



**HAL**  
open science

# Histoire culturelle du vin français en Pologne : moitié XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle

Dorota Lewandowska

► **To cite this version:**

Dorota Lewandowska. Histoire culturelle du vin français en Pologne : moitié XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle. Histoire. Université Michel de Montaigne - Bordeaux III; Uniwersytet Mikolaja Kopernika (Toruń, Pologne), 2013. Français. NNT : 2013BOR30007 . tel-00911740

**HAL Id: tel-00911740**

**<https://theses.hal.science/tel-00911740v1>**

Submitted on 29 Nov 2013

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**Uniwersytet Mikołaja Kopernika  
w Toruniu**

**Université Michel de Montaigne  
Bordeaux 3**

Dorota Lewandowska

**Historia kulturowa wina francuskiego w Polsce  
od połowy XVII wieku do początku XIX wieku**

\*\*\*\*\*

**Histoire culturelle du vin français en Pologne  
(moitié XVII<sup>e</sup> siècle – début XIX<sup>e</sup> siècle)**

Rozprawa doktorska

napisana pod kierunkiem

Prof. Michela FIGEACA

i Prof. Jarosława DUMANOWSKIEGO

La thèse en co-tutelle

rédigée sous la direction de

M. le Prof. Michel FIGEAC

et de M. le Prof. Jarosław DUMANOWSKI

**Bordeaux-Toruń 2013**

PROJEKT ZOSTAŁ SFINANSOWANY ZE ŚRODKÓW NARODOWEGO CENTRUM NAUKI  
*grant nr N N108 223340*

## **PODZIĘKOWANIA**

## **REMERCIEMENTS**

J'exprime tout particulièrement ma reconnaissance aux directeurs de ma thèse, Monsieur le Professeur MICHEL FIGEAC et Monsieur le Professeur JAROSŁAW DUMANOWSKI, qui ont dirigé mes efforts avec une grande patience et compréhension.

J'adresse de sincères remerciements à Madame FABIENNE MOREAU - Responsable Ressources Historiques Veuve Clicquot - Krug – Ruinart et à Madame ISBAELLE PIERRE - Chargée des Ressources Historiques & Accueil Presse de Veuve Clicquot pour leur accueil chaleureux aux archives et tout aide offert au cours de mes recherches.

Particulièrement je voudrais remercier les organisateurs et participants du campus d'été organisé par L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation et l'Université François-Rabelais pour cette expérience inoubliable de partager mes recherches et d'apprendre des meilleurs dans la matière de « food studies ».

Je désire grandement remercier à Monsieur Filipe Dias pour ses conseils linguistiques, ses encouragements et toute l'énergie qu'il nous a donné tout au long de ce travail.

Pragnę również podziękować Koleżankom i Kolegom z Instytutu Historii i Archiwistyki UMK, Katedry Etnologii i Antropologii Kulturowej UMK oraz Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, za poświęcony czas oraz przydatne wskazówki w badaniach.

Rodzinie i Przyjaciółom w Polsce i we Francji dziękuje za wsparcie i zachętę do pracy, a w szczególności ALEKSANDRZE LEWANDOWSKIEJ i AGNIESZCE SAMSEL.



## SPIS TREŚCI

<b>SPIS TREŚCI W JĘZYKU FRANCUSKIM.....</b>	<b>9</b>
<b>SPIS TREŚCI STRESZCZENIA.....</b>	<b>14</b>
<b>WYKAZ SKRÓTÓW.....</b>	<b>15</b>
<b>SPIS TABEL I GRAFIK.....</b>	<b>16</b>
<b>WSTĘP.....</b>	<b>18</b>
<b>I WPROWADZENIE. ROLA I ZNACZENIE BADAŃ NAD HISTORIĄ WINA.....</b>	<b>20</b>
1. WINO JAKO PRZEDMIOT BADAŃ .....	21
1.1. <i>WINO W BADANIACH FRANCUSKICH GEOGRAFÓW I HISTORYKÓW</i> .....	26
1.2. <i>WINO W POLSKIEJ HISTORIOGRAFII</i> .....	28
2. PROBLEMY BADAWCZE I HIPOTEZY PRACY .....	31
3. METODOLOGIA I ŹRÓDŁA DO BADAŃ NAD HISTORIĄ WINA ZASTOSOWANE W PRACY .....	34
3.1. <i>CHARAKTERYSTYKA MATERIAŁU ŹRÓDŁOWEGO</i> .....	35
3.2. <i>RAMY CZASOWE PRACY</i> .....	37
3.3. <i>ZAŁOŻENIA METODOLOGICZNE I ANALIZA MATERIAŁU ŹRÓDŁOWEGO</i> .....	38
<b>II KONSUMPCJA WINA W POLSCE.....</b>	<b>42</b>
1. WSTĘP .....	43
2. WINO KRAJOWE I ZAGRANICZNE W POLSCE .....	45
2.1. <i>KULTURA UPRAWY WINOROŚLI NA ZIEMIACH POLSKICH I UPADEK RODZIMEGO WINIARSTWA W XVI WIEKU</i> .....	46
2.2. <i>SPOŁECZNE I EKONOMICZNE ASPEKTY IMPORTU WIN ZAGRANICZNYCH</i> .....	49
2.2.1. <i>POZYCJA WINA W KATALOGU TRUNKÓW POLSKIEJ SZLACHTY</i> .....	50

A) PIWO .....	51
B) WÓDKA .....	53
C) MIÓD PITNY .....	55
2.2.2. Dyskurs wokół konsumpcji wina – Zbytek, krytyka, moralizatorstwo .....	59
A) DETERMINANTY ZDROWOTNE .....	60
B) DETERMINANTY EKONOMICZNE .....	61
C) DETERMINANTY SPOŁECZNO-KULTUROWE .....	64
3. ASORTYMENT WIN W RZECZYPOSPOLITEJ .....	66
3.1. <i>PRÓBA IDENTYFIKACJI WIN W POLSCE OD POŁOWY XVII DO POCZĄTKU XIX WIEKU</i> – WYZWANIA I PROBLEMY .....	66
3.2. <i>KATALOG WIN</i> .....	69
3.2.1. WINA WĘGIERSKIE .....	69
3.2.2. WINA FRANCUSKIE .....	72
A) BURGUNDY .....	74
B) SZAMPANY .....	78
3.2.3. INNE WINA ZAGRANICZNE .....	81
4. EWOLUCJA FUNKCJI WINA W ŻYCIU CODZIENNYM .....	85
4.1. <i>WINO W NOWOŻYTNEJ DIETETYCE I MEDYCYNIE</i> .....	86
4.1.1. WINO JAKO LEK .....	87
4.1.2. WINO JAKO BAZA DLA LEKARSTWA .....	91
4.1.3. WINO JAKO ANTY-LEK .....	92
4.2. <i>WINO W KUCHNI</i> .....	93
5. PODSUMOWANIE .....	99
<b>III TOŻSAMOŚĆ WINA FRANCUSKIEGO .....</b>	<b>101</b>
1. WSTĘP .....	102
2. KONCEPCJA WINA I REWOLUCJA JAKOŚCIOWA .....	104
2.1. <i>NARODZINY WIN JAKOŚCIOWYCH WE FRANCJI: BORDEAUX, BURGUNDY,</i> <i>SZAMPANY</i> .....	109
2.1.1. WINA Z BORDEAUX – POŚREDNICTWO HOLENDERSKIE I „NEW FRENCH CLARET” .....	111

2.1.2. OD SZARYCH WIN DO MUSUJĄCYCH SZAMPANÓW .....	115
2.2. „ <i>HOLENDRSKIE WINO</i> ” - <i>EKSPANSJA WIN FRANCUSKICH W EUROPIE</i>	
<i>PÓŁNOCNEJ</i> .....	117
2.2.1. KOMPANIA PÓŁNOCNA I HANDEL WINEM FRANCUSKIM W POLSCE.....	120
2.2.2. DOSTAWY WIN FRANCUSKICH DO POLSKI W XVIII WIEKU.....	123
A) HOFFMAN & JACOBI .....	126
B) BLUTH & HÖPPFNER.....	130
C) SCHRÖDER & SCHYLER .....	131
3. FAŁSZERSTWO I WYOBRAŻENIA O SMAKU .....	137
3.1. <i>PROCEDER FAŁSZERSTWA: KONTEKST SPOŁECZNY, SKALA, METODY</i>	
<i>PRZECIWDZIAŁANIA</i> .....	140
3.2. <i>FAŁSZERSTWO, IMITACJA CZY KREACJA?</i> .....	143
3.2.1. METODY ROZPOZNAWANIA FAŁSZOWANEGO WINA.....	146
3.2.2. METODY ELIMINOWANIA WAD WINA.....	150
3.2.3. METODY ZMIANY SMAKU WINA .....	153
3.2.4. WINO I FAŁSZERSTWO, MIĘDZY NATURALNOŚCIĄ A JAKOŚCIĄ.....	156
3.3. <i>ASOCJACJA SMAKU I WINA</i> .....	159
4. PODSUMOWANIE .....	163
<b>IV SMAK WINA – ZMIANA CZY DŁUGIE TRWANIE?.....</b>	<b>166</b>
1. WSTĘP .....	167
2. „ <i>KWAŚNY CIENKUSZ</i> ” SŁODKIM SZAMPANEM .....	169
2.1. <i>RECEPCJA WIN FRANCUSKICH W POLSCE – OD STYGMATYZACJI DO NOBILITACJI</i> . 171	
2.2. <i>POLITYKA SMAKU FRANCUSKICH DOMÓW SZAMPANA</i> .....	180
2.2.1. WYBÓR WINA.....	183
A) RODZAJ .....	183
B) KOLOR.....	187
C) SMAK I WYGLĄD.....	189
D) JAKOŚĆ.....	192
E) ROCZNIK.....	193
F) CENA .....	195
2.2.2. KONTAKTY Z KLIENTAMI .....	196

2.2.3. DZIENNIKI LOUISA BOHNE.....	200
3. SMAK I WINO.....	207
3.1. CZYM JEST SMAK? .....	207
3.1.1. WSPÓLNOTY SMAKU W EUROPIE?.....	208
3.1.2. ZMIANY OBYCZAJÓW – ZMIANA SMAKU?.....	213
3.1.3. FRANCUSKA FORMUŁA DOBREGO SMAKU .....	215
3.2. WINO I DEGUSTACJA – NOWY JĘZYK SMAKU .....	218
A) STOPNIOWANIE.....	220
B) PORÓWNANIE .....	221
C) OCENIANIE I WARTOŚCIOWANIE .....	222
D) SŁODKI SMAK .....	223
4. PODSUMOWANIE .....	226
<b>V KULTUROWY KONTEKST KONSUMPCJI WINA.....</b>	<b>228</b>
1. WSTĘP .....	229
2. PIJAŃSTWO I TRZEŹWOŚĆ – DWA MODELE W KONSUMPCJI ALKOHOLU W NOWOŻYTNEJ EUROPIE .....	231
2.1. TRUNEK.....	233
2.1.1. CHRZCZENIE WINA.....	234
2.2. PIJAŃSTWO .....	239
2.2.1. PIJAŃSTWO JAKO NORMA .....	239
2.2.2. KOBIECY I TRUNKI.....	241
2.2.3. ALKOHOL JAKO MEDIATOR .....	243
2.2.4. JEŚĆ CZY PIĆ?.....	245
2.3. TEATRALIZACJA UCZTY .....	247
2.3.1. ORGANIZACJA POSIŁKU A MIEJSCE ALKOHOLU.....	248
2.3.2. RYTUALIZACJA PICIA .....	250
2.3.3. PRZYMUS I SANKCJE.....	252
2.4. SŁAWA POLSKIEGO PICIA – DŁUGIE TRWANIE? .....	255
3. WINO JAKO ELEMENT WYRÓŻNIENIA SPOŁECZNEGO .....	261
3.1. WINO JAKO PRZEDMIOT LUKSUSOWEJ KONSUMPCJI.....	263
3.2. ZNAWSTWO WIN – NOWY ELEMENT PRZYNALEŻNOŚCI DO ELITY .....	271

A) ROZPOZNAWANIE AUTENTYCZNOŚCI, SMAKU I JAKOŚCI WINA .....	274
B) SPOSÓB PICIA WYDOBYWAJĄCY WALORY SMAKOWE WINA .....	275
C) UMIEJSCOWIENIE KONSUMPCJI TRUNKU W KONTEKŚCIE POSILKU.....	276
3.3. ZMIANA TRUNKU – TRADYCJA A NOWOCZESNOŚĆ .....	280
3.3.1. WINO W POLSKIEJ LITERATURZE OD POŁOWY XVII DO POCZĄTKÓW XIX WIEKU .....	280
A) ASORTYMENT WIN.....	282
B) KRYTYKA .....	283
C) ZMIANA .....	285
3.3.2. NEGACJA I FASCYNACJA OBCOŚCIĄ.....	287
3.3.3. KONSUMPCJA PRYWATNA I PUBLICZNA.....	290
3.3.4. OD ILOŚCI DO JAKOŚCI – NOWY OBRAZ KONSUMPCJI WINA W POLSCE? ...	293
4. PODSUMOWANIE .....	297
<b>PODSUMOWANIE.....</b>	<b>299</b>
<b>STRESZCZENIE W JĘZYKU FRANCUSKIM.....</b>	<b>305</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>440</b>
<b>ANEKSY.....</b>	<b>492</b>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>TABLE DES MATIÈRES DE RÉSUMÉ.....</b>	<b>14</b>
<b>LISTE DES ABRÉVIATIONS.....</b>	<b>15</b>
<b>LISTE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES.....</b>	<b>16</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>18</b>
<b>I L'INTRODUCTION. LE RÔLE ET L'IMPORTANCE DES RECHERCHES SUR L'HISTOIRE DU VIN.....</b>	<b>20</b>
1. LE VIN COMME L'OBJET DES RECHERCHES .....	21
<i>1.1. LE VIN DANS LES RECHERCHES DE GÉOGRAPHES ET HISTORIENS FRANÇAIS .....</i>	<i>26</i>
<i>1.2. LE VIN DANS L'HISTORIOGRAPHIE POLONAISE.....</i>	<i>28</i>
2. LES HYPOTHÈSES .....	31
3. LA MÉTHODOLOGIE ET LES SOURCES POUR L'HISTOIRE DU VIN.....	34
<i>3.1. LA CARACTÉRISTIQUE DES SOURCES.....</i>	<i>35</i>
<i>3.2. LE CADRE TEMPOREL .....</i>	<i>37</i>
<i>3.3. LA MÉTHODOLOGIE ET L'ANALYSE DES SOURCES.....</i>	<i>38</i>
<b>II LA CONSOMMATION DU VIN EN POLOGNE .....</b>	<b>42</b>
1. INTRODUCTION.....	43
2. LES VINS POLONAIS ET ÉTRANGERS EN POLOGNE .....	45
<i>2.1. LA VITICULTURE POLONAISE DU XII<sup>E</sup> SIÈCLE JUSQU'À LA CHUTE AU XVI<sup>E</sup> SIÈCLE .</i>	<i>46</i>
<i>2.2. LES ASPECTS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DE L'IMPORTATION DU VIN.....</i>	<i>49</i>
2.2.1. LA POSITION DU VIN DANS LE CATALOGUE DES BOISSONS DE LA NOBLESSE POLONAISE.....	50
A) LA BIÈRE .....	51

B) LA VODKA .....	53
C) L'HYDROMEL .....	55
2.2.2. LE DISCOURS AUTOUR DE LA CONSOMMATION DU VIN - LE LUXE, LA CRITIQUE, LA MORALISATION .....	59
A) LES DÉTERMINANTS DE LA SANTÉ .....	60
B) LES DÉTERMINANTS ÉCONOMIQUES .....	61
C) LES DÉTERMINANTS SOCIO-CULTURELS .....	64
3. L'ASSORTIMENT DES VINS EN POLOGNE .....	66
3.1. <i>L'ESSAI SUR L'IDENTIFICATION DU VIN EN POLOGNE DE XVII<sup>E</sup> JUSQU'À XIX<sup>E</sup> SIÈCLES</i> .....	66
3.2. <i>LE CATALOGUE DE VINS</i> .....	69
3.2.1. LES VINS HONGROIS .....	69
3.2.2. LES VINS FRANÇAIS .....	72
A) BOURGOGNE .....	74
B) CHAMPAGNES .....	78
3.2.3. LES AUTRES VINS ÉTRANGERS .....	81
4. L'ÉVOLUTION DE LA FONCTION DU VIN DANS LA VIE QUOTIDIENNE .....	85
4.1. <i>LE VIN DANS LA DIÉTÉTIQUE ET MÉDECINE MODERNE</i> .....	86
4.1.1. LE VIN COMME UN MÉDICAMENT .....	87
4.1.2. LE VIN COMME UNE BASE DE MÉDICAMENT .....	91
4.1.3. LE VIN COMME UN CONTRE MÉDICAMENT .....	92
4.2. <i>LE VIN DANS LA CUISINE</i> .....	93
5. CONCLUSION .....	99

### **III L'IDENTITÉ DU VIN FRANÇAIS..... 101**

1. INTRODUCTION .....	102
2. LA CONCEPTION DU VIN ET LA RÉVOLUTION DE LA QUALITÉ .....	104
2.1. <i>LA NAISSANCE DU VIN DE QUALITÉ EN FRANCE</i> .....	109
2.1.1. LE VIN DE BORDEAUX – L'INTERMÉDIATION DES HOLLANDAIS ET « NEW FRENCH CLARET » .....	111
2.1.2. DU VIN GRIS AU CHAMPAGNE MOUSSEUX .....	115

2.2. « <i>LE VIN HOLLANDAIS</i> » - <i>L'EXPANSION DES VINS FRANÇAIS EN EUROPE DU NORD</i> .....	117
2.2.1. LA COMPAGNE DU NORD ET LE COMMERCE DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE .....	120
2.2.2. LES LIVRAISONS DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DANS LE XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE .....	123
A) HOFFMAN & JACOBI .....	126
B) BLUTH & HÖPFFNER.....	130
C) SCHRÖDER & SCHYLER .....	131
3. LA FALSIFICATION ET LE GOÛT.....	137
3.1. <i>LE PROCESSUS DE LA FRAUDE DU VIN EN POLOGNE</i> .....	140
3.2. <i>LE RÔLE DE LA FALSIFICATION, ENTRE L'IMITATION ET LA CRÉATION</i> .....	143
3.2.1. LES MÉTHODES DE RECONNAÎTRE DU VIN FALSIFIÉ .....	146
3.2.2. LES MÉTHODES POUR ÉLIMINER LE DÉFAUT DU VIN.....	150
3.2.3. LES MÉTHODES DE CHANGEMENT DU GOÛT DU VIN.....	153
3.2.4. LE VIN ET LA FRAUDE ENTRE LA NATURALITÉ ET LA QUALITÉ.....	156
3.3. <i>L'ASSOCIATION ENTRE LE VIN ET LE GOÛT</i> .....	159
4. CONCLUSION .....	163
<b>IV LE GOÛT DU VIN – LE CHANGEMENT OU LA LONGUE DURÉ ? .....</b>	<b>166</b>
1. INTRODUCTION.....	167
2. L'AIGRE VIN FRANÇAIS DEVIENT LE CHAMPAGNE SUCRÉ.....	169
2.1. <i>LA RÉCEPTION DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DE LA STIGMATISATION À L'ANOBLISSEMENT</i> .....	171
2.2. <i>LA POLITIQUE DU GOÛT DES MAISONS DE CHAMPAGNE</i> .....	180
2.2.1. LE CHOIX DU VIN.....	183
A) L'ASSORTIMENT.....	183
B) LA COULEUR.....	187
C) LE GOÛT .....	189
D) LA QUALITÉ.....	192
E) L'ANNÉE DE PRODUCTION .....	193
F) LE PRIX .....	195
2.2.2. LES CONTACTS AVEC LES CLIENTS .....	196



2.2.3. LES JOURNAUX DE LOUIS BOHNE.....	200
3. LE GOÛT ET LE VIN.....	207
3.1. <i>LA DÉFINITION DU GOÛT</i> .....	207
3.1.1. L'EXISTENCE DE LA COMMUNAUTÉ DU GOÛT EN EUROPE?.....	208
3.1.2. L'ÉCHANGE DES MŒURS L'ÉCHANGE DE GOÛTS ?.....	213
3.1.3. LA FORMULE FRANÇAISE DU BON GOÛT.....	215
3.2. <i>LE VIN ET LA DÉGUSTATION – LE NOUVEAU LANGAGE DU GOÛT</i> .....	218
A) LA GRADATION.....	220
B) LA COMPARAISON.....	221
C) LE JUGEMENT ET LA VALORISATION.....	222
D) LE GOÛT SUCRÉ.....	223
4. CONCLUSION.....	226
<b>V CONTEXTE CULTUREL DE LA CONSOMMATION DU VIN A L'ÉPOQUE MODERNE.....</b>	<b>228</b>
1. INTRODUCTION.....	229
2. L'IVRESSE ET LA SOBRIÉTÉ – LES DEUX MODELÉS DE LA CONSOMMATION DE L'ALCOOL DANS L'EUROPE MODERNE.....	231
2.1. <i>LA BOISSON</i> .....	233
2.1.1. COUPER LE VIN AVEC L'EAU.....	234
2.2. <i>L'IVRESSE</i> .....	239
2.2.1. L'IVRESSE COMME UNE NORME.....	239
2.2.2. LES FEMMES ET L'ALCOOL.....	241
2.2.3. L'ALCOOL COMME UNE MÉDIATRICE.....	243
2.2.4. MANGER OU BOIRE?.....	245
2.3. <i>LA THÉÂTRALISATION DU BANQUET</i> .....	247
2.3.1. L'ORGANISATION DE REPAS ET LA PLACE DE L'ALCOOL.....	248
2.3.2. LA RITUALISATION DE BOIRE.....	250
2.3.3. LA PRESSION ET LES SANCTIONS.....	252
2.4. <i>LONGUE DURÉE D'IMAGE DE BOIRE À LA POLONAISE ?</i> .....	255
3. LE VIN – UN ÉLÉMENT DE DISTINCTION SOCIALE.....	261
3.1. <i>LE VIN COMME UN OBJET DE LA CONSOMMATION DE LUXE</i> .....	263

3.2. <i>LA CONNAISSANCE ET LE BON GOÛT POUR LE VIN – NOUVEAU JUSTIFICATIF</i>	
<i>D'APPARTENANCE À L'ÉLITE</i> .....	271
A) LA RECONNAISSANCE D'AUTHENTICITÉ DU VIN, LE GOÛT ET LA QUALITÉ .	274
B) BOIRE POUR APPRÉCIER LE GOÛT .....	275
C) BOIRE DANS LE CONTEXTE DES REPAS .....	276
3.3. <i>LES ÉCHANGES DE BOISSONS – LA TRADITION ET LA MODERNITÉ</i> .....	280
3.3.1. LE VIN DANS LES BELLES-LETTRES POLONAISES ENTRE MOITIÉS DU XVII <sup>E</sup>	
SIÈCLE ET LE DÉBUT DU XIX <sup>E</sup> SIÈCLE .....	280
A) L'ASSORTIMENT .....	282
B) LA CRITIQUE .....	283
C) LE CHANGEMENT .....	285
3.3.2. L'ÉTRANGETÉ – LA NÉGATION ET LA FASCINATION .....	287
3.3.3. LA CONSOMMATION PRIVÉE ET PUBLIQUE .....	290
3.3.4. DE LA QUANTITÉ À LA QUALITÉ – LA NOUVELLE IMAGE DE BOIRE À LA	
POLONAISE .....	293
4. CONCLUSION .....	297
<b>CONCLUSION</b> .....	<b>299</b>
<b>RÉSUMÉ EN FRANÇAIS</b> .....	<b>305</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>440</b>
<b>ANNEXES</b> .....	<b>492</b>

## SPIS TREŚCI STRESZCZENIA

### TABLE DES MATIÈRES DE RÉSUMÉ

<b>LE RÉSUMÉ.....</b>	<b>309</b>
<b>CHAPITRE I L'INTRODUCTION. LE RÔLE ET L'IMPORTANCE DES RECHERCHES SUR L'HISTOIRE DU VIN.....</b>	<b>310</b>
1. LE VIN COMME L'OBJET DES RECHERCHES. L'HISTORIOGRAPHIE FRANÇAISE ET POLONAISE.....	310
2. LA MÉTHODOLOGIE ET LES SOURCES POUR L'HISTOIRE DU VIN.....	317
<b>CHAPITRE II LA CONSOMMATION DU VIN EN POLOGNE .....</b>	<b>322</b>
1. LES VINS POLONAIS ET ÉTRANGERS EN POLOGNE.....	322
2. L'ASSORTIMENT DES VINS EN POLOGNE .....	333
3. L'ÉVOLUTION DE LA FONCTION DU VIN DANS LA VIE QUOTIDIENNE.....	342
<b>CHAPITRE III L'IDENTITÉ DU VIN FRANÇAIS.....</b>	<b>348</b>
1. LA CONCEPTION DU VIN ET LA RÉVOLUTION DE LA QUALITÉ.....	349
2. LA FALSIFICATION ET LE GOÛT.....	363
<b>CHAPITRE IV LE GOÛT DU VIN – LE CHANGEMENT OU LA LONGUE DURÉ ? .....</b>	<b>379</b>
1. DE L'AIGRE VIN FRANÇAIS AU CHAMPAGNE SUCRÉ.....	379
2. LE GOÛT ET LE VIN .....	400
<b>CHAPITRE V CONTEXTE CULTUREL DE LA CONSOMMATION DU VIN À L'ÉPOQUE MODERNE.....</b>	<b>409</b>
1. L'IVRESSE ET LA SOBRIÉTÉ – LES DEUX MODELÉS DE LA CONSOMMATION DE L'ALCOOL DANS L'EUROPE MODERNE.....	411
2. LE VIN – UN ÉLÉMENT DE DISTINCTION SOCIALE .....	424

**WYKAZ SKRÓTÓW****LISTE DES ABRÉVIATIONS**

- AGAD – Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie  
*Dépôt Central des Archives historiques de Varsovie*
- ADG – Archives Départementales de la Gironde
- AMB – Archives Municipales Bordeaux
- AmK – Akta miasta Krakowa  
*Actes municipaux de Cracovie*
- AmP – Akta miasta Poznania  
*Actes municipaux de Posen*
- APK – Archiwum Państwowe w Krakowie  
*Archives Nationales à Cracovie*
- APP – Archiwum Państwowe w Poznaniu  
*Archives Nationales à Posen*
- AR – Archiwum Radziwiłłów  
*Archives de Radziwill*
- AS – Archiwum Sanguszków  
*Archives de Sanguszko*
- B&H – Archiwa kupców Bluth & Höppfner  
*Fonds des négociants Bluth & Höppfner*
- H&J – Archiwa kupców Hoffman & Jacobi  
*Fonds des négociants Hoffman & Jacobi*
- S&S – Archiwa kupców Schröder & Schyler  
*Fonds des négociants Schröder & Schyler*
- VC – Archives Veuve Clicquot

## SPIS TABEL I RYSUNKÓW

### LISTE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES

#### ROZDZIAŁ II

TABELA 1: ZAKUP WIN BURGUNDZKICH ZA POŚREDNICTWEM MAISON CLICQUOT W LATACH 1803-1809.....	77
TABELA 2: CENY WIN FRANCUSKICH W POLSCE .....	80
GRAFIKA 1: PROCENTOWY ROZKŁAD ZAKUPU POSZCZEGÓLNYCH BURGUNDÓW OD MAISON CLICQUOT W LATACH 1802-1809 W POLSCE .....	75
GRAFIKA 2: ZAMÓWIENIA Z POLSKI NA POSZCZEGÓLNE ROCZNIKI WIN BURGUNDZKICH OFEROWANYCH PRZEZ CLICQUOT.....	76

#### ROZDZIAŁ III

GRAFIKA 1: POŚREDNICTWO HOLENDERSKIE W HANDLU WINAMI FRANCUSKIMI OD POŁOWY XVII DO POCZĄTKU XVIII WIEKU. ....	105
GRAFIKA 2: KONCEPCJE WINA .....	106
GRAFIKA 3: ZAKUP WINA SZAMPAŃSKIEGO W POLSCE NA PRZYKŁADZIE DOMU SZAMPANA CLICQUOT – KONIEC XVIII WIEKU/ POCZĄTEK XIX WIEKU. ....	107
GRAFIKA 4: LICZBA BECZEK WINA ZAMÓWIONYCH PRZEZ GDAŃSKIEGO KUPCA E.F. WIKKEGO W FIRMIE HOFFMAN I JACOBI W LATACH 1761-1774.....	128
GRAFIKA 5: ZESTAWIENIE WIN, WEDŁUG RODZAJÓW, ZAKUPIONYCH PRZEZ GDAŃSKIEGO KUPCA E.F. WIKKEGO W FIRMIE HOFFMAN I JACOBI W LATACH 1761-1774.....	128

**ROZDZIAŁ IV**

TABELA 1: <i>CENY WIN SZAMPAŃSKICH CLICQUOT W POSZCZEGÓLNYCH MIASTACH</i> .....	195
GRAFIKA 1: <i>ZAKUPY WIN SZAMPAŃSKICH MUSUJĄCYCH U CLICQUOT DOKONANE PRZEZ KUPCÓW Z WARSZAWY, GDAŃSKA, KRAKOWA, TORUNIA I POZNANIA</i> .....	184
GRAFIKA 2: <i>ZAKUPY WIN SZAMPAŃSKICH NIEMUSUJĄCYCH U CLICQUOT DOKONANE PRZEZ KUPCÓW Z WARSZAWY, GDAŃSKA, KRAKOWA, TORUNIA I POZNANIA</i> .....	185
GRAFIKA 3: <i>ZAKUPY WIN SZAMPAŃSKICH BIAŁYCH U CLICQUOT DOKONANE PRZEZ KUPCÓW Z WARSZAWY, GDAŃSKA, KRAKOWA, TORUNIA I POZNANIA</i> .....	187
GRAFIKA 4: <i>ZAKUPY WIN SZAMPAŃSKICH ROSE U CLICQUOT DOKONANE PRZEZ KUPCÓW Z WARSZAWY, GDAŃSKA, KRAKOWA, TORUNIA I POZNANIA</i> .....	188
GRAFIKA 5: <i>ROCZNIKI WIN KUPOWANYCH PRZEZ KUPCÓW Z GDAŃSKA, WARSZAWY, KRAKOWA, TORUNIA I POZNANIA OD CLICQUOT.</i> .....	194
GRAFIKA 6: <i>LICZBA KUPCÓW Z POSZCZEGÓLNYCH MIAST ZAOPATRUJĄCYCH SIĘ U CLICQUOT W WINA W LATACH 1802-1816.</i> .....	197

## WSTĘP

Prezentowana rozprawa doktorska powstała w ramach umowy o francusko-polskim doktoracie co-tutelle podpisanej w 2009 roku przez Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu oraz Uniwersytet Michel de Montaigne Bordeaux 3 we Francji. Promotorami rozprawy zostali dr hab. Jarosław Dumanowski, prof. UMK oraz prof. Michel Figeac. Rozprawa została napisana w języku polskim oraz opatrzona obszernym streszczeniem w języku francuskim. Pewne elementy pracy takie jak spis treści, spis skrótów użytych w pracy, bibliografia, aneksy sporządzono w obu wersjach językowych.

Wstęp do prezentowanej rozprawy doktorskiej został podzielony na dwie części. Niniejszy tekst potraktowano jako techniczne wprowadzenie dla czytelnika, natomiast wstęp właściwy wyróżniono jako rozdział pierwszy wprowadzający. Jego celem jest zaprezentowanie wina jako obiektu badań nie tylko historyka, ale i antropologa kultury czy socjologa. Szerokie ujęcie dyscyplinarne przedmiotu badań pokazuje, jak wiele perspektyw badawczych można przyjąć w analizie obecności trunku w kulturze – wychodząc od podstawowych założeń szkoły *Annales*, badań nad mentalnością, przez podwaliny gastronomii historycznej do współczesnych koncepcji badawczych dotyczących kulturowej historii żywienia. Kolejnym krokiem jest przedstawienie dotychczasowych osiągnięć w dziedzinie historiografii wina we Francji oraz w Polsce. Konfrontacja badań prowadzonych w obu krajach pozwoli na wskazanie różnic w ujmowaniu tematyki i w problemach metodologicznych oraz możliwości i perspektyw dalszych studiów nad historią kulturową wina. W części metodologicznej zaprezentowany zostanie materiał źródłowy wraz z uzasadnieniem jego doboru w kontekście omawianego zagadnienia. Wyjaśniony zostanie wybór ram czasowych zastosowany w niniejszej dysertacji oraz metody analizy zgromadzonego materiału.

Rozprawa podzielona jest na pięć rozdziałów. Jak wspomniano wyżej, pierwszy z nich ma za zadanie wprowadzić czytelnika w tematykę pracy oraz osadzić ją w szerokim kontekście badań nad historią kulturową żywienia. Zabieg ten wydawał

się uzasadniony głównie ze względu na nieobecność tego typu badań w Polsce oraz brak tłumaczeń klasycznych już dzieł dla historii wina.

Kolejne rozdziały dotyczą realizowanych postulatów badawczych zaprezentowanych w rozdziale pierwszym, wprowadzającym. Rozdział drugi przedstawia zagadnienie obecności wina w Polsce nie tylko w ramach wyznaczonej w rozprawie tematyki lecz od momentu pojawienia się wina i winorośli na ziemiach polskich. Dodatkowo starano się osadzić funkcjonowanie wina w kontekście społeczno-kulturowym ukazując zarówno dyskurs dotyczący konsumpcji i nadużycia alkoholu, jak i zastosowanie wina w medycynie i kuchni.

Rozdział trzeci poświęcony jest problematyce tożsamości wina i podzielony został na dwie części. W pierwszej z nich skupiono się na analizie procesu kształtowania win francuskich w XVII i XVIII wieku oraz ich dostawy do Polski w tym okresie. Druga część dotyczy kwestii fałszowania wina i jej wpływu na postrzeganie tego trunku wśród polskich konsumentów.

W rozdziale czwartym uwaga skupiona została na relacji między smakiem a winem. W tym celu przedstawiono problematykę obecności szampana (na przykładzie szampana Clicquot) w Polsce początku XIX wieku, a także rozwój dyskursu nad dobrym smakiem i ewolucję gustów w nowożytnej Europie i Polsce.

Rozdział piąty prezentuje zagadnienie kulturowego kontekstu konsumpcji alkoholu. Zawiera on analizę praktyk kulturowych towarzyszących konsumpcji wina.

Streszczenie w języku francuskim zostało opatrzone częściowo przypisami znajdującymi się w wersji polskiej; umieszczono w nim również francuską wersję tabel i wykresów.

Bibliografia przedstawiona na końcu pracy została podzielona na kilka części: źródła rękopiśmienne, źródła drukowane i edycje źródeł, encyklopedie i słowniki oraz właściwa literatura przedmiotu.

W aneksie umieszczono część wykresów, które nie znalazły miejsca w głównej części pracy, fotografie źródeł rękopiśmiennych oraz obszerne zestawienia przepisów dotyczących problematyki fałszerstwa wina i użycia tego trunku w kuchni.



# ROZDZIAŁ I

## WSTĘP

ROLA I ZNACZENIE BADAŃ NAD HISTORIĄ WINA

---

## CHAPITRE I

### INTRODUCTION

LE RÔLE ET L'IMPORTANCE DES RECHERCHES SUR L'HISTOIRE DU  
VIN

# I WPROWADZENIE. ROLA I ZNACZENIE BADAŃ NAD HISTORIĄ WINA

## 1. WINO JAKO PRZEDMIOT BADAŃ

Badania nad winem to nie tylko enologia. Wino jako element życia społecznego może stać się przedmiotem studiów socjologicznych, antropologicznych czy historycznych. W ujęciu antropologiczno-historycznym, które jest przedmiotem niniejszej refleksji, warto spojrzeć na wino w różnych kontekstach, wymagających odmiennego podejścia metodologicznego. Na gruncie historii gospodarczej wino można traktować jako towar. Przemianie zatem podlega poziom jego dostaw, konsumpcji, sposób dostarczania i konserwowania w czasie podróży, etc. Historycy podejmujący się badań nad winem stosują zazwyczaj dwa, skrajnie różne podejścia. Jest to albo wspomniane już zredukowanie jego roli do pozycji towaru w wymianie handlowej, albo też ujmowanie go w kategoriach tzw. życia codziennego<sup>1</sup>, gdzie refleksja nad trunkami ma charakter raczej ciekawostki i ilustracji. Tymczasem wino pełniło funkcję nie tylko trunku spożywanego w trakcie lub po posiłku, ale i alkoholu-używki, towaru, przyprawy, kosmetyku, konserwantu, lekarstwa, pożywienia, barwnika, etc. Jego konsumpcja, posiadanie czy wiedza o nim, mogą być zatem takimi samymi wyróżnikami i oznaczeniem statusu społecznego jak ubiór. Zmiany w konsumpcji wina obrazują również zmieniającą się modę i wpływy danej kultury. Tym samym wino może być barometrem przemian społecznych, gdzie spożycie danego trunku utożsamiane jest z konkretną postawą, wartościami, tradycją lub nowoczesnością.

W tym kontekście istnieją alkohole, które z napojów stygmatyzowanych stają się popularnymi i cenionymi trunkami. Proces ten dotyczyć może również uznanych win, tracących z czasem swoją pozycję. Historia wina to w końcu również historia

---

<sup>1</sup> M. Bogucka, *Życie codzienne – spory wokół profilu badań i definicji*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 1996, s. 247-253; T. Szarota, *Życie codzienne – temat badawczy czy tylko popularyzacja?*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 1996, s. 239-245; A. Mączak, *Życie codzienne jako przedmiot badań. Refleksje pokonferencyjne*, [w:] *Ludzie, kontakty, kultura XVI - XVIII w.*, red. J. Kowecki, J. Tazbir, Warszawa 1997, s. 219-221.

smaku. Na przestrzeni wieków zaobserwować można przemiany upodobań smakowych, identyfikację danego smaku ze światopoglądem czy dostosowywanie smaku do upodobań danej grupy odbiorców. W XIX wieku pojawia się natomiast literatura gastronomiczna<sup>2</sup>, w której smak staje się głównym bohaterem<sup>3</sup>.

W latach 60. i 70. XX wieku wyżywienie znalazło się w kręgu zainteresowań historyków reprezentujących tradycje szkoły *Annales*<sup>4</sup>. Tekst Fernanda Braudela<sup>5</sup>, rozpatrujący wyżywienie jako kategorię historyczną, stał się punktem wyjścia do rozpoczęcia naukowej refleksji nad historią jedzenia<sup>6</sup>. W prowadzonych wówczas badaniach skupiono się na wyżywieniu i jego powiązaniach z demografią. Analizie poddawano zaopatrzenie instytucji w produkty żywnościowe, kaloryczność przyjmowanych posiłków, fluktuacje cen żywności. W tym kontekście na uwagę zasługują prace Andrzeja Wyczańskiego<sup>7</sup>, pisane w duchu szkoły *Annales* i przetłumaczone na język francuski, co umożliwiło podjęcie dialogu polskich i francuskich badaczy. W nurcie historii, w którą wpisywały się studia nad wyżywieniem, szczególną rolę odgrywa również „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”<sup>8</sup>, na łamach którego publikowane były prace dotyczące tego typu ujęcia historii wyżywienia w Polsce.

Jeden z największych badaczy historii wyżywienia i twórca gastronomii historycznej, Jean-Louis Flandrin, również pozostawał w kręgu badań nad mentalnością, postulowanych przez szkołę *Annales*. Flandrin, badający dzieje seksualności, w późniejszym okresie swojej pracy zainteresował się historią jedzenia. Historyk odszedł od ujęcia wyżywienia jako elementu historii gospodarczej i demografii historycznej, skupił się natomiast na wrażliwości kulinarnej. Warto

<sup>2</sup> A.B.L. Grimod de La Reynière, *L'almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris 1803; A. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris 1826.

<sup>3</sup> M. Onfray, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris 1995.

<sup>4</sup> P. Pleskot, *Rola historiografii "Annales" we francuskiej (i światowej) humanistyce w latach 1945-1989*, „Przegląd historyczny”, vol. C, 2009, s. 15-27.

<sup>5</sup> F. Braudel, *Alimentation et catégorie de l'histoire*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 16, nr 4, 1961, s. 723-728.

<sup>6</sup> B. Bannassar, J. Goy, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 30, nr 2, 1975, s. 402-430; M. Aymard, *Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 30, nr 2-3, 1975, s. 431-444.

<sup>7</sup> A. Wyczański, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI<sup>e</sup> siècle*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 17, nr 2, 1962, s. 318-323; Id., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969 / *La consommation alimentaire en Pologne aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985.

<sup>8</sup> Wydawany przez Instytut Archeologii i Etnologii PAN od 1953 r.

zauważyć, iż twórca gastronomii historycznej w swoich pracach poświęcił stosunkowo dużo miejsca kwestiom kuchni i trunków w Polsce<sup>9</sup>. Prace te stały się kolejnym elementem łączącym dokonania historyków polskich i francuskich.

Badania prowadzone przez Flandrina udowodniły, że wyżywienie i kuchnia, uważane do tej pory za zjawiska niezmiennie i ahistoryczne, podlegają szeregowi mechanizmów. Zmianie ulegają smak, struktura posiłku czy elitarność danych produktów w zależności od kontekstu społecznego i kulturowego.

Następstwa tych przemian zaobserwować można na przykładzie historii wina w Polsce. Koniec XVIII i początek XIX wieku to czas, w którym na ziemiach polskich pojawia się szampan, przypieczętujący proces odwrotu od trunków węgierskich w stronę fascynacji winami francuskimi. Ewolucja pozycji wina francuskiego, od trunku stygmatyzowanego do wina pożądanego, ukazuje zarówno kształtowanie się gustów, jak i zmianę sposobu wyrażania tożsamości. Recepcja kultury francuskiej na ziemiach polskich jest przyczynkiem do zastąpienia barokowej estetyki kategorią dobrego smaku – *bon goût*. Wraz z napelnieniem kielicha nowym trunkiem zmieniają się czynniki wpływające na przynależność do elity. W końcu XVIII wieku szampan kojarzony jest z nowoczesnością i kosmopolityzmem, wina węgierskie natomiast stają się symbolem staroświeckości. Widać zatem, jak wielką rolę w badaniach nad przeszłością odgrywa wino.

Przykładem tego wpływu mogą być prace francuskich historyków i geografów<sup>10</sup>, którzy w połowie XX wieku dali początek naukowej refleksji nad rolą wina w historii. Prace te dotyczą kształtowania się jakości wina i są ambitnymi próbami syntezy jego historii, wyznaczając nowy nurt badań nad historią kulturową tego trunku. Korzystając z dotychczasowych osiągnięć francuskich badaczy można postawić pytanie o możliwość wykorzystania wypracowanych przez nich wzorców na gruncie polskim. Konfrontacja dotychczasowych kierunków badań francuskich z rozwojem polskich studiów nad historią winorośli pozwoliłaby wskazać kierunki rozwoju badań nad historią wina, które ukazane będą w toku prowadzonej analizy.

---

<sup>9</sup> J.-L. Flandrin, M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Warszawa 1999, s. 307-317; J.-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *L'imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, s. 309-314.

<sup>10</sup> R. Schirmer, *Le regard des géographes français sur la vigne et le vin (fin du XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, „*Annales de Géographie*”, vol. 109, nr 614, 2000, s. 345-363; M. Figeac-Monthus, *Winobranie Klio studia nad winoroślami i winem - pole Historii?*, „*Wiadomości Historyczne*”, nr 6, 2007, s. 29-36.

Rozwój badań antropologów nad wyżywieniem przebiega podobnie. Pomimo traktowania alkoholu i jego konsumpcji jako elementu szeroko rozumianych badań nad pożywieniem, w ramach antropologii wyżywienia temat picia zajmował przez długi okres pozycję marginalną<sup>11</sup>. Dopiero w latach 80. ubiegłego wieku ukazują się pierwsze antropologiczne analizy konsumpcji alkoholu jako elementu kultury. Według Mary Douglas alkohol jako temat badawczy dla antropologa powinien być analizowany w kontekście swoich właściwości „konstruujących”. Douglas uważa akt konsumpcji za specyficzny akt społeczny i jako taki powinien on być przedmiotem badań antropologa<sup>12</sup>. Tymczasem dla Igora de Garine konsumpcja alkoholu stanowi jednocześnie pozytywne, jak i negatywne zjawisko<sup>13</sup>. W tym kontekście rozpatrywane będą w niniejszej dysertacji funkcje, jakie spełniał alkohol – wino w społeczeństwie staropolskim.

Marion Demoissier zwróciła uwagę na niedostateczne wykorzystanie idei badań nad konsumpcją wina w funkcji markera tożsamości<sup>14</sup>. W ostatnim rozdziale niniejszej rozprawy podjęty zostanie problem kreowania wina jako symbolu przywiązania do danej tradycji. Roland Barthes pisał o winie jako o „napoju totemie”<sup>15</sup>, ściśle związanym z tożsamością Francuzów. Jednocześnie, analizując dzisiejsze preferencje konsumentów w Polsce można zauważyć bardzo mocne przywiązanie do win tokajskich, które są najlepiej rozpoznawanymi winami w Polsce, aczkolwiek najrzadziej konsumowanymi<sup>16</sup>. Praca ta może zatem stanowić impuls do szerszych badań nad obecnością wina w kulturze polskiej i współczesnymi zjawiskami związanymi z konsumpcją i kulturą tego trunku.

Różnorodność win oraz szeroka gama cen i jakości trunku sprawia, iż konsumpcja tego alkoholu jest wysoce zhierarchizowana. Według Marion Demoissier opozycje w tej hierarchii na linii powszechny – elitarny, regionalny – narodowy nie

---

<sup>11</sup> M. Demossier, *The Quest for Identities: Consumption of Wine in France*, „Anthropology of food”, 2001; D.B. Heath, *Anthropological Perspectives on Alcohol: An Historical Review*, [w:] *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*, red. M.W. Everett, J.O. Waddell, D.B. Heath, Paris 1976, s. 41-102.

<sup>12</sup> *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, red. M. Douglas, London 2003.

<sup>13</sup> I. de Garine, *For a Pluridisciplinary Approach to Drinking*, [w:] *Drinking: Anthropological Approaches*, red. I. de Garine, V. de Garine, New York 2001, s. 1-11.

<sup>14</sup> M. Demoissier, *Consuming wine in France. The "wandering " drinker and the vine-anomie*, [w:] *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*, red. T.M. Wilson, Oxford 2005, s. 129.

<sup>15</sup> R. Barthes, *Mythologies*, Paris 1970, s. 74.

<sup>16</sup> Ubifrance, *Positionnement des vins français dans la distribution en Pologne. Études stratégiques*, 2005; Id., *Usages et attitudes des consommateurs envers les vins en Pologne. Image et positionnement des vins français et de leurs concurrents*, 2006.

pozwalają na analizę wina jako homogenicznej kategorii żywieniowej<sup>17</sup>. W niniejszych rozważaniach nad kulturową historią wina w Polsce szczególny nacisk położono na hierarchię trunków i przemiany, jakie zachodzą w postrzeganiu ich pozycji przez konsumentów na przestrzeni połowy XVII wieku i początku XIX wieku.

Wśród innych, popularnych dziś nurtów badań antropologicznych w tematyce kuchni, smaku i wyżywienia należy wyróżnić studia dotyczące relacji między pożywieniem i pamięcią<sup>18</sup>. David Sutton, autor klasycznej już dziś pozycji „Remembrance of Repasts”<sup>19</sup>, przedstawił pierwsze próby zmierzenia się etnografa – antropologa ze wspomnieniami dotyczącymi kuchni i smaku. Relacja między wspomnieniami o danym produkcie, w tym wypadku winie, a nostalgią wiąże się ze zjawiskiem tożsamości wyrażanej przez konsumpcję danego trunku. Wątek ten pojawia się w niniejszej dysertacji zarówno przy analizie obecności wina i nostalgii w literaturze pięknej, jak i we fragmentach dotyczących fascynacji obcością i jej negacji.

W niniejszej dysertacji wino przedstawiono jako obiekt badań antropologa, historyka czy socjologa. Biorąc pod uwagę ograniczone, jak do tej pory, zainteresowanie polskich badaczy tą tematyką, przytaczane w narracji odniesienia nawiązują zazwyczaj do literatury w języku francuskim i angielskim. Ta dysproporcja wiąże się przede wszystkim z mocno ugruntowaną historią i antropologią wyżywienia we Francji i krajach anglosaskich. Starano się jednak dobrać również odpowiedni zasób opracowań polskojęzycznych, które wraz ze wzrostem zainteresowania historią i kulturowym znaczeniem wyżywienia są coraz liczniejsze. Wobec braku szerszej analizy kulturowej historii wina w Polsce należało odwołać się również do prac klasycznych, które chociażby fragmentarycznie podejmowały niniejszą tematykę.

Literatura przedmiotu została zaprezentowana w bibliografii, a także częściowo omówiona w tekście. W tej części dysertacji przedstawione zostaną jedynie podstawowe studia i nurty badań nad historią wina we Francji, skonfrontowane następnie z polską literaturą przedmiotu.

---

<sup>17</sup> M. Demossier, *The Quest for Identities...*

<sup>18</sup> J.D. Holtzman, *Food and memory*, „Annual Review of Anthropology”, nr 35, 2006, s. 361-378; *Food and the memory: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooker 2000*, red. H. Walker, Devon 2000.

<sup>19</sup> D.E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford 2001.

## 1.1. WINO W BADANIACH FRANCUSKICH GEOGRAFÓW I HISTORYKÓW

Wino, jeden z symboli francuskiej kultury, długo pozostawało poza obrębem zainteresowań historyków. Dzieje tego wyjątkowego trunku spotkały się początkowo z zainteresowaniem nie historyków, lecz francuskich geografów.

Począwszy od lat 50. ubiegłego stulecia zaobserwować można rozwój refleksji nad rolą winorośli i wina w historii. Do klasycznych już tekstów można zaliczyć dzieło poświęcone historii wina francuskiego autorstwa Rogera Dion<sup>20</sup>, które zrewolucjonizowało podejście geografów i historyków do tematyki winiarskiej. Jeden z najwybitniejszych geografów francuskich XX wieku podjął się benedyktyńskiej pracy, zbierając szeroki wachlarz źródeł, od starożytnej poezji po nowożytną dokumentację handlową. Efektem tych szeroko zakrojonych badań było nowe spojrzenie na wino i winorośl, a także ukazanie zmiany stosunku kolejnych pokoleń do tego trunku, jego produkcji i konsumpcji. W analizie historii winorośli we Francji dostrzec można podział na historię wina począwszy od czasów rzymskich, poprzez adaptację winorośli i rozwój winiarstwa w średniowieczu, po epokę nowożytną ekspansji trunku i jego popularyzację. Transformację przechodzą również winnice. Zaprzestaje się uprawy winorośli na terenach położonych na krańcach północy Europy. Znaczącym czynnikiem dalszego rozwoju francuskich winnic staje się holenderskie pośrednictwo, na którego niezwykle ważną rolę zwrócił uwagę Dion.

Dzięki pracy Rogera Diona zupełnie nowego znaczenia nabrał termin *terroir*. Autor pojmuje *terroir* nie jako zespół czynników geologicznych, lecz jako konstrukt społeczny. Sukces win bordoskich to przede wszystkim, według Diona, efekt średniowiecznej polityki handlowej Anglików, którzy przybyli do Akwitanii w poszukiwaniu produktów wysokiej jakości. Natomiast słynące z jakości burgundy stały się winami wyjątkowymi dzięki wymaganiom tamtejszych książąt. Jeszcze bardziej wymowny przykład stanowią winnice Szampanii. Produkowany w nich trunek odniósł niebywały sukces w Europie i na świecie również za sprawą Anglików. Symbioza geografii i historii w przypadku wina wydaje się być więc nieodzowna. Przedstawiona przez Rogera Diona historia wina we Francji pokazuje, iż sukces danego

---

<sup>20</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2010.

wina zależy nie tylko od klimatu i położenia geograficznego winnicy. Jest on wypadkową czynników geograficznych, społecznych i kulturowych.

Zagadnieniu jakości wina liczne prace poświęcił inny francuski geograf, Henri Enjalbert<sup>21</sup>. Jego zdaniem bordoskie *grands crus* narodziły się dzięki staraniom miejscowych elit, które w okresie demokratyzacji wina poszukiwały wyjątkowych trunków, służących za element wyróżnienia społecznego. Enjalbert wskazuje tym samym, iż w drugiej połowie XVII wieku doszło do prawdziwej „rewolucji jakościowej” win francuskich. Autor zwraca również uwagę na ważny udział pośrednictwa holenderskiego w ekspansji win francuskich w Europie. W niniejszej dysertacji wątek ten uwzględniono przy analizie wpływu pośrednictwa holenderskiego na recepcję win francuskich w Polsce.

W latach 80., gdy francuska nauka przychylnie patrzyła na historię kuchni i żywienia, nie bez echa pozostała kwestia wina i winorośli. Monografie regionów winiarskich, *châteaux*, czy próby syntezy historii wina, stają się w tym okresie coraz bardziej popularne. Już nie tylko geografowie, ale i historycy podejmują się refleksji nad społeczną i kulturową rolą wina, jak np. francuski badacz Marcel Lachiver<sup>22</sup>, który opracował monografię wina, winorośli i winiarzy we Francji. Lektura tego pokaźnych rozmiarów dzieła uświadamia, jak skomplikowanym zagadnieniem badawczym jest wino i jego produkcja. Różnorodność kontekstów, odmienne realia produkcji i konsumpcji w poszczególnych regionach pokazują, iż właściwa synteza historii wina we Francji jest zadaniem niezwykle trudnym i wszelkie próby jej przeprowadzenia pozostawiają wielki niedosyt, implikując kolejne pytania i wątpliwości.

Gilbert Garrier<sup>23</sup> podjął się refleksji nad samym trunkiem, odseparowując go od kwestii uprawy winorośli i pracy winiarzy. Jego synteza historii wina opiera się na pytaniach o sposób, cel i zróżnicowanie konsumpcji trunku, a także o rolę, jaką konsumpcja wina spełniała w poszczególnych grupach społecznych. Garrier nie ogranicza się tylko do prześledzenia historii rozwoju winiarstwa, wykształcenia jakości wina, powstania bordoskich *grands crus* czy znaczenia musujących szampanów. W kręgu jego zainteresowań znajdują się również transformacje, jakim poddane zostają

---

<sup>21</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975; Id., *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, 1953. t. VIII nr 3, s. 315-328; nr 4, s. 457-474.

<sup>22</sup> M. Lachiver, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1982; Id., *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris 1988.

<sup>23</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008.



techniki produkcji, przechowywania i serwowania wina, czego przykładem może być analiza wpływu użycia butelki i korka na konsumpcję w kręgach arystokratycznych. Zarówno w tej, jak i poprzednich pozycjach problematyka wina rozpatrywana jest w szerokim kontekście przy użyciu różnorodnych źródeł. Gilbert Garrier zwraca szczególną uwagę na literaturę, poezję, pieśni i anonimowy folklor odnoszący się do tematyki konsumpcji wina.

Należy zaznaczyć, iż spośród przedstawionych podejść badawczych najbliższe założeniom prezentowanej dysertacji jest to prezentowane przez Garriera. W niniejszej analizie historii wina poświęca się bowiem najwięcej uwagi aspektom kulturowego funkcjonowania trunku w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku. Na uboczu pozostawiono proces produkcji wina i rozwój technologii w tym zakresie. Mniej miejsca poświęcono również samym winnicom i rozwojowi upraw. Przedmiotem badań nie są też aspekty kultury materialnej związanej z winem, poruszane jedynie w niewielkim stopniu. Natomiast ujęcie historii wina w ramach badań historii gospodarczej służy jako ilustracja do ukazania przemian na polu kulturowo-społecznym.

## 1.2. WINO W POLSKIEJ HISTORIOGRAFII

Podejście badawcze reprezentowane przez francuskich geografów i historyków jak dotąd nie znalazło naśladowców w Polsce. Nie oznacza to jednak, że badania nad dziejami wina pozostały poza zainteresowaniem polskich uczonych. Dostępne dziś prace dotyczące historii wina można podzielić na trzy kategorie:

- historia polskich winnic i winiarstwa
- wina zagraniczne sprowadzane do Polski
- winiarstwo zielonogórskie

Rozkwit winiarstwa na ziemiach polskich przypada na XIV wiek. Jest to czas względnego spokoju po rozbiciu dzielnicowym, a także okres, w którym winorośl przystosowuje się do trudnych warunków klimatycznych, zaś polscy winiarze wykorzystują zdobytą przez siebie wiedzę, by z powodzeniem zaszczepić obcą uprawę na niezbyt jej sprzyjającej polskiej ziemi. Winnice zakładają możni i szlachta, natomiast

mieszczanie dzierżawią je z dóbr kościelnych<sup>24</sup>. W XVI wieku dochodzi jednak do załamania na rynku zarówno produkcji, jak i konsumpcji wina krajowego. Temu zagadnieniu swoje prace poświęciły Kazimiera Jeżowa<sup>25</sup> i Maria Kwapieniowa<sup>26</sup>, analizując rozwój winiarstwa krajowego, jego perspektywy, a także przyczyny upadku<sup>27</sup>.

Wino pojawia się w wielu opracowaniach dotyczących historii życia codziennego i dawnych obyczajów. W pracach Jana Stanisława Bystronia<sup>28</sup> trunek ten występuje głównie przy opisie szlacheckiego ucztowania. W innym kontekście ukazuje rolę wina Zbigniew Kuchowicz<sup>29</sup>. Studia nad stanem zdrowia społeczeństwa polskiego w XVIII wieku jego autorstwa przedstawiają wino jako alkohol – używkę, lekarstwo czy chociażby kosmetyk. Wino wspomniane jest często w opracowaniach dotyczących historii wymiany handlowej, jako towar w ujęciu statystycznym. Bardziej społeczny niż gospodarczy aspekt historii trunków ukazują prace Elżbiety Koweckiej<sup>30</sup>, w których wino stanowi ważny element konsumpcji na dworze magnackim. Z kolei studia Andrzeja Klondera<sup>31</sup> nad produkcją, dystrybucją i konsumpcją trunków są jednym z najszerszych polskich opracowań dotyczących historii wina.

Niezwykle istotna dla opracowania historii kulturowej wina w Polsce jest historia winnic i winiarstwa zielonogórskiego, która doczekała się pokaźnej bibliografii, a także kilku prac dotyczących tradycji winobrania oraz produkcji wina w Zielonej Górze<sup>32</sup>. Szczególnie ciekawym aspektem tych opracowań jest powojenna historia Zielonej Góry, jak również rola winiarstwa w procesie wyrażania tożsamości.

Dostrzegając obecność wina w pracach polskich badaczy należy jednak ubolewać nad brakiem szeroko zakrojonych studiów poświęconych historii wina.

---

<sup>24</sup> M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeologiczne”, t. 1, 1959, s. 368.

<sup>25</sup> K. Jeżowa, *La culture de la vigne en Pologne*, [w:] *Comptes rendus du Congrès International de Géographie, Varsovie 1934*, t. 4-6, Warszawa 1938, s. 94-102.

<sup>26</sup> M. Kwapieniowa, op. cit., s. 354.

<sup>27</sup> Z. Morawski, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII-XVI wiek)*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 1, 1978, s. 57-76.

<sup>28</sup> J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce : wiek XVI-XVIII*, t. 1-2, Warszawa 1994.

<sup>29</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

<sup>30</sup> E. Kowecka, *Dwór najrządniejszego w Polsce magnata*, Warszawa 1993; Ead., *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 1984.

<sup>31</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989.

<sup>32</sup> B. Kres, *Winiarstwo na ziemi lubuskiej*, Poznań 1972; A. Toczewski, *Tradycje zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2001; Id., *Zielonogórskie winobranie*, Zielona Góra 2005; A. Borkowska, M. Kuleba, Z. Maziarz, *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2006.

Interdyscyplinarne podejście, krzyżowanie licznych źródeł i metod badawczych oraz oparcie się na wzorcach francuskiej „winnej” historiografii mogłoby wypełnić białe plamy w historii wina w Polsce.

Doskonałą okazją do rozszerzenia perspektywy badawczej o dzieje wina i winorośli jest z pewnością odrodzenie się winiarstwa w dzisiejszej Polsce. Tradycja zielonogórskiego winobrania<sup>33</sup>, zakładanie winnic w ich dawnych lokalizacjach, prowokuje wręcz pytania o historię obecności wina i winorośli w tych regionach. Szczególnie ciekawy jest aspekt kontynuowania święta winobrania w rzeczywistości powojennej gdzie, wraz z przesiedleniami ludności, „obcość” tradycji świętowania zbiorów winogron stawiała pod znakiem zapytania przyszłość święta i samych winnic.

Historia wina w Polsce, stanowiąca szerokie pole badawcze, była do tej pory eksplorowana w stosunkowo niewielkim stopniu. W opracowaniach dotyczących obyczajów i tzw. życia codziennego alkohol występuje głównie w kontekście anegdotycznym. Jego konsumpcja i towarzyszące jej ekscesy, przepych i nadmiar, traktowane są jako ciekawostki niegodne poważnych studiów. Podjęcie szeroko zakrojonych badań nad historią wina wymaga zatem obalenia stereotypu anegdoty i sprecyzowania przedmiotu refleksji, źródeł oraz metod badawczych.

Przegląd badań zachęca do refleksji nad winem jako ich przedmiotem. Czym jest wino? Jakie jest znaczenie jego konsumpcji? W jakim kontekście można prowadzić badania nad jego historią? Jaka jest rola tego typu badań? Jakie źródła mogą im służyć, w jaki sposób może je wykorzystać antropolog i historyk, i jakimi metodami powinien się posługiwać? Na koniec należałoby zadać pytanie o przyszłość takich badań. Jaka jest perspektywa studiów nad historią trunku w kraju nienależącym do kręgu kultury wina?

---

<sup>33</sup> Święto winobrania, inaczej nazywane godami winobraniowymi, stało się zielonogórską tradycją kultywowaną po dzień dzisiejszy. Jej korzeni upatrywać należy zapewne już w okresie średniowiecza. Od 1852 roku ogłaszane było przez Radę Miejską Zielonej Góry biciem dzwonów i wywieszeniem na wieży ratusza wieńca. Kiedy w latach 1826-1827 zbiory były wyjątkowo udane, do tradycji święta winobrania dołączono barwny korowód, na czele którego stał zawsze Bachus wraz z bachantkami i satyrkami. W 1942 roku zaprzestano świętowania winobrania ze względu na żalobę po poległych na frontach II wojny światowej mieszkańców miasta. Tradycja kontynuowana była ponownie od 1946 roku. Po wojnie Grunberczycy zamieszkali na terenie Niemiec obchodzili „święto wina Grunberczyków” w październiku w zachodnim Berlinie i we wrześniu w Coburgu: A. Toczewski, *Zielonogórskie...*, s. 17.

## 2. PROBLEMY BADAWCZE I HIPOTEZY PRACY

Wśród coraz popularniejszych opracowań z dziedziny historii<sup>34</sup> i antropologii<sup>35</sup> kuchni i wyżywienia w Polsce tematyka wina czy też innych trunków nie spotyka się jeszcze z tak dużym zainteresowaniem jak chociażby we Francji. Wynikać to może oczywiście z odmiennych tradycji winiarskich w obu krajach. Nie należy jednak zapominać, że od kilku lat winiarstwo krajowe rozwija się prężnie i produkcja wina w warunkach polskich nie stanowi już tak wielkiego kuriozum. Tym bardziej istotne jest poważne potraktowanie tematyki produkcji, dystrybucji i konsumpcji wina w perspektywie historycznej.

Szczególne kontakty Polski i Francji w dobie nowożytnej, nie tylko na poziomie politycznym czy ekonomicznym, ale również kulturalnym i kulinarnym, skłaniają do podjęcia refleksji nad obecnością win francuskich w Polsce. Dodatkowo monolityczny obraz konsumpcji węgryna przez polską szlachtę jest nieustannie powielany przez badaczy kultury staropolskiej i obyczajów tamtej epoki. Silne skojarzenie mieszkańców Rzeczypospolitej z winem węgierskim sprawia, iż nie podjęto do tej pory studiów weryfikujących ten jednolity obraz. Nie chodzi tu o opracowania kwantytatywne, wykazujące wzrost lub spadek konsumpcji czy importu danego wina, które w ramach historii gospodarczej doczekały się licznych przykładów. Wyciąganie z prac tego typu wniosków na temat wartościowania konkretnego wina w danym czasie może być bardzo ryzykowne, o czym wspomniano w dalszej części dysertacji.

Biorąc pod uwagę i doceniając wagę polskiego dorobku badawczego w zakresie handlu, produkcji i konsumpcji trunków alkoholowych w Polsce XVII, XVIII i początku XIX wieku, w niniejszej dysertacji podjęte zostały odmienne aspekty obecności wina na ziemiach polskich. Nacisk położono przede wszystkim na funkcję kulturową wina, jego wartościowanie, funkcję wyróżniającą i zmianę, dokonującą się zarówno w sposobie konsumpcji, jak i dotyczącą samego wina. Należy zwrócić uwagę, iż analiza przeprowadzona w niniejszej dysertacji nie nosi znamion typowo

---

<sup>34</sup> Specjalne wydanie Przeglądu Historycznego „Jeść i pić” poświęcono tematyce wyżywienia w perspektywie historycznej: „Przegląd Historyczny”, nr 4, 2011.

<sup>35</sup> K. Łeńska-Bąk, *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole 2007; Ead., *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach : historia kultury sub speciae culinaria*, Opole 2010; *Historie kuchenne : rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolična, A. Drożdż, Cieszyn 2010.

historycznej. Jest to analiza antropologiczna, przeprowadzona na zgromadzonym materiale historycznym zarówno polskim, jak i francuskim.

Główna hipoteza badawcza, która jest podstawą konstrukcji rozprawy, zakłada iż na ziemiach polskich między połową XVII wieku a początkiem XIX wieku dokonuje się przemiana kulturowa, niosąca za sobą nie tylko zmiany w kuchni, modzie, obyczajach, ale i te dotyczące hierarchii trunków, wyrażone przez detronizację win silnie utożsamianych z polskością, czyli węgryzów, na wina do tej pory stygmatyzowane, a od połowy XVIII wieku nobilitowane, czyli wina z Francji. Przemianie tej towarzyszy zmiana wartościowania poszczególnych trunków oraz ewolucja smaków. Istnieje zatem przejście, rozciągnięte w czasie i dokonujące się płynnie, między miodami pitnymi, winami węgierskimi a francuskimi, z różnym stopniem aprobaty i odrzucenia danego trunku.

Pojawienie się wina na polskim stole pociąga za sobą zmiany zarówno w apriopriacji poszczególnych trunków, jak i w zachowaniach towarzyszących picciu. Recepcja wina i sposobu jego konsumpcji w Polsce jako kraju należącym do kręgu kultury piwa i wódki, umownie określanego jako kraje Północy, odbywa się w opozycji do funkcjonowania tego trunku i formy jego konsumpcji w krajach, w których wino jest produkowane, czyli Południa.

Analiza obejmuje nie tylko wpływ wina na zachowania konsumentów, zmianę obyczajów i smaku, ale również sam trunek jako obiekt badawczy. Przejawia się to w podjęciu rozważań nad tożsamością wina i wpływającymi na nią procesami. Szczególną rolę odgrywa w tym przypadku fałszerstwo, którego rola, imitująca i kreująca zarazem, ma wpływ na percepcję danego wina i tworzenie wspólnych dla konsumentów wyobrażeń o smaku.

Obecność wina w Polsce została również ujęta w koncepcji wystawnej konsumpcji<sup>36</sup>. Przez podążanie za modą, która staje w opozycji do tradycji, następuje zmiana w postrzeganiu do tej pory stygmatyzowanych win francuskich i przejęciu przez nich pozycji utrzymywanej do tej pory przez wina węgierskie. Zmiana ta dokonuje się dwutorowo, biorąc pod uwagę aspekty konsumpcji prywatnej i publicznej, które mogą wskazywać na odmienne postawy konsumentów.

Innym ważnym elementem jest smak wina, który poddany został analizie zarówno w kontekście odczuwania smaku organoleptycznego, dyskursu i próby

---

<sup>36</sup> T. Veblen, *Teoria klasy próżniaczej*, Warszawa 1972.

wrażenia wrażeń smakowych, jak i koncepcji kulturowego dobrego smaku. Próba definicji smaku opiera się zatem na kręgu wartości związanych z odczuciem smaku i wyborem wrażeń wynikających z konsumpcji. Podjęto również próbę nakreślenia wspólnych punktów na mapie smaków, na przykładzie win szampańskich kupowanych na ziemiach polskich na początku XIX wieku, i odpowiedzi na pytanie o przyczynę wyboru konkretnych win.

Weryfikację wyżej wymienionej hipotezy głównej oraz hipotez pomocniczych podjęto w poszczególnych rozdziałach. Rozmieszczenie zagadnień nie ma charakteru chronologicznego, lecz problematyczno-chronologiczny. Ponadto zastosowano problematyczny układ pracy w formie klepsydry. Począwszy od szerokiego ujęcia obecności wina i winiarstwa w Polsce, przez skupienie się na samym trunku i jego tożsamości, aż do meritum rywalizacji win, która następnie widziana jest przez pryzmat smaku i transferu kulturowego.

### 3. METODOLOGIA I ŹRÓDŁA DO BADAŃ NAD HISTORIĄ WINA ZASTOSOWANE W PRACY

W części poświęconej metodologii i źródłom przedstawiono jedynie najważniejsze założenia przyjęte w niniejszej dysertacji. Szczegółowe omówienie materiału źródłowego wykorzystanego do przeprowadzenia poszczególnych analiz oraz metod zastosowanych w trakcie jego analizy znajduje się w kolejnych rozdziałach pracy. Również teoretyczna podbudowa rozważań zawartych w dysertacji znajduje się w poszczególnych częściach rozprawy.

Badania nad historią wina wymagają skonstruowania odpowiedniego korpusu źródeł. Koncepcja integralnej historii wyżywienia proponowana przez Philippa Meyzie<sup>37</sup> wskazuje na potrzebę spojrzenia całościowego, rozumianego jako analiza zespołu praktyk i wartości związanych z wyżywieniem w określonym miejscu czy grupie, pozostająca w relacji ze środowiskiem społecznym, politycznym, ekonomicznym i kulturowym. Zgodnie z intencją autora wyżywienie powinno stać w centrum zainteresowań badacza, nie zaś być, jak dotychczas, jedynie elementem badań nad życiem codziennym. Idąc tym tropem również wino, jako stanowiące element wyżywienia, można postawić w centrum zainteresowania badacza.

W analizie historii wina należy zatem unikać izolowania przedmiotu badań od różnorodnych aspektów funkcjonowania społeczeństwa. Wielość kontekstów, w których występuje wino, jak również liczne źródła, wymagające interdyscyplinarnego podejścia, pokazują, iż badanie historii wina pozwala jednocześnie dotknąć problematyki przemian społecznych i kulturowych. Integralne potraktowanie wina jako przedmiotu badań powinno być uzupełnione o ukazanie go w perspektywie globalnej. Doskonałym przykładem może tu być wpływ Holendrów<sup>38</sup> na kształtowanie się jakości win francuskich, czy też rynki Północy, wyznaczające charakter i smak win szampańskich w końcu XVIII wieku i na początku XIX wieku. Moda, konsumpcja i rynek win w nowożytnej Europie podlegały ewolucji wynikającej z zawirowań

<sup>37</sup> P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris 2010.

<sup>38</sup> A. Wegener Sleeswijk, *Du nectar et de la godaille: qualité et la falsification du vin aux Provinces-Unies, XVII<sup>e</sup> siècle*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine”, nr 51-3, 2004, s. 17-43.

politycznych, przemian społecznych, a także transferu kulturowego. Może to być przesłanką do przeprowadzenia zakrojonych na szerszą skalę badań nad historią wina, również z perspektywy krajów importujących trunki.

### 3.1. CHARAKTERYSTYKA MATERIAŁU ŹRÓDŁOWEGO

W niniejszej dysertacji podjęto próbę zestawienia informacji pochodzących ze źródeł dotychczas powszechnie wykorzystywanych z nieznanymi i do tej pory niedocenianymi danymi w zakresie wspomnianej problematyki. Zgromadzony materiał źródłowy obejmuje m.in. pamiętniki, relacje z podróży, korespondencję, literaturę piękną, poradniki gospodarskie, literaturę kulinarną, dzieła medyczne, dietetyczne, dokumentację dotyczącą przechowywania wina, handlu i konsumpcji<sup>39</sup>. Kwerendy prowadzone w archiwach i bibliotekach w Polsce oraz we Francji umożliwiły stworzenie komplementarnego korpusu źródeł o szerokim spektrum, wymagającego zastosowania interdyscyplinarnych metod badawczych.

Źródła do historii wina można podzielić na dwie kategorie: źródła bezpośrednio dotyczące wina oraz źródła, w których wino pojawia się w szerszym kontekście. Do pierwszej grupy można zaliczyć wszelkie dokumenty poświęcone winu. Poza traktatami o uprawie winorośli, produkcji wina i rozważaniach nad jego walorami, np. medycznymi, warto zwrócić uwagę na dokumenty związane z handlem, konsumpcją i przechowywaniem wina. Dokumentacja stanu piwnic i rejestry win pozwalają na określenie, jakie wina w danym czasie były spożywane. Należy przy tym zauważyć, że informacje te mogą być wieloznaczne. Niewielką ilość danego trunku w szlacheckiej piwnicy można tłumaczyć niską popularnością tegoż wina lub wręcz przeciwnie – wino to mogło być bardzo drogie i cenne, przechowywane w niewielkiej ilości i przeznaczone na specjalne okazje. W rejestrach piwnicznych znaleźć można często istotne zapiski dotyczące właściwości danych win; smak, kolor, rocznik, przeznaczenie – to tylko niektóre informacje jakie można uzyskać dzięki tego typu dokumentom. Niestety, zapisy te są często lakoniczne, a wina numerowane, bez podania kraju pochodzenia. Źródłem uzupełniającym rejestry win jest dokumentacja handlowa, w tym księgi faktur, rachunki i korespondencja dotycząca handlu winem. Dzięki

---

<sup>39</sup> Vide bibliografia



informacjom zawartym w tych dokumentach można poznać preferencje kupców z poszczególnych regionów, pozycję win w danym czasie, a także ich właściwości. W ramach przyjętych w dysertacji założeń postanowiono poddać analizie źródła związane z komercjalizacją wina w Polsce, zdeponowane w archiwach francuskich.

Nie tylko dokumenty dotyczące produkcji, konsumpcji i dystrybucji wina mogą okazać się przydatne dla badacza historii wina. Uwagę należy zwrócić na dzienniki z podróży, korespondencję, pamiętniki i inne dokumenty opisujące życie codzienne, zwyczaje panujące przy stole oraz aktualnie obowiązującą modę, w tym modę na wina. Szczególnie interesująca jest tu konfrontacja obrazu konsumpcji wina w Polsce z perspektywy cudzoziemca i krajowca. Obraz ten dopełnia również literatura piękna, w której nie brak odniesień do poszczególnych trunków. Innym typem źródeł są oficjalne dokumenty, takie jak chociażby uniwersały, taksy wojewodzińskie, księgi grodzkie, ustawy antyzbytkowe, paszporty, etc. Ich analiza umożliwi prześledzenie procesów wartościowania wina. Zakazy spożywania konkretnych trunków wskazują na ich ówczesną pozycję. W tej kategorii źródeł można również rozpatrywać wszelkie kazania moralizatorów i duchownych na temat zgubnych skutków pijaństwa i rozrzutności spowodowanej pasją do drogich trunków. Cennych informacji dostarczają także książki kucharskie<sup>40</sup>. Pojawiające się w przepisach wina, rodzaj trunku i zakres jego użycia na przestrzeni lat, ukazują nie tylko ewolucję upodobań smakowych, ale i zmieniającą się modę.

Wspomniane typy źródeł nie wyczerpują gamy materiałów, które mogą być wykorzystane w toku rozważań nad historią kulturową wina. Oprócz dokumentów tekstowych w poczet źródeł można zaliczyć przedmioty związane z winem i całą oprawę materialną picia, tak jak i źródła ikonograficzne, będące przewodnikiem po praktykach konsumpcyjnych i wartościowaniu trunku. Ze względu na tak szeroki wachlarz dostępnych materiałów do przeprowadzenia niniejszej analizy należało jednak ograniczyć zasób źródłowy. Priorytet przyznano zatem źródłom drukowanym i rękopiśmiennym, przy pomocy których można w pełni ukazać badaną problematykę. Niemniej, kolejnym krokiem w badaniach nad historią wina powinna być korelacja wszystkich typów zaprezentowanych źródeł.

---

<sup>40</sup> Vide Aneks 1 i 2.

### 3.2. RAMY CZASOWE PRACY

Ramy czasowe zostały dobrane tak, aby zaakcentować najważniejsze zmiany zachodzące w procesie konsumpcji trunków, jak i ewolucji gustów. Od połowy XVII wieku rozpoczyna się dynamiczny rozwój winiarstwa francuskiego, dzięki m.in. zachodzącym procesom demokratyzacji konsumpcji wina, jak i udziałowi Holendrów w pośrednictwie handlu winem w Europie Północnej. Czynniki te wpływają również na znaczenie i skalę konsumpcji wina francuskiego w Polsce i w innych krajach Północy. Druga połowa XVII stulecia jest również znacząca dla wpływów francuskich w Polsce. Należy jednak zaznaczyć, iż początkowa chronologia pracy ma stanowić tło i wprowadzenie do najistotniejszego dla podjętych badań okresu czyli XVIII-wiecznej przemiany postaw, aspiracji, wrażliwości i sposobów komunikowania się, będących przejawem rewolucji konsumpcyjnej. Jest to szczególnie moment dziejowy, w którym można zaobserwować negację dotychczas obowiązujących wartości, które zostały zastąpione przez egalitaryzm i indywidualizm, towarzyszące zachowaniom konsumpcyjnym. Wychodząc zatem od informacji dotyczących sprzedaży, spożycia i produkcji wina można nakreślić obraz zmieniającego się społeczeństwa w Europie doby nowożytnej. Jednak nie tylko społeczeństwo ulega metamorfozie; równie dynamicznie zmienia się wino i jego koncepcja. Wynikiem tych zmian są nowe metody produkcji i konserwacji trunków, praca nad jakością wina i tworzenie jego marki. Poprawa jakości, a także nowe metody handlu winem sprawiają, iż łatwiejszy staje się eksport trunku, a co za tym idzie, szybciej rozprzestrzenia się moda, zachowania, gusty i kultura materialna związana z tym trunkiem. W drodze, jaką wino pokonuje od piwnicy do biesiadnego stołu, towarzyszy mu inwentarz przedmiotów, które stają się nieodłącznymi elementami kultury konsumpcji alkoholu. Ewolucji podlega gust biesiadników, a wraz z nim naczynia, jak i sposób serwowania wina. Związane jest to z rozwijającym w XVIII wieku pojęciem „dobrego smaku” i znawstwa win, co staje się nowym wyznacznikiem przynależności do aktualnej w owych czasach elity.

Chronologia pracy nieprzypadkowo została poszerzona o początek XIX wieku, głównie za sprawą fenomenu konsumpcji szampana, który to w kontekście rozważań

nad historią kulturową wina francuskiego w Polsce nie mógł zostać pominięty. Handel szampanem w krajach Północy rozwinął się na szeroką skalę dopiero w latach 80. XVIII wieku. Jeden z najważniejszych i największych eksporterów tego musującego trunku na rynek wschodni, do Polski i Rosji, Maison Clicquot, rozwinął jednak swoją działalność dopiero na początku XIX wieku. Nowe metody sprzedaży wina, których autorstwo przypisuje się Louisowi Bohne, przedstawicielowi Maison Clicquot, sprawiają, że zmienia się również skala i sposób konsumpcji, jak i relacje między klientem a dostawcą.

Mimo iż sprzedaż szampana i innych win kontynuowana jest na dużą skalę w XIX wieku, postanowiono ograniczyć studia do pierwszych dwóch dekad tego stulecia. Pozwoliło to na porównanie roli i znaczenia konsumpcji win francuskich pod koniec XVII wieku i w XVIII w. oraz ukazać zwrot w konsumpcji i nowe zjawiska, jakie mają miejsce w późniejszym stuleciu.

### **3.3. ZAŁOŻENIA METODOLOGICZNE I ANALIZA MATERIAŁU ŹRÓDŁOWEGO**

Ujęcie problemowo-chronologiczne badanej tematyki pozwala wyodrębnić procesy kulturowe towarzyszące recepcji i apriopriacji wina w Polsce od połowy XVII do początków XIX wieku. Analiza materiału źródłowego została oparta głównie na metodach jakościowych i badaniu znaczeń, sensów i symboli towarzyszących pojawieniu się wina w Polsce i jego konsumpcji. Skupienie się na aspekcie społeczno-kulturowym obecności wina francuskiego w Polsce nie eliminuje z użycia metod statystycznych. Ujęcie to zostało zastosowane przede wszystkim w analizie dokumentacji dotyczącej handlu winem szampańskim. Zagadnienie importu towarów luksusowych do Polski w badanym okresie zostało szczegółowo omówione przez historyków, dlatego też posłużono się opracowanym materiałem źródłowym, który został poddany analizie i skonfrontowany z przeprowadzonymi badaniami dotyczącymi handlu winem po stronie francuskiej. W kwestii materiałów dotyczących handlu i konsumpcji wina warto zaznaczyć dysproporcję między źródłami z drugiej połowy XVII wieku i materiałem z drugiej połowy XVIII, początku XIX wieku. Problem wynika ze specyfiki handlu w tym okresie. Pośrednictwo holenderskie w handlu

trunkami z Francji sprawiło, że w archiwach kupców bordoskich trudno odnaleźć wzmianki na temat wysyłania wina bezpośrednio do Polski.

Zgromadzony materiał źródłowy, który posłużył do napisania niniejszej dysertacji, w przeważającej części pochodzi z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Państwowego w Poznaniu, Archiwum Państwowego w Krakowie, Archiwum Departamentalnego w Bordeaux, Archiwum Veuve Clicquot w Reims oraz z mniejszych zbiorów archiwalnych i bibliotecznych polskich i francuskich. Uzasadnienie wyboru materiału źródłowego wynika z założeń metodologicznych zaprezentowanych w dysertacji, czyli globalnego i całościowego ujęcia historii wina. Brak szczegółowych ograniczeń terytorialnych w zaproponowanym temacie dysertacji zmusza do ujęcia wspomnianej problematyki w szerokim kontekście.

Postanowiono przedstawić studium kulturowej historii wina francuskiego w Polsce na przykładzie analizie konsumpcji win francuskich z regionów Bordeaux, i Szampanii oraz częściowo z Burgundii. Pod uwagę brane były również inne materiały źródłowe, które nie precyzowały w sposób jasny proveniencji wina, ograniczając się do określeń: „wino francuskie”, „wino z Francji”. Wyboru dokonano ze względu na pozycję zajmowaną przez te trunki w handlu w dobie nowożytnej.

Zgromadzone źródła francuskie i polskie mają odmienny charakter. Materiały pozyskane w archiwach francuskich są bardziej kompletne i opierają się na kwerendzie przeprowadzonej w archiwach kupców bordoskich i szampańskich. Umożliwiają one szczegółową identyfikację win wysyłanych do Polski, określenie preferencji i gustu odbiorców oraz ich stosunek do konsumpcji francuskich trunków. Odmienny charakter mają źródła odnalezione w archiwach polskich. W Polsce badania nad konsumpcją wina nie były do tej pory rozpowszechnione. Najbardziej istotne materiały archiwalne, czyli rejestry piwniczne, rejestry wyboru win, rachunki związane z konsumpcją wina, przepisy, etc. w większości pochodzą z XVIII i początku XIX wieku. W wielu przypadkach w zespołach archiwalnych dotyczących poszczególnych rodów szlacheckich znajdowano pojedyncze dokumenty dotyczące zakupu, przechowywania lub konsumpcji wina. Postanowiono zrezygnować z ujęcia egzemplifikacyjnego, prezentującego stosunek do wina francuskiego danej osoby, rodziny czy funkcjonowania tego obrazu w danym regionie. Pojawiają się co prawda analizy przykładów personalnych czy też regionalnych, jednak charakterystyczne rozproszenie

źródeł, fragmentaryczność i braki w materiale źródłowym skłoniły do ujęcia badanej tematyki w formie modeli zachowań i opinii.

Jak już wspomniano wcześniej, analiza podjętej tematyki dokonana została w formie klepsydry. Studium rozpoczyna się od szeroko pojętej konsumpcji wina w Rzeczypospolitej, z zaznaczonym tłem historycznym rozwoju winiarstwa na ziemiach polskich od XII do XVI wieku. Uzupełnieniem rozważań nad obecnością wina w Polsce jest próba prześledzenia zmian w asortymencie win i dążenie do w miarę szerokiej identyfikacji konsumowanych win. Wino zostaje następnie przedstawione z perspektywy funkcji, jakie spełniało w badanym okresie. Kolejnym krokiem są rozważania nad tożsamością wina i ówczesną koncepcją trunku, jak również szczegółowe spojrzenie na recepcję i apriopriację wina francuskiego w Polsce. Ten punkt kulminacyjny zostaje następnie rozwinięty w szerszym kontekście rozważań nad smakiem jako kategorią estetyczną oraz organoleptyczną, i zwieńczony analizą kulturowego kontekstu konsumpcji wina w dobie nowożytnej, gdzie istotną rolę odgrywa transfer kulturowy oraz funkcjonowanie wina jako elementu wystawnej konsumpcji i wyróżnienia społecznego.

Jednym z celów pracy jest ukazanie sposobu postrzegania i symboliki wina, elementu kultury śródziemnomorskiej, na terenach polskich o zupełnie odmiennej tradycji. Polegać ma to na analizie kulturowej znaczenia wina dla ówczesnych konsumentów. Jak, kiedy i jakie wino nobilitowało w Polsce pewne grupy społeczne? Ważnym aspektem jest również próba zdefiniowania tego, co faktycznie uznawano za wino.

Ukazanie recepcji wina francuskiego w Polsce możliwe będzie przez zestawienie opinii, spostrzeżeń i interpretacji podróżników i dyplomatów zagranicznych przebywających na terenach polskich w XVII, XVIII i początku XIX wieku. Kolejnym elementem będzie analiza konsumpcji jako zjawiska społecznego, które sprowokowało, zdaniem Daniela Roche<sup>41</sup>, rozwój nowych zachowań i praktyk związanych z egalitaryzmem i indywidualizmem.

Podstawowym celem niniejszej dysertacji jest ukazanie procesu kształtowania się upodobań smakowych, konstrukcja smaku oraz przyczyn ewolucji zachodzącej w tym zakresie, jak i wpływu na procesy identyfikacji i tworzenie tożsamości elitarnej.

---

<sup>41</sup> D. Roche, *Histoire des choses banales ; naissance de la consommation XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1997.

Analizie podlegać będzie opozycja wino węgierskie – wino francuskie i modele kulturowe związane z konsumpcją danego trunku.

# ROZDZIAŁ II

KONSUMPCJA WINA W POLSCE

---

## CHAPITRE II

LA CONSOMMATION DU VIN EN POLOGNE

## II KONSUMPCJA WINA W POLSCE

### 1. WSTĘP

Analizę historii kulturowej wina francuskiego w Polsce należy rozpocząć od przedstawienia wina jako przedmiotu badań oraz funkcji, jakie napój ten spełniał w badanym okresie. Ta część pracy podzielona została na trzy części, dla których zastosowano podział tematyczny i chronologiczny. Skoncentrowano się przede wszystkim na analizie pojawienia się winorośli i wina w Polsce, asortymencie dostępnych win w okresie od połowy XVII do początku XIX wieku oraz funkcjach, jakie wino spełniało w życiu codziennym w podanym okresie.

Ramy czasowe w niniejszym rozdziale zostały nieznacznie przesunięte w stosunku do tych zaproponowanych w temacie pracy. Zabieg ten ma na celu nakreślenie tła dyskursu toczącego się wokół pojawienia się wina na ziemiach polskich oraz zespołu towarzyszących mu praktyk społecznych i kulturowych.

Badanie kultury konsumpcji wina nie jest możliwe, jeśli pominie się elementy jej genezy. Przybliżona zostanie zatem w skrócie historia uprawy winorośli na ziemiach polskich, jej rozwój oraz upadek. Podstawowym celem niniejszego rozdziału jest ukazanie konsumpcji wina w Polsce przez pryzmat konkurencji win zagranicznych z winami krajowymi oraz pozycji wina na tle innych trunków: miodu pitnego, piwa i wódki. Interesujące jest to, czy wino konsumowane na mniejszą skalę przed XVI wiekiem, wraz ze wzrostem importu i asortymentu, jaki docierał do Polski, zmieniło swój status oraz czy wpłynęło na charakter konsumpcji pozostałych napojów alkoholowych.

Popularyzacja wina w XVI i XVII wieku wywołuje również dyskurs dotyczący konsumpcji tego luksusowego napoju. Główne pytanie, jakie zostaje postawione w tym wypadku, dotyczy powodów krytyki obecności wina na polskich stołach. Co determinowało moralizatorów, autorów poradników czy zielników do wygłaszania



krytycznych sądów? Czy nadmierna konsumpcja wina postrzegana była jedynie negatywnie?

Kolejnym punktem prezentowanej analizy jest przybliżenie asortymentu win sprowadzanych do Polski w omawianym okresie. Na podstawie zgromadzonego w toku kwerendy źródłowej materiału można odtworzyć historię poszczególnych gatunków wina, począwszy od połowy XVII wieku do początku XIX stulecia. Bazę dla niniejszej analizy stanowi szeroki korpus źródłowy, składający się z dokumentów rękopiśmiennych i drukowanych, zarówno polskich, jak i francuskich. W katalogu win pod uwagę wzięte zostały głównie wina francuskie i węgierskie; pozostałe zagraniczne trunki stanowią tło dla wyżej wymienionych win. W ramach kategorii win francuskich wyróżniono szczególnie wina burgundzkie i szampańskie. Przedstawiono je na tle pozostałych win francuskich, często trudnych do zidentyfikowania i określanym ogólnym mianem „wino z Francji”.

Ostatnim etapem prezentowanej analizy, obrazującym podstawowy charakter konsumpcji win w Polsce, po określeniu miejsca wina na polskim stole i nakreśleniu charakterystyki poszczególnych trunków będzie opisane funkcje, jakie wino pełniło w życiu codziennym. Biorąc pod uwagę szeroki wachlarz zastosowań wina wybrano dwa najważniejsze aspekty, które wyczerpująco i w dostateczny sposób pokazują ewolucję wina w zakresie pełnionych przez nie funkcji. Mowa tu przede wszystkim o leczniczym i kulinarnym zastosowaniu tego trunku. Tak w jednym, jak i w drugim wypadku następuje ewolucja formy zastosowania i postrzegania wina jako składnika mikstur medycznych czy potraw. Głównym zagadnieniem rozpatrywanym w niniejszym rozdziale jest pozycja wina w obu dziedzinach życia – kuchni i medycynie – przejawiająca się w zarówno pozytywnym, jak i negatywnym postrzeganiu jego zastosowania.

## 2. WINO KRAJOWE I ZAGRANICZNE W POLSCE

Pomimo obranych ram czasowych pracy trudno nie wspomnieć o genezie obecności wina na polskich stołach. Rozważania te stanowią tło dla prowadzonych badań i jednocześnie pozwalają na głębsze zrozumienie omawianych zjawisk kulturowych związanych z konsumpcją tego trunku. W tym celu dokonano podziału wybranego okresu na dwa etapy, związane z obecnością wina w Polsce. Pierwszy z nich dotyczy pojawienia się winorośli na ziemiach polskich i podejmowanych prób wytwarzania wina krajowego aż do czasu upadku rodzimego winiarstwa w XVI wieku. Aby nie odbiegać od postawionych wcześniej założeń dotyczących chronologii pracy nie rozwinięto szczegółowo wątku importu win zagranicznych w tym czasie. Wątek uprawy winorośli i wytwarzania wina w Polsce jest istotny ze względu na ukazanie zarówno społecznych, jak i ekonomicznych aspektów rozwoju importu win zagranicznych, zbiegających się w czasie z upadkiem krajowego winiarstwa, czy chociażby później miodosytnictwa. Ze względu na fakt, iż nie przeprowadzono szczegółowej kwerendy źródłowej na temat początków winiarstwa w Polsce, rozważania te oparte zostały na analizie dotychczasowych opracowań i podjętej w nich problematyki.

Następstwa rozszerzania się skali importu win zagranicznych omówione zostały w drugiej części podrozdziału. W nawiązaniu do poprzednich rozważań przedstawiono pozycję, jaką wino zajmowało w katalogu trunków spożywanych w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku oraz scharakteryzowano dyskurs wokół konsumpcji wina wraz z jego determinantami.

## 2.1. KULTURA UPRAWY WINOROŚLI NA ZIEMIACH POLSKICH I UPADEK RODZIMEGO WINIARSTWA W XVI WIEKU

Początków uprawy winorośli na ziemiach polskich należy upatrywać w momencie przyjęcia chrześcijaństwa<sup>1</sup>. Zapotrzebowanie na wino, będące niezbędnym elementem liturgii, zmuszało do podjęcia wyzwania uprawy winorośli w niesprzyjającym klimacie<sup>2</sup>. Śledząc rozwój winiarstwa monastycznego zauważyć można wpływy romańskie. Najstarsze zgromadzenia zakonne benedyktynów (Tyniec, Lublin, Mogilno, Łysa Góra, Sieciechów) i cystersów (Jędrzejów, Koprzywnica, Wąchock, Sulejów, Oliwa) pochodziły z Francji i Belgii<sup>3</sup>. Powstające do XIII wieku w Polsce zgromadzenia zakonne wywodziły się z krajów, w których sadownictwo stało na wysokim poziomie. Wiedza ta pozwoliła benedyktynom i cystersom podjąć próby adaptacji delikatnej winorośli do polskiego klimatu.

Pierwszy dokument, w którym wymieniono winnice znajdujące się na ziemiach polskich pochodzi z początku XII wieku. W wydanej w 1136 roku bulli protekcyjnej papieża Innocentego II dla arcybiskupstwa gnieźnieńskiego wspomina się o dwóch winnicach należących do łączyckiego opactwa Matki Boskiej – koło Płocka i Włocławka<sup>4</sup>. Winnice rozwijają się jednak przede wszystkim na terenie Małopolski<sup>5</sup> i Wielkopolski, co może wiązać się z dynamicznym rozwojem sieci klasztorów w okresie początków chrześcijaństwa w Polsce. Według Józefa Kostrzewskiego nazwy miejscowości: Winiary, Winnagóra<sup>6</sup> itd., jak również świadectwa historyczne dowodzące istnienia winnic w Wielkopolsce już w pierwszej połowie XII wieku<sup>7</sup>. Niekwestionowanym świadectwem uprawy rodzimych winnic na terenie Wielkopolski

---

<sup>1</sup> J.-R. Pitte, *La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local*, „Annales de géographie”, vol. 110, nr 621, 2011, s. 491; Id., *Wino i boskość*, Warszawa 2008.

<sup>2</sup> J. Kostrzewski, *Kultura prapolska*, Poznań 1945, s. 47.

<sup>3</sup> M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeologiczne”, t. 1, 1959, s. 354.

<sup>4</sup> A. Małecki, *Studyum nad Bullą Innocentego II z roku 1136*, „Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego”, t. 20, Poznań 1894, s. 421.

<sup>5</sup> O winnicach w okolicach Krakowa wspomina w XII wieku geograf Edrisi: Z. Gloger, *Encyklopedia Staropolska*, t. 2. Warszawa 1958, s. 439.

<sup>6</sup> Cf. K. Zierhoffer, Z. Zierhoffer, *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, „Acta Onomastica”, vol. 49, nr 1, 2008, s. 374-386.

<sup>7</sup> J. Kostrzewski, op. cit., s. 48.

są również drzwi katedry gnieźnieńskiej, na których znajdują się motywy winorośli i sceny prac w winnicy.

Dokumenty archiwalne i świadectwa istnienia winnic w średniowiecznej Polsce ściśle wiążą wino krajowe z winnicami kościelnymi. W charakterystykach majątków świeckich aż do XIV wieku próżno szukać wzmianek o uprawach winorośli. Nie należy zapominać, że uprawa winorośli w dość surowym i niesprzyjającym klimacie wymagała ciężkiej pracy oraz posiadania szczególnych umiejętności, przy czym często kończyła się niepowodzeniem. Nakład pracy poniesiony w polskiej winnicy rzadko kiedy odpowiadał uzyskanym rezultatom – krajowe wino nie należało zatem do trunków wybornych, co potwierdzają późniejsze świadectwa, szczególnie obcokrajowców, porównujących smak wina z południa Europy z wytworem winnic Północy.

Do XIII wieku wytwarzane w Polsce wino nie było szerzej dostępnym produktem<sup>8</sup>. Zasadnicze zmiany przynosi natomiast wiek XIV, który można uznać za okres dynamicznego rozwoju winiarstwa na ziemiach polskich. Kościół rozpoczął również dzierżawę swych dóbr, w tym winnic, w celach dochodowych. Zapoczątkowało to epokę komercjalizacji wina krajowego. Stało się ono wówczas napojem dostępnym szerszej grupie ludzi niż poprzednio, zaś wraz z udoskonalaniem technik uprawy rósł areal winnic<sup>9</sup>. Był to również czas względnego spokoju po rozbiu dzielnicy, a także okres, w którym samą winorośl i zdobytą przez polskich winiarzy wiedzę dostosowywano do panujących warunków. Winnice zakładali możni i szlachta; mieszczanie zaś dzierżawili je z dóbr kościelnych. Sprzyjające uprawie warunki sprawiały, że winiarstwo w Polsce miało być rentowne<sup>10</sup>.

Rozwojowi konsumpcji wina krajowego towarzyszył brak konkurencji win zagranicznych<sup>11</sup>. Wino importowane było w małych ilościach, głównie przez dwór królewski i możnych. Jakość win rodzimych pozostawiała nadal wiele do życzenia i nie znajdowały one wielu odbiorców. Cudzoziemcy odwiedzający Polskę wyrażali się o krajowym trunku niezbyt pochlebnie. Nuncjusz papieski Fulwiusz Ruggieri tak opisywał uprawę winorośli w połowie XVI wieku:

---

<sup>8</sup> „Był czas, kiedy wina przodkowie nasi kosztowali w, kościele tylko, w dzień niewinniątek, Aeneas Sylvius powiada: nie znają co winnice, i wina rzadko kiedy używają Polacy”: Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, s. 108.

<sup>9</sup> M. Kwapieniowa, op. cit., s. 385.

<sup>10</sup> Ibid., s. 368.

<sup>11</sup> W inwentarzach mieszczańskich z połowy XVI i początku XVII wspomniane są wina gubińskie, krosieńskie, lutomirzyckie, piolunkowe, w mniejszych ilościach francuskie, reńskie i węgierskie: S. Nawrocki, J. Wisłocki, *Inwentarze mieszczańskie z lat 1528-1635*, Poznań 1961.

Są także winogrona w Małej Polsce, w Krośnie, na pograniczu Śląska, ale choć dobre do jedzenia, wino z nich kwaśne, bo nie mogą dojrzeć zupełnie do wczesnej zimy, a niekiedy winne latorośle do szczytu wymarają w czasie tęgich mrozów i śniegów, przez pięć miesięcy na ziemi leżących<sup>12</sup>.

Od XVI wieku można zaobserwować proces upadku polskich winnic, na który składa się wiele czynników. Od połowy XVI wieku rozpoczęła się w Polsce „Mała Epoka Lodowcowa”. Po wcześniejszym średniowiecznym ociepleniu, trwającym od XI do XIV wieku, kiedy to temperatura była średnio wyższa od obecnej o 0,5-1°C, nastąpił okres znacznego ochłodzenia<sup>13</sup>. Zmiana klimatu odbiła się niekorzystnie na uprawach winorośli. Jednakże nie tylko kapryśny klimat powodował zahamowanie rozwoju upraw. Przejście do gospodarki pańszczyźnianej było – zdaniem Kazimierzy Jeżowej – jedną z przyczyn zmniejszania się arealu upraw winorośli, kosztem znacznie mniej wymagającej i przynoszącej większy zysk przy mniejszym nakładzie pracy uprawy zboża<sup>14</sup>. Poprawa jakości dróg ułatwia również transport, a co za tym idzie, krajowym winom wyrasta silna konkurencja<sup>15</sup> w postaci zagranicznych trunków. Zbigniew Morawski<sup>16</sup> podważył jednak tezę o konkurencyjności win zagranicznych, twierdząc, iż upadek winiarstwa w Polsce powiązany był z ogólną tendencją utraty zainteresowania uboższych mieszczan konsumpcją rodzimego wina na rzecz piwa. Dodatkowym czynnikiem hamującym rozwój rodzimych winnic były XVII-wieczne wojny prowadzone na terenie Rzeczypospolitej. Wspominany przez Marię Kwapieniową potencjał polskich winnic w XIV wieku nie miał szans się utrzymać. Konkurencja zagranicznych, o wiele smaczniejszych win, prędzej czy później i tak doprowadziłaby do klęski rodzimych trunków.

W XVII- i XVIII-wiecznej literaturze poradnikowej znajduje się jednak wiele informacji dotyczących uprawy winorośli<sup>17</sup>. Jakub Kazimierz Haur podaje jako

<sup>12</sup> J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1, Kraków 1971, s. 127.

<sup>13</sup> T. Medeyska, L. Marks, *Zmiany klimatu. Jakie były, jakie są i co nam przyniosą*, Warszawa 2008.

<sup>14</sup> K. Jeżowa, *La culture de la vigne en Pologne*, [w:] *Comptes rendus du Congrès International de Géographie, Varsovie 1938*, t. 4-6, Warszawa 1938, s. 94-102.

<sup>15</sup> O konkurencji win zagranicznych jako czynniku hamującym rodzimą produkcję pisze również G. Komoróczy, *Uwagi na temat wywozu węgierskich win do Polski w XVI-XVII w.*, „Rocznik Lubelski”, t. III, 1960, s. 84.

<sup>16</sup> Z. Morawski, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII-XVI wiek)*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 1, 1978, s. 57-76.

<sup>17</sup> T. Zawacki, *Teodora Zawackiego Memoriale oeconomicum*, Kraków 1891 (1616); J.K. Haur, *Ziemiańska generalna oekonomika*, Kraków 1679; K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych [...] utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, t. 3, *O rolnictwie, zbożach, łąkach, chmielnikach, winnicach i roślinach gospodarskich*, Warszawa 1781; *Uwagi oekonomiczne czyli prawidła gospodarskie w biegu każdego roku przypadające*, Sandomierz 1785; J. Ostroróg, *Kalendarz gospodarski i zwierzyńiec. Materiały do dziejów rolnictwa w Polsce w XVI i XVII w.*, Warszawa 1876.

przykład okolice Sandomierza, gdzie nie tylko spożywa się winogrona, ale i wytwarza z nich wino. Autor proponuje również sadzenie winnic w regionie krakowskim, argumentując, iż klimat tam jest odpowiedni i wcale nie różni się od tego na Węgrzech<sup>18</sup>.

Mimo licznych jeszcze w XVIII wieku zapisków na temat prowadzenia winnic, ilość wytwarzanego w kraju wina nie jest proporcjonalna do zainteresowania winiarstwem w literaturze. Domniemywać należy, iż większość porad na ten temat pojawia się w poradnikach i kalendarzach jako ciekawostki, które nie są stosowane w praktyce.

## **2.2. SPOŁECZNE I EKONOMICZNE ASPEKTY IMPORTU WIN ZAGRANICZNYCH**

Sprowadzenie na ziemię polskie winorośli i pierwsze próby uzyskania krajowego wina zakończyły się ostatecznie porażką. Jak już wspomniano, XVI-wieczne winnice produkujące wino powoli odchodziły w zapomnienie, a te, które zachowały się jeszcze w tym czasie, dostarczały raczej owoców deserowych, niż materiału do produkcji trunku<sup>19</sup>. Wśród wspomnianych przyczyn zaprzestania krajowej produkcji wymieniono między innymi import win zagranicznych, które od czasu upadku rodzimego winiarstwa częściej zaczynają gościć na polskim stole.

Czy wino można uznać za produkt egzotyczny? Odpowiedź na to pytanie w świetle przedstawionej wcześniej analizy winiarstwa krajowego nie jest jednoznaczna. Jest to bowiem trunek jednocześnie znany na ziemiach polskich już od czasów wczesnego chrześcijaństwa, z drugiej zaś strony jego dostępność przez stulecia nie była tak wielka, jak w dobie nowożytnej. Wino jest zatem w Polsce znane, lecz bardzo długo niekonsumowane powszechnie. Dodatkowy problem stanowi samo ujęcie skali popularyzacji tej konsumpcji. Uznać należy, że w tym wypadku metody statystyczne nie są wystarczające, gdyż określenie konsumpcji trunku w omawianym okresie nie jest faktycznie i obiektywnie policzalne. Wpływ ma na to spożycie w poszczególnych grupach społecznych, sam charakter trunku, jego autentyczność

---

<sup>18</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemianskiej...*, Kraków 1695, s. 510.

<sup>19</sup> Z. Morawski, op. cit., s. 72.

i przeznaczenie. Wyznacznikiem dynamiki konsumpcji wina jest zatem dyskurs wokół konsumpcji tego trunku uzupełniony przez wyniki analiz statystycznych handlu winem.

Import i konsumpcja zagranicznych win w Polsce przebiegały niezwykle dynamicznie. Dostrzec można zmiany, dokonujące się w gustach i upodobaniach oraz nobilitację nowego trunku przy jednoczesnej deprecjacji dawnych napojów, na przykład miodu. Przy czym, jak łatwo zauważyć, wartościowanie poszczególnych trunków dokonywane jest w kontekście ścierania się ze sobą tradycji i nowoczesności. Analizując katalog dostępnych w Polsce trunków można następnie umiejscowić w nim wino i prześledzić ewolucję jego pozycji również w zakresie jego postrzegania i recepcji, z uwzględnieniem czynników kontrowersyjnych, wywołujących falę krytyki odnośnie konsumpcji drogich, zagranicznych win.

### **2.2.1. POZYCJA WINA W KATALOGU TRUNKÓW POLSKIEJ SZLACHTY**

Dualny status wina jako trunku znanego, a upowszechnionego dopiero w XVI-XVII wieku, wskazuje również kierunek dalszych studiów nad jego pozycją w katalogu napojów alkoholowych. Podstawowym zadaniem przeprowadzonej analizy jest określenie miejsca, jakie wino zajmowało na polskim stole od drugiej połowy XVII do początku XIX wieku. Istotne jest to, jak było waloryzowane i jaki stosunek do niego mieli zarówno konsumujący, jak i obserwatorzy konsumpcji.

Podjęciem się podobnej analizy należy zwrócić uwagę na kilka zasadniczych kwestii oraz udzielić odpowiedzi na pytania o to, w jaki sposób przyjęto wino do katalogu polskich trunków i jak zmieniała się jego pozycja? Przedstawiając wino na tle innych, popularnych w omawianym okresie napojów alkoholowych, należy zaznaczyć, iż stanowią one tylko tło dla ukazania ówczesnej pozycji wina wśród innych alkoholi. Niniejsze rozważania nie roszczą sobie prawa do bycia dokładną analizą historii napojów alkoholowych; nie wyczerpują również tematu. Głównym założeniem przyjętym w tej części rozdziału jest bowiem przybliżenie charakteru wybieranych trunków i próba udzielenia odpowiedzi na pytanie, gdzie pośród nich plasowało się wino.

## A) PIWO

Wino funkcjonowało w Polsce głównie jako towar importowany. Było drogie, trudno dostępne i stosunkowo niełatwe do transportowania, często ulegając skwaśnieniu i zepsuciu. Już ze względu na problem z dostępnością trunku można uznać, że nie był to napój traktowany w ten sam sposób jak w krajach kultury wina. Funkcję napoju powszechnego spełniało piwo<sup>20</sup>, uważane za napój o wiele zdrowszy od wina, dodający sił, posilający i tuczający<sup>21</sup>.

Katalog piw<sup>22</sup> w Polsce w drugiej połowie XVII wieku był niezwykle rozbudowany<sup>23</sup>. Polski poeta, Jakub Teodor Trembecki<sup>24</sup>, przedstawił przykłady szerokiego asortymentu piw dla tego okresu:

Klarowne i wystale. Najdziesz tu Leszczyńskie  
Łagodne z gęstą pianą obaczysz Brzezińskie  
Albo Łowieckie, co więc chłopom gęby krzywi,  
Albo Wareckie, któremu Warszawa się żywi.  
Ujskie i to przyjemne, gdy nieprzypalone;  
Wielickie nie mniej sławne. Nie gań Żółkiewskiego;  
We Lwowie miej się do Jezuickiego;  
Zielone Biłgorajskie jak lipiec się pije  
a w głowie jak wino wianeczkiem się wije

Zanim do warzenia piwa zaczęto powszechnie używać chmielu, zastępowały go inne rośliny, jak *Myrica Gale*<sup>25</sup>. W XVI-wiecznej Polsce piwo robiono z pszenicy<sup>26</sup>,

<sup>20</sup> Aneas Silvius (1403-1458) tak opisywał Polskę „(...) kraj cały zacienny lasami, napojem piwo, z jęczmienia lub wyki warzone”: J.U. Niemcewicz, *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce*, t. 1, Lipsk 1838, s. 6; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, s. 139.

<sup>21</sup> „Piwo stoi za wino, i także zdrowe jest z pięknej pszenice na wybór uwarzone, wystale, nie zwietrzałe etc. aleć i jęczmienne dobre kiedy się wystoi”: T. Zawacki, op. cit., s. 96.

<sup>22</sup> Obszernie o browarnictwie pisze A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich. 2 połowa XVI-XVII w.*, Wrocław 1983.

<sup>23</sup> „Słyneły piwa w końcu XVI wieku krakowskie, korczyńskie, piotrkowskie, garwolińskie, brzezińskie, gelnowskie, przemyskie, wareckie, grabowieckie. W wieku XVII łowickie, końskowolskie, drzewickie, odrzywolskie, lwoweckie, wronieckie, łobżenickie i grodzkie”: J. Moraczewski, *Starożytności polskie*, t. 2, Poznań 1852, s. 249.

<sup>24</sup> J.T. Trembecki, *Na tabakę wiersz od Polaka Polakom tylko ofiarowany*, [w:] *Wirydarz poetycki; Zbierana drużyna poetycka*, wyd. A. Brückner, Lwów 1910-1911, s. 102.

<sup>25</sup> B.S. Jundziłł, *Botanika stosowana*, Wilno 1799, s. 424.

<sup>26</sup> „W Prusach piwo robi się z jęczmienia, na pozostałym zaś obszarze Polski również z pszenicy gotowanej w wodzie z dodatkiem chmielu; do pszenicy dodaje się niekiedy żyta bądź orkisz czy owsa”: M. Kromer, *Polska czyli o położeniu ludności, obyczajach, urzędach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie*, wyd. R. Marchwiński, Olsztyn 1977 (1577), s. 60.



następnie w XVII wieku używano zarówno pszenicy, jak i jęczmienia<sup>27</sup>. Do piwa warzonego na chmielu dodawano również sok brzozy, który nadawał napojowi smak i moc<sup>28</sup>. Bywało, że szynkarze celem wzmocnienia piwa, dosypywali do niego nasion rośliny, zwanej bielun, o właściwościach odurzających<sup>29</sup>.

W XVIII-wiecznych poradnikach odnaleźć można wiele uwag na temat właściwości piwa, zarówno dietetycznych, jak i zdrowotnych<sup>30</sup>:

Przez piwo dobre rozumiem, piwo z dobrego słodu, które należycie wyrobiło, wystale, w miarę chmielne, klarowne jak wino, ani zbyt młode ani stare, mające zapach i smak miły i winny, nie bardzo gorzki, ani ostry. Letkie piwo, lepiej chłodzi, rozpędza humory, i gasi pragnienie; a piwo dubeltowe posila bardziej i rozgrzewa<sup>31</sup>.

Nie brakowało również porad z zakresu konserwacji piwa, jak i jego produkcji, poczynając od XVI-wiecznych poradników gospodarskich, przez XVIII-wieczne kalendarze do literatury gospodarskiej początku XIX wieku<sup>32</sup>.

Piwo spełniało w Polsce podobną funkcję jak wino we Francji. Często ten niskoprocentowy napój traktowany był w kategorii pożywienia i na jego bazie przygotowywano m.in. polewki piwne<sup>33</sup>. Jędrzej Kitowicz wspomina o zapomnianych polewkach<sup>34</sup> oraz napojach takich jak kaliszan<sup>35</sup>, którego podstawowymi składnikami były piwo, wino francuskie, sok z cytryny i cukier. Napój ten miał służyć orzeźwieniu po wcześniejszej biesiadzie, pełnić funkcję napoju zachęcającego do picia innych trunków lub wypijanego w przerwie między jednym a drugim kielichem wina – dla odmiany smaku. Ten mariaż wina i piwa, wspomniany przez Kitowicza, nie jest jednak trunkowym mezaliansem. Wino francuskie, które mogło być używane do sporządzenia

<sup>27</sup> Ruggieri w drugiej połowie XVI wieku wspomina o tym, iż polskie piwo nie jest tak gorzkie jak niemieckie gdyż nie dodaje się do niego zbyt dużo chmielu; „Piją dużo piwa, ale nie robią go jak Niemcy lub Prusacy z jęczmienia i chmielu, lecz z pszenicy zmieszanej z żytem”: J. Gintel, op. cit., s. 132.

<sup>28</sup> B.S. Jundziłł, op. cit., s. 364.

<sup>29</sup> Ibid., s. 74.

<sup>30</sup> „Piwo ma być nie kwaśne, czyste i klarowne / Nie gęste, ani mętne, ani zbyt rozmowne / z dobrego wzięte słodu z dobrego jęczmienia / Wystale a nie nazbyt młodego robienia”: *Apteka dla tych co jej, ani lekarza nie mają albo sposób konserwowania zdrowia*, tłum. J.A. Załuski, Warszawa 1750, s. 20; również o właściwościach leczniczych piwa: Ibid., s. 21.

<sup>31</sup> F. Curtius, *Przepisy dyetetyczn[e] czyli reguły zachowania się w czerstwym zdrowiu y przedłużenia życia*, Warszawa 1785-86, s. 138.

<sup>32</sup> J.K. Haur, *Ziemiańska generalna oekonomika...*, s. 178; Id., *Skład albo skarbiec...*, s. 161-163; F.J. Kulczycki, *Sekreta naytaimniejszye*, Warszawa 1797, s. 138; *Gospodarz doskonały. Sposób robienia mydła, świec, octów, przyprawiania owoców, solenia i wędzenia mięsa, pieczenia chleba, warzenia piwa i robienia krochmalu*, Lwów 1801, *O warzeniu piwa*, s. 107-126; A. Chodkiewicz, *Nauka robienia piwa*, Warszawa 1811.

<sup>33</sup> „Z piwa różne gotują polewki, które są zoładkowi łagodne i posilne, także z kminkiem”: J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, s. 163.

<sup>34</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, s. 243.

<sup>35</sup> Kaliszanami nazywano również rodzaj ciasta robionego z masy migdałowej, cukru, kardamonu i wódki różanej: *Compendium medicum auctum*, Częstochowa 1789, s. 627.

wyżej wymienionej mikstury, było w owych czasach trunkiem raczej tanim i o niskiej jakości. Trudno również przypuszczać, by późniejsze drogie francuskie wina mieszano z piwem dla sporządzenia zwykłej polewki. Z biegiem czasu piwo zaczęto traktować już tylko jako napój odurzający, a nie jedzenie<sup>36</sup>.

Ze względu na swoją powszechność piwo nie należało do katalogu prestiżowych i luksusowych trunków. Wyjątek mogą stanowić piwa angielskie<sup>37</sup>, portery<sup>38</sup>, które w rejestrach piwnicznych lub spisach wyboru trunków na stół występują najczęściej obok win, wódek zagranicznych<sup>39</sup> i oliwy, plasując się tym samym w kategorii wyższej niż piwa krajowe<sup>40</sup>.

## B) WÓDKA

W badanym okresie na terenie Rzeczypospolitej mocno ugruntowana była również konsumpcja wódki. Produkt destylacji alkoholowej, w Polsce uzyskiwany najczęściej ze zboża, wytwarzano już w XVI wieku, a w połowie tegoż stulecia jego spożycie znacznie wzrosło<sup>41</sup>. Badania Andrzeja Klondera<sup>42</sup> wskazują, iż w XVI wieku

<sup>36</sup> „Przez piwo rozumiemy napój zdrowy, przyjemny i upajającym sztuką zdziałany. Ciężkość gatunkowa onego i kolor, bardzo bywają różne: piwa iednem słowem mówiąc, mają też same właściwości co wina, to iest: a) używane do zbytku sprawują zawrot głowy; b) wystawione w pewnym stopniu ciepła na przystęp powietrza, połykają z niego kwasorod i zamieniają w ocet; c) Gotowane w zamkniętych naczyniach dają pary, które przez oziębienie zamienione w krople, stanowią wyskok winny”: A. Chodkiewicz, op. cit., s. 5.

<sup>37</sup> AGAD, Archiwum Gospodarze Wilanowa Anteriora, sygn. 115, *Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie*, 1761 r., k. 1, 4; Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1774-1805, k. 15, 30, 35; APK, AS Podhoreckie II, sygn. 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, k. 183, 193, 384.

<sup>38</sup> APK, Archiwum Rodowe Sanguszków, sygn. 33., *Pozostałości różnych trunków tudzież sprzętów do Palacu Zaslawskiego należących*, 1806 r., k. 3.

<sup>39</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10, *Regestr zakupów dla dworu Branickiej Izabeli z handlu Anny Sińskiej zapewne w Warszawie*, 1786 r., zawiera spis zakupionego piwa angielskiego, wina białego niewiadomego pochodzenia oraz wódki francuskiej. Butelka angielskiego piwa kosztowała 2,15 zł, wódki francuskiej 2 zł, natomiast białe wino kosztowało tylko 1,5 zł; AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1785-1786, k. 15, 30, 35, na podstawie tych rachunków ceny poprzednio wymienionych trunków można porównać z ceną octu winnego 1 zł, czerwonego wina na kuchnię 2 zł, pojawia się również piwo angielskie w cenie od 2,15 zł do 2,5 zł.

<sup>40</sup> W dokumentach archiwalnych dotyczących wyboru trunków, percepty czy ekspensy, piwo krajowe zazwyczaj zapisywano razem z wódką: APP, Majątek Konarzewo, sygn. 1827, *Dziennik wyboru trunków*, b.d.; Majątek Rogalin Raczyńscy, sygn. 35, *Regestra JP Szawelskiego od dnia pierwszego lipca roku 1775 do dnia pierwszego lipca roku 1776*, k. 17-18.

<sup>41</sup> Z. Kuchowicz, *Uwagi o konsumpcji produktów destylacji alkoholowej w Polsce w XVI w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, vol. XIX, nr 4, 1971, s. 667-678.

<sup>42</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989, s. 40.

w Koronie tylko nieliczne folwarki szlacheckie posiadały gorzelnie<sup>43</sup>, a okres prawdziwego upowszechnienia się zarówno gorzelnictwa, jak i konsumpcji wódki przypada na XVIII wiek.

Na uwagę zasługuje fakt, iż często, jak zauważył Zbigniew Morawski, nie odróżniano gorzałki od wina lub też gorzałkę uważano za jego odmianę<sup>44</sup>. Dotyczy to głównie okresu XVI-XVII wieku. Jak twierdzi Morawski, przez to nieporozumienie destylację alkoholową nazywano w Polsce winiarstwem. Przykłady tego typu można znaleźć jeszcze w dokumentach XIX-wiecznych, z których wynika, iż winnik czy winiarz<sup>45</sup> nie zajmował się wytwarzaniem ani sprzedażą wina, ale wódki i piwa<sup>46</sup>.

Zastosowanie wódki było wszechstronne i na początku służyła ona przede wszystkim do celów leczniczych<sup>47</sup>. Jednakże szybko zaczęto dostrzegać negatywne skutki używania gorzałki w leczeniu wszelkich dolegliwości, głównie ze względu na nadużycia<sup>48</sup> i trunek ten ze sprzymierzeńca w walce z chorobą stał się napojem „sprawującym w ludziach nieskończoną moc chorób nieuleczonych”<sup>49</sup>.

Asortyment dostępnych w XVIII wieku wódek był niezwykle szeroki. W literaturze poradnikowej tego okresu często można znaleźć przepisy na wódki<sup>50</sup>

<sup>43</sup> A. Wyczański, *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500-1580*, Warszawa 1960.

<sup>44</sup> Z. Morawski, op. cit., s. 73.

<sup>45</sup> W słownikach i encyklopediach słowo „winiarz” wiąże się jednak ściśle z uprawą winorośli i wytwarzaniem wina: *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, t. 2, Warszawa 1981, s. 500.

<sup>46</sup> „Roku 1805 od daty 1 octobra do Gorzelni Dziakowicznej przyimuie się za winnika Żyda Matysa Hirszowicza, który obowiązał się być trzeźwym, dobrym i poczcziwie pilnującym swojej powinności Wydawać mu będzie Pan ekonom Dziakowicki mąkę dobrze zmełtą bez krzywdy; żyta czystego zdrowego na każdą Brahę po trzech Ośmiczach jęczmienia po jednej ośminie- chmielu dwie ośminy i słodu cztery ośminy jęczmiennego z którego to chmielu i słodu ma być zrobione piwko, czyli Hołowica beczek dzwudziesto garcowych sześć i do każdej Brahi po jednej beczce miasto drożdziej to piwko ma służyć. z takiej iednej Brachi po pudszościej ośminy zboża ziaren wyliczonej, gorzałki czystej, mocnej y cale dobrej pod szumeim wedle wydawcy.”: AGAD, AR XXI, sygn. H 108, *Hirszowicz Matys, winnik w folwarku Dziakowice. Książeczka obrachunkowa*, 1806 r., k. 3; sygn. J 117, *Jankielowicz Josiel, winnik. Książeczka obrachunkowa, b.d.*; sygn. N 99, *Newechowicz Icek, winnik przy gorzelni czaplickiej. Książeczka służbowa rozrachunkowa, asygnacja*, 1805-1806; sygn. O 62, *Owszerowicz Josiel, winnik. Książeczka służbowa*, 1808 r.; sygn. A 74, *Abramowicz Leyba, winnik diampolski. Asygnacje*, 1806 r.

<sup>47</sup> S. Syreniusz, *Zielnik herbarzem, z języka łacińskiego zowią to jest opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutków, i mocy ziół wszelakich*, Kraków 1613.

<sup>48</sup> „Gorzalka gdy się dobrze zdarzy z anyżem i innym zielem, jest zdrowa , z pomiernego używania, osobliwie w jesieni i z wiosny podczas wilgotnych czasów i rozmaitego powietrza, a ile w tym kraju będąc ku północnej części, żołądek posila, trawic mu pomaga, ale kto jej zbytecznie zażywa, wnetrze spali i wiek skróci, do wielkiej choroby, do wielu nieszczęścia i utrapienia przywiedzie”: J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, s. 164.

<sup>49</sup> F. Curtius, op. cit., s. 150.

<sup>50</sup> A. Piątkowski, *Gorzelnik i piwowar doskonały*, Kraków 1809; APP, Miscellanea, sygn. 160, *Przepisy kulinarne (Przepisy na wyrób wódki i miodu)*, b.d.

służące jako napoje a nie lekarstwa: biała ratafia<sup>51</sup>, wódki zaprawiane cukrem, czyli likwory<sup>52</sup>, wódki z pigwy<sup>53</sup>, kwiatu pomarańczy i cytryn<sup>54</sup>, czy słynne wódki gdańskie<sup>55</sup>. Oprócz krajowej produkcji popularne były również wódki zagraniczne<sup>56</sup>; wśród nich dużą popularnością cieszyły się francuskie<sup>57</sup> i węgierskie<sup>58</sup>, spożywane w niewielkich ilościach.

### C) MIÓD PITNY

Zanim wino osiągnęło pozycję trunku prestiżowego, rolę tę spełniały miody pitne. Francuz Hubert Vautrin pod koniec XVIII wieku pisał o genezie tego napoju:

Si les Polonais était encore sauvage, l'eau de ce marais suffirait à sa soif, mais la civilisation l'ayant réduit à l'esclavage et à un travail forcé, il lui fait une liqueur plus restaurante que é moussé le sentiment de ses misères. Il est à présumer que le lait aigri a été première liqueur fermentée dont il ait fait usage. A celle-là a succédé l'hydromel (...)<sup>59</sup>.

<sup>51</sup> *Albert nowy czyli terażniejszy, albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane*, Wilno 1790, s. 225-227.

<sup>52</sup> Ł. Gołębiowski, op. cit., s. 107-108; W *Compendium medicum auctum*, op. cit., s. 593-598 podano przepisy na wiele wódek smakowych min. wódka cynamonowa, cynamonowa z winem, Królowej Węgierskiej, paraliżowa, serdeczna, zwyczajna, etc.

<sup>53</sup> B. Jundziłł, op. cit., s. 229.

<sup>54</sup> *Ibid.*, s. 341.

<sup>55</sup> F.J. Kulczycki, op. cit., s. 130-132; M. Bogucka, *Życie w dawnym Gdańsku. Wieki XVI – XVII*, Warszawa 1997, s. 155-157.

<sup>56</sup> „Holendrzy dostarczają wszystkich towarów wschodnioindyjskich i większości płócien i wełen; jedwabie, wódki i wina oraz towary zachodnioindyjskie przywożą głównie Francuzi.”: J. Marshall, *Travels in the Years 1768, 1769 and 1770*, wyd. 2, t. 3, London 1773, tłum. W. Zawadzki, cyt. za W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1, Warszawa 1963, s. 315.

<sup>57</sup> *Inwentarze mieszczańskie z wieku XVIII z ksiąg miejskich i grodzkich Poznania*, red. J. Burszta, C. Łuczak, t. 2, Poznań 1962; AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10, *Regestr zakupów dla dworu Branickiej Izabeli z handlu Anny Sińskiej zapewne w Warszawie*, 1786 r., k. 37; *Rachunek kosztów zakupu win i wódek w Królewcu oraz sprowadzenie ich do Białegostoku w 1794 r.*, k. 40; AR XXVI, sygn. 730, *Regestr win znajdujących się w zamku nieświeskim*, 1807 r.; APK, Archiwum Rodowe Sanguszków, sygn. 33, *Pozostałości różnych trunków do Pałacu Zasławskiego należących*, 1806 r., k. 3.

<sup>58</sup> AGAD, Archiwum Zamoyskich VII, sygn. 2758, *Wydatki osobiste Zamoyskich*, 1717 r., k. 123, 127; „Rozmaryn (...) głównie jednak zażywa się do robienia sławnej, tak zwanej węgierskiej wódki, pod imieniem de la Reine d'Hongrie”: B. Jundziłł, op. cit., s. 19-20.

<sup>59</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, s. 117; „Gdyby Polacy żyli jeszcze w stanie dzikości, woda z mokradel wystarczyłaby im na zaspokojenie pragnienia. Ponieważ jednak cywilizacja doprowadziła ich do niewolnictwa i przymusowej pracy potrzebny jest im napój bardziej krzepiący, który by przytępił w nich świadomość nieszczęśliwego losu. Przypuszczać należy, że zsiadłe mleko było pierwszym używanym przez nich napojem sfermentowanym. Następne miejsce zajmuje miód pitny, który syci się tu od niepamiętnych czasów”: cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 726.

Tradycja sycenia miodów<sup>60</sup> sięga czasów piastowskich, w średniowieczu powstają również pierwsze miodosytnie<sup>61</sup>. W 1565 roku nuncjusz watykański Fulwiusz Ruggieri tak opisywał sekret doskonałości miodów:

Mają drugi napój, zwany miodem – bardzo używany na Rusi, na Podolu, w Prusiech i Mazowszu – który niczym nie jest, tylko miodem przasnym gotowanym z wodą, i jest podobny koloru do najpiękniejszego wina, ale zbyt słodki, i dlatego zapewne zaprawiają go czasem sokiem jabłecznym, wiśniowym lub korzeniami. Miód, zwany lipiec, który robią na Rusi, lepszy jest od wszystkich innych, jak się o tym wyżej powiedziało<sup>62</sup>.

Do miodów dolewano również sok z malin lub wiśni; tak powstawały cenione maliniaki czy wiśniaki<sup>63</sup>. Miód pitny był trunkiem bardzo popularnym; jeszcze za ostatnich Jagiellonów gościł na królewskim stole. Za najlepsze uważano miody ukraińskie, żmudzkie, kowieńskie i tomaszowskie<sup>64</sup>. Jan Chryzostom Pasek natomiast, bardziej cenił sobie dobry miód<sup>65</sup> niż hiszpańskie mocne i aromatyczne wino, zwane petercymentem<sup>66</sup>.

W XVI wieku wraz z upowszechnieniem się w Rzeczypospolitej wytwarzanej tanim kosztem gorzałki i popularyzacją na szerszą skalę win, przejmujących funkcję trunku prestiżowego, miodosytnictwo podupadło<sup>67</sup>. Widać to już na przykładzie uczt magnackich w XVII wieku, na których króluje raczej wino i piwo niż miody. W latach 30. XVII wieku najlepszy z miodów, lipiec, kosztował około 60 złotych za beczkę<sup>68</sup>.

---

<sup>60</sup> Współcześnie o miodzie pitnym pisał Ken Albala, określając go jako wino ze sfermentowanego miodu: K. Albala, *Food Cultures of the World. Encyclopedia*, t. 4, Greenwood, Santa Barbara 2011, s. 273.

<sup>61</sup> Z. Gloger, op. cit., s. 218-219.

<sup>62</sup> J. Gintel, op. cit., s. 132.

<sup>63</sup> Jędrzej Kitowicz wspomina, jak maliniakiem i wiśniakiem raczyła się szlachta na Rusi; na Litwie zaś pijano miód ordynaryjny i lipiec: J. Kitowicz, op. cit., s. 215.

<sup>64</sup> Ł. Gołębiowski, op. cit., s. 106.

<sup>65</sup> J.Ch. Pasek, *Pamiętnik Jana Chryzostoma na Gosławicach Paska*, Lwów 1857, s. 177.

<sup>66</sup> Gatunek wina hiszpańskiego o mocnym aromatycznym smaku, często używano petercymentu do dosładzania i poprawiania innych słabszych win.

<sup>67</sup> M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje XVI-XVII wieku*, Warszawa 1994, s. 125; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją...*, s. 139.

<sup>68</sup> W. Czaplinski, J. Długosz, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1982, s. 125.

Miody nie znikają jednak zupełnie ze szlacheckich piwnic<sup>69</sup>. W XVIII-wiecznej Polsce nadal można kupić lipiec i inne miody<sup>70</sup> jakościowe:

W cukierniach sprzedaje się też miód pitny, a obsługę stanowią – co uważam za pomysł bardzo udany – śliczne, zgrabne panienki. Czteroletni miód jest nadzwyczaj smaczny, ale tak mocny, że nawet największy pijak nie jest w stanie wypić pełnej butelki. Miód wiśniowy, nawet czteroletni, jest wskutek dodania wisien słabszy<sup>71</sup>.

Cudzoziemcy odwiedzający Polskę w XVIII wieku również zasmakowali w syconym miodzie. George Forster opisywał smak trzydziestoletniego miodu. Miód lipcowy był według niego jasny jak złoto i bardzo słodki w smaku, przypominający stare wino hiszpańskie<sup>72</sup>. Friedrich Schulz także wspominał o miodzie lipcowym, nadmieniając, iż nadaje się mu tu smak i zapach wina węgierskiego. Jeśli nie jest się znawcą wina, można łatwo dać się oszukać. Schulz dodaje również, że najlepszy miód powinien być bardzo biały i najlepiej kilkudziesięcioletni<sup>73</sup>.

\* \* \*

Pozycja wyżej wymienionych trunków zależała w dużej mierze od ich jakości i pochodzenia. Piwo było napojem dość powszechnym, ale to sprowadzane z zagranicy, jak piwo angielskie<sup>74</sup>, miało znacznie ważniejszą pozycję. Ponadto należy wspomnieć o silnej konkurencji w postaci gorzalki, która często zastępowała piwo w powszechnej

<sup>69</sup> APK, AS, Archiwum Podhoreckie IV, sygn. LXXI, *Regestr sreber i piwnicy*, 1709 r.; AS, Archiwum Podhoreckie II, sygn. 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, k. 384; Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, k. 611; APP, Majątek Konarzewo, sygn. 140, *Specyfikacja wina znajdującego się w piwnicy Konarzewskiej*, 1790 r., k. 22; Majątek Borzęciczki Radolińscy, sygn. 203, *Książka ekspensy ogólnej*, 1810 r., k. 49v; AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta. Korespondencja, sygn. 715, *Korespondencja Czartoryskich*, 1755 r.; Archiwum Gospodarze Wilanowa Anteriora, sygn. 115, *Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie*, 1761 r., k. 2; AR XXVI, sygn. 730, *Regestr win znajdujących się w zamku nieświeskim*, 1807 r., k. 3; Archiwum Potockich z Jabłonny, sygn. 119, *Książka do zapisywania wina w sklepie palacowym znajdująca się*, 1825-1826, k. 17.

<sup>70</sup> AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta. Korespondencja, sygn. 715, *Korespondencja Czartoryskich*, 17 grudnia 1755 r., b.n.; AR V, sygn. 13585, korespondencja: Kazimierz Rymsza do Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, 17 lipca 1733 r., k. 10.

<sup>71</sup> J.E. Biester, *Einige Briefe über Polen geschrieben im Sommer 1791*, „Berlinische Monatsschrift”, Berlin 1791-1793, tłum. W. Zawacki, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 238.

<sup>72</sup> G. Forster, *Tagebücher*, herausgegeben von Paul Zincke und Albert Leitzmann. W serii: *Deutsche Literaturdenkmäler des XVIII und XIX Jahrhunderts*, nr 149, Dritte Folge nr 29, Berlin 1914, tłum. W. Zawacki, cyt. za Ibid., s. 47.

<sup>73</sup> F. Schulz, *Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, durch Süddeutschen über Breslau, Dresden, Karlsbad, Bayreuth, Nürnberg, Regensburg, München, Salzburg, Linz, Wien und Klagenfurt nach Botzen in Tyrol*, Berlin 1795-1796, cyt. za Ibid., s. 392.

<sup>74</sup> J. Thirs, *Food in early modern England. Phases, Fads, Fashions 1500-1760*, London 2007, s. 304-307.

konsumpcji<sup>75</sup>. Analizując dokumentację związaną z zakupem, przechowywaniem i domowym użyciem alkoholi, można zauważyć tendencję do wyróżniania konkretnych trunków na danych listach, np. piwo i wódka często występują w jednym spisie trunków<sup>76</sup>.

Relacje pomiędzy poszczególnymi trunkami można rozpatrywać w kategoriach prestiżu, umiejscowienia w kontekście kulturowym, jak i funkcji w danej grupie społecznej. Przy czym należy wspomnieć, iż w nazwach piwo, wino, miód pitny i wódka, zawiera się szereg napojów o różnej wadze i wartości. Piwo krajowe jest zatem inaczej traktowane niż zagraniczne. Również wino różnicowane jest pod względem pochodzenia, rodzaju i jakości. Wśród wódek oraz miodu występują zarówno trunki o wysokiej jakości, jak i te zwykłe.

Miód pitny ukazany jest jako napój prestiżowy, którego to rolę przejmuje następnie wino. Postawienie wina i piwa na jednym poziomie wynika z funkcji pełnionych przez oba trunki w nowożytnej Europie. Są to zatem napoje równorzędne, jeśli porównać ze sobą dwa obszary konsumpcji, tj. północ i południe Europy. Jednak w przypadku Rzeczypospolitej znajdują się one na przeciwstawnych biegunach w codziennej konsumpcji. Jeszcze inna jest pozycja wódki. Jest to trunek rodzimy, podobnie jak piwo, ale ze względu na zawartość alkoholu nie można porównać jego pozycji do tej, jaką cieszą się wina i piwa w krajach, w których są upowszechnione. Jednocześnie warto zwrócić uwagę na uniwersalność wódki jako napoju wytwarzanego powszechnie w Europie. Należy jedynie uwzględnić zmianę surowca, z którego uzyskiwano trunek. Biorąc pod uwagę wpływ Holendrów na produkcję wina francuskiego można zauważyć, że dzięki nadprodukcji win i rozprzestrzenieniu się upraw winorośli, wino – w Polsce trunek prestiżowy – we Francji stało się w połowie XVII wieku idealnym surowcem do produkcji wódek.

Proces ciągłego upowszechniania konsumpcji wina na ziemiach polskich nie doprowadził jednak do spowszednienia tego trunku. W ramach pełnienia funkcji napoju prestiżowego podlega on wewnętrznym zmianom, dotyczącym głównie rodzaju i pochodzenia wina. Można zatem uznać, że od chwili pojawienia się wina w Polsce utrzymuje ono względnie stałą pozycję w katalogu trunków.

<sup>75</sup> A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich...*, s. 131-138.

<sup>76</sup> APP, Majątek Konarzewo, sygn. 1827, *Dziennik wyboru trunków*, b.d.

### **2.2.2. DYSKURS WOKÓŁ KONSUMPCJI WINA – ZBYTEK, KRYTYKA, MORALIZATORSTWO**

W nowożytnej Europie dyskurs toczący się wokół alkoholu (wina, piwa, wódek i innych trunków) przybierał różne postacie: począwszy od naukowych dyskusji nad leczniczymi właściwościami poszczególnych win, aż po krytykę konsumpcji drogich trunków. W tym przypadku należałoby jednak rozróżnić dwa osobne tematy prowadzonych ówczesnie dysput naukowych, prawnych czy moralizatorskich: pijaństwo i konsumpcję alkoholu. Można przyjąć, iż różnica między tymi zachowaniami jest niewielka, jednak analizując stosunek do napojów alkoholowych w omawianym w niniejszej dysertacji okresie, dostrzec można, jak podział ten nabiera znaczenia. Warto zaznaczyć, iż nie należy mylić pijaństwa z alkoholizmem, ponieważ fenomen ten został opisany dopiero w 1848 roku przez Magnusa Husa<sup>77</sup> i wykracza znacznie poza ramy czasowe przyjęte w niniejszej pracy.

Należałoby postawić ważne dla rozpatrywanego zagadnienia pytanie o kulturowy charakter konsumpcji alkoholu i związany z nią system represji społecznych. Tematem niniejszej dysertacji nie jest szczegółowa analiza fenomenu pijaństwa w nowożytnej Polsce, jednak krótka charakterystyka tego zjawiska stanowi niezbędny element w dyskursie na temat percepcji i apriopriacji wina wśród mieszkańców Rzeczypospolitej.

Pijaństwo można określić jako eksces, nadużywanie alkoholu, powodujące negatywne skutki zdrowotne, społeczno-kulturowe i ekonomiczne. W dyskursie krytycznym wobec nadużycia alkoholu można wyróżnić wspomniane trzy następstwa, często występujące rozłącznie. Analiza poszczególnych argumentów, przytaczanych w ramach krytyki pijaństwa w Polsce na przestrzeni połowy XVII wieku – początku XIX wieku została podzielona na trzy grupy:

---

<sup>77</sup> M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011, s. 19.



## A) DETERMINANTY ZDROWOTNE

W dobie nowożytnej pijaństwa nie traktowano jak chorobę, lecz jako akt, który mógł przyczynić się do utraty zdrowia i wywoływać ciężkie schorzenia. Wraz z rozpowszechnieniem się w Rzeczypospolitej konsumpcji win importowanych, wódek i innych trunków, rozwinął się dyskurs dotyczący nieumiejętnego picia napojów alkoholowych, które w nieodpowiednich dawkach miały powodować wiele dolegliwości. Mimo iż relacje te nie mają wprost wydźwięku moralizatorskiego – wielokrotnie jest to bowiem jedyna informacja o tym, jaki skutek ma pijaństwo – niebezpośrednio można w nich dostrzec dość kategoriyczny ton. Przykładem tego typu wypowiedzi mogą być słowa Wojciecha Oczko<sup>78</sup> o skutkach pijaństwa:

Zwłaszcza pijaństwo, z którego jako widzisz wszystkie wrzody u nas pochodzą, a jako duszy barzo szkodzi, o tym niech kaznodzieje mówią, ale co ciału na oko widzimy, że siłę odejmuje, plugastwy obciąża, a w tym jakoby fundament niemocem wszystkim zakładając, zdrowia barzo ukraca. Więc tak potomstwo spłodzone bywa gnuśne, głupie, zawżdy też jakoby pijane, i przeto guzów, wyrodników albo chłopków u nas małych siła, a najwięcej w domach wielkich, w których albo z potomstwem ojcowie giną a synki norymberskie roboty na świat puszczaają. A tego przyczynę wiedz że z rozpusty, picia mocnego, cudzoziemskiego nazbyt piją<sup>79</sup>.

Jak widać autor odcina się wyraźnie od kaznodziejskiej krytyki moralnej pijaństwa, zwracając uwagę przede wszystkim na aspekt zdrowotny. Ton wypowiedzi jest zdecydowany; dodatkowo zastosowany jest motyw zastraszenia, ukazujący, jak zgubne w skutkach jest nadużycie alkoholu<sup>80</sup>.

O wiele subtelniejsza krytyka znajduje się w poradnikach gospodarskich czy zielnikach<sup>81</sup>. Zgodnie z zasadami teorii humoralnej, nadmierną konsumpcję wina odradzano szczególnie cholerykom<sup>82</sup>. XVIII-wieczne kalendarze podają przykłady samospalenia spowodowanego nadużyciem wódki, która podsyca „znajdujący się w ludzkich humorach fosfor, czyli ogień”. Negatywnie odnoszono się również do

<sup>78</sup> Wojciech Oczko (1537-1599), doktor medycyny, lekarz królów: Zygmunta Augusta, Stefana Batorego i Zygmunta III Wazy.

<sup>79</sup> W. Oczko, *Przymito*, Warszawa 1881, s. 21, cyt. za Z. Kuchowicz, op. cit., s. 674-675.

<sup>80</sup> Aspekt moralny porusza natomiast J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, s. 509: „Żaden nie może być mądrym pijanicą / Gdyż mu jest przeszkodą kieliszek i szklenica / Nieszczęsny to nałóg, który rozum traci / gubi łaskę bożą i zdrowiem zapłaci”.

<sup>81</sup> Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski*, Kraków 1595, s. 447.

<sup>82</sup> F. Curtius, op. cit., s. 148.

podawania alkoholu dzieciom<sup>83</sup>. Nadużycie alkoholu miało także inne złe skutki; powodowało głuchotę i dzwonienie w uszach<sup>84</sup>.

Tak wielka ilość schorzeń i postępująca wiedza na temat zgubnych skutków spożycia alkoholu prowadziły do upowszechnienia się metod przeciwdziałających pijaństwu. Wiele z nich nie miało praktycznie nic wspólnego z medycyną. Można wśród nich rozróżnić te, które od niemowlęstwa chronią przed nałogiem i mają obrzydzić picie, oraz te, dzięki którym biesiadnik mógł ograniczyć negatywny wpływ alkoholu. Obrzydzenie wina gwarantować miały np. smażone sownie jaja<sup>85</sup>, żucie korzenia fiołkowego<sup>86</sup>, picie wina, w którym zatopiony był węgorz lub żaba<sup>87</sup>. Przed upiciem chronić miała konsumpcja pieczonych kozich płuc<sup>88</sup>, a jeśli na zapobiegnięcie dolegliwościom po alkoholu było za późno, radzono spożywać po biesiadzie miodownik, czarną kapustę lub ocet<sup>89</sup>. „Apteka” podaje natomiast „receptę na podпиты pod wieczór”:

Jeśliś sobie pozwolił, i pił w wieczór siła  
Zażyi sierci z Bestyi co cię ukąsiła (a-przysłowie francuskie to jest powtórz tosz samo)  
To jest popraw nazajutrz, uczujesz ulżenie  
Byle tylko recepta nieszła w zwyczajenie<sup>90</sup>.

## B) DETERMINANTY EKONOMICZNE

W dyskursie piętnującym spożycie wina, począwszy od XVI wieku, podstawowym argumentem przemawiającym przeciwko konsumpcji tego trunku jest kwestia finansowa. Pijaństwo, nadużywanie wina, jest potępiane zatem głównie ze

<sup>83</sup> *Kalendarz polityczny...na rok 1780*, Warszawa, Druk M. Gröll, cyt. za M. Gorczyńska, *Popularyzacja wiedzy w polskich kalendarzach okresu Oświecenia (1737-1821)*, Lublin 1999, s. 256-257.

<sup>84</sup> „Po jedzeniu spać, ciężką lub czynić ochotę upijać się, te rzeczy sprawują głuchotę; Zbytnia robota, womit, spadek, uderzenie / Głód, chłód, pijaństwo, uszu sprawują dzwonienie”: *Apteka...*, op. cit., s. 36.

<sup>85</sup> B. Chmielowski, *Nowe Anteny, albo akademia wszelkiej sciencyi...*, Kraków 1745-1756, s. 525.

<sup>86</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja Praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752, k. Dv.

<sup>87</sup> *Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie*, Łowicz 1769, s. 113; *Albert nowy...*, op. cit., s. 226.

<sup>88</sup> B. Chmielowski, op. cit., s. 526.

<sup>89</sup> *Alexego Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758, s. 22; *Albert nowy...*, op. cit., s. 226.

<sup>90</sup> *Apteka...*, op. cit., s. 20.

względów ekonomicznych. W kazaniach księdza Skargi<sup>91</sup> widać wyraźnie krytykę zmiany upodobań polskiej szlachty w zakresie trunków alkoholowych:

Patrzcie, do jakich dostatków i bogactw i wczasów ta was matka przywiodła, a jako was ozłociła i nadała, że pieniędzy macie dosyć, dostatek żywności, szaty tak kosztowne, sług takie gromady, koni, wozów, takie koszty, dochody pieniężne wszędzie pomnożone. Pierwej rzadki miał piwo w domu, a teraz winem piwnice wasze wonieją. Pierwej samodziałki boki nasze pokrywały, a teraz aksamity i jedwabie. Pierwej proste rydwany i rzadkie, częste siodła miasto, poduszek, a teraz złote kolebki i karety. Pierwej proste potrawy, a teraz ptaki i kapłony. Pierwej jedna misa wszystkim, a teraz półmisków kilkadziesiąt<sup>92</sup>.

Obok Skargi innym kaznodzieją, stosującym podobną argumentację był Szymon Starowolski, który w wydanej prawdopodobnie około 1650 roku „Reformacji obyczajów polskich” również odnosił się do „wonejących winem piwnic”<sup>93</sup>. U Starowolskiego także dominuje retoryka zguby i zagłady ojczyzny, której przyczyną ma być luksus i zbytek, przejawiający się w odejściu od „staropolskiego życia” i zastąpienia piwa winem. W podobnym tonie zachowana jest mowa Iwana Mielezki<sup>94</sup>, kasztelana smoleńskiego, którą zamieścił w swoich pamiętnikach Jan Ursyn Niemcewicz; wiele akapitów nawiązuje do upadku tradycji i zastąpienia jej niepotrzebnym zbytkiem.

Za mojej pamięci nie bywało tych przysmaków (...).Wina węgierskiego nie znano, malmazję skromnie pijano, miodek i gorzałeczkę spijano, ale za to był groszy dostatek, murowano silne grody, w wojnie bito się lepiej jak dziś, lepiej dodzierzywano pola<sup>95</sup>.

Kwestia niegospodarności oraz nadmiernego trwonienia pieniędzy na zbytki poruszana była również w XVIII-wiecznych poradnikach gospodarskich. Krytykuje się

<sup>91</sup> „Ludziom ubogim, zdrowym, szlachcie, mieszczanom, pachołkom wino tak drogie pić? Co przelknie, to grosz, o jaka utrata! Jakby nie było na co dawać! Murujcie miasta, wieże, zamki”: P. Skarga, *Kazania na szóstą niedzielę*, cyt. za. J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI-XVIII*, t. 2, Warszawa 1994, s. 476.

<sup>92</sup> M.J.A. Rychlewski, *Piotr Skarga i jego wiek*, t. 2, Kraków 1850, s. 253.

<sup>93</sup> „Pierwej dobre było piwo w domu, teraz winem piwnice, nawet już i stajnie wonieją; każdy chce wino pić i wesela bez niego, chrzcin i jednania żadnego, albo zgromadzenia do cechu, by najuboższy rzemieślnik odprawić nie chce”: S. Starowolski, *Reformacja obyczajów polskich*, Kraków 1859 (1650?), s. 39.

<sup>94</sup> J. Tazbir, *Dalszy ciąg sporu o "mowę Iwana Mielezki"*, „Odrodzenie i reformacja w Polsce”, vol. LIII, Warszawa 2009, s. 291-298.

<sup>95</sup> J.U. Niemcewicz, op. cit., s. 343.

m.in. zbyt wysokie wydatki na podróże<sup>96</sup>, sprowadzanie zagranicznych sprzętów i towarów, w tym win<sup>97</sup>.

W XVIII wieku, kiedy dokonuje się przemiana obyczajowa i ekonomiczna społeczeństwa europejskiego<sup>98</sup>, w Rzeczypospolitej z nową modą na kuchnię i wino francuskie<sup>99</sup> ściiera się nurt konserwatywny, w którym pojawiają się elementy dyskursu moralizatorskiego z XVII wieku. Nacisk kładzie się jednak o wiele mocniej na konflikt tradycji z nowoczesnością w postaci wina, zastępującego dawne miody i piwa, niż na aspekt ekonomicznej ruiny, do której doprowadza zakup drogiego trunku. XVIII-wieczna krytyka konsumpcji wina sprowadza się zatem głównie do jej negacji jako symbolu luksusu i upadku tradycji.

Krytycznie na polskie biesiady spoglądali również obcokrajowcy. Ich spostrzeżenia łączyły się z nurtem moralizatorskim, potępiającym nadmierny zbytek, jakim był zakup wina<sup>100</sup>. Bernard O'Connor, lekarz króla Jana III Sobieskiego, krytycznym okiem patrzył na zakupy wina przez Polaków. Jego zdaniem oddawanie Węgrom i przedstawicielom innych narodów pieniędzy za wina jest przyczyną ubożenia królestwa<sup>101</sup>. Johann Joseph Kausch w opisie podróży ze Śląska do Krakowa<sup>102</sup> wskazuje, iż pijaństwo przyczynia się do upadku rzemieślników nawet w wielkich miastach, a dla cudzoziemca widok pijanych ludzi na ulicach Krakowa nie należy do najprzyjemniejszych.

Opis zwyczajów towarzyszących picciu, a także ekscesów związanych z konsumpcją wina, nie jest jednak jednoznaczny. W drugiej połowie XVIII wieku napotkać można na opinie, wskazujące na zanik praktyk pijackich wśród mieszkańców

---

<sup>96</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, sygn. 112, *Rachunki kosztów podróży Antoniego Lubomirskiego z Warszawy do Petersburga*, 1758 r., k. 5, 10; APK, AS Archiwum Podhoreckie I, sygn. 104, *Księga wydatków związanych z podróżami zagranicznymi synów Wacława Rzewuskiego, Józefa, Stanisława i Seweryna*, 1755-1757, k. 9, 18, 29, 52; sygn. 105, *Księga ekspensy Wacława Rzewuskiego*, 1755-1761.

<sup>97</sup> *Gospodarstwo prawami istotnemi doświadczeniem*, t. 2, Warszawa 1787, s. 507-508.

<sup>98</sup> W. Reinhard, *Życie po europejsku*, Warszawa 2009.

<sup>99</sup> J. Dumanowski, *La cuisine française en Pologne au XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Bordeaux 2009, s. 169-179.

<sup>100</sup> Krytyka ta dostrzegalna jest już w źródłach XVI wiecznych np. w relacji Fulwiusza Ruggieri, „wino z Węgier, z Morawii, z Austrii, trochę także z Włoch, z Kandii i z Grecji, wino francuskie, reńskie, hiszpańskie mają z Gdańska, tudzież korzenie – co wszystko wyprowadza z kraju pieniądze”: J. Gintel, op. cit., s. 133.

<sup>101</sup> J.A. Wilder, *Okiem cudzoziemca. Ze wspomnień cudzoziemców o dawnej Polsce*, Warszawa 1959, s. 220.

<sup>102</sup> J.J. Kausch, *Ausführliche Nachrichten über Schlesien vom Verfasser der Nachrichten über Polen und Böhmen*, Salzburg 1794; Id., *Erste Fortsetzung seiner Nachrichten über Schlesien, Böhmen und das vormalige Polen*, Breslau 1796, tłum. W. Zawadzki, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 369.

Rzeczypospolitej, z drugiej strony mowa jest o trwaniu archaicznych obyczajów, powszechnym pijaństwie i trwonieniu pieniędzy na trunki.

### C) DETERMINANTY SPOLECZNO-KULTUROWE

Jan Stanisław Bystroń pisał, iż począwszy od XVI wieku „wraz z upadkiem wyższych aspiracji kulturalnych, pacyfikacją kraju i wzrostem zamożności przeciętnego szlachcica, splawiającego zboże do Gdańska, pijaństwo stało się czymś powszechnym”<sup>103</sup>. Dalej autor wspomina o podniesieniu pijaństwa do rangi zasady towarzyskiej w XVII wieku i utwierdzeniu tej pozycji w wieku XVIII. W licznych opracowaniach na temat obyczajów epoki staropolskiej i tak zwanego życia codziennego szlachty opinie na temat opilstwa polskiego zdają się sprowadzać do tego, co zaznaczył Bystroń. Konsumpcja alkoholu, zwłaszcza w nadmiarze, kojarzona jest z upadkiem kulturalnym czy upadkiem obyczajów. Temu pogładowi sprzyja zapewne spojrzenie z perspektywy współczesnej, gdzie pijaństwo jest jednoznacznie łączone z alkoholizmem, który, jak wspomniano wcześniej, do połowy XIX wieku nie był opisywany jako choroba. W materiale źródłowym podkreśla się jednak negatywne skutki pijaństwa podkreśla się jednak w sferze ekonomicznej i zdrowotnej<sup>104</sup>.

W hipotezie o upadku kultury w Rzeczypospolitej można upatrywać słabych punktów ze względu na pominięcie wartości socjalizujących, jakie posiada alkohol oraz elementu transferu kulturowego, dokonującego się wraz z rozpowszechnianiem się mody na konsumpcję wina w Polsce. Z tego punktu widzenia to, co według historyków obyczajów niszczyło kulturę, było jednocześnie katalizatorem nowych zachowań kulturowych.

Nie oznacza to, że ówczasie nie dostrzegano problemu nadmiernej konsumpcji alkoholu. W kontekście przedstawionej pracy elementy dyskursu krytycznego wobec pijaństwa, dotyczące mocniejszych alkoholi, takich jak wódki, nie zostaną jednak szerzej omówione. Główną przeszkodę stanowi tu przede wszystkim skala zjawiska. Obliczanie dokładnych rozmiarów konsumpcji wina w Polsce na przestrzeni badanego okresu wydaje się zadaniem niemożliwym i jednocześnie pozbawionym w tym wypadku celowości. Czy można bowiem przyjąć istnienie pewnej granicy oddzielającej

<sup>103</sup> J.S. Bystroń, op. cit., s. 175.

<sup>104</sup> J.K. Haur, *Oekonomika...*, s. 66-67, 214.

konsumpcję zwyczajową od ekscesywnej? Jeśli zaś granica taka istniała, jak określić, co było jej wyznacznikiem i jak stwierdzić, czy podlegała ona zmianom na przestrzeni wieków?

Zbigniew Kuchowicz w studiach nad stanem zdrowia społeczeństwa XVIII wieku uznał, że pogląd o powszechnej i ekscesywnej konsumpcji wina w społeczeństwie staropolskim jest przyjmowany przez badaczy na wyrost<sup>105</sup>. Ówczesne trunki zawierały znacznie niższy procent alkoholu, jednak mimo to autor podejmuje się porównania konsumpcji win, wódek piw w różnych okresach i grupach społecznych.

Trudno również nie poddać w wątpliwość tego typu statystycznego ujęcia konsumpcji, o której wiedzę można czerpać zarówno ze źródeł dotyczących skali handlu trunkami, jak i z materiału narracyjnego dotyczącego pijaństwa i roli alkoholu w kulturze staropolskiej. Można oczywiście dokonać połączenia obu metod i przy monitorowaniu statystyki obrotu handlowego alkoholem obserwować zmianę dyskursu w zakresie konsumpcji. Warto jednak zwrócić uwagę na to, że o ile statystyka ilości sprowadzanego czy wytwarzanego alkoholu ulega w miarę dynamicznym fluktuacjom, to zmiany zachodzące w dyskursie są znacznie powolniejsze i nie reagują proporcjonalnie do aktualnej sytuacji na rynku napojów. Zmiany zachodzące w dyskursie są bardziej statyczne, co widać na przykładzie win węgierskich, którym przypisuje się wartość trunku prawdziwie polskiego, tradycyjnego, z nostalgią wspomnianego przez poetów czy pisarzy. Mimo wzmożonej w drugiej połowie XVIII wieku konsumpcji nowych win szampańskich czy burgundzkich, francuskie trunki na długo pozostają wyrazem negatywnych emocji związanych z postępem i odwrotem od wartości tradycyjnych.

Wyznaczanie dokładnej granicy między odmiennymi sposobami użycia alkoholu jest zatem o tyle skomplikowane, iż w zależności od obranej perspektywy, przyjętej metodologii i materiału źródłowego granica ta może mieć skrajnie odmienny przebieg, należy zatem skupić się na elemencie kulturotwórczym konsumpcji alkoholu.

---

<sup>105</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, s. 147-152.

### 3. ASORTYMENT WIN W RZECZYPOSPOLITEJ

#### 3.1. PRÓBA IDENTYFIKACJI WIN W POLSCE OD POŁOWY XVII DO POCZĄTKU XIX WIEKU – WYZWANIA I PROBLEMY

Problematyka badawcza podjęta w niniejszej dysertacji skupia się wokół kulturowej historii wina francuskiego w Polsce. Analizując kolejne aspekty związane z handlem, konsumpcją i rolą wina w procesie wyróżnienia społecznego nie należy zapominać o samym trunku i jego naturze. Niniejsze rozważania mają za zadanie ukazać problem identyfikacji wina w dobie nowożytnej i opisu jego natury.

Popularne dziś zjawisko rekonstrukcji historycznych dotyka również dawnej kuchni. Pytanie o możliwość odtworzenia dawnych potraw, trunków i smaków pozostaje otwarte do dyskusji<sup>106</sup>. W niniejszej dysertacji nacisk nie jest położony na uzyskanie odpowiedzi na pytanie, jak smakowało dawne wino w dzisiejszych kategoriach smaku. Celem jest raczej nakreślenie sieci opinii, skojarzeń, porównań i dyskursu wokół smaku wina, dzięki której można by określić podstawowe cechy charakterystyczne danego trunku.

Historia wina w Polsce jest nadal tematem podejmowanym głównie przez felietonistów i dziennikarzy, rzadko zaś napotkać można naukowe rozprawy, które mogłyby usystematyzować wiedzę na temat asortymentu pijanych niegdyś w Polsce win. Nie bez znaczenia jest również brak materiału źródłowego, co w znacznym stopniu utrudnia przeprowadzenie tego typu badań. Podstawowym problemem jest tu nierównowaga w zachowaniu źródeł dla okresu XVII wieku, XVIII i późniejszego okresu. O ile wśród dokumentów XVIII-wiecznych można odnaleźć te, które szczegółowo opisują naturę danego trunku, źródła drugiej połowy XVII wieku nie są już tak bogate w informacje, a jednocześnie jest ich stosunkowo niewiele w porównaniu

---

<sup>106</sup> Przykład mogą stanowić współczesne rekonstrukcje staropolskich przepisów kulinarnych: J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Warszawa 2010.

do późniejszego okresu<sup>107</sup>. Problematyczna jest również sama zawartość dokumentów źródłowych. Poziom uszczegółowienia spisów win wzrasta na przełomie XVIII i XIX stulecia<sup>108</sup>. Terminy: wino francuskie, węgierskie, hiszpańskie, zastępowane są przez dokładne nazwy regionu pochodzenia, domeny, rocznika, oraz opisy smaku lub innych właściwości wina<sup>109</sup> etc.

W wyniku przeprowadzonych kwerend archiwalnych udało się stworzyć obszerny i szczegółowy katalog sprzedawanych i konsumowanych w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku. Jednym z najważniejszych elementów analizy asortymentu win było porównanie wyników badań przeprowadzonych w polskich archiwach z materiałem źródłowym pochodzącym z Francji.

W celu uzyskania odpowiedzi na pytanie o naturę wina pijanego w Polsce zestawiono informacje pochodzące zarówno z rękopisów, jak i ze starodruków, starając się przy tym stworzyć jak najwięcej kategorii charakteryzujących wino. Porównując różne informacje na temat jednego wina w danym okresie można pokusić się o stworzenie pewnego rodzaju modelu. Należy jednak zachować ostrożność przy analizie rodzajów win, które nie są szczegółowo określone, np. wino francuskie, wino węgierskie. Pod tymi nazwami mogły się bowiem kryć wina z różnych regionów, niekoniecznie charakteryzujące się podobnymi cechami. W szerszej perspektywie, porównując cechy danego wina, można zauważyć czy jego właściwości zmieniały się w ciągu danego okresu, czy też nie ulegały modyfikacjom.

Baza uwzględnia nie tylko wina francuskie, ale też wszystkie inne, które w tym czasie sprowadzane były do Polski i obejmuje opisy około 4 tysięcy trunków. Korpus źródłowy<sup>110</sup> obejmuje szerokie spektrum materiałów, m.in. korespondencję prywatną<sup>111</sup>

<sup>107</sup> AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta, sygn. 1660, *Korespondencja Zasławskich*, 1649 r.; Archiwum Zamoyskich, sygn. 2758; APP, AmP, sygn. I.2108, *Księga taks wina*, 1672-1682; APK, Zbiór Zygmunta Glogera, sygn. 119, *Denhoffowie, Zofia, rachunki*, 1655-1695; Akta Potockich z Krzeszowic, sygn. 621, *Różne rachunki*, 1686-1704; AS teki arabskie, sygn. 341/11, Lubomirska Teofila z Zasławskich Wiśniowiecka, *Kwit dany Sieradzkiemu na antał wina*, 1699 r.; sygn. 544/7, Akta obcych rodów. Lubomirscy, *Rejestr pieniędzy wydanych na wino na Węgrzech*, 1670.

<sup>108</sup> AGAD, AR XXVI, sygn. 730, *Regestr win znajdujących się w zamku nieświeskim*, 1807 r.; Archiwum Gospodarze Wilanowa Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, sygn. 402, *Książka ekspensów miesięcznych*, 1807-1811; Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa akta dawniejsze, sygn. 783, *Rachunek piwnicy nieborowskiej i wulczańskiej*, 1807-1808; APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854.

<sup>109</sup> APK, Akta Potockich z Krzeszowic, sygn. 2895, *Rachunki kuchni i piwnicy*, 1822-1842.

<sup>110</sup> W przypisach wymienione zostały sygnatury najważniejszych materiałów źródłowych, kompletne zestawienie źródeł znajduje się w bibliografii.

<sup>111</sup> AGAD, AR XI, sygn. 122; AR V, sygn. 2520/4, 13585, 9733; Archiwum Potockich z Łańcuta, korespondencja, sygn. 715, 1660, 1741, 1746, 2100; Archiwum Roskie, sygn. VII/8, VIII/55, X/18, XXI/22, XXIII/2, XXIII/4, XXIII/17, XXXV/133, XXVIII/182, supl. 7/3, 9/2, 19, 21.



i handlową<sup>112</sup>, księgi komisyjne i księgi faktur, dokumentację handlową<sup>113</sup>, taksy<sup>114</sup>, rachunki<sup>115</sup>, rejestry piwniczne, etc.

Głównym celem podjętych prac było zestawienie informacji o danym winie pochodzących – w przypadku win francuskich – ze źródeł polskich, jak i tych zgromadzonych we francuskich archiwach. Dane pozyskane w wyniku przeprowadzonej analizy źródeł uzupełnione zostały o informacje na temat charakteru win, przedstawione w opracowaniach dotyczących handlu, produkcji i konsumpcji tego trunku. Dzięki temu udało się uzyskać spójną charakterystykę niektórych win sprowadzanych do Polski w omawianym przedziale czasowym. Zestawienie tak wielu informacji pokazuje nie tylko popularność danego wina w danym okresie, ale również to, jak na przestrzeni lat zmieniał się sposób opisu trunku i jakie jego elementy uważano za istotne. Ciekawym wątkiem, ujętym w analizie, jest również pisownia nazw win. W wielu przypadkach odnotowano kilka, a nawet kilkanaście różnych zapisów ortograficznych nazwy tego samego wina. Wyróżniono także synonimiczne nazwy odnoszące się do danego trunku. Ponadto określono, w zależności od informacji źródłowych, przeznaczenie danego wina (dla kogo, z jakiej okazji, wino do stołu czy do kuchni) oraz inne szczegóły bliżej charakteryzujące trunek (miejsce i czas zakupu, dane kupca).

Układ bazy obejmuje następujące kategorie: nazwa wina, oryginalna pisownia, kraj pochodzenia, region, kolor, smak, inne właściwości, rocznik, cena, data zakupu, ilość, jednostka miary, kupujący, rodzaj dokumentu z którego pochodzą dane, miejsce zakupu, przeznaczenie wina.

<sup>112</sup> VC, sygn. 1L-1F 003 – 1L-1F 004, 1L-1F 006, 1L-1F 008, 1L-1F 010, 1L-1F 011, 1L-2A 001 – 1L-2A 011, 1L-2B 001; AMB, S&S, sygn. 220 S 1 - 220 S 10; ADG, B&H, sygn. 7B 1124, 7 B 1128; H-J, sygn. 7 B 1544, 7 B 1551, 7 B 1554.

<sup>113</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 091 – 1A 1E 099, 1A 1F 095 A, 1A 1F 096 B, 1A 1F 097 C, 1A 1F 098 D, 1A 1F 099 E, 1A 1F 100F; *Livre de factures*, sygn. 1A 1E 129, 1A 1F 088, 1A 1E 126 A; *Vins pour compte de l'expédition*, sygn. 1A 1E 089; AMB, S&S, sygn. 220 S 1050, 220 S 1423 – 220 S 1427, 220 S 1411 – 220 S 1417, 220 S 863 – 220 S 864, 220 S 866 – 220 S 867; ADG, B&H, sygn. 7 B 1142, 7 B 1148, 7 B 1163 – 7B 1165, 7 B 1139; H&J, sygn. 7 B 1553, 7 B 1555-7 B 1556; *Généralité*, sygn. 7 B 3024- 7 B 3026, 7 B 3090.

<sup>114</sup> APP, AmP, sygn. I 2108, sygn. I 279; odz. 85, 126, 128-129, 134-136, 159-160, 355, 380, 447-448.

<sup>115</sup> AGAD, AR XX, sygn. 163, 171; AR XXIX, sygn. 25, 30, 172; AR XXVI, sygn. 296; Archiwum Zamoyskich VII, sygn. 2758; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 86-88; AR z Nieborowa, akta dawniejsze, sygn. 780; Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10,13,16; Archiwum Gospodarcze Wilanowa, Anteriora, sygn. 89, 112; APK, Zbiór Zygmunta Glogera, sygn. 81, 119, 298, 461; Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610; AS Podhoreckie I, sygn. 104-105; Akta Potockich z Krzeszowic, sygn. 621, 2895; APP, AmP 474, sygn. I-1697, I-2062.

### 3.2. KATALOG WIN

W zebranych materiale z okresu od połowy XVII wieku do początku XIX wieku dominują wina węgierskie i francuskie. W zamierzonym przedstawieniu charakterystyki win konsumowanych w Rzeczypospolitej w badanym okresie zastosowano zatem podział na trzy kategorie: wspomniane powyżej wina węgierskie, francuskie (a spośród nich burgundy i szampany) oraz inne wina zagraniczne. W skład tej ostatniej kategorii wchodzi również wina anonimowe, określane mianem „wina” – bez podania kraju, regionu pochodzenia czy innych informacji pozwalających ustalić, skąd pochodził dany trunek. Dane w poszczególnych kategoriach zostały uzupełnione o informacje pochodzące ze źródeł drukowanych i opracowań polskich, francuskich i angielskich na temat historii wina. W opisie asortymentu win zachowano podział chronologiczny, począwszy od informacji dotyczących win XVII-wiecznych, po trunki z początku XIX stulecia. W celach informacyjnych podawano również szczegóły dotyczące danego wina z wcześniejszego okresu. Jeśli informacji nie opatrzone przypisem, oznacza to, iż pochodzą one z bazy win sporządzonej na potrzeby niniejszego rozdziału.

#### 3.2.1. WINA WĘGIERSKIE

Z opracowań dotyczących staropolskich obyczajów<sup>116</sup> można dowiedzieć się, że na szlacheckim stole królowały niepodzielnie wina węgierskie, w tym najczęściej wymieniane wśród nich tokaje. Częstokroć określenie „wino węgierskie” traktowane było jako synonim wina z tokajskich winnic<sup>117</sup>. Trudno jednak uznać, biorąc pod uwagę

---

<sup>116</sup> Z. Kuchowicz, *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i I. połowy XVIII*, Warszawa 1957; Id, *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, Warszawa 1972; R. Kaleta, *Anegdoty i sensacje obyczajowe wieku oświecenia w Polsce*, Warszawa 1958; A. Wolowski, *La vie quotidienne en Pologne au 17em siècle*, Paris 1972; J.S. Bystron, op. cit.; M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje...*; A. Chwalba, *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2004.

<sup>117</sup> O regionie tokajskim: A. Albitreccia, *La région vinicole du Tokaj*, „Annales de Géographie”, vol. 45, nr 254, 1936, s. 190-192.

cenę tego trunku, by „wino z suszu”<sup>118</sup>, jak zwano tokajskie trunki, gościło tak często na polskim stole. Klisza szlacheckiej uczt, na której wznosi się toast tokajem, sprawiła, iż często pomijany jest fakt występowania innych rodzajów win węgierskich w Polsce, wśród których zdecydowaną większość stanowiły wina stołowe<sup>119</sup>. W zgromadzonym materiale źródłowym maślacze czy wina suchych jagód pojawiają się sporadycznie i kupowane są zazwyczaj przez wielkich magnatów<sup>120</sup>.

Utożsamianie wina węgierskiego wyłącznie z tokajem jest powszechnym błędem. Różnorodność węgierskich win opisywał już w XVI wieku biskup Miklos Olah. Z jego relacji o najlepszych winnicach wynika, iż regionami słynącymi z wyśmienitych trunków były m.in. region Sremski, Somogy, Baranya, Pozsony, Sopron, Eger, Borsod, Újvar, Veszprém, Zala. Jeszcze zanim wino węgierskie na dobre zapanowało na polskich stołach, na początku XVI wieku gama smaków i odmian win była bardzo szeroka. Wśród trunków znajdowały się zarówno te delikatne, kwaśne, lekkie, jak i mocne. Jeśli zaś chodzi o kolor, nad czerwonymi zdecydowanie przeważały wina białe<sup>121</sup>. Dopiero w XVII wieku, kiedy za sprawą Turków i Serbów węgierskie winnice zaczyna się obsadzać szczepem kadarka, białe wina ustępują czerwonym. Zmiana ta dotyczy nawet regionów, w których dotychczas produkowano wina wyłącznie białe. Nadmienić należy, że podobna zmiana tendencji produkcji wina dokonuje się w tym samym okresie na południu Francji, gdzie holenderskie wymagania co do produkcji białych win wymuszają na lokalnych winiarzach zmianę profilu winnicy i produkcję win białych w regionach, w których do tej pory królowało wino czerwone.

O winach z Tokaju jako wyśmienitych trunkach można usłyszeć pod koniec XV wieku<sup>122</sup>. Według legendy pierwszy tokaj *aszú* powstał w 1630 roku, a jego stworzenie przypisywano kronikarzowi i kaznodziei transylwańskiemu, Laczko Máté

<sup>118</sup> Popularność win węgierskich obrazuje już sama liczba nazw, pod jakimi występuje ów trunek. Mawiano o nim: węgrzyn, węgrzynek, węgier, tokaj, wino tokajskie, maślacz, madziar. W użyciu były również inne ciekawe nazwy, jak np. miód siedmiogrodzki, sok z tokajskich jagód, węgierska akwawita, czy chociażby grzyb tokajski, którym to określeniem nazywano najdroższy gatunek wina węgierskiego.

<sup>119</sup> Świadczy o tym przewaga określenia wina węgierskie stołowe w znalezionych dokumentach opisujących stan piwnicy w XVIII wieku.

<sup>120</sup> Dla Jana Klemensa Branickiego sprowadzono w 1755 roku – 38 beczek ordynaryjnego wina, 2 beczki maślacza i 1 beczkę suchych jagód, łącznie za 350 dukatów: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. Supl. 7/3, k. 12.

<sup>121</sup> M. Olah, *Magyarország leirása*, [w:] *Régi utasok Magyarországon és Balkán-félszigeten, 1057-1717*, red. I. Szamota, Budapest 1891, s. 550-551, cyt. za M.-F. Vajda, *Production et consommation de vin en Hongrie XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. Ch. Bouneau, M. Figeac, Pessac 2008, s. 214.

<sup>122</sup> J. Jakubiuk, *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965, s. 10.

Szepsi. To niezwykle wino miało być wielkanocnym podarunkiem dla Zsuzsanny Lorántffy, przyszłej żony księcia Rakoczego. Jednak to najsłynniejsze węgierskie wino tak naprawdę powstało w połowie XVI wieku<sup>123</sup>. Wzmianki o winie *aszú* znajdują się w wydany w 1576 roku słowniku łacińsko-węgierskim „Nomenklatura”, którego autorem był Fabricius Balázs Sziksai<sup>124</sup>.

Wśród sprowadzanych od XVI wieku do Polski win węgierskich wyróżniano białe wina edenburskie<sup>125</sup> z Szopronia oraz białe i czerwone<sup>126</sup> wina świętojerskie (Święty Jur na północ od Bratysławy). W XVII wieku często wymienia się również tokajskie<sup>127</sup>, jednak częściej w dokumentach oficjalnych niż w spisach piwnicznych. W tych z XVIII wieku nazwa „tokaj” praktycznie nie występuje, co nie wyklucza konsumpcji tego wina<sup>128</sup>.

Wśród zakupów wina węgierskiego w XVIII wieku brak dokładnych danych określających region, z którego pochodzi wino sprzedawane w butelkach<sup>129</sup>. Butelkowane wina mogły wcześniej znajdować się w beczkach i być poddane procedurze przeciągania. Były to zazwyczaj wina podawane do stołu, często z okazji wizyt. Osobno pojawiają się nazwy „wino suchych jagód” i „maślacz”<sup>130</sup>, bez określania tych trunków jako wino węgierskie. Wino z suchych jagód, jak sugeruje nazwa, mogło być słodkim, mocnym, białym tokajem, kupowanym na antały. Służyło nie tylko do konsumpcji, ale również na tak zwaną dolewkę, co sugeruje, iż

<sup>123</sup> I. Csaplaros, *Polacy i Węgrzy*, Budapeszt 1948, s. 21; G. Komoróczy, *Borkivitelunk eszak fele*, Kassa 1944, s. 18, cyt. za J. Jakubiuk, op. cit., s. 10.

<sup>124</sup> J.-C. Ribaut, A. Rowley, *Le vin. Une histoire du goût*, Paris 2003.

<sup>125</sup> O wielości trunków węgierskich świadczy rozporządzenie wojewody krakowskiego Firleja z 1589 roku, w którym zaznacza on gdzie jakim trunkiem można handlować „(...) do jednych domów i piwnic pospolitych win stawiać nie mogą, jeno porządkiem niżej opisanym, to jest węgierskie i endeburskie pospołu, na które ma być wieniec zielony po staremu wywieszony. (...) W osobnych piwnicach w inszych domach świętojurskie, rakuskie, morawskie mają być stawiane, na takie ma być wieniec słomiany wywieszony i osobno też w inszych domiech i piwnicach mają być stawiane seki, canari, mederi i insze zamorskie wina, na takie ma być wieniec zielony, a w pośrodku płat modry wywieszony; osobno miody, na których krzyż ma być zawieszony, te z piwem stawiać się mogą”: J.S. Bystron, op. cit., t. 1, s. 220-221.

<sup>126</sup> Z. Guldon, L. Stępkowski, *W kwestii importu win węgierskich do Polski w drugiej połowie XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, 1986, s. 661; A. Klonder, *Napoje fermentacyjne...*, s. 71.

<sup>127</sup> APP, AmP, sygn. I-1824, *Registr ungelu miejskiego od muszkatelei, małmazyji, win różnych*, 1613 r., k. 2v-4v.

<sup>128</sup> Używano innego rodzaju sformułowań, tj. wino z suchych jagód; możliwe, iż również wino określane jako stare węgierskie mogło być winem typu *aszú*, które mogło być długo przechowywane.

<sup>129</sup> APK, AS Archiwum Podhoreckie II, sygn. 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, k. 193.

<sup>130</sup> M. Lambert-Gocs, *Tokaji wine. Fame, fate, tradition*, Williamsburg 2010, s. 230.

mocniejszym i lepszym pod względem jakości winem poprawiano smak pozostałych. Funkcję tę spełniało również inne wino węgierskie – kapka<sup>131</sup>.

Określanie wieku wina rocznikiem zaczęto stosować na przełomie XVIII i XIX wieku. Pojawiające się na szlacheckich stołach węgryzyny miały zazwyczaj 6-7 lat. Zanim jednak zaczęto oznaczać wina rokiem produkcji stosowano określenia opisowe, podlegające gradacji: wino stare, starsze, bardzo stare, dawne.

W rejestrach piwnicznych często brak szczegółowych informacji o właściwościach danego wina. Zazwyczaj trunki są numerowane, co mogło odzwierciedlać różnice między danymi winami i chronologią ich zakupu. W lakonicznych opisach smaku waloryzacja trunku odbywa się na zasadzie: dobre – niedobre, wytrawne – słodkie, bez opisu niuansów.

### 3.2.2. WINA FRANCUSKIE

Wspomniana już wcześniej dominacja win francuskich i węgierskich w Polsce połowy XVII – początku XIX wieku sprawia, że analizując asortyment win francuskich dostrzec można o wiele bardziej charakterystyczny opis win, zarówno pod względem pochodzenia trunku, jak i jego właściwości. Tak jak w przypadku win węgierskich, w źródłach często lakonicznie określa się wino jako francuskie. W tym przypadku problematyczna jest nazwa „wino z Francji”, *vin de France*, gdyż jeszcze w XVII wieku nazywano tak wino z regionu Île-de-France<sup>132</sup>. Wielość francuskich win sprowadzanych do Polski, zwłaszcza w XVIII wieku, każe przypuszczać, iż określenie „wino francuskie” tyczyło się białych win stołowych. Wina jakościowe opisywano bardziej szczegółowo, podając region, z którego pochodziły lub zwyczajową nazwę.

Uzależnienie handlu winem francuskim od pośrednictwa holenderskiego sprawiło, że identyfikacja poszczególnych win staje się w dużej mierze utrudniona. Biorąc pod uwagę zapotrzebowanie na białe wina likierowe oraz tańsze białe trunki skupowane w okolicach Bordeaux, które następnie mieszano i doprawiano, można

---

<sup>131</sup> „kapka – wino węgierskie, do najdroższych się liczące, zwane od tego, że przy winobranii, po ułożeniu najdojrzałych gron jagód, z tych pod naciskiem własnego ciężaru, po kapce wino się to sączy. Zbierane starannie, nosi nazwę kapki, i właściwie służy do poprawy win niższego gatunku, którym nadaje smak i zapach tokajczyzny, a tom samem podnosi ich w cenie wartość”: S. Olgerbrand, *Encyklopedia powszechna*, t. XIV, Warszawa 1863, s. 11.; Cf. J. Tuwim, *Polski słownik pijacki i antologia bachiczna*, Warszawa 1959.

<sup>132</sup> F. Bonal, *Le livre d'or du champagne*, Lausanne 1984, s. 20.

domyślać się, że w drugiej połowie XVII wieku i pierwszej połowie XVIII wieku w asortymencie win francuskich docierających do Gdańska najczęściej było trunków białych. W zgromadzonym materiale źródłowym kolor tak zwanego wina francuskiego nie był szczegółowo opisywany. Odnaleziono kilka zapisów sugerujących, iż wino było: czerwone; białe – oznaczone zazwyczaj jako wino do wody, lub żółte – opisane jako stare, co świadczyć może o tym, iż określano w ten sposób wina likworowe, słodkie. Większość win francuskich określana jest jako „ordynaryjne” i „wino do wody”. W drugiej połowie XVIII wieku są to wina dość uniwersalne, podawane do stołu z okazji uroczystości rodzinnych lub przybycia gości, dawane gościom na drogę, używane jako wino mszalne czy też przeznaczone na kuchnię. O powszechności zastosowania win francuskich mówi również jeden z francuskich traktatów królewskich z 1776 roku:

La France, par une sorte de privilège attaché à la nature de son climat et de son sol, est le seul pays qui produise en abondance des vins recherchés de toutes les nations par leur qualité supérieure et parce qu'ils sont regardés comme plus propres que ceux des autres contrées à la consommation habituelle. Ainsi les vins de France devenues, pour la plupart de pays à qui cette production a été refusée, une boisson d'un usage journalier, qu'on croit ne pouvoir remplacer par aucune autre, forment, pour notre royaume, l'objet du commerce d'exportation le plus étendu et le plus assuré<sup>133</sup>.

Pod koniec XVIII wieku coraz częściej zauważalny jest zakup wielkich francuskich *crus* jak Margaux, Haut-Brion, Medoc, St. Julien oraz wina z Cognac. Popularnością cieszyły się również białe słodkie wina francuskie, jak Sauternes czy Frontignan, to ostatnie występujące również pod nazwą „frottygner muszkatołowy”.

Wśród win francuskich na liście zakupów pojawiają się często wina bordeaux (burdo, burdeau, bordo). Podobnie jak wino oznaczone jako francuskie, bordeaux ma szerokie zastosowanie. Podaje się je do stołu, przeznacza na wyszynk, jest winem podawanym do wody, jak i stosowanym w kuchni. Nie należy ono zapewne do prestiżowych, gdyż jego cena na początku XIX wieku jest trzykrotnie niższa niż butelki wina Margaux. Z tego regionu pochodzą również wina Bergerac i Grave.

Spośród win francuskich uwagę zwraca także białe wino z regionu Langwedocji, zwane picardan<sup>134</sup>, w źródłach polskich widniejące pod nazwą pikardon. Roger Dion

<sup>133</sup> *Édit... par lequel S. M. permet de faire circuler librement les vins dans toute l'étendue du Royaume, de les emmagasiner, de les vendre en tous lieux et en tout temps et de les exporter en toute saison, par tous les ports, nonobstant tous privilèges particuliers et locaux à ce contraires que S. M. supprime...* Registré aux Parlemens de Toulouse et de Dauphiné et au Conseil souverain de Roussillon [les 24, 26 et 27 avril 1776], Impr. royale (Paris) 1776, k. 2.

<sup>134</sup> G. Gavignaud-Fontaine, G. Larguier, *Le vin en Languedoc et en Roussillon: de la tradition aux mondialisations : XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Canet-en-Roussillon 2007, s. 68.

przycacza jeden z dokumentów Chambre de Commerce Montpellier z 1730 roku, z którego wynika, iż wina te były szczególnie popularne w Holandii i na Północy już na początku XVIII wieku. Popularność ta przyczyniła się do rozwinięcia plantacji winorośli i zwiększenia produkcji wina. Liczne fałszerstwa na winach – dolewanie wody do wina, czy też sprzedawanie napoju gorszej jakości pod etykietką wysokiej klasy trunku – doprowadziły do upadku zaufania do kupców z północnej Europy<sup>135</sup>. W rachunkach zakupu win czy też pośmiertnych inwentarzach zauważyć można stałą obecność pikardonu w Polsce na przestrzeni całego XVIII wieku.

#### A) BURGUNDY

Sława i reputacja win burgundzkich sięga epoki średniowiecznej<sup>136</sup>. Wina z Beaune<sup>137</sup>, które swą moc i kolor zawdzięczały szczepowi *pinot vermeil*, były wówczas chlubą Burgundii. Podobnie jak w przypadku bordoskich trunków, wina z tego regionu zazwyczaj sprzedawano tuż po zbiorach i nie nadawały się one do przechowania lub, dokładniej rzecz ujmując, nie posiadano wówczas odpowiedniej wiedzy i umiejętności, które pozwoliłyby utrzymać wino w piwnicy przez okres dłuższy niż 1-1,5 roku bez szkody dla jakości napoju. Obok win czerwonych produkowano również trunki białe.

Tous les vins que l'on apporte ici de Bourgogne sont presque rouges, encore qu'ils en aient de blancs en abondance, mesme astringents et quelques-uns assez rudes pour le six premiers mois<sup>138</sup>.

Już pod koniec XVII wieku kształtuje się jednak idealny rodzaj wina burgundzkiego o jasnoróżowym kolorze. Aby sprostać upodobaniom zagranicznych konsumentów w XVIII wieku odchodzi się od delikatnego koloru wina:

<sup>135</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1959, s. 314-315.

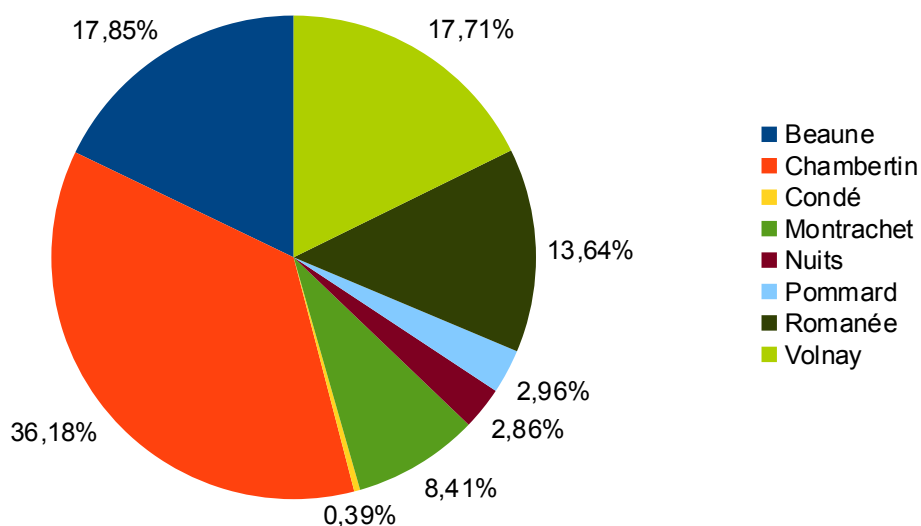
<sup>136</sup> L. Abric, *Les grands vins de Bourgogne de 1750 à 1870 : production, commerce, clientèle*, Précycous-Thil 2008.

<sup>137</sup> F. Beguillet, *Œnologie ou discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne*, Dijon 1770, s. 25.

<sup>138</sup> J. Le Paulmier, *Traité du vin et du cidre*, Caen 1589, s. 24, cyt. za R. Gadille, *Le Vignoble de la côte bourguignonne, fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris 1967, s. 185.

Le volnay est le plus léger, le plus fin, le plus primeur; pommard a plus de corps et de franchise, se soutient mieux dans les pays chauds; beaune a plus de couleur, est plus agréable à boire et est encore plus franc; savigny et chassagne sont plus moelleux à la seconde et à la troisième feuillée (...) Le Montrachet l'emporte sur tous les vins blancs de Bourgogne et de l'Europe<sup>139</sup>.

W XVIII-wiecznych źródłach, opisujących handel i konsumpcję wina w Polsce, wino z Burgundii widnieje pod nazwami: wino borgeńskie, burgońskie, burgundskie lub w oryginalnej pisowni: bourgogne. W rachunkach zakupu win nieczęsto napotkać można na dokładny opis trunku. Biorąc pod uwagę przewagę tendencji produkcji win czerwonych w danym okresie, można założyć, że są to najczęściej wina tego koloru. W źródłach brak opisu świadczącego o tym, iż wino jest czerwone, w niektórych jednak wypadkach zaznaczono, że kupowane wino jest białe. Znacznie więcej szczegółów można odnaleźć studiując francuskie dokumenty handlowe. W rejestrach zakupu win w XVIII i początku XIX wieku obok szampańskich wina burgundzkie wymieniane są najczęściej. Niejednokrotnie domy szampana, zajmujące się handlem tym trunkiem, pośredniczyły również w dostawach wina burgundzkiego.



Grafika 1: Procentowy rozkład zakupu poszczególnych burgundów od Maison Clicquot w latach 1802-1809 w Polsce<sup>140</sup>

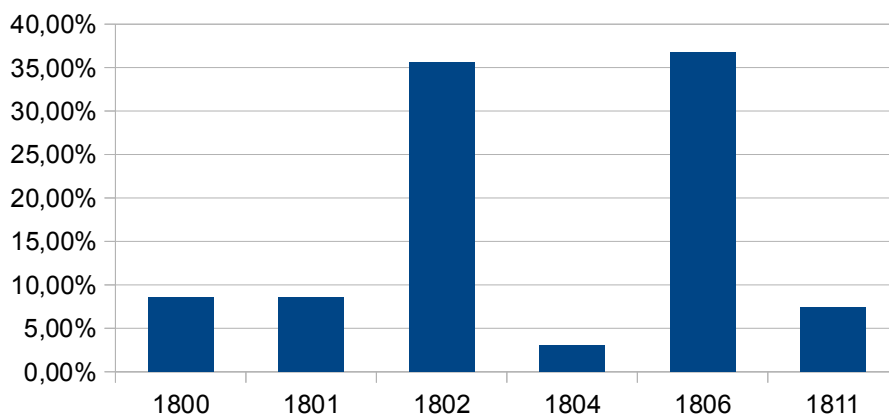
<sup>139</sup> *Le journal des sçavans, pour l'année...*, Paris 1777, s. 351.

<sup>140</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810).



Ponad 1/3 wysyłanych do Polski burgundów za pośrednictwem Maison Clicquot stanowiły wina Chambertin. Ich szczególną pozycję potwierdzają również źródła, na podstawie których stworzono bazę win konsumowanych w Polsce. Najwięcej informacji o zakupie win burgundzkich, w tym Chambertin i Volnay, przypada na koniec XVIII i początek XIX wieku. Popularność tych ostatnich widoczna jest również w zestawieniu sporządzonym na podstawie ksiąg komisyjnych i ksiąg faktur Maison Clicquot. W pozostałych źródłach najczęściej spotykane jest jedynie określenie wina jako burgundzkiego, bez podania dokładnych danych. Spośród zamawianych win białych obecne jest jedynie Montrachet, a jego zakup odnotowano tylko w 1805 roku.

Dane z początku XIX wieku dostarczają również informacji na temat preferowanego rocznika win. W okresie 1802-1816 r. najczęściej kupowano wina z roczników: 1801, 1802, 1804, 1806, 1811, 1814 i 1815<sup>141</sup>, co prezentuje poniższy wykres.



Grafika 2: Zamówienia z Polski na poszczególne roczniki win burgundzkich oferowanych przez Clicquot<sup>142</sup>

Burgundy z rocznika 1802 kupowano w 1804 roku, zaś rocznik 1806 cieszył się największą popularnością w 1809 roku. Najstarsze okazuje się być wino z 1804 roku, którego zakupy odnotowane są w 1808 i 1809 roku. Z powyższych danych wynika, iż

<sup>141</sup> Wykaz procentowy win z danego rocznika został sporządzony na podstawie ilości zakupionych butelek. W zgromadzonym materiale źródłowym zakup wina burgundzkiego z rocznika 1814 i 1815 odnotowano jedynie w wymiarze pół beczki, każdego z wymienionych trunków.

<sup>142</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810).

wina burgundzkie wysyłane do Polski przez Maison Clicquot były zazwyczaj młode, 2- lub 3-letnie.

Wina burgundzkie, tak jak i szampańskie, zazwyczaj docierały do Polski drogą lądową. Jedyne w 1803 roku wina dla kupców toruńskich przesłane zostały z Rouen do Gdańska, jest to jednak odosobniony przypadek. W latach 1801-1809 wina wysyłane są przez Strasburg, Ulm, Wiedeń, Brody i docierają do Krakowa, skąd zostają rozesłane do kupców z Warszawy, Torunia, Poznania, Gdańska i innych miast.

Poniższa tabela ukazuje ilość zakupionego wina burgundzkiego przez kupców w poszczególnych miastach za pośrednictwem Maison Clicquot. Ze względu na dostawy wina głównie drogą lądową zauważalna jest niewielka ilość wina, docierająca bezpośrednio do Gdańska. Na podstawie materiałów źródłowych dotyczących Maison Clicquot można przypuszczać, że znaczniejsi kupcy, np. Piotr Steinkeller z Krakowa, odsprzedawali dalej wino drobniejszym kupcom. W tabeli widać zdecydowaną przewagę win butelkowanych, dostarczanych w specjalnych skrzyniach; dodatkowo oznaczano je różnokolorowymi wstążkami, tak aby można było rozpoznać rodzaj burgunda. System oznakowania nie wykazuje cech stałości; używane kolory wstążek – biały, czerwony, niebieski, żółty i zielony – w zależności od daty zamówienia i miejsca oznaczają różne rodzaje burgundów.

Lata	Miasto	Butelki	Beczki
<b>1803-1806</b>	Poznań	495	
<b>1803-1809</b>	Toruń	1678	1
<b>1803-1809</b>	Warszawa	628	9
<b>1803-1808</b>	Kraków	1084	
<b>1804</b>	Gdańsk	160	
<b>1808</b>	Płock	200	

Tabela 1: Zakup win burgundzkich za pośrednictwem Maison Clicquot w latach 1803-1809<sup>143</sup>

<sup>143</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810)

**B) SZAMPANY**

Musujące wino szampańskie<sup>144</sup> rozpowszechnione zostało w Europie i na świecie na początku XVIII wieku. W Polsce zdobyło niezwykłą popularność, detronizując prestiżowe do tego czasu wina węgierskie. Najwięcej informacji na temat asortymentu win szampańskich można uzyskać analizując źródła związane z handlem szampanem francuskich domów handlowych. W przypadku tego typu źródeł można analizować asortyment win w drugiej połowie XVIII wieku i szczególnie w XIX wieku. Dla określenia charakterystyki win z wcześniejszego okresu należy posłużyć się materiałem rozproszonym, który niestety nie jest tak szczegółowy i kompleksowy, jak wyżej wymieniony. W źródłach tego typu odnotowano pierwsze zakupy wina szampańskiego na początku XVIII wieku. W większości z nich brak jednak danych na temat natury win – czy było musujące, czy też było to zwykłe wino z regionu Szampanii. Dostępne są za to informacje na temat koloru wina: czerwone, różowe, białe. Nieczęsto można natrafić na tak szczegółowe opisy zakupu win szampańskich, jakie można znaleźć w rachunkach utrzymania dworu Branickiego w Białymstoku. Według tych dokumentów na podróż do Białegostoku 7 października 1766 roku zakupiono 75 butelek wina szampańskiego Sillery, *l'œil-de-perdrix* za kwotę 400 złotych oraz 100 butelek wina szampańskiego Sillery niemusującego za kwotę 600 złotych. Wino z Sillery jest jednym z najbardziej cenionych win szampańskich w Europie. Jego zakupy odnotowuje się dość rzadko, co potwierdzają późniejsze relacje francuskich pośredników w handlu winem szampańskim, według których mieszkańcy Rzeczypospolitej nie cenią sobie szczególnie tych win. Przeciwnie Anglicy; doceniają ich bursztynowy kolor, wytrawny smak i fakt, iż jest to wino niemusujące. W powyższej notatce na temat zakupionych trunków wino Sillery występuje dwukrotnie, jednak tylko raz wyraźnie zaznaczono, iż wino ma być niemusujące. Trudno zatem osądzić, czy pierwsza pozycja, tj. 75 butelek wina, jest winem musującym z Sillery. Warto nadmienić, iż jeszcze na początku XVIII wieku musowanie win jakościowych było nadal kontrowersyjne. Przykładem może być jeden z listów kupca winnego z Épernay, Adama Bertina do marszałka de Monstesquiou:

---

<sup>144</sup> Szczegółowa charakterystyka szampanów sprowadzanych do Polski na początku XIX wieku zamieszczona została w rozdziale IV

Le moussage est selon moi un mérite à petit vin et le propre de la bière; du chocolat et de la crème fouettée. Le bon vin de Champagne doit être claire fin, pétillant dans le verre et fleurir ce qu'on appelle le bon goût qu'il n'a jamais quand il mousse<sup>145</sup>.

Bertin odradza poddanie dobrych jakościowo win musowaniu; znacznie lepiej nadają się do tego zwykle wina stołowe. Wino musujące traci bowiem dobry smak. Mimo to tendencja sprzedaży win niemusujących słabnie w połowie XVIII wieku i popularność zyskują szampany musujące. Należy jednak zaznaczyć, że szampany musujące i niemusujące nie różniły się w tym czasie zbytnio ceną; bywały nawet przypadki, iż to wino niemusujące przewyższało swoją ceną musujący trunek<sup>146</sup>. Jeśli przyjąć, iż zakupione w 1766 roku 75 butelek wina to wino musujące, a pozostałe 100, jak podano w źródle, niemusujące, to stanowi to idealny przykład przedstawionej powyżej zależności. Kwota wydana na niemusujące wino Sillery, jak i ilość zakupionych butelek wskazują na wyższą cenę wina niemusującego. W analizie tego zapisu pozostaje jeszcze kolor wina, *œil-de-perdrix* – oko kuropatwy. Określano w ten sposób wina lekko różowe, głównie burgundy i szampany. Różowe musujące lub niemusujące szampany tracą z czasem na znaczeniu i w XIX wieku wypierane są przez białe trunki. Na początku XIX wieku zamówienia składane przez kupców z polskich miast na wino szampańskie *rose* z Maison Clicquot wahają się od 12 do nawet 35 procent, w zależności od miasta.

\* \* \*

W tabeli przedstawiającej ceny wybranych win w okresie 1766-1810 można zauważyć wzajemne relacje cenowe win francuskich. Zestawienie to ma obrazować stosunek ceny szampana do ceny innych win w danym okresie. W przypadku win francuskich prymat burgundów i szampanów nad pozostałymi winami z Francji jest wyraźnie widoczny. Odpowiednia różnica jest również dostrzegalna w przypadku wina określanego ogólnie jako *bordeaux*, np. wina Margaux. Jest to jeden z wielu przykładów potwierdzających tezę, iż ogólnikowe nazewnictwo win (wino francuskie, wino węgierskie) odnosi się do win stołowych. Wraz ze wzrostem uszczegółowienia nazwy

---

<sup>145</sup> Bibliothèque Municipale Épernay, Chandon de Briailles, sygn. 329, list z 18 października 1713, cyt. za B. Musset, *Le vin de Champagne et leurs consommateurs: trois univers viticoles et sociaux*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, red. C. Desbois-Thibault, W. Paravicini, J-P. Poussou, Paris 2011, s. 113; część wspomnianej korespondencji została również wydana drukiem: A. Bourgeois, *Le vin de Champagne sous Louis XIV et sous Louis XV d'après des lettres et documents inédites*, Paris 1897.

<sup>146</sup> B. Musset, op. cit., s. 114.

(wino francuskie – wino bordeaux – château Margaux) rośnie cena wina, a także jakość oferowanego trunku. Najbardziej szczegółowo opisywanymi winami są burgundy. Również jeśli chodzi o wino szampańskie – mimo braku określeń szczegółowych – rozpiętość w cenie świadczyć może o szerokim asortymencie win o zróżnicowanej jakości.

Rok	Wino	Cena za butelkę (zł)
1766	Szampańskie	6
1767	Burgund	6
1791	Burgund	3
1792	Francuskie stare	2,24
1792	Pikardon	2,3
1793	Pikardon	2,5
1795	Francuskie	3
1795	Szampańskie	14
1807	Bordeaux	3
1807	Burgund	7
1807	Burgund	8
1807	Chambertin <sup>147</sup>	18
1807	Château Margaux	10
1807	Szampańskie	10
1807	Szampańskie	11
1807	Szampańskie	18
1807	Szampańskie	20
1807	Volnay	5
1809	Francuskie do wody	4
1809	Medoc	6
1810	Burgund	8

Tabela 2: *Ceny win francuskich w Polsce*<sup>148</sup>

<sup>147</sup> W źródłach wina z Burgundii opisywane są ogólnie jako burgundy lub szczegółowej regionem pochodzenia np. Chambertin, Volnay.

Przedstawione ceny i asortyment win można porównać z cennikiem z 1804 roku, który w liście z Maison Clicquot otrzymuje pewien poznański kupiec<sup>149</sup>. Wynika z niego, iż białe wina szampańskie dzielono na trzy kategorie, w zależności od jakości. Wino pierwszej jakości kosztowało od 4 do 4,10 liwrów; wino drugiej jakości od 3,5 do 4 liwrów; wino trzeciej jakości od 3 do 3,10 liwrów. Spośród win burgundzkich, w sprzedaży których pośredniczył Clicquot, w cenniku wymienione jest ogólnie wino burgundzkie w cenie 4 liwrów, a także w przedziale od 3,5 do 4 liwrów – być może oznacza to zróżnicowaną jakość danego burgunda. Bardziej szczegółowo ujęty jest jedynie gatunek Montrachet w cenie 4 liwrów. Wśród wymienionych trunków znalazło się również miejsce dla *eau-de-vie* – wódki przepalanej z wina – w cenie 3,5 liwra.

### 3.2.3. INNE WINA ZAGRANICZNE

W kategorii innych win zagranicznych umieszczone zostały znaczniejsze i najczęściej występujące w źródłach wina sprowadzane do Polski w okresie od połowy XVII wieku do początku XIX wieku. Ze względu na tematykę pracy i silnie zarysowaną opozycję między winami węgierskimi i francuskimi, w tym kontekście pozostałe zagraniczne wina traktowane są jako tło dla historii kulturowej wina w Polsce. Niektóre z wymienionych trunków nie zostały do końca zidentyfikowane. W źródłach występują one pod nazwami niemożliwymi do rozszyfrowania lub określane są ogólnikowo: wino, wino beczkowe. Również te trunki poddano analizie, jako że mimo braku nazwy, jak i miejsca pochodzenia, były one opisywane innymi cechami: kolor, smak, przeznaczenie.

Wśród innych zagranicznych win sprowadzanych do Polski największą popularnością cieszyły się wina muszkatelowe<sup>150</sup>. Muszkatelne, „musratelne” wino czy inaczej „muscat”, charakteryzowało się słodkim, mocnym i korzennym smakiem. Sprowadzano je zarówno z Francji, Hiszpanii, jak i innych krajów południowych.

---

<sup>148</sup> Na podstawie bazy asortymentu win stworzonej w oparciu o materiał źródłowy zamieszczony w bibliografii.

<sup>149</sup> VC, sygn. 1A 1E 110, *Copie de lettres Allemandes*, korespondencja 13 czerwca 1804 r., Charles Scheicke - Poznań, k. 232.

<sup>150</sup> W poradnikach gospodarskich i kalendarzach, głównie XVIII-wiecznych, najwięcej przepisów na sfalszowanie wina dotyczy właśnie win muszkatelowych. Świadczyć to może o dużej popularności tego typu trunków.

Często opisywane jest w źródłach szczegółowo, jak w przypadku francuskiego *muscat de Frontignan* lub ogólnie jako typ wina muszkatelowego bez podawania proveniencji.

Popularny był także sekt, słodkie wino sprowadzane głównie z Południa. W dokumentach odnaleźć można sekt syryjski, hiszpański, a także ten z Wysp Kanaryjskich, zapisywany pod nazwą „kanarsekt”.

W kanon słodkich, mocnych i korzennych win wpisywał się również petercyment. W analizowanych źródłach odnaleziono różne zapisy tej nazwy, np. „pedroximenes”<sup>151</sup> czy „petersymen”<sup>152</sup>. Petercymentu zazwyczaj używano do wzmacniania smaku innych win. Od nazwy miasta Alicante pochodzi nazwa hiszpańskiego wina alikant, zwanego również „alakantem”, „alkantem” czy „winem alkońskim”.

Innym winem likierowym, czyli trunkiem o bardzo słodkim smaku, był bastard. Wino to wywodzi się z Portugalii i pojawiło się prawdopodobnie w XV wieku, kiedy to wytwarzanie win likworowych zaczyna odbywać się na szerszą skalę na południu Europy. Bastard<sup>153</sup>, sprzedawany jako wino białe lub o brązowym kolorze, powstawał ze zmieszania wina z miodem i uważany był za trunek raczej niskiej jakości<sup>154</sup>. Dostawy wina do Polski odbywały się drogą morską i to głównie w statystykach handlowych z XVII i pierwszej połowy XVIII wieku odnaleźć można bastard.

Małmazją, czyli winem małmaskim, nazywano trunki, jak pisze Gloger, sycylijskie, kanaryjskie i hiszpańskie. Określano tak również wszelkie wina muszkatelowe<sup>155</sup>.

Wśród danych zebranych na podstawie analizy materiału źródłowego odnaleziono szereg zapisów charakteryzujących wino nieznanego. Z definicji jest to trunek, który w różnego rodzaju registrach, rachunkach i innych dokumentach określany jest słowem „wino” – bez dodatkowych szczegółów, sugerujących miejsce pochodzenia. W wielu wypadkach można domniemywać pochodzenie wina z kontekstu źródła. Przydzielanie w ten sposób takich win do danej kategorii jest jednak zbyt ryzykowne, dlatego też zostały one omówione w oddzielnym paragrafie. Ciekawym faktem,

<sup>151</sup> Wino wytwarzane było ze szczepu o nazwie *pedro ximenez*.

<sup>152</sup> Zgodnie z legendą wino to wywodzi się od dostawcy trunków Pedro Jimenesa. Inna teoria również wiąże wino z nazwiskiem Peter Simon – prawdopodobnie holenderskiego hodowcy winorośli w XVI-wiecznej Hiszpanii.

<sup>153</sup> Wino wytwarzano ze szczepu bastardo, pochodzącego z Jury: O. Clarke, M. Rand, *Guide des cépages*, 2009, s. 42.

<sup>154</sup> H. Johnson, *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*, Paris 2006, s. 227, 234.

<sup>155</sup> Z. Gloger, *Księga rzeczy polskich*, Lwów 1896, s. 227.

iż porównując opis win na przestrzeni połowy XVII do początku XIX wieku, można zauważyć, że wina posiadające nazwy zazwyczaj nie są bardziej szczegółowo opisywane. Trunek zapisany w źródłach lakonicznie jako „wino”, szczegółów dotyczących swojej natury i przeznaczenia zawiera znacznie więcej. Ze względu na przewagę win węgierskich i francuskich w omawianym okresie, można przypuszczać, że część z tych win mogła należeć zarówno do jednej, jak i drugiej kategorii. Mogły to być również wina typowo stołowe, mieszanki win, co wyjaśniałoby brak pochodzenia.

Sformułowanie „wino”<sup>156</sup> pojawia się we wszystkich dokumentach na przestrzeni całego badanego okresu. Często wymieniane jest obok innych trunków, win węgierskich, francuskich i innych, co – jak wyżej wspomniano – znacznie utrudnia jego identyfikację. W odnalezionych źródłach „wino” występuje we wszystkich jednostkach miary, chociaż najczęściej są to butelki, a w mniejszym stopniu beczki. Zależy to od przeznaczenia trunku. Te na kuchnie lub do stołu liczone są w butelkach. Można przypuszczać, iż jest to wino przeciągane z beczek z winem francuskim, węgierskim lub innym. Jeśli wspomina się o wieku wina, to zazwyczaj w przypadku, kiedy jest ono stare. Określenie barwy najczęściej sprowadza się do podania, czy wino jest białe, czy czerwone. Szczególnie przy winach czerwonych odnotować można, że często stosowano je w kuchni oraz że były to tzw. wina do wody. Gama smaków opisywanych win bazuje na opozycji słodkie-kwaśne i stopniowaniu wariantów tychże smaków.

\* \* \*

Krótki zarys asortymentu dostępnych win, jak wspomniano wielokrotnie, nie jest niestety pełny i ze względu na charakter źródeł trudne jest jego pełne określenie. Dopiero w XIX wieku popularyzuje się na szeroką skalę wiedzę o winie<sup>157</sup>. Powstają przewodniki po winach francuskich i trunkach z innych krajów, ze szczegółową analizą składu, produkcji, walorów smakowych, etc.

W tej części dysertacji starano się przybliżyć asortyment win francuskich oraz inne wina zagraniczne sprowadzane do Polski z perspektywy wybranego materiału źródłowego, z którego wyłączone zostały źródła narracyjne. Ich użycie w kolejnych

<sup>156</sup> W rozdziale poświęconym niezidentyfikowanemu trunkom, słowo „Wino” występuje w formie nazwy

<sup>157</sup> C. Redding, *The history and description of modern wines*, London 1833; P. Batilliat, *Traite sur les vins de la France*, Paris – Lyon 1846; T.G. Shaw, *Wine, the vine and cellars*, London 1863; E. Jouzier, *La viticulture à Tokay*, Nancy 1891.



rozdziałach oraz szczegółowe zaprezentowanie opisów win w kontekście konsumpcji, prestiżu i mody stanowić będzie uzupełnienie zaprezentowanego wyżej materiału.

#### 4. EWOLUCJA FUNKCJI WINA W ŻYCIU CODZIENNYM

Wino na europejskich stołach pojawiło się nie tylko w formie najbanalniejszej, czyli jako używka. W zależności od miejsca, czasu i formy konsumpcji służyło ono różnym celom. Niniejszy podrozdział jest próbą prześledzenia tego, jak zmieniało się użycie i zastosowanie wina w omawianym okresie, jak również wartościowanie danego trunku i jego recepcja w danym środowisku.

Począwszy od funkcji lekarstwa, barwnika, kosmetyku, przyprawy, po typowe dla alkoholu właściwości odurzające czy socjalizujące, wino i jego konsumpcja plasują się w obszernym kręgu praktyk społecznych i kulturowych. W niniejszej części pracy poruszone zostaną jedynie wybrane aspekty użycia wina w Polsce od połowy XVII wieku do początku XIX wieku. Mimo obszernego materiału dotyczącego wykorzystania wina w wyżej wymienionych funkcjach, wielowymiarowość obecności importowanego trunku na ziemiach polskich zostanie przedstawiona na przykładzie zastosowań materialnych w medycynie i kuchni. Wybór ten nie jest przypadkowy, ale w pełni uzasadniony tematyką pracy. Zalecenia medyczne, przepisy na lecznicze nalewki, syropy, wody, wódki, wina i polewki<sup>158</sup>, stanowią element praktycznie każdego szerszej rozpowszechnionego w Polsce wydawnictwa o tematyce poradnikowej, ukazującego się na przestrzeni XVII-XIX wieku. Nie sposób nie zwrócić uwagi na fakt, iż zazwyczaj rzadkie, trudno dostępne, drogie i wyjątkowe z innego powodu produkty spożywcze traktowano często w początkowej fazie ich recepcji na danym gruncie jako produkty o niezwykłych wartościach leczniczych. Zjawisko to dotyczy egzotycznych przypraw, produktów destylacji alkoholowej, win, czy chociażby najśłynniejszego przykładu tego typu – cukru. Analiza tego, w jaki sposób wino funkcjonowało w świecie medycyny nowożytnej w Polsce, ukazuje jednocześnie pozycję samego trunku, jego postrzeganie, wartościowanie i klasyfikowanie. Kuchnia z kolei jest prawdziwym indykatorem zmian społecznych i kulturowych. Szczególnie w dobie nowożytnej dostrzec można rewolucje kulinarne dokonujące się w Europie, począwszy od importu egzotycznych przypraw i nowych produktów, po rewolucję kulinarną zapoczątkowaną przez Francuzów i rozprzestrzeniającą się w Europie za pośrednictwem książek kucharskich, na zmianach

<sup>158</sup> „Poliwki winne z chlebem (co że więc mianuią / Papug rosołem) skutki to dobre sprawuią. / Oczy klaryfikuią, a zęby chędożą / Rozum ostrzą, humory (ile trzeba) mnożą”: *Apteka...*, op. cit., s. 20.

zachodzących w organizacji uczy i ewolucji z serwisu *à la française* do popularnego do dziś *à la russe* skończywszy.

Analiza form użycia wina w tych dwóch dziedzinach pozwala dostrzec, jak traktowano w nowożytnym społeczeństwie tenże trunek, jakie spełniał funkcje i czy ulegały one przemianie, a jeśli tak, to jakie były jej determinanty. Materiał źródłowy wykorzystany do przeprowadzenia niniejszej analizy składa się głównie z literatury poradnikowej, zielników i kompendiów wiedzy wydawanych od XVI wieku po pierwsze lata XIX stulecia oraz książek kucharskich pochodzących z tego samego okresu.

#### 4.1. WINO W NOWOŻYTNEJ DIETETYCE I MEDYCYNIE

Rosnąca popularność wydawnictw poradnikowych, jak i kalendarzy<sup>159</sup> w XVIII wieku pociąga za sobą upowszechnienie poszczególnych zastosowań wina w gospodarstwie domowym. Przedmiotem niniejszej dysertacji nie jest jedynie wino traktowane jako alkohol, lecz także wszelkie inne aspekty wykorzystania sprowadzanego trunku. Poddając analizie materiał źródłowy należy zauważyć, że wino, mimo iż pojawia się często w tego typu poradach, nie jest towarem powszechnym. Część porad zawartych w literaturze XVIII wieku zaczerpnięto z wydawnictw włoskich czy francuskich, które wino wymieniają jako jeden z podstawowych elementów bądź to lekarstw, bądź mikstur barwiących często stosowanych w kuchni, głównie ze względu na rodzimą produkcję i znacznie szerszy dostęp do trunku niż w Polsce.

W domowych apteczkach<sup>160</sup> odnaleźć można było leki na bazie alkoholu, przede wszystkim wódki lecznicze<sup>161</sup>. Poradniki wspominają również o polewkach winnych<sup>162</sup>, stosowanych, podobnie jak wódki, w przypadkach problemów z apetytem i trawieniem.

Łukasz Gołębiowski pisał o dwóch rodzajach apteczek: służących zdrowiu i przyjemności. Pierwsze opierały się na recepturach zaczerpniętych z zielników

---

<sup>159</sup> M. Gorczyńska, op. cit.; B. Rok, *Kalendarze polskie czasów saskich*, Wrocław 1985.

<sup>160</sup> I. Arabas, *Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej*, Warszawa 2006.

<sup>161</sup> *Compendium medicum auctum*, op. cit., s. 67; również wódki zagraniczne, np. węgierskie: K. Zuba, *Aptekarze i apteki w dobrach Radziwiłłów linii nieświeckiej w XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, 2001, s. 349.

<sup>162</sup> Teodor Zawacki wspomina o radach medyków na niechęć do jedzenia w postaci polewek z białego wina: T. Zawacki, op. cit., s. 96; Haur również zaleca wino na problemy trawienne: J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, op. cit., s. 509-510.

Falimirza<sup>163</sup>, Marcina z Urzędowa<sup>164</sup>, Siennika<sup>165</sup> czy Syreniusza<sup>166</sup>. Powstawały zatem liczne wody i wódki na bazie suszonych ziół, korzeni, owoców, octów, np. konwaliowe, fiołkowe czy porzeczkowe.

Do apteczki przyjemnej i dla wygody tylko, należały wódki zakrwane, słodkie lub gorzkie, likwory, konfitury, soki, powidła, serki, pierniczki, makowniki, owoce suszone, marynowane, wszelkie marynaty, wszelkie wety (...) <sup>167</sup>.

W rozróżnieniu tym nie pojawia się jednak wino, co skłania do przyjęcia hipotezy, iż mimo istnienia przepisów na polewki winne i dodawania wina do syropów i nalewek, nie stanowiło ono elementu apteczki.

Przepisy na sporządzenie leczniczych nalewek czerpano z literatury poradnikowej, paramedycznej, kalendarzy i zielników, których analiza pozwala wyróżnić kilka funkcji leczniczych, jakie pełniło wino<sup>168</sup>. Trunek można było stosować bezpośrednio w formie lekarstwa; równie często służył jako baza do przygotowania medykamentu. Mimo pozytywnego wpływu na zdrowie, nadmiar alkoholu – wina powodował negatywne skutki, stając się zaprzeczeniem lekarstwa.

#### 4.1.1. WINO JAKO LEK

Dobroczynne właściwości wina podkreślane są praktycznie we wszystkich XVII- i XVIII-wiecznych wydawnictwach poradnikowych, paramedycznych zielarskich oraz w sylwach<sup>169</sup>. Ze względu na cenę i problem z dostępnością wino było jednym z najcenniejszych alkoholi stosowanych w leczeniu. Zalecano również korzystanie z niego w profilaktyce.

Wino jest produkt jeden z najwyborniejszych produktów ziemi; jest to napój dziwnie przyjemny, a powszechnie mówiąc najnaturalniejszy człowiekowi, kiedy go z umiarkowaniem używa<sup>170</sup>.

<sup>163</sup> S. Falimirz, *O ziołach i o mocy ich*, Kraków 1534.

<sup>164</sup> Marcin z Urzędowa, op. cit.

<sup>165</sup> M. Siennik, *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamarskich opisanie*, Kraków 1568.

<sup>166</sup> S. Syreniusz, op. cit.

<sup>167</sup> Ł. Gołębiowski, op. cit., s. 24-25.

<sup>168</sup> Lecznicze działanie wykazywał również ocet na bazie wina. „Krew z nosa zbyt pływająca zastanawia. Wziąć z toczydła od kowala gęstwiny z korytka garść, zmieszać z octem winnym, i na kark przyłożyć”: *Sposób domowy leczenia tak ludzi jak i bydła albo apteczka w domu przytomna zawsze*, Kalisz 1784, s. 17.

<sup>169</sup> S. Roszak, *Archiwa sarmackiej pamięci. Funkcje i znaczenie rękopiśmiennych ksiąg silva rerum w kulturze Rzeczypospolitej XVIII wieku*, Toruń 2004, s. 191-193.

<sup>170</sup> F. Curtius, op. cit., s. 138.

Zastosowanie trunku w leczeniu ściśle wiązało się z teorią humorálną<sup>171</sup>. W zależności od temperamentu zalecano odpowiednie dawki wina i rozcieńczanie go wodą<sup>172</sup>. Wino służyło przede wszystkim flegmatykom, odradzano je zaś cholerykom, chyba, że zmieszane z dużą ilością wody, która osłabiała jego moc<sup>173</sup>. Już w XVI-wiecznych zielnikach pojawiają się wskazania co do ilości stosowania wina, zwracania uwagi na jakość, moc i wiek trunku<sup>174</sup>. Wina 2- 3-letnie były dobre do picia, starsze natomiast powinno się stosować tylko w formie lekarstwa<sup>175</sup>.

Wskazaniem do użycia wina w leczeniu był również jego kolor. Białe wino<sup>176</sup> wpływało pozytywnie na trawienie, czerwone czy też czarne sprzyjało pijaństwu i uważane było za bardziej posilające<sup>177</sup>.

W XVIII-wiecznych kalendarzach można spotkać się z zaleceniami spożycia konkretnych trunków. Wino francuskie służyło w przypadku chorób nerwowych<sup>178</sup>. W „Kalendarzu politycznym...” jako skuteczne wymienia się „pontak, muszkatel, prawdziwe szampańskie i frontyniak”<sup>179</sup>. Mowa zatem o słodkich likworowych winach<sup>180</sup>, szczególnie popularnych w Rzeczypospolitej w drugiej połowie XVIII wieku. Warto zwrócić również uwagę na sformułowanie „prawdziwe szampańskie”. Rozpowszechnionej w latach 80. XVIII wieku konsumpcji szampana w Polsce towarzyszył wzrost liczby fałszerstw tego trunku. Szampana fałszowano nie tylko na terenie Rzeczypospolitej, ale i np. w miastach słynących później z produkcji

---

<sup>171</sup> G. Vigarello, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997, s. 81-108.

<sup>172</sup> „W powszechności, trzeba prawie zawsze rostwarzać wino wodą; ale w tym trzeba stosować się do swego temperamentu, a nie do smaku; i doświadczenie ma decydować w tej mierze”: F. Curtius, op. cit., s. 148.

<sup>173</sup> Ibid., s. 148.

<sup>174</sup> „Jako wiele ma bydź pito wina Dioscorides tak pisze: miarą picia wina ma bydź pomiarkowana według czasu, roku, także zwyczajem picia mocnością wina, tylko to przydaje aby człowiek tyle pił ile by dosyć zagaszeniu pragnienia aby więcej nie pił”: Marcin z Urzędowa, op. cit., s. 458.

<sup>175</sup> B. Chmielowski, op. cit., s. 526; J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, s. 510.

<sup>176</sup> Zakład im. Ossolińskich, sygn. 1493/II, [*Porady medyczne i opisy chorób*], poł. XVII-XVIII w., k. 14.

<sup>177</sup> Marcin z Urzędowa, op. cit., s. 457.

<sup>178</sup> Nerwom służyło również wino reńskie, a tokajskie nazywano „balsamem utrzymującym życie ludzkie”: *Kalendarz polityczny...na rok 1778*, Warszawa, Druk M. Gröll; *Kalendarz ekonomiczny na rok 1777*, Warszawa, cyt. za M. Gorczyńska, op. cit., s. 264.

<sup>179</sup> *Kalendarz polityczny...*, op. cit., cyt. za M. Gorczyńska, op. cit., s. 264.

<sup>180</sup> „Wino białe i słodkie, dobre ma przymioty/ Przechodzi, niesprawuje kamienie, wymioty”: *Apteka...*, op. cit., s. 19.

fałszowanych win, takich jak Hamburg, o którym pisze Stanisław Trembecki w drugiej połowie XVIII wieku<sup>181</sup>.

„Compendium medicum auctum” podaje również inne zastosowanie wina, tj. kąpiel w lagrze winnym, która „służy na umocnienie ciała, na wyciągnięcie z niego różnych humorów, na artretyczne (to jest na bóle w stawach) choroby, na osłabienie stawów”<sup>182</sup>. Kąpiele takie nie mogły trwać dłużej niż godzinę, a słabszym kuracjom zalecano, aby zanim zanurzą się w kąpeli, posilili się bądź to rosołem, bądź biszkoptem z winem.

W aspekcie zdrowotnych walorów wina szczególną uwagę zwraca konkurencja między winami szampańskimi a burgundzkimi<sup>183</sup>. Już w 850 roku arcybiskup Reims, Hincmar, polecał swojemu przyjacielowi Pardulusowi<sup>184</sup>, biskupowi Laon, terapię leczniczą z zastosowaniem win z Épernay i de Maily<sup>185</sup>. W XVII wieku wino szampańskie ze względu na jego delikatność uważano za najzdrowszy trunek<sup>186</sup>. Potwierdzają to słowa kanonika Jean'a Godinota, autora traktatu o winach z 1718 roku:

De tous les Vins, il n'en est pas de meilleur pour la santé (...) qu'un Vins gris de Champagne, ou couleur d'oeil de Perdrix. (...) ce qui doit engager à en faire usage, c'est sa légèreté, qui fait couler, et passer bien plus vite qu'aucun autre vin de Roïaume. C'est une erreur de croire que le Vin de Champagne puisse donner la goutte. On ne voit presqu'aucun gouteux dans cette Province. Il ne faut pas de meilleure preuve?<sup>187</sup>.

<sup>181</sup> „(...) jakież na północy pijamy? Wszak najwięcej francuskich. Wiedzieć by się godziło, iż prowincje szampańska i burgundzka nie wydają tyle wina, ile go Paryż i kilka większych miast francuskich potrzebują; jakimże tedy trafunkiem aż i do nas przybywa? Oto takim: część wielka rozległego Gaskonów kraju, w niezdatne zbożu rozciąga się piaski, na których jednak rodzą się cienkie i białawe winka mające dymek i smrodek częścią ze swej natury, częścią od siarki nabyty. Pić tego winka wystrzegają się krajowcy, pretendując, iż przepławione przez morze dopiero zamożniejszego nabiera smaku. Jakoż Niemcy robią z niego dla nas wino szampańskie. Widzieć można bez tajemnicy w Hamburgu wystawione tablice z napisami: 'Tu jest fabryka najlepszego szampańskiego wina'. Już i w Warszawie tegoż nauczono się sekreta, mieszając do cienkusa gnój gołębi. Nasza niemyśląca młodzież, tego wina skakaniu i pianie się dziwując się jak Lapon gruszkom, wypróżnia sobie kieszenie kupując zamęt głowy i zasłabia żołądek najnieprzyzwoitszym napojem”: S. Trembecki, *Pisma wszystkie*, t. 2, Warszawa 1958, s. 208-209.

<sup>182</sup> *Compendium medicum auctum*, op. cit., s. 507.

<sup>183</sup> T. Ky, *Les vertus médicinales du bourgogne dans la tradition populaire : histoire, culture, biologie, diététique*, Besançon 1995.

<sup>184</sup> W swoim liście do Hincmara Pardulus również wspomina o winach z Reims i Epernay, które nie są ani zbyt mocne ani zbyt słabe; *Parduli episcopi Laudunensis ad Hincmarum Remensem*. Hincmar Opera, Opuscula et Epistolae, wyd. J. Sirmond, t. 2, Paris 1645, s. 838-939.

<sup>185</sup> F. Bonal, T. Ky, F. Drouard, *Les vertus thérapeutiques du champagne: Historique, tradition, biologie, diététique*, Paris 1990, s. 16.

<sup>186</sup> „Voilà donc la boisson que j'ordonnerois volontiers aux illustres friends, & je les solliciterois de tout mon cœur de faire en sorte qu'ils en eussent au moins six mois après déchéance de l'année, & toujours des plus gris, comme estant les plus coulans & les moins chargeant l'estomac. Car quelque bon que soit le vin rouge comme plus matériel à cause qu'il a cuvé plus longtemps, il n'est jamais si délicieux & ne digère pas si promptement que les autres”: R. Bachelu, *L'art de bien traiter*, 1693, s. 30-31.

<sup>187</sup> F. Bonal, T. Ky, F. Drouard, op. cit., s. 17.

W tym czasie trwał również uniwersytecki spór między medykami z Reims i Beaune na temat długowieczności, którą gwarantować miała konsumpcja danego wina. W 1706 roku na uniwersytecie w Reims powstała rozprawa naukowa poświęcona właściwościom win szampańskich, w której dowodem na ich terapeutyczne działanie miał być mieszkaniec Reims, który dożył 118 lat pijąc wina z regionu Szampanii. Rozprawa ta była odpowiedzią na relacje burgundzkich medyków, według których to spożycie burgundów gwarantowało długie i zdrowe życie. Ta wojna między burgundami i szampanami o gwarancję długowieczności trwała ponad stulecie<sup>188</sup>.

Przejawem konkurencji win burgundzkich i szampańskich jest słynne już zalecenie lekarza Ludwika XIV względem pijanych przez króla win i ich wpływu na zdrowie monarchy. Guy-Crescent Fagon upatrywał przyczyn melancholii<sup>189</sup> króla w nadmiarze konsumowanych przez niego szarych win szampańskich. Ludwik XV zażywał ich jedynie w czasie obiadu, wieczorami zaś na jego stole gościły stare burgundy<sup>190</sup>. Spór o to, które z win, szampan czy burgund, jest zdrowsze, toczył się jeszcze do początków XVIII wieku.

Na podstawie przedstawionych wcześniej przykładów łatwo zauważyć, że dyskurs na temat wartości zdrowotnych wina w Polsce i we Francji odbywa się na różnych poziomach. Wino we Francji różnicuje się na szerokiej skali, już nie tylko na poziomie regionalnym, jak przedstawiono wyżej na przykładzie burgundów i szampanów, ale w stopniu szczegółowym, zawierającym dane opisujące smak, konsystencję i inne właściwości wina. W przypadku polskim stosowane są częściej medykamenty na bazie wina niż sam trunek w czystej postaci. W poradnikach gospodarczych czy paramedycznych brak szczegółowych zaleceń co do terapii za pomocą konkretnego wina. W nielicznych przypadkach pojawiają się wskazania odnośnie pochodzenia trunku, który ma być użyty do sporządzenia lekarstwa lub, występujące częściej, określenia wieku i koloru wina. W szlacheckiej apteczce stałe miejsce zajmują natomiast wszelkiego rodzaju wody, wódki i likiery, będące produktem rodzimej destylacji. Można zatem uznać, że większy udział w leczeniu miały zarówno we Francji, jak i w Polsce produkty rodzime, wytwarzane na miejscu.

---

<sup>188</sup> Ibid., s. 18.

<sup>189</sup> M. Preaud, *Le vin et la mélancolie*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, red. M. Miller, M. Chatelain, Marseille 1981, s. 290.

<sup>190</sup> M. Figeac, *Corps et âme du vin XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Voyage aux pays du vin. Des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, red. F. Argod-Dutard, P. Charvet, S. Lavaud, Paris 2007, s. 535.

#### 4.1.2. WINO JAKO BAZA DLA LEKARSTWA

W przypadku niektórych dolegliwości zalecano lekarstwa powstałe na bazie wina. Przepisy na tego typu mikstury zdecydowanie dominują nad bezpośrednim użyciem wina jako medykamentu. Wykorzystanie wina jako bazy leczniczej odbywało się w dwóch formach. W pierwszej wina służy jako rozpuszczalnik dla składników leczniczych, zamiennie z wódką lub innym trunkiem alkoholowym.

Na kamień. Wziąć limoniowego soku, migdałowego olejku po łyżce, zmieszać wespół, pić w winie, albo w piwie, albo rzodkwiany sok pić z miodem. Albo nazbierać na wiosnę listków młodych z drzewa smrodzin, moczyć to w prostej gorzałce, którą z anyżem i z temi listkami przepędziwszy, według potrzeby zażywać<sup>191</sup>.

Tego typu przepisy znajdują się w wielu poradnikach z XVIII wieku<sup>192</sup>. Zazwyczaj nie jest precyzowana ani ilość wina potrzebna do sporządzenia roztworu, ani też jego gatunek czy inne cechy pozwalające zidentyfikować najczęściej używane w tych celach trunki. Wyjątkiem jest kolor; w niektórych przepisach można odnotować wskazówki dotyczące użycia wina białego<sup>193</sup> bądź czerwonego. Brak szczegółowych informacji na temat wina<sup>194</sup> używanego w przygotowaniu leku może sugerować, iż tego typu mikstury przygotowywane były z win zwykłych, stołowych. Wyjątkiem mogą być receptury na specjalne wzmacniające syropy, w których wyraźnie zaznaczono, iż do ich sporządzenia należy użyć dobrych win wysokiej jakości<sup>195</sup>. Pojawiają się również pojedyncze przepisy, w których autor wskazuje, jakiego gatunku wina należy użyć; zazwyczaj jest to wina francuskie<sup>196</sup> lub węgierskie<sup>197</sup>. Wina te zalecano również jako składniki przygotowania maści do plastrów<sup>198</sup>.

<sup>191</sup> *Sposób domowy leczenia*, op. cit., s. 13-14.

<sup>192</sup> Podobne przepisy znajdują się również w źródłach rękopiśmiennych, gdzie wina wymieniano często jako składnik różnych remediów: Biblioteka Ossolińskich, sygn. 1493/II, [*Porady medyczne i opisy chorób*], poł. XVII-XVIII w., k. 8.

<sup>193</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 26, 48.

<sup>194</sup> W niektórych recepturach wspomniano np. o rodzaju wódki używanej do sporządzenia lekarstwa, konieczności używania jedynie wody krynicznej do sporządzania polewek: APK, AS Podhoreckie II, sygn. 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, k. 2.

<sup>195</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 112.

<sup>196</sup> „Jak piołunkowe wina zrobić. Nazbierać samych serduszek młodego piołunu garść do antała, zaszyć go w woreczku i z winem półkwarty w garczku nowym ugotować, potym wlać do antalika przestudzonego i ten piołun z woreczkiem po nici z ołówkiem uwiązany wpuszczać, co ma bydź do trzech dni. Wina do tego bierze się ordynaryjnego francuskiego. Item zaprawiają w kwarcie wina chemicznym piołunowym olejkiem, także do beczi leją, które wina żołądkowi jest zdrowe. Także prasują wina z świeżym piołunem moczone i przez worki cedzą i zaprawiają”: *Sekrety ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792, s. 79-80.



Drugą formą zastosowania wina jako bazy leku były tak zwane wina lecznicze z dodatkiem ziół. Przepisy na ich przygotowanie znajdują się przede wszystkim w zielnikach. Syreniusz<sup>199</sup> podaje przepisy między innymi na wino rozmarynowe, wino z bożego drzewka, wino z koprem ogrodny, wino majeranowe, wino z pszenicy i inne.

Również u Haura odnaleźć można przepisy, w których wino wykorzystywane jest do sporządzenia lekarstwa, m.in. na biegunkę, „boki bolejące”, duszność, ból gardła, kamień, „kancer”<sup>200</sup>. W wydany w Polsce w latach 30. XVIII wieku rozszerzonym tłumaczeniu dzieła Alexego Pandemonta znajdują się przepisy z winem, m.in. na czkawkę, kolkę i poprawę trawienia<sup>201</sup> czy też przepisy, w których wino spełnia zarazem rolę kosmetyku<sup>202</sup>.

#### 4.1.3. WINO JAKO ANTY-LEK

Alkohol należał do substancji, które mimo swych leczniczych właściwości mogły stać się groźnymi dla zdrowia truciznami. Za główne przyczyny ich negatywnego wpływu na zdrowie można uznać: zły proces produkcji, destylacji alkoholu<sup>203</sup>, nadużycie trunków, fałszowanie napojów alkoholowych i dodawanie do nich szkodliwych substancji<sup>204</sup>. Jak wspomniano wcześniej, niezastosowanie się do reguł teorii humoralnej, np. picie nierozcieńczonego wina przez choleryków, również wiązało się z wywołaniem niepożądanego efektu. W literaturze poradnikowej XVIII wieku równie często pojawiają się informacje o negatywnych skutkach picia wina, jak i o pozytywnym wpływie na zdrowie tegoż napoju. Przede wszystkim są to uwagi

---

<sup>197</sup> „Z wina węgierskiego na żołądek pewny sposób. Jakkolwiek niech będzie węgierskie wino w smaku i kolorze, które tym dla zdrowia ratunku naprawisz sposobem: dostać w Aptece Cardi Bedecicti ziela lót jeden i z kamykiem, lub ołowikiem w chusteczce, wpuścić w beczkę, a tak prędko się wyklaruje, smaku i zapachu doda i żołądkowi znaczny uczyni posiłek”: Ibid., s. 79.

<sup>198</sup> Biblioteka Jagiellońska, Rkps. 6079 I, k. 48.

<sup>199</sup> S. Syreniusz, op. cit., s. 43, 46, 60, 72, 95, 169, 314, 352, 454, 371, 373, 394, 410, 426, 435, 466, 474, 485, 507, 509, 513, 606, 626, 709.

<sup>200</sup> J.K. Haur, *Oekonomika...*, s. 118-124.

<sup>201</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 77, 111, 134, 140-141, 142.

<sup>202</sup> Ibid., s. 25-27, 30, 48, 57.

<sup>203</sup> Kompendia poradniki, kalendarze podają jednak wiele metod przepalania wódek, również smakowych: *Compendium medicum auctum*, op. cit., s. 593-598.

<sup>204</sup> M. Gorceżyńska, op. cit., s. 255-256.

dotyczące nadużywania trunku<sup>205</sup>, czy też wyjaśniające, jak niektóre wina wpływają na rozwój stanów chorobowych. Szczególnie odradzano wina tęgie<sup>206</sup>, czerwone<sup>207</sup>, czarne<sup>208</sup> i młode<sup>209</sup>.

Krytyka złego wpływu alkoholu na zdrowie połączona była również z potępieniem pijaństwa. Jan Kazimierz Haur pisał o tym, jak niby lecznicze właściwości alkoholu prowadzą do nałogu pijaństwa, kiedy to alkohol „bardziej głowę, niż żołądek bez potrzeby posilać zbytecznie”. Popadnięcie w nałóg pijaństwa miało sprawiać, iż dana osoba była „groźna, niecierpliwa, prętka oraz do zelżenia i uderzenia”<sup>210</sup>.

W drugiej połowie XVII wieku pojawiają się pierwsze naukowe rozprawy z zakresu medycyny mówiące o negatywnym wpływie wina na zdrowie<sup>211</sup>. W rozprawie doktorskiej o tej tematyce, zaprezentowanej w Paryżu 3 marca 1667 roku „Le vin enlève-t-il quelque chose à la robustesse”, znalazło się potwierdzenie negatywnego wpływu nadmiaru alkoholu na zdrowie<sup>212</sup>.

## 4.2. WINO W KUCHNI

Do analizy użycia wina w kuchni staropolskiej służą głównie książki kucharskie<sup>213</sup>. Mimo popularyzacji tego typu wydawnictw w Europie już w XVI wieku, w Polsce ich liczba jest niewielka<sup>214</sup>. Zaprezentowane zostaną dwa najważniejsze, pochodzące z 1682 roku dzieło Stanisława Czernieckiego, „Compendium

<sup>205</sup> „W powszechności mówiąc wino osobliwiey wznieca wesołość, odwagę, i miłość. (...) Ludzie z natury mają skłonność do wina, ale mało jest takich, którzyby ie z pomiarkowaniem pili. Skłonność do wina, i do miłości, tym iest trudniej miarkować, iż nie można iey się pozbyć zupełnie, ponieważ w tym większa chętką i przywiązanie bierze do rzeczy, im iest ona nas bliższa, albo, że człowiek nie ma dosyć mocy nad sobą, czyli raczy nie przywykł mieć moc nad sobą, i rządzić się rozumem, we wszystkim”: F. Curtius, op. cit., s. 145.

<sup>206</sup> S.A.A.D. Tissot, *Rada dla pospólstwa względem zdrowia jego*, t. 1, Warszawa 1785, s. 257.

<sup>207</sup> „Gdy przy winie czerwonym nad to więc zbytkuiesz / Żołądek konstypuiesz y głos sobie psuiesz”: *Apteka ...*, op. cit., s. 19

<sup>208</sup> „Im wino lepsze, tym jego są lepsze cnoty i skutki; o ciężałość gnuśność do roboty / Sprawują wina czarne Pij wystałe, stare / Klarowne i subtelne, wodą skrop, pij w miarę”: *Ibid.*, s. 19.

<sup>209</sup> T. Zawacki, op. cit., s. 105.

<sup>210</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, s. 509.

<sup>211</sup> V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien régime*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, op. cit., s. 304.

<sup>212</sup> C. Berger, *An vinum vitae et ataturae detrahit?*, cyt. za C. Dornier, „Le vin, cette liqueur traîtresse...”, „Dix-huitième siècle”, nr 29, 1997, s. 167.

<sup>213</sup> *Vide Aneks 1 i 2.*

<sup>214</sup> J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. A. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 309.

Ferculorum”<sup>215</sup>, oraz „Kucharz doskonały”<sup>216</sup> autorstwa Wojciecha Wielądka, wydany pod koniec XVIII wieku. Obie książki doczekały się wielu wydań, w których często wprowadzano dość poważne zmiany. Uzupełnieniem dla literatury kulinarnej są również przepisy zamieszczane w drukowanej literaturze poradnikowej oraz rękopiśmienne receptury, jak i adnotacje o użyciu wina w kuchni.

Pozycja wina w polskiej kuchni nie była do końca jasna, wino uznawano bowiem jednocześnie za składnik potrawy lub postrzegano jedynie jako przyprawę. Granica między tymi dwiema funkcjami jest niezwykle płynna i trudna do określenia. Czerniecki umieścił wino w kategorii ozdoby uczyty, pomiędzy takimi produktami, jak pistacje, ślimaki, szparagi, kasztany czy ciasta i sery, które określane są mianem „obsączki”<sup>217</sup>. Wino mogło służyć również jako barwnik do potraw i produktów żywnościowych, np. cukru<sup>218</sup>.

W pierwszej polskiej książce kucharskiej, za którą uważane jest dzieło Stanisława Czernieckiego, autor zdecydowanie odcina się od użycia wina w kuchni:

Lubo wino żadnej potrawy nie zepsuje i są niektóre takowe, które w samym winie gotowane bywają i mają swój osobny smak, które na swym miejscu znajdziesz, te jednak, które potrzebują octu, wino im niewiele doda smaku, a każda być może bez wina, zwłaszcza, które słodkości potrzebują, i może być każda potrawa dobrze bez wina nagotowana, tylko wygodzić octem, a słodkością<sup>219</sup>.

Jednocześnie zaznacza on z przekorą, iż wino w kuchni służy raczej uciesze kucharza niż smakowi potrawy: „To i w cesarskich kuchniach, lubo tam się wina rodzą, a bez wina gotują, jednak to nie w smak kucharzom tym, którzy po wczorajszym piwie radzi winem gardło płoczą”<sup>220</sup>. W dziele Czernieckiego dostrzec można jednak sprzeczność między prezentowanym przez autora stosunkiem do użycia wina w kuchni, a rzeczywistą treścią prezentowanych przepisów.

<sup>215</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. i opr. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009.

<sup>216</sup> W. Wielądka, *Kucharz doskonały*, wyd. i opr. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 3, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

<sup>217</sup> Obsączka, obsączek – legumina, potrawa podawana między różnymi daniami (fr. *entremet*). Czerniecki za obsączki uważa np. . sery, ciasta lub owoce i inne dodatki, którym przypisuje przede wszystkim funkcje ozdobne”: S. Czerniecki, op. cit., s. 196.

<sup>218</sup> „Cukier jako modrym uczynić: Weźmi indychu, dragantu, po pół uncyej, wina czarnego sześć uncyi. Indych i dragant stłuszy przesiej, zwiąż to w chustkę gęstą, a umocz społem w to wino, niechże tak przez sześć dni, po tym zagrzawszy u ognia, warz w tym cukier”: *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 101.

<sup>219</sup> S. Czerniecki, op. cit., s. 104.

<sup>220</sup> Ibid.; Podobną opinię można znaleźć u Kitowicza „Toż samo działo się z winem, którego część do potrawy, a dwie części wlał kucharz do gardła, I gdy kucharz wołał wina do ozora, prawdę mówił, że go potrzebował do ozora, ale do swego, nie do wołowego”: J. Kitowicz, op. cit., s. 228.

Specyfika XVII-wiecznej kuchni ujawnia się w zastosowaniu opozycji smakowych typowych dla baroku – słodycz i kwaśność – oraz w wielości przypraw, nadających potrawom specyficzny smak i kolor. U Czernieckiego wino występuje jako składnik potraw, w których nie brak szafranu, cynamonu, imbiru, cukru, rodzynek, a praktycznie zawsze zawierających dodatek pieprzu czy octu. Autor „Compendium ferculorum” zamieszcza w swym dziele wiele przepisów na ryby i dania postne. To właśnie w tej kategorii przepisów wino pojawia się najczęściej. Nie licząc dań rybnych wino często jest wykorzystywane również w przygotowaniu różnych sosów i polewek.

Na trzysta zgromadzonych przez Czernieckiego przepisów wino jako składnik potrawy, sosu lub spełniające inną funkcję występuje 52 razy, a jedynie dwukrotnie pojawia się przepis, który w nazwie swej nawiązuje do wina. Dość ogólnikowe receptury, w których próżno szukać dokładnych miar, wag oraz opisu preparowania produktów, odnoszą się również do wina. W „Compendium ferculorum” wino jest wręcz anonimowe. Czerniecki nie podaje ani ilości wina, jakie powinno być dodane do potrawy, ani jego gatunku, czy koloru.

Kwestia zastosowania wina w kuchni odmiennie prezentuje się w innym dziele kulinarnym, które począwszy od pierwszego wydania w 1783 roku cieszyło się niezwykle powodzeniem w Polsce. Wojciech Wielądko<sup>221</sup> w pierwszym wydaniu „Kucharza doskonałego” zamieścił przepisy z dzieła Menona „Cuisinier bourgoise”<sup>222</sup> w praktycznie niezmiennym kształcie, skracając jedynie ich część<sup>223</sup>. Na ponad 700 przepisów zamieszczonych na kartach „Kucharza doskonałego” w około 152 odnotowano wino jako składnik potrawy. Proporcjonalnie do ilości przepisów w obu dziełach, znaczenie wina w kuchni jest minimalnie tylko większe u Wielądka. Należy jednak wziąć pod uwagę, iż podaje on ponad dwukrotnie więcej receptur niż Czerniecki, zaś dużą ich część stanowią przepisy na desery i ciasta, w których sporadycznie używano alkoholu, trudno zatem dokonać szczegółowego porównania ilości przepisów z zawartością wina. Warto za to podkreślić, że autor „Compendium ferculorum” nie

<sup>221</sup> M.Z. Rogulski, *Wojciech Wincenty Wielądko (ok. 1744-1822)*, „Zeszyty korytnickie”, t. 4, 2011, s. 5-45.

<sup>222</sup> Menon, *La cuisinière bourgoise: suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Bruxelles 1753.

<sup>223</sup> Jak wspomniano wcześniej dzieło Wielądka doczekało się wielu wydań. Szczególnie interesujące jest to z 1800 roku. Autor pod niezmiennym tytułem wydał nie jak wcześniej tłumaczenie książki Francuza, ale zbiór przepisów polskich francuskich i niemieckich, które opatrzył stosownym komentarzem: J. Dumanowski, *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, op. cit., s. 23.

dość, że przeciwstawia się dodawaniu do potraw wina i ironicznie odnosi się do jego konsumpcji przez kucharzy, to jak wspomniano wcześniej, w przepisach na potrawy zawierające wino nie ma praktycznie żadnych wskazówek, które mogłyby naprowadzić badacza na rodzaj, pochodzenie i ilość stosowanego w kuchni trunku. W tym wypadku dzieło Wielądka stoi w zupełnej opozycji do publikacji Czernieckiego. W przepisach wymieniających wino zawarte są miary, rodzaje, czy kolory wina<sup>224</sup> oraz niekiedy wartościowanie trunku. Co ciekawe, w „Kucharzu doskonałym” wyraźnie widoczna jest dominacja win białych nad czerwonymi. Szczególnie ważne miejsce w przepisach kulinarnych zajmuje tu wino szampańskie<sup>225</sup>; jego wykorzystanie można odnotować w sześciu przepisach, głównie dotyczących przygotowania ryb i drobiu. Warto podkreślić, iż jest to jedyne wino szczegółowo określone w dziele Wielądka, choć nie można mieć pewności co do jego natury. François Bonal sugeruje, że już na początku XVIII wieku używano w kuchni wina musującego<sup>226</sup>. Trudno jednak nie podać w wątpliwość tej tezy, jako że autor nie przedstawia dowodów w postaci zapisów źródłowych, mówiących dokładnie o musującym szampanie. W oparciu o analizę przepisów z książki kucharskiej „Les soupers de la Cour”<sup>227</sup> stwierdza tylko, iż użyte w przepisach określenie *verre de champagne* oznacza wino musujące. Kolejne wątpliwości nasuwają się w przypadku nazewnictwa win szampańskich. Bonal zaznacza, iż w XVIII i na początku XIX wieku w literaturze kulinarnej używa się określenia *vin de Champagne* czyli wino z prowincji Szampania, natomiast użycie określenia *champagne*, czyli szampan, było poczytywane za nieeleganckie<sup>228</sup>. Sformułowanie *vin de Champagne* obejmuje również wina niemusujące z Szampanii, które również uważano za znakomite, np. *champagne de Sillery*. Argumentacja przytaczana przez François Bonala nie daje pewności co do użycia win musujących w kuchni. Dodatkowo należy wziąć pod uwagę, iż przepisy na potrawy z winem

<sup>224</sup> Jako dodatek do potraw polecane jest wino białe i czerwone, bez określenia proveniencji trunku. W jednym przypadku, w przepisie na konfitury wiejskie, odnotowano zalecenie dodania wina słodkiego – białego lub czerwonego. W dziele Menona, przepis na *confitures de campagne vin doux soit blanc ou rouge* s. 454, zawiera również wskazanie do użycia słodkiego wina, białego lub czerwonego. Inny przepis na zaprawę z raków zawiera zalecenie odnośnie użycia dobrego białego wina. W przepisie na karpia po flisowsku występuje natomiast jednocześnie wino białe i czerwone.

<sup>225</sup> Użycie wina szampańskiego w kuchni francuskiej odnotowano min. w 1712 w książce kucharskiej *Cuisinier royal et bourgeois* autorstwa Massialota, gdzie autor podaje przepis na filet z łososia w winie szampańskim i in.: F. Massialot, *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris 1712.

<sup>226</sup> autor stosuje określenie *vin effervescent*, chociaż słowo to pojawiło się dopiero w 1755 roku – według słownika Petit Robert: F. Bonal, *L'utilisation du vin de Champagne dans la cuisine*, „Papilles”, nr 7, 1994, s. 13.

<sup>227</sup> W książce kucharskiej z 1755 roku *Les soupers de la Cour* na 1082 przepisy, szampan pojawia się w 246, widać zatem, że użycie tegoż wina było znaczne

<sup>228</sup> F. Bonal, *L'utilisation du vin de Champagne...*, s. 14.

szampańskim przeniesiono z Francji na grunt polski. W źródłach nie odnotowano wzmianek o użyciu wina szampańskiego w przygotowaniu potraw, a jedynie zakupie tych win do kuchni<sup>229</sup> bez stwierdzenia, czy wino było musujące, czy nie. Trudno zatem postawić hipotezę, iż faktycznie było ono dodawane do potraw i określić skalę występowania takiego zwyczaju.

Status, jaki osiągnął szampan w Polsce, pozbawiając wino węgierskie prymatu na szlacheckim stole, pozwala przypuszczać, iż do celów kuchennych stosowano wina niemusujące. Przykładem może być przepis znajdujący się w „Kucharzu doskonałym” na pasztet z kotletami skopowemi po perygordsku<sup>230</sup>, w którym wino białe, jako składnik, może być również zastąpione winem szampańskim. Ta wymiennosc trunków może stanowić przesłankę do postrzegania wina musującego jako elementu, który nie był konieczny do przyrządzenia potrawy.

Poza literaturą kulinarną świadectwem popularności wina w polskiej kuchni są również źródła rękopiśmienne, głównie dokumenty dotyczące domowej konsumpcji, rachunki zakupu win ze wskazaniem ich przeznaczenia oraz wszelkiego rodzaju rejestry wydatków, zakupów i wydawania wina na stół i kuchnię. Podobnie jak w przypadku literatury kulinarnej napotkać można na trudność w identyfikacji wina przeznaczonego do celów kulinarnych. W niektórych wypadkach wino nie było produktem typowo kuchennym i nie obejmowały go rejestry ekspensy na kuchnię<sup>231</sup>. Przede wszystkim w dokumentach z drugiej połowy XVIII wieku i początku XIX wieku można częściej napotkać na stwierdzenie, iż dane wino zostało przeznaczone „na

---

<sup>229</sup> XIX-wieczne rachunki świadczące o zakupie wina szampańskie do kuchni: APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, k. 573-573v, 633, 681, 683, 797, 839.

<sup>230</sup> W wersji francuskiej – *Aîlerons au vin de Champagne* oraz *Tourtes de côtelettes de Mouton, à la Perigord*: Menon, op. cit., s. 174.

<sup>231</sup> AGAD, AR Papiery Kiszaków, sygn. 693, *Rejestry legumin, naczyń kuchennych, produktów spożywczych wydatków pieniężnych*, 1640-1642; Archiwum Potockich z Łańcuta, sygn. 115, *Regestra ekspensy kuchennej w zamku Łańcut*, 1787-1817; AR XXIX, sygn. 172, *Wydatki Nieświeża na kuchnię*, 1809 r.; Archiwum Zamoyskich VII, sygn. 2751, 1809-1811; Archiwum Gospodarcze Wilanowa. Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, sygn. 436, *Książka ekspensy kuchennej kucharza Jabłońskiego*, 1814 r.; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 87, *Regestr wydatków na kuchnię*, 1818-1825; APP, Majątek Czermiejewo, Skórzewscy, sygn. 1343, *Książka Bogackiego, rejestr pobranych trunków*, 1805-1806; Majątek Konarzewo, sygn. 963, *Książka kuchenna* 1808 r.; Majątek Pawłowice, Mielżyńscy, sygn. 298, *Spis rzeczy jakie zastałem w różnych miejscach w Łaszynie w sklepie kuchni*, 1818 r.; APK, AmK, sygn. 3282, *Regestr wydatków kuchennych*, 1770 r.

kuchnię”<sup>232</sup>. Spotkać się można również z określeniami typu „wino kuchenne”. Dominują wśród nich wina francuskie<sup>233</sup>; węgierskie wino kuchenne należy raczej do rzadkości<sup>234</sup>. Niejednokrotnie pojawiają się wątpliwości dotyczące zastosowania takiego wina. Mogło ono służyć jako składnik potraw, jednak często wina opisywane jako „wina na kuchnię” podawane były później, np. do obiadu, zatem nie stawały się składnikiem potrawy.

Popularność dzieła Wielądka<sup>235</sup>, które faktycznie było zaszczepieniem kuchni francuskiej na ziemiach polskich, pokazuje również, iż sugerowanie wina francuskiego do celów kulinarnych spotkało się z aprobatą.

---

<sup>232</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1774-1805, k. 30; AR XXI, sygn. L 169, *Lipowa (Sulimowiczowa), kupcowa winiarka. Rejestry pobranego towaru, asygnacje, rozliczenia*, 1805-1810, k. 3; AR XXI, sygn. L 171, *Lipowicz Lipa, kupiec winiarz*, 1810 r., k. 13; APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, *Rejestra expensy sporządzone pod dniem 22 października 1806 r.*, k. 792, *Rachunek za wina wołoskie brane do kuchni*, k. 819-819v, 821; *Rachunek za brane wino i inne wszystko*, 1829 r., k. 683; sygn. 1607, *Różne rachunki kuchni pałacowej*, 1758-1806, *Regestr expensy* 1761 r., k. 37, 47, 50, 65; *Ekspens kuchenny*, 1803 r., k. 269; AS, *Teki arabskie*, sygn. 462/7, Sanguszko Paweł Karol, *Terminata win wywiezionych do Grodna*, 1725 r., k. 2; APP, Poznań Gr, sygn. 1188, *Regestr dla Wielmożnego JMP Dzierżawskiego patrona ziemskiego i grodzkiego poznańskiego różnemi czasy branego wina*, 1785 r., k. 422 v.

<sup>233</sup> APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, k. 683; *Regestr expensy*, 1761 r., k. 36, 47, 50, 65; *Ekspens kuchenny*, 1803 r., k. 269: „wino francuskie do potraw”.

<sup>234</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, sygn. 89, *Księga rachunków nadwornych. Kasa domowa St. H. Lubomirskiego*, 1700 r.

<sup>235</sup> J. Dumanowski, *Smak i tożsamość...*, s. 309.

## 5. PODSUMOWANIE

Celem niniejszego rozdziału było przedstawienie pozycji wina w polskiej kulturze i obyczajach od połowy XVII wieku do początku XIX wieku, z uwzględnieniem wcześniejszych czasów, w ramach przedstawienia genezy wina na ziemiach polskich. Przybliżenie społecznych i kulturowych aspektów obecności wina na polskim stole pokazało, iż trunek ten traktowano w sposób wyjątkowy i w ramach dyskursu krytycznego wzbudzał on wiele kontrowersji. Wyróżnione zostały tym samym czynniki, które ów krytyczny dyskurs determinowały. Oprócz ciągłego podkreślania szkodliwości alkoholu dla zdrowia, przede wszystkim podnoszono argumenty dotyczące ekonomicznej zapaści, którą powodowała moda na drogie, zagraniczne wina. Jednocześnie wykazano, iż wino, będąc zagrożeniem ze względu na ekscesywną konsumpcję, pociągającą za sobą koszty zarówno w strefie zdrowotnej, ekonomicznej, jak i społecznej, jest jednocześnie katalizatorem przemian kulturowych, które szczegółowo omówione zostaną w kolejnych rozdziałach.

Kolejnym ważnym punktem rozdziału było zdefiniowanie asortymentu win, w tym szczególnie win francuskich sprowadzanych do Polski w omawianym okresie. Baza win wraz z ich charakterystyką, zawierająca kilka tysięcy przykładów, posłużyła do odpowiedzi na pytanie, jakie wina francuskie i z jakim powodzeniem były spożywane w Polsce. Należy zaznaczyć, iż ograniczenia w materiale źródłowym nie pozwoliły zdefiniować dokładnie charakteru konsumowanych win. O wiele obszerniejsza, głównie dzięki usystematyzowanym źródłom francuskim z archiwum Veuve Clicquot, jest charakterystyka win burgundzkich sprowadzanych na początku XIX wieku. Poruszony został również problem win nieidentyfikowalnych, określanych słowem „wino”, których proveniencja nie została rozpoznana. Tak licznie występujące przykłady anonimowego trunku mogą wskazywać na dwoisty charakter konsumpcji. Wina anonimowe traktowane mogły być jako trunki zwykłe, stołowe, których pochodzenie było mniej ważne niż ich właściwości (kolor, smak, wiek), czego dowodzą ich opisy. Dokładny opis win zawierający miejsce pochodzenia, zwyczajową nazwą i inne dane, świadczył o ich wyższej pozycji lub też o przywiązywaniu wagi do tego rodzaju informacji przez właściciela.



Bogactwo asortymentu dostępnych win przekłada się również na wszechstronne zastosowanie trunku. Wybrane dwa aspekty życia codziennego, w których widoczna jest znaczna rola wina, tj. kuchnia i medycyna, ukazały jak bardzo niejednoznaczne jest zastosowanie samego wina, jak i jego status w tych obszarach. Skala użycia wina w przypadku środków leczniczych pokazuje, iż stanowiło ono ważny element działań terapeutycznych i stanowiło bazę dla wielu leków. Jednocześnie przedstawiono zgubne skutki stosowania tego trunku, przejawiające się głównie w przypadku nadużyć. Status wina w kuchni nie jest do końca jasny. Szczególnie zauważalne jest to w przypadku pierwszej polskiej książki kucharskiej, w której autor, Stanisław Czerniecki, odżegnuje się od użycia wina, mimo iż wiele jego przepisów zawiera wino jako składnik potrawy. Dzięki porównaniu „Compendium ferculorum” z „Kucharzem doskonałym” Wielądka, można zaobserwować ewolucję pozycji wina w kuchni, którą uzupełniają informacje pozyskane ze źródeł rękopiśmiennych.

Niniejszy zarys konsumpcji wina, nie tylko francuskiego, w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku, był pierwszym etapem analizy badanego zagadnienia. Wiedza o recepcji wina, jego rodzajach, a także funkcjach i zastosowaniach, pozwala przejść do kolejnego problemu, którym jest tożsamość wina francuskiego.

# ROZDZIAŁ III

TOŻSAMOŚĆ WINA FRANCUSKIEGO

---

## CHAPITRE III

L'IDENTITÉ DU VIN FRANÇAIS

### III TOŻSAMOŚĆ WINA FRANCUSKIEGO

#### 1. WSTĘP

Analizę asortymentu win w Rzeczypospolitej w epoce nowożytnej oraz funkcji spełnianych przez wino w gospodarstwie domowym należy uzupełnić o rozważania na temat natury tegoż trunku i przemian, jakie nastąpiły w tym czasie zarówno w produkcji, jak i konsumpcji. Podstawowym przedmiotem refleksji w niniejszym rozdziale będzie tożsamość wina, rozumiana jako zespół czynników wpływających na identyfikację danego wina – asocjacja z krajem pochodzenia, regionem oraz smakiem – i jego pozycję w katalogu trunków. Głównym celem prezentowanego rozdziału jest ukazanie, jak w okresie od połowy XVII wieku do początków XIX wieku przemianie uległ nie tylko sam trunek, ale również sposób postrzegania go przez konsumentów.

Studia nad tożsamością wina podzielone zostały na dwie części. W pierwszej z nich przedmiotem analizy jest przemiana win francuskich, dokonująca się na przełomie drugiej połowy XVII i XVIII wieku. Przedstawione zostaną procesy, które miały wpływ na zmiany w jakości win, ich produkcji, konserwacji i konsumpcji.

Osiągnięcie zamierzonego celu wymaga postawienia zasadniczych pytań: jak procesy zachodzące we Francji wpłynęły na konsumpcję i handel winem w Polsce? Jak zmieniały się dostawy wina francuskiego do Polski i jakie czynniki odgrywały decydującą rolę w tym procesie? Czy holenderskie pośrednictwo miało wpływ na recepcję wina francuskiego w Polsce? Jaki wpływ na postrzeganie win francuskich w Polsce miała rewolucja jakościowa tych trunków?

Druga część poświęcona będzie zjawisku fałszowania wina na ziemiach polskich w okresie od XVII do początków XIX wieku. Przedstawiony zostanie kontekst społeczny, skala oraz metody, przy pomocy których starano się przeciwdziałać procederowi fałszowania win w Rzeczypospolitej. Główne pytanie stawiane w tej części dotyczy funkcji fałszerstwa w kształtowaniu wyobrażeń o winie i smaku. Czy

podstawowym celem fałszerstwa trunków jest imitacja danego wina? Czy dzięki fałszowaniu win powstają nowe trunki, zmienia się smak i preferencje kupujących? Jakimi metodami posługiwano się w celu odróżnienia win fałszowanych od niefałszowanych, usunięcia wad w winie, a w końcu zmiany wina, jego smaku, właściwości? Czy można wyznaczyć granicę między imitacyjną a kreacyjną rolą fałszerstwa?

W kontekście badania tożsamości danego wina ważnym problemem staje się ustalenie pojęcia wina naturalnego i określenia jakości trunku. Jaka jest definicja wina naturalnego? Jak przedstawia się relacja między naturalnością i jakością wina w kontekście nowożytnej konsumpcji win francuskich w Polsce?

## 2. KONCEPCJA WINA I REWOLUCJA JAKOŚCIOWA

W rozważaniach podjętych w poprzednim rozdziale wino rozpatrywane było w kontekście funkcji, jakie spełniało w życiu codziennym mieszkańców Rzeczypospolitej. Stosowanie wina w medycynie, kuchni czy gospodarstwie domowym miało różne nasilenie i z czasem trunki ten zmieniał swoją rolę. Przemianie podlegało również samo wino.

Jean-Pierre Corbeau<sup>1</sup>, pisząc o współczesnej globalizacji wina, poddaje rewizji tezę Rogera Diona<sup>2</sup> o kształtowaniu się wielkich winnic pod wpływem preferencji mieszkańców pobliskich miast<sup>3</sup>, twierdząc, iż na gusta konsumentów wina w dzisiejszych czasach wpływ mają ośrodki kształtowania opinii coraz bardziej oddalone od miejsca produkcji trunku. Hipoteza ta dotyczy wprawdzie obecnie panujących tendencji w świecie wina, jednakże można spróbować odnieść myśl Corbeau do tematyki prezentowanych badań.

W XVII-wiecznej Europie można wyróżnić trzy grupy:

- producenci i zarazem konsumenci wina produkowanego w danym kraju;
- importerzy wina, którzy ze względu na niemożność otrzymania go we własnym kraju, głównie ze względu na położenie geograficzne i panujące warunki klimatyczne, sprowadzali trunki;
- pośrednicy, jednocześnie importujący i konsumujący na miejscu trunki, a część importowanego wina odsprzedający krajom niewytwarzającym tego alkoholu.

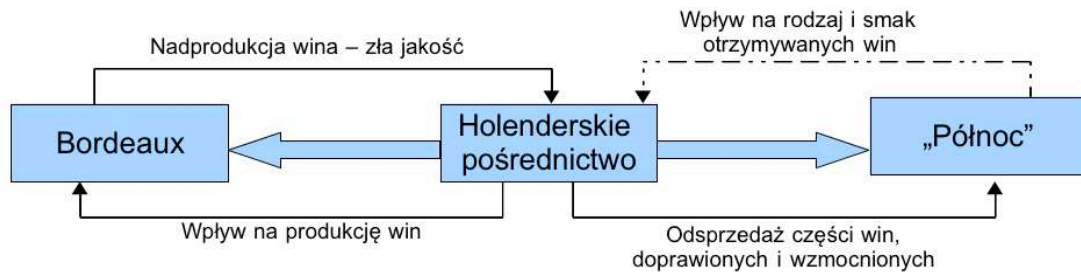
Na podstawie tej typologii można utworzyć łańcuch połączeń dla omawianego zagadnienia.

---

<sup>1</sup> J.-P. Corbeau, *Réflexions sociologiques « en vrac » sur le vin*, „Anthropology of food”, nr 3, 2004, s. 1.

<sup>2</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, Paris 2010.

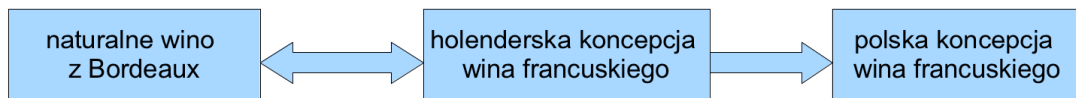
<sup>3</sup> Jako przykład służą tu Paryż dla Szampanii, Dijon dla Burgundii, czy przypadek Bordeaux.



Grafika 1: Pośrednictwo holenderskie w handlu winami francuskimi od połowy XVII do początku XVIII wieku.

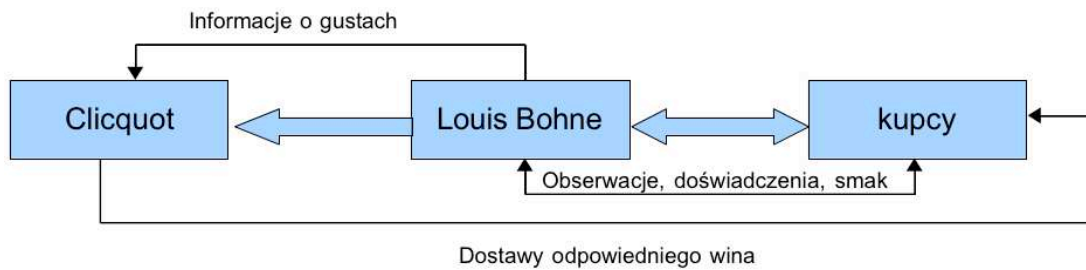
Francuzi produkują wino, którego odbiorcami są Holendrzy. Część zakupionego wina jest przeznaczona do miejscowej konsumpcji, w pozostałą zaopatrywane są kraje Północy. Na linii tych połączeń można zobaczyć, jak kształtuje się zapotrzebowanie na dany trunek, które z kolei wymusza na producentach odpowiednie przygotowanie, modyfikację towaru. Widać to doskonale na przykładzie białych win bordoskich, kupowanych masowo przez Holendrów w XVII wieku. Te upodobania smakowe wymusiły na winiarzach dostosowanie produkcji do zapotrzebowania rynku. Holendrzy natomiast, aby zaspokoić gusta mieszkańców, na przykład Rzeczypospolitej oraz zapewnić bezpieczny transport morski, zakupione w Bordeaux wino poddają kolejnym modyfikacjom<sup>4</sup>. Istnieją jednak dwa typy win, które biorą udział w tym procesie. Pierwsze z nich to słodkie białe wina, takie jak Sauternes, które szczególnie przypadły do gustu konsumentom holenderskim. Zapotrzebowanie na nie powoduje zwiększenie areálu uprawy winorośli we Francji i jednocześnie wzrost produkcji wina, również tego o mizernej jakości. Holendrzy zakupują oba gatunki; zarówno słabe białe wino, jak i tzw. *vin doux*. Odsprzedaży często poddawane jest to słabsze wino – stąd i potrzeba odpowiedniego doprawiania, które podnosi walory smakowe, a jednocześnie zapewnia stabilny transport i chroni delikatne wino przed skwaśnieniem. W drodze, jaką odbywa wino francuskie, od winnicy bordoskiej do stołu polskiego szlachcica, podlega ono licznym procesom modyfikacji i dostosowania.

<sup>4</sup> J.-L. Flandrin, *L'Invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques*, „Eighteenth-Century Life”, vol. 23, nr 4, 1999, s. 31 ; A. Wegener Sleswijk, *Du nectar et de la godaille: qualité et la falsification du vin aux Provinces-Unies, XVII<sup>e</sup> siècle*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine”, nr 51-3, 2004, s. 17-43.

Grafika 2: *Koncepcje wina*

Powstają więc trzy koncepcje smaku win. Wino produkowane w regionie Bordeaux postrzegane jest jako naturalne i najlepsze. Holendrzy odgrywają najważniejszą rolę w procesie kształtowania się smaku wina francuskiego, bowiem rezultaty ich modyfikacji trafiają na polski stół i jednocześnie prowadzą do wytworzenia wyobrażeń o tym, jak wino z Francji smakuje. Dodać należy, iż w procesie pośrednictwa zachodzi zjawisko unifikacji trunku. Na holenderskich statkach do Gdańska płyną bowiem beczki, w których znajduje się zmieszane wino o różnym smaku i mocy, pochodzące z kilku regionów, dające ostatecznie przedziwną mieszankę, nazywaną winem francuskim. W tym przypadku widać, iż nie ma działania zwrotnego ze strony polskich konsumentów. Brak porozumienia co do smaku wina będzie powodował stygmatyzację trunku w Polsce – wino francuskie jest kwaśne, niesmaczne, etc. i niezrozumienie dla polskich gustów we Francji – do Polski nie warto wysyłać dobrych win, ponieważ Polacy nie potrafią docenić ich naturalnego smaku. Możliwą przyczyną tego stanu rzeczy jest obcość głównego pośrednika w handlu winami między Francją a Polską. Ciekawym porównaniem dla tej sytuacji jest przykład handlu szampanem, w którym pośrednicy – przedstawiciele handlowi – związani są bezpośrednio z producentem wina.

Wraz z eliminacją pośrednictwa holenderskiego, w przypadku win szampańskich, handel którymi odbywał się głównie drogą lądową, w drugiej połowie XVIII wieku i początkach XIX wspomniany wyżej łańcuch powiązań zostaje zmodyfikowany.



Grafika 3: Zakup wina szampańskiego w Polsce na przykładzie domu szampana Clicquot – koniec XVIII wieku/ początek XIX wieku.

Na początku XIX wieku wino szampańskie docierało do Polski głównie drogą lądową. Holenderską flotę zastąpiła sieć drobnych pośredników handlujących winem i zaopatrujących mniejszych kupców w wino z Szampanii<sup>5</sup>. Ze względu na charakterystykę sprzedawanego wina, które dostarczane było w butelkach, proces modyfikacji zachodzi w praktyce tylko na poziomie producenta. Ważny jest również fakt, iż tak zwane domy szampana, zajmujące się handlem tym winem w Europie drugiej połowy XVIII i początku XIX wieku, w swojej ofercie posiadały zarówno wina pochodzące z własnych winnic, jak i skupowane od innych winiarzy<sup>6</sup>. Niejednokrotnie różniące się od siebie wina przyjmowały wspólny mianownik w postaci nazwy domu handlowego, który zajmował się sprzedażą trunku. Przejawia się to w identyfikacji jakości wina z danym domem szampana, co wyraźnie widać na przykładzie szampana Clicquot w Polsce i Rosji początku XIX wieku<sup>7</sup>. Rzeczywiste pochodzenie – winnica, domena – staje się dodatkowym kryterium wyboru, jak smak, kolor czy rocznik. Konceptualizacja wina przeznaczonego na dany rynek odbywa się dzięki wywiadowi wysłanników handlowych, którzy na miejscu badają gusta i preferencje konsumentów<sup>8</sup>.

Próby podrabiania w XIX wieku sygnatury korka VCP są doskonałym dowodem tworzenia się więzi między marką a jakością. Należy zauważyć, iż w tym wypadku zmianie ulegają również procedury fałszowania wina. Nie tyle ma ono smakiem

<sup>5</sup> Przykładem jest Piotr Steinkeller z Krakowa

<sup>6</sup> W księgach komisyjnych Maison Clicquot spotkać można dokładne określenie od kogo pochodzi dane wino: Clicquot, Ponsardin, Marthe etc.: VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A1E 091- 1A 1E 099.

<sup>7</sup> Kwestia ta powinna być poddana dyskusji. Proces produkcji wina szampańskiego jeszcze na początku XIX wieku nie zapewniał stabilnej jakości. Kliencie często rezygnowali z usług danego dostawcy. W tym przypadku kształtowanie się marki Clicquot przebiega głównie za pośrednictwem przedstawicieli handlowych, którzy dzięki stosowanym metodom zapewniają bazę klientów. Próby podrabiania win Clicquot świadczy jednak, iż popularność jaką zyskała marka stała się faktem.

<sup>8</sup> VC, sygn. 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne*; sygn. 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne*.



przypominać wzorzec, co naśladować go wyglądem; odwzorowanie smaku ma być zastąpione odwzorowaniem marki, bez zwracania uwagi na inne czynniki. W procesie fałszowania win następuje zatem przeniesienie uwagi z samego wina na jego oprawę w postaci etykiet, butelek, korków, etc. Oprawę tę można nazwać koncepcją wina, tworzoną przez zespół elementów konstytuujących dany trunek i pozwalających na jego identyfikację. Zarówno konsumenci, jak i fałszerze zwracają uwagę na jakość wina i estymę, jaką się cieszy. Wino markowe, które zdobyło już sławę i powszechnie uznane zostało za ekskluzywne, jest bardziej pożądane przez konsumentów pragnących luksusowych dóbr oraz tym chętniej podrabiane przez fałszerzy, ku zadowoleniu tych, których na oryginalne wino nie stać<sup>9</sup>.

Wykształcenie jakości i powstanie win markowych sprzyjało również zróżnicowaniu trunków. Analizując inwentarze piwnic polskiej szlachty i magnaterii można zaobserwować, iż z czasem pojawia coraz więcej danych dotyczących konkretnych win<sup>10</sup>. O ile jeszcze w drugiej połowie XVII wieku i na początku XVIII wieku najczęściej w rejestrach piwnicy mowa jest o winach francuskich i węgierskich bez podania regionu pochodzenia czy winnicy, tak w drugiej połowie XVIII wieku i szczególnie w XIX wieku pojawiają się już nazwy win, np. château Lafite, château Margaux, szampan Clicquot, szampan Moët. Równoległe w literaturze poradnikowej i kulinarnej pojawiają się przepisy pozwalające domowym sumptem wytworzyć tego typu wina<sup>11</sup>.

Narodziny win jakościowych, stymulowane przemianami społecznymi i potrzebą nowych artefaktów luksusu, prowadzą do ukształtowania się kultury dystynkcji wina. Klasyfikacje pierwszych win bordoskich, wykształcenie się form zachowań w trakcie konsumpcji wina, początki enologii, znawstwa win i odpowiedniego przechowywania, jak i degustowania trunków, a także o wiele

<sup>9</sup> O procederze podrabiania najlepszych bordoskich *crus* na początku XX wieku w Polsce: M. Figeac-Monthus, *La Pologne, un pays producteur de Bordeaux dans l'entre-deux-guerres?*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Bordeaux 2009, s. 267-277.

<sup>10</sup> Bardzo szczegółowy zestaw win dostarczanych do kuchni pałacu Młynowskiego w latach 1758-1854. Chociaż sam dokument nie jest datowany to po asortymencie win można uznać, że pochodzi on już z XIX wieku. Wśród wymienianych trunków są min.: „Medoc Bordeaux, St. Julien Bordeaux, La Fite, Grave białe, Sauterne białe, Reńskie białe, Champańskie białe, Porto, Muscat Riveratte, Malaga Żółty, Malaga czerwony, Kropla Malagi, Quindas wino hiszpańskie”: AGAD, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, k. 683, 893, 859-859v; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 86, *Wydatki domowe. Remanent zostającego wina w różnych gatunkach oraz piwa w piwnicy Zarzyckiej*, 1829 r., k. 8.

<sup>11</sup> T. Bartmański, *Ekonomija domowa czyli przepisy tyczące się gospodarstwa wiejskiego i domowego*, Warszawa 1856, s. 206.

późniejsze dopasowywanie ich do odpowiednich potraw stanowią tylko przykłady funkcjonowania wina jako elementu wyróżnienia społecznego.

## 2.1. NARODZINY WIN JAKOŚCIOWYCH WE FRANCJI: BORDEAUX, BURGUNDY, SZAMPANY

Należy zaznaczyć, iż jeszcze w XVII wieku nie istniało pojęcie *terroir* używane w dzisiejszym znaczeniu<sup>12</sup>. Wino identyfikowano na podstawie koloru, bez znaczenia natomiast był skład mineralny podłoża, na którym rosła winorośl, ekspozycja terenu i inne ważne dziś w uprawie winorośli czynniki. Większe od uwarunkowań klimatyczno-geologicznych znaczenie miała polityka i wpływy ówczesnej burżuazji na produkcję i handel winem we Francji<sup>13</sup>. Idealnie obrazującym tę sytuację przykładem jest opisana przez Henriego Enjalberta sprzedaż win z okolic Bordeaux i ograniczenie okolicznej produkcji w Haute-Pays<sup>14</sup>. Jakość wina nie była zatem wypadkową *terroir*, klimatu i nakładu pracy, a inteligencji i rynku<sup>15</sup>.

W ciągu omawianego okresu określenie „wino francuskie” zmienia swoje znaczenie wielokrotnie. Począwszy od niestabilnych, delikatnych i podatnych na psucie się niskoprocentowych win kupowanych przez Holendrów i odsprzedawanych w Europie Północnej, po aromatyczne i ciemne *New French Claret* i wielkie bordoskie wina, można śledzić rozwój jakości i koncepcji tego, czym jest wino francuskie. Ponadto równolegle rozwija się produkcja win jakościowych w Szampanii i Burgundii, na co wpływ ma również klientela zagraniczna i kształtowanie się nowych postaw wobec konsumpcji w Europie XVIII wieku.

Dla przedstawienia zagadnienia rozwoju jakości szlacheckiego trunku wybrano wina z okolic Bordeaux i Szampanii. Zabieg ten zastosowano ze względu na specyfikę konsumpcji wina francuskiego w Rzeczypospolitej, gdzie najwięcej win pochodziło właśnie z tych obszarów. Analiza przemian wyżej wymienionych trunków, ze względu

---

<sup>12</sup> H. Enjalbert, *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac* (Première partie), „Annales. Histoire, Sciences Sociales”, vol. 8, nr 3, 1953, s. 321.

<sup>13</sup> L. Febvre, *Vignes, vins et vigneron*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 2, nr 3, 1947, s. 281-287.

<sup>14</sup> H. Enjalbert, op. cit.

<sup>15</sup> J.-F. Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris 2007, s. 97.

na ramy chronologiczne pracy ogranicza się tylko do epoki nowożytnej, jednak w celu ukazania pełnego obrazu ewolucji jakości win zastosowano odwołania do wcześniejszych okresów.

Przedstawienie relacji między tradycjami produkcji wina a modą i zapotrzebowaniem na nowe trunki uzmysławia, jak ścierające się ze sobą koncepcje wina naturalnego i ulepszanego dają początek rewolucji jakościowej win francuskich. Warto jednak zwrócić uwagę na samo pojęcie jakości w relacji do zjawiska fascynacji produktami luksusowymi. Określenie przedmiotu mianem luksusowego często wiąże się z przypisaniem mu wysokiej jakości. W zależności od czasu i kontekstu kulturowego pojęcie jakości można odnieść również do mody. Od XVII wieku na rynku produktów luksusowych można zauważyć tendencję w kierunku coraz bardziej ambitnego rozwoju wzornictwa i jakości produktów, głównie dzięki doskonaleniu rzemiosła, którego poziom mógł być doceniony tylko przez koneserów<sup>16</sup>. Renoma producentów często stanowiła zatem o uznaniu danego produktu za luksusowy<sup>17</sup>. Wino jako artefakt luksusu musiało również stać się produktem wytwarzanym w podobny sposób. Posiadanie wiedzy o winie stało się cenne zarówno dla koneserów trunku, jak i dla producentów. Tworzył się w ten sposób układ wzajemnych wpływów, gdzie produkujący wino gwarantował swoim nazwiskiem jakość, a konsument-koneser rozpoznawał dany produkt ze względu na sygnowanie go nazwiskiem i przypisywał go do kategorii luksusowych nie tylko z uwagi na smak i właściwości, ale również wspomniane pochodzenie i markę. Mimo iż w omawianym okresie etykietowanie butelek było rzadkością, pierwsze znaki na butelkach pojawiły się już w połowie XVIII wieku. Były to wytapiane w szkłe pieczęcie, przytwierdzone do butelki w miejscu przejścia szyjki butelki w korpus. Pieczętowanie butelek w ten sposób rozpowszechniło się najpierw we Francji i Anglii, a następnie w całej Europie. Pieczęcie na butelkach, do których oryginalnie rozlewano, np. angielskie piwa, równie często fabrykowano w Polsce, aby nadać trunkowi większą rangę handlową<sup>18</sup>.

---

<sup>16</sup> B. de Munck, *Technologies of learning. Apprenticeship in Antwerp Guilds from 15<sup>th</sup> century to the end of Ancien Régime*, Turnhout 2007.

<sup>17</sup> Ch. Jeggle, *Economies of quality as a concept of research on Luxury*, [w:] *Luxury in the Low Countries. Miscellaneous reflections on netherlandish material culture, 1500 to the present*, red. R.C. Rittersma, Brussels 2011, s. 36.

<sup>18</sup> J. Woźny, *Znaki na butelkach szklanych z XVIII-XIX wieku ze Starego Fordonu nad Wisłą*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 2001, s. 247.

Poprzez ukazanie dwóch perspektyw: rozwoju winiarstwa jakościowego we Francji oraz apriopriacji produktu tych przemian – wina – w krajach Północy, można uzyskać obraz kształtujących się w Europie gustów i smaków, a także prześledzić, jak wpływały one na politykę – nie tylko handlową – krajów zarówno eksportujących, jak i importujących gronowy trunek.

Nakreślenie perspektywy ewolucji samego wina, jak i jego postrzegania, stanowić będzie punkt wyjścia do refleksji nad naturalnością trunku oraz fałszerstwem i jego rolą w kształtowaniu wyobrażeń o smaku.

### 2.1.1. WINA Z BORDEAUX – POŚREDNICTWO HOLENDERSKIE I „NEW FRENCH CLARET”

Do końca XVII wieku bordoskie wina wysyłane do krajów Północy były lekkie i łagodne, o niskiej zawartości alkoholu. Dziś można by nazwać je winami stołowymi; wówczas określane były jako *clairet*. Wino *clairet* uzyskiwano poprzez zmieszanie winogron ciemnych i jasnych; dzięki temu trunek miał smak i właściwości pośrednie między winami białymi i czerwonymi. Był niestety delikatny, a co za tym idzie, trudny do transportowania na duże odległości.

Słowo *cleret* w XVII-wiecznych słownikach pojawia się jako przymiotnik określający wino (*vin cleret*)<sup>19</sup>. Forma *clairet* pojawia się w XVIII wieku. W „Dictionnaire de L'Académie française” z 1762 roku *clairet* oznacza wino czerwone<sup>20</sup>. Przymiotnik ten stosuje się w opozycji do określenia wino białe („*vin blanc & vin clairet; du blanc & du clairet*”)<sup>21</sup>. W kolejnych wydaniach „Dictionnaire de l'Académie française” termin *clairet* odnosi się również do innych napojów, np. *eau clairette*<sup>22</sup>, czyli trunku powstałego ze zmieszania wódki, cukru i innych składników, trunków aromatyzowanych powstałych ze zmieszania wina, miodu, cukru i przypraw. W XIX-wiecznym wydaniu słownika *vin clairet* nie stanowi już opozycji dla wina

<sup>19</sup> Nicot, *Thresor de la Langue Françoise, tant Ancienne que Moderne*, Paris 1606, s. 126.

<sup>20</sup> *Dictionnaire de L'Académie française*, 1762, s. 315.

<sup>21</sup> Podobna definicja znajduje się również w: J.-F. Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française*, Marseille, Mossy 1787-1788, s. A455b.

<sup>22</sup> *Dictionnaire de L'Académie française*, 1798, s. 249.

białego; oznacza jedynie wino o słabym kolorze<sup>23</sup>. W konsekwencji, w słownikach wydawanych pod koniec XIX wieku przymiotnika *clairer* używa się wyłącznie do określenia jasnoczerwonej barwy wina<sup>24</sup>.

Wina o delikatnej barwie, czyli wyżej wymienione *clairer* oraz białe cieszyły się największym powodzeniem w okresie od średniowiecza do XVII wieku. Wspomniane wina białe ze względu na wariacje klimatyczne w tym regionie winiarskim oraz problemy produkcyjne<sup>25</sup> charakteryzowały się dość kwaśnym smakiem. Bordoskie wina zazwyczaj przechowywano nie dłużej niż rok. Wina 3-4 letnie były raczej ewenementem i bardziej niż smakiem zadziwiała faktem tak długiego ich zachowania. Problemy z konserwacją i przechowywaniem wina najczęściej ujawniały się w okresach klęski urodzaju, kiedy to wino z poprzednich lat musiało ustąpić miejsca w piwnicach młodemu trunkowi. Nadmiar wina zamieniano zazwyczaj na ocet, który konserwował się znacznie lepiej, ale nie przynosił tak wysokich dochodów jak handel winny<sup>26</sup>. Wina delikatne, które nie nadawały się do dalekiego transportu, były jednak trunkami najbardziej docenianymi przez Francuzów. Ciemne wina, o głębokiej barwie, uważane były za zbyt ciężkie, szkodzące zdrowiu i nadające się dla ludzi pracujących fizycznie, robotników i winiarzy potrzebujących wzmocnienia. Dla tych, którzy „żyli delikatnie”, najodpowiedniejsze były wina jasne i lekkie<sup>27</sup>.

Pracy nad poprawą jakości i tworzeniem wyjątkowych win towarzyszyła również masowa produkcja win o niskiej cenie i jakości, które stały się dzięki temu powszechnie dostępne dla szerszych kręgów ludności. Wina reńskie podlegają temu procesowi już od końca XIV wieku, hiszpańskie w XVIII wieku, natomiast francuskie – w końcu XVII stulecia. Umasowienie winiarstwa wiązało się z przyrostem ludności w miastach. Ostatecznie pod koniec XVII wieku winnice wokół Paryża nie były w stanie zaspokoić popytu na wino. W skutek tego orleańskie winnice w okresie od 1695 do 1730 roku stały się ośrodkiem masowej produkcji tanich win, w które zaopatrywano mieszkańców stolicy. Rozprzestrzeniające się na szeroką skalę – kosztem

<sup>23</sup> *Dictionnaire de L'Académie française*, 1832-5, s. 1:326.

<sup>24</sup> F. Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXème au XVème siècle*, 1880-1895.

<sup>25</sup> Ze względu na ryzyko problemów uprawy winorośli związanych z klimatem winiarze uprawiali wiele szczepów winorośli, jednocześnie dokonując zbioru zarówno dojrzałych gron jak i tych, które nie nadawały się jeszcze do przetworzenia: F. Quellier, *La Table de Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes 2007, s. 53.

<sup>26</sup> H. Enjalbert, op. cit., s. 320.

<sup>27</sup> J.-L. Flandrin, op. cit., s. 30.

pszenicy – uprawy winorośli doprowadziły do wprowadzenia wydanego w 1731 roku zakazu poszerzania plantacji<sup>28</sup>. Tak wielki wzrost produkcji, jak wspomniano wyżej, wynikał z dużego zapotrzebowania na wino, głównie w miastach, gdzie średnio na jednego mieszkańca przypadało 100 litrów napoju rocznie. W bordoskich kabaretach w XVII wieku konsumpcja wina oscylowała między 30 000 a 40 000 beczek rocznie.<sup>29</sup>

Prawdziwą rewolucję w jakości produkowanych win w drugiej połowie XVII wieku zaprowadzili Holendrzy. Wcześniej jeszcze rosnąca popularność kawy, czekolady i piwa wymusiła na winiarzach starania o nową jakość wina, które mogłoby konkurować z napojami z nowego świata.

Holenderskie statki przybywały do Bordeaux i zabierały na swój pokład preferowane przez mieszkańców Zjednoczonych Prowincji słodkie, białe wina, z których słynęła prowincja Sauternes, choć i tanie, mniej opłacalne w transporcie dalekomorskim, białe, zwykłe wina znajdowały swoje miejsce na pokładzie. Trunki te źle znosiły transport morski, dlatego nie stały się przedmiotem handlu zagranicznego, do czasu aż Holendrzy dopracowali do perfekcji sztukę ich konserwacji:

Les Hollandais ont introduit en France un certain usage de tirer, soutirer, mûter ou frelater les vins pour les mieux conserver dans le transport et les débiter dans les pays septentrionaux<sup>30</sup>.

Dzięki podjęciu tego typu zabiegów tanie, delikatne wino, skupowane po bardzo niskiej cenie, po odpowiednim wzmocnieniu i doprawieniu mogło być sprzedawane z bardzo wysokim zyskiem, którego nie sposób było osiągnąć w handlu lokalnym<sup>31</sup>. Biorąc pod uwagę masową w tym czasie produkcję słabych jakościowo win, częstym problemem były kłęski urodzaju, przez które nie udawało się sprzedać korzystnie win, a nawet przechować ich do kolejnego roku. Dzięki Holendrom przepalanie win na mocny alkohol – *eau-de-vie* – który z medycznego środka stał się powszechnie konsumowanym trunkiem, zlikwidowało problemy francuskich winiarzy. Jednocześnie *eau-de-vie* używana była do poprawiania i konserwowania słabych win.

Holendrzy zaopatrywali się w wina mocniejsze z Haut-Pays, ceną przewyższające *clairet*. Kontaktowali się bezpośrednio z winiarzami, kupując u nich najróżniejsze rodzaje win, które następnie mieszały<sup>32</sup>.

<sup>28</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975, s. 132-133.

<sup>29</sup> F. Quellier, op. cit., s. 54.

<sup>30</sup> J. Eon, *Le commerce honorable*, Nantes 1646, s. 90.

<sup>31</sup> R. Dion, op. cit., s. 427.

<sup>32</sup> H. Enjalbert, *Comment naissent... (Première partie)*, op. cit., s. 323.

Druga połowa XVII stulecia stała pod znakiem eksportu win bordoskich przez Holendrów do portów północnych. W 1682 roku było to ponad 63 tysiące beczek<sup>33</sup> na 106 tysięcy beczek wina ogółem. Niektóre regiony rozpoczęły współpracę z Holendrami, profilując produkcję wina tak, aby trunek był zgodny z upodobaniami kupujących<sup>34</sup>. Przykładem może być Bergerac, które słynęło z produkcji win czerwonych, a w drugiej połowie XVII wieku praktycznie zaprzestało ich wytwarzania na rzecz win białych, chętniej nabywanych przez Holendrów<sup>35</sup>. W liście intendenta Pellot, skierowanym do ministra Ludwika XIV, Colberta, z 18 stycznia 1669 roku można przeczytać:

Les habitants de Bergerac et du long de la rivière de Dordogne ont mieux fait leurs affaires que ceux de Bordeaux, pour les vins qu'ils ont changé pour leur compte, car ils on été mieux vendus, parce qu'ils se sont trouvez de meilleure qualité<sup>36</sup>.

Obok jasnych i delikatnie alkoholizowanych win bordoskich zwanych *clairret* pojawiały się również tzw. *vin noir*. Ciemny, aromatyczny trunek z dużą zawartością tanin i o wiele mocniejszy niż *clairret*, przypadł do gustu konsumentom angielskim. Ponieważ nie produkowano go na większą skalę, był dość rzadko spotykany i dlatego drogi, co czyniło go jednocześnie pożądanym i prestiżowym.

W 1666 roku jeden z synów Augusta Pontaca, właściciela Haut-Brion, wyruszył na polecenie ojca do Londynu i założył luksusową tawernę, w której można było zakupić lub napić się na miejscu wina z Haut-Brion. Słynny angielski pamiętnikarz Samuel Pepys w swoim dzienniku zanotował pod datą 10 kwietnia 1663 roku, iż pił wino francuskie, które zwą *Ho Bryan*, a jego wspaniały smak, bardzo wyjątkowy i niepowtarzalny, nie przypomina nic mu znanego do tej pory<sup>37</sup>.

Przypadek ten jest szczególny, ponieważ jest to jedna z pierwszych świadomych i występujących na szeroką skalę identyfikacji wina z dokładnym miejscem

<sup>33</sup> Th. Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux depuis les origines jusqu'à nos jours*, t. 2, Bordeaux 1892, s. 403.

<sup>34</sup> Holendrzy zaopatrywali się w wina białe głównie de côte d'Entre-deux-Mers, de Perignac, de Barsac, de Langon, Bergerac i Sainte-Foy oraz w trunki z Bordeaux, La Rochelle, Cognac, Charente, Ré, Nantes, Orléans, Bois-Gency, Blois, Tours, Anjou, Bretagne

<sup>35</sup> „la plupart des propriétaires des vignobles de Bergerac et de Sainte-Foy, dont les vins n'étaient propres que pour les Hollande, mixionnaient en effet ces vins, ... avec du sucre ou du sirop, pour le rendre plus doux, et qu'ils se hâtaient de les envoyer ainsi mixtionnés en Hollande”: ADG, sygn. C 3683, cyt. za J.-L. Riol, *Le vignoble de Gaillac depuis se origines jusqu'à nos jours*, Paris 1913, s. 152.

<sup>36</sup> A. Jouanel, *Bergerac et la Hollande. Les vins de Monbazillac, le papier, les relations familiales*, Bergerac 1951, s. 9.

<sup>37</sup> F. Quellier, op. cit., s. 55.

pochodzenia, regionem Graves i asocjacją pochodzenia z jakością<sup>38</sup>. Wino z domeny Haut-Brion<sup>39</sup> było jednym z pierwszych wielkich bordoskich win. Nowe wina przypadły do gustu zwłaszcza angielskiej arystokracji, gotowej płacić bardzo wysokie sumy za wino, które swą jakością i smakiem przewyższało kwaśne, lekko zabarwione i niestabilne w smaku *clairnet*. O fenomenie fascynacji drogimi trunkami w Anglii wspominał w 1677 roku John Locke<sup>40</sup>.

Konsumpcja win francuskich w Anglii została zachwiana w wyniku wojny Francji z Ligą Augsburską. Blokada handlowa uniemożliwiła legalny eksport wina. Najtrudniejsze dla bordoskich winnic okazały się lata 1692-1695, kiedy to zniszczeniu uległy praktycznie wszystkie zbiory<sup>41</sup>. Eksperyment podjęty przez Pontaca nie miał w tym czasie kontynuatorów, aż do podpisania pokoju w Ryswick w 1697 roku, który umożliwił ponowny rozwój handlu winem francuskim w Anglii.

Początek XVIII wieku dla win z Bordeaux nie był zbyt korzystny; działania wojenne i powstałe w ich konsekwencji blokady handlowe sprawiły, że zarówno Holendrzy, jak i Anglicy poszukiwali win w Hiszpanii i Portugalii (mocnych i aromatycznych win z Porto i Xeres). Mimo to, najlepszym z win francuskich z Haut-Brion, Margaux, Lafite i Latour, które często występowały pod nazwą *New French Claret* udało się jednak podbić na nowo rynek angielski. W „London Gazette” między 1703 a 1711 rokiem odnotowano 153 ogłoszeń o sprzedaży win typu *New French Claret*. Mowa tu właśnie o winach w nowym stylu – wielkich winach z Medoc i wspomnianym już Haut-Brion. Od 1707 roku wzrasta częstotliwość zamieszczania tego typu ogłoszeń. Między 1705 a 1706 rokiem w ogłoszeniach o sprzedaży win pojawia się coraz więcej szczegółowych danych na temat trunków<sup>42</sup>.

### 2.1.2. OD SZARYCH WIN DO MUSUJĄCYCH SZAMPANÓW

Długą drogę od zwykłych win do królewskiego trunku musiały przebyć również wina szampańskie. W XIV wieku wina produkowane w regionie Ay i Reims należały

<sup>38</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne...*, s. 98.

<sup>39</sup> R. Pijassou, *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*, Paris 1980, s. 330-342.

<sup>40</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008, s. 147.

<sup>41</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne...*, s. 98.

<sup>42</sup> R. Pijassou, op. cit., s. 373.



do najtańszych we Francji. Z czasem, dzięki wytrwałym zabiegom winiarzy<sup>43</sup>, zaczęły zyskiwać uznanie nawet na dworze królewskim. Już w czasie koronacji Henryka III w 1579 roku podawano je chętniej niż wina burgundzkie. Rywalizacja między winami z Szampanii i Burgundii była zaciekle<sup>44</sup>. Nie brakowało uczonych, medyków i koneserów win, przekonujących o niezwykłych właściwościach trunku z danego regionu<sup>45</sup>. Wina z Reims i Ay pod koniec XVI wieku były już powszechnie znane i cieszyły się dużą popularnością<sup>46</sup>. Nie były to jednak znane nam dziś musujące trunki szampańskie. Sama nazwa, wino szampańskie, pojawiła się dopiero około 1600 roku, a do powszechnego użytku weszła w połowie XVII stulecia. Do tego czasu wina z okolic Reims i Épernay nazywane były winami z Francji<sup>47</sup>. Konkurencja między winami burgundzkimi a szampańskimi do połowy XVII wieku dotyczy win czerwonych<sup>48</sup>, gdyż białych win szampańskich wówczas jeszcze się nie produkuje. Wina białe z ciemnych winogron wyrabia się dopiero od 1665-1670 roku i to one stają się trunkami, które przypadają do gustu ówczesnym konsumentom. Na skutek ich popularności podupadła produkcja win czerwonych w regionie Ay i Reims. Sytuację wykorzystali natomiast burgundzcy winiarze i uczynili czerwone burgundy winami pierwszej rangi<sup>49</sup>.

Określenie „wino szampańskie” nie oznaczało jeszcze wtedy wina musującego. Według słownika Akademii Francuskiej z 1694 roku termin „musujący” dotyczy głównie piwa czy czekolady, nie zaś win z Szampanii<sup>50</sup>. Również w słowniku z 1701 roku, którego autorem był Antoine Furetière, terminem „musujący” określa się głównie

<sup>43</sup> R. Dion, op. cit., s. 628-632.

<sup>44</sup> „Pour juger de la bonté et qualité de vins, faut soigneusement regarder quel est l'estat et conditions de chacune année, et en gouter tous les ans, pour en donner le jugement assuré. Quelques années les vins de Bourgogne gagnent le prix; autre années les vins d'Orléans surpassent; aucunes années les vins d'Anjou sont plus excellens que tous les autres; et le plus souvent les vins d'Ay tiennent le premier lieu en bonté et perfection”: N.A. de la Fromboisière, *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longtemps en santé*, Paris 1601, cyt. za F. Bonal, *Le livre d'or du champagne*, Lausanne 1984, s. 21.

<sup>45</sup> Zob. F. Bonal, T. Ky, F. Drouard, *Les vertus thérapeutiques du champagne: Historique, tradition, biologie, diététique*, Paris 1990.

<sup>46</sup> F. Bonal, op. cit., s. 17-21.

<sup>47</sup> Ibid., s. 20; R. Dion, op. cit., s. 614-616.

<sup>48</sup> P. Urbain, L. Jouron, *Les vignoble champenois ca culture et ses produits depuis Ve siècle jusqu'a nos jours. Recherche sur l'invention des vins mousseux*, Neufchâtel-en-Bray 1873, s. 7.

<sup>49</sup> E. Roche, *Le commerce des vins de Champagne sous l'Ancien Régime*, Châlons-sur-Marne 1908, s. 174-175.

<sup>50</sup> „Mousse signifie aussi, Certaine escume qui vient sur l'eau, & sur quelques liqueurs, comme la bière, les syrops, le chocolat, l'eau de savon, &c. 'Versez de haut cela fera de la mousse. il y avoit deux doigts de mousse sur le verre”: *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris 1694, s. 97.

czekoladę i piwo<sup>51</sup>. W wydaniu tegoż samego słownika z 1726 roku przymiotnik „musujący” odnosi się już tylko do wina szampańskiego<sup>52</sup>.

Słownik Larousse podaje, iż musujący szampan powstał około 1700 roku<sup>53</sup>. Niezwykłe właściwości *vins gris*<sup>54</sup> poddawanych powtórnej fermentacji dostrzegli jednak już w połowie XVII wieku Anglicy. Dostarczane do angielskich portów wino transportowano w beczkach, następnie zaś butelkowano na miejscu. Prowokowana w ten sposób kolejna fermentacja sprawiała, że w butelkach, miast szarych win szampańskich, znajdowało się musujące wino. Zaslugę wynalezienia musującego trunku niesłusznie zatem przypisuje się mnichowi Pierre Pérignon z opactwa Saint-Pierre d'Hautvillers<sup>55</sup>. Należy przyznać jednak, iż dzięki jego wytrwałej pracy i technice *assemblage*, zastosowanej w winnicach szampańskich, narodził się niepowtarzalny smak. Odpowiednie zbiory wyłącznie dojrzałych owoców, zastosowanie szczepu *pinot noir*<sup>56</sup>, sprawiło, że wina z Szampanii w średniowieczu uznawane za zwykłe trunki, w czasach nowożytnych stały się napojami luksusowymi<sup>57</sup>.

## 2.2. „HOLENDERSKIE WINO” – EKSPANSJA WIN FRANCUSKICH W EUROPIE PÓLNOCNEJ

Wina francuskie w XVII wieku kosztowały o wiele mniej niż na przykład wina reńskie. Andrzej Klonder, porównując rynek win w Prusach, zaznacza, iż cena win francuskich była niższa niż sprowadzanych z mniejszej odległości win reńskich,

<sup>51</sup> A. Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes & les termes des sciences et des arts*, t. 2, La Haye et Rotterdam 1701, s. 990.

<sup>52</sup> „Mousseux, adji Qui ne le dit guère que du vin de Champagne, qui fait beaucoup de mousse”: A. Furetière, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes & les termes des sciences et des arts*, t. 3, La Haye 1727.

<sup>53</sup> *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle : français, historique, géographique, mythologique, bibliographique...* t. 3, Paris 1866-1877, s. 896-898.

<sup>54</sup> Określenie szare wino odnosi się do win z Szampanii wytwarzanych z ciemnych winogron. W procesie produkcji wina usuwa się skórki i pozbawia tym samym wino czerwonego koloru: L. Liger, J.-F. Bastien, *La nouvelle maison rustique: ou Économie rurale, pratique et générale de tous les biens de campagne*, t. 3, Deterville 1798, s. 321.

<sup>55</sup> F. Bonal, *Dom Pérignon. Vérité et légende*, Langres 1995, s. 85-95; R. Gandilhon, *Naissance du champagne, Dom Pierre Pérignon*, Paris 1968.

<sup>56</sup> G. Garrier, op. cit., s. 154.

<sup>57</sup> W Paryżu butelka musującego szampana kosztowała około 8 liwrów, co równe było 4 dniom pracy wykwalifikowanego robotnika. Warto zaznaczyć, iż węgierski tokaj kosztował wtedy blisko trzy razy mniej: *Ibid.*, s. 156.

zapewne z powodu niskiej jakości tych pierwszych<sup>58</sup>. Ze względu na specyfikę handlu winem francuskim w tym regionie wina dostarczane do Europy Północnej za sprawą pośrednictwa floty holenderskiej były często mieszane ze sobą, co prawdopodobnie dawało wrażenie kiepskiej jakości.

W źródłach z tego okresu pojawia się również zagadkowe *Hochlandischwein*<sup>59</sup>, białe i czerwone wino, droższe niż francuskie, przywożone przede wszystkim do Elbląga w pierwszej połowie XVII wieku. Hipotezy co do pochodzenia tego wina nie są jednoznaczne. Zaopatrywanie się Holendrów w tanie wina francuskie spowodować mogło, że mieszanka różnych win, dodatkowo wzmacniana i przyprawiana, być może trafiła do sprzedaży już nie pod nazwą „wino francuskie”, a właśnie „holenderskie”. Inna hipoteza może wskazywać, że za wina holenderskie uważano lepsze gatunki win sprowadzane z Francji. Ponieważ nieznana jest szczegółowa charakterystyka *Hochlandischwein*, trudno określić dokładnie, czy jest to *vin noir*, rzadko spotykany wówczas trunek francuski. Nie był on szczególnie doceniany przez Francuzów, jednak na północy Europy był winem pożądanym. Ze względu na podaną znaczną różnicę w cenie w stosunku do win francuskich, można zakładać, iż „wino holenderskie” to właśnie wino, które dało początek późniejszym wielkim bordoskim *crus*. W analizowanym na potrzeby niniejszej dysertacji materiale źródłowym określenie wina holenderskie, czy też *Hochlandischwein*, nie występuje. Można przypuszczać, iż wraz ze zmniejszaniem się roli holenderskiego pośrednictwa i rozwojem identyfikacji win z regionem pochodzenia i okolicznymi miastami, które stymulować miały produkcję trunku o danych właściwościach, określenie to przestało funkcjonować.

Sama nazwa „wino holenderskie” jest nie tylko zagadką pochodzenia trunku, ale i metaforą, obrazującą rynek win w Europie Północnej w drugiej połowie XVII wieku i pierwszej połowie XVIII stulecia. W Gdańsku wina francuskie znane jest już od XIII wieku dzięki kupcom hanzeatyckim. Następnie w XVI i XVII wieku rośnie w tym mieście rola pośrednictwa holenderskiego<sup>60</sup>. Reeksport trunków z Bordeaux przez flotę holenderską sprawił, że na początku XVIII wieku blisko 70% całej produkcji win tego

<sup>58</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989, s. 86. Porównanie cen z początku XVIII wieku wskazuje na zmianę tendencji i kilkukrotny wzrost ceny win francuskich w stosunku do reńskich: T. Furtak, *Ceny w Gdańsku w latach 1701-1815*, Lwów 1935, s. 155-156.

<sup>59</sup> A. Klonder, op. cit., s. 70-71.

<sup>60</sup> E. Cieślak, C. Biernat, *Dzieje Gdańska*, Gdańsk 1969, s. 94; o roli Holandii jako pośrednika między Europą Zachodnią a Środkową: J. Huizinga, *Kultura XVII-wiecznej Holandii*, Kraków 2008, s. 155-175.

regionu trafiało do Amsterdamu i Rotterdamu<sup>61</sup>. Przyczyną sukcesu holenderskiej floty handlowej było położenie geograficzne. Statki holenderskie mogły wielokrotnie w ciągu roku przybijać do wybrzeży Bałtyku; floty francuska i gdańska, powracające z Francji, mogły tam zacumować tylko raz w roku ze względu na odległość i trudne warunki atmosferyczne panujące zimą.

Należy przyznać, iż holenderskie pośrednictwo w handlu winem wpłynęło nie tylko na produkcję win francuskich; nie było ono bez znaczenia również w formowaniu gustu mieszkańców północnych i wschodnich krańców Europy. Wspomniana wyżej hipoteza, dotycząca importu *vin noir* do Europy Północnej, może wskazywać również na pluralizm w asortymencie win dostarczanych do wybrzeży Bałtyku. Warto jednak zaznaczyć, iż w zgromadzonych danych, dotyczących dostaw win do Gdańska w drugiej połowie XVII wieku i w pierwszej połowie XVIII wieku, próżno szukać dokładnych określeń wina poza lakoniczną nazwą „wino francuskie”. Można jednak przyjąć, że trunek pojawiający się w statystykach obrotu winem pod taką nazwą, zwłaszcza w okresie zmonopolizowania tychże dostaw przez flotę holenderską, był białym winem pochodzącym z regionów winiarskich południowo-zachodniej Francji, a często nawet mieszanką różnych win, wzmacnianą alkoholem w celu uniknięcia skwaśnienia w trakcie dostawy drogą morską lub przyprawianą dodatkowo dla poprawy smaku.

Edmund Cieślak, pisząc o dostawach win do gdańskiego portu, wspomina o szerokim asortymencie win: burgundzkich, kanaryjskich, neapolitańskich, reńskich, portugalskich, alikantów i petercymentów. Zaznacza jednak, że wina te sprowadzane były w dziesiątkach okseftów, gdy w tym czasie najpopularniejsze wino francuskie liczone w setkach okseftów<sup>62</sup>. Ponownie pojawia się rozróżnienie, o którym mowa w niniejszej dysertacji, na wino francuskie, a następnie, np. na burgundzkie czy szampańskie, traktowane odmiennie.

---

<sup>61</sup> Ch. Huetz de Lempis, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris 1975, s. 105.

<sup>62</sup> *Historia Gdańska*, t. 3/1 1655-1793, red. E. Cieślak, Gdańsk 1993, s. 405.

### 2.2.1. KOMPANIA PÓLNOĆNA I HANDEL WINEM FRANCUSKIM W POLSCE

Bordoskie winnice między XIII a XVIII wiekiem należały do największych na świecie nie z uwagi na specyficzny klimat, jak uważa Henri Enjalbert, ale ze względu na dobrą organizację handlu z krajami Północy<sup>63</sup>. Rosnąca potęga floty handlowej Holendrów doprowadziła do konfliktu interesów z Francją. Z jednej strony holenderskie pośrednictwo zapewniało francuskim towarom, w tym winom, rynek zbytu w północnej Europie. Wiązało się to jednak z monopolizowaniem dostaw przez Holendrów w tych rejonach, co pozbawiało Francuzów znacznych dochodów z handlu winem. Jednocześnie procesy wzmocnienia i konserwowania win francuskich przez Holendrów, służące zdobyciu klientów na północy kontynentu, niszczyły reputację tych trunków na rynku angielskim<sup>64</sup>.

Minister Ludwika XIV Colbert sądził, że schemat działania Holendrów opierał się na imporcie wina bordoskiego do Zjednoczonych Prowincji w październiku. Część trunków konsumowano na miejscu, natomiast 2/3 win poddawanych było fałszowaniu i przyprawianiu; następnie dostarczano je wiosną do bałtyckich portów. Holenderskie statki, pozbywając się tego ładunku, zabierały na swój pokład drewno, żelazo i inne towary<sup>65</sup>. Faktycznie wymiana towarów przebiegała w sposób opisany przez Colberta. Skala zakupów dokonywanych przez Holendrów sprawiała, iż zboże w Amsterdamie

<sup>63</sup> H. Enjalbert, *Comment naissent... (Première partie)*, op. cit., s. 319.

<sup>64</sup> O metodach holenderskich w handlu winem pisze deputowany z Nantes, Des Casaux du Hallay: „Il faut considérer que la commerce que les Hollandais font dans le Nord les rend hardis à enlever beaucoup de nos vins et eaux-de vie, ayant fait de si fortes habitudes avec les marchands de vin de la mer Baltique que ceux-ci aiment presque autant les faire venir d'Hollande que de les ordonner en France, d'autant mieux que les Hollandais les savent faire rebouillir, mixtionner et ajuster au goût des gens du Nord et qu'ils conviennent du prix avant de les leur envoyer; ce son des liaisons qui ne se rompent qu'avec le temps et on craindrait qu'il ne fût fort dangereux de donner ainsi occasion aux Hollandais de se piquer, que cela pourrait les porter à se passer de nos denrées et à s'en pourvoir ailleurs sans que nous puissions compter que les gens du Nord y suppléassent suffisamment”: cyt. za Ch. Huetz de Lempis, op. cit., s. 114.

<sup>65</sup> „Les Hollandois viennent tous les ans dans les rivières de Garonne et Charente avec trois à quatre mille vaisseaux enlever les vins pendant les mois d'octobre, novembre et décembre. Ils portent tous ces vins dans leur pays, (...) en consomment le tiers ou environ; les deux autres tiers sont conservés, accommodés et frelatés, et ensuite, lorsque la mer s'ouvre au moi de mars ou d'avril, rechargés sur les mesmes vaisseaux et portés en Allemagne, mer Baltique et autres pays du Nord, où les vins de France se consomment. Ces mesmes vaisseaux reviennent chargés de bois, chanvre, fer et autres marchandises de gros volume, qui servent à leurs bastimens; c'est ce qui produit leur puissance et l'abondance de leurs peuples et de leurs gens de mer”: P. Clément, *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, t. 2, Paris 1861-1882, s. 462-463.

było tańsze niż to w Gdańsku<sup>66</sup>. Wątpliwości przynoszą jednak wyliczenia ministra Ludwika XIV, dotyczące ilości reeksportowanego wina. W latach 1667-1678 do Amsterdamu przywieziono 23 360 beczek wina, z czego do dalszej sprzedaży przeznaczono zaledwie 2 738<sup>67</sup>.

Wśród działań podjętych na rzecz rozwoju handlu winami francuskimi na północy i wschodzie Europy na uwagę zasługuje utworzenie z inicjatywy Colberta Kompanii Północnej<sup>68</sup>, która miała konkutować z holenderską flotą handlową. Główną bronią Kompanii w walce o klientów miał być smak wina. W 1671 roku Colbert przekazał dyrektorom Kompanii Północnej wskazówki dotyczące wysyłki wina dla Duńczyków. Miały to być trunki najwyższej jakości, lepsze od tych dostarczanych przez Holendrów:

Je suis persuadé que si vous prenez bien garde à l'avenir de ne leur envoyer que de bonnes marchandises et des vins de bonne qualité, comme ils n'en ont jamais eu par les mains des Hollandois que de frelatés, et par conséquent considérablement diminués de leur bonté, vous parviendrez à en trouver une consommation très grande dans toute l'estendue de ce pays-là<sup>69</sup>.

Przykład ten pokazuje, jak strategiczną rolę – zdaniem Francuzów – w osłabieniu popularności wina dostarczanego przez Holendrów miały odegrać smak i koncepcja wina naturalnego. Widoczne jest również ścieranie się koncepcji wina naturalnego i wina fałszowanego, doprawianego, kreowanego na nowo.

Winiarze z okolic Bordeaux byli zachęceni do udziału w budowaniu potęgi handlowej Francji i wspierania Kompanii Północnej. Problemem pozostawały jednak praktyki holenderskie stosowane w konserwacji i modyfikacji win bordoskich. Były one kłopotliwe również dla samych winiarzy, tłumaczących w ten sposób problemy z bezpośrednim zaopatrywaniem w wino rynków północnych. Colbert był w stanie sprowadzić nawet wykwalifikowanych ekspertów z Amsterdamu, którzy mogli zastosować metody konserwacji win już na miejscu w Bordeaux:

<sup>66</sup> Ch. Huetz de Lemps, op. cit., s. 14.

<sup>67</sup> M. Morineau, *Le commerce de la Baltique dans ses rapports avec le commerce hors de la Baltique (du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle)*, [w:] *The interactions of Antwerp and Amsterdam with the Baltic region, 1400-1800*, red. J.M. Windter, Leiden 1983, s. 35; C. Lesger, *The rise of the Amsterdam market and information exchange: merchants, commercial expansion and change in the spatial economy of the Low Countries, c. 1550-1630*, Aldershot 2006, s. 204.

<sup>68</sup> Terytorium określane jako północ obejmować miało Holandię, wybrzeże niemieckie, Danie, Szwecję, Norwegię, kraje bałtyckie i Moskwę: A. Kraatz, *La compagnie française de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993, s. 33.

<sup>69</sup> P. Clément, op. cit., s. 626.

Je ne puis m'empescher d'entrer dans le détail des deux principales raisons dont ils se servent. La première est pour porter leurs vins dans le Nord; les Hollandois les frelatent et les accommodent pour les mettre en estat de pouvoir souffrir la mer sans diminuer de leur force. Je leur demanderois volontiers quelle difficulté il y peut avoir de les accommoder de mesme à Bordeaux, et en cas que ce soit quelque secret qu'ils n'ayent pas, je m'offrirois volontiers de faire venir à Bordeaux les plus entendus d'Amsterdam en cet art; à quoy j'adjousteray que le frelatement des Hollandois ne fait qu'affoiblir nos vins, que toutes les costes de la mer Baltique s'en plaignent, et que si le vin leur estoit porté tel qu'il croist, il est certain que sa bonté ruineroit entièrement le commerce desdits Hollandois<sup>70</sup>.

Minister Ludwika XIV był przekonany o wysokim potencjale francuskich trunków, którym na Północy nie mogły zagrozić nawet wina niemieckie:

J'ai peine a croire que les vins d'Allemagne puissent devenir généralement aussi bon que les nôtres, ni que leur terroir puisse en produire davantage (...)<sup>71</sup>.

Jednakże w XVIII wieku to nadal Holendrzy są prymarnymi odbiorcami produktów winnic bordoskich. W latach 1717-1721 blisko 70 procent wszystkich eksportowanych win z Bordeaux przypada flocie holenderskiej. W drugiej połowie stulecia jest to przedział 25 do 30 procent<sup>72</sup>.

W zamysłach handlowych Kompanii Północnej nie zabrakło również planów dotyczących rynku polskiego. W sprawozdaniu o stanie konsumpcji wina francuskiego w Rzeczypospolitej dyrektorzy Kompanii pisali o tym, jak mało cenione są wina francuskie w Gdańsku. Z ich raportu wynika, iż w Polsce nie pija się nawet wina reńskiego, a jedynie wino węgierskie. Próby podjęte przez dyrektorów Kompanii miały na celu podbicie rynku polskiego przez eksport mocnych win bordoskich, w założeniu przypominających w smaku węgierskie<sup>73</sup>.

Po raz kolejny można przypuszczać, iż określenie mocnych win z dorzecza Gironde dotyczy *vin noir*, których obecność nie jest szczegółowo opisana w dostawach win do Gdańska. Stwierdzenia zawarte w raporcie pokazują po raz kolejny wagę, jaką przywiązywano wówczas do smaku wina. W przypadku polskiego rynku miarą sukcesu było upodobnienie trunków do tych, które pijała szlachta w Polsce. Świadczyć o tym może treść memoriału z 1693 roku, skierowanego do ambasadora Polignac

<sup>70</sup> Korespondencja: Colbert do d'Aguesseau, intendenta regionu Bordeaux, 12 września 1670 r., [w:] G.B. Depping, *Correspondance administrative sous le règne de Louis XIV*, t. 3, Paris 1850-1855, s. 518.

<sup>71</sup> Korespondencja: Colbert do M. de Pomponne, ambasadora Francji w Holandii, 28 marca 1670 r., [w:] P. Clément, op. cit., s. 524.

<sup>72</sup> A. Wegener Sleeswijk, *Les vins de Guyenne sur le marché hollandais à la fin du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, „Chronique d'histoire maritime”, nr 38, 1998, s. 31.

<sup>73</sup> Bibliothèque National, Collection Clairambault, nr 857, k. 16, cyt. za M. Komarzyński, *Stosunki handlowe między Francją a Rzeczypospolitą za panowania Ludwika XIV*, Katowice 1966, s. 46.

podróżującego do Warszawy, z którego wynika, że w Polsce potencjalnie dużą popularnością mogłyby się cieszyć wina podobne węgierskim, np. Langon, Cognac, które jednak sprzedawane musiałyby być po niższej cenie. Sukces przynieść mogłyby również eksport win szampańskich<sup>74</sup>.

Ze względu na ubogi materiał źródłowy dotyczący charakterystyki win wypijanych w Rzeczypospolitej tego typu dokumenty umożliwiają jednocześnie określenie ówczesnych preferencji smakowych wśród polskich konsumentów. Michał Komaczyński, opisując relacje handlowe między Polską a Francją za panowania Ludwika XIV, podawał liczne przykłady zwracania bacznej uwagi przez Francuzów na trunki pijane w Polsce. Upodobanie polskiej szlachty i magnaterii do win węgierskich zauważyć można w instrukcji dworu Ludwika XIV z 1686 roku, w której znajdują się wyraźne wskazówki dotyczące rodzaju win serwowanych w czasie przyjęć wydawanych przez ambasadora Francji w Polsce<sup>75</sup>.

Holendrzy już w latach 30. XVIII w. tracą zainteresowanie białymi i słabymi winami z dorzecza Bordeaux. Wśród najbardziej poszkodowanych znajdują się winiarze z Bergerac i Sainte-Foy. Produkcja w tych regionach była bowiem nastawiona prawie wyłącznie na wina dostosowane do dotychczasowych potrzeb holenderskich odbiorców. Delikatne, białe wina kiepskiej jakości trudno było w tym czasie sprzedać. Konsumenci z czasem zaczęli wymagać, aby wina były coraz to bardziej likworowe<sup>76</sup>.

### 2.2.2. DOSTAWY WIN FRANCUSKICH DO POLSKI W XVIII WIEKU

Triumf<sup>77</sup> wina francuskiego na polskim stole przypadają dopiero na drugą połowę XVIII wieku, mimo że trunek z Francji przybył do Gdańska znacznie wcześniej. Już w XIII wieku odnotowuje się ładunki wina francuskiego wysyłane do bałtyckiego portu. W XVI wieku w imporcie win drogą morską przeważają wina reńskie, jednak coraz częściej pojawiają się również informacje o pokaźnych rozmiarów dostawach win

<sup>74</sup> Archives de la Marine B7 216 25 IV 1963, cyt. za Ibid., s. 47.

<sup>75</sup> A.E. Pologne Suppl 3 f. 149, cyt. za Ibid., s. 47.

<sup>76</sup> P. Butel, *Les négociants bordelais, L'Europe et les îles au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1974, s. 60.

<sup>77</sup> Ze względu na charakter prowadzonych badań w niniejszym rozdziale dane statystyczne dotyczące importu wina francuskiego (ilość, cena, zmiana etc.) zostały przedstawione jedynie przykładowo. Celem niniejszej dysertacji nie jest analiza ilościowo zarówno dostawy win, jak i zmian w jego cenie, a dane te mają służyć jedynie nakreśleniu zmian zachodzących w konsumpcji wina w Polsce w XVIII wieku.



francuskich<sup>78</sup>. Maria Bogucka, analizując dostawy trunków do Gdańska w XVII wieku, wskazuje, iż w drugiej połowie stulecia nastąpił kryzys w handlu winem francuskim, czego przyczyną mogła być wówczas konkurencja win węgierskich<sup>79</sup>. Na początku XVII wieku wino francuskie jest dwukrotnie tańsze od małmazji i starego wina węgierskiego<sup>80</sup>, które w tym czasie cieszą się niesłabnącą popularnością.

Jak wspomniano wcześniej, handel towarami francuskimi, w tym winem, opierał się głównie na pośrednictwie, co wykazał Edmund Cieślak, analizując liczbę francuskich statków handlowych zawijających do portu gdańskiego w drugiej połowie XVIII wieku<sup>81</sup>. Obecność floty francuskiej na Bałtyku jest znikoma w 1760 roku odnotowano tylko kilka statków francuskich przy 1 200 holenderskich i około 900 angielskich<sup>82</sup>. Pod koniec XVIII wieku liczba statków z Francji na wodach Bałtyku rośnie<sup>83</sup>, jest to jednak nadal zjawisko marginalne w porównaniu z flotą holenderską czy angielską. W statystykach przedstawionych przez Stanisława Gierszewskiego dla okresu 1741-1815 w przypadku importu wina do Gdańska dostrzegalna jest przewaga trunków pochodzących z Francji. Statki wychodzące z francuskich portów praktycznie monopolizowały rynek wina w Gdańsku. Sporadycznie można odnotować kraj lub port wyjściowy inny niż francuski, np. Dania (1743 r.), Hamburg (1746 r.), Holandia (1750), Hiszpania (1751 r.), Brema (1752 r.), Szwecja (1754 r.). Jeśli przyjrzeć się bliżej, ile statków z winem na pokładzie w danym roku przybywało do Gdańska, to przewaga tych wpływających z portów francuskich jest często kilkudziesięciokrotnie większa<sup>84</sup>.

<sup>78</sup> W 1583 roku do Gdańska przywieziono 6 499,25 ham wina, z czego 2851,5 ham reńskiego, 2 999,75 francuskiego, 24 małmazji: R. Rybarski, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, Warszawa 1958, s. 119-120.

<sup>79</sup> M. Bogucka, *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej połowie XVII wieku*, Wrocław 1970, s. 52-53, 59.

<sup>80</sup> *Volumina Legum (Przedruk zbioru praw staraniem XX Pijarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782 wydanego)*, Petersburg 1859, s. 9.

<sup>81</sup> E. Cieślak, *Struktura i rola dostaw francuskich w wymianie handlowej Gdańska w drugiej połowie XVIII w.*, „Roczniki Dziejów Społecznych i gospodarczych”, vol. 31, 1970, s. 147.

<sup>82</sup> P. Pourchasse *Le Commerce du Nord. Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes 2006, s. 49.

<sup>83</sup> Częściowo wzrost ten jest spowodowany przywilejami rosyjskimi dla francuskiego handlu. W 1788 roku liczba statków francuskich wzrasta do 148, jednak flota holenderska liczy sobie w tym czasie 2718 statków, a brytyjska 5273: Ibid., s. 50.

<sup>84</sup> S. Gierszewski, *Statystyka żeglugi Gdańska w latach 1670-1815*, Warszawa 1963.

Wśród źródeł dotyczących dostaw wina francuskiego do Polski w XVIII wieku na uwagę zasługują raporty rezydentów francuskich<sup>85</sup>, zawierające dane o upodobaniach smakowych polskiej klienteli, ceny win francuskich oraz charakterystykę lokalnego rynku win.

La France fournit à Pologne plusieurs denrées de son creu et surtout le vin, lequel s'envoie bien loing et en assez grande quantité en temps de paix dans le païs, mais la grande misère, que les troubles d'icelui y ont fait naître, empêche qu'il ne tire apprésent pas la dixième partie<sup>86</sup>.

W raportach często przedstawiane są zestawienia towarów przysyłanych drogą morską do Gdańska. W 1717 roku wśród przywiezionych do portu win znajdują się trunki z Florencji, Francji i Portugalii oraz petercymenty, alikanty, bastardy, wina reńskie, kanaryjskie i wytrawne. Wino określane ogólnie jako „francuskie” dostarczano z Amsterdamu, Bordeaux, Kopenhagi i Lubeki w ilości ponad 8 500 baryłek. Wśród trunków francuskich wyszczególnione jest tylko wino z Frontignan, chodzi tu zapewne o słodki i drogi *muscat de Frontignan*<sup>87</sup>. Ze względu na podaną tę samą miarę pojemności można uznać, iż to wino sprowadzono jedynie w ilości około 77 baryłek<sup>88</sup>.

Określenie *vin blanc de France* odnosiło się do trunków najtańszych, o najniższej jakości. Z raportu rezydenta francuskiego Mathy można dowiedzieć się, iż cena tego wina wahała się od 40<sup>89</sup> do 110 florenów<sup>90</sup> w drugiej połowie XVIII wieku. W porównaniu z białymi trunkami *vin rouge de France* okazuje się być droższe, jego cena mieści się w przedziale 160-180 florenów.

W XVIII wieku do Polski docierają już nie tylko zwykłe białe francuskie wina; powszechnie znane są wówczas wina jakościowe (Bourg, Sauternes, Bommès, Barsac, Langon, Grave, Haut-Brion, Margaux), które swoją ceną przewyższają dwukrotnie wina zwykłe (np. Côte-de-Blaye)<sup>91</sup>.

Ze względu na udział Holendrów w handlu winem francuskim w Polsce w archiwach bordoskich dla badanego okresu trudno odnaleźć informacje

<sup>85</sup> M.-L. Pelus-Kaplan, *Danzig pendant la Grande Guerre du Nord: un nid de fraudeurs, de corsaires et d'espions. Les multiples visages de l'illicite dénoncés par le résident français à Gdansk (1715-1721)*, [w:] *Territoires de l'illicite : ports et îles. De la fraude au contrôle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> s.)*, red. M. Figeac, Ch. Lastécouères, Paris 2012, s. 95-112.

<sup>86</sup> E. Cieślak, J. Rumiński, *Raporty rezydentów francuskich w Gdańsku w XVIII wieku (1715-1719)*, t. 1, Gdańsk 1964, s. 9: raport nr 5 z 8 stycznia 1716 r.

<sup>87</sup> Jego cena wahała się od 220 do 250: Ibid., s. 41: raport nr 18, z 17 lutego 1717 r.

<sup>88</sup> Ibid., s. 105-106 : raport nr 37 z 26 stycznia 1718 r.

<sup>89</sup> Ibid.: raport nr 31 z 23 października 1718 r.

<sup>90</sup> Ibid., s. 41: raport nr 18 z 17 lutego 1717 r.

<sup>91</sup> P. Pourchasse, op. cit., s. 101.

o asortymencie wysyłanym do gdańskiego portu. Archiwa departamentalne w Bordeaux zawierają dokumenty związane z blisko 650 domami handlowymi. Wśród nich znajdują się obszerne informacje na temat kupców niemieckich<sup>92</sup> prowadzących swoje domy w Bordeaux – Hoffman & Jacobi, Bluth & Höpffner. Oba domy handlowe zostały założone przez imigrantów przybyłych do Bordeaux z Niemiec.

#### A) HOFFMAN & JACOBI

Johann Christian Jacobi pochodził z miejscowości Penzlin w Meklemburgii; do Bordeaux przybył w latach 40-tych XVIII wieku, podobnie jak wielu innych Niemców czy Holendrów. Założona przez niego firma była swoistym łącznikiem między bordoskim portem a miastami północnej i centralnej Europy, do których Jacobi wysyłał przede wszystkim wino i kawę<sup>93</sup>.

Na podstawie korespondencji handlowej możliwe jest zidentyfikowanie poszczególnych kupców, z którymi prowadzono interesy dotyczące handlu winem. Hoffman i Jacobi kontaktowali się z gdańskimi kupcami<sup>94</sup>: Fluge (1775-1776), König (1770-1775), Moir (1773-1775), Raschk (1769), Wikke (1769-1776)<sup>95</sup>.

Wino nie było jedynym towarem wysyłanym z Bordeaux do Gdańska. W korespondencji kupców z firmą Hoffman & Jacobi dostrzegalna jest wspomniana już dominacja handlu kawą<sup>96</sup>. Wśród wymienionych towarów znajdują się również wódki przepalane z wina<sup>97</sup>, indygo<sup>98</sup> i przyprawy<sup>99</sup>. W zachowanej korespondencji dostrzec

<sup>92</sup> A. Ruiz, *Présence de l'Allemagne à Bordeaux: du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, Bordeaux 1997.

<sup>93</sup> R. Drayton, *The globalisation of France: Provincial cities and French expansion c. 1500–1800*, „History of European Ideas”, vol. 34, nr 4, 2008, s. 424–430.

<sup>94</sup> W nawiasach podano zakres chronologiczny zachowanej korespondencji.

<sup>95</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1544, *Pièces comptables*, 1747 r.

<sup>96</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1544: korespondencja: G. Fluge do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 4 stycznia 1776 r., 9 lutego 1776 r., 9 czerwca 1776 r., 14 czerwca 1776 r., 26 czerwca 1776 r.; König do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 6 lutego 1771 r., 6 kwietnia 1771 r., 25 kwietnia 1772 r., 22 czerwca 1773 r., 29 czerwca 1773 r.; R.W. Moir do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 31 sierpnia 1773 r., 17 września 1773 r., 10 stycznia 1774 r., 28 stycznia 1774 r.; F. Wikke do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 18 stycznia 1769 r., 15 kwietnia 1769 r., 16 września 1769 r., 9 grudnia 1769 r., 16 czerwca 1770 r., 30 czerwca 1770 r., 6 października 1770 r., 16 lutego 1771 r., 3 lutego 1773 r., 4 stycznia 1774 r., 20 lutego 1776 r., 15 marca 1776 r.

<sup>97</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1544: korespondencja: G. Fluge do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 17 stycznia 1776 r..

<sup>98</sup> ADG, H&J, 7B 1544, korespondencja: König do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 10 września 1770 r., 19 stycznia 1771 r., 27 czerwca 1771 r., 26 lutego 1770 r.; F. Wikke do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 24 czerwca 1769 r., 16 września 1769 r., 9 grudnia 1769 r., 29 kwietnia 1772 r.

można, iż wino nie stanowiło głównego przedmiotu handlu. Zamówienia na trunki widoczne są natomiast w księgach zamówień, gdzie wymienione są nazwiska gdańskich kupców, których listy do Bordeaux nie zachowały się. W źródłach tych odnaleźć można cenne zapiski dotyczące bezpośredniego handlu między bordoskimi a gdańskimi kupcami. Wśród nich najczęściej pojawiają się: nieobecny w korespondencji Samuel Zachert oraz Ernest Ferdinand Wikke, jeden z najaktywniejszych kupców z Gdańska – autor większości listów, które zachowały się w archiwum kupców bordoskich wysyłających wino do portu gdańskiego.

Na podstawie księgi zamówień Hoffman i Jacobi<sup>100</sup> można między innymi prześledzić skalę zamówień od poszczególnych klientów. Gdański kupiec Wikke dokonywał zakupów win w latach 1761-1774. Widać zatem, że zachowana korespondencja obejmuje jedynie krótki okres współpracy kupców. Dość regularne zakupy w podobnych ilościach kończą się w 1766 roku. Później jednak Wikke wcale nie zawiesza współpracy z firmą Hoffman i Jacobi, zamawia bowiem kawę, ocet, przyprawy i inne towary, aby w 1770 roku ponownie dokonać wielkiego zamówienia na wino obejmującego ponad 100 beczek. Białe plamy w zamówieniach na wino E.F. Wikkego być może spowodowane są niekompletną dokumentacją handlową, trudną do zweryfikowania z powodu braku innych materiałów. Wraz ze wzrostem zamówień w 1770 roku pojawia się również korespondencja, w której Wikke opisuje dokładnie rodzaje win, które chce zamówić<sup>101</sup>.

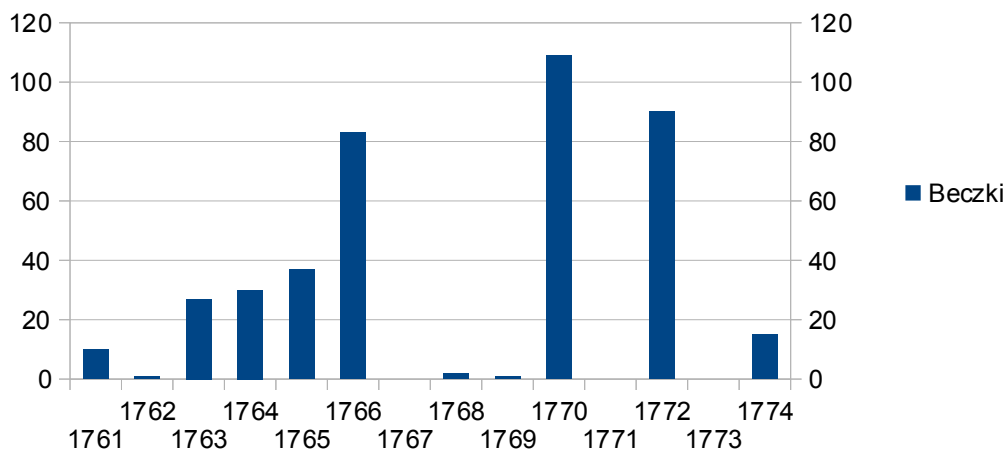
---

<sup>99</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1544, korespondencja: König do J.Ch. Jacobi, Gdańsk 6 lutego 1771 r., 21 sierpnia 1771 r., 22 sierpnia 1772 r.

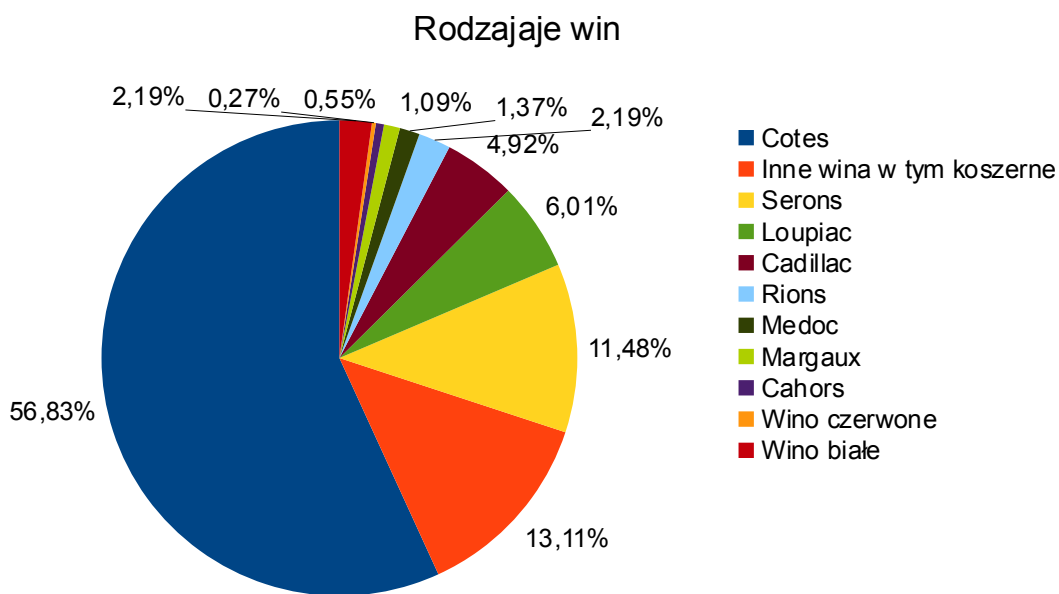
<sup>100</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1553, *Pièces comptables*, 1746 r.

<sup>101</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1554, korespondencja: E.F. Wikke do J.Ch. Jacobi 18 lutego 1769 r., 9 marca 1769 r., 15 kwietnia 1769 r., 24 czerwca 1769 r., 16 września 1769 r., 9 grudnia 1769 r., 8 stycznia 1770 r., 17 marca 1770 r., 16 czerwca 1770 r., 30 czerwca 1770 r., 8 października 1770 r., 16 lutego 1771 r., 28 września 1771 r., 18 stycznia 1772 r., 29 kwietnia 1772 r., 18 czerwca 1772 r., 22 lipca 1772 r., 11 grudnia 1772 r., 10 sierpnia 1773 r., 4 stycznia 1774 r., 1 lutego 1774 r., 2 grudnia 1774 r., 23 lutego 1775 r., 20 października 1775 r., 20 lutego 1776 r., 16 marca 1776 r., 15 października 1776 r.

## Wino zakupione przez E.F. Wikke u Hoffman i Jacobi



Grafika 4: Liczba beczek wina zamówionych przez gdańskiego kupca E.F. Wikkego w firmie Hoffman i Jacobi w latach 1761-1774<sup>102</sup>



Grafika 5: Zestawienie win, według rodzajów, zakupionych przez gdańskiego kupca E.F. Wikkego w firmie Hoffman i Jacobi w latach 1761-1774<sup>103</sup>

<sup>102</sup> ADG, H&J, sygn. 7B 1553, *Livre d'ordres* (1759-1776).

<sup>103</sup> Ibid.

Dokumentacja handlowa Hoffman-Jacobi praktycznie jako jedyna umożliwia przynajmniej częściową identyfikację sprowadzanych do Gdańska win. Na podstawie księgi zamówień<sup>104</sup> możliwe było wyróżnienie udziału danego wina w ogólnych zakupach dokonywanych przez Wikkego u Hoffman-Jacobi. Jako przykład wybrano właśnie tego kupca, ze względu na najbardziej reprezentatywną ilość zamówień w porównaniu z innymi gdańskimi kupcami.

Wśród zamawianych win zdecydowanie przeważają trunki nazywane *vin de Cotes*. W kategorii tej umieszczone zostały zarówno wina określone jako białe i czerwone, jak i *vin de Cotes* bez podania koloru. W zamówieniu odnotowano również wina pozbawione nazwy i regionu pochodzenia, określane tylko kolorem. Stanowią one niewielki odsetek wszystkich trunków i ich udział wynosi odpowiednio dla win czerwonych 0,27% i białych 2,19%. Niektóre wina, np. Margaux czy Medoc występują w zamówieniu albo z określonym kolorem („wino czerwone”), albo bez tej adnotacji. Ustalenie dokładnych relacji między ilością win czerwonych i białych jest zatem trudne, również ze względu na brak takiej informacji w przypadku innych win, także tych niezidentyfikowanych. Ze wstępnych obserwacji zamówień Wikkego i przypuszczeń co do barwy poszczególnych trunków można oszacować, iż wśród win zamawianych do Gdańska przeważały w niewielkim stopniu wina białe. Silną pozycję zajmują wina Serons (11,48%) i Loupiac (6,01%). Choć w zamówieniu nie wspomina się o ich naturze, to warto zwrócić uwagę, iż regiony te słynęły z białych, słodkich win likworowych. Można zatem uznać, iż istnieje duże prawdopodobieństwo, że to właśnie wina tego typu zamawiane były przez gdańszczanina. Podobne przypuszczenia można wysnuć odnośnie win białych *Cotes*. W innym zamówieniu od kupca gdańskiego Samuela Zacherta występują „petit vins de Cotes, doux”. Jedyną informacją dotyczącą wieku wina pochodzi z zamówienia z dnia 7 stycznia 1764 roku – 15 beczek *vin de Cotes* rocznik 1762. W kategorii „inne wina” umieszczono trunki niemożliwe do zidentyfikowania, wina oznaczane jako koszerne oraz takie trunki jak Loupiac, Barsac, Cadillac, Serons<sup>105</sup>, których ilości nie można było wyodrębnić.

Jak widać, z przedstawionych danych wynika, iż asortyment win zamawianych w drugiej połowie XVIII wieku był niezwykle bogaty. Ponadto, na podstawie zgromadzonych danych można dokonać podziału na wina powszednie, stołowe, kupowane w dużych ilościach oraz wina specjalne, wysokiej jakości. Te ostatnie

---

<sup>104</sup> Ibid.

<sup>105</sup> Zastosowano zapis oryginalny, prawdopodobnie mowa o winach Cérons.

pokazują również, jak kształtował się smak i upodobanie konsumentów zaopatrujących się u Wikkego we francuskie wina. Przewaga białych, słodkich trunków nad winami czerwonymi, mimo iż nieznaczna, świadczy o przywiązaniu rodzimych konsumentów do tego typu win.

## B) BLUTH & HÖPFFNER

Pochodzący ze Szczecina Hermann Theodor Bluth w Bordeaux pojawił się znacznie wcześniej niż Jacobi. W lipcu 1743 roku z Hamburga do Akwitanii przybył Johann Peter Höpffner, który stał się współnikiem Blutha. Przez kolejne 30 lat kupcy prowadzili ożywione kontakty handlowe z miastami takimi jak Gdańsk, Hamburg, Lubeka i Szczecin.

W Gdańsku listy od Bluth-Höpffner otrzymywali Soermans<sup>106</sup> (1737-1738) i Van der Smissen<sup>107</sup> (1740). O wiele bardziej reprezentatywna jest korespondencja z kupcami szczecińskimi<sup>108</sup>: Bluth (Petrus-Gottlieb) (1733), Fornicke (1754), Gosier (1760), Kretschmer (1737-1740), Kruth (1741-1754), Liborius (1732-1740), Lignitz (1770-1771), Mader (1739-1740), Scherenberg (1733-1734), Sprenger (1733), Vanselow (1732-1740), Voigt (1737-1738).

Na uwagę zasługują szczególnie zamówienia pochodzące od kupca J.J. Vanselowa, który wino dostarczał pomniejszonym marszandom z Berlina<sup>109</sup> i Hamburga. Vanselow współpracował z wieloma bordoskimi firmami, będąc jednym z największych kupców specjalizujących się w handlu winem w drugiej połowie XVIII wieku w rejonie Bałtyku. Wśród zamówień nieczęsto można napotkać na dokładne nazwy win. Niejednokrotnie treść zamówienia sprowadza się do podania liczby beczek<sup>110</sup>. Liczne rachunki i dokumenty dotyczące wysyłki wina świadczą

<sup>106</sup> ADG, B&H, sygn. 7B 1124, *Correspondence commercial, Dantzig*, 1737-1738.

<sup>107</sup> Ibid., 1740 r.

<sup>108</sup> ADG, B&H, sygn. 7B 1128, *Correspondence commercial, Stettin*: Bluth (Petrus- Gottlieb), 1733 r.; Fornicke, 1754 r.; Gosier, 1760 r.; Kretschmer, 1737-1740; Kruth, 1741-1754; Liborius, 1732-1740; Lignitz, 1770-1771; Mader, 1739-1740; Scherenberg, 1733-1734; Sprenger, 1733 r.; Vanselow, 1732-1740; Voigt, 1737-1738.

<sup>109</sup> P.E. Selwyn, *Everyday Life in the German Book Trade: Friedrich Nicolai as Bookseller and Publisher in the Age of Enlightenment*, Penn State Press, 2008, s. 134.

<sup>110</sup> ADG, B&H, sygn. 7B 1147, *Livres divers: mémoires, livres de mois, livres de frais de commerce, répertoires alphabétiques*, 1741-1776, k. 11, 15.

o Vanselowie jako o jednym z największych klientów firmy<sup>111</sup>. Inni gdańscy kupcy, nie licząc kilku listów, są praktycznie nieobecni w dokumentach Bluth & Höpffner.

Powyższy materiał uzupełnić mogą rozproszone źródła dotyczące handlu winem między Bordeaux a Gdańskiem. W księdze wysłanego wina z lat 1754-1758 odnotowano wysyłki win do Gdańska dla kupca winnego Zachau. W latach 1756-1757 roku są to głównie wina białe – Haut Barsac, Bergerac, Cadillac czerwone<sup>112</sup>. Biorąc pod uwagę niekompletność dokumentów zachowanych w bordoskim archiwum możliwe jest, iż wiele świadectw dotyczących handlu winem francuskim z kupcami z Gdańska uległo zniszczeniu lub zaginięciu. Pojedyncze zamówienia w materiale rozproszonym pokazują jednak, że Gdańsk w XVIII wieku należał do ważnych ośrodków handlu winem francuskim.

### C) SCHRÖDER & SCHÛLER

Wraz ze wzrostem imigrantów w Bordeaux, począwszy od 1723 roku, powstaje coraz więcej firm zakładanych przez przybyszów z Holandii, Niemiec czy innych krajów północnych<sup>113</sup>. Bordoskie archiwa dysponują zbiorem dokumentów handlowych jednej z takich firm, Schröder & SchÛler – znanych bordoskich kupców winnych, którzy przez całe XVIII stulecie zaopatrywali w wino przede wszystkim północną Europę. Niezwykle dobrze zachowany zbiór dokumentacji handlowej z XVIII wieku pozwala śledzić nie tylko rozwój domów handlowych we Francji, ale i koniunkturę na towary kolonialne i wina, panującą w tym czasie<sup>114</sup>. Na uwagę zasługują szczególnie bliskie kontakty z gdańskimi kupcami, o których świadczyć może 405 listów wysłanych do Gdańska w latach 1763-1765. Pod koniec XVIII wieku w zakresie handlu winem Schröder & SchÛler dominowali w Gdańsku, Szczecinie i Kopenhadze. W latach 1763-1776 z Gdańska przychodziło najwięcej zamówień na francuskie wina<sup>115</sup>, a przywóz

<sup>111</sup> ADG, B&H, sygn. 7B 1151, *Pièces comptables (factures, reçus, lettres de change, billets et condamnations)*, 1744 r.; sygn. 7B 1152, *Pièces comptables* 1745 r.; sygn. 7B 1153, *Pièces comptables*, 1746 r.; sygn. 7B 1155, *Pièces comptables*, 1748 r.; sygn. 7B 1156, *Pièces comptables*, 1749 r.; sygn. 7B 1161, *Pièces comptables*, 1757-1759.

<sup>112</sup> ADG, Zachau, sygn. 7B 3019, *Livre de sortie des vins et eaux-de-vie*, 1754-1758, k. 116.

<sup>113</sup> C. Jullian, *Histoire de Bordeaux*, t. 2, 2001, s. 91-92.

<sup>114</sup> P. Butel, *Des négociants allemands de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles: les Schröder & SchÛler et les Creus*, [w:] *Présence de l'Allemagne à Bordeaux: du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, red. A. Ruiz, Bordeaux 1997, s. 57-64.

<sup>115</sup> P. Butel, *Réseaux commerciaux et réseaux urbains: Bordeaux au XVII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Ville et port, XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, red. M. Collin, H. O'Dwyer de Macedo, Paris 1994, s. 137.



win francuskich wzrósł do tego czasu trzykrotnie<sup>116</sup>. Według wyliczeń Pierricka Pourchasse, dokonanych na podstawie rejestrów ceł sundzkich, dostawy win z Francji do Gdańska w latach 1725-1729 wyniosły 43 182 hl, w okresie 1734-1738 wzrosły dwukrotnie do 91 107 hl, a swoje apogeum osiągnęły w latach 1743-1747, tj. 156 232 hl. Gwałtowny spadek importu ma miejsce dopiero między 1785 a 1789 rokiem i wynosi 59 601 hl. W tym okresie rolę głównego importera przejmuje Gdynia, do której Francuzi wysyłają tylko w okresie 1785-1789 aż 262 202 hl wina<sup>117</sup>. W pierwszych latach XIX wieku import wina francuskiego wynosi od 12 do 65 tysięcy butelek rocznie<sup>118</sup>.

Szczegółowej analizy klienteli firmy Schröder & Schyler dokonał Pierre Jeannin<sup>119</sup>. Na podstawie wielkości sprzedaży i sum, jakie płacono za towary wyróżnił największych klientów firmy w latach 1763-1775. Wśród dziesięciu pierwszych klientów czterech pochodzi z Gdańska: Soermans i Fremaut, Samuel Zachert, Buchholtz i Haber oraz Daniel Friedrich Boyert. W późniejszym okresie, od 1788 roku do 1801 roku, nazwiska wyżej wymienionych kupców są również wielokrotnie odnotowywane w księgach rachunkowych<sup>120</sup>.

Dysponując tak kompleksowym i szerokim materiałem źródłowym można by pokusić się o opracowanie kolejnych statystyk wymiany handlowej lub o pogłębione badania nad siecią powiązań bordoskiej firmy z gdańskimi kupcami. Ze względu na tematykę pracy nie podjęto tego typu analizy, skupiając się na metodzie jakościowej i próbie określenia specyfiki win, na które zamówienia przychodziły z Gdańska. Wiadomo już, że druga połowa XVIII wieku była okresem niezwykle korzystnym dla handlu winem francuskim na Północy<sup>121</sup>. Należy zatem zadać pytanie o samo wino; jego charakter, przeznaczenie i to, co kryje się pod nazwą „wino z Francji”. Kwestia ta została częściowo poruszona w poprzednim rozdziale, dotyczącym asortymentu win sprowadzanych do Polski. Problem ten zostanie rozwinięty również w tej części dysertacji

W latach 60. i 70. XVIII wieku firma Schröder & Schyler praktycznie nie prowadziła handlu winami z kupcami holenderskimi<sup>122</sup>, ich wina wysyłane były głównie na rynek polsko-

---

<sup>116</sup> P. Jeannin, *La clientèle étrangère de la maison Schröder et Schyler, de la guerre de Sept Ans à la guerre d'Indépendance*, [w:] *Marchands d'Europe. Pratique et savoir à l'époque moderne (textes réunis)*, red. J. Bottin, M.-L. Pelus-Kaplan, Paris 2002, s. 131 (artykuł oryginalnie opublikowany w „Bulletin du Centre d'histoire des espace atlantiques”, nr 3, 1987, s. 21-85)

<sup>117</sup> P. Pourchasse, op. cit., s. 104.

<sup>118</sup> C. Biernat, *Statystyka obrotu towarowego Gdańska w latach 1651-1815*, Warszawa 1962, (tabl. 33).

<sup>119</sup> P. Jeannin, op. cit.

<sup>120</sup> AMB, S&S, sygn. 1B1, *Comptes courants*, 1788-1790; sygn. 1B2, *Comptes courants*, 1790-1793; sygn. 1B3, *Comptes courants*, 1793-1797; sygn. 1B4, *Comptes courants*, 1791-1801.

<sup>121</sup> AMG, S&S, sygn. 220 S 863 – 220 S 867, *Journaux comptables*.

<sup>122</sup> Jeannin podaje, iż jest to zaledwie 1,6% wszystkich towarów wysyłanych przez Schröder & Schyler w latach 1763-1775: P. Jeannin, op. cit., s. 136.

pruski<sup>123</sup>. Analiza klienteli firmy przeprowadzona przez Jeaninna pokazuje ciekawe różnice między kupcami z Hamburga, gdzie swe korzenie miała firma Schröder & Schÿler, a kupcami gdańskimi. W Gdańsku, w przeciwieństwie do Hamburga, zainteresowanie spekulacją cenami towarów kolonialnych było o wiele niższe, a wśród produktów zamawianych przez gdańskich kupców prym wiodły wina.

O naturze win lub ewentualnie o ich pochodzeniu znacznie więcej informacji można znaleźć w dokumentach dotyczących działania firm Bluth & Höpffner i Hoffman & Jacobi. Bardzo obszerny materiał źródłowy dotyczący firmy Schröder & Schÿler dostarcza niestety w dużej mierze informacji ilościowych. Nazwy win podawane są niezwykle rzadko, w dokumentach handlowych zakup towaru określa się bardzo ogólnikowo jedynie liczbą beczek. Wśród informacji, które można uzyskać analizując dokumentację firmy, są te dotyczące wielkości zakupu, częstotliwości oraz dodatkowych towarów, kupowanych wraz z winem. Najczęściej należą do nich: kawa, syrop, śliwki i *eau-de-vie*<sup>124</sup>.

Więcej danych można pozyskać z późniejszych dokumentów, z okresu 1788-1816. Pojawiają się tam informacje o zakupie win Cahors<sup>125</sup>, Sauternes<sup>126</sup>, Medoc<sup>127</sup>, Pikardon<sup>128</sup> lub o określonym kolorze, np. czerwone<sup>129</sup>. Analizując zakupy tego trunku przez kupców gdańskich w latach 1788-1793 można dostrzec, iż zamawiane wina poddawane były procesowi opisywanemu jako *raffinage*, wpływającemu na wzrost ich ceny<sup>130</sup>. Wśród zamówień, jak już wcześniej wspomniano, przeważają te pochodzące od kupców z Gdańska. Odnotowano jednak pojedyncze zamówienia z Torunia, głównie na początku XIX wieku, oraz z Warszawy. Dominacja gdańskich kupców w wymianie handlowej ze Schröder & Schÿler wynikać może również z faktu, iż kupcy toruńscy zaopatrywali się w wino w Gdańsku. Z tego też względu firma częstokroć odmawiała przyjęcia zamówień bezpośrednio z Torunia<sup>131</sup>.

W księgach rachunkowych pojawiają się często jednostkowe zamówienia od kupców, o których później nie wspomina się w dalszych dokumentach. Na szczególną uwagę i analizę

<sup>123</sup> AMG, S&S, sygn. 220 S 1- 220 S 10, *Correspondance XVIII<sup>e</sup> siècle*, przykłady korespondencji prowadzonej z kupcami z regionu Bałtyku.

<sup>124</sup> AMG, S&S, sygn. 220 S 865, *Journaux comptables*, 1766-1771.

<sup>125</sup> AMG, S&S, sygn. 1B1, *Comptes courants*, 1788-1790: F.W. Von Anckum, b.n.

<sup>126</sup> Ibid.: P. Schnaase, k. 11.

<sup>127</sup> AMG, S&S, sygn. 1B2, *Comptes courants*, 1790-1793: P. Schnaase, k. 80; sygn. 1B5, *Comptes courants*, 1801-1804: Manschke& Schonbeck, k. 23.

<sup>128</sup> AMG, S&S, sygn. 1 B7, *Comptes courants*, 1808-1816: A. Kraske, b.n.

<sup>129</sup> AMG, S&S, sygn. 1B2, *Comptes courants*, 1790-1793: J.G. Kusners, k. 75.

<sup>130</sup> AMB, S&S, sygn. 1B1, *Comptes courants*, 1788-1790: sygn. 1B2, *Comptes courants*, 1790-1793.

<sup>131</sup> AMG, S&S, sygn. 220 S 22, korespondencja: Schröder & Schÿler do Nathanel Pott, 9 marca 1765 r. cyt za. P. Jeannin, op. cit., s. 157.

zasługuje jedno z zamówień z końca XVIII wieku. Autor zamówienia złożonego 4 maja 1790 roku opisany jest jako le Comte Prote Potocki z Warszawy, który zamawia 8 beczek win określonych mianem *vin raffiné par le propriétaire*<sup>132</sup>. Zapewne mowa tu o Antonim Protazym Potockim (1761-1801), staroście guzowskim i wojewodzie kijowskim. Prot Potocki był właścicielem licznych manufaktur, drukarni, apteki, a nawet browaru. Na początku lat 80. XVIII wieku zaczął kierować Kompanią Handlu Czarnomorskiego<sup>133</sup> i dla domu handlowego, który założył, sprowadzał towary własnymi statkami. W Warszawie założył również kantor bankowy i handlowy. Mimo wielkiej fortuny, jaką udało mu się zgromadzić, zbankrutował w 1793 roku w związku z drugim rozbiorem, który pociągnął za sobą wielki kryzys finansowy<sup>134</sup>. W dokumentacji handlowej nie odnaleziono innych zamówień Prota Potockiego, nie jest jednak wykluczone, iż to, pochodzące z ostatnich lat świetności jego domu handlowego, nie było jedyne.

Wspomniany wcześniej proces określany jako *raffinage* nie jest dokładnie objaśniony. Być może chodzi o specjalne przygotowanie, selekcję lepszych win. Przypuszczać można również, iż kontynuowano proces poprawiania naturalnego smaku wina. Jak wcześniej wspomniano, w księgach zamówień i rachunków nie znajduje się wiele informacji na temat natury czy pochodzenia i właściwości wina. W przypadku zamówienia złożonego przez Potockiego również występuje ogólne określenie – wina. W tym kontekście ciekawe jest porównanie zamówień dokonywanych przez kupców z Gdańska z zamówieniami pochodzącymi ze Szczecina. Jeden z trzech najlepszych klientów Schröder & Schyler ze Szczecina – Johann Jacob Vanselow – dokonywał również znacznych zakupów win w firmie Bluth & Höpffner<sup>135</sup>. W przeciwieństwie do asortymentu win zakupionych przez gdańskich kupców, wina zamawiane do Szczecina są o wiele dokładniej opisane. Trudno wyjaśnić różnicę, jaka zachodzi w zapisie informacji o sprzedanych winach do Gdańska i Szczecina. Być może jest to kwestia rangi klientów w poszczególnych firmach. Możliwe, iż przy zapisie sprzedaży pochodzenie i rodzaj wina nie były istotnymi informacjami, a nacisk kładziono przede wszystkim na ilość i kwoty, za które towar został sprzedany. Prawdziwość tezy, iż trunek bez określonego miejsca pochodzenia był mieszanką win lub winem stołowym trudno jest ostatecznie zweryfikować. Przemawiają za tym różne argumenty: można uznać, iż przy

<sup>132</sup> AMB, S&S, sygn. 1B1, *Comptes courants*, 1788-1790, k. 2.

<sup>133</sup> J. Reychman, *Le commerce polonais en mer Noire au XVIII<sup>e</sup> siècle par le port de Kherson*, „Cahiers du monde russe et soviétique”, vol. 7, nr 2, 1966, s. 234-248.

<sup>134</sup> Z. Zielińska, *Prot Potocki*, [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. 28/1, z. 116, Kraków 1984, s. 133-136.

<sup>135</sup> ADG, B&H, sygn. 7 B 1128, *Correspondance commerciale*, korespondencja: Vanselow (1732-1740); sygn. 7 B 1142, *Livre de caisse*, 1742-1762; sygn. 7 B 1148, *Bilans*, 1735-1770; sygn. 7 B 1163, *Pièces comptables*, 1763-1766; sygn. 7 B 1164, *Pièces comptables*, 1767-1775; sygn. 7 B 1139, *Comptabilité. Grand livre*, 1750-1757.

oznaczaniu win nazwą regionu rozróżnienie takie stosowano tylko w przypadku, kiedy wino było identyfikowalne. Zatem wspomniane wcześniej wina Sauternes czy Medoc dla P. Schnaase z Gdańska<sup>136</sup> są o tyle wyjątkowe, iż pojawiają się pojedynczo w całym spisie sprzedaży win z lat 1788-1816. Trudno określić, dlaczego akurat w tych dwóch przypadkach występuje nazwa wina. W badaniach nad działalnością firmy Schröder & Schÿler badacze zwracają baczniej uwagę na aspekty działalności handlowej, dochody, różnorodność klientów i skalę wymiany handlowej, pomijając kwestię właściwości samego towaru, w tym przypadku wina. W innym przykładzie, gdzie sprzedawane jest wino czerwone dla J.G. Kusners z Gdańska<sup>137</sup>, można przypuszczać, iż oznaczenie koloru wina mogło być związane ze zwyczajowym zakupem trunku białego. Również tej hipotezy nie można do końca potwierdzić. Oczywiście sprzedaż francuskich białych win za sprawą Holendrów w drugiej połowie XVII wieku znacznie wzrosła i zdominowała zupełnie produkcję win czerwonych. Kwestia dominacji win białych lub czerwonych, jeśli chodzi o handel winny Schröder & Schÿler, pozostaje nierozwiązana.

\* \* \*

Mimo ograniczeń, jakie narzuca zgromadzony materiał źródłowy, pozyskane informacje w kontekście badań nad historią konsumpcji wina wydają się być unikatowe.

Zamówienia rejestrowane przez firmę Hoffman & Jacobi, Bluth & Höpffner czy Schröder & Schÿler stanowią niezwykle cenny materiał badawczy, pozwalający rozpoznać gust mieszkańców Europy. Widać dokładnie szeroki asortyment win sprowadzanych do Gdańska. Można przypuszczać, że wina te docierały potem do innych miast, między innymi do Torunia<sup>138</sup>, co znajduje potwierdzenie w korespondencji innych domów handlowych. Należy zwrócić uwagę, iż dotychczasowe badania w zakresie wymiany handlowej pomijały te dane lub też były one dla badaczy niedostępne. Brak szerszego spektrum badań nad asortymentem win, preferencjami smakowymi i zmianami zachodzącymi w ramach tych kategorii, wskazują, iż do tej pory wino traktowano jednoznacznie przez pryzmat historii wymiany handlowej, jako jeden z wielu towarów. Uwaga badaczy skupiona była

---

<sup>136</sup> Jego firma zamawiała wina w latach 1764-1765, 1771-1774, Paul Schnaase na liście najlepszych klientów Schröder & Schÿler zajmował 15 miejsce, za P. Jeannin, op. cit., s. 170.

<sup>137</sup> P. Jeannin nie uwzględnił go na liście najaktywniejszych klientów, możliwe, że pierwsze zamówienia od tegoż kupca pochodziły dopiero z lat 80. lub 90. XVIII wieku.

<sup>138</sup> P. Jeannin, op. cit., s. 157.

głównie na ilości, w jakiej wino sprowadzano, np. do Gdańska i na cenie, którą osiągało. Z punktu widzenia historii kulturowej kwestie doboru oferty win, zmiany preferencji, czy też wymagań związanych z jakością, naturą, kolorem, rocznikiem wina, zdają się być równie, jeśli nie bardziej istotne. Trudno jest bowiem badać kulturowy i społeczny kontekst postrzegania i przyjęcia w Polsce wina w dobie nowożytnej bez wiedzy na temat samego wina. W przypadku niniejszej pracy w ramach przyjętej perspektywy badawczej głównym aktorem na scenie przemian społecznych jest właśnie wino i to z tego punktu widzenia obserwowana jest ówczesna rzeczywistość. W dużej mierze, co widać w dalszej części rozprawy, konsumenci trunków opisani są ogólnikowo, schematycznie. Pojawiają się co prawda swoiste mikrohistorie, przez pryzmat których pokazana jest jeszcze bardziej szczegółowo konsumpcja w przypadku konkretnych osób, jednak z punktu widzenia postawionych założeń badawczych to wino stanowi główny obiekt rozważań.

### 3. FAŁSZERSTWO I WYOBRAŻENIA O SMAKU

Z przedstawionych danych, dotyczących handlu winem w Polsce, wyłania się znaczący problem związany z identyfikowaniem win, a także próbą modelowania poszczególnych trunków i ustalania ich tożsamości. W kontekście prowadzonych badań tożsamość wina rozumiana jest jako zespół cech kształtujących dane wino i składających się na wyobrażenie o nim. Tożsamość wina jest zatem pewnym konstruktem kulturowym, siecią powiązań nazwy wina z jego cechami, a także nadanymi mu przez konsumentów skojarzeniami, sądami i wartościami. W analizie tożsamości wina szczególną rolę odgrywa nazwa; to w niej konstruowanie sieci powiązań ma swój początek, ze względu na jej najbardziej uniwersalny charakter na tle innych cech wina i najczęstsze występowanie. Nazwanie wina stanowi jednocześnie pierwszy krok do jego identyfikacji. W przypadku wina francuskiego, analizując historię dostaw z Bordeaux do Gdańska, można dostrzec, że nazwa jest kategorią najbardziej pojemną i względnie stałą. Wahadłowy handel Holendrów (np. Bordeaux – Amsterdam – Gdańsk) sprawiał, że tożsamość wina ulegała zachwianiu. Jak widać, im bardziej rozbudowana i skomplikowana jest sieć pośredników, tym większej modyfikacji ulega wino. W tym łańcuchu, w którym wino przekazywane jest od jednego pośrednika do drugiego, jak w efekcie głuchego telefonu, pewne informacje, w tym przypadku wyznaczniki naturalnego wina ulegają eliminacji; pozostaje główny trzon – nazwa „wino francuskie”. Na początku drogi wina od producenta do konsumenta nazwie tej przyporządkowuje się zatem pewne cechy i wartości produktu. O elementach tych wspomniano w niniejszym rozdziale wielokrotnie przy okazji opisu konkurencji Kompanii Północnej z holenderskimi kupcami. Komunikat wysyłany przez Francuzów sprowadza się do stwierdzenia, iż wino francuskie to wino naturalne z elementem wartościującym, lepsze od tego „francuskiego”, które odsprzedają Holendrzy. Samo wino jest, jak już pisano wcześniej, modyfikowane przed dostarczeniem, np. do Gdańska. W chwili pojawienia się w Polsce przechodzi przez sieć innych, drobniejszych pośredników i tam nadaje mu się ostateczny kształt – sprzedaje się takie, jakie otrzymano w Gdańsku lub przeprowadza się dodatkowe manipulacje. Taki produkt, którym często musieli zadowolić się polscy konsumenci, niewiele już miał wspólnego z pierwowzorem, czyli winem naturalnym. W tej części rozprawy

ważnej analizie poddane zostanie właśnie fałszerstwo jako istotny element modyfikujący przekaz: wino francuskie – produkt naturalny.

\* \* \*

Hubert Vautrin, preceptor magnatów litewskich, będący jednym z bacznych obserwatorów życia codziennego w Rzeczypospolitej schyłku XVIII wieku, często odnosił się do polskich zwyczajów towarzyszących konsumpcji. W jego relacji z pobytu w Polsce znaleźć można opisy uczt, toastów, przepychu oraz przejawów tutejszej gościnności. Wśród wielu komentarzy Francuza na uwagę zasługuje szczególnie jeden, z pozoru mało istotny. W ustępie poświęconym szlacheckiemu ucztowaniu Hubert Vautrin tak opisuje nakrycie polskiego stołu:

(...) à côté de chaque couvert est une petite fiole plain d'un vin blanc aigrelet, qu'on appelle vin de France et une grande carafe d'eau<sup>139</sup>.

Dalej autor rozprawia na temat doskonałości pijanych tu win węgierskich, które stanowią prawdziwy rarytas dla polskiej szlachty. Uwagę zwraca zdawkowy opis wina francuskiego lub – jak ujął to autor – kwaśnego białego wina, które zwą tu winem francuskim. Stwierdzenie to może skłonić do refleksji nad istotą problemu tożsamości wina. Można zatem postawić zasadnicze pytanie, czym jest wino francuskie i jaką pozycję zajmowało w katalogu trunków polskiej szlachty.

Na podstawie zebranych materiałów źródłowych podjęta została próba prześledzenia procesu kształtowania się odbioru wina francuskiego w Polsce, a także towarzyszących mu procesów fałszowania win.

Szczególnie interesująca zdaje się być analiza percepcji win francuskich w Polsce. Nie bez znaczenia jest tu droga, którą wino francuskie dostaje się na polskie stoły, jak również procesy poprawiania smaku, wzmocnienia wina, fałszerstwa, upodobania smakowe czy aktualnie panująca moda. Czynniki te zostaną wzięte pod uwagę w kontekście analizy przemian percepcji francuskiego trunku w Rzeczypospolitej.

Przyjęta została hipoteza mówiąca o tym, iż proces fałszerstwa wpływał znacząco na percepcję tegoż trunku przez polską szlachtę oraz na tworzenie

---

<sup>139</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, s. 210; „obok każdego nakrycia stoi niewielka flaszka cierpkiego białego wina, które nazywają tu francuskim, i duża karafka wody”, cyt. za W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1, Warszawa 1963, s. 771.

wyobrażenia o smaku wina. Analiza podjętego zagadnienia koncentruje się na trzech aspektach. Pierwszym z nich jest społeczno-kulturowa rola konsumpcji wina w środowisku polskiej szlachty i magnaterii. Dzięki zaprezentowaniu pozycji zajmowanej przez wino francuskie na polskich stołach oraz ewolucji, jaką przechodzi na przestrzeni wieków, można ukazać preferencje smakowe konsumentów wraz ze zmieniającą się modą na dane trunki. O smaku mówi się tu zarówno w kontekście doznań organoleptycznych, jak i w odniesieniu do konstruktów kulturowych, którymi stanowią.

Następnym elementem jest analiza przepisów zawartych w poradnikach gospodarczych, rolniczych i zdrowotnych, dotyczących fałszowania trunków, rozpoznawania fałszerstwa i wad w winie, a także zmian smaku i istoty trunku. Analiza ta ma posłużyć do rozpatrzenia szerszego zagadnienia związanego z rolą imitującą i kreującą zjawiska fałszyfikacji win. Stanowi to ważny element w rozważaniach nad asocjacją smaku i wina w omawianym okresie. Podkreślić należy rolę fałszowania, modyfikowania smaku, które stanowi ważny element w procesie wyróżniania poszczególnych smaków win. Na uwagę zasługują również powiązania win z danym regionem i marką.

Materiał źródłowy wykorzystany przy podjęciu studiów nad rolą fałszerstwa w percepcji wina francuskiego w Polsce można podzielić na dwie kategorie: źródła dotyczące teorii i te związane z praktyką.

W pierwszej kategorii można wyróżnić oficjalne dokumenty dotyczące fałszerstwa, np. taksy wojewodzińskie czy uniwersały zawierające przestrogi przed surowo karanym fałszowaniem wina oraz przysięgi kupców, zobowiązujących się do przestrzegania zasad przechowywania win czy ich sprzedaży. Inny przykład stanowią poradniki z zakresu ekonomii domowej i zdrowia. W nich to znajdują się przepisy dotyczące poprawiania smaku wina, czy też wytwarzania na bazie jednego wina innego trunku.

W drugiej kategorii źródeł dotyczących praktyki fałszerstwa znajdują się korespondencje z kupcami lub sługami wysyłanymi do Gdańska albo na Węgry w celu zakupu wina, relacje cudzoziemców, fragmenty pamiętników i inne.



### 3.1. PROCEDER FALSZERSTWA: KONTEKST SPOŁECZNY, SKALA, METODY PRZECIWDZIAŁANIA

Upowszechnienie się na większą skalę konsumpcji wina rozpoczyna się w XVI i XVII wieku i to właśnie w epoce renesansu wśród pisarzy, poetów czy moralizatorów coraz częściej pojawiają się uwagi o szkodliwości fałszerstwa trunków. Andrzej Frycz Modrzewski pisze o „swawoli”, której dopuszczają się szynkarze „fałszując i przyprawując wina”. Procederowi temu towarzyszy dodatkowo zawyżanie cen trunków<sup>140</sup>. Wskazówek prowadzących do metod falsyfikacji win szukać należy również w literaturze pięknej. Wydany w 1643 roku „Gościniec, albo krótkie opisanie Warszawy”<sup>141</sup> autorstwa Adama Jarzębowskiego opisuje wyraziście popularność technik fałszerskich w warszawskich winiarniach.

Nie bój się, idź do piwnice,  
Gdzie stoją beczki z winnice!  
Tam wino dają winiarze,  
Już nie szynkarki, szynkarze.  
Dasz dwadzieścia za kwarteczkę,  
A gdybyś pojechał w beczkę,  
Jakie tam są w niej przyprawy,  
Wszystko to dla nas potrawy:  
Siarke, mleko, jajca biją,  
A jednak je ludzie piją.  
Spytaszli też francuskiego:  
Nie masz go, dam węgierskiego!

Podstawowymi składnikami dodawanymi do trunku w celu zmiany jego właściwości były mleko, jajka, siarka, alkohol i niezliczona ilość przypraw. Nie należało do rzadkości dodawanie do wina wapna gaszonego, ołowiu, czy nawet arszeniku. Tych substancji używali jednak wyspecjalizowani fałszerze<sup>142</sup>. Zaufania nie wzbudzali również cudzoziemcy handlujący winem, szczególnie Grecy i Węgrzy<sup>143</sup>.

Również autorzy literatury poradnikowej ostrzegają czytelników przed działalnością fałszerzy, opisując metody stosowane w celu oszukania kupującego, jak i niebezpieczne skutki konsumpcji fałszowanego wina:

<sup>140</sup> A.F. Modrzewski, *O poprawie Rzeczypospolitej*, Przemysł 1857 (1551), s. 81.

<sup>141</sup> A. Jarzębowski, *Gościniec, albo krótkie opisanie Warszawy*, Warszawa 1974 (1643), s. 82.

<sup>142</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, s. 159.

<sup>143</sup> M.G. Zieliński, *Cudzoziemcy w życiu codziennym Rzeczypospolitej doby stanisławowskiej*, Bydgoszcz 2004, s. 40-41.

Szynkarze wina, nie mówię wszyscy, ale niektórzy sprzedają trucizny pospołu z winem, a to rozmaitemi sposobami je fałszując. Naprzód bowiem zwykli zepsowane wino przelewać w chędogie naczynie, a do niego dziesiątą część mleka z letka przelewać po tym po tygodniu otworzywszy naczynie powoli przedawać. Drudzy zwykli w wino kłaść wapno, skąd i uryna się zastanawia. Drudzy siarkę, drudzy hałun, które obiedwie rzeczy bardzo zdrowiu szkodzą. Drudzy aquavitę, drudzy wodę prostą, drudzy miód, drudzy sól, drudzy na koniec wina gorsze z lepszymi, albo przeciwnym sposobem lepsze z gorszymi mieszają<sup>144</sup>.

Wino zawierające zbyt duże ilości siarki mogło powodować choroby żołądka, jelit lub depresję. Przekroczone normy arsenu prowadziły zaś do groźnych dla zdrowia zatruc, nie wspominając już o zatruciu ołowiem, który nieszczęśliwym trafem również mógł znajdować się w winie w niebezpiecznej dawce<sup>145</sup>.

Przestrogi przed fałszowaniem win znaleźć można nie tylko w poradnikach i literaturze. Moralizatorski wydźwięk mają również fragmenty dokumentów regulujących handel w Rzeczypospolitej. Jako przykład wybrane zostały poznańskie i kaliskie taksy wojewodzińskie z lat 1721-1779<sup>146</sup>, a zatem z czasów, kiedy wino na polskich stołach jest już bardzo popularne, a jego konsumpcja cały czas rośnie. W tego typu źródłach oprócz cen poszczególnych win, najczęściej węgierskich i francuskich, znajdują się również liczne napomnienia odnośnie fałszowania, mieszania, dolewania win, sprawiedliwego odmierzania ilości trunku. Sugerowane w dokumentach kary oraz wielokrotne sugestie, aby zalecenia te traktować z należyłą powagą wskazują, iż proceder ten był trudny do ukrócenia. Szczególnie godne uwagi są wzmianki w taksach z pierwszej połowy XVIII wieku, zalecające oddzielne przechowywanie w piwnicy niektórych gatunków win<sup>147</sup>: węgierskiego z francuskim; węgierskiego ze śląskim; win zamorskich, francuskich, śląskich z węgierskimi<sup>148</sup>. Zastrzeżenia dotyczące przechowywania przez winiarzy danego gatunku wina w jednym pomieszczeniu mogą świadczyć o tym, iż trunki mieszano tak, aby lepsze wina poprawiły smak słabszych.

Inną formą walki z fałszerstwem były specjalne przysięgi składane przez szynkarzy. Pojawiają się one w Polsce już w XIV wieku<sup>149</sup>, zatem stosunkowo wcześnie, biorąc pod uwagę, iż w tym czasie wino nie jest tak popularne i łatwo

<sup>144</sup> Alexego *Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758, s. 353.

<sup>145</sup> Z. Kuchowicz, op. cit.

<sup>146</sup> APP, Taksy, sygn. 448, k. 306; sygn. 447, k. 35v; sygn. 126, k. 4-5; sygn. 128, k. 294-295; sygn. 134; sygn. 135, k. 1; AmP, Taksy, sygn. I.279, k. 24-25, 144, 162, 187-188, 211, 232, 253, 301, 362, 381, 397, 414, 439, 440.

<sup>147</sup> APP, sygn. 126, k. 4-5, Gr. Kalisz 343, sygn. 134.

<sup>148</sup> APP, Taksy, sygn. 126, k. 4-5; sygn. 134; sygn. 135, k. 1.

<sup>149</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, s. 272-273.

dostępne jak w omawianym okresie. Warto zaznaczyć, że od momentu pojawienia się w dokumentach tego typu tekstów ich treść pozostaje praktycznie niezmienną<sup>150</sup>.

Ja N przysięgam Panu Bogu wszechmogącemu w Trójcy świętej jedynemu, iż tego wina którym szynkowałem albo szynkować będę ani sam przez się ani przez żadne subordynowane osoby fałszować przyprawiać ipsimować ani mieszać będę ale szczerzy nie mieszane potrzebującym tak sam przez się jako i przez Lubstutowanie osoby przedawać będę takimi Panie Boże dopomóż i syna swego niewinną mędę<sup>151</sup>.

Przysięgi wykorzystywano również w instrukcjach gospodarczych w nieco zmodyfikowanej wersji.<sup>152</sup>

Analizując treść składanych przysięg można wyróżnić zestaw czynności i zachowań uznanych za niedopuszczalne w handlu winem. Ich umieszczenie w treści przysięgi wskazywałoby, iż były to jedne z najpopularniejszych przewinień dotyczących fałszowania trunków. Wśród nich najczęściej pojawiały się: zlecenie fałszerstw innym osobom, mieszanie win, polepszanie smaku win za pomocą przypraw i cukru celem zawyżenia ich ceny, zastępowanie win drogiej tanimi, aby sprzedać je po korzystniejszej cenie, zmiana nazwy wina, etc.

W celu zabezpieczenia się przed zakupem fałszowanego wina podejmowano liczne środki zapobiegawcze. Należało do nich przede wszystkim wysłanie zaufanego sługi bezpośrednio po odbiór wina do Gdańska, do którego przybywały statki z winami zagranicznymi, lub bezpośrednio do winnic węgierskich<sup>153</sup>. Tego typu praktyki okazywały się czasami mimo wszystko nieskuteczne, gdyż na przykład wina węgierskie

<sup>150</sup> APP, AmP, sygn. I.2112, *Rota przysięgi o sprzedaży wina II poł. XVI w.*; Z. Gloger., *Encyklopedia Staropolska*, t. 3-4, Warszawa 1958, s. 439.

<sup>151</sup> APP, Taksy, sygn. 128, k. 295.

<sup>152</sup> „Ja, Maciej, przysięgam Panu Bogu Wszechmogącemu w Trójcy Ś. Jedynemu, jako postanowiony za atendentą do prowentu składu winnego punktualny dozór zachowam, korupcją i przyjaźnią nie uwiodę się. Prowentu do skarbu należącego nie utaję, faworu nikomu nie uczynię, owszem każdego w rejestr rzetelnie zapisywać będę, występne przeciwko instrumentowi pańskiemu nie ochronię, ale zawsze, ile razy by się to trafiło, doniosę i we wszystkim funkcji mojej zadosyćczynić nie zaniedbam. Tak mi, Pani Boże, domopóż”: *Instrukcja dla Atendentą prowentu składu win w m. Opatów wraz z remanentem pieniężnym Opatów 25 czerwiec, 3 lipiec 1760 r.* (AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa, Administracja Dóbr Opatowskich, nr 1-15), cyt. za. B. Baranowski, J. Bartyś, A. Keckowska et al., *Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII-XIX wieku*, t. 1, Wrocław 1958, s. 545.

<sup>153</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. XXI/22, korespondencja: Skiwski do Jana Klemensa Branickiego, 30 marca 1739 r., k. 1-3; APK, AS Teki arabskie, sygn. 10/4, X. Paweł Karol, *Dobra węgierskie. Wino stamtąd sprowadzane*, 1720 r., k. 5, 9; 1742 r., k. 19.; Archiwum Potockich z Łańcuta Korespondencja, sygn. 1660, *Korespondencja Zasławskich*, 14 września 1649 r., b.n.; sygn. 1741, *Korespondencja Czartoryskich*, 24 października 1755 r., b.n.

bywały fałszowane na miejscu przez węgierskich winiarzy. Mimo zabezpieczenia pieczęciami, kiepskiej jakości wino toczone było przez dno beczki<sup>154</sup>.

Próby uchronienia się przed fałszerstwami podejmowano na każdym etapie zakupu trunku. Wysyłana<sup>155</sup> po wino służba otrzymywała szczegółowe instrukcje dotyczące nie tylko tego, jakie trunki mają zostać zakupione, ale również sposobów rozpoznania autentyczności zamówionego towaru. W liście Kazimierza Lechońskiego do Jana Klemensa Branickiego znaleźć można informacje o odebraniu win francuskich ze statku w porcie gdańskim. Po sprawdzeniu beczek okazało się, że jedna jest niepełna, a w innej jest trochę więcej wina niż powinno się znaleźć. Dodatkowo beczki nie były opieczetowane; jedynie na „spontach” znajdowały się małe blaszki<sup>156</sup>.

### 3.2. FAŁSZERSTWO, IMITACJA CZY KREACJA?

Rozważania dotyczące procesu fałszyfikowania win na ziemiach polskich między XVII a XIX wiekiem warto rozpocząć od próby zdefiniowania pojęcia „fałszerstwo”. Idąc tropem definicji ze słownika Samuela Lindego<sup>157</sup> uznać należałoby, iż fałszerstwo wina jest „pozbawieniem [go] jego prawdziwej istności”. Określenie to można uznać za bardzo czytelne, pod warunkiem że możliwe jest zdefiniowanie owej „istności”, czy – mówiąc współcześnie – istoty wina. Czy i w jakim momencie dziejowym można zdefiniować dany trunek? Gdzie przy niestabilnej uprawie, wahaniach jakości, klęskach urodzaju, można doszukiwać się trwałego i rozpoznawalnego modelu danego wina?

Zapoczątkowane przez Holendrów manipulacje na francuskim winie spotykały się początkowo z dezaprobatą bordoskich winiarzy, w wielu przypadkach jednak praktyki doprawiania win zostały z czasem zaakceptowane i przejęte przez francuskich producentów tego trunku. W XVIII-wiecznej Francji publikacje zawierające przepisy na doprawianie, wzmacnianie czy podrabianie win były równie popularne, co w Polsce. Wiele z tych receptur opierało się na dodawaniu cukru do wina czy nawet wytwarzania

<sup>154</sup> APP, Gr. 1246, 1775 r. k. 202-202v; 230-231v., cyt. za K. Kuklińska, *Handel Poznania w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa – Poznań 1976, s. 81.

<sup>155</sup> AGAD, AR XI, sygn. 122, *Anna z Sanguszków sprawy gospodarcze, 1721-1745*, k. 3, 9,34, 40, 57-58, 88; AR XXI, sygn. J 62, *Jaszewski Józef. Brulion pasportu do Węgier po wina oraz kopia asygnacji na ten przedmiot*, 1759 r.

<sup>156</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. XXVIII/182, korespondencja: Kazimierz Lichomski do Jana Klemensa Branickiego, 16 grudnia 1745 r., k. 20-22.

<sup>157</sup> S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1, Lemberg 1854, s. 628.

wina z cukru<sup>158</sup>. Do białego wina dodawano białka jajek, gips czy mleko. Popularne były również przepisy na uzyskanie danego koloru wina, np. czerwonego<sup>159</sup>, czy też umożliwiające wytworzenie szampana<sup>160</sup>, wina węgierskiego<sup>161</sup> i innych domowym sposobem.

Należałoby w tym wypadku zadać pytanie o granicę, jaka leży pomiędzy winem naturalnym, doprawianym, modyfikowanym, a fałszowanym. Gdzie zaczyna się ta granica i jakie są jej determinanty? Na ile proces modyfikowania smaku, wyglądu i mocy wina wykorzystywany jest w celu imitacji atrybutów innego trunku, a na ile jest procesem kreowania nowego smaku i nowej mody?

Warto sprecyzować powyższe kwestie w kontekście konsumpcji win francuskich w Polsce. Słowa Huberta Vautrina o „kwaśnym cienkusz” mogą zdać się zaskakujące. Vautrin przebywał w Polsce drugiej połowy XVIII wieku, z nostalgią wspominał ojczyznę, a pobyt na obczyźnie był dla niego bolesnym doświadczeniem. Rzeczpospolita widziana jego oczami jest krajem biednym, zacofanym i stereotypowym. Szlacheckie uczytys opisywane przez preceptora są bliższe barokowym biesiadom niż estetyce obiadów czwartkowych. W jego relacji spotkać się można z katalogiem zachowań polskiej szlachty znanym z innych, wcześniejszych opisów życia w Rzeczypospolitej: przepych stołu, wystawność, picie z jednego kielicha, liczne toasty, drogie trunki z węgryzmem na czele, etc. Warto jednak zauważyć, że w czasie pobytu Vautrina zwyczaje te są już w odwrocie i sądzić można, że autor przytacza je w celu ubarwienia swej opowieści. Idąc śladem obserwacji Francuza, zachowanie szlachty polskiej w drugiej połowie XVIII wieku niczym nie różni się od XVII-

---

<sup>158</sup> „Prenez 250 livres de sucre royal: mettez-les dans une cuve tenant 2 muids; remplissez-la d'eau de source jusqu'à 16 pintes environ du bord; mettez-la ensuite dans un lieu chaud ou dans un cellier; ajoutez-y 3 ou 4 livres de levure de bière fraîche, faite sans houblon, ou plutôt d'écume de vin nouveau: la liqueur en peu de mois fermentera et produira de fort bon vin sans couleur et sans odeur, mais susceptible de prendre l'une ou l'autre, telle qu'on voudra la lui donner. Par exemple, avec la teinture de tournesol, on fera du vin rouge et avec un peu d'huile essentielle on lui donnera l'odeur que l'on juge à propos”: *L'Encyclopédie / Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers sous la plume du Chevalier Louis de Jacourt 1704-1779*, cyt. za J.-F. Gautier, *Le vin et ses fraudes*, Paris 1995, s. 14-15.

<sup>159</sup> „Prenez 4 onces de ce qu'on appelle communément drapeau de tournesol; mettez-les dans un vaisseau de terre, versez dessus 1 pinte d'eau bouillante, couvrez bien la vaisseau et laissez le refroidir/ après cela passez la liqueur dans un filtre, vous la trouvez d'un rouge très foncé, tirant un peu sur le pourpre; en mêlant une petite portion de cette liqueur dans une grande quantité de vin blanc, elle lui communique un belle couleur rouge brillante”: Ibid.

<sup>160</sup> APP, Klasztor Benedyktynów w Lublinie, sygn. 477, [*Przepis na produkcję szampana*], b.d.

<sup>161</sup> APK, AS Teki arabskie, sygn. 535/8, *Recette de vin de Hongrie*, b.d.

wiecznych ekscesów uwiecznionych w legendach o polskim pijaństwie, zbytku, marnotrawstwie i gościnności.

Czy można zatem wierzyć Vautrinowi w jego opowieści o kwaśnym winie z Francji? Trudno jednoznacznie udzielić odpowiedzi na to pytanie. Francuskie wina stołowe sprowadzane w dużych ilościach funkcjonowały na polskich stołach przez cały omawiany okres. Produkcja win jakościowych, rosnąca popularność burgundów i szampanów, jak również ogólnie panująca moda na trunki francuskie nie zaprzeczają faktowi, że na polski stół bardzo często trafiały kiepskiej jakości wina z Francji. Być może konstatacja Vautrina na temat jakości serwowanych tu win pochodzi z obserwacji uczt w wielu domostwach lub oparta jest na jednym doświadczeniu, które pozostawiło w nim stereotypowy obraz ówczesnej konsumpcji win francuskich w Polsce.

Na podstawie zapisków poczynionych przez Francuza oraz informacji na temat konsumpcji win z Francji w Polsce można postawić inną hipotezę. Holenderskie metody chroniące białe, delikatne wino przed skwaśnieniem w trakcie transportu morskiego nie zawsze musiały mieć pozytywny wpływ na walory smakowe tegoż trunku. W drugiej połowie XVII wieku wino francuskie było dostarczane do Gdańska głównie przez statki holenderskie, które w owym czasie zaopatrywały się przede wszystkim w regionie Bordeaux w białe wino. Nie miało ono licznych wielbicieli, ale ze względu na cenę znajdowało odbiorców, głównie w okolicach Gdańska i na północy kraju. Dalszy jego eksport wiązałby się ze wzrostem kosztów samego wina, dlatego w tym czasie konsumpcja trunków z Francji, np. w Krakowie, była o wiele mniejsza. Wiadomo, iż asortyment win francuskich zwiększał się z upływem lat. Wzrastało zapotrzebowanie na wina o wysokiej jakości, zamawiano wiele win czerwonych, w tym burgundy i szampany *rose*. Dla Vautrina, w drugiej połowie XVIII stulecia, wino francuskie było nadal białe i kwaśne. Czy na pewno? Vautrin zaznacza, iż na polskim stole można znaleźć białe i kwaśne wino, które zwą tu winem z Francji. Ta uwaga jest szczególnie interesująca. Autor wskazuje tu na dwa fakty. Albo wino z Francji jest określeniem pejoratywnym, używanym w stosunku do wszystkich białych win o kiepskiej jakości, albo Vautrin stara się zdyskredytować pojęcie mieszkańców Polski o tym, czym jest wino francuskie i zakłada, że biały kwaśny cienkusz jest niczym innym, jak tylko podrobionym winem, mającym przypominać francuskie. Uwagę tę można rozpatrywać również w innym kontekście. Wino francuskie, docierające do Polski różniło się w znaczny sposób od trunku, który opuszczał np. Bordeaux. Czy holenderskie praktyki

wzmacniania wina mogły przyczynić się do wykształcenia stereotypu win francuskich jako kwaśnych, słabych i niesmacznych? Na ile opinia ta przetrwała i przyczyniła się do negatywnego postrzegania francuskich trunków?

Chcąc udzielić odpowiedzi na postawione pytanie o różne funkcje (imitujące i kreujące) praktyki fałszowania win, zgromadzono zespół receptur i przepisów na zmianę właściwości win<sup>162</sup>. Do analizy posłużyły przepisy pochodzące przede wszystkim ze źródeł drukowanych, czyli mających szerszy zasięg i popularniejszych niż odręczne zapiski w sylwach. Są to głównie druki wydane w języku polskim (w tym tłumaczenia obcej literatury poradnikowej na język polski) na przestrzeni XVII i początku XIX wieku. Ze względu na znaczny wzrost popularności literatury poradnikowej i kalendarzy w XVIII wieku, tego typu materiał jest przeważający. Zgromadzony materiał podzielony został na trzy grupy według kryterium celu zastosowania danego przepisu. W pierwszej kategorii znajdują się opisy sposobów rozpoznawania fałszerstwa; w drugiej – sposoby eliminowania wad znajdujących w już posiadanym trunku; w trzeciej zaś, przepisy mające na celu poprawę walorów smakowych wina, jego wyglądu itp. W celu ukazania różnicy między funkcją kreacyjną a imitacyjną fałszerstwa omówione zostaną wyżej wymienione grupy przepisów, a na podstawie przykładów przedstawione zostaną związki i granice między obiema funkcjami fałszyfikacji.

### 3.2.1. METODY ROZPOZNAWANIA FAŁSZOWANEGO WINA

Pierwsza grupa wyróżniona wśród zebranych źródeł dotyczy metod, które miały chronić przed zakupem podrobionego wina. Wśród nich znajdują się nie tylko porady dotyczące rozpoznawania samego trunku, ale i odnoszące się do oznakowania zamawianego towaru; wskazówki jak pobierać próbki wina, negocjować zakup i sposób dostawy. Wyjątkowo w tej grupie umieszczono oprócz źródeł drukowanych również wypisy z korespondencji i zapiski odręczne, dotyczące głównie transakcji handlowych i oznaczeń trunków.

Najpopularniejszą metodą znakowania win była metoda numeryczna. W przeważającej części spisów piwnicznych i inwentarzy występuje numeracja beczek,

---

<sup>162</sup> *Vide* Aneks 3

baryłek i ogólnie win. W piwnicach znajduje się zatem wino węgierskie pod numerem 1, 2, 3 itd. Numeracja ta pozwalała odróżnić dane wina<sup>163</sup>, zakupione bądź to od innych kupców, bądź z innego regionu. Częstotliwość pojawiania się tego typu oznaczeń rodzajów win stanowi jednak problem w ustaleniu jakiego typu wina były pijane. Napotkać można bowiem na dość szczegółowe opisy trunków odnoszące się do walorów smakowych i wizualnych wina, podpisanego jedynie numerem. Trudno zatem odnieść je do konkretnego gatunku.

W przypadku win butelkowanych, burgundów czy szampanów spotykane są inne rodzaje oznaczeń. Butelki obwiązywano kolorowymi wstążkami, następnie opisywano w formie legendy, wyjaśniającej, jakiemu rodzajowi wina odpowiada dany kolor. Późniejsze spisy, szczególnie z końca XVIII i początku XIX wieku, oferują bardziej szczegółowy materiał dotyczący oznaczania win. Nie można jeszcze mówić o upowszechnieniu się na wielką skalę etykiet, wiadomo jednak – jak wynika z materiału źródłowego – iż w piwnicy wyróżniano często kilkadziesiąt różnych win, zapisując ich nazwę. Jak oznaczane były butelki, w których znajdowało się wino, trudno powiedzieć. Możliwe, że stosowano system hybrydowy, dopisując do wcześniej używanej numeracji legendę<sup>164</sup>.

Sposoby rozpoznawania win fałszowanych znaleźć można w literaturze poradnikowej. Często są to przepisy mówiące o tym, jak stwierdzić, czy wino było mieszane, wzmacniane alkoholem, czy też jego wady ukrył dodatkowy składnik. W poradniku „Alexego Pandemontana...” odnaleźć można kilkustronicowy traktat poświęcony fałszerstwu win<sup>165</sup>. Autor postanowił odkryć sztuczki nieuczciwych sprzedawców wina i „dla pożytku pospolitego nauczyć” ich czytelnika. Podaje on zasady, jakimi należy się kierować, aby nie zostać oszukanym. Większość sposobów naprawiania zepsutego wina ma działanie dość krótkotrwałe, dlatego autor poleca bacznie obserwować wino. Użycie mleka do sklarowania mętnego wina jest o tyle skuteczne, o ile zakupiony trunek zostanie szybko wypity. Jeśli wino postoi w kieliszku lub w beczce, szybko wraca do poprzedniego stanu. Zawartość wapna w winie można

---

<sup>163</sup> „Wina w 2 pudełkach numerowane jak na beczkach posłane w większym pudle. Maślacz w okrągłym zapieczętowanym”: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. VII/8, korespondencja: Gordon do Jana Klemensa Branickiego, 4 października 1756 r., k. 183; „Wino w piwnicy zostaje w porządku pozapisywane”: *Instrukcja dla oficjalistów starostwa stopnickiego*, Stopnica 9 VII 1797, Biblioteka Narodowa, nr 334, cyt. za B. Baranowski, J. Bartyś, A. Keckowska et.al., op. cit., s. 208.

<sup>164</sup> „wina są numerowane zatem jest ich spis”: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. VII/8, korespondencja: Gordon do Jana Klemensa Branickiego, 4 października 1756 r., k. 184.

<sup>165</sup> *Alexego Pandemontana*, op. cit., s. 353-356.



ocenić obserwując trunkę w przezroczystym naczyniu, gdzie wapienny pył jest dobrze widoczny. Siarkę i ałun w winie, które stało przynajmniej dobę w kieliszku, również można zaobserwować na dnie naczynia. Zarówno siarkę, jak i wódkę dodawaną do wina można rozpoznać po specyficznym zapachu trunku. Ostatni sposób stanowiła próba smaku; jeśli wino po wypiciu powodowało chrypę i ból gardła, było to znakiem, że zawiera siarkę, ałun, wapno lub inne „jadowite trucizny”.

Po przeanalizowaniu zgromadzonego materiału można wyróżnić najczęściej spotykane sposoby rozpoznania fałszerstw, zidentyfikować rodzaje fałszowanych win oraz wskazać najbardziej popularne metody stosowane przez nieuczciwych czy na swój sposób kreatywnych szynkarzy. Najpopularniejszym przepisem mającym na celu zdemaskowanie oszustwa jest receptura pozwalająca przekonać się czy w winie znajduje się woda. Najwięcej receptur na wykrycie wody w trunku znajduje się w „Praktyce gospodarskiej” Stanisława Duńczewskiego (12 przepisów). Inne dzieła zawierają bardzo podobne przepisy, z których większość opiera się na użyciu takich składników, jak: leśna gruszka, jagody jałowcowe, wapno, oliwa, słonina.

W korespondencji Jana Klemensa Branickiego znajdują się inne interesujące fragmenty dotyczące zamawianych w Gdańsku win i sposobów uchronienia się przed ich sfalszowaniem. W jednym z listów Branicki wspomina o tym, aby zwracać szczególną uwagę na weryfikację zamówionych trunków:

Staraj się proszę aby też sprawunki wszystkie ceną sprawiedliwą w gatunkach najlepszych pokupione były, osobliwie wina. Rekomenduję się bo może i w roku przeszłym innsze Pan poobierałeś, a insze wcale kupcy na statku wydali. Proszę ten zwyczaj, że cokolwiek Pan (..) obierasz aby zaraz popieczętować bo już odmienić nie będą mogli <sup>166</sup>.

O skali fałszerstwa win w XVIII-wiecznym Gdańsku można przeczytać w liście, tym razem skierowanym do hetmana:

Wina de Lunel nie ma w Gdańsku, byłem u Pana Mathy bankiera dowiedzieć chcący się u kogo go dostać może, odpowiedział mi wina de Lunel nie dostanie prawdziwego jest tu u jednego winiarza ale to skomponowane wino, nie życzę go brać bo nie jest prawdziwe nim by na miejsce doszło zepsuło by się <sup>167</sup>.

Drogie, słodkie, pochodzące z Francji wino – *muscat de Lunel* – było już wtedy pożądanym trunkiem, a jednocześnie, jak wynika z listu, próby podrobienia tego trunku

<sup>166</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. Supl. 19, korespondencja: Jan Klemens Branicki do Cicierskiego, 9 maja 1763 r., k. 356.

<sup>167</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. VIII/55, korespondencja: Janiszewski do Jana Klemensa Branickiego, 29 maja 1766 r., k. 85-87.

były powszechne. Można znaleźć wiele przykładów pokazujących jak popularne wina, często trudno dostępne, znajdowały swe zamienniki w tzw. mieszankach, które odpowiednio doprawione i słodzone miały imitować dany trunek. Jedynym rozwiązaniem w takim przypadku była degustacja trunku przez znawcę. W przypadku opisanym wyżej nie jest wiadome czy to Janiszewski kosztował wina uchodzącego za Lunel, czy też jego wiedza pochodzi od innej zaufanej osoby. Faktem jest jednak to, iż aby zapewnić dostawę wina dobrej jakości należało wysłać po nie osobę, która potrafiła pobrać odpowiednie próbki<sup>168</sup>, zapamiętać właściwości degustowanych win, po czym zweryfikować jeszcze raz odbierany towar. Przykładu dostarcza ponownie korespondencja, z której można wywnioskować, iż proces sprawdzania zakupionego wina był bardzo szczegółowy. Ignacy Koziębrodzki w liście do Branickiego z 21 sierpnia 1752 roku pisze o pobraniu próbek win:

Wina węgierskiego najmniej próbek 40 od wszystkich tutejszych winiarzów pobrałem, na składzie zaś żadnego tu nie masz nigdzie. Jak tylko dnia wczorajszego przyjechał tu z wioski JPan Generał Mokronoski zaraz podawałem je mu do próbowania i brania gatunku, który popróbował wybrał tu z kilku miejsc lecz jeszcze zatrzyma one (...) u siebie na próbę jeżeli do jutra koloru nie odmienia i tak obrawszy dziesięć beczek zgodzić ma się niezwłocznie (...) <sup>169</sup>.

Aby zmniejszyć ryzyko zakupu fałszowanego wina, a także dokonać dobrego zakupu, brano również wina na próbę<sup>170</sup>.

Przy pobieraniu próbek, jak i sprawdzaniu stanu piwnicy należało nie dopuścić do sytuacji, w której wina mogły ulec podrobieniu. Niezwykle ważne było zatem

---

<sup>168</sup> „Wina rozchodniego nigdzie tu dostać nie można dla WXM dobrodziki. Jeździłem z Dezonem do Rokoszy próbując tamtych win, jeżeli by się jaka beczka podła nie zdała, ale żadnej beczki wybrać nie mogłem. Musiałem dobrego i tanie wybrać 5 beczek spodziewam się iż kontentować będą gust pański”: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. VII/8, korespondencja: Gordon do Jana Klemensa Branickiego, 4 października 1756 r., k. 183; „Posyłam JP Budkiewicza porucznika chorągwi mojej nadwornej po wina węgierskie do WM Pana któremu proszę wydać według próbek tu do mnie przysłanych beczek trzydzieści”: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. XXXV/133, korespondencja: Jan Klemens Branicki do Luskarowskiego, 26 września 1769 r., k. 6-7; „W stronę wina oznajmuję WXM Dobrodziejce i próbki posyłam 8. Jeżeli się WXM Dobrodziejce podoba, albo nie, bo są drogie bardzo”: AGAD, AR V, sygn. 9733, korespondencja: Krzysztof Mioduszewski do Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, 15 stycznia 1734 r., k.124-126.

<sup>169</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 21 sierpnia 1752 r., k. 632-637.

<sup>170</sup> „Rachunek stołu luty 1808: 2 butelki bordeau wzięte na próbę”: AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, sygn. 402, *Książka ekspensów miesięcznych*, 1807-1811, k. 60.

oznakowanie beczek pieczęciami, sprawdzanie ich oryginalności i inne zabiegi podejmowane w celu chronienia cennego trunku<sup>171</sup>.

### 3.2.2. METODY ELIMINOWANIA WAD WINA

W drugiej grupie znajdują się porady i przepisy umożliwiające pozbycie się wad wina. Dotyczy to zarówno zakupionych, już sfalszowanych trunków, jak i wad powstających w trakcie złych warunków transportu lub przechowywania wina w niewłaściwym miejscu.

Należy zaznaczyć, iż w toku prowadzonych kwerend źródłowych powstał problem jednoznacznego określenia, do jakiej kategorii należy zaliczyć przepisy, które jednocześnie pokazują, jak usuwać wady z wina oraz jak dostrzec niedostatki zaistniałe na przykład na skutek fałszerstwa. Podział w ramach powyższych dwóch kategorii należy uznać zatem za płynny, ponieważ niektóre przykłady można zaliczyć do obu kategorii.

Wśród przebadanych poradników gospodarczych i zdrowotnych porady dotyczące usuwania wad wina stanowią najliczniejszą grupę (115) w stosunku do metod rozpoznawania fałszerstw (40), fałszowania win (30) lub zmiany smaku (40). Do analizy posłużyły głównie źródła wydane w drugiej połowie XVIII wieku. Związane jest to z rozpowszechnianiem się w tym czasie literatury poradnikowej i kalendarzy zawierających dodatki w formie poradników. Należy jednak pamiętać, iż wiele dzieł jest tłumaczeniem zagranicznych publikacji, czasami o wiele starszych i pochodzących nawet z XVI wieku. Najbogatsze pod względem przepisów na poprawianie wina są dwie części „Praktyki gospodarczej”<sup>172</sup>, którą Stanisław Duńczewski dołączył do swojego „Kalendarza polskiego y ruskiego” na rok 1751 i 1752, często wznawiane dzieło „Alexego Pandemontana medyka y philosopha taiennice”<sup>173</sup> oraz poradnik

<sup>171</sup> „Nie chciałem tedy dalszych antałów odmykać, ile że wszędy pierścieniem z ręki Pańskiej pieczętowane, bo i te z wielkim strachem i bojaźnią odmykałem, żeby jakiej napaści nie było”: AGAD, AR V, sygn. 2520/4, korespondencja: Jan Antoni Czarnecki do Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, 1 sierpnia 1733 r., k. 196.

<sup>172</sup> S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska każdemu na zawsze potrzebne z Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1751; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752.

<sup>173</sup> Korzystano z wersji Sebastjana Słaskowskiego wydanej w Supraślu w 1758 roku.

anonimowego autorstwa „Obserwacye, ekonomiczne czyli reguły gospodarskie”<sup>174</sup>. Warto zauważyć, że część najpopularniejszych przepisów powtarza się. Często jest to ten sam zapis lub zmodyfikowana wersja danego przepisu.

Na podstawie analizy zebranego materiału możliwe było wyróżnienie najczęściej pojawiających się w winie wad: burzenie się trunku, kipienie, gnicie, pleśń, ostrość, mętność, kwaśność, mienienie się wina, skaza, stęchlizna, włóczka, wady powodujące zmiany w kolorze, zapachu, smaku i konsystencji wina.

Wśród środków stosowanych w celu uniknięcia wad najczęściej występują zioła. Bielica, rozmaryn i melisa<sup>175</sup> są uniwersalnymi remediami na wszelkie oznaki zepsucia wina, zaś szaflwia<sup>176</sup> chroni wino przed pleśnią i oddala zapach stęchlizny.

Często w recepturach jako główny składnik pojawia się ałun<sup>177</sup>. Jednak mimo jego zalet w procesie klarowania mętnego wina, napotkać można również na ostrzeżenie o jego negatywnych skutkach dla zdrowia:

Tylko że hałun zdrowiu ludzkiemu szkodzi, bo y gardło od niego ochrapieie, iakom wyżey powiedział. Jam to iednak położył, że tego za sekret ćwiczeni w sprawowaniu win, albo raczey fałszowaniu szynkarze zwykli używać<sup>178</sup>.

Wśród składników używanych powszechnie do domowej naprawy win są zatem również te, które używane były przez fałszerzy do zakamuflowania zepsutego wina. Niektóre ze sposobów podawane w źródłach odmieniają wino na bardzo krótko, zatem można przypuszczać, że były popularne wśród fałszerzy, którym zależało na szybkim pozbyciu się wina niezdatnego już do spożycia.

---

<sup>174</sup> *Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie*, Łowicz 1769.

<sup>175</sup> „Osobliwy skutek tychże ziół, czyni pożytek znaczny w używaniu do wina, których prosek w beczce wsypany, od kwasu wszelkiego broní, smak utwierdza, kolor piękny daje, osobliwie bielica ten czyni skutek”: *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane...*, Warszawa 1792, s. 81.

<sup>176</sup> *Sekreta ciekawe...*, s. 75-76; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. B; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. D; *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 359.

<sup>177</sup> Ałun wykorzystywano również w leczeniu zwierząt domowych. „Jest mocno ściągające i przeciw zgniłości lekarstwo, może bydź użyty w zgniłych febrach, krwiopłynach, w krwawieniu dziąseł, w zgniłych chrostach; a palony hałun używa się jako trawiące lekarstwo na dziwie mięso i dla ochronienia od zgniłości”: J. Werner, *Dzieło doręczne dla ekonomów i wieśniaków o zarazie i innych zwyczajnych chorobach rogatego bydła, owiec koni i świni : z krótkim dodatkiem o wściekliwości czyli wodowstręcie*, Wrocław 1800, s. 206-207.

<sup>178</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 362.

Wsymp trochę soli w mleko krowie świeże przewarzone, wley ie w beczkę wina, ubiżye ie dobrze w beczce z winem, a będzie wino czyste y włoczka zginie. Ale tak łatane wino potrzeba prędko szynkować, bo aczkolwiek to prawda, że męty y włoczka mleko z piaskiem z solą, y czym innym podobnym to iest: ciężkim na dno z wina spędzą, ale takie wino nie długo trwa, bo od tegoż samego lekarstwa nie długo się potem psuie<sup>179</sup>.

Ubite białka jajek<sup>180</sup> czy krowie mleko<sup>181</sup> były równie powszechne w konserwacji mętnego wina i o wiele bezpieczniejsze niż stosowane przez fałszerzy ołów, siarka, czy wapno. Interesujący jest przepis na konserwację wina od wszelkiego skażenia z użyciem szafranu.

Przyprawa dziwney mocy, ku zachowaniu wina od wszelakiey skazy. Weźmi szafranu uncyi cztery kadzidla samca uncyi trzy, listu indyjskiego garść iednę. Zetrzyi to wszystko na miałki proch, wysypże go w każdą barylę wina po dwie łyszce, gdy się iuz wino więcej nie burzy, ale się usadziło<sup>182</sup>.

Biorąc pod uwagę, że szafran pełnił w kuchni ważną rolę jako luksusowy dodatek do potraw można domniemywać, iż jako zbyt drogi składnik nie był używany powszechnie do konserwacji wina. Jest to jedyny przepis dotyczący konserwacji win za pomocą szafranu, jaki udało się odnaleźć. Przepis ten zdaje się być zatem kalką z włoskiego wydania dzieła autorstwa Alessio Piemontese.

Warto zatem zwrócić uwagę na problem rzeczywistego zastosowania receptur zawartych w literaturze poradnikowej. Część z nich jest kopiowana z zagranicznych poradników, inne zaś, stosowane jako ciekawostki w tekście, powielane są przez wielu autorów na przestrzeni całego XVIII stulecia. Powtarzalność przepisów występuje zwłaszcza przy jednym, rzadko spotykanym składniku. Przykładem może być sposób przywrócenia wina odpowiedniego zapachu przy pomocy liści kwaśnej wiśni, który to przepis pojawia się zarówno u Duńczewskiego<sup>183</sup> jak i w „Obserwacjach ekonomicznych”<sup>184</sup>. Podobnym przykładem jest użycie ałunu szklanego do naprawienia spleśniałego wina<sup>185</sup>, czy brzoskwiniowego jądra do wyklarowania wina<sup>186</sup>. Wśród

<sup>179</sup> Ibid., s. 364-365.

<sup>180</sup> Ibid. s. 361; *Albert nowy czyli terażniejszy, albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane*, Wilno 1790, s. 158-159; F.J. Kulczycki, *Sekreta naytaimnieysze*, Warszawa 1797, s. 94-95; *Sposoby ciekawe w domu przygodne. Od praktykujących rożnych doświadczone, a dla wiadomości ludzkiej [...] zebrane*, Łowicz 1783, s. 46-47; *Obserwacye ekonomiczne...*, op. cit., s. 132-133; *Sekreta ciekawe...*, op. cit., s. 69-70.

<sup>181</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 353, 361, 364-365; *Sekreta ciekawe...*, op. cit., s. 70.

<sup>182</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 359.

<sup>183</sup> „Odor nie dobry w winie, tak też naprawia się Wziąć liścia z drzewa wisień kwaśnych, y w ługu albo wodzie prostey uwarzyć, co w beczkę wina włoż ze wszystkim, a miészay dobrze”: S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. Bv.

<sup>184</sup> „Zapach nieprzyjemny oddalisz od wina liście wiśni kwaśnej w ługu lub w prostey wodzie uwarzywszy, włac do naczynia y skłócić”: *Obserwacye ekonomiczne...*, op. cit., s. 132.

<sup>185</sup> F.J. Kulczycki, op. cit., s. 94-95; *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 46-47.

zalecanych metod wymieniane są również te naturalne, nie wymagające ingerencji człowieka<sup>187</sup>.

W wydanej pod koniec XVIII wieku „*Botanice stosowanej*” autor dokonuje rozróżnienia na dwa typy sposobów poprawiania wina: niewinne i bardzo szkodliwe. W pierwszej grupie umieścił wszelkie dodatki słodzące wino: rodzynki, cukier, syrop, spirytus winny i inne wina słodkie; tu podaje przykład win hiszpańskich, możliwe więc, że chodzi o wspomniany wcześniej petercyment, wymrożony lub wygotowany moszcz. Wśród metod szkodliwych wyróżnia: farbowanie win białych, odejmowanie kwasu kwaśniejącym winom przez zastosowanie potażu, kredy i skorup jaj<sup>188</sup>.

### 3.2.3. METODY ZMIANY SMAKU WINA

W trzeciej, ostatniej grupie znalazły się receptury pozwalające zmienić smak wina. W ramach tej grupy wydzielone zostały przepisy zmieniające i poprawiające smak oraz te, w których zmiana smaku ma prowadzić do imitowania innego gatunku trunku.

Część metod opisanych w literaturze poradnikowej XVIII i początku XIX wieku stosowana była przez profesjonalnych fałszerzy win. Należałoby zatem zaznaczyć granicę między dozwoloną praktyką a fałszerstwem. Jak można zauważyć, już przy rozdziale przepisów do poszczególnych kategorii napotymano na trudności związane z niejasną kwalifikacją danego przepisu. W zależności od kontekstu i intencji bowiem ta sama receptura mogła być wpisana jako metoda fałszowania wina, doprowadzania go do własnego gustu, czy eliminowania poważnej wady z wina, co jednocześnie prowadziło do zmian jego właściwości.

Kontekst, w jakim dokonywane są manipulacje na danym trunku, w przypadku wina wyznaczany jest przez strefę kulturową, w której albo winorośl i wino są uprawiane i produkowane na miejscu, jak np. we Francji, czy też jak w Polsce, jest to towar w głównej mierze importowany, co dotyczy również zwyczajów związanych z jego konsumpcją. Przyjęcie wina na polski stół pokazuje, że o ile napój ten został

---

<sup>186</sup> *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 45; *Obserwacje ekonomiczne...*, op. cit., s. 132.

<sup>187</sup> Te i inne sposoby używają do klaru lecz lepszy i bezpieczniejszy, gdy się same wina naturalnym wystoją sposobem”: *Sekrety ciekawe...*, op. cit., s. 70.

<sup>188</sup> B.S. Jundziłł, *Botanika stosowana*, Wilno 1799, s. 109.

wręcz entuzjastycznie włączony do katalogu trunków polskiej szlachty, o tyle oprawa i rytuały, towarzyszące jego konsumpcji w krajach wina, nie znalazły odzwierciedlenia w polskich zwyczajach. Zatem postrzeganie tego, czym jest wino, jego istota, natura, a czym fałszerstwo, różni się w zależności od miejsca konsumpcji trunku. Pewne procesy, jakim poddawane jest wino w Polsce, mogą być zatem postrzegane na zewnątrz jako fałszerstwo, a jednocześnie pojęcie naturalnego, niesfałszowanego wina może diametralnie różnić się w przypadku krajów południa i północy Europy.

Przykładem tego typu zachowań jest spożywanie wina zmieszanego z wodą<sup>189</sup>. Praktyka ta, rozpowszechniona w krajach kultury wina, w Polsce bardzo długo nie była stosowana. Spotykać można co prawda przepisy dotyczące prawidłowego doboru proporcji wody i wina, które mają stworzyć orzeźwiający napój<sup>190</sup>, są one jednak marginalne. Woda, a szczególnie jej obecność w winie, jak zaznaczono wcześniej, stanowi przeważnie problem i jest oznaką fałszowania trunku. W tym samym kontekście rozpatrywać można sprytnie metody oszukania własnych gości, polegające na zabarwieniu wody na kolor wina<sup>191</sup> i podaniu jej w trakcie uczyty.

W analizowanym materiale źródłowym najwięcej przepisów związanych ze zmianą smaku wina lub próbą imitacji poszczególnych win wbrew pozorom nie dotyczy niezwykle popularnych i drogich win węgierskich<sup>192</sup>. Sporadyczne są przepisy na formowanie wina reńskiego za pomocą cukru<sup>193</sup> czy fałszowanie włoskiego, które uzyskiwano przez przyprawienie taniego gatunku wina węgierskiego<sup>194</sup>. Najwięcej receptur dotyczy natomiast zmian zwykłego wina w muszkatel (9 przepisów). Wśród nich są te dotyczące przyprawiania słodkiego czerwonego wina, tak by smakowało jak muszkatel<sup>195</sup>, metody stosowane przez oszustów<sup>196</sup>, a także zestawy ziół i przypraw

<sup>189</sup> Szczegółowo opisana w rozdziale V

<sup>190</sup> „Jeżeli kto chce dla ochłodzenia, albo zagaszenia w pragnieniu wino z wodą mieszać nie tego momentu, kiedy ma pić, potrzeba lać wino w kryniczną wodę, ale przed półgodziną, żeby się rezystencye kwalitatyw przednich wprzód arremperowały: a takie roztworzenie, dziwnie gasi zpragniony apetyt (...) Wystrzegać się należy, aby nie proporcjonalnie wino lać do wody lecz tak przyprawiać go, żeby smak y odor czuć było wyraz : bo inaczej w puchlinę łatwo wprowadza albo Jliakę. Dla czego przymowka stołowa u Cudzoziemców”: S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. D2-D2v.

<sup>191</sup> „Kolor winny iaki chcesz na wodzie zrobić. Włożyć do kryniczney wody skórkę chleba przypaloną pszeniczną lub żytnią ; z początku będzie woda iak wino młode, daley iak stare, a potym z czerwienieie. Przedcedzić wodę przez chusteczkę, a wodę za wino z gościami pić możesz sekretnie”: Ibid., k. D2.

<sup>192</sup> Wyjątkiem jest przepis na esencję wina węgierskiego, który pojawia się dwukrotnie w niezmienionej postaci: F.J. Kulczycki, op. cit., s. 86-89; *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 48-52.

<sup>193</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 368.

<sup>194</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. C2.

<sup>195</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s.367.

używanych podczas formowania wina na kształt muszkateli: kwiat bzu, orzech i kwiat muszkatołowy, kolendra, goździki, cukier i inne<sup>197</sup>. W przypadku muszkateli ważna jest szczególnie dobra jakość<sup>198</sup> wina, z którego ma powstać pożądany trunek.

Cztery przepisy na małmazję<sup>199</sup> podaje poradnik Alexego Pandemontana. Według nich do zwykłego wina<sup>200</sup> należało dodać poszczególne składniki, w zależności od receptury: goździki, imbir, kwiat muszkatołowy, cynamon, lukrecję, anyż i inne. Podobnych składników oraz owoców, takich jak cytryna czy pomarańcza, używa się do eliminowania nieprzyjemnego zapachu wina i sprawienia, by miało „wdzięczny odór”<sup>201</sup>.

Wśród pozostałych receptur wyróżnione zostały następujące kategorie: przepisy zmieniające smak, kolor, zapach, moc i wiek wina. Najczęściej powtarzającym się motywem skłaniającym do przyprawienia wina jest chęć uzyskania słodkiego smaku<sup>202</sup>, ewentualnie sprawienie, by młode wino było mniej kwaśne<sup>203</sup>.

W przepisach na zmianę koloru wina znajdują się te, pozwalające z wina białego uczynić czerwone<sup>204</sup> lub nadające winu odpowiednio jasną barwę, określaną często jako złotą<sup>205</sup>. Podsumowaniem tego typu praktyk może być przepis, dzięki któremu wino będzie miało „kolor, odor i sapor wdzięczny”:

cytrynę nadziać goździkami zewsząd po wierzchu (iako wprzód namienił) y zawiesić ią w beczce, żeby się wina nie dotykała, a zabić szpunte, iako naylepiey: ani kwasu, ani zgnilizny, czy iakiego zepsowania, czuć w nim nie będzie, lecz bardzo wdzięczne będzie<sup>206</sup>.

Równie często poddawano wino zabiegom postarzenia. Po dodaniu mocniejszych alkoholi, jak np. wódki<sup>207</sup>, migdałów, piołunu, lukrecji<sup>208</sup> lub dzięki

<sup>196</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. C2.

<sup>197</sup> *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 44; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. A2; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. C2; *Obserwacje ekonomiczne...*, op. cit. s. 130.

<sup>198</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 367-368; S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. C2.

<sup>199</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 366-367.

<sup>200</sup> Autor nie podaje gatunku, ani koloru wina, które należałoby przyprawić.

<sup>201</sup> Ibid., s. 365; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. B; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. Dv.

<sup>202</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 352-352, 357-358, 361, 365-368; *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 45; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. Av.

<sup>203</sup> S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. Ev, L2; *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 365.

<sup>204</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 360, 365-366.

<sup>205</sup> Ibid., s. 352; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. Bv; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. Dv, D2; *Obserwacje ekonomiczne...*, op. cit., s. 131.

<sup>206</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. D2; Podobny przepis znajduje się w *Compendium medicum auctum*, Częstochowa 1789, s. 646-647.

<sup>207</sup> *Sekrety ciekawe...*, op. cit., s. 74.



specjalnym warunkom przechowywania<sup>209</sup>, młode wino mogło po kilku dniach imitować kolor czy smak wina starego<sup>210</sup>. Dolewanie mocniejszych win do słabszych odbywało się często już na Węgrzech i czasami wymagało obecności wykwalifikowanej osoby<sup>211</sup>, która nadałaby kiepskiej jakości winom nowy smak. Ważną rolę w tej kwestii odgrywali zarządcy dóbr. W korespondencji Jerzego Zabłockiego, zarządzającego dobrami Elżbiety Sieniawskiej w latach 1710-1715<sup>212</sup>, można znaleźć liczne wzmianki na temat poprawiania win, czy też zbywania trunków nie najlepszej jakości<sup>213</sup>.

Wina słabe zmieniano na mocne, a twarde na łagodne<sup>214</sup>, głównie za pomocą dodania do nich liści chrzanowych, goździków czy kopru włoskiego. Popularne było również przyprawianie wina słabszego winem mocniejszym lub lagrem lepszych win<sup>215</sup>.

### 3.2.4. WINO I FAŁSZERSTWO, MIĘDZY NATURALNOŚCIĄ A JAKOŚCIĄ

Zaprezentowane metody i ich podział pokazują, jak złożone jest zjawisko fałszerstwa win i jak wieloaspektowo można je rozpatrywać. Problematyczne jest nie tylko określenie danej praktyki jako fałszerstwa, ale i zdefiniowanie pojęcia naturalności wina.

Przy rozpatrywaniu funkcji imitacyjnych i kreacyjnych fałszerstwa ważne jest również pojęcie jakości wina, które z czasem ulega zmianom. Uważano bowiem, że tylko wino naturalne, do którego nie dodano żadnych przypraw, niewzmacniane innym winem lub mocniejszym alkoholem, może być winem wysokiej jakości. Z drugiej strony organoleptyczne oblicze jakości nakazywało za wina jakościowe uznać te o dobrym smaku, który często uzyskiwany był właśnie dzięki przyprawianiu

---

<sup>208</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 352, 357.

<sup>209</sup> *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 46.

<sup>210</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, k. D.

<sup>211</sup> Na tematy wiedzy dotyczącej konserwacji win obszerniej w rozdziale V

<sup>212</sup> D. Bąkowski-Klois, *Zarządcy dóbr Elżbiety Sieniawskiej – studium historii mentalności 1704-1726*, Kraków 2005, s. 18.

<sup>213</sup> „do tych win potrzebaby przysłać kogo, aby ich wybrawszy, co lepsze tłustym winem dolać, a te podlejsze co są wodą podoliwane tymże samym podoliwać”: Rkps 5991 nr 48713, korespondencja Zabłocki do Sieniawskiej 11 III 17; „z tymi zaś pozostałymi winami próbowałem różne szczęścia do zbycia onych, ale każdy wykosztowawszy ich zaniechał, jeszcze próbować będę na dwóch miejscach”: Rkps 5991, nr 48716, Zabłocki do Sieniawskiej, 24 IV 1713 na Tenczynie, cyt. za. D. Bąkowski-Klois, op. cit., s. 137.

<sup>214</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 357, 361.

<sup>215</sup> *Sposoby ciekawe...*, op. cit., s. 45; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, k. A2.

i wzmacnianiu trunku<sup>216</sup>. O naturalnym smaku wspomina się często w kontekście win francuskich, w chwili gdy w drugiej połowie XVII wieku trwa walka między winiarzami bordoskimi, preferującymi naturalny smak swych win, a kupcami holenderskimi, którzy doprawiali trunki. We francuskich poradnikach gospodarczych z początku XVIII wieku nadal pobrzmiewa krytyka przyprawiania i poprawiania smaku win. Louis Lieger, autor „*Oeconomie generale de la campagne*”, uważa wręcz, iż zmiana smaku wina przez dodawanie syropów, owoców i innych składników była domeną poprzednich pokoleń, które nie radziły sobie z produkcją dobrego wina. Docenia on naturalny smak, zaś trunki z dodatkami uważa za kiepskiej jakości likiery, a nie wina. Jego zdaniem owoce, takie jak maliny, służą do dodawania smaku konfiturom, nie zaś winom:

Peut-on approuver la maxime de ceux qui pour corrompre le goût naturel du vin, se servent d'ingrédients qui le rendent tout-à fait mauvais? (...) Et de bonne-foy, n'appelle-t-on pas cela, taire d'un bon vin une fort méchante liqueur? Loin tous ces mélanges, qui gâtent e vin, au lieu de luy faire venir comme un surcroît de bonté; qu'on n'employe les framboises que pour manger, ou pour donner goût à des confitures, & non pas dans la pensée de rendre agréable celuy du vin & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette canelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent; il n'est que le goût naturel du vin<sup>217</sup>.

Analizując dodatkowo zebrane przepisy z polskich poradników można uznać, iż za wino naturalne uważano trunki niedoprawiany, bez żadnych dodatkowych składników, które miałyby wpływać na smak. Warto zaznaczyć, iż w XVIII-wiecznych poradnikach rzadko kiedy wspomina się o naturalności wina, chyba że w kontekście jego fałszowania. Powstaje zatem kolejny problem; czy usuwanie z wina wad i oznak jego sfalszowania sprawia, że eliminując te wady wino powraca do stanu naturalności, czy też przeciwnie, nabiera nowej wartości, jako po raz kolejny zmodyfikowane?

Kwestia naturalności wina poruszana była wielokrotnie w analizach wspomnianego handlu winami francuskimi w północnej Europie. Roger Dion uważał, iż mieszkańcy Północy nie mogli właściwie docenić naturalnych bordoskich win ze względu na brak edukacji w zakresie smaku. Zadowalali się natomiast mieszankami przygotowywanymi przez Holendrów. Dion tłumaczy to zjawisko upadkiem średniowiecznych praktyk handlowych i nowymi obyczajami, według których wino francuskie chętniej kupowano od Holendrów zamiast zamawiać je bezpośrednio we

<sup>216</sup> A. Wegener Sleeswijk, *Du nectar et de la godaille...*, s. 18.

<sup>217</sup> L. Liger, *Oeconomie générale de la campagne, ou, Nouvelle maison rustique*, t. 2, Amsterdam 1701, s. 232.

Francji<sup>218</sup>. Świadczyć o tym może chociażby fragment raportów rezydentów francuskich przebywających w Gdańsku na początku XVIII wieku:

... en y observant que quoyque le plupart des marchandises propres pour la France n'y ont pas été envoyées en droiture, mais en Hollande, que néanmoins grande partie se tire ensuit de là, et comm'il est pareillement des marchandises de France propres pour ici<sup>219</sup>.

Na skutek tych nowych praktyk ze względu na liczbę pośredników, mieszanie poszczególnych win i niezwracanie uwagi na producenta i miejsce pochodzenia, wino stawało się w pewien sposób anonimowe. Te anonimowe trunki wymykają się często klasyfikacji; nazywane ogólnie „winem francuskim” lub zwyczajnie „winem” stają na przeciwległym biegunie do, np. wielkich bordoskich *crus*, w przypadku których nazwa, pochodzenie, producent są niezwykle istotne – są esencją samego wina. W przypadku wielkich win pojęcie *terroir*<sup>220</sup> staje się elementem dietyki naturalności, przeciwstawianej winom mieszanym, których naturalność i oryginalność jest zatracona<sup>221</sup>.

To nieporozumienie kulturowe dotyczące smaku wina, przejawiające się w opisanym już ścieraniu się koncepcji wina naturalnego i wina doprawianego, fałszowanego, można wyjaśnić częściowo opierając się na standardach smaku wykształconych w danej grupie. Stephen Mennel zaznacza, iż psychologia smaku jest na tyle niezbadana, iż trudno określić dokładnie mechanizmy wyboru danego smaku. Nowy produkt daje wrażenie tzw. przed-smaku, a faktycznie smakiem staje się dopiero w momencie, w którym człowiek nauczy się go interpretować<sup>222</sup>. Nawiązuje to do tezy Rogera Diona, według której smak naturalnych win francuskich nie przyjął się na Północy. Jak wspomniano wcześniej, przyczyn takiego stanu rzeczy Dion upatruje w braku tzw. edukacji smakowej mieszkańców tej części Europy. Jeśli jednak wziąć pod uwagę drogę, jaką przebywa wino z Bordeaux do Gdańska, to można zauważyć, że zmienia się punkt ciężkości w schemacie naturalny-nienaturalny. Naturalne staje się zatem dla mieszkańców północy i wschodu Europy wino, które wyrusza z Amsterdamu, nie zaś z Bordeaux. To na tym etapie kształtuje się jego smak, który najczęściej jest później modyfikowany przez miejscowych kupców i fałszerzy. Wino francuskie jest

<sup>218</sup> R. Dion, op. cit., s. 459.

<sup>219</sup> E. Cieślak, J. Rumiński, op. cit., s. 109: raport nr 40, 16 kwietnia 1718 r.

<sup>220</sup> A.B. Trubek, *The taste of place. A cultural journey into terroir*, Los Angeles 2008, s. 54-56.

<sup>221</sup> V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien régime*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1981, s. 301.

<sup>222</sup> S. Mennell, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, s. 1-2.

chętniej kupowane przez kupców gdańskich od Holendrów niż od Francuzów. Dominacja Holendrów sprawiła bowiem, iż smak wina naturalnego – jeśli użyć tego terminu w stosunku do wina pierwotnie wyprodukowanego we Francji – był smakiem niepoznanym i niezinterpretowanym przez mieszkańców Rzeczypospolitej.

W przypadku win francuskich w Polsce XVII-XVIII wieku można uznać, iż dokonuje się swego rodzaju interpretacja tychże trunków i przyporządkowanie opinii, wartościowań i wrażeń danemu winu. Ogólne postrzeganie wina francuskiego zmienia się wraz z rozwojem produkcji jakościowych win i zmianą organizacji handlu. Proste sformułowanie o kwaśnym winie francuskim, mimo iż funkcjonuje jeszcze w późnych latach XVIII wieku, jak pisze o tym Vautrin w swym dziele, faktycznie już wówczas staje się archaizmem. Świadczy o tym stopniowe uszczegóławianie spisów win, dyskursu na temat smaku i oryginalności pochodzenia wina.

### 3.3. ASOCJACJA SMAKU I WINA

W trakcie prowadzonej kwerendy źródłowej dość charakterystycznie występującym zjawiskiem była lakoniczność opisów win. Szczególnie widoczne jest to w materiale z XVII i pierwszej połowy XVIII wieku. Fakt ten tłumaczyć można na wiele sposobów. Wynikać mógł on z nieprzywiązywania wagi do dokładnego opisu czy wręcz braku konieczności posiadania takowej dokumentacji. Przy analizie zasobu piwnic szlacheckich najczęściej spotykany jest system numeryczny. Poszczególne beczki, skrzynie mają swoje numery i to za ich pomocą opisuje się wino. W nielicznych dokumentach z XVIII wieku pojawiają się legendy do tego typu zestawień. Trudno odpowiedzieć na pytanie, czy kodyfikowanie win bez zapisanej w osobnej legendzie charakterystyki jest tak powszechne w XVII i XVIII wieku, czy też dokumenty te nie zachowały się do dzisiejszych czasów. Analizując zawartość spisów win można dojść do wniosku, iż ich autorzy posiadali doskonałą orientację w opisywanej materii. Jest to zaskakujące zwłaszcza w przypadku dokumentów, w których wymienione jest kilkadziesiąt numerów różnych win. Wraz z wkraczaniem w epokę kosmopolityzacji kultury skład szlacheckiej piwnicy stawał się coraz bardziej zróżnicowany.

Czy w okresie licznych fałszerstw, problemów z dostawami win i ochronieniem ich przed manipulacją ze strony osób postronnych istniało skojarzenie między

konkretnym smakiem a danym winem? Analizowane wyżej przepisy dotyczące fałszowania wina lub – inaczej ujmując – pomagające uzyskać pożądany efekt w postaci zmiany zwykłego napoju w małmazję czy wino włoskie, wskazują, iż można mówić o istnieniu pewnego wyobrażenia o smaku wina. Dodając bowiem do zwykłego trunku odpowiednie przyprawy i dodatki oraz poddając całą mieszankę licznym procesom konserwującym i modyfikującym jej właściwości, kształtowany był konkretny smak i aromat napoju. Powtarzalność tego typu przepisów na przestrzeni kilkudziesięciu lat – warto bowiem wspomnieć, iż często poszczególni autorzy kopiowali je z dawnych poradników lub zagranicznych dzieł – wprowadza kolejne wątpliwości. Pod koniec XVII wieku – i szczególnie w wieku XVIII – wina ulegają znacznej przemianie, co związane jest nie tylko z nowymi potrzebami konsumentów, zmianą gustów i upodobań, ale także z dynamicznym rozwojem metod wytwarzania i konserwowania win<sup>223</sup>, pozwalających uzyskać nową jakość trunku. Można zatem uznać, iż znajdowane w źródłach przepisy nie dotyczą konkretnych win, a jedynie ich typów.

Rozpoznawanie fałszywych win opierało się na kilku zasadach. Badano głównie, czy w winie nie znajduje się woda, przyprawy, inny alkohol czy też szkodliwe dla zdrowia składniki, przeprowadzając skomplikowane czasami doświadczenia i obserwując reakcje zachodzące w winie. Stosunkowo niewielka liczba przepisów dotyczy sprawdzania autentyczności wina przez jego degustację, smakowanie. W analizowanym materiale źródłowym znalazły się jednak przykłady wykorzystywania zapamiętanego smaku wina w rozpoznawaniu fałszerstwa:

Także mieszane wina nie trudno temu poznać, który zna proste, i nie mieszane: jeśli też nie zna, nie godzien go pić. Jam się tak nauczył w winie poznawać simonpeter. W domu sam sobie lałem po kilka kropek w wino, co raz to więcej, i piłem obserwując, i w pamięci zachowując smak któregoś doświadczył, i postrzegł. A od tego czasu mię żaden szalbierz nie mógł nim oszukać<sup>224</sup>.

Trudno przypuszczać, żeby nie próbowano wina przy kupnie, istniał bowiem system wybierania wina za pomocą próbek wysyłanych do zamawiającego, na podstawie których dokonywano ostatecznego wyboru i zakupu wina. Być może jednak brak zaleceń co do sprawdzania autentyczności trunku wynika z nieznamomości smaku oryginalnych win. Przy tej skali fałszerstw, o której świadczą liczne porady, jak rozpoznać fałszowane wino oraz jak ustrzec się przed jego zakupem, konsumpcja

---

<sup>223</sup> *L'ancienne France au quotidien. La vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, red. M. Figeac, Bordeaux 2007, s. 132-133.

<sup>224</sup> *Alexego Pandemontana...*, op. cit., s. 355.

niefalszowanego trunku musiała być znacznie ograniczona. Pragnąc uchronić się przed oszustwem najbogatsi magnaci podejmowali szereg środków zapobiegawczych, których przykłady zostały wcześniej zaprezentowane. Jeśli jednak, o czym świadczy korespondencja, sposoby te nie przynosiły rezultatu i sam Branicki otrzymywał spreparowane przez kupców wino, nie trudno domyślić się, iż w przypadku drobnej szlachty, chcącej zappełnić swe piwnice winem, procent trunków zafałszowanych czy zmanipulowanych musiał być znaczny. Nie ma możliwości stwierdzenia, jak wielka była skala fałszerstwa ze względu na brak wiedzy konsumentów na temat wina. Wielu z nich mogło kupować i pić wina doprawiane lub rozcieńczane wodą nawet o tym nie wiedząc. Nie każdy bowiem, jak w poradniku Pandemontana, uczył się smakować wina i je rozpoznawać. Ponadto niestabilność samych win, powodowana zmieniającymi się metodami upraw i udoskonalanymi nadal metodami konserwacji, powodowała, iż identyfikowanie danego trunku nastroczało znacznych trudności.

Wspomniano już wcześniej o mieszaniu różnych gatunków francuskich białych win niskiej jakości. Ignorowanie pochodzenia i różnic w jakości poszczególnych win wyrównywano procedurą doprawiania trunku. W samej Francji jeszcze w XVIII wieku nadal problem stanowiły lata, w których zbiory nie wystarczały do zaspokojenia popytu na wino. W połowie XVIII wieku, kiedy zbiory w Szampanii nie były zbyt satysfakcjonujące, po wino udawano się do Burgundii, Laon czy Beauvais, aby potem sprzedać je jako szampańskie<sup>225</sup>.

Jeśli przyjąć, że większość mieszkańców Rzeczypospolitej miała do czynienia z winami fałszowanymi, to można postawić hipotezę, że powstawało swoiste wyobrażenie o smaku danego wina. Wino podawane za węgierskie mogło smakować za każdym razem inaczej, w zależności od jakości i tego, czy kupiec starał się ową jakość poprawić lub wykorzystać do polepszenia słabszych win. Wspólnym mianownikiem było jednak przekonanie o doskonałości węgierskich trunków. Uwagi na temat degustacji wina, porównywanie smaków, aromatów, próby opisanie poszczególnych trunków, już nie tylko w szerokich kategoriach, jak wino węgierskie czy francuskie, pojawiają się na szerszą skalę w XVIII wieku. Dyskurs na temat przewagi jednego wina nad drugim nie jest czymś nowym; powstawały wszak poematy na temat świetności danych win, dysputy literackie, czy nawet naukowe, jak w przypadku dobroczynnego wpływu na zdrowie szampanów i burgundów. W tym przypadku można jednak mówić

---

<sup>225</sup> E. Roche, op. cit., s. 173.

o formie mniej publicznej, rejestrowaniem osobistych odczuć i wrażeń z degustowania wina.

#### 4. PODSUMOWANIE

Głównym celem prezentowanego rozdziału była analiza pojęcia tożsamości wina francuskiego poprzez przedstawienie etapów rozwoju win jakościowych i zjawisk, które wpływały na ukształtowanie się wina.

W pierwszej części zaprezentowano wpływ pośrednictwa w handlu winem na kształtowanie smaku i upodobań w odniesieniu do kupowanego i sprzedawanego wina. Przykład handlu winami francuskimi z okolic Bordeaux dokonywany za pośrednictwem Holendrów ukazał wzajemne oddziaływanie grup producentów, pośredników i odbiorców oraz zmiany smaku wina nim spowodowane. Dzięki temu można było wyróżnić trzy koncepcje wina, właściwe przedstawicielom danej grupy, które zdecydowanie różniły się i prowadziły do nieporozumień w zakresie akceptacji „nie swojego” smaku. Jako dodatkowy przykład przytoczono zmianę relacji pomiędzy produkcją, pośrednictwem a odbiorcami w przypadku handlu winami szampańskimi prowadzonego przez domy szampana. W tym przypadku widoczna jest większa wrażliwość na wymagania końcowych klientów.

Omówione zostały również procesy kształtowania się win jakościowych, dzięki którym można było zrozumieć odmienność upodobań smakowych w Europie. Kolejnym ważnym punktem rozważań była analiza wpływu holenderskiego pośrednictwa na postrzeganie w Polsce win francuskich. Wykazano, że specyficzne techniki manipulacji smakiem wina, wzmacnianie i doprawianie trunków, na tyle modyfikowały smak wina, iż powstał rozdźwięk między oryginalnym francuskim produktem, a tym winem, które docierało do Gdańska. Na podstawie dokumentów związanych z handlem holenderskim, a także Kompanią Północną wykazano, iż smak odgrywał ważną rolę w procesie komercjalizacji wina. Starano się zatem dostosować do już obowiązujących standardów smaku, np. przybliżając wina francuskie do win węgierskich. Prześledzone zostały również kontakty handlowe kupców z Bordeaux i Gdańska. Na podstawie dokumentacji handlowej możliwe było częściowe odtworzenie procesu wyboru win, częstotliwości zakupu i intensywności kontaktów. Jedynym ograniczeniem okazał się charakter materiału źródłowego, który w o wiele większym stopniu umożliwia badania ilościowe niż jakościowe.



Rozważania na temat czynników wpływających na odbiór wina francuskiego dostarczanego do Polski w połowie XVII wieku i w XVIII wieku uzupełnione zostały o analizę procesu fałszerstwa win i wyobrażeń o ich smaku. Przedstawiono kontekst społeczno-kulturowy, metody przeciwdziałania fałszerstwu, jak i skalę procederu. Zauważono, iż powtarzalność restrykcyjnych zakazów, przysiąg i instrukcji dla osób zajmujących się handlem wskazywała na poważny problem, jaki stanowiło fałszowanie win. Na podstawie zgromadzonego materiału źródłowego wyróżniono trzy grupy metod stosowanych w celu rozpoznania fałszerstwa, eliminowania wad w winie oraz modyfikacji i imitacji smaku. Katalog przepisów z literatury poradnikowej drugiej połowy XVIII wieku obrazuje, jak trudno wyznaczyć jasną granicę między dozwolonym poprawianiem wina a nielegalnym fałszerstwem. Zauważono również, iż część praktyk mogła być dowolnie interpretowana w zależności od kontekstu kulturowego.

Jednocześnie dostrzeżono relację między rolą kreacyjną a imitacyjną fałszerstwa oraz zwrócono uwagę na problem relatywnie postrzeganej kwestii naturalności wina. Wartościowanie, któremu poddana jest kategoria naturalnego smaku, przejawia się w niezrozumieniu Francuzów dla gustów polskich. Weryfikacji poddana została teza o braku edukacji smakowej. Wskazano na odmienne postrzeganie win ze względu na wieloetapowe pośrednictwo, w wyniku którego wina docierały do Polski w zmienionej postaci.

Podjęto również próbę wskazania asocjacji między smakiem a danym winem. Biorąc pod uwagę skalę fałszerstwa, wielość metod zmiany smaku, a także procesy umożliwiające imitację danego wina, dostępne trunki musiały różnić się w smaku, w zależności od tego jak były preparowane. Metody podejmowane w celu uchronienia się przed fałszerstwem, mieszaniem win, czy doprawianiem, zawodziły nawet najbogatszych szlachciców, którzy kupowali wino często bez udziału pośredników. Mimo różnic w jakości i poziomie fałszerstwa win, istnieje przekonanie o tym, iż dane wino powinno odpowiednio smakować. Rozpoznanie autentyczności wina było możliwe w przypadku odwołania się do pewnego wzorca. Jeśli skala fałszerstw była na tyle duża, na ile można przypuszczać, to większość konsumentów zadowalała się mniej lub bardziej modyfikowanym winem. Łączyło ich jednak przeświadczenie o konsumpcji tego samego typu wina.

Zjawisko tożsamości wina ujętej jako zbiór cech charakteryzujących trunki, pozwalających na jego identyfikację i podzielanych przez konsumentów, stanowi punkt

wyjścia do rozważań nad recepcją win francuskich w Polsce, ewolucją upodobań smakowych i pojęcia dobrego smaku.

# ROZDZIAŁ IV

SMAK WINA – ZMIANA CZY DŁUGIE TRWANIE ?

---

## CHAPITRE IV

LE GOÛT DU VIN – CHANGEMENT OU LA LONGUE DURÉE ?

## IV SMAK WINA – ZMIANA CZY DŁUGIE TRWANIE?

### 1. WSTĘP

W procesie przemiany kwaśnego wina francuskiego w słodkiego szampana główną rolę odgrywa smak. Jest on rozpatrywany na kilku płaszczyznach: polityki smaku, zmiany smaku oraz kreowania wspólnot smaku. Dlatego też smak (rozumiany tak jako kategoria estetyczna i fizycznie odczuwalny zmysł) jest głównym przedmiotem analizy w niniejszym rozdziale.

Po rozważaniach dotyczących tożsamości wina i metod jego identyfikacji, a także funkcjonowania wyobrażeń o smaku danego wina należy prześledzić w praktyce recepcję win francuskich w Polsce. Jak wartościowane były wina z Francji? Jaka pozycję przyjmowały w konkurencji z innymi trunkami? Jaki osiągnęły status i czy podlegał on zmianie w badanym okresie?

Rozwinięciem tych rozważań jest przedstawienie sposobu odbioru win francuskich na ziemiach polskich na początku XIX wieku na przykładzie szampanów eksportowanych przez francuski dom szampana Clicquot. Należy nadmienić, iż w dokumentach handlowych opis win i ich właściwości jest na tyle dokładny, że pozwala, w połączeniu z analizą innych źródeł, określić charakter pijanych wówczas w Polsce win. Podstawowe pytania, jakie nasuwają się w kwestii recepcji szampanów w Polsce dotyczą czynników wpływających na wybór wina i konstytuujących politykę smaku domu szampana. Termin „polityka smaku” dotyczy działań prowadzonych w celu pozyskania i utrzymania klientów poprzez dostosowywanie win do preferencji smakowych w danym kręgu kupujących. Gust kupców zaopatrujących klientów z okolic Poznania, Krakowa, Warszawy czy Gdańska skonfrontowany zostanie z preferencjami smakowymi mieszkańców innych miast europejskich. W tym wypadku niezwykle cennym materiałem jest dziennik przedstawiciela handlowego Maison Clicquot, Louisa Bohne’a. Porównanie zapisów z dziennika oraz dokumentacji handlowej dotyczącej

dostaw win do Polski umożliwi ukazanie preferowanych smaków win w Polsce na tle europejskim.

Analiza zmiany pozycji wina, a także smaku, na przykładzie win szampańskich prowadzi do drugiej części rozważań podjętych w niniejszym rozdziale. Tym razem smak rozpatrywany będzie w szerszym kontekście, jednocześnie jako kategoria estetyczna i odzwierciedlenie doznań organoleptycznych.

## 2. „KWAŚNY CIENKUSZ” SŁODKIM SZAMPANEM

XVIII-wieczne przemiany dotyczące zarówno modelu konsumpcji, obyczajów, jak i dokonywanych wyborów w przypadku win można sprowadzić do zestawienia antagonistycznych smaków – kwaśny i słodki. Opozycja ta jest oczywiście tylko symboliczna, dotyczy jednak zarówno smaku organoleptycznego, jak i kulturowego. W ramach istniejących podziałów trwało konkurowanie ze sobą poszczególnych trunków. W tej części pracy przedstawione zostaną procesy stygmatyzacji win francuskich i rozwinięte wątki odnośnie zmiany tej tendencji. Kolejnym etapem jest ukazanie już nie tylko samej rywalizacji win węgierskich z francuskimi o prymat na szlacheckim stole, ale i przemiany w postrzeganiu trunku francuskiego w ogóle i czynników, które na nią wpłynęły. Proces ten nie dokonuje się w sposób bezkonfliktowy, bez wyraźnie zarysowanej opozycji. Tym bardziej jest on trudny do uchwycenia, ze względu na rozproszony materiał źródłowy i niemożność przedstawienia szerszego kontekstu konsumpcji win francuskich, wykraczającego znacznie poza ramy treści i periodyzacji podjęte w niniejszej dysertacji.

Określenia „kwaśny cienkusz”, „kwaśne wino francuskie” nie znikają ostatecznie z XVIII-wiecznego dyskursu na temat walorów pijanych win. Ich trwanie dostrzec można również w XIX wieku. Przeciwwstawienie sobie tradycji win węgierskich z obcością win francuskich funkcjonuje praktycznie przez cały badany okres. Jak zatem można wyróżnić moment zmiany postrzegania trunków z Francji; jeśli w ogóle można dowieść jego istnienia? Należy przyjąć, że upowszechnieniu konsumpcji francuskich win jakościowych towarzyszy stały dyskurs negujący walory smakowe win z Francji, głównie win stołowych, nawiązujący silnie do tradycji i smaku win węgierskich lub innych. Zarówno w źródłach dotyczących konsumpcji, jak i impresjach na jej temat, nakreślonych przez zewnętrznych obserwatorów, spotykają się dwa skrajne nurty. Pierwszy – związany z tradycją, ekscesywną konsumpcją, winami węgierskimi; drugi – z umiarkowaniem, elegancją i wyrafinowaniem w konsumpcji win francuskich.

Niniejsze rozważania, jak wspomniano wcześniej, poświęcone są zmianie smaku i to zarówno tej, której podlegały same wina, odpowiednio dostosowywane do gustów konsumentów, jak i zmianie preferencji odnośnie poszczególnych trunków. Tytułowy „kwaśny cienkusz” zmienia zatem smak na słodki i z wina stołowego staje się

wyrafinowanym burgundem czy szampanem. Ze względu na charakter prowadzonych badań i położenie nacisku na wina z okolic Bordeaux i Szampanii przykłady konsumpcji win burgundzkich przytaczane są w pracy jedynie zdawkowo. Należy jednak wziąć pod uwagę, iż zarówno konsumpcja burgundów, jak i szampanów w XVIII wieku stanowi właśnie przykład ewolucji gustów i smaków. Mimo wszystko przedstawienie tej zmiany z perspektywy wyboru i konsumpcji wina szampańskiego powinno być wystarczające do zobrazowania wyżej opisanych przemian.

Wykorzystywany w dotychczasowej analizie materiał źródłowy można podzielić na dwie grupy: dokumenty rozproszone, nie tylko pod względem geograficznym, ale także typologicznym oraz zwarte zespoły źródeł służące do analizy o charakterze mikrohistorycznym, przedstawiające kompleksowo wybrane zagadnienie w danym czasie. Wcześniej tego typu źródła wykorzystano przy analizie dostaw wina francuskiego do Polski przez trzy domy handlowe: Bluth & Höpffner, Hoffman & Jacobi oraz Schröder & Schÿler. Tym razem analizie poddane zostaną głównie dokumenty związane z handlem francuskim szampanem na ziemiach polskich przez firmę Clicquot na początku XIX wieku. Wybór źródeł podyktowany był szczególnie intensywnymi kontaktami, jakie Maison Clicquot utrzymywał z kupcami w Polsce. W relacjach przedstawicieli handlowych tego domu szampana można przeczytać o licznej konkurencji na tym terenie: mowa tu o domach szampana Ruinart, Jacquesson, Tronsson-Jacquesson czy chociażby Moët i Chandon. Benoît Musset<sup>1</sup>, opierając się na źródłach dotyczących handlu szampanem Moët & Chandon dokonał analizy wyboru win w poszczególnych krajach pod względem koloru, smaku, jakości i innych czynników. Podobną analizę przeprowadzono w niniejszej dysertacji posługując się materiałem źródłowym dotyczącym Maison Clicquot. Skupiając się zatem na jednej firmie dostarczającej szampana na ziemiach polskie wykorzystano dotychczas prowadzone badania w celach porównawczych.

Przy analizie dokumentacji związanej z handlem szampanem, w tym zarówno dokumentów rachunkowych, jak i korespondencji, uwagę zwrócono głównie na aspekty związane z charakterystyką win i preferencjami klientów. Nacisk położono na próbę wyłonienia modelu win, które swoich odbiorców znajdowały na ziemiach polskich i ustawienie go w opozycji do win wybieranych w innych miejscach Europy. Niniejsze rozważania stanowią zatem przede wszystkim studium wina, jego właściwości i zmian,

---

<sup>1</sup> B. Musset, *Vignobles de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris 2008, s. 602.

jakie przechodzi ono w drodze od producenta do konsumenta. Mimo iż w tekście pojawiają się często odniesienia do cen wina, ilości sprowadzanych trunków oraz metod handlowych stosowanych przez domy szampana, nie jest to studium historii handlu winem.

## 2.1. RECEPCJA WIN FRANCUSKICH W POLSCE – OD STYGMATYZACJI DO NOBILITACJI

W niniejszej dysertacji przedstawiane wino francuskie występuje często w opozycji do wina węgierskiego. Są to dwa rodzaje trunków, pojawiające się najczęściej obok siebie w spisach win znajdujących się w piwnicach w całym kraju<sup>2</sup>. W licznych opracowaniach dotyczących kultury czy obyczajów staropolskich głównym bohaterem jest jednak osławiony węgrzyn, niezbędny element każdej szlacheckiej uczty. Za podtrzymywanie tej opinii odpowiada brak pogłębionych studiów nad konsumpcją trunków w Rzeczypospolitej, opartych na analizie nie tylko dokumentacji handlowej, ale też innego typu źródeł, wielokrotnie omawianych w niniejszej rozprawie. Najważniejszym z podstawowych założeń przedstawionych w rozdziale wstępnym było przedstawienie procesu zmian zachodzących w konsumpcji wina. Czy zatem faktycznie dochodzi do przemian w postrzeganiu danych trunków? Jak ową potencjalną zmianę zauważyć i na podstawie jakich danych potwierdzić?

Zjawisko zmiany w konsumpcji może kojarzyć się przede wszystkim ze zróżnicowaniem spożywanego wina. Najprościej byłoby zatem przeanalizować statystyki importu win; ilości trunku przechowywanego w piwnicy. Sposób ten nie przynosi jednak spodziewanych rezultatów ze względu na problemy metodologiczne. Należałoby bowiem zgromadzić wystarczającą ilość materiałów potwierdzających handel winem, co ze względu na braki w dostępnych źródłach wydaje się mało prawdopodobne dla terenu całej Rzeczypospolitej.

---

<sup>2</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 9, *Rejestr kuchni piwnicy i inne palacu białostockiego*, 1771-1803; sygn. 13, *Rejestr ekspensy dworu w Warszawie*, 1790-1794, k. 14, 70; sygn. 20, *Rejestry rachunkowe i towarowe w propinacji białostockiej*, 1786-1803, k. 5-10, 15-17, 19-22, 25-27; Archiwum Zamoyskich VII, sygn. 2752, *Wydatki na wino*, 1783 r., k. 82; AR z Nieborowa. Akta dawniejsze, sygn. 780, *Regestra piwnicy nieborowskiej przychodu i rozchodu*, 1790 r.; AR XXVI, sygn. 704, *Regestr wina znajdującego się w piwnicy*, 1793 r.; APP, Majątek Rogalin Raczyńscy, sygn. 35, *Regestra JP Szawelskiego*, 1775 r., k. 45.



Inne trudności sprawia niemożność dokładnego policzenia wwożonego wina. W XVI wieku prawdopodobnie nie pobierano cła od przywożonych trunków, o czym świadczy brak adnotacji w komorach celnych na temat obrotu winem. Podatkiem konsumpcyjnym było czopowe, pobierane od alkoholu konsumowanego wewnątrz kraju, nie zaś importowanego z obcych krajów. Co więcej, większość szlachty sprowadzała wina bezpośrednio z zagranicy, nie było ono zatem objęte rejestrami celnymi<sup>3</sup>. Należy również mieć na uwadze pewną regionalizację konsumpcji. Porty bałtyckie odbierały wina z Francji, Hiszpanii, Portugalii i z nad Renu; przez komory wielkopolskie wwożono wino z Łużyc, przez małopolskie zaś – z Moraw, Austrii i Węgier<sup>4</sup>. Ówczesne metody konserwacji win oraz stan dróg i koszty transportu sprawiały, iż importowane wino konsumowano przede wszystkim lokalnie<sup>5</sup>. Na Północy zatem więcej było win reńskich francuskich czy hiszpańskich, na Południu zaś królowało w dużej mierze wino węgierskie. Zdarzają się przypadki importu tegoż trunku na Północ, natomiast wina francuskie rzadziej znajdują odbiorców na Południu. W zależności tej ważną rolę odgrywa jakość dostarczanego wina. W XVII wieku, kiedy już wina tokajskie stają się popularne w Polsce, wina francuskie dostarczane przez Holendrów mają zupełnie inne właściwości. Nie są to wina odporne na transport, tak jak mocne i słodkie, łatwe w konserwacji wina z „suchych jagód”. Tendencja do zakupu win o niższej jakości ulega również zmianie wraz z pojawieniem się win jakościowych z Francji, a także importu szampanów na początku XIX wieku, których ośrodkiem dystrybucji był głównie Kraków<sup>6</sup>.

Studia z zakresu historii importu win dotyczą zazwyczaj poszczególnych okresów i powstają na podstawie określonego typu dokumentów. Tym samym można odnieść wrażenie, że dane uzyskane w ten sposób przeczą sobie nawzajem. Z sytuacją taką można spotkać się przy próbie obliczenia skali importu win węgierskich. Jak wspomniano już wcześniej, wina te importowano głównie na Południu, a Kraków<sup>7</sup> był

<sup>3</sup> R. Rybarski, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, t. 1, Warszawa 1958, s. 113.

<sup>4</sup> Ibid., s. 118.

<sup>5</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, s. 47.

<sup>6</sup> Na podstawie ksiąg komisyjnych i ksiąg faktur Clicquot z lat 1802-1816: VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099; *Livre de factures*, sygn. 1A 1F 088, 1A 1E 126a, 1A 1F 129.

<sup>7</sup> M. Lambert-Gocs, *Tokaji wine. Fame, fate, tradition*, Williamsburg 2010, s. 75.

istotnym ośrodkiem handlu winem z Węgier<sup>8</sup>. Na podstawie dostępnych opracowań można wyciągnąć wnioski, iż w tym samym okresie handel winem węgierskim raz rośnie, raz podupada. Marian Wolański na podstawie zgromadzonych źródeł uznał, iż Kraków był znaczącym ośrodkiem handlu na początku XVII wieku<sup>9</sup>. Jednak z czasem wewnętrzna konsumpcja wina malała ze względu na spadek liczby mieszkańców i zubożenie mieszczaństwa<sup>10</sup>.

W innym studium handlu winem, na podstawie ksiąg celnych, obliczono import win węgierskich do Krakowa w XVIII wieku<sup>11</sup>.

### 1750 r.

	Ilość beczek	Litry	%
suma	2 973	808 275	100
kupcy krakowscy	2 075	564 134	69,8
inni kupcy	478	129 955	16,1
szlachta	186	50 568	6,2
Kościół	234	63 618	7,9

<sup>8</sup> APK, AmK, sygn. 3198, *Regestr winny kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera*, 1741 r.; sygn. 3199, *Raptularz kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera*, 1760 r.; sygn. 3200, *Raptularz kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera*, 1770-1778; sygn. 3223, *Księga rachunkowa złotnika krakowskiego Kazimierza Sołtykowicza; nadto rachunki handlu winem przez niego prowadzone*, 1723-1726; sygn. 3224, *Księga rachunków domowych i sklepowych Kazimierza Dołtykowicza*, 1727-1774; sygn. 3225, *Specyfikacja kredytów handlu winnego*, 1793-1748; sygn. 3232, *Poczyna się regestr dłużny kupca winnego Uzewskiego*, 1693-1707; sygn. 3258, *Księga dłużników sklepu winnego, częściowo także korzennego i bławatnego w Krakowie*, 1729 r.; sygn. 3261, *Księga dłużników handlu winnego w Krakowie*, 1766 r.; sygn. 3262, *Rachunki piwa, rachunki wódki dostarczanych do karczem prądnickiej i krowoderskiej i kupcom krakowskim*, 1780 r.

<sup>9</sup> Tokaj eksportował wtedy do Krakowa blisko 50 tys. hektolitrów wina rocznie: F.W. Carter, *Trade and urban development in Poland. An economic geography of Cracow, from its origins to 1795*, Cambridge 1994, s. 306.

<sup>10</sup> M. Wolański, *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku. Ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*, Wrocław 1961, s. 215.

<sup>11</sup> Źródło danych: APK, Księgi celne, rkps. 2216, 2223, 2231, 2232: M. Kulczykowski, *Handel Krakowa w latach 1750-1772*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, vol. 26, Prace historyczne, nr 4, 1960, s. 79-105.

**1755 r.**

	<b>Ilość beczek</b>	<b>Litry</b>	<b>%</b>
suma	3 852	1 047 251	100
kupcy krakowscy	2 542	691 099	66,0
inni kupcy	449	122 070	11,7
szlachta	413	112 283	10,7
Kościół	448	121 799	11,6

**1760 r.**

	<b>Ilość beczek</b>	<b>Litry</b>	<b>%</b>
suma	3 806	1 034 745	100
kupcy krakowscy	2 604	707 955	68,4
inni kupcy	391	106 302	10,3
szlachta	485	131 858	12,7
Kościół	326	88 630	8,6

**1763 r.**

	<b>Ilość beczek</b>	<b>Litry</b>	<b>%</b>
suma	4 441	1 207 384	100
kupcy krakowscy	3 019	820 782	67,9
inni kupcy	877	238 432	19,7
szlachta	204,5	55 598	4,6
Kościół	340,5	92 575	7,8

Według powyższych danych od połowy XVIII wieku import wina węgierskiego systematycznie rośnie. Wzrasta również udział szlachty oraz innych kupców poza krakowskimi w zakupie win. Tendencja ta zmienia się jedynie w 1763 roku. Czy jednak na podstawie tych danych można mówić o faktycznej zmianie w konsumpcji win?

Innego typu zestawienie ilościowe importowanego wina do Polski przedstawia Gyorgy Komoróczy<sup>12</sup>:

<sup>12</sup> G. Komoróczy, *Borkivitelunk eszak fele*, Kassa 1944, s. 228, 230, 253, cyt. za. I. Csapláros, *Sprawy polskie w literaturze węgierskiej epoki Oświecenia*, Warszawa 1961, s. 18.

	Ilość beczek	Litry
1754 r.	8 523	1 286 973
1759 r.	2 853	430 805
1768 r.	236	35 630

W połowie XVIII wieku nowa polityka celna wprowadzona przez Habsburgów na Węgrzech spowodowała utrudnienia w handlu winem. Bariera celna, zbiegająca się czasowo z pierwszym rozbiorem Polski w 1772 roku, sprawiła, iż do kraju trafiało zaledwie 7,8% wszystkich eksportowanych z Węgier towarów, w tym głównie wino. Istvan Csaplaros zakłada, iż w związku z ubożeniem społeczeństwa większą popularnością zaczynały cieszyć się tańsze wina francuskie, austriackie i mołdawskie<sup>13</sup>.

Na przykładzie przedstawionych danych widać sprzeczność w tendencji zakupu win węgierskich. Trudno zatem na tego typu danych opierać sądy o faktycznej konsumpcji trunku, jeśli analizy oparte są tylko na jednym typie źródła i nie są weryfikowane z ogólną tendencją do importu poszczególnych trunków. Tego typu zestawienia nie uwzględniają również bardzo ważnego aspektu dotyczącego typów win. Nie jest bowiem wiadome, ile spośród zakupionych win, czy to węgierskich, czy francuskich, było winami o wysokiej jakości, takimi jak wina tokajskie, burgundy czy bordoskie *crus*. Ograniczenie to być może nie jest winą analizujących dane, lecz samych źródeł, które często nie uwzględniają różnorodności gatunków i jakości zakupionych trunków. Wskaźnikiem rodzaju wina może być jego cena<sup>14</sup>, jednak biorąc pod uwagę dynamiczne zmiany zachodzące na tym polu, trudno oprzeć na tego typu danych sądy o jakości trunku<sup>15</sup>.

Innym czynnikiem szczególnie wartym uwzględnienia jest rodzaj konsumpcji danych win. Ilość zakupionych beczek z danym winem nie kształtuje jeszcze opinii o poszczególnych trunkach. Należy bowiem wziąć pod uwagę kilka czynników: rodzaj klienta, dostępność danego wina, aktualnie promowane wzorce konsumpcji, modę na

<sup>13</sup> I. Csaplaros, op. cit., s. 17.

<sup>14</sup> E. Tomaszewski, *Ceny w Krakowie w latach 1601-1795*, Lwów 1934; W. Adamczyk, *Ceny w Lublinie od XVI do końca XVIII wieku*, Lwów 1935; T. Furtak, *Ceny w Gdańsku w latach 1701-1815*, Lwów 1935; S. Siegel, *Ceny w Warszawie w latach 1816-1914*, Lwów 1936; J. Pelc, *Ceny w Gdańsku w XVI i XVII wieku*, Lwów 1937; M. Górkiewicz, *Ceny w Krakowie w latach 1796-1914*, Poznań 1950.

<sup>15</sup> W tego typu opracowaniach zazwyczaj asortyment wymienianych win jest bardzo ograniczony. Rozróżniane jest wino węgierskie, francuskie, hiszpańskie, lecz rzadko podawane są konkretne gatunki.

dane wina, sytuacje społeczną, polityczną, ekonomiczną, dyskurs moralizatorski na temat konsumpcji win, zmiany w produkcji, jakości, transporcie win i wiele innych.

Dokonanie wyboru serwowanego wina wydaje się zatem procesem skomplikowanym. W większości analiz ilościowych dokonywanych na podstawie źródeł związanych z podatkami od sprowadzonego wina nie konfrontuje się wyników z czynnikami przedstawionymi powyżej. W niniejszej dysertacji podjęto zagadnienie historii kulturowej wina francuskiego na ziemiach polskich. Głównym celem jest więc ukazanie funkcjonowania wina w świadomości konsumentów, wartościowania i recepcji trunku oraz zjawisk społeczno-kulturowych, towarzyszących jego konsumpcji. Skupiając się na powyższych aspektach, prześlędzono jak zmieniała się pozycja wina francuskiego w Polsce.

Na podstawie przeprowadzonych badań stworzono schematyczny obraz preferencji konsumenckich od XVI do XIX wieku. Zakres ten jest znacznie szerszy niż ramy czasowe obrane dla niniejszej dysertacji, wynika to jednak z chęci ukazania zachodzących zmian w szerszej perspektywie. Granice wyznaczone w niniejszym schemacie są umowne; nie jest możliwe wyznaczenie konkretnego momentu, w którym kończy się konsumpcja jednego trunku, a zaczyna innego. Przedstawiony wyżej przykład importu win węgierskich ukazuje, jak ryzykowne jest powoływanie się na tego typu dane. Mowa tu przede wszystkim o pewnych tendencjach, sygnałach odczytywanych na podstawie dokumentacji życia codziennego i skorelowanych z nimi wydarzeń w zakresie polityki, ekonomii, zmian społecznych czy kulturowych. Uzasadnienie poniższego schematu znajduje się w poszczególnych rozdziałach dysertacji, dlatego w tej części pracy przedstawione zostanie jedynie omówienie pewnych symptomatycznych zjawisk związanych ze zmianami w konsumpcji trunków.

**do XVI w.** – miody pitne, piwo, wino krajowe

**od XVII w.** – upadek miodosytnictwa, rozwój konsumpcji win zagranicznych

**od XVII w.** – moda na wina węgierskie, stygmatyzacja win francuskich

**od II połowy XVIII w.** – moda na wino francuskie, kryzys trunków węgierskich

**koniec XVIII w. – początek XIX w.** – sukces win szampańskich

Wśród trunków popularnych w Rzeczypospolitej wysoką pozycję zajmowały początkowo miody pitne. Towarzyszą one konsumpcji piwa i win krajowych, choć w hierarchii trunków stoją one wyżej niż poprzednie dwa napoje. Jednakże kiedy wino

staje się modnym trunkiem, miody pitne poczynają być uznawane za trunki niegodne i staromodne; naprzeciw staje wino węgierskie, które królować będzie długo na polskich stołach. Motyw wina węgierskiego pojawia się w literaturze i przysłowiach; w pamiętnikach wspomina się o węgrzynie, będącym nieodłącznym elementem każdej uczty. Również wśród cudzoziemców obserwujących polskie obyczaje panuje przekonanie o prymacie win węgierskich na polskich stołach<sup>16</sup>. Konsumpcja win węgierskich staje się pewnego rodzaju normą.

Jaka jest zatem pozycja win francuskich? W celu udzielenia odpowiedzi na to pytanie należy rozróżnić dwa nurty konsumpcji. Pierwszy dotyczy wina stołowego, przeważnie niskiej jakości, w drugim zaś przypadku mowa o winach jakościowych, burgundach, szampanach i bordoskich *crus*. Ten sam problem dotyczy win węgierskich. Wiele zapisków w źródłach odnosi się bowiem do konsumpcji wina stołowego<sup>17</sup>, a nie sławnych tokajów. Tym samym próby ujęcia przewagi konsumpcji win francuskich lub węgierskich nie można oprzeć na badaniach statystycznych, które w większości nie są w stanie zaprezentować rozróżnienia pod względem jakości i prestiżu trunku.

Rozróżnienie na wina stołowe i jakościowe widoczne jest w niektórych opisach pijanych trunków. Friedrich Schulz, kreśląc obraz konsumpcji wina w Polsce końca XVIII wieku, wymieniał niektóre trunki wraz z ich cenami i rozróżnieniem jakości. Do win stołowych zaliczał między innymi francuski czerwony Medoc, który można zakupić za trzy lub cztery złote oraz tańsze wino stołowe węgierskie w cenie od dwóch do czterech złotych. Wina burgundzkie i reńskie średniej jakości dostępne były w sprzedaży po siedem lub osiem złotych za butelkę. Wśród win lepszego gatunku wymieniał również węgierskie, których cena sięgała od dziesięciu do kilkudziesięciu złotych i szampańskie w podobnym przedziale cenowym<sup>18</sup>. Na podstawie takich

---

<sup>16</sup> C. Le Mao, *Un Français en Pologne: Gaspard de Tende à l'époque de la reine Marie-Louise de Gonzague*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. M. Figeac, O. Chaline, J. Dumanowski, Bordeaux 2009, s. 148-149.

<sup>17</sup> AGAD, Archiwum Gospodarze Wilanowa Anteriora, sygn. 115, *Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie*, 1761 r.; APP, Majątek Rogalin Raczyńscy, sygn. 35, *Regestra JP Szawelskiego*, k. 46-47.

<sup>18</sup> F. Schulz, *Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, durch Südpreussen über Breslau, Dresden, Karlsbad, Bayreuth, Nürnberg, Regensburg, München, Salzburg, Linz, Wien und Klagenfurt nach Botzen in Tyrol*, Berlin 1795-1796, cyt. za W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, s. 435.

zapisów można ustalić wzajemne zależności między poszczególnymi trunkami<sup>19</sup>. Są to jednak jednostkowe indykatory tendencji w konsumpcji. W zależności od czasu, miejsca i regionu mogą być na tyle odmienne, iż nie pozwalają na stworzenie przejrzystego modelu zmiany w zakresie preferencji konsumenckich odnośnie poszczególnych win.

Popularność, jaką zdobywają wina, nie dotyczy oczywiście tylko trunków węgierskich czy francuskich. W rozdziale poświęconym asortymentowi pijanych win przedstawiono znacznie szerszy wachlarz konsumowanych trunków. Mimo wszystko na podstawie zgromadzonych źródeł widać jak w końcu XVII i w XVIII wieku najwięcej wzmianek odnosi się do win z Węgier i Francji. Te ostatnie przez długi czas wydają się nie spełniać norm, które pozwalałyby na serwowanie ich jako głównych i najlepszych win.

Stygmatyzacja, której podlegają wina francuskie, może być spowodowana holenderskim pośrednictwem. Ukierunkowanie produkcji bordoskich winnic, dobór specyficznego produktu i poddanie go odpowiedniej manipulacji sprawia, że do konsumentów trafia wino utożsamiane z mierną jakością.

W XVII i na początku XVIII wieku ustawy antyzbytkowe zezwalały na picie podczas uroczystości rodzinnych tanich win francuskich; niżej od nich w hierarchii trunków znajdowały się już tylko wina śląskie. Gdańska ordynacja z 1734 roku nakazywała, by w czasie chrzcin służba mogła pić jedynie kwaśne, białe wino francuskie<sup>20</sup>. Wino francuskie, zgodnie z tradycją mieszczan zamieszkujących miasta hanzeatyckie, podawano również tragarzom zwłok w czasie pogrzeb<sup>21</sup>. Wywnioskować można zatem, iż wino francuskie cieszyło się o wiele niższą estymą niż wina reńskie czy węgierskie. Zaznaczyć jednak należy, iż mowa głównie o tanim winie francuskim, które, jak można domniemywać, pochodziło z holenderskiego transportu do Gdańska.

---

<sup>19</sup> Podobne zestawienie można znaleźć u Jędrzeja Kitowicza: „Na redutach po zapłaconym bilecie te dwie rzeczy służyły wszystkim w powszechności darmo: światło i kapela. Resztę trzeba było sownie opłacić, której kto potrzebował do posiłku. Szklanki wody czystej nie dano tam darmo; trzeba było za nią, pijąc w kredensie tam, gdzie stała, dać dwanaście groszy, a jeśli miała być przyniesiona do innego pokoju, to tak drogo jak zaprawna. Szklanka limoniady półkwartowa – tynfa, szklanka orzady mniejsza – tynfa, filiżanka herbaty – dwanaście groszy, filiżanka kawy – tynfa, filiżanka czekolady – dwa tynfy. Piwo krajowe na redutach nie było w modzie; oznaczało wieśniaka, kto go żądał. Piwa angielskiego butelka kwartowa – cztery tynfy; wina francuskiego do wody butelka także – dwa tynfy; wina węgierskiego, dosyć ordynaryjnego, butelka – osiem tynfów, lepszego – czerwony złoty, szampańskiego butelka – czerwony złoty, ryńskiego – czerwony złoty, burgunskiego – dziewięć tynfów”: J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, s. 301.

<sup>20</sup> E. Kizik, *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk 2001, s. 104-108.

<sup>21</sup> *Ibid.*, s. 253.

Jędrzej Kitowicz o winie francuskim pisał jako o tym, które na szlacheckim stole pojawia się na szarym końcu<sup>22</sup>. Opis Kitowicza pochodzi jednak z czasów, kiedy produkty francuskie podbijają polski rynek, a status win francuskich ulega zmianie. Za panowania Augusta II Polska była jeszcze krajem osłabionym wojnami, tym samym zainteresowanie zagranicznymi produktami luksusowymi oraz modą było mniejsze. Czasy Augusta III przynoszą zmiany nie tylko w zakresie popularyzacji mody i kultury francuskiej, ale również win z Francji, w tym szczególnie trunków z regionów Szampanii i Burgundii.

Prawdziwa ekspansja win szampańskich w krajach Północy rozpoczyna się w latach 80. XVIII w. W szlacheckich piwnicach pojawiają się już wówczas butelki z musującym szampanem<sup>23</sup>. Wino to, dzięki swej wyjątkowości i popularności, jaką zdobywa w świecie arystokracji, w Polsce szybko staje się konkurencją dla najlepszych win węgierskich. Szampana można napić się na redutach, czy też w czasie uroczystych kolacji, gdzie pojawia się w towarzystwie wina tokajskiego<sup>24</sup>.

Jak opisuje Kitowicz, za panowania Augusta III „zaczęło też już wchodzić w używanie, ale bardzo rzadko, wino szampańskie, którego dawano 'na stempel' po węgierskim”<sup>25</sup>. Za czasów Stanisława Augusta szampan zastąpił słodki muszkatel na cukrowej kolacji, którą w zamożnych domach przygotowywano państwu młodemu po oczepinach<sup>26</sup>. O pozycji win na polskim stole pisał również George Burnett. Podkreślał on powszechność win węgierskich na początku XIX wieku, dając jednocześnie do zrozumienia, iż bardziej pożądane są wina francuskie<sup>27</sup>. Potwierdzają to słowa Schulza, według którego na wytwornej kolacji nie podawano innego wina, jak tylko burgundzkie i szampańskie<sup>28</sup>.

Gdańsk, w którym wina francuskie opisywano jako te dla najbiedniejszych, słynie pod koniec XVIII wieku z konsumpcji szampana, i innych francuskich trunków. George Burnett w czasie swojego pobytu zauważył, iż mimo wysokiej ceny szampan chętnie pijany jest przez gdańskich kupców, słynących z pełnego zbytku życia<sup>29</sup>. Johann

<sup>22</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 242.

<sup>23</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 86, *Wydatki domowe*, 1782-1845, k. 35; APP, Majątek Konarzewo, sygn. 140, *Specyfikacja wina znajdującego się w piwnicy Konarzewskiej*, 1790 r. k. 22.

<sup>24</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 52, *Regestra percypy i ekspensy domowej*, 1779-1780 k. 25.

<sup>25</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 242.

<sup>26</sup> Z. Gloger, *Encyklopedia Staropolska*, t. 1-2. Warszawa 1958, s. 254.

<sup>27</sup> G. Burnett, *View of the present state of Poland*, London 1807, s. 210-211.

<sup>28</sup> F. Schulz, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 507.

<sup>29</sup> G. Burnett, op. cit., s. 13.



Erich Biester powszechność szampana dostrzegł już w latach 90. XVIII wieku. Będąc w Warszawie zauważył: „w czasie wielkich czerwcowych upałów znajdowałem wszędzie duże ilości wina szampańskiego i wody selcerskiej”<sup>30</sup>.

Burnett wspomina o asortymencie win węgierskich, zarówno białych, jak i czerwonych. Przedstawia jednak owe trunki w złym świetle. W powszechnej opinii mają one wywoływać nadkwasoty. Dotyczy to zwłaszcza win czerwonych, co przejawia się w ich skromnej konsumpcji, najwyżej dwóch kieliszków przez całą wieczór<sup>31</sup>.

Na podstawie przedstawionych przykładów opinii na temat spożycia trunków dostrzec można konflikt między wizją tradycyjnych węgryńskich, a francuskimi winami, które w rzeczywistości mają być bardziej pożądane niż węgierskie. Przykładem tego dualizmu są opisy toastów wznoszonych przez szlachtę autorstwa Huberta Vautrina i Wiliama Coxe'a. Obserwacje Francuza i Anglika dotyczą podobnego okresu i podobnych zachowań: licznych toastów, podawania kolejnym osobom kielicha, zachęcania do picia. Jedyny szczegół, który odróżnia te relacje na temat polskich obyczajów związanych z pićm, to rodzaj wina. Według Vautrina jest to wino węgierskie<sup>32</sup>, Coxe<sup>33</sup> zaś twierdzi, iż toasty spełniano winem szampańskim.

## 2.2. POLITYKA SMAKU FRANCUSKICH DOMÓW SZAMPANA

Proces rozwoju jakości win szampańskich nie kończy się na początku XIX wieku. W tym czasie wiele udało się osiągnąć, pojawiły się odpowiednie techniki doboru winogron, techniki pozbywania się osadu, dosładzania wina, etc. Nikt nie był jednak w stanie utrzymać stałej jakości produkowanych win. Popularność poszczególnych domów szampana i kreowanie ich marki jest zatem wypadkową dwóch czynników: charakterystyki dostarczanych win i metod ich sprzedaży. Osobisty kontakt z kupcami, dbanie o wynagradzanie strat czy dopasowywanie win do wymagań poszczególnych odbiorców mogło rekompensować problemy z jakością trunku. Zachowania te można łatwo zauważyć śledząc zarówno korespondencję handlową z odbiorcami wina, jak i korespondencję wewnętrzną firmy.

<sup>30</sup> J.E. Biester, *Einige Briefe über Polen geschrieben im Sommer 1791*, „Berlinische Monatsschrift”, Berlin 1791-1793, tłum. W. Zawadzki, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 229.

<sup>31</sup> G. Burnett, op. cit., s. 209.

<sup>32</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, s. 210.

<sup>33</sup> W. Coxe, *Travels into Poland, Russia, Sweden and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*, London 1784, tłum. E. Suchodolska, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 691.

Używane w niniejszej dysertacji określenie „polityka smaku” dotyczy przede wszystkim kroków podejmowanych przez domy szampana w końcu XVIII i na początku XIX wieku. Jest to zespół działań zmierzających do pozyskania jak największej liczby odbiorców na trunki i – za pomocą dostosowania ich smaku do upodobań mieszkańców danego obszaru – utrzymania zainteresowania przedmiotem sprzedaży – winem. W niniejszej dysertacji polityka smaku w handlu winem została przedstawiona na przykładzie handlu szampanem. Zobrazowano ją, przybliżając działalność handlowa rodziny Clicquot na początku XIX wieku<sup>34</sup>.

Historia jednego z najślawniejszych szampanów – Clicquot – doczekała się już kilku opracowań. Dotyczyły one zazwyczaj osoby słynnej wdowy Clicquot<sup>35</sup> czy też działalności samego domu szampana. W niniejszej dysertacji szczególną uwagę poświęcono kontaktom Maison Clicquot z Polską, sprzedaży win szampańskich, a także metodom stosowanym w celu pozyskania klientów w tej części Europy.

Dokumentacja handlowa niesie ze sobą istotne informacje na temat ceny, ilości i sposobu dostawy trunków. Skonstruowane w ten sposób statystyki dostaw wina do poszczególnych miast są cennym materiałem dla badacza konsumpcji wina. Oprócz typowo statystycznych danych owe źródła dostarczają dodatkowo innych ważnych informacji. Wśród pobocznych zapisków na marginesach ksiąg faktur i ksiąg komisyjnych odnaleźć można głównie wiadomości o klientach, ich preferencjach, sposobie wynagrodzenia straty czy też o przeznaczeniu wina. Dzięki uzupełnieniu tych danych korespondencją handlową można uzyskać obraz polityki handlowej prowadzonej przez Clicquot w Polsce na początku XIX wieku.

\* \* \*

---

<sup>34</sup> Maison Clicquot został założony w 1772 r. przez Philippe Clicquot-Muiron. Na początku swej działalności, praktycznie do końca XVIII wieku zajmował się handlem tekstyliami. Syn Philippe Clicquot-Muiron, François, poślubił w 1798 roku Barbe-Nicole Ponsardin. W 1805 r. po śmierci syna, Philippe wycofał się z prowadzenia firmy, którą przyjęła młoda 27 letnia wdowa po François Clicquot, znana dziś jako Veuve Clicquot.

<sup>35</sup> V. Fiévet, *Madame veuve Clicquot (née Ponsardin), son histoire et celle de sa famille*, Paris 1865; B. de Vogüé, *Madame Clicquot à la conquête pacifique de la Russie*, [w:] *Travaux de l'Académie Nationale de Reims*, t. 155, 1946, s. 19-3; D. de Maynard, *La Descendance de Madame Clicquot-Ponsardin*, La Bourgneuf-la-Forêt, 1975; F. Crestin-Billet *Veuve Clicquot. La grande dame de la Champagne*, Grenoble 1992; E. de Brissac, *Voyage imaginaire autour de Barbe Nicole Ponsardin veuve Clicquot 1777-1866*, Paris 2009; T.J. Mazzeo, *The Widow Clicquot. The story of a champagne empire and the woman who ruled it*, New York 2008.

Wino szampańskie cieszyło się już w XVIII wieku popularnością w całej Europie. Szczególnie Anglicy upodobali sobie trunk z Szampanii i to właśnie oni stali się głównymi odbiorcami szampana. Duża konkurencja na rynku szampana w drugiej połowie XVIII wieku<sup>36</sup>, a zwłaszcza ekspansja tzw. domów szampana w latach 80. XVIII wieku, sprowokowała poszukiwania nowych rynków zbytu, szczególnie na północy i wschodzie Europy. Polska zaczęła być postrzegana jako potencjalnie korzystny rynek zbytu dla szampana, którym dysponował Clicquot, już na początku XIX wieku.

Należy zwrócić uwagę, iż zarówno ze względu na proces produkcji, jak i sposób przechowywania oraz transportu, wino szampańskie było towarem niezwykle delikatnym. Nieuniknione były zatem reklamacje i odszkodowania dla niezadowolonych klientów, dlatego też kupców, którzy współpracować mieli z Maison Clicquot, Louis Bohne, przedstawiciel firmy, dobierał osobiście:

Mon principe invariable est de tâcher de réunir autant d'informations que possible sur un individu, mais une seule douteuse ou mauvaise détruit l'effet de confiance de dix bonnes<sup>37</sup>.

Michel Etienne<sup>38</sup>, analizując rolę przedstawicieli handlowych domów szampana (*commis voyageurs*), podkreśla, iż w czasie rozkwitu handlu Maison Clicquot jakość wina była jeszcze na tyle niestabilna, iż trudno było utrzymać klientów w oparciu o skojarzenia jakości z marką. Jak wspomina Etienne, na początku XIX wieku marka nie jest jeszcze tak ściśle powiązana z produktem. Pochodzenie danego szampana można było rozpoznać dzięki kolorowi wosku pokrywającego korek, na którym odcisnięto monogram symbolizujący daną firmę. Etykiety należały w tym czasie do prawdziwej rzadkości. Dlatego też tak ważne były osobiste kontakty z kupcami. Zbierając szczegółowe informacje na temat potencjalnych klientów i bacznie obserwując zwyczaje panujące w danych regionach Europy, Louise Bohne zdobył dla Clicquot rynek rosyjski, uważany za szczególnie delikatny i niepewny.

<sup>36</sup> Warto wspomnieć o kupcach zajmujących się handlem szampanem, którzy w tym okresie przyczynili się do znacznego umiędzynarodowienia tegoż trunku: Jean-Remi Moët (1758-1841): C. Desbois-Thibault, *L'extraordinaire aventure du champagne Moët et Chandon: une affaire de famille, 1792-1914*, Paris 2003; M. Refait, *Moët & Chandon: de Claude Moët à Bernard Arnault*, Langres 2011; Claude Ruinart (1731-1798): P. Gmeline, *Ruinart: la plus ancienne maison de Champagne, de 1729 à nos jours*, Paris 1994; Id., *Ruinart, trois siècles de champagne*, Paris 2004.

<sup>37</sup> List Bohne'a, Stettin, 24 lipca 1806 r., cyt. za M. Etienne, *Un personnage-clé de l'histoire du champagne: le commis voyageur*, „Papilles”, nr 6, 1994, s. 47.

<sup>38</sup> M. Etienne, op. cit.

W kontekście zaistniałych trudności na międzynarodowym rynku szampana warto prześledzić metody stosowane w kontaktach kupców z Maison Clicquot. Odbywały się one głównie za pośrednictwem przedstawicieli handlowych, takich jak Louise Bohne, czy Hartmann. Na podstawie analizy dokumentacji handlowej można wyróżnić wiele zachowań i zabiegów stosowanych w celu ekspansji handlowej i utrzymania dotychczasowych klientów, jak również czynników wpływających na wybór wina.

### **2.2.1. WYBÓR WINA**

Na podstawie zgromadzonego materiału źródłowego dotyczącego handlu szampanem na początku XIX wieku można odpowiedzieć na pytanie, czym kierowali się kupcy wybierając wina. Księgi rachunkowe zawierają nie tylko informacje dotyczące daty dostawy i ilości zamówionych butelek, ale są też cennym źródłem wiedzy na temat ówczesnych preferencji smakowych. Jest to nieporównanie bogatszy materiał niż ten dotyczący kupców bordoskich. Widać oczywiście różnice w skali asortymentu oferowanego przez Maison Clicquot a spółki Schröder & Schyler czy Hoffman & Jacobi. Clicquot zajmował się głównie wysyłką szampanów oraz burgundów. Tego rodzaju pośrednictwo było niezwykle popularne na początku XIX wieku i prowadzone nie tylko przez tę firmę. Burgundy i szampany, uznawane już w XVIII wieku za wina o niezwyklej jakości i smaku, zamawiano w tej samej partii. Przedstawiony w rozdziale drugim asortyment burgundów pokazuje, iż win tych pijano w Polsce równie wiele co szampanów.

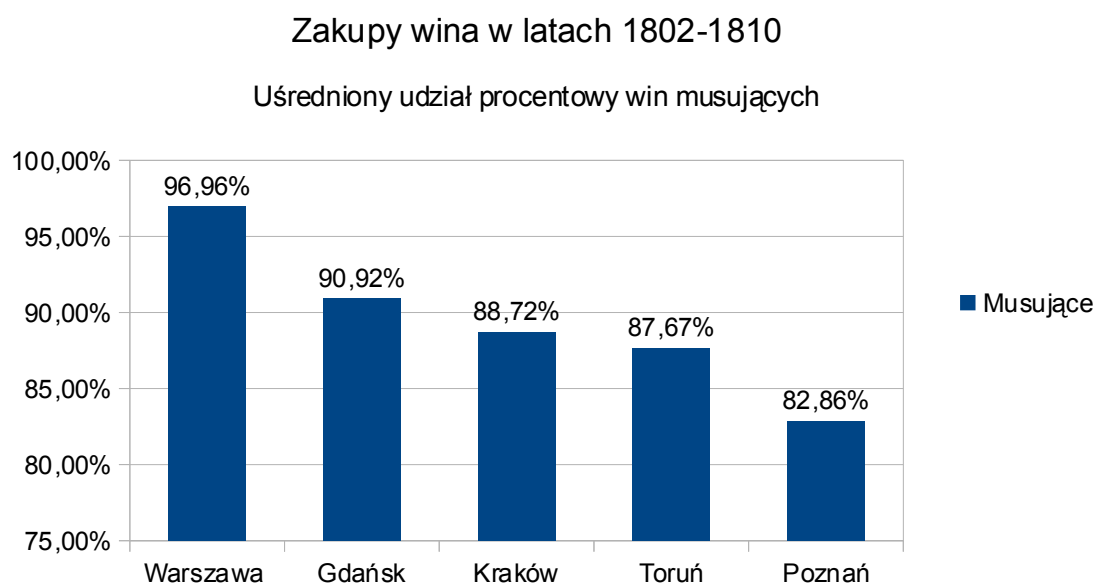
Wśród czynników wpływających na wybór wina, na podstawie ksiąg komisyjnych i ksiąg faktur Clicquot z lat 1802-1816, można wyróżnić: smak, kolor, rodzaj wina, jakość, rocznik i cenę. W dalszej części zostaną one krótko scharakteryzowane i opatrzone przykładami.

#### **A) RODZAJ**

Podstawowym kryterium wyboru wina był jego rodzaj, rozumiany jako wino musujące lub niemusujące. Praktycznie we wszystkich dokumentach domu szampana

Clicquot znajdują się szczegółowe adnotacje dotyczące tego, czy szampan miał być musujący czy nie. Jak wspomniano wcześniej, musujący szampan pojawił się na początku XVIII wieku i dziś właściwie nie istnieje już wyobrażenie o winach szampańskich jako niemusujących. W XVIII wieku nadal jednak nie wszystkie wina z tego regionu poddawane były procesowi podwójnej fermentacji, gwarantującej, iż wino będzie musujące. Zastrzegano wręcz, że wyborne trunki nie nadają się do musowania i należy używać do tego win słabszych. Był to zatem proces w pewnym momencie uznany za rodzaj metody polepszającej właściwości kiepskiego wina.

Wina wysyłane na ziemie polskie przez Clicquot były zdecydowanie najczęściej winami musującymi:



Grafika 1: Zakupy win szampańskich musujących u Clicquot dokonane przez kupców z Warszawy, Gdańska, Krakowa, Torunia i Poznania<sup>39</sup>

Proporcje mogą rozkładać się jeszcze inaczej, jeśli wziąć pod uwagę, iż niektóre wina pozbawiano szczegółowej adnotacji; być może domyślnie były one zatem winami musującymi.

W kilku przypadkach można odnotować szczególne zalecenia co do win musujących. W zamówieniach z 1808 roku kupca warszawskiego Donaya<sup>40</sup> oraz

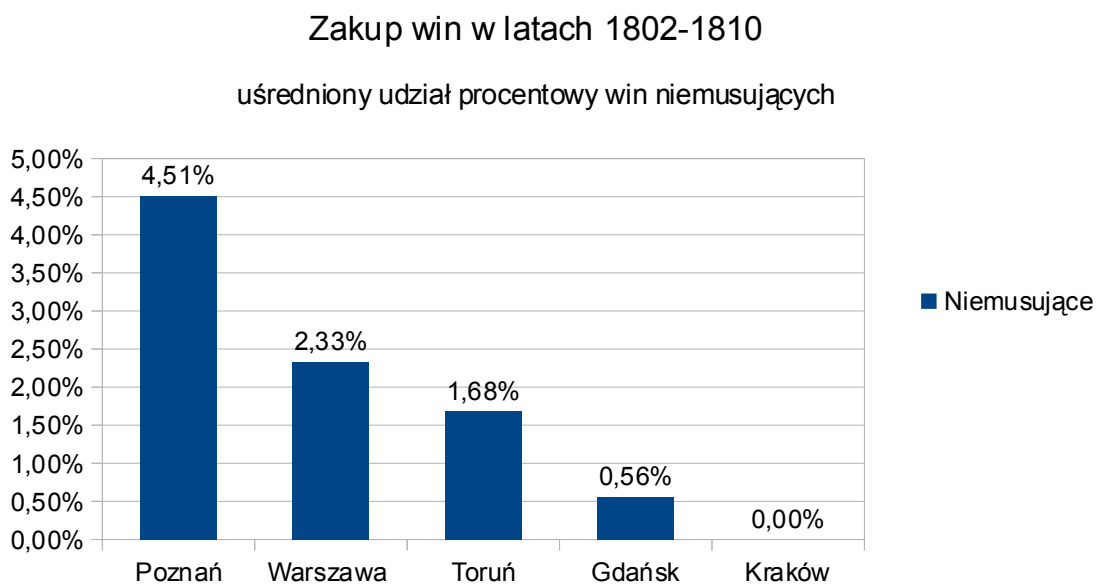
<sup>39</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

<sup>40</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 59.

Rosbachera<sup>41</sup> z Podgórza pojawia się informacja o szampanach *grand mousseaux*. Natomiast w zamówieniu kaliskiego kupca Bebera wino szampańskie *très mousseaux* pojawia się dwukrotnie, w 1806<sup>42</sup> i 1807<sup>43</sup> roku. Zapotrzebowanie na wina bardziej musujące niż inne ogranicza się do kilkuset butelek. Na podstawie tych uwag można wysnuć wnioski na temat niestabilności stopnia musowania win szampańskich. Świadczą o tym również notatki poczynione w księgach komisyjnych, z których wynika, iż kupcy zwracają uwagę na to, aby wina były bardziej musujące niż ostatnim razem<sup>44</sup>.

Wina różowe również oznaczane są jako mocno musujące i zamówienia na nie można znaleźć u kupców gdańskich<sup>45</sup>, poznańskich<sup>46</sup> czy toruńskich<sup>47</sup>.

W przypadku oznaczenia win jako niemusujące tendencja nie odzwierciedla pierwszego wykresu.



Grafika 2: Zakupy win szampańskich niemusujących u Clicquot dokonane przez kupców z Warszawy, Gdańska, Krakowa, Torunia i Poznania<sup>48</sup>

<sup>41</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 79.

<sup>42</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1806, sygn. 1A 1E 092, k. 20.

<sup>43</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1807, sygn. 1A 1E 093, k. 2.

<sup>44</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1809, sygn. 1A 1E 097, k. 16.

<sup>45</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1803, sygn. 1A 1F 095 A, k. 69; jesień 1803, sygn. 1A 1F 096 B, k. 1.

<sup>46</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1803, sygn. 1A 1F 096 B, k. 4-5.

<sup>47</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1803, sygn. 1A 1F 095 A, k. 72.

<sup>48</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

Jak widać na wykresie, Poznań plasuje się na pierwszym miejscu pod względem zamawiania win niemusujących. W Krakowie natomiast nie odnotowano praktycznie żadnego zakupu wina określanego jako niemusujące. Uśrednione dane pokazują skalę zamówień z ośmiu lat. Należy jednakże zwrócić uwagę, iż zamówienia na wina niemusujące zdarzały się praktycznie tylko raz w przeciągu prawie dekady; w Gdańsku w 1804 roku<sup>49</sup>, w Toruniu w 1804 roku<sup>50</sup>, a w Poznaniu w 1808 roku<sup>51</sup>. Wyjątek stanowi Warszawa, gdzie wina niemusujące zamawiano w 1803 i 1806 roku<sup>52</sup>. Tym samym widać zaniżenie danych z ośmiu lat. Gdy jednak spojrzeć na szczegółowe informacje dotyczące konkretnego roku, to w Poznaniu w 1809 roku aż 31,58% wszystkich zamówionych win stanowią wina niemusujące, w Warszawie odsetek tych win w 1803 roku wynosi 12,65%, w 1806 roku – 6,02%, natomiast w Toruniu w 1804 roku jest to 8,4%. W pozostałych latach zamówienia na tego typu wina nie pojawiają się w ogóle.

Warto jeszcze wspomnieć o nielicznych, choć obecnych oznaczeniach mocy wina, odnoszących się wyłącznie do win różowych niemusujących. Zamówienia na tak oznaczone wina pojawiają się jedynie w 1803 roku i pochodzą z Krakowa<sup>53</sup>.

Na początku XIX wieku stan wiedzy enologicznej nie pozwalał jeszcze musować win w odpowiednim stopniu i uczynić tę czynność powtarzalną. W liście z maja 1806 roku<sup>54</sup>, który z Clicquot otrzymał Louis Bohne, można przeczytać, iż problem niemusujących win spowodowany jest zbyt niską temperaturą. Jeśli tylko zrobi się cieplej, wina powinny być bardziej musujące. Określenie „musujące” czy „bardzo musujące” są również relatywne. Na początku XIX wieku ciśnienie w butelkach z szampanem osiągało poziom zaledwie 1,5 do 2 atmosfer, przy aktualnych 5 do 7 atmosfer<sup>55</sup>.

<sup>49</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 18.

<sup>50</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 14; jesień 1804, sygn. 1A 1F 098 D, k. 1.

<sup>51</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 5.

<sup>52</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1803, sygn. 1A 1F 096 B, k. 2; jesień 1806, sygn. 1A 1E 092, k. 6, 7.

<sup>53</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 8, 10.

<sup>54</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 085, korespondencja: list do Bohne'a, 20 maja 1808 r., k. 6.

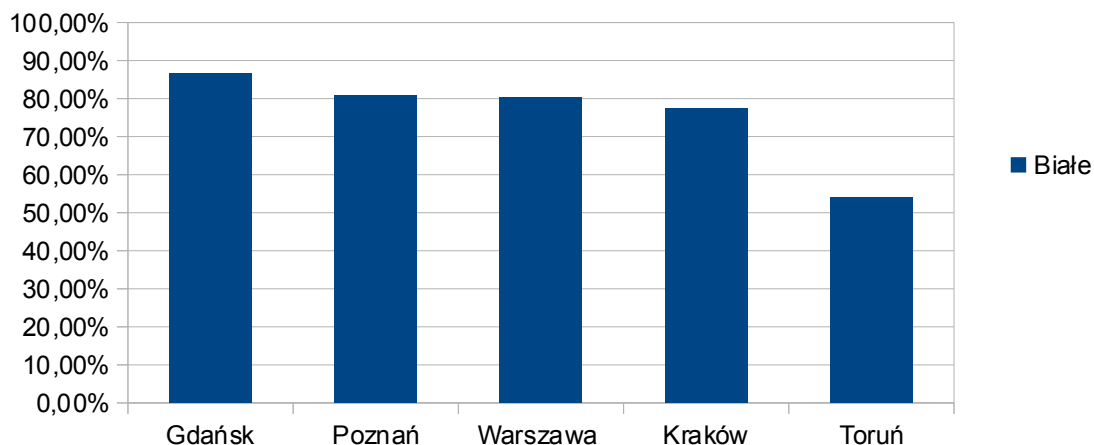
<sup>55</sup> M. Etienne, D. Barjot, *Le champagne Clicquot (1801-1813) Histoire d'une maison de négoce sous le consulat et le premier empire*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, red. C. Desbois-Thibault, W. Paravicini, J-P. Poussou, Paris 2011, s. 164.

## B) KOLOR

Wśród asortymentu szampanów królowały wina białe i różowe. Tylko w jednym przypadku odnotowano zamówienie pochodzące z Warszawy na szampana o kolorze *œil-de-perdrix*<sup>56</sup> lub ewentualnie wino różowe, jeśli to pierwsze nie byłoby dostępne. Analizując zakupy dokonywane w pięciu wybranych miastach: Gdańsku, Poznaniu, Warszawie, Krakowie i Toruniu można zauważyć znaczną przewagę win białych nad różowymi.

### Zakupy win w latach 1802-1810

Średni procentowy udział win białych



Grafika 3: Zakupy win szampańskich białych u Clicquot dokonane przez kupców z Warszawy, Gdańska, Krakowa, Torunia i Poznania<sup>57</sup>

Średni udział win białych w zamówieniach z tych miast wynosi około 80%. Wyjątek stanowi Toruń. W mieście tym udział win różowych w liczbie zamawianych trunków jest najwyższy w porównaniu z innymi miastami. Podobnie jest w Krakowie, tu jednak, patrząc ogólnie na liczbę sprowadzanych butelek wina różowego, jest ono o wiele popularniejsze niż w innych miejscach. Najmniej doceniane jest w Gdańsku, gdzie zamówienia na różowego szampana są sporadyczne.

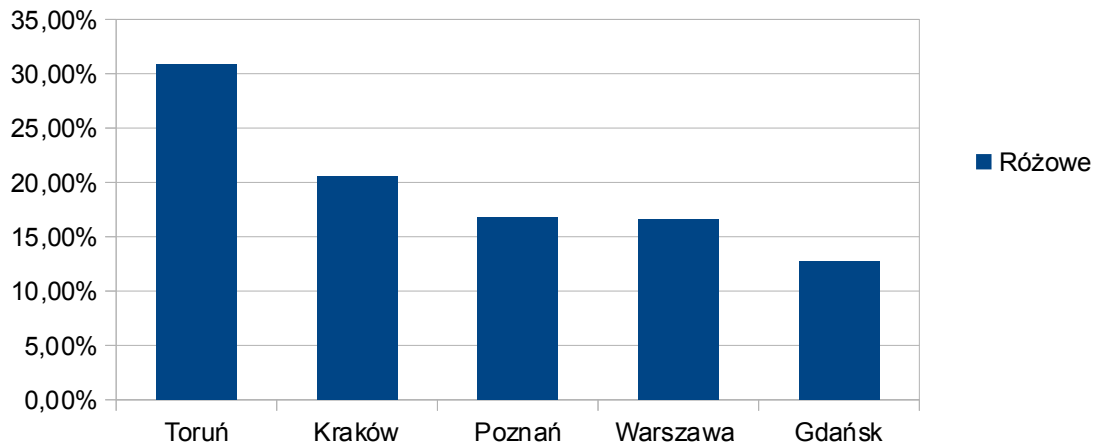
<sup>56</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1805, sygn. 1A 1F 099 E, k. 45.

<sup>57</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A– 1A 1F 100F; 1A1E 091- 1A 1E 099.



## Zakupy win w latach 1802-1810

Średni udział procentowy win różowych



Grafika 4: Zakupy win szampańskich rose u Clicquot dokonane przez kupców z Warszawy, Gdańska, Krakowa, Torunia i Poznania<sup>58</sup>

Różowe wina, jak sugeruje François Bonal, powstały dopiero około 1800 roku i miały podbić nowe rynki sprzedaży szampana. Wytwarzano je dzięki specjalnemu kolorantowi wina, powstającemu z soku z jagód czarnego bzu, *crème de tartre* (ubocznego produktu winifikacji) i ałunu<sup>59</sup>. Wina te nie odniosły jednak spodziewanego sukcesu i ich zakupy były raczej marginalne. Prawdziwi koneserzy szampana preferowali nadal wina białe. Sprzedaż różowych win z Clicquot osiągnęła odpowiednio w 1807 i 1808 roku 20% i 17%.

Podany kolor wina był również dookreślany opisem jego charakterystyki. Toruński kupiec J.M. Gall zamawiał wina szampańskie białe i różowe, które miały być bardzo jasne i przezroczyste, czyli pozbawione osadu (*bien claire et limpide*)<sup>60</sup>.

<sup>58</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091 – 1A 1E 099.

<sup>59</sup> M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin. Aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris 1994, s. 71.

<sup>60</sup> VC, *Livre commission (expédition de vins)*, jesień 1806, sygn. 1A 1F 092 E, k. 29.

### C) SMAK I WYGLĄD

Smak jest cechą bardzo indywidualną i trudną do zdefiniowania. W przypadku wina jest on jednym ze elementów decydujących o wyborze trunku. Jest to jednak również czynnik najmniej przewidywalny, złożony z wielu elementów, których nie sposób kontrolować. Klimat danego roku, sposób produkcji, poziom cukru w winogronach, sposób przechowywania, zabiegi, którym poddaje się wino, a w końcu transport, będący etapem bodaj najtrudniejszym. W tej części omówione zostaną adnotacje związane z pożądanym smakiem wina lub dotyczące procesów wpływających na smak. Te ostatnie potraktowane zostaną oczywiście symbolicznie, bowiem wszystkie wymienione elementy wpływające na wybór wina są istotne w kreowaniu jego smaku; zarówno kolor, natura wina, pochodzenie, jak i rocznik.

W XVIII wieku, kiedy to narodził się musujący szampan, najważniejszą cechą wina był strzelający w górę korek i piana. Mniej uwagi poświęcano smakowi trunku; być może dlatego właśnie zwracano uwagę, aby procesowi szampanizacji nie poddawać lepszych win, tylko słabsze, o niższej jakości.

Na przełomie XVIII i XIX wieku powstały pierwsze domy szampana, które swój sukces zawdzięczały sprzedaży wina we wschodniej i północnej Europie oraz w Ameryce Północnej. Klientela pochodząca z tych terenów miała specyficzne wymagania co do smaku wina; miało ono być przede wszystkim słodkie.

Jeden z przedstawicieli handlowych Clicquot, Hartmann, w liście z Krakowa wspomina o hierarchii cech wina: „N'oubliez jamais qu'aux vins de Champagne l'on exige surtout de la clarté et de la mousse, le bon goût n'est que la troisième vertu”<sup>61</sup>.

Potwierdzają to również zamówienia przychodzące z Krakowa. Przy zamówieniach pochodzących od krakowskiego kupca F. A. Wolffa<sup>62</sup> znajduje się adnotacja dotycząca charakterystyki zamawianych win. Mają to być białe wina szampańskie, musujące i mocno musujące, bardzo dobre, jasne i mocne<sup>63</sup>.

Kwestia smaku w przypadku win szampańskich na początku XIX wieku jest wysoce problematyczna. Można by zaryzykować stwierdzenie, że wino szampańskie

<sup>61</sup> VC, korespondencja: Hartmann z Krakowa, luty 1809, cyt. za M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin...*, s. 74.

<sup>62</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1808, sygn. 1A 1E 096, k. 7, 12.

<sup>63</sup> Określenie *vineux*

w tym czasie nie ma smaku. Co oznacza brak smaku? Jest to zakamufłowanie naturalnego smaku wina przez procesy dosładzania, doprawiania i specjalnego podawania wina. Ówczesny szampan zawiera mniejszą lub większą ilość cukru lub syropu słodzącego. Dodatkowo przed podaniem jest mocno chłodzony, co praktycznie eliminuje wszystkie naturalne aromaty wina.

Chociaż w opinii przedstawiciela Maison Clicquot, Hartmanna, o powodzeniu szampanów decydowały głównie czynniki wizualne, czyli dostateczna przejrzystość i stopień jego musowania, to sądząc po zapisach z ksiąg rachunkowych i uwagach, które notował Bohne na ten temat, to właśnie smak odgrywał znaczną rolę w procesie wyboru wina. Jednak zdaniem Hartmanna<sup>64</sup> smak był czynnikiem drugorzędym, gdyż kupiec decydujący się na zakup danego wina często oceniał przede wszystkim jego walory wizualne.

Wśród technik produkcji wina wysyłanego na rynek polski największą uwagę przyciągają trzy z nich: *transvasement* (dekantacja) *dégorgement* (oczyszczanie) i *dosage* (dozowanie).

#### — Dekantacja i oczyszczanie

Przy niektórych zamówieniach pojawia się informacja o tym, iż wino ma być dekantowane (*vin transvasé*). Operacja ta polegała na przelewaniu zawartości jednej butelki do drugiej, tak aby osad powstały na dnie butelki szampana nie przedostał się do nowej. Dekantację stosowano w celu uzyskania jasnego i przejrzystego wina bez mętnego osadu.

W winach z rocznika 1807 dekantacja została zastosowana w 47,1% trunków przeznaczonych do sprzedaży. Rok później jest to już 74,2% win. W późniejszych latach proces dekantacji ustępuje jednak coraz częściej praktykowanemu oczyszczaniu. Wina dekantowane kupowane są głównie w Krakowie<sup>65</sup> w latach 1802-1803.

Oczyszczanie należało do ostatnich etapów przygotowania szampana. Polegało na usunięciu osadu, gromadzącego się w szyjce butelki. Proces ten był popularniejszy od dekantacji głównie ze względu na mniejszą utratę ciśnienia, powodującego

<sup>64</sup> List Hartmanna, luty 1809 r. Kraków, cyt. za M. Eitenne, *Veuve Clicquot Ponsardin...*, s. 74.

<sup>65</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1802, sygn. 1A 1E 126 a, s.10-21; *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1803, sygn. 1A 1F 095 A, s. 8-10.

musowanie wina. W niektórych zamówieniach, głównie z Gdańska<sup>66</sup>, pojawiają się informacje o tym, iż wino poddawano obu procedurom, czyli zarówno dekantacji, jak i oczyszczaniu.

### — Dozowanie

O ile dwa poprzednie procesy miały głównie na celu zadbanie o estetykę trunku, sprawiając, że pozbawione mętnego osadu wino było jasne i przejrzyste, o tyle dozowanie, czyli dodawanie odpowiednich składników do wina znacznie wpływało na jego walory smakowe.

Proces dosładzania (*vin liquoroifié*) w przypadku trunków wysyłanych na ziemię polskie jest stosowany praktycznie we wszystkich winach. Szampany dosładzane były zarówno cukrem, jak i syropem winogronowym.

W księgach komisyjnych i księgach faktur znajdują się adnotacje dotyczące stopnia słodzenia wina. Cukier dodawano odpowiednio w ilości: 17 gramów<sup>67</sup>, 20 gramów<sup>68</sup>, 30 gramów<sup>69</sup>, 35 gramów<sup>70</sup> oraz 40 gramów<sup>71</sup> na litr wina. Słodzenie syropem odnotowano w ilości: 25 gramów<sup>72</sup>, 30 gramów<sup>73</sup> oraz 40 gramów<sup>74</sup> syropu na litr wina. Słodzeniu podlegały głównie wina białe; różowe szampany dosładzano rzadziej i zazwyczaj syropem. Jeśli nie podawano wartości liczbowych, często posługiwano się stopniowaniem, np. dobrze dosłodzone wina zamówił w 1804 roku J.M. Gall z Torunia<sup>75</sup>. Tylko raz odnotowano zakup wina nielikierowego, różowego, musującego przez poznańskiego kupca Wellera<sup>76</sup>.

Wina dosładzane przeważały w zamówieniach. W 1803 roku w Toruniu jest to 88,65% zamówionych win, w Warszawie 62,15%, w Gdańsku 94,44%, w Poznaniu zaś 97,28% wszystkich win.

<sup>66</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, wiosna 1815, sygn. 1A 1E 129, k. 188.

<sup>67</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 145, 147: Kraków.

<sup>68</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, wiosna 1816, sygn. 1A 1E 129, k. 213: Warszawa.

<sup>69</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 144: Kraków; wiosna 1815, k. 177.

<sup>70</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 177: Kraków.

<sup>71</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, wiosna/jesień 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 131, 144: Kraków.

<sup>72</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, wiosna 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 131-132: Kraków/Podgórze.

<sup>73</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, wiosna 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 131: Kraków.

<sup>74</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1814, sygn. 1A 1E 129, k. 149: Kraków.

<sup>75</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 14.

<sup>76</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1811, sygn. 1A 1E 129, k. 25.

Ze względu na upodobania smakowe w poszczególnych regionach dbano o dobry poziom dosładzania trunków. Przy zamówieniu toruńskiego kupca J.T. Neufelda znajduje się dopisek na temat poziomu cukru zamawianych win. Według instrukcji do Torunia należy wysłać wina z większą zawartością cukru, bardziej likierowe – Neufled był zadowolony z ostatniej ich dostawy<sup>77</sup>. Podobne adnotacje o wysyłaniu słodszych win można odczytać przy zamówieniach z Gdańska<sup>78</sup> czy Warszawy<sup>79</sup>.

Jeśli wino było zbyt likierowe, to znaczy dodano do niego zbyt dużo cukru lub syropu, a do przebycia miało długą drogę, podlegało przyspieszonemu dojrzewaniu i nabywało niepożądanych cech<sup>80</sup>.

#### D) JAKOŚĆ

Pomimo iż na początku XIX wieku nadal wielkim problemem kupców-winiarzy był brak stabilnej jakości produkowanych win, dbali oni, aby wysyłany towar świadczył o ich renomie. W korespondencji wychodzącej z Maison Clicquot oraz dokumentacji handlowej znajdują się liczne uwagi dotyczące jakości wysyłanych win. Warszawski kupiec Geritz otrzymał 14 marca 1804 roku odpowiedź z Maison Clicquot<sup>81</sup> dotyczącą wysyłki win. W liście wspomniano, iż Geritz chciał zakupić beczkę burgunda Chambertin, rocznik 1802 lub 1803 za 400 lub 500 franków oraz beczkę burgunda Volnay, również rocznik 1802 lub 1803, za cenę od 300 do 350 franków. Odpowiedź z Clicquot nie jest niestety pozytywna. Ponieważ dysponują oni jedynie winami pierwszej jakości, nie jest możliwe dostarczenie trunku w tak niskiej cenie. Beczki Chambertin i Volnay dwukrotnie przewyższają ceną wymagania warszawskiego kupca.

<sup>77</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1804, sygn. 1A 1F 098 D, k. 1.

<sup>78</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 16.

<sup>79</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 40.

<sup>80</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 085, list do Bohna, 24 marca 1809 r., k. 426.

<sup>81</sup> „Notre voyageur M. Bohne nous transmis a quelque jours la commission (...) 1 pièce vieux Chambertin 1802 ou 1803 de 400 a 500, 1 pièce Volnay 1802 ou 1803 de 300 a 350. Co n'avons que tout premier qualité il nous en impossible de vous fournir le chambertin a moins de 850 nous le volnay a moins de 550. Nous annulons dont votre commission”: VC, *Copie de lettres allemandes*, sygn. 1A 1E 110, korespondencja : Clicquot do Geritz, 14 marca 1804 r., k. 201.

Analizując zestawienia zamówień można zauważyć, iż faktycznie Maison Cliquot wysyłało wina pierwszej jakości. Adnotacja dotycząca wina drugiej jakości dotyczy tylko trzech zamówień z Gdańska zrealizowanych wiosną 1804 roku<sup>82</sup>.

Świadectwem jakości win oferowanych przez Clicquot były kolejne zamówienia opatrzone komentarzem wskazującym, iż jakość poprzednich win była zadowalająca i kupujący pragnęłyby otrzymać i tym razem podobne wina<sup>83</sup>. Pojawiają się również wskazania co do jakości przewyższającej standardową, jak w przypadku kupców krakowskich czy warszawskich<sup>84</sup>.

## E) ROCZNIK

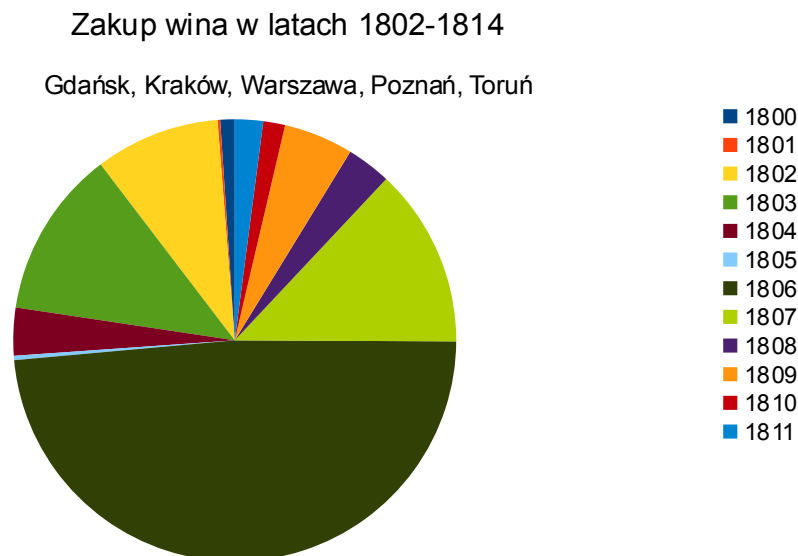
Nie wszystkie dostarczane z Maison Clicquot wina były trunkami o wysokiej jakości nadającymi się do długoletniego przechowywania. Ważnym czynnikiem wpływającym na jakość, na który zwracano uwagę, był rocznik wina. Był on jednak istotny głównie w przypadku burgundów, gdzie informacje o roku produkcji wina pojawiają się najczęściej. Informacja ta równie ważna była w przypadku szampanów. Wskazuje ona na lata urodzaju i popularności danego rocznika.

---

<sup>82</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1 A 1F 097, C. Metzel & Erben Gdańsk, 30 butelek szampana 2 jakości, k. 16; Schmidt, Gdańsk, 400 butelek szampana 2 jakości, k. 18; Kraske, Gdańsk, 1200 butelek szampana 2 jakości, k. 20.

<sup>83</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1804, sygn. 1 A 1F 097 C, k. 16; jesień 1804, sygn. 1 A 1F 098 D, k. 6, 18; jesień 1805, sygn. 1 A 1F 100 F, k. 11, 33; jesień 1808, sygn. 1 A 1E 096.

<sup>84</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1806, sygn. 1 A 1E 091, k. 8; jesień 1806 sygn. 1A 1E 092, k. 20, 31.



Grafika 5: *Roczniki win kupowanych przez kupców z Gdańska, Warszawy, Krakowa, Torunia i Poznania od Clicquot*<sup>85</sup>.

Niezwykłym powodzeniem cieszyły się wina z rocznika 1806, uznawanego również w Clicquot za jeden z lepszych. Wina z tego roku świetnie sprzedawały się w 1808 roku i satysfakcjonowały jakością dotychczasowych klientów<sup>86</sup>. Zamówienia na nie przychodziły począwszy od 1807 do 1811 roku.

Z kolei rocznik 1805 zdawał się być jednym z najgorszych w historii winnic szampańskich. W korespondencji Clicquot można odnaleźć wzmianki o złej jakości tegoż wina, którego nikt z pewnością nie będzie chciał kupić<sup>87</sup>.

O znaczeniu wina z poszczególnych roczników można dowiedzieć się z korespondencji, otrzymywanej przez przedstawiciela Clicquot, Louisa Bohne. W liście z listopada 1807 roku mógł on przeczytać, iż w piwnicach domu szampana znajduje się 200 000 butelek wina o doskonałej jakości, którą nie będzie mogła poszczycić się konkurencja<sup>88</sup>.

<sup>85</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A1E 091- 1A 1E 099.

<sup>86</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 084, korespondencja: list do Bohne'a 30 stycznia 1808 r., k. 334.

<sup>87</sup> VC, sygn. 3 A 1C 019.

<sup>88</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 084, korespondencja: list do Bohne'a, 28 listopada 1807 r., k. 255.

## F) CENA

O cenach win szampańskich sprzedawanych w poszczególnych miastach można przeczytać w dziennikach podróży Louisa Bohne'a. Przemierzając Europę w poszukiwaniu potencjalnych klientów Bohne notował również, w jakiej cenie można potencjalnie sprzedać dane wina.

Przedstawiciel Clicquot rozróżniał dwa typy klientów: kupców komisyjnych zajmujących się na szerszą skalę sprzedażą win oraz klientów indywidualnych kupujących wina na własny użytek. Praktycznie w każdym podanym przez Bohne'a przykładzie cena dla odbiorców prywatnych jest znacznie wyższa niż dla kupców komisyjnych. Według dziennika potencjalne ceny w poszczególnych miastach kształtowały się następująco:

Miasto	Cena dla kupców	Cena dla klientów indywidualnych
<b>Hamburg</b>	50 s – 3 l	
<b>Lubeka</b>	55 s – 3 l 5 s	
<b>Szczecin</b>	3 l – 3 l 5 s	
<b>Berlin</b>	3 l 5 s	4 l 10 s
<b>Wrocław</b>	3 l 5 s – 4 l	5 l
<b>Kraków</b>	5 l 5 s	10 l 5 s
<b>Lwów</b>	3 l 10 s	
<b>Drezno</b>	3 l 5 s – 4 l	
<b>Frankfurt</b>	3 l	3 l 5 s
<b>Kassel</b>	3 l	3 l 10 s
<b>Gdańsk</b>	3 l – 3 l 5 s	
<b>Warszawa</b>	3 l – 3 l 5 s	4 l – 4 l 10 s
<b>Brody</b>	5 l 10 s	

Tabela 1: Ceny win szampańskich Clicquot w poszczególnych miastach<sup>89</sup>

Tego typu ceny Bohne przewidywał w latach 1801-1802. Jeśli porównać je z autentycznymi zamówieniami na wina, to widać pewne rozbieżności. W Krakowie najtańsze wina zakupywano po 3 l, a cena najdroższych sięgała 4 l – 4,5 l. Zazwyczaj do najdroższych należały wina Sillery. W Warszawie ceny kształtowały się podobnie, jednak mniej sprzedawano tu win droższych. W Gdańsku natomiast zdarzały się

<sup>89</sup> Na podstawie dzienników Louisa Bohne'a.



zamówienia na wina kosztujące nawet poniżej 3 l, pojedynczo odnotowuje się również zamówienia na wino o wartości 5 l za butelkę.

Dane zebrane przez Bohne można porównać również z informacjami pochodzącymi z korespondencji. W jednym z listów wysłanych z Clicquot do kupca poznańskiego odnaleźć można cennik win, obrazujący zależności między jakością a odpowiednią wyceną trunku. Z cennika wysłanego listem w 1804 roku, czyli dwa lata później niż przewidywania Bohne'a z dziennika podróży, widać, iż ceny kształtują się podobnie. W zapiskach Bohne'a dotyczących poznańskiego rynku nie ma niestety informacji o potencjalnych cenach, trudno zatem dokonać tu szczegółowego porównania. Cennik podpowiada jednak, jak wówczas rozróżniano jakość win. W liście wina pierwszej jakości zawierają się w przedziale cenowym 3,10 l – 4 l. W zamówieniach z 1805 roku można odnotować takie, które dotyczą win pierwszej jakości w cenie nieprzekraczającej 3,5 l<sup>90</sup>. W 1806 roku ceny utrzymują się na podobnym poziomie<sup>91</sup> i nie osiągają praktycznie nigdy pułapu 4,10 l. Wina drugiej jakości prezentowane w cenniku sprzedawane są w podobnym zakresie cenowym jak wina pierwszej jakości, z tym że osiągają najwyższą cenę 4 l. Wyraźna zmiana wartości zauważalna jest w przypadku win trzeciej jakości, których cena maksymalna osiąga 3,1 l. Tego typu wina nie odnotowano jednak w badanych zamówieniach z poszczególnych miast. Mimo braku określenia w zamówieniach trzeciego poziomu jakości, być może wina kupowane w przedziale cenowym 1,15 l – 2,15 l należały właśnie do tej grupy<sup>92</sup>.

## 2.2.2. KONTAKTY Z KLIENTAMI

W badaniach nad ekspansją handlową domów szampana na początku XIX wieku szczególną uwagę badaczy przyciąga głównie Rosja<sup>93</sup>. W publikacjach na temat podboju rynków wschodnich przez musującego szampana brak natomiast odniesień do

<sup>90</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1805, sygn. 1A 1F 099 E, k. 46; jesień 1805, sygn. 1A 1F 100 F, k. 12, 17, 35, 37.

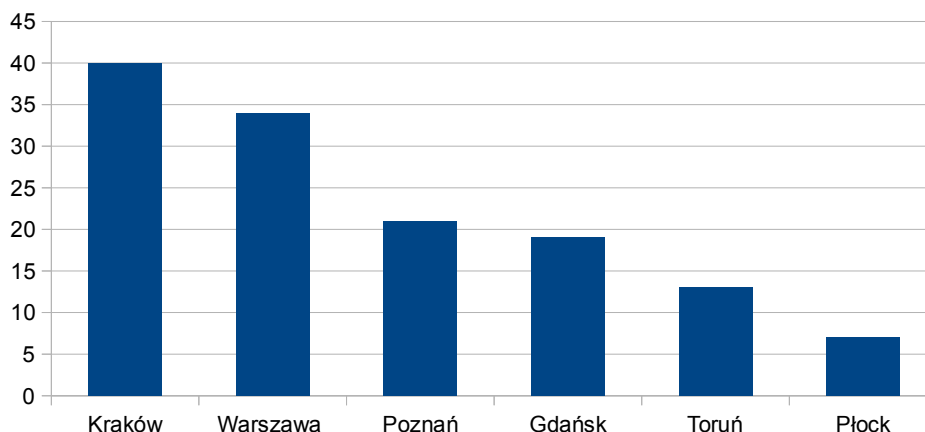
<sup>91</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1806, sygn. 1A 1E 091, k. 6; jesień 1806 sygn. 1A 1E 092, k. 20-21.

<sup>92</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1803, sygn. 1A 1F 095 A, k. 70-71; jesień 1803, sygn. 1A 1F 096 B, k. 4-5; wiosna 1804, sygn. 1A 1F 097 C, k. 13-14; jesień 1805, sygn. 1A 1F 100 F, k. 13; wiosna 1806, sygn. 1A 1E 091, k.18; wiosna 1807, sygn. 1A 1E 093, k. 10; wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 43; jesień 1809, sygn. 1A 1E 099, k. 4; *Livre de factures (expéditions)*, jesień 1803, sygn. 1A 1E 126 a, k. 74; wiosna 1808, sygn. 1A 1F 088, k. 155.

popularyzacji tego trunku na ziemiach polskich. Mimo iż w źródłach, jak w przypadku archiwum Clicquot, pojawiają się znaczące uwagi na temat wagi tych terenów dla rozwoju handlu winem, nadal brak szczegółowej analizy w tym zakresie. W tej części rozprawy przybliżone zostaną podstawowe techniki pozyskiwania klientów z Polski i skala kontaktów handlowych<sup>94</sup>.

Na podstawie dokumentów handlowych archiwum Clicquot udało się wyróżnić szczególnie aktywnych kupców na ziemiach polskich w latach 1803-1813. Wśród nich niekwestionowany prym wiodą kupcy krakowscy i warszawscy. Przewaga Krakowa spowodowana jest najprawdopodobniej typem dostawy win. W dokumentacji tylko nieliczne wzmianki mówią o wysyłce drogą morską win do Gdańska. Szampany dostarczane są przede wszystkim drogą lądową, przez Ulm<sup>95</sup> i Wiedeń do Krakowa, a stamtąd do innych miast. Do portów bałtyckich w czasie blokady angielskiej wina docierały również lądem, przez Frankfurt do Rewalu, gdzie następowała ich redystrybucja<sup>96</sup>. Kupcy krakowscy pełnią również często rolę pośredników dla handlujących winem z innych miast. Odbierają zatem wino, które następnie wysyłają na przykład do Warszawy czy Torunia.

Liczba kupców według miast



Grafika 6: Liczba kupców z poszczególnych miast zaopatrujących się u Clicquot w wino w latach 1802-1816<sup>97</sup>.

<sup>93</sup> B. de Vogüé, op. cit., s. 19-30; R. Gandilhon, *Commerçants, vigneron et tonneliers champenois en Russie au cours du XIX<sup>e</sup> siècle*, „Cahiers du monde russe et soviétique”, vol. 13, nr 4, s. 502-513.

<sup>94</sup> Vide Aneks 5

<sup>95</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 085, korespondencja : list od Bohne’a 17 marca 1809 r., k. 409.

<sup>96</sup> VC, *Copie de lettres*, sygn. 1A 1E 084, korespondencja : list do Bohne’a 23 stycznia 1808 r., k. 327.

<sup>97</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A1E 091- 1A 1E 099; *Livre de factures*, sygn. 1A 1F 088, 1A 1E 126a, 1A 1F 129.

Jednym z takich pośredników w handlu szampanem był Piotr Steinkeller. Rodzina Steinkeller wywodziła się ze szlachty pomorskiej i w okresie reformacji emigrowała do Tyrolu, a następnie do Wiednia. Od połowy XVIII wieku rodzina Steinkellerów zajęła się handlem towarami kolonialnymi w Krakowie, gdzie Piotr Steinkeller otworzył sklep kolonialny przy ulicy Szewskiej wespół z innym krakowskim kupcem, Janem Wentzlem. Syn Steinkellera, również Piotr, był starszym Krakowskiej Kongregacji Kupieckiej, prowadził sklep korzenny i hurtowy skład towarów kolonialnych<sup>98</sup>. Był ojcem Piotra Antoniego Steinkellera, znanego bankiera i przemysłowca<sup>99</sup>. Po śmierci ojca Piotr Antoni przeniósł się w 1826 roku do Warszawy i tu założył dom handlowy<sup>100</sup>.

Współpraca Piotra Steinkellera z Maison Clicquot rozpoczęła się w 1802 roku. W latach 1802-1813 Steinkeller był jednym z dwudziestu największych odbiorców win z Maison Clicquot i jednocześnie pośrednikiem w dalszej odsprzedaży wina pomniejszym kupcom. Bogata korespondencja Steinkellera<sup>101</sup>, a także skala zamówień w pełni potwierdzają tę tezę. Steinkeller pozostawał w bardzo dobrych i – można wręcz rzec – osobistych relacjach z właścicielami Clicquot. Przykładem może być fakt, iż do zamówienia na wina z 1808 roku dołączony został prezent dla Pani Steinkeller „pour cadeau il faut mettre sur les deux boites objet de ménage pour Madame Steinkeller”<sup>102</sup>.

Tego typu zapiski świadczą o znaczeniu kontaktów z największymi odbiorcami. Odnotować należy również, iż dużą uwagę przywiązywano do satysfakcji klienta z dostarczonych win. Przy zamówieniu Laskiewicza<sup>103</sup> z Krakowa z 1804 roku zanotowano, iż był zadowolony z wysłanych win, jednak nie tak bardzo jak z poprzednich. W przypadku dostarczenia wina złej jakości oferowano swoiste odszkodowanie przy kolejnym zamówieniu, zazwyczaj w postaci dodatkowych butelek

---

<sup>98</sup> P. Hapanowicz, *Pierwszy oligarcha. Piotr Antoni Steinkeller (1799-1854)*, „Kraków”, nr 2-3, 2008, s. 66-68.

<sup>99</sup> L. Jenike, *Piotr Steinkeller*, „Tygodnik Ilustrowany”, nr 7, 1859; *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku*, red. A. Mączak, t. 2, Warszawa 1981, s. 342-343; R. Kołodziejczyk, *Piotr Antoni Steinkeller*, [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. 43/3, Warszawa – Kraków 2005, s. 336-342.

<sup>100</sup> H. Wernic, *Znakomici rzemieślnicy i przemysłowcy*, Warszawa 1898, s. 44.

<sup>101</sup> VC, Korespondencja, sygn. 1L-1F 003, 1808 r.; sygn. 1L-1F 004, 1808 r.; sygn. 1L-1F 008, 1810 r.; sygn. 1L-1F 010, 1810 r.; sygn. 1L-1F 011, 1811 r.; sygn. 1L-2A 001, 1811 r.; sygn. 1L-2A 002, 1812 r.; sygn. 1L-2A 003, 1812 r.; sygn. 1L-2A 004, 1813 r.; sygn. 1L-2A 006, 1813 r.; sygn. 1L-2A 007, 1814 r.; sygn. 1L-2A 008, 1814 r.; sygn. 1L-2A 009, 1815 r.; sygn. 1L-2A 010, 1815 r.; sygn. 1L-2A 011, 1816 r.

<sup>102</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, wiosna 1808, sygn. 1A 1E 095, k. 56.

<sup>103</sup> VC, *Livre de commission*, 1804 r., sygn. 1A 1F 098 D, k. 4.

wina, za które nie pobierano opłaty<sup>104</sup>. Zwracano również uwagę na szczególne traktowanie najlepszych klientów domu szampana, dotrzymywanie terminów dostaw oraz wysyłanie wina o pożądanym przez klienta cechach.

Niezadowolonych klientów starano się przekonać do dalszych zamówień przez wysyłanie dodatkowych, bezpłatnych partii wina, które miały zadośćuczynić poprzednim stratom. Nie w każdym przypadku jednak można było zadbać o jakość dostarczanego towaru. W liście z 1 lutego 1805 roku Johann Theodor Neufeldt z Torunia otrzymuje wyjaśnienia w związku z ładunkiem win, które dotarły po czasie. W odpowiedzi Clicquot na zarzuty toruńskiego kupca można przeczytać, iż ze względu na klimat, szczególnie gorący sierpień, niemożliwa była wysyłka win w odpowiednim terminie. Dodatkowo dostawa win odbywa się na ryzyko zamawiającego, zatem wcześniej Maison Clicquot nie notował skarg z tego powodu. Siła wyższa w postaci pogody jest nieprzewidywalna, zatem pośrednik win, jakim był Clicquot, nie mógł być odpowiedzialny za tego typu opóźnienia. Mimo podkreślenia braku wpływu na szkodę, którą rzekomo poniósł Neufeldt, miał on otrzymać specjalne odszkodowanie z tego tytułu, w postaci darmowych win, wysyłanych tylko ze względu na szacunek do klienta<sup>105</sup>. Podobne odszkodowanie otrzymał kupiec Czekaysky z Kalisza. W tym wypadku przyczyną szkody były również zbyt wysokie temperatury, które opóźniły dostawę. Kupiec z Kalisza otrzymał zatem możliwość wymiany win lub zwrotu pieniędzy<sup>106</sup>.

Klienci Maison Clicquot zamawiali wino nie tylko do dalszej odsprzedaży, ale również na własny stół. Przykładem może być Franc Laskiewicz z Krakowa, który dwukrotnie zamawiał wina na własny użytek: w 1803 roku – 50 butelek wina szampańskiego musującego oraz 50 butelek wina *rose*; w 1805 roku – 40 butelek białego szampana rocznik 1802 i 20 butelek *rose*<sup>107</sup>.

---

<sup>104</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A1F 097 C, k. 16, 18: 1804 r.; sygn. 1A1F 098 D, k. 6: 1804 r.; sygn. 1A 1F 099 E, k. 13,15: 1805 r.; sygn. 1A 1E 091, k. 13, 17: 1806 r.; sygn. 1A 1E 093, k. 10, 1807 r.; *Livre de factures*, sygn. 1A 1E 126 a, k. 109, 1804 r.

<sup>105</sup> VC, *Copie de lettres allemandes*, sygn. 1A 1E 110, korespondencja: Clicquot do Neufeldt, 1 lutego 1805 r., k. 312.

<sup>106</sup> VC, *Copie de lettres allemandes*, sygn. 1A 1E 110, korespondencja: Clicquot do Czekaysky & Habisch, 7 kwietnia 1805 r., k. 338,

<sup>107</sup> VC, *Livre de commission*, sygn. 1A 1F 095 A, k. 10: 1803 r.; sygn. 1A 1F 100 F, k. 33: 1805 r.; podobne zamówienie złożył Milieski z Krakowa, na 100 butelek musującego białego szampana i 50 musującego różowego: sygn. 1A 1F 098 D, k. 5: 1804 r.; Kusel & cie. Warszawa 200 butelek wina białego musującego: sygn. 1A 1F 098 D, k. 9: 1804 r.; Berger z Poznania, 200 butelek białego musującego szampana

Zamówień dokonywały w Clicquot również osoby prywatne, które nie zajmowały się handlem. Na uwagę zasługuje Joachim Chreptowicz, kanclerz wielki litewski, publicysta i tłumacz, jeden z najsłynniejszych polskich fizjokratów. Na przełomie lat 60. i 70. XVIII wieku z polecenia Stanisława Augusta zabiegał o wsparcie dyplomatyczne dla Polski we Francji. Do Warszawy przeprowadził się w 1795 roku. W dokumentacji handlowej znajduje się tylko jedno zamówienie przypuszczalnie od Chreptowicza<sup>108</sup>. Jesienią 1803 roku wysłano zamówienie do Warszawy<sup>109</sup>, na które składało się:

- 25 butelek wina szampańskiego, białego, musującego, likworowego od Prevost
- 25 butelek wina szampańskiego białego, niemusującego od Poncin
- 50 butelek wina szampańskiego białego, musującego, likworowego, 1 cuvée
- 50 butelek wina szampańskiego białego, niemusującego, 1 cuvée

Z wyjątkiem pojedynczych zamówień, jak to pochodzące od Chreptowicza, Maison Clicquot kontaktowało się głównie z kupcami z Polski, którzy następnie zaopatrywali w wina klientów prywatnych.

### 2.2.3. DZIENNIKI LOUISA BOHNE

Kiedy rośnie liczba domów handlowych zajmujących się pośrednictwem w handlu szampanem, zaczynają się poszukiwania nowych rynków zbytu. W drugiej połowie XVIII wieku rozpoczyna się ekspansja handlowa domów szampana na wschód i północ Europy. Przykładem jest dom szampana Clicquot. Zatrudniał on pięciu przedstawicieli handlowych, których zadaniem było pozyskanie nowych rynków dla szampana. Jednym z najbardziej znanych przedstawicieli Maison Clicquot był Louis Bohne<sup>110</sup>. Jego trzy dzienniki podróży<sup>111</sup> pisane w latach 1801-1805 dostarczają bogatego materiału, pozwalającego porównać, jak bardzo smak wyróżniał pewne regiony Europy.

Pierwszą podróż Bohne odbył między listopadem 1801 roku a sierpniem 1802 roku. Z Paryża wyruszył do Londynu, po czym odwiedził m.in. Szczecin, Berlin,

---

<sup>108</sup> Zapis w dokumentach o Chreptowicz

<sup>109</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, jesień 1803, sygn. 1 A 1F 096 B, k. 2.

<sup>110</sup> Louis Bohne (? - 1821) Urodził się w Mannheim. Karierę przedstawiciela handlowego rozpoczął w 1790 r. w maison Veuve J. Ronns. W 1801 r. rozpoczął współpracę z Maison Clicquot.

<sup>111</sup> *Vide* Aneks 6

Frankfurt nad Odrą, Wrocław, Kraków, następnie dotarł do Lwowa i stamtąd udał się w podróż powrotną do Reims. Kolejna wyprawa rozpoczęła się jesienią 1802 roku. Tym razem Bohne przemierzył Prusy, Polskę Saksonię i Austrię. Wojaże przedstawiciela handlowego podyktowane były ówczesną polityką handlową Maison Clicquot.

Clicquot w swym liście z 2 stycznia z 1802 roku pisze:

Ne voulant pas étendre nos affaires à de longue distance, préférant la qualité à la quantité, nous ne prétendons par établir et chercher des relations en Russie. Nous désirons resserrer le cercle de notre correspondance de manière à pouvoir l'entretenir, sans risque, sans obstacle, avec la facilité de suivre, pour ainsi dire, nos vins et de voir tous les ans nos commettants. La Prusse, la Pologne, la Saxe, l'Autriche, Trieste, Venise, l'Italie, en partie, peuvent souffrir à nos vues et remplir notre objet<sup>112</sup>.

Duża konkurencja domów szampana na rynku angielskim jest prawdopodobnie przyczyną przychylnego spojrzenia właściciela domu szampana na Prusy, Polskę czy Austrię. To właśnie w tej części Europy wina z Clicquot mają zdobyć powodzenie i zapełnić niszę na rynku trunków luksusowych<sup>113</sup>. Clicquot w dalszej części listu poleca Bohne'owi aby zatrzymywał się jedynie w miastach, w których uważa, iż można zdobyć wartościowych klientów. Wspomina, aby nie omijać również mniejszych miast, gdyż czasami, wbrew negatywnym opiniom, można tam znaleźć wielu klientów.

Działania Louisa Bohne'a przyniosły oczekiwany skutek i w latach 1802-1804 udało się pozyskać blisko 300 stałych klientów dla Maison Clicquot<sup>114</sup>.

Jednym z najcenniejszych źródeł do badań nad smakiem wina na początku XIX wieku są trzy dzienniki<sup>115</sup>, które Bohne prowadził w czasie podróży. Późniejsza korespondencja Bohne'a – nie zachowały się jego listy sprzed 1806 roku – pokazuje, iż w domu szampana Clicquot doceniane były jego obserwacje dotyczące konsumpcji wina, na przykład na terenie Galicji<sup>116</sup>.

Na podstawie zapisków poczynionych przez Bohne'a można również zidentyfikować adresy klientów pozyskanych w czasie podróży oraz miejsca, w których przedstawiciel Maison Clicquot zatrzymywał się w czasie wojaży.

<sup>112</sup> List do Bohna 2 stycznia 1802 r. cyt. za M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin...*, s. 123.

<sup>113</sup> Maison Clicquot nie jest jedynym domem szampana, który wyrusza na podbój tych terenów. Warto wspomnieć, iż na przełomie XVIII i XIX wieku sporym powodzeniem cieszyły się szampany z Maison Mœt: B. Musset, op. cit., s. 603.

<sup>114</sup> M. Etienne, *Un personnage-clé...*, s. 47.

<sup>115</sup> VC, sygn. 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne*; sygn. 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne*; sygn. 1A 1E 105, *Troisième carnet de voyage de Louis Bohne*.

<sup>116</sup> VC, sygn. 3A 1C 019.

W dzienniku z drugiej podróży, z zapisów poczynionych przez Bohne'a można się dowiedzieć, iż z Torunia<sup>117</sup> – o którym wspomina, iż jest to interesujące miejsce do sprzedaży win, importowanych tu przez Gdańsk i dalej Wisłą – udaje się on do Włocławka<sup>118</sup>, gdzie nocuje u niejakiego Joschińskiego. Niżej zapisane zostają trzy nazwiska, zapewne potencjalnych kupców z tego miasta: wdowa Bonin, Zichamann, Rescke. Włocławek zdaje się być jednak miejscem, które nie przyniosło przedstawicielowi handlowemu szczęścia. W późniejszych księgach komisyjnych i księgach faktur nie znajdują się bowiem żadne zamówienia pochodzące od włocławskich kupców. Możliwe jednak, że zaopatrywali się oni u większych kupców toruńskich, takich jak Gall czy Neufledt, którzy zajmowali się zakupem win od Clicquot na szerszą skalę. Po drodze do Warszawy Bohne nocuje w Płocku<sup>119</sup> u kupca Bolowskiego. W Warszawie<sup>120</sup> natomiast zatrzymuje się w Hotelu Petersburg. Louis Bohne przyznaje, iż Warszawa stanowi doskonały rynek sprzedaży dla win szampańskich. Zaznacza jednak, iż zawirowania polityczne wpłynęły destrukcyjnie na tutejszy handel, eliminując poślednie domy handlowe. Pozostają najwięksi kupcy i domy handlowe, poza nimi nie ma praktycznie z kim podejmować negocjacji. W kontaktach handlowych należy wystrzegać się drobnej szlachty oraz polskich Żydów. Wśród potężniejszej, choć nielicznej szlachty należy wykazać się francuskimi manierami, aby dobrze sfinalizować interesy. Wymienia przy tym innych właścicieli domów szampana, którzy znani są warszawskim kupcom i odnoszą spore sukcesy: M.M. Jacobi, Tronsson-Jacquesson, Prosper Drouet<sup>121</sup>.

Ważnym elementem notatek poczynionych w podróży jest również jakość i charakterystyka win kupowanych przez warszawskich klientów. Bohne porównuje wina szampańskie popularne w Warszawie do tych pijanych w Krakowie:

La façon de servir icy est comme à Cracovie: habitués aux vins de Hongrie, ils aiment que les nôtres, à beaucoup de liqueur joignent l'avantage, et d'une parfaite clarté, et de faire sauter le bouchon sans être trop véhément pour occasionner de la casse<sup>122</sup>.

Przede wszystkim są to wina bardzo likworowe, przejrzyste i odpowiednio musujące, tak aby dobrze strzelały korkiem, jednak nie nazbyt, aby uniknąć pęknięcia

<sup>117</sup> VC, sygn. 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage...*, k. 82.

<sup>118</sup> Ibid., k. 83.

<sup>119</sup> Ibid.

<sup>120</sup> Ibid.

<sup>121</sup> Ibid., k. 85.

<sup>122</sup> Ibid.

butelek. Widać jasno zaznaczony związek smaku szampanów ze smakiem win węgierskich, do którego przyzwyczajona była tutejsza szlachta oraz kupcy.

W Poznaniu także można znaleźć wielu potencjalnych kupców na wina szampańskie, gdyż zarząd pruski stara się przyciągnąć handel do tego miasta. W okolicach Poznania mieszka bogata szlachta, która również jest godnym uwagi partnerem w interesach<sup>123</sup>.

W swoim dzienniku Bohne poświęca wiele uwagi Gdańskowi<sup>124</sup>. Analizuje zmiany, jakie zaszły w handlu winem po rozbiorach. Szacuje on, iż przed rozbiorami sprowadzano do Polski przez Gdańsk blisko 120 tysięcy baryłek wina. Mimo dominacji w handlu szampanem domu Ruinart, Bohne przyznaje, że udało mu się osiągnąć sukces jako nowemu przybyszowi.

Dzięki zapiskom Bohne'a można prześledzić również cykl zamówień i dostaw do Gdańska. Najlepiej, jak pisze przedstawiciel Clicquot, pojawić się tu w październiku lub listopadzie, aby zebrać zamówienia na wiosnę. Do Gdańska wina wysyłane są z portu w Rouen wiosną, jesienią zaś wina przesyła się do Gdańska przez Lubekę.

Ceny win w Gdańsku kształtują się podobnie jak w Warszawie. Bohne zaznacza, iż nie warto jednak podejmować zleceń od indywidualnych kupujących, ale skupić się na kupcach prowadzących handel na szeroką skalę. Opisując gdańskich kupców wspomina o ich staromodnych obyczajach, o przymusie ucztowania i picia w trakcie załatwiania interesów oraz o niechęci, jaką żywią oni do przedstawiciela Maison Clicquot z powodu utraty wpływów w Galicji:

Depuis quelques années, les négociants danzickois ne me voient plus de bien bon œil parce que je leur ai déniché la Gallicie où, avant moi, le champagne ne faisait point d'affaires. Tous les juifs polonais qui ci-devant venaient de Brody, Cracovie, Dubno (...), prendre leur champagne icy, le tirent ou font tirer directement aujourd'hui. Je tâche de m'en consoler, et eux aussi, en niant d'avoir jamais vu ces pays-là<sup>125</sup>.

To właśnie w Krakowie<sup>126</sup> zamieszkiwali najwięksi odbiorcy domu szampana Clicquot. Dzięki działaniom podjętym przez Louisa Bohne, rynek win musujących został praktycznie zdominowany przez wina tej firmy.

W Krakowie, który Bohne odwiedza w trakcie swojej pierwszej podróży w latach 1801-1802, tak jak i w innych miastach austriackich, wina francuskie są skazane na handlową banicję. Zamówienia pojawiające się na te trunki na początku XIX

<sup>123</sup> Ibid., k. 86.

<sup>124</sup> Ibid., k. 79-80.

<sup>125</sup> Ibid., k. 79.

<sup>126</sup> VC, sygn. 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage...*, k. 59-64.



wieku pochodzą od bardzo zamożnych klientów, którzy nie zamawiali jednak więcej niż 50 butelek. Ich zamówienie musiało być potwierdzone urzędowo i ze wskazaniem, iż wina przeznaczone były tylko i wyłącznie do prywatnej konsumpcji. Specjalne paszporty wydawano na okres 6 miesięcy. Ograniczenia w ilości sprowadzanych win były restrykcyjnie przestrzegane. Jeśli pojawiło się podejrzenie, iż kupiec w swej piwnicy miał więcej niż 50 butelek wina z Francji, natychmiast zjawiała się u niego kontrola i w przypadku odkrycia dodatkowych butelek nakładano surową karę finansową. Inaczej sytuacja wyglądała w przypadku bogatej szlachty; jak pisze Bohne, nawet zamówienia na 500 butelek nie spotykały się z odmową wydania paszportu, naturalnie pod warunkiem, że trunek kupiono w celach niehandlowych.

Bohne wspomina, iż przed rozbiorami w tej części Polski wina z Szampanii, jak i z Burgundii cieszyły się wielkim powodzeniem. Trudności w handlu winem francuskim na tych terenach po rozbiorach sprawiły, iż szampany i burgundy zastępowane tu winami węgierskimi.

Wina lepiej wysyłać wiosną niż jesienią, a czas dostarczenia ich do Krakowa wynosi około 3 miesięcy. Wśród preferowanych win najczęściej jest białych i około 20% różowych, natomiast indywidualni klienci najchętniej kupują wino koloru *œil-de-perdrix*:

Excepté ce qui est en cercles, on veut du grande mousseux liquoreux de la première sorte, 4/5 blanc 1/5 rosé ferme chez le marchand, vin taché ou œil de perdrix chez le particulier ; les caisses, de 80 à 100, les bouteilles, toutes en papier<sup>127</sup>.

Bohne opisuje również właściwości win sprzedawane w Krakowie, podkreślając ponownie, iż wina musujące, jasne i likworowe cieszą się najlepszą renomą:

Les vins que l'on aime le plus généralement sont les mousseux très liquoreux, ceux de Hongrie l'étant aussi comme du miel; il faut des vins extrêmement doux, jaunâtre en couleur, et les rosés vrai œil de perdrix<sup>128</sup>.

Z zapisków poczynionych przez Bohne'a w czasie pobytu w poszczególnych miastach i z kontaktów z kupcami wyłania się pewien model win najchętniej kupowanych przez kupców warszawskich czy krakowskich: słodkie, likworowe, jasne, przejrzyste, dobrze musujące wina, głównie białe, ale również różowe i *œil-de-perdrix* takie właśnie trunki zamawiano na ziemiach polskich.

---

<sup>127</sup> Ibid.

<sup>128</sup> Ibid.

Dla porównania w dzienniku Bohne'a można przeczytać, jakie wina najchętniej pijano w innych zakątkach Europy. W Hamburgu<sup>129</sup> również ceniono wina musujące, jasne, słodkie i przede wszystkim białe. Bohne zaznacza, iż właśnie takie wina cieszą się największą popularnością w północnej Europie. Także i w Berlinie<sup>130</sup> najczęściej kupowano win białych i musujących, szczególnie tych o wysokiej jakości. Natomiast we Wrocławiu<sup>131</sup> nadal królowały wina węgierskie, o których Bohne pisze jako o winach honorowych, podawanych zawsze najlepszym gościom. Szampany są tu lubiane, o ile są trunkami mocnymi, o poprawnym kolorze, słodkimi i delikatnymi. Lipsk<sup>132</sup>, zdaniem Bohne'a, jest prawdziwą stolicą najgorszej jakości i fałszowanych win. Powodzeniem cieszą się tu różowe szampany, a jeśli klientom zaoferuje się wino musujące, likworowe i pozbawione osadu, staną się wiernymi odbiorcami. Żaden dobry posiłek nie obędzie się tu bez win Clicquot. Zarówno w Bambergu, jak i w Norymberdze wina Clicquot były bardzo cenione, jednak trudno dostępne. Najchętniej pijano je, kiedy oferowane były bezpłatnie, trudniej jednak było zdobyć na nie zamówienia<sup>133</sup>.

Bohne opisuje również konkurencję poszczególnych domów szampana, dotyczącą głównie jakości i smaku win. We Frankfurcie<sup>134</sup>, który Bohne odwiedził podczas swojej drugiej podróży, rozpoczętej jesienią 1802 roku, wina Clicquot mogłyby się świetnie sprzedawać, gdyby nie konkurencja domu handlowego Jacquesson. O sekrecie powodzenia tych trunków stanowił wspaniały żółtawy kolor, łagodność, słodycz i kryształowa przejrzystość. Bohne zaznacza, iż konkurenci opanowali niezwykle metodę utrzymywania wina w stanie perfekcyjnej przejrzystości przez wiele lat, a ich butelki praktycznie nigdy nie ulegają zniszczeniu, jak to zazwyczaj ma miejsce w przypadku musującego szampana. W Getyndze<sup>135</sup> natomiast królowały szampany Ruinart. Bohne uważał, że dzięki uniwersytetowi można by sprzedać tu wiele butelek wina szampańskiego. Jednak tutejsi studenci wolą wydać pieniądze na jedzenie. Jedynie profesorowie skłonni byli do zakupu szampana.

W trakcie trzeciej podróży po Europie, między lipcem 1804 roku a grudniem 1805 roku, Bohne pomija dotychczas odwiedzone miasta i kieruje się na podbój Rosji.

---

<sup>129</sup> Ibid., k. 20-21.

<sup>130</sup> Ibid., k. 44-46.

<sup>131</sup> Ibid., k. 54.

<sup>132</sup> Ibid., k. 83.

<sup>133</sup> VC, sygn. 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage...*, k. 10, 17.

<sup>134</sup> Ibid., k. 48.

<sup>135</sup> Ibid., k. 56.

Zarówno w Petersburgu<sup>136</sup>, jak i w Moskwie<sup>137</sup> Bohne napotyka na problemy związane z płatnościami i wrogim nastawieniem do obcych domów handlowych. Ostatecznie osiąga jednak sukces i marka Clicquot praktycznie monopolizuje rynek szampana w Rosji.

---

<sup>136</sup> VC, sygn. 1A 1E 105, *Troisième carnet de voyage...*, k. 10.

<sup>137</sup> *Ibid.*, k. 17.

### 3. SMAK I WINO

#### 3.1. CZYM JEST SMAK?

W badaniach nad historią wyżywienia, obyczajów stołu i kuchnią praktycznie nie sposób nie użyć słowa „smak”. Odmieniany na wszystkie sposoby, rozpatrywany w różnych kontekstach, ramach czasowych i geograficznych, smak jest nierozzerwalnym elementem rozważań nad jedzeniem. Gdy jednak przyjrzeć się bliżej zastosowaniu tego pojęcia, odnosi się wrażenie, że słowo „smak” jest słowem-wytrychem, jednocześnie tyleż znaczącym, co znaczeniowo pustym. Smak jest często utożsamiany z kuchnią, pamięcią, obyczajami, potrawami i jako taki nie jest zazwyczaj bezpośrednio definiowany.

Problem w polskich badaniach nad historią wyżywienia, młodą dyscypliną badawczą, czerpiącą zarówno z dokonań antropologów, jak i socjologów, historyków i geografów, francuskich i anglosaskich, brak jest specjalistycznej nomenklatury, która pozwoliłaby swobodnie opisywać badane zjawiska.

W pracy Carolyn Korsemyrer, poświęconej związkowi smaku z filozofią, stosowane są dwa terminy. Słowo *taste* oznaczać ma zmysł smaku, natomiast *Taste* nawiązywać do estetycznego i filozoficznego problemu smaku<sup>138</sup>. W języku polskim słowo „smak” oznacza zarówno zmysł pozwalający odróżnić właściwości chemiczne danych pokarmów, jak i same właściwości chemiczne czegoś, co jest tym zmysłem rozpoznawane. Jednocześnie słowo to jest synonimem gustu, czyli zdolności do rozpoznawania rzeczy pięknych czy ich tworzenia, a także odróżniania rzeczy pięknych od ich przeciwieństw.

Odczuwanie fizyczne związane jest zarówno z jednym, jak i drugim rozumieniem tego pojęcia. Przyjemność degustacji może być równa doznaniom wynikającym z admiracji dzieła sztuki, doceniania jego piękna i perfekcji. Smak organoleptyczny związany jest z wyborem, podyktowanym jednakże nie tylko znajomością zagadnienia, ale także niewiedzą. Pomaga rozpoznać dobre produkty, potrawy, które wcześniej smakowane pozostawiają wrażenia możliwe do powtórzenia

---

<sup>138</sup> C. Korsemyrer, *Making sense of taste. Food and Philosophy*, 1999, s. 38.

poprzez ponowne próbowanie wybranych specjałów. Smak nie istnieje bowiem bez odniesienia go do produktów, wywołujących odpowiednie wrażenia smakowe<sup>139</sup>.

Smak-gust jest bardziej związany z wyborem niż z odczuwaniem. Dobry smak to przede wszystkim umiejętność rozróżniania przedmiotów, zjawisk i działań, jak również wyodrębniania ze zbioru wcześniej wymienionych tych, którym przypisana zostaje szczególna wartość. Można zatem dostrzec, iż dany przedmiot, zachowanie, zjawisko, dopóki nie zostanie określone przez kogoś, kto dysponuje dobrym smakiem, gustem w danej dziedzinie, pozostaje neutralne. Jednocześnie negatywna opinia dysponenta tego zmysłu nie przekreśla potencjału przedmiotu, zachowania czy zjawiska do bycia obiektem admiracji innych osób.

Giorgio Grignaffini definiuje smak jako reprezentujący operację transformacji percepcji i równoczesnej kategoryzacji danego obiektu przez jeden lub wiele podmiotów w porządku aksjologicznym jednocześnie estetycznym i kognitywistycznym<sup>140</sup>.

Smak zmienia się przez całe życie człowieka i jednocześnie ulega zmianie w perspektywie historycznej<sup>141</sup>. Celem niniejszej dysertacji jest obserwacja przyczyn, przejawów i reperkusji, jakie niesie ze sobą zmiana trunku na szlacheckim stole, przy czym hipoteza główna zakłada, iż taka zmiana dokonuje się na przestrzeni połowy XVII – początku XIX wieku.

Pojęcie smaku można rozpatrywać w kategoriach odczuwania i wyboru wrażeń konsumpcji.

### 3.1.1. WSPÓLNOTY SMAKU W EUROPIE?

Analiza wielotorowości przemiany smaku prowadzi do postawienia pytań o istnienie w Europie nowożytnej wspólnoty smaku, czyli grup, w których istnieje podobny standard wyboru danego smaku, w tym przypadku odnoszący się do trunków. W kontekście konsumpcji wina w epoce nowożytnej dostrzegalny jest, wielokrotnie wspominany w niniejszej dysertacji, podział na obszar, w którym funkcjonowała

---

<sup>139</sup> M. Godard, *Le goût de l'aigre. Essai de gastronomie historique*, Paris 1991, s. 11-13.

<sup>140</sup> G. Grignaffini, *Pour une sémiotique du goût: de l'esthésie au jugement*, [w:] *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, red. J. Fontanille, E. Landowski, Limoges 1998, s. 29.

<sup>141</sup> V. Leclerc, *Comprendre le goût*, „Papilles”, nr 18, s. 36.

kultura wina – przede wszystkim południe Europy<sup>142</sup> – i obszar północny, w którym podstawowym napojem było piwo. W danym obszarze kulturowym panowały inne upodobania kulinarne, a także sposoby konsumpcji trunków<sup>143</sup>. Nowe produkty, takie jak kawa, czekolada czy herbata w znacznym stopniu zmieniły rynek napojów, stając się alternatywą dla wina i piwa. Konkurencja ta sprawiła pośrednio, iż jakość win uległa znacznej poprawie w drugiej połowie XVII wieku. Pojawienie się win jakościowych z Bordeaux czy Burgundii i musujących szampanów stanowi prawdziwą rewolucję, upowszechniającą wino jako artefakt luksusu. Mówiąc o szampanach i prekursorach wielkich bordoskich win nie należy jednak zapominać, iż nie były to trunki zupełnie zunifikowane. Wina szampańskie jeszcze na początku XIX wieku sprzedawane są jako trunki zarówno musujące, jak i niemusujące, białe, różowe, etc. Część z nich była dosładzana, inne zaś charakteryzowały się wytrawnym smakiem.

Jeśli porównać handel winem francuskim w Polsce w drugiej połowie XVII i XVIII wieku, w dużej mierze kontrolowany przez holenderską flotę handlową, z handlem szampanem w Europie końca XVIII i początku XIX wieku, można zauważyć, jak nowe metody sprzedaży wpłynęły na odmienne ukształtowanie się gustów w poszczególnych regionach. Francuskie wino, które przybywało na statkach do Gdańska było często mieszanką różnych win, pochodzących z różnych regionów i odznaczających się odmienną jakością. Ten melanz trunków często podlegał również procesowi przygotowywania do trudnej morskiej podróży. Trudno zatem było przewidzieć, co znajdzie się w danej beczce i czy będzie to wino, które dany kupiec lub szlachcic zakupił. Być może właśnie ta unifikacja wina sprawiła, że do drugiej połowy XVIII wieku najczęstsze określenia wina, z jakimi można spotkać się w dokumentach są dość lakoniczne i dotyczą jego proveniencji lub koloru; czasami pośrednio określona bywa jakość (opisanie win jako stołowe). Nowe wina jakościowe z Bordeaux i Burgundii wyszły z cienia masowej produkcji i stały się trunkami często spersonalizowanymi i spluralizowanymi. Butelkowanie win umożliwiło ich dłuższe przechowywanie, tym samym możliwe stało się zamawianie win z konkretnych roczników i waloryzowanie szerokiego wachlarza innych cech, a nie jak wcześniej podstawowego kanonu: kraju pochodzenia i koloru. Rozszerzenie gamy win widoczne

<sup>142</sup> Warto zaznaczyć, iż dopiero w XVII wieku z mapy europejskich winnic znikają te położone na północnych krańcach kontynentu, wcześniej bowiem, sadzenie winnic było powszechne i nie zrażano się nawet surowym klimatem, sadząc winnice na północ od Londynu.

<sup>143</sup> J. Dumanowski, *De l'argent au verre. Manières de boire de la noblesse polonaise au XVII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. Ch. Bouneau, M. Figeac, Bordeaux 2008, s. 243-249.

jest zwłaszcza w przypadku szampanów: kolor, poziom słodczy, charakter wina, winnica, rocznik, jakość<sup>144</sup>.

Przemianie ulega nie tylko charakterystyka trunku, ale również metody jego sprzedaży, które również stały się bardziej spersonalizowane. Handel winami szampańskimi i burgundzkimi z Polsce, zwłaszcza na przełomie XVIII i XIX wieku, odbywał się głównie drogą lądową.

Ponieważ o samym smaku ówczesnych szampanów wiadomo niewiele – można wszak bazować jedynie na opisach właściwości smakowych danego trunku – warto rozszerzyć znaczenie tego pojęcia, które obejmować mogłoby swym zakresem jednocześnie charakterystykę wizualną i smakową wina. Tak skonstruowane pojęcie smaku może posłużyć do wyodrębnienia geograficznych i kulturowych wspólnot smaku, charakteryzujących się upodobaniem do danego modelu trunku.

Stephen Mennel w rozważaniach na temat wyżywienia i smaku w Anglii i Francji od średniowiecza do czasów nowożytnych<sup>145</sup> stawia podstawowe pytanie: w jaki sposób grupy społeczne rozwijają standardy dotyczące smaku? Dzieli jednocześnie owe standardy na te, posiadające moc autorytarną, jak i te, które dla danej grupy są jedynie opcjonalne i podlegają wyborowi. Różnic w preferencjach smakowych między poszczególnymi grupami nie da się w pełni wytłumaczyć jedynie dostępnością na danym terenie specyficznego katalogu produktów żywnościowych. Sposoby przygotowywania żywności, jak i sam wybór produktów w zależności od kultury może być diametralnie różny. Ponadto w danej kulturze nie wszystkie jadalne produkty muszą być włączone do menu danej wspólnoty. Mennel podważa teorię o tym, iż człowiek lubi tylko potrawy i smaki raz już poznane. Zadaje on fundamentalne pytania o to, w jaki sposób przebiegało to przyzwyczajanie do danego smaku oraz w jaki sposób nastąpiły zmiany na przestrzeni czasu w preferencjach smakowych danych grup<sup>146</sup>. Udowadnia tym samym, iż standardy dotyczące smaku nie są niezmiennie i wieczne.

W analizowanym zagadnieniu konsumpcji wina w czasach nowożytnych dostrzec można szczególnie wyraźnie zmiany w percepcji smaku u danych grup. W przypadku Rzeczypospolitej doby nowożytnej o szlachcie, której preferencje

---

<sup>144</sup> Wymienione elementy określające dane wino w przebadanym materiale źródłowym nie pojawiają się zawsze w tak przedstawionej konfiguracji. Zazwyczaj stałymi elementami są: kolor wina, jego natura, czyli określenie go jako musujące lub nie, oraz informację na temat smaku. Pozostałe dane takie jak jakość czy miejsce pochodzenia występują rzadziej.

<sup>145</sup> S. Mennel, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, s. 2.

<sup>146</sup> *Ibid.*, s. 4-5.

dotyczące wyboru danego trunku stanowią przedmiot niniejszej analizy, nie można mówić jako o jednolitej grupie.

Ograniczenia, jakie nakłada dostępny materiał źródłowy przejawiają się również w rozważaniach nad istnieniem wspólnot smaku, jak i specyficznych standardów, które mogły wykształcić dane grupy. Niezwykle pomocne są tu dokumenty dotyczące handlu szampanem w XIX wieku. Już wcześniej, w ramach analizy dziennika Louisa Bohne'a, przedstawiciela Maison Clicquot, podano przykłady wyróżniających się miast na ziemiach polskich, których specyficzne wymagania co do charakterystyki szampana wpływały na jego produkcję we Francji.

Zapiski poczynione przez Bohne'a, a następnie pozostałych przedstawicieli handlowych domu szampana, wskazują na rozwój produkcji podyktowanej preferencjami konsumentów. W ten sposób w XIX wieku można mówić już o konkretnych smakach szampana, określanych na podstawie wskazań danej grupy konsumentów, odnoszących się głównie do poziomu cukru w winie. W połowie XIX wieku można już mówić o „smaku angielskim”, charakteryzującym się zawartością od 22 do 66 gramów cukru na litr, „smaku amerykańskim”, od 110 do 165 gramów i – być może najbliższemu „smakowi polskiemu” – „smaku rosyjskim” – między 275 a 330 gramów cukru na litr wina<sup>147</sup>. Wyraźnie widać, iż zawartość cukru na litr wina jest znacznie wyższa niż w pierwszych latach XIX stulecia, o czym napisano przy okazji analizy smaku win dostarczanych przez Clicquot. Pomimo różnic nominalnych relacja między zawartością cukru w poszczególnych smakach nawiązuje do preferencji, ujawniających się pod koniec XVIII wieku i na początku XIX wieku. Na podstawie informacji zawartych w dokumentacji i korespondencji handlowej domu Clicquot można uznać, że im dalej na wschód, tym sprzedawane szampany musiały być słodsze. Jest to odmienny podział niż ten związany z apriopriacją wina. Wcześniej rozgraniczenie przebiegało na linii północ-południe Europy. W przypadku smaku win podział ten nie jest już taki oczywisty. Anglicy, należący do kręgu krajów północnych, niewytwarzających wina, których napojem miejscowym było piwo, nie tolerowali słodkiego szampana.

Czy możliwe jest znalezienie wytłumaczenia dla tak odmiennego gustu? Być może popularność dosładzanych win szampańskich, mocno likierowych, była zbyt rozpowszechniona i angielscy konsumenci wybierali wina mniej popularne,

---

<sup>147</sup> A.-M. Chabbert, *L'évolution historique du goût du champagne*, „Papilles”, nr 7, 1994, s. 9.



niemusujące i wytrawne. Należy jednak pamiętać, iż wino szampańskie przez długi czas uważane było za najlepsze właśnie wtedy, kiedy nie było winem musującym i zbyt dosładzonym. Szczególnie we Francji konsumpcja musującego szampana długo uważana była za fanaberię. Prawdziwi znawcy smaku doceniali wina stałe, o bursztynowej barwie, bez dodatku cukru czy syropu, których konsumpcja wymagała bycia prawdziwym koneserem, co potwierdzają słowa przedstawiciela domu szampana Moët: „Il faut être connaisseur et amateur pour ce vin (de Sillery) qui doit être sec, de couleur ambrée, et sans mousse”<sup>148</sup>.

Za ten smakowy dysonans odpowiedzialne są zapewne dwie ścierające się ze sobą tendencje. Warto jednak zwrócić uwagę, iż Anglicy słynęli ze swego zamiłowania do cukru. W latach 1700-1709 na mieszkańca przypadało tam 2 kg cukru, natomiast pod koniec XVIII wieku poziom ten osiągnął ponad 6 kg, aby na początku XIX stulecia dojść do 9 kg<sup>149</sup>. Upowszechnienie cukru i łatwiejszy do niego dostęp czyniły go jednak mniej elitarnym, zatem w nowej kuchni i nowej modzie smak słodki przestał dominować. Potwierdzają to słowa Bohne'a, który dokładnie wyjaśnia, jakie wina są pożądane w Londynie:

l'on veut un vin sec, point de liqueureux, point de grand mousseux, un vin qui, sans être âpre, se fasse sentir au palais, chauffe la poitrine, ait beaucoup de montant et de feu(...) <sup>150</sup>.

Widać wyraźnie, iż praktycznie wszystkie cechy win cenione w Europie centralnej i wschodniej stoją w opozycji do dobrego smaku wina w rozumieniu Anglików, którzy upodobali sobie przede wszystkim szampana Sillery <sup>151</sup>. W rzeczywistości smak Anglików był zdecydowanie bardziej rozbudowany, zróżnicowany i wyrafinowany niż Francuzów czy innych mieszkańców kontynentu, nawet pod względem słownictwa. Kupując wina, wymagali o wiele dokładniejszych informacji o ich dokładnej proveniencji czy roczniku<sup>152</sup>.

---

<sup>148</sup> Archiwum Moët & Chandon, sygn. 18 J 501, korespondencja: 5 sierpnia 1790, k. 213, cyt. za B. Musset, op. cit., s. 603.

<sup>149</sup> J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Historie de l'alimentation*, Paris 1996, s. 640.

<sup>150</sup> VC, sygn. 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne novembre 1801- août 1802*, b.n.

<sup>151</sup> *The glorious vintage of champagne!*, „The Country Gentlemen's Magazine”, vol. 2, London 1869, s. 477.

<sup>152</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008, s. 148-149.

### 3.1.2. ZMIANY OBYCZAJÓW – ZMIANA SMAKU?

Analizując zmiany zachodzące w zachowaniu przy stole, stosunku do nagości czy życia intymnego, Norbert Elias<sup>153</sup> zauważył, iż form zachowań nie sposób wyodrębnić z szerokiego kontekstu społecznego. Obserwując jednak dyskurs historyczny, obyczaje, zachowanie się przy stole czy formy konsumpcji alkoholu, można stwierdzić, że często zostają one wyrwane z kontekstu społecznego i sprowadzone do funkcji anegdotalnej.

W trakcie analizy kompendiów dobrych manier Eliasowi udało się skonstruować prawie jednolitą wizję ewolucji zachowań, chociażby tych przy stole. Mimo iż, jak stwierdza autor, cywilizacja nie ma konkretnego początku, w dziele Eliasza dostrzec można rozróżnienie na trzy fazy.

W średniowieczu nie istnieje tak silny nacisk i kontrola społeczna wobec zachowań przy stole, chociaż pojawiają się, dziś oczywiste i niewymagające nawet komentarza, zalecenia: nie mlaskać, nie sapać i nie rzucać się na jedzenie. Akceptowane są praktyki, które dziś uchodzą za niestosowne: jedzenie rękami, i to jeszcze ze wspólnego nakrycia. Kiedy między XVI a XVIII wiekiem dochodzi do zmian w kwestii zachowania przy stole, pojawia się coraz więcej ograniczeń. Mimo iż trudno tu mówić jeszcze o eleganckiej zastawie, to wskazuje się już na ułożenie przy stole skromnych utensyliów, takich jak kubek, nóż i chleb. Z czasem katalog niezbędnych przedmiotów na stole powiększa się coraz bardziej. Nóż, widelec i łyżka w późniejszym czasie podlegają już jedynie modyfikacjom i multiplikacjom. Utrzymywane w XVIII wieku standardy zachowania podlegały później zmianom o charakterze zaledwie kosmetycznym.

Wśród przedstawionych przez Eliasza przykładów zachowań przy stole związanych z konsumpcją alkoholu najczęściej pojawiającym się motywem jest rytuał picia z jednego kielicha. Zwyczaj ten opisał m.in. François de Callières:

---

<sup>153</sup> N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980.

W Niemczech i w królestwach północnych uchodzi za przejaw ogłady i przystojności, gdy książę pierwszy wypije kielich za zdrowie tego lub tych, których podejmuje, potem zaś podaje im ten sam kielich lub ten sam kubek napełniony zazwyczaj tym samym winem; i nie jest to u nich jakiś brak ogłady, lecz wyraz szczerości i przyjaźni; kobiety również wnoszą kielich pierwsze i potem kielich swój z tym samym winem podają lub każą podać temu, czyje zdrowie piły, co wcale nie uchodzi tam za oznakę szczególnego faworu jak u nas...Nie uchybiając panom z północy – odpowiada pewna dama – nie pochwalałabym tego zwyczaju picia z tego samego kielicha, a już tym bardziej wypijania resztek po paniach, jest w tym coś nieczystego, toteż wolałabym, aby w inny sposób dawali świadectwo szczerości swych uczuć<sup>154</sup>.

Podobną relację znajdziemy u księdza Kitowicza, który opisał zwyczaje panujące przy stole za czasów Augusta III:

Z jednej szklanki pili za kolejną lub z jednego puchara, nie brzydząc się kroplami napoju, które z wąsów jednego spadały w puchar podawany drugiemu. Biała płec nawet nie miała mierzających przytykać swoich ust delikatnych do puchara, w kolej idącego, po wąsach uszarganych. Jak zaś nastały kielichy szklane i kieliszki, nastąpiła zarazem i obrzydliwość cudzej gęby. Kto spełnił kielich, nim go drugiemu podał, wytarł go czysto serwetą, dalej zaś za ochędostwem postępującym w górę przepłukiwano go po każdym pijącym wodą w kredensie, kieliszki zaś małe do wina stawiano z osobna przed każdego tudzież butelkę z winem i wodą i szklankę do niej przed każdą osobą. Jeżeli kto żądał piwa, to na tacy roznoszono w szklankach dla siedzących u stołu<sup>155</sup>.

Jak łatwo zauważyć, w kwestii konsumpcji trunków w nowożytnej Europie istniał wyraźny podział. Dla przybyszów z krajów południowych, takich jak Francja czy Włochy, zwyczaje panujące na Północy – w Niemczech czy w Polsce – były niezrozumiałe, a nawet odpychające.

Picie z jednego kielicha próbował racjonalnie uzasadnić Jouvin de Rochefort<sup>156</sup>. W czasie swych wojaży po Rzeczypospolitej obserwował, jak mizernie wyposażone były karczmy. Bardzo często brakowało tam serwetek i obrusów, a i zastawa stołowa nie była kompletna. Niewielką ilością naczyń tłumaczył zatem Jouvin de Rochefort zwyczaj pijania z jednego kielicha. Ta ciekawa interpretacja polskich zwyczajów pokazuje pewien rodzaj wrażliwości i próby zrozumienia czy może raczej wytłumaczenia odmiennego zachowania. Mimo iż autor notował swoje obserwacje i refleksje w latach 70. XVII wieku to przypominają one swym charakterem i współczesne teorie dotyczące dawnych obyczajów. Do dziś bowiem pokutuje przekonanie, iż kuchnia polska była tak obfita w przyprawy, a szafran królowała na magnackich stołach, ponieważ mięso w owym czasie psuło się dość szybko i przyprawy miały zakamuflować niezbyt przyjemny smak i zapach potraw. Oba wyjaśnienia można

<sup>154</sup> Ibid., s. 120.

<sup>155</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 225-226.

<sup>156</sup> P. Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985, s. 80.

uznać za bardzo racjonalne. Karczmy w Rzeczypospolitej były rzeczywiście ubogo wyposażone. O licznych niewygodach<sup>157</sup> przeczytać można w prawie każdym dzienniku podróży z tego czasu. Zwyczaj picia z jednego kielicha nie był jednak spowodowany ubóstwem miejsc spożywania trunków i niewystarczającą liczbą kielichów. Był oznaką szacunku i towarzyskiej ogłady. Nie inaczej było z przyprawami. Szafran dodawany do potraw, aby „zagłuszyć” smak nadpsutego mięsa? Trudno o bardziej mylne stwierdzenie. Biorąc pod uwagę, iż była to jedna z najdroższych przypraw, nikt nie pomyślałby, że służyła ona konserwowaniu czy poprawianiu smaku zepsutych mięs. Dania hojnie obsypane drogimi przyprawami miały ukazać bogactwo gospodarza, który serwował je swym gościom. Przykłady tego typu zachowań można znaleźć w relacjach Jeana de Labourea, francuskiego historyka-kronikarza, który brał udział w uczcie wydanej na cześć Marii Ludwiki Gonzagi. Opisując jedną z takich uczt, wspomina on o potrawach niejadalnych dla Francuzów:

(...) przy stole królowej. Ustawiono tam dla dekoracji trzy piramidy z cukru, pomalowane i obsypane pozlótką (...). Wszystko przyrządzone było na sposób polski, a prawie wszystkie buliony były zaprawione szafranem i korzeniami. Do spożycia dla niej [królowej] nadawały się tylko dwie kuropatwy przygotowane po francusku<sup>158</sup>.

Różnice w postrzeganiu kategorii luksusu, jak również w eksponowaniu bogactwa za pomocą odmiennych środków, wpływają na trudności w pojęciu przekazu przedstawicieli innej kultury. Niezrozumieniu smaku, sposobu przyrządzania i podawania dań towarzyszył również wzajemny brak zrozumienia dla upodobań smakowych w kwestii wyboru win.

### 3.1.3. FRANCUSKA FORMUŁA DOBREGO SMAKU

Zmianom w zakresie wyboru trunków i preferowanych smaków towarzyszy również upowszechnienie się francuskiej koncepcji dobrego smaku (*bon goût*). Wraz z rewolucją kulinarną, której początków należy szukać we Francji, dokonała się rewolucja w estetyce i w postrzeganiu otaczającego świata, determinująca następnie wartościowanie przedmiotów, zjawisk i zachowań.

Począwszy od XVII wieku wzrasta zainteresowanie sztukami pięknymi, muzyką, malarstwem, rzeźbą czy architekturą. We Francji to właśnie polityka

<sup>157</sup> A. Mączak, *Peregryncje, wojaże, turystyka*, Warszawa 1984.

<sup>158</sup> J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1, Kraków 1971, s. 237.

kulturalna Ludwika XIV, którą realizował na zasadzie mecenatu państwa, przyczyniła się do tego rozwoju. Przykładem tego są liczne akademie<sup>159</sup>, powstające począwszy od lat 60. XVII wieku. Jednocześnie między końcem XVII wieku a połową XVIII wieku dokonuje się upublicznienie sztuki, któremu towarzyszy wzrost liczby debat na temat przeszłości i nowoczesności w sztuce, literaturze, etc. Narodzinom refleksji nad estetyką sprzyjały nie tylko działania podejmowane w ramach wspomnianej polityki kulturalnej, lecz również przemiany dokonujące się w społeczeństwie. Jeszcze w dobie renesansu wykonywano prace na konkretne zlecenie i podyktowane wymaganiami zleceńodawcy. W dobie przemian natomiast, artysta zaczyna tworzyć dzieła dla anonimowego odbiorcy, marszanda czy kolekcjonera. W ten sposób sztuka zyskuje publiczność, która potrzebuje jednak wiedzy na temat tego, jak odróżnić dobre dzieła sztuki od nieudanych<sup>160</sup>. W koncepcji estetycznego smaku-gustu funkcjonuje przekonanie, iż jest tylko kilka prawidłowych sposobów dostrzegania piękna i o wiele więcej niewłaściwych<sup>161</sup>.

Odpowiedzią jest pojawienie się nowej koncepcji dobrego smaku – *bon goût*. Ewolucja pojęcia smaku przebiegała równoległe ze zmianami w sztuce i dyskursie o niej. Od początku XVII wieku do pierwszych lat XVIII stulecia zauważalnie rośnie znacznie pojęcia smaku. We francuskich słownikach z biegiem lat poświęca mu się coraz to obszerniejsze teksty, poszerzając wachlarz znaczeń i odniesień. Metafora smaku została przeniesiona w obszar sztuk pięknych, gdzie niezbędne stało się rozróżnienie piękna od brzydoty. Césaire de Rochefort w *Dictionnaire général curieux* pisał o smaku jako o jednym z najważniejszych zmysłów człowieka:

Quoyque le goût ne soit pas le plus noble de tous les sens, il est néanmoins le plus nécessaire. Saint Hiérôme dit que sans luy l'homme ne peut pas vivre longuement; ce qu'il fait sans les autres<sup>162</sup>.

Smak był niezwykle istotny w hierarchii zmysłów<sup>163</sup>, pozwalał bowiem na odróżnienie produktów świeżych od nieświeżych, dobrych dla zdrowia od szkodliwych. Termin „smak”, wiążący się z doznaniem organoleptycznymi, nie był używany

<sup>159</sup> Académie royal de danse - 1661 r.; Académie des inscriptions et belles-lettres - 1663 r.; Académie des sciences - 1666 r.; Académie de musique - 1669 r.; Académie royal d'architecture - 1671 r.

<sup>160</sup> E. Lièvre, *Mouvement littéraire. Les Lumières et la naissance de l'esthétique*, komentarz do tekstu Montesquieu, *Essai sur le goût*, 2010, s. 57-61.

<sup>161</sup> W.D. Smith, *Consumption and the Making of Respectability, 1600-1800*, New York 2002, s. 81.

<sup>162</sup> C. de Rochefort, *Dictionnaire général curieux*, Lyon 1685, s. 221.

<sup>163</sup> Warto zaznaczyć, że dziś zmysłem znacznie ważniejszym niż smak jest wzrok. Nie trzeba smakować potraw, by sprawdzić ich świeżość i przydatność. Wystarczy, jak pisał o deprecjacji smaku w dziedzinie żywienia Flandrin, spojrzeć na etykietę, przeczytać listę składników i datę przydatności do spożycia: J.-L. Flandrin, M. Montanari, op. cit., s. 700.

wyłącznie w funkcji indykatora świeżych potraw, lecz stał się synonimem wiedzy i wyboru tego, co piękne w sztuce. Jednocześnie w XVIII wieku dokonuje się przemiana w zakresie postrzegania kuchni; staje się ona rodzajem sztuki, podobnie jak muzyka czy malarstwo. Tu również niezbędny jest dobry smak. Dwie koncepcje smaku idealnie przedstawia artykuł Woltera na ten temat:

Le goût, ce sens, ce don de discerner nos aliments, a produit dans toutes les langues connues la métaphore qui exprime, par le mot goût, le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts: c'est un discernement prompt comme celui de la langue et du palais, et qui prévient comme lui la réflexion; il est, comme lui, sensible et voluptueux à l'égard du bon; il rejette, comme lui, le mauvais avec soulèvement; il est souvent, comme lui, incertain et égaré, ignorant même si ce qu'on lui présente doit lui plaire, et ayant quelquefois besoin, comme lui, d'habitude pour se former. Il ne suffit pas, pour le goût, de voir, de connoître la beauté d'un ouvrage; il faut la sentir, en être touché. (...) Rien ne doit échapper à la promptitude du discernement; et c'est encore une ressemblance de ce goût intellectuel, de ce goût des arts, avec le goût sensuel: car si le gourmet sent et reconnoît promptement le mélange de deux liqueurs, l'homme de goût, le connoisseur, verra d'un coup – d'œil prompt le mélange de deux styles<sup>164</sup>.

Dobry smak w zakresie kuchni konstituuje wysoką pozycję elit w społeczeństwie. Przepych i zbytek w kulinariach został zastąpiony jakością używanych produktów i prostotą przyrządzania potrawy oraz jej podania. Brak wiedzy na temat odpowiedniego smaku potraw, brak umiejętności rozróżniania dań dobrych od złych, a także ignorancja w tym zakresie, skutecznie eliminowały z kręgu elit XVIII - wiecznej Europy<sup>165</sup>. François Massialot<sup>166</sup> twierdził, iż dobry smak panuje jedynie w Europie. Wolter zaznaczał zaś, że to szczególnie Francuzi słyną z dobrego smaku, którego nie posiadają na Północy, w Azji czy Afryce<sup>167</sup>. Również dzięki Menonowi i jego książce kucharskiej na dobre zadomowił się w świadomości europejskiej *le goût moderne* – nowy smak<sup>168</sup>.

W słowniku Trevoux z połowy XVIII wieku znajduje się definicja dobrego smaku, według której nie wynika on z posiadania rozległej wiedzy. Jest on zatem wartością ulotną, nie można się go nauczyć, należy się z nim urodzić<sup>169</sup>. XVII-wieczna

<sup>164</sup> tekst pochodzący z *Encyclopédie*, hasło „goût”, 1757, cyt. za *Dictionnaire de la Pensée de Voltaire*, red. A. Versaille, 1994, s. 479.

<sup>165</sup> P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Bordeaux 2010, s. 164-165.

<sup>166</sup> Francuski kucharz, żył w latach 1660-1733, autor książek kucharskich: *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, 1691; *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, 1692; *Le Cuisinier roial et bourgeois, qui apprend à ordonner toute forte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuiers de Cuifine*, 1705.

<sup>167</sup> *Dictionnaire de la Pensée...*, op. cit., s. 485.

<sup>168</sup> J.-C. Bonnet, *Le XVIII<sup>e</sup> siècle entre goût et les dégoûts*, „Papilles” nr 15, 1999, s. 49.

<sup>169</sup> J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, red. R. Chartier, t. 3, Wrocław 2005, s. 352.

koncepcja dobrego smaku jako niezależnego od pochodzenia, stanu posiadania czy wiedzy „daru natury” sprawiła, iż wykazanie się dobrym smakiem w towarzystwie stało się nowym kryterium rozróżnienia społecznego. Było to również pierwsze pojęcie, odnoszące się do jednostki jako konsumenta<sup>170</sup>. W myśl przedstawionej przez Woltera idei smaku posiadanie tego wyjątkowego zmysłu wiązało się również z konsumpcją wina: „Le gourmet est celui qui discernera le mélange de deux vins, qui sentir ce qui domine dans un mets, tandis que les autres convives n'auront qu'un sentiment confus et égaré”<sup>171</sup>. Dobry smak pozwala zatem jednocześnie odróżnić smaki, wydobyć istotę, charakter wina, z drugiej zaś strony sprawia, iż jego posiadacz staje się koneserem decydującym o tym, co faktycznie jest istotą wina.

### 3.2. WINO I DEGUSTACJA – NOWY JĘZYK SMAKU

Smak wina i inne jego właściwości poznaje się dzięki degustacji, której ściśle określone zasady gwarantują wybór odpowiedniego wina i uniknięcie zakupu trunków niedopasowanych do danego gustu. Nasuwa się tu kilka pytań. Czy w dobie nowożytnej można mówić o istnieniu degustacji powiązanej z wiedzą enologiczną? Czy jej zasady były określone, skodyfikowane, przekazywane w jakiegokolwiek formie? Czy degustacji towarzyszył specyficzny język, próby opisu dech charakterystycznych win?

Wielokrotnie w niniejszej dysertacji pojawiały się uwagi na temat niedostatków źródeł dotyczących konsumpcji wina w Polsce pod względem identyfikacji win i ich szczegółowego opisu. Rozproszony materiał źródłowy, który udało się pozyskać w wyniku licznych kwerend archiwalnych ukazuje, jak niewiele informacji szczegółowych o zawartości szlacheckich piwnic zachowało się do dnia dzisiejszego. Należy zatem docenić jednostkowe źródła, pozwalające na szczegółową analizę preferencji smakowych w danym miejscu i w danym czasie. Jednym z takich dokumentów jest „Inwentarz win księżnej Anny z Sanguszków Radziwiłłowej”<sup>172</sup> z 1732 roku<sup>173</sup>, będący najstarszym, odnalezionym w toku prowadzonych badań dokumentem

---

<sup>170</sup> Ibid., s. 354.

<sup>171</sup> *Dictionnaire de la Pensée...*, op. cit., s. 484.

<sup>172</sup> W. Karkucińska, *Anna z Sanguszków Radziwiłłowa*, Warszawa 2000.

<sup>173</sup> *Vide* Aneks 8; AGAD, AR XXVI, sygn. 228, *Inwentarz win księżny Anny z Sanguszków Radziwiłłowej znajdujący się w sklepie*, 1732 r.

z komentarzem enologicznym dotyczącym zgromadzonych w piwnicy win. Samo sformułowanie „komentarz enologiczny” wymaga jednak doprecyzowania.

Dyskurs o winie, jego właściwościach, walorach smakowych i innych elementach konsumpcji pojawia się praktycznie od momentu kiedy z owoców winorośli rozpoczęto wytwarzanie sfermentowanego napoju. Literackie spory o wyższość jednych win nad drugimi również na stałe wpisują się w krajobraz dyskursu o bachicznym trunku. Zmieniają się jedynie kryteria, według których poszczególne wina zdobywają swoją pozycję. Najlepsze bordoskie wina stały się słynne wśród angielskich konsumentów głównie ze względu na skojarzenie z właścicielem winnicy, np. wina Pontac z Haut-Brion<sup>174</sup>.

Również w Rzeczypospolitej o winach pisze się ogólnikowo. Podziw dla węgryzna wyrażany jest w sposób bardzo lakoniczny. Było to najznamienitsze wino, wino królów, pijane przez najbogatszych spośród szlachetnie urodzonych. Trudno jednak znaleźć uzasadnienie dla tego typu przywiązania do trunku. Nie brak natomiast w literaturze zarówno baroku, jak i oświecenia peanów na cześć wybornego wina węgryskiego o cudownym smaku. Smaku, o którym niestety niewiele wiadomo.

Użyte wcześniej określenie „komentarz enologiczny” nawiązuje do pierwszych prób opisanie wina, zawierających takie elementy, jak rocznik, opis doznań organoleptycznych, zapach, smak, wygląd wina, jego przeznaczenie i szczegółowy opis. Oczywiście nie jest to rodzaj komentarza stosowanego w dzisiejszych enologicznych przewodnikach po winach danego regionu, klasyfikujących wina na podstawie wielu kryteriów. Należy zaznaczyć, iż sformułowanie „enologia” pojawia się w pierwszej połowie XVII wieku we Francji i związane jest z dyskursem o winie<sup>175</sup>. W takim też znaczeniu termin ten używany jest w niniejszej dysertacji. Termin „degustator” we Francji pojawił się znacznie później, w 1793 roku. O degustacji oficjalnie można mówić od 1800 roku za sprawą książki Antoina Cadeta „L'Art de faire le vin”<sup>176</sup>. Przez wieki jednak próbowanie, smakowanie wina miało wydźwięk negatywny. Polegało na odróżnianiu dobrego trunku od kwaśnego, niesmacznego czy zepsutego. Dziś degustacja ma zabarwienie pozytywne i związana jest raczej z docenianiem wina.

<sup>174</sup> G. Garrier, *Une histoire de la critique œnologique est-elle possible?*, „Papilles”, nr 16, 1999, s. 42.

<sup>175</sup> L. Meyssonier, *Oenologie ou discours du vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien de la santé et guérison des plus grandes maladies*, Lyon 1636, cyt. za Ibid., s. 41.

<sup>176</sup> G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle...*, s. 439; M. Coutier, *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris, 2007.



Wspomniany inwentarz win pochodzący z lat 30. XVIII wieku zawiera 56 stron z zapiskami stanu piwnicy wraz z adnotacjami o okolicznościach wydania win i trunkach przyjętych. Trunki opisane są, jak zazwyczaj w tego typu dokumentach, numerycznie. Wino określa się nie tylko krajem pochodzenia, ale również nazwiskiem dostawcy. Przykładem jest wino od Pana Mołodeckiego (dookreślone jako stare węgierskie); w dalszej części spisu używa się dla niego nazwy „wino mołodeckie”. Równie często wina opisywane są nie tylko krajem pochodzenia, ale również miejscem zakupu, np. wino węgierskie z Otyki, kapka z Przemyśla, wino suchych jagód z Lublina, etc.

Asortyment win nie jest tak znaczny jak w dokumentach z późniejszego okresu. Widać jednak zdecydowaną przewagę win węgierskich, kryjących się pod nazwami: „kapka”, „wino suchych jagód”<sup>177</sup> czy zwyczajowo używana nazwa „węgierskie”. Odnotowuje się również wino nieznanego pochodzenia określone jako czerwone; wino francuskie (również opisywane miejscem zakupu, np. królewieckie), w tym Pontac; reńskie, małmazja oraz miód lipiec. Dodatkowo w spisie ujęto listę szkła: „butelki okrągłe stołowe, podługowate czworograniaste stołowe, flasze półgarcowe, szklanki cienkie piwne, kieliszki rysowane, kieliszki proste”, etc.

Mniej więcej w połowie dokumentu znajduje się najbardziej interesujący fragment, rejestr win węgierskich złożonych w sklepach pod zamkiem Bielskim w 1735 roku. Na 10 stronach znalazł się szczegółowy opis zgromadzonych win, wbrew temu co głosi tytuł również francuskich. Dokument ten pozwala przypuszczać jak smakowały wina węgierskie w pierwszej połowie XVIII wieku i rozszyfrować system odniesień stosowany wówczas w stosunku do smaku win.

Można wyróżnić kilka podstawowych zasad stosowanych w celu określenia przechowywanych wówczas win.

#### A) STOPNIOWANIE

Stopniowanie jakości win nie jest zabiegiem nowym i jego stosowanie odnotowano w wielu innych spisach win. Przede wszystkim, ze względu na brak

---

<sup>177</sup> Wino suchych jagód było szczególną odmianą win węgierskich, uznawane razem z kapką za najlepsze dostępne. Świadczą o tym porównania w źródłach dotyczące jakości tego wina w porównaniu do innych win sprowadzanych z Węgier: APK, AS Teki Arabskie, X. Paweł Karol, sygn. 10/4., *Dobra węgierskie. Wino stamtąd sprowadzane*, 1719 r., k. 3.

uznania dla roczników win, stopniuje się wiek. We wcześniejszych zapiskach pojawia się określenie win jako młodych; w tej części dokumentu jeżeli podaje się wiek, jest to przede wszystkim wino stare. Określenie wieku jest jednak bardzo trudne. Tylko raz występuje sformułowanie mogące naprowadzić na wiek wina: „beczki są z roku dziewiętnastego”<sup>178</sup>. Mogłoby to wskazywać, iż opisywane wino ma około 16 lat. Informacji tej nie sposób potwierdzić, gdyż odniesienia do wieku win niezwykle rzadko pojawiają się w źródłach. To domniemane kilkunastoletnie wino zdaje się być jednak zbyt stare, dlatego że „już poczyna mieć kwas”.

Stopniowanie dotyczy praktycznie wszystkich elementów opisu win, począwszy od smaku określanego jako dobry, lepszy; wieku: stare, starsze; przechowywania: na długie chowanie, na bardzo długie chowanie, etc.

## B) PORÓWNANIE

Określenia wina jako słodkie, pieprzne, kwaśne, z pozoru przedstawiają smak ówczesnych trunków. W badaniach nad historią kuchni i smaku trudno uniknąć pułapki odniesień do współczesności i porównywania dawnych terminów do dzisiejszych. Smaki takie jak słodki czy kwaśny nie mają stałej definicji, występują jedynie w relacji do siebie. Dzisiejszy smak słodki niekoniecznie odpowiada smakowi słodkiemu z początku XVIII wieku, zwłaszcza w przypadku win. Współczesne rozumienie wina słodkiego nie musi pokrywać się zatem z ówczesnym definiowaniem słodczy trunku. Nie trzeba koniecznie posiłkować się przykładem rozróżniania smaków na przestrzeni wieków; wystarczy odwołać się do odmienności kuchni polskiej w XVII wieku od np. kuchni francuskiej. Pełna przypraw i przepychu kuchnia polska nie przypadła do gustu między innymi Marii Gonzadze podczas wydanej na jej cześć uczy. Bogato przyprawione potrawy dla Francuzów były wręcz niejadalne.

Wrażenia smakowe można zatem odczytywać jedynie w relacji do innych wrażeń. Przedstawiony dokument umożliwia stworzenie sieci powiązań smakowych między winami. Wśród porównań wymieniano m.in.:

---

<sup>178</sup> AGAD, AR XXVI, sygn. 228, *Inwentarz win księżny Anny z Sanguszków Radziwiłłowej znajdujący się w sklepie*, 1732 r., k. 38.

- wino z suchych jagód od Gurskiego, bardzo słodkie, podobne do wina kapki<sup>179</sup>
- wino z suchych jagód z Lublina, bardzo dobre, ale nie tak słodkie jak to od Gurskiego<sup>180</sup>
- wino stare, podlejsze od pierwszego<sup>181</sup>
- wino węgierskie, dobre, słodkie, podobne do kapki<sup>182</sup>
- wino bardzo dobre i bardzo słodkie jak muszkateła<sup>183</sup>

Widać wyraźnie, że do porównań używa się pewnego typu idealnego, który w zbiorowym wyobrażeniu ma identyczne cechy dla wszystkich konsumentów. Przykładem może być wino kapka. Istnieje zatem wyobrażenie smaku, cech charakterystycznych wyróżniających ten typ wina od innych. Oczywiście wino nazwane kapka może mieć różne smaki, w zależności od roku, miejsca produkcji, sposobu przechowywania i wielu innych czynników. Również smak może być odbierany różnorodnie. Porównywanie win pokazuje jednak, że istniał pewien model, wyobrażenie o smaku podzielane przez członków danej grupy, umożliwiające odczytanie ważnych dla konsumenta informacji.

### C) OCENIANIE I WARTOŚCIOWANIE

W inwentarzu win znajdują się liczne uwagi, nie tyle o przeznaczeniu wina na konkretny cel, co o jego potencjale i wartości. Mimo iż rocznik wina nie był jeszcze kryterium wartościowania trunków, to w opisie niektórych win znajduje się adnotacja, iż można je przeznaczyć do, jak można to ująć w dzisiejszych kategoriach, leżakowania. Używa się w tym przypadku sformułowania „na długie chowanie” lub „na bardzo długie chowanie”. Stosowana jest jak widać stopniowalność bez podawania szczegółowych danych dotyczących czasu przechowywania. Pojawiają się również adnotacje wskazujące na to, iż wino przeznaczone jest do natychmiastowej konsumpcji, a zwlekanie i dalsze przechowywanie go w piwnicy może przyczynić się do pogorszenia walorów smakowych. Równie ważnym kryterium jest moc wina. Trunek

---

<sup>179</sup> Ibid., k.38.

<sup>180</sup> Ibid., k.39.

<sup>181</sup> Ibid., k.41.

<sup>182</sup> Ibid., k.45.

<sup>183</sup> Ibid., k.46.

opisuje się jako już wystarczająco mocny, lub przechodzący dopiero proces nabierania mocy.

Opisane zostają również wina kiepskie, te które zbyt długo leżakowały w piwnicy oraz inne, których smak uległ zmianie. Mowa głównie o winach kwaśnych, niedobrych, zepsutych, porównywanych do octu. W przypadku takich win, jak i trunków o dobrej jakości, spotkać można się z komentarzem na temat dalszego ich przeznaczenia – zmieszania ich z innymi trunkami czy przetoczenia na lagier w celu usunięcia kwaśnego posmaku.

Ciekawym przykładem, niespotykanym w innych dokumentach, jest specyficzne wartościowanie smaku wina za pomocą wyrażeń takich, jak: „anielski”, „ohydny”, „haniebnie dobry”, „niewdzięczny”. Może być to próbą uzupełnienia dostępnego słownictwa w celu wyrażenia doznań związanych ze smakiem.

#### **D) SŁODKI SMAK**

Omawiany inwentarz jako jeden z nielicznych przedstawia kompleksowy opis win pod względem smaku. Na dwóch biegunach znajdują się wina uważane za dobre, o smaku przeważnie słodkim oraz wina złe czyli skwaśniałe.

Smak słodki trunku wyrażany jest przez określenia: „słodycz mający w sobie”, „słodkawy”, „przepyszny słodki”, „bardzo słodki”. Wyrażenie słodkości wina łączy się również z innymi określeniami smaku, np. wino jest jednocześnie słodkie i pikantne, słodkie i pieprzykowane, słodkie i delikatne, słodkie i pietonkowe, słodkie i korzenne oraz słodkie i kwaskowe. Wino określa się również za pomocą odniesienia do nazw przypraw: pieprz, szafran, korzenie. Częste występowanie win jednocześnie słodkich i pikantnych oraz lekko kwaśnych nawiązuje do barokowej kuchni, której istotą była antynomia smaków. Hubert Vautrin, pisząc o polskiej kuchni, zaznaczał, iż wśród mieszkańców Rzeczypospolitej dominuje zamiłowanie do smaku słodkiego i kwaśnego<sup>184</sup>.

Badania nad zmianą smaku wina nie są tak oczywiste jak badania nad zmianą smaku w kuchni. Książka kucharska stanowi w tym przypadku idealny materiał badawczy, jednak dla wina nie istnieją tego typu dokumenty, które mogłyby wskazywać na zmianę w upodobaniach smakowych. Można posiłkować się jedynie takimi

---

<sup>184</sup> H. Vautrin, op. cit., s. 212.

źródłami, jak wspomniany inwentarz win. Informacje, jakie można uzyskać w toku analizy tego typu dokumentów wskazują, że przemianie w polskiej kuchni, którą widać na przykładzie popularności danych książek kucharskich w XVII i XVIII wieku, towarzyszy również zmiana smaku win.

Przykład win szampańskich pokazuje, iż odchodzi się od smaku wina opartego na symbiozie pikantności ze słodkością. Nie ma jednak drastycznej zmiany. W Polsce nie pija się zatem pod koniec XVIII i na początku XIX wieku szampanów niedosładzanych i niemusujących, jak czynili to Anglicy. Z poprzedniego modelu wina pozostaje jedynie słodycz, jako stały element towarzyszący wszystkim trunkom alkoholowym.

Nieuchronnie pojawia się w tym wypadku pytanie o wybór danego smaku; dlaczego akurat wina, których charakterystyczną cechą był oparty na przeciwieństwach smak, cieszyły się tak wielką popularnością? Dlaczego smak słodki był dominującym determinantem wyboru wina?

Cukier, dziś powszechny i praktycznie utożsamiany ze słodkością, smakiem słodkim, przeszedł ewolucję od produktu bardzo luksusowego, przed połową XVII wieku, do powszechnego składnika diety człowieka. Sidney Mintz, autor jednej z najlepszych syntez na temat historii cukru<sup>185</sup> i przyczyn jego popularności, ukazał związek między produkcją a konsumpcją cukru jako równoległy do związku użycia tego produktu i nadawania mu określonych znaczeń. Mintz podkreśla, iż smak słodki jest lubiany przez wszystkich, nie wyjaśnia to jednak dlaczego niektóre osoby jedzą go bardzo dużo, inne zaś w swej diecie mają śladowe ilości tej substancji. Różnice te nie dotyczą tylko jednostek, ale również grup<sup>186</sup>.

Kiedy cukier pojawił się po raz pierwszy w Europie w XII wieku został zaliczony w poczet przypraw takich jak pieprz, szafran czy kardamon. Funkcja przyprawy zmieniającej smak potrawy nie była jedyną, jaką pełnił. Odgrywał on szczególnie ważną rolę w konserwacji żywności, był elementem dekoracyjnym, np. w piramidach cukrowych<sup>187</sup>, popularnych jeszcze w barokowej kuchni. Cukier był

---

<sup>185</sup> S.W. Mintz, *Sweetness and power*, New York 1985.

<sup>186</sup> *Ibid.*, s. 6.

<sup>187</sup> „za cukry na 3 piramidy na ostatnia collacye”: AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, sygn. 89, *Księga rachunków nadwornych. Kasa domowa St. H. Lubomirskiego*, 1700 r., k. 8.

również substancją słodzącą i już w XVI wieku zdetronizował tym samym miód<sup>188</sup>, którego używano powszechnie właśnie w tym celu.

Pozbawienie miodu prymatu substancji słodzącej dostrzegalne jest również w książkach kucharskich. We wszystkich najważniejszych francuskich dziełach kulinarnych miód praktycznie nie występuje jako składnik potraw. Również w pierwszej polskiej książce kucharskiej brak jest przepisów zawierających miód<sup>189</sup>. Pojawia się za to kilka wzmianek o zastosowaniu miodu w kuchni w rękopiśmiennej radziwiłłowskiej książce kucharskiej<sup>190</sup>. Cukier staje się zatem, nie tylko w Polsce<sup>191</sup>, ale i całej Europie, idealnym składnikiem potraw i elementem XVIII-wiecznego stylu życia określanego jako „słodycz oświecenia”<sup>192</sup>. Marginalizowany, choć bardziej powszechny i łatwiej dostępny miód stosowany jest w kuchni tylko w wyjątkowych przypadkach, jako zastępnik cukru, ewentualnie jego uzupełnienie<sup>193</sup>.

Upowszechnienie cukru nie pozostało bez wpływu na pojęcie smaku wina. W XVIII wieku w europejskich piwnicach pojawia się coraz więcej win ciężkich, likworowych o dużej zawartości alkoholu<sup>194</sup>.

---

<sup>188</sup> T.S. Peterson, *The Cookbook That Changed the World: The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006, s. 18-19.

<sup>189</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. J. Dumanowski i M. Spychaj z przedmową S. Lubomirskiego, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009.

<sup>190</sup> *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 2, red. J. Dumanowski, Warszawa 2011.

<sup>191</sup> J. Dumanowski, *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodycze*, Warszawa 2011.

<sup>192</sup> M. Figeac, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux 2011.

<sup>193</sup> J. Dumanowski, *Wstęp*, [w:] *Moda bardzo dobra...*, op.cit.

<sup>194</sup> M. Figeac, *Corps et âme du vin XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Voyage aux pays du vin. Des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, red. F. Argod-Dutard, P. Charvet, S. Lavaud, Paris 2007, s.533-562.

#### 4. PODSUMOWANIE

Podejmowana w niniejszym rozdziale tematyka wiąże się ściśle z kategorią smaku. Przedstawione koncepcje pokrótce prezentują złożoność tego pojęcia i szeroki wachlarz możliwości badań nad historią smaku. Główne pytanie, jakie zostało postawione w tytule rozdziału dotyczy rozstrzygnięcia, czy smak wina ulega modyfikacji na przestrzeni badanego okresu, czy też jest stały i niezmienny. W tym celu podjęto refleksję nad ewolucją pozycji wina francuskiego. Przedstawiono schematyczne ujęcie zmian zachodzących od XVI do XIX wieku w wartościowaniu poszczególnych trunków przez konsumentów w Polsce. Ten symboliczny i umowny podział odzwierciedlony został nie tylko w niniejszym rozdziale; jest on kwintesencją całościowej analizy obecności wina francuskiego w Polsce, która zawarta została w dysertacji. Ukazano, jak kwantytatywne ujęcie importu czy konsumpcji danego wina może niewystarczająco oddawać jego rzeczywistą pozycję; zaproponowano wykorzystanie tej metody wspólnie z analizą jakościową materiałów dotyczących wartościowania pozycji wina i takich, które kreowały – później powielane i rozprzestrzeniane – opinie na temat danych trunków i smaków.

W niniejszym rozdziale podkreślono również zmiany zachodzące w wartościowaniu francuskich trunków, od stygmatyzacji do nobilitacji, poparte analizą polityki smakowej stosowanej przez francuskie domy szampana na początku XIX wieku. Na przykładzie dokumentacji handlowej domu szampana Clicquot uzyskano informacje na temat win najchętniej pijanych w Polsce, a także prześledzono relacje między dostawcami a odbiorcami szampana oraz wyodrębniono czynniki, wpływające na charakter tych kontaktów.

Rozważania te posłużyły do wyróżnienia standardów smaku, które – wykształcone w danym kręgu kulturowym czy danej grupie społecznej – służyły za wyznacznik trendów w produkcji win. W tym kontekście wzięto pod uwagę przemiany obyczajów i związane z nim niezrozumienie dla preferencji smakowych w poszczególnych kulturach. Wniosek, jaki nasuwa się po przeanalizowaniu dostępnego materiału, nawiązuje do zmiany i jednocześnie długiego trwania smaku wina w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku. Wina francuskie od początku badanego okresu były w pewnym stopniu dostosowywane do odbiorców w Polsce, przy czym

dostosowanie to wiązało się z próbą imitacji smaku już znanego i powszechnie akceptowanego. Słodkie, likierowe szampany mogły bowiem nawiązywać do smaku win tokajskich, szczególnie cenionych w Polsce. Dyskurs na temat smaku, zarówno pożądanego przez odbiorców, jak i reprezentowanego przez asortyment dostępnych win, podjęto w ostatnim punkcie rozważań. Analizie poddano dokument dotyczący win przechowywanych w początkach XVIII wieku, będący jednym z nielicznych dokumentów tej epoki, w których znaleźć można szczegółowy opis właściwości i smaku win. Przedstawiono zatem proces skupiania się na elementach wyróżniających wino, co prowadziło do późniejszego odwrotu od masowej konsumpcji na rzecz wyboru, elitarności i kierowania się dobrym smakiem.



# ROZDZIAŁ V

KULTUROWY KONTEKST KONSUMPCJI WINA

---

## CHAPITRE V

LE CONTEXTE CULTUREL DE LA CONSOMMATION DU VIN

## V KULTUROWY KONTEKST KONSUMPCJI WINA

### 1. WSTĘP

Moda na picie wina w Europie spowodowała, że wraz z hektolitrami trunków do krajów, w których do tej pory królowało piwo i miody pitne, zawitały również nowe praktyki i zachowania towarzyszące picciu. Część z nich została przyjęta w nienaruszonej formie, inne zmodyfikowano i dostosowano do miejscowych zwyczajów, jeszcze inne zaś długo czekały na akceptację lub nie doczekały się jej wcale. Ponadto wprowadzenie nowego trunku na stoły powodowało powstawanie zupełnie nowych reakcji i zachowań, niespotykanych nawet w krajach, w których trunek pijano powszechnie.

Wino jest o tyle ciekawym elementem obcym w kulturze picia w Rzeczypospolitej, iż nie doprowadza ono do zupełnej eliminacji wcześniej znanych napojów. Wprawdzie zauważalne są w Rzeczypospolitej zjawiska upadku miodosytnictwa i osłabienia renomy miódów pitnych, nie można jednak mówić w tym przypadku o spolaryzowanym obrazie, w którym to wino wypiera miód z polskich stołów. Przemiany te dokonują się w bardzo długim czasie i mają charakter stopniowy. Zmieniające się formy konsumpcji trunków oraz modyfikacje w zakresie rodzajów napojów alkoholowych w badanym okresie przebiegają dwutorowo. W oficjalnym dyskursie, w którym nie brak ogólnie krytycznych spostrzeżeń na temat picia alkoholu, pojawiają się również uwagi na temat słuszności konsumpcji danego trunku. Ten rodzaj waloryzacji danego napoju w danym czasie wyznacza obraz publicznej konsumpcji podatnej na obce wpływy, modę i pogoń za prestiżem i wyróżnieniem. Obok, już nie tak powszechny i zauważalny, toczy się dyskurs, który można by nazwać „piwnicznym”. Bez słów, bez moralizatorstwa, bez waloryzowania wprost poszczególnych trunków, znajduje swe miejsce w obrębie szlacheckiej piwnicy, w której zgromadzone są dane wina. W dyskursie mody i imitacji mowa jest o tym, jakie alkohole są uważane za

dobrze, jakie powinno się pić, w jaki sposób i w jakiej kolejności, aby być uważanym za nowoczesnego i podążającego za europejskimi trendami mody człowieka. Zawartość piwnicy dostarcza natomiast informacji na temat tego, co faktycznie szlacheć serwował na swój stół. Ów szlachecki stół można by określić metaforycznie jako pomost pomiędzy prywatną a publiczną konsumpcją. Jest on bowiem pośrednikiem między panującą modą i dyktatem dobrego smaku a zawartością piwnicy, w której część trunków służy specjalnym okazjom, wybranym gościom, a inne dobierane są według upodobania gospodarza.

Kolejnym aspektem obecności wina w kulturze jest rywalizacja społeczna związana z luksusem, wystawną konsumpcją i wyróżnieniem. Wino, jako trunek sprowadzany do Polski, staje się automatycznie napojem wyróżniającym przede wszystkim ze względu na swoją ograniczoną dostępność. Interesujące staje się, jak wobec przemian w obrębie konsumpcji w XVIII-wiecznej Europie zmienia się pozycja wina. Zaprezentowana w niniejszym rozdziale analiza aspektów kulturowych konsumpcji wina dotyczy szczególnie odróżnienia konsumpcji powszechnej od luksusowej i zmiany trunków, przejmujących rolę tych najbardziej ekskluzywnych. Podstawowe pytanie, które należy zadać dotyczy tego, jak wraz ze zmianami kulturowymi zmienia się recepcja wina francuskiego i jakie przypisuje mu się wartości. Czy wino jako przedmiot luksusowej konsumpcji przekazuje odpowiednie postawy kulturowe? Jaka jest rola trunku w kreowaniu postaw wobec tradycji i nowoczesności w XVIII wieku? Dzięki odpowiedziom na te pytania możliwe stanie się nakreślenie nowego obrazu konsumpcji win w Polsce związanego ze ścieraniem się koncepcji tradycji i nowoczesności.

Rola wina i jego konsumpcji znajduje również swoje odzwierciedlenie w literaturze pięknej. Analiza tego typu materiału źródłowego pozwala dostrzec to, czy wizerunek danego trunku prezentowany w dziełach literackich skorelowany był z aktualnie panującą modą na dany alkohol. Jednocześnie źródło to może okazać się doskonałym uzupełnieniem dotychczasowych rozważań na temat asortymentu win, wiedzy o winie, krytyki nadmiernej konsumpcji, zmiany w sposobie picia i rodzaju trunku.

## **2. PIJAŃSTWO I TRZEŹWOŚĆ – DWA MODELE W KONSUMPCJI ALKOHOLU W NOWOŻYTNEJ EUROPIE**

W dyskursie dotyczącym kultury spożycia alkoholu w dobie nowożytnej dostrzegalny jest podział na dwa kręgi kulturowe. Podział ten przebiega na linii Północ - Południe, gdzie Północ oznacza kraje, w których rozwinęła się konsumpcja piwa, jako podstawowego trunku, a następnie wódki; przez Południe natomiast rozumie się kraje kultury wina. Należy zaznaczyć, iż wraz z upowszechnieniem uprawy winorośli w Europie jeszcze do XVI i początków XVII wieku winorośl uprawiana była w skrajnie nieprzyjaznych warunkach klimatycznych, w najdalej wysuniętych na północ obszarach starego kontynentu. Ostateczny upadek północnego winiarstwa, rozpoczęcie rewolucji jakościowej win francuskich, hiszpańskich i portugalskich w drugiej połowie XVII wieku, upowszechnienie się trunków destylowanych w Europie północnej od połowy XVI wieku – wszystkie te czynniki potwierdziły istniejący podział na kręgi kultury wina oraz piwa i wódki. Rozgraniczenie to miało przede wszystkim wpływ na sposób percepcji obcego trunku. Nie należy bowiem zapominać, iż holenderskie pośrednictwo winami francuskimi w Europie Północnej stało się nie tylko przyczynkiem do zmian w produkcji wina i ewolucji jego jakości, ale również upowszechniło destylację alkoholową na terenie Francji i spopularyzowało przepalanie nadmiaru kiepskiej jakości wina na wódki.

Ze względu na tematykę badawczą analizie zostanie poddane jedynie funkcjonowanie win w krajach Północy. Do analizy owego dyskursu posłużą dzienniki z podróży, pamiętniki i korespondencja prowadzona głównie przez cudzoziemców. Ich spojrzenie na konsumpcję wina w Polsce, choć może stereotypowe, pokazuje jednak panujące wśród mieszkańców Europy przekonanie o niecywilizowanym czy wręcz barbarzyńskim piciu wina przez mieszkańców Rzeczypospolitej. W źródle tym, które jak wspomniano może stanowić zafałszowany obraz, warto jednak nie doszukiwać się obiektywnej wizji polskiego picia, lecz funkcjonujących w nowożytnej Europie wyobrażeń o nim. Analizując relacje cudzoziemców z ich pobytu na ziemiach polskich możliwe jest poznanie siły mitu „barbarzyńców” pijących z jednego kielicha niebotyczne ilości alkoholu. Na ile silne i uzasadnione bezpośrednim udziałem w tego

typu przedstawieniach jest to wyobrażenie w opinii obcokrajowców? Czy wraz z postępującą europeizacją i kosmopolityzacją polskiej szlachty ulega ono zmianie?

Źródło wykorzystane do niniejszej analizy jest nierzadko krytykowane jako zakłamujące rzeczywistość. Cudzoziemcy często patrzyli na zachowania mieszkańców Rzeczypospolitej przez pryzmat własnej kultury, edukacji, stereotypów. W prowadzonych studiach celem nie jest jednak odkrywanie tylko rzeczywistych zachowań, lecz przede wszystkim wyobrażeń, ścierania się kultur i obrazu, który z tego zderzenia powstaje.

\* \* \*

Refleksję nad rodzajem napojów alkoholowych spożywanych w Europie oraz sposobami, w jaki je konsumowano, podjął Jean-Louis Flandrin<sup>1</sup>. Porównał on, jak na przestrzeni XVI - XVIII wieku zmieniały się opinie o pijaństwie. Wyróżniający zdaje się być dyskurs wokół pijaństwa panującego na północy Europy. Mieszkańcom tej części kontynentu przypisywano szczególnie ekscesywne użycie alkoholu, przeciwstawiając ich mieszkańcom Południa, którzy słynęli wręcz ze swej wstrzemięźliwości.

Kuchnia, zwyczaje stołu, sposób, czas i miejsce konsumpcji stanowiły jeden z najważniejszych wyróżników kręgów kulturowych w Europie. Do wspomnianego podziału horyzontalnego, Północ-Południe, czyli na kraje wina i piwa, dodać należy inny podział, na Wschód i Zachód. O jego istnieniu świadczą opinie na temat odmiennych zachowań konsumpcyjnych i różnic w kuchni francuskiej i niemieckiej<sup>2</sup>. Francuzi nie przepadali bowiem ani za długimi, wielogodzinnymi posiłkami, ani nie byli skorzy do pijaństwa i nie zachęcali do niego tak jak Niemcy.

Kreowanie tych podziałów opiera się zatem na przeciwieństwach i wartościowaniu zarówno samego aktu picia, jak i trunku. Spojrzenie na konsumpcję alkoholu przedstawione zostanie właśnie w spolaryzowanej formie, z pominięciem zachowań pośrednich. Zachowania towarzyszące konsumpcji podzielono na te związane

<sup>1</sup> J.-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *L'imaginaire du vin*, red. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, s. 309-314.

<sup>2</sup> P. Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985, s. 44.

z trzema kategoriami: trunkiem, pijaństwem i teatralizacją uczyty. Spośród wielu zaobserwowanych praktyk przytoczono tylko przykłady tych najbardziej charakterystycznych, w wystarczający sposób ukazujących różnicę w kulturze picia mieszkańców Północy i Południa.

## 2.1. Trunek

Różnice w poziomie trzeźwości w poszczególnych regionach Europy związane były ściśle z wartościowaniem samego stanu trzeźwości i upojenia. Analizowane relacje cudzoziemców z pobytu w Rzeczypospolitej w czasach nowożytnych umożliwiają naszkicowanie obrazu polskiego picia, na który składają się między innymi wartości przypisywane konsumpcji alkoholu.

Elementem odróżniającym kulturę picia w Europie północnej i południowej jest funkcjonowanie tych samych pojęć w różnych kontekstach, przez co dla obserwatorów danej kultury stają się one niezrozumiałe. Przykładem może być funkcja alkoholu jako pożywienia. Gaspard de Tende opisywał zwyczaj niejadania śniadań, panujący w Polsce połowy XVII wieku:

Les Polonois ne déjeunent jamais, on fort rarement, & n'aîment pas à manger de la viande froid. Les hommes & les femmes principalement prennent tous les matins un bouillon chad à la bière avec du gingembre, des jaunes d'œufs, et du sucre<sup>3</sup>.

De Tende uważał, że piwna polewka nie jest śniadaniem, tak jak rozumiał to wówczas Francuz. W Polsce natomiast piwo służyło do przyrządzania wielu potraw, pozwalało wyeliminować z kuchni często niezdrową wodę, jak i poprawić smak dań. Przypisywano mu też raczej wartości odżywcze niż upajające.

Odmienne jest również postrzeganie integralności trunku. Przykładem może być mieszanie wina z wodą, które w zależności od kręgu kulturowego konsumentów może być jednocześnie postrzegane jako jedyna poprawna forma serwowania wina lub skrajnie, jako próba oszustwa i przejaw skąpstwa.

---

<sup>3</sup> G. De Tende sieur de Hauteville, *Relation Historique de la Pologne contenant le pouvoir de ses Rois, leur élection et leur couronnement, les privilèges de la noblesse, la religion, la justice, les mœurs et les institutions des Polonais*, Paris 1686, s. 274.

### 2.1.1. CHRZCZENIE WINA

Spośród wymienionych cech kultury picia w danym obszarze kulturowym szczególnie interesująca jest kwestia dodawania wody do wina. Łamie ona bowiem w pewnym stopniu podział na Północ i Południe. Praktyka mieszania wina z wodą funkcjonowała blisko 400 lat od XIV do początku XVIII wieku we Francji, Włoszech, ale również w Anglii<sup>4</sup>. W Rzeczypospolitej natomiast zwyczaj ten pojawia się dopiero w XVIII wieku<sup>5</sup>, zatem w czasie, gdy we wcześniej wymienionych krajach przechodzi on już do historii.

Zwyczaj chrzczenia wina wodą przekładał się bezpośrednio na postrzeganie pijaństwa. Jean-Louis Flandrin twierdził, iż to właśnie mieszaniu wina i wody Francuzi zawdzięczali reputację umiarkowanych konsumentów alkoholu w Europie. Jeszcze pod koniec XVII wieku funkcjonowało przekonanie, iż tylko pijacy nie rozcieńczają wina wodą<sup>6</sup>. W kręgu kultury śródziemnomorskiej mieszkańcy Północy byli postrzegani przez pryzmat konsumpcji trunków jako barbarzyńcy<sup>7</sup>, którzy upijają się piwem. Pojawienie się na Północy wina nie eliminuje z katalogu trunków innych napojów alkoholowych, lecz stanowi swego rodzaju dopełnienie. Jednocześnie fascynacja winem jako nowym trunkiem w Europie północnej i wschodniej stymuluje produkcję winnic w krajach śródziemnomorskich<sup>8</sup>.

Hipotezy na temat przyczyn łączenia wina z wodą można mnożyć. Dodanie wody do trunku zwiększało jego objętość i dzięki temu wina pito mniej, można zatem uznać, że i chrzczenie wina było zabiegiem stosowanym z pobudek ekonomicznych, w celu oszczędzania trunku, jak i udostępnienia go również uboższym warstwom społeczeństwa. We Francji wino było jednak napojem popularnym i powszechnie dostępnym. Nie ma w tym przypadku mowy o dostępności win wysokiej jakości,

<sup>4</sup> A.L. Martin, *The baptism of wine*, „Gastronomica: The Journal of Food and Culture”, vol. 3, nr 4, s. 21.

<sup>5</sup> Brak bezpośrednich opisów podawania wina rozcieńczonego wodą oraz proporcji, w jakich powinno się dodawać wodę do trunku. Argumentem przemawiającym za upowszechnieniem się tego typu konsumpcji są zapisy w źródłach mówiące o zakupie specjalnego wina do wody.

<sup>6</sup> W słowniku Furetière z 1690 roku „seuls les ivrognes ne trempent pas leur vin”.

<sup>7</sup> J.-L. Flandrin, M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. C. Kukło, Warszawa 1999, s. 308.

<sup>8</sup> V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien Régime*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, op. cit., s. 303.

jednakże wina typu *piquette*<sup>9</sup>, do których dodawano wody, gdy jeszcze były w beczce, doskonale gasiły pragnienie. Philippe Gillet<sup>10</sup> uznaje tę hipotezę za najmniej prawdopodobną, właśnie ze względu na istnienie wina *piquette*, które nie było wiejskim winem, ale ze względu na dodatek wody, jedynie trunkiem o słabszej mocy, smaku oraz niższej cenie. Dodatkowym argumentem obalającym hipotezę o ekonomicznych przyczynach używania wody do wina jest prawdziwa ekspansja uprawy winorośli, która w XVII wieku powodowała we Francji wielokrotnie klęski urodzaju.

Inna hipoteza mówi o dolewaniu wody do wina jako o kontroli upojenia alkoholowego. Brak możliwości kontrolowania stopnia zawartości alkoholu w winie sprawiał, iż woda stawała się idealnym środkiem pozwalającym na konsumpcję większej ilości trunku. Wspomniany już wcześniej artykuł Flandrina na temat postrzegania mieszkańców Europy w kategoriach trzeźwości i pijaństwa pokazuje, iż zarówno Włosi, Hiszpanie, jak i Francuzi wiodli prym w umiarkowanym pićiu. Gillet zaznacza jednak, iż w relacjach z podróży po nowożytnej Europie nie pojawiają się wzmianki o dolewaniu wody do wina w Hiszpanii<sup>11</sup>. Jeśli zatem zwyczaj ten nie był praktykowany wśród Hiszpanów oznacza to, iż pojęcie moderowanej konsumpcji wina we Francji, Włoszech i Hiszpanii nie jest jednakowe. Jednocześnie w Anglii chrzczenie wina wodą cieszyło się popularnością aż do XVIII wieku<sup>12</sup>. Widać zatem, iż zwyczaj ten nie jest jedynym wyznacznikiem trzeźwości.

Zwyczaj dopełniania kielicha wina wodą był w Polsce znany. Kazimierz Jagiellończyk miał nawet cenić umiarkowanie Włochów, którzy do wina dolewali wody, nie ze skąpstwa, a z powodu wstrzemięźliwości i poszanowania dla zdrowia<sup>13</sup>. Według relacji nuncjusza papieskiego Ruggieriego, Zygmunt August pijał mocne wino węgierskie, bez wody<sup>14</sup>. Jan III Sobieski w listach do królowej opisywał, jak książę lotaryński pił wino mozelskie z dużą ilością wody<sup>15</sup>. Praktyka mieszania wina z wodą była w Polsce znana, ale niestosowana, mimo zauważalnych zalet takiej konsumpcji.

<sup>9</sup> L. Liger, *Œconomie générale de la campagne, ou, Nouvelle maison rustique*, t. 2, Amsterdam 1701, s. 230-231.

<sup>10</sup> P. Gillet, op. cit., s. 175.

<sup>11</sup> J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1, Kraków 1971, s. 140.

<sup>12</sup> A.L. Martin, op. cit.

<sup>13</sup> A. Przeździecki, *O królowej Elżbiecie, żonie Kazimierza Jagiellończyka i rękopisie pod jej imieniem: O wychowaniu królewskiego dziecka*, „Biblioteka warszawska”, t. 1, 1852, s. 544.

<sup>14</sup> J. Gintel, op. cit., s. 140.

<sup>15</sup> *Biblioteka Ordynacji Myszkowskiej, zapis Konstantego Świdzińskiego. Listy Jana III Sobieskiego*, Kraków 1860: Heiligenbron, mil trzy od Tulnu, gdzie most budują, 31 sierpnia [1683], s. 375-378.



Odpowiedź na pytanie, dlaczego mieszkańcy Rzeczypospolitej nie gustowali w winie łączonym z wodą, jest równie złożona. Można ponownie odwołać się do wątków ekonomicznych. Wino jako towar eksportowany było trudniej dostępne w Polsce niż we Francji, droższe i zdecydowanie rzadziej spotykane. Idąc tym tropem, podobnie jak w przypadku wina pijanego we Francji, należałoby wysnuć wniosek, że tym razem to mieszkańcy Rzeczypospolitej powinni dodawać wody do wina, w celu zaoszczędzenia na drogim trunku. W tym przypadku, analogicznie jak we francuskim, woda faktycznie wędruje do baryłek z winem. Podstawowa różnica polega jednak na świadomości dodania jej do wina. We Francji konsumenci *piquette* wiedzieli, w jaki sposób wytwarzane było wino, którym gasili pragnienie; w Polsce woda w winie pojawiała się zazwyczaj za sprawą nieuczciwości kupców<sup>16</sup>, zaś jej obecność w trunku była bardziej przejawem fałszerstwa niż elementem kultury konsumpcji.

Wino spełniało również funkcję prestiżową w Rzeczypospolitej i wpisywało się w schemat wystawnej konsumpcji, co jednocześnie eliminowało wszelkie praktyki mające na celu wykazanie oszczędności gospodarza lub jego skąpstwa w serwowaniu wina. Karol Ogier pisał już w pierwszej połowie XVII wieku o strugach wina i piwa w trakcie uczt<sup>17</sup>. O ile wino nie było obce szlachcie, o tyle status wody był bardzo niski. Potwierdzają to słowa Jeana Le Laboureauxa:

Le vin est ordinaire aux nobles, tant hommes que femmes qui ne boivent jamais d'eau, aussi est-elle espaisse de mauvais goust, & d'une couleur jaunastre, & déplaisantem dont la raison seble n'estre autre que de ce qu'elle est croupie comme celle des marests, & qu'elle n'a point de cheute qui lq purgé en coulantm comme aussi de ce que le pays qui decline trop au couchant, & au seprention, n'est point assez exploré au soleil levant quilq recuiroit, & tireroit en exalaisons ce qu'elle a de trop grossier. Elle cause une maladie qui est encore plus frequente à ceux qui boivent de celle du Fleuve Boristhene<sup>18</sup>.

Również w słowniku języka polskiego woda z winem występuje w konotacji negatywnej – wino poślednie – wino z wytłoczyn polane wodą<sup>19</sup>.

Jeśli przyjąć, iż rzeczywiście rola, jaką wino pełniło w społeczeństwie polskim, nie pozwalała zadomowić się praktyce mieszania wody, do której – jak twierdzi Ogier – Polacy mają wręcz wstręt<sup>20</sup>, to nadal nierozwiązana pozostaje kwestia przyjęcia się tego

<sup>16</sup> O popularności tego proceduru świadczy ilość porad gospodarskich odnoszących się do rozpoznania win fałszowanych wodą (*vide* Aneks 3).

<sup>17</sup> J. Gintel, *op. cit.*, s. 230.

<sup>18</sup> J. Le Laboureur, *Relation du voyage de la Royne de Pologne*, Paris 1697, s. 115-116.

<sup>19</sup> S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 6, s. 332.

<sup>20</sup> J. Gintel, *op. cit.*, s. 230.

zwyczaju w XVIII wieku. Przykłady zaleceń dotyczących mieszania wina z wodą można znaleźć również w XVII i XVIII wiecznych kompendiach medycznych i poradnikach, które traktowały o zaletach rozcieńzonego wina<sup>21</sup>. W przypadku wina mszalnego zalecano jednak, aby nie zawierało ono zbyt wiele wody<sup>22</sup>. Mimo pojawienia się w źródłach informacji o zakupie win do wody, Hubert Vautrin nadmienia, iż w trakcie uczty pijano nierozcieńczane wino węgierskie<sup>23</sup>. Zaznacza jednak, iż do stołu podawano karafkę z wodą<sup>24</sup>; o jej użyciu przeczytać można również u Jędrzeja Kitowicza: „Posiłek wszelki kończył się z obiadem, a dla dygestii potraw woda (wchodząca już w modę, od naszych ojców nie znana, tylko do umywania) subministrowana była czującym pragnienie”<sup>25</sup>.

George Burnett, przebywający w Polsce na początku XIX wieku, również zauważa, iż posiłkowi towarzyszy karafka lekkiego wina reńskiego, które pija się rozcieńczone wodą<sup>26</sup>. Obserwacje Burnetta przywołują na myśl podobny opis uczty autorstwa Huberta Vautrina, który wspominał o karafce z kwaśnym białym winem francuskim podawanym do obiadu<sup>27</sup>.

O rozcieńczaniu wina wodą pisze Jan Stanisław Bystron, wymieniając wina burgundzkie, które z wodą pijano do obiadu<sup>28</sup>. Informację taką zaczerpnął być może od Kitowicza, który twierdził, że wina „burgunskiego zażywano do wody dla wielkich panów, którzy byli już wychowania modnego francuskiego i nie pili piwa”<sup>29</sup>. To ciekawe stwierdzenie, biorąc pod uwagę, iż faktycznie w XVIII wieku mieszanie win z wodą przestaje być uważane za modne we Francji i zwyczaj ten praktycznie zamiera. Tym bardziej dziwi mieszanie z wodą wartościowych win burgundzkich, które stały się egzemplifikacją XVIII-wiecznego pojęcia dobrego smaku. Kitowicz wspomina, iż wielcy panowie, jak określa konsumentów, nie piją już piwa. Faktycznie jest ono

<sup>21</sup> Wątek ten został jednak omówiony wcześniej w kontekście wina w nowożytnej medycynie i dietetyce.

<sup>22</sup> M. Kurzniecki, *Rozmowy kapelana abo teologa nadwornego z oyczystym Panem Chrześcianańskim*, Lwów 1752, s. 215-216.

<sup>23</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, s. 221; W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1, Warszawa 1963, s. 771.

<sup>24</sup> Butelki do wody: APK, AS Archiwum Podhoreckie IV, sygn. LXXI, *Regestr sreber i piwnica*, 1709 r.; AS Archiwum Podhoreckie I, sygn. 105, *Księga ekspensy Wacława Rzewuskiego*, 1755-1761.

<sup>25</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, s. 219.

<sup>26</sup> G. Burnett, *View of the present state of Poland*, London 1807, s. 205.

<sup>27</sup> H. Vautrin, op. cit., s. 210. Podobny opis u Jędrzeja Kitowicza: „...kieliszki zaś małe do wina stawiano z osobna przed każdego tudzież butelkę z winem i wodą i szklanekę do niej przed każdą osobę”: J. Kitowicz, op. cit., s. 226.

<sup>28</sup> J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce : wiek XVI-XVIII*, t. 2, Warszawa 1994, s. 478.

<sup>29</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 242.

w XVIII wieku trunkiem, którego reputacja ucierpiała najbardziej. Nie należało do eleganckich zachowań delectowanie się piwem, napojem ubogich. Być może mieszanie burgunda z wodą jest hybrydowym zabiegiem ujawniającym w dwójnasób świadomość francuskiej mody. Po pierwsze, wybrane zostaje wino prestiżowe, takie jak burgund; po drugie, wino rozcieńcza się wodą, aby nawiązać do francuskiego umiarkowania w picciu alkoholu. Przeczy to jednak zwyczajom francuskim gdyż, jak pisał weimarczyk Nemeitz, w Paryżu początku XVIII wieku wina burgundzkie i szampańskie pije się czyste, bez dodatku wody:

Mais le vin de Bourgogne ou de Champagne se réserve jusqu'au milieu du repas, ou bien jusqu'au dessert, lorsqu'on aime à boire quelques coups de ce vin tout pur comme stomacal, quelquesfois aussi le soir quand on veut se réjouir avec quelque bon, ami. Ces deux vins-là sont très délicieux si on les peut avoir purs, et l'on en est guère incommodé quand même on en boirait un peu plus qu'à l'ordinaire<sup>30</sup>.

W analizowanym materiale źródłowym nie napotkano na wzmianki ani o winie burgundzkim, ani szampańskim, zakupionym do wody. Najczęściej pojawiała się określenie koloru wina: czerwone (bez podania pochodzenia i nazwy), białe francuskie (potwierdza to słowa Vautrina o karafce wody i białym winie francuskim podawanym do stołu), malaga, austriackie i bordeaux. W jednym przypadku zanotowano podanie wina czerwonego do wody pochodzącego z Egeru, być może wody dodawano również do win węgierskie<sup>31</sup>.

We Francji u progu XVIII wieku praktyka mieszania wina z wodą staje się coraz mniej popularna. Upadek tego zwyczaju wiązać można z rozwojem jakościowego winiarstwa i waloryzowaniem smaku. Dodanie wody do szampanów czy burgundów pozbawiałoby je zatem smaku. Dokonuje się swoisty podział, na wina stołowe, które pijano z wodą, w celu ugaszenia pragnienia – podawane chorym lub służbie – oraz na wina, które nie są konsumowane dla zaspokojenia fizjologicznego pragnienia, ale w celu uzyskania przyjemności z degustacji. Innym argumentem przemawiającym za zaprzestaniem mieszania wina z wodą jest popularne w XVIII-wiecznej kuchni dążenie do maksymalnego uproszczenia produktu, w tym przypadku wina, spożywanego w jego stanie naturalnym<sup>32</sup>.

---

<sup>30</sup> P. Gillet, op. cit., s. 174.

<sup>31</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 52, *Regestra percpey i ekspensy domowej*, 1779-1780; AR XXVI, sygn. 730, *Regestr win znajdujących się w zamku Nieświeskim*, 1807 r.; Archiwum Gospodarze Wilanowa. Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, sygn. 402, *Książka ekspensów miesięcznych*, 1807-1811.

<sup>32</sup> V. Nahoum-Grappe, op. cit., s. 302.

W Rzeczypospolitej ze względu na brak rodzimego wina nie pojawiają się tego typu trendy. Wino z ograniczoną liczbą konsumentów spełnia funkcję prestiżową, chociaż ta wcale nie gwarantuje, iż jednocześnie pojawi się doświadczenie przyjemności. Należy bowiem pamiętać, iż część nawet najdroższych win mogła ulegać sfałszowaniu; tym samym smak wina uważanego za wyborne wcale nie musiał taki być.

## 2.2. PIJAŃSTWO

### 2.2.1. PIJAŃSTWO JAKO NORMA

Przede wszystkim należy podkreślić, iż nietrzeźwość, upojenie alkoholowe – zdaniem obserwatorów – jest w Polsce czymś pożądanym, prawidłowym, wpisującym się w normę. Trzeźwość natomiast budzi nieufność, zdziwienie, niechęć. Wraz z upowszechnianiem się zarówno wina od XVI wieku, jak i wódki od drugiej połowy XVI stulecia tendencja do traktowania pijaństwa w kategoriach pozytywnych utrzymuje się przez cały badany okres. Ruggieri już w drugiej połowie XVI wieku opisuje to zjawisko: „Upijanie jest u nich chwalebnym zwyczajem, niewątpliwym dowodem szczerości, dobrego wychowania; przeciwnie trzeźwość, poczytywana za grubiaństwo, bywa czasem znakiem skrytości charakteru i podstępności”<sup>33</sup>.

Na przykładzie relacji nuncjusza papieskiego widać dokładnie rozdźwięk między pozytywnym traktowaniem konsumpcji alkoholu a negatywnym wartościowaniem trzeźwości. Wspólne spożywanie alkoholu jest jednym z podstawowych sposobów socjalizacji, przejawem serdeczności i gościnności, odmowa natomiast poczytywana jest za urazę i nietakt. Hieronim Lippomano opisując XVI-wieczne bijatyki pijackie na Rusi i w Rzeczypospolitej wspomina, że często były one spowodowane odmową picia, zaznaczając, iż jest to dawny zwyczaj.

Z tym wszystkim dotąd jeszcze, jeśli kto z gości nie pije, poczytuje to gospodarz za największą urazę i niegrzeczność, a na Rusi i w innych stronach, gdzie się ściśle zachowuje ten dawny zwyczaj, nieraz przychodzi stąd do bijatyki i zdarza się, że

---

<sup>33</sup> J. Gintel, op. cit., s. 140.

porywają do szabel na tego, który by nie odpowiedział kieliszkiem na uczynione sobie wezwanie<sup>34</sup>.

Jeśli cofnąć się do rozważań zawartych w rozdziale poświęconym katalogowi trunków w Rzeczypospolitej, to uwaga Lippomano dotycząca dawności tego zwyczaju zdaje się być szczególnie istotna. Popularyzacja mocnych alkoholi, czyli gorzalki i wszelkich przepalank przypada na połowę XVI wieku; wina również goszczą wówczas częściej na szlacheckim stole. Pozostawić należy osobnym rozważaniom zmiany zawartości alkoholu w poszczególnych trunkach, dokonujące się na przestrzeni wieków. Mimo wszystko dawne zwyczaje upijania się mogły dotyczyć miodów pitnych i być może krajowych win, choć w mniejszym stopniu niż miodów. Piwo było raczej elementem pożywienia niż trunkiem wprawiającym w upojenie alkoholowe. Możliwe, iż Lippomano stosuje zabieg retoryczny, który ma podkreślić powszechność tradycji upijania się i jej pełną akceptowalność w ówczesnym społeczeństwie, przez podkreślenie tradycyjności tego typu zachowań. Autor stara się również tłumaczyć przyczynę takiego zachowania – jest to idealny przykład zderzenia się dwóch światów – północnego z południowym<sup>35</sup>:

[Polacy] równie jak inne północne narody - przebierają miarę w napoju, chociaż to mają na swoje usprawiedliwienie, że ostry klimat zmusza ich do zagrzewania się mocnymi trunkami, do których tak są z dawna przywykli, że cudzoziemców wstrzymujących się od kieliszka mają za niegrzecznych i nieobyczajnych<sup>36</sup>.

Interesujący jest tu wątek klimatyczny; Allen Grieco<sup>37</sup> wspomina o nim klasyfikując średniowieczne wina we Włoszech. Wina mocne były szczególnie polecane w okresie zimowym, lekkie zaś latem i wiosną. Taki dobór mocy wina miał gwarantować zachowanie dobrego zdrowia. O podobnych zwyczajach mieszkańców Rzeczypospolitej w XVII wieku pisał Gaspard de Tende<sup>38</sup>:

Après les repas, les gentilshommes et les bourgeois des villes qui sont accommodez boivent un verre de vin de Hongrie parce qu'ils croient que la bière est trop froide toute seule et qu'elle leur feroit mal à l'estomach s'ils ne la corrigeoient par la chaleur d'un verre de vin...<sup>39</sup>.

<sup>34</sup> Ibid., s. 169.

<sup>35</sup> A.J. Grieco, *Le goût du vin entre doux et amer: essai sur la classification des vins au Moyen Age*, [w:] *Le vin des historiens*, red. A.J. Grieco, O. Redon, Suze-la-Rousse 1990, s. 89.

<sup>36</sup> J. Gintel, op. cit. s. 160.

<sup>37</sup> Ibid., s. 89.

<sup>38</sup> De Tende, który wraz z orszakiem Ludwiki Marii Gonzagi przybył do Polski w 1646 roku, spędził w Rzeczypospolitej ponad 25 lat. Swoje obserwacje zawarł w dziele *Relation historique de la Pologne* wydanym w 1686 roku pod pseudonimem sieur de Hauteville, które stało się popularnym źródłem informacji o zwyczajach panujących w Polsce.

<sup>39</sup> G. de Tende, op. cit., s. 278.

Różnice między Północą a Południem oraz związek konsumpcji wina z klimatem zauważa również ponad wiek później Julian Ursyn Niemcewicz.

Uważać atoli należy, iż w krajach, w których wino się rodzi, mniej jest pijaków, niż w krajach, którym natura odmówiła tej latorośli, dobroczynnej i szkodliwej razem: czyli to, że człowiek mniej jest skorym do tego co jest powszechnem, czyli też że pod ciepłym niebem mniej czuje potrzeby orzeźwienia umysłu, zażywiania biegu krwi od mroźnego powietrza stygnących<sup>40</sup>.

Pod koniec XVIII wieku nadal utrzymuje się wśród cudzoziemców opinia o karierze, jaką w Rzeczypospolitej robi pijaństwo. Traktuje się je z pobłażliwością, a upijanie się do nieprzytomności nie jest uważane za coś nieprzyzwoitego<sup>41</sup>. Picie jest zachowaniem naturalnym, postrzeganym jako norma, aż do upijania się, które mimo, iż bywa krytykowane i zauważane są jego zgubne skutki, nie jest do końca potępiane. Kto pije wspólnie z gospodarzem i korzysta z gościnności, zdobywa akceptację otoczenia i budzi zaufanie. Inaczej sytuacja przedstawia się dla osób odmawiających. Odmowa picia postrzegana jest negatywnie, wzbudza podejrzenie co do osoby, nakazuje ostrożność. Szczególnie widać to w przypadku przymusu picia, gdzie gospodarz lub współbiesiadnicy za wszelką cenę starają się włączyć w ucztowanie wzbraniającego się od picia uczestnika biesiady.

Porównanie tego typu perspektywy z obserwacjami na temat mieszkańców Hiszpanii czy Francji skłania do głębszej refleksji na temat wartościowania, pozytywnego bądź negatywnego, upojenia alkoholowego.

### 2.2.2. KOBIEТЫ I TRUNKI

Jean-Louis Flandrin oraz Philippe Gillet, analizując zachowania dotyczące konsumpcji alkoholu w Europie nowożytnej, nie pomijają zjawiska konsumpcji trunków wśród kobiet. W literaturze polskiej trudno jednak spotkać się z informacjami na ten temat. Zazwyczaj o damskim picu wspominają badacze staropolskich obyczajów

---

<sup>40</sup> J.U. Niemcewicz, *Juliana Ursyna Niemcewicza podróże historyczne po ziemiach polskich między rokiem 1811 a 1822 odbyte*, Paryż – Petersburg 1858, s. 467.

<sup>41</sup> J.E. Biester, *Einige Briefe über Polen geschrieben im Sommer 1791*, „Berlinische Monatsschrift”, Berlin 1791-1793, tłum. W. Zawadzki, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 277.

– Jan Stanisław Bystron<sup>42</sup>, Władysław Łoziński<sup>43</sup> i inni – ograniczając się jednak często do przytaczania anegdot pijackich z udziałem kobiet.

Wśród mieszkańców Francji czy Hiszpanii panowało przekonanie, iż wina nie powinny spożywać ani kobiety, ani młode dziewczęta. Wenecki ambasador Hieronim Lippomano<sup>44</sup> twierdził, iż po Włoszkach i Hiszpankach najbardziej wstrzeźliwie w picie są Francuzki. Młode kobiety nigdy nie piją wina, zaś zameżne używają go jedynie odrobinę do zabarwienia wody. Dla porównania Jouvin de Rochefort podaje przykład kobiet w Anglii, które przyłączają się do mężczyzn w czasie uczyty i razem z nimi piją wino. Podobnie przedstawia się sposób picia niemieckich kobiet. Według Flandrina, w ten sposób przejawiały się różnice w statucie kobiet w Europie północnej i południowej<sup>45</sup>.

Z XVII-wiecznych obserwacji konsumpcji wina przez kobiety na uwagę zasługuje fragment opisu Gasparda De Tende, który traktuje o tuzinach kielichów stojących na stole naprzeciw kobiet, tylko symbolicznie spełniających toasty:

Il n' y a point de Dame à table qui n'aît devant elle une douzaine de verres de vin de toutes les santes qu'on luy a portées. Car elles n'oseroient les boire, leur modestie les obligeant à ne toucher le verre que du bout de levres. De cette sorte on répand plus de vin sur les tables, & dans les plats qu'on n'en boit<sup>46</sup>.

Tymczasem Jean Le Laboureur wspomina, iż szlachcie, kobietom i mężczyznom wino nie jest obce, stanowi ono element codzienności, w przeciwieństwie do wody<sup>47</sup>. Dostrzec można zatem jednoczesne postrzeganie wina jako elementu niezbędnego w konsumpcji, ale faktycznie niespożywanego przez kobiety z wyższych warstw społecznych.

W ramach krytyki powszechnego w Polsce pijaństwa zwracano również uwagę na spożycie alkoholu wśród kobiet. Zalecenie skromności w picie można było także znaleźć w poradnikach. Jan Kazimierz Haur pisał, iż „picie dla zbytku jest rzecz szpetna

<sup>42</sup> J.S. Bystron, op. cit.

<sup>43</sup> W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1969.

<sup>44</sup> “Je crois qu'après les Italiennes et les Espagnoles, les femmes françaises sont les plus sobres de toutes. Les filles ne boivent jamais du vin. Les femmes mariées s'en servent à peine pour rougir un peu l'eau”, cyt. za J-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire...*, s. 311.

<sup>45</sup> J-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire...*, op. cit., s. 312.

<sup>46</sup> G. De Tende, op. cit., s. 271.

<sup>47</sup> “le vin est ordinaire aux nobles, tant hommes que femmes, qui ne boivent jamais d'eau”: J-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire...*, op. cit., s. 312.

i łajdacka mężczyźnie takowym się parać zbytkiem, dopieroż białogłowej, że groza o tym i pisać<sup>48</sup>.

Informacji na temat polskich szlachcianek pijących lub unikających picia jest niewiele. Zazwyczaj są one lakoniczne i mają charakter bardzo wyważony. W niektórych opisach obyczajów poczynionych przez cudzoziemców widoczna jest jednak swoboda picia wśród kobiet i aktywne uczestnictwo w spełnianiu toastów i namawianiu do picia.

### 2.2.3. ALKOHOL JAKO MEDIATOR

Zderzenie odmiennych kodów kulturowych funkcjonujących w danych grupach zachodzi w momencie interakcji pomiędzy jej członkami. Specyfika sytuacji, w której osiągnięcie celu jest poprzedzone serią gestów i rytuałów, przejawiała się najczęściej w kontaktach handlowych i dyplomatycznych.

Znajomość tegoż kodu była niezbędna do realizacji zamierzonych celów, dlatego też wszelkie relacje dotyczące praktyk członków innej grupy były cennym materiałem poznawczym. Relacje z podróży, dzienniki, korespondencja handlowa czy dokumenty dyplomatyczne są idealnymi źródłami wiedzy o próbach rozszyfrowania innych niż znane przedstawicielowi danej grupy zachowań.

Przykładem nieporozumienia wynikłego ze źle odczytanego kodu zachowań kulturowych jest opinia Karola Ogiera<sup>49</sup> z pierwszej połowy XVII wieku o picciu wódki. Ogier, który ugoszczony przez kupca gdańskiego skarżył się, iż mimo dobrego zdrowia musiał napić się tyle gorzałki, jak gdyby zaniemógł, ewidentnie nie zrozumiał intencji gospodarza.

W celu uniknięcia podobnych nieporozumień powstawały instrukcje czy opisy tego w jaki sposób ucztować z Polakami. W relacji Gasparda de Tende można zauważyć wzmianki dotyczące odpowiedniego zachowania się ambasadorów:

---

<sup>48</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemianskiej...*, Kraków 1695, s. 508.

<sup>49</sup> Ch. Ogier, *Dziennik podróży do Polski 1635-1636*, oprac. Z. Gołaszewski, Gdańsk 2010.



Et comme en Pologne la bonne chere, & principalement le bon vin contribue le plus après l'argent, au succès de tout ce que l'on veut faire, j'ose dire aussi que les Ambassadeurs doivent prendre grand soin de bien trziter les Polonois, & mesme de les faire boire jusques à les enivrer<sup>50</sup>.

W wielu relacjach cudzoziemców powtarzają się opinie o niezbędnej obecności alkoholu w trakcie wszelkich wydarzeń politycznych. Alkohol służył również jako środek perswazji i umożliwiał przekonanie przeciwników politycznych do swoich racji lub zdobycie przychylności części szlachty, która „przepija bezwstydnie cenę swej wolności”<sup>51</sup>. Wiliam Coxe twierdził, że picie jest dodatkiem zarówno do polskich, jak i brytyjskich wyborów:

Jeden ze szlachciców, którego inni zdawali się traktować z pewnymi względami, ustawicznie zatrudniony był dostarczaniem „paru łyków” trunku wyborcom stojącym w różnych częściach pokoju. Krążeniu tej szklanki towarzyszyło mnóstwo ceremonii: wyborcy dotykali swych piersi, pochylali się aż do ziemi i bardzo uroczyście wychylali zdrowie zarówno posłów, jak i swoje własne<sup>52</sup>.

Według Johanna Josepha Kauscha w Polsce drugiej połowy XVIII wieku żadnego interesu nie można załatwić bez udziału trunków<sup>53</sup>. Tendencja ta zdaje się utrzymywać jeszcze w XIX wieku. Louis Bohne, przedstawiciel domu szampana Clicquot, w swoich dziennikach notował uwagi dotyczące handlu z kupcami gdańskimi, warszawskimi, krakowskimi czy poznańskimi. Francuz zauważył, że nieodłączną częścią kontaktów handlowych jest wspólna konsumpcja alkoholu. Jeśli kupiec z Gdańska spotka się z odmową partnera handlowego, wtedy najpewniej można zapomnieć o dobieciu targu:

Le négociant, très solide et très aisé en général, exerce encore l'ancienne hospitalité vis-à-vis des étrangers, mais il faut avoir mangé, bu et joué avec eux avant leur parler affaires et le plus sûr moyen d'en faire est d'avoir l'air de ne pas beaucoup s'en soucier<sup>54</sup>.

Odmowa wspólnego picia jest obrazą dla gospodarza, zatem aby zyskać względy współbiadników należało pospołu wznosić kielich wypełniony winem. Forster wspominał, że podczas uczyty, w której uczestniczył, kielich wędrował od jednego gościa do drugiego, a i on sam przyznał, że musiał bardzo dużo wypić, na szczęście dobrego wina węgierskiego. Dzięki temu, jak opisuje „za cenę kilku godzin

<sup>50</sup> G. De Tende, op. cit., s. 187.

<sup>51</sup> *Œuvres posthumes de Bernardin de Saint-Pierre*. Mises en ordre et précédées de la vie de l'auteur par L. Aimé-Martin, Paris 1833, s. 12-17, tłum. W. Zawadzki, cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t.1, s. 204.

<sup>52</sup> W. Coxe, *Travels into Poland, Russia, Sweden and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*, London 1784, tłum. E. Suchodolska, cyt. za, Ibid., t. 1, s. 697.

<sup>53</sup> J.J. Kausch, *Ausführliche Nachrichten über Schlesien vom Verfasser der Nachrichten über Polen und Böhmen*, Salzburg 1794; Id., *Erste Fortsetzung seiner Nachrichten über Schlesien, Böhmen und das vormalige Polen*, Breslau 1796, tłum. W. Zawadzki, cyt. za Ibid., t. 2, s. 227.

<sup>54</sup> VC, sygn. 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne*, k. 79.

gorączki i mdłości zyskałem sławę desperackiego, flegmatycznego opoja angielskiego<sup>55</sup>.

Konsumpcja alkoholu nie była wymagana jedynie w przypadku cudzoziemców, którzy chcieli być zaakceptowani przez biesiadników. Z obserwacji poczynionych przez obcokrajowców wynika, iż w Polsce alkohol był niezbędnym elementem każdej uroczystości, tak iż cały rok był „nieskończonym kręgiem bachanalii”<sup>56</sup>. Nie tylko urodziny, imieniny, święta religijne, śluby i pogrzeby<sup>57</sup> nie mogły obejść się bez wina, ale również ważne wydarzenia życia codziennego i politycznego stały pod znakiem ekscesywnej konsumpcji.

#### 2.2.4. JEŚĆ CZY PIĆ?

Kwestia organizacji uczyty i jej przebiegu znajduje się na granicy między elementami kwalifikującymi dane zachowanie jako pijaństwo, a specyfiką teatralizacji polskiej uczyty. Jednocześnie odnieść się należy do omówionej wyżej kwestii definiowania pewnych trunków jako pożywienia. Mimo iż poszczególne elementy tego zagadnienia znajdują miejsce w innych kategoriach, to zestawienie roli trunku, skali pijaństwa oraz teatralizacji uczyty zasługuje na osobną analizę.

Użycie sformułowania jeść/pić jest dziś w pełni uzasadnione znaczeniem danych słów. Ten ścisły podział na napoje i posiłki nie wydaje się tak oczywisty w omawianym okresie. W barbarzyńskim świecie podział uczyty na czas jedzenia i picia wydawał się cudzoziemcom z krajów śródziemnomorskich niezrozumiały. Dla Francuzów, Włochów czy Hiszpanów, jak pisze Philippe Gillet, picie było aktywnością bezpośrednio związaną z pożywianiem się. Będąc przy stole w trakcie uczyty, pijąc, człowiek posila się i celem picia jest właśnie zaspokojenie głodu<sup>58</sup>. Inaczej sytuacja przedstawia się np. w Polsce. Wśród konsumentów alkoholu – wina – przeważa przekonanie o innym zastosowaniu

<sup>55</sup> G. Forster, *Tagebücher, herausgegeben von Paul Zincke und Albert Leitzmann*. W serii: *Deutsche Literaturdenkmäler des XVIII und XIX Jahrhunderts*, nr 149, Dritte Folge nr 29, Berlin 1914, tłum. W. Zawacki, cyt za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 55.

<sup>56</sup> Ibid., t. 1, s. 206.

<sup>57</sup> De Tende opisuje, iż nawet przedstawiciele Kościoła po pogrzebie musieli zostać poczęstowani alkoholem w dużych ilościach: „Après cela on retourne à la maison. Car il y a un grand festin préparé, où l'on boit excessive,ent, & où l'on fait boire tous les Ecclesiastiques, jusques à les enivrer”: G. De Tende, op. cit., s. 273.

<sup>58</sup> P. Gillet, op. cit., s. 44.

tego trunku, niż pożywiające. Oczywiście w literaturze poradnikowej wspomina się o odżywczych właściwościach wina, trunkach, które posilają i służą zdrowiu, ale częściej wśród nich wymieniane jest piwo. Jan Kazimierz Haur bowiem wspomina o ważnej dla zdrowia roli trunków w posiłku:

Przy jedzeniu napojów używanie jest potrzebne naturze (...), czyni bowiem osobliwą pomoc żołądkowi (...) Przy obiedzie i wieczerzy po trosze zażywać trunków różnych (...) Między obiadem i wieczerzą chronić się napojów<sup>59</sup>.

Według cudzoziemców Polacy piją wyłącznie po posiłku. Następuje zatem rozgraniczenie czynności, które dla obserwatora z zewnątrz stanowią nierozłączną całość. Konsumpcja wina po jedzeniu jest oderwaniem aktu picia od posiłku, którego wino jest integralną częścią. W Polsce natomiast w trakcie posiłku pije się piwo<sup>60</sup>; wino, jak obserwują cudzoziemcy, podawane jest tuż po jedzeniu. Następuje zatem mylna interpretacja wynikająca ze zmiany trunku w funkcji napoju. We Francji w trakcie jedzenia pije się wino – napój wytwarzany na miejscu, często nie musi być to trunek mocny – również *piquette*. Podobnie w Polsce w trakcie posiłku spożywa się rodzimy napój. Problem mylnej interpretacji funkcji wina w kontekście posiłku wynikać może zatem z wyjęcia tego trunku poza nawias jedzenia. Eksces, nadużycie, celebrowanie, picie tylko dla upojenia, mogą przyczyniać się do wytworzenia obrazu pijaństwa przekraczającego normę przyjętą w kraju obserwatora.

Jeśli zatem, jak pisała Véronique Nahoum-Grapp, mieszkańcy Północy jawili się jako wielcy pijacy upijający się piwem, biorąc pod uwagę analizę pozycji, jaką zajmowało w konsumpcji piwo i wino w obu kręgach kulturowych, być może to nadużycie jest dwustronne. Z opinii wygłaszanych przez cudzoziemców o polskim picciu wynika, iż jest ono w pewnym sensie przeciwstawiane własnej kulturze spożycia alkoholu. Można zatem odnieść wrażenie, że Francuzi czy Włosi są faktycznie abstynentami w konsumpcji trunków. Obserwując opisy podróżników z całej Europy widać dokładnie pewną gradację w określaniu stosunku do alkoholu w danym kraju. Poczynając od Hiszpanii, im dalej na wschód, tym określenie kogoś jako pijaka jest bardziej uzasadnione. W uwadze dotyczącej rzeczywistości z drugiej połowy XVII wieku Jan Kazimierz Haur idealnie oddał istotę wzajemnego postrzegania się narodów w kwestii pijaństwa.

<sup>59</sup> J.K. Haur, op. cit., s. 508-509.

<sup>60</sup> „Piwa dawano do stołu, ile kto chciał, na czas po kieliszku wina albo po szklance miodu; skoro się stół skończył, już kropli piwa w izbie stołowej nie znalazł”: J. Kitowicz, op. cit., s. 219.

(...) ponieważ każdy pijanica bez wstydu na wszystko złe rozpasany, samemu się podobnym staje szatanowi. Ten zbytek poszedł z Niemiec, jako Włosi powiadają, dla tego od tych czas jest to we Włoszech, choć się tam Polak albo innej nacyji człowiek upije to Włoch inaczej nie rzecze, (...) gdy zaś Niemiec obaczy pijanego Polaka to rzecze Świnia Polska on sam w tym jest wielka świnia (...)<sup>61</sup>.

### 2.3. TEATRALIZACJA UCZTY

Wspomniany wcześniej, przy analizie kultury konsumpcji wina w krajach Północy, model konsumenta wina charakteryzował się wysokim stopniem zrytualizowania. Przedmiotem niniejszych rozważań będzie element rytualizacji picia i towarzyszące mu zmiany mody oraz zjawisko imitacji. Analiza tych zjawisk i ich współistnienia na przestrzeni omawianego okresu składa się na proces ewoluowania form konsumpcji, w tym przypadku wina.

Uczutowanie było elementem tak osławionej przez cudzoziemców polskiej gościnności. Jej elementami była rytualizacja, przypisywanie dużej wagi do gestu, jak i specjalna pozycja alkoholu.

Karol Ogier porównywał XVII-wieczne polskie stoły do sceny teatralnej, na której według obserwatora bardziej spodziewać by się można oglądania spektaklu niż jedzenia:

Te ich stoły są takiej szerokości, że gdyby je ujrzeć przed nakryciem ich obrusami, można by przypuszczać, że to są sceny teatrów, na których raczej należy oczekiwać teatralnego przedstawienia niż zastawy do uczyty<sup>62</sup>.

Maria Bogucka, pisząc o obyczajach polskiej szlachty XVI i XVII wieku, zauważa, iż w tym okresie gest pełnił trzy podstawowe funkcje: umożliwiał porozumiewanie się, ekspresję uczuć, a także był znakiem przynależności do kręgu szlachetnie urodzonych<sup>63</sup>. Znaczenie gestu<sup>64</sup> w trakcie uczyty zauważalne jest jeszcze w XVIII wieku, chociaż analizując opinie cudzoziemców o zachowaniu się przy stole Polaków można rozróżnić dwa stanowiska: jedno nawiązujące do tradycyjnych XVII-wiecznych praktyk, toastów, zasad panujących przy stole; drugie, według którego

<sup>61</sup> J.K. Haur, op. cit., s. 158.

<sup>62</sup> J. Gintel, op. cit., s. 230.

<sup>63</sup> M. Bogucka, *Le geste dans la vie religieuse, familiale, sociale, publique et politique de la noblesse polonaise aux XVI<sup>e</sup> XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine”, t. XXX 1983, s. 3-16; Ead., *Staropolskie obyczaje w XVI-XVII wieku*, Warszawa 1994, s. 81.

<sup>64</sup> Na temat gestu szerzej: J-C. Schmitt, *Gest w średniowiecznej Europie*, Warszawa 2006.

XVII-wieczne gesty są archaizmami, funkcjonującymi jedynie wśród konserwatywnej szlachty.

### 2.3.1. ORGANIZACJA POSIŁKU A MIEJSCE ALKOHOLU

Trudno mówić o dopasowywaniu odpowiedniego trunku do smaku spożywanych potraw w badanym okresie. Samo wino, które począwszy od połowy XVII wieku przechodzi wielką metamorfozę, nie zawsze w procesie produkcji spełniało oczekiwania winiarzy i konsumentów. Nie ulega wątpliwości natomiast istotna rola wina w trakcie szlacheckiej uczty w nowożytnej Polsce. Problematiczne wydaje się jednak zestawienie danej potrawy z winem odpowiednim do smaku w przypadku serwisu *à la française*, kiedy to wszystkie potrawy podawano jednocześnie do stołu. W XVIII wieku wspomina się w pamiętnikach czy relacjach z podróży o elementach takich połączeń. Słodki Sauternes łączono na przykład z ostrygami<sup>65</sup>. Natomiast asocjacja wina szampańskiego z tą potrawą stała się słynna dzięki obrazowi Jeana-François de Troy z 1735 roku<sup>66</sup>, który przedstawia musujące wino podawane do ostryg. O zasadach dobierania wina do potraw w Polsce pisał Friedrich Schulz: „(...) w Warszawie wszystko jest wytworne i drogie. Przy tym przyzwoitość i zwyczaj każą nie pić po rakach innego wina, tylko burgunda, szampana lub węgryna”<sup>67</sup>.

Biorąc pod uwagę różnice w smaku trzech wymienionych win oraz ich prestiżową pozycję w katalogu trunków XVIII-wiecznej szlachty, można potwierdzić, iż faktycznie nad smakiem trunku górował jego prestiż. Szampany, burgundy czy wina tokajskie – bo o takich zapewne pisze Schulz – cieszyły się w tym czasie dużym powodzeniem; stąd i francuski szampan podawany z ostrygami, również na polskim stole<sup>68</sup>.

<sup>65</sup> P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris 2010, s. 109.

<sup>66</sup> B. Musset, *La représentation du vin de Champagne en bouteilles dans les appartements du roi à Versailles, (1735)*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. Ch. Bouneau, M. Figeac, Bordeaux 2008, s. 81-94 ; *vide* Aneks 9.

<sup>67</sup> F. Schulz, *Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, durch Südpreussen über Breslau, Dresden, Karlsbad, Bayreuth, Nürnberg, Regensburg, München, Salzburg, Linz, Wien und Klagenfurt nach Botzen in Tyrol*, Berlin 1795-1796, cyt. za W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, s. 529.

<sup>68</sup> J.D. Ochocki, *Pamiętniki Jana Duklana Ochockiego*, Wilno 1857, s. 279.

Wspomniano już wcześniej o rozdziale posiłku i konsumpcji trunków. Separacja ta nie jest jednak kategoriowa. Dokonuje się raczej za pomocą symbolicznego oddzielenia funkcji picia i posilania się. W trakcie uczy pito bowiem piwo, jak również wino w małych kieliszkach. Dopiero użycie specjalnych kielichów i rozpoczęcie przez gospodarza spełniania toastów kończyło część uczy związanej z jedzeniem i rozpoczynało picie. Widoczne jest zatem odmienne definiowanie aktu picia i posilania się.

Niewiele udaje się odnaleźć informacji na temat porządku podawania trunków w czasie uczy. Jędrzej Kitowicz wymienia swego rodzaju model serwowania win zależny od regionu i charakteru gospodarza:

Poobiednie trunki wielkich panów: wino węgierskie w Krakowskim, Sandomierskim i na Rusi; w Prusiech, w Kujawach i Litwie francuskie rozmaite i zamorskie, jako to pontak, muszkatel i szczecińskie; w Poznańskim i Kaliskim, gdzie panowie i szlachta we wszystkim wielką zachowują oszczędność, dla pryncypalnych osób wino węgierskie, i to dobre, na szary koniec francuskie; na Ukrainie wino wołoskie i manasterskie. Zaczęło też już wchodzić w używanie, ale bardzo rzadko, wino szampańskie, które dawano na 'stempel' po węgierskim<sup>69</sup>.

Kitowicz przedstawia tu preferencje dotyczące trunków, trudno jednak mówić o ich dopasowaniu smakowym do poszczególnych potraw. Potwierdza on raczej hierarchiczność trunków w trakcie XVIII-wiecznej uczy. Widać niską pozycję wina francuskiego, a także zmianę, jaka zachodzi w kategorii najlepszych trunków, kiedy to wino węgierskie zostaje zastępowane powoli winem szampańskim.

W Polsce występuje również inny model serwowania trunków. We Francji, gdzie wino pijano do posiłku, butelki nie stały na stole, lecz na specjalnym bufecie. Za każdym razem gdy chciano napełnić kielich proszono służbę o przyniesienie butelki<sup>70</sup>. Być może w ten sposób ograniczało się zainteresowanie gości trunkiem. W Polsce natomiast, jak i w innych krajach Północy, butelki z winem stały praktycznie przed każdym z nakryć dla gości, umożliwiając swobodne napełnienie kielicha. Miało to też swój praktyczny aspekt, gdyż wyjęcie picia alkoholu poza nawias posiłku oraz liczne toasty sprawiały, iż trudno byłoby korzystać z mody francuskiej na podawanie alkoholu z bufetu.

---

<sup>69</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 242.

<sup>70</sup> J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Historie de l'alimentation*, Paris 1996, s. 573.

### 2.3.2. RYTUALIZACJA PICIA

Po posiłku, kiedy na stół wnoszone były w odpowiedniej kolejności wina, rozpoczynało się wnoszenie toastów. Biesiadnicy musieli powstać, zdjąć nakrycia głowy, a do obowiązku gospodarza należało wzniesienie toastu za wszystkich gości. Zwyczaj wnoszenia toastów na cześć gości, gospodarza, ważnych osobistości, zgromadzonych na uczenie dam, etc. sprawiał, że – jak opisywał to Francuz Hubert Vautrin – trzeba kolejno wstawać, siadać, wstawać, siadać i znów wstawać i siadać aż do samego końca uczy<sup>71</sup>. „Po obiedzie wzniesiono szereg toastów: na cześć króla, sejmu, obecnych dam, za szczęśliwą podróż dla nas itd. Pan domu wznosił toast, napełniał wielką szklenicę winem, wypijał je, przewracał szklanke do góry dnem, aby pokazać, że jest próżna”<sup>72</sup>.

W relacjach cudzoziemców często napotkać można na opisy nietypowych toastów. Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre wspomina o toaście z damskiego pantofelka: „Widziałem też jak biesiadnicy uklękli przed pewną księżną, zdjęli jej pantofelek, napełniając go winem, umoczyli w nim koniuszek jej stopy, a następnie pili jej zdrowie”<sup>73</sup>.

O podobnym sposobie wnoszenia toastu pisze kilkadziesiąt lat później również Johann Joseph Kausch<sup>74</sup>. Opisuje go tak, jak gdyby był to powszechny zwyczaj i, podobnie jak de Saint-Pierre, podaje przykład sytuacji, której był świadkiem. Tym razem chodziło o pewnego Polaka, który chciał okazać w ten sposób swoją rycerskość austriackiej damie. Kausch opisuje sytuację jako anegdotę dotyczącą polskiego picia, jednak zaznacza, że sceny, które przedstawia, rozegrały się przed jego oczami. Te dwie relacje na temat toastu z damskiego pantofelka dzieli blisko 30 lat. Można przypuszczać, że autorzy chcieli w ten sposób ubarwić swoje dzieła i nie był to zwyczaj powszechnie praktykowany. Za uznanie tej praktyki za często spotykaną przemawiają jednak słowa ze „Zbioru generalnego wszystkich grzechów”:

<sup>71</sup> H. Vautrin, op. cit., s. 210; W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 771.

<sup>72</sup> W. Coxe, op. cit., cyt. za Ibid., s. 691.

<sup>73</sup> *Œuvres posthumes de Bernardin de Saint-Pierre...*, op.cit., cyt. za Ibid., s. 205.

<sup>74</sup> J.J. Kausch, op. cit., cyt. za Ibid., t. 2, s. 278.

Jeśli przed osobami ukłękasz lub z trzewików pijesz, popiół wstążki mieszając, jeżeliś palcy panieńskich w trunku nie maczał i za ich zdrowie trunki spełniał, jeżeliś z trzewików panieńskich nalawszy trunku jakiego za ich zdrowie wypijał<sup>75</sup>.

O tego typu zachowaniach, specjalnych toastach i konkurencjach w picciu krążyły liczne anegdoty. Potwierdzenie ich autentyczności nie jest najważniejszym zadaniem niniejszego rozdziału. Funkcjonowanie tego typu opowieści, przekazywanych również obcokrajowcom, kształtowało pewien obraz pijaństwa w Polsce. Faktycznie miało również przełożenie na badania historyków obyczaju i konsumpcji w Polsce, którzy chętnie posługiwali się przykładami pijackich ekscesów przy opisywaniu zachowań panujących przy polskim stole.

Jednym z symboli staropolskiej uczty stało się picie z jednego kielicha, który to zwyczaj wymieniany jest jako charakterystyczny element towarzyszący ucztowaniu polskiej szlachty. Niektórzy obserwatorzy polskich obyczajów opisywali go wręcz z niechęcią. Johann Joseph Kausch zaznacza, iż „nie przypadło mu do gustu picie po jedzeniu wina przez wszystkich po kolei z jednego kielicha, bez płukania go za każdym razem”<sup>76</sup>. Hubert Vautrin opisując toasty zauważa, iż na każdej uczcie „zaledwie puchar, który nie omija nikogo, został opróżniony, ukazuje się następny, w którym zmoczyło się już z dziesięć par wąsów”<sup>77</sup>. Kielich, jak wynika z relacji Vautrina, zmieniano po każdym toaście<sup>78</sup>.

Wiliam Coxe, opisując organizację uczty i liczne toasty, wspominał, iż „swobodne krążenie wina między gośćmi uchodzi w Polsce za dowód gościnności”<sup>79</sup>. Analizując materiał źródłowy można dojść do wniosku, iż w kwestii toastów w badanym okresie praktycznie nie nastąpiły żadne zmiany. Johann Erich Biester uważał jednak, iż picie z jednego kielicha nie było już powszechne w XVIII wieku. On sam zaobserwował ten zwyczaj tylko w małych miejscowościach, nigdy zaś u starej i zamożnej szlachty<sup>80</sup>.

Tak jak w przypadku ekscesywnej konsumpcji, gdzie racjonalizuje się ilość spożywanego trunku ostrym klimatem czy zwyczajową gościnnością, tak w przypadku picia z jednego kielicha obserwatorzy starali się wyjaśnić popularność tego zwyczaju.

<sup>75</sup> J.S. Bystroń, op. cit., s. 181.

<sup>76</sup> J.J. Kausch, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 276.

<sup>77</sup> H. Vautrin, op. cit., s. 210; W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 771.

<sup>78</sup> Ibid.; W. Łoziński, op. cit., s. 238.

<sup>79</sup> W. Coxe, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 691.

<sup>80</sup> J.E. Biester, op. cit., cyt. za Ibid., t. 2, s. 190.



Vautrin wyjaśnia, iż jest to zwyczaj Celtów i Germanów, który był powszechny w całej Europie<sup>81</sup>, a najwidoczniej w Polsce zachował się jeszcze i nadal jest kultywowany. Bardzo racjonalne i pragmatyczne wyjaśnienie podaje Jouvin de Rochefort. Jego zdaniem polskie oberże nie dysponowały wystarczającą ilością naczyń, aby umożliwić każdemu picie z własnego kielicha; używano zatem jednego dla wszystkich<sup>82</sup>.

Informacje o innych zwyczajach, jak tłuczenie kielicha, z którego się spełniło toast na cześć dostojnego gościa na znak, iż nikt już więcej nie jest godzien z niego pić, spotykane są w wielu opracowaniach dotyczących staropolskich obyczajów stołu<sup>83</sup>.

### 2.3.3. PRZYMUS I SANKCJE

Liczne toasty i oferowanie najlepszych trunków były w Polsce traktowane jako przejaw gościnności. W opisach polskich obyczajów, w pamiętnikach epoki krążą opowieści i anegdoty dotyczące gorliwości przestrzegania zwyczaju wspólnego picia<sup>84</sup>. Nie wszystkie, jak mogłoby się wydawać, dotyczą cudzoziemców nienawykłych do panujących w XVII- i XVIII-wiecznej Polsce zwyczajów. Również krajowcy, bardziej powściągliwi w kwestii konsumpcji alkoholu, zmuszani byli do wychylenia toastów wbrew ich woli. Odmawiać nie mógł nawet król. W korespondencji Jana III Sobieskiego do żony król wspomina, iż „zdrowie całe na schyłku, bo i upić się przyszło kilka razy, co z jakim moim musiało być gwałtem, Waszmość sama wiesz lepiej”<sup>85</sup>.

Kwestia przymusu picia była szczególnie niezrozumiała dla cudzoziemców. W pamiętnikach i relacjach z podróży wymieniają oni liczne przykłady tego typu zachowań wśród polskiej szlachty. Just Zinzerling<sup>86</sup> opisywał Francuzów w XVII wieku jako nieskorych do pijaństwa, a tym bardziej przeciwnych zmuszaniu do picia<sup>87</sup>. Być może dlatego też gospodarza, który nie zmuszał do picia, miano nazywać

<sup>81</sup> Ibid., s. 771.

<sup>82</sup> P. Gillet, op. cit., s. 80.

<sup>83</sup> K. Bockenheimer, *Przy polskim stole*, Wrocław 1994, s. 175.

<sup>84</sup> R. Kaleta, *Anegdoty i sensacje obyczajowe wieku oświecenia w Polsce*, Warszawa 1958.

<sup>85</sup> *Biblioteka Ordynacji Myszkowskiej...Listy Jana III Sobieskiego*, Żółkiew 30 września [1660 r.], s. 91.

<sup>86</sup> Znany również jako Sincerus, urodzony w 1590 r. w Turynii, podróż do Francji odbył w latach 1616-1617.

<sup>87</sup> J. Zinzerling, *Voyage dans la vieille France: avec une excursion en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Suisse et en Savoie*, Lyon 1859, s. 21.

„Francuzem”<sup>88</sup>. Wspomniana rytualizacja picia i waga przywiązywana do toastów napotyka na opór wśród cudzoziemców. Jeśli opowiadają oni o swoim udziale w uczcie, to przedstawiają siebie jako jedynych wstrzemięźliwych uczestników, opisując jednocześnie, jakie metody stosowali, aby uchronić się od wzniesienia kolejnego toastu.

(...) moja piękna sąsiadka zaproponowała mi, abym napełnił cały puchar, kiedy przyszła na mnie kolej wypicia za jej zdrowie. Chociaż już wypiliśmy jeden na cześć jego królewskiej mości i chętnie bym na nim poprzestał, nie mogłem nie spełnić rozkazu tak miłej kobiety i nie złożyć jej piękności takiego samego hołdu, jaki poprzednio oddałem królowi. Ale kiedy przy następnym z kolei toaście wzniesiono zdrowie drugiej z pań, a moja piękna sąsiadka usiłowała mnie namówić, abym i tamtej w ten sposób okazał swoją życzliwość, wymówiłem się od tego, zapewniając ją, że tylko ona jedna zasługuje na takie wyróżnienie<sup>89</sup>.

Jędrzej Kitowicz opisywał również inne metody uniknięcia picia. Kiedy popularna stała się kawa, można było dzięki niej wymówić się od picia: „ (...) było to albowiem na kształt przywileju zdrowia, że kto pił kawę, nie mógł być oprymowany winem”<sup>90</sup>. Taki unik, dający kilka godzin wytchnienia od uczty, stosować można było również wówczas, gdy gospodarz częstował kiepskim winem.

Kausch, wspominając o ilości toastów, które należy wnieść za każdego biesiadnika, proponował, aby uchronić się przed zbytnim upojeniem, unikając napełniania kielicha po brzegi<sup>91</sup>. Należało jednak uważać, gdyż gospodarz za punkt honoru stawiał sobie pilnowanie, aby kielich każdego gościa był zawsze napełniony po brzegi. Po spełnieniu toastu i wychyleniu kielicha do dna szybko można było spodziewać się dolewki. Najczęściej w wypadku niechęci do picia starano się skrócić wizytę i uniknąć nadmiernego picia z gospodarzem<sup>92</sup>.

\* \* \*

W opiniach dotyczących barbarzyńskiego picia mieszkańców Rzeczypospolitej odbijają się również zwyczaje dotyczące konsumpcji trunków w kraju, z którego

---

<sup>88</sup> K. Bockenheimer, op. cit., s. 175.

<sup>89</sup> W. Coxe, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 1, s. 691-692.

<sup>90</sup> J. Kitowicz, op. cit., s. 242.

<sup>91</sup> J.J. Kausch, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 276.

<sup>92</sup> W. Engestrom, *Pamiętniki...posła nadzwyczajnego i ministra pełnomocnego króla JMci szwedzkiego w Polsce czasu Sejmu Czteroletniego, później kanclerza państwa i ministra spraw zagranicznych...*, Przełożone z oryginału przez J.I. Kraszewskiego, Poznań 1875, s. 110.

pochodził obserwator. Najnowsze opracowanie tematu pijaństwa we Francji autorstwa Matthieu Lecoutre<sup>93</sup> pokazuje, iż kultura picia Francuzów być może w pewnym sensie stwarzana jest w opozycji do picia na północy Europy. W tym przypadku niezbędne wydaje się podjęcie szerszych studiów nad obrazem pijaństwa i kultury picia w nowożytnej Polsce w kontekście europejskiej konsumpcji.

Z analizy opinii cudzoziemców o picu w Polsce, wartościowania własnej i poznawanej kultury picia wyłania się model konsumenta wina epoki nowożytnej. Zaskakujące jest, że postępująca kosmopolityzacja szlachty, wpływy kultury francuskiej, obejmujące również wybór trunku i sposób jego konsumpcji, praktycznie nie znajdują odzwierciedlenia w relacjach cudzoziemców, nawet z końca XVIII i początku XIX wieku. To stereotypowe ujęcie z pewnością wynika z mimo wszystko wolno postępującej recepcji kultury picia wina, którą tym oporniej przyjmowano, im bardziej w danej wspólnocie waloryzowano tradycję ponad modę. Ponadto można zaobserwować swoiste przenikaniem się nowej mody z estetyką przepychu i nadmiaru, która w przypadku konsumpcji wina w XVIII-wiecznej Europie była w regresie.

Jak wspomniano wyżej model konsumenta wina północnej Europy budowany jest w opozycji do modelu konsumenta wina z Południa. Jego głównymi cechami są nadmiar, rytualizacja, teatralizacja, odmienna organizacja picia i posiłków, przeciwstawienie się normom konsumpcji rozumianych tu jako normy obowiązujące w kulturze, do której należy obserwator. Jedną z ważniejszych cech jest, poza odmiennym sposobem konsumpcji wina, definicja funkcji wina. Podział na trunki i posiłki nie jest zatem jednorodny w całej Europie. Włosi, Francuzi, Hiszpanie, traktowali picie jako czynność ściśle związaną z pożywianiem się. W krajach północnych akt picia jest z kolei niezależnym aktem społecznym, obcym i dziwnym dla mieszkańców Południa<sup>94</sup>.

Bazowanie na przeciwstawieniu obserwowanej obcej kultury własnym doświadczeniom pokazuje jednocześnie, jak często wrażenia z podróży i kontaktów z obcymi umożliwiały mityzowanie własnej kultury. Veronique Grappe w badaniach nad zjawiskiem pijaństwa we Francji w epoce *Ancien Régime* udowadnia, iż na podstawie analizy jakościowej źródeł związanych z nadużyciem alkoholu – źródeł medycznych, religijnych, literackich i innych – można przyjąć, iż ekscesywne picie we

---

<sup>93</sup> M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011.

<sup>94</sup> P. Gillet, op. cit., s. 44.

Francji w tym okresie nie było zachowaniem egzotycznym i rzadkim. Takie wrażenie dają bowiem opisy polskiego ucztowania i konsumpcji alkoholu poczynione przez Francuzów przebywających na terenach Rzeczypospolitej w XVII i XVIII wieku. Pijaństwo było zatem we Francji aktem zbanalizowanym i strywializowanym przez cały szereg odniesień kulturowych<sup>95</sup>. Cudzoziemiec – obserwator uczyty i aktu picia, świętowania – staje się pośrednikiem między tymi, którzy przekraczają granicę upojenia, tracąc nad sobą kontrolę, a czytelnikami, pośrednimi obserwatorami danej kultury. Obserwator stawia się w każdym z przypadków w pozycji osoby zewnętrznej, opisuje sekwencje zdarzeń z perspektywy osoby nieuczestniczącej, a jednocześnie ma świadomość sankcji, jakie mu grożą w razie niepodjęcia wspólnej biesiady. Opozycja zachodzi zatem nie tylko w odniesieniu do kultury picia, ale związana jest również z relacją obserwator – obcy oraz obiekt obserwacji – jego zachowania, które dla przedstawiciela danej kultury stanowią element chaosu, nieuporządkowania, odwrócenia zasad. Obserwator przyjmuje jednak, iż widziane jego oczyma odwrócenie norm jest czymś zwyczajnym i akceptowanym w środowisku przez niego poznawanym.

Konsumpcja alkoholu, skutkująca upojeniem, jak pisze Grappe, jest nie tylko oddaniem się słabości, momentowi euforii i poczucia wspólnoty. Nie można sprowadzić również upojenia alkoholowego do procesu odwracania norm, postępującego wraz z każdą kroplą alkoholu. Akt picia jest jedynym aktem społecznie uznawanym, pozwalającym przekroczyć granice w przestrzeni odświętnej, stając się ekwiwalentem fizjologicznym podróży inicjacyjnej zakończonej „śmiercią – odrodzeniem”<sup>96</sup>. W trakcie uczyty odmawiający wspólnego picia wyraża swoją niechęć do przynależności do wspólnoty. Wznosząc z gośćmi toast przekracza granicę między obserwatorem zewnętrznym, uznawanym za obcego, a członkiem danej wspólnoty.

#### **2.4. SŁAWA POLSKIEGO PICIA – DŁUGIE TRWANIE?**

W przedstawionych relacjach wyraźnie widoczny jest element powtarzalności oraz utrzymywanie przez długi okres w miarę wspólnej wizji dotyczącej konsumpcji trunków w kraju Północy, jak pisano o Rzeczypospolitej. Analizując powyższe wypisy

---

<sup>95</sup> V. Grappe, *L'histoire longue d'ivresse*, „Sociétés”, nr 93, 2006, s. 78.

<sup>96</sup> *Ibid.*, s. 82.

z relacji cudzoziemców podróżujących po terytorium Polski z dość odległych dziejowo momentów, dostrzec można, iż autorzy mimo zapewniania czytelnika o oryginalnych obserwacjach poczynionych w trakcie zagranicznego pobytu, posiłkują się dostępną literaturą w celu uzupełnienia braków w wiedzy.

Matthieu Lecoutre w artykule poświęconym obrazowi pijaństwa kreowanemu przez obserwatorów z zewnątrz zaznacza, iż wspomniany obraz nie posiada elementów ciągłości na przestrzeni XVI-XVIII wieku. Autor wyróżnia dwa spojrzenia: spirytualistyczno-humanistyczne oraz spirytualistyczno-moralistyczne XVII i XVIII wieku. Brak szczegółowych norm określających tożsamość osób nadużywających alkoholu, powoduje, iż jest to tożsamość polimorficzna i ewoluująca<sup>97</sup>. Lecoutre zaznacza, iż następuje rozdzwiek między wizją Kościoła, który uważa, zgodnie z tradycją, dobrowolne upojenie alkoholem i pijaństwo za grzech, a renesansowymi zwolennikami humanizmu, według których odurzenie alkoholowe jednostki niekoniecznie musi stanowić grzech ciężki. Model ten upada w XVII i XVIII wieku, kiedy to pijaństwo zyskuje coraz więcej negatywnych opinii. Prezentowana przez humanistów wizja człowieka, który pijąc upaja się i zbliża do *sacrum*, zostaje zastąpiona przez zachowania moralizujące<sup>98</sup>.

Porównanie modelu zaproponowanego przez Matthieu Lecoutre z tematyką niniejszych rozważań pokazuje, iż dyskurs wokół konsumpcji wina w Rzeczypospolitej w badanym okresie opiera się na innym modelu. Jako że upojenie alkoholowe jest zjawiskiem kulturowym pochodnym konsumpcji wina i stanowić może faktycznie oddzielny temat badań wykraczający znacznie poza ramy tematycznej niniejszej dysertacji, analiza dotyczyć będzie jedynie wybranych elementów dyskursu wobec pijaństwa.

We wspomnianych w rozdziale drugim przejawach krytyki i moralizatorstwa odnoszących się do ekscesywnej konsumpcji alkoholu, zostały wyróżnione motywy owego negatywnego postrzegania zachowań związanych z pijaństwem i nadużyciem alkoholu. Jeśli porównać dyskurs moralizatorski z obrazem pijaństwa kreowanym przez cudzoziemców można zauważyć, iż traktowanie upijania się jako normy społecznej wśród mieszkańców Rzeczypospolitej jest stałe, a krytyka zewnętrzna nie wpływa na

---

<sup>97</sup> M. Lecoutre, *L'ivresse et l'ivrognerie dans le regard de l'autre: représentations des individus ivres en France du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, „Sciences Humaines Combinées”, <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/>, nr 2, 2007.

<sup>98</sup> Ibid.

jego zmianę. Można w tym wypadku mieć jedno zastrzeżenie, związane z transferem kulturowym i przełomem, który następuje w Rzeczypospolitej w połowie XVIII wieku wraz z umocnieniem i rozszerzeniem wpływów francuskich. Przejawy tej zmiany widoczne są na przykładzie kuchni i kultury stołu. Eksces i przepych, również w konsumpcji alkoholu, mieszają się z wyrafinowaniem i elegancją prostoty. Koneserstwo zarówno w przypadku win, jak i potraw przenika się jednak z dawnymi tradycjami. Mimo ograniczenia barokowego przepychu i skupieniu się na docenianiu smaku, nie zaś na wrażeniach estetycznych, jakich dostarczała potrawa, pozytywna afirmacja alkoholu i jego konsumpcji nadal jest utrzymywana. Pewne praktyki, głównie towarzyszące teatralizacji uczyty, są uważane za niestosowne, jednak nie wiąże się to z potępieniem nadmiernej konsumpcji alkoholu, prowadzącej do stanu upojenia. Akceptacja tego stanu rzeczy w praktyce spowodowana jest ścisłym powiązaniem aktu picia z gościnnością, co jednocześnie łagodzi negatywne skutki nadużycia trunku. Nie brak jednak prób wyjaśnienia tak znacznego upowszechnienia pijaństwa wśród mieszkańców Polski. Julian Ursyn Niemcewicz opisując ziemie polskie początku XIX wieku zwraca uwagę na fenomen powszechnego pijaństwa i stara się wyjaśnić przyczyny tego zjawiska: „Pijaństwo zatem w dwóch przeciwnych sobie źródłach początek swój bierze: w nędzy, która życie czyni niemiłym i w zbytku, który wszystkie nasyciwszy żądze, sprawuje w człowieku sytość, niemniej może jak nędza nieznośną”<sup>99</sup>.

W przypadku relacji z podróży, pamiętników, listów i notatek poczynionych w trakcie pobytu cudzoziemców w Rzeczypospolitej pojawia się wątpliwość, czy materiał ten może faktycznie posłużyć do analizy obrazu pijaństwa i jego nacechowania pozytywnego lub negatywnego w dobie nowożytnej. Wielokrotnie w niniejszej dysertacji zaznaczano, iż celem przeprowadzonych badań nie jest ostateczne weryfikowanie prawdziwości przekazywanych w materiale źródłowych opinii, lecz ukazanie obrazu, jaki opinie te kreują oraz skali, w jakiej zostaje on upowszechniony i zapisywany w świadomości jako realny. Na podstawie dostępnych źródeł można dojść do wniosku, iż obserwacje cudzoziemców na temat zwyczajów towarzyszących konsumpcji alkoholu są w dużej mierze spójne. Dostrzegalna jest także wtórność opinii i długie trwanie sądów poczynionych przez reprezentantów danej kultury.

Przykłady tego typu zachowań można odnaleźć w popularnej już pod koniec XVII wieku, a zyskującej szczególne zainteresowanie w XVIII stuleciu, literaturze

---

<sup>99</sup> J.U. Niemcewicz, op. cit., s. 467.

podróżniczej. Jednym z prekursorów tego typu wydawnictw był Claude Jordan de Colombier<sup>100</sup>. Przypisuje mu się autorstwo wielokrotnie wznawianego dzieła „Voyages historiques de l'Europe”, powstałego w latach 1692-1700<sup>101</sup>. W ośmiu tomach zawarto wskazówki dla podróżujących po Francji, Hiszpanii, Portugalii, Włoszech, Wypach Brytyjskich, Zjednoczonych Prowincjach, Niemczech, Moskwie i Polsce. W tomie ósmym – ostatnim – zawierającym uwagi dla podróżujących po Polsce, jak wspomina sam autor, znalazły się informacje na temat państwa, ustroju, zwyczajów i relacje z ostatnich wydarzeń politycznych w Polsce. Interesujące są szczególnie uwagi dotyczące obyczajów panujących w Rzeczypospolitej końca XVII i początku XVIII wieku. Ostatni tom serii dotyczący Polski, Litwy, a także Szwecji, Danii i Norwegii oraz Islandii wydany został w 1700 roku. Ponad 15 lat wcześniej światło dzienne ujrzała „Relation historique de la Pologne” autorstwa Gasparda de Tende, zawierająca obserwacje dworzanina Marii Ludwiki Gonzagi<sup>102</sup>, który wyruszył do Polski w 1646 roku. Sytuacje, obyczaje i zachowania opisane przez de Tende dotyczą zatem momentu, wyznaczającego periodyzację pracy. Co łączy te dwa cenne źródła dotyczące relacji na temat życia w Polsce? W przewodniku de Colombier znaleźć można fragmenty książki sieur de Hauteville. Opisy konsumpcji, zachowań przy stole, również tych związanych z pićem alkoholu, są w zasadzie skopiowane (częściowo skrócone) z „Relation historique de la Pologne”. Powtarzają się m.in. fragmenty dotyczące niejadania śniadań przez Polaków<sup>103</sup>, popularności drogich win węgierskich oraz zachowania dam w trakcie wznoszenia toastów<sup>104</sup>.

Obraz Rzeczypospolitej widziany oczyma cudzoziemców stanowił również przedmiot nostalgii dla samych Polaków. Julian Ursyn Niemcewicz pisał o dziele Jean le Laboureaux<sup>105</sup>, iż jest to wspaniały przykład opisu świetności dawnej Polski, „stanu przepychu i oświecenia”<sup>106</sup>.

---

<sup>100</sup> Claude Jordan de Colombier, francuski pisarz XVII i XVIII-wieczny, zmarł w 1716 roku. Znany szczególnie jako autor dziennika *Clef du Cabinet de Souverains*, inaczej zwany *Journal de Verdun*.

<sup>101</sup> F.-X. Feller, *Dictionnaire historique: ou, Biographie universelle des hommes qui se sont fait un nom par leur génie, leurs talents, leurs vertus, leurs erreurs ou leurs crimes, depuis le commencement du monde jusqu'a nos jours*, t. 11, Paris 1863, s. 298.

<sup>102</sup> K. Targosz, *Uczony dwór Ludwiki Marii Gonzagi (1647-1667)*, Wrocław – Gdańsk 1975, s. 89, 153.

<sup>103</sup> „Les Polonois ne déjeunent point; ils prennent seulement le matin un bouillon de Bière chaud, avec des jaunes d'œufs, force sucre &: gingembre”: C. Jordan de Colombier, *Voyages historiques de l'Europe*, t. 8, Paris 1700, s. 42.

<sup>104</sup> *Ibid.*, s. 52.

<sup>105</sup> K. Targosz, *op. cit.*, s. 152-153.

<sup>106</sup> J.U. Niemcewicz, *op. cit.*, s. 137.

Wizja długiego trwania zwyczaju upijania się i powszechnej akceptacji pijaństwa zostaje zburzona przez bacznych obserwatorów polskiej rzeczywistości. Ciekawym przykładem są słowa Johanna Josepha Kauscha, który wynotowuje zmiany zachodzące w tej kwestii. Opisuje on tradycję przekazywania sobie jednego kielicha i zaznacza, iż mimo posiadania przez domowników własnych naczyń do picia, zwyczaj picia z jednego kielicha nadal funkcjonuje w wielu domach<sup>107</sup>. Pokazuje w ten sposób, iż zwyczaj opisywany już przez XVI-wiecznych obserwatorów obyczajów polskich, tłumaczony przez innych jako przymus wywołany nikłą ilością dostępnych naczyń, nawet przy zmianach zachodzących w XVIII wieku nadal jest kulturowany. W niektórych relacjach z drugiej połowy XVIII wieku to długie trwanie jest przyjmowane wręcz dosłownie. Przykłady na to daje Francuz Hubert Vautrin, który opisując ucztowanie polskiej szlachty pokazuje wręcz monolityczny, niezmienny, pełen rytuałów obraz.

Wspomniane już patrzanie na zachowania panujące przy stole przez pryzmat własnej kultury i tradycji przejawia się również jako ciekawy kontrast w relacjach z drugiej połowy XVIII wieku. Kausch dokonuje zaskakującego porównania pijaństwa wśród Polaków i Niemców. „Pijaństwo robi Polsce niesłychaną renomę; ta szkaradna przywara zmniejszyła się co prawda wśród eleganckiego świata i gdzieś widać już próby wprowadzenia niemieckiego zwyczaju gospodarowania winem”<sup>108</sup>. Po raz kolejny wskazuje na postępujący odwrót od starych obyczajów. Tak jak w przypadku picia z jednego kielicha zaznacza, iż pijaństwo jest powszechne wśród Polaków; widać jednak już pierwsze zmiany. Zaskakujące jest jednak stwierdzenie o postępującym ograniczeniu w spożyciu trunków na wzór niemiecki – „niemiecki zwyczaj gospodarowania winem”, co wydaje się być paradoksalne. Zjawisko pijaństwa w skali Europy podlega gradacji, poczynając od krajów zachodnich; im dalej na wschód, tym nałóg ten występuje na większą skalę. Należy jednak pamiętać, iż gradacja ta powstaje w oparciu o wzajemne obserwacje. Francuzi uważają Niemców za największych pijaków, Hiszpanów natomiast za mistrzów wstrzemięźliwości. Nietrudno zatem przenieść ten wzorzec na Niemców, dla których z pewnością Polacy byli o wiele większymi opojami niż oni sami. Stąd zapewne przekonanie, iż niemieckie gospodarowanie winem jest synonimem umiaru i elegancji.

<sup>107</sup> J.J. Kausch, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 276.

<sup>108</sup> Ibid., s. 276-277.



Johann Erich Biester tymczasem dostrzega problem nadmiernej konsumpcji trunku, podobnie jak jego poprzednicy, lecz zauważa również zmianę, która dokonuje się stopniowo: „dawniej żadnej sprawy nie załatwiono bez uczty i pijatyki. Zwyczaj ten jednak szybko zanika, ponieważ król i jego rodzina świecą przykładem wstrzemięźliwości”<sup>109</sup>. Wstrzemięźliwość króla przejawiała się w preferowaniu wody źródlanej<sup>110</sup> nad wina i większej admiracji nowej francuskiej kuchni niż dawnego polskiego ucztowania.

Potwierdzenie tych zmian odnaleźć można w relacji z początku XIX wieku, autorstwa George’a Burnetta, który uważa, iż w Polsce trudno zaobserwować przejawy ekscesywnej konsumpcji alkoholu: „Poles (...) generally drink less. It is rare that anybody drinks more than two glasses of the stronger wines during dinner (and nothing is drunk afterwards). Many persons drink none at all”<sup>111</sup>.

Materiał źródłowy dotyczący wartościowania tradycji picia alkoholu w Polsce pokazuje, iż mimo dwutorowego dyskursu opiniotwórczego skupionego na dwóch spolaryzowanych biegunach można przyznać, że samo wspomnianie o odejściu od tradycji picia staje się sygnałem mówiącym o zmianach, jakie zachodzą w obyczajach panujących przy stole.

---

<sup>109</sup> J.E., Biester, op. cit., cyt. za Ibid., s. 229.

<sup>110</sup> A. Bardecka, I. Turanu, *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969, s. 141.

<sup>111</sup> G. Burnett, op. cit., s. 220; „Polacy (...) na ogół mniej piją. Rzadko zdarza się, by do obiadu ktoś wypił więcej niż dwa kieliszki mocniejszego wina (a potem nie pije się nic). Wiele osób nie pije w ogóle” G. Burnett, *Obraz obecnego stanu Polski*, tł. M. Urbański, Warszawa 2008, s. 148.

### 3. WINO JAKO ELEMENT WYRÓŻNIENIA SPOŁECZNEGO

Według Norberta Eliasa podstawowym mechanizmem społecznej zmiany jest rywalizacja, generująca między innymi nowe zachowania. Wśród środków wykorzystywanych w ramach tejże rywalizacji, które służyć miały podniesieniu własnej pozycji i strąceniu z drabiny społecznej innych, pożywienie jest tym, które towarzyszy człowiekowi od zawsze<sup>112</sup>. Georges Guille-Escuret zwrócił uwagę na szczególną pozycję wina w systemie hierarchii społecznej<sup>113</sup>; w tym też kontekście przeprowadzona zostanie analiza wina, jego pozycji w hierarchii trunków, a także zbadanie tego trunku jako elementu odzwierciedlającego hierarchizację społeczną. W tej części rozważań nad kulturowym kontekstem konsumpcji wina w Polsce w badanym okresie poruszony zostanie problem funkcjonowania wina w katalogu elementów wyróżnienia społecznego ze szczególnym uwzględnieniem XVIII wieku. Charakterystyczna dla tego okresu przemiana obyczajów, a także formowanie się nowych zachowań konsumenckich stanowiąc będą punkt wyjścia do rozważań na temat obecności wina w świecie XVIII-wiecznych dóbr luksusowych.

Mówiąc o wyróżnieniu nie sposób nie odwołać się do klasycznej już pracy Pierre'a Bourdieu poświęconej zjawisku dystynkcji. Bourdieu<sup>114</sup> w swej pracy analizował sposoby, w jakie różne typy dóbr i form konsumpcji są używane przez poszczególne grupy w celu wyróżnienia się od innych grup społecznych. Według Bourdieu, który dzieli społeczeństwo na oddzielone od siebie pod względem społecznym i ekonomicznym klasy, kulturowa dystynkcja zostaje użyta w celu wyróżnienia danej klasy. Zdaniem autora każda jednostka od początku jest wpisana w jakąś klasę zdefiniowaną przez wysokość i znaczenie kapitału symbolicznego i ekonomicznego, którym dysponuje. Bourdieu w swych studiach podejmuje również temat wyżywienia i towarzyszących mu zachowań, postrzeganych jako elementy konstytuujące pojęcie indywidualnego smaku, związanego bezpośrednio ze zjawiskiem stratyfikacji społecznej. Konsumpcja danych produktów implikuje pojawienie się

<sup>112</sup> S. Mennell, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, s. 16-17.

<sup>113</sup> G. Guille-Escuret, *La Souche, la cuve et la bouteille: les rencontres de l'histoire de la nature dans un aliment: le vin*, Paris 1988, s. 93.

<sup>114</sup> P. Bourdieu, *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris 1979.

pewnej formy klasyfikacji społecznej i kulturowej. Spożywanie potraw czy trunków powszechnie niedostępnych plasuje konsumenta powyżej innych<sup>115</sup>. Podnoszenie w ten sposób prestiżu, poprzez zakup dóbr luksusowych, wiąże się z pojęciem wystawnej konsumpcji<sup>116</sup>, której towarzyszy demonstracyjne marnotrawstwo. W kontekście wina w XVIII wieku należy jednak wspomnieć, iż nie tylko cena i dostępność kreowały prestiż danego trunku, a tym samym jego posiadacza. Dodatkowym aspektem jest tu wiedza na temat trunku i dobry smak pomagający w wyborze i uznaniu, które wino zasługuje na miano najlepszego, stając się tym samym dobrem luksusowym.

W XVIII wieku luksus traktowany był jako szybko rozprzestrzeniająca się choroba, której skutkiem był kryzys obyczajów<sup>117</sup>. Jednocześnie w debatach dotyczących luksusowej konsumpcji<sup>118</sup> pojawiają się głosy na temat użyteczności tego typu zachowań. Odnosząc te rozważania do badanego zagadnienia można dostrzec, jak wino wraz z towarzyszącym mu zestawem praktyk i opinii tworzy element wyróżnienia społecznego wśród mieszkańców Rzeczypospolitej. Pozycja samego wina w badanym okresie nie ulega praktycznie modyfikacjom w przeciwieństwie do wódki, piwa czy miódów pitnych. Wino nie staje się bowiem napojem na tyle powszechnym, żeby stracić rolę wyróżnika społecznego. Trunek ten jest oczywiście silnie zhierarchizowany, zatem dla konsumentów dostępna jest szeroka gama trunków, od najtańszych o najniższej jakości, po najdroższe i najbardziej prestiżowe. Ze względu na brak powszechności konsumpcji wina w Polsce uwaga zostanie skupiona na winach zaliczanych do najbardziej prestiżowych.

O ile zatem pozycja samego wina nie ulega zmianie, o tyle modyfikację przechodzą potrzeby ówczesnych konsumentów i pozycja poszczególnych odmian trunków. Rozróżnienie trunków wymaga specjalistycznej wiedzy zarówno teoretycznej, jak i praktycznej, pozwalającej nie tylko uniknąć zakupu czy konsumpcji fałszowanych win, ale i gwarantującej również podawanie odpowiednich trunków w odpowiedni sposób, stosownie do sytuacji.

W kontekście rozróżniania i wyróżniania trunków poruszony zostanie również problem konsumpcji prywatnej i publicznej, w ramach której dokonuje się ewolucja

---

<sup>115</sup> F. Rouvillois, *Histoire du snobisme*, Paris 2008, s. 292.

<sup>116</sup> T. Veblen, *Teoria klasy próżniaczej*, Warszawa 1972.

<sup>117</sup> R. Porter, *Consumption: disease of the consumer society?*, [w:] *Consumption and the world of goods*, red. J. Brewer, R. Porter, London 1993, s. 59.

<sup>118</sup> M. Berg, E. Eger, *The rise and fall of the luxury debates*, [w:] *Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods*, red. M. Berg, E. Eger, New York 2003, s. 7-27.

zachowań konsumenckich prowadząca do odejścia od ilościowego zaspokajania potrzeb konsumpcyjnych w stronę aprecjacji konsumpcji jakościowej.

### 3.1. WINO JAKO PRZEDMIOT LUKSUSOWEJ KONSUMPCJI

Analizując zjawisko konsumpcji ze szczególnym uwzględnieniem produktów luksusowych można ulec złudzeniu ogólności, uniwersalności i beczasowości tegoż pojęcia<sup>119</sup>. Ukazanie dziejów spożycia wina w Polsce w badanym okresie wskazuje jednak, że zarówno formy konsumpcji, jak i sam jej przedmiot ulegają zmianom. Formy te, które rozpatrywane są tu w kontekście spożycia trunków, nie mogą być analizowane w odosobnieniu od samego konsumenta. Frank Trentmann zaproponował analizę historyczną tożsamości konsumpcyjnej, tworząc tym samym rodzaj genealogii obecnego konsumenta<sup>120</sup>. W wielu koncepcjach, przedstawiających narodziny konsumenta, pojawia się również motyw uformowania się zachowań konsumpcyjnych w XVIII-wiecznych realiach kultu przedmiotu. Trentmann uważa, iż konsumpcja, którą można uznać za uniwersalny aspekt kultury, przejawia się w formie różnorodnych praktyk związanych z odmiennymi tożsamościami. Sam opis procesu zakupu czy kupujących jako konsumentów w różnych konfiguracjach i kontekstach nie odpowie na pytania jak, kiedy, gdzie oraz kto zaczyna postrzegać siebie jako konsumenta<sup>121</sup>.

Nowożytna przemiana w świecie dóbr materialnych nie generuje automatycznie tożsamości konsumenta. Znaczącym jest fakt, iż konsument czy konsumpcja praktycznie nie istnieją w XVIII-wiecznym dyskursie. Jeszcze na początku XIX wieku określenia: „ludzie”, „biedacy”, „pracujący”, „kobiety i mężczyźni” stosowane są częściej niż po prostu „konsumentów”. Trentmann zauważa, iż na osi zmian: od dóbr i zachowań luksusowych przez konsumenta do społeczeństwa konsumpcyjnego, dwa ostatnie punkty traktowane są jako nieobecne<sup>122</sup>.

---

<sup>119</sup> T.H. Breen, *The meanings of things: interpreting the consumer economy in the eighteenth century*, [w:] *Consumption and the world of goods*, op. cit., s. 251.

<sup>120</sup> F. Trentmann, *The modern genealogy of the consumer. Meanings, identities and political synapses*, [w:] *Consuming cultures, global perspectives. Historical trajectories, transnational exchanges*, red. J. Brewer, F. Trentmann, Oxford – New York, 2006, s. 19-69.

<sup>121</sup> Ibid., s. 20.

<sup>122</sup> Ibid., s. 23-24.

Pojawienie się koncepcji dobrego smaku, odnoszącej się bezpośrednio do jednostki, wpływa jednocześnie na ukształtowanie się nowożytnego konsumenta. Pytania, jakie nasuwają się w tym przypadku dotyczą głównie tego, kim jest ów konsument, jakich wyborów dokonuje i czym owe wybory są podyktowane.

W niniejszej dysertacji nie przedstawiono tak szczegółowej analizy konsumpcji wina w poszczególnych grupach społecznych, jak uczynił to Gilbert Garrier<sup>123</sup>. W przypadku analizy wina jako elementu wyróżniania społecznego uwagę przyciąga przede wszystkim konsument należący bądź aspirujący do aktualnej elity. Zakup odpowiedniego wina, serwowane trunki, wiedza o smaku, stają się elementami wyróżniającymi na podobnej zasadzie jak odpowiedni strój czy biżuteria. Jednocześnie wino i wiedza o nim wpisują się w koncepcje nowego luksusu, w której to obiekt ekskluzywny służy już nie tylko samemu wyróżnieniu, lecz stanowi również środek komunikacji kulturowej i służy socjalizacji w grupach konsumenckich<sup>124</sup>.

W XVIII-wiecznych debatach dotyczących luksusowej konsumpcji pojawia się również zestawienie pojęcia „starego” i „nowego” luksusu. Tym samym zachodzą zmiany również na poziomie języka; powszechnie krytykowany nadmiar i zbytek zostają zastąpione pojęciami „nadwyżka” i „wyrafinowanie”<sup>125</sup>. Tak zwany „nowy luksus” wiązał się w dużej mierze z odczuwaniem przyjemności i jako taki był odpowiedzią na naturalne potrzeby człowieka. W jednym z nurtów w XVIII-wiecznej debacie na temat konsumpcji dóbr luksusowych pojawia się zatem idea pozytywnego wykorzystania naturalnej słabości człowieka do przyjemności i posiadania dóbr luksusowych. Bernard de Mandeville uznawał potrzebę luksusu wynikającą z próżności jako społecznie użyteczną. Według autora dzieła filozoficznego „Bajka o pszczołach, czyli wady prywatne – zyskiem publicznym”<sup>126</sup>, zarówno kobiety, jak i mężczyźni z natury są próżni i poszukują luksusu, który zaspokoi ich żądze. Dzięki wyjściu naprzeciw ich potrzebom przez handel luksusowymi produktami można zmniejszyć bezrobocie, zwiększając zatrudnienie przy produkcji dóbr luksusowych.

---

<sup>123</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008, s. 255-342.

<sup>124</sup> J. De Vries, E. Eger, *Luxury in the Dutch Golden Age in theory and practice*, [w:] *Luxury in the Eighteenth Century*, op. cit., s. 43.

<sup>125</sup> M. Berg, E. Eger, op. cit. s. 9.

<sup>126</sup> B. De Mandeville, *The Fable of the Bees: Or Private Vices, Public Benefits*, London 1724.

O zaspokajaniu potrzeb poszczególnych grup pisał również Malachy Postlethwayt<sup>127</sup>, wyróżniając klasy konsumentów o odmiennych potrzebach dóbr luksusowych, które powinny być zaspokajane proporcjonalnie do ich możliwości: „One only thing can secure to a nation a superiority over another in the foreign consumption of it's manufactures: that is, the art of seducing, or pleasing to a higher degree the consumer of every kind”<sup>128</sup>.

Różnie jest również postrzegane samo dobro luksusowe. Nosi ono znamiona luksusu, jeśli jest wykonane estetycznie lub jeśli wykonała je osoba o ponadprzeciętnych zdolnościach. W XVIII-wiecznej koncepcji wymiany dóbr luksusowych kontakt między wytwarzającym dobro a odbiorcą staje się bardziej bezpośredni. Uwzględniane są życzenia klientów, przedmioty luksusowe produkowane są zaś w niewielkich seriach. Zjawisko tego typu komunikacji staje się podwaliną dynamicznie zmieniającej się mody. Uwzględnienie życzeń i preferencji indywidualnych klientów odsuwa produkcję dóbr od masowego powielania ekskluzywnego przedmiotu na szeroką skalę<sup>129</sup>.

Odnosząc się do relacji producent – klient warto również nadmienić, iż spośród europejskich krajów to właśnie Francja od XVII wieku wiodła prym w produkcji dóbr luksusowych<sup>130</sup>. Dla porównania Niemcy byli głównie odbiorcami tego typu produktów, podobnie jak mieszkańcy Rzeczypospolitej. O braku własnej produkcji i trwonieniu majątków na zagraniczną galanterię, wina i inne ekskluzywne towary wspomina się przy okazji dyskursu moralizatorskiego. Tego typu zachowania obserwowane w Polsce są piętnowane również przez cudzoziemców.

Podejście do dóbr luksusowych kształtowało się na dwóch biegunach. Z jednej strony rozumiano pozytywny wpływ konsumpcji owych dóbr na rozwój cywilizacyjny, z drugiej zaś luksus był tym, co zniewala człowieka, którego zachowanie i aparycja stają się przedmiotem opinii innych<sup>131</sup>. Analizując zachowania w stosunku do zakupu, konsumpcji i pragnienia dóbr luksusowych w omawianym przedziale czasowym

<sup>127</sup> (1707? – 1767) brytyjski ekspert w dziedzinie handlu i ekonomii, autor słownika „The Universal Dictionary of Trade and Commerce”.

<sup>128</sup> M. Postlethwayt, *Britain's commercial interest explained and improved*, t. 2, London 1757, s. 398.

<sup>129</sup> Ch. Jeggle, *Economies of quality as a concept of research on Luxury*, [w:] *Luxury in the Low Countries. Miscellaneous reflections on netherlandish material culture, 1500 to the present*, red. R.C. Rittersma, Bruksela 2011, s. 34-35.

<sup>130</sup> W.H. Swell, *The empire of fashion and the rise of capitalism in eighteen century France*, [w:] „Past & Present”, vol. 206, nr 1, 2010, s. 81-120; A. Kraatz, *La compagnie français de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993, s. 33.

<sup>131</sup> F. Trentmann, op. cit., s. 24.

w Rzeczypospolitej można zauważyć skrajną formę drugiego podejścia z silnie zaznaczonym nurtem krytyki moralnej. Przedstawione wcześniej zjawisko moralizatorstwa w kontekście zakupu drogich win przez polską szlachtę i magnaterię pokazuje, jak negatywnie odbierane było zjawisko luksusu przez obserwatorów wewnętrznych i zewnętrznych. W dyskursie tym zauważyć można jednak, iż sami aktorzy, doświadczający wpływu dóbr luksusowych na pozycję społeczną, nie są zainteresowani krytyką ani też sami nie są skorzy do artykułowania tego typu poglądów.

\* \* \*

W licznych studiach poświęconych historii konsumpcji i dóbr luksusowych, w katalogu omawianych zachowań czy przedmiotów będących obiektem pożądania zazwyczaj brak pożywienia. Sidney Mintz<sup>132</sup> absencję jedzenia w dyskursie na temat konsumpcji tłumaczy podejściem do zaspokajania głodu jako do podstawowej potrzeby człowieka. Dodatkowym argumentem jest ulotność tego typu dobra; raz zjedzone danie znika na zawsze. Być może zatem badacze zajmujący się konsumpcją nie zwracali uwagi na troszczenie się o tak podstawowe potrzeby, które raz zaspokojone umożliwiały jednostce skierowanie swych pragnień ku bardziej stałym obiektom pożądania. W tym wypadku jednak wino jako składnik pożywienia może być postrzegane odmiennie. Jest ono nietrwałym przedmiotem konsumpcji, ale jednocześnie należy do grupy tych przedmiotów, które mogą być przechowywane długo i niekonsumowane nadal stanowią o pozycji właściciela. Przyczynia się do tego rozwój technik winifikacji oraz konserwacji, dzięki którym w XVIII wieku pojawiają się wina, które można przechowywać wiele lat, co przekłada się na ich jakość i wartość. Jednocześnie tego typu techniki nie są pełnym *novum*. Konsumenci w tym czasie pragną win, które można przechowywać w piwnicy dłużej niż rok. Postawa ta stoi w opozycji do idei lekkich, delikatnych win, które w XVII wieku odpowiadały francuskim elitom. Można zatem uznać, iż to zmiana upodobań w stosunku do wina stymuluje rozwój praktyk pomagających przechowywać trunki, a nie odwrotnie – to nie rozwój technologii powoduje zmianę preferencji.

---

<sup>132</sup> S. Mintz, *The changing roles of food in study of consumption*, [w:] *Consumption and the world of goods*, op. cit., s. 261-273.

Wraz z rozwojem produkcji win jakościowych od połowy XVII wieku dostrzegalne jest coraz bardziej zjawisko snobizmu. Wino, które w 1666 roku Pontac przeniósł z angielskich tawern do luksusowego butików New Eating House odniosło tak duży sukces ze względu na snobizm miejsca i jego klienteli. Wino to sprzedawane było w cenie trzykrotnie wyższej niż popularne wśród Anglików hiszpańskie Xeres. Blisko sto lat później dom aukcyjny Christie's wystawił po raz pierwszy na aukcji butelkę wina Margaux z 1771 roku, potwierdzając tym samym nowy status wina jako obiektu luksusowego<sup>133</sup>.

Pisząc o transferze kulturowym Michel Espagne zauważa, iż obiekty sztuki, książki czy galanteria łatwiej wywoływały skojarzenia z krajem pochodzenia niż produkty spożywcze<sup>134</sup>. Wino jest jednak specyficznym przedmiotem konsumpcji, ściśle utożsamianym z miejscem pochodzenia. W praktycznie wszystkich dokumentach dotyczących konsumpcji wina w omawianym okresie napotkać można na informacje o kraju pochodzenia trunku. Z czasem dane te okazują się być niewystarczające; oprócz nazwy „wino francuskie” pojawia się doprecyzowanie regionu, roku produkcji trunku i innych informacji, na podstawie których klasyfikuje się następnie wina.

Przykładem tego typu działań może być klasyfikacja bordoskich win Thomasa Jeffersona<sup>135</sup>. Dokonał on jej podczas swojej wizyty w bordoskich winnicach w 1787 roku<sup>136</sup>:

Wina czerwone:

- 4 *crus* pierwszej jakości, sprzedawane w cenie 1500-2400 liwrow beczka: margaux, la tour-de-ségur, haut-brion, la fite
- wina drugiej klasy: rozan, lionville, la rose, quirouen, durfort
- wina trzeciej klasy: calon, mouton, gassie, arboète, pontette, de terme, caudale

---

<sup>133</sup> J.-C. Ribault, A. Rowley, *Le vin. Une histoire du goût*, Paris 2003, s. 52, 56-57.

<sup>134</sup> M. Espagne, *Le creuset allemand. Histoire intellectuelle de la Saxe (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Paris 2006, s. 13-14.

<sup>135</sup> B. Musset, *A la recherche des critères qualitatifs du vignoble de la Marne, de Thomas Jefferson à Jules Guyot*, [w:] *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles. Approche internationale d'une construction historique*, red. S. Wolikow, O. Jacquet, Dijon 2011, s. 47-58.

<sup>136</sup> G. Garrier, op. cit., s. 151.



## Wina białe

- canton de graves
- sauternes
- prignac
- barsac

Rozbudowywanie klasyfikacji i zmiany w hierarchii win nadają temu trunkowi znamiona produktu luksusowego. Luksus nie istnieje bowiem bez hierarchii zróżnicowania i nierównowagi. Produkt, aby być uznanym za luksusowy, musi być trudno dostępny i odznaczać się odpowiednim prestiżem<sup>137</sup>.

Cena nie jest jedynym elementem określającym produkt jako ekskluzywny i luksusowy. Faktycznie ogranicza ona w znacznym stopniu grono konsumentów, jednak nadanie znaczenia danemu przedmiotowi nie jest ściśle związane z jego materialną oprawą. Coraz bardziej istotnym kryterium wyboru win i ich wartościowania staje się potencjał starzenia i rocznik<sup>138</sup>.

Zamknięte w butelkach i przechowywane w specjalnych warunkach wina wychodzą poza krąg produktów zaspokajających podstawowe potrzeby. Jednocześnie jako jeden z niewielu produktów służących do ugaszenia pragnienia czy nasycenia głodu stają się obiektem luksusowym na równi z takimi artefaktami luksusu, jak np. porcelana. Innymi słowy, przechowywane w piwnicy wino nie musi być konsumowane, aby spełniało swoją funkcję. Przykładem może być upodobanie do win węgierskich króla Augusta III<sup>139</sup>. Miał on nawet polecić zamurowanie piwnicy zamkowej wypełnionej winem tokajskim z rocznika 1700<sup>140</sup>.

W połączeniu z butelką, korkiem i entourage enologicznym, rozumianym tu jako proveniencja trunku, renoma właściciela domeny i pozycja wśród innych trunków, wino staje się przedmiotem luksusowym i dziełem sztuki zarazem. Tak jak dzieła sztuki swoje miejsce znajdowały w galeriach, tak wina wypełniały piwnice, stanowiące

<sup>137</sup> P. Perrot, *Le luxe. Une richesse entre faste et confort (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris 1995, s. 18.

<sup>138</sup> M. Figeac, M. Figeac, *Les pratiques culinaires en Aquitaine à l'époque moderne*, [w:] *Entre tradition et modernité, l'identité aquitaine*, red. M. Figeac, A.-M. Cocula, S. Guillaume, P. Loupès, Bordeaux 2007, s. 260-261.

<sup>139</sup> J. Staszewski, *August III Sas*, Wrocław 1989, s. 243.

<sup>140</sup> J. Katona, J. Dömötör, *Magyar borok, borvidékek*, Budapest 1963, cyt. za J. Jakubiuk, *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965, s. 31.

miejsca szczególne. Jednocześnie były one niedostępne dla postronnych obserwatorów, jednakże przechowywane w nich trunki świadczyły o prestiżu właściciela. Idealnym przykładem obrazującym znaczenie wina jako produktu luksusowego jest historia, którą w swej relacji z pobytu w Polsce opisuje Józef Frank. Mowa o pewnym zamożnym obywatelu ziemskim, który

złożony chorobą wezwał lekarza, również jak sam skąpego. Po wyzdrowieniu kazał napełnić wodą źródlaną tuzin butelek od wina szampańskiego, które zakorkowawszy i zasmoliwszy, posłał swemu lekarzowi, będąc pewny, że ten je złoży w piwnicy, nigdy zawartości nie spróbuje i nie dowie się, że został oszukany. Jakoż istotnie, w lat kilkanaście potem, po śmierci owego lekarza, znaleziono wszystkie co do jednej butelki nietknięte. Spadkobiercy, zachwyceni znalezionym skarbem, pospieszyli wypić za zbawienie duszy nieboszczyka. Można sobie wyobrazić, jakim było ich rozczarowanie<sup>141</sup>.

Trudno w ewidentny sposób udowodnić prawdziwość całego zdarzenia. Możliwe, iż opowieść ta funkcjonowała jako jedna z licznych anegdot dotyczących przywar ludzkich, takich jak skąpstwo, pijaństwo, etc. Nie jest jednak ważne odkrywanie źródeł i prawdziwości tej historii, ważny jest sam fakt jej funkcjonowania i rozpowszechniania. Przekazuje ona bowiem w swej treści nie tylko informacje o sprycie w oszukaniu lekarza, ale i o skąpstwie bohaterów opowieści. Można śmiało doszukać się w niej przykładu na zmianę postrzegania wina i funkcji jaką pełniło.

Przede wszystkim należy zauważyć, o jakim winie mowa. Szampan gości na stołach mieszkańców Rzeczypospolitej już w XVIII wieku. Według opisów cudzoziemców jego konsumpcja staje się wręcz ekscesywna i w dyskursie na temat najchętniej pijanych win szampan zdecydowanie detronizuje tokaj. Rozwój handlu szampanem na Północy widać już w latach 80. XVIII wieku i od tego czasu francuskie domy handlowe zdobywają nowe rynki, w tym polski. W opowieści szampan stanowi rodzaj podziękowania, zapłaty za uratowanie zdrowia, co potwierdzałoby jego status w ówczesnym okresie. Chory decyduje się na podarowanie właśnie tego wina, a nie na przykład węgierskiego trunku. Napełniając butelki kryniczną wodą, dokonuje on oszustwa, jednak znając pozycję wina szampańskiego domyśla się, iż w łatwy sposób może okazać swoją wdzięczność i jednocześnie pozycję oferując tak drogie wino. Lekarz, który ów trunek otrzymuje, posądzony jest o skąpstwo, zapewniające ofiarodawcy niewykrycie oszustwa. Przez lata w piwnicy znajduje się zatem woda w butelkach, traktowana jako szlachetny trunek. Jeśli spojrzeć na zaistniałą sytuację

---

<sup>141</sup> J. Gintel, op. cit., t. 2, s. 235.

globalnie, to widać jak wino czy też idea wina zastąpionego przez wodę, która ma je imitować, staje się uniwersalnym środkiem zaznaczania pozycji jego posiadacza.

Trunki czy pożywienie były specyficznymi produktami luksusowymi o krótkiej trwałości. Przechowywanie wina i traktowanie go bardziej jako luksusowego obiektu niż faktycznie trunku zmienia w pewien sposób to pojęcie. Wino, dotychczas służące ukazaniu bogactwa domu, a którego najlepsze odmiany serwowano gościom, aby uczynić zadość tradycji gościnności, nie musi być już pokazywane publicznie by stanowić o prestiżu właściciela. Trunki takie jak szampan czy burgund mają swoje miejsce nie tylko na stole; przechowuje się je w piwnicy, z dala od wzroku biesiadników. Rozwija się nowa sztuka – przechowywania wina, dobierania odpowiednich roczników i rodzajów trunku. Niedostępna wiedza o winach w połączeniu z dobrym smakiem staje się kolejnym elementem, pozwalającym na wyróżnienie i ukazanie przynależności do elity. Wśród dóbr luksusowych – mebli, porcelany, ubrań, galanterii – prestiżowe wino, *vin de garde* jest produktem odmiennym. Przechowywane w piwnicy, trzymane na specjalne okazje, lub nieotwierane nigdy, wina stały się w pewnym sensie niewidocznymi artefaktami luksusu.

Zapełnianie piwnic najróżniejszymi winami miało podwójny kontekst. Po pierwsze, wino nadal pełniło swoją podstawową funkcję i było serwowane – zwłaszcza najlepsze jego gatunki – jako naturalny element posiłku. W szerszym znaczeniu wino jest dobrem, które należy posiadać nie dla jego właściwości – tu jako napój niezbędny w trakcie uczty, posiłku – lecz ze względu na to co symbolizuje, z czym się wiąże i w jaki sposób wpływa na odbiór jego posiadacza przez innych obserwatorów<sup>142</sup>.

\* \* \*

Konsumpcja traktowana jest często mylnie przez badaczy jako bezczasowa i ogólna kategoria. Tymczasem XVIII-wieczny świat dóbr charakteryzuje się dużą zmiennością, otwarciem i mnogością wyboru<sup>143</sup>. Podejmując się analizy XVIII-wiecznej konsumpcji dóbr luksusowych należy jednocześnie zwrócić uwagę na

---

<sup>142</sup> P. Burke, *Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world*, [w:] *Consuming cultures, global perspectives...*, op. cit., s. 149.

<sup>143</sup> T.H. Breen, op. cit., s. 251.

znaczenie poszczególnych rzeczy w danym czasie. Pewne przedmioty, zachowania, praktyki uznawane są za przejawy ogłady czy prestiżu jedynie ze względu na kontekst, w jakim zostają użyte. Są rodzajem uniwersalnego języka, który – jeśli znany jest nadawcom i odbiorcom – zapewnia poprawną komunikację i rozumienie intencji i znaczeń. W innym wypadku ich znaczenie jest zatracone. Wino, które z krajów śródziemnomorskich trafiało na polskie stoły, pojawiała się w zupełnie innym kontekście i dyskurs wobec tego produktu musiał być tworzony na nowo. Utyskiwania Francuzów na zły gust mieszkańców Rzeczypospolitej, którzy nie doceniali win z Haut-Brion, uznawanych w Anglii za wspaniałe pokazuje, iż nie każdy przedmiot stawał się automatycznie wyznacznikiem dobrego gustu, prestiżu czy luksusu. Poszerzające się jednak od połowy XVIII wieku wpływy francuskie w Polsce niosą ze sobą nowy kontekst, w którym odczytać można picie bordoskich *crus*, burgundów czy musujących szampanów jako faktyczny znak przynależności do elity. Rolę prestiżową do tego czasu spełniały wina węgierskie, a ich konsumpcja była oznaką zbytku i bogactwa. Zmiana tej tendencji, następująca w XVIII wieku, pokazuje nie tylko rozmiar wpływów francuskich w Polsce, ale również zmianę kontekstu, w jakim aktorzy posługują się winem i jego konsumpcją w wyrażaniu pewnych wartości.

### **3.2. ZNAWSTWO WIN – NOWY ELEMENT PRZYNALEŻNOŚCI DO ELITY**

Serwowanie wina i sposoby jego przechowywania zmieniały się dynamicznie i związane były z ewolucją jakości samego trunku oraz wiedzy na temat technik winifikacji. Wiedzę na ten temat czerpano z wielu źródeł. Jednym z nich były poradniki gospodarskie, kalendarze i im podobna literatura poradnikowa. Na podstawie analizy wybranych źródeł z drugiej połowy XVII i z XVIII wieku przedstawione zostaną metody, jakie stosowano przy podawaniu, przechowywaniu i konserwacji win w Polsce. Jednocześnie zauważalny będzie motyw wzrastania roli wiedzy o winie oraz czynników, wpływających na jej rozwój.

Definiując pojęcie wiedzy na temat wina, można uznać, iż wiedza ta dotyczy trzech ważnych aspektów związanych z winem, tj.:

- natury trunku: smaku, jakości, właściwości;
- podawania do stołu: doboru odpowiednich win, sposobu degustacji;
- konserwacji: przeciągania wina, zachowania jego jakości i właściwości.

Analiza poszczególnych elementów składających się na wiedzę o winie pozwoli ukazać rolę, jaką wiedza ta odgrywała zarówno w drugiej połowie XVII wieku, kiedy wina jakościowe we Francji dopiero zaczynają się pojawiać, jak również w XVIII wieku i na początku XIX wieku, kiedy to asortyment win o najwyższej jakości znacznie się zwiększa, a i konsumpcja drogich i prestiżowych trunków nabiera rozmachu.

Wspomniane wcześniej opisy poszczególnych win z lat 30. XVIII wieku wydają się jeszcze nieporadne w stosunku do prób opisanie i porównania smaków win francuskich, czego przykładem może być fragment relacji z podróży bordoskiego adwokata z 1765 roku, w której porównuje on wina bordoskie z winami z regionu:

Je convins avec eux que ces vins avaient de la finesse, de la légèreté, mais qu'ils étaient trop fumeux pour un ordinaire; qu'ils devaient convenir à leur tour que nos vins de Graves avaient plus de délicatesse, nos vins de Médoc plus de parfumes, de sève et de moelle, nos vins de Canon autant de finesse et quelque chose dans le goût de plus flatteur et de plus distingué, ceux de Saint Emilion autant de feu et de légèreté, mais plus familiers qu'ils étaient d'un usage moins dangereux<sup>144</sup>.

Charakterystyczne dla oceny win jest wiązanie ich z regionem, z którego pochodzą, czego we wspomnianym w czwartym rozdziale „Inwentarzu win księżnej Anny z Sanguszków Radziwiłłowej” brakuje. Inwentarz zawiera prawdopodobnie jedynie opisy win węgierskich, brak jest jednak dodatkowych szczegółów, które pozwoliłyby na rozpoznanie skąd dokładnie pochodzi dane wino. Dostrzec można jednak, iż wino opisywane jest częściej miejscem zakupu niż miejscem pochodzenia. Analizując szereg dokumentów zawierających zarówno spis win, listy zakupu trunków, jak i opisy przechowywanych win, rzadko można napotkać na informacje o ich dokładnym pochodzeniu. Problem ten dotyczy w szczególności win węgierskich, rozróżnianych jedynie przy pomocy nazwy, która z pochodzeniem nie ma nic wspólnego, np. wspomniana kapka, czy wino „z suchych jagód”<sup>145</sup>, które możliwe, iż stosowano zamiast określenia „wino tokajskie”<sup>146</sup>. Równie rzadko wymieniany z nazwy jest tokaj. Jednym z niewielu przykładów jest opis wydatków na „(...) obiad na 12 osób

<sup>144</sup> F. Quellier, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris 2010, s. 116.

<sup>145</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. Supl. 7/3, 12 stycznia 1755, k. 12 ; sygn. XXI/22, korespondencja: Skiński do Jana Klemensa Branickiego, 30 marca 1739, k. 1-3

<sup>146</sup> w 1756 przywieziono z Tarcalu miejscowości koło Tokaju 42 beczki wina młodego ordynaryjnego 1 beczkę i 10 antałów z suchych jagód: AGAD, Archiwum Roskie, sygn. Supl 9/2, *Ekspens na wina*, 1756 r., k. 35-36.

z winem węgierskim szampańskim i tokajskim z kawą po obiedzie”<sup>147</sup>. W księdze wydatków związanych z podróżami synów Wacława Rzewuskiego również pojawiają się wydatki na „vin de tokai”<sup>148</sup>. Pojawia się także określenie, iż wina pochodzą z miejscowości niedaleko Tokaju<sup>149</sup>.

Analizę stanu wiedzy i jego zmiany w ciągu omawianego okresu należałoby rozpocząć od rozróżnienia dwóch typów wiedzy: praktycznej i teoretycznej. Ten umowny podział zastosowano w celu rozróżnienia zastosowania tejże wiedzy głównie od połowy XVIII wieku. Zjawisko waloryzacji wiedzy na temat pijanych win dotyczy najbogatszych obywateli ówczesnej Rzeczypospolitej. Jedynie oni mogli dysponować piwnicami wypełnionymi szeroką gamą trunków. Większość zakupów winnych odbywała się za pośrednictwem służby, która delegowana była bezpośrednio do winnicy (w przypadku zakupu win węgierskich) lub do portu gdańskiego, do którego docierały wina z Francji i innych krajów. O zakupie wina decydowano na podstawie wcześniej dostarczonych próbek. Wiedza na temat trunku była zatem wymagana od obu stron, zarówno kupującego, jak i pośrednika wysłanego w celu zakupu wina.

Do wiedzy teoretycznej, która w tym wypadku odnosi się do konsumentów, należy zaliczyć wiedzę na temat kosztowania trunku, pozytywnych i negatywnych skutkach picia danego wina oraz doboru odpowiedniego napoju. W materiale źródłowym poddanym analizie szczególnie interesujące są porady odnoszące się bezpośrednio do kosztowania wina. Nie jest to oczywiście szczegółowo opisany katalog zachowań i zasad, których należy przestrzegać przy próbowaniu trunku. Wskazówki zawarte w różnego typu poradnikach stanowią raczej rozproszony materiał, niejednokrotnie nawiązujący do siebie. Jednym z najbardziej powszechnych zaleceń towarzyszących doborowi wina jest zasada „COS”: „Kaźde zaś wino COS zdawać się powinno: to jest mające Colorem, Odorem, Saporem; gdy czego nie staje w nim zda się na ocet”<sup>150</sup>.

Ważnym elementem wiedzy o winie są sposoby jego próbowania. Trudno jednoznacznie określić czy rzeczywiście sztuka degustacji, w dzisiejszym rozumieniu

---

<sup>147</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, sygn. 52, *Regestra percipety i ekspensy domowej*, 1779 r., k. 25.

<sup>148</sup> APK, AS Archiwum Podhoreckie I, sygn. 104, *Księga wydatków związanych z podróżami zagranicznymi synów Wacława Rzewuskiego, Józefa, Stanisława i Seweryna*, 1755 r., k. 9.

<sup>149</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. Supl 9/2, *Ekspensa na wina*, 1756 r., k. 35-36.

<sup>150</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Żamość 1752, k. Dv.

tego słowa, istniała w omawianym okresie. Z pewnością w poradnikach i kalendarzach nie braknie wskazówek, dzięki którym można docenić walory smakowe wina; czy można to jednak określić mianem degustacji? Francuskie *dégustation* pojawiło się w XVI wieku, a pochodzi od łacińskiego *degustatio*, *degustare*. Termin „degustacja” w słowniku języka polskiego nie pojawia się w omawianym w niniejszej dysertacji okresie. Funkcjonują natomiast wyrażenia takie jak próbowanie czy kosztowanie. Można zatem wyróżnić kilka funkcji kosztowania wina, które zostały zobrazowane przykładami z XVIII-wiecznej literatury poradnikowej.

#### A) ROZPOZNAWANIE AUTENTYCZNOŚCI, SMAKU I JAKOŚCI WINA

Mimo ożywionego dyskursu na temat smaku i jakości wina w XVII i XVIII wieku niewiele tekstów związanych jest bezpośrednio z samym procesem próbowania i smakowania. We wspomnianym wcześniej inwentarzu win Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, pomimo bogactwa opisu win, trudno doszukiwać się opisu metod ich próbowania.

Podjęcie próby rozpoznania cech wina funkcjonowało zapewne z powodzeniem, zwłaszcza jeśli mowa o zakupie win dla wielkich magnatów, którzy szczególną uwagę przywiązywali do zakupu win odpowiedniej jakości. Ze względów praktycznych smakowanie i degustacja były niezbędnymi elementami wyboru wina. Dzięki nim można było ustrzec się przed licznymi fałszerstwami. O próbkach win wysyłanych do zamawiającego, który na ich podstawie miał podjąć decyzję co do zakupu wina, wspomniano wcześniej. Niewiele jednak informacji można odnaleźć na temat samego procesu próbowania wina. Być może istniały pewne wytyczne, instrukcje, jednak nie spisywano ich powszechnie. Jednym z przykładów tego typu porady jest ta przedstawiona przez Stanisława Duńczewskiego, autora słynnych w XVIII wieku kalendarzy:

Wyplukać usta i gębę wodą i ze trzy kawałki chleba umoczyć w wodzie i zjeść, dopiero wina kosztując, łatwo tęgość i smak jego rozezna. Item jeżeli wlane w kieliszek, iskry w gorę puszcza, to jest pryska, albo piana zaraz na nim ginie, dobre jest<sup>151</sup>.

---

<sup>151</sup> Ibid., k. D

Ten rodzaj próbowania wina opiera się na wrażeniach organoleptycznych; woda i chleb mają w tym wypadku funkcję eliminującą poprzednie smaki, sprawiają, iż łatwiej można rozpoznać autentyczny smak pitego wina.

W korespondencji między zamawiającym wino, a osobą odpowiedzialną za jego zakup i dostarczenie napotkać można jedynie na informacje dotyczące zdobycia próbek wina, czy też wyboru trunku na ich podstawie. Nie pozwalają one jednak na szerszą analizę zasad doboru win. Nie wiadomo zatem czym kierowały się osoby wysłane po wina, wybierając dane próbki i przesyłając je zamawiającemu. Możliwe, jak wynika z korespondencji, iż wysyłano jak najwięcej zdobytych próbek, ewentualnie bazowano na opiniach innych osób, doradzających, do jakiego winiarza należy się udać.

W dużej mierze wiedza na temat doboru wina bazowała jednak na prostych zasadach. Należało za wszelką cenę uniknąć zakupu wina fałszowanego i dopilnować, aby wybrany na podstawie próbek trunek faktycznie został dostarczony, a nie podmieniony na inne, słabsze wino. Informacje zawarte w inwentarzach i korespondencji wskazują również na duży udział zaufanych kupców, dostawców i doradców w zakupie odpowiedniego trunku.

## **B) SPOSÓB PICIA WYDOBYWAJĄCY WALORY SMAKOWE WINA**

Jeśli w źródłach drukowanych, a zwłaszcza opisach uczt sporządzonych przez cudzoziemców, wspomina się sposób picia, to jest to zazwyczaj wzmianka dość lakoniczna. Największą uwagę przyciągają liczne toasty, nie zaś walory smakowe trunków. Ilość wypijanego alkoholu zdaje się być najważniejszym czynnikiem; następnie pochodzenie, zatem wino węgierskie lub francuskie; na końcu natomiast znajduje się samo doznanie smakowe. Wynikać to może z faktu, iż wino w trakcie uczyty pije się nie po to, aby wydobyć z niego smak i doznać przyjemności z picia trunku wysokiej jakości; napój ten spełnia określone funkcje, które ze smakiem mają niewiele wspólnego. We Francji, gdzie wino w średniowieczu i wczesnych czasach nowożytnych było powszechnie dostępnym dobrem i produktem masowej konsumpcji, dla jego rozróżnienia stosowano podstawowe terminy opierające się na opozycji smaków: słodkie – kwaśne, mocne – słabe, etc. natomiast jakość wina utożsamiana była z jego



słodczyą lub zawartością alkoholu<sup>152</sup>. Podobnie w Rzeczypospolitej; w źródłach rzadko kiedy można znaleźć o winie więcej informacji niż stwierdzenia czy było mocne, słabe, słodkie czy kwaśniałe.

Wraz z nadejściem nowych zwyczajów w kuchni i rozpowszechnieniem francuskiej koncepcji dobrego smaku już nie tylko w zakresie sztuk pięknych, ale i sztuki kulinarnej, uwagę przykładają się do tego, jak z wina wydobyć wszystkie jego zalety. Oczywiście nie oznacza to, iż wcześniej nie zwracano w ogóle uwagi na smak, czego dowodem są liczne przepisy gospodarskie i porady dotyczące poprawiania smaku wina. Zazwyczaj jednak techniki poprawiania wina odnoszą się do typów: wino pijalne i niepijalne. Stosuje się je bowiem zazwyczaj w celu naprawienia wina, które nie nadaje się już do spożycia.

Wśród XVIII-wiecznych wydawnictw poradnikowych i kalendarzy uwagę zwracają po raz kolejny porady Stanisława Duńczewskiego dotyczące smaku wina.

Przekąsiwszy sera, albo orzechy jedząc, Wino po tym kosztując, chociaż ładaco, zda się być dobre: toż czyni jedząc cokolwiek tłustego y słodkiego. Gdy się zaś kosztuje, nie zaraz go połykać, ale na języku trzymając, uważać smak i odor: im bowiem więcej gryzie w język, tym jest mocniejsze, byle nie kwaśne, albo jakim korzeniem zaprawione<sup>153</sup>.

Przedstawiony opis w dużym stopniu odwołuje się do dzisiejszych praktyk w degustacji wina.

### C) UMIEJSCOWIENIE KONSUMPCJI TRUNKU W KONTEKŚCIE POSIŁKU

W omawianym w niniejszej dysertacji okresie nie występuje ściśle powiązanie określonych win ze specyficznymi potrawami. Do smaku potraw nie dobierano odpowiedniego wina, a określone trunki serwowano głównie ze względu na aktualnie panującą modę i waloryzację poszczególnych win w danym czasie. Mimo wszystko w źródłach drukowanych, jak i rękopiśmiennych napotkać można na wskazówki dotyczące osadzenia konsumpcji wina w kontekście posiłku. Przykładem może być uwaga z końca XVIII wieku wskazująca, w jakich okolicznościach wino powinno być kosztowane:

<sup>152</sup> S. Pinkard, *A revolution in taste. The rise of French cuisine 1650-1800*, Cambridge – New York, 2009, s. 217.

<sup>153</sup> S. Duńczewski, op. cit., k. D

Smak wina poznają z przyrodzonego zapachu, essencją zaś nie na czczo próbować, obierać, ani kosztować, tylko po miernym obiedzie, po gorzkich rzeczach, i po słodkich i słonych nie obierać, bo się na tym zawiedziesz: godzin dwie po obiedzie lub trzy poczekać, aż się w żołądku pokarm przetrawi, aby te sumy pokarmowe z wolna ustanowiły się, po tym dopiero po języku kosztuj wina, które ma mieć zapach smak i kolor<sup>154</sup>.

Szczególnie w XVIII wieku i później rośnie liczba szczegółowych opisów win. Można zatem przypuszczać, iż większą uwagę przykładano do zestawu serwowanych win, jako że wprowadzone zostaje szczegółowe nazewnictwo, pozwalające łatwo odnaleźć się w asortymencie dostępnych trunków.

W księgach wydatków związanych z podróżami często można odnotować podawanie konkretnych win do obiadu. Wcześniej wspomiano o winie tokajskim, które pojawia się na kolacji wraz z szampanem. W rachunkach z początku XIX wieku wymienia się zdecydowanie więcej win, a ich opis jest bardziej szczegółowy. Zapiski z poszczególnych miesięcy dotyczą rachunku stołu, na którym pojawia się głównie wino szampańskie, Malaga, Madera, Medoc, Chateau Margaux, wino reńskie i burgundy: Chambertin i Volnay<sup>155</sup>.

\* \* \*

Teoretyczna wiedza o użyciu, konserwowaniu i podawaniu poszczególnych win wydaje się być w mniejszym stopniu obecna w źródłach niż wiedza praktyczna. Posługiwanie się nią wymagano od osób zajmujących się konserwacją, odpowiednim mieszaniem win, przeciąganiem, wyborem do zakupu i innymi czynnościami, które następowały przed podaniem trunku do stołu. Wśród najlepszych kupców winnych nie brakowało zatrudniających specjalny personel, którego zadaniem było próbowanie wina i orzekanie o jego autentyczności i czystości<sup>156</sup>.

Wachlarz umiejętności osób zajmujących się wyborem wina i sprawowaniem nad nim pieczy był bardzo szeroki. Należało posiadać wiedzę na temat sposobu konserwacji poszczególnych win, usuwania wad, naprawiania zepsutych win czy też

<sup>154</sup> *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792, s. 67.

<sup>155</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, sygn. 402, *Książka ekspensów miesięcznych*, 1807-1811, k. 13, 19, 26, 44, 60, 65, 77, 108, 115, 123, 128, 142, 146, 156, 170, 177, 192, 197, 199, 204, 207, 236, 243, 264, 270, 284, 303, 310, 326.

<sup>156</sup> S. Pinkard, op. cit., s. 232.

eliminowania działań fałszerzy<sup>157</sup>. Do częstych praktyk w ramach opieki nad winem należało przeciąganie wina, zarówno do butelek, jak i beczek. Najpopularniejszą metodą było przeciąganie słabszego wina na lagier, czyli pozostały na dnie beczki osad, esencję lepszego jakościowo wina. Do tego celu używano zazwyczaj lagru win węgierskich. Mimo braku szczegółowych informacji odnośnie rodzaju wina należy przypuszczać, iż mowa o ciężkich, słodkich trunkach, których smak miał poprawiać lagier, jak w przypadku stołowych win francuskich<sup>158</sup>. Przeciąga się również wino w butelki:

Półbeczkę jedną wina burgońskiego (...) kazałem przeciągnąć, którego czystego jest butelek 116 z fuzem zaś butelek 11 gdzie wszystkie czepkami angielskimi przeuważonymi i przeplekanemi należycie poszpontowawszy powstawiać i piaskiem obsypałem<sup>159</sup>.

W korespondencji odnaleźć można również wiele uwag dotyczących zamawianych ilości: „mając wyraźną dyspozycję Pańską zamówiłem u szklarza butelk tysiąc”<sup>160</sup>. Najczęściej używa się butelek szklanych, chociaż zdarzają się wzmianki o glinianych butelkach na wino<sup>161</sup>. Przed przeciąganiem wina zakupione butelki należało dobrze umyć<sup>162</sup> i osuszyć przez ustawienie szyjkami do dołu<sup>163</sup>. Wino przeciągnięte do butelek „czopkami angielskimi poszpontowano” i dodatkowo zabezpieczano przed wilgocią oblewając szyjkę butelki wraz z „angielskim czopkiem” żywicą<sup>164</sup>. Następnie układano butelki poziomo i obsypywano piaskiem<sup>165</sup>.

Butelkowanie wina nie było tylko praktycznym sposobem przechowywania trunku<sup>166</sup>; wpływało również na jego smak i inne właściwości, czego najlepszym

---

<sup>157</sup> Patrz rozdział III

<sup>158</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. XXVIII/182, korespondencja: Kazimierz Lichomski do Cieszkowskiego, 16 grudnia 1745 r., k. 20-22.

<sup>159</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 3 stycznia 1749 r., k. 15-18.

<sup>160</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 20 grudnia 1749 r., k. 268-271.

<sup>161</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 3 sierpnia 1752 r., k. 619-621.

<sup>162</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 28 października 1750 r., k. 453-454.

<sup>163</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 20 stycznia 1752 r., k. 516-519.

<sup>164</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 5 marca 1753 r., k. 768-775.

<sup>165</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 14 marca 1750 r., k. 325-330.

<sup>166</sup> P. Meyzie, *De la conservation à la dégustation du vin: verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. Ch. Bouneau, M. Figeac, Pessac 2008, s. 33 -47.

przykładem była zmiana stałego szampana w musujący, właśnie dzięki przelaniu trunku w butelki<sup>167</sup>. Do butelek przeciągano również stare już wina, które dłużej konserwowane w beczce mogły stracić swe właściwości<sup>168</sup>.

Wiedza o winie pozwalała decydować o tym, które trunki powinny być łączone (nalewane na lagier) i w jakich proporcjach dosładzane, gdyż zazwyczaj działanie to traktowano jako poprawiające trunk<sup>169</sup>. Informacje na temat przetaczania win, jak i inne cenne porady, znajdowały się w poradnikach gospodarskich:

Przetaczanie win czas miarkować należy, kiedy południowy wiatr wieje. Nie trzeba tego czynić, kiedy od północy powieje, ten jest czas do pracy najsposobniejszy, bo trwalszą w winach sprawia essencją. A ku pełni miesiąca to czynić. Kiedy o wszystkich świętych burzenia wina ustają, natenczas upadły lagier w pół wytoczyć, bo inny z wina tegoż nastąpił, a takie wino klarowne i jędrne będzie<sup>170</sup>.

Jedną z najciekawszych porad dotyczących wina jest ta mówiąca o jego rozkładzie w beczce. W analizowanych źródłach pojawia się ona na przestrzeni drugiej połowy XVIII wieku. Według wspomnianego podziału na spodzie beczki wino jest najśodsze, w środku najlepsze, zaś z wierzchu podlejsze<sup>171</sup>.

Wiedza o winie to nie tylko informacje na temat przechowywania, wyboru i podawania trunku, ale również wiedza o uprawie winorośli i wytwarzaniu wina. Warto zauważyć, iż pomimo upadku rodzimego winiarstwa już w XVI wieku, większość kompendiów wiedzy i kalendarzy wydawanych do końca XVIII wieku zawierała liczne porady dotyczące pielęgnacji przydomowej winnicy i wytwarzania oraz konserwacji własnego wina. Oczywiście, nadal uprawia się winorośl, ale głównie ze względu na owoce<sup>172</sup>, a nie na produkcję wina.

<sup>167</sup> S. Pinkard, op. cit., 2009, s. 227.

<sup>168</sup> AGAD, Archiwum Roskie, sygn. X/18, korespondencja: Ignacy Koziębrodzki do Jana Klemensa Branickiego, 29 stycznia 1751 r., k. 492-495.

<sup>169</sup> AGAD, AR V, sygn. 2520/4, korespondencja: Jan Antoni Czarnecki do Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, 5 sierpień 1733 r., k. 225.

<sup>170</sup> *Sekreta ciekawe...* op. cit., s. 77-78.

<sup>171</sup> S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska każdemu na zawsze potrzebne z Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1751, s. BV ; Id., *Kontynuacja praktyki...*, op. cit., s. Dv; *Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie*, Łowicz 1769, s. 133; *Sposoby ciekawe w domu przygodne. Od praktykujących rożnych doświadczone. a dla wiadomości ludzkiej [...] zebrane*, Łowicz 1783, s. 45.

<sup>172</sup> R. Rybarski, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, t. 1, Warszawa 1958, s. 118.

### 3.3. ZMIANA TRUNKU – TRADYCJA A NOWOCZESNOŚĆ

#### 3.3.1. WINO W POLSKIEJ LITERATURZE OD POŁOWY XVII DO POCZĄTKÓW XIX WIEKU

Zgromadzony w niniejszej rozprawie materiał źródłowy dotyczący handlu, konsumpcji i postrzegania wina w Polsce należałoby uzupełnić o inny korpus źródłowy. W badaniach nad historią kulturową trudno poprzestać na analizie typowych źródeł faktograficznych, pomijając wytwory badanej kultury. Dzieła literackie, niechętnie wykorzystywane przez historyków z uwagi na swą fikcyjność, dla historyka kultury stanowią zwierciadło, w którym odbija się duch epoki. Przysłowia, przypowiadki, poezja, fraszki, dramaty i powieści, stanowią nieprzebrany materiał, na podstawie którego można stworzyć oddzielną dysertację. W niniejszej pracy zostaną jedynie zasygnalizowane najważniejsze funkcje źródeł literackich w badaniach nad konsumpcją i recepcją wina w Polsce.

Tematyka obecności wina w literaturze polskiej doczekała się już kilku analiz. Praca Jerzego Jakubiuka<sup>173</sup> poświęcona została szczególnej roli wina węgierskiego w literaturze polskiej, natomiast Andrzej Klonder<sup>174</sup> przedstawił obraz najpopularniejszych w XVI i XVII wieku trunków – piwa, wina i wódki. W innych pracach fragmenty prozy lub poezji chętnie wykorzystywane są jako ilustracja ubarwiająca historyczną narrację. Czy jednak literatura jest tylko i wyłącznie ozdobnikiem w analizie kulturowej historii wina? Czy można ją wykorzystać jako źródło? Z jednej strony doszukiwanie się między wersami prawdy o stanie konsumpcji czy realnej podaży wina nie jest możliwe. Literatura jednak, szczególnie w kontekście badań nad historią kulturową, gdzie ważną rolę spełniają wyobrażenia i wartościowanie pewnych tematów, staje się nieocenionym źródłem mówiącym o ówczesnych postawach. Książki kucharskie z jednej strony stanowią zbiór przepisów i instrukcji,

---

<sup>173</sup> J. Jakubiuk, op. cit.

<sup>174</sup> A. Klonder, *Piwo, wino i gorzalka w utworach literackich XVI-XVII w. (Korona-Prusy-Rzesza)*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. M. Dembińska, Wrocław 1989, s. 157-176.

z drugiej zaś są tekstem literackim, który analizować może zarówno historyk, literaturoznawca, jak i językoznawca<sup>175</sup>.

Andrzej Klonder wskazał, iż dla badacza kultury materialnej analiza utworów literackich pozwala uzyskać informacje o konsumpcji trunków i obyczajach jej towarzyszących<sup>176</sup>. Jednocześnie autor w przedstawionej pracy poszukuje szerszego zastosowania zgromadzonego materiału, który mógłby posłużyć do zgłębienia tajników ówczesnej produkcji napojów alkoholowych. W pracy Jakubiuka, poświęconej winu węgierskiemu, przedstawiona zostaje historia stosunków politycznych i handlowych między Polską a Węgrami przez pryzmat wina węgierskiego ukazanego w literaturze. Autor stara się również podjąć wyzwanie prześledzenia pozycji, jaką zajmuje wino węgierskie na polskim stole za pomocą odniesień literackich. Praca ta zasługuje na uwagę ze względu na zgromadzony materiał, jednak brak konfrontacji z innymi źródłami sprawia, iż ewolucja pozycji węgryzna w Polsce jest jednowymiarowa i oderwana od szerszego kontekstu.

Celem analizy materiału źródłowego w postaci poezji i prozy od połowy XVII wieku do początków XIX wieku jest przede wszystkim przedstawienie tego, jak pozycja, znaczenie i wartościowanie wina w społeczeństwie nowożytnym znajduje swe odzwierciedlenie w dziełach literackich na tle dotychczas przeprowadzonych badań na temat obecności wina w Polsce. Dzięki tej analizie możliwe staje się śledzenie przemian zachodzących w apriopriacji wina na ziemiach polskich w omawianym okresie.

W przypadku wina nie istnieje typowa literatura winiarska, która pojawia się następnie w XIX wieku jako zbiory poradników winiarskich i przewodników po winach, etc. Sam problem pijaństwa, wiązanie go z luksusem i ekscysem, jak również często krytyczne spojrzenie pisarzy i poetów na ten temat, sprawia, że kwestia wina i jego konsumpcji w literaturze nierzadko jest przedstawiana karykaturalnie.

Wśród literackich obrazów wina można wyróżnić kilka grup:

---

<sup>175</sup> W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.

<sup>176</sup> *Ibid.*, s. 158.

## A) ASORTYMENT WIN

W obliczu niewielkiej ilości materiału traktującego właśnie o smaku wina, tego typu źródła wydają się być wręcz bezcenne i unikatowe. Wśród nich są między innymi te, które pozwalają poznać ówczesny asortyment win, ich nazwy, a czasami smaki. Oczywiście należy również do tych danych podchodzić z dystansem, ze względu na częste emocjonalne nacechowanie wypowiedzi na temat danego wina.

W źródłach literackich z XVII wieku uwidacznia się szczególne miejsce win węgierskich. Zbigniew Morsztyn wielokrotnie wspomina o tokaju<sup>177</sup> i o innych winach węgierskich. W utworze „Pieśń albo tren do wiosny” Wacława Potockiego także znajdują się odniesienia do wina węgierskiego<sup>178</sup>. Inny poeta baroku, Jan Gawiński, wspomina o „likworze tokajskiej piany”<sup>179</sup>.

U Jana Andrzeja Morsztyna można natomiast odnaleźć odniesienia do białych trunków, uważanych za wyborne, czy też starych, traktowanych podobnie<sup>180</sup>. Prawdziwy katalog win zawiera utwór „Do Stanisława Morsztyna Rotmistrza JK Mości”, tak chętnie wykorzystywany we wszelkich monografiach dotyczących polskich obyczajów związanych z piciem. Różnorodność trunków podanych przez Morsztyna jest imponująca. Porównując ten spis win z materiałem źródłowym w postaci rachunków i rejestrów win widać, że w tych drugich asortyment win jest w dużym stopniu uboższy, ograniczający się często do wymienienia numeru beczki, określenia czy wino jest węgierskie czy francuskie. Tymczasem poeta wymienia trunki, których próżno szukać w domowych zapiskach o winach trzymany w szlacheckiej piwnicy. Materiał źródłowy związany z prywatną konsumpcją jest jednak w dużym stopniu rozproszony. Niewiele zachowało się ksiąg piwnicznych, które dawałyby

<sup>177</sup> „Z muzami do skrupulatów”, [w:] *Wespazyana Kochowskiego wojskiego krakowskiego Pisma wierszem i prozą*, wyd. K. J. Turowski, t. 1, Kraków 1859, s. 135-137.

<sup>178</sup> „Kto czasowi niepamięć, kto przyznaje winu? / Śmierć twoja, o kochany, o mój śliczny synu, Chociażbym żył tysiąc lat, całe Węgry przepił / Tak mi ciężka, że bym się nigdy nie pokrzepił / I póki dusza w ciele, / Nie wyńdę z tej kąpiele” : W. Potocki, *Pieśni nabożne (wybór)*, „Pieśń albo tren XXXVIII do wiosny” [w:] *Księga cytatów z polskiej literatury pięknej od XIV do XX wieku*, red. P. Hertz, W. Kopaliński, Warszawa 1975, s. 399.

<sup>179</sup> J. Gawiński, „Dworzanki albo Epigrammata polskie”, [w:] *Poezye Szymona Szymonowicza i Jana Gawińskiego: Z popiersiami autorów*, Lipsk 1837, s. 193.

<sup>180</sup> Z. Morsztyn, „Do Eustachego Przeczковского, dworzanina JK Mości”, [w:] *Poezye Zbigniewa Morsztyna*, Poznań 1844, s. 122.

szczegółową wiedzę o konsumowanych winach. Z licznych przykładów pijanych w XVII wieku win wybrane zostały uwagi na temat francuskich trunków:

Powiedz mi, branie, boś ty zwiedzał smaki  
Trunków i napój piłeś nie jednaki,  
Piłeś wraz ze mną to, co Francuz daje,  
Przyrumienione tylko wino d'Aie,  
Piłeś burgundskiej prasy potok z Bony,  
I Anżuł biały i Burdo czerwony,  
I nie francuskie jakoby jagody,  
Słodki frontignac niecierpiący wody;  
I co nie gardzi taką mieszanią  
Orleans bitną pamiętny dziewczyną,  
I prowincckiego marsyliskie tłoku;  
I od Narbony wina z Lagedoku

Katalog win Morsztyna – a wymienia w nim blisko 60 różnych gatunków trunków – może odzwierciedlać ówczesny asortyment win europejskich. Wymienione tu „przyrumienione wino d'Aie” to wino szampańskie. Do połowy XVII wieku nie produkowano jeszcze białych win szampańskich, a nadal silna była konkurencja między winami czerwonymi z tego regionu a burgundami. Określenie „przyrumienione” może odnosić się również do koloru *œil-de-perdrix*, czyli oko kuropatwy. Używano go w stosunku do lekko różowych win. „Wino z Bony”, to czerwony burgund z Beaune, ówczesny konkurent win z Ay. Dodatkowo widoczna jest asocjacja win bordoskich z kolorem czerwonym. Faktycznie dopiero w drugiej połowie XVII wieku Holendrzy wywierają nacisk na produkcję win białych.

Nazwy win wymienione w utworach literackich niekoniecznie muszą odzwierciedlać asortyment pijanych wówczas win. Mogą być na przykład przejawem erudycji autora, jego biegłości w znajomości tematu.

## **B) KRYTYKA**

W XVII wieku, kiedy wino zaczęło częściej gościć na stołach magnackich i szlacheckich, pojawiały się również utwory krytykujące jego konsumpcję. W poezji barokowej nie brak odniesień do pijaństwa i jego negatywnych skutków. Wspomniana w rozdziale drugim krytyka upadku moralności, zdrowia i majątku spowodowana zakupami wina znajduje tu swoje odzwierciedlenie. Wśród nich ciekawym przykładem są, jak można by je nazwać, dialogi między winem a wodą. Tego typu utwory literackie



były bardzo popularne w całej Europie, głównie w średniowieczu. Tak zwane bitwy win i rozmowy wina z wodą były swoistą encyklopedią właściwości bachicznego trunku. W 1634 roku Andrzej Tyszką przedstawił „Poswarek wina z wodą”<sup>181</sup> gdzie woda zarzuca winu, iż szkodzi zdrowiu i wywołuje liczne choroby, pod pozorem leczenia jednej dolegliwości. W odpowiedzi wino podkreśla swój arystokratyczny charakter:

Dobrą myśl zawsze czynię, Wino powiedziało, Ztwierdzam słaby żołądek, leczę ran niemało:  
Jestem ozdobą stołu, Monarchów napoiem,  
I Ołtarza potrzebą: odżywiałym zdroiem, Którzykolwiek na świecie, życie y byt maia,  
w których wziętość, honory z zbiorami igraia.

W podobnym tonie utrzymany jest utwór Jana Libickiego z 1684 roku „Sen dziwny, w którym Wino i Woda o godnościach swoich rozprawują”<sup>182</sup>:

Pokarm chociaż iest smaczno uczyniony,  
Bezemnie zawsze bywa uprzykrzony:  
Ciebie ubogi piie, y łakomy,  
Ale moy kielich zacnym iest znaiomy.

Kwestie zbytku i utraty pieniędzy wydanych na wino porusza Wespazjan Kochowski: „czasem bywa, zbytecznie kto ten trunek lubi, / nie tylko płaszcz, leć y trzos, y majątność zgubi”<sup>183</sup>. Wtóruje mu Franciszek Bohomolec:

Wino i inne trunki dał Pan Bóg ludziom dla ich zdrowia i wygodny. Ich używanie nie szkodzi, póki za granicę pomiarkowania nie wykroczy; zbytek w każdej rzeczy, a najbardziej w picciu jest szkodliwy i naganny<sup>184</sup>.

Krytyka zbytku, jakim jest wino, wydaje się równoważyć zachwyty nad jego właściwościami.

Krytykowana jest również pasja szlachty do picia węgryzyna. Krzysztof Opaliński w utworze „Na pijaństwo nieposkromione” utyskuje nad szlachtą, która „(...) bardziej o węgryzynie / Myśląc nieźli o ojczyźnie”<sup>185</sup>.

Inną cechą charakterystyczną tego typu utworów jest satyryczny wydźwięk wypowiedzi w których wino jest głównym bohaterem. Wyśmiewane jest pijaństwo, obyczaje, skąpstwo, rozrzutność, umiłowanie luksusu i ślepe podążanie za modą.

<sup>181</sup> M. Lenart, *Spór duszy z ciałem: i inne wierszowane spory w literaturze staropolskiej na tle tradycji średniowiecznej*, Opole 202, s. 262.

<sup>182</sup> J. Libicki, *Sen Dziwny, W Którym Wino y Woda O Godnościach swych rosprawuią*, 1684.

<sup>183</sup> W. Kochowski, „O winie”, [w:] *Wespazyana...*, op. cit., s. 80.

<sup>184</sup> F. Bohomolec, „Pijacy”, [w:] *Komedie*, oprac. J. Kott, t. 2, Warszawa 1960, s. 183.

<sup>185</sup> *Poeci polskiego Baroku*, red. K. Żukowa, J. Sokołowska, t. 2, Warszawa 1975, s. 633.

Ludwik Kondratowicz w „Szkoła wiejskiej” ukazał stereotypowe myślenie o przepychu, odwołujące się do przeciwstawienia sobie wiejskiej prząsności i europejskiej mody: „Będę pić wino, co strzela korkiem, Jeść marcepany z kwaśnym ogórkiem”<sup>186</sup>. XIX-wieczny utwór odnosi się do wyśmiewania aspiracji przynależności do elity, której symbolem jest musujący szampan czy marcepan.

### C) ZMIANA

Oprócz potępiania konsumpcji ciekawy jest motyw zmiany zachodzącej w katalogu trunków polskiej szlachty. Również ona poddana jest krytycznej ocenie literatów. Jednym z utworów najlepiej obrazującym przemianę mody na trunki jest „Pan Podstoli”, Ignacego Krasickiego:

(...) pan Podstoli pił miód. Straciłem nieco dobrą o nim opinią, gdym ten trunek nieprzystojny na jego stole obaczył. Nieznacznie wszczął się dyskurs o miodzie, a pan Podstoli tak mówił: O gustach dysputować się nie godzi, przysłowie jest pospolite; ma miód swoje wdzięki dla tych, którzy się do niego przyzwyczajają. Sycony bez zbytnej mocy, którą ma z korzeni, staje się "trunkiem miłym, zdrowiu nieszkodliwym. Używany w mierze, strawności dopomaga, krwi nie zapala jak wino. (...) Jest to trunek nieprzewoźny, i gdy go nam zdarzenie boże przez produkcją kraju naszego, pszczoł naszych, drzew, kwiatów, ziemi naszej użyczyło, wykracza ten przeciw prawom wdzięczności, kto darów ojczystych nie używa. Prawy obywatel w każdej sprawie choćby najpotoczniejszej, dobro kraju swojego zawsze powinien mieć przed oczyma. Tak czynili ojcowie nasi; umieli i oni żyć, mieli czym żyć, żyli dobrze, strzegli się jednak, ile możliwości, zbytków przewoźnych. Gdybyśmy wiedzieli, albo raczej, gdybyśmy chcieli wiedzieć, jakąową szkodę używanie wina Polsce przynosi, brzydzilibyśmy się, jak trucizną, tym trunkiem”<sup>187</sup>.

W przytoczonym obszernym fragmencie widać zarówno przeciwstawienie miodów, jako rodzimych trunków, winom, importowanym napojom, jak i przemianę obyczajów związaną z serwowaniem odpowiedniego napoju. Miód, podobnie jak później piwo, został wyrugowany z polskiego stołu i zastąpiony bardziej eleganckim winem. Następuje ścieranie się dwóch koncepcji; nowej mody, według której wypada pić tylko importowane wina oraz przywiązania do tradycji, przejawiającego się w umiłowaniu krajowych trunków. Pojawiają się również odniesienia do szkód ekonomicznych, jakie czyni użycie wina. Rosnący import i popularyzacja tego trunku powodowały, iż również w dyskursie obcokrajowców zauważano wskazania na

<sup>186</sup> L. Kondratowicz, „Szkoła wiejska”, [w:] *Księga cytatów...*, op. cit., s. 160.

<sup>187</sup> I. Krasicki, *Pan Podstoli*, Kraków 1860 (1778, 1784, 1803), s. 12.

niegospodarność panującą w Polsce. Wino jest tu tylko symbolem, gdyż właściwie wszystkie towary luksusowe były wytwarzane poza Polską i wymagały sprowadzenia za pośrednictwem kupców.

Równie ciekawą wizję zmiany tradycji przedstawia Kazimierz Brodziński. Opisuje on wino węgierskie, wypijane „ojców obyczajem” w starym pucharze, który już nie może być napełniony tokajem, a tylko skwaśniałym i zwiędzłym winem francuskim. Wino tokajskie ze starego kielicha, krążącego „w dawnym kole”, w którym „tonęła dawna cnota” jest symbolem świetności przeszłych pokoleń.

Franciszek Bohomolec w utworze „Pijacy” pokazuje zmianę obyczajów, jaka dokonała się od czasu wielkich magnackich uczt z XVII wieku, gdzie węgryzna podawano w wielkich kielichach i bez ustanku spełniano czyjeś zdrowie:

Przedtem najlepiej się można było napić w Warszawie  
u stołów pańskich.  
Teraz nie widać tam onych flasz i kielichów wielkich.  
Karafineczki tylko i kieliszeczki nastały.  
Niedobry to znak dla ojczyzny<sup>188</sup>

\* \* \*

W literaturze baroku i oświecenia rysuje się prymat win węgierskich. Mimo iż wymieniane są również inne trunki, to moda, na przykład na francuskiego szampana, staje się często przedmiotem szyderstwa z osób pretendujących do bycia elitą. Podział na tradycję – węgryzna – i nowoczesność – wino szampańskie – przeplatany jest jeszcze bardziej rozwiniętym odniesieniem do przeszłości – miódów pitnych. Dyskurs wokół konsumpcji trunków, zmiana mody, krytyka i wartościowanie nowych zachowań dostrzeżone w materiale źródłowym znajdują swe odbicie również w źródłach literackich. Dzięki nim można zweryfikować informacje na temat asortymentu pijanych win, a także rozpoznać nastroje panujące w ówczesnym społeczeństwie. Brak peanów na temat win francuskich jest również ciekawym elementem analizy tego typu źródeł. Wino z Francji występuje w funkcji negatywnej, jako przeciwstawienie się dawnemu porządkowi, dawnym, starym obyczajom. Możliwe, że taką funkcję zyskuje przez zbieg wydarzeń politycznych z podupadaniem konsumpcji win węgierskich na rzecz francuskich.

---

<sup>188</sup> F. Bohomolec, op. cit.

### 3.3.2. NEGACJA I FASCYNACJA OBCOŚCIĄ

Przemijanie mody, pojawianie się nowych trendów i ambiwalentny stosunek do nowości, któremu często towarzyszy nostalgia za wszystkim co dobrze znane i oswojone – tak pokrótce można by opisać procesy zachodzące w konsumpcji win w nowożytnej Polsce. W przypadku wina już w poprzednich rozdziałach ukazano zmiany zachodzące na przestrzeni badanego okresu w ramach jakości, produkcji i smaku trunku.

W połowie XVIII wieku dobra do owego czasu znane jako egzotyczne i luksusowe – kawa, herbata czy kakao – stały się produktami w dużej mierze masowymi<sup>189</sup>, ich konsumpcja zaś – przejawem dobrego wychowania i wrażliwości<sup>190</sup>. Zbliżenie tożsamości konsumenckiej z identyfikacją polityczną przejawiało się m.in. w protestach niekonsumpcyjnych. Rytualne bojkoty konsumpcyjne towarów takich, jak np. herbata stały się przejawem walki o niezależność polityczną<sup>191</sup>. W Rzeczypospolitej tego typu przejawy manifestacji poglądów politycznych i narodowych występowały w modzie i ubiorze. Odbywały się one zwykle na osi swój-obcy i dotyczyły zazwyczaj bojkotu opcji pro-zagranicznej.

Tego typu zachowania dostrzegane są również w kuchni. W pierwszej polskiej książce kucharskiej autorstwa Stanisława Czernieckiego można znaleźć szereg przykładów, w których autor wprawdzie nie nawołuje do bojkotu danych produktów i aktualnej mody panującej w kuchni europejskiej, ale wyraźnie podkreśla, że polska kuchnia może doskonale obejść się bez pewnych praktyk, przepisów, pomysłów i produktów. Najciekawszy jest jednak fakt, iż mimo określenia swych poglądów w części, w której przedstawia konkretne przepisy, później przestaje on być wierny pierwotnym założeniom. Być może jest to zatem forma pewnej gry z odbiorcą dzieła; pewnej niepisanej umowy o waloryzacji postaw i praktyk dotyczących rodzimych

---

<sup>189</sup> H. Welter, *Essai sur l'histoire du Café*, Paris 1868; A. Chevallier, A. Richard, J.-A. Guillemin, *Dictionnaire des drogues simples et composées ou dictionnaire d'histoire naturelle médicale, de pharmacologie et de chimie pharmaceutique*, t. 5, Paris 1829.

<sup>190</sup> J. Brewer, *Pleasure of the imagination: English culture in the Eighteenth Century*, New York 1997.

<sup>191</sup> T.H. Breen, *The marketplace of revolution: how consumer politics shaped American independence*, New York 2004.

tradycji, które ostatecznie nie są obwarowane tak licznymi zakazami, jak mogłoby się wydawać<sup>192</sup>.

Manifestowanie za pomocą ubioru, zachowania czy wypijanego trunku poglądów politycznych i światopoglądu, jak już wspomniano, było powszechne. W przypadku wina istnieje swoista identyfikacja trunku. Johann Erich Biester przebywając w Warszawie pod koniec XVIII wieku, w znamieny sposób opisuje rozróżnienia między dostępnymi napojami. Niezależnie od faktycznego pochodzenia dane napoje, trunki zyskiwały nową tożsamość narodową. Biester pisze, iż w Warszawie dobrą kawę nazywa się polską, słabą zaś niemiecką. Podobne rozróżnienie w opozycji polski-niemiecki występuje w przypadku wina. Stare wino węgierskie, charakteryzujące się dużą mocą, określa się jako polskie; ciężkie i słodkie natomiast, jako niemieckie<sup>193</sup>.

Przykład, jaki podaje Johann Erich Biester, wskazuje na silne umocowanie wina w katalogu przedmiotów związanych z tożsamością. Faktyczny brak winiarstwa rodzimego od XVI wieku połączony z silną potrzebą utożsamiania się z napojem powoduje wybranie win węgierskich na te, które traktowane są wręcz jak trunek narodowy. Ta „polskość” wina węgierskiego widoczna była w przedstawionych wcześniej rozważaniach na temat obecności wina i jego konsumpcji w literaturze pięknej od połowy XVII wieku do początków XIX wieku. Przykłady te wyraźnie wskazują na silnie emocjonalne przyporządkowanie danego wina do postawy patriotycznej. Dla jednych węgryz, mimo iż importowany, jest tradycyjnym polskim winem natomiast wino francuskie, równie obce jak węgryz, stanowi faktycznie element kulturowo obcy.

Oddziaływanie kultury francuskiej w Rzeczypospolitej XVIII wieku jest bardzo silne i przejawia się nie tylko w obszarach dziś bardzo widocznych dla obserwatora, jak powszechność francuskiego języka czy stroju. Dla wnikliwego badacza, który nie pozostawia na marginesie analizy historyczno-antropologicznej kuchni i towarzyszącej jej praktyk i zachowań, wpływ ten i jego skala stają się jeszcze bardziej zauważalne.

---

<sup>192</sup> Ciekawa jest również problematyka długiego trwania „Compendium Ferculorum”, na którą uwagę zwrócił Jarosław Dumanowski. Po pierwszym wydaniu w 1682 roku, polska książka kucharska musiała czekać aż 50 lat na kolejne wznowienie i dopiero w pierwszej połowie XVIII wieku odniosła niespodziewany sukces, które zaowocował wielokrotnymi kolejnymi edycjami i dodrukami praktycznie w niezmienionej treści: J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. A. Achremczyk, Olsztyn 2008, s. 310.

<sup>193</sup> J.E. Biester, op. cit., cyt. za W. Zawadzki, op. cit., t. 2, s. 229.

Kontynuując dyskurs wokół książek kucharskich, warto zwrócić uwagę w kontekście tych rozważań na „Kucharza doskonałego” Wojciecha Wielądka. Wielokrotnie wydawane dzieło przez lata przechodziło wiele modyfikacji; od praktycznie wiernej kopii „La cuisinière bourgeoise”<sup>194</sup> Menona, przetłumaczonej przez Wielądka na język polski, po nowe spojrzenie na kuchnię polską.

Powodzenie zyskuje nie tylko kuchnia francuska, ale i samo pojęcie francuskiego dobrego smaku, wyrafinowania. W wydaniach „Monitora”<sup>195</sup> z lat 70. XVIII wieku można znaleźć uwagi na temat silnego jeszcze, mimo dużego wpływu kultury francuskiej i kosmopolityzmu, przywiązania do sarmatyzmu<sup>196</sup>: „obyczaje nasze mocno jeszcze zadawnionym oddają sarmatyzm”; „powraca się znowu zwietrzały sarmatyzm”<sup>197</sup>. Również w komediopisarstwie epoki pojawiają się zdania tego typu: „Warszawa bez oświecenia, które przynosimy z zagranicy w różnych modach, nicby nie znaczyła; prawda jest, że zaczyna gust brać górę, nie masz jeszcze dosyć zachęcania do tego, jeszcze i tu sarmatyzm przebija się...”<sup>198</sup>.

Widoczny jest zatem pewien dysonans zarówno w poglądach, jak i zachowaniach. Polaryzacja między dobrym smakiem a sarmatyzmem przejawia się również w konsumpcji win. Węgrzyny są wyrazem przywiązania do tradycji, opozycji wobec nowomodnych obyczajów zyskujących popularność w drugiej połowie XVIII wieku. Natomiast szampan utożsamiany jest z kosmopolityzmem, podążaniem za nową modą, porzuceniem tradycji i nieuzasadnionym zachwytem obcością. Wino węgierskie staje się zatem ostoją dla miłośników tradycji, symbolem czasów „złotej wolności”. Sam wybór danego trunku może być więc traktowany jako przyjęcie określonej postawy: tradycyjnej, polskiej, sarmackiej w przypadku win węgierskich lub kosmopolitycznej, obcej, nowomodnej w przypadku win szampańskich. Wybór ten nie musi być jednoznaczny. Przykładem przenikania się barokowej estetyki i francuskiego *bon goût* są m.in. reduty urządzone przez księcia Radziwiłła, na których panował

<sup>194</sup> Menon, *La cuisinière bourgeoise: suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Bruxelles 1753.

<sup>195</sup> „Monitor” 1765-1785, oprac. E. Aleksandrowska, Wrocław 1976; Ch. Prunitsch, *Sarmacja, Sarmaci i sarmatyzm w encyklopedii Zachodu*, [w:] *Nowoczesność i sarmatyzm*, red. P. Czaplinski, Poznań 2011, s. 79.

<sup>196</sup> A. Nowcika-Jeżowa, *Barok polski. Między Europą i Sarmacją*, cz. 1, Warszawa 2011, s. 211-230.

<sup>197</sup> T. Ulewicz, T. Bałuk-Ulewiczowa, *Sarmacja: studium z problematyki słowiańskiej XV i XVI w.*, Kraków 2006.

<sup>198</sup> J. Kowecki, H. Szwanowska, A. Zahorski, *Warszawa XVIII wieku*, t. 12, Warszawa 1972, s. 66.

tradycyjny sarmacki przepych łączony z elegancją wykwintnych trunków francuskich<sup>199</sup>.

Ewolucyjnie przebiega również zmiana smaku wina. Trunki przesyłane na rynki Północy długo pozostają pod wpływem gustów mieszkańców tych terenów. Dostosowanie wina do odbiorcy ma być gwarancją jego sprzedaży. Fascynacja winami z Francji w połowie XVIII w jest zatem bardziej związana z modą na kulturę francuską, niż ze smakiem tamtejszych win, większość bowiem np. win szampańskich trafiających na te tereny jest dostosowywana do gustu klientów (wina dosładzane cukrem lub syropem).

Kwestią zasadniczą staje się wybór odpowiedniego wina. Waloryzacji podlega już nie tylko kraj pochodzenia; niezwykle ważny jest smak, jakość, region, winnica czy rocznik danego wina, co szczególnie jasno widać na przykładzie szampana. Dopiero kombinacja tych elementów tworzy niepowtarzalne wino, którego walory potrafi rozpoznać jedynie znawca. Toteż elementem pozwalającym na wyróżnienie społeczne jest już nie tylko samo wino, ale i jego znawstwo. Smak to już nie wyłącznie organoleptyczne wrażenia z degustacji, ale i wiedza o tym, jak powinno smakować dane wino i który z trunków nosi miano *vin d'honneur*.

### 3.3.3. KONSUMPCJA PRYWATNA I PUBLICZNA

Należy również zaznaczyć, iż w wśród zachowań konsumpcyjnych można wyodrębnić zjawisko konsumpcji prywatnej i publicznej. Określenie to, zastosowane do opisanego spożycia wina, odnosi się do zachowań prezentowanych publicznie – interakcji między członkami danej grupy społecznej – oraz do praktyk związanych z konsumpcją prywatną, która, idąc tropem wyznaczonym przez socjologa Ervinga Goffmana, pozbawiona jest publiczności<sup>200</sup>. Analizowane wielokrotnie spisy piwniczne pochodzące głównie z XVIII i początku XIX wieku mogą wskazywać na ogólną tendencję w doborze asortymentu win. Jednakże podział na konsumpcją prywatną i publiczną jest o tyle znamieny, iż w ramach każdej z nich mogły być dobierane różne

---

<sup>199</sup> J.D. Ochocki, op. cit., s. 279.

<sup>200</sup> E. Goffman, *Człowiek w teatrze życia codziennego*, Warszawa 2000.

trunki<sup>201</sup> i odmiennie mógł być uzasadniany ich dobór. Przykładem może być miód pitny, który w XVIII wieku jest trunkiem raczej deprecjonowanym niż nobilitowanym, jednakże zapisy o miodzie przechowywanym obok win węgierskich czy francuskich pojawiają się jeszcze na początku XIX wieku<sup>202</sup>. Pewne pojęcie o charakterze konsumpcji prywatnej i publicznej może dać analiza zapisków dotyczących podawania poszczególnych win do stołu. Znajdują się one zazwyczaj w spisach wyboru win lub spisach zawartości piwnicy, aktualizowanych na bieżąco. Przykładem mogą być listy rozchodu win do stołu Izabeli Branickiej z 1796 roku<sup>203</sup>. W spisie, uwzględniającym codzienny wybór win z czterech miesięcy (lipiec – październik), dostrzegalna jest regularna konsumpcja zarówno win węgierskich, jak i francuskich. Ponadto tylko w niektóre dni serwowane jest wino nazywane „bordo”, szampańskie i burgundy.

Częstotliwość konsumpcji poszczególnych win mogłaby wskazywać, iż wina węgierskie na stole Branickiej są znacznie powszechniejsze. Niemniej należałoby jednak dostrzec rozróżnienie odnośnie rangi poszczególnych trunków. Wino węgierskie opisane jest tu jako stołowe, zatem można bez wątpienia uznać, iż nie jest to wino wysokojakościowe i że konsumowane jest raczej powszechnie do posiłku. Wątpiwości można mieć co do wina francuskiego, które rozróżniono dodatkowo na francuskie „w garcach” i „ $\frac{3}{4}$ ”. Inne wina francuskie wyróżnione są bowiem szczególnie przez swoje pochodzenie, które jednocześnie określa ich typ. Szerszy asortyment pojawia się w zestawieniu wina podawanego do stołu w październiku. Tuż obok stałego zestawu: wino francuskie – wino węgierskie stołowe – bordo, pojawia się dodatkowo szampan, malaga oraz muszkatel. Jak wcześniej wspomniano wino francuskie i węgierskie stołowe podawane są praktycznie codziennie w ilości 1-2 sztuki. Trudno jednak porównać proporcje wyboru trunków bez znajomości jednostki miary użytej do każdego z nich. Zapewne szampan był liczony w butelkach, co do innych win nie można mieć jednak pewności. W zestawieniu jednostek pobranych win przeważają jednak francuskie, wybieranie w ilości 1-3; wino węgierskie pobierane jest zazwyczaj jedno, maksymalnie dwa.

<sup>201</sup> APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1607, *Różne rachunki kuchni pałacowej*, 1758-1806, k. 116-117.

<sup>202</sup> APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, sygn. 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, k. 611; APP, Majątek Konarzewo, sygn. 140, *Specyfikacja wina znajdującego się w piwnicy Konarzewskiej*, 1790 r., k. 2.

<sup>203</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, sygn. 9, *Rejestr kuchni piwnicy i inne pałacu białostockiego*, 1771-1803, *Rejestry miesięczne rozchodu wina piwa octu i oliwy z piwnic pałacu białostockiego z wykazem spożycia codziennego u stołu Iz Branickiej*, k. 1-7.



Wspomniane już rozszerzenie asortymentu podawanych do stołu win przypada na październik. W tym czasie na dworze Izabeli Branickiej przebywają „księża Francuzi i sztukmistrze”. Oprócz tego, iż na stole znajduje się wtedy o wiele częściej niż wcześniej wino bordoskie i szampan, to dostojni goście otrzymują dodatkowo wino francuskie. W adnotacjach dotyczących dodatkowego wina wydanego poza stołem, wśród win przeznaczonych dla gości Branickiej, którzy wyruszyli w drogę, przeważa faktycznie wino francuskie. Można domniemywać, iż sprezentowany trunek na czas podróży mógł być uznawany za lepszy, ewentualnie bardziej dopasowany do upodobań osoby obdarowanej; mógł też być wyrazem gustu osoby obdarowującej.

Dla porównania można przedstawić rachunki wina Barbary Sanguszkowej<sup>204</sup> pochodzące dokładnie z podobnego okresu co listy wyboru trunków Izabeli Branickiej. Spis rachunków ma jednak odmienny charakter. Opisane są w nim wina zakupione w danym miesiącu, często z adnotacją o przeznaczeniu. Nie ma jednak dokładnych informacji na temat tego kiedy, dla kogo i z jakiej okazji były podawane. Wśród listy zakupionych win praktycznie nie występuje wino węgierskie. Listę win otwiera zawsze wino określane jako francuskie; i tym razem można przypuszczać, iż chodzi o wino stołowe, często określane jako „francuskie do wody”; następnie pojawiają się wina burgundzkie i szampańskie. Jako jedyne niefrancuskie wino w spisie zanotowano wino reńskie. Z innych trunków pojawia się w tym zestawieniu piwo angielskie, podobnie jak u Izabeli Branickiej. Brak win węgierskich może być tłumaczony miejscem zakupu trunków; w Gdańsku zaopatrywano się szczególnie w wina francuskie.

Podane wyżej przykłady, mimo różnic w charakterze dokumentów i braku ujęcia win węgierskich w drugim przypadku, pokazują silną pozycję win burgundzkich i szampańskich w drugiej połowie XVIII wieku. Widać również, szczególnie na przykładzie listy win wydanych do stołu Izabeli Branickiej, iż wina francuskie, takie jak burgund czy szampan, serwowane są na specjalne okazje i traktowane jako niezbędny element konsumpcji w przypadku podejmowania zagranicznych gości.

O znaczeniu rozróżnienia w przypadku konsumpcji prywatnej i publicznej pisze również George Burnett przebywający w Polsce na początku XIX wieku:

---

<sup>204</sup> APK, AS Rękopisy, sygn. 658, *Rachunki X Barbary Sanguszkowej na wino, 1761-1791.*

On gala days, a few glasses of champagne are drunk, at the close of dinner. `Other French wines are occasionally produced, and are in the cellars of most of the nobility; but, on account of the number there would be to partake, they very rarely appear. They are met with only in small and private parties<sup>205</sup>.

Widać zatem, iż wina francuskie są w tym okresie szczególnie cenione. W powyższym fragmencie przedstawiona została forma stratyfikacji społecznej, w ramach której doskonale trunki nie są serwowane powszechnie, lecz przeznaczone dla wąskiego grona konsumentów. Stają się tym samym ekskluzywne nie tylko ze względu na swoją jakość i fakt, iż są powszechnie cenione i pożądane, lecz również dlatego, iż dostęp do nich jest ograniczony strefą prywatności. Tym samym kształtuje się nowy obraz konsumpcji wina, w którym ilość serwowanego trunku jest mniej znacząca od jakości i grona odbiorców, potrafiącego docenić dane wino.

### **3.3.4. OD ILOŚCI DO JAKOŚCI – NOWY OBRAZ KONSUMPCJI WINA W POLSCE?**

Zwyczaje panujące przy staropolskim stole, a zwłaszcza ilość wypijanego alkoholu i sposób celebracji tej czynności stały się głównym elementem anegdotycznym w wielu pracach opisujących dawne polskie obyczaje.

Wiele z nich, jak już wspomniano, pochodzi z zapisków poczynionych przez cudzoziemców, których uwadze, jak wiadomo, tego typu ciekawostki nigdy nie umykały. Liczne opowieści o toastach, pijatykach i wielkich przyjęciach wielu z nich zasłyszało od swych informatorów, toteż opisując je później w swych dziennikach, tworzyli oni rodzaj legendarnego obrazu polskiego stołu. Nie można oczywiście twierdzić, że zapisane przez nich informacje były fałszywe, część z nich jednak, zwłaszcza te które powtarzają się w lekko zmodyfikowanej formie u innych pisarzy, wskazują na obraz stereotypowy polskiego picia. Jest to jednak cenny materiał badawczy o tyle, o ile można go porównać z dokumentacją dotyczącą konsumpcji. Dostępne są dokumenty dotyczące wyboru wina i innych trunków z piwnicy w danym

---

<sup>205</sup> G. Burnett, op. cit., s. 210-211; „W dni świąteczne pod koniec obiadu wypija się kilka kieliszków szampana. Czasami podawane są również inne wina francuskie, przechowywane w większości piwnic pańskich, z racji tego jednak, że wielu znalazłoby się do nich chętnych, nie pojawiają się często. Pije się wyłącznie na małych przyjęciach w doborowym gronie”: G. Burnett, *Obraz obecnego stanu Polski*, tł. M. Urbański, Warszawa 2008, s. 142-143.

dniu i miesiącu, lecz jest to źródło nie na tyle powszechne, aby pozwoliło wyciągnąć daleko idące wnioski. Powstrzymując się od oceniania, czy polskie pijaństwo faktycznie miało tak spektakularną i często komiczną oprawę, można zaryzykować analizę zarówno relacji o polskim picciu, jak i dokumentów świadczących o faktycznej konsumpcji, które być może pozwolą ukazać proces zmian zachodzący na tym polu.

W XVI i XVII wieku, nie tylko w Rzeczypospolitej, ilość spożywanego pożywienia czy trunku nadal była odnotowywana częściej niż wyrafinowanie i smakoszostwo. Wizja nieustającego bankietu polskiej szlachty jest oczywiście pewnym uproszczeniem.

Jeśli przyjąć argumentację Stephena Mennella<sup>206</sup> o postępującym w XVIII wieku procesie odchodzenia od konsumpcji ilościowej na rzecz jakościowej, spowodowanym wzrastającym poczuciem bezpieczeństwa w zakresie zaopatrzenia w żywność, wynikającym z rozwoju polityki handlowej, to w przypadku mieszkańców Rzeczypospolitej można dostrzec model hybrydowy. We Francji czy Anglii w omawianym okresie ilość spożywanego jedzenia traci na ważności i nie stanowi argumentu w procesie wyróżnienia społecznego. Jak wspomina Mennell, ustabilizowanie się w aprowizacji w żywność sprawia, że niższe klasy zaczynają na swoją skalę konkurować z wyższymi w ilości konsumowanego pożywienia. Ze względu na to, iż możliwości fizyczne nie pozwalały prowadzić tego wyścigu w nieskończoność, nacisk z ilości został przeniesiony na jakość, w tym dobór odpowiednich kucharzy, którzy czynili jedzenie bardziej wyrafinowanym. Analogicznie przedstawia się sytuacja win w Europie nowożytnej. Wspominana już demokratyzacja tego trunku i upowszechnienie się win niskiej jakości, niejako samoczynnie wymusiły pracę nad stworzeniem wyróżniających się trunków, które godne byłyby najznakomitszych podniebień. Wino jakościowe staje się poszukiwanym trunkiem, którego docenienie wymaga specjalnej wiedzy. Nowy smak wymaga również refleksji; najlepsze francuskie burgundy nie mogą więc zapełnić półlitrowego kielicha i ugasić w mgnieniu oka pragnienie pijącego. Ich smak powinien być doceniony i kontemplowany. Przypuszczenie to jest raczej wynikiem racjonalizacji podejścia do nowej jakości i stanowiska, nakazującego docenić nową sztukę kulinarną i winiarską, która wyżej niż przesyta postawiła sobie delikatność i wyrafinowanie.

---

<sup>206</sup> S. Menel, op. cit., s. 32.

Przedstawione w toku rozważań w całej dysertacji dokumenty źródłowe mówiące o konsumpcji wina czy składowaniu trunku w piwnicy, pokazują drogę, jaką przechodzi wino od połowy XVII wieku do początków XIX wieku w Polsce; począwszy od gromadzonych w beczkach win węgierskich, francuskich i hiszpańskich, po butelkowane burgundy i szampany oraz inne wina określone już nie tylko krajem pochodzenia, ale również dokładnym regionem czy nazwą producenta. Ważne jest w tym wypadku nie tylko samo uszczegółowienie zapisu, ale i uwaga, jaką przywiązują konsumenci do jakości trunków i różnorodności w asortymencie.

Wśród rozproszonego materiału źródłowego dotyczącego konsumpcji wina w Polsce na uwagę zasługuje zespół rejestrów zakupów dokonywanych przez podległego województwa podlaskiego, Jacka Rostworowskiego, w drugiej połowie XVIII wieku. Zaprezentowane zestawienie zakupów obejmuje m.in. korzenie, wina, tkaniny i przedmioty codziennego użytku. Wśród zakupionych win w latach 1747-1757 przeważają zdecydowanie te francuskie, niekiedy pojawia się również wino hiszpańskie. W opisie win francuskich, których zakup miał być dokonany w Gdańsku, widać dokładnie zmianę, jaka zachodzi w porównaniu ze wcześniejszymi zamówieniami na wina, np. węgierskie. Pojawiają się szczegółowe wymagania dotyczące koloru, jakości i wieku wina. Najczęściej występujący opis właściwości wina francuskiego dotyczy koloru, który ma być biały i stary; wino nie ma trącić siarką ani też być wapniste<sup>207</sup>. Wina tego typu zamawiane są w niewielkich ilościach, przeważnie jednego okseftu. Wśród opisów poszczególnych win pojawia się sformułowanie dotyczące wartościowania wina, które ma być „dobrego gustu”: „Wina Francuskiego, (...) dwa okseffty przestrzegać tego by niemłode było y Siarką nietrąciło ani wapniste, gustu zaś aby iako najlepsze dobierać ponieważ tamtych Lat y Młode bywały wina y gustu całe niedobrego”<sup>208</sup>.

Określenie „dobry gust” funkcjonuje obok określenia dobrego koloru i wieku wina; najczęściej chodzi tu o wino odpowiednio stare. Przymuszczalnie wyrażenie to nie jest wieloznaczne. Jeśli odnosi się ono do smaku wina, to oznacza być może konkretne upodobania smakowe kupującego lub też określenie to wpisuje się w szerszy kontekst zakupu win powszechnie uważanych za dobre. Poza ogólnym stwierdzeniem, iż wino

<sup>207</sup> *Reiestr sprawunków do Gdańska spisany die 19 Aprilis Anno Dni 1747mo Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cyt. za S. Rostworowski, *Co szlachcic polski w XVIII wieku kupował w Gdańsku*, „Rocznik Gdański”, vol. VII, 1933, s. 350.

<sup>208</sup> *Regestr sprawunków rożnych do Gdańska spisany Die (bez daty) Anno 1750 y oddany Imci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cyt. za. *Ibid.*, s. 365.

powinno być dobrego gustu na temat jego smaku niewiele wiadomo. Wspomina się jedynie o tym, żeby nie było kwaśne. Analiza opisów win zamówionych w Gdańsku wskazuje, iż istniała korelacja między wiekiem wina a postrzeganiem jego smaku. W tym wypadku wina młode były często „gustu niedobrego” lub kwaśne<sup>209</sup>.

Przedstawione wcześniej przykłady dotyczą zakupu wina nazywanego „ogólnie wino francuskie”. Odnotować można jednak również inne wina francuskie, w tym burgundy i szampany zamawiane w butelkach. Na liście zakupów umieszczono wino burgundzkie czerwone, stare i niefałszowane<sup>210</sup>. Tego typu dopisek mógł wskazywać na dość rozpowszechniony proceder fałszowania trunków wysokiej jakości. Wino szampańskie nie jest określone jako musujące czy też niemusujące, podano jedynie kolor trunku – biały<sup>211</sup>. Wśród win pojawia się słynny Pontac, którego historia ekspansji na rynku angielskim rozpoczęła modę na ciemne, mocne bordoskie wina. Zdaniem Francuzów na początku XVIII wieku w Polsce był on trunkiem nadal niedocenianym. Wielokrotnie pojawiające się zamówienia z drugiej połowy XVIII wieku na czerwone, starego i dobrego „Pontaka”<sup>212</sup> zdają się przełamywać tendencję niedoceniań wina francuskiego przez mieszkańców Rzeczypospolitej. Również w tym wypadku zauważalna jest korelacja między jakością a wiekiem wina. Im było ono starsze, tym droższe i uważane za lepsze.

---

<sup>209</sup> Ibid.

<sup>210</sup> *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany die 12 maja roku 1748 y oddany Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cyt. za Ibid., s. 354.

<sup>211</sup> *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany Die 15 aprilis Anno 1755 y oddany Imci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cyt. za Ibid., s. 372.

<sup>212</sup> *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany die 12 maja roku 1748 y oddany Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cyt. za Ibid., s. 354; *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany Die 26 aprilis Anno 1749 y oddany ImPanu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cyt. za Ibid., s. 358; *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany Die (bez daty) Anno 1750 y oddany Imci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cyt. za Ibid., s. 365.

#### 4. PODSUMOWANIE

W niniejszym rozdziale zaprezentowano wybrane elementy kulturowej obecności wina na ziemiach polskich. Uwaga została skupiona na dwóch znaczących aspektach związanych z konsumpcją wina: pijaństwem i wyróżnieniem.

W ramach konsumpcji wina w nowożytnej Europie wyróżniono dwa przeciwstawne modele konsumpcji: pijaństwo i trzeźwość. Na podstawie relacji obserwatorów zewnętrznych skonfrontowano dwa modele konsumpcji wina na północy i południu Europy, ukazując tym samym płynność granic funkcjonowania modeli konsumpcji; im dalej na wschód, tym bardziej postrzegano mieszkańców danych terenów jako wielkich opojów nadużywających alkoholu. Mieszkańcy Południa i Zachodu słynęli natomiast z trzeźwości. Porównując jednak niektóre zwyczaje, jak mieszanie wina z wodą, można zauważyć nieścisłości w tym rozróżnieniu. Wraz z popularyzacją konsumpcji wina pewne praktyki z nią związane zostają zaadoptowane, inne zaś odrzucone. Adaptacja zwyczaju picia wina z wodą jest przykładem opóźnionego przejścia sposobu picia, który w tym czasie, czyli w XVIII wieku, nie był już praktykowany np. we Francji. Analiza modelu konsumpcji wina funkcjonującego w Polsce doby nowożytnej pokazała, iż odmienne traktowanie wina, normalizacja i powszechna akceptacja pijaństwa oraz teatralizacja składają się na obraz polskiego picia, który mimo ewolucji w oczach obserwatorów pozostaje na długo archaiczny i niezmienny.

Wino ukazane zostało również w kontekście konsumpcji dóbr luksusowych w roli wyróżnika społecznego. Rozwój produkcji win jakościowych, a także odpowiedź na wymagania klienta stworzyły z wina oraz wiedzy o nim nie tylko element wyróżniający, ale również rodzaj kodu kulturowego umożliwiającego porozumiewanie się w ramach danej grupy konsumentów. Opisano również funkcjonowanie wiedzy praktycznej i teoretycznej przy wyborze win oraz jej znaczenie w nowych realiach rewolucji konsumpcyjnej XVIII wieku.

Ostatnim punktem rozważań była analiza zmiany trunku rozgrywającej się w kontekście sporu tradycji z nowoczesnością. Przedstawione w literaturze pięknej silne utożsamianie węgrzynów z sarmatyzmem, a win francuskich z nowoczesnym,

kosmopolitycznym światopoglądem prowadzi do rozważań nad negacją i jednocześnie fascynacją obcością. Podział na linii tradycja-nowoczesność, węgry-szampan nie jest jednoznaczny. Należało wziąć również pod uwagę kontekst konsumpcji, jak również aspekt prywatny i publiczny picia wina. Analizie poddano także zmieniający się razem z trunkami model picia, charakteryzujący się odejściem od konsumpcji ilościowej na rzecz jakościowej, w której wina są odpowiednio dobierane na podstawie wiedzy, zestawu dostępnych informacji i przeznaczenia.

## PODSUMOWANIE

Niniejsza rozprawa doktorska okazała się niemałym wyzwaniem naukowym nie tylko ze względu na charakter prowadzonych we Francji i Polsce badań, ale również z uwagi na zakres tematyczny i czasowy, a także dysproporcje w rozwoju tego typu badań w Polsce i we Francji.

Zagłębiając się w tematykę historii wina, nie tylko francuskiego, dostrzega się ogrom materiału, problemów badawczych i kontekstów, w których można badać przedmiot niniejszej analizy. Nawet pojedynczy rozdział przedstawionej dysertacji lub chociażby podpunkt mógłby stanowić oddzielny temat badań zarówno dla historyka, antropologa, jak i socjologa. Lekturze pracy towarzyszyć mógł zatem pewien niedosyt i poczucie, iż poszczególne problemy potraktowane zostały zbyt ogólnikowo, pewne aspekty pominięte, inne zaś ukazane zbyt obszernie. Pod terminem „historia kulturowa wina” kryje się jednak tak wiele problemów badawczych, iż tematyka ta z pewnością nie została wyczerpana. Głównym celem podjętych badań nie była redakcja monografii wina francuskiego w Polsce między połową XVII wieku a początkiem XIX wieku, a przedstawienie wybranych aspektów funkcjonowania wina, na podstawie których ukazano zmiany w konsumpcji, recepcji i apriopriacji elementu kultury francuskiej w Polsce.

Wybór aspektów obecności wina, dzięki którym osiągnięty miał być powyższy cel, uznano mimo wszystko za wystarczająco reprezentatywny dla omawianej problematyki. Świadomość nieobecności wina w dyskursie nad polskimi tradycjami kulinarnymi jest jednak na tyle znacząca, iż praca ta może wskazywać dalsze kierunki badań, które mogłyby w dużym stopniu uzupełnić niniejszą refleksję. Można śmiało uznać, iż kwestie handlu winem szampańskim na początku XIX wieku czy chociażby zjawisko pijaństwa w Polsce zasługują na o wiele szersze omówienie niż to zaprezentowane w niniejszej dysertacji.

Przedstawiona rozprawa składa się z pięciu rozdziałów, wstępu i niniejszego podsumowania oraz materiałów uzupełniających w postaci aneksu. Ponieważ praca powstawała w systemie co-tutelle, została ona dodatkowo opatrzona obszernym



streszczeniem w języku francuskim. Zastosowany plan pracy sprawił, iż spis treści jest bardzo szczegółowy; po wielokroć dokonywano głębokiego, wielostopniowego podziału w ramach rozdziałów. Zabieg ten pozwolił na poprowadzenie logicznie spójnej narracji, w której poruszane problemy zostały analitycznie rozłożone na czynniki pierwsze. Być może tego rodzaju podział treści potęguje poczucie niedosytu związane z poruszonym problemem, jednakże stanowi on również rodzaj mapy drogowej, wskazującej możliwe kierunki nowych badań nad historią kulturową wina.

Wstęp do niniejszej rozprawy podzielony został na dwie części: część formalną, określoną mianem wstępu oraz część główną, zawartą w rozdziale pierwszym, wprowadzającym w tematykę badań, metodologię i główne hipotezy pracy. Pozostałe cztery rozdziały poświęcone są już stricte tematyce pracy – wina francuskiemu. Każdy rozdział składa się ze wstępu, dwóch części problematycznych (wyjątkiem jest rozdział drugi, zawierający trzy części merytoryczne, głównie ze względu na obszerność podjętego w nim zagadnienia) oraz podsumowania analizowanego problemu. Zastosowanie wprowadzenia i podsumowania w każdym rozdziale pozwoliło na uporządkowanie prowadzonej narracji.

Podjęta w czterech głównych rozdziałach pracy problematyka ujęta została w formę klepsydry. Oznacza to, iż refleksję nad historią kulturową wina rozpoczęto od szerokiego kontekstu obecności wina w Polsce, poprzez stopniowe zawężanie do problematyki tożsamości wina, dochodząc do głównego punktu, jakim jest obecność wina francuskiego w Polsce, idąc dalej w szerszą perspektywę jego smaku, aż do jeszcze szerszego ujęcia aspektów kulturowych obecności wina.

Ostatni element podziału pracy dotyczy układu zarówno problematycznego, jak i chronologicznego. Ponieważ niniejsza dysertacja stanowi połączenie warsztatu historyka i antropologa kultury, nie jest ona przykładem typowej rozprawy historycznej. Szczególny nacisk położono na problematykę badawczą i to dopiero w jej ramach zastosowano podział chronologiczny. Niektóre z poruszonych aspektów rozpatrywane były nie na przestrzeni całego badanego okresu, a jedynie wycinka chronologii pracy. Przykładem są tu metody fałszowania win, które wyodrębniono na podstawie materiałów z drugiej połowy XVIII wieku, natomiast kwestie związane z handlem szampanem przeanalizowano na podstawie dokumentów z pierwszych lat XIX wieku. Pozwoliło to zaprezentować dość szeroką problematykę na wybranych przykładach. Przyjęte ramy czasowe miały ukazać przede wszystkim najważniejsze punkty zwrotne związane z procesem recepcji wina francuskiego w Polsce, poczynając od rewolucji

jakościowej, dominacji holenderskiej w pośrednictwie winem francuskim, prób zdobycia konsumentów Północy przez Kompanię Północną w drugiej połowie XVII wieku, przez rewolucję konsumpcyjną, wpływy mody francuskiej w Polsce, ścieranie się tradycji z nowoczesnością w XVIII wieku, aż do ekspansji szampana i nowej polityki smaku w Europie na początku XIX wieku.

Celem przyjętej chronologii nie była zatem szczegółowa analiza obecności wina francuskiego w Polsce w kolejnych latach, lecz zwrócenie uwagi na momenty przełomowe w recepcji tego trunku na ziemiach polskich. Uzasadnia to zatem wybór zagadnień, które omówione zostały tylko na przestrzeni kilku dziesięcioleci, nie zaś w całym badanym okresie.

W ramach operowania czasem w niniejszej dysertacji rzadko pojawiają się wskazania na dokładną datę. Problematyka pracy, którą można sprowadzić do zjawisk społeczno-kulturowych, takich jak fałszerstwo, smak, pijaństwo, etc. nie wiąże się bezpośrednio z tradycyjnym datowaniem. Trudno bowiem wskazać konkretne momenty, w których zmienia się smak czy asortyment serwowanych win. Granice te są w dużym stopniu płynne i nachodzące na siebie.

Wykorzystany w pracy materiał źródłowy podzielony został w bibliografii na źródła rękopiśmienne i drukowane. Kwerenda przeprowadzona w archiwach francuskich i polskich miała odmienny charakter. We Francji poszukiwano przede wszystkim materiałów dotyczących handlu winem, jednak nie w celu poprowadzenia narracji w duchu historii gospodarczej. Ważne okazały się elementy poboczne zawarte w dokumentach handlowych – opis asortymentu win, smaku, preferencji klientów, wartościowanie i ocenianie rynku polskiego, jak i panujących tam gustów. Szczególnie cenne okazały się materiały pochodzące z archiwum Veuve Clicquot, które dokumentują szczegółowo i kompletnie historię domu szampana od początku jego istnienia po dzień dzisiejszy. Należy przyznać, iż obszerność materiału źródłowego i znaczące kontakty z Polską domu szampana Clicquot mogłyby stać się tematem kolejnej rozprawy doktorskiej. Na uwagę zasługuje szczególnie bogata korespondencja z kupcami krakowskimi, warszawskimi i z innych miast, którą jednakże w pracy wykorzystano w ograniczonym zakresie.

Kwerenda w polskich archiwach w dużo mniejszym stopniu skupiona była na dokumentach związanych z handlem winem. W archiwach rodowych poszukiwano przede wszystkim materiałów związanych z zakupem, konsumpcją i przechowywaniem wina. Należy zaznaczyć, iż dokumentacja piwnic szlacheckich jest niestety niepełna.

Tylko w niektórych przypadkach udało się odnaleźć dokumenty świadczące o kontynuacji konsumpcji wina czy aprowizacji piwnicy (np. z okresu kilku kolejnych miesięcy), natomiast większość tego typu rękopisów stanowi materiał rozproszony. Jednym z najważniejszych dokumentów jakie udało się odnaleźć w toku kwerendy jest spis win Anny z Sanguszków Radziwiłłowej. Zawiera on unikalne opisy smaku win, które obszernie zaprezentowano zarówno w rozprawie, jak i aneksie. Tego typu dokumenty w trakcie kwerendy pojawiały się niezwykle rzadko, zatem konfrontacja źródeł polskich i francuskich okazała się niezbędna dla przeprowadzenia analizy ewolucji smaku wina i ówczesnych preferencji konsumentów.

Wielokrotnie w niniejszej dysertacji poruszano kwestię badań ilościowych, które wykorzystywano szczególnie przy studiach nad handlem winem. W zmieniającej się rzeczywistości XVIII wieku, kiedy to w konsumpcji ilość oddaje prymat jakości, policzalność wina w piwnicy nie jest już elementem potwierdzającym pozycję danego trunku. Inaczej mówiąc, o ile wcześniej gromadzone licznie wina węgierskie mogły świadczyć o wysokim poziomie konsumpcji tego trunku, o tyle w momencie, w którym konsumpcja jakościowa zaczyna przeważać nad ilościową, kilka butelek szampana w piwnicy wcale nie oznacza braku aprecjacji tego trunku. W tym wypadku szczególnie ważną rolę odegrała analiza jakościowa dokumentów związanych z zakupem i konsumpcją wina. Głównym celem było nie tylko prześledzenie statystyk obrotu handlowego, ale spojrzenie przede wszystkim na wino jako środek ekspresji postaw społecznych oraz element komunikacji w społeczeństwie nowożytnym. Widać to szczególnie na przedstawionym przykładzie zachowań towarzyszących konsumpcji prywatnej i publicznej, kiedy wybór danego wina staje się odzwierciedleniem postaw konsumenta i pozwala mu się komunikować z innymi konsumentami.

W rozprawie dostrzec można szczególny nacisk, jaki położony został na analizę fenomenu zmiany, czy to w przypadku zmiany preferencji w stosunku do danego trunku czy też zachowań towarzyszących jego konsumpcji. Zjawisko zmiany stało się również istotą głównej hipotezy postawionej w pracy.

Wnioski, jakie nasuwają się po przeanalizowaniu zgromadzonego materiału, można podzielić na kilka grup: dotyczące samego wina, smaku oraz kontekstu kulturowego, w którym odbywa się konsumpcja.

W założeniach pracy przyjęto, iż wino francuskie przechodzi proces przemiany z trunku stygmatyzowanego do nobilitowanego. Zgromadzone źródła wykazały, iż w opinii konsumentów wraz z odchodzeniem od barokowych smaków i rozwojem

wpływów kultury francuskiej w Polsce w drugiej połowie XVIII wieku obecność wina francuskiego na polskim stole staje się pożądana. Wykazano jednocześnie, iż zmiana ta nie jest jednoznaczna. W zależności od rodzaju konsumpcji, prywatnej czy też publicznej, poszczególne wina były odmiennie traktowane przez konsumentów. Obraz wewnętrznej konsumpcji, przejawiający się w rachunkach zakupu, spisach piwnic czy wyboru trunków na stół, został skonfrontowany z oficjalnym dyskursem, w ramach którego pojawiają się na przykład opinie cudzoziemców o aktualnie panujących w Polsce zwyczajach dotyczących konsumpcji wina. Na ich przykładzie wyraźnie widać ścieranie się w XVIII wieku dwóch koncepcji. W świetle konserwatywnych opinii na temat obyczajowości w Polsce kultywowano tradycyjne sposoby konsumpcji oraz ceniono bardziej wina węgierskie. Odmienne podejście ukazuje modyfikację zachowań konsumpcyjnych, ograniczenie spożycia alkoholu, zwrócenie się w stronę konsumpcji jakościowej i przełamanie monopolu win węgierskich na rzecz ekskluzywnych trunków francuskich, takich jak szampan. Na zmianę upodobań wpływały nie tylko procesy kulturowe zachodzące w XVIII-wiecznej Europie, ale również rozwój technik produkcji i konserwacji wina. Temu aspektowi poświęcono zdecydowanie mniej miejsca w dysertacji, ograniczając się jedynie do zwrócenia uwagi na rolę wiedzy dotyczącej przechowywania, konserwacji i ochrony przed fałszerstwami zakupionych win. Wyraźnie widać, że w toku prowadzonej narracji aspekty technologiczne dotyczące uprawy winorośli, produkcji i konserwacji win pojawiają się sporadycznie. Zabieg ten był celowy, ponieważ w założeniach pracy przyjęto, iż to aspekt społeczno-kulturowy obecności wina w Polsce stanie się głównym tematem rozważań.

Odpowiadając na pytanie czym jest wino francuskie przedstawiono formowanie się koncepcji trunku z uwzględnieniem roli pośrednictwa i komunikacji w zakresie upodobań smaku. Dzięki temu można było dostrzec, iż wina francuskie nie cieszyły się w Polsce popularnością również ze względu na błędne odczytanie gustów konsumentów przez producentów czy pośredników. Odwrócenie tego łańcucha nieporozumień widać wyraźnie na przykładzie handlu szampanem Clicquot na początku XIX wieku. Zapiski Louisa Bohne'a, wysłannika Maison Clicquot, udowadniają jak ważne było indywidualne podejście do konsumentów i respektowanie ich preferencji.

Analizie obecności wina francuskiego w warunkach zmieniającej się mody oraz smaku w Polsce od połowy XVII do początku XIX wieku towarzyszy również ukazanie tego trunku w kontekście kultury stołu i zachowań związanych z konsumpcją alkoholu

w trzech płaszczyznach: trunek – pijaństwo – teatralizacja uczyty. Analizując wybrane elementy wymienionych zjawisk można było również dostrzec płynne przenikanie się tradycji z nowoczesnością i często sprzeczne opinie na temat konserwatywnego lub nowomodnego zachowania wśród polskich konsumentów. Jednocześnie ukazane zostało znaczenie konsumpcji wina, które służyć miała nie tylko wyróżnieniu społecznemu, ale również identyfikacji z danym kręgiem kulturowym, społecznym czy politycznym. Wybór danego trunku wiązał się zatem nie tylko z ekspresją elitarniej tożsamości, ale stanowił swego rodzaju język komunikacji kulturowej wśród ówczesnych konsumentów.

STRESZCZENIE

---

RÉSUMÉ

# TABLE DES MATIÈRES DE RÉSUMÉ

<b>LE RÉSUMÉ.....</b>	<b>309</b>
-----------------------	------------

## CHAPITRE I

### L'INTRODUCTION. LE RÔLE ET L'IMPORTANCE DES RECHERCHES SUR L'HISTOIRE

<b>DU VIN .....</b>	<b>310</b>
---------------------	------------

1. LE VIN COMME OBJET DE RECHERCHES. L'HISTORIOGRAPHIE FRANÇAISE ET POLONAISE 310
2. LA MÉTHODOLOGIE ET LES SOURCES POUR L'HISTOIRE DU VIN.....317

## CHAPITRE II

<b>LA CONSOMMATION DU VIN EN POLOGNE.....</b>	<b>322</b>
---	------------

1. LES VINS POLONAIS ET ÉTRANGERS EN POLOGNE .....322
  - 1.1. LA VITICULTURE POLONAISE DU XII<sup>E</sup> SIÈCLE JUSQU'À LA CHUTE AU XVI<sup>E</sup> SIÈCLE .....322
  - 1.2. LES ASPECTS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DE L'IMPORTATION DU VIN .....325
2. L'ASSORTIMENT DES VINS EN POLOGNE .....333
  - 2.1. LES VINS HONGROIS.....335
  - 2.2. LES VINS FRANÇAIS.....336
  - 2.3. LES AUTRES VINS ÉTRANGERS .....340
3. L'ÉVOLUTION DE LA FONCTION DU VIN DANS LA VIE QUOTIDIENNE .....342
  - 3.1. LE VIN DANS LA DIÉTÉTIQUE ET MÉDECINE MODERN .....342
  - 3.2. LE VIN DANS LA CUISINE.....345

## CHAPITRE III

<b>L'IDENTITÉ DU VIN FRANÇAIS .....</b>	<b>348</b>
---	------------

1. LA CONCEPTION DU VIN ET LA RÉVOLUTION DE LA QUALITÉ.....349
  - 1.1. LA NAISSANCE DU VIN DE QUALITÉ EN FRANCE.....351
  - 1.2. « LE VIN HOLLANDAIS » - L'EXPANSION DES VINS FRANÇAIS EN EUROPE DU NORD.....355
  - 1.3. LES LIVRAISONS DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DANS LE XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE .....359
2. LA FALSIFICATION ET LE GOÛT .....363
  - 2.1. LE PROCESSUS DE LA FRAUDE DU VIN EN POLOGNE .....365
  - 2.2. LE RÔLE DE LA FALSIFICATION, ENTRE L'IMITATION ET LA CRÉATION.....368
  - 2.3. L'ASSOCIATION ENTRE LE VIN ET LE GOÛT.....376

## CHAPITRE IV

### LE GOÛT DU VIN – LE CHANGEMENT OU LA LONGUE DURÉE ? .....379

1. DE L'AIGRE VIN FRANÇAIS AU CHAMPAGNE SUCRÉ .....379
  - 1.1. LA RÉCEPTION DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DE LA STIGMATISATION À L'ANOBLISSEMENT .....380
  - 1.2. LA POLITIQUE DU GOÛT DES MAISONS DE CHAMPAGNE .....384
2. LE GOÛT ET LE VIN .....400
  - 2.1. L'EXISTENCE DE LA COMMUNAUTÉ DU GOÛT EN EUROPE? .....401
  - 2.2. L'ÉCHANGE DES MŒURS L'ÉCHANGE DE GOÛTS ? .....403
  - 2.3. LE VIN ET LA DÉGUSTATION – LE NOUVEAU LANGAGE DU GOÛT .....405

## CHAPITRE V

### LE CONTEXTE CULTUREL DE LA CONSOMMATION DU VIN .....409

1. L'IVRESSE ET LA SOBRIÉTÉ – LES DEUX MODELÉS DE LA CONSOMMATION DE L'ALCOOL DANS L'EUROPE MODERNE .....411
  - 1.1. LA BOISSON .....412
  - 1.2. L'IVRESSE .....414
  - 1.3. LA THÉÂTRALISATION DU BANQUET .....418
  - 1.4. LONGUE DURÉE D'IMAGE DE BOIRE À LA POLONAISE ? .....421
2. LE VIN – UN ÉLÉMENT DE DISTINCTION SOCIALE .....424
  - 2.1. LE VIN COMME UN OBJET DE LA CONSOMMATION DE LUX .....425
  - 2.2. LA CONNAISSANCE ET LE BON GOÛT POUR LE VIN – NOUVEAU JUSTIFICATIF D'APPARTENANCE À L'ÉLITE .....428
  - 2.3. LES ÉCHANGES DE BOISSONS – LA TRADITION ET LA MODERNITÉ .....431



## LISTE DES TABLEAUX ET GRAPHIQUES

TABLEAU 1 L'ACHAT DU VIN DE BOURGOGNE FOURNI PAR CLICQUOT SELON LA VILLE .....	339
TABLEAU 2 LES PRIX DE VINS INDIQUENT DANS LES CARNETS DE VOYAGE DE LOUIS BOHNE .....	393
GRAPHIQUE 1 LES VINS DE BOURGOGNE ACHÈTENT PAR LES MARCHANDS DE POLOGNE CHEZ CLICQUOT DANS LES ANNÉES 1802-1809 SELON LES LIVRES DE COMMISSION .....	338
GRAPHIQUE 2 LE POURCENTAGE DES MILLÉSIMES DE VIN DE BOURGOGNE ACHETÉS PAR LES NÉGOCIANTS POLONAI, SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT (L'INTERMÉDIAIRE DANS LE COMMERCE DE BOURGOGNES) .....	338
GRAPHIQUE 3 L'INTERMÉDIATION DES HOLLANDAIS DANS L'IMPORTATION DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE À LA MOITIÉ DU XVII <sup>E</sup> SIÈCLE ET AU DÉBUT DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE.....	349
GRAPHIQUE 4 L'ACHAT DU CHAMPAGNE DE MAISON CLICQUOT PAR LES MARCHANDS DE POLOGNE AU DÉBUT DU XIX <sup>E</sup> SIÈCLE.....	351
GRAPHIQUE 5 LES TONNEAUX DU VIN ACHETÉ PAR E.F. WIKKE CHEZ HOFFMAN ET JACOBI .....	360
GRAPHIQUE 6 L'ASSORTIMENT DU VIN ACHETÉ PAR E.F. WIKKE CHEZ HOFFMAN ET JACOBI.....	360
GRAPHIQUE 7 MOYENNE D'ACHAT DE VINS MOUSSEUX ENTRE 1802-1810 SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT.....	386
GRAPHIQUE 8 MOYENNE D'ACHAT DE VINS NON MOUSSEUX ENTRE 1802-1810 SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT.....	387
GRAPHIQUE 9 MOYENNE D'ACHAT DE VINS BLANCS ENTRE 1802-1810 SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT.....	388
GRAPHIQUE 10 MOYENNE D'ACHAT DE VINS ROSES ENTRE 1802-1810 SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT.....	388
GRAPHIQUE 11 LES ACHATS DE VINS DE MILLÉSIMES ENTRE 1802 ET 1814 (DANTZIG, CRACOVIE, VARSOVIE, POSEN, THORN) SELON LES LIVRES DE COMMISSION CLICQUOT .....	392
GRAPHIQUE 12 NOMBRE DE MARCHANDS S'APPROVISIONNANT CHEZ CLICQUOT SELON LA VILLE .....	394

## LE RÉSUMÉ

Cette thèse, consacrée à l'histoire culturelle du vin français, a été préparée dans le cadre de la cotutelle signée entre l'Université Michel de Montaigne Bordeaux 3 et l'Université Nicolas Copernic de Torun. Selon le contrat, l'ensemble de la thèse étant rédigé en polonais, le résumé devait être, lui, rédigé en français.

Dans les pages suivantes, nous allons présenter la structure de la thèse, les méthodes appliquées aux cours des travaux de recherche ainsi que les résultats achevés. Du fait de la forme imposée pour ce résumé, nous n'avons pas pu présenter toutes les sources, références ou présentation des études de cas. Néanmoins, notre intention est bien de présenter comment s'est développée notre réflexion sur le sujet de recherche, et cela dans la forme la plus complète. Pourtant, dans le résumé présent nous avons inséré les tableaux, les schémas et les citations des sources présentés dans la version polonaise de la thèse. Le résumé ne contient qu'une partie des notes de la version originale de la thèse. La liste complète des références, sources manuscrites et imprimées, se trouve dans la partie bibliographique de la thèse. Les annexes jointes fournissent les résultats de recherche et produisent les pièces justificatives et les analyses de données.

Ce résumé se présente en cinq parties correspondant aux chapitres de la thèse elle-même, et dans le même ordre. L'introduction sera consacrée à la justification de notre choix du sujet, à la présentation des méthodes, des sources ainsi que de l'état des recherches sur ce thème de l'histoire culturelle du vin. Ensuite, nous présentons en résumé les quatre chapitres selon lesquels nous avons analysé nos diverses hypothèses de travail.

## CHAPITRE I

### L'INTRODUCTION. LE RÔLE ET L'IMPORTANCE DES RECHERCHES SUR L'HISTOIRE DU VIN

#### 1. LE VIN COMME OBJET DE RECHERCHES. L'HISTORIOGRAPHIE FRANÇAISE ET POLONAISE

L'histoire du vin en Pologne n'a pas fait l'objet d'une profonde réflexion de la part des historiens polonais. La consommation, les mœurs de la table, le luxe, la volupté n'étaient souvent traités que comme partie anecdotique de l'histoire de la vie quotidienne<sup>1</sup>. Nous avons voulu, comme un défi, développer l'histoire culturelle du vin en Pologne, au-delà de la stigmatisation anecdotique, et l'analyser dans le cadre des recherches contemporaines sur l'alimentation.

La confrontation des perspectives scientifiques envers le vin et l'alimentation, en France et en Pologne, nous a permis de voir les différences en matière de méthodes et d'approches du sujet, ainsi que de découvrir de nouvelles perspectives de recherches. Le vin, déjà objet d'intérêt pour les œnologues, est devenu dans les dernières décades un sujet de recherche pour les sociologues, les anthropologues, les géographes et les historiens.

Dans les années 1960 et 1970, l'alimentation est devenue un sujet de réflexion historique liée aux traditions de l'école *Annales*<sup>2</sup>. L'article de Fernand Braudel<sup>3</sup>, où l'alimentation est analysée en catégories historiques, a constitué le point de départ pour

---

<sup>1</sup> M. Bogucka, *Życie codzienne - spory wokół profilu badań i definicji*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », n° 3, 1996, p. 247-253; T. Szarota, *Życie codzienne - temat badawczy czy tylko popularyzacja?*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », n° 3, 1996, p. 239-245; A. Mączak, *Życie codzienne jako przedmiot badań. Refleksje pokonferencyjne*, in *Ludzie, kontakty, kultura XVI - XVIII w.*, dir. J. Kowecki, J. Tazbir, Warszawa 1997, p. 219-221.

<sup>2</sup> P. Pleskot, *Rola historiografii « Annales » we francuskiej (i światowej) humanistyce w latach 1945-1989*, « Przegląd Historyczny », vol. C, 2009, p. 15-27.

<sup>3</sup> F. Braudel, *Alimentation et catégorie de l'histoire*, « Annales. Économies, Sociétés, Civilisations », vol. 16, n°4, 1961, p. 723-728.

la nouvelle réflexion historique sur ce sujet<sup>4</sup>. A partir de ce moment, l'alimentation est suivie avec la démographie. Les recherches étaient consacrées aux aliments, au nombre de calories, à la fluctuation des prix, etc. Dans ce contexte, il faut évoquer les recherches de Andrzej Wyczanski<sup>5</sup> qui ont permis de développer le dialogue entre les chercheurs polonais et français dans cette matière.

L'étape suivante a consisté en recherches focalisées sur la sensibilité culinaire. Cette approche, représentée par Jean Louis Flandrin<sup>6</sup>, s'est éloignée des précédentes recherches économiques et démographiques. Flandrin a prouvé que la cuisine n'est pas en dehors de l'histoire et que le goût, la structure du repas ou l'élitisme de certains produits sont des sujets susceptibles de changements.

Chacune de ces approches permet de percevoir le vin de façon différente et dans des contextes différents. Le vin est présenté non seulement comme une boisson alcoolique, mais aussi dans un rôle de colorant, d'aliment, de marchandise, de cosmétique, de médicament ; jusqu'à son sens social et culturel où il est alors l'objet de la distinction, de la différenciation, et de la communication.

Tout ce qui concerne le vin, de la production, l'entreposage à la consommation, est lié à l'image des changements sociaux et culturels ainsi qu'aux dialogues et changements entre les cultures. Ainsi, le vin peut devenir un baromètre d'échange social, si nous considérons que la consommation du vin est liée aux attitudes et valeurs données, à la tradition et à la modernité.

Nos recherches sur l'histoire culturelle du vin se sont focalisées sur les aspects suivants : le changement de la perception de la boisson, du vin stigmatisé jusqu'au vin anobli ; la mutation des goûts et des préférences gustatives ; la formation des représentations du vin ; le rôle du vin dans l'expression de l'identité et la position sociale.

---

<sup>4</sup> B. Bennisar, J. Goy, *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, « Annales. Économies, Sociétés, Civilisations », vol. 30, n° 2, 1975, p. 402-430; M. Aymard, *Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode*, « Annales. Économies, Sociétés, Civilisations », vol. 30, n° 2-3, 1975, p. 431-444.

<sup>5</sup> A. Wyczański, *La consommation alimentaire en Pologne au XVI<sup>e</sup> siècle*, « Annales. Économies, Sociétés, Civilisations », vol. 17, n° 2, 1962, p. 318-323; Id., *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969 / *La consommation alimentaire en Pologne aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985.

<sup>6</sup> J.-L. Flandrin, M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* in *Między polityką a kulturą*, dir. C. Kukło, Warszawa 1999, p. 307-317; J.-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle* in *L'imaginaire du vin*, dir. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, p. 309-314.

Dans la thèse, nous avons examiné les tendances des recherches sur le vin dans l'historiographie, la géographie et l'anthropologie<sup>7</sup> contemporaine. Nous avons présenté brièvement les synthèses les plus significatives sur le sujet. Débutant avec les œuvres de géographes français, nous avons présenté les travaux des auteurs de grandes synthèses consacrés au vin, comme Roger Dion<sup>8</sup>. Ces synthèses essayaient de montrer une nouvelle vue sur le vin, ainsi que la dynamique des relations entre l'être humain et la vigne et le vin par l'analyse de l'échelle des différentes sources et les études sur la présence du vin, de l'époque antique jusqu'aux temps modernes. Dans cette approche, les facteurs du développement des vignobles n'étaient pas limités aux catégories géographiques et climatiques, mais ils étaient vus comme un ensemble de climats, conditions géographiques, sociales et culturelles.

La qualité du vin constitue le sujet de plusieurs ouvrages de géographes et historiens. Henri Enjalbert<sup>9</sup> a prouvé que la naissance du vin de qualité était stimulée par les élites qui ont cherché un nouveau moyen de différenciation sociale. Selon Enjalbert, à partir de milieu du XVII<sup>e</sup> siècle et au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons une véritable révolution de la qualité du vin français.

Suite aux premiers travaux des géographes dans les années 1980, l'historiographie française s'intéresse davantage au vin. Nous avons alors plusieurs monographies des régions viticoles, des châteaux, ou des synthèses de l'histoire du vin. Marcel Lachiver<sup>10</sup>, l'auteur d'une de ces synthèses, montre comment ce genre d'analyse est un défi pour le chercheur. La pluralité des contextes, les différentes réalités de la production et de la consommation dans les régions montrent que la synthèse de l'histoire du vin en France n'est jamais parfaite.

---

<sup>7</sup> M. Demossier, *The Quest for Identities: Consumption of Wine in France*, « Anthropology of food », 2001; Ead., *Consuming wine in France. The « wandering » drinker and the vine-anomie*, in *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*, dir. T.M. Wilson, Oxford 2005, p. 129; D.B. Heath, *Anthropological Perspectives on Alcohol: An Historical Review*, in *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*, dir. M.W. Everett, J.O. Waddell, D.B. Heath, Paris 1976, p. 41-102; *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, dir. M. Douglas, London 2003; I. de Garine, *For a Pluridisciplinary Approach to Drinking*, in *Drinking: Anthropological Approaches*, dir. I. de Garine, V. de Garine, New York 2001, p. 1-11; J.D. Holtzman, *Food and memory*, « Annual Review of Anthropology », n° 35, 2006, p. 361-378; *Food and the memory: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooker 2000*, dir. H. Walker, Devon 2000; D.E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford 2001.

<sup>8</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2010.

<sup>9</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975; Id., *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac*, « Annales. Économies, Sociétés, Civilisations », 1953. t. VIII, n° 3, p. 315-328; n° 4, p. 457-474.

<sup>10</sup> M. Lachiver, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1982; Id., *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris 1988.

Concernant notre intérêt pour l'histoire culturelle du vin, nous avons présenté aussi les travaux de Gilbert Garrier<sup>11</sup>. L'auteur a dissocié ses recherches des problèmes de la viticulture et des vigneron pour traiter plutôt la complexité de la culture de consommation et l'identité des consommateurs. Il analyse le développement du vin et de sa qualité, simultanément avec les sujets du progrès dans la production, de la garde du vin et de la manière de le servir.

L'évolution des principaux problèmes de l'histoire du vin, vus par les historiens et géographes français, nous a servi en comparaison aux recherches liées au vin en Pologne.

L'approche des historiens et géographes français n'a pas eu de représentation correspondante dans les traditions historiographiques polonaises. Il ne faut pas oublier qu'en France la gastronomie, l'alimentation et le vin sont depuis plus de trente ans un sujet de réflexion scientifique alors qu'en Pologne nous ne pouvons relever que de premières approches, sur ce sujet.

Néanmoins, nous avons distingué trois catégories de domaines de recherches où le vin est le sujet principal de la réflexion : l'histoire des vignobles polonais, l'histoire du vin étranger importé en Pologne; l'histoire des vignobles de Zielona Góra<sup>12</sup>. Pourtant, il était nécessaire de réaliser que la plupart de ces recherches sont ponctuelles et nous constatons le manque de dialogue entre les chercheurs dans cette matière.

Parmi les travaux concernant le développement des vignobles polonais, il faut mentionner ceux de Kazimiera Jezowa<sup>13</sup> et Maria Kwapieniowa<sup>14</sup>. Les auteurs ont analysé l'évolution des vignobles en Pologne, du Moyen Âge jusqu'à l'essor de la production au XIV<sup>e</sup> siècle et la chute au XVI<sup>e</sup> siècle. Leur approche était focalisée sur la production, la valeur économique et le problème de la conjoncture des vins polonais.

Ce sujet des mœurs de la noblesse polonaise à l'époque moderne est devenu très intéressant pour les historiens polonais à la deuxième moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Jan Stanisław Bystron<sup>15</sup> ou Zbigniew Kuchowicz<sup>16</sup> ont créé l'image de la consommation

---

<sup>11</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008.

<sup>12</sup> Zielona Góra – actuellement une ville de Pologne dans la voïvodie de Lubuszm elle faisait partie jusqu'en 1945 de la Silésie allemande ; connue en français avant 1945 sous son nom allemand : Grünberg

<sup>13</sup> K. Jezowa, *La culture de la vigne en Pologne*, in *Comptes rendus du Congrès International de Géographie, Varsovie 1934*, t. 4-6, Warszawa 1938, p. 94-102.

<sup>14</sup> M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, « Materiały Archeologiczne », t. 1, 1959, p. 354.

<sup>15</sup> J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce : wiek XVI-XVIII*, t. 1-2, Warszawa 1994.

excessive du vin et, malgré leurs efforts, nous avons l'impression que le vin reste dans la rhétorique anecdotique et qu'il est un élément décoratif de la narration sur la vie quotidienne. Le vin, considéré comme un médicament, un enivrant ou un élément de l'économie, est présent dans plusieurs ouvrages. Mais nous n'avons pas trouvé d'analyse globale de la présence et du fonctionnement de cette boisson en Pologne. Pourtant, il faut mentionner l'ouvrage d'Andrzej Klonder<sup>17</sup> traitant de la production, la distribution et la consommation du vin en Prusse. Nous considérons ce développement sur le vin comme le plus complet. Néanmoins, nous étions conscients que l'aspect culturel était limité à l'avantage des sources quantitatives concernant le commerce, la production et la consommation.

Le troisième groupe de nos recherches sur l'histoire du vin concerne la viticulture à Zielona Góra<sup>18</sup>, surtout pendant le XX<sup>e</sup> siècle, quand la ville devint territoire polonais. Dans ce contexte, nous pouvons relever des recherches d'identité pour les traditions viticoles, après la Deuxième Guerre mondiale. Le manque de recherches approfondies sur le vin en Pologne, par rapport à la France, peut être expliqué par les différences de traditions viticoles. Cependant, depuis quelques années, l'intérêt pour la production et la consommation du vin en Pologne devient plus significatif. Nous sommes convaincus que, dans cette situation, le développement des recherches sur la perspective historique de la présence du vin en Pologne reste indispensable.

Nous avons justifié le choix de notre sujet par l'importance des relations exceptionnelles entre la France et la Pologne, et l'influence culturelle pendant l'époque moderne. Deuxièmement, nous avons remarqué une absence d'analyse de la nature de consommation du vin en Pologne. En conséquence, confrontés à l'imagination du monolithique royaume du vin hongrois en Pologne, nous avons décidé de rapprocher l'histoire de la présence du vin français à la table polonaise ainsi que le transfert culturel et la transformation des goûts et des mœurs qui l'ont accompagnée.

Nous avons disposé d'une vaste gamme d'ouvrages analysant le commerce du vin, l'importation, dans un cadre d'histoire économique. Ces travaux ont été précieux

---

<sup>16</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

<sup>17</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989.

<sup>18</sup> B. Kres, *Winiarstwo na ziemi lubuskiej*, Poznań 1972; A. Toczewski, *Tradycje zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2001; Id., *Zielonogórskie winobranie*, Zielona Góra 2005; A. Borkowska, M. Kuleba, Z. Maziarz, *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2006.

pour nos recherches. Mais nous avons trouvé des limites dans l'analyse de la valorisation sociale et culturelle du vin, car les statistiques générales de l'importation n'en représentaient pas une base suffisante.

Pour respecter les analyses précédentes de la fluctuation du commerce, de la production et de la consommation des boissons alcoolisées en Pologne au XVII<sup>e</sup> siècle - XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons décidé d'analyser d'autres aspects de la présence du vin en Pologne, dans notre thèse. Notre attention s'est portée sur la présence culturelle du vin, sa valorisation, sa fonction de différenciation, et les changements dans la consommation du produit lui-même.

Selon l'hypothèse générale de cette thèse, en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons identifié un mouvement culturel apportant des changements dans la cuisine, la mode, les mœurs et aussi dans la hiérarchie des boissons : le vin hongrois identifié très fortement aux Polonais se voyait remplacé par le vin français - symbole de modernité et de culture cosmopolite. Cet échange était accompagné par la modification de la valorisation des boissons ainsi que l'évolution des goûts. Nous avons analysé l'évolution dans le temps des différentes boissons : de l'hydromel au vin hongrois, puis le vin français. Ce processus contient différents niveaux d'appropriation et de refus de boisson. La réception du vin et des façons de consommation en Pologne, pays du Nord, est formée à l'opposition des pays producteurs du vin, dans le Sud.

Dans notre analyse, nous avons inclus l'influence du vin sur le comportement des consommateurs, la modification des mœurs et des goûts de la boisson elle-même, comme un objet de recherche. Nous avons appliqué cette approche dans la partie consacrée à l'identité du vin et aux processus l'influençant. Un rôle principal est joué par la falsification dont la fonction imitative et créative influence la perception du vin et la création d'une image commune du goût.

Nous avons aussi analysé la consommation du vin dans le cadre de la consommation ostentatoire. Au XVIII<sup>e</sup> siècle la nouvelle mode a apporté des changements dans les anciennes habitudes, le vin hongrois considéré comme un artefact du « sarmatisme » n'a pas tenu sa position face aux nouveaux champagnes<sup>19</sup> et bourgognes qui l'ont remplacé sur les tables de la noblesse. Néanmoins, ce changement s'opérait selon deux voies. Nous avons considéré en effet deux types de consommation,

---

<sup>19</sup> Voir B. Musset, *Vignobles de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris 2008.



privative et publique, représentant différentes approches des consommateurs envers la boisson.

Le goût était un élément des plus importants dans la réflexion menée. Nous l'avons analysé dans le contexte du goût organoleptique, le discours traitant les sensations gustatives ainsi que la conception culturelle du bon goût. L'essai de définir le goût s'est basé sur le cercle des valeurs liées avec la sensation du goût, et le choix de sensation de la consommation. Nous avons aussi essayé de marquer les points communs dans la carte des goûts. Comme une mise en exemple de cette différenciation, nous nous sommes servis de la problématique de l'achat du vin de Champagne au début du XIX<sup>e</sup> siècle en Pologne.

## 2. LA MÉTHODOLOGIE ET LES SOURCES POUR L'HISTOIRE DU VIN

Pour réaliser les objectifs de la thèse, nous avons appliqué la conception de l'histoire globale et intégrale de l'alimentation. Selon Philippe Meyzie<sup>20</sup>, cette conception exige du chercheur de placer l'objet de recherche - l'alimentation - dans le centre de ses intérêts. C'est une contradiction à l'approche appliquée par les chercheurs selon laquelle l'alimentation constitue seulement un élément de plus dans la narration. Pourtant, nous avons reconnu dans vin - une partie de l'alimentation - comme un point central de notre réflexion en analysant sa position, l'identité, son goût et ses transformations.

La pluralité des contextes ainsi que la gamme des sources disponibles sur l'histoire du vin permettent d'approcher l'histoire des échanges sociaux et culturels de la perspective du vin. L'histoire intégrale du vin doit être accomplie par l'aspect global de son histoire. L'intermédiation des Hollandais<sup>21</sup> dans le commerce du vin français au Nord semble présenter l'exemple parfait de ce besoin. Nous n'avons pas pu baser nos réflexions seulement sur des sources polonaises et sur la perspective polonaise. Pour nous, l'histoire du vin est créée non seulement par les producteurs, mais surtout par la chaîne d'intermédiaires et par la perspective de la clientèle.

Nous avons déjà mentionné l'importance d'une perspective plus large concernant les sources pour réaliser notre thèse. En conséquence, nous avons pris le défi de combiner les sources courantes, utilisées très souvent dans l'histoire de la vie quotidienne et des mœurs polonaises, avec les sources jusqu'à présent inconnues et peu appréciées par les chercheurs. Parmi les sources principales, il faut nommer les journaux, les récits de voyage, les correspondances, les belles-lettres, la littérature économique, culinaire, médicale et diététique ainsi que la documentation concernant la garde du vin, le commerce et la consommation.

---

<sup>20</sup> P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris 2010.

<sup>21</sup> A. Wegener Sleeswijk, *Du nectar et de la godaille: qualité et la falsification du vin aux Provinces-Unies, XVII<sup>e</sup> siècle*, « Revue d'histoire moderne et contemporaine », n° 51-3, 2004, p. 17-43.

Pourtant, nous avons distingué deux types de sources utilisées pour nos travaux, les sources se concentrant strictement sur le vin et celles montrant le vin dans un contexte plus vaste.

Dans le premier groupe, nous n'avons que des documents consacrés au vin. Ce sont non seulement des traits sur la viticulture, des ouvrages traitant l'aspect culinaire, médical du vin, mais aussi des documents liés au commerce, à la consommation et au stockage du vin. Ils peuvent non seulement servir à l'analyse quantitative de la consommation, mais aussi à l'analyse qualitative. Dans les registres des caves, nous pouvons trouver des informations concernant la valeur du vin, son caractère, sa couleur, qualité, son usage. Les sources du commerce du vin permettaient de voir aussi les préférences de la clientèle, le changement des tendances et la position du vin.

Dans la deuxième catégorie, nous avons placé des sources pas strictement liées au vin. Or après lecture des récits de voyage, des mémoires et des correspondances, nous pouvons apercevoir sa fonction dans la vie quotidienne de l'époque moderne. Un aspect intéressant est surtout la comparaison de la place du vin en Pologne par les étrangers et les Polonais.

Cette image était aussi accomplie par les sources narratives comme les sermons religieux sur l'ivresse ou la perte d'argent dépensée sur l'achat de vin. De précieuses informations se trouvent dans les livres de cuisine où le vin devient très souvent l'ingrédient de repas<sup>22</sup>. Nous avons pris en considération aussi la documentation officielle, par exemple les taxes, les livres des règlements municipaux, les lois somptuaires, les passeports, etc. Grâce à eux nous avons pu voir la valorisation du vin dans un discours officiel.

Après avoir justifié notre choix des sources analysées, nous avons présenté le cadre temporel de la thèse. La période étudiée – de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle - était précisément choisie pour montrer exactement le plus signifiant échange concernant la consommation du vin et l'évolution des préférences gustatives. Pourtant, comme nous avons précédemment signalé, l'ordre de la présentation de la thèse a donné priorité à la problématique, dans laquelle nous avons appliqué l'ordre chronologique.

---

<sup>22</sup> Voir l'annexe 1 et 2

Le choix de la période étudiée est fortement lié aux changements du vin et de la consommation en Europe moderne. Dans cette période nous notons des contacts approfondis entre la France et la Pologne.

Dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle se dessine le prélude de l'époque qui nous intéresse le plus. Car c'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que s'opère l'échange des aspirations, de la sensibilité et les façons de communiquer qui illustrent au mieux la révolution de la consommation. À partir des informations sur la vente, la consommation et la production du vin, nous avons pu montrer les modifications de la société en France et ce que fut leur influence sur les pays de l'Europe Centrale. Mais ce ne fut pas que la société. Ce n'était pas seulement la société soumise aux changements, aussi le vin a varié dynamiquement. De nouvelles méthodes de production et de conservation apparaissent. Elles facilitaient l'exportation non seulement des boissons, mais également de la mode, des goûts et de la culture matérielle liée à ces boissons. Dans le chemin que le vin doit parcourir de la cave à la table, il est accompagné par un inventaire d'objets qui deviennent des éléments inséparables de la culture du boire. Les goûts des dîneurs ont évolué en même temps que les ustensiles et la façon dans laquelle le vin est servi à la table – française ou polonaise. Nous avons observé aussi l'évolution du goût des consommateurs avec la notion du bon goût et de la connaissance du vin, facteurs d'appartenance aux nouvelles élites.

La chronologie de la thèse traverse aussi le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette décision était dictée par le développement du commerce du champagne en Pologne dans les années 1880 et la concurrence des maisons de champagne dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle. L'expansion de la Maison Clicquot en Pologne et Russie, les voyages de Louis Bohne et la nouvelle politique d'accoutumer le goût du champagne à l'exigence de la clientèle particulière étaient les aspects principaux de notre analyse. Les études du commerce du champagne à l'exemple de la maison Clicquot a permis de comparer la réception du vin français en Pologne à l'époque du développement du vin de qualité à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la popularisation de la culture française au XVIII<sup>e</sup> siècle pour finir avec la quintessence de la nouvelle mode – le champagne.

Finalement après la présentation des approches pour l'histoire du vin, les hypothèses, le choix des sources et du cadre temporel, nous avons exposé les problèmes rencontrés du point de vue de la méthodologie et de l'examen de la matière étudiée.

L'analyse du sujet de recherche, organisée autour de l'approche chronologique, nous a permis de suivre les processus de la réception et de l'appropriation du vin en Pologne, depuis la moitié du XVII<sup>e</sup> jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle. La méthode principale choisie dans la thèse contient l'analyse qualitative des sources et les recherches des significations, du sens et des symboles.

Notre objet a assumé la concentration sur les aspects socioculturels de la présence du vin. Pourtant, nous n'avons pas éliminé les méthodes quantitatives. Le commerce du vin, les statistiques d'importation du vin à Dantzig constituent des sujets de recherche de plusieurs historiens Polonais. Nous avons alors décidé de les comparer à des données propres, obtenues de sources Françaises concernant l'importation du vin en Pologne.

Dans le cadre de nos recherches, nous avons rencontré aussi le problème important de la disproportion entre les sources de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, le XVIII<sup>e</sup> siècle et enfin le début du XIX<sup>e</sup> siècle. L'intermédiation hollandaise dans la commercialisation du vin français en Pologne devient un problème au niveau des sources. Dans les fonds des négociants de Bordeaux, nous ne trouvons pas assez d'informations sur le commerce direct Bordeaux-Dantzig. Il est aussi troublant que la disproportion soit également remarquable entre les sources polonaises et françaises.

Après la comparaison des sources polonaises avec les françaises, nous avons observé la prédominance de documents français plus cohérents et permettant de voir mieux l'assortiment des vins envoyés en Pologne. Les sources polonaises ont eu un caractère différent. Le manque d'intérêt pour l'histoire du vin, parmi les historiens en Pologne, n'a pas facilité nos recherches. La documentation trouvée au cours des recherches dans les archives était plus détaillée pour le XVIII<sup>e</sup> siècle et le XIX<sup>e</sup> siècle qu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Nous avons trouvé très souvent des documents isolés, ne permettant pas de créer une image cohérente pour une famille, une époque ou une région. En conséquence, nous avons décidé d'analyser un sous-groupe de sources, limitées aux villes les plus significatives et leurs alentours.

L'approche globale que nous avons choisie a permis d'utiliser les sources concernant un vaste territoire. Le cadre de la thèse était néanmoins trop serré pour pouvoir inclure tout. Nous avons alors décidé de rester focalisés sur la consommation urbaine du vin à Dantzig, Varsovie, Cracovie, Posen, Torun, pour exemplifier les différentes approches envers le vin dans les régions de Pologne. Nous avons parcouru

les sources dans les plus grandes archives polonaises, à Varsovie, Cracovie et Posen. En France nous nous sommes appuyés surtout sur les archives bordelaise et rémoise.

Nous espérons que la sélection des sources et des méthodes a permis de montrer la présence du vin, élément de la culture du sud d'Europe, en Pologne, territoire de différentes traditions, avec son influence culturelle, sociale et symbolique pour l'identité des consommateurs, leurs besoins de différenciation et de luxe.

## CHAPITRE II

### LA CONSOMMATION DU VIN EN POLOGNE

Le deuxième chapitre de notre thèse ouvre une réflexion pertinente sur l'histoire culturelle du vin français en Pologne. Pour étudier la présence du vin en Pologne, nous avons décidé d'inclure les origines de la viticulture et de la consommation du produit indigène, le discours autour de la consommation de l'alcool, le catalogue des vins disponibles en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, ainsi que les fonctions du vin dans la vie quotidienne en Pologne. Cette approche nous a permis de mieux comprendre les aspects culturels et sociaux autour de la présence du vin en Pologne et de la position de cette nouvelle boisson dans les catalogues d'alcools consommés par la noblesse polonaise.

#### 1. LES VINS POLONAIS ET ÉTRANGERS EN POLOGNE

##### 1.1. LA VITICULTURE POLONAISE DU XII<sup>e</sup> SIÈCLE JUSQU'À LA CHUTE AU XVI<sup>e</sup> SIÈCLE

L'apparition des premiers vignobles en Pologne était fortement liée à la christianisation<sup>1</sup> du pays à la fin du premier millénaire. Boisson religieuse, comme était alors considéré le vin, nécessaire pour célébrer la messe, cela en faisait un produit difficile à obtenir dans les nouveaux pays chrétiens. L'état catastrophique des routes à l'époque médiévale avait empêché l'évolution des relations commerciales et limitait de larges importations de vins étrangers en Pologne jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle. Les difficultés du transport par la voie terrestre ont eu pour conséquence l'augmentation du prix du vin

---

<sup>1</sup> J.-R. Pitte, *La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local*, « Annales de géographie », vol. 110, n° 621, 2011, p. 491; Id., *Le vin et le divin*, Paris 2004 / *Wino i boskość*, Warszawa 2008.

importé ; Pour cette raison, nous pouvons supposer que le Clergé, ayant besoin de vin pour la messe, préférerait cultiver la vigne sur place<sup>2</sup>.

En suivant le développement de la viticulture monastique en Pologne, nous avons pu remarquer une grande influence Romaine. Les plus vieilles assemblées monastiques en Pologne, les Bénédictins (à Tyniec, Lublin, Mogilno, Łysa Góra, Sieciechów) et les Cisterciens (à Jędrzejów, Koprzywnica, Wąchock, Sulejów, Oliwa) ont eu leurs origines en France et Belgique<sup>3</sup>. Les pays romains en ce temps avaient déjà bien développé l'art de la plantation des vignes et de la fabrication de vin. Grâce à leur connaissance et leur capacité à cultiver le vin dans un climat défavorable, la vigne a pu s'acclimater en Pologne.

Le premier témoignage écrit de la présence de vignobles en Pologne provient du XII<sup>e</sup> siècle. Dans la bulle papale, attribuée par le pape Innocent II en 1136 à l'archevêque de Gniezno, nous avons trouvé la notion de deux vignobles appartenant à l'abbaye de la Mère de Dieu de Łęczyca (entre les villes de Płock et Włocławek)<sup>4</sup>.

Le dynamisme du développement des vignobles polonais a commencé dans les régions de la Petite-Pologne<sup>5</sup> et de la Grande-Pologne. Il était alors corrélé par l'évolution du réseau monastique dans ces régions. Le géographe arabe Edrisi a mentionné la présence de vignobles à Cracovie, dans la Petite-Pologne, dans ses œuvres du XII<sup>e</sup> siècle. Selon Józef Kostrzewski<sup>6</sup>, les noms de quelques villages, comme Winiary (les vigneron) ou Winnagóra<sup>7</sup> (la montagne de la vigne) et les documents historiques témoignent de l'existence de vignobles dans la Grande-Pologne déjà dans la première moitié du XII<sup>e</sup> siècle. Pourtant, des recherches archéologiques menées sur ce territoire ont montré que les premiers vignobles dans la Grande-Pologne datent de la première moitié du X<sup>e</sup> siècle.

Concernant la présence de vignobles en Pologne, les archives et les témoignages historiques associent le vin du pays avec le vin de l'église. La production du vin hors des domaines monastiques n'était pourtant pas pratiquée avant le XIV<sup>e</sup> siècle<sup>8</sup>. Cela n'est pas

---

<sup>2</sup> J. Kostrzewski, *Kultura prapolska*, Poznań 1945, p. 47.

<sup>3</sup> M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*, « Materiały Archeologiczne », t. 1, 1959, p. 354.

<sup>4</sup> « Item Bralin cum sociis suis et vineis duabus et tutoribus earum cum villis suis, quarum una Plocensis altera Vladizlaviensis castelli est »: A. Małecki, *Stydium nad Bullą Innocentego II z roku 1136*, « Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego », t. 20, Poznań 1894, p. 421.

<sup>5</sup> Z. Głoger, *Encyklopedia Staropolska*, t. 2. Warszawa 1958, p. 439.

<sup>6</sup> J. Kostrzewski, *op. cit.*, p. 48.

<sup>7</sup> K. Zierhoffer, Z. Zierhoffer, *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, « Acta Onomastica », vol. 49, n° 1, 2008, p. 374-386

<sup>8</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, p. 108.



étonnant si l'on considère la difficulté de plantation de vignes dans un climat aussi défavorable. Pour tenir un vignoble, il était absolument nécessaire de posséder une bonne connaissance de la technique, d'avoir de la patience et beaucoup de ressources. En plus, le bon résultat n'était jamais garanti.

Jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle, les vignobles polonais ne produisirent pas de vin pour la consommation. La boisson était utilisée soit à la messe, soit comme médicament dans les hôpitaux créés par l'Église. Pourtant, au cours du XIV<sup>e</sup> siècle, l'Église a commencé à bailler ses biens ce qui a impliqué la commercialisation du vin indigène. Celui-ci est devenu un produit relativement plus accessible pour les consommateurs en Pologne. Les riches, la noblesse et même la bourgeoisie polonaise commencent alors à créer leurs propres vignobles, ou bien ils s'approprient ceux de l'Église

L'absence de concurrence des vins étrangers favorisait la production nationale. L'importation du vin étranger était limitée depuis le Moyen Âge et il se réduit aux commandes de la cour royale et de la haute noblesse. Malgré tous les efforts des vignerons, le vin polonais restait assez aigre et il n'était pas demandé en Europe. L'avis des étrangers voyageant en Pologne n'a pas laissé de doute. Par exemple, le nonce Ruggieri<sup>9</sup> dans sa description de la Pologne du 1565 a mentionné les vignobles polonais qui produisent un vin aigre et imbuvable. Malgré le grand développement de méthodes de plantation et de production du vin, son goût était très loin d'être plaisant.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, la crise a frappé la viticulture polonaise. Paradoxalement, c'était aussi le moment où littérature agronomique transmettant les connaissances sur ce domaine s'est développée. Parmi toutes les œuvres parues entre les XVI<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, nous avons pu noter les suivantes: « Teodora Zawadzkiego Memoriale oeconomicum », « Ziemińska generalna ekonomika », « O rolnictwie zbożach, łąkach, chmielnikach, winnicach i roślinach gospodarskich », « Uwagi oeconomiczne czyli prawidła gospodarskie ». Néanmoins, ce sont d'autres facteurs, indépendants de la connaissance technique de la viticulture, qu'ont mené celle-ci à sa chute. Le changement du climat n'était pas sans influence. À partir de la moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, c'était le début du petit âge glaciaire<sup>10</sup>. L'optimum climatique médiéval était remplacé par une période de températures plus basses. Les anomalies climatiques ont eu un impact défavorable sur la production du vin en Pologne. Mais le climat capricieux ne fût pas le seul responsable au coup de frein donné au développement des plantations des vignes. Les

<sup>9</sup> J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1, Kraków 1971, p. 127.

<sup>10</sup> T. Medeyska, L. Marks, *Zmiany klimatu. Jakie były, jakie są i co nam przyniosą*, Warszawa 2008.

guerres du XVII<sup>e</sup> siècle ont déstabilisé le pays et rendu l'état des vignobles et le travail des vignerons encore plus difficile. Selon Kazimiera Jeżowa<sup>11</sup>, le changement du type d'économie sur le régime métairie-corvée et la popularité du blé, plus facile à cultiver et apportant plus de bénéfices, a entraîné la chute de la viticulture en Pologne. En plus, l'amélioration des routes par l'état a facilité la concurrence des vins étrangers qui sont devenus plus accessibles qu'auparavant. Le potentiel des vignobles polonais au XIV<sup>e</sup> siècle, marqué par Maria Kwapieniowa, n'a pas pu se tenir. La concurrence des vins étrangers<sup>12</sup>, beaucoup plus savoureux, signifiait l'inévitable le déclin du vin du pays.

## 1.2. LES ASPECTS SOCIAUX ET ÉCONOMIQUES DE L'IMPORTATION DU VIN

### 1.2.1. LA POSITION DU VIN DANS LE CATALOGUE DES BOISSONS DE LA NOBLESSE POLONAISE

Le rappel de l'histoire de la viticulture indigène en Pologne nous a servi dans la réflexion sur la nature du vin, considéré en Pologne comme un produit étranger, finalement peu consommé dans la population du pays, malgré la production locale. Les données statistiques concernant l'importation du vin en Pologne n'ont pas répondu à toutes nos questions concernant la position du vin dans le catalogue des boissons de la noblesse polonaise. Premièrement, il fallait remarquer une disposition incomplète des sources, avec une grande disproportion entre les documents des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Deuxièmement, beaucoup de vins n'étaient pas enregistrés par la douane et importés illégalement, parfois aussi falsifié. Nous nous sommes alors focalisés sur la dynamique du changement des goûts et des préférences suivies des modifications à travers l'assortiment des boissons consommées en Pologne: la bière, la vodka et l'hydromel.

Notre objectif concernait la présentation du statut du vin parmi les boissons consommées en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, pour certaines boissons nous avons aussi étudié des documents du XVI<sup>e</sup>

---

<sup>11</sup> K. Jeżowa, *La culture de la vigne en Pologne*, in *Comptes rendus du Congrès International de Géographie, Varsovie 1934*, t. 4-6, Warszawa 1938, p. 94-102.

<sup>12</sup> G. Komoróczy, *Uwagi na temat wywozu węgierskich win do Polski w XVI-XVII w.*, « Rocznik Lubelski », t. III, 1960, p. 84 ; Vide Z. Morawski, *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII-XVI wiek)*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », nr 1, 1978, p. 57-76.

siècle pour observer l'évolution de l'approche des consommateurs et des observateurs de la consommation envers le vin.

Cette réflexion n'est qu'un cadre pour mieux comprendre la situation du vin en Pologne et elle n'a pas dressé un tableau exhaustif de l'histoire des boissons alcoolisées en Pologne.

Nous avons commencé l'analyse du catalogue de boissons avec la bière<sup>13</sup>, la boisson la plus répandue en Pologne<sup>14</sup>, très souvent considérée plus saine que le vin<sup>15</sup>. Prouvé par un catalogue de bières bien développé à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Dans la thèse nous avons mentionné plusieurs témoignages concernant la concurrence entre les différents types de bières et les régions productrices.

Au XVI<sup>e</sup> siècle, la bière en Pologne était principalement faite de froment<sup>16</sup>, puis au XVII<sup>e</sup> siècle aussi d'orge<sup>17</sup>. Les débitants de bière incorporaient aussi du houblon, du datura, du jus de bouleau<sup>18</sup> et du piment royal (*Myrica Gale*)<sup>19</sup>.

La littérature économique contient beaucoup de conseils d'utilisation de la bière en tant que médicament. Nous avons trouvé aussi un vaste nombre de recettes permettant de conserver et d'améliorer<sup>20</sup> cette boisson et de l'employer comme de l'alimentation. Les recettes de soupes à la bière<sup>21</sup> par exemple étaient bien connues.

À cause de son universalité, la bière n'est pas entrée dans le catalogue des boissons de prestige et de luxe, sauf une exception pour les bières importées<sup>22</sup>, comme

---

<sup>13</sup> A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich. 2 połowa XVI-XVII w.*, Wrocław 1983.

<sup>14</sup> J.U. Niemcewicz, *Zbiór pamiątek historycznych o dawnej Polsce*, t.1, Lipsk 1838, p.6; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, p. 139.

<sup>15</sup> T. Zawacki, *Teodora Zawackiego Memoriale oeconomicum*, Kraków 1891 (1616), p. 96.

<sup>16</sup> M. Kromer, *Polska czyli o położeniu ludności, obyczajach, urządach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie*, éd. R. Marchwiński, Olsztyn 1977 (1577), p. 60.

<sup>17</sup> J. Gintel, *op. cit.*, p. 132.

<sup>18</sup> B.S. Jundziłł, *Botanika stosowana*, Wilno 1799, p. 364.

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 424.

<sup>20</sup> J.K. Haur, *Ziemiańska generalna oekonomika*, Kraków 1679, p. 178; Id., *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemianskiej...*, Kraków 1695, p. 161-163; F.J. Kulczycki, *Sekreta naytaimnieysze*, Warszawa 1797, p. 138; *Gospodarz doskonały. Sposób robienia mydła, świec, octów, przyprawiania owoców, solenia i wędzenia mięsa, pieczenia chleba, warzenia piwa i robienia krochmalu*, Lwów 1801, *O warzeniu piwa*, p. 107-126; A. Chodkiewicz, *Nauka robienia piwa*, Warszawa 1811.

<sup>21</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, p. 163.; J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, p. 243.

<sup>22</sup> J. Thirs, *Food in early modern England. Phases, Fads, Fashions 1500-1760*, London 2007, p. 304-307.

la bière anglaise<sup>23</sup>. Dans le registre des caves, celles-ci figurent toujours sur la même liste que les vodkas étrangères<sup>24</sup> ou l'huile d'olive, et sont toujours traitées avec une plus haute valeur que les bières locales<sup>25</sup>.

Les variétés de vodka étaient comparables à celles de la bière. Plusieurs herbes, fruits et autres ingrédients étaient utilisés pour parfumer l'eau-de-vie. Parmi les boissons les plus appréciées, on trouvait les vodkas de Gdansk<sup>26</sup> et l'eau-de-vie étrangère, celle de France<sup>27</sup> ou de Hongrie<sup>28</sup>.

Les premiers produits de la distillation alcoolique sont apparus en Pologne au XVI<sup>e</sup> siècle. Ensuite, vers la moitié du siècle, l'alcool brûlé de blé était de plus en plus consommé<sup>29</sup>. Néanmoins, selon les recherches d'Andrzej Klonder<sup>30</sup>, au XVI<sup>e</sup> siècle seulement certaines métairies de la noblesse ont disposé de leur propre distillerie<sup>31</sup>.

La gamme d'application de la vodka était très ample. Tout au début, comme le témoignent les herbiers du XVI<sup>e</sup> siècle, cette boisson était utilisée à des fins médicales<sup>32</sup>. Très rapidement on a remarqué que l'abus<sup>33</sup> de vodka apportait pourtant plus du mal que du bien pour la santé. Néanmoins, l'aspect médical était souvent utilisé comme excuse à la consommation excessive.

<sup>23</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, signature 115, *Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie*, 1761, fol. 1, 4; Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1774-1805, fol. 15, 30, 35; APK, AS Podhoreckie II, signature 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, fol. 183, 193, 384; APK, Archiwum Rodowe Sanguszków, signature 33, *Pozostałości różnych trunków tudzież sprzętów do Pałacu Zasławskiego należących*, 1806, fol. 3.

<sup>24</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10, *Regestr zakupów dla dworu Branickiej Izabeli z handlu Anny Sińskiej zapewne w Warszawie*, 1786; Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1785-1786, fol. 15, 30, 35.

<sup>25</sup> APP, Majątek Konarzewo, signature 1827, *Dziennik wyboru trunków*, b.d.; Majątek Rogalin Raczyńscy, signature 35, *Regestra JP Szawelskiego od dnia pierwszego lipca roku 1775 do dnia pierwszego lipca roku 1776*, fol. 17-18.

<sup>26</sup> F.J. Kulczycki, *op. cit.*, p. 130-132; M. Bogucka, *Życie w dawnym Gdańsku. Wieki XVI – XVII*, Warszawa 1997, p. 155-157.

<sup>27</sup> *Inwentarze mieszczańskie z wieku XVIII z ksiąg miejskich i grodzkich Poznania*, dir. J. Burszta, C. Łuczak, t. 2, Poznań 1962; AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10, *Regestr zakupów dla dworu Branickiej Izabeli z handlu Anny Sińskiej zapewne w Warszawie*, 1786, fol. 37; *Rachunek kosztów zakupu win i wódek w Królewcu oraz sprowadzenie ich do Białegostoku w 1794*, fol. 40; AR XXVI, signature 730, *Regestr win znajdujących się w zamku Nieświeskim*, 1807; APK, Archiwum Rodowe Sanguszków, signature 33, *Pozostałości różnych trunków do Pałacu Zasławskiego należących*, 1806, fol. 3.

<sup>28</sup> AGAD, Archiwum Zamoyskich VII, signature 2758, *Wydatki osobiste Zamoyskich*, 1717, fol. 123, 127; B. Jundziłł, *op. cit.*, p. 19-20.

<sup>29</sup> Z. Kuchowicz, *Uwagi o konsumpcji produktów destylacji alkoholowej w Polsce w XVI w.*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », vol. XIX, n° 4, 1971, p. 667-678.

<sup>30</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989, p. 40.

<sup>31</sup> A. Wyczański, *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500-1580*, Warszawa 1960.

<sup>32</sup> S. Syreniusz, *Zielnik herbarzem, z języka łacińskiego zowią to jest opisane własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutków, i mocy ziół wszelakich*, Kraków 1613.

<sup>33</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec...*, p. 164; F. Curtius, *Przepisy dyetetyczn[e] czyli reguły zachowania się w czerstwym zdrowiu y przedłużenia życia*, Warszawa 1785-86, p. 150.

Le fait le plus intéressant, noté par Zbigniew Morawski<sup>34</sup>, était la confusion entre le vin et la vodka, entre le XVI<sup>e</sup> siècle et le XVII<sup>e</sup> siècle. En analysant les sources de cette époque, nous avons remarqué que l'eau-de-vie était parfois considérée comme une sorte de vin. Nous avons pu trouver des exemples de cette méprise dans des documents datant du début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>35</sup>, où le nom de la personne responsable de la production de l'eau-de-vie était attaché à la production du vin: *winnik* (vigneron). En réalité, la signification du mot « vigneron » en Pologne se référait aux personnes qui produisaient et vendaient de la bière et de l'eau-de-vie.

La liste des plus significatives boissons consommées en Pologne se conclut avec l'hydromel. La tradition de la saturation du miel a débuté à l'époque de la dynastie de Piast. Ainsi, pendant le Moyen Âge en Pologne, les premiers centres de production d'hydromel sont formés<sup>36</sup>. Le nonce papal Ruggieri<sup>37</sup> a décrit en 1565 le secret des hydromels, bien répandus en Russie, en Mazovie et en Podolie. Le nonce a remarqué que la couleur de l'hydromel ressemblait à celle du vin et que c'était une boisson très sucrée, sans doute à cause du jus de pomme et des cerises<sup>38</sup>, ainsi que des épices ajoutées au cours de la production pour modifier le goût de la boisson. Avec l'augmentation de la consommation de l'eau-de-vie et la dissémination du vin étranger, la production de l'hydromel chutait au XVI<sup>e</sup> siècle<sup>39</sup>.

Néanmoins, dans les registres des caves<sup>40</sup> de la noblesse, nous avons trouvé qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle l'hydromel *lipiec*<sup>41</sup> était encore présent. Pour les étrangers

<sup>34</sup> Z. Morawski, *op. cit.*, p. 73.

<sup>35</sup> AGAD, AR XXI, signature H 108, *Hirszowicz Matys, winnik w folwarku Dziakowice. Książeczka obrachunkowa*, 1806, fol. 3; signature J 117, *Jankielowicz Josiel, winnik. Książeczka obrachunkowa, b.d.*; signature N 99, *Newechowicz Icek, winnik przy gorzelni czaplickiej. Książeczka służbowa rozrachunkowa, asygnacja*, 1805-1806; signature O 62, *Owszerowicz Josiel, winnik. Książeczka służbowa*, 1808; signature A 74, *Abramowicz Leyba, winnik diampolski. Asygnacje*, 1806.

<sup>36</sup> Z. Gloger, *op. cit.*, p. 218-219.

<sup>37</sup> J. Gintel, *op. cit.*, p. 132.

<sup>38</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 215.

<sup>39</sup> M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje XVI-XVII wieku*, Warszawa 1994, p. 125; A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją...*, p. 139.

<sup>40</sup> APK, AS, Archiwum Podhoreckie IV, signature LXXI, *Regestr sreber i piwnicy*, 1709; AS, Archiwum Podhoreckie II, signature 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, fol. 384; Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, fol. 611; APP, Majątek Konarzewo, signature 140, *Specyfikacja wina znajdującego się w piwnicy Konarzewskiej*, 1790, fol. 22 ; Majątek Borzęciczki Radolińscy, signature 203, *Książka ekspensy ogólnej*, 1810, fol. 49v; AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta. Korespondencja, signature 715, *Korespondencja Czartoryskich*, 1755; Archiwum Gospodarze Wilanowa Anteriora, signature 115, *Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie*, 1761, fol. 2; AR XXVI, signature 730, *Regestr win znajdujących się w zamku Nieświeskim*, 1807, fol. 3; Archiwum Potockich z Jabłonny, signature 119, *Książka do zapisywania wina w sklepie pałacowym znajdująca się*, 1825-1826, fol. 17.

comparant le goût de cette boisson, l'hydromel semblait être proche du goût du vin hongrois<sup>42</sup>.

Nous avons analysé les relations entre les boissons dans le contexte du prestige, du niveau culturel ainsi que de sa fonction dans le groupe social. Il ne faut pas oublier que dans chaque groupe de boissons, nous avons pu distinguer plusieurs sous-groupes selon la valeur et l'importance du produit. L'hydromel est représenté comme une boisson de prestige, remplacée ultérieurement par le vin. Le vin et la bière sont eux au même niveau dû à leur fonction de boisson courante dans le pays de production. En comparant leur utilisation dans le sud et le nord de l'Europe, leurs fonctions étaient très proches. Par contraste, en Pologne le vin et la bière étaient sur des pôles opposés en ce que concerne la consommation quotidienne.

Nous avons placé la vodka au dehors de ce système. Nous l'avons considérée comme une boisson très populaire en Pologne depuis le XVI<sup>e</sup> - XVII<sup>e</sup> siècle, mais aussi universelle en Europe, où sa fonction était semblable par rapport à la région et à la culture de boire.

Le vin en Pologne n'était finalement pas devenu une boisson ordinaire. Dans l'exercice de sa fonction en tant que boisson prestigieuse, nous avons remarqué des changements internes surtout dans l'échelle du type et de la provenance du vin. Enfin, nous avons constaté que depuis son apparition en Pologne le vin a conservé un rang plutôt stable dans la liste des boissons alcoolisées consommées en Pologne. La seule variation concernait la rivalité entre les types de vins qui cherchaient à obtenir le statut de boisson la plus noble.

---

<sup>41</sup> AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta. Korespondencja, signature 715, *Korespondencja Czartoryskich*, 17 décembre 1755, b.n.; AR V, signature 13585, korespondencja: Kazimierz Rymsza do Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, fol. 10.

<sup>42</sup> F. Schulz, *Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, durch Südpreußen über Breslau, Dresden, Karlsbad, Bayreuth, Nürnberg, Regensburg, München, Salzburg, Linz, Wien und Klagenfurt nach Botzen in Tyrol*, Berlin 1795-1796, cité par W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, p. 392.

### 1.2.2. LE DISCOURS AUTOUR DE LA CONSOMMATION DU VIN - LE LUXE, LA CRITIQUE, LA MORALISATION

Après la présentation des plus importantes boissons fonctionnant en Pologne entre le XVII<sup>e</sup> siècle et le XIX<sup>e</sup> siècle, nous nous sommes focalisés sur les discours sur les alcools en Pologne. Nous avons présenté l'éventail des opinions sur la consommation entre les discussions scientifiques sur les vertus thérapeutiques du vin et la critique morale de la consommation des boissons de luxe. Les deux sujets principaux, l'ivresse<sup>43</sup> et la consommation d'alcool, nous ont paru particulièrement intéressants. Nous avons parlé de l'ivresse en tant que processus d'usage excessif de l'alcool, résultant en un mauvais effet pour la santé, relations socioculturelles et économiques.

Dans le discours critique sur la consommation de l'alcool en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons pu distinguer trois types de rhétorique à l'encontre des effets négatifs de la consommation excessive.

Premièrement, nous nous sommes focalisés sur la relation entre la consommation de l'alcool et la santé. Nous avons remarqué, suite à la popularisation des boissons alcoolisées, considérées souvent au début comme des médicaments, l'augmentation de la consommation excessive qui avait des effets secondaires pour la santé. Les doses d'alcool considérées comme convenables pour la santé étaient de plus en plus dépassées<sup>44</sup>. L'ivresse était devenue un objet de débat sur la santé de la société. Les auteurs d'ouvrages sur ce sujet, bien que loin de la critique sermonneuse, ont tout de même adopté des propos déterminés et intimidants envers l'ivresse et ses implications pour la santé.

Plus subtiles étaient les critiques provenant de la littérature économique et des ouvrages de référence<sup>45</sup>. Ceux-ci se réfèrent plus souvent à la théorie des humeurs, la proportion de l'alcool par rapport à l'humeur des gens. L'abus de l'alcool, selon ces ouvrages, causait plusieurs maladies et seule une consommation raisonnable pouvait

---

<sup>43</sup> M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011, p. 19.

<sup>44</sup> W. Oczko, *Przymito*, Warszawa 1881, p. 21, cité par Z. Kuchowicz, *op. cit.*, p. 674-675.

<sup>45</sup> Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski*, Kraków 1595, p. 447.

assurer une bonne santé. Nous avons aussi rencontré un échantillon large de recettes permettant d'éviter l'ivresse et provoquant l'aversion envers l'alcool<sup>46</sup>.

Le deuxième aspect de la consommation excessive que nous avons pris en compte est la relation entre l'alcool et l'économie. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la critique de la consommation d'alcool était surtout focalisée sur l'aspect économique. On reprochait à la noblesse polonaise des dépenses énormes surtout pour les vins importés. En même temps, les moralisateurs, tels le prêtre Skarga<sup>47</sup>, désapprouvaient le remplacement de la bière par le vin et considéraient ce dernier comme un luxe inutile. Dans la rhétorique des sermons<sup>48</sup> dominaient les reproches de ruiner la patrie à cause de la fastueuse consommation des biens luxueux<sup>49</sup>. Cette critique était liée à celle de la chute des valeurs de la vie traditionnelle et de son remplacement par des nouveautés. Nous avons rappelé que cette critique est déjà bien répandue au XVII<sup>e</sup> siècle. Ensuite, au XVIII<sup>e</sup> siècle, quand les mœurs et l'économie dans la société polonaise changent, le discours critique s'est focalisé surtout sur cette querelle entre la tradition et la modernité<sup>50</sup>.

Mais ce ne sont pas seulement les moralisateurs polonais qui s'aperçoivent du désastre économique causé par le goût pour le luxe de la noblesse polonaise<sup>51</sup>. Aussi les étrangers séjournant en Pologne diagnostiquaient les mêmes problèmes économiques résultant de l'importation des biens de luxe<sup>52</sup>. À leurs yeux aussi l'ivresse était responsable du déclin moral des habitants de la Pologne<sup>53</sup>.

---

<sup>46</sup> B. Chmielowski, *Nowe Anteny, albo akademia wszelkiej sciencyi...*, Kraków 1745-1756, p. 525; S. Duńczewski, *Kontynuacja Praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752, fol. Dv; *Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie*, Łowicz 1769, p. 113; *Albert nowy czyli terazniejszy, albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane*, Wilno 1790, p. 226.

<sup>47</sup> P. Skarga, *Kazania na szóstą niedzielę*, cité par J.S. Bystróż, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI-XVIII.*, t. 2, Warszawa 1994, p. 476 ; M.J.A. Rychlewski, *Piotr Skarga i jego wiek*, t. 2, Kraków 1850, p. 253.

<sup>48</sup> S. Starowolski, *Reformacja obyczajów polskich*, Kraków 1859 (1650?), p. 39.

<sup>49</sup> J. Tazbir, *Dalszy ciąg sporu o « mowę Iwana Mieleszki »*, « Odrodzenie i reformacja w Polsce », vol. LIII, Warszawa 2009, p. 291-298.

<sup>50</sup> J.U. Niemcewicz, *op. cit.*, p. 343.

<sup>51</sup> J. Gintel, *op. cit.*, p. 133 ; *Gospodarstwo prawami istotnemi doświadczeniem*, t. 2, Warszawa 1787, p. 507-508 ; AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, signature 112, Rachunki kosztów podróży Antoniego Lubomirskiego z Warszawy do Petersburga, 1758, fol. 5, 10; APK, AS Archiwum Podhoreckie I, signature 104, Księga wydatków związanych z podróżami zagranicznymi synów Wacława Rzewuskiego, Józefa, Stanisława i Seweryna, 1755-1757, fol. 9, 18, 29, 52; signature 105, Księga ekspensy Wacława Rzewuskiego, 1755-1761.

<sup>52</sup> J.A. Wilder, *Okiem cudzoziemca. Ze wspomnień cudzoziemców o dawnej Polsce*, Warszawa 1959, p. 220.

<sup>53</sup> J.J. Kausch, *Ausführliche Nachrichten über Schlesien vom Verfasser der Nachrichten über Polen und Böhmen*, Salzburg 1794; Id., *Erste Fortsetzung seiner Nachrichten über Schlesien, Böhmen und das vormalige Polen*, Breslau 1796, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 369.



Le contexte socioculturel est la dernière perspective avec laquelle nous avons observé l'influence négative de l'alcool pour la société polonaise. Selon Jan Stanislaw Bystron<sup>54</sup> depuis le XVI<sup>e</sup> siècle en Pologne «ensemble avec la chute d'aspirations culturelles, pacification du pays et croissance de la richesse d'un noble moyen polonais, l'ivresse est devenue universelle». L'auteur a conclu que l'ivresse est devenue un état socialement accepté au XVII<sup>e</sup> siècle et encore plus approuvée au XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous avons constaté que dans la plupart des études consacrées aux mœurs de la noblesse polonaise, la consommation de l'alcool était présentée de façon négative : elle n'a eu que des répercussions nocives et on l'associait à la chute des mœurs. Néanmoins, nous avons soulevé qu'il ne faut pas sous-estimer la valeur sociale de l'alcool ni le transfert culturel qui accompagne les pratiques de boire du vin en Pologne. Les historiens des mœurs, qui considèrent l'alcool comme un catalyseur de dégradation culturelle de Pologne depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, n'accentuaient pas assez le rôle de l'alcool en tant qu'inspirateur de nouveaux comportements culturels (hospitalité, façon de la consommation de l'alcool, sociabilité de table).

Cependant, il est difficile de marquer la frontière entre la consommation usuelle, liée à la socialisation et le transfert des compétences culturelles, et la consommation excessive dans le sens négatif. Selon Zbigniew Kuchowicz<sup>55</sup>, les estimations concernant la consommation d'alcool au XVIII<sup>e</sup> siècle étaient trop élevées. Néanmoins, l'estimation de l'échelle de la consommation n'est pas unidimensionnelle. Selon les méthodes choisies et les sources, nous avons pu tirer des conclusions très différentes. Les statistiques d'achat ou de la production d'alcool étaient beaucoup plus dynamiques que le discours autour de la consommation même. Le changement dans l'assortiment et dans la quantité des boissons achetées ne correspondait pas immédiatement au changement du discours autour des boissons. Un bon exemple en est le changement du choix, entre du vin hongrois et du vin français, qui dans certaines œuvres littéraires est resté inaperçu. Et ceci, même jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, où le vin hongrois était toujours estimé comme étant plus proche à la tradition que le vin des cosmopolites, comme le champagne ou le bourgogne.

---

<sup>54</sup> J.S. Bystron, *op. cit.*, p. 175.

<sup>55</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, p. 147-152.

## 2. L'ASSORTIMENT DES VINS EN POLOGNE

Lors de l'analyse des aspects commerciaux, de la consommation et du rôle du vin dans le processus de la distinction sociale, il fallait évoquer les aspects du vin et de sa nature, ainsi que les problèmes d'identification des vins dans l'époque moderne. Notre objectif était la description du discours autour du goût du vin à l'époque moderne en Pologne. Les opinions, les associations et les comparaisons trouvées dans des sources, nous ont permis de préciser la caractéristique du vin consommé par les Polonais.

La disproportion entre les sources du XVII<sup>e</sup>, du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup> siècle n'a pas facilité cette tâche. Surtout les sources de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle n'étaient ni nombreuses, ni riches en informations sur la nature du vin<sup>56</sup>. Dans les documents du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début XIX<sup>e</sup> siècle, la description des vins est devenue plus détaillée. Nous avons disposé, d'un côté, des documents où le vin était simplement noté comme « vin français » ou « vin hongrois », et de l'autre, des documents détaillant<sup>57</sup> non seulement le pays, mais aussi la région, la couleur, le vigneron, le millésime, etc.

Suite aux recherches menées dans les archives polonaises et françaises, nous avons pu créer une base de vins vendus et consommés en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et début du XIX<sup>e</sup> siècle.

En analysant les informations diverses autour du vin, nous avons pu créer des modèles qui nous ont aidé dans la description des vins de l'époque, choisis par la noblesse polonaise. En comparant les attributs des vins sur l'échelle du temps, nous avons pu remarquer aussi un changement des caractéristiques du vin. La base des vins, que nous avons créée, contient non seulement les vins français, mais tous les vins notés

---

<sup>56</sup> AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta, signature 1660, Correspondance de Zasławscy, 1649 ; Archiwum Zamoyskich, signature 2758 ; APP, Amp, signature I.2108, *Księga taks wina*, 1672-1682 ; APK, Zbiór Zygmunta Glogera, signature 119, *Denhoffowie, Zofia, rachunki*, 1655-1695 ; Akta Potockich z Krzeszowic, signature 621, *Różne rachunki*, 1686-1704 ; AS teki arabskie, signature 341/11, Lubomirska Teofila z Zasławskich Wiśniowiecka, *Kwit dany Sieradzkiemu na antał wina*, 1699 ; signature 544/7, Akta obcych rodów. Lubomirscy ; *Rejestr pieniędzy wydanych na wino na Węgrzech*, 1670.

<sup>57</sup> AGAD, AR XXVI, signature 730, *Regestr win znajdujących się w zamku nieświeskim*, 1807 ; Archiwum Gospodarcze Wilanowa Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich. signature 402, *Książka ekspensów miesięcznych*, 1807-1811 ; Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa akta dawniejsze, signature 783, *Rachunek piwnicy nieborowskiej i wulczańskiej*, 1807-1808 ; APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854.

dans les sources manuscrites trouvées au cours de la recherche (plus de quatre mille mentions de boissons). Parmi les sources utilisées pour la création de la base, il faut nommer principalement : la correspondance privée<sup>58</sup> et commerciale<sup>59</sup>, les livres de commissions, les livres de factures, ainsi que toute la documentation sur le commerce<sup>60</sup> et la consommation du vin, les taxes<sup>61</sup>, les billets, les listes<sup>62</sup> des vins dans les caves, etc.

La récapitulation des données permettait d'identifier un changement dans la description des vins, de la valeur attachée au caractère des boissons, et les variations dans l'écriture des noms des vins. Nous avons pu observer l'utilisation des vins : à qui, à quelle occasion, quel vin était servi. Nous avons utilisé les catégories suivantes pour la description des vins : le pays, la région, la couleur, le goût, l'année de production, le prix, la date d'achat, la quantité, l'unité de mesure, l'acheteur, le genre de document concernant la description, le lieu d'achat, ainsi que la destination du vin. Pour la description des vins consommés en Pologne nous avons distingué trois groupes: les vins hongrois; les vins français (principalement les vins de Bourgogne, Bordeaux et Champagne); les autres vins étrangers. Cette répartition était dictée par la signification des vins, leur popularité et l'importance pour le sujet de la thèse.

<sup>58</sup> AGAD, AR XI, signature 122; AR V, signature 2520, 13585, 2520/4, 9733; Archiwum Potockich z Łańcuta, correspondance, signature 715, 1660, 1741, 1746, 2100; Archiwum Roskie, signature VII/8, VIII/55, X/18, XXI/22, XXIII/2, XXIII/4, XXIII/17, XXXV/133, XXVIII/182, suppl. 7/3, 9/2, 19, 21.

<sup>59</sup> VC, signature 1L-1F 003 – 1L-1F 004, 1L-1F 006, 1L-1F 008, 1L-1F 010, 1L-1F 011, 1L-2A 001 – 1L-2A 011, 1L-2B 001; AMB, S&S, signature 220 S 1 - 220 S 10; ADG, B&H, signature 7B 1124, 7 B 1128; H-J, signature 7 B 1544, 7 B 1551, 7 B 1554.

<sup>60</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 091 – 1A 1E 099, 1A 1F 095 A, 1A 1F 096 B, 1A 1F 097 C, 1A 1F 098 D, 1A 1F 099 E, 1A 1F 100F; *Livre de factures*, signature 1A 1E 129, 1A 1F 088, 1A 1E 126 A; *Vins pour compte de l'expédition*, signature 1A 1E 089; AMB, S&S, signature 220 S 1050, 220 S 1423 – 220 S 1427, 220 S 1411 – 220 S 1417, 220 S 863 – 220 S 864, 220 S 866 – 220 S 867; ADG, B&H, signature 7 B 1142, 7 B 1148, 7 B 1163 – 7B 1165, 7 B 1139; H&J, signature 7 B 1553, 7 B 1555-7 B 1556; *Généralité*, signature 7 B 3024- 7 B 3026, 7 B 3090.

<sup>61</sup> APP, AmP, signature I 2108, signature I 279; odz. 85, 126, 128-129, 134-136, 159-160, 355, 380, 447-448.

<sup>62</sup> AGAD, AR XX, signature 163, 171; AR XXIX, signature 25, 30, 172; AR XXVI, signature 296; Zamoyscy VII, signature 2758; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 86-88; AR z Nieborowa, akta dawniejsze, signature 780; Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10,13,16; Archiwum Gospodarcze Wilanowa, Anteriora, signature 89, 112; APK, ZZG, signature 81, 119, 298, 461; Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610; AS Podhoreckie I, signature 104-105; Akta Potockich z Krzeszowic, signature 621, 2895; APP, AmP 474, signature I-1697, I-2062.

## 2.1. LES VINS HONGROIS

Dans les ouvrages consacrés à l'histoire des mœurs de la noblesse polonaise, le vin de Hongrie semblait être indispensable au cours des banquets<sup>63</sup>. Le nom *tokaj*<sup>64</sup> apparaît comme un mot-clé universel. L'emploi de ce cliché n'a pas permis d'avoir une perspective d'assortiment des vins en Pologne plus large. Nous avons alors étudié plus profondément la gamme des sortes de vins de Hongrie. Le *tokaj*, déjà mentionné, était le vin le plus apprécié, mais pas forcément le plus consommé. La gamme des vins hongrois au XVI<sup>e</sup> siècle contenait des vins délicats, acides, légers et forts. Concernant la couleur, le vin blanc dominait jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Ensuite, grâce aux Turcs et aux Serbes qui ont apporté le cépage *kadarka*, le vin hongrois a changé sa couleur pour le rouge<sup>65</sup>.

Les premières annotations sur le vin de Tokaj, en tant que vin de qualité, viennent de la fin du XV<sup>e</sup> siècle<sup>66</sup>. Tokaj *aszú*<sup>67</sup> - le vin sucré - est cité pour la première fois dans le dictionnaire latin - hongrois « Nomenclatura » (1576) par Fabricius Balazs Szikasai<sup>68</sup>.

Parmi les vins hongrois importés en Pologne, nous avons distingué, depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, le vin blanc *edenburskie*<sup>69</sup> et le vin *świętojurskie*<sup>70</sup> blanc ou rouge. Depuis le XVII<sup>e</sup> siècle le vin tokaj apparaît plus souvent, mais plus dans les documentations

---

<sup>63</sup> Z. Kuchowicz, *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i I połowy XVIII*, Warszawa 1957; Id, *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, Warszawa 1972; R. Kaleta, *Anegdoty i sensacje obyczajowe wieku oświecenia w Polsce*, Warszawa 1958; A. Wolowski, *La vie quotidienne en Pologne au 17<sup>em</sup> siècle*, Paris 1972; J.S. Bystroń, *op. cit.*; M. Bogucka, *Staropolskie obyczaje...*; A. Chwalba, *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2004.

<sup>64</sup> A. Albitreccia, *La région vinicole du Tokaj*, « Annales de Géographie », vol. 45, n° 254, 1936, p. 190-192.

<sup>65</sup> M. Olah, *Magyarország leirása*, in *Régi utazások Magyarországon és Balkán-félszigeten, 1057-1717*, dir. I. Szamota, Budapest 1891, p. 550-551, cité par M.-F. Vajda, *Production et consommation de vin en Hongrie XVII<sup>e</sup>- XVIII<sup>e</sup> siècles*, in *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, dir. Ch. Bouneau, M. Figeac, Pessac 2008, p. 214.

<sup>66</sup> J. Jakubiuk, *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965, p. 10.

<sup>67</sup> I. Csapláros, *Polacy i Węgrzy*, Budapest 1948, p. 21; G. Komoróczy, *Borkivitelünk eszak fele*, Kassa 1944, p. 18, cité par J. Jakubiuk, *op. cit.*, p. 10.

<sup>68</sup> J.-C. Ribaut, A. Rowley, *Le vin. Une histoire du goût*, Paris 2003.

<sup>69</sup> J.S. Bystroń, *op. cit.*, t. 1, p. 220-221.

<sup>70</sup> Z. Guldon, L. Stępkowski, *W kwestii importu win węgierskich do Polski w drugiej połowie XVIII wieku*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », n°4, 1986, p. 661; A. Klonder, *Napoje fermentacyjne...*, p. 71.

officielles<sup>71</sup> que dans les registres des caves de la noblesse. Dans les registres provenant du XVIII<sup>e</sup> siècle le nom tokaj n'apparaît presque jamais. Nous avons supposé que l'absence du mot *tokaj* n'élimine pas la possibilité de vaste consommation de ce vin.

Dans l'éventail des appellations du vin, nous avons noté l'expression plus courante de « vin hongrois », ainsi que d'autres synonymes: « maślacz »<sup>72</sup>, « kapka »<sup>73</sup>, « wino suchych jagód » (vin de baies sèches, raisin sec), lesquelles ont probablement remplacé dans le vocabulaire des caves le *tokaj*.

Les vins millésimés n'apparaissent qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècle. Le plus souvent, les vins hongrois avaient l'âge de 6 ou 7 ans maximum. Cependant, plus souvent leur âge était désigné par la gradation : « vin vieux », « plus vieux », « très vieux » ou « ancien ». La description du vin était effectuée par l'application de la numération qui pouvait refléter l'ordre et la chronologie d'achat. La valorisation du goût s'est basée sur des oppositions: vin bon - mauvais, sec – sucré.

## 2.2. LES VINS FRANÇAIS

Dans le détail des vins français bus en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, apparaît le plus souvent une boisson appelée « vin français ». Nous avons supposé que le manque de précision autour de ce nom, comme dans le cas de « vin hongrois », indiquait un genre de vin ordinaire. Cette absence d'informations précises a rendu les études sur la gamme des vins plus difficile. Cependant, la médiation des Hollandais dans l'importation du vin à Dantzig a pu nous mener à la constatation qu'à la fin ce vin était une boisson faible, blanche et très souvent ne supportant pas bien le transport maritime.

En étudiant les informations sur l'usage du vin à la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons remarqué que le vin français était une boisson universelle, servie à table pour accompagner les repas, ainsi qu'utilisée dans la cuisine ou à l'église au cours de la messe.

---

<sup>71</sup> APP, AmP, signature I-1824, *Regestr ungelu miejskiego od muszkateli, malmazji, win różnych*, 1613, fol. 2v-4v.

<sup>72</sup> M. Lambert-Gocs, *Tokaji wine. Fame, fate, tradition*, Williamsburg 2010, p. 230.

<sup>73</sup> S. Olgerbrand, *Encyklopedia powszechna*, t. XIV, Warszawa 1863, p. 11.; J. Tuwim, *Polski słownik pijacki i antologia bachiczna*, Warszawa 1959.

Ensuite, nous avons pu observer la diffusion des grands vins: Margaux, Haut-Brion (souvent mentionné - Pontac), Médoc, St. Julien et autres. Aussi les vins sucrés sont devenus de plus en plus populaires, surtout ceux qu'ont rappelé le goût du tokaj: Frontignan, Sauternes et tous les muscats. Dans les registres des caves, nous avons noté aussi l'apparition du vin bordelais, beaucoup moins cher que, par exemple, Margaux.

Le vin de Languedoc appelé en Pologne *Picardan*<sup>74</sup>, présent aussi souvent dans les caves polonaises, était très populaire au début du XVIII<sup>e</sup> siècle parmi les Hollandais et les autres habitants du Nord. Plusieurs fraudes de ce vin ont eu comme conséquence un manque de confiance des marchands et ensuite une baisse d'achats de *picardan* dans le Nord<sup>75</sup>. Néanmoins, nous l'avons trouvé encore dans des registres de caves en Pologne de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle.

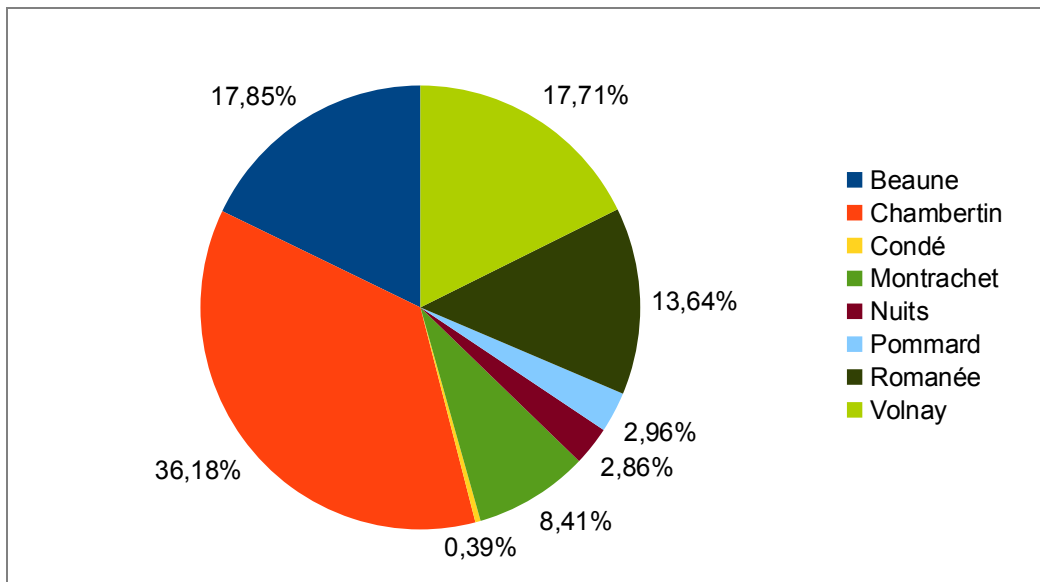
Le vin provenant de Bourgogne était un des vins français le plus apprécié en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il avait subi plusieurs changements, du vin délicat de couleur claire et rose, au vin plus intense et plus diversifié. L'achat de bourgogne rouge en Pologne était plus marquant dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et au XIX<sup>e</sup> siècle.

Grâce à l'intermédiation de la maison de champagne Clicquot au commerce du vin de Bourgogne en Pologne, nous avons pu voir un assortiment plus détaillé de bourgogne vendu en Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Chambertin et Volnay semblent être les vins les plus demandés. Un seul vin blanc, Montrachet, était présent dans les commandes du 1805 provenant de Pologne.

---

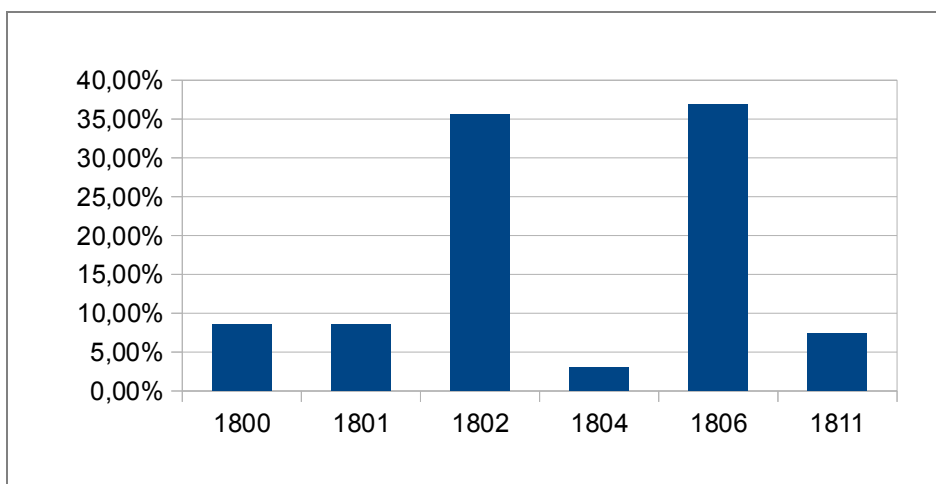
<sup>74</sup> G. Gavignaud-Fontaine, G. Larguier, *Le vin en Languedoc et en Roussillon: de la tradition aux mondialisations : XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Canet-en-Roussillon 2007, p. 68.

<sup>75</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1959, p. 314-315.



**Graphique 1 : Les vins de Bourgogne achètent par les marchands de Pologne chez Clicquot dans les années 1802-1809 selon les livres de commission<sup>76</sup>**

L'analyse des données des archives Clicquot nous a permis de voir l'échelle des achats de chaque millésime depuis l'année 1800. Après la comparaison des millésimes et des dates d'achat, nous avons constaté que les bourgognes commandés chez Clicquot étaient des vins jeunes, de 2 à 3 ans.



**Graphique 2 : Le pourcentage des millésimes de vin de Bourgogne achetés par les négociants polonais, selon les livres de commission Clicquot (l'intermédiaire dans le commerce de bourgognes)<sup>77</sup>**

<sup>76</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810).

<sup>77</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810).

Le transport des vins s’effectuait par la voie terrestre via Strasbourg, Ulm, Vienne, Brody, jusqu’à Cracovie, où les vins étaient souvent redistribués aux autres marchands des villes polonaises. Les vins dans les caisses étaient différenciés par des cordons aux couleurs différentes. Cependant, il n’existait pas de système d’application de couleur par rapport à la provenance du vin, le choix de cordon était plutôt hasardeux.

Les années	Ville	Bouteilles	Tonneaux
1803-1806	Posen	495	
1803-1809	Thorn	1678	1
1803-1809	Varsovie	628	9
1803-1808	Cracovie	1084	
1804	Dantzig	160	
1808	Płock	200	

Tableau 1 : *L’achat du vin de Bourgogne fourni par Clicquot selon la ville*<sup>78</sup>

Le champagne était un autre type de vin français très populaire en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle et au XIX<sup>e</sup> siècle. Le champagne mousseux<sup>79</sup> ne devient populaire qu’au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, même s’il existe des cas de vin mousseux provenant de la région de Champagne déjà au XVII<sup>e</sup> siècle. Les sources les plus cohérents, permettant d’analyser la consommation et la réception du vin champenois en Pologne, proviennent des maisons de commerce, par exemple Clicquot. Pour caractériser les vins de champagne bus en Pologne avant l’apparition des grandes maisons de champagne, il fallait utiliser plusieurs sources diversifiées. Cependant, les documents décrivant de façon détaillée la nature du vin acheté étaient très rares. L’achat du vin par la cour de Jean Klemens Branicki de Bialystok est un de ces rares exemples. Selon un document justifiant l’achat de vin pour la cour en 1766, 75 bouteilles de très connu vin de champagne Sillery ont été achetées, l’œil-de-perdrix au prix de 400 zloty, ainsi que 100

<sup>78</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A - 1A 1F 100F; 1A 1F 091 - 1A 1F 099, (1802-1810)

<sup>79</sup> « Le moussage est selon moi un mérite à petit vin et le propre de la bière; du chocolat et de la crème fouettée. Le bon vin de Champagne doit être claire fin, pétillant dans le verre et fleurir ce qu’on appelle le bon goût qu’il n’a jamais quand il mousse » : Bibliothèque Municipale Épernay, Chandon de Briailles, signature 329, 18 X 1713, cité par B. Musset, *Le vin de Champagne et leurs consommateurs: trois univers viticoles et sociaux*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, dir. C. Desbois-Thibault, W. Paravicini, J-P. Poussou, Paris 2011, p. 113 ; A. Bourgeois, *Le vin de Champagne sous Louis XIV et sous Louis XV d’après des lettres et documents inédites*, Paris 1897.



bouteilles de champagne Sillery non mousseux au prix de 600 zloty. Ce que nous avons pu montrer avec les documents concernant la commercialisation du champagne par Clicquot, le vin de Sillery n'était jamais très populaire parmi les clientèles polonaises. Le cas de Branicki a démontré plutôt une exception de ce que nous avons pu voir dans l'ensemble des sources. Nous pouvons supposer que si les 100 bouteilles de Sillery sont décrites comme du non-mousseux, alors les premières 75 bouteilles peuvent représenter du vin mousseux. Dans ce cas, le prix du vin non mousseux était plus élevé, signifiant une plus grande appréciation des boissons sans la mousse. Il ne faut pas oublier qu'encore au XVIII<sup>e</sup> siècle le processus de rendre des vins mousseux n'était pas universellement accepté comme bonifiant pour les vins de haute qualité.

Nous avons brièvement traité la description des champagnes dans le paragraphe consacré à ce vin dans chapitre quatre.

Nous avons aussi comparé les positions de quelques vins français particuliers au niveau de leurs prix. Les exemples des relations entre les vins français ont concerné la période 1766-1810. Cette récapitulation a servi à démontrer la position du champagne parmi les autres vins. Elle a confirmé aussi que sous le nom de « vin français » se cachait en général un vin moins cher, dénommé « vin ordinaire de table ». Nous avons constaté aussi qu'avec la présence de plus de détails et d'informations sur le vin, le prix de la boisson monte (Margaux en était un exemple). L'envergure des prix du champagne a permis d'avoir une grande échelle de plusieurs vins de qualité diversifiée, qui se reflète sur le prix.

### **2.3. LES AUTRES VINS ÉTRANGERS**

Concernant la rivalité principale entre les vins de France et de Hongrie à l'attention du consommateur polonais, entre le XVII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle, les autres vins étrangers ne constituaient que l'arrière-plan de nos études. Parmi les vins retrouvés au cours de notre recherche, nous n'avons pas pu identifier beaucoup d'entre eux, soit à cause de leur nom, soit à cause de leur description insuffisante (décrit simplement comme « vin »). Le manque de nom dans ce cas-là est compensé par d'autres caractéristiques comme la couleur, le goût et la destination d'utilisation.

Un genre de vin très populaire parmi les consommateurs polonais était les muscats, caractérisés par le goût fort, sucré et épicé. Ils étaient importés en majorité de France, Espagne et d'autres pays du sud. Sekt, vin sucré comme le muscat, est venu d'Espagne; Ille de Canaria – sous le nom kanarsekt. Les autres vins espagnols comme alicante provenant d'Alicante ou petercyment étaient aussi nombreux dans les sources. Bastard, probablement provenant du Portugal, était noté dans les statistiques du commerce baltique du XVII<sup>e</sup> et dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'était soit du vin blanc, soit brun, couleur achevé par l'ajout de miel. Malvoisie s'est aussi inscrit dans la grille des vins sucrés. Dans cette catégorie sont aussi inclus les vins muscats.

La popularité d'un vin sans nom (décrit « vin ») a pu être confirmée de plusieurs façons. En tenant compte de la popularité des vins hongrois et français, cette catégorie contenait peut-être les deux. Le « vin » pouvait être aussi un mélange de plusieurs vins de deuxième catégorie. Comme cette boisson non identifiée était stockée surtout dans les bouteilles, nous avons pu supposer qu'il s'agissait du vin tiré de tonneaux et ainsi utilisé pour la consommation ordinaire. La gamme de couleurs ainsi que le goût de ce vin était très variés ce que pouvait être du aux différents vins appartenant à ce groupe.

### **3. L'ÉVOLUTION DE LA FONCTION DU VIN DANS LA VIE QUOTIDIENNE**

Le vin, depuis qu'il est apparu sur les tables de la noblesse polonaise, a exercé différentes fonctions. Notre but était de montrer cette évolution de fonctionnement du vin responsable pour son évaluation et réception dans un environnement précis. Nous avons présenté ce sujet en présentant l'utilisation du vin en médecine et dans la diététique moderne en Pologne. Ce choix était bien justifié, puisqu'en Pologne de nombreux produits importés ont commencé leur carrière en tant que médicament rare et bien apprécié. Les recherches dans le système de médecine en Pologne à l'époque moderne ont pu démontrer la position du vin ainsi que sa perception, son évaluation et sa classification. Sur ces entrefaites, la cuisine était une vraie indicatrice des échanges sociaux et culturels, alors il nous a semblé aussi important de montrer le fonctionnement du vin comme une partie du système culinaire. Cette analyse nous a permis d'identifier les fonctions du vin en Pologne, le dynamisme de ses changements, ainsi que les facteurs déterminant ses changements.

#### **3.1. LE VIN DANS LA DIÉTÉTIQUE ET MÉDECINE MODERN**

Concernant la liaison entre la médecine et le vin en Pologne, nous avons parcouru les sources imprimées contenant des recettes pour la préparation de médicaments avec l'ajout de vin. La connaissance sur l'utilisation du vin en tant que médicament était propagée par des guides de conseils, très souvent traduits du français ou de l'italien vers le polonais. Pourtant, il fallait noter que les œuvres originales traduites en polonais contenaient des recettes parfois impossibles à préparer en Pologne à cause de la différente position du vin par rapport aux pays producteurs. Même si en Pologne jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle la viticulture indigène était déjà présente, nous ne pouvons pas comparer l'utilisation du vin en Pologne avec celle en France par exemple, où le vin était un ingrédient beaucoup plus accessible.

Plus souvent dans les petites armoires à pharmacie<sup>80</sup> de la noblesse polonaise nous avons pu retrouver des médicaments à la base d'alcool : l'eau-de-vie médicale<sup>81</sup>. Les herbiers<sup>82</sup> décrivaient la préparation de plusieurs eaux de vies à base d'herbes, de fruits, de racines et d'épices. Le manque de vin dans la liste des médicaments signifie que l'utilisation « pro santé » de cette boisson était effectuée au dehors de l'armoire à pharmacie. Pourtant, nous avons distingué trois catégories d'utilisation du vin dans l'intention médicale : le vin comme un médicament, le vin constituant la base de médicament et finalement nous avons différencié les situations dans lesquelles le vin était traité comme une inversion de remède.

Concernant son accessibilité limitée, le vin était traité comme un médicament de grande valeur. Les sources témoignent que cette boisson était considérée comme la plus naturelle, garantissant des effets les plus bénéfiques pour l'être humain à condition qu'il fût utilisé avec modération<sup>83</sup>.

Nous avons présenté la mise en pratique du vin en médecine en liaison avec la théorie humorale<sup>84</sup>. Selon le tempérament, différentes quantités de vin étaient prescrites. Dans les premières éditions des herbiers datant du XVI<sup>e</sup> siècle, le vin est décrit selon ses vertus thérapeutiques suivies par des conseils de préparation et du choix du vin: la puissance, la qualité, l'âge et le rapport d'eau<sup>85</sup> à ajouter pour régler l'intensité. Puis, au XVIII<sup>e</sup> siècle le nombre de prescriptions contenant comme ingrédient du vin, a augmenté. Les vins français: Pontac, muscat, du vrai champagne et frontignan<sup>86</sup>, étaient prescrits pour le traitement des maladies de nerfs. L'apparition de ces vins dans le calendrier était aussi liée à la croissance de la différenciation dans la consommation des vins français par la noblesse polonaise. L'indication « le vrai champagne » était probablement apparue suite à la fréquence de la fraude des vins les plus populaires dans cette époque<sup>87</sup>.

---

<sup>80</sup> I. Arabas, *Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej*, Warszawa 2006.

<sup>81</sup> *Compendium medicum auctum*, Częstochowa 1789, p. 67; K. Zuba, *Aptekarze i apteki w dobrach Radziwiłłów linii nieświeskiej w XVIII wieku*, « Kwartalnik Historii Kultury Materialnej », n° 4, 2001, p. 349.

<sup>82</sup> S. Falimirz, *O ziołach i o mocy ich*, Kraków 1534; Marcin z Urzędowa, *op. cit.*; M. Siennik, *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie*, Kraków 1568; S. Syreniusz, *op. cit.*

<sup>83</sup> F. Curtius, *op. cit.*, p. 138.

<sup>84</sup> G. Vigarello, *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997, p. 81-108.

<sup>85</sup> F. Curtius, *op. cit.*, p. 148.

<sup>86</sup> *Kalendarz polityczny...*, *op. cit.*, cité par M. Gorczyńska, *Popularyzacja wiedzy w polskich kalendarzach okresu Oświecenia (1737-1821)*, Lublin 1999, p. 264.

<sup>87</sup> S. Trembecki, *Pisma wszystkie*, t. 2, Warszawa 1958, p. 208-209.

Le discours sur les vertus thérapeutiques du vin est beaucoup plus développé en France, où non seulement l'on distingue le pays de provenance, mais aussi la région dans laquelle le vin est produit. La querelle des vins de Champagne et de Bourgogne en est un bon exemple<sup>88</sup>. L'appréciation des vins à la Cour Royale en France au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>89</sup>, par rapport à leurs effets positifs ou négatifs sur la santé, a ainsi stimulé la consommation populaire et rendu célèbre les vins de certaines régions.

Alors qu'en France le vin était considéré comme un médicament en soi, en Pologne il était utilisé le plus souvent comme ingrédient de potions médicales<sup>90</sup>. Le vin a servi comme base de médicament sous deux formes. Premièrement comme un solvant, avec d'autres ingrédients médicalement efficaces. Des recettes sans trop de détails, signes que le choix du vin n'était pas si important dans cette forme d'emploi. À part l'indication « rouge ou blanc »<sup>91</sup>, nous n'avons pas retrouvé d'autres détails<sup>92</sup> ni sur la provenance du vin, ni sur sa qualité ou toute autre vertu. Il s'ensuit que le vin, employé comme base de médicament, était un vin ordinaire, un vin de table; à l'exception des sirops, pour lesquels il fallait du vin de bonne qualité<sup>93</sup>. Dans quelques recettes, peu nombreuses, nous avons trouvé cependant du vin français<sup>94</sup> et hongrois<sup>95</sup> utilisé dans la production de pommades pour les pansements<sup>96</sup>. Dans les cas de problèmes gastriques, les soupes à base de vin étaient très populaires. Un autre type d'emploi du vin était la fabrication de vins médicaux<sup>97</sup> à la base d'herbes et de grains. Ces types de recettes étaient elles-aussi bien représentés dans les herbiers de l'époque moderne.

Pourtant le vin, comme toutes les boissons alcoolisées, avait aussi une nature duale. D'un côté, un médicament et de l'autre, une substance nocive. Les effets négatifs de la consommation étaient non-forcément liés à l'abus, mais ont aussi leurs origines

---

<sup>88</sup> T. Ky, *Les vertus médicinales du bourgogne dans la tradition populaire : histoire, culture, biologie, diététique*, Besançon 1995.

<sup>89</sup> M. Figeac, *Corps et âme du vin XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, in *Voyage aux pays du vin. Des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, dir. F. Argod-Dutard, P. Charvet, S. Lavaud, Paris 2007, p. 535.

<sup>90</sup> Biblioteka Ossolińskich, signature 1493/II, [*Porady medyczne i opisy chorób*], pol. XVII-XVIII w., fol. 8.

<sup>91</sup> *Alexego Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758, p. 26, 48.

<sup>92</sup> APK, AS Podhoreckie II, signature 131, *Varia XVIII wiek przepisy rachunki*, fol. 2.

<sup>93</sup> *Alexego Pandemontana...*, *op. cit.*, p. 112.

<sup>94</sup> *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792, p. 79-80.

<sup>95</sup> *Ibid.*, p. 79.

<sup>96</sup> Biblioteka Jagiellońska, Rkps. 6079 I, fol. 48.

<sup>97</sup> S. Syerniusz, *op. cit.*, p. 43, 46, 60, 72, 95, 169, 314, 352, 454, 371, 373, 394, 410, 426, 435, 466, 474, 485, 507, 509, 513, 606, 626, 709.

dans le mauvais processus de production, la distillation<sup>98</sup> de l'alcool, la falsification, ainsi que l'addition de substances dangereuses pour la santé<sup>99</sup>.

Les guides d'économie domestique étaient remplis d'avertissements contre l'abus<sup>100</sup> du vin et d'autres alcools. Nous avons pu y trouver aussi des explications concernant les effets secondaires de la consommation de différents vins. Le plus souvent, il était déconseillé de consommer les vins rouges<sup>101</sup>, noirs<sup>102</sup>, jeunes<sup>103</sup> ou forts<sup>104</sup>.

Les effets négatifs de l'ivresse sont aussi attestés par des sources imprimées, contenant par exemple des avertissements contre la dépendance de l'alcool. Ces remarques étaient confirmées aussi par le mouvement scientifique<sup>105</sup>, capable de prouver les conséquences néfastes du vin sur la santé<sup>106</sup>.

### 3.2. LE VIN DANS LA CUISINE

Comme second aspect de la place du vin dans la vie quotidienne, nous avons choisi la cuisine. Pour analyser la présence du vin dans la cuisine polonaise<sup>107</sup> nous avons utilisé les premiers livres de cuisine polonaise : « Compendium Ferculorum »<sup>108</sup> (première édition 1682) de Stanislaw Czerniecki et « Kucharz doskonaly »<sup>109</sup> de Wojciech Wieladko (première édition - 1783). Comme accomplissement des sources principales, nous nous sommes servis de conseils culinaires de la littérature, des

<sup>98</sup> *Compendium medicum auctum, op. cit.*, p. 593-598.

<sup>99</sup> M. Gorczyńska, *op. cit.*, p. 255-256.

<sup>100</sup> F. Curtius, *op. cit.*, p. 145.

<sup>101</sup> *Apteka ..., op. cit.*, p. 19

<sup>102</sup> *Ibid.*, p. 19.

<sup>103</sup> T. Zawacki, *op. cit.*, p. 105.

<sup>104</sup> S.A.A.D. Tissot, *Rada dla pospólstwa względem zdrowia jego*, t. 1, Warszawa 1785, p. 257.

<sup>105</sup> V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien régime* in *L'Imaginaire du vin, op. cit.*, p. 304.

<sup>106</sup> C. Berger, *An vinum vitae et ataturae detrahit?*, cité par C. Dornier, « *Le vin, cette liqueur traîtresse...* », « *Dix-huitième siècle* », n°29, 1997, p. 167.

<sup>107</sup> J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej in Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, dir. A. Achremczyk, Olsztyn 2008, p. 309.

<sup>108</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, éd. J. Dumanowski, M. Spychaj, « *Monumenta Poloniae Culinaria* », t. 1, dir. J. Dumanowski, Warszawa 2009.

<sup>109</sup> W. Wieladko, *Kucharz doskonaly*, éd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, « *Monumenta Poloniae Culinaria* », t. 3, dir. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

calendriers, ainsi que des recettes et conseils d'utilisation du vin dans la cuisine provenant de sources manuscrites.

Dans ce contexte, le vin remplissait deux fonctions: soit il était utilisé comme un ingrédient dans un plat, soit comme une épice. La frontière entre ces deux fonctions était très vague et difficile à distinguer. Stanislaw Czerniecki, l'auteur du premier livre de cuisine polonaise, a remarqué décidément que le vin n'était pas du tout un ingrédient indispensable à la cuisine et qu'il pouvait être facilement remplacé par du vinaigre<sup>110</sup>. Czerniecki a remarqué aussi, avec une ironie, que le vin dans la cuisine était plus souvent consommé par les cuisiniers qu'ajouté aux plats<sup>111</sup>. Cette opinion n'a pas empêché l'auteur de présenter plusieurs recettes avec du vin utilisé comme une épice ou comme un ingrédient de plat.

Après avoir analysé le contenu des recettes du « Compedium ferculorum » nous avons constaté que le vin apparaît le plus souvent dans les recettes de préparation de poissons où en tant qu'ingrédient pour les sauces et les soupes. Le vin n'a pas manqué dans les recettes où le safran, la cannelle, le gingembre, le poivre et le vinaigre étaient utilisées. Parmi 300 recettes, 52 contiennent du vin. Dans le livre de Czerniecki, nous n'avons trouvé ni de détails sur la quantité, ni sur la provenance, ni sur la couleur, ni sur d'autres caractéristiques du vin. Le vin semble être complètement anonyme.

Cependant, dans le livre de Wojciech Wieladko<sup>112</sup> « Kucharz doskonaly », nous avons pu observer une autre approche. La première édition, datant de 1783, n'a pas été un livre à part entière mais une traduction simplifiée du livre de Menon « Cuisinier bourgeois »<sup>113</sup>. Wieladko a traduit les recettes, parfois avec des simplifications, et changé le titre d'ouvrage en « cuisinier parfait ». La réception de cette cuisine française servie par l'auteur polonais était impressionnante, si on considère le nombre d'éditions du livre. En comparaison avec le livre de Czerniecki, le nombre de recettes contenant du vin était bien plus considérable. Parmi eux, l'apparition du vin de champagne nous paraissait particulièrement intéressante.

La question que nous nous sommes posée, concerne la nature de ce vin: le champagne utilisé dans la cuisine polonaise, était-il mousseux ? En ce qui concerne le fait que dans les recettes le champagne pouvait être remplacé par du vin blanc, nous

---

<sup>110</sup> S. Czerniecki, *op. cit.*, p. 104.

<sup>111</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 228.

<sup>112</sup> M.Z. Rogulski, *Wojciech Wincenty Wieladko (ok. 1744-1822)*, « Zeszyty korytnickie », t. 4, 2011, p. 5-45.

<sup>113</sup> Menon, *La cuisinière bourgeoise: suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Bruxelles 1753.

avons pu constater que la mousse du vin n'était pas la caractéristique la plus exigée. Dans d'autres sources culinaires, le vin de champagne n'apparaît pas comme un ingrédient. Mais puisque nous avons noté l'achat de ce vin pour la cuisine<sup>114</sup>, nous supposons qu'il a été servi plutôt à la table de la noblesse que dans le processus de préparation des plats. En parcourant des billets et des documents concernant l'achat de vin entre la moitié du XVII<sup>e</sup> et la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons remarqué que le vin ne se trouvait ni dans les listes d'achats de produits culinaires ni de produits utilisés pour la cuisine<sup>115</sup>. Étant donné qu'il n'était pas non plus acheté en même temps que la bière ou la vodka, il semble bien qu'il était utilisé différemment. Et nous avons pu noter des achats dans différents types de documents. Cela peut indiquer le statut spécial de cette boisson, séparée des ingrédients classiques de la cuisine polonaise.

---

<sup>114</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 10, *Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej*, 1774-1805, fol. 30; AR XXI, signature L 169, *Lipowa (Sulimowiczowa), kupcowa winiarka. Rejestry pobranego towaru, asygnacje, rozliczenia*, 1805-1810, fol. 3; AR XXI, signature L 171, *Lipowicz Lipa, kupiec winiarz*, 1810, fol. 13; APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, *Rejestra expensy sporządzone pod dniem 22 października 1806*, fol. 792, *Rachunek za wina wołoskie brane do kuchni*, fol. 819-819v, 821; *Rachunek za brane wino i inne wszystko*, 1829, fol. 683; signature 1607, *Różne rachunki kuchni pałacowej*, 1758-1806, *Regestr expensy* 1761, fol. 37, 47, 50, 65; *Ekspens kuchenny*, 1803, fol. 269; AS, *Teki arabskie*, signature 462/7, Sanguszko Paweł Karol, *Terminata win wywiezionych do Grodna*, 1725, fol. 2; APP, Poznań Gr, signature 1188, *Regestr dla Wielmożnego JMP Dzierżawskiego patrona ziemskiego i grodzkiego poznańskiego różnemi czasy branego wina*, 1785, fol. 422 v.

<sup>115</sup> AGAD, AR Papiery Kisków, signature 693, *Rejestry legumin, naczyn kuchennych, produktów spożywczych wydatków pieniężnych*, 1640-1642; Archiwum Potockich z Łańcuta, signature 115, *Rejestra expensy kuchennej w zamku Łańcut*, 1787-1817I; AR XXIX, signature 172, *Wydatki Nieświeża na kuchnię*, 1809; Archiwum Zamoyskich VII, signature 2751, 1809-1811; Archiwum Gospodarze Wilanowa. Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, signature 436, *Książka expensy kuchennej kucharza Jabłońskiego*, 1814; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 87, *Regestr wydatków na kuchnie*, 1818-1825; APP, Majątek Czerniejewo, Skórzewscy, signature 1343, *Książka Bogackiego, rejestr pobranych trunków*, 1805-1806; Majątek Konarzewo, signature 963, *Książka kuchenna* 1808; Majątek Pawłowice, Mielżyńscy, signature 298, *Spis rzeczy jakie zastałem w różnych miejscach w Łaszynie w sklepie kuchni*, 1818; APK, AmK, signature 3282, *Regestr wydatków kuchennych*, 1770.



## CHAPITRE III

### L'IDENTITÉ DU VIN FRANÇAIS

L'analyse des assortiments de vins consommés en Pologne à l'époque moderne a été complétée par une réflexion sur la nature de la boisson, les changements dans sa production et sa consommation. Nous avons consacré le troisième chapitre de la thèse à l'identité du vin, vue comme une complexité de facteurs influençant l'identification du vin : l'association avec le pays de production, la région et le goût, ainsi que sa position dans le catalogue des boissons.

Nous avons mené l'étude sur l'identité du vin sur deux étapes. Premièrement, nous avons présenté l'évolution des vins français de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle exemplifié par le changement de la qualité, production, conservation et de la consommation des vins de Bordeaux et Champagne. Avec cette intention, nous avons posé des questions concernant : l'influence du changement des vins en France relatives à la consommation et à la commercialisation de ce produit en Pologne ; le rôle de l'intermédiation hollandaise dans la commercialisation et la réception des vins français en Pologne.

Dans la deuxième partie de ce chapitre, nous nous sommes focalisés sur le phénomène de fraude et de falsification du vin en Pologne, entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Nous avons présenté les aspects sociaux de la fraude, ainsi que les méthodes appliquées contre la falsification des vins en Pologne. Nos questions ont rapproché l'influence de la fraude à la création des représentations du vin et de son goût dans la société polonaise dans l'époque moderne. En analysant les recettes concernant l'amélioration, l'imitation du goût ou la reconnaissance de la fraude commise, nous avons pu répondre aux questions concernant le rôle de la fraude dans le processus d'imitation et de création de nouveaux vins, de goûts et les préférences de la clientèle polonaise.

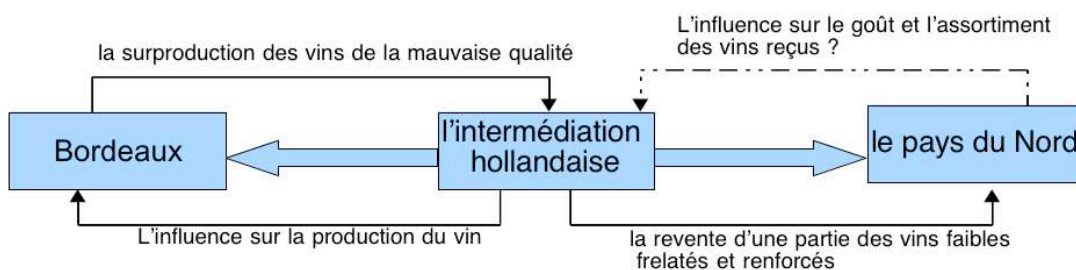
## 1. LA CONCEPTION DU VIN ET LA RÉVOLUTION DE LA QUALITÉ

La qualité du vin et la réponse de la clientèle envers le produit importé ont été pour nous d'une grande importance dans le contexte de la création de l'identité du vin. Nous nous sommes servis dans ce cas des travaux de Jean-Pierre Corbeau<sup>1</sup> qu'a vérifiés la thèse de Roger Dion<sup>2</sup> concernant l'influence des habitants des grandes villes sur la production des grands vignobles en écrivant sur la globalisation du vin. Selon Corbeau, le goût d'aujourd'hui est, dans la plupart des cas, influencé par des centres de formation d'opinion éloignés considérablement du lieu de production. L'hypothèse de Corbeau se réfère aux temps contemporains, mais nous avons pu nous en référer en ce qui concerne la thématique de la dissertation.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, un gros pourcentage du commerce du vin français en Pologne était basé sur la chaîne d'intermédiation. Nous avons eu alors, dans l'ordre :

- les producteurs du vin
- les importateurs - les intermédiaires
- puis les importateurs finaux.

Dans le cas de notre sujet de recherche concernant la présence du vin français en Pologne, cette chaîne a pu se présenter comme suit.



**Graphique 3 : L'intermédiation des Hollandais dans l'importation du vin français en Pologne à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup> siècle**

La chaîne d'intermédiation dans le commerce était aussi une chaîne d'influence réciproque. Les Hollandais ont eu leurs préférences sur le goût et la couleur du vin, qui

<sup>1</sup> J.-P. Corbeau, *Réflexions sociologiques « en vrac » sur le vin*, « Anthropology of food », n° 3, 2004, p. 1.

<sup>2</sup> R. Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2010.

stimulait la production des vigneron bordelais. Par la suite, les Hollandais revendaient aux Polonais ces vins, modifiés<sup>3</sup> au niveau du goût et de la force. Ces modifications étaient nécessaires aussi à cause des problèmes de transport du vin faible par la voie maritime, mais nous avons supposé qu'un facteur de satisfaction de la clientèle était aussi pris en compte.

Dans le détail des achats effectués par les Hollandais en France, dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, nous avons pu distinguer deux types de vins préférés<sup>4</sup>. Le vin faible et fragile pour le transport, mais pas cher, très souvent revendu après. Le vin doux, comme le Sauternes, plus cher, mais représentant une qualité supérieure préférée par les Hollandais.

Comme conséquence de cette chaîne d'intermédiation dans la commercialisation du vin français en Pologne, nous avons identifié l'existence de trois conceptions du goût du vin français. D'abord, le vin naturel perçu comme tel par les vigneron producteurs en France. Ensuite, le vin modifié ou frelaté par les Hollandais pour le rendre vendable au Nord, par exemple en Pologne. Enfin, le vin importé par les Hollandais en Pologne et encore manipulé par des intermédiaires locaux, vin qui était loin d'être celui perçu par les Bordelais comme un vin naturel. L'intermédiation dans le commerce crée alors une perception différente du vin français en Pologne.

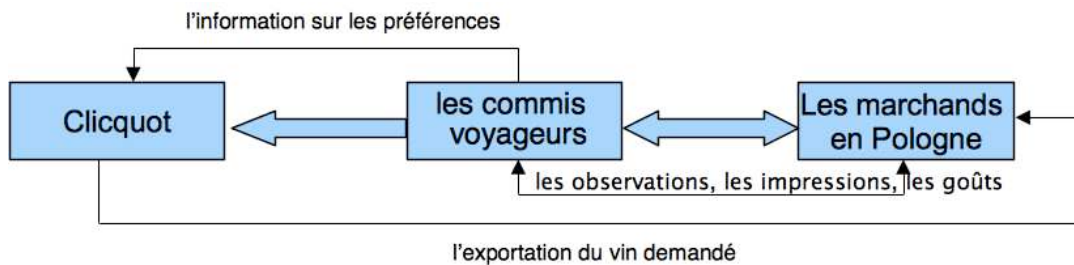
Les trois conceptions provoquaient un véritable cercle vicieux de la méconnaissance. Le vin français était stigmatisé en Pologne à cause de la mauvaise qualité et goût, et considéré comme un vin non prestigieux. De l'autre côté, en France, il n'y avait pas de reconnaissance pour le goût polonais : les Français ne voulaient pas envoyer en Pologne des vins de plus haute qualité car, à leur avis, les Polonais ne savaient pas apprécier les bons vins au goût naturel.

Nous avons pu comparer cette situation, un siècle plus tard, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, à celle de la commercialisation du champagne Clicquot sur les territoires polonais. Le commerce utilisant surtout la voie terrestre a provoqué une modification de la chaîne d'échanges commerciale et des méthodes de vente.

---

<sup>3</sup> J.-L. Flandrin, *L'Invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques*, « Eighteenth-Century Life », vol. 23, n° 4, 1999, p. 31.

<sup>4</sup> A. Wegener Sleswijk, *Du nectar et de la godaille: qualité et la falsification du vin aux Provinces-Unies, XVII<sup>e</sup> siècle*, « Revue d'histoire moderne et contemporaine », n° 51-3, 2004, p. 17-43.



**Graphique 4 : L'achat du champagne de maison Clicquot par les marchands de Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle**

Dans le cas du champagne, la vente en bouteilles a assuré que les modifications étaient effectuées seulement par les producteurs eux-mêmes. Pourtant, les commis voyageurs essayaient d'obtenir de nouveaux clients et jouaient un rôle d'observateur du goût et des préférences des acheteurs potentiels. Ils ont passé ensuite ces informations à la maison de vente, capable d'adapter les vins aux marchés<sup>5</sup>.

L'évolution des vins de qualité s'est manifestée dans les sources manuscrites de l'inventaire des caves de la noblesse polonaise. Si à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup> siècle les vins étaient simplement décrits comme « vin français », « vin hongrois », plus tard il est remarquable la croissance du nombre de vins décrits plus précisément<sup>6</sup>.

### 1.1. LA NAISSANCE DU VIN DE QUALITÉ EN FRANCE

La naissance des vins de qualité, stimulée par l'échange social et le besoin d'un nouvel artefact de luxe, a amené une culture de distinction des différents. En suivant la vente des vins français en Pologne, nous avons pu percevoir l'évolution des vins, depuis les vins blancs faibles, les vins noirs, jusqu'aux champagnes et bourgognes de qualité. La naissance des vins de qualité était aussi influencée par la clientèle étrangère et la nouvelle approche de la consommation qui régnait en Europe, au XVIII<sup>e</sup> siècle. Pour

<sup>5</sup> VC, signature 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne*; signature 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne Second voyage*.

<sup>6</sup> AGAD, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610, *Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego*, 1758-1854, fol. 683, 893, 859-859v; Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 86, *Wydatki domowe. Remanent zostającego wina w różnych gatunkach oraz piwa w piwnicy Zarzyckiej*, 1829, fol. 8.

illustrer ces changements, nous avons choisi les vins bordelais et champenois à cause de leur consommation significative en Pologne à l'époque moderne.

Les relations entre la tradition de production du vin, la mode et le besoin de nouvelles boissons montrent l'apparition de deux conceptions : le vin naturel et le vin amélioré. Ils ont donné en même temps une impulsion à la révolution dans la qualité des vins. Au vin considéré comme un produit de luxe s'est attachée très souvent la notion d'une haute qualité du produit. À partir du XVII<sup>e</sup> siècle, le marché des produits de luxe tendait vers le développement de la qualité des produits et l'appréciation de la perfection artisanale par les connaisseurs. Nous avons pu appliquer cette situation à l'exemple du vin où le producteur ainsi que le consommateur - devaient avoir une connaissance approfondie sur le produit pour pouvoir bien l'apprécier. Pour ces consommateurs, il était indispensable de reconnaître le produit parmi d'autres, ceci par les sceaux, le bouchon ou l'étiquette. À la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le système de marquage des bouteilles de vin s'est répandu en France et en Angleterre, puis dans toute l'Europe. Après l'emploi du sceau sur les bouteilles, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, les étiquettes sont devenues une marque de qualité se référant au producteur et assurant la qualité du produit. Mais avant tout, on a dû tout d'abord retracer le parcours qu'ont pris les vins de Bordeaux et de Champagne pour parvenir à une position de vins de haute qualité.

Le début de la carrière des vins bordelais est marqué par le vin appelé claret - produit d'un mélange de raisins noirs et blancs, il possédait un goût intermédiaire entre le vin blanc et le vin rouge. Le mot « claret »<sup>7</sup> au XVII<sup>e</sup> siècle, selon les dictionnaires de la langue française, se référait au « vin ». Au XVIII<sup>e</sup> siècle le mot a pris la forme « claret », signifiant « vin rouge »<sup>8</sup>. Cet adjectif était utilisé en tant qu'opposé de « vin blanc »<sup>9</sup>. Seulement au XIX<sup>e</sup> siècle, selon les dictionnaires, le « claret » signifiait du vin à la couleur faible et n'était plus l'opposé de vin blanc<sup>10</sup>. Les clarets et les vins blancs étaient plus populaires en France du Moyen Âge jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle. C'était le vin jeune et délicat. Son âge ne dépassait pas les trois ou quatre ans<sup>11</sup>.

Les travaux sur l'amélioration de la qualité du vin en Europe s'accompagnaient d'un accroissement de la production des vins pas chers et plus accessibles. Ce processus

---

<sup>7</sup> Nicot, *Thresor de la Langue Françoise, tant Ancienne que Moderne*, Paris 1606, p. 126.

<sup>8</sup> *Dictionnaire de L'Académie française*, 1762, p. 315.

<sup>9</sup> J.-F. Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française*, Marseille, Mossy 1787-1788, p. A455b.

<sup>10</sup> *Dictionnaire de L'Académie française*, 1832-5, p. 1:326.

<sup>11</sup> J.-L. Flandrin, *op. cit.*, p. 30.

s'est appliqué au vin du Rhin à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, au vin espagnol au XVII<sup>e</sup> siècle, et finalement, aux vins de France à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.

Les Hollandais ont introduit en France un certain usage de tirer, soutirer, muter ou frelater les vins pour les mieux conserver dans le transport et les débiter dans les pays septentrionaux<sup>12</sup>.

Les conséquences catastrophiques liées à la surproduction du vin en France furent atténuées par la procédure consistant à brûler le vin. Ainsi, l'eau-de-vie produite du vin était utilisée par les Hollandais dans le renforcement des vins blancs. Dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, le rôle des Hollandais dans l'exportation du vin du sud de France aux ports du nord de l'Europe a augmenté. En 1682, 63 000<sup>13</sup> de 106 000 tonneaux étaient destinés au Nord. Certaines régions, comme Bergerac<sup>14</sup>, commençaient à changer leur profil de production du vin pour répondre à la demande spécifique des Hollandais.

Les habitants de Bergerac et du long de la rivière de Dordogne ont mieux fait leurs affaires que ceux de Bordeaux, pour les vins qu'ils ont changé pour leur compte, car ils ont été mieux vendus, parce qu'ils se sont trouvés de meilleure qualité<sup>15</sup>.

Dans l'éventail des vins produits dans la région de Bordeaux, il y avait aussi de plus en plus de vins rouges, très appréciés par les consommateurs anglais. Un exemple de ce succès est dans l'histoire d'Auguste Pontac, de Haut Brion. Son vin était vendu dans une taverne de luxe à Londres, ouverte en 1666. Ce vin noir, aromatique et plus fort que le claret, était une révélation à Londres<sup>16</sup>. Le vin de Pontac était aussi un exemple parfait de la première association du vin avec l'endroit de production, ainsi que celle de la provenance avec la qualité<sup>17</sup>. Le vin de Haut Brion<sup>18</sup>, premier grand cru bordelais, a fortement dépassé le niveau de prix et la qualité des autres vins français vendus en Angleterre.

---

<sup>12</sup> J. Eon, *Le commerce honorable*, Nantes 1646, p. 90.

<sup>13</sup> Th. Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux depuis les origines jusqu'à nos jours*, t. 2, Bordeaux 1892, p. 403.

<sup>14</sup> « la plupart des propriétaires des vignobles de Bergerac et de Sainte-Foy, dont les vins n'étaient propres que pour les Hollande, mixionnaient en effet ces vins, ... avec du sucre ou du sirop, pour le rendre plus doux, et qu'ils se hâtaient de les envoyer ainsi mixtionnés en Hollande »: ADG, signature C 3683, cité par J.-L. Riol, *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours*, Paris 1913, p. 152.

<sup>15</sup> Arch. Hist. De la Gironde, nouv. Série, t.I, p. 152 (1933-36), cité par A. Jouanel, *Bergerac et la Hollande. Les vins de Monbazillac, le papier, les relations familiales*, Bergerac 1951, p.9.

<sup>16</sup> F. Quellier, *La Table de Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes 2007, p. 55.

<sup>17</sup> H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975, p. 98.

<sup>18</sup> R. Pijassou, *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*, Paris 1980, p. 330-342.

Les problèmes politiques à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup> siècle ont entraîné une crise de la vente des vins français en Angleterre. Le blocus du commerce franco-anglais renforça la concurrence des vins portugais et espagnols. Néanmoins, les «New French Clarets», comme étaient appelés les nouveaux vins de Haut Brion, Margaux, Lafite et Latour, ont réussi à reprendre le marché anglais<sup>19</sup>.

L'évolution de la qualité et la position du vin champenois avait pris un autre chemin. Étant les boissons les moins chères de France au XIV<sup>e</sup> siècle, les vins de Champagne sont arrivés au XVIII<sup>e</sup> siècle à la position des vins les plus appréciés. Il fallait rappeler ici la fameuse querelle entre les vins champenois et bourgognes<sup>20</sup>. Cette concurrence s'est déroulée autour des vins rouges<sup>21</sup>. Quand à la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle la production du champagne a débuté, la région de Bourgogne a pris une position plus favorable dans la production des vins rouges<sup>22</sup>.

Dans la caractéristique des champagnes, le terme « mousseux » n'était pas appliqué que depuis les années vingt du XVIII<sup>e</sup> siècle. Avant, selon les dictionnaires de l'Académie Française de 1694, l'adjectif « mousseux » s'est appliqué à la description du chocolat ou de la bière<sup>23</sup>. Pourtant, la date de naissance du champagne mousseux est discutable. Selon la légende, c'est grâce à Dom Pérignon<sup>24</sup> que nous pouvons nous réjouir du champagne mousseux. Dans le cadre de nos études, nous n'avons pas eu l'intention d'analyser ou de vérifier cette légende plus à fond. Néanmoins, il faut reconnaître à Dom Pérignon la création du caractère du champagne par les techniques utilisées dans la production et dans l'assemblage des cépages. Néanmoins, il était plus acceptable de situer la naissance du vin mousseux vers la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, quand les Anglais expérimentaient le tirage du vin gris de Champagne qui, dès lors, est devenu

---

<sup>19</sup> *Ibid.*, p. 373.

<sup>20</sup> « Pour juger de la bonté et qualité de vins, faut soigneusement regarder quel est l'estat et conditions de chacune année, et en gouter tous les ans, pour en donner le jugement assuré. Quelques années les vins de Bourgogne gagnent le prix; autre années les vins d'Orléans surpassent; aucunes années les vins d'Anjou sont plus excellens que tous les autres; et le plus souvent les vins d'Ay tiennent le premier lieu en bonté et perfection »: N.A. de la Fromboisière, *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longtemps en santé*, Paris 1601, cité par F. Bonal, *Le livre d'or du champagne*, Lausanne 1984, p. 21.

<sup>21</sup> P. Urbain, L. Jouron, *Les vignoble champenois ca culture et ses produits depuis V<sup>e</sup> siècle jusqu'a nos jours. Recherche sur l'invention des vins mousseux*, Neufchâtel-en-Bray 1873, p. 7.

<sup>22</sup> E. Roche, *Le commerce des vins de Champagne sous l'Ancien Régime*, Châlons-sur-Marne 1908, p. 174-175.

<sup>23</sup> « Mousse signifie aussi, Certaine escume qui vient sur l'eau, & sur quelques liqueurs, comme la bière, les syrups, le chocolat, l'eau de savon, &c. 'Versez de haut cela fera de la mousse. il y avoit deux doigts de mousse sur le verre »: *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris 1694, p. 97.

<sup>24</sup> F. Bonal, *Dom Pérignon. Vérité et légende*, Langres 1995, p. 85-95; R. Gandilhon, *Naissance du champagne, Dom Pierre Pérignon*, Paris 1968.

mousseux. Or, le dictionnaire Larousse<sup>25</sup> propose l'année 1700 comme date de naissance de cette boisson. Pourtant, dans nos études nous n'avons observé l'apparition du champagne en Pologne qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, quand l'expansion commerciale des maisons de champagne a commencé dans le nord-est de l'Europe.

## 1.2. « LE VIN HOLLANDAIS » - L'EXPANSION DES VINS FRANÇAIS EN EUROPE DU NORD

Les réflexions sur la formation de la qualité des vins français nous ont amené ensuite à la confrontation de ces changements avec la réception des vins français en Pologne. Selon Andrzej Klonder<sup>26</sup>, le prix des vins français sur le marché prussien du XVII<sup>e</sup> siècle était plus bas que le prix du vin du Rhin. L'auteur a soupçonné la mauvaise qualité de cette boisson étant responsable de cette différence. Effectivement, l'intermédiation hollandaise dans l'exportation du vin français au nord de l'Europe était liée au processus de mélange des vins, souvent d'une mauvaise qualité.

Il nous a semblé très intéressant qu'apparaisse ce nom « Hochlandischwein »<sup>27</sup> dans les recherches de Andrzej Klonder, dit « vin hollandais ». Selon les sources, ce vin était soit rouge soit blanc, mais plus cher que le « vin français ». Nous avons supposé que l'apparition de ce vin dans le commerce baltique du XVII<sup>e</sup> siècle est liée au frelatage des vins français mené par les Hollandais. Il était possible que les modifications de la nature du vin français aient amené à ce nouveau nom de « vin hollandais ». Selon une autre hypothèse, nous avons considéré le fait que le vin plus cher appelé « vin hollandais » se référait aux origines des grands crus. Ne connaissant ni les spécifications de ce vin, ni d'autres sources confirmant son achat, nous n'avons pas pu prouver la vraie nature de ce vin. Pourtant, nous avons constaté que le nom « vin hollandais » n'était pas seulement une énigme concernant la provenance de la boisson, il était aussi la métaphore utilisée dans le marché des vins en Europe du Nord dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le succès de la flotte marchande

---

<sup>25</sup> *Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle : français, historique, géographique, mythologique, bibliographique...* t. 3, Paris 1866-1877, p. 896-898.

<sup>26</sup> A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989, p. 86; T. Furtak, *Ceny w Gdańsku w latach 1701-1815*, Lwów 1935, p. 155-156.

<sup>27</sup> A. Klonder, *op. cit.*, p. 70-71.



hollandaise est une conséquence de l'emplacement géographique, permettant aux navires hollandais de circuler plusieurs fois par an et de pénétrer la côte baltique.

La médiation hollandaise dans la commercialisation du vin français a aussi influencé les préférences des habitants du Nord. Selon Henri Enjalbert<sup>28</sup>, les vignobles bordelais succèdent grâce à la bonne organisation du commerce avec les pays du Nord. L'intermédiation hollandaise n'a pas seulement apporté l'avantage de pénétration des marchés par les vins français<sup>29</sup>.

Ce fait, n'est pas resté indifférent aux autorités françaises. Jean Baptiste Colbert avait pris en compte le mode d'action des Hollandais. Selon Colbert, la plupart des vins de France achetés par les Hollandais étaient revendus au Nord<sup>30</sup>.

Le but de la Compagnie du Nord<sup>31</sup>, créée par le ministre de Louis XIV, était de se focaliser sur la concurrence de la flotte commerciale des Hollandais. Dans le cas du vin, la rivalité a dû se dérouler en matière de goût. Selon Colbert, il fallait gagner la clientèle du Nord en lui envoyant des vins naturels, non frelatés. Aux origines de cette conception était la conviction de Colbert que le goût naturel des vins de France ne pouvait pas se comparer à d'autres boissons. Nous avons pu remarquer cette tendance dans les correspondances entre Colbert et les directeurs de la Compagnie du Nord :

---

<sup>28</sup> H. Enjalbert, *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac, (Première partie)* «Annales. Économies, Sociétés, Civilisations», 1953. t. VIII, n° 3, p. 319.

<sup>29</sup> « Il faut considérer que la commerce que les Hollandais font dans le Nord les rend hardis à enlever beaucoup de nos vins et eaux-de vie, ayant fait de si fortes habitudes avec les marchands de vin de la mer Baltique que ceux-ci aiment presque autant les faire venir d'Hollande que de les ordonner en France, d'autant mieux que les Hollandais les savent faire rebouillir, mixtionner et ajuster au goût des gens du Nord et qu'ils conviennent du prix avant de les leur envoyer; ce son des liaisons qui ne se rompent qu'avec le temps et on craindrait qu'il ne fût fort dangereux de donner ainsi occasion aux Hollandais de se piquer, que cela pourrait les porter à se passer de nos denrées et à s'en pourvoir ailleurs sans que nous puissions compter que les gens du Nord y suppléassent suffisamment », cité par Ch. Huetz de Lemp, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris 1975, p. 114.

<sup>30</sup> « Les Hollandois viennent tous les ans dans les rivières de Garonne et Charente avec trois à quatre mille vaisseaux enlever les vins pendant les mois d'octobre, novembre et décembre. Ils portent tous ces vins dans leur pays, (...) en consomment le tiers ou environ; les deux autres tiers sont conservés, accommodés et frelatés, et ensuite, lorsque la mer s'ouvre au moi de mars ou d'avril, rechargés sur les mesmes vaisseaux et portés en Allemagne, mer Baltique et autres pays du Nord, où les vins de France se consomment. Ces mesmes vaisseaux reviennent chargés de bois, chanvre, fer et autres marchandises de gros volume, qui servent à leurs bastimens; c'est ce qui produit leur puissance et l'abondance de leurs peuples et de leurs gens de mer »: P. Clément, *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, t. 2, Paris 1861-1882, p. 462-463.

<sup>31</sup> A. Kraatz, *La compagnie français de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993, p. 33.

Je suis persuadé que si vous prenez bien garde à l'avenir de ne leur envoyer que de bonnes marchandises et des vins de bonne qualité, comme ils n'en ont jamais eu par les mains des Hollandois que de frelatés, et par conséquent considérablement diminués de leur bonté, vous parviendrez à en trouver une consommation très grande dans toute l'estendue de ce pays-là<sup>32</sup>.

Les directeurs de la Compagnie du Nord analysaient aussi les nouveaux marchés en remarquant par exemple que le vin français n'était pas très aimé à Dantzig. Leur objectif consistait à introduire le vin français sur ce marché dominé par la consommation du vin de Hongrie. Dans le texte du mémorial de 1693, pour le nouvel ambassadeur de la France en Pologne, Monsieur de Polignac, nous avons pu lire que la France était capable d'envoyer en Pologne des vins de Cognac et Langon et autres vins blancs et forts du même genre que les vins hongrois, mais moins chers, ainsi que des vins de Champagne<sup>33</sup>.

Quand la Compagnie du Nord était à la conquête du goût des territoires se trouvant au nord et à l'est de l'Europe, les objets de luxe français régnant dans l'Europe étaient très souvent imités et devenaient des objets de contrefaçon. En Pologne, les vêtements, la galanterie, la langue, la littérature française étaient très populaires, surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, le vin français, malgré tous les efforts des marchands et des interventions de l'État français, n'arrivait pas à atteindre le même niveau. Comme nous avons pu le voir dans ce témoignage, les habitants du Nord étaient habitués au goût du vin français livré par les Hollandais

Il faut considérer que le commerce que les Hollandais font dans le Nord les rend hardis à enlever beaucoup de nos vins et eaux-de-vie, ayant fait de si fortes habitudes avec les marchands de vin de la mer Baltique que ceux-ci aiment presque autant les faire venir de Hollande que de les ordonner en France, d'autant mieux que les Hollandais les savent faire rebouillir, mixtionner et ajuster au goût des gens du Nord et qu'ils conviennent du prix avant de les leur envoyer; ce sont des liaisons qui ne se rompent qu'avec le temps et on craindrait qu'il ne fût fort dangereux de donner ainsi occasion aux Hollandais de se piquer, que cela pourrait les porter à se passer de nos denrées et à s'en pourvoir ailleurs sans que nous puissions compter que les gens du Nord y suppléassent suffisamment<sup>34</sup>.

---

<sup>32</sup> P. Clément, *op. cit.*, p. 626.

<sup>33</sup> Archives de la Marine B7 216 25 IV 1963, cité par M. Komarzyński, *Stosunki handlowe między Francją a Rzeczpospolitą za panowania Ludwika XIV*, Katowice 1966, p. 47.

<sup>34</sup> Ch. Huetz de Lemps, *op. cit.*, p. 114.

Les efforts menés par la Compagnie du Nord n'ont pas apporté les effets prévus. Selon Maria Bogucka<sup>35</sup>, la crise d'importation des vins français à Dantzig à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, était due à la concurrence des vins hongrois. Avant le XVIII<sup>e</sup> siècle, le vin de France était beaucoup moins cher, comparé aux malvoisies et aux vieux vins hongrois<sup>36</sup>. Plus tard, nous avons remarqué l'essor du commerce du vin français à la porte baltique en résultant avec la domination de l'importation des boissons françaises à Dantzig à la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Parmi les sources concernant les livraisons du vin français en Pologne, il fallait noter que les récits des résidents français à Dantzig<sup>37</sup> ont apporté de riches informations à propos des préférences de la clientèle locale, ainsi que de l'état du marché des vins.

La France fournit à la Pologne plusieurs denrées de son creu et surtout le vin, lequel s'envoie bien loing et en assez grande quantité en temps de paix dans le païs, mais la grande misère, que les troubles d'icelui y ont fait naître, empêche qu'il ne tire apprésent pas la dixième partie<sup>38</sup>.

Nous avons des informations relatives au vaste assortiment des vins étrangers importés au début du XVIII<sup>e</sup> siècle à Dantzig. La plus intéressante était la distinction des vins français entre les vins blancs, moins chers et d'une qualité plus basse, et le vin rouge, plus cher comparé aux vins blancs. À ce moment les vins français de haute qualité (Bourg, Sauternes, Bommès, Langon, Grave, Haut-Brion, Margaux) étaient de plus en plus présents dans le marché polonais et ils dépassaient fortement le prix des vins blancs ordinaires de France<sup>39</sup>.

---

<sup>35</sup> M. Bogucka, *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej połowie XVII wieku*, Wrocław 1970, p. 52-53, 59.

<sup>36</sup> *Volumina Legum (Przedruk zbioru praw staraniem XX Pijarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782 wydanego)*, Petersburg 1859, p. 9.

<sup>37</sup> M.-L. Pelus-Kaplan, *Danzig pendant la Grande Guerre du Nord: un nid de fraudeurs, de corsaires et d'espions. Les multiples visages de l'illicite dénoncés par le résident français à Gdansk (1715-1721) in Territoires de l'illicite : ports et îles. De la fraude au contrôle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> s.)*, dir. M. Figeac, Ch. Lastécouères, Paris 2012, p. 95-112.

<sup>38</sup> E. Cieślak, J. Rumiński, *Raporty rezydentów francuskich w Gdansk w XVIII wieku (1715-1719)*, t.1, Gdańsk 1964, p. 9.

<sup>39</sup> P. Pourchasse, *Le Commerce du Nord. Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes 2006, p. 101.

### 1.3. LES LIVRAISONS DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DANS LE XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE

Pour analyser l'échelle de l'assortiment des vins français importés en Pologne, nous avons utilisé les fonds des commerçants déposés aux Archives Départementales de la Gironde. Les fonds contiennent des documents concernant environ 650 maisons de commerce. Nous avons noté que suite à l'intermédiation hollandaise dans le commerce du vin français en Pologne, les archives des commerçants à Bordeaux n'ont fourni que des informations de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle concernant les contacts directs des marchands de Bordeaux avec ceux de Dantzig. Pour réaliser les objectifs de la thèse nous avons choisi d'analyser les documents de sociétés Hoffman & Jacobi et Bluth & Höpffner.

Johann Christian Jacobi était né à Penzlin, Mecklenburg. Il est arrivé à Bordeaux dans les années quarante du XVIII<sup>e</sup> siècle. Sa société de commerce est devenue un raccordement entre le port bordelais et les villes de l'Europe du nord et de l'Europe centrale. Dans l'assortiment des marchandises offertes par Hoffman & Jacobi nous avons trouvé, à part du vin<sup>40</sup> bien sûr, du café<sup>41</sup>, de l'eau-de-vie et des épices<sup>42</sup>.

En suivant les correspondances<sup>43</sup> conservées dans les archives départementales, nous avons pu identifier les marchands dantizgois qui s'approvisionnaient chez Jacobi. Selon les documents justificatifs, parmi les marchands Dantzig, ce sont Samuel Zachert et Ernest Ferdinand Wikke qui étaient les plus actifs au niveau de l'achat du vin. Les commandes effectuées par Wikke dans les années 1761-1774<sup>44</sup> nous ont permis d'observer la dynamique d'achat ainsi que l'assortiment des vins.

---

<sup>40</sup> ADG, H&J, signature 7B 1544: correspondance: G. Fluge à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 17 I 1776.

<sup>41</sup> ADG, H&J, signature 7B 1544: correspondance: G. Fluge à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 4 I 1776, 9 II 1776, 9 VI 1776, 14 VI 1776, 26 VI 1776; König à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 6 II 1771, 6 IV 1771, 25 IV 1772, 22 VI 1773, 29 VI 1773; R.W. Moir à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 31 VIII 1773, 17 IX 1773, 10 I 1774, 28 I 1774; F. Wikke à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 18 I 1769, 15 IV 1769, 16 IX 1769, 9 XII 1769, 16 VI 1770, 30 VI 1770, 6 X 1770, 16 II 1771, 3 II 1773, 4 I 1774, 20 II 1776, 15 II 1776

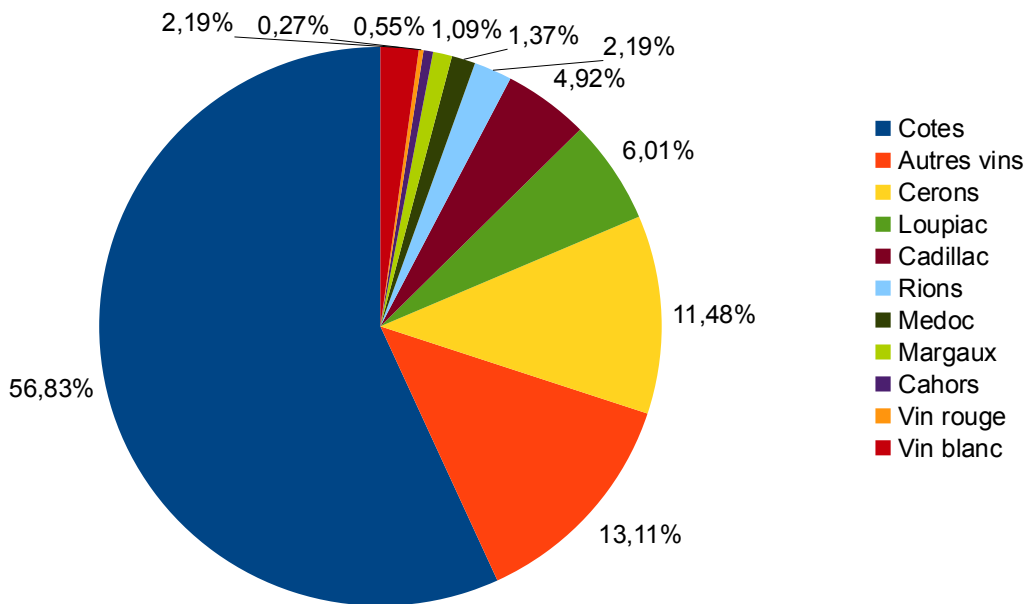
<sup>42</sup> ADG, H&J, signature 7B 1544, correspondance: König à J.Ch. Jacobi, Gdańsk 6 II 1771, 21 VIII 1771, 22 VIII 1772.

<sup>43</sup> ADG, H&J, signature 7B 1544.

<sup>44</sup> ADG, H&J, signature 7B 1553.



Graphique 5 : Les tonneaux du vin acheté par E.F. Wikke chez Hoffman et Jacobi<sup>45</sup>



Graphique 6 : L'assortiment du vin acheté par E.F. Wikke chez Hoffman et Jacobi<sup>46</sup>

Après l'analyse des achats de Wikke<sup>47</sup>, nous avons pu constater que la relation entre les vins blancs et les vins rouges était plutôt équilibrée, néanmoins en faveur des

<sup>45</sup> ADG, H&J, signature 7B 1553, *Livre d'ordres (1759-1776)*.

<sup>46</sup> *Ibid.*

vins blancs. En concluant, la plupart des vins étaient des vins doux. Il y avait aussi des vins non identifiés, ainsi que des vins kascher. La comparaison de cette gamme de vins achetés par Wikke avec les listes des vins des caves de la noblesse polonaise nous a montré la disproportion sur les informations concernant les boissons figurant dans les sources polonaises.

Un autre exemple de relations commerciales entre les marchands de Pologne et ceux de Bordeaux a été fourni par la société Bluth & Höpffner. Hermann Theodore Bluth, fondateur de la maison Bluth & Höpffner, est arrivé à Bordeaux avant Jacobi. Son partenaire, Johann Peter Höpffner, est venu en Aquitaine en juillet 1743 de Hambourg. En cours des prochaines trente années, la société Bluth & Höpffner s'occupait du commerce du vin entre Bordeaux et les villes hanséatiques. Les nombreuses correspondances conservées dans les archives nous ont prouvé que la société avait tenu plus de contacts avec les marchands de Stettin<sup>48</sup> que de Dantzig<sup>49</sup>.

Parmi les marchands de Stettin, il faut mentionner également le nom de Jacob Vanselow, un des plus grands marchands du vin dans le rayon baltique pendant la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous n'avons pas trouvé des évidences directes prouvant que les vins de Vanselow étaient redistribués en Pologne, mais il fallait prendre en considération que beaucoup de marchands de vin de Posen s'approvisionnaient à Stettin, probablement chez les grossistes comme Vanselow.

Dans la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la société Bluth & Höpffner envoyait à Dantzig surtout des vins blancs, comme Haut Barsac et Bergerac. Néanmoins, la documentation du commerce de Bluth & Höpffner n'était pas assez complète pour pouvoir analyser l'assortiment des vins comme nous l'avons fait dans le cas de Hoffman & Jacobi.

Les fonds de la société Schröder & Schyler nous ont amené plus d'informations sur les relations commerciales entre Bordeaux et Dantzig. Comme suite à la croissance du nombre d'immigrés à Bordeaux en 1723, la quantité de nouvelles sociétés est montée. Une de ces sociétés, Schröder & Schyler, était particulièrement intéressante pour les études sur le vin français en Pologne. Leur position était bien établie dans les

---

<sup>47</sup> ADG, H&J, signature 7B 1554, correspondance: E.F. Wikke à J.CH. Jacobi 18 II 1769, 9 III 1769, 15 IV 1769, 24 VI 1769, 16 IX 1769, 9 XII 1769, 8 I 1770, 17 III 1770, 16 VI 1770, 30 VI 1770, 8 X 1770, 16 II 1771, 28 IX 1771, 18 I 1772, 29 IX 1772, 18 VI 1772, 22 VII 1772, 11 XII 1772, 10 VIII 1773, 4 I 1774, 1 II 1774, 2 XII 1774, 23 II 1775, 20 X 1775, 20 II 1776, 16 III 1776, 15 X 1776.

<sup>48</sup> ADG, B&H, sygn, 7B 1128, *Correspondence commercial, Stettin*: Bluth (Petrus- Gottlieb) (1733); Fornicke (1754); Gosier (1760); Kretzschmer (1737-1740); Kruth (1741-1754); Liborius (1732-1740); Lignitz (1770-1771); Mader (1739-1740); Scherenberg (1733-1734); Sprenger (1733); Vanselow (1732-1740); Voigt (1737-1738).

<sup>49</sup> ADG, B&H, signature 7B 1124, *Correspondence commercial, Dantzig* (1737-1738), (1740)

villes du Nord : Dantzig, Stettin, Copenhague, etc. La période entre 1763 et 1776 à Dantzig était marquée par une montée du nombre des commandes du vin français. Dans ce temps l'importation des vins de France en Pologne a augmenté trois fois.

La quantité considérable des sources a permis de voir les montants et les fréquences d'achat. Ces données nous ont permis de nous approcher aux assortiments des vins (Cahors, Sauternes, Médoc) choisis par les marchands de Pologne pendant la période 1788-1816. La plupart des boissons étant spécialement « raffinées » et en conséquence vendue plus cher.

La majorité des commandes provenaient de Dantzig. Mais nous avons pu trouver aussi des commandes envoyées à Schröder & Schyler de Torun. Habituellement, le marché de Torun était approvisionné par les marchands dantzigois. Nous avons pu observer alors que la dominance de Dantzig avait causé chez Schröder & Schyler parfois des rejets de commandes directes de Torun au profit des vins de Dantzig.

Parmi tous les marchands qui ont commandé du vin chez Schröder & Schyler, il fallait noter les clients exceptionnels. Dans le livre de commandes, sous la date du 4 mai 1790, nous avons pu voir le nom du Comte Prote Potocki de Varsovie, qui a commandé « 8 barriques de vin raffiné par le propriétaire ». Nous avons supposé que le Comte, c'était Anotni Protazy Potocki, appelé Prot. Dans les années quatre-vingt du XVIII<sup>e</sup> siècle, Potocki était directeur de la Compagnie du Commerce de la Mer Noire et le fondateur de plusieurs maisons de commerce. La commande des vins, enregistrée dans le livre de comptabilité de Schröder & Schyler, a été effectuée trois ans avant la faillite de Potocki, entraînée par la crise financière liée au Deuxième Partage de la Pologne.

La remarque sur les vins raffinés n'était pas vraiment claire pour nous. Probablement, le processus de raffinage équivaut soit à la sélection des meilleurs vins, soit à la préparation spéciale en ce qui concerne la manipulation du vin effectué par l'ajout d'ingrédients particuliers.

Concernant les documents commerciaux de Schröder & Schyler, nous n'avons pas trouvé assez d'informations sur la nature des vins importés en Pologne. Néanmoins, après comparaison des commandes de Dantzig et celles de Stettin, nous avons remarqué que ces dernières étaient beaucoup plus détaillées. Nous avons essayé de deviner la nature du vin français importé en Pologne, avec une réflexion focalisée sur la présence du vin en Pologne même et les processus de manipulation de son goût et de son apparence dans le marché polonais.

## 2. LA FALSIFICATION ET LE GOÛT

En partant des sources concernant le commerce du vin français en Pologne, nous avons remarqué le problème de l'identification du vin ainsi que les méthodes le transformant. L'identité du vin a constitué un des axes de recherche élaboré dans le troisième chapitre de la thèse. Par l'identité du vin, nous entendons un ensemble d'attributs constituant le vin grâce auxquels l'idée du vin était façonnée chez les consommateurs.

Dans l'analyse de l'identité du vin, le nom de la boisson a joué un rôle très important. La désignation du vin constitue ainsi la première étape pour l'identification de la boisson. Selon le nombre d'intermédiaires et la proportion des modifications et mélanges apportés au vin, le nom « vin français » est devenu une vaste catégorie contenant plusieurs types de boissons.

Pour présenter les modifications et la transmission du communiqué « le vin français — le vin naturel » nous avons pris l'exemple de la fraude du vin français vue par rapport aux documents officiels, la littérature, les documents concernant la vie quotidienne ainsi que le regard des étrangers, par exemple Hubert Vautrin. Précepteur des magnats en Lituanie, il était non seulement un éducateur du jeune Kazimierz Sapiecha, mais aussi un observateur attentif de la vie quotidienne en Pologne à la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans son « Observateur de la Pologne », il avait souligné la vie festive de la noblesse polonaise, des mœurs à table, des banquets, des toasts, de la somptuosité. Parmi les commentaires du Français, nous en avons trouvé un particulièrement intéressant, concernant la consommation du vin. Vautrin écrit qu'à la table polonaise « à côté de chaque couvert se trouve une petite fiole remplie d'un vin blanc aigret, qu'on appelle vin de France et une grande carafe d'eau »<sup>50</sup>. Puis l'auteur a consacré un paragraphe aux vins hongrois qui sont excellents en Pologne et considéré comme les vins les plus nobles par les Polonais. La disproportion entre la description des vins hongrois et français est impressionnante. Il faut noter que Vautrin a utilisé l'expression : « le vin qu'on appelle vin de France » nous amenant à la question de quel vin français il avait vraiment parlé ? Est-ce que l'expression « vin de France »

---

<sup>50</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, p. 210.



témoignait de la mauvaise réputation des vins français en Pologne, qu'appelle-t-on un vin « français » ? Est-ce que c'était un synonyme de mauvaise boisson ? Peut-être Vautrin doutait-il que le vin servi à la table polonaise fût vraiment un vin français ? Ces questions concernant l'identité du vin nous ont permis de suivre l'évolution de la place du vin français sur la table polonaise entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Particulièrement intéressante, pour nous, était l'analyse de la perception du vin français en Pologne. Une grande signification dans cette matière ont eu les chemins de livraison du vin français en Pologne et les fournisseurs, ainsi que les processus d'amélioration du goût, de renforcement du vin, de falsification ou la mode régnant en ce moment donné. Tous ces facteurs étaient considérés au cours de l'analyse du changement de la perception du vin français en Pologne à l'époque moderne.

Selon notre hypothèse, la falsification avait joué un grand rôle dans la perception de la boisson française par les consommateurs polonais. Nos études étaient focalisées sur trois aspects. Premièrement, nous avons présenté le rôle socioculturel de la consommation du vin en Pologne et de la présence de la fraude et de ses résultats. La présentation de l'évolution de la position du vin français aux tables polonaises au cours des siècles nous a permis d'étudier le changement des préférences gustatives et le développement de la mode pour les boissons alcoolisées en Pologne. Deuxièmement, nous avons analysé le rôle spécifique de la fraude et de la falsification dans la création du vin, suivant les méthodes appliquées contre la falsification qui permettaient de reconnaître la fraude. Nous avons regardé la trajectoire de l'implantation des vins français en corrélation avec une politique de goût pratiquée par les marchands de vin. Nous avons observé comment dans un pays de la bière et de l'hydromel, le vin français atteignait une position importante, et comment ce vin a dû être transformé pour devenir particulièrement apprécié en Pologne.

Nous avons classé les sources qui ont servi pour ces études dans deux catégories : les sources officielles et celles de la pratique. Dans la première catégorie, nous avons considéré les documents imprimés ainsi que les manuscrits concernant le problème de la fraude au discours officiel, les taxes des voïvodies, les annonces, les serments des négociants en vin, etc. Dans ces sources nous avons observé la fraude et la falsification dans le contexte du règlement de la vente et de la garde du vin, ainsi que le système de sanction pour violation de la loi. Les guides de l'économie domestique, les calendriers et la littérature médicale constituent un pont entre la théorie et la pratique.

Dans leur contenu nous avons trouvé des recettes pour améliorer le goût du vin ou même pour créer un vin différent.

## 2.1. LE PROCESSUS DE LA FRAUDE DU VIN EN POLOGNE

En Pologne la diffusion du vin est remarquable surtout au cours du XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècle. À partir de cette époque, nous avons pu remarquer, en effet, que les vins français, espagnols ou grecs étaient présents non seulement sur les tables royales et celles des magnats, mais que l'ensemble de la noblesse était de plus en plus attirée par la consommation de cette boisson. Cependant, l'importation du vin était accompagnée par la fraude et la falsification. Nous avons remarqué dès la période de la renaissance que ce phénomène était bien connu non seulement dans les documents officiels, mais les poètes et les écrivains ont aussi donné leurs impressions concernant le processus de la fraude. Andrzej Frycz Modrzewski dans ses œuvres écrivait à propos de « liberté » des aubergistes et des marchands qui ont « falsifié et épicé leurs vins » en montant le prix de cette boisson frelatée<sup>51</sup>. Dans la littérature nous n'avons pas trouvé seulement des avis des moralistes, mais aussi la description des méthodes les plus courantes de la contrefaçon, ainsi que ingrédients les plus courants utilisés pour changer le goût du vin: les œufs, le soufre, le lait, l'alcool et les épices<sup>52</sup>. Les composants plus dangereux comme la chaux, le plomb ou l'arsenic étaient utilisés par des contrefacteurs spécialistes<sup>53</sup>. Les vins préparés par eux avaient très souvent une grave influence sur la santé et ils pouvaient causer des maladies du ventre, la dépression ou même l'empoisonnement.

Un des facteurs stimulant le développement des pratiques frauduleuses était la montée de la position du vin en Pologne au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle surtout lié avec l'arrivée de la mode pour le champagne. De ce fait, dans les documents officiels concernant le commerce du vin, les avertissements contre la fraude et la falsification des vins étaient bien présents. Parmi de nombreux dossiers des annonces concernant l'importation, le stockage, la vente et la consommation des vins en Pologne, nous avons

<sup>51</sup> A.F. Modrzewski, *O poprawie Rzeczypospolitej*, Przemysł 1857 (1551), p. 81.

<sup>52</sup> A. Jarzębowski, *Gościniec, albo krótkie opisanie Warszawy*, Warszawa 1974 (1643), p. 82.

<sup>53</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, p. 159.

choisi comme exemple les taxes des voïévodies. Ces documents servant à fixer les prix pour les marchandises contiennent des informations uniques pour un historien du vin. En les étudiant, nous avons pu remarquer non seulement la fluctuation du prix des boissons particulières, mais aussi les notations sur le commerce du vin et le stockage. Dans ce cas, nous avons analysé les taxes de voïévodie de la région de Posen entre 1721 et 1779<sup>54</sup>, en commençant au moment où le commerce du vin et de sa consommation était bien répandu parmi la noblesse et la bourgeoisie polonaise et finissant avec les dernières années d'existence de ce type de législation.

Les règlements concernant l'arrêt de la falsification étaient régulièrement répétés lors de la mise en place des taxes, nous donnant ainsi des indices sur la procédure de la fraude, qui, malgré les menaces des sanctions sévères, n'était pas facile à éliminer.

En dehors de la lutte contre la falsification, nous avons trouvé dans ces documents, surtout au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, des règles concernant l'entreposage des vins. Sous peine d'amende, il était interdit de stocker ensemble dans la même cave certaines sortes de vins<sup>55</sup>: les vins hongrois avec les vins français ; les vins hongrois avec les vins silésiens ; les vins d'outre-mer, les vins français, les vins silésiens avec les vins hongrois<sup>56</sup>. Les précautions prises dans les taxes de voïévodies ont témoigné que la pratique de mélanger de bons vins avec des vins très médiocres, pour transformer le goût et de monter la valeur de la marchandise, était très répandue.

Dans les mêmes documents, nous avons trouvé une autre manière de préserver la légalité de la vente et de la consommation du vin - les serments<sup>57</sup>. Les premiers serments des négociants de vin en Pologne apparaissent déjà au XIV<sup>e</sup> siècle<sup>58</sup> et leur forme n'était presque pas modifiée jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>59</sup>. Pourtant, grâce aux exemples des serments concernant les aubergistes et marchands de Posen, nous avons pu voir le fonctionnement de ce système frauduleux. Leur lecture nous a apporté la connaissance sur les personnes qui ont pu participer à la fraude, les techniques de falsification du vin ainsi que les profits financiers liés à cette pratique.

<sup>54</sup> APP, Taksy, signature 448, fol. 306; signature 447, fol. 35v; signature 126, fol. 4-5; signature 128, fol. 294-295; signature 134; signature 135, fol. 1; AmP, Taksy, signature I.279, fol. 24-25, 144, 162, 187-188, 211, 232, 253, 301, 362, 381, 397, 414, 439, 440.

<sup>55</sup> APP, signature 126, fol. 4-5, Gr. Kalisz 343, signature 134.

<sup>56</sup> APP, Taksy, signature 126, fol. 4-5; signature 134; signature 135, fol. 1.

<sup>57</sup> APP, Taksy, signature 128, fol. 295.

<sup>58</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Warszawa 1830, p. 272-273.

<sup>59</sup> APP, AmP, signature I.2112, *Rota przysięgi o sprzedaży wina II poł. XVI*; Z. Gloger., *Encyklopedia Staropolska*, t. 3-4, Warszawa 1958, p. 439 ; B. Baranowski, J. Bartyś, A. Keckowska et al., *Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII-XIX wieku*, t. 1, Wrocław 1958, p. 545.

Les documents juridiques ainsi que les serments exigés à effectuer par les marchands de vin donnaient seulement un regard théorique sur le phénomène de la fraude du vin en Pologne à l'époque moderne. En les confrontant avec les témoignages de la pratique de la fraude dans le commerce du vin, nous avons remarqué facilement un grand problème concernant le respect du règlement des taxes des voïévodies et des autres obligations protégeant les consommateurs contre l'achat des vins frelatés.

Pour mieux comprendre le problème social de la falsification des vins importés en Pologne, il fallait se focaliser sur les circonstances des achats. Dans la plupart des cas, la riche noblesse polonaise se permettait d'effectuer ses approvisionnements en vin par le chemin le plus sûr : en envoyant des serviteurs directement chez les vigneronns en Hongrie<sup>60</sup>, soit à Dantzic où ils attendaient les bateaux avec la cargaison. Les autres consommateurs qui n'avaient pas un tel privilège devaient s'adresser aux services d'intermédiation des marchands du vin qui dans la plupart des cas ont manipulé les qualités et le prix du vin.

Quand l'acheteur voulait s'assurer de la qualité du vin demandé, il fallait qu'il suive le parcours de sa livraison. Les domestiques envoyés aux vignobles hongrois ou à Dantzic recevaient des passeports<sup>61</sup> leur permettant l'approvisionnement légal du vin, ainsi que des instructions détaillées concernant la sorte, le goût, la qualité et la quantité du vin demandé ainsi que les commentaires concernant la reconnaissance de l'authenticité du vin. Grâce à la correspondance<sup>62</sup> entre les nobles et leurs courtiers qui étaient chargés de l'achat du vin, nous avons pu étudier les formes d'acquisition, les remarques sur la qualité du vin, ou la façon selon laquelle le vin était choisi. Nous avons noté que la plupart des décisions d'empette du vin étaient basées sur des échantillons des vins pris par les serviteurs pendant leur séjour soit dans les vignobles soit à la porte baltique.

Le facteur essentiel influençant la bonne acquisition était la notion de l'originalité du vin. Selon le dictionnaire de la langue polonaise de Samuel Linde<sup>63</sup> la

---

<sup>60</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature XXI/22, correspondance: Skiwski à Jan Klemens Branicki, 30 III 1739, fol. 1-3; APK, AS Teki arabskie, signature 10/4, X. Paweł Karol, *Dobra węgierskie. Wino stamtąd sprowadzane*, 1720, fol. 5, 9; 1742, fol. 19.; Archiwum Potockich z Łańcuta Korespondencja, signature 1660, *Korespondencja Zasławskich*, 14 IX 1649, b.n.; signature 1741, *Korespondencja Czartoryskich*, 24 X 1755, b.n.

<sup>61</sup> AGAD, AR XI, signature 122, *Anna z Sanguszków sprawy gospodarcze*, 1721-1745, fol. 3, 9,34, 40, 57-58, 88; AR XXI, signature J 62, *Jaszewski Józef. Brulion pasportu do Węgier po wina oraz kopia asygnacji na ten przedmiot*, 1759.

<sup>62</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature XXVIII/182, correspondance: Kazimierz Lichomski à Jan Klemens Branicki, 16 XII 1745, fol. 20-22.

<sup>63</sup> S.B. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. 1, Lemberg 1854, p. 628.

falsification était un processus « d'enlever la vraie substantialité » de quelque chose. Cette définition provenant du début du XIX<sup>e</sup> siècle a provoqué plusieurs questions concernant la possibilité de définir cette substantialité du vin et l'existence d'un modelé stable et bien reconnu du vin.

Toutes ces questions nous ont amené à la réflexion sur les pratiques de falsification du vin importé de France en Pologne. Au début, les modifications du vin appliquées par les Hollandais aux vins achetés en France n'étaient que mal vues par les Français. Néanmoins, progressivement ces pratiques ont influencé la production du vin dans les régions viticoles françaises. Nous avons trouvé en Pologne et en France un grand nombre de recettes<sup>64</sup> permettant d'imiter<sup>65</sup> ou de changer la couleur, le goût et les autres caractéristiques du vin.

## 2.2. LE RÔLE DE LA FALSIFICATION, ENTRE L'IMITATION ET LA CRÉATION

Les questions posées dans cette partie du chapitre concernent alors la frontière entre le vin naturel et le vin modifié et falsifié et la détermination de la frontière entre les deux. Finalement, nous nous sommes intéressés aux répercussions de la falsification dans le processus de l'imitation du vin ou dans la création de nouvelles boissons et de nouvelles modes.

Les remarques de Hubert Vautrin concernant le vin blanc aigre, appelé « vin de France », ont pu aider à préciser certains problèmes pressants. Les observations faites par Vautrin sur vie quotidienne et des mœurs de la noblesse polonaise à la fin du XVIII<sup>e</sup>

---

<sup>64</sup> « Prenez 250 livres de sucre royal: mettez-les dans une cuve tenant 2 muids; remplissez-la d'eau de source jusqu'à 16 pintes environ du bord; mettez-la ensuite dans un lieu chaud ou dans un cellier; ajoutez-y 3 ou 4 livres de levure de bière fraîche, faite sans houblon, ou plutôt d'écume de vin nouveau: la liqueur en peu de mois fermentera et produira de fort bon vin sans couleur et sans odeur, mais susceptible de prendre l'une ou l'autre, telle qu'on voudra la lui donner. Par exemple, avec la teinture de tournesol, on fera du vin rouge et avec un peu d'huile essentielle on lui donnera l'odeur que l'on juge à propos »; « Prenez 4 onces de ce qu'on appelle communément drapeau de tournesol; mettez-les dans un vaisseau de terre, versez dessus 1 pinte d'eau bouillante, couvrez bien le vaisseau et laissez le refroidir/ après cela passez la liqueur dans un filtre, vous la trouvez d'un rouge très foncé, tirant un peu sur le pourpre; en mêlant une petite portion de cette liqueur dans une grande quantité de vin blanc, elle lui communique une belle couleur rouge brillante »: *L'Encyclopédie / Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers sous la plume du Chevalier Louis de Jacourt 1704-1779*, cité par J.-F. Gautier, *Le vin et ses fraudes*, Paris 1995, p. 14-15.

<sup>65</sup> APP, Klasztor Benedyktynów w Lublinie, signature 477, [*Przepis na produkcję szampana*], b.d. ; APK, AS Teki arabskie, signature 535/8, *Recette de vin de Hongrie*, b.d.

siècle ne se sont pas trop différenciées des légendes concernant l'ivresse, le luxe et la volupté régnant en Pologne à l'époque baroque.

Nous avons déjà présenté un vaste assortiment de boissons de la France présentes sur les tables polonaises entre le XVII<sup>e</sup> siècle et le XIX<sup>e</sup> siècle, alors que Vautrin avait surtout parlé de vin d'une plus basse qualité. Peut-être ce vin de France constituait une sorte de synonyme péjoratif de vin de qualité médiocre. Nous avons pu ainsi supposer que Vautrin essayait de discréditer la connaissance des Polonais sur le vin français. La modification de la boisson sur le chemin de Bordeaux à Dantzig a pu changer la notion de qualité de ce vin. Pourtant, la notion de « bon vin » en France et en Pologne était assez différente.

Pour répondre à nos questions sur la frontière entre fraude et naturalité, il fallait observer le phénomène de la falsification. Dans la littérature des guides d'économie domestique ainsi que dans les calendriers, nous avons pu trouver des informations concernant les transformations du vin. Grâce à l'analyse des recettes, nous avons pu les répartir selon trois catégories : les recettes permettant de découvrir la fraude ; les moyens d'éliminer les défauts du vin ; les formules utilisées pour l'amélioration du goût de la boisson.

### **2.2.1. LES MÉTHODES DE RECONNAÎTRE DU VIN FALSIFIÉ**

En première catégorie, nous avons placé un grand éventail des méthodes permettant d'éviter l'achat du vin falsifié. Elles décrivaient comment il fallait protéger le vin acheté, comment il fallait prendre des échantillons de vin, négocier l'achat avec les marchands et assurer la qualité des cargaisons demandées.

La littérature de référence et les guides d'économie domestique offrent de nombreux conseils pour se méfier de la contrefaçon du vin. Parmi eux se trouvaient ceux qui permettaient de découvrir dans le vin présence de chaux, de soufre ou d'alun. Il fallait par exemple observer le vin dans un récipient transparent, pour voir le dépôt des substances ajoutées. Une odeur spécifique pouvait aussi indiquer la présence de l'eau-de-vie ou de soufre dans le vin. Le goût aussi permettait de reconnaître une fraude sur le vin. Le sentiment de brûlure après dégustation indiquait l'incorporation de substances nuisibles.

La présence de l'eau était considérée comme le défaut le plus répandu dans le vin. Les méthodes grâce auxquelles il était possible de détecter de l'eau ajoutée au vin s'intégraient dans la continuité des manières de découvrir la fraude. L'utilisation de la « poire de forêt » pour révéler la fraude était présente dans plusieurs ouvrages du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pourtant, il existait aussi d'autres méthodes, par exemple, il fallait cuire le vin dans un pot d'argile et ensuite le placer dans un endroit bien ensoleillé. Si le vin devenait aigre, c'était sûr qu'il contenait de l'eau.

Dans la correspondance d'Hetman Jean Klemens Branicki, nous avons découvert de nombreux fragments concernant l'achat de vin à Dantzig.

En 1763 Branicki a écrit au maréchal de son palais à Białystok à propos du choix du vin pour l'achat :

Staraj się proszę aby też sprawunki wszystkie ceną sprawiedliwą w gatunkach najlepszych pokupione były, osobliwie wina. Rekomenduję się bo może i w roku przeszłym innsze Pan poobierałeś, a innsze wcale kupcy na statku wydali. Proszę ten zwyczaj, że cokolwiek Pan (...) obierasza aby zaraz popieczętować bo już odmienić nie będą mogli<sup>66</sup>.

Dans un autre exemple de lettre écrite, par le courtier de Branicki nous avons aperçu le problème de l'approvisionnement en vins français, en particulier de muscat :

Wina de Lunel nie ma w Gdańsku, byłem u Pana Mathy bankiera dowiedzieć chcący się u kogo go dostać może, odpowiedział mi wina de Lunel nie dostanie prawdziwego jest tu u jednego winiarza ale to skomponowane wino, nie życzę go brać bo nie jest prawdziwe nim by na miejsce doszło zepsuło by się<sup>67</sup>.

Malgré les précautions prises par les amateurs de bons vins, les fraudes étaient courantes: finalement, les tonneaux n'étaient pas assez remplis, le timbrage était violé, etc. Les méthodes de protection du vin n'étaient alors pas toujours efficaces.

---

<sup>66</sup> « Fais de bons achats à Dantzig, surtout le vin, car l'année passée tu as choisi un vin différent et les marchands t'ont donné encore un autre différent – tout ce que tu choisiras, tu dois marquer avec un sceau, comme ça ils ne vont pas pouvoir échanger le vin » : AGAD, Archiwum Roskie, signature Supl. 19, correspondance: Jan Klemens Branicki à Cicierski, 9 V 1763, fol. 356.

<sup>67</sup> « On ne trouve pas du vin de Lunel à Dantzig. J'étais chez monsieur Mathy – banquier pour se renseigner où l'on peut l'acheter. Il m'a répondu qu'on ne trouvera pas ici du vrai vin de Lunel. Un marchand le possède, mais c'est un vin composé, je vous déconseille de le prendre, car il ne va pas tenir le voyage » : AGAD, Archiwum Roskie, signature VIII/55, correspondance : Janiszewski à Jan Klemens Branicki, 29 V 1766, fol. 85-87.

### 2.2.2. LES MÉTHODES POUR ÉLIMINER LE DÉFAUT DU VIN

Le deuxième groupe de recettes contient celles qu'étaient liés au processus d'élimination des défauts du vin causés par la fraude ou par les mauvaises conditions de transport. Après avoir analysé les sources, nous avons pu constater que ce type de recettes était plus nombreux que les recettes appartenant aux deux autres catégories présentées.

La richesse des recettes dans les guides d'économie domestique de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle nous a permis de distinguer plusieurs groupes de défauts dans le vin : l'acidité, la brûlure, le manque de transparence, la pourriture, les défauts qui provoquent le changement de couleur, de l'odeur, du goût et de la texture du vin, etc.

Parmi les ingrédients servant comme remède pour ces défauts, nous avons noté : le romarin, la mélisse<sup>68</sup>, l'armoise, la sauge<sup>69</sup>, etc. Néanmoins, beaucoup des remèdes étaient appliqués aussi par les contrefacteurs professionnels eux-mêmes. Nous avons supposé qu'ils se sont servis des recettes présentes dans les sources, surtout de celles permettant de changer le vin pour une courte durée<sup>70</sup>. Ils choisissaient alors les ingrédients les plus nuisibles pour la santé comme le plomb, l'alun<sup>71</sup> ou le soufre. Cependant, parmi les ingrédients ajoutés au vin, c'étaient le lait et les œufs qui semblent être les plus communs. Nous avons aussi trouvé des recettes avec des ingrédients rares, tels que, par exemple, le safran<sup>72</sup>. Au cours de l'analyse des sources, nous avons aussi remarqué un grand nombre de copies des recettes qui se répétaient dans les formes presque non modifiées.

---

<sup>68</sup> *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane...*, Warszawa 1792, p. 81.

<sup>69</sup> *Sekreta ciekawe...*, op. cit., p. 75-76; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska każdemu na zawsze potrzebne z Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1751, fol. B; Id., *Kontynuacja Praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752, fol. D; *Alexego Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758, p. 359.

<sup>70</sup> *Alexego Pandemontana...*, p. 364-365.

<sup>71</sup> *Ibid.*, p. 362.

<sup>72</sup> *Ibid.*, p. 359.



### 2.2.3. LES MÉTHODES DE CHANGEMENT DU GOÛT DU VIN

Dans le dernier groupe, nous avons mis les méthodes permettant de changer le goût du vin. Nous les avons différenciés par celles qui se référaient à l'amélioration du goût même, et celles grâce auxquels il était possible d'imiter le goût de vins particuliers. La transformation du goût fût effectuée par l'addition d'épices ou la consommation de produits alimentaires spécifiques ensemble avec le vin. Aussi les méthodes de vieillissement du vin sont devenues de plus en plus répandues. Pour bonifier les vins de médiocre qualité, il fallait les mélanger avec des vins plus nobles ou plus corsés, par exemple avec le vin espagnol - *petercyment*.

Néanmoins, toutes les méthodes légales, et bien connues grâce aux publications courantes, appliquées par les domestiques étaient aussi utilisées par les contrefacteurs professionnels pour changer le goût ou les qualités du vin en trompant les consommateurs. Il fallait alors marquer une frontière entre la fraude et les pratiques admissibles dans la modification de la nature du vin. Selon le contexte et les intentions, la même recette pouvait avoir comme but d'améliorer le vin, d'en éliminer les défauts, ou de servir de méthode de falsification.

La notion du vin falsifié pouvait être aussi différente selon le pays. En Pologne, un pays où le vin était importé, certaines pratiques n'étaient pas considérées comme une fraude. Par contre en France les mêmes pratiques étaient vues comme une action contre l'authenticité du vin. La perception de la fraude changeait alors par rapport au contexte culturel dans lequel le vin fonctionnait. Comme exemple nous avons présenté la consommation du vin coupé avec de l'eau. Dans le cas des consommateurs en Pologne, le mélange de l'eau avec du vin était vu comme une tromperie et une falsification même si le vin était servi exprès de telle façon par l'hôte. Par contre, dans les pays du vin comme la France ou l'Italie, cette action était courante encore jusqu'au XVIII<sup>e</sup><sup>73</sup> siècle et non seulement naturelle, mais aussi bien vue parmi les convives.

En changeant le goût du vin, en l'améliorant, il était possible d'imiter des vins particuliers, surtout dans le cas de l'absence de certains vins sur le marché ou à cause de

---

<sup>73</sup> A.L. Martin, *The baptism of wine*, « *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* », vol. 3, n° 4, p. 21-30.

leur indisponibilité dû à des prix trop élevés. Dans le calendrier de Stanislaw Dunczewski de l'année 1751, nous avons trouvé un exemple de processus d'imitation du vin. Selon la recette mentionnée, après avoir ajouté des blancs d'œuf, du lait, de la cannelle, du gingembre et des gousses dans le vin hongrois, il était possible d'obtenir une boisson imitant parfaitement le goût du vin italien lequel, comme ajoutait l'auteur, était rare en Pologne. Dans les recettes analysées, nous avons trouvé celles qui permettaient de copier le vin du Rhin<sup>74</sup>, le vin italien<sup>75</sup>, etc.

Le plus grand nombre de ces recettes traitaient de la façon de créer du vin muscat. Pour recevoir du muscat à partir de vin ordinaire, il fallait utiliser : une fêlure de sureau, des noyers, des macis, de la coriandre, un clou de girofle, du sucre<sup>76</sup>, etc. Nous n'avons pas rencontré de recettes permettant d'imiter le vin hongrois ou français, à l'exception d'un groupe de recettes de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et du XIX<sup>e</sup> siècle, décrivant l'imitation du champagne et des grands crus bordelais.

Pourtant, toutes les recettes ne servaient pas à l'imitation d'un vin particulier, plus souvent l'objectif de la manipulation du vin concernait le changement des caractéristiques d'un vin donné. Les techniques de modification s'appliquaient le plus souvent dans le but d'obtenir un vin plus sucré, de réduire l'acidité, de changer la couleur vers un rouge plus profond ou vers la couleur d'or selon le vin, de renforcer le vin avec un autre vin plus savoureux ou avec de l'alcool plus fort, de faire paraître le vin jeune plus vieux. Le renforcement des vins faibles par des plus puissants n'était pas effectué seulement dans la cave de la noblesse, mais aussi chez le producteur de vin, par exemple en Hongrie. Les modifications précédentes étaient effectuées et supervisées par des domestiques qualifiés<sup>77</sup>.

La pluralité des méthodes appliquées pour éviter la fraude du vin a aussi ressorti la complexité du phénomène de la contrefaçon. Le problème n'a pas seulement concerné la désignation des pratiques de manipulation du vin en tant que pratiques de fraude, mais aussi la définition du vin comme produit naturel.

---

<sup>74</sup> *Alexego Pandemontana...*, *op. cit.*, p. 368.

<sup>75</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, fol. C2.

<sup>76</sup> *Sposoby ciekawe...*, *op. cit.*, p. 44; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska...*, fol. A2; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej...*, fol. C2; *Obserwacje ekonomiczne...*, *op. cit.*, p. 130.

<sup>77</sup> D. Bąkowski-Klois, *Zarządcy dóbr Elżbiety Sieniawskiej – studium historii mentalności 1704-1726*, Kraków 2005, p. 18.

#### 2.2.4. LE VIN ET LA FRAUDE ENTRE LA NATURALITÉ ET LA QUALITÉ

Dans la réflexion concernant la fonction de la fraude se situant entre l'imitation et la création, nous avons considéré l'aspect de la qualité du vin, vulnérable aux changements. D'un côté, nous nous sommes aperçus que les vins naturels, sans l'ajout d'ingrédients, avaient une qualité plus grande pour les consommateurs. D'ailleurs, l'appréciation organoleptique permettait de juger la qualité du vin par son goût, lequel n'étant pas forcément toujours naturel et potentiellement obtenu par des modifications complexes de la boisson. Cette querelle des approches envers la nature du vin était observée dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle entre les producteurs en France et les récepteurs du vin — les Hollandais<sup>78</sup>. Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans la littérature des guides de l'économie domestique française, nous avons vu que le mélange du vin avec des sirops, du miel et des épices était considéré comme un produit des anciennes générations qui n'arrivaient pas à produire des vins de qualité.

Peut-on approuver la maxime de ceux qui pour corrompre le goût naturel du vin, se servent d'ingrédients qui le rendent tout-à fait mauvais? (...) Et de bonne-foy, n'appelle-t-on pas cela, taire d'un bon vin une fort méchante liqueur? Loin tous ces mélanges, qui gâtent e vin, au lieu de luy faire venir comme un surcroît de bonté; qu'on n'employe les framboises que pour manger, ou pour donner goût à des confitures, & non pas dans la pensée de rendre agréable celuy du vin & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette canelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent; il n'est que le goût naturel du vin<sup>79</sup>.

En comparant ces opinions avec le contenu des guides de l'économie domestique polonaise, nous avons pu remarquer qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, la notion de naturalité du vin se référait à la boisson non épicée avec le goût non influencé par d'autres ingrédients. Pourtant, dans cette littérature, nous n'avons pas trouvé de passage explicitement consacré à la naturalité, uniquement dans le contexte de la fraude. Nous nous sommes posés la question suivante : est-ce que l'enlèvement du défaut du vin fraudé nous ramène à la boisson à son état naturel, ou bien est-ce une modification qui donne au vin une nouvelle valeur ?

<sup>78</sup> A. Wegener Sleeswijk, *op. cit.*, p. 18.

<sup>79</sup> L. Liger, *Oeconomie generale de la campagne, ou, Nouvelle maison rustique*, t. 2, Amsterdam 1701, p. 232.

Roger Dion a suggéré que c'est à cause du manque d'éducation gustative que les habitants de l'Europe du Nord n'arrivaient pas à apprécier le goût naturel du vin français. Selon R. Dion cette situation était entraînée par le déclin des pratiques médiévales du commerce. Le vin français était alors plus souvent acheté par les habitants du Nord chez les intermédiaires Hollandais que directement chez les Français<sup>80</sup>.

... en y observant que quoique le plupart des marchandises propres pour la France n'y ont pas été envoyées en droiture, mais en Hollande, que néanmoins grande partie se tire ensuit de là, et comm'il est pareillement des marchandises de France propres pour ici<sup>81</sup>.

Selon les nouvelles pratiques commerciales, le vin est devenu anonyme. Le nombre d'intermédiaires, le mélange des vins ainsi que le manque d'indication de la région et de la provenance provoquent « l'anonymisation » du vin de France et la réduction au nom « vin français » sur le marché polonais. À l'opposé du vin anonyme nous avons trouvé les crus bordelais qui ont constitué un élément de la « diététique de naturalité »<sup>82</sup>.

Nous étions capables d'expliquer le malentendu culturel concernant le goût du vin naturel et falsifié avec les théories des standards du goût développés par les consommateurs. Selon Stéphane Menel<sup>83</sup>, nous ne sommes pas capables d'expliquer les mécanismes du choix du goût. Le nouveau produit reçoit son goût seulement au moment où l'être humain — consommateur va apprendre à l'interpréter.

La notion de naturalité est aussi relative. Pour les habitants de la Pologne de l'époque étudiée, le vin apporté par les Hollandais était un vin naturel. En Pologne ce vin encore retraité par des contrefacteurs a de nouveau changé son goût et son caractère. Nous avons alors plusieurs niveaux de la notion de naturalité et de fraude. Pourtant, le goût considéré par les Français comme le naturel et meilleur n'était pas connu ni interprété par le consommateur de la Pologne. Ce processus de l'interprétation des vins français à l'époque moderne en Pologne nous semblait dynamique : au début nous avons remarqué une stigmatisation du vin et par la suite une progressive valorisation positive du vin de qualité provenant de France.

---

<sup>80</sup> R. Dion, *op. cit.*, p. 459.

<sup>81</sup> E. Cieślak, J. Rumiński, *op. cit.*, p.109.

<sup>82</sup> V. Nahoum-Grappe, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien régime*, in *L'Imaginaire du vin*, dir. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1981, p. 301.

<sup>83</sup> S. Menell, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, p. 1-2.

### 2.3. L'ASSOCIATION ENTRE LE VIN ET LE GOÛT

Nous avons mentionné à plusieurs reprises le problème des descriptions incomplètes des vins dans les sources. Un manque d'équilibre, entre les périodes de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle — le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, et de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle — début XIX<sup>e</sup> siècle ne s'est pas expliqué seulement par les disproportions dans la quantité des sources.

Selon les résultats de nos recherches, plusieurs théories expliquent l'existence de catalogues de vins non détaillés : soit les propriétaires des caves n'avaient pas besoin de listes détaillées, soit ils n'ont pas prêté l'attention à ce genre de documents.

Nous avons aussi distingué deux systèmes d'indication des vins utilisés dans le temps : avec des chiffres<sup>84</sup>, dans le cas de tonneaux de vin, et avec des cordons, dans le cas de bouteilles. Ces méthodes étaient à l'usage des domestiques s'occupant des caves nobiliaires pour distinguer les vins, mais ils ont aussi servi autant comme une forme de signalisation de l'état du vin et ils ont protégé contre le remplacement d'un vin par un autre.

Pour cataloguer les contenus des caves de la noblesse polonaise, le système numérique a été appliqué. Chaque barrique et caisse de vin ont eu leur numéro, et par ce chiffre la description se retrouve dans les registres. Cependant, dans les cas de certains registres de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle nous avons découvert une légende qui a donné l'explication et la description du vin caché sous le numéro. Nous n'étions pas sûrs si la pratique de création d'une légende détaillée pour chaque registre de vin était courante.

Les sources concernant le vin en Pologne de l'époque moderne ne sont pas complètes, et nous nous sommes basés sur des sources dispersées au niveau temps et lieux. La construction de listes numériques des vins a été parfois très compliquée. Le système de changement et de récapitulation des numéros a constitué une preuve de bonne orientation dans la matière du vin entreposé.

---

<sup>84</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature VII/8, correspondance: Gordon à Jan Klemens Branicki, 4 X 1756.

À l'époque du cosmopolitisme de la culture polonaise, cet assortiment des vins est devenu de plus en plus vaste. L'élargissement de la gamme de boissons a engendré le développement du système de dénomination. Dans le contexte des nombreuses falsifications du vin, des problèmes avec la livraison et de la protection des boissons contre la contrefaçon, nous nous sommes posé la question concernant l'existence de l'association entre l'idée modèle du vin et son goût.

Les recettes améliorant le goût du vin ou imitant un goût d'un autre vin ont prouvé l'existence de certaines idées sur la conception du goût du vin. Les processus de modification des vins par l'ajout d'épices et la manipulation des techniques de conservation et tirage avaient créé un nouveau goût de boisson. Ces recettes étaient répétées et copiées pendant des années. Le changement du vin, entraîné par le développement des techniques de production et de conservation<sup>85</sup>, prouvait que les vieilles recettes d'imitation étaient liées plutôt aux modèles généraux des vins imaginés par les consommateurs.

Avec la diffusion de la fraude, l'accès aux boissons au goût naturel aurait dû être très limité. Le cas d'hetman Branicki qui malgré toutes les précautions prises rencontrait des fois des problèmes avec la cargaison du vin inchangé nous a montré à quel point la plus petite noblesse n'arrivait pas à se protéger contre la fraude. Nous avons supposé que de nombreux consommateurs en Pologne, de toutes classes sociales confondues, achetaient couramment du vin falsifié sans le savoir. De cette façon, le vin vendu partout en Pologne, comme le vin hongrois, n'avait pas les mêmes attributs, mais la conception du vin imaginé par les consommateurs était néanmoins commune pour tous. Nous avons pu l'exemplifier par la bonne opinion des délicieux vins hongrois qu'étaient, jusqu'à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle les plus exposés à la fraude, alors en conséquence porteraient de différentes valeurs gustatives, parfois irréprochables et contradictoires. Parmi les principaux facteurs de ce phénomène, nous avons distingué : la méconnaissance du vin parmi les consommateurs, les changements dynamiques des vins, l'instabilité de la production et de la qualité. Tout cela ne permettait pas de former un modèle du vin stable, facile à reconnaître et commun pour tous.

Cependant, ce n'est pas seulement le manque de connaissance qui créait des difficultés à reconnaître les vins. Les mélanges de vins pratiqués par les vignerons ou les marchands, ainsi que les ventes falsifiées, ont rendu difficile la bonne qualification

---

<sup>85</sup> *L'ancienne France au quotidien. La vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, dir. M. Figeac, Bordeaux 2007, p. 132-133.

des vins. Très souvent, encore au XVIII<sup>e</sup> siècle, en cas de désavantage des vins de Champagne, les marchands français s'approvisionnaient dans les autres régions et vendaient leur vin comme du vin champenois<sup>86</sup>. Ces pratiques n'aidaient pas beaucoup à la stabilisation des types de vins.

Toutes les mesures prises contre la fraude prouvent qu'il existait une image commune d'un vin donné, partagée par une catégorie de consommateurs, ce qui développait ainsi un système de référence pour ce goût et pour les caractéristiques de ce vin. Le vin était alors non seulement apprécié pour son goût, mais aussi pour les associations qu'il avait provoquées chez les consommateurs.

---

<sup>86</sup> E. Roche, *op. cit.*, p. 173.

## CHAPITRE IV

### LE GOÛT DU VIN – LE CHANGEMENT OU LA LONGUE DURÉE ?

#### 1. DE L'AIGRE VIN FRANÇAIS AU CHAMPAGNE SUCRÉ

Dans cette partie de la thèse, nous avons présenté le processus de stigmatisation négative du vin français. Notre objectif était de mettre en évidence les changements dans la perception du vin français et les facteurs les influençant, en montrant la rivalité entre les vins français et les vins hongrois pour la première place à la table polonaise.

La situation du vin français en Pologne fut ambiguë. Dans les chapitres précédents, nous avons déjà bien détaillé la perception du vin en Pologne. Nous avons mentionné à plusieurs reprises la notion négative envers « l'aigre vin de France », qui n'a pas disparu complètement avec l'apparition des vins de qualité : les crus bordelais, les champagnes, les bourgognes. Le processus d'opposition des vins français aux vins hongrois, se maintenant sur toute la période étudiée, nous a intéressé. Cependant, nous nous sommes posé la question : comment faut-il distinguer les points de retournement de cette tendance, en ce qui concerne la perception positive ou négative du vin? Pour cela, nous avons dû adopter la thèse que la diffusion de la consommation du vin français de qualité était accompagnée d'un discours négatif sur le vin français de mauvaise qualité. Les deux voies de perception, positive et négative, des vins français étaient ainsi liées à deux types d'attitude : la tradition de la consommation excessive au cours de laquelle les vins hongrois étaient préférés et la consommation moderne et modérée accompagnée avec la préférence des vins de haute qualité provenant de France.

Notre réflexion devait aborder non seulement les changements dans le choix du vin, mais aussi les changements du goût du vin ainsi que les préférences gustatives des consommateurs polonais. Pourtant, dans le cas du goût, nous avons noté plusieurs niveaux de changements perçus. Au cours du changement des préférences gustatives des consommateurs, il fallait observer la réaction des producteurs du vin et l'influence



mutuelle des représentants de ces deux groupes. Comme exemple de cet échange, nous avons choisi les vins de champagne importés en Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Les sources sur l'histoire du champagne Clicquot et sa conquête du marché polonais furent les plus complètes et les plus cohérentes dans l'ensemble des sources utilisées au cours de nos recherches.

Particulièrement intéressants étaient les fragments de correspondances et la documentation commerciale concernant les caractéristiques des vins demandés. Nous avons ainsi observé les tendances d'achat dans les villes polonaises et nous les avons comparées avec l'achat de champagne dans les autres pays.

### **1.1. LA RÉCEPTION DU VIN FRANÇAIS EN POLOGNE DE LA STIGMATISATION À L'ANOBLISSEMENT**

Nous avons entamé notre réflexion par la construction du modèle de consommation du vin en Pologne, en ce qui concerne la réception et la valorisation du vin. Dans la thèse, le vin français est très souvent mentionné en opposition au vin hongrois. En analysant les listes détaillées des caves de la noblesse polonaise, nous avons noté que ces deux types de vins apparaissent le plus souvent<sup>1</sup>. Pourtant, selon les travaux des historiens de la culture de la noblesse en Pologne à l'époque moderne, la présence du vin hongrois était beaucoup plus importante. Nous avons alors voulu compléter cette image par une analyse plus poussée de l'éventail des boissons consommées, entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Selon une de nos thèses principales, dans la période choisie dans la thèse, nous avons indiqué le changement dans la perception du vin en Pologne, surtout concernant la variation de la position des vins de Hongrie et de France. Cette partie du chapitre était consacrée à la présentation des épreuves confirmant cette constatation.

Les statistiques d'importation de vin en Pologne n'ont pas pu constituer une seule source sur laquelle nous avons appuyé notre réflexion concernant le positionnement du vin auprès des consommateurs polonais. Il fallait considérer le fait

---

<sup>1</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Białegostoku, signature 9; signature 13, fol. 14, 70; signature 20; fol. 5-10, 15-17, 19-22, 25-27; Archiwum Zamoyskich VII, signature 2752; fol. 82; AR z Nieborowa akta dawniejsze, signature 780; AR XXVI, signature 704; APP, Majątek Rogalin Raczyńscy, signature 35, fol. 45.

que beaucoup de vins ne sont pas compris dans les statistiques des taxes de la douane<sup>2</sup>, souvent importés illégalement, etc.

Il fallait aussi prendre en compte le caractère régional de la consommation du vin en Pologne<sup>3</sup>. Les vins français importés par la voie maritime étaient disponibles plus facilement dans le nord du pays. Par contre, les vins hongrois<sup>4</sup>, importés surtout par l'intermédiation de Cracovie<sup>5</sup> ont conquis le sud. Les coûts de transport dans le temps ont impliqué une consommation concentrée autour des centres d'importation. Les transports de vin hongrois au nord étaient bien sûr réels et pratiqués, mais ils ont eux-aussi entraîné une augmentation du prix.

Pour revenir aux recherches quantitatives sur l'importation du vin, il faut dire que la plupart des analyses étaient basées sur le même genre de source. En comparant les différentes recherches, nous avons remarqué que très souvent les résultats de ces types d'analyses étaient différents. Pour illustrer ce phénomène, nous avons comparé deux types de recherches concernant l'importation du vin hongrois à Cracovie au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup>. La décroissance de la consommation des vins hongrois en faveur des vins français était justifiée par le blocus du commerce hongrois par les Habsbourg dans les années 1770<sup>7</sup>. Pourtant, sans information sur la différenciation des vins de qualité et des vins ordinaires, cette déclaration n'était pas recevable. Effectivement dans la plupart des études analysant les changements du commerce du vin, le produit était traité de manière générale sans considération des variétés de la qualité et de la position de certains vins<sup>8</sup>.

D'ailleurs, il n'y avait pas seulement la quantité de vin acheté pour refléter la position de la boisson dans le marché. Pour découvrir comment un vin donné a obtenu

---

<sup>2</sup> R. Rybarski, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, t. 1, Warszawa 1958, p. 113.

<sup>3</sup> Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966, p. 47.

<sup>4</sup> APK, AmK, signature 3198; signature 3199; signature 3200; signature 3223; signature 3224; signature 3225; signature 3232; signature 3258; signature 3261; signature 3262; signature 3270; signature 3270.

<sup>5</sup> M. Lambert-Gocs, *Tokaji wine. Fame, fate, tradition*, Williamsburg 2010, p. 75.

<sup>6</sup> M. Wolański, *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku. Ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*, Wrocław 1961, p. 215; M. Kulczykowski, *Handel Krakowa w latach 1750-1772*, « Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego », vol. 26, Prace historyczne, n° 4, 1960, p. 79-105; G. Komoróczy, *Borkivitelunk eszak fele*, Kassa 1944, p. 228, 230, 253, cité par I. Csaplaros, *Sprawy polskie w literaturze węgierskiej epoki Oświecenia*, Warszawa 1961, p. 18.

<sup>7</sup> I. Csaplaros, *op. cit.*, p. 17.

<sup>8</sup> E. Tomaszewski, *Ceny w Krakowie w latach 1601-1795*, Lwów 1934; W. Adamczyk, *Ceny w Lublinie od XVI do końca XVIII wieku*, Lwów 1935; T. Furtak, *Ceny w Gdańsku w latach 1701-1815*, Lwów 1935; S. Siegel, *Ceny w Warszawie w latach 1816-1914*, Lwów 1936; J. Pelc, *Ceny w Gdańsku w XVI i XVII wieku*, Lwów 1937; M. Górkiwicz, *Ceny w Krakowie w latach 1796-1914*, Poznań 1950.

son statut, nous avons considéré quelques facteurs comme : la nature des clients, l'accessibilité du vin, la mode à moment donné, la situation sociale, politique, économique, les discours critiques envers le vin, le développement de la production, de la qualité, du transport, etc. Il faut mentionner que, la majorité des analyses qui ont l'ambition de montrer les changements de l'achat de certains vins, n'ont pas pris en compte les facteurs présents ci-dessous.

Dans le cadre de nos recherches pour cette thèse, nous avons pu préparer un schéma des préférences des consommateurs polonais du XVI<sup>e</sup> jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

- Jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle – consommation d'hydromels et de bières
- à partir du XVII<sup>e</sup> siècle – chute de la production d'hydromels ; le développement de la consommation des vins étrangers
- à partir du XVII<sup>e</sup> siècle – mode des vins hongrois ; la stigmatisation des vins français
- à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle – mode du vin français; la crise du vin hongrois
- à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et début du XIX<sup>e</sup> siècle – succès du vin champenois

Les frontières entre étapes dans l'appropriation des boissons alcoolisées n'ont bien sûr qu'un caractère conventionnel. Néanmoins, il ne faut pas oublier que le schéma d'appréciation des boissons dans le temps n'a que des valeurs symboliques. Nous n'avons pas pu marquer les points exacts et définitifs de ces changements, mais seulement pu indiquer les nouvelles tendances apparues dans la société polonaise.

Nous avons rappelé encore que dans notre analyse nous avons distingué deux types de vins français, les vins de qualité et les vins ordinaires<sup>9</sup>. Dans nos sources, ce partage était notable au niveau de la description du contenu de la cave nobiliaire. Les sources narratives, comme les récits de voyage<sup>10</sup> nous ont aussi aidé à deviner quel vin était considéré comme vin ordinaire. Nous avons pris en compte aussi comme très important les relations des vins particuliers entre eux. Grâce à ces informations, nous avons pu observer la position d'un vin envers l'autre. Pourtant, ces relations ont varié souvent selon la région où le vin était vendu.

<sup>9</sup> AGAD, Archiwum Gospodarcze Wilanowa Anteriora, signature 115; APP, Majątek Rogalin Raczyńscy, signature 35, fol. 46-47.

<sup>10</sup> F. Schulz, *Reise eines Liefländers von Riga nach Warschau, durch Südpreussen über Breslau, Dresden, Karlsbad, Bayreuth, Nürnberg, Regensburg, München, Salzburg, Linz, Wien und Klagenfurt nach Botzen in Tyrol*, Berlin 1795-1796, cité par W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, p. 435.

Ce type de rapport entre les vins était aussi présent dans les lois somptuaires<sup>11</sup> qui ont aussi témoigné de la longue durée de la stigmatisation des vins français en Pologne. Selon ces lois par exemple, les habitants des villes du nord comme ceux de Dantzig n'ont pas eu la permission de fêter les noces avec du vin hongrois vu comme très cher et très apprécié dans cette région. Même les fêtes de noce des domestiques, organisées par leurs maîtres, ne pouvaient pas montrer la richesse de la maison. Alors, au lieu du vin cher et bien apprécié, la 18<sup>e</sup> ordination dantizgoise de 1734 permettait seulement la consommation de deux types de boissons : du vin français, qui n'était pas cher, et de la bière.

Selon l'abbé Jędrzej Kitowicz<sup>12</sup>, encore dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle le vin français n'était servi qu'à la fin, comme le vin le moins apprécié. Nous avons rencontré ce type de dévalorisation du vin français dans les autres sources et relations sur les préférences des habitants de la Pologne. La réhabilitation des vins français arrivera dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle quand l'influence de la mode française en Pologne devient plus significative.

Le vin champenois, plus souvent utilisé comme vin de fête, a pris progressivement la position tenue par le vin hongrois<sup>13</sup>. Un parfait exemple de cet échange est dans le rite de « boire le vin au sceau »<sup>14</sup>, la coutume courante pendant les banquets polonais, où le vin servi comme le dernier était distingué comme le meilleur. À la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, sous le règne de Stanislas August, pendant la « collation sucrière » organisée pour un jeune couple au cours de la fête de noce, on commença à servir aussi du champagne en même temps que du muscat<sup>15</sup>.

Les observateurs étrangers séjournant en Pologne entre la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle ont aussi remarqué cet intérêt particulier pour les vins français. George Burnett<sup>16</sup> écrivait que les vins hongrois en Pologne étaient courants, mais ce sont les vins français qui étaient les plus appréciés. Cette opinion a été confirmée par Friedrich Schulz<sup>17</sup> remarquant qu'à l'occasion de diners festifs en Pologne au cours du banquet il n'a été servi que du vin de Bourgogne ou de

<sup>11</sup> E. Kizik, *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk 2001, p. 104-108, 253.

<sup>12</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, p. 242.

<sup>13</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 86, fol. 35; signature 52, fol. 25 ; APP, Majątek Konarzewo, signature 140, fol. 22.

<sup>14</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 242.

<sup>15</sup> Z. Gloger, *Encyklopedia Staropolska*, t. 1-2. Warszawa 1958, p. 254.

<sup>16</sup> G. Burnett, *View of the present state of Poland*, London 1807, p. 210-211.

<sup>17</sup> F. Schulz, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 507.

Champagne. D'autres relations montraient que le vin champenois était bu surtout dans les grandes villes et était considéré comme un des plus grands luxes.

Néanmoins, l'image de ce règne des vins français n'était pas cohérente. Nous avons eu l'occasion de comparer deux relations concernant les toasts polonais à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Hubert Vautrin et William Coxe<sup>18</sup> ont fait une description presque identique du rituel du passage d'un verre entre les convives, la seule différence a concerné la sorte du vin utilisé dans les toasts. Vautrin a noté que c'était toujours et obligatoirement du vin hongrois, alors que Coxe a assuré que ce n'était rien d'autre que du vin champenois.

## 1.2. LA POLITIQUE DU GOÛT DES MAISONS DE CHAMPAGNE

Le processus d'amélioration de la production des vins de champagne ne s'arrête pas au début du XIX<sup>e</sup> siècle, car il y a toujours un manque de stabilité du vin produit. Néanmoins, la popularité de certains champagnes commercialisés par les maisons de champagne s'est basée sur la combinaison de deux facteurs : la caractéristique du vin offert et les méthodes de commercialisation sur lesquelles nous avons consacré cette partie de chapitre.

Le terme « politique du goût » appliqué dans notre thèse, nous avons défini comme un ensemble d'actions prises par la société du commerce permettant de conquérir le plus grand nombre de clients avec le vin modifié pour leur demande et leur goût. Comme exemple de ces démarches, nous avons décidé de présenter la maison Clicquot en raison de sa riche histoire de contacts commerciaux avec les marchands de Pologne. Leur documentation concernant la commercialisation du champagne au début du XIX<sup>e</sup> siècle en Pologne est riche en ce qui concerne les remarques sur l'assortiment du vin, l'exigence de la clientèle ou les méthodes commerciales appliquées pour attirer la clientèle.

Les années 1780 ont marqué le début de l'expansion commerciale des maisons de champagne au nord de l'Europe. Dans les plans commerciaux de la maison Clicquot à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons noté un intérêt

---

<sup>18</sup> W. Coxe, *Travels into Poland, Russia, Sweden and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*, London 1784, cité par *Ibid.*, t. 1, p. 691.

particulier pour les marchés de la Pologne, la Prusse ou la Russie considérées potentiellement signifiants. Un grand rôle dans le processus de la popularisation des champagnes au Nord jouait aussi les commis voyageurs. Louis Bohne, un des plus connus et des plus efficaces représentants de la maison Clicquot, a réussi à révolutionner les marchés polonais et russe du champagne.

### 1.2.1. LE CHOIX DU VIN

En nous fondant sur les sources de commerce du champagne Clicquot, nous avons distingué quelques méthodes prises par cette maison de champagne pour conquérir les nouveaux marchés et attirer des clients. Comparées avec les précédents fonds de négociants du vin de Bordeaux, les sources dans les archives de Clicquot étaient beaucoup plus riches en ce qui concerne les informations sur les préférences de la clientèle polonaise. Dans l'assortiment du vin, nous n'avons pas eu seulement les champagnes, mais aussi les vins de Bourgogne. Pourtant, notre attention était focalisé sur les champagnes. Dans cette partie nous avons présenté les facteurs influençant le choix du vin acheté par les marchands en Pologne chez Clicquot entre 1802 et 1816. Parmi ces facteurs, nous avons donné une attention particulière au choix de la sorte du vin, du goût, de la couleur, de la qualité, du millésime et du prix.

En analysant les achats des plus grands marchands de vin en Pologne qui ont commandé chez Clicquot, nous avons pu constater que les vins mousseux dans leurs commandes étaient les plus populaires. Pourtant, nous n'avons compté que les vins clairement décrits comme « mousseux ». En ce qui concerne la nature du vin mousseux, nous avons noté des variations au niveau de la mousse exprimée par l'application d'une gradation, par exemple : les marchands de vin de Varsovie, Donay<sup>19</sup> et Rosbahcer<sup>20</sup> de Podgorze ont commandé en 1808 des champagnes « grands mousseux ». Le marchand de Kalish, Beber a demandé en 1806 et 1807 des champagnes « très mousseux »<sup>21</sup>. En plus dans d'autres commandes nous avons trouvé des remarques que le vin devrait être

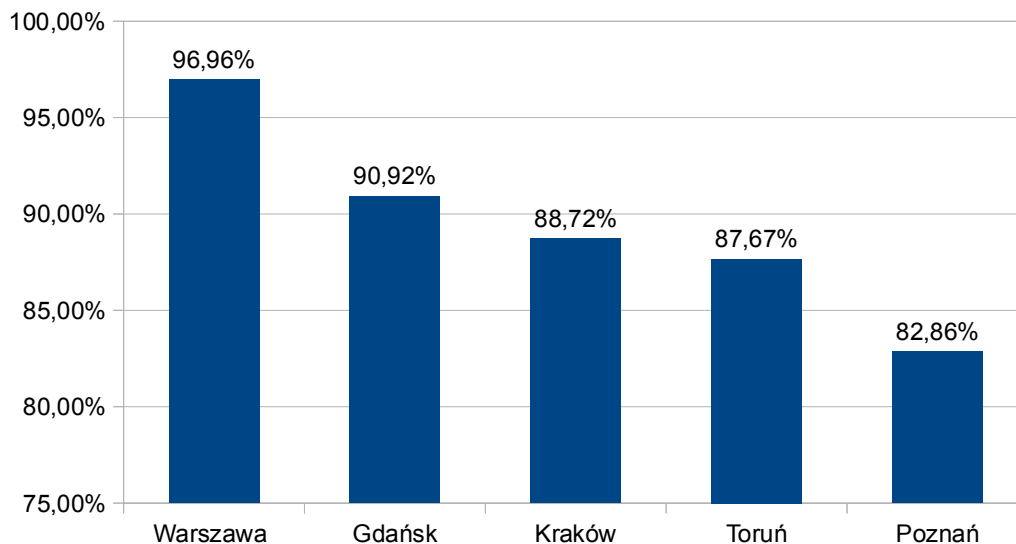
---

<sup>19</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1808, signature 1A 1E 095, fol. 59.

<sup>20</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1808, signature 1A 1E 095, fol. 79.

<sup>21</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, automne 1806, signature 1A 1E 092, fol. 20 ; printemps 1807, signature 1A 1E 093, fol. 2.

plus mousseux que celui du dernier envoi<sup>22</sup>. Les champagnes rosés étaient aussi très souvent décrits comme mousseux<sup>23</sup>.



**Graphique 7 : Moyenne d'achat de vins mousseux entre 1802-1810 selon les livres de commission Clicquot<sup>24</sup>**

Les moyennes des achats de vins non mousseux ont montré que ces vins n'étaient pas autant appréciés en Pologne que les champagnes mousseux. La moyenne a été comptée sur la période de 8 ans, mais il faut considérer que les achats de ce type de vin étaient plutôt ponctuels. À Posen en 1809 les vins mousseux ont constitué 31,58% des achats de tous les vins de Clicquot. Dans les autres villes comme Varsovie ou Torun les chiffres ne dépassaient jamais plus de 12% de la totalité des achats.

Il faut considérer qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle l'état de la connaissance œnologique ne permettait pas encore de stabiliser le processus de mousser les vins<sup>25</sup>. La pression obtenue dans les champagnes du début du XIX<sup>e</sup> siècle a varié entre 1,5 et 2 atmosphères, actuellement elle atteint 5 - 7 atmosphères<sup>26</sup>.

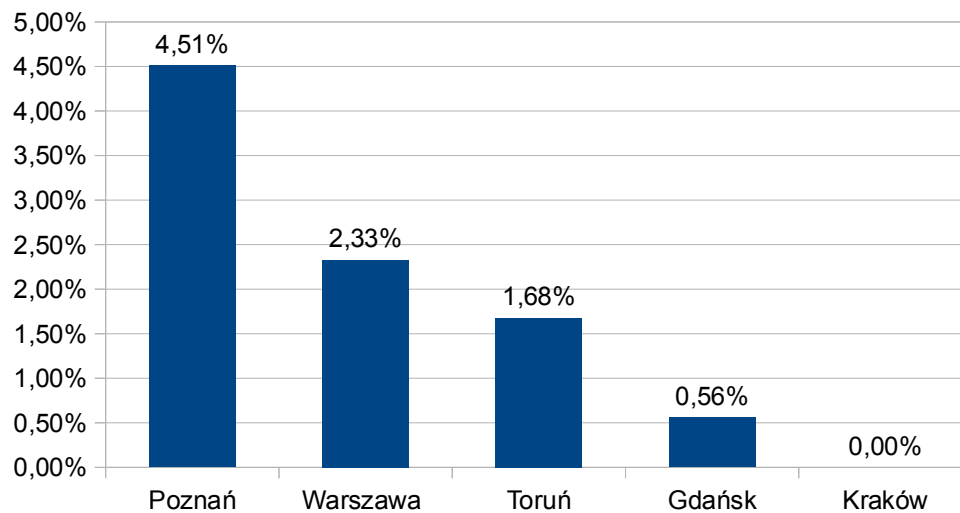
<sup>22</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1809, signature 1A 1E 097, fol. 16.

<sup>23</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1803, signature 1A 1F 095 A, fol. 69,72; automne 1803, signature 1A 1F 096 B, fol. 1, 4-5.

<sup>24</sup> (le pour cent de la totalité d'achats) VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

<sup>25</sup> VC, *Copie de lettres*, signature 1A 1E 085, correspondance: lettre à Bohne, 20 V 1808, fol. 6.

<sup>26</sup> M. Etienne, D. Barjot, *Le champagne Clicquot (1801-1813) Histoire d'une maison de négoce sous le consulat et le premier empire* in *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, dir. C. Desbois-Thibault, W. Paravicini, J-P. Poussou, Paris 2011, p. 164.



**Graphique 8 : Moyenne d'achat de vins non mousseux entre 1802-1810 selon les livres de commission *Clicquot*<sup>27</sup>**

La majorité des champagnes commandés en Pologne étaient des blancs et des rosés. Cependant, nous avons remarqué des commandes ponctuelles pour du vin de couleur œil-de-perdrix<sup>28</sup>. Les champagnes blancs étaient néanmoins dominants dans la moyenne des achats entre 1802 et 1810. Les champagnes rosés produits grâce à la crème de tartre et alun<sup>29</sup> n'ont pas conquis le marché européen comme cela était attendu. Pourtant en Pologne, dans certaines villes ils trouvèrent une clientèle considérable.

Dans les commandes des marchands de Pologne, nous avons trouvé encore des descriptions plus détaillées par rapport à la couleur. Par exemple, le vin blanc ou rosé devait être soit clair soit limpide, etc. Ce qui peut faire supposer que l'exigence concernant la caractéristique du vin acheté était bien détaillée<sup>30</sup>.

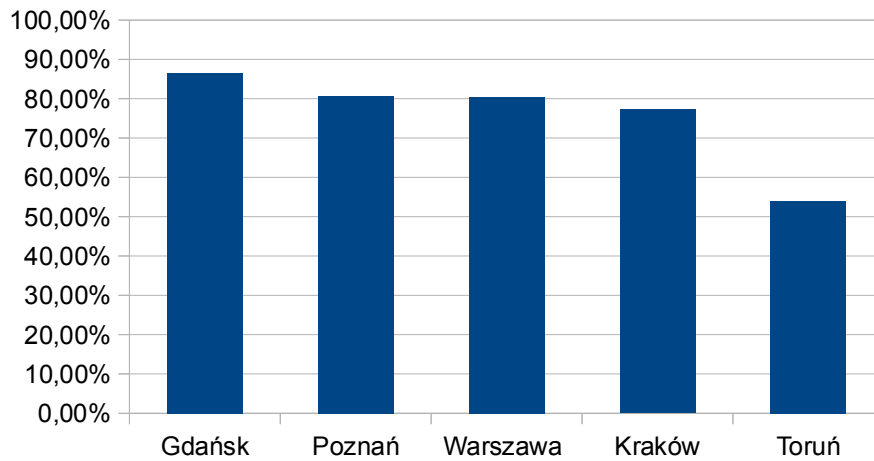
<sup>27</sup> (le pour cent de la totalité d'achats) VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

<sup>28</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1805, signature 1A 1F 099 E, fol. 45.

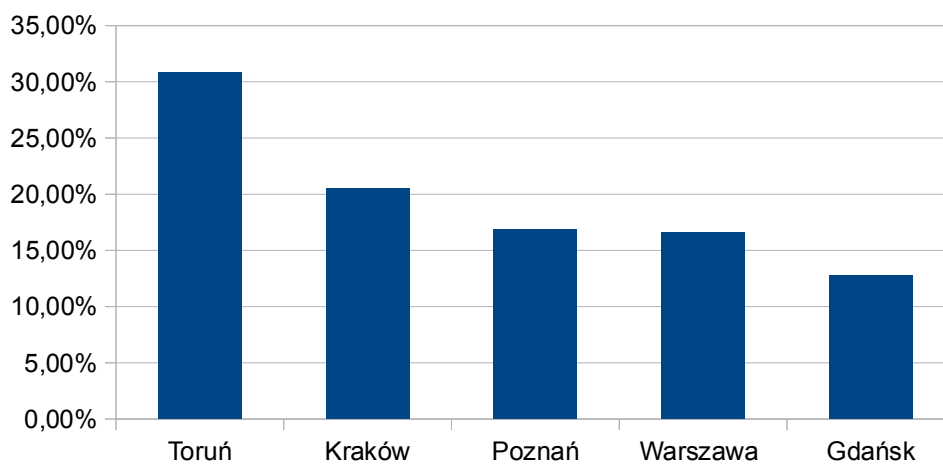
<sup>29</sup> M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin. Aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris 1994, p. 71.

<sup>30</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, automne 1806, signature 1A 1F 092 E, fol. 29.





**Graphique 9 : Moyenne d'achat de vins blancs entre 1802-1810 selon les livres de commission Clicquot<sup>31</sup>**



**Graphique 10 : Moyenne d'achat de vins roses entre 1802-1810 selon les livres de commission Clicquot<sup>32</sup>**

Le goût du vin est un des facteurs les plus complexes parmi tous. Il était dépendant du climat, des manières de production, du niveau de sucre ajouté, du caractère des manipulations du vin et enfin du transport qui pouvait aussi influencer le produit final de la vinification.

<sup>31</sup> (le pour cent de la totalité d'achats) VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

<sup>32</sup> (le pour cent de la totalité d'achats) VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

Pourtant dans le XVIII<sup>e</sup> siècle, pour les consommateurs de champagne, l'attribut encore plus désiré que le bon goût était le bouchon sautant très haut et la mousse<sup>33</sup>. Dans le nord d'Europe, la clientèle a aimé les vins mousseux mais, pour le goût, il fallait que le vin soit aussi bien sucré.

Concernant le goût du champagne au début du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons pu constater que le vrai goût naturel de ce vin n'existait pas. Le manque de goût signifiait que le vin naturel était tellement transformé par ajout de sucre ou de sirop, puis ensuite refroidi avant d'être servi, que cela en éliminait tous les arômes naturels.

Pour les marchands, les aspects visuels étaient très souvent les plus importants. Sans ouvrir la bouteille, ils devaient estimer la qualité du vin. Le goût n'était encore que le facteur secondaire dans le processus du choix du vin.

Parmi les techniques de traitement de vin expédié en Pologne et sur les autres marchés européens, il faut mentionner le transvasement, le dégorgement et le dosage.

Le transvasement du vin avait le but d'enlever le dépôt dans la bouteille et d'obtenir un vin clair et limpide. 47,1% des vins dans l'année 1807 étaient transvasés. Dans les années suivantes, c'était déjà 74,2% de la totalité des vins de Clicquot. En Pologne, nous avons noté l'achat de vins transvasés de Clicquot, surtout auprès des commandes provenant de Cracovie en 1802 et en 1803<sup>34</sup>.

Ensuite le transvasement était remplacé par le dégorgement qui était plus fréquent surtout grâce aux plus petites pertes de pression dans les bouteilles. Dans les commandes ponctuelles de Dantzig<sup>35</sup>, nous avons des indices qui prouvent que le vin a dû passer les deux processus, de transvasement et de dégorgement.

Un dernier traitement attribué au vin - le dosage - ne concernait pas son apparence, mais le goût de la boisson. Selon cette technique, les vins destinés aux villes polonaises étaient « liquorifiés » avec du sucre ou du sirop. La documentation de Clicquot nous a permis de voir le niveau de dosage de sucre dans les vins destinés au Nord. L'échelle commençait à 17 grammes<sup>36</sup> de sucre par litre, et continuait avec 20<sup>37</sup>, 30<sup>38</sup>, 35<sup>39</sup>, et 40<sup>40</sup> grammes. Le dosage avec le sirop s'est différencié entre 25<sup>41</sup>, 30<sup>42</sup> et

---

<sup>33</sup> « N'oubliez jamais qu'aux vins de Champagne l'on exige surtout de la clarté et de la mousse, le bon goût n'est que la troisième vertu » : VC, correspondance: Hartmann de Cracovie, II 1809, cité par M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin...*, p. 74.

<sup>34</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne 1802, signature 1A 1E 126 a, p.10-21; *Livre commission (expédition de vins)*, printemps 1803, signature 1A 1F 095 A, fol. 8-10.

<sup>35</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)* printemps 1815, signature 1A 1E 129, fol. 188.

<sup>36</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne 1814, signature 1A 1E 129, fol. 145, 147: Kraków.

<sup>37</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, printemps 1816, signature 1A 1E 129, fol. 213: Warszawa.

<sup>38</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne 1814, signature 1A 1E 129, fol. 177: Kraków.

40 grammes<sup>43</sup> pour 1 litre du vin. Les vins blancs étaient beaucoup plus souvent « liquorifiés », les vins rosés plus rarement et plutôt avec du sirop. Si sur la commande n'était pas mentionné le niveau de dosage, les chiffres étaient remplacés par une description, par exemple : « vin bien liquorifié » ou « vin avec beaucoup de liqueur »<sup>44</sup>. Dans le cas du marché polonais les notions de vins « non liquorifiés » étaient rares, mais tout de même présentes, à l'exemple de la commande de Posen<sup>45</sup> où il a été bien précisé que le vin désiré doit être sans liqueur.

Les vins avec du sucre ou de la liqueur ajoutés ont constitué en 1803 à Torun 88,65%, à Varsovie 62,15%, à Dantzig 94,44% et à Posen 97,28% des vins commandés. Nous avons remarqué l'apparition de demandes provenant de Pologne où le vin exigé était décrit comme « encore plus liquorifié » et « encore plus sucré »<sup>46</sup>. Pourtant, il fallait faire l'attention avec le dosage des substances sucrées. Trop de sucre ou de sirop dans le vin causait l'accélération de la maturation du vin ce qui pouvait alors rendre le vin moins bon<sup>47</sup>.

### 1.2.2. LES CONTACTS AVEC LES CLIENTS

La qualité au début du XIX<sup>e</sup> siècle était toujours le facteur le moins stable, et influençant le choix du vin et de son fournisseur. Le problème de la stabilité n'a pas exclu l'importance de la qualité pour les maisons de champagne. Pourtant, il fallait convaincre les clients que le champagne ou le bourgogne offert par Clicquot était un produit supérieur aux autres. Nous avons pu collecter des preuves d'essais prises pour établir une renommée de la maison de champagne se basant sur la qualité du vin. Nous en avons trouvé dans la correspondance de la maison Clicquot liés à la vente de

<sup>39</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne1814, signature 1A 1E 129, fol. 177: Kraków.

<sup>40</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, printemps/automne1814, signature 1A 1E 129, fol. 131, 144: Kraków.

<sup>41</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, printemps1814, signature 1A 1E 129, fol. 131-132: Kraków/Podgórze.

<sup>42</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, printemps1814, signature 1A 1E 129, fol. 131: Kraków.

<sup>43</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne1814, signature 1A 1E 129, fol. 149: Kraków.

<sup>44</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps1804, signature 1A 1F 097 C, fol. 14.

<sup>45</sup> VC, *Livre de factures (expéditions)*, automne1811, signature 1A 1E 129, fol. 25.

<sup>46</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, automne1804, signature 1A 1F 097 C, fol. 16, 40; automne1804, signature 1A 1F 098 D, fol. 1.

<sup>47</sup> VC, *Copie de lettres*, signature 1A 1E 085, lettre à Bohne, 24 III 1809, fol. 426.

bourgognes. Le marchand de Varsovie, Geritz<sup>48</sup> a demandé chez Clicquot les vins de Bourgogne, chambertin, années 1802 et 1803 au prix de 400-500 francs le tonneau, et Volnay, du même millésime au prix de 300-3500 francs le tonneau. La réponse qu'il a reçu le 14 mars 1804 de la part de la maison Clicquot était négative. Nous avons pu lire que Clicquot n'offre que des vins de meilleure qualité et que les prix de venté de Chambertin et Volnay doublent les prix proposés par Geritz.

L'annotation du vin de première qualité était apparue aussi dans les livres de commissions des vins presque dans toutes les commandes. Le vin champenois décrit comme celui de deuxième qualité était commandé par le marchand dantzigois trois fois au printemps 1804<sup>49</sup>.

La marque de qualité des vins de Clicquot est aussi attestée par les commentaires des clients qui ont apprécié la qualité des livraisons précédentes et qui voudraient bien que les prochains vins restent au même niveau<sup>50</sup>. Quelquefois l'exigence est haute, et les marchands de Varsovie et Cracovie demandent une qualité supérieure aux produits dont ils ont l'habitude<sup>51</sup>.

L'année de production du vin était le plus souvent marquée pour les bourgognes commandés à la maison Clicquot par les négociants de vin en Pologne. Pourtant, nous avons trouvé aussi certaines indications de millésime dans les commandes de champagnes. Après avoir analysé les commandes de vins provenant de Dantzig, Cracovie, Varsovie, Posen et Torun, nous avons compilé les proportions entre les achats des millésimes particuliers. Les plus nombreux achats étaient réalisés pour les vins de 1806 considérés comme la meilleure année pour les vins de Clicquot<sup>52</sup>. Ces vins étaient achetés en 1806, 1808 et 1811 et étaient bien appréciés par les clients polonais. Il y avait aussi des millésimes avec moins de succès comme 1805 estimé très faible et pas souhaitable pour l'achat<sup>53</sup>.

---

<sup>48</sup> VC, *Copie de lettres allemandes*, signature 1A 1E 110, correspondance Clicquot à Geritz, 14 III 1804, fol. 201.

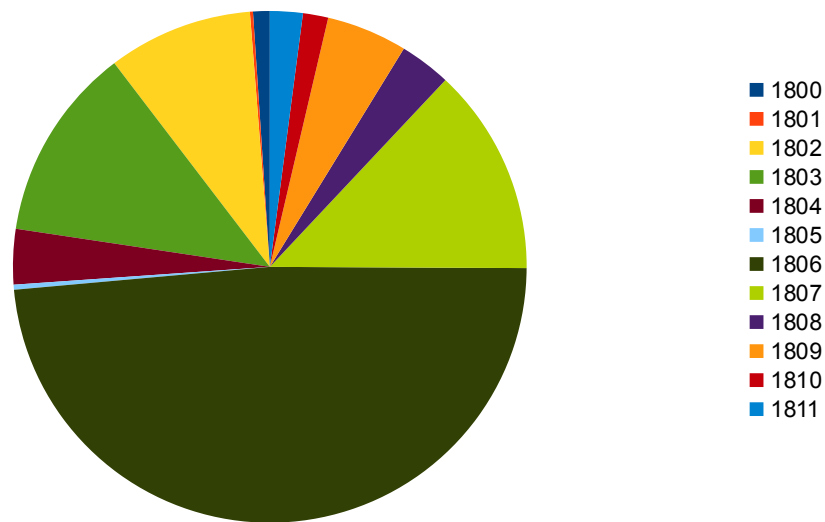
<sup>49</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1804, signature 1 A 1F 097 C, Metzler & Erben Gdańsk, fol. 16; Schmidt, Gdańsk, fol. 18; Kraske, Gdańsk, fol. 20.

<sup>50</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1804, signature 1 A 1F 097 C, fol. 16; automne 1804, signature 1 A 1F 098 D, fol. 6, 18; automne 1805, signature 1 A 1F 100 F, fol. 11, 33;

<sup>51</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1806, signature 1 A 1E 091, fol. 8; automne 1806, signature 1 A 1E 092, fol. 20, 31.

<sup>52</sup> VC, *Copie de lettres*, signature 1A 1E 084, correspondance lettre à Bohne 30 I 1808, fol. 334.

<sup>53</sup> VC, signature 3A 1C 019.



**Graphique 11 : Les achats de vins de millésimes entre 1802 et 1814 (Dantzig, Cracovie, Varsovie, Posen, Thorn) selon les livres de commission Clicquot<sup>54</sup>**

En parcourant les caractéristiques des vins de Clicquot vendus en Pologne, nous avons pris aussi en compte leur prix. Les carnets de voyage de Louis Bohne nous ont livré des données sur les prix prévus à l'achat dans les villes polonaises. Bohne, dans ses carnets a aussi bien noté les deux types de clients : les négociants commissionnaires et les clients privés achetant du vin pour leur propre table. Dans tous les cas, le prix du champagne Clicquot pour les particuliers était toujours considérablement plus élevé que celui pour les grossistes.

<sup>54</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A 1F 095 A – 1A 1F 100F; 1A1E 091– 1A 1E 099.

La ville	Prix pour les négociants	Prix pour les clients individuels
Hambourg	50 s – 3 l	
Lübeck	55 s – 3 l 5 s	
Stettin	3 l – 3 l 5 s	
Berlin	3 l 5 s	4 l 10 s
Breslau	3 l 5 s – 4 l	5 l
Cracovie	5 l 5 s	10 l 5 s
Lemberg	3 l 10 s	
Dresde	3 l 5 s – 4 l	
Frankfurt	3 l	3 l 5 s
Cassel	3 l	3 l 10 s
Dantzig	3 l – 3 l 5 s	
Varsovie	3 l – 3 l 5 s	4 l – 4 l 10 s
Brody	5 l 10 s	

**Tableau 2 : Les prix de vins indiquent dans les carnets de voyage de Louis Bohne**

Les prévisions préparées par Bohne entre 1801-1802, en ce que concerne le prix du vin, n'étaient pas cohérentes avec les prix réels obtenus en ce temps en Pologne.

À Cracovie le vin le plus cher était le Sillery 4-4,5 livres sinon les autres champagnes se vendaient à 3 l et le marché de Varsovie a ressemblé à celui de Cracovie<sup>55</sup>.

Une relation entre le prix du vin et sa qualité était bien présente dans la correspondance de Bohne avec les commerçants de Pologne, car le prix de chaque vin baissait avec l'indication de la qualité vers le bas<sup>56</sup>.

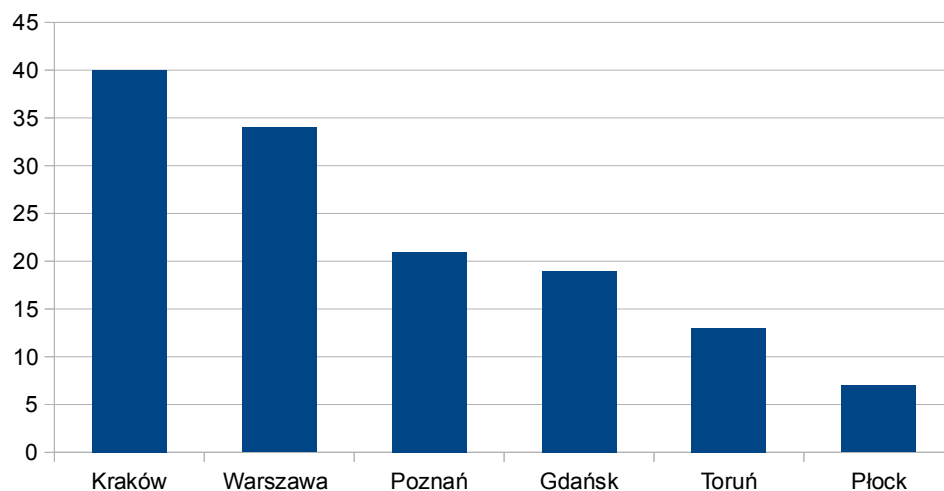
Après la présentation de tous les facteurs influençant l'achat du vin, nous avons porté notre attention sur les contacts de la maison Clicquot avec les clientèles de

<sup>55</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1805, signature 1A 1F 099 E, fol. 46; automne 1805, signature 1A 1F 100 F, fol. 12, 17, 35, 37; printemps 1806, signature 1A 1E 091, fol. 6; automne 1806 signature 1A 1E 092, fol. 20-21.

<sup>56</sup> VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1803, signature 1A 1F 095 A, fol. 70-71; automne 1803, signature 1A 1F 096 B, fol. 4-5; printemps 1804, signature 1A 1F 097 C, fol. 13-14; automne 1805, signature 1A 1F 100 F, fol. 13; printemps 1806, signature 1A 1E 091, fol.18; printemps 1807, signature 1A 1E 093, fol. 10; printemps 1808, signature 1A 1E 095, fol. 43; automne 1809, signature 1A 1E 099, fol. 4; *Livre de factures (expéditions)*, automne 1803, signature 1A 1E 126 a, fol. 74; printemps 1808, signature 1A 1F 088, fol. 155.

Cracovie, Torun, Varsovie, Posen et Dantzig et sur les méthodes appliquées pour soutenir ce réseau commercial.

Parmi les publications concernant l'expansion du champagne dans le territoire de L'Europe de l'Est du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons noté un manque en ce qui concerne la popularisation de ce produit sur le marché polonais. Grâce à la documentation commerciale des archives Clicquot, nous avons réussi à trouver des preuves d'une activité commerciale très développée de cette maison de champagne en Pologne. Parmi les clients les plus significatifs de Clicquot, nous avons distingué ceux de Cracovie et Varsovie. Le nombre considérable de clients provenant de Cracovie était un effet du chemin de transport du champagne en Pologne par la voie terrestre depuis Reims via Ulm<sup>57</sup> et Vienne jusqu'à Cracovie, où le vin a été redistribué sur le reste du territoire polonais.



**Graphique 12 : Nombre de marchands s'approvisionnant chez Clicquot selon la ville**

Pour la thèse, nous nous étions focalisés sur les relations de la maison Clicquot et l'un de leurs plus grands clients, Pierre Steinkeller de Cracovie. Nous l'avons présenté comme exemple du développement du commerce du vin champenois dans la ville du sud du pays. Cette coopération commerciale entre Clicquot et le négociant de Cracovie a commencé en 1802 et a ensuite assuré à Steinkeller une position considérable parmi les négociants de vin dans cette partie de l'Europe.

<sup>57</sup> VC, *Copie de lettres*, signature 1A 1E 085, correspondance, lettre à Bohne, 17 III 1809, fol. 409.

Nous avons aussi précisé les informations concernant la famille Steinkeller. La tradition d'héritage du prénom Pierre dans cette famille a apporté un peu de confusion aux chercheurs. Le plus connu parmi les membres de la famille, Pierre Antoine Stainkeller<sup>58</sup> le financier et le propriétaire de plusieurs industries en Pologne au XIX<sup>e</sup> siècle n'était autre que le fils de Pierre Stainkeller<sup>59</sup>. C'était lui qui, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, s'occupait avec le commerce du champagne et c'est lui qui figure dans les correspondances de Clicquot. Pourtant, après son décès, Pierre Antoine Stainkeller a hérité du commerce de son père et il continua la coopération avec Clicquot dans les années vingt du XIX<sup>e</sup> siècle.

La famille Steinkeller est l'un des clients les plus soignés par Clicquot dans les années 1802-1816<sup>60</sup>. Son nom apparaît souvent dans les notices d'envois spéciaux aux clients les plus fidèles<sup>61</sup>. Les informations sur les objets de gratitude étaient exprimées dans la correspondance et aussi dans les annotations aux livres de commerce.

Une bonne relation avec la clientèle était une priorité aussi bien pour la maison de champagne que pour les commerçants<sup>62</sup>. C'est pour cette raison qu'une grande attention était prêtée aux dates de livraisons et à la qualité des produits commandés. D'autre part, un client fidèle mais mécontent pouvait toujours compter sur le dédommagement en forme de bouteilles de vin gratuites<sup>63</sup>.

Les notations prises par Louis Bohne sont encore une autre source qui nous a apporté des informations précieuses sur les contacts d'affaires et l'éventail des vins champenois préférés, selon la ville européenne<sup>64</sup>. Il a écrit ses carnets de voyage au

<sup>58</sup> L. Jenike, *Piotr Steinkeller*, « Tygodnik Ilustrowany », n° 7, 1859.; H. Wernic, *Znakomicy rzemieślnicy i przemysłowcy*, Warszawa 1898, p. 44.

<sup>59</sup> P. Hapanowicz, *Pierwszy oligarcha. Piotr Antoni Steinkeller (1799-1854)*, « Kraków », n° 2-3, 2008, p. 66-68.

<sup>60</sup> VC, Correspondance, signature 1L-1F 003, 1808; signature 1L-1F 004, 1808; signature 1L-1F 008, 1810; signature 1L-1F 010, 1810; signature 1L-1F 011, 1811; signature 1L-2A 001, 1811; signature 1L-2A 002, 1812; signature 1L-2A 003, 1812; signature 1L-2A 004, 1813; signature 1L-2A 006, 1813; signature 1L-2A 007, 1814; signature 1L-2A 008, 1814; signature 1L-2A 009, 1815; signature 1L-2A 010, 1815; signature 1L-2A 011, 1816.

<sup>61</sup> « pour cadeau il faut mettre sur les deux boites objet de ménage pour Madame Steinkeller » : VC, *Livre de commission (expédition de vins)*, printemps 1808, signature 1A 1E 095, fol. 56.

<sup>62</sup> VC, *Livre de commission*, 1804, signature 1A 1F 098 D, fol. 4.

<sup>63</sup> VC, *Livre de commission*, signature 1A1F 097 C, fol. 16, 18: 1804; signature 1A1F 098 D, fol. 6: 1804; signature 1A 1F 099 E, fol. 13,15: 1805; signature 1A 1E 091, fol. 13, 17: 1806; signature 1A 1E 093, fol. 10:1807; *Livre de factures*, signature 1A 1E 126 a, fol. 109: 1804; *Copie de lettres allemandes*, signature 1A 1E 110, correspondance: Clicquot à Neufeldt, 1 II 1805, fol. 312; correspondance: Clicquot à Czekaýsky & Habisch, 7 IV 1805, fol. 338.

<sup>64</sup> VC, signature 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne*; signature 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne*; signature 1A 1E 105, *Troisième carnet de voyage de Louis Bohne*



début du XIX<sup>e</sup> siècle, quand l'expansion commerciale des maisons de champagne vers l'est et vers le nord de l'Europe était déjà active depuis vingt ans.

### 1.2.3. LES JOURNAUX DE LOUIS BOHNE

Lors de la diffusion de la marque Clicquot dans cette partie de l'Europe, la maison de champagne avait embauché pas moins de cinq commis voyageurs. L'objectif de leur mission était la recherche de nouveaux marchés pour la commercialisation du champagne Clicquot. Parmi ces commis voyageurs, Louis Bohne était un des plus significatifs et importants pour le développement de la maison de champagne. Ses mémoires, écrits entre 1801-1805, constituent une riche source qui nous a permis d'effectuer une comparaison entre les différents goûts de vin dans les régions de l'Europe.

Le premier voyage de Bohne s'est déroulé entre novembre 1801 et août 1802. De Paris il est passé par Londres, Stettin, Berlin, Frankfurt Oder, Breslau, Cracovie jusqu'à Lvov. Au cours de son trajet en janvier 1802, Bohne a reçu une lettre de Clicquot désavouant l'idée de la nouvelle stratégie commerciale de la maison

Ne voulant pas étendre nos affaires à de longues distances, préférant la qualité à la quantité, nous ne prétendons par établir et chercher des relations en Russie. Nous désirons resserrer le cercle de notre correspondance de manière à pouvoir l'entretenir, sans risque, sans obstacle, avec la facilité de suivre, pour ainsi dire, nos vins et de voir tous les ans nos commettants. La Prusse, la Pologne, la Saxe, l'Autriche, Triest, Venise, l'Italie, en partie, peuvent souffrir à nos vues et remplir notre objet<sup>65</sup>.

Grâce aux démarches faites par Louis Bohne, la maison Clicquot avait atteint une position importante sur le marché du nord et de l'est de l'Europe. Entre 1802-1804 Bohne a réussi à convaincre près de trois cents nouveaux clients pour le champagne de Clicquot.

Ses carnets de voyage constituent une des plus importantes sources pour des recherches sur le goût du vin vendu au début du XIX<sup>e</sup> siècle en Pologne. Dans cette partie de la thèse, nous avons analysé les carnets et la correspondance de Bohne pour ce qui concerne les goûts et les préférences envers le vin, ainsi que les villes potentielles

---

<sup>65</sup> Lettre à Bohne 2 I 1802, cité par M. Etienne, *Veuve Clicquot Ponsardin...*, p. 123.

pour établir de nouveaux marchés pour le champagne dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle.

Dans le carnet de son deuxième voyage, Bohne a présenté la ville de Torun comme un marché considérable pour le champagne Clicquot, contrairement à Wloclawek où le commis voyageur avait échoué et n'avait pas trouvé de négociants intéressés au vin. En ce que concerne Varsovie, Bohne avait confirmé que c'était une ville puissante avec un grand potentiel où, malheureusement, la situation politique avait détruit le petit commerce. Néanmoins, il avait souligné que de grands commerçants potentiellement intéressés aux affaires sont restés, mais il avait aussi souligné qu'il fallait se méfier de la petite noblesse et des juifs polonais. En revanche, il avait noté que, pour pouvoir mener des négociations avec la grande noblesse, il fallait disposer des bonnes manières françaises, particulièrement appréciées par cette classe sociale.

Les contacts avec les nouveaux clients, afin de gagner leur confiance, étaient très importants, compte tenu de la concurrence des autres maisons de champagne, mentionnée par Bohne: MM. Jacob, Tronsson-Jacquesson, Prosper Drouet.

Les carnets de voyage ne manquaient pas de comparaisons des préférences de la clientèle, selon la ville. Comme exemple, nous avons pu noter les observations sur le goût du vin à Varsovie et à Cracovie.

La façon de servir icy est comme à Cracovie: habitués aux vins de Hongrie, ils aiment que les nôtres, à beaucoup de liqueur joignent l'avantage, et d'une parfaite clarté, et de faire sauter le bouchon sans être trop véhément pour occasionner de la casse<sup>66</sup>.

En analysant le contenu des carnets, nous avons aussi bien remarqué les notations sur l'importance de la tradition des vins hongrois en Pologne. Selon les informations notées par Bohne parmi les consommateurs polonais, il existait une forte liaison entre le goût du vin hongrois et celui du Champagne.

Varsovie et Cracovie n'étaient pas les seuls bons marchés pour Clicquot. Posen fut un autre endroit visité par Bohne et où il trouva beaucoup de commerçants potentiels pour le champagne. Cette ville avait une situation favorable grâce à la politique menée par le gouvernement prussien qui essayait d'attirer le commerce à Posen. D'autre part, la riche noblesse des alentours de Posen était pour Bohne un bon terreau d'affaires.

Dans son carnet, Louis Bohne consacre beaucoup d'attention à Danzig où, avant les Partages, le commerce du vin français était florissant. Selon les observations de Bohne, il fallait s'y présenter en octobre ou novembre pour prendre les commandes en

---

<sup>66</sup> VC, signature 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage...*, fol.85.

avance pour le printemps. En décrivant les négociants danzigois, il soulignait leur manière à l'ancienne et l'obligation de boire de l'alcool pendant le règlement des affaires.

Depuis quelques années, les négociants danzickois ne me voient plus de bien bon oeil parce que je leur ai déniché la Gallicie où, avant moi, le champagne ne faisait point d'affaires. Tous les juifs polonais qui ci-devant venaient de Brody, Cracovie, Dubno (...), prendre leur champagne icy, le tirent ou font tirer directement aujourd'hui. Je tâche de m'en consoler, et eux aussi, en niant d'avoir jamais vu ces pays-là<sup>67</sup>.

C'est dans la capitale de Galicie - Cracovie – que la maison Clicquot avait trouvé la plus riche clientèle. Elle y avait dominé le marché du champagne au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Pourtant, à Cracovie aussi bien que dans les autres villes autrichiennes, les vins français furent bannis après les partages. Le gouvernement de Galicie réglementait l'importation du vin français ce qui empêchait le libre commerce et la circulation de la boisson. Bohne avait rappelé que dans cette partie de la Pologne, avant les partages, les vins de Champagne et de Bourgogne avaient eu un grand succès. Ce n'est qu'après les partages qu'ils furent remplacés par les vins hongrois.

Les vins que l'on aime le plus généralement sont les mousseux très liquoreux, ceux de Hongrie l'étant aussi comme du miel; il faut des vins extrêmement doux, jaunâtre en couleur, et les rosés vrai œil de perdrix<sup>68</sup>.

Après l'analyse des notes faites par Bohne dans chaque ville polonaise, nous avons pu estimer les types de champagnes les plus aimés par les consommateurs polonais. Ils étaient surtout sucrés, liquoreux, clairs et limpides, très mousseux, surtout blancs, mais aussi le rosé et celui de couleur œil-de-perdrix.

Pour mieux comprendre le goût différent des Polonais pour le champagne, nous avons relevé aussi les remarques de Bohne concernant les préférences des habitants des autres villes européennes : Hambourg<sup>69</sup>, Berlin<sup>70</sup>, Breslau<sup>71</sup>, Lepizig<sup>72</sup>, Bamberg i Nuremberg<sup>73</sup>.

Pendant son troisième voyage en Europe (juillet 1804 - décembre 1805) Bohne évita les villes déjà connues pour aller directement à la conquête du marché russe. À Petersburg<sup>74</sup> et aussi à Moscou<sup>75</sup>, il était mal vu par les autres commerçants de la

<sup>67</sup> *Ibid.*, fol. 79.

<sup>68</sup> VC, signature 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage...*, fol. 59-64.

<sup>69</sup> *Ibid.*, fol. 20-21.

<sup>70</sup> *Ibid.*, fol. 44-46.

<sup>71</sup> *Ibid.*, fol. 54.

<sup>72</sup> *Ibid.*, fol. 83.

<sup>73</sup> VC, signature 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage...*, fol. 10, 17.

<sup>74</sup> VC, signature 1A 1E 105, *Troisième carnet de voyage...*, fol. 10.

concurrence. Pourtant, il réussit finalement à dominer ce marché en faisant de la marque Clicquot une des marques de vin les plus reconnues en Russie.

---

<sup>75</sup> *Ibid.*, fol. 17.

## 2. LE GOÛT ET LE VIN

Nos recherches sur le vin, son histoire et le contexte culturel de son usage ne se dissocièrent jamais de la définition du goût. Ce mot clé utilisé presque dans tous les cas, quand il s'agit de l'histoire de l'alimentation ou des boissons n'est pas toujours bien défini par ceux qui l'utilisent. Les études menées autour de la gastronomie historique en Pologne ouvrent une nouvelle perspective pour le chercheur. Pourtant, le manque de traditions de ce type d'approche nous pose encore des problèmes en ce qui concerne la nomenclature à appliquer.

Nous avons rencontré ce problème dans la préparation de cette thèse quand, pour la description de certains processus ou modèles concernant la présence du vin en Pologne, nous manquait le vocabulaire se référant aux phénomènes décrits.

Les chercheurs s'intéressant au phénomène du goût appliquent très souvent la distinction proposée par Carolyn Krosemeier<sup>76</sup>. En créant un lien entre le goût et la philosophie, Krosemeier a utilisé deux types de noms pour décrire deux types de goûts différents. Le mot «taste» s'est référé à l'aspect sensuel du goût<sup>77</sup> et le mot «Taste» a concerné plutôt la notion esthétique et philosophique<sup>78</sup>. La différenciation entre goût sensuel et goût esthétique n'est pas si simple, si nous considérons la diffusion véritable de ces deux idées.

Dans cette partie du chapitre, nous avons mené la réflexion sur la nature du goût et la différenciation du goût esthétique et sensuel dans la langue polonaise. L'important pour nous était l'attribution de valeurs et de sens au goût. En conséquence, nous avons placé le goût dans les catégories de «ressenti» et de choix des impressions, dans le cercles des valeurs attribuées au «taste» et «Taste» et de leurs points communs.

---

<sup>76</sup> C. Korsemeier, *Making sense of taste. Food and Philosophy*, 1999, p. 38.

<sup>77</sup> M. Godard, *Le goût de l'aigre. Essai de gastronomie historique*, Paris 1991, p. 11-13.

<sup>78</sup> G. Grignaffini, *Pour une sémiotique du goût: de l'esthésie au jugement* in *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, dir. J. Fontanille, E. Landowski, Limoges 1998, p. 29; V. Leclerc, *Comprendre le goût*, «Papilles», n° 18, p. 36.

## 2.1. L'EXISTENCE DE LA COMMUNAUTÉ DU GOÛT EN EUROPE?

Ceci nous a conduit à la problématique des communautés de goût en Europe définies comme des groupes de consommateurs partageant les mêmes standards de choix du goût, dans le contexte de nos recherches sur le vin. Nous avons mentionné à plusieurs reprises la distinction en Europe quant à la consommation de vin : le sud et le nord. Chacun de ces espaces culturels disposait d'approches différentes du vin et de la façon de le consommer<sup>79</sup>. Pourtant, avec l'apparition du café, du thé et du chocolat le marché des boissons en Europe avait changé.

Ces nouvelles boissons ont constitué une concurrence à la bière et au vin et elles ont stimulé les travaux sur l'amélioration de la qualité. Plusieurs fois dans l'ensemble de la thèse, nous avons rappelé le manque de proportion en ce qui concerne la description des vins bus en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Nous avons noté qu'à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle la description des vins entreposés dans les caves est devenue plus détaillée. Les témoignages de ce changement sont dans les registres de caves ainsi que dans les documents concernant l'achat des vins. Le changement de la spécification du vin et la pluralisation du contenu des caves polonaises sont aussi liés aux nouvelles méthodes de commercialisation du vin selon l'exemple de la méthode de la maison Clicquot.

Les modifications dans l'assortiment du vin, la nouvelle approche envers la qualité et les valeurs attribuées au vin vu de la perspective des communautés du goût, ont constitué l'objet de l'analyse menée. Pour définir le goût du vin, nous avons pris en compte non seulement les sensations gustatives, mais aussi les attributs visuels du vin. Il fallait mentionner que dans le processus du choix du vin, par exemple champenois, les caractéristiques comme la couleur, la limpidité et la clarté du vin étaient très souvent primordiales et avaient souvent de l'influence sur le goût même.

Notre réflexion s'est référée aux questions posées par Stephen Mennel<sup>80</sup> en ce qui concerne le développement des standards du goût. Selon Mennel il n'existe pas une simple explication des différentes préférences gustatives entre les membres de groupes

---

<sup>79</sup> J. Dumanowski, *De l'argent au verre. Manières de boire de la noblesse polonaise au XVII<sup>e</sup> siècle, in Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, dir. Ch. Bouneau, M. Figeac, Bordeaux 2008, p. 243-249.

<sup>80</sup> S. Mennel, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, p. 2, 4-5.

particuliers. La multiplication des produits alimentaires disponibles selon le groupe, ainsi la façon de les préparer et de les consommer, a montré que les standards du goût sont variables et peuvent être toujours modifiés et qu'il n'existe pas un goût préféré par groupe de consommateur qui ne puisse jamais changer.

Au cours de l'analyse de la documentation commerciale de Clicquot, nous avons pu distinguer les préférences gustatives des habitants de certaines villes polonaises. Leurs exigences spécifiques en ce qui concerne le goût et l'apparence du vin champenois ont influencé la production de ce vin en France. Nous avons noté le progrès dans la production du vin stimulé par les attentes des consommateurs selon la région ou la ville.

À la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les goûts nationaux envers le champagne étaient déjà bien formés. Ils étaient fixés surtout sur le niveau de sucre présent dans la boisson<sup>81</sup>.

- « le goût anglais » – 22-66 grammes de sucre pour 1 litre de vin
- « le goût américain » – 110-165 grammes de sucre pour 1 litre de vin
- « le goût russe » – 275-330 grammes de sucre pour 1 litre de vin

Les origines de ces goûts sont déjà bien visibles dans la documentation de Clicquot et les autres maisons de champagne. Selon le commis voyageur de la maison Moët :

Il faut être connaisseur et amateur pour ce vin (de Sillery) qui doit être sec, de couleur ambrée, et sans mousse<sup>82</sup>.

Ce genre de vin était bien apprécié en Angleterre comme l'a témoigné le carnet de Louis Bohne :

l'on veut un vin sec, point de liquoreux, point de grand mousseux, un vin qui, sans être âpre, se fasse sentir au palais, chauffe la poitrine, ait beaucoup de montant et de feu(...)<sup>83</sup>.

Mais le champagne de Sillery n'a pas eu le succès en Pologne où le vin bien « liquorifié » a régné.

Pourtant, au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle et du XIX<sup>e</sup> siècle nous avons pu noter la vulgarisation du sucre en Europe<sup>84</sup>, ainsi dans la nouvelle cuisine le goût sucré a perdu sa position privilégiée. Aussi le champagne moins sucré avait plus d'amateurs que celui

<sup>81</sup> A.-M. Chabbert, *L'évolution historique du goût du champagne*, « Papilles », n° 7, 1994, p. 9.

<sup>82</sup> B. Musset, *Vignobles de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris 2008, p. 603.

<sup>83</sup> VC, signature 1A 1E 103, *Premier carnet de voyage de Louis Bohne*.

<sup>84</sup> J.-L. Flandrin, M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996, p. 640.

au niveau de sucre et de sirop très élevé. En Pologne l'attachement pour le goût sucré du vin rappelant le vin de tokay est resté stable dans toute la période examinée. Cette faiblesse pour le vin sucré était aussi présente en Russie et dans tout l'est de l'Europe ce qu'est confirmé par les achats de champagne au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

## 2.2. L'ÉCHANGE DES MŒURS L'ÉCHANGE DE GOÛTS ?

Cette différence en ce qui concerne les préférences gustatives était aussi liée aux transformations à l'échelon de mœurs en Europe. Ces échanges présentés par Norbert Elias<sup>85</sup> se réfèrent à la consommation du vin. Un exemple parfait en est le rite du boire du vin à plusieurs dans un seul et même verre. Une description ressemblante à celle de François de Callières<sup>86</sup> a été trouvée dans l'œuvre de l'abbé Jędrzej Kitowicz<sup>87</sup>. Ces deux relations montrent les différentes approches envers les comportements désirés et socialement acceptés. Pour l'observateur externe ce rite était étrange et, dans une certaine mesure, dégoûtant alors que pour l'observateur interne il constituait un comportement très naturel sans aucune hésitation quant à l'hygiène et les mœurs. Ils confirment ainsi le partage d'une culture de consommation du vin entre l'Europe du nord et du sud. Les observations simultanées des représentants de chaque culture montrent aussi l'existence de la rationalisation de certains comportements. Jouvin de Rochefort<sup>88</sup>, séjournant en Pologne, a essayé d'expliquer la coutume populaire entre les Polonais de boire les toasts avec un grand verre passé entre les convives. Selon lui, c'était un manque des verres dans les auberges et les autres endroits où le vin était consommé qui a donné les origines de cette bizarre façon de boire.

Les exemples de rationalisation des comportements étranges peuvent aussi expliquer l'incompréhension des goûts et des préférences d'autres. Cette ignorance en France du goût polonais pour le vin a aussi influencé la perception du vin français chez les consommateurs polonais. Néanmoins l'exemple de la commercialisation du

---

<sup>85</sup> N. Elias, *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980.

<sup>86</sup> *Ibid.* p. 120.

<sup>87</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 225-226.

<sup>88</sup> P. Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985, p. 80.



champagne Clicquot en Pologne a montré le changement de cette tendance et le progrès de la notion de goût comme facteur influençant le choix du vin.

En ce fait, nous avons poussé notre étude sur le goût vers une étude sur la nouvelle mode et le phénomène de «bon goût». Nous avons analysé les origines d'une politique culturelle du Roi Louis XIV en France ainsi que la naissance d'une réflexion esthétique et le phénomène d'universalisation de l'art. Les échanges dans le domaine de l'art et son discours étaient suivis par l'évolution de la conception du «bon goût»<sup>89</sup>. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, selon les dictionnaires français, le mot «goût» apparaît de plus en plus signifiant et commençait à être appliqué aussi dans le sens métaphorique dans le champ des beaux-arts. Aussi la cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle devient perçue comme une sorte d'art. La révolution culinaire de cette période a monté en valeur la simplicité et la qualité de produits alimentaires. La vieille somptuosité, la volupté et la spectaculaire quantité de plats ont dû disparaître des tables d'élites européennes. Cette mutation a aussi signifié l'application du terme «bon goût», non seulement dans les beaux-arts, mais aussi dans la cuisine.

Le goût, ce sens, ce don de discerner nos aliments, a produit dans toutes les langues connues la métaphore qui exprime, par le mot goût, le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts: c'est un discernement prompt comme celui de la langue et du palais, et qui prévient comme lui la réflexion; il est, comme lui, sensible et voluptueux à l'égard du bon; il rejette, comme lui, le mauvais avec soulèvement; il est souvent, comme lui, incertain et égaré, ignorant même si ce qu'on lui présente doit lui plaire, et ayant quelquefois besoin, comme lui, d'habitude pour se former. Il ne suffit pas, pour le goût, de voir, de connoître la beauté d'un ouvrage; il faut la sentir, en être touché. (...) Rien ne doit échapper à la promptitude du discernement; et c'est encore une ressemblance de ce goût intellectuel, de ce goût des arts, avec le goût sensuel: car si le gourmet sent et reconnoît promptement le mélange de deux liqueurs, l'homme de goût, le connoisseur, verra d'un coup - d'œil prompt le mélange de deux styles<sup>90</sup>.

Dans le temps, le «bon goût» devient monopolisé par les habitants d'Europe<sup>91</sup>, et surtout les Français comme témoigne François Massialot. Selon la conception du «bon goût» régnant dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle, cette notion de goût n'a pas pu être apprise ni gagnée, il fallait se naître avec cette notion. Le terme «bon goût» était aussi le premier qui se référait au consommateur perçu comme un individu<sup>92</sup>.

<sup>89</sup> E. Lièvre, *Mouvement littéraire. Les Lumières et la naissance de l'esthétique*, in Montesquieu, *Essai sur le goût*, 2010, p. 57-61 ; W.D. Smith, *Consumption and the Making of Respectability, 1600-1800*, New York 2002, p. 81 ; C. de Rochefort, *Dictionnaire général curieux*, Lyon 1685, p. 221.

<sup>90</sup> *Dictionnaire de la Pensée de Voltaire*, dir. A. Versailles, Brussels – Paris 1994, p. 479.

<sup>91</sup> *Ibid.*, p. 485.

<sup>92</sup> J.-L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, in *Historia życia prywatnego*, dir. R. Chartier, t. 3, Wrocław 2005, p. 352.

Aussi le vin était un objet de jugement du bon goût. Selon Voltaire, « le gourmet est celui qui discernera le mélange de deux vins, qui sentira ce qui domine dans un mets, tandis que les autres convives n'auront qu'un sentiment confus et égaré »<sup>93</sup>.

### 2.3. LE VIN ET LA DÉGUSTATION – LE NOUVEAU LANGAGE DU GOÛT

Le goût des vins et des qualités que nous pouvons leur reconnaître grâce à la dégustation, dont les règles sont bien précises, sont les garants du bon choix en fonction des préférences des consommateurs. Pourtant, nous avons posé la question en ce qui concerne le déroulement de la dégustation à l'époque moderne, ses règles et son langage pour décrire le vin.

Dans notre thèse, nous avons souligné à plusieurs reprises un manque de sources se référant à la consommation du vin en Pologne ainsi que l'identification et sa description. Nous avons constaté que les sources sur le vin en Pologne sont bien dispersées et que malheureusement nous ne possédons pas de précisions en ce qui concerne les caves de la noblesse polonaise. Il fallait alors valoriser des sources uniques qui nous ont permis de préparer une analyse de préférences en ce qui concerne le goût dans un endroit et un temps donné. L'inventaire des vins de la Princesse Anne Sanguszko Radziwiłł<sup>94</sup> de 1732 constitue un exemple de documents rares qui nous a beaucoup servi dans nos recherches, grâce à ses commentaires œnologiques sur les vins que la Princesse possédait dans sa cave.

Nous avons aussi précisé ce que l'on entendait par le terme « commentaire œnologique ». Le discours sur le vin, ses qualités et les goûts, a suivi toute la viticulture depuis ses origines. Et c'est d'aussi loin que nous avons pu retrouver dans la littérature les querelles entre des vins particuliers. En Pologne le discours sur les qualités du vin n'était pourtant pas très riche. L'admiration du vin hongrois était très laconique en termes de vocabulaire. C'était le « meilleur vin », le « vin des rois », le vin bu par les plus riches nobles.

Malgré les informations dans la littérature que le vin a eu un bon goût et qu'il était très bon nous n'avons pas retrouvé d'informations plus précises sur ce produit là.

---

<sup>93</sup> *Dictionnaire de la Pensée...*, *op. cit.*, p. 484.

<sup>94</sup> AGAD, AR XXVI, signature 228.

Les premiers essais de description du vin contiennent l'année de production, la description organoleptique, l'odeur, le goût, la couleur, et son usage. Bien entendu, ça n'est plus du tout ce genre de commentaires que nous utilisons aujourd'hui en œnologie. Il faut préciser ici que le terme œnologie n'est apparu qu'à la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle en France, dans le cours du discours sur le vin<sup>95</sup>. Nous avons décidé alors d'appliquer ce terme dans ce sens.

Cependant, le terme «dégustateur» est apparu beaucoup plus tard, c'est à dire en 1793. Grâce au livre de Antoin Cadet «L'art de faire le vin»<sup>96</sup> nous avons pu parler officiellement de la dégustation à 1800. Pendant plusieurs années la dégustation du vin se concentre sur la séparation du bon et du mauvais vin – de l'acide et imbuvable. Pourtant aujourd'hui la dégustation a des termes plutôt positifs et liés surtout à la découverte d'une bonne qualité de vin et de son appréciation.

L'inventaire de vin de Radziwillowa se compose de 56 pages décrivant le contenu de la cave. Nous y trouvons aussi des informations concernant l'entrée et sortie du vin de la cave aussi bien que les circonstances dans lesquelles le vin était consommé. La description du vin contient non seulement le pays de production, mais aussi le nom du fournisseur ou la ville polonaise où il a été acheté.

L'inventaire de l'assortiment des vins n'est pas tellement diversifié comme dans les documents provenant du temps d'après. Cependant, nous voyons l'avantage du vin de Hongrie sous les termes : «kapka», «wino suchych jagód»<sup>97</sup>, «węgrzyn». Nous y retrouvons aussi le vin d'une provenance inconnue décrit comme «vin rouge» et les autres comme «vin français (Pontac)», «vin de Rhin», «malvoisie», et l'hydromel «lipiec». La liste des vins est suivie par la liste des verres avec lesquels le vin a été bu.

Au milieu du document nous avons trouvé un fragment très intéressant, le registre des vins hongrois déposés en 1735 dans la cave du château à Bielsko. Sur les 10 pages, nous avons trouvé la description très précise de ces vins. Ce document nous a permis de soupçonner le goût du vin hongrois à la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et de déchiffrer le système utilisé à cette époque-là pour marquer la notion du goût du vin.

Nous avons pu distinguer quelques règles générales utilisées pour pouvoir créer la description du vin : la gradation, la comparaison, le jugement et la valorisation.

---

<sup>95</sup> L. Meyssonnier, *Oenologie ou discours du vin et de ses excellentes propriétés, pour l'entretien de la santé et guérison des plus grandes maladies*, Lyon 1636, cité par G. Garrier, *Une histoire de la critique œnologique est-elle possible?*, «Papilles», n° 16, 1999, p. 41.

<sup>96</sup> G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle...*, p. 439; M. Coutier, *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris, 2007.

<sup>97</sup> APK, AS Teki Arabskie, X. Paweł Karol, signature 10/4, fol. 3.

Dans la description des vins entreposés dans la cave de Anna de Sagnuszko Radziwillowa le plus visible était l'application de la gradation. Ça n'était pas un cas spécial. Selon nos recherches description de l'âge<sup>98</sup> (vieux, très vieux) ou du goût (bon, très bon) du vin par la gradation était plutôt courant jusqu'au temps quand les terminologies plus spécifiques étaient développées.

La nomenclature du goût du vin appliqué dans les inventaires de caves ou registres des vins en Pologne du XVIII<sup>e</sup> siècle nous est apparue comme un réseau de comparaisons et des références. Nous n'avons pas pu expliquer la signification du goût sucré, aigre ou épice car, selon l'époque, l'expression de sensation gustative était différente et relative. Pourtant, grâce aux documents comme cet inventaire de Radziwillowa, nous avons pu préciser des associations des goûts ;

- le vin des bais secs de Monsieur Gurski il est très sucré et il rassemble le vin « kapka »<sup>99</sup>
- « le vin de bais secs » de Lublin, il est très bon, mais pas si sucré comme celui de monsieur Gurski<sup>100</sup>
- le vin hongrois - bon et sucré, rassemblant le vin « kapka »<sup>101</sup>
- le vin - très bon et très sucré comme le muscat<sup>102</sup>

Ce ne sont que des exemples de comparaisons entre les vins, lesquelles se basent sur les types idéaux du vin auxquels il est possible de se référer : « kapka », muscat, le vin sucré. La création de cette hiérarchie de goûts nous a prouvé l'existence de modèles des vins reconnus et appréciés par les consommateurs.

L'inventaire de Radziwillowa nous a fourni encore les informations concernant le jugement, la valorisation et la prédestination des vins entreposés dans la cave nobiliaire de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous avons relevé l'attention portée aux vins stockés dans la cave. Selon leur état actuel, il fallait soit les laisser encore dans une cave soit consommer tout de suite pour préserver leurs valeurs gustatives. Il ne manque pas aussi d'informations en ce qui concerne la relation entre modifications du vin lui-même et les avantages pour son goût obtenu dans le processus de mélanger et épicer les vins, ou de les garder quelques années de plus dans la cave.

<sup>98</sup> AGAD, AR XXVI, signature 228, fol. 38.

<sup>99</sup> *Ibid.*, fol.38.

<sup>100</sup> *Ibid.*, fol.39.

<sup>101</sup> *Ibid.*, fol.45.

<sup>102</sup> *Ibid.*, fol.46.

En ce qui concerne encore le goût, il était possible de noter les expressions un peu abstraites de valeurs gustatives. Les termes « le goût infâme », « angélique », « ingrat », ont dû exprimer des jugements plus élaborés que la simple constatation : le vin bon, mauvais ou moyen.

Dans le registre analysé, nous avons aussi trouvé les expressions uniques du goût du vin. Le goût sucré était décrit par les expressions : « il a de la douceur » « délicieusement doux », « très doux ». Mais le vin n'était pas toujours simplement sucré ou doux. Très souvent la description du goût était basée sur des contradictions comme : le vin « sucré et piquant », « doux et pimenté », « doux et épicé ». Il existait aussi beaucoup de références envers le nom des épices : « vin poivré », « vin safrané ». Cette contradiction de saveurs a peut-être lié aux fondements de la cuisine baroque où l'opposition de goût était primordiale. Pourtant, l'exemple du champagne bu en Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle nous a apporté la confirmation de processus d'éloignement du type du vin basé sur la symbiose de saveur piquante et sucrée. Néanmoins, la douceur est restée une prédominance pour les boissons bues en Pologne.

## CHAPITRE V

### LE CONTEXTE CULTUREL DE LA CONSOMMATION DU VIN

La propagation de la consommation du vin dans l'Europe a aussi apporté de nouvelles pratiques et de nouvelles mœurs. Dans les pays, comme la Pologne, où le vin constituait une boisson plutôt exceptionnelle, certaines pratiques liées à la consommation ont été complètement refusées, d'autres ont été intégrées dans le catalogue des comportements très souvent sous forme modifiée. En plus, l'apparition du vin à la table polonaise a créé des comportements nouveaux et originaux.

Le vin en Pologne avait un statut intéressant. Avec son apparition, la consommation des autres boissons comme la bière ou l'hydromel n'est pas éliminée. Bien sûr, nous avons perçu des changements dans le domaine de la signification des boissons selon l'époque étudiée, mais ces changements sont plutôt vagues, répartis sur des temps lointains et sur deux voies. Premièrement, le changement des formes de la consommation, et deuxièmement, le changement des boissons mêmes. Pourtant, nous avons pu apercevoir deux formes de discours sur la consommation. La première forme concernait la problématique de l'image officielle de la consommation publique touchée par l'influence de la mode, le prestige et la distinction. La deuxième forme s'adresse au discours plus intime et moins perceptible en public, exprimé par le contenu de la cave. Ce discours n'inclut ni la moralisation ni la valorisation directe de particulières boissons.

Nous avons alors deux approches : une approche officielle, selon laquelle il faut choisir quoi, comment, et quand il faut boire pour bien suivre la mode actuelle ; et une approche non officielle, se référant à la consommation domestique exprimée par le contenu de la cave. Une table de la noblesse polonaise devient pour nous alors un genre de pont métaphorique entre la consommation publique et privée<sup>1</sup>.

Un deuxième aspect de la présence du vin dans la culture polonaise a provoqué la rivalité sociale, la consommation somptuaire et la distinction sociale. Nous avons analysé les exemples des phénomènes mentionnés ci-dessus pour trouver la réponse à

---

<sup>1</sup> Voir E. Goffman, *The presentation of self in everyday life*, London – New York, 1990.

nos questions ; est-ce que les changements culturels et sociaux au XVIII<sup>e</sup> siècle ont été suivis par des changements dans la réception du vin français en Pologne? Quelles étaient les attitudes culturelles communiquées par le vin en tant qu'objet de consommation de luxe? Quel est le rôle du vin dans la création des attitudes envers la tradition et la modernité au XVIII<sup>e</sup> siècle?

Pour compléter notre approche envers la liaison entre le vin et le contexte culturel de sa consommation, nous avons choisi d'étudier aussi, comme type de source supplémentaire, les belles-lettres que ont pu apporter des informations concernant non seulement l'assortiment des vins et les préférences gustatives, mais aussi sur la valorisation sociale et culturelle de la boisson donnée

## 1. L'IVRESSE ET LA SOBRIÉTÉ – LES DEUX MODELÉS DE LA CONSOMMATION DE L'ALCOOL DANS L'EUROPE MODERNE

Dans notre réflexion nous avons commencé par la présentation du phénomène de l'ivresse et de la sobriété comme deux modelés de consommation en Europe à l'époque moderne. Nous avons voulu présenter la présence du vin et sa consommation en Pologne vu par de l'observateur étranger. Pour ce fait nous avons analysé les mémoires et les récits des voyageurs témoignant des mœurs de table des habitants de la Pologne. On pourrait croire que de telles sources ne sont pas assez objectives, pour bien designer l'approche des Polonais envers l'ivresse et le vin. Mais notre objectif n'était pas la recherche de la vraie image de la consommation, mais plutôt d'analyser comment les étrangers ont perçu les rites et le changement des mœurs au sein de la période étudiée.

Les étrangers séjournant en Pologne ont bien observé les habitants par le prisme de leur propre culture et éducation. L'image que nous avons reçu au cours de l'analyse de leurs relations nous a donné un mélange de la culture indigène et de la culture de l'observateur.

Nous nous sommes surtout focalisés sur les aspects de l'ivresse, des rituelles, des valeurs et de la perception de la consommation du vin. Un premier pas dans cette direction avait été fait par Jean-Louis Flandrin<sup>2</sup> en analysant les opinions sur l'ivresse en Europe entre le XVI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle. De ses études il est ressorti une image d'excessive consommation d'alcool surtout au nord de l'Europe et un véritable royaume de sobriété au sud du continent. Nous avons reparti les comportements liés à la consommation du vin au Nord et au Sud de l'Europe en ceux qui se réfèrent à la boisson, ceux qui se réfèrent à l'ivresse et ceux qui se réfèrent à la théâtralisation du banquet.

---

<sup>2</sup> J-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, in *L'imaginaire du vin*, dir. M. Milner, M. Chatelain, Marseille 1983, p. 309-314.



## 1.1. LA BOISSON

Dans la première catégorie, on a placé la boisson et ses différentes formes de perception selon la région et la culture. Nous avons pu apercevoir le fonctionnement de la même boisson dans des contextes différents comme par exemple la bière. Gaspard de Tende en faisant la description du manque des petits déjeuners en Pologne n'avait pas compris que la bière en Pologne, servie sous forme de potage au matin, était effectivement traité plutôt comme un aliment qu'une boisson.

Les Polonois ne déjeunent jamais, ou fort rarement, et n'aiment pas à manger de la viande froide. Les hommes & les femmes principalement prennent tous les matins un bouillon chaud à la bière avec du gingembre, des jaunes d'œufs, et du sucre<sup>3</sup>.

Aussi l'intégralité des boissons était mise en question quand on avait comparé la culture de boire du vin en Pologne avec les autres pays. Nous avons illustré ce problème en analysant le phénomène de couper le vin avec de l'eau.

La pratique de baptiser le vin s'employait en France, Italie et Angleterre jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>, c'est alors toujours surprenant qu'en Pologne cette coutume est mal vue et n'est pas poursuivie. Selon Jean-Louis Flandrin c'était la coutume de couper son vin avec de l'eau qui a assuré la réputation de sobriété des Français. Les Allemands ou les Polonais étaient vus comme des barbares<sup>5</sup> s'enivrant avec de la bière et du vin non coupé avec de l'eau.

Les hypothèses expliquant l'habitude de baptiser le vin dans certaines cultures sont nombreuses. L'ajout de l'eau dans le vin a augmenté le volume, alors il est possible que les consommateurs baptisaient leur vin pour des raisons économiques. Pourtant,

---

<sup>3</sup> G. De Tende sieur de Hauteville, *Relation Historique de la Pologne contenant le pouvoir de ses Rois, leur élection et leur couronnement, les privilèges de la noblesse, la religion, la justice, les mœurs et les institutions des Polonais*, Paris 1686, p. 274.

<sup>4</sup> A.L. Martin, *The baptism of wine*, « *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* », vol. 3, n° 4, p. 21.

<sup>5</sup> J.-L. Flandrin, M. Flandrin, *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles* in *Między polityką a kulturą*, dir. C. Kuklo, Warszawa 1999, p. 308.

selon Philippe Gillet<sup>6</sup> ce n'était pas le cas si nous considérons l'existence des vins faibles et plus accessibles comme la piquette<sup>7</sup> en France.

Une autre hypothèse selon laquelle l'eau dans le vin a aidé à modérer la consommation et à empêcher l'ivresse, n'est pas non plus crédible. Même si les Français et les Italiens étaient considérés comme étant aux extrémités par rapport à l'ivrognerie en Europe moderne, ils ont tout de même coupé leur vin avec de l'eau. Chez les Espagnols<sup>8</sup> cette pratique n'était pas notée, cependant, dans l'Europe à l'époque moderne ils ont exemplifié les vertus de sobriété pour les observateurs étrangers. Dans la construction de l'opinion sur l'ivresse et la sobriété, l'eau dans le vin n'était pas un facteur essentiel. En Pologne cette coutume était bien connue, mais pas forcément acceptée. Selon les observateurs étrangers, les Polonais avaient une sorte de dégoût pour l'eau.

Le vin est ordinaire aux nobles, tant hommes que femmes qui ne boivent jamais d'eau, aussi est-elle espaisse de mauvais goûts, & d'une couleur jaunastre, & déplaisante dont la raison semble n'estre autre que de ce qu'elle est croupie comme celle des marests, & qu'elle n'a point de chute qui l'ait purgé en coulant comme aussi de ce que le pays qui décline trop au couchant, & au septentrion, n'est point assez exploré au soleil levant qu'il recueroit, & tireroit en exhalaisons ce qu'elle a de trop grossier. Elle cause une maladie qui est encore plus fréquente à ceux qui boivent de celle du Fleuve Boristhene<sup>9</sup>.

Nous avons supposé que c'est surtout dû à la propagation de la falsification du vin par l'ajout de l'eau, qui était très fréquente en Pologne, ce qui a provoqué les connotations négatives envers le baptême du vin. Dû à cette observation nous avons investigué pourquoi au XVIII<sup>e</sup> siècle cette tendance s'est renversée et l'eau a commencé d'être servi sur la table ensemble avec le vin.

De nombreux témoignages du XVIII<sup>e</sup> siècle prouvent la présence d'une carafe d'eau<sup>10</sup> près de la bouteille de vin et de la coutume de baptiser le vin français, le vin de bourgogne ou le vin du Rhin. L'apparition de l'eau sur la table polonaise est suivie par l'élimination de la consommation de la bière par la noblesse. Jędrzej Kitowicz<sup>11</sup> a

<sup>6</sup> P. Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985, p. 175.

<sup>7</sup> L. Liger, *Oeconomie generale de la campagne, ou, Nouvelle maison rustique*, t. 2, Amsterdam 1701, p. 230-231.

<sup>8</sup> J. Gintel, *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1, Kraków 1971, p. 140.

<sup>9</sup> J. Le Laboureur, *Relation du voyage de la Roynne de Pologne*, Paris 1697, p. 115-116.

<sup>10</sup> APK, AS Archiwum Podhoreckie IV, signature LXXI ; AS Archiwum Podhoreckie I, signature 105; J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003, p. 219 ; G. Burnett, *View of the present state of Poland*, London 1807, p. 205; J.S. Bystron, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI-XVIII*, t. 2, Warszawa 1994, p. 478.

<sup>11</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 242.

confirmé ce fait par la constatation que la noblesse en Pologne sous le règne d'August III était éduquée à la française et ne buvait point de la bière, seulement du Bourgogne coupé avec de l'eau.

L'acte de couper le vin avec de l'eau s'était formé lors du processus de la réception de la mode française en Pologne. Premièrement, nous avons le vin considéré comme prestigieux en Pologne - le Bourgogne; puis la coutume de le baptiser – populaire en France, mais abandonné au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette imitation de la modération française par les Polonais était pourtant en contradiction avec les coutumes régnant en France pendant le XVIII<sup>e</sup> siècle. L'appréciation du goût naturel<sup>12</sup> et de la simplicité des boissons, ainsi que la nouvelle qualité des vins français n'amenait pas à l'acte d'ajouter de l'eau dans le vin, surtout quand il s'agit de Bourgogne ou du Champagne :

Mais le vin de Bourgogne ou de Champagne se réserve jusqu'au milieu du repas, ou bien jusqu'au dessert, lorsqu'on aime à boire quelques coups de ce vin tout pur comme stomacal, quelquefois aussi le soir quand on veut se réjouir avec quelque bon, ami. Ces deux vins-là sont très délicieux si on les peut avoir purs, et l'on en est guère incommodé quand même on en boirait un peu plus qu'à l'ordinaire<sup>13</sup>.

Dans les sources manuscrites concernant la consommation du vin en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle, nous n'avons pas rencontré d'indications précisant l'achat de vins Champenois ou de Bourgognes exprès pour être mêlé avec de l'eau. Plus souvent à cette intention ont été achetés les vins blancs français, les malagas, les vins autrichiens, les vins de Bordeaux et de Hongrie<sup>14</sup>.

## 1.2. L'IVRESSE

Au cours de l'étude sur le phénomène de l'ivresse en Pologne nous l'avons analysé par rapport aux quatre aspects suivants : l'ivresse en tant que norme sociale, l'approche des femmes à la consommation de l'alcool, le rôle de médiateur de l'alcool et finalement la différenciation entre l'acte de boire et de manger dans le contexte de s'enivrer.

---

<sup>12</sup> V. Nahoum-Grape, *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien régime*, in *L'Imaginaire du vin*, op. cit., p. 302.

<sup>13</sup> P. Gillet, op. cit., p. 174.

<sup>14</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 52; AR XXVI, signature 730 ; Archiwum Gospodarze Wilanowa. Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich, signature 402.

### 1.2.1. L'IVRESSE COMME UNE NORME

Une image forte se dégageait aussi en analysant la valorisation de l'ivresse en Europe<sup>15</sup>. Selon les observateurs de la vie en Pologne à l'époque moderne, l'ivresse était un phénomène désirable et considéré comme une norme sociale<sup>16</sup>. La consommation commune de l'alcool exprimait une forme de cordialité et d'hospitalité. Au contraire, la sobriété et tous les efforts mis en œuvre pour éviter l'alcool étaient mal vus et considérés comme une grossièreté<sup>17</sup>.

Les étrangers décrivant les Polonais ont remarqué à plusieurs reprises une longue tradition de boire et de s'enivrer ensemble en Pologne. Ce comportement envers l'alcool a été expliqué par exemple par le climat froid<sup>18</sup> en Pologne qui a forcé les Polonais de se réchauffer avec des boissons alcoolisées et servant aussi à conserver une bonne santé.

Après les repas, les gentilshommes et les bourgeois des villes qui sont accommodés boivent un verre de vin de Hongrie parce qu'ils croient que la bière est trop froide toute seule et qu'elle leur ferait mal à l'estomach s'ils ne la corrigeoient par la chaleur d'un verre de vin...<sup>19</sup>.

Les différences par rapport au climat du sud et du nord de l'Europe qui ont provoqué différentes approches de la consommation d'alcool étaient observables sur toute la période étudiée dans notre thèse.

### 1.2.2. LES FEMMES ET L'ALCOOL

En ce qui concerne la consommation du vin ou d'autres alcools par les femmes en Pologne, nous n'avons pu trouver dans la littérature que de petits fragments et des

---

<sup>15</sup> Compare avec M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011, p. 244-261.

<sup>16</sup> J. Gintel, *op. cit.*, p. 140.

<sup>17</sup> J.E. Biester, *Einige Briefe über Polen geschrieben im Sommer 1791*, « Berlinische Monatsschrift », Berlin 1791-1793, cité par W. Zawadzki, *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 2, Warszawa 1963, p. 277.

<sup>18</sup> A.J. Grieco, *Le goût du vin entre doux et amer: essai sur la classification des vins au Moyen Age* in *Le vin des historiens*, dir. A.J. Grieco, O. Redon, 1990, p. 89.

<sup>19</sup> G. de Tende, *op. cit.*, p. 278.

notes plutôt anecdotiques. Ce sujet n'a pas constitué jusqu'à présent un véritable objet d'analyse. Nous-mêmes ne l'avons analysé que du point de vue des relations avec les étrangers.

Dans les récits des voyages de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'image des femmes buvant de l'alcool reste plutôt stable. Celles des pays comme la France ou l'Espagne<sup>20</sup> ne buvaient point d'alcool, par contre celles du Nord étaient plus promptes à se régaler ensemble avec les hommes avec du vin et de la bière. Pourtant, en ce qui concerne la Pologne, les descriptions sont ambiguës. Nous avons eu la relation de Gaspard de Tende qui appréciait la modestie des femmes à la table et puis celle de Jean Le Laboureur confirmant que le vin n'était inconnu ni des femmes ni des hommes en Pologne et que le boire était une sorte de coutume quotidienne pour eux<sup>21</sup>.

Il n'y a point de Dame à table qui n'aît devant elle une douzaine de verres de vin de toutes les santés qu'on luy a portées. Car elles n'oseroient les boire, leur modestie les obligeant à ne toucher le verre que du bout de lèvres. De cette sorte on répand plus de vin sur les tables, & dans les plats qu'on n'en boit<sup>22</sup>.

Ce sujet est quasiment absent aussi de la littérature des conseils et autres guides économiques du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle. À l'exception de quelques passages concernant l'indignité des femmes buvant de l'alcool<sup>23</sup>, nous avons trouvé plus d'exemples de critique de l'ivresse chez les hommes.

### 1.2.3. L'ALCOOL COMME UNE MÉDIATRICE

Nous avons pu cependant obtenir un peu plus d'informations quant au rôle médiateur de l'alcool en Pologne. La spécificité d'une rencontre entre deux représentants de cultures différentes impliquait une série de gestes et de pratiques échangées au cours de l'interaction. Nous avons pris comme exemples de malentendus

<sup>20</sup> « Je crois qu'après les Italiennes et les Espagnoles, les femmes françaises sont les plus sobres de toutes. Les filles ne boivent jamais du vin. Les femmes mariées s'en servent à peine pour rougir un peu l'eau », cité par J-L. Flandrin, *Boissons et manières de boire...*, p. 311.

<sup>21</sup> « le vin est ordinaire aux nobles, tant hommes que femmes, qui ne boivent jamais d'eau » : cité par *Ibid.*, p. 312.

<sup>22</sup> « Et comme en Pologne la bonne chère, & principalement le bon vin contribue le plus après l'argent, au succès de tout ce que l'on veut faire, j'ose dire aussi que les Ambassadeurs doivent prendre grand soin de bien trziter les Polonois, & mesme de les faire boire jusques à les enivrer » : G. De Tende, *op. cit.*, p. 271.

<sup>23</sup> J.K. Haur, *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oekonomii ziemianskiej...*, Kraków 1695, p. 508.

dans ce type de rencontres le cas de Charles Ogier<sup>24</sup>, accueilli par le marchand de Dantzig (à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle) qui ne comprenait pas pourquoi il devait boire de la vodka même s'il n'était pas malade. Par cet exemple, nous avons pu voir les fonctions contradictoires de la vodka selon la culture des participants.

La consommation excessive d'alcool avait un prix, que l'étranger devait payer pour obtenir l'acceptation des convives ou partenaires commerciaux. Nous avons pu voir la même observation dans les relations des Anglais comme William Coxe<sup>25</sup> (seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle) ou des Français comme Louise Bohne (début du XIX<sup>e</sup> siècle), représentant de la Maison Clicquot.

Le négociant, très solide et très aisé en général, exerce encore l'ancienne hospitalité vis-à-vis des étrangers, mais il faut avoir mangé, bu et joué avec eux avant leur parler affaires et le plus sûr moyen d'en faire est d'avoir l'air de ne pas beaucoup s'en soucier<sup>26</sup>.

La présence de l'alcool en Pologne dans les événements politiques<sup>27</sup>, commerciaux et privés<sup>28</sup> a donné aux visiteurs étrangers une sorte d'opinion sur l'ivresse répandue dans ce pays. Cette opinion était aussi construite par le positionnement de l'alcool dans le contexte du repas ou du banquet.

#### 1.2.4. MANGER OU BOIRE?

Nous avons mentionné plus haut que le vin, n'étant pas considéré comme un aliment, a gagné aussi au cours du repas un statut particulier. Si pour les Français ou les Italiens, l'acte de boire était fortement lié avec celui de se nourrir<sup>29</sup>, pour les Polonais il existait une frontière entre le temps de manger et le temps de boire. Le vin était toujours servi à la fin des repas et l'acte de boire était réservé à la deuxième partie du banquet. C'est aussi pour cette raison que, dans les yeux des Français, les Polonais constituaient les plus grands ivrognes d'Europe.

---

<sup>24</sup> Ch. Ogier, *Dziennik podróży do Polski 1635-1636*, éd. Z. Gołaszewski, Gdańsk 2010.

<sup>25</sup> W. Coxe, *Travels into Poland, Russia, Sweden and Denmark. Interspersed with historical relations and political inquiries*, London 1784, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 1, p. 697.

<sup>26</sup> VC, signature 1A 1E 104, *Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne*, fol. 79.

<sup>27</sup> G. De Tende, *op. cit.*, p. 187.

<sup>28</sup> « Après cela on retourne à la maison. Car il y a un grand festin préparé, où l'on boit excessivement, & où l'on fait boire tous les Ecclésiastiques, jusques à les enivrer » : *Ibid.*, p. 273.

<sup>29</sup> P. Gillet, *op. cit.*, p. 44.

Les étrangers séjournant en Pologne ont observé les coutumes de boire, cultivées par les Polonais, étaient en opposition à leur propre culture du boire. En comparant les opinions sur les habitants de l'Europe à l'époque moderne, nous avons noté que l'état d'ivresse ou de sobriété de chaque nation était construit dans l'opposition du cercle culturel le plus proche. De ce fait, pour les Français, c'étaient les Espagnols qui portaient la vertu de sobriété dans l'Europe, les Allemands étant les ivrognes. Pour les Allemands, c'étaient plutôt les Polonais et encore plus les Russes qui personnifiaient une forme d'ivresse barbare. Nous avons alors une échelle de la sobriété et de l'ivresse qui va de l'ouest à l'est ; Relativement, plus on se déplace vers l'est de l'Europe, plus on y retrouve d'ivrognes à la consommation excessive et sans frein.

### 1.3. LA THÉÂTRALISATION DU BANQUET

Après avoir étudié le fonctionnement de la boisson et la caractéristique de l'ivresse en Pologne, nous nous sommes focalisés sur le dernier aspect concernant la théâtralisation des banquets. Dans cette catégorie, nous avons inclus l'organisation des repas, la ritualisation de boire et enfin la pression et les sanctions appliquées en cas de refus de consommer de l'alcool au cours du banquet.

La séparation de boire et de manger en Pologne a déjà assez clairement marqué le statut spécial de cette pratique. La consommation de l'alcool en Pologne constituait un élément de la fameuse hospitalité polonaise, exprimé par une culture de rites, et l'admiration de gestes<sup>30</sup> avec, comme nous l'avons déjà mentionné, l'important rôle socialisant de l'alcool.

Charles Ogier a comparé les tables de la noblesse polonaise littéralement à une scène de théâtre. La théâtralisation et l'importance des gestes en Pologne étaient surtout visibles au XVII<sup>e</sup> siècle car, selon les observateurs étrangers, le XVIII<sup>e</sup> siècle amena peu à peu un recul de ces pratiques.

---

<sup>30</sup> M. Bogucka, *Le geste dans la vie religieuse, familiale, sociale, publique et politique de la noblesse polonaise aux XVI<sup>e</sup> XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, « Revue d'histoire moderne et contemporaine », t. XXX 1983, p. 3-16; Ead., *Staropolskie obyczaje w XVI-XVII wieku*, Warszawa 1994, p. 81.

### 1.3.1. L'ORGANISATION DE REPAS ET LA PLACE DE L'ALCOOL

Un exemple de la théâtralisation d'un banquet polonais au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle était l'emplacement du vin dans le cadre de la fête. Nous avons déjà mentionné la séparation entre le repas et le temps des toasts. Pourtant, il ne faut pas négliger qu'au cours du repas la bière et le vin étaient servis dans de petits verres. Mais seulement, à la fin du repas entraîné par le premier toast à marqué la frontière entre boire et manger. En ce qui concerne l'alimentation consommée avec le vin, nous n'avons pas beaucoup de témoignages. Au XVIII<sup>e</sup> siècle la consommation du champagne ou du Bourgogne était associée avec des huitres ou des écrevisses<sup>31</sup>. Mais il n'existait pas encore une liaison directe entre le type de vin et le goût du plat servi. En ce qui concerne l'ordre des vins servis à la table de la noblesse polonaise, nous avons constaté que les vins considérés comme les plus prestigieux étaient servis aux personnes les plus respectueuses à la table. Selon abbé Kitowicz<sup>32</sup> de la région de Posen et Kalish, c'était toujours du bon vin hongrois; et le vin français était servi comme le plus médiocre. Par contre, en Prusse et Cujavie, le plus courant était le vin de France, « pontak »<sup>33</sup> et muscat. Pourtant, dans l'opinion commune en Pologne le vin qui régnait sur la table était toujours le tokaj, le vin hongrois servi tout à la fin du banquet. Progressivement au cours du XVIII<sup>e</sup>, le champagne a pris ce rôle du vin servi au sceau et a commencé à repousser le vin de Hongrie dans les moments festifs. Servir du vin au sceau signifiait le désir de sceller la soirée avec la plus noble boisson que l'hôte voulait servir à ses convives.

---

<sup>31</sup> P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris 2010, p. 109; B. Musset, *La représentation du vin de Champagne en bouteilles dans les appartements du roi à Versailles, (1735)*, in *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, dir. Ch. Bouneau, M. Figeac, Bordeaux 2008, p. 81-94.

<sup>32</sup> J. Kitowicz, *op. cit.*, p. 242.

<sup>33</sup> Pontak - nom utilisé en Pologne pour le vin de Haut-Brion



### 1.3.2. LA RITUALISATION DE BOIRE

La ritualisation des banquets était très liée avec la manifestation du respect et de la dignité. Dans ce cas, la gradation par la position des convives et l'obligation de répondre aux toasts étaient des éléments indispensables<sup>34</sup>.

Les observateurs participants des banquets polonais étaient surtout dégoûtés par la coutume de boire dans un verre qu'on se passait d'un convive à l'autre<sup>35</sup>. Ils ont essayé d'expliquer ce rituel avec plusieurs hypothèses<sup>36</sup>. La plus intéressante était la rationalisation de cette pratique mentionnée par Jouvin de Rochefort<sup>37</sup>. Selon lui, les auberges en Pologne ne disposaient pas de verres en quantité suffisante. Alors les Polonais étaient pratiquement forcés de boire dans un seul et même verre.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle selon certains étrangers, ces pratiques considérées comme archaïques n'ont plus continué<sup>38</sup>. Mais comme toutes les pratiques liées à la consommation de l'alcool, tout n'avait pas disparu. Certaines d'entre elles étaient cultivées dans un esprit de protection des traditions et comme un acte de résistance à la nouvelle mode cosmopolite.

### 1.3.3. LA PRESSION ET LES SANCTIONS

Nous avons déjà élaboré le caractère principal de l'ivresse en Pologne. L'ivresse était considérée par les étrangers comme un phénomène commun et ayant des attributs d'obligation. L'obligation de répondre au toast ou de vider son verre était toujours présente à la table. Dans les récits de voyage des étrangers, nous trouvons toujours le

---

<sup>34</sup> H. Vautrin, *L'observateur en Pologne*, Paris 1807, p. 210

<sup>35</sup> J.J. Kausch, *Ausführliche Nachrichten über Schlesien vom Verfasser der Nachrichten über Polen und Böhmen*, Salzburg 1794; Id., *Erste Fortsetzung seiner Nachrichten über Schlesien, Böhmen und das vormalige Polen*, Breslau 1796, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, s. 276 ; W. Coxe, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 1, s. 691 ; K. Bockenheim, *Przy polskim stole*, Wrocław 1994, p. 175.

<sup>36</sup> H. Vautrin, *op. cit.*, p. 210.

<sup>37</sup> P. Gillet, *op. cit.*, s. 80.

<sup>38</sup> J.E. Biester, *op. cit.*, cité par, W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 190.

passage concernant les sanctions par le refus de boire avec les habitants de la Pologne<sup>39</sup>. Pourtant, les étrangers se sont toujours présentés dans ce type de situation comme particulièrement sobres à l'opposition des ivrognes polonais. Ils décrivaient aussi une longue liste de méthodes pour éviter de boire et d'échapper à ce genre d'hospitalité<sup>40</sup>. Néanmoins, il fallait savoir que le refus de boire avec l'hôte mettait le convive dans une situation maladroite. Ils étaient traités comme de véritables étrangers et n'étaient pas acceptés par la communauté de la table. Ce phénomène s'appliquait aussi aux Polonais n'ayant pas l'admiration pour l'alcool.

L'ensemble des relations présentées a créé une image de consommation excessive et très stéréotypée des Polonais. Selon notre analyse, l'image des Polonais comme grands ivrognes était présente très longtemps dans les récits de voyage et dans les mémoires écrites par les étrangers séjournant en Pologne, du fait surtout de l'opposition des coutumes polonaises avec les leurs. L'image commune de l'ivresse polonaise résultait aussi de la séparation de l'acte de boire et de l'acte de manger et de la valorisation des rituels traditionnels exprimés par la sociabilité des gestes au cours des banquets. Nous voyons aussi, surtout au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, la diffusion des pratiques anciennes et des rituels anciens de boire avec la nouvelle mode et la modération.

#### 1.4. LONGUE DURÉE D'IMAGE DE BOIRE À LA POLONAISE ?

La revue des comportements liés à la consommation d'alcool en Pologne, entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, nous a donné une idée de la persistance d'une vision des Polonais comme de grands ivrognes. Selon tous les auteurs des œuvres que nous avons analysées, leurs relations étaient une preuve de la réalité en Pologne dans le temps observé et elles sont le résultat d'observations faites par l'autre lui-même.

---

<sup>39</sup> W. Coxe, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 1, p. 691-692.

<sup>40</sup> J.J. Kausch, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 276 ; W. Engestrom, *Pamiętniki...posła nadzwyczajnego i ministra pełnomocnego króla JMci szwedzkiego w Polsce czasu Sejmu Czteroletniego, później kanclerza państwa i ministra spraw zagranicznych...*, éd. J.I. Kraszewskiego, Poznań 1875, p. 110

Nous avons tenté d'expliquer ce phénomène de l'image monolithique de l'ivresse en Pologne. Cette image était due à plusieurs facteurs. Premièrement, la critique interne de l'ivresse en Pologne existait, bien sûr. Mais la liaison entre l'hospitalité et l'ivresse allégeait les répercussions du discours critique des moralisateurs polonais. Deuxièmement, il faut admettre que beaucoup d'opinions faites par les observateurs étrangers n'étaient pas fondées. Un exemple que nous avons donné concerne le guide sur la Pologne de Claude Jordan de Colombier édité en 1700<sup>41</sup>. Colombier avait copié les descriptions des banquets et de la façon de boire<sup>42</sup> des Polonais dans de l'ouvrage de Gaspard de Tende qui avait séjourné en Pologne à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Nous supposons alors que beaucoup d'auteurs ont quand même fait usage d'œuvres précédentes maintenant par ce fait une image constante de la consommation en Pologne. Troisièmement, les opinions contradictoires sur l'ivresse en Pologne ont été l'effet de différentes approches de leurs auteurs.

Nous avons eu par exemple Hubert Vautrin qui a créé une image de la Pologne traditionnelle et conservatrice envers les boissons. Même s'il séjournait dans ce pays dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le portrait des Polonais ivrognes buvant d'un verre était pour lui une certitude et une pratique commune. Par contre, d'autres observateurs de la vie en Pologne ont admis que dans la sphère de l'ivresse il y eut beaucoup de changements. Particulièrement intéressante était une remarque de Johann Joseph Kausch<sup>43</sup> qui à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle écrivait que les Polonais commençaient peu à peu à incorporer les bonnes pratiques allemandes de modération dans la consommation d'alcool<sup>44</sup>. Surprenante était, dans ce cas, la comparaison entre les Allemands et les Polonais, car ces premiers avaient une véritable vertu de sobriété. En général, l'image de l'ivresse en Pologne à la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle était plutôt stéréotypée, mais plus, à la fin du siècle, les anciennes pratiques ivrognes étaient en recul, plus les opinions inverses se faisaient nombreuses. Selon Johann Erich

---

<sup>41</sup> F-X. Feller, *Dictionnaire historique: ou, Biographie universelle des hommes qui se sont fait un nom par leur génie, leurs talents, leurs vertus, leurs erreurs ou leurs crimes, depuis le commencement du monde jusqu'à nos jours*, t. 11, Paris 1863, p. 298.

<sup>42</sup> « Les Polonois ne déjeunent point; ils prennent seulement le matin un bouillon de Bière chaud, avec des jaunes d'œufs, force sucre &: gingembre »: C. Jordan de Colombier, *Voyages historiques de l'Europe*, t. 8, 1800, p. 42, 52.

<sup>43</sup> J.J. Kausch, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 276.

<sup>44</sup> *Ibid.*, p. 276-277.

Biester<sup>45</sup> un exemple de la modération avait été donné par le roi Stanislas August qui était connu pour sa sobriété<sup>46</sup>.

Les sources que nous avons parcourues pour cette analyse nous ont présenté une image du boire en Pologne partagée en deux, surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle. En premier, nous avons les opinions traditionnelles, archaïques selon lesquelles les coutumes des Polonais semblent être invariables. En deuxième, nous avons la nouvelle approche des élites envers la consommation et les pratiques culturelles liées avec celle-ci qui deviennent visibles, surtout à la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>45</sup> J.E. Biester, *op. cit.*, cité par *Ibid.*, p. 229.

<sup>46</sup> A. Bardecka, I. Turanu, *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969, p. 141.

## 2. LE VIN – UN ÉLÉMENT DE DISTINCTION SOCIALE

La deuxième partie du cinquième chapitre est consacrée au vin considéré comme élément de distinction sociale en Pologne. Nous avons examiné la hiérarchie des boissons et aussi l'utilisation du vin pour exprimer la position sociale au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>47</sup>. Dans ce cas, nous nous sommes référés à la conception de la distinction sociale de Pierre Bourdieu<sup>48</sup>. Le vin, comme Georges Guille-Escuret<sup>49</sup> l'avait mentionné, a eu une position particulièrement intéressante dans le système de l'hierarchie sociale. Dans l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle la consommation d'un produit a impliqué une forme de classification sociale et culturelle. Mais non seulement l'accessibilité et le prestige du produit ont participé à la construction de sa position. C'était pour un consommateur aussi la connaissance du «bon goût» qui lui a permis de choisir le vin — l'objet de luxe.

Pour cette raison, nous avons analysé les discours autour du luxe, de la consommation et de la distinction sociale<sup>50</sup> en Europe et en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle. Par la suite, nous nous sommes focalisé sur le changement des comportements des consommateurs de vin en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle, compris comme un changement du type de consommation, de la quantité vers la qualité et de la répartition entre la consommation privée et publique.

---

<sup>47</sup> F. Rouvillois, *Histoire du snobisme*, Paris 2008, p. 292.

<sup>48</sup> P. Bourdieu, *La distinction: critique sociale du jugement*, Paris 1979.

<sup>49</sup> G. Guille-Escuret, *La Souche, la cuve et la bouteille: les rencontres de l'histoire de la nature dans un aliment: le vin*, Paris 1988, p. 93.

<sup>50</sup> T. Veblen, *Teoria klasy próżniaczej*, Warszawa 1972.

## 2.1. LE VIN COMME UN OBJET DE LA CONSOMMATION DE LUX

En analysant la consommation dans son contexte historique, nous pouvons avoir l'impression que ce phénomène est intemporel et universel<sup>51</sup>. Pour présenter le vin et ses consommateurs, nous nous sommes servis des études de Frank Trentmann<sup>52</sup> qui a proposé une analyse historique de l'identité du consommateur créant une sorte de généalogie du consommateur moderne.

Nous nous sommes aussi posé la question des origines des consommateurs de vin en Pologne et de leurs choix du vin. Notre analyse n'était pas tellement complète comme celle de Gilbert Garrier<sup>53</sup> qui a observé la consommation du vin par tous les groupes sociaux de la France moderne. Avec la limitation des sources concernant la consommation de vin, en Pologne le vin n'était pas une boisson se répandue et habituelle qu'en France, notre attention était dirigée envers les consommateurs polonais aspirant à l'élite sociale du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans ce temps, l'achat de vin, le choix des boissons servis à la table, la connaissance du vin et du goût devinaient des éléments d'une différenciation sociale d'une manière similaire au code vestimentaire, à la possession d'une bijouterie chère ou à la galanterie. À la fois, le vin et la connaissance de celui-ci sont aussi devenus une partie de la conception du « nouveau luxe ». Selon laquelle l'objet exclusif n'a pas servi seulement à la différenciation sociale, mais il a constitué aussi un moyen de communication et de socialisation entre les groupes des consommateurs<sup>54</sup>.

Nous nous sommes référés aux débats intellectuels consacrés à la consommation pour montrer l'idée du « nouveau luxe » et de « l'ancien luxe ». Par la présentation des œuvres de Malachy Postlethwayt<sup>55</sup> et de Bernard de Mandeville<sup>56</sup> consacrées au

---

<sup>51</sup> T.H. Breen, *The meanings of things: interpreting the consumer economy in the eighteenth century*, in *Consumption and the world of goods*, dir. J. Brewer, R. Porter, London 1993, p. 251.

<sup>52</sup> F. Trentmann, *The modern genealogy of the consumer. Meanings, identities and political synapses*, in *Consuming cultures, global perspectives. Historical trajectories, transnational exchanges*, dir. J. Brewer, F. Trentmann, Oxford Nowy Jork, 2006, p. 19-69.

<sup>53</sup> G. Garrier, *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008, p. 255-342.

<sup>54</sup> J. De Vries, E. Eger, *Luxury in the Dutch Golden Age in theory and practice in Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods*, ed. M. Berg, E. Eger, New York 2003, p. 43.

<sup>55</sup> M. Postlethwayt, *Britain's commercial interest explained and improved*, t. 2, London 1757, p. 398.

<sup>56</sup> B. De Mandeville, *The Fable of the Bees: Or Private Vices, Publick Benefits*, London 1724.

phénomène du luxe au XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons pu marquer le rôle des relations entre le producteur du bien et le consommateur. Cette relation devient plus directe au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle et s'est manifesté par la considération de l'exigence de la clientèle par le fabricant du bien. De ce fait, la production des biens de luxe s'est éloignée de la polycopie massive et est devenue plus personnalisée<sup>57</sup>. Un autre aspect de la diffusion des produits de luxe a concerné l'existence des pays producteurs de ce type de bien et les pays destinataires. L'exemple confirme que la France était un des plus grands pays fournisseurs de biens de luxe en Europe au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>58</sup>.

La Pologne était un destinataire des produits de luxe, non seulement français, en général ces produits n'étaient qu'importés et très rarement produits sur place. Cette approche était largement critiquée comme nous l'avons déjà mentionné dans les chapitres précédents.

En parlant sur les produits de luxe, nous avons pensé non seulement aux objets évidents d'admiration de la société moderne, mais aussi à l'alimentation, n'étant pas souvent considérée comme telle par les chercheurs. Sydney Mintz<sup>59</sup> expliquait qu'il y avait un manque de la considération de l'alimentation dans le discours sur la consommation avec l'approche traitant le besoin de se nourrir, comme un besoin primordial et naturel pour l'être humain. En plus, les produits alimentaires ont un caractère fugace — une fois consommés ils disparaissent pour toujours. Selon Mintz, les chercheurs étaient focalisés sur des objets de luxe d'une nature plus stable que celle des produits alimentaires.

Pourtant, le vin surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle n'était pas simplement un produit alimentaire. Grâce aux exigences de la clientèle des vins délicats et instables se sont transformés en vins corsés, stables et parfaits pour la longue garde. De cette façon, le vin devient un produit de consommation courante, mais en même temps celui qui peut être entreposé dans la cave et constitué un objet précieux de luxe représentant la position de son propriétaire. Nous avons exemplifié ce phénomène en rappelant les premières tentatives prises par Auguste Pontac à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle de créer une forme de snobisme liée aux achats de vins. La vente du vin de Haut-Brion dans New

---

<sup>57</sup> Ch. Jeggel, *Economies of quality as a concept of research on Luxury in Luxury in the Low Countries. Miscellaneous reflections on netherlandish material culture, 1500 to the present*, dir. R.C. Rittersma, Brussels 2011, p. 34-35.

<sup>58</sup> W.H. Swell, *The empire of fashion and the rise of capitalism in eighteen century France*, « Past & Present », vol. 206, n° 1, 2010, p. 81-120; A. Kraatz, *La compagnie française de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993, p. 33.

<sup>59</sup> S. Mintz, *The changing roles of food in study of consumption in Consumption and the world of goods*, *op. cit.*, p. 261-273.

Eating House, une taverne exclusive à Londres, signifiait l'ouverture aux consommateurs de la nouvelle tendance, et a été confirmée au XVIII<sup>e</sup> siècle quand la maison de vente aux enchères Christie's a mis dans son offre une bouteille de château Margaux du millésime 1771<sup>60</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, apparaissaient aussi des classifications des grands vins comme celui de Thomas Jefferson<sup>61</sup> de 1787<sup>62</sup>.

L'élaboration des classifications ainsi que la hiérarchisation des vins a donné à cette boisson une marque de produit de « nouveau luxe ». Le vin, pour témoigner de la richesse et de la position de son propriétaire, n'a plus besoin d'être consommé en public. Les vins gardés dans les caves constituaient des artefacts de luxe comme indiqué par l'exemple des fameuses caves du roi de Pologne Auguste III<sup>63</sup> remplies avec du vin de Tokay du millésime 1700<sup>64</sup>. Dans ce type de narration, il est aussi inscrit une histoire présentée par Josef Frank — un médecin autrichien, qui séjournait en Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans ces journaux, il a mentionné une histoire à propos d'un riche citoyen polonais extrêmement avare qu'était tombé malade, et prit un médecin aussi avare que lui.

Après la guérison il a ordonné de remplir une douzaine de bouteilles de champagne avec de l'eau de source et de les envoyer à son médecin ayant la sûreté que celui va les déposer dans la cave et va les jamais goûter et ne va pas remarquer qu'il a été triché. Effectivement, après quelques années, le médecin mort, et dans sa cave, il y avait encore toutes les bouteilles, même pas touchées. Les héritiers, ravis de ce trésor, voulaient le boire pour la salutation de l'âme de défunt. On peut s'imaginer leur déception<sup>65</sup>.

Cette histoire a pu nous servir comme l'exemple de la position et de la fonction du vin en Pologne aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. En l'analysant dans ce contexte, il était possible de remarquer un rôle spécial du vin de champagne. Sa position en Pologne à l'époque semble être très importante s'il a été considéré comme un cadeau de remerciement. Pourtant, ce positionnement du champagne comme du vin bien apprécié et rare a laissé supposer au donneur qu'il pouvait tromper le destinataire en mettant dans les bouteilles champenoises de l'eau. Il se servait alors de la symbolique du vin de champagne. De ce fait, le destinataire du vin n'a jamais découvert la fraude commise par

<sup>60</sup> J.-C. Ribault, A. Rowley, *Le vin. Une histoire du goût*, 2003, p. 52, 56-57.

<sup>61</sup> B. Musset, *A la recherche des critères qualitatifs du vignoble de la Marne, de Thomas Jefferson à Jules Guyot in Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles. Approche internationale d'une construction historique*, dir. S. Wolikow, O. Jacquet, Dijon 2011, p. 47-58.

<sup>62</sup> G. Garrier, *op. cit.*, p. 151.

<sup>63</sup> J. Staszewski, *August III Sas*, Wrocław 1989, p. 243.

<sup>64</sup> J. Katona, J. Dömötör, *Magyar borok, borvidékek*, Budapest 1963, cité par J. Jakubiuk, *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965, p. 31.

<sup>65</sup> J. Gintel, *op. cit.*, t. 2, p. 235.



son patient. Ce faux vin champenois sert alors au donneur à montrer sa position, et aussi au destinataire qui gardait cette boisson falsifiée, ne doutant pas de sa nature.

Nous avons alors une nouvelle sorte de l'art de garder le vin considéré comme un objet de prestige et de la distinction non seulement quand il est servi à table, mais aussi par la simple possession de vins prestigieux, ce qui démontrait alors le statut élevé de leurs propriétaires<sup>66</sup>.

Quel est le vin susceptible d'obtenir cette position de boisson prestigieuse ? La réponse à la question a dû être considérée dans le contexte du destinataire de la boisson. Le cercle vicieux d'incompréhension du goût entre les Français et les Polonais était pourtant interrompu progressivement au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il fallait prendre en compte que pas chaque objet devenait automatiquement un symbole de prestige ou de luxe. L'appropriation de cet objet dans la culture donnée et le contexte culturel de son apparition ont joué un rôle très important. Le changement de la tendance de la consommation des vins en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle a reflété l'influence culturelle française dans ce temps et a marqué aussi une liaison entre le vin et la valeur qui lui était attribuée. Cette attribution était exprimée par l'opposition du vin hongrois symbolisant la tradition et du vin français se référant à la modernité. Ce changement, facilement observé surtout autour de la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, était non seulement causé par l'élargissement des influences françaises en Pologne, mais il était aussi un effet du changement du contexte de fonctionnement du vin et de sa consommation et des valeurs exprimées par cela.

## **2.2. LA CONNAISSANCE ET LE BON GOÛT POUR LE VIN – NOUVEAU JUSTIFICATIF D'APPARTENANCE À L'ÉLITE**

Après avoir présenté le vin dans le contexte des produits de luxe et les débats concernant le sujet de la consommation au XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons dirigé notre attention vers le sujet de la connaissance sur le vin en Pologne au XVIII<sup>e</sup> siècle considéré comme un des éléments permettant d'appartenir à l'élite. Nous avons analysé

---

<sup>66</sup> P. Burke, *Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world*, in *Consuming cultures, global perspectives...*, op. cit., p. 149.

les sources provenant de la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et au XVIII<sup>e</sup> siècle en ce qui concerne les façons de choisir, de servir, de préserver et d'entreposer le vin en Pologne. En définissant la connaissance sur le vin dans cette époque, nous avons pris attention à trois groupes de facteurs. La connaissance de la nature du vin (son goût, sa qualité, ses attributs, etc.) ; le service à la table (le choix du vin, manière de le boire) ; la conservation du vin (le tirage, les façons de garder le vin dans un bon état). L'analyse de ces éléments nous a permis d'observer quel rôle jouait la connaissance sur le vin à la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Dans la matière de la connaissance du vin, il fallait commencer avec les informations premières sur la boisson, comme la provenance, le type du vin, etc. Pourtant, le discours autour de ces informations reste en Pologne jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle plutôt pauvre. Les vins sont identifiés en général par leur pays de provenance, ils sont rarement décrits par un nom spécifique. Un exemple de ce problème peut constituer le cas du vin de Tokay<sup>67</sup>, qu'était considéré comme très populaire en Pologne, mais dans tous les documents et inventaires des caves nobiliaires nous n'avons trouvé que quelques passages citant ce nom<sup>68</sup>. Pourtant, plusieurs synonymes étaient utilisés pour désigner ce vin: comme «le vin de bais secs»<sup>69</sup>, «le vin kapka». Mais nous avons pu remarquer des informations concernant l'idéal du bon vin décrit en polonais comme une règle de «COS - color, odor, sapor»<sup>70</sup>. Cette trinité gustative peut-être traduite en français comme la couleur, l'odeur et le goût. Cette règle appliquée par les consommateurs polonais était présente dans plusieurs sources comme dans la littérature de corneilles, calendriers et aussi dans les belles-lettres. Nous avons recherché dans les sources provenant du XVIII<sup>e</sup> siècle les exemples d'application de la connaissance sur le vin. Savoir de goûter le vin a servi très souvent dans le cas où il fallait reconnaître l'authenticité du vin et se protéger contre la fraude. Le vin était souvent choisi à base d'échantillons, mais à l'exception de quelques conseils permettant de découvrir un bon vin nous n'avons pas pu définir plus de critères par lesquels ces échantillons étaient

<sup>67</sup> APK, AS Archiwum Podhoreckie I, signature 104, *Księga wydatków związanych z podrózami zagranicznymi synów Wacława Rzewuskiego, Józefa, Stanisława i Seweryna*, 1755, fol. 9.

<sup>68</sup> AGAD, Archiwum Morskich i Dzieduszyckich, signature 52, fol. 25; Archiwum Roskie, signature Supl 9/2, fol. 35-36; Archiwum Roskie, signature Supl 9/2, fol. 35-36; APK, AS Archiwum Podhoreckie I, signature 104, fol. 9.

<sup>69</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature Supl. 7/3, fol. 12; signature XXI/22, correspondance: Skiński à Jan Klemens Branicki, 30 III 1739, fol. 1-3; signature Supl. 9/2, *Ekspens na wina*, 1 VI 1756, fol. 35-36.

<sup>70</sup> S. Duńczewski, *Kontynuacja praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczetej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752, fol. Dv.

choisis. Nous avons supposé, en regardant des exemples parlant sur les échantillons préparés par les domestiques, qu'ils ont reçu la mission d'acheter du vin et que le facteur quantitatif fût pris en considération ainsi qu'il était populaire de se fonder sur les opinions en ce qui concerne les vigneron ou les marchands de vin.

Après avoir choisi le bon vin celui qui l'avait commandé pouvait le boire pour apprécier les valeurs gustatives. Pourtant, dans la littérature et dans les sources dont nous avons disposé, plus de place était consacrée à l'encadrement du banquet au moment de boire les vins par des descriptions des toasts et d'autres rituels. Ce fait peut-être expliqué par le fonctionnement du vin en Pologne qu'était longtemps basé sur le prestige de la boisson. Ça ne voulait pas dire que le goût du vin était négligé. Plusieurs témoignages dans les sources concernant la réparation et amélioration du goût constituent la preuve que le goût de la boisson choisi était aussi pris en considération. Cependant, ces exemples montrent aussi que cette notion de goût s'est basée sur les oppositions: « le vin bon — le vin mauvais », « le vin imbuvable — le vin buvable ». Les nuances dans la dégustation et l'élaboration des valeurs gustatives ont commencé ensemble avec la révolution de la qualité des vins en Europe et l'apparition de la nouvelle conception du « bon goût ». De ce fait, dans les sources du XVIII<sup>e</sup> siècle nous trouvons des descriptions plus détaillées et subtiles des vins et de leurs goûts, ainsi que des recettes permettant de mieux apprécier les saveurs de la boisson.

Finalement, nous avons décrit l'emplacement de la consommation du vin dans le contexte du repas en Pologne du XVIII<sup>e</sup> siècle. La séparation du banquet polonais en temps de manger et temps de boire où les toasts étaient portés ne contredit pas le fait qu'au cours des repas le vin était aussi consommé, bien sûr en quantité beaucoup plus modérée. Les notes dans les sources provenant du XVIII<sup>e</sup> siècle montrant les achats du vin pour l'accompagnement du déjeuner en témoignent.

Le savoir sur le vin était utilisé non seulement par les acheteurs de cette boisson. La connaissance sur le tirage, le mélange ou l'amélioration du vin était aussi indispensable pour les commerçants. Parmi les meilleurs négociants de vin, nombreux employaient un personnel qualifié qui jugeait l'état des vins<sup>71</sup>. Ce personnel s'est trouvé indispensable aussi dans les caves des magnats. Grâce à la correspondance de Jean Klemens Branicki de la moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons pu suivre les taches, les

---

<sup>71</sup> S. Pinkard, *A revolution in taste. The rise of french cuisine 1650-1800*, 2009, p. 232.

obligations et les compétences des gens travaillant dans les caves nobiliaires et s'occupant avec le vin des nobles.

Le profil de ce type de domestique a exigé d'eux, la connaissance sur la conservation du vin<sup>72</sup>, l'enlèvement des défauts causés par le mauvais transport ou la fraude des négociants ou des vigneron. Dans leurs obligations était le tirage du vin sur le «lager»<sup>73</sup> (le dépôt de bon vin sur lequel il était versé du vin médiocre), la commande de bouteilles<sup>74</sup>, leur préparation et nettoyage<sup>75</sup>. La correspondance nous a aussi donné une idée de l'organisation de la cave, emplacement des tonneaux, des bouteilles et sur la conservation de l'entrepôt de la cave<sup>76</sup>.

### **2.3. LES ÉCHANGES DE BOISSONS – LA TRADITION ET LA MODERNITÉ**

#### **2.3.1. LE VIN DANS LES BELLES-LETTRES POLONAISES ENTRE MOITIÉS DU XVIII<sup>E</sup> SIÈCLE ET LE DÉBUT DU XIX<sup>E</sup> SIÈCLE**

Nous avons consacré la dernière partie du chapitre au phénomène du changement des boissons en Pologne en ce qui concerne la balance entre la tradition et la modernité. Dans le cadre de ce sujet, nous avons élaboré quatre problèmes : la présence du vin dans les belles-lettres polonaises ; le phénomène de la négation et de la fascination avec la culture étrangère présente en Pologne ; la différenciation entre la consommation privée et publique en ce qui concerne la consommation nobiliaire ; finalement les indices du changement d'une consommation quantitative vers une consommation qualitative.

---

<sup>72</sup> *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792, p. 77-78.

<sup>73</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature XXVIII/182, correspondance: Kazimierz Lichomski à Cieszkowski, 16 XII 1745, fol. 20-22 ; signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 3 I 1749, fol. 15-18.

<sup>74</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 20 XII 1749, fol. 268-271 ; signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 3 VIII 1752, fol. 619-621.

<sup>75</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 28 X 1750, fol. 453-454 ; signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 20 I 1752, fol. 516-519.

<sup>76</sup> AGAD, Archiwum Roskie, signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 14 III 1750, fol. 325-330 ; signature X/18, correspondance: Ignacy Koziębrodzki à Jan Klemens Branicki, 5 III 1753, fol. 768-775.

Le vin était un objet très important dans la culture polonaise ; surtout dans la culture nobiliaire. Il ne devrait alors pas nous étonner que dans la littérature de la période analysée le vin apparût si souvent. Pourtant, les recherches sur la présence de cette boisson dans la poésie et les romans n'ont pas fait un sujet d'une vaste réflexion scientifique<sup>77</sup>. L'analyse de ce type de sources n'a cependant pas pu être séparée d'un contexte plus large. Il faut prendre en compte que dans la plupart des exemples des belles-lettres l'image de la consommation du vin est idéalisée et n'est pas synchronisée avec la consommation réelle. Conséquemment, la poésie ainsi que les autres genres littéraires se servent du sujet du vin pour montrer une image de sa consommation. Ensemble avec la poésie nous avons analysé au cours de nos recherches le discours moraliste, le discours présenté dans la littérature de référence (les guides d'économie domestique, les herbiers, les calendriers), le discours extérieur représenté dans les opinions des étrangers séjournant en Pologne et finalement le discours interne représenté par les documents concernant la consommation privée du vin en Pologne.

Dans les belles-lettres, nous avons trouvé un reflet de toutes les tendances présentes dans les discours mentionnés ci-dessus. Nous avons distingué trois tendances plus visibles et importantes dans le contexte de nos recherches.

La première tendance concerne l'assortiment du vin. Nous avons noté que dans les poèmes de toute l'époque étudiée celui-ci est beaucoup plus élaboré que dans les documents concernant l'état des caves. Cependant, dans les œuvres baroques polonaises nous remarquons facilement la position considérable des vins hongrois surtout du tokay qui est devenu le vin le plus apprécié dans la littérature polonaise. Le catalogue du vin présenté par Jan Andrzej Morsztyn<sup>78</sup> peut-être considéré comme impressionnant et contient presque 60 vins différents. Dans son poème, Morsztyn a présenté aussi des noms de vins ne se trouvant pas dans les inventaires nobiliaires. Cette multiplicité des vins présentés était probablement alors un effet de nombreux voyages de l'auteur et démontre bien son érudition. D'autres exemples présentés dans la thèse ont prouvé que ce type de sources peut bien servir dans le cadre des recherches de la découverte de la nature du vin et de sa provenance parce que nous pouvons y trouver plusieurs références vers la provenance du vin, ses qualités et sa caractéristique.

---

<sup>77</sup> A. Klonder, *Piwo, wino i gorzalka w utworach literackich XVI-XVII w. (Korona-Prusy-Rzesza)* in *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, dir. M. Dembińska, 1989, p. 157-176 ; J. Jakubiuk, *op. cit.*

<sup>78</sup> Jan Andrzej Morsztyn (1621-1693), un poète polonais, membre de l'aristocratie polonaise et homme d'État durant la République des Deux Nations

Dans le deuxième groupe d'œuvres, nous avons observé la critique du vin et de sa consommation. Dans ce groupe de textes littéraires, nous avons aussi trouvé des querelles entre les boissons provenant de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, mais déjà populaires en Europe au moyen âge. Dans les œuvres polonaises, ces querelles se déroulent surtout entre le vin et l'eau. Dans ce contexte le vin est montré comme une boisson plus noble que l'eau, mais aussi plus dangereuse pour de plusieurs raisons. La critique touche en général l'ivresse, l'excès dans la consommation et surtout les dépenses<sup>79</sup> pour un tel produit de luxe<sup>80</sup>. Les poèmes, surtout ceux du XIX<sup>e</sup> siècle, nous montrent une image satirique des ivrognes et aussi de la populace croisant les symboles de luxe de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle en Pologne : le champagne et le massepain avec des produits médiocres et contradictoires de bon goût essayent d'imiter le luxe et le prestige de l'élite<sup>81</sup>. Nous avons pu distinguer alors dans ces exemples la hiérarchisation des vins et vu comment tel vin reprend la position d'un objet de luxe, comme dans le cas du champagne.

La dernière tendance a concerné le phénomène du changement de la société par rapport à la consommation du vin. Un bon exemple de ce changement a nourri l'un des premiers romans polonais de Ignacy Krasicki<sup>82</sup>, « Pan Podstoli »<sup>83</sup>. Krasicki, qui a opté pour une combinaison entre les valeurs de la tradition et celles portées par le siècle des Lumières, a présenté un modèle idéal du noble polonais. Dans le texte, nous trouvons aussi des passages consacrés au vin. Même si le protagoniste a les traits d'un traditionaliste et d'un noble, moderne selon lui, le vin en Pologne n'apporte que du malheur. Il faut mieux retourner aux boissons indigènes comme l'hydromel. Dans d'autres œuvres, nous trouvons de même des expressions négatives à l'égard de ce changement. C'est surtout un discours critiquant les vins français qui ont remplacé les vins hongrois et la nouvelle façon de les boire dans des petits verres qui ont éliminé les vieux verres géants dans lesquels tous les convives buvaient à tour de rôle. Dans cette partie, nous voyons encore plus clairement qu'à la charnière des siècles XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> la nostalgie pour le pays, perdu au cours des partages, est liée aux anciennes coutumes de boire le vin hongrois et de porter des toasts dans un grand verre.

---

<sup>79</sup> W. Kochowski, « O winie » in *Wespazyana Kochowskiego wojskiego krakowskiego Pisma wierszem i prozą*, ed. K. J. Turowski, t. 1, Kraków 1859, p. 80.

<sup>80</sup> F. Bohomolec, « Pijacy » in *Komedie*, dir. J. Kott, t. 2, Warszawa 1960, p. 183.

<sup>81</sup> L. Kondratowicz, « Szkoła wiejska » in *Księga cytatów z polskiej literatury pięknej od XIV do XX wieku*, dir. P. Hertz, W. Kopaliński, Warszawa 1975, p. 160.

<sup>82</sup> Ignacy Krasicki (1735-1801) un poète, écrivain, dramaturge, journaliste, encyclopédiste et traducteur polonais.

<sup>83</sup> I. Krasicki, *Pan Podstoli*, Kraków 1860 (1778, 1784, 1803), p. 12.

Comme nous l'avons déjà présenté, les belles-lettres peuvent constituer une sorte de source nourrissant les autres sources à propos de la consommation et de l'assortiment des vins. Nous avons noté que, dans la plupart des œuvres provenant de la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle, il manquait la présence du vin français. Quand les auteurs ont parlé de ce vin, c'était d'une manière très négative. Pourtant, au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècle, le champagne semble apparaître comme un véritable symbole de luxe et il tient toujours cette position encore au XIX<sup>e</sup> siècle.

### 2.3.2. L'ÉTRANGETÉ – LA NÉGATION ET LA FASCINATION

L'évolution et la nostalgie du temps passé mentionnées ci-dessus sont liées aussi aux approches de la nouveauté. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'apparition des nouveaux produits alimentaires<sup>84</sup> et de la qualité des vins a provoqué parfois des protêts de consommation<sup>85</sup>. Ces types de comportements ont souvent exprimé des opinions politiques, nationales ou concernant en tout cas la situation sociale et culturelle dans le pays. En Pologne, cette approche était bien visible dans l'exemple de la mode de se vêtir. Mais nous pouvons bien le voir aussi dans l'exemple de la cuisine. Déjà à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, l'auteur du premier livre de cuisine polonaise Stanislaw Czerniecki a souligné que la cuisine polonaise peut se passer des produits et des pratiques étrangères<sup>86</sup>. Un exemple en a été le conseil de Czerniecki selon lequel il ne fallait pas ajouter du vin dans les plats. Pourtant, le vin s'est retrouvé dans une grande partie des recettes proposée par Czerniecki. Il nous a semblé possible que cet appel à boycotter l'utilisation du vin dans la cuisine ne soit qu'une sorte de convention entre l'auteur et le lecteur, attendue pour respecter la tradition, mais l'utilisation des produits étrangers restant permise.

---

<sup>84</sup> H. Welter, *Essai sur l'histoire du Café*, Paris 1868; A. Chevallier, A. Richard, J.-A. Guillemin, *Dictionnaire des drogues simples et composées ou dictionnaire d'histoire naturelle médicale, de pharmacologie et de chimie pharmaceutique*, t. 5, Paris 1829; J. Brewer, *Plesure of the imagination: English culture in the Eighteenth Century*, Nowy Jork 1997.

<sup>85</sup> T.H. Breen, *The marketplace of revolution: how consumer politics shaped american idependence*, Nowy Jork 2004.

<sup>86</sup> J. Dumanowski, *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, in *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, dir. A. Achremczyk, Olsztyn 2008, p. 310.

La manifestation des attitudes par la consommation de certains vins et produits alimentaires était bien visible au XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle a provoqué une liaison entre l'identité du consommateur et le produit. Un exemple nous en a été apporté avec les paroles de Johann Erich Biester<sup>87</sup> qui observait le marché des boissons à Varsovie à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Selon lui, il ne manquait pas de champagne ainsi que d'autres vins français dans la capitale de la Pologne. Pourtant plus intéressant nous a semblé une remarque de Biester concernant le vin hongrois. L'auteur a expliqué que c'est seulement en Pologne qu'il est possible de recevoir le meilleur vin hongrois. Quand ce vin est vieux et fort il est appelé « polonais », quand il est lourd et sucré il est appelé « allemand ». La même opposition s'est appliquée aussi dans le cas du bon café appelé polonais, et du faible appelé allemand. Ce processus d'attribution d'identité polonaise au produit des vignobles de Hongrie est déjà noté au XVII<sup>e</sup> siècle. Selon le proverbe connu, le vin était né en Hongrie, mais il était élevé en Pologne devenant de cette manière un vin polonais. Pour cette raison, le vin hongrois était accepté et approprié dans la culture polonaise est devenu un symbole de tradition et d'identité conservatrice.

Le vin français était alors considéré comme une opposition au vin hongrois et il a symbolisé la nouvelle mode, le « bon goût » français et l'abandon de la tradition polonaise. Dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la critique de ce conservatisme est encore plus visible. Dans le journal «Moniteur », les représentants de la pensée du siècle de Lumières ont publié leurs opinions concernant cette matière<sup>88</sup>. Ils trouvaient qu'en Pologne le bon goût s'aperçoit de plus en plus, mais que le sarmatisme était encore présent dans les coutumes des gens<sup>89</sup>. Le terme sarmatisme dans ce type de publication a toujours eu des connotations négatives.

### 2.3.3. LA CONSOMMATION PRIVÉE ET PUBLIQUE

Cette opposition des vins dans la culture polonaise est aussi liée à la différenciation des types de consommation. Dans le cadre de l'étude sur la consommation des vins en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup>

---

<sup>87</sup> J.E. Biester, *op. cit.*, cité par W. Zawadzki, *op. cit.*, t. 2, p. 229.

<sup>88</sup> T. Ulewicz, T. Bałuk-Ulewiczowa, *Sarmacja: studium z problematyki słowiańskiej XV i XVI w.*, Kraków 2006.

<sup>89</sup> J. Kowecki, H. Szwanowska, A. Zahorski, *Warszawa XVIII wieku*, t. 12, Warszawa 1972, p. 66.



siècle, nous avons particularisé la consommation privée et publique. Ces termes se réfèrent aux comportements présentés publiquement — interaction entre les membres d'un groupe social et aussi aux pratiques liées à la consommation sans la présence de public. Dans ces cas nous nous sommes servis des idées de Erving Goffman<sup>90</sup>.

Les sources concernant l'entreposage de vin dans les caves nobiliaires et les achats de vin ont pu nous montrer une tendance générale dans l'approvisionnement et la consommation des vins en Pologne dans la période étudiée. Pourtant, ils ne fournissent pas d'informations concernant le type de consommation. Nous avons alors dû analyser les sources qui se sont référées au service de vin à la table. Comme exemple nous avons choisi la liste des vins servis à la table de Izabela Branicka. Cette liste unique a documenté le rassortiment journalier du vin sur la table de Branicka entre juillet et octobre de 1796<sup>91</sup>. Parmi les vins servis dans cette période nous avons pu noter : « le vin français dans les pots », « le vin français 3/4 » « le vin hongrois de table » « bordeaux » « champagne » et « bourgogne ». Nous n'avons pas de connaissance sur la nature des vins français, car ils semblent être décrits à l'unité. Seulement les vins hongrois sont clairement décrits comme des vins ordinaires. Dans la liste, les vins champenois et les bourgognes sont séparés du vin français, nous avons alors supposé que probablement ce « vin français » était aussi une boisson ordinaire. Dans ce document nous n'avons pas vu des vins de qualité de Hongrie. Si nous comparons le nombre d'unités de chaque vin sorti à la table, nous remarquons que le vin français est servi à table chaque jour de 1 à 3 unités, et le vin hongrois dans la quantité de 1 ou 2 unités par jour. Les champagnes, bordeaux et bourgognes ne sont pas servis régulièrement pendant toute la période, on les remarque surtout en octobre dans des quantités plus considérables. Il y a un rapport entre les vins servis à la table et les invités séjournant à la cour de Branicka. L'augmentation des vins français servis à sa table en octobre peut se référer au séjour des ecclésiastiques français.

En analysant profondément ce type de documents, nous avons pu constater que la consommation des vins était répartie en consommation privée et publique où il fallait servir du vin approprié pour un invité. C'est pour cette raison, que si nous remarquons les tendances distinguant un vin de l'autre, il faut savoir que même si certains vins n'étaient pas considérés dans le discours public comme prestigieux, ils trouvaient leur place dans les caves nobiliaires selon le goût du propriétaire. En effet dans une cave de

---

<sup>90</sup> E. Goffman, *op. cit.*

<sup>91</sup> AGAD, Archiwum Branickich z Bialegostoku, signature 9, fol. 1-7.

la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle, il ne manque pas du champagne ou du bourgogne, mais à côté on verra aussi des vins ordinaires, des vins hongrois, et même des hydromels<sup>92</sup>.

L'apparence de certains vins sur la table ne signifiait pas toujours qu'ils étaient traités comme les meilleurs. Selon les observations de l'anglais George Burnett séjournant en Pologne au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vins français étaient servis très rare à la table polonaise.

On gala days, a few glasses of champagne are drunk, at the close of dinner. `Other French wines are occasionally produced, and are in the cellars of most of the nobility; but, on account of the number there would be to partake, they very rarely appear. They are met with only in small and private parties<sup>93</sup>.

Mais ce n'était pas dû à leur mauvaise réputation, bien au contraire. Burnett a noté que les vins de France étaient considérés comme les meilleurs et ils étaient servis en petites quantités, surtout au cours des banquets petits et privés. Nous avons alors une preuve de la stratification sociale et de l'exemple du bon vin servi à petite échelle, et limité seulement aux convives considérés comme les plus distingués.

#### **2.3.4. DE LA QUANTITÉ À LA QUALITÉ – LA NOUVELLE IMAGE DE BOIRE À LA POLONAISE**

Le nombre et la sorte des vins servis à la table aux convives sélectionnés et marqués par Burnett nous ont amené à la constatation d'un changement du type de consommation en Pologne. La vision des fastueux banquets et de l'ivresse régnant en Pologne à l'époque moderne était très souvent une image construite sur la base des relations des étrangers ou sur la critique moralisatrice. Pourtant, si nous analysons la consommation quotidienne des nobles, nous voyons que la quantité d'alcool n'était pas si impressionnante. L'exemple de la liste des vins servis à la table d'Izabela Branicka, en grandes quantités, ne valait que dans le cas de fêtes ou de visites. Cet exemple a aussi bien démontré la tendance présente en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle où la consommation alimentaire quantitative était remplacée par la consommation modérée de produits de

<sup>92</sup> APK, Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów, signature 1610, fol. 611; APP, Majątek Konarzewo, signature 140, fol. 2.

<sup>93</sup> G. Burnett, *op. cit.*, p. 210-211.

qualité. Selon Stephen Mennel<sup>94</sup>, la politique d'approvisionnement au XVIII<sup>e</sup> siècle était beaucoup plus stable que dans les temps précédents, ainsi une grande quantité d'alimentation ne fût plus un symbole de puissance, de supériorité ou de prestige. Il fallait trouver une nouvelle distinction, c'était alors la qualité des produits et pas la quantité qui devenait importante. Le produit de qualité dont le goût devait être apprécié ne pouvait alors plus remplir les grands verres des nobles polonais. Ce vin était destiné à la dégustation et la recherche de valeurs gustatives exceptionnelles.

Les sources présentées pour notre thèse nous ont montré la transformation du vin en Pologne entre la moitié du XVII<sup>e</sup> siècle et le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Des vins presque anonymes stockés dans des tonneaux et nommés : le vin français, espagnol, hongrois, etc. jusqu'aux bouteilles de champagne, bourgogne, bordeaux décrits avec le nom du domaine, le millésime, et d'autres informations. Ce n'est pas seulement ce progrès dans la description détaillée du vin qui était visible, mais aussi l'attention des consommateurs pour la diversification dans le choix et les caractères précis des vins.

Les achats des vins se font plus précis, comme le montrent les livres de commission de la maison Clicquot qui expriment bien l'exigence de la clientèle. Mais ce changement envers la qualité est visible beaucoup plus tôt. Comme exemples, nous avons présenté les listes d'achats à Dantzig de Jacek Rostworowski, un noble de la région de Podlachie, pour les années 1747-1757. Parmi plusieurs biens achetés à la porte baltique, nous avons pu aussi retrouver une liste de vins. Nous remarquons très vite la prédominance des vins français. Leur mention très détaillée ; le vin doit être blanc ou jaune, sans odeur de soufre<sup>95</sup> ni du sens de chaux<sup>96</sup>, plutôt âgé<sup>97</sup> et de « bon goût ». Cette formule s'est répétée très souvent dans d'autres listes d'achats de vin. Il apparaît aussi les vins rouges de Bourgogne<sup>98</sup> et blancs de Champagne<sup>99</sup>. Finalement, le

---

<sup>94</sup> S. Mennel, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985, p. 32.

<sup>95</sup> *Regestr sprawunków rożnych do Gdańska spisany Die (bez daty) Anno 1750 y oddany Imci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruićcemu*, cité par S. Rostworowski, *Co szlachcic polski w XVIII wieku kupował w Gdańsku*, « Rocznik Gdański », vol. VII, 1933, p. 365.

<sup>96</sup> *Reiestr sprawunków do Gdańska spisany die 19 Aprilis Anno Dni 1747mo Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cité par *Ibid.*, p. 350.

<sup>97</sup> *Ibid.*

<sup>98</sup> *Regestr sprawunków rożnych do Gdańska spisany die 12 maja roku 1748 y oddany Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cité par *Ibid.*, p. 354.

<sup>99</sup> *Regestr sprawunków rożnych do Gdańska spisany Die 15 aprilis Anno 1755 y oddany IEmci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruićcemu*, cité par *Ibid.*, p. 372.

fameux « Pontac »<sup>100</sup> devient un vin désirable pour Rostworowski. Ce vin de Haut-Brion était devenu un véritable symbole de la transformation du goût polonais pour le vin. Nous rappelons qu'encore à la moitié du XVIIe siècle et au début du XVIIIe siècle les Français n'avaient pas une bonne opinion sur le goût des Polonais pour les vins. En 1718 le consul français écrivait de Dantzig qu'il ne faut pas envoyer du « Pontac » en Pologne, car il ne sera jamais apprécié dans le pays au bord de la Vistule.

---

<sup>100</sup> *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany die 12 maja roku 1748 y oddany Panu Stępkowskiemu szyprowi memu*, cité par *Ibid.*, p. 354; *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany Die 26 aprilis Anno 1749 y oddany ImPanu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cité par *Ibid.*, p. 358; *Regestr sprawunków różnych do Gdańska spisany Die (bez daty) Anno 1750 y oddany Imci Panu Antoniemu Stępkowskiemu słudze memu szypruiącemu*, cité par *Ibid.*, p. 365.

# BIBLIOGRAFIA



# BIBLIOGRAPHIE

ŹRÓDŁA RĘKOPIŚMIENNE / SOURCES MANUSCRITS.....	442
<i>ARCHIWUM PAŃSTWOWE W POZNANIU / ARCHIVES NATIONALES À POSEN.....</i>	<i>442</i>
<i>ARCHIWUM PAŃSTWOWE W KRAKOWIE / ARCHIVES NATIONALES À CRACOVIE .....</i>	<i>447</i>
<i>ARCHIWUM PAŃSTWOWE W KRAKOWIE, ODDZIAŁ ZBIORÓW NA WAWELU / ARCHIVES     NATIONALES À CRACOVIE - WAWEL.....</i>	<i>448</i>
<i>ARCHIWUM GŁÓWNE AKT DAWNYCH W WARSZAWIE / DÉPÔT CENTRAL DES ARCHIVES     HISTORIQUES DE VARSOVIE .....</i>	<i>452</i>
<i>ARCHIVES VEUVE CLICQUOT, REIMS.....</i>	<i>459</i>
<i>ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA GIRONDE, BORDEAUX.....</i>	<i>462</i>
ŹRÓDŁA DRUKOWANE / SOURCES IMPRIMÉES .....	466
EDYCJE I OPRACOWANIA ŹRÓDEŁ / ÉDITIONS DE SOURCES .....	470
ENCYKLOPEDIA I SŁOWNIKI / ENCYCLOPÉDIES ET DICTIONNAIRES .....	473
OPRACOWANIA / LITTÉRATURE .....	475

**ŹRÓDŁA RĘKOPIŚMIENNE**  
**SOURCES MANUSCRITS**

**ARCHIWUM PAŃSTWOWE W POZNANIU**

**ARCHIVES NATIONALES À POSEN**

Akta miasta Poznania

Actes municipaux de Posen

- sygn. I.2108, Księga taks wina – fragment, (1672-1682)  
*Livre des taxes des vins, (1672-1682)*
- sygn. I.279, Taksa wojewodzińska poznańska, (1765)  
*Livre des taxes des voïvodies Posen, (1765)*
- sygn. I.2112, Rota przysięgi o sprzedaży wina, (II poł. XVI w.)  
*Serment des négociants de vin (la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle)*
- sygn. I.1697, Regestr ekspensy kuchennej, (1771)  
*Registre des dépenses pour la cuisine, (1771)*
- sygn. I.1798, Regestr albo spiszek win...który z panów szynków jakie wina, a jako wiele statków do piwnicze swej złożył, (1583)  
*Registre de vins vendus et entreposé dans des caves, (1583)*
- sygn. I.1824, Regestr ungelu miejskiego od muszkateli, małmazyji, win różnych, piw zakrajnych różnych, (1612-1613)  
*Registre de taxes de ville pour l'importation des vins et bières étrangers, (1612-1613)*
- sygn. I.1929, Regestra z Łobżenicy. Księga notatek rachunkowych handlarzy win Demetrego Konstantego Demoskiego i Antoniego Krączkiewicza, (1750-1760)  
*Registre des vins de Łobżenica, les comptes des négociants de vins: Demetr Konstanty Demoski et Antoni Krączkiewicz, (1750-1760)*

Kalisz, Księgi Grodzkie

- sygn. 70, Rejestr wydatków pogrzebowych po śmierci Aleksandra Nowowiejskiego, (1711)  
*Registre des dépenses funéraires après le décès de Aleksander Nowowiejski,* (1711)
- sygn. 236, Rejestr win branych przez Mycielskiego, (1783)  
*Registre de vins prises par Mycielski,* (1783)
- sygn. 450, Kopia rejestru branych win przez Mycielskiego od sławetnego Anastazego Baranowskiego w rejestrach oryginalnych tegoż, (1783)  
*Registre de vins prises par Mycielski de Anastazy Baranowski,* (1783)

Kcynia, Księgi Grodzkie

- sygn. 141

Kościan, Księgi Grodzkie

- sygn. 176, (1751)

Poznań, Księgi Grodzkie

- sygn. 1175, (1775)
- sygn. 1181, (1783-1787)
- sygn. 1183, (1787)
- sygn. 1186, (1785)
- sygn. 1188, (1785)
- sygn. 1190, (1788)
- sygn. 1191, (1788)
- sygn. 1195, (1779)
- sygn. 1198, (1788)



Klasztor Benedyktynów w LublinieMonastère de Bénédictins à Lublin

- sygn. 477, przepis na produkcję szampana, (b.d.)  
*Recette de production de champagne, (sans date)*

Miscellanea

- sygn. 160, Przepisy kulinarne (Przepisy na wyrób wódki i miodu), (b.d.)  
*Recettes de production de vodka et d'hydromel, (sans date)*

Majątek Czerniejewo SkórzewscyDomaine Czerniejewo de Skórzewscy

- sygn. 1343, Książka Bogackiego, rejestr pobranych trunków, (1805-1806)  
*Livre de Bogacki, registre des boissons prélevées, (1805-1806)*
- sygn. 1840, Ekspens pogrzebowy, (1790-1799)  
*Dépenses funéraires, (1790-1799)*
- sygn. 1844, Rachunek wydanego wina i innych artykułów dla J.W. Hilarego Skórzewskiego, starościca w Jankowie, (1828-1830)  
*Registre de vin prélevé pour Hilary Skórzewski le staroste de Jankowo, (1828-1830)*
- sygn. 2390, Ekstrakty z ksiąg grodzkich za sprawy majątkowe i rodzinne, (1607-1796)  
*Extraits des livres municipales concertants les affaires économiques et familiales, (1607-1796)*

Majątek Borzęciczki, RadolińscyDomaine Borzęciczki de Radolińscy

- sygn. 203, Książka ekspensy ogólnej, (1806-1816)  
*Livre des dépenses générales, (1806-1816)*

Majątek KonarzewoDomaine Konarzewo

- sygn. 140, Specyfikacja wina znajdującego się w piwnicy Konarzewskiej, (1790)  
*Spécification du vin dans la cave de Konarzewo, (1790)*
- sygn. 936, Książka kuchenna, (1808)  
*Livre de cuisine, (1808)*
- sygn. 1827, Dziennik wyboru trunków, (b.d.)  
*Liste des prélèvements de boissons, (sans date)*
- sygn. 2100, Akta manualne patrona Zaborowskiego w sprawie jaśnie wielmożnego Ksawerego Działyńskiego naprzeciw sukcesorom niegdy sławetnego Bergera o 3383 złotych za trunki, (1812)  
*Documentation de dettes de vins – Ksawery Działyński, (1812)*

Majątek Rogalin, RaczyńscyDomain Rogalin de Raczyńscy

- sygn. 35, Regestra JP Szawelskiego od dnia pierwszego lipca roku 1775 do dnia pierwszego lipca roku 1776  
*Registre de Szawelski de vins et d'autres biens, (1775-1776)*
- sygn. 60, Inwentarz różnych rzeczy pozostałych w Chobienicach po śp. śmierci J.W. Mielżyńskiej, (1797)  
*Inventaire après décès de Mielżyńska, (1797)*

Majątek Pawłowice, MielżyńscyDomain Pawłowice de Mielżyńscy

- sygn. 289, Spis rzeczy jakie zastałem w różnych miejscach w Łaszynie w sklepie kuchni, (1818)  
*Liste des objets dans le magasin et la cuisine à Łaszyn, (1818)*
- sygn. 5/795, Różne rachunki i zestawienia wydatków dla państwa, za okowitę, wino, gazety, żelazo, (1820-1821)  
*Factures de vins et d'autres biens, (1820-1821)*

TaksyTaxes

- odz. 85, Taksa wojewodzińska kaliska, (1732)
- odz. 126, Taksa wojewodzińska kaliska, (1748)
- odz. 128, Taksa wojewodzińska kaliska (1729)
- odz. 129, Taksa wojewodzińska kaliska (1729)
- odz. 134, Taksa wojewodzińska kaliska (1731)
- odz. 135, Taksa wojewodzińska poznańska, (1721)
- odz. 136, Taksa wojewodzińska poznańska, (1739)
- odz. 159, Taksa wojewodzińska kaliska (1731)
- odz. 160, Taksa wojewodzińska poznańska, (1765)
- odz. 355, Taksa wojewodzińska poznańska, (1700)
- odz. 380, Taksa wojewodzińska poznańska, (1695)
- odz. 447, Taksa wojewodzińska kaliska (1692)
- odz. 449, Taksa wojewodzińska kaliska (1693)

## ARCHIWUM PAŃSTWOWE W KRAKOWIE

## ARCHIVES NATIONALES À CRACOVIE

Akta miasta KrakowaActes municipaux de Cracovie

- sygn. 3198, Regestr winny kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera, (1741)  
*Registre de vins du négociant de Cracovie Andrzej Eichberger, (1741)*
- sygn. 3199, Raptularz kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera(1760)  
*Livre de notes du négociant de Cracovie Andrzej Eichberger, (1760)*
- sygn. 3200, Raptularz kupca krakowskiego Andrzeja Eichbergera, (1770-1778)  
*Livre de notes du négociant de Cracovie Andrzej Eichberger, (1770-1778)*
- sygn. 3223, Księga rachunkowa złotnika krakowskiego Kazimierza Sołtykowicza; nadto rachunki handlu winem przez niego prowadzone, (1723-1726)  
*Factures de vins du négociant de Cracovie Andrzej Sołtykowicz, (1723-1726)*
- sygn. 3224, Księga rachunków domowych i sklepowych Kazimierza Dołtykowicza, (1727-1774)  
*Livre de dépenses de magasin de Kazimierz Dołtykowicz, (1727-1774)*
- sygn. 3225, Specyfikacja kredytów handlu winnego, (1793-1748)  
*Spécification des crédits du commerce avec le vin, (1793-1748)*
- sygn. 3232, Poczyna się regestr dłużny 1693 kupca winnego Uzewskiego, (1693-1707)  
*Registre de dette chez le négociant en vin Uzewski, (1693-1707)*
- sygn. 3258, Księga dłużników sklepu winnego, częściowo także korzennego i bławatnego w Krakowie, (1729)  
*Liste des débiteurs du magasin de vin à Cracovie, (1729)*
- sygn. 3261, Księga dłużników handlu winnego w Krakowie, (1766)  
*Liste des débiteurs d'un magasin de vins à Cracovie, (1766)*
- sygn. 3262, Rachunki piwa, rachunki wódki dostarczanych do karczem prądnickiej i krowoderskiej i kupcom krakowskim, (1780)  
*Factures de l'achat de bière et vodka pour les auberges, (1780)*

**ARCHIWUM PAŃSTWOWE W KRAKOWIE, ODDZIAŁ ZBIORÓW NA WAWELU**  
**ARCHIVES NATIONALES À CRACOVIE - WAWEL**

Akta Rodowe Sanguszków

Actes de la famille Sanguszko

- sygn. 33, Pozostałości różnych trunków tudzież sprzętów do Pałacu Zasławskiego należących, (1806)  
*Liste des boissons restants dans le palais Zasławski, (1806)*

Akta Potockich z Krzeszowic

Actes de Potoccy de Krzeszowice

- sygn. 621, Różne rachunki, (1686-1704)  
*Factures diverses, (1686-1704)*
- sygn. 2895, Rachunki kuchni i piwnicy, (1822-1842)  
*Factures de cuisine et cave, (1822-1842)*

Archiwum Młynowskie Chodkiewiczów

Archive Młynowskie de Chodkiewiczze

- sygn. 1607, Różne rachunki kuchni pałacowej, (1758-1806)  
*Factures de l'approvisionnement de la cuisine, (1758-1806)*
- sygn. 1610, Rachunki dostaw do kuchni pałacu Młynowskiego, (1758-1854)  
*Factures de l'approvisionnement de la cuisine dans le palais Młynowski, (1758-1854)*

Archiwum Sanguszków, Archiwum Podhoreckie I

Archive de Sanguszko. Archive Podhoreckie I

- sygn. 104, Księga wydatków związanych z podróżami zagranicznymi synów Wacława Rzewuskiego, Józefa, Stanisława i Seweryna, (1755-1761)  
*Livre de dépenses pendant les voyages étrangers de fils de Wacław Rzewuski: Józef, Stanisław, Seweryn, (1755-1761)*
- sygn. 105, Księga ekspensy Wacława Rzewuskiego, (1755-1761)  
*Livre de dépenses de Wacław Rzewuski, (1755-1761)*

Archiwum Sanguszków. Archiwum Podhoreckie IIArchive de Sanguszko. Archive Podhoreckie II

- sygn. 131, Varia XVIII wiek, przepisy rachunki  
*Recettes, factures, XVIII<sup>e</sup> siècle*

Archiwum Sanguszków. Archiwum Podhoreckie IVArchive de Sanguszko. Archive Podhoreckie IV

- sygn. LXXI, Regestr sreber i piwnicy, (1709)  
*Registre de cave, (1709)*

Archiwum Sanguszków. Rękopisy

- sygn. 512, Paweł Karol Sanguszko spisy win, (1734-1743)  
*Registre de vins de Paweł Karol Sanguszko, (1734-1743)*
- sygn. 658, Rachunki X Barbary Sanguszkowej na wino, (1761-1791)  
*Factures de vins de princesse Barbara Sanguszko, (1761-1791)*
- sygn. 826, Książka sklepowa wybierania korzeni i trunków, (1798)  
*Livre de magasin de prélèvement de vins et épices, (1798)*
- sygn. 549/10, Rachunki trunków, (1787-1788)  
*Factures de boissons, (1787-1788)*

Archiwum Sanguszków. Teki arabskieArchive de Sanguszko

- sygn. 535/8, Recette de vin de Hongrie, (b.d.) (sans date)

Akta obcych rodów. Lubomirscy

- sygn. 544/7, Rejestr pieniędzy wydanych na wino na Węgrzech, (1670)  
*Registre de dépenses pour le vin acheté en Hongrie, (1670)*

Paweł Karol Sanguszko

- sygn. 2/23, Wydatki na wino, (1741-1751)  
*Dépenses pour le vin, (1741-1751)*
- sygn. 3/25, Dwór. Wino do zamku w Pełkiniach, (1742)

*Le vin pour le château à Pelkinie, (1742)*

- sygn. 10/4, Dobra węgierskie wino stamtąd sprowadzane, (1719-1748)  
*Le vin importé de biens de Hongrie, (1719-1748)*
- sygn. 11/15, Dwór. Wydatki na wino węgierskie, (1729)  
*Dépenses pour le vin hongrois, (1729)*
- sygn. 427/15, Rachunek z kupcem lubelskim Neverem za wino i inne towary, (1720-1723)  
*Factures de négociants de vin Never, (1720-1723)*
- sygn. 462/7, Terminata win wywiezionych do Grodna, (1726)  
*Vins envoyés à Grodno, (1726)*

Barbara Sanguszko z Duninów

- sygn. 37/12, Kupieckie, za wino kupcom lubelskim, (1753)  
*Payement pour le vin aux négociants de Lublin, (1753)*

Józef Sanguszko

- sygn. 48/7, Dwór rachunki wino, (1767)  
*Factures pour du vin, (1767)*

Janusz Sanguszko

- sygn. 52/11, Miejskie wyszynk wina, (1794-1808)  
*Débite de vin, (1794-1808)*
- sygn. 223/12, Rachunek kupca gdańskiego Zimmermana za wzięte u niego wino, (1805)  
*Facture du négociant de Dantzig, Zimmerman, pour le vin, (1805)*

Hieronim Sanguszko,

- sygn. 63/9, Rachunek miodu i wina, (1779)  
*Facture pour de l'hydromel et du vin, (1779)*

Eustachy Sanguszko

- sygn. 278/6, Listy z Brodów o wino, (1824)  
*Correspondance de Brody concernant le vin, (1824)*

Lubomirska Teofila z Zasławskich Wiśniowiecka

- sygn. 341/11, Kwit dany Sieradzkiemu na antał wina, (1699)  
*Facture pour du vin*, (1699)

Zbiór Zygmunta Glogera

Collection de Zygmunt Gloger

- sygn.81, Rachunki utrzymania dworu w Białymstoku, (1735-1769)  
*Factures de maintien de la cour à Białystok*, (1735-1769)
- sygn. 119, Denhoffowie, Zofia rachunki, (1655-1695)  
*Factures de Zofia Denhoff*, (1655-1695)
- sygn.292, Potoccy, rejestr zakupów kuchennych, (1671-1805)  
*Potoccy, registre d'achats pour la cuisine*, (1671-1805)
- sygn. 298, Potoccy, Joachim Karol starosta Trembowelski sprawy handlowe głównie z Gdańskiem, Królewcem i Warszawą, rachunki wykazy zakupów, (1726-1768)  
*Factures de Joachim Karol Potocki les affaires commerciales avec Dantzig, Königsberg, Varsovie*, (1726-1768)
- sygn. 461, Rachunki niezidentyfikowane, (1690-1850)  
*Factures non identifiés*, (1690-1850)
- sygn. 605, Taryfa trunków krajowych w miastach, (1775)  
*Prix de boissons indigènes dans les villes*, (1775)



**ARCHIWUM GŁÓWNE AKT DAWNYCH W WARSZAWIE**  
**DÉPÔT CENTRAL DES ARCHIVES HISTORIQUES DE VARSOVIE**

Archiwum Radziwiłłów dz. V listy domów obcych

Archive de Radziwiłł: Correspondance

- sygn. 2520/4, Jan Antonii Czarnecki, kasztelan brasławski, (1723-1751)
- sygn. 13585, Kazimierz Rymcza, (1733-1735)
- sygn. 9733, Krzysztof Mioduszeński, (1725-1739)

Archiwum Radziwiłłów dz. X. Papiery Kisków

Archive de Radziwiłł

- sygn. 693. Rejestry legumin, naczyń kuchennych, produktów spożywczych wydatków pieniężnych, (1640-1642)  
*Registre de produits alimentaires, (1640-1642)*

Archiwum Radziwiłłów dz. XI

Archive de Radziwiłł

- sygn. 122, Anna z Sanguszków Radziwiłłowa, sprawy gospodarcze, (1721-1745)  
*Documents économiques de Anna Sanguszko Radziwiłł, (1721-1745)*

Archiwum Radziwiłłów dz. XXI

Archive de Radziwiłł

- sygn. A 74, Abramowicz Leyba, winnik diampolski. Asygnacje, (1806)  
*Abramowicz Leyba, les documents concertants le "vigneron", (1806)*
- sygn. H 108, Hirszowicz Matys, winnik w folwarku Dziakowice. Książeczka obrachunkowa, (1805-1806)  
*Hirszowicz Matys, les documents concertants le "vigneron", (1805-1806)*
- sygn. J 62, Jaszewski Józef. Brulion pasportu do Węgier po wino oraz kopia asygnacji na ten przedmiot, (1759)  
*Jaszewski Józef, le passeport pour les achats de vin en Hongrie, (1759)*

- sygn. J 117, Jankielowicz Josiel, winnik. Książeczka obrachunkowa, (b.d.)  
*Jankielowicz Josiel, livre de factures de "vigneron"*, (sans date)
- sygn. L 169, Lipowa (Sulimowiczowa), kupcowa winiarka. Rejestry pobranego towaru, asygnacje, rozliczenia, (1805-1810)  
*Lipowa (Sulimowiczowa), registre de négociante en vin*, (1805-1810)
- sygn. L 171, Lipowicz Lipa, kupiec winiarz, (1809)  
*Lipowicz Lipa, documents concertants un négociant en vin*, (1809)
- sygn. N 99, Newechowicz Icek, winnik przy gorzelni czaplickiej. Książeczka służbowa rozrachunkowa, asygnacja, (1805-1806)  
*Newechowicz Icek, facture de "vigneron"*, (1805-1806)
- sygn. O 62, Owszerowicz Josiel, winnik. Książeczka służbowa, (1808)  
*Owszerowicz Josiel, facture de "vigneron"*, (1808)
- sygn. Z 35, Żyttmiller Antoni, krawiec. Asygnacja na wino, (1747)  
*Assignation pour le vin*, (1747)

#### Archiwum Radziwiłłów, dz. XXVI

##### Archive de Radziwiłł

- sygn. 227, Regestr wina węgierskiego znajdującego się w Białej, (1732)  
*Registre de vin hongrois à Biala*, (1732)
- sygn. 228, Inwentarz win księżny Anny z Sanguszków Radziwiłłowej znajdujący się w sklepie, (1732)  
*Inventaire de vins de princesse Anna de Sanguszko Radziwiłł*, (1732)
- sygn. 252, Regestr win, (1734)  
*Registre de vins*, (1734)
- sygn. 296, Regestr ekspensu magazynowego, (1730)  
*Registre de dépenses*, (1730)
- sygn. 704, Regestr wina znajdującego się w piwnicy, (1793)  
*Registre de vin dans la cave*, (1793)
- sygn. 730, Regestr win znajdujących się w zamku Nieświeskim, (1807)  
*Registre de vins*, (1807)

Archiwum Radziwiłłów, dz. XXIXArchive de Radziwiłł

- sygn. 30, Zaopatrzenie domu książąt Radziwiłłów Rybeńko i Panie kochanku w trunki, (1793-1790)  
*Approvisionnement en boissons de la maison des princes Radziwiłł – « Rybeńko » et « Panie kochanku », (1793-1790)*
- sygn. 172, Wydatki Nieświeża min. na kuchnię, (1809)  
*Dépenses pour la cuisine à Nieśwież, (1809)*

Archiwum Radziwiłłów z Nieborowa. Akta dawniejszeArchive de Radziwiłł de Nieborów, les actes anciens

- sygn. 780, Regestra piwnicy nieborowskiej przychodu i rozchodu, (1790)  
*Registre de cave à Nieborów, (1790)*
- sygn. 783, Rachunek piwnicy nieborowskiej i wulczańskiej, (1807-1808)  
*Registre de cave, (1807-1808)*

Archiwum Zamoyskich dz. VIIArchive de Zamoyscy

- sygn. 2751, Regestr ekspensy kuchennej, (1809-1811)  
*Registre de dépenses pour la cuisine, (1809-1811)*
- sygn. 2752, Wydatki na wino, (1604-1783)  
*Dépenses pour le vin, (1604-1783)*
- sygn. 2758, Wydatki osobiste Zamoyskich, (1578-1841)  
*Dépenses personnelles de Zamoyscy, (1578-1841)*

Archiwum Potockich z ŁańcutaArchive de Potoccy de Łańcut

- sygn. 115, Regestra ekspensy kuchennej w zamku Łańcut, (1787-1817)  
*Registre de dépenses pour la cuisine à Łańcut, (1787-1817)*

Archiwum Potockich z Łańcuta. KorespondencjaArchive de Potoccy de Łańcut. Correspondance

- sygn. 1660, Korespondencja Zasławskich, (1649)
- sygn. 1715, Korespondencja Czartoryskich, (1755)
- sygn. 1741, Korespondencja Czartoryskich, (1755)
- sygn. 1746, Korespondencja Czartoryskich, (1753)
- sygn. 1877, Korespondencja Lubomirskich, (1796)

Archiwum Branickich z BiałegostokuArchive de Branicki de Białystok

- sygn. 9, Rejestr kuchni piwnicy i inne pałacu białostockiego, (1771-1803)  
*Registre de cuisine et de la cave de palais à Białystok, (1771-1803)*
- sygn. 10, Rachunki zakupu dla domu Izabeli Branickiej, (1774-1805)  
*Factures des achats pour la maison de Izabela Branicka, (1774-1805)*
- sygn. 13, Rejestr ekspensy dworu w Warszawie, (1790-1794)  
*Registre de dépenses pour la cour à Varsovie, (1790-1794)*
- sygn. 16, Ekspens, (1797)  
*Dépenses, (1797)*
- sygn. 20, Rejestry rachunkowe i towarowe w propinacji białostockiej, (1786-1803)  
*Registre de factures de la propinatio de Białystok, (1786-1803)*

Archiwum RoskieArchive Roskie

- sygn. VII/8, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do Gordona superintendenta krakowskiego, (1753-1761)
- sygn. VIII/55, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do Janiszewskiego majora, (1748-1766)
- sygn. X/18, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do Koziembrodzkiego, podwojewody zakroczyńskiego, (1748-1757)
- sygn. XXI/22, Korespondencja. Skiwski, (1738-1753)
- sygn. XXII/17, Korespondencja. Steiff Alexander i żona, kupiec gdański, (1731-1770)

- sygn. XXIII/2, Korespondencja. Szuszkowski, major, (1759-1760)
- sygn. XXIII/4, Korespondencja. Szuszkowski, major, (1763-1768)
- sygn. XXVIII/182, Korespondencja. Kajetan Cieszkowski major i regent wojsk. do Kazimierza Lichomskiego, burgrabiego pałacu w Warszawie, (1745-1759)
- sygn. XXXV/133, Korespondencja. Adam Luskarowski do Jana Klemensa Branickiego, (1769)
- sygn. Supl. 7/3, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do różnych, (1754-1755)
- sygn. Supl. 9/2, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do różnych, (1755)
- sygn. Supl. 19, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do różnych, (1762-1763)
- sygn. Supl. 21, Korespondencja. Jan Klemens Branicki do różnych, (1766-1769)

#### Archiwum Morskich i Dzieduszyckich

##### Archive de Morscy et Dzieduszyccy

- sygn. 52, Regestra percpety i ekspensy domowej, (1779-1780)  
*Registre de dépenses domestiques, (1779-1780)*
- sygn. 53, Regestra percpety i ekspensy domowej, (1780-1781)  
*Registre de dépenses domestiques, (1780-1781)*
- sygn. 86, Wydatki domowe, (1782-1845)  
*Registre de dépenses pour la maison, (1782-1845)*
- sygn. 87, Regestr wydatków na kuchnię, (1818-1825)  
*Registre de dépenses pour la cuisine, (1818-1825)*

#### Archiwum Potockich z Jabłonny

##### Archive de Potoccy de Jabłonna

- sygn. 119, Książka do zapisywania wina w sklepie pałacowym, (1825-1826)  
*Livre de vin, (1825-1826)*

#### Archiwum Gospodarcze Wilanowa. Anteriora

##### Archive économique de Wilanów

- sygn. 89, Księga rachunków nadwornych. Kasa domowa St. H. Lubomirskiego, (1700)  
*Livre de dépenses de Stanisław Lubomirski, (1700)*

- sygn. 112, Rachunki kosztów podróży Antoniego Lubomirskiego z Warszawy do Petersburga, (1758)  
*Charges de voyage de Antoni Lubomirski; Varsovie - Petersburg, (1758)*
- sygn. 115, Regestry piwnicy i spiżarni Antoniego Lubomirskiego w Warszawie, (1761)  
*Registre de cave de Antoni Lubomirski à Varsovie, (1761)*
- sygn. 191, Rejestr przychodu i rozchodu piwa, (1791-1794)  
*Registre de bière, (1791-1794)*

Archiwum Gospodarcze Wilanowa Kasa generalna i domowa Potockich potem Branickich

Archive économique de Wilanów. Caisse général et domestique de Potoccy après de Branicy

- sygn. 402, Książka ekspensów miesięcznych, (1807-1811)  
*Livre de dépenses mensuelles, (1807-1811)*
- sygn. 435, Livre de la dépense pour la cuisine, (sans date)
- sygn. 436, Książka ekspensy kuchennej kucharza Jabłońskiego, (1814)  
*Livre de dépenses de cuisine, (1814)*

**INNE ZBIORY ARCHIWALNE / AUTRES ARCHIVES**Biblioteka Ossolińskich

- sygn. 1493/II, [*Porady medyczne i opisy chorób*], (poł. XVII-XVIII w.)  
*Conseilles médicales et descriptions de maladies*, (moitié du XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup>  
siede)

Biblioteka Jagiellońska

- Rkps. 6079 I, k. 48.

**ARCHIVES VEUVE CLICQUOT, REIMS**Correspondance

- sygn. 1L-1F 003, (1808)
- sygn. 1L-1F 004, (1808)
- sygn. 1L-1F 008, (1810)
- sygn. 1L-1F 010, (1810)
- sygn. 1L-1F 011, (1811)
- sygn. 1L-2A 001, (1811)
- sygn. 1L-2A 002, (1812)
- sygn. 1L-2A 003, (1812)
- sygn. 1L-2A 004, (1813)
- sygn. 1L-2A 006, (1813)
- sygn. 1L-2A 007, (1814)
- sygn. 1L-2A 008, (1814)
- sygn. 1L-2A 009, (1815)
- sygn. 1L-2A 010, (1815)
- sygn. 1L-2A 011, (1816)

Copie de lettres

- sygn. 083, (1806-1810)
- sygn. 084, (1806-1810)
- sygn. 085, (1806-1810)
- sygn. 086, (1806-1810)

Copie de lettres allemandes

- sygn. 1A 1E 110, (1743-1819)

Livres d'adresses

- sygn. 1A 1 E 075



Vins pour compte de l'expédition du printemps 1807

- sygn. 1 A 1 E 089, (1807)

Livre de commission

- sygn. 1 A 1F 095 A, (1802)
- sygn. 1 A 1F 096 B, (1803)
- sygn. 1 A 1F 097 C, (1804)
- sygn. 1 A 1F 098 D, (1804)
- sygn. 1 A 1F 099 E, (1805)
- sygn. 1 A 1F 100 F, (1805)
- sygn. 1 A 1 E 091, (1806)
- sygn. 1 A 1 E 092, (1806)
- sygn. 1 A 1 E 093, (1807)
- sygn. 1 A 1 E 094, (1807)
- sygn. 1 A 1 E 095, (1808)
- sygn. 1 A 1 E 096, (1808)
- sygn. 1 A 1 E 097, (1809)
- sygn. 1 A 1 E 098, (1809-1810)
- sygn. 1 A 1 E 099, (1809)

Livre de factures

- sygn. 1 A 1F 088, (1806)
- sygn. 1 A 1F 088, (1806-1809)
- sygn. 1 A 1 E 126 a, (1802-1805)
- sygn. 1 A 1 E 129, (1810-1816)

Carnets de voyage de Louis Bohne

- sygn. 1A 1E 103, Premier carnet de voyage de Louis Bohne, novembre 1801 – août 1802
- sygn. 1A 1E 104, Deuxième carnet de voyage de Louis Bohne. Second voyage octobre 1802 – mars 1804
- sygn. 1A 1E 105, Troisième carnet de voyage de Louis Bohne.

**ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA GIRONDE, BORDEAUX**Bluth & Höpfner

- sygn. 7 B 1124, Correspondance commerciale, (1734-1771)
- sygn. 7 B 1128, Correspondance commerciale, (1733 -1760)
- sygn. 7 B 1139, Comptabilité. Grand livre, (1750-1757)
- sygn. 7 B 1142, Livres de caisse, (1747-1762)
- sygn. 7B 1147, Livres divers: mémoires, livres de mois, livres de frais de commerce, répertoires alphabétiques, (1741-1776)
- sygn. 7 B 1148, Bilans, (1735-1770)
- sygn. 7 B 1151, Pièces comptables, (1744)
- sygn. 7 B 1152, Pièces comptables, (1745)
- sygn. 7 B 1153, Pièces comptables, (1746)
- sygn. 7 B 1154, Pièces comptables, (1747)
- sygn. 7 B 1155, Pièces comptables, (1748)
- sygn. 7 B 1156, Pièces comptables, (1749)
- sygn. 7 B 1157, Pièces comptables, (1750)
- sygn. 7 B 1158, Pièces comptables, (1751-1752)
- sygn. 7 B 1159, Pièces comptables, (1753-1754)
- sygn. 7 B 1160, Pièces comptables, (1755-1756)
- sygn. 7 B 1161, Pièces comptables, (1757-1759)
- sygn. 7 B 1162, Pièces comptables, (1760-1762)
- sygn. 7 B 1163, Pièces comptables, (1763-1766)
- sygn. 7 B 1164, Pièces comptables (1767-1775)
- sygn. 7 B 1165, Prix courants des marchandises, charges

Hoffman & Jacobi

- sygn. 7 B 1544, Correspondance commerciale. Dantzig, (1770-1776)
- sygn. 7 B 1551, Correspondance commerciale. Stettin, (1770-1772)
- sygn. 7 B 1553, Livre d'ordres, (1759-1776)

- sygn. 7 B 1554, Livre journal, (1757-1768) et fragments de grand livre, (1775-1776)
- sygn. 7 B 1555, Pièces comptables (comptes, factures, reçus, lettres de change), (1753-1780)
- sygn. 7 B 1556, Varia (connaissements, pièces de procédures, papiers personnels), (1752-1780)

#### Zachau

- sygn. 7B 3019, Livre de sortie des vins et eaux-de-vie, (1754-1758)

#### Documents isolés

- sygn. 7 B 3024, Notes et renseignements sur les opérations commerciales, (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- sygn. 7 B 3025, Prix courants, listes de marchandises, (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- sygn. 7 B 3026, Change des monnaies, notice sur les changes de l'Europe, cours des changes, (1747-1776)
- sygn. 7 B 3090, Vins, eaux-de-vie, (1717-1718)

**ARCHIVES MUNICIPALES DE BORDEAUX**

## FONDS SCHRÖDER ET SCHÛLER

Correspondance XVIII<sup>e</sup> siècle:

- sygn. 220 S 1, (1740)
- sygn. 220 S 2, (1744)
- sygn. 220 S 3, (1746)
- sygn. 220 S 4, (1747)
- sygn. 220 S 5, (1749)
- sygn. 220 S 6, (1750)
- sygn. 220 S 7, (1751)
- sygn. 220 S 8, (1752)
- sygn. 220 S 9, (1757)
- sygn. 220 S 10, (1758)

Journaux comptables

- sygn. 220 S 863, (1739-1743)
- sygn. 220 S 864, (1750-1758)
- sygn. 220 S 865, (1766-1771)
- sygn. 220 S 866, (1771-1776)
- sygn. 220 S 867, (1776-1780)

Cahier-comptable

- sygn. 220 S 1411, (1770-1777)
- sygn. 220 S 1412, (1771)
- sygn. 220 S 1413, (1772)
- sygn. 220 S 1414, (1773)
- sygn. 220 S 1415, (1774)

Livre de marchandises

- sygn. 220 S 1423, (1780-1786)

- sygn. 220 S 1424, (1781)
- sygn. 220 S 1425, (1782)
- sygn. 220 S 1426, (1783)
- sygn. 220 S 1427, (1784)

#### Factures

- sygn. 220 S 1050, (1768-1772)

#### Comptes courants

- sygn. 1B1, (1788-1790)
- sygn. 1B2, (1790-1793)
- sygn. 1B3, (1793-1797)
- sygn. 1B4, (1791-1801)
- sygn. 1B5, (1801-1804)
- sygn. 1 B7, (1808-1816)

## ŹRÓDŁA DRUKOWANE

## SOURCES IMPRIMÉES

*Albert nowy czyli terazniejszy, albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane*, Wilno 1790.

*Alexego Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758.

*Apteka dla tych co jej, ani lekarza nie mają albo sposób konserwowania zdrowia*, tłum. ZAŁUSKI J.A., Warszawa 1750.

BACHELU R., *L'art de bien traiter*, 1693.

BARTMAŃSKI T., *Ekonomija domowa czyli przepisy tyczące się gospodarstwa wiejskiego i domowego*, Warszawa 1856.

BATILLIAT P., *Traite sur les vins de la France*, Paris – Lyon, 1846.

BEGUILLET T., *Œnologie ou discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne*, Dijon 1770.

BRILLAT-SAVARIN A., *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, Paris 1826.

BURNETT G., *View of the present state of Poland*, London 1807.

— *Obraz obecnego stanu Polski*, tł. M. Urbański, Warszawa 2008.

CHMIEŁOWSKI B., *Nowe Anteny, albo akademia wszelkiej sciencyi....*, Kraków 1745-1756.

CHODKIEWICZ A., *Nauka robienia piwa*, Warszawa 1811.

JORDAN DE COLOMBIER C., *Voyages historiques de l'Europe*, t. 8, Paris 1700.

*Compendium medicum auctum*, Częstochowa 1789.

CURTIUS F., *Przepisy dyetetyczn[e] czyli reguły zachowania się w czerstwym zdrowiu y przedłużenia życia*, Warszawa 1785-86.

DUŃCZEWSKI S., *Praktyka gospodarska każdemu na zawsze potrzebne z Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1751.

— *Kontynuacja praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752.

*Édit... par lequel S. M. permet de faire circuler librement les vins dans toute l'étendue du Royaume, de les emmagasiner, de les vendre en tous lieux et en tout temps et de les exporter en toute saison, par tous les ports, nonobstant tous privilèges particuliers et locaux à ce contraires que S. M. supprime... Registré aux Parlemens de Toulouse et de Dauphiné et au Conseil souverain de Roussillon [les 24, 26 et 27 avril 1776]*, Impr. royale (Paris), 1776.

EON J., *Le commerce honorable*, Nantes 1646.

FALIMIRZ S., *O ziołach i o mocy ich*, Kraków 1534.

*The glorious vintage of champagne!*, „The Country Gentelmen's Magazine”, vol. 2, London 1869, s. 477-408.

*Gospodarstwo prawami istotnemi doświadczeniem*, t. 2, Warszawa 1787.

*Gospodarz doskonały. Sposób robienia mydła, świc, octów, przyprawiania owoców, solenia i wędzenia mięsa, pieczenia chleba, warzenia piwa i robienia krochmalu*, Lwów 1801.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE A.B.L., *L'almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris 1803.

HAUR J.K., *Ziemiańska generalna oeconomika*, Kraków 1679.

— *Skład albo skarbiec znakomitych sekretów oeconomiey ziemianskiej...*, Kraków 1695 (1689).

*Izys polska: czyli Dziennik umiejętności, wynalazków, kunsztów i rękodzieł*, 1826.

JARZĘBOWSKI A., *Gościniec, albo krótkie opisanie Warszawy*, Warszawa 1974 (1643).

*Le journal des sçavans, pour l'année...*, Paris 1777.

JOUZIER E., *La viticulture à Tokay*, Nancy 1891.

JUNDZIŁŁ B.S., *Botanika stosowana*, Wilno 1799.

KITOWICZ J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 2003.

KLUK K., *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych [...] utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, t. 3, *O rolnictwie, zbożach, łąkach, chmielnikach, winnicach i roślinach gospodarskich*, Warszawa 1781.



- KRASICKI I., *Pan Podstoli*, Kraków 1860 (1778, 1784, 1803).
- KULCZYCKI F.J., *Sekrety naytaiemnieysze*, Warszawa 1797.
- KURZNIECKI M., *Rozmowy kapelana abo teologa nadwornego z oyczystym Panem Chrześcianańskim*, Lwów 1752.
- LE LABOUREUR J., *Relation du voyage de la Royne de Pologne*, Paris 1697.
- LIBICKI J., *Sen Dziwny, W Którym Wino y Woda O Godnościach swych rosprawuią*, 1684.
- LIGER L., *Économie générale de la campagne, ou, Nouvelle maison rustique*, t. 2, Amsterdam 1701.
- LIGER L., BASTIEN J.-F., *La nouvelle maison rustique: ou Économie rurale, pratique et générale de tous les biens de campagne*, t. 3, Deterville 1798.
- MANDEVILLE B. DE, *The Fable of the Bees: Or Private Vices, Public Benefits*, London 1724.
- MARCIN Z URZĘDOWA, *Herbarz polski*, Kraków 1595.
- MASSIALOT F., *Le cuisinier royal et bourgeoise*, Paris 1712.
- MENON, *La cuisinière bourgeoise: suivie de l'office, à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons*, Bruxelles 1753.
- MODRZEWSKI A.F., *O poprawie Rzeczypospolitej*, Przemyśl 1857 (1551).
- NIEMCEWICZ J.U., *Zbiór pamiętników historycznych o dawnej Polsce*, t. 1, Lipsk 1838.
- *Juliana Ursyna Niemcewicza podróże historyczne po ziemiach polskich między rokiem 1811 a 1822 odbyte*, Paryż – Petersburg 1858.
- Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie*, Łowicz 1769.
- OCHOCKI J.D., *Pamiętniki Jana Duklana Ochockiego*, Wilno 1857.
- OSTRORÓG J., *Kalendarz gospodarski i zwierzyniec. Materyały do dziejów rolnictwa w Polsce w XVI i XVII w.*, Warszawa 1876.
- PASEK J.CH., *Pamiętnik Jana Chryzostoma na Gosławicach Paska*, Lwów 1857.
- PIĄTKOWSKI A., *Gorzelnik i piwowar doskonały*, Kraków 1809.
- Poezye Szymona Szymonowicza i Jana Gawińskiego*, Lipsk 1837.
- Poezye Zbigniewa Morsztyna*, Poznań 1844.

- POSTLETHWAYT M., *Britain's commercial interest explained and improved*, t. 2, London 1757.
- REDDING C., *The history and description of modern wines*, London 1833.
- Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792.
- SHAW T.G., *Wine, the vine and cellars*, London 1863.
- SIENNIK M., *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamarskich opisanie*, Kraków 1568.
- Sposoby ciekawe w domu przygodne. Od praktykujących różnych doświadczone a dla wiadomości ludzkiej [...] zebrane*, Łowicz 1783.
- Sposób domowy leczenia tak ludzi jak i bydła albo apteczka w domu przytomna zawsze*, Kalisz 1784.
- STAROWOLSKI S., *Reformacja obyczajów polskich*, Kraków 1859 (1650?).
- SYRENIUSZ S., *Zielnik herbarzem, z języka łacińskiego zowią to jest opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutków, i mocy ziół wszelakich*, Kraków 1613.
- TENDE G. DE (SIEUR DE HAUTEVILLE), *Relation Historique de la Pologne contenant le pouvoir de ses Rois, leur élection et leur couronnement, les privilèges de la noblesse, la religion, la justice, les mœurs et les institutions des Polonais*, Paris 1686.
- TISSOT S.A.A.D., *Rada dla pospólstwa względem zdrowia jego*, t. 1-2, Warszawa 1785.
- TREMBECKI S., *Pisma wszystkie*, t. 2, Warszawa 1958.
- Uwagi oekonomiczne czyli prawidła gospodarskie w biegu każdego roku przypadające*, Sandomierz 1785.
- WERNER J., *Dzieło doręczne dla ekonomów i wieśniaków o zarazie i innych zwyczajnych chorobach rogatego bydła, owiec koni i świni : z krótkim dodatkiem o wściekliwości czyli wodowstręcie*, Wrocław 1800.
- VAUTRIN H., *L'observateur en Pologne*, Paris 1807.
- ZAWACKI T., *Teodora Zawackiego Memoriale oeconomicum*, Kraków 1891 (1616).
- ZIZNERLING J., *Voyage dans la vieille France: avec une excursion en Angleterre, en Belgique, en Hollande, en Suisse et en Savoie*, Lyon 1859.

## EDYCJE I OPRACOWANIA ŹRÓDEŁ

## ÉDITIONS DE SOURCES

- ADAMCZYK W., *Ceny w Lublinie od XVI do końca XVIII wieku*, Lwów 1935.
- ALEKSANDROWSKA E., (oprac.), „*Monitor*” 1765-1785, Wrocław 1976.
- BARANOWSKI B., BARTYŚ J., KECKOWSKA A., LESKIEWICZ J. (wyd.), *Instrukcje gospodarcze dla dóbr magnackich i szlacheckich z XVII-XIX wieku*, t. 1, Wrocław 1958.
- Biblioteka Ordynacyi Myszkowskiej zapis Konstantego Świdzińskiego, Listy Jana III Sobieskiego*, Kraków 1860.
- BIERNAT C., *Statystyka obrotu towarowego Gdańska w latach 1651-1815*, Warszawa 1962.
- BOHOMOLEC F., *Komedie*, oprac. KOTT J., t. 2, Warszawa 1960.
- BORKOWSKA A., KULEBA M., MAZIARZ Z., *Bibliografia zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra, 2006.
- BOURGEOIS A., *Le vin de Champagne sous Louis XIV et sous Louis XV d'après des lettres et documents inédites*, Paris 1897.
- BRÜCKNER A., *Wirtdarz poetycki; Zbierana družyna poetycka*, Lwów 1910 - 1911.
- BURSZTA J., ŁUCZAK C. (red.), *Inwentarze mieszczańskie z wieku XVIII z ksiąg miejskich i grodzkich Poznania*, t. 2, Poznań 1962.
- CIEŚLAK E., RUMIŃSKI J. (wyd.), *Raporty rezydentów francuskich w Gdańsku w XVIII wieku (1715-1719)*, t. 1, Gdańsk 1964.
- CLÉMENT P., *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, t. 2, Paris 1861-1882.
- CZERNIECKI S., *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. DUMANOWSKI J., SPYCHAJ M., „*Monumenta Poloniae Culinaria*”, t. 1, red. DUMANOWSKI J., Warszawa 2009.
- DEPPING G.B., *Correspondance administrative sous le règne de Louis XIV*, t. 3, Paris, 1850-1855.

- ENGESTROM W., *Pamiętniki...posła nadzwyczajnego i ministra pełnomocnego króla JMci szwedzkiego w Polsce czasu Sejmu Czteroletniego, później kanclerza państwa i ministra spraw zagranicznych...*, Przełożone z oryginału przez J.I. KRASZEWSKIEGO, Poznań 1875.
- FURTAK T., *Ceny w Gdańsku w latach 1701-1815*, Lwów 1935.
- GIERSEWSKI S., *Statystyka żeglugi Gdańska w latach 1670-1815*, Warszawa 1963.
- GINTEL J. (wyd.), *Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie*, t. 1-2, Kraków 1971.
- GÓRKIEWICZ M., *Ceny w Krakowie w latach 1796-1914*, Poznań 1950.
- HERTZ P., KOPALIŃSKI W. (red.), *Księga cytatów z polskiej literatury pięknej od XIV do XX wieku*, Warszawa 1975.
- KROMER M., *Polska Polska czyli o położeniu ludności, obyczajach, urządach i sprawach publicznych Królestwa Polskiego księgi dwie*, wyd. MARCHWIŃSKI R., Olsztyn 1977 (1577).
- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. DUMANOWSKI J., JANKOWSKI R., „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 2, red. DUMANOWSKI J., Warszawa 2011.
- NAWROCKI S., WISŁOCKI J., *Inwentarze mieszczańskie z lat 1528-1635*, Poznań 1961.
- OGIER CH., *Dziennik podróży do Polski 1635-1636*, oprac. GOŁASZEWSKI Z., Gdańsk 2010.
- Parduli episcopi Laudunensis ad Hincmarum Remensem. Hincmar Opera, Opuscula et Epistolae*, wyd. SIRMOND J., t. 2, Paris 1645.
- PELC J., *Ceny w Gdańsku w XVI i XVII wieku*, Lwów 1937.
- ROSTWOROWSKI S., *Co szlachcic polski w XVIII wieku kupował w Gdańsku*, „Rocznik Gdański”, vol. VII, 1933, s. 348-415.
- SIEGEL S., *Ceny w Warszawie w latach 1816-1914*, Lwów 1936.
- TOMASZEWSKI E., *Ceny w Krakowie w latach 1601-1795*, Lwów 1934.
- Volumina Legum (Przedruk zbioru praw staraniem XX Pijarów w Warszawie od roku 1732 do roku 1782 wydanego)*, Petersburg 1859.
- Wespazyana Kochowskiego wojskiego krakowskiego Pisma wierszem i prozą*, wyd. TUROWSKI K. J., t. 1, Kraków 1859.
- WIELĄDKO W., *Kucharz doskonały*, wyd. DUMANOWSKI J., KLEŚTA-NAWROCKA A., „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 3, red. DUMANOWSKI J., Warszawa 2012.

WILDER J.A., *Okiem cudzoziemca. Ze wspomnień cudzoziemców o dawnej Polsce*,  
Warszawa 1959.

ZAWADZKI W., *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, t. 1-2, Warszawa 1963.

ŻUKOWA K., SOKOŁOWSKA J. (red.), *Poeci polskiego Baroku*, t. 2, Warszawa 1975.

**ENCYKLOPEDIA I SŁOWNIKI**  
**ENCYCLOPÉDIES ET DICTIONNAIRES**

ALBALA K., *Food Cultures of the World. Encyclopedia*, t. 4, Greenwood, Santa Barbara 2011.

CHEVALLIER A., RICHARD A., GUILLEMIN J.-A., *Dictionnaire des drogues simples et composées ou dictionnaire d'histoire naturelle médicale, de pharmacologie et de chimie pharmaceutique*, t. 5, Paris 1829.

COUTIER M., *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris 2007.

*Dictionnaire de L'Académie française*, 1762.

— 1798.

— 1832-5.

— Paris 1694.

*Dictionnaire de la Pensée de Voltaire*, red. VERSAILLE A., Brussels – Paris 1994.

FELLER F.-X., *Dictionnaire historique: ou, Biographie universelle des hommes qui se sont fait un nom par leur génie, leurs talents, leurs vertus, leurs erreurs ou leurs crimes, depuis le commencement du monde jusqu'à nos jours*, t. 11, Paris 1863.

FURETIÈRE A., *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes & les termes des sciences et des arts*, t. 2, La Haye – Rotterdam, 1701.

— *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes & les termes des sciences et des arts*. t. 3, La Haye 1727.

FÉRAUD J.-F., *Dictionnaire critique de la langue française*, Marseille – Mossy 1787-1788.

GLOGER Z., *Encyklopedia Staropolska*, t. 1-2. Warszawa 1958.

— *Księga rzeczy polskich*, Lwów 1896.

GODEFROY F., *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IXème au XVème siècle*, 1880-1895.

- Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle: français, historique, géographique, mythologique, bibliographique....*, t. 3, Paris 1866-1877.
- KOŁODZIEJCZYK R., *Piotr Antoni Steinkeller*, [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. 43/3, Warszawa – Kraków 2005, s. 336-342.
- LINDE S.B., *Słownik języka polskiego*, t. 1, Lemberg 1854.
- MĄCZAK A. (red.), *Encyklopedia historii gospodarczej Polski do 1945 roku*, t. 2, Warszawa 1981
- NICOT, *Thresor de la Langue Françoise, tant Ancienne que Moderne*, Paris 1606.
- OLGERBRAND S., *Encyklopedia powszechna*, t. XIV, Warszawa 1863.
- ROCHEFORT C. DE, *Dictionnaire général curieux*, Lyon 1685.
- TUWIM J., *Polski słownik pijacki i antologia bachiczna*, Warszawa 1959.
- ZIELIŃSKA Z., *Prot Potocki*, [w:] *Polski Słownik Biograficzny*, t. 28/1, z. 116, Kraków 1984, s.133-136.

## OPRACOWANIA

## LITTÉRATURE

## A

ABRIC L., *Les grands vins de Bourgogne de 1750 à 1870 : production, commerce, clientèle*, Précy-sous-Thil 2008.

ALBITRECCIA A., *La région vinicole du Tokaj*, „Annales de Géographie”, vol. 45, nr 254, 1936, s. 190-192.

ARABAS I., *Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej*, Warszawa 2006.

AYMARD M., *Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 30, nr 2-3, 1975, s. 431-444.

## B

BARDECKA A., TURANU I., *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969.

BARTHES R., *Mythologies*, Paris 1970.

BAKOWSKI-KLOIS D., *Zarządcy dóbr Elżbiety Sieniawskiej – studium historii mentalności 1704-1726*, Kraków 2005.

BENNASSAR B., GOY J., *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 30, nr 2, 1975, s. 402-430.

BERG M., EGER E., *The rise and fall of the luxury debates*, [w:] *Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods*, red. BERG M., EGER E., New York 2003, s. 7-27.

BOCKENHEIM K., *Przy polskim stole*, Wrocław 1994.

BOGUCKA M., *Handel zagraniczny Gdańska w pierwszej połowie XVII wieku*, Wrocław 1970.



- *Le geste dans la vie religieuse, familiale, sociale, publique et politique de la noblesse polonaise aux XVI<sup>e</sup> XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine”, t. XXX, 1983, s. 3-16.
- *Staropolskie obyczaje XVI-XVII wieku*, Warszawa 1994.
- *Życie codzienne – spory wokół profilu badań i definicji*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 1996, s. 247-253.
- *Życ w dawnym Gdańsku. Wiek XVI – XVII*, Warszawa 1997.
- BONAL F., KY T., DROUARD F., *Les vertus thérapeutiques du champagne: Historique, tradition, biologie, diététique*, Paris 1990.
- BONAL F., *Le livre d'or du champagne*, Lausanne 1984.
- *L'utilisation du vin de Champagne dans la cuisine*, „Papilles”, nr 7, 1994, s. 13-18.
- *Dom Pérignon. Vérité et légende*, Langres 1995.
- BONNET J-C., *Le XVIII<sup>e</sup> siècle entre goût et les dégoûts*, „Papilles” nr 15, 1999, s. 49-56.
- BOURDIEU P., *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris 1979.
- BRAUDEL F., *Alimentation et catégorie de l'histoire*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 16, nr 4, 1961, s. 723-728.
- BREEN T.H., *The meanings of things: interpreting the consumer economy in the eighteenth century*, [w:] *Consumption and the world of goods*, red. BREWER J., PORTER R., London – New York 1993, s. 249-260.
- *The marketplace of revolution: how consumer politics shaped American independence*, New York 2004.
- BREWER J., *Pleasure of the imagination: English culture in the Eighteenth Century*, New York 1997.
- BRISSAC E. DE, *Voyage imaginaire autour de Barbe Nicole Ponsardin veuve Clicquot 1777-1866*, Paris 2009.
- BUTEL P., *Les négociants bordelais, L'Europe et les îles au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris 1974.
- *Réseaux commerciaux et réseaux urbains: Bordeaux au XVII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Ville et port, XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, red. COLLIN M., O'DWYER DE MACEDO H., Paris 1994, s. 127-139.

— *Des négociants allemands de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles: les Schröder & Schÿler et les Creus*, [w:] *Présence de l'Allemagne à Bordeaux: du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, red. RUIZ A., Bordeaux 1997, s. 57-64.

BURKE P., *Res et verba: conspicuous consumption in the early modern world*, [w:] *Consuming cultures, global perspectives. Historical trajectories, transnational exchanges*, red. BREWER J., TRENTMANN F., Oxford – New York 2006.

BYSTRONŃ J.S., *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce : wiek XVI-XVIII*, t. 1-2, Warszawa 1994.

## C

CARTER F.W., *Trade and urban development in Poland. An economic geography of Cracow, from its origins to 1795*, Cambridge 1994.

CHABBERT A.-M., *L'évolution historique du goût du champagne*, „Papilles”, nr 7, 1994, s. 7-12.

CHWALBA A., *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych*, Warszawa 2004.

CIEŚLAK E., BIERNAT C., *Dzieje Gdańska*, Gdańsk, 1969.

CIEŚLAK E., *Struktura i rola dostaw francuskich w wymianie handlowej Gdańska w drugiej połowie XVIII w.*, „Roczniki Dziejów Społecznych i gospodarczych”, vol. 31, 1970, s. 143-164.

— *Historia Gdańska*, t. 3/1 1655-1793, Gdańsk 1993.

CLARKE O., RAND M., *Guide des cépages*, 2009.

CORBEAU J.-P., *Réflexions sociologiques « en vrac » sur le vin*, „Anthropology of food”, nr 3, 2004.

CRESTIN-BILLET F., *Veuve Clicquot la grande dame de la Champagne*, Grenoble 1992.

CSAPLAROS I., *Polacy i Węgrzy*, Budapest 1948.

— *Sprawy polskie w literaturze węgierskiej epoki Oświecenia*, Warszawa 1961.

CZAPLIŃSKI W., DŁUGOSZ J., *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Warszawa 1982.

**D**

- DEMOSSIER M., *The Quest for Identities: Consumption of Wine in France*, „Anthropology of food”, 2001.
- *Consuming wine in France. The "wandering " drinker and the vine-anomie*, [w:] *Drinking Cultures: Alcohol and Identity*, red. WILSON T.M., Oxford 2005, s. 129-154.
- DESBOIS-THIBAUT C., *L'extraordinaire aventure du champagne Moët et Chandon: une affaire de famille, 1792-1914*, Paris 2003.
- DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 2010.
- DORNIER C., „*Le vin, cette liqueur traîtresse...*”, „Dix-huitième siècle”, nr 29, 1997, s. 167-184.
- DOUGLAS M. (red.), *Constructive Drinking. Perspectives on Drink from Anthropology*, London 2003.
- DRAYTON R., *The globalisation of France: Provincial cities and French expansion c. 1500–1800*, „History of European Ideas”, vol. 34, nr 4, 2008, s. 424–430.
- DUMANOWSKI J., *Smak i tożsamość. Narodowa i regionalna tożsamość kulinarna w dawnej Rzeczypospolitej*, [w:] *Między barokiem i oświeceniem. Staropolski regionalizm*, red. ACHREM CZYK A., Olsztyn 2008, s. 306-320.
- *De l'argent au verre. Manières de boire de la noblesse polonaise au XVII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. BOUNEAU CH., FIGEAC M., Bordeaux 2008, s. 243-250.
- *La cuisine français en Pologne au XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles. L'imaginaire et les pratiques culturelles*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. FIGEAC M., CHALINE O., DUMANOWSKI J., Bordeaux 2009, s. 169-179.
- *Compendium ferculorum Stanisława Czernieckiego*, [w:] S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, opr. DUMANOWSKI J. SPYCHAJ M., „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. 1, red. DUMANOWSKI J., Warszawa 2009.
- *Tatarskie ziele w cukrze czyli staropolskie słodyczne*, Warszawa 2011.
- DUMANOWSKI J., PAWLAS A., POZNAŃSKI J., *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława*

*Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 roku*, Warszawa 2010.

**E**

ELIAS N., *Przemiany obyczajów w cywilizacji Zachodu*, Warszawa 1980.

ENJALBERT H., *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac* (Première partie), „*Annales. Histoire, Sciences Sociales*”, vol. 8, nr 3, 1953, s. 315-328.

— *Comment naissent les grandes crus: Bordeaux, Porto, Cognac* (Deuxième partie), „*Annales. Histoire, Sciences Sociales*”, vol. 8, nr 4, 1953, s. 457-474.

— *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordeaux 1975.

ETIENNE M., BARJOT D., *Le champagne Clicquot (1801-1813) Histoire d'une maison de négoce sous le consulat et le premier empire*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, red. DESBOIS-THIBAUT C., PARAVICINI W., POUSSOU J.-P., Paris 2011, s. 161-180.

ETIENNE M., *Veuve Clicquot Ponsardin. Aux origines d'un grand vin de Champagne*, Paris 1994.

— *Un personnage-clé de l'histoire du champagne: le commis voyageur*, „*Papilles*”, nr 6, 1994 s. 45-49.

ESPAGNE M., *Le creuset allemand. Histoire intellectuelle de la Saxe (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Paris 2006.

**F**

FEBVRE L., *Vignes, vins et vigneron*, „*Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*”, vol. 2, nr 3, 1947, s. 281-287.

FIÉVET V., *Madame veuve Clicquot (née Ponsardin), son histoire et celle de sa famille*, Paris 1865.

FIGEAC M., FIGEAC M., *Les pratiques culinaires en Aquitaine à l'époque moderne*, [w:] *Entre tradition et modernité, l'identité aquitaine*, red. FIGEAC M., COCULA A.-M., GUILLAUME S., LOUPÈS P., Bordeaux 2007, s. 255-265.

FIGEAC-MONTHUS M., *Winobranie Klio studia nad winoroślami i winem - pole historii?*, „*Wiadomości Historyczne*”, nr 6, 2007, s. 29-36.

- *La Pologne, un pays producteur de Bordeaux dans l'entre-deux-guerres?*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. FIGEAC M., CHALINE O., DUMANOWSKI J., Bordeaux 2009, s. 267-277.
- FIGEAC M., *Corps et âme du vin XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *Voyage aux pays du vin. Des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, red. ARGOD-DUTARD F., CHARVET P., LAVAUD S., Paris 2007, s. 533-562.
- *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux 2011.
- FIGEAC M. (red.), *L'ancienne France au quotidien. La vie et les choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Bordeaux 2007.
- FLANDRIN J.-L., MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996.
- FLANDRIN J.-L., FLANDRIN M., *Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, [w:] *Między polityką a kulturą*, red. KUKLO C., Warszawa 1999, s. 307-317.
- FLANDRIN J.-L., *Boissons et manières de boire en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, [w:] *L'imaginaire du vin*, red. MILNER M., CHATELAIN M., Marseille 1983, s. 309-314.
- *L'Invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques*, „Eighteenth-Century Life”, vol. 23, nr 4, 1999, s. 24-33.
- *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, red. CHARTIER R., t. 3. Wrocław 2005.
- G**
- GADILLE R., *Le Vignoble de la côte bourguignonne, fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Paris 1967.
- GANDILHON R., *Naissance du champagne, Dom Pierre Pérignon*, Paris 1968.
- *Commerçants, vigneron et tonneliers champenois en Russie au cours du XIX<sup>e</sup> siècle*, „Cahiers du monde russe et soviétique”, vol. 13, nr 4, s. 502-513.
- GARINE I. DE, *For a Pluridisciplinary Approach to Drinking*, [w:] *Drinking: Anthropological Approaches*, red. GARINE I. DE, GARINE V. DE, New York 2001, s. 1-11.
- GARRIER G., *Histoire social et culturelle du vin*, Paris 2008.

- *Une histoire de la critique œnologique est-elle possible?*, "Papilles", nr 16, 1999, s. 41-47.
- GAUTIER J.-F., *Le vin et ses fraudes*, Paris 1995.
- GAVIGNAUD-FONTAINE G., LARGUIER G., *Le vin en Languedoc et en Roussillon : de la tradition aux mondialisations : XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Canet-en-Roussillon 2007.
- GILLET P., *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985.
- GMELINE P., *Ruinart : la plus ancienne maison de Champagne, de 1729 à nos jours*, Paris 1994.
- *Ruinart, trois siècles de champagne*, Paris 2004.
- GODARD M., *Le goût de l'aigre. Essai de gastronomie historique*, Paris 1991.
- GOFFMAN E., *Człowiek w teatrze życia codziennego*, Warszawa 2000.
- GOŁĘBIEWSKI Ł., *Domy i dwory*, Warszawa 1830.
- GORCZYŃSKA M., *Popularyzacja wiedzy w polskich kalendarzach okresu Oświecenia (1737-1821)*, Lublin 1999.
- NAHOUM-GRAPPE V., *Histoire du vin: un choix socioculturel et technique dans la France d'Ancien Régime*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, red. MILLER M., CHATELAIN M., Marseille 1981, s. 297-307.
- GRAPPE V., *L'histoire longue d'ivresse*, „Sociétés”, nr 93, 2006, s. 77-82.
- GRIECO A.J., *Le goût du vin entre doux et amer: essai sur la classification des vins au Moyen Age*, [w:] *Le vin des historiens*, red. GRIECO A.J., REDON O., Suze-la-Rousse 1990, s. 89-97.
- GRIGNAFFINI G., *Pour une sémiotique du goût: de l'esthésie au jugement*, [w:] *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité*, red. FONTANILLE J., LANDOWSKI E., Limoges 1998, s. 29-39.
- GUILLE-ESCURET G., *La Souche, la cuve et la bouteille: les rencontres de l'histoire de la nature dans un aliment: le vin*, Paris 1988.
- GULDON Z., STĘPKOWSKI L., *W kwestii importu win węgierskich do Polski w drugiej połowie XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, 1986, s. 665-669.

**H**

HAPANOWICZ P., *Pierwszy oligarcha. Piotr Antoni Steinkeller (1799-1854)*, „Kraków”, nr 2-3, 2008, s. 66-68.

HEATH D.B., *Anthropological Perspectives on Alcohol: An Historical Review*, [w:] *Cross-Cultural Approaches to the Study of Alcohol*, red. EVERETT M.W., WADDELL J.O., HEATH D.B., Paris 1976, s. 41-102.

HOLTZMAN J.D., *Food and memory*, „Annual Review of Anthropology”, nr 35, 2006, s. 361-378.

HUETZ DE LEMPS CH., *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris 1975.

HUIZINGA J., *Kultura XVII-wiecznej Holandii*, Kraków 2008.

**J**

JAKUBIUK J., *Kariera wina węgierskiego w literaturze polskiej*, Warszawa 1965.

JEANNIN P., *La clientèle étrangère de la maison Schröder et Schÿler, de la guerre de Sept Ans à la guerre d'Indépendance*, [w:] *Marchands d'Europe. Pratique et savoir à l'époque moderne (textes réunis)*, red. BOTTIN J., PELUS-KAPLAN M.-L., Paris 2002, s. 125-180.

JEGGLE CH., *Economies of quality as a concept of research on Luxury*, [w:] *Luxury in the Low Countries. Miscellaneous reflections on netherlandish material culture, 1500 to the present*, red. RITTERSMA R.C., Brussels 2011, s. 25-46.

JENIKE L., *Piotr Steinkeller*, „Tygodnik Ilustrowany”, nr 7, 1859.

JEZOWA K., *La culture de la vigne en Pologne*, [w:] *Comptes rendus du Congrès International de Géographie, Varsovie 1934*, t. 4-6, Warszawa 1938, s. 94-102.

JOHNSON H., *Une histoire mondial du vin. De l'Antiquité à nos jours*, Paris 2006.

JOUANEL A., *Bergerac et la Hollande. Les vins de Monbazillac, le papier, les relations familiales*, Bergerac 1951.

JULLIAN C., *Histoire de Bordeaux*, t. 2, 2001.

**K**

KALETA R., *Anegdoty i sensacje obyczajowe wieku oświecenia w Polsce*, Warszawa 1958.

- KARKUCIŃSKA A., *Anna z Sanguszków Radziwiłłowa*, Warszawa 2000.
- KIZIK E., *Wesele, kilka chrztów i pogrzebów. Uroczystości rodzinne w mieście hanzeatyckim od XVI do XVIII wieku*, Gdańsk 2001.
- KLONDER A., *Browarnictwo w Prusach Królewskich. 2 połowa XVI-XVII w.*, Wrocław 1983.
- *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI-XVII wieku*, Wrocław 1989.
- *Piwo, wino i gorzalka w utworach literackich XVI-XVII w. (Korona – Prusy – Rzesza)*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, red. DEMBIŃSKA M., Wrocław 1989, s. 157-176.
- KRAATZ A., *La compagnie française de Russie. Histoire du commerce franco-russe aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1993.
- KRES B., *Winiarstwo na ziemi lubuskiej*, Poznań 1972.
- KOMASZYŃSKI M., *Stosunki handlowe między Francją a Rzeczpospolitą za panowania Ludwika XIV*, Katowice 1966.
- KOMORÓCZY G., *Uwagi na temat wywozu węgierskich win do Polski w XVI-XVII w.*, „Rocznik Lubelski”, t. III, 1960, s. 83-106.
- KOSTRZEWSKI J., *Kultura prapolska*, Poznań 1945.
- KOWECKA E., *W salonie i kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.*, Warszawa 1984.
- *Dwór najrzędniejszego w Polsce magnata*, Warszawa 1993.
- KOWECKI J., SZWANKOWSKA H., ZAHORSKI A., *Warszawa XVIII wieku*, t. 12, Warszawa 1972.
- KORSEMEYRER C., *Making sense of taste. Food and Philosophy*, 1999.
- KUCHOWICZ Z., *Z dziejów obyczajów polskich w wieku XVII i I połowy XVIII*, Warszawa 1957.
- *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.
- *Uwagi o konsumpcji produktów destylacji alkoholowej w Polsce w XVI w.*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, vol. XIX, nr 4, 1971, s. 667-678.
- *Obyczaje staropolskie XVII-XVIII wieku*, Warszawa 1972.



KUKLIŃSKA K., *Handel Poznania w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa – Poznań 1976.

KULCZYKOWSKI M., *Handel Krakowa w latach 1750-1772*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”, vol. 26, Prace historyczne, nr 4, 1960, s. 79-105.

KWAPIENIOWA M., *Początki uprawy winorośli w Polsce*, „Materiały Archeologiczne”, t. 1, 1959, s. 353-400.

KY T., *Les vertus médicinales du bourgogne dans la tradition populaire : histoire, culture, biologie, diététique*, Besançon 1995.

## L

LACHIVER M., *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1982.

— *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris 1988.

LAMBERT-GOCS M., *Tokaji wine. Fame, fate, tradition*, Williamsburg 2010.

LECLERC V., *Comprendre le goût*, „Papilles”, nr 18, s. 35-41.

LECOUTRE M., *L'ivresse et l'ivrognerie dans le regard de l'autre: représentations des individus ivres en France du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, „Sciences Humaines Combinées” <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/>, nr 2, 2007.

— *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours 2011.

LENART M., *Spór duszy z ciałem: i inne wierszowane spory w literaturze staropolskiej na tle tradycji średniowiecznej*, Opole 202.

LESGER C., *The rise of the Amsterdam market and information exchange: merchants, commercial expansion and change in the spatial economy of the Low Countries, c. 1550-1630*, Aldershot 2006.

LIÈVRE E., *Mouvement littéraire. Les Lumières et la naissance de l'esthétique*, komentarz do tekstu MONTESQUIEU, *Essai sur le goût*, 2010, s. 45-111.

ŁEŃSKA-BAK K., *Pokarmy i jedzenie w kulturze. Tabu, dieta, symbol*, Opole 2007.

— *O pokarmach, smakach i utraconych znaczeniach: historia kultury sub speciei culinaria*, Opole 2010.

ŁOZIŃSKI W., *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1969.

## M

- MALVEZIN TH., *Histoire du commerce de Bordeaux depuis les origines jusqu'à nos jours*, t. 2, Bordeaux 1892.
- MAŁECKI A., *Studyum nad Bullą Innocentego II z roku 1136*, „Roczniki Towarzystwa Przyjaciół Nauk Poznańskiego”, t. 20, Poznań 1894.
- LE MAO C., *Un Français en Pologne: Gaspard de Tende à l'époque de la reine Marie-Louise de Gonzague*, [w:] *Le rayonnement français en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. FIGEAC M., CHALINE O., DUMANOWSKI J., Bordeaux 2009, s. 137-150.
- MARTIN A.L., *The baptism of wine*, „Gastronomica: The Journal of Food and Culture”, vol. 3, nr 4, s. 21-30.
- MAYNARD D. DE, *La Descendance de Madame Clicquot-Ponsardin*, La Bourgneuf-la-Forêt 1975.
- MAZZEO T.J., *The Widow Clicquot. The story of a champagne empire and the woman who ruled it*, New York 2008.
- MAĆZAK A., *Życie codzienne jako przedmiot badań. Refleksje pokonferencyjne*, [w:] *Ludzie, kontakty, kultura XVI - XVIII w.*, red. KOWECKI J., TAZBIR J., Warszawa 1997, s. 219-221.
- *Peregrynacje, wojaże, turystyka*, Warszawa 1984.
- MEDEYSKA T., MARKS L., *Zmiany klimatu. Jakie były, jakie są i co nam przyniosą*, Warszawa 2008.
- MENNELL S., *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, New York 1985.
- MEYZIE P., *De la conservation à la dégustation du vin: verre, innovations et distinction sociale (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. BOUNEAU CH., FIGEAC M., Pessac 2008, s. 33-48.
- *L'alimentation en Europe à l'époque moderne 1500-1850*, Paris 2010.
- MINTZ S.W., *Sweetness and power*, New York 1985.
- *The changing roles of food in study of consumption*, [w:] *Consumption and the world of goods*, red. BREWER J., PORTER R., London 1993, s. 261-273.

- MORACZEWSKI J., *Starożytności polskie*, t. 2, Poznań 1852.
- MORAWSKI Z., *Rozwój i upadek winiarstwa w Polsce (XII-XVI wiek)*, "Kwartalnik Historii Kultury Materialnej", nr 1, 1978, s. 57-76.
- MORINEAU M., *Le commerce de la Baltique dans ses rapports avec le commerce hors de la Baltique (du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle)*, [w:] *The interactions of Antwerp and Amsterdam with the Baltic region, 1400-1800*, red. WINDTER J.M., Leiden, 1983.
- MUNCK B. DE, *Technologies of learning. Apprenticeship in Antwerp Guilds from 15th century to the end of Ancien Régime*, Turnhout 2007.
- MUSSET B., *Vignobles de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris 2008.
- *La représentation du vin de Champagne en bouteilles dans les appartements du roi à Versailles, 1735*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. BOUNEAU CH., FIGEAC M., Bordeaux 2008, s. 81-94.
- *Le vin de Champagne et leurs consommateurs: trois univers viticoles et sociaux*, [w:] *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, red. DESBOIS-THIBAUT C., PARAVICINI W., POUSSOU J.-P., Paris 2011, s. 93-130.
- *A la recherche des critères qualitatifs du vignoble de la Marne, de Thomas Jefferson à Jules Guyot*, [w:] *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles. Approche internationale d'une construction historique*, red. WOLIKOW S., JACQUET O., Dijon 2011, s. 47-58.
- NOWCIKA-JEŻOWA A., *Barok polski. Między Europą i Sarmacją*, cz. 1, Warszawa 2011.
- O**
- ONFRAY M., *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris 1995.
- P**
- PELUS-KAPLAN M.-L., *Danzig pendant la Grande Guerre du Nord: un nid de fraudeurs, de corsaires et d'espions. Les multiples visages de l'illicite dénoncés pas le résident français à Gdansk (1715-1721)*, [w:] *La fraude dans la construction du goût du vin français en Pologne XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles, dans Territoires de l'illicite: ports et îles. De la fraude au contrôle (XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> s.)*, red. FIGEAC-MONTHUS M., LASTÉCOUÈRES CH., Paris 2012, s. 95-112.

PETERSON T.S., *The Cookbook That Changed the World: The Origins of Modern Cuisine*, Stroud 2006.

PERROT P., *Le luxe. Une richesse entre faste et confort (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris 1995.

PIJASSOU R., *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*, Paris 1980.

PINKARD S., *A revolution in taste. The rise of French cuisine 1650-1800*, Cambridge – New York 2009.

PITTE J.-R., *Wino i boskość*, Warszawa 2008.

— *La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local*, „Annales de géographie”, vol. 110, nr 621, 2011, s. 487-508.

PLESKOT P., *Rola historiografii "Annales" we francuskiej (i światowej) humanistyce w latach 1945-1989*, „Przegląd historyczny”, vol. C, 2009, s. 15-27.

PORTER R., *Consumption: disease of the consumer society?*, [w:] *Consumption and the world of goods*, red. BREWER J., PORTER R., London 1993.

POURCHASSE P., *Le Commerce du Nord. Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes 2006.

PREAUD M., *Le vin et la mélancolie*, [w:] *L'Imaginaire du vin*, red. MILLER M., CHATELAIN M., Marseille 1981, s. 289-296.

PRUNITSCH CH., *Sarmacja, Sarmaci i sarmatyzm w encyklopedii Zachodu*, [w:] *Nowoczesność i sarmatyzm*, red. CZAPLIŃSKI P., Poznań 2011, s. 79-90.

PRZEŹDZIECKI A., *O królowej Elżbiecie, żonie Kazimierza Jagiellończyka i rękopisie pod jej imieniem: O wychowaniu królewskiego dziecka*, „Biblioteka warszawska”, t. 1, 1852.

## Q

QUELLIER F., *La Table de Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes 2007.

— *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris 2010.

## R

REFAIT M., *Moët & Chandon : de Claude Moët à Bernard Arnault*, Langres 2011.

REINHARD W., *Życie po europejsku*, Warszawa 2009.

- REVEL J.-F., *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris 2007.
- REYCHMAN J., *Le commerce polonais en mer Noire au XVIII<sup>e</sup> siècle par le port de Kherson*, „Cahiers du monde russe et soviétique”, vol. 7, nr 2, 1966, s. 234 – 248.
- RIBAUT J.-C., ROWLEY A., *Le vin. Une histoire du goût*, Paris 2003.
- RIOL J.-L., *Le vignoble de Gaillac depuis ses origines jusqu'à nos jours*, Paris 1913.
- ROCHE E., *Le commerce des vins de Champagne sous l'Ancien Régime*, Châlons-sur-Marne 1908.
- ROCHE D., *Histoire des choses banales; naissance de la consommation XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris 1997.
- ROGULSKI M.Z., *Wojciech Wincenty Wielądko (ok. 1744-1822)*, „Zeszyty korytnickie”, t. 4, 2011, s. 5-45.
- ROK B., *Kalendarze polskie czasów saskich*, Wrocław 1985.
- ROSZAK S., *Archiwa sarmackiej pamięci. Funkcje i znaczenie rękopiśmiennych ksiąg silva rerum w kulturze Rzeczypospolitej XVIII wieku*, Toruń 2004.
- ROUVILLOIS F., *Histoire du snobisme*, Paris 2008.
- RUIZ A., *Présence de l'Allemagne à Bordeaux: du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, Bordeaux 1997.
- RYBARSKI R., *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, Warszawa 1958.
- RYCHLEWSKI M.J.A., *Piotr Skarga i jego wiek*, t. 2, Kraków 1850.
- S**
- SCHIRMER R., *Le regard des géographes français sur la vigne et le vin (fin du XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, „Annales de Géographie”, vol. 109, nr 614, 2000, s. 345-363.
- SCHMITT J.-C., *Gest w średniowiecznej Europie*, Warszawa 2006.
- SELWYN P.E., *Everyday Life in the German Book Trade: Friedrich Nicolai as Bookseller and Publisher in the Age of Enlightenment*, Penn State Press 2008.
- SMITH W.D., *Consumption and the Making of Respectability, 1600-1800*, New York 2002.
- STASZEWSKI J., *August III Sas*, Wrocław 1989.

STOLIČNA R., DROŹDŹ A. (red.), *Historie kuchenne: rola i znaczenie poŹywienia w kulturze*, Cieszyn 2010.

SUTTON D.E., *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*, Oxford 2001.

SWELL W.H., *The empire of fashion and the rise of capitalism in eighteenth century France*, „Past & Present”, vol. 206, nr 1, 2010, s. 81-120.

SZAROTA T., *Źycie codzienne – temat badawczy czy tylko popularyzacja?*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 1996, s. 239-245.

## T

TARGOSZ K., *Uczony dwór Ludwiki Marii Gonzagi (1647-1667)*, Wrocław – Gdańsk 1975.

TAZBIR J., *Dalszy ciąg sporu o "mowę Iwana Mieleszki"*, „Odrodzenie i reformacja w Polsce”, vol. LIII, Warszawa 2009, s. 291-298.

THIRS J., *Food in early modern England. Phases, Fads, Fashions 1500-1760*, London 2007.

TOCZEWSKI A., *Tradycje zielonogórskiego winiarstwa*, Zielona Góra 2001.

— *Zielonogórskie winobranie*, Zielona Góra 2005.

TRENTMANN F., *The modern genealogy of the consumer. Meanings, identities and political synapses*, [w:] *Consuming cultures, global perspectives. Historical trajectories, transnational exchanges*, red. BREWER J., TRENTMANN F., Oxford – New York 2006.

TRUBEK A.B., *The taste of place. A cultural journey into terroir*, Los Angeles 2008.

## U

UBIFRANCE, *Positionnement des vins français dans la distribution en Pologne. Études stratégiques*, 2005.

— *Usages et attitudes des consommateurs envers les vins en Pologne. Image et positionnement des vins français et de leurs concurrents*, 2006.

ULEWICZ T., BAŁUK-ULEWICZOWA T., *Sarmacja: studium z problematyki słowiańskiej XV i XVI w.*, Kraków 2006.

URBAIN P., JOURON L., *Les vignoble champenois ca culture et ses produits depuis Ve siècle jusqu'a nos jours. Recherche sur l'invention des vins mousseux*, Neufchâtel-en-Bray 1873.

**V**

VAJDA M.-F., *Production et consommation de vin en Hongrie XVII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles*, [w:] *Le verre et le vin de la cave à la table. Du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, red. BOUNEAU CH., FIGEAC M., Bordeaux 2008, s. 211-228.

VEBLEN T., *Teoria klasy próżniaczej*, Warszawa 1972.

VIGARELLO G., *Historia zdrowia i choroby. Od średniowiecza do współczesności*, Warszawa 1997.

VOGÜÉ B. DE, *Madame Clicquot à la conquête pacifique de la Russie*, "Travaux de l'Académie Nationale de Reims", t. 155, 1946, s. 19-30.

VRIES J. DE, EGER E., *Luxury in the Dutch Golden Age in theory and practice*, [w:] *Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods*, red. BERG M., EGER E., New York 2003, s. 41-56.

**W**

WALKER H. (red.), *Food and the memory: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooker 2000*, Devon 2001.

WEGENER SLEESWIJK A., *Du nectar et de la godaille: qualité et la falsification du vin aux Provinces-Unies, XVII<sup>e</sup> siècle*, „Revue d'histoire moderne et contemporaine”, nr 51-3, 2004, s. 17-43.

— *Les vins de Guyenne sur le marché hollandais à la fin du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, „Chronique d'histoire maritime”, nr 38, 1998, s. 31-49.

WELTER H., *Essai sur l'histoire du Café*, Paris 1868.

WERNIC H., *Znakomici rzemieślnicy i przemysłowcy*, Warszawa 1898.

WOLAŃSKI M., *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku. Ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*, Wrocław 1961.

WOŁOWSKI A., *La vie quotidienne en Pologne au 17<sup>em</sup> siècle*, Paris 1972.

WOŹNY J., *Znaki na butelkach szklanych z XVIII-XIX wieku ze Starego Fordonu nad Wisłą*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 3, 2001, s. 245-252.

WYCZAŃSKI A., *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500-1580*, Warszawa 1960.

— *La consommation alimentaire en Pologne au XVI<sup>e</sup> siècle*, „Annales. Économies, Sociétés, Civilisations”, vol. 17, nr 2, 1962, s. 318-323.

— *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969.

— *La consommation alimentaire en Pologne aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Paris 1985.

## Z

ZIELIŃSKI M.G., *Cudzoziemcy w życiu codziennym Rzeczypospolitej doby stanisławowskiej*, Bydgoszcz 2004.

ZIERHOFFER K., ZIERHOFFER Z., *Winiary, Winnice i Winne Góry w Polsce*, „Acta Onomastica”, vol. 49, nr 1, 2008, s. 374-386.

ZUBA K., *Aptekarze i apteki w dobrach Radziwiłłów linii nieświeskiej w XVIII wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, nr 4, 2001, s. 345-366.

ŻARSKI W., *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.



ANEKSY



ANNEXES

## SPIS ANEKSÓW

### ANEKS 1

PRZEPISY Z KSIĄŻKI WOJCIECHA WIELĄDKA « KUCHARZ DOSKONAŁY ».....495

### ANEKS 2

PRZEPISY Z KSIĄŻKI STANISŁAWA CZERNIECKIEGO „COMPENDIUM  
FERCULORUM” ZAWIERAJĄCE WINO.....501

### ANEKS 3

PRZEPISY NA FAŁSZOWANIE WINA, WYKRYWANIE FAŁSZERSTWA I  
NAPRAWIANIE TRUNKU.....503

### ANEKS 4

ZAKUPY WIN Z MAISON CLICQUOT W LATACH 1803 – 1810 NA PODSTAWIE LIVRE  
DE COMMISSION CLICQUOT.....557

### ANEKS 5

KSIĄŻKA ADRESOWA MAISON CLICQUOT 1806-1810.....560

### ANEKS 6

FRAGMENTY DZIENNIKA LOUISA BOHNE.....563

### ANEKS 7

FRAGMENTY KSIĄG KOMISYJNYCH CLICQUOT .....565

### ANEKS 8

INWENTARZ WIN ANNY Z SANGUSZKÓW RADZIWIŁŁOWEJ 1732 R. ....567

### ANEKS 9

MAPY I ILUSTRACJE.....570

## TABLE DES ANNEXES

### ANNEXE 1

LES RECETTES DE LIVRE «KUCCHARZ DOSKONAŁY» W. WIELĄDKO, CONTENANT  
LE VIN .....495

### ANNEXE 2

LES RECETTES DE LIVRE «COMPENDIUM FERECULORUM» S. CZERNIECKI  
CONTENANT LE VIN.....501

### ANNEXE 3

LES RECETTES PERMETTANT DE FALSIFIER LE VIN, RECONNAITRE LA FRAUDE  
OU AMÉLIORER LE GOÛT DU VIN .....503

### ANNEXE 4

LES ACHATS DES VINS DE CLICQUOT SELON LA VILLE 1803 – 1810 .....557

### ANNEXE 5

LIVRES D'ADRESSES DE CLICQUOT 1806-1810 .....560

### ANNEXE 6

LES EXTRAITS DES JOURNAUX DE LOUIS BOHNE .....563

### ANNEXE 7

LES EXTRAITS DES LIVRES DE COMMISSIONS CLICQUOT .....565

### ANNEXE 8

L'INVENTAIRE DES VINS DE ANNA DE SANGUSZKO RADZIWIŁŁOWA, 1732 .....567

### ANNEXE 9

LES CARTES ET ILLUSTRATIONS .....570

## ANEKS 1

### PRZEPISY Z KSIĄŻKI WOJCIECHA WIELĄDKA « KUCHARZ DOSKONAŁY »<sup>1</sup>

*La recette / Le genre du vin / La mesure / Les autres remarques*

PRZEPIS	RODZAJ WINA	MIARA	INNE UWAGI
Ozór wołowy wędzony i innym sposobem	białe		
Ozór wołowy rumiano	białe		
Mózg wołowy z różną zaprawą	białe		
Inaczej podniebienia wołowe	wino	pół kwaterek	
Ogon wołowy różnym sposobem	białe		
Sztuka mięsa krzyżowa z cebulkami holenderskimi.	białe	pół kwaterek	
Sztuka mięsa po kardynalsku	czerwone	3 kwarty	
Inaczej sztuka mięsa	białe	1 kwarta	
Bigos z mięsa wołowego	wino	szklanka	
Udziec skopowy po sułtańsku	białe	pół kwaterek	
Ozory skopowe po flisowsku.	białe	szklanka	
Mózg skopowy duszony	białe	pół kwaterek	
Główka cielęca nadziewana po miejsku.	białe	pół kwaterek	
Oczy cielęce jak sporządzić	białe		
Mózg cielęcy po flisowsku.	białe		
Uszy cielęce z różną zaprawą.	białe	pół kwaterek	
Uszy cielęce z syrem	białe		
Wątroba cielęca duszona.	wino	pół kwaterek	

<sup>1</sup> Na podstawie W. Wielądka, *Kucharz doskonały*, wyd. J. Dumanowski, A. Kleśta-Nawrocka, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 3, red. J. Dumanowski, Warszawa 2012.

Wątróbka cielęca po miejsku.	białe	szklanka	
Nóżki cielęce jak sporządzić.	białe	szklanka	
Mleczko cielęce z zielami przednimi.	białe	pół szklanki	
Animela lub mleczko cielęce na potrawę z prawa.	białe	pół szklanki	
Mosteczki cielęce po niemiecku.	białe	szklanka	
Ruel albo okrągłą sztuka z cielęcego uda ze śmietaną.	białe	szklanka	
Brezolle cielęce.	białe	pół szklanki	
O głowie wieprzowej.	czerwone		
Ser z wieprzowiny.	białe	kwarta	
Szynki jak zaprawiać i sporządzać	wino		
Szynki jak zaprawiać i sporządzać na wielką przystawkę	czerwone		
Kotlety wieprzowe z zaprawą.	białe		
Inaczej kielbasy i kiszki.	wino		
Prosię gustem O. Douillet.	białe	kwarta	
Inaczej prosię.	białe	szklanka	
Prosię po lionsku.	białe		
Frykas z kurcząt.	białe	pół szklanki	
Kurczęta z grzankami.	białe	szklanka	
Inaczej kurczęta	białe	szklanka	
Kurczęta z syrem.	białe	pół szklanki	
Kurczęta po flisowsku.	białe	szklanka	
Kurczęta zybetowym smakiem.	białe	szklanka	
Kurczę po hiszpańsku	białe		
Kurczęta à la Ste Ménéhault.	białe	szklanka	
Sposób sporządzania starych indyków	białe	kwarta	
Inaczej indyki.	białe	szklanka	
Indyk inaczej.	białe	szklanka	
Skrzydła indyka ze szczypiorem, czyli cebulą i serem.	białe	szklanka	

Skrzydła po hiszpańsku.	białe	szklanka	
Skrzydła po flisowsku.	białe	pół kwaterek	
Skrzydła z winem szampańskim.	szampańskie	szklanka	
Skrzydła a la St. Ménéhould	białe	pół szklanki	
Pularda po miejsku.	białe	pół szklanki	
Pularda po flisowsku.	białe		
Pularda z krótkim bullionem.	białe	szklanka	
Pularda w kwadrat	białe	szklanka	
Kaczka nadziewana.	białe	pół kwaterek	
Kaczka gustem O. Douillet.	białe	szklanka	
Gęś duszona.	białe	2 szklanki	
Kaczka po brukselsku.	białe	szklanka	
Inaczej kaczka.	białe	pół szklanki	
Kaczka po włosku.	białe	pół kwaterek	
Komput z gołębi.	białe	szklanka	
Gołąbki po flisowsku.	białe		
Gołąbki z rakami.	białe	szklanka	
Gołąbki inaczej.	wino	szklanka	
Gołąbki po chłopsku.	wino	mała szklanka	
Gołąbki z żółwiami.	białe		
Gołąbki z ciastem smażone	wino		
Przepiórki jak sporządzać.	białe	pół szklanki	
Przepiórki przypiekane.	białe	szklanka	
Zajac zybetowym smakiem	białe	kwarta	
Zajac z rzepą.	białe	pół kwaterek	
Zrazy zająca zybetowym smakiem.	czerwone	2 szklanki	
Inaczej zając.	czerwone	pół kwaterek	

Króliki po flisowsku.	czerwone	szklanka	
Króliki z pistacjami	białe		
Króliki z ziołami przednimi.	białe	szklanka	
Króliki po hiszpańsku.	białe	szklanka	
Królik po miejsku.	białe		
Fazyan i płaszczka z mięsem i na post osem z winem szampańskim albo z zaprawą z grzebieni kurzych,	szampańskie		
Fazyan i płaszczki na mięsny czas	szampańskie	szklanka	
Fazyan i płaszczka glasserowane.	szampańskie		
Łososia świeżego jak sporządzać	wino		
Inaczej łosoś.	szampańskie	szklanka	
Inaczej jesiotr	białe	pół kwaterek	
Jesiotr po flisowsku	czerwone	2 szklanki	
Jesiotr glasserowany.	szampańskie	szklanka	
Zrazy z alosa różnym sposobem.	białe	szklanka	
Stokwisz świeży jak delfin z zaprawą, z mleczkim karpia i z szparagów.	białe	szklanka	
List morski, ryba z winem szampańskim	białe		
Stokwisz w cieście na kształt naleśników.	wino		
Wzdrenki jak sporządzać	białe		
O serdelach	białe		
Berweny jak sporządzać	białe		
Ślimaki na kształt naleśników	białe		
Ostrzygi na bigos.	białe	pół kwaterek	
Łyska z grochem tureckim.	czerwone	szklanka	
Łyska duszona.	białe	szklanka	
Krótki bullion do ryb rzecznych	białe		
Szczupak na różne dania	białe		
Szczupak duszony.	białe	szklanka	
Węgorz w pasztecikach z mięsem siekanym.	białe		
Karp po flisowsku.	białe	kwarta	czerwone

Karp duszony.	białe	kwarta	
O pstrągach	czerwone		
O okoniach	białe		
Lin po miejsku.	białe	pół szklanki	
Kiełbie duszone.	czerwone	szklanka	
Ślimaki z ogrodów na frykas.	białe	szklanka	
Żabki na frykas.	białe	szklanka	
Żabki smażone.	białe	szklanka	
O marchwi, pasternaku, które się używają pod imieniem korzeni	białe	szklanka	
O sałacie głowiastej i rzymskiej.	białe		
Karczochy po ogrodnicu.	białe	szklanka	
O truflach.	wino		
Kucmerka swojska	białe		
Jaja – en Omelette.	białe		
Jaja z ogórkami.	białe	szklanka	
Jaja w zrazikach.	białe	szklanka	
Jaja z serem.	białe	pół szklanki	
Śmietana bachique.	białe	pół kwaterek	
Pączki z Brioszów.	wino		
Pączki z pomarańcz.	białe		
Naleśniki z opłatków.	białe		
Pasztet z kotletami skopowemi po perygordsku	białe		lub szampańskie
Tort postny z rybami	białe	pół kwaterek	
Zaprawa z truflి	białe	szklanka	
Zaprawa z pieczarek, grzybów i smarzów	białe	pół szklanki	
Zaprawa z raków	białe	pół szklanki	dobre
Zaprawa z wątróbką	białe	pół szklanki	
Zaprawa z mleczkiem od karpia	białe	pół	



		szklanki	
Zaprawa mieszana	białe	szklanka	
Zaprawa z ślimaczków	białe	szklanka	
Zaprawa z kasztanów	białe	pół szklanki	
Sos hiszpański	białe	szklanka	
Sos po sultańsku	białe	szklanka	
Sos miejski	białe	szklanka	
Sos karpioowy	białe	szklanka	
Sos włoski postny i mięsny	białe		
sos ostry Inaczej tenże sos	wino	pół kwaterek	
Sos do baranka	białe	szklanka	
Sos królowej	białe	szklanka	
Sos prowancki	białe	pół kwaterek	
Sos rokambułowy	białe	pół szklanki	
Sos z salszą pieprzną	czerwone	szklanka	
Sos biały postny i mięsny	białe	szklanka	
Inny sos prowancki	białe	szklanka	
Sos powszechny, który bierze się do ptactwa i zwierzyny	białe	szklanka	
Sos cybetowy	białe	szklanka	
Sos bachusowy, który może być zielony albo ostry	białe	kwarta	
Komput z gruszek inaczej	czerwone	szklanka	
Galareta czerwona z gruszek	czerwone		
Konfitury wiejskie	słodkie		białe lub czerwone

## ANEKS 2

### PRZEPISY Z KSIĄŻKI STANISŁAWA CZERNIECKIEGO „COMPENDIUM FERECULORUM”<sup>2</sup> ZAWIERAJĄCE WINO

Comber z miodownikiem  
Kapłon z sardellami  
Potrawa z kasztanami  
Potrawa z rakami z sardellami  
Potrawa z rakami albo bigoskiem rakowym  
Potrawa migdałowa z saporem  
Pryszki na zimno  
Gęsi albo kaczki dzikie w winie na zimno  
Condimenta do pieczywa, szósty kondyment  
Sposoby polskie robienia gąszczów do ryb  
Drugi sposób robienia gąszczu  
Łosoś żółto po królewsku albo [w] dobrej jusz  
Łosoś z juszycą czarno  
Jesiotr  
Ryby szaro po królewsku albo w dobrej jusze  
Szczupaka po węgiersku  
Limoniata żółta  
Limoniata szara  
Ryby z kasztanami  
Ryby z agrestem  
Z sardellami samemi ryby  
Z tertufolami ryby  
Zawijanki po francusku  
Karp bez kości

---

<sup>2</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, wyd. J. Dumanowski, M. Spychaj, „Monumenta Poloniae Culinaris”, t. 1, red. J. Dumanowski, Warszawa 2009.

Karp z juszycą  
Bigosek karpiowy  
Ryby tretowane  
Węgrzo z miodownikiem  
Ryby z jabłkami tretowanymi  
Czezczuga żółto po węgiersku  
Bobrowe ogony inaczej  
Ryby słone z miodownikiem  
Bigosek z ryb jakich chcesz  
Smażone ryby z cebulą  
Cynadry albo wnętrzności rybne  
Additament do potraw rybnych: drugi sposób marynaty robienia  
Inaczej ślimaki  
Polewka migdałowa na zimno  
Polewka winna  
Winna polewka na post  
Polewka kaparowa  
Jajecznicza z winem  
Paszтет allaputrynowy, materyja do tego pasztetu  
Tort jajeczny z winem  
Galareta mięsna  
Blamas  
Blamas na post  
Galareta na post  
Obermus  
Kiełbasy sarnie  
Kiełbasy z parmyzanem albo serem holenderskim, albo serem prostym  
Musztarda

## ANEKS 3

PRZEPISY NA FAŁSZOWANIE WINA, WYKRYWANIE FAŁSZERSTWA I  
NAPRAWIANIE TRUNKU<sup>3</sup>*l'année d'édition / le titre de source / le titre de la recette / le contenu*

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Wody przy iedzeniu siła nie pijać	Nie pij wody zbytecznie przy twoim obiedzie / Żołądek zwykły podlegać z wody wielkiej będzie / Bo zbytynie zaziębiony z ciężkością zwykły trawić / Indigestye wielkie ten ci gotów sprawić
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Obranie y znaki dobrego wina	Wina dobre poznać może, to z koloru / To z zapachu y klaru, gustu czy saporu / Takie maią u ciebie bydź estymowane / Mocne, miłe y wonne, chłodne, nie mieszane
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O winach słodkich y białych	Wino białe y słodkie, dobre ma przymioty / Przechodzi, niesprawuje kamienie, wymioty
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O skutkach y znakach dobrych winiarstwaIm wino lepsze, tym iego są lepsze cnoty	Y skutki; ociężałość gnuśność do roboty / Sprawuią wina czarne Pij wystałe, stare / Klarowne y subtelne, wodą skrop, pij w miarę

<sup>3</sup> Na podstawie: *Apteka dla tych co jej, ani lekarza nie mają albo sposób konserwowania zdrowia*, tłum. J.A. Załuski, Warszawa 1750; S. Duńczewski, *Praktyka gospodarska każdemu na zawsze potrzebne z Kalendarz polski i ruski na rok 1751*, Zamość 1751; Id., *Kontynuacja praktyki gospodarskiej przeszłego roku 1751 zaczętej z Kalendarz polski i ruski na rok 1752*, Zamość 1752; *Alexego Pandemontana medyka i philosopha tajennice*, Supraśl 1758; *Obserwacye ekonomiczne czyli reguly gospodarskie*, Łowicz 1769; K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych [...] utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*, t. 3, *O rolnictwie, zbożach, łakach, chmielnikach, winnicach i roślinach gospodarskich*, Warszawa 1781; *Sposoby ciekawe w domu przygodne. Od praktykujących rożnych doświadczone a dla wiadomości ludzkiej [...] zebrane*, Łowicz 1783; *Sekreta ciekawe i doświadczone albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane*, Wilno 1790; *Sekreta ciekawe i doświadczone dla powszechnej wiadomości wydane*, Warszawa 1792; F.J. Kulczycki, *Sekreta naytaiemniejsze*, Warszawa 1797; *Izys polska: czyli Dziennik umiejętności, wynalazków, kunsztów i rękodziel*, 1826.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Moszczie, lub winie młodszym co ieszcze nie wyrobione	Moszt w którym iest Saletra dobre skutki dzierzy/ Purguie y urynę przepęda z pęcherzy
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Złe skutki Mosztu	Moszt którym się Saletry znajduie o male / Bywa zły żołądkowi, y przeciwny wcale / Nadyma go, sprawuie biegunkę, y szkodzi / Sledzienie y wątrobie, kamień w nerkach płodzi
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O polewce winney	Poliwki winne z chlebem (co że więc mianuią / Papug rosołem) skutki to dobre sprawuią. / Oczy klaryfikuią, a zęby chędożą / Rozum ostrzą, humory (ile trzeba) mnożą
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Recepta dla podpitych pod wieczór	Jeśliś sobie pozwolił, y pił w wieczór siła / Zażyi sierci z Bestyi co cię ukąsiła (a-przysłowie francuskie to iest powtorz tosz samo) / To iest popraw nazaiutrz, uczuiasz ulżenie / Byle tylko recepta nieszł w zwyczajenie
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O rzeczach trunki poprawuiących	Szałwia także ruta, tak trzymam oboie / Ze zwykły naprawować wszelkie napoje / Do których gdy przymieszasz y różowych kwiecień Uczaiasz uymę ognia co Wenera nieci
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	o Wieczerzy	Nic ci bardziewy nie szkodzi, iako przedłużona, / Wieczerza, pijatyka długa i szalona / Wieczerza, krótka, skromna, pomierna, y głodna / Letkim, zdrowym cię czyni, rzecz iest wiary godna
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Od picia zaczynac wieczerze	Zaczniy od trunku kiedy do wieczerzy siadasz / Meat odwilżysz którym to pijasz y iadasz
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	Co sprawuie głuchotę	Po iedzeniu spać, ciężką lub czynić ochotę upijać sięm te rzeczy sprawuią głuchotę
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O dzwonieniu w uszach	Zbytńia robota, womit, spadek, uderzenie / Głód, chłód, pijaństwo, uszu sprawuią dzwonienie
1750	<i>Apteka dla tych co iey, ani lekarza nie maią...</i>	O winach czerwonych	Gdy przy winie czerwonym nad to więc zbytkuiesz / Żołądek konstypuiesz y głos sobie psuiesz

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wina letkie naprawią się	lagrem wina tęższego, na placki zagniecione, y od słońca wysuszonego, gdy ich utarłszy w wino wpuścisz, a naczynie, iako to antał, czy beczkę tymże lagrem wina lepszego we wnętrz namaścisz, y oblepisz w koło
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Na kształt muszkateli wino	gdy w ten czas kiedy robi y burzy się, wrzucisz w niego suchego kwiatu bżowego ,albo nasienia kolendrowego, y przez całe roszczenie y burzenie się, zostawisz go w naczyniu jego.
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Żeby się wino nie pswoało	wley w niego wódki z wina paloney, a beczki niechay mai oddech w pół szpunta na iaki czas
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Pijaństwo	Lepiej szynk trzymać przy folwarku przez Katolika, niżeli w karczmie przez żyda : bo ten do pianaństwa zachęca, y poddanych gubi
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Winnica	Jeżeli nie codzień, tedy przy najmniej często obchodź y oglądaj budynki, stodoły, spichlerze, piwnice, ogrody, sady, pola, winnice, jeżeli wszystko znajduje się w nich potrzebne : iako są naczynia gospodarskie, instrumenta, y tem podobne rzeczy, y jeżeli co się nie psuie, przez niedbałość
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Piwnica	Ocet y rzeczy kwaśniejących w piwnicach trzymać nie potrzeba, gdzie insze liqwory konserwujesz
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino pachnące y słodkie staie się,	jeżeli ziarna mirowe wysuszone zetrzesz, y winem zmieszasz ; co niechay moknie przez dni dziesięć, zaszpuntowawszy w niewielkim naczyniu
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Jeżeli wino zacznie ci kwaśnieć	gdy wrzucisz owocu, to iest ziarna tamaryszkowego, nie tylko zepsowanie z korrupcją zatrzymuie, ale też y do naturalnego gustu przyprowadza
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Przeciw kwaśnieniu	Beczki z likworami powinny być dobrze zaszpuntowane y pełne, ażeby nie kwaśniały.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Psucie	Nie potrzeba razem wielu beczek poczynać z likworem, bowiem w niepełnych odmienia się y psują
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino zepsowane naprawia się	gdy w niego wpuści flaszkę z gorzałką pełno nalaną
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Piwnica	Gdy nie masz dobrej piwnicy, w którejby się wino konserwowało, uwiesić w beczce sztukę słoniny, tak żeby się zawsze wina dotykała, a ta wszystko złe wyciąga: naczynie przytym zaszpunktować dobrze
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wdzięczny odor wino mieć będzie	podobnym sposobem zawisiwszy pomarańczowe jabłko goździkami nadziane, czy naszpikowane
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Naprawia się też wino	gdy korzenie chrzanowe przewleciesz nicią, y utopiwszy ich do połowy beczki, uwieszisz: ostrość albowiem y niewdzięczny odor ciągną w siebie, ale potrzeba korzenie kilka razy odmienić, póki się alias nie naprawi
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Znak iewina nie mięszanego,	ieżeli gruszka leśna na pół przekrojona, lub morwa, nie utonie w nim
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Znak iewina nie mięszanego,	Albo też pióro lub kiek dobrze oliwą napuszczony, a potym otarty włożyć w wino: ieżeli wodę będzie miało w sobie, krople się na piórze, lub kiyku pokażą
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Znak iewina nie mięszanego,	Inszy na to sposób iew taki; zagrzać wina, y w nowym garnku wystawić go ku słońcu, ieżeli w nim znajduje się woda skwaśnieie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Znak iewina nie mięszanego,	Albo poley winem kawałek wapna nie gaszonego: ieżeli wrzeć będzie, znak że w nim iew woda
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wodę z wina odłączysz	gdy w oliwie umaczasz gąbkę, y zatkniesz nią beczkę, którą nachyliwszy, woda przez gąbkę pocieże

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Gdyby kto chciał obrzydzić wino	y niechęć do niego sprawić: sowie jaja w nim uwarzywszy a bo węgorza żywego umorzywszy a bo wodę ciekącą z macicy winney zmieszawszy, dać wypić. Toż sprawnie kwiat żytni w winie namoczony
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino tym sposobem wyklarujesz	wpuścić kilka białków z iaiec, y ubić ich łyżką potężnie potym tyleż nalać wina, y znowu mącić, aż wszystko zbieleie: na ostatek ieszcze przyley wina y zmieszaj, wszystko wley w wino, y zaszpuntuuy
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Gdy wino śmierdzi stęchliną	albo czym inszym, uwiąż worek szaltwi suchey, y wpuść go w beczkę tak uwiesiwszy, żeby się wina nie dotykała
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Rozkład wina w beczce	Wino naylepsze iest w środku beczki, oliwa z wierzchu. Miód na spodzie.
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino będzie koloru złotego	gdy czystego bez lagru naleiesz na słomę owsianą, albo słomy owsianey włożysz do niego.
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino mieszane z wodą	Jeżeli wrzucone iagody drobne jałowcu pływaią po winie, samo przez się wino jest jeżeli toną z wodą przymieszane. Jaja świeże nie toną w samym winie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Rozpoznawanie słabości wina	Słabe iest wino, którego dotknąwszy się, uczuć ciepło: zimno zaś mocniejsze wino znaczy: podobnie szpunt w beczce suchy, bardzo mocne pokazuje
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Dobre iest wino	ieżeli świeże iaie w niego wpuszczone, przez godzin 24 nie czernieje
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino białe naprawia się	gdy białey macicy liście czarne gdy czarney w wino włożysz, y przyleiesz do niego wody wrzącey, a mocno zaszpuntuiesz we trzech bowiem dniach naprawi się wino.



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Skwaśniałe wino	Wino na ocet zkwaśniałe łatwo, gdy w nie włożysz korzenia Pyrethri, to jest Zebnego ziela, albo kwaśney rozczyny chlebowey: a gdy włożysz do niego kwaitu bzowego, albo róży, będzie mieć odor
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino w zimie zamarżłe	włóż w wodę zimną z naczyniem, żeby się w niey rezolwowało; a tak saporu y cnoty pierszey nabędzie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Gdy zmacone iest wino	wsypać w niego iader sosnowych, albo brzoskiwiniowych, albo białków kurzych, albo trochę soli, y z winem zmięszać
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Odor nie dobry w winie, tak też naprawia się.	Wziąć liścia z drzewa wisień kwaśnych, y w ługu albo wodzie prostey uwarzyć, co w beczkę wina włóż ze wszystkim, a mięszay dobrze
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino żeby barwy, zapachu, ani smaku nie utracło	w dalszym zachowaniu; tedy na wiosnę, gdy żyto kwitnie, zabierać jego kwiatu, a potem w Jesieni w woreczku do mosztu wpuścić, które gdy się wytrybuie wyrzucić tak do końca bez wszelkicy odmiany swoicy wino będzie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino żeby się nie korrumpowało, to iest nie każyło	albo iuż zepsowane, żeby się naprawiło; mąki rżaney przesianey do niego wsypać, gdy kisańc poczyna, y dobrze umięszać, tedy się nie zmieni; y owszem zepsowane naprawi się
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Porada	Chlebem y winem bez inszych potraw, może człowiek długi wiek zachować, pomiernie żyjąc
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino gdzie by nazbyt siarczyste było	wziąć chleb dobrze (przypiekły), zaraz z pieca wyiąwszy, sztukę spodney skury wykroić, a włożyć go tą dżorą na szpunt beczki otwartej: y trzymać go, aż przestygnie: tak przykroić siarczysta od wina odeydzie To samo czyni, gdzie by się wino, tak w smak, albo zapachu, y w swoim kolorze zmieniło, y zepsowało

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino samkowite y bardzo przyjemne uczyni	ukroiwszy ze trzy, lub cztery grzanki cheba razowego, dobrze ie przyrumieniwszy, może więcey, albo mniej, według naczynia, w którym iest wino; y zawiesić we lnianym woreczki w świeżym moszcie, to iest w winie młodym, co naciepleysze przez osiem dni potym ie wyjąć, będzie wino bardzo smaczne
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	W wino gdzieby iaka bestya wpadła iad maiąca zaraźliwy	chleb rzany dobrze wykwaszony zaraz z pieca wyięty, gorąco w nie wpuścić: wszystek iad y zarazę w siebie wciągnie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino w granach żeby nie gniło	pierwey niżli doyrzeie obsypać macicę winną dokoła mąką ięczmienną, na poły z nasieniem tłustosowym
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Pleśń z wina zganiła y zapach zły odeymuie mu	zawiesić w woreczku ięczmienia czyli go, obranego, całego y włożyć to w beczkę
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Piwa zepsowane, smordliwe, iako y wino, tymże chelbem ięczmięnym naprawi się tym sposobem	Prosto z pieca, co naygorąwszy chleb rozkroić w poprzek, y otworzywszy szpunt, położyć na wronie, czyli szpuntowym otwarciu; y czynić to po kilkanaście razy, to iest ile potrzeba, probuiąc wina, czy piwa, poki z niego wszelki niesmak nie wyndzie, który chleb ięczmienny do siebie z beczek wyciąga. Ten że skutek odbierze wino przesiarkowane, albo smordliwe
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Winne grona kto chce zachować przez czas długi,	obrawszy doyrzałe, y zdrowe, nic nie narudzone, pokłaść ie na owsianey formie
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Z wina peśń albo smród odegnąć	wziąć co nayprzednieyszey mąki pszeniczney, y co naygorądszą w worek wsypawszy, we środek wina wpuścić: trzeciego, albo czwartego dnia, przyidzie wino do pierwszy dobroci swoiey

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino gdyby kwaśnieć poczęło	albo gdy się już w niego kwas znacznie wrzucił, wziąć pszenice ziarnistej, wosku nowego, po funcie wosk drobno pokrajać, a tym worek, albo dwa napełnić y zawieść w beczce; odyumue od niego kwas wszystek, y do picia uczyni wdzięczne
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Wino gdyby kolor własny utraciło:	wziąć pszenicy wybornego grana 48 łutów do beczki Pełney, tłuc go żeby skurę z siebie puściło, potym ie wczystey wodzie kryniczney, albo studniowey spłukać, do tego przylać kwartę mleka słodkiego, y to wespół wlać w beczkę wina co naylepiej ubiwszy y zmieszawszy z winem, zaszpunktować dobrze, żeby przez dwie niedziele nie naruszenie stało: będzie wino piękne i klarowne
1751	S. Duńczewski, Praktyka gospodarska...	Młode wino do picia wdzięczne, smaku przyjemnego uczynić:	wziąć do beczki moszu to iest młodego wina, 32 łuty ziarnistej pszenice, przpiąć na panewcę, aż przyrumienicie, w worku we szrodku beczki zawiesić, przez ośm dni, po tym worek wyjąć: tak będzie wino rumiane, bardzo przyjemne y smaczne
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino Włoskie tak może uformować z Węgierskiego	Wypuścić 25. białkow z iaiec: ubiy ich dobrze, ażeby na kształt wody płynęły. Do tego wlać 6 kwaterek mleka, a zmieszawszy znowu pospołu, przydać tłuczonych skorek cynamonowych; Imbieru, Goździków, każdego po połowie uncyi. Nalać tego do smaku, w naczynie wina pełne, mieszając kopyścią, czy warząchą: stanie wino nierozeznane Włoskiemu; o które w Polsce dosyć trudno.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino muszkateła tak częstokroć oszuści robią	iakię z prostego możesz mieć w domu tym sposobem. Biorą kwiatu bżowego, od szupulek wyczyszczonego, y suszą go, w cieniu bez słońca dochodzenia, bez pleśni, y zepsowania nadgniętego konserwują go do zbierania winnego. Iak już mojszcz winny wyrobi, zawiązawszy w chustkę tegoż kwiatu Bżowego wpuszczają w wino y przedawać mogą za muszkatel.
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Do tej muszkatełi uformowania	przydają niektórzy iż chustkę przeszytą z Bżowym kwiatem, w śródku beczki czy antała zawieszoną na nici, wymować codziennie potrzeba i sok z niej w beczkę wpuszczać wyciskając a nazad wpuszczać z chustką kwiat pomieniony. Do tego przestrzegają, ażebym kwiat bżowy był przedni z ogrodów a zbierany w ten czas gdy naybardziej pachnie, opadać w krótkie maicy moczą w beczkach czy antałach liście pitruszczane, przez godzinę jedną potym ię wyjmują wybierają jagody iako naylepsze z winogronow, suszą ich w piecach, y potym wiatrem wnetyliują, żeby czeluści czuć nie było, jak już dobrze doschną, kładą ich w naczynie y leją w nie przednia a dobre wina, włożywszy w woreczek pachnących korzeni. Y tak przez to insze staie się wino iakięgo odoru i smaku zechcą
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Do tej muszkatełi uformowania	Albo biorą pół uncji cukru, 2 pół uncji cynamonu y tyleż ziarna anyżowego, iedną do tego połowę uncji goździków, co wszystko na proch utłuką. Potym wyciągną 4 garncę wina z beczek, a w beczkę ten proch wrzucają, y dobrze go z lagrem odedna mieszaia; na ostatek winem dolewają. Po trzech dniach będzie miał wino wybrone.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino kwaśne osłodzić	w wodzie żyto zyste w ziarnach póki nie pełnie skóra uwarzywszy, ostygłe kładą w beczki, czy antały, a iako najlepiej szpuntuia, y daia spoczynku przez dni 8 całe. Inni kładą trzałki cienko ucheblowane z drzewa lałowcowego
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Inni ostre wina temperuią	sztuką soloney wieprzowiny, to iest słoniny tłustey, uwiązawszy ią na sznurku, żeby na wierzchu pływała / Słodnieie także gdy w beczce czy antale w woreczku zawieszisz ziarna, albo liścia brzoskwiniowego
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Inni ostre wina temperuią	kilka iaiec ubić w mleku ciepłym od krowy, wprzod ich same ukłociwszy dobrze, y znowu zagrzawszy w garnku glinianym, zmięszać z winem. Colerus perswadiue, włożyć do zepsowanego wina ziarn Migdałowych y Brzoskwiniowych po pół uncyi. Potym liścia Różowego i Ruty, także szyszek sosnowych, każdego w równej wadze uzdrawiaią wino skorumpowane
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	złe pachnące albo śmierdzące wino naprawić	wziąć korzenia Cytrynowego iedną wiązanekę Cytryzn pół uncyi, 2 goździków kramnych y Cynamonu po uncyi włożyć w wino przez miesiąc spokojnie trzymać
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	złe pachnące albo śmierdzące wino naprawić	Albo wziąć połowę chleba ięczmiennego prosto z pieca, drugą połowę w piecu trzymać gorącym y przyłożyć ośrodką na wronę beczki, iak ostygnie, drugą kłaść z pieca gorącą. Co potym czynić, póki wapor źle pachnący nie wyciągnie. Służy też y likworom inszym oprócz wina

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino zawiesiste do swojego wigoru przyprawić	Nakłść talerz, albo przystawkę, czy miseczkę iaką, krzemienia czystego a najlepsze są dla tego krzemyki ręczne, y do tego wsypać piasku obgrubnego przepłukanego, przydawszy także grubo przetłuczonego Tartari dobrze zamięzać, y iako najlepiej zaszpuntować : przez trzy dni niechay spoczywa, potym go przeley w insze naczynie
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Beczki z winem ażeby nie pleśniały	Słoną wodą powinny byđz wyczyszczone, albo nowe namoczone y wysuszone przy słońcu. Takie czynią winu słodkość i sapor
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Beczki z winem ażeby nie pleśniały	Albo, codzien insze strzałeczki czyli wióra drobne, albo kawałki usiekanego iałowcu drzewa, włożyć w garnek, y w piecu suszyć, a potym wsypać w wino, co trzeci dzień wiązankami albo woreczkami odnawiając, spleśniałą przyjdzie do siebie, przelawszy go w zaprawne naczenie i sposobem wyrażonym.
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino mętne wyczyścić	Biorą czwarto część Tartari, tyleż soli, pieką to na patelni, a na proch uczynione, w beczkę sypią y dobrze mieszaią, potym nalewaią wody a ustoi się czysto. To zas generalnie wiedzieć należy, aby wszelkie medykamenta dawać winom podczas dnia pogodnego według przestrogi « Da sude crelo nunquam medicamino vino »
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Gdyby czym szkodliwym, albo iadowitym, wino w truciznę obrocilo się	bezpiecznie tak go ukurować możesz. Włożyć w niego gorącego chleba, albo żelazo rospalone y potym wyiąć.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Zepsowanego, iakołwiek wina, taka iest reparacya	Czwarta część funta, albo więcej (ieżeli wielkość beczki tego potrzebuie) utłucz z gruba goździków, na suchą chusteczkę położyć, w gorzałce mocney związane umoczyć : iak już mocno napoia się goździki, w beczkę ie wpuszczaią, czyniać dla niei przez dni 8 spokoyność.
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Zepsowanego, iakołwiek wina, taka iest reparacya	Albo przemieszać zioła Benedicti Kozłokow, Goździków, i tak smaczne staie się. Lecz korzańki ziela Cardui Benedicti lepsze ieszcze do tego są
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Winowi młodemu stary kolor y sapor przydać	Weźmij gorzkich Midgdałów y Mellilozy po półtoret uncyi: ligni dulci y kwiatu Lewandy, po drachmie iedney aleolu Epaticoe Uncyi wraz utłukszy w chusteczkę wpuść do wina : tym sposobem wino tegoroczne, będzie miało kolor i sapor stary
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino w czerwonym kolorze konserwować	Wziąć pół uncyi Miry czerwoney y tyleż Kadzidla, utrzeć, czy utłuc na proch, a w woreczek nasypawszt w wino włożyć
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino zrobione od naturalnego poznać	ieżeli zdać się będzie cukrowane, albo korzeniami zaprawne, wlać go iedną y drugą łyżkę, na blachę żelazną albo na brytwannę malińką, y wysuszyć ciepłem nie nagłym. Jeżeli humor wysuszony biały kolor z pozostałemi specymentami zostawi, albo popioł biały; takie Wino zaprawne iest; ieżeli tego śladu nie zostawi iest naturalne
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wina spleśniałe.	Wiązkę szałwiy w suchej chustce zawiazaną wpuść w srzodek beczki. Albo korzańki Cardui Benedicti
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Ostrość y tęgość osłabionemu winu przywrócić	Warzyć gałazki świeżo zerwane sosnowe, które w tym roku przyrastaią (poznać ich z tego, iż nie są tak bardzo ciemne, ale dopiero żółtawe) włożone w wino naprawiają go

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Ostrość y tęgość osłabionemu winu przywrócić	Albo usiekane liścia y korzenia pokrzwanego zmieszać z natartą gorczycą y włożyć w Wino
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wina mocność wyprobować	Wypłukać usta i gębę wodą: y ze trzy kawałki chleba umoczyć w wodzie, y zieść, dopiero Wina kosztując, łatwo tęgość y smak iego rozezna. Item iezeli wlane w kieliszek, iskry w gorę puszcza, to jest pryska, albo piana zaraz na nim ginie, dobre iest
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Kosztowanie wina	Przekąsiwszy sera, albo orzechy idedząc, Wino po tym kosztując, choć iadaco, zda się bydź dobre: toż czyni iedząc cokolwiek tłustego y słodkiego. Gdy się zaś kosztuje, nie zaraz go połykać, ale na ięzyku trzymając, uważać smak y odor: im bowiem więcej gryzie w ięzyk, tym jest mocniejszy, byle nie kwaśne, albo iakim korzeniem zaprawione
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wypróbować wina, iezeli w nim wody nie masz	wrzucić w wino jałowcowych gran lub Migdałów gorzkich, albo jaie białe, jeżeli pływaią, wino bez wody iest, iezeli toną z wodą iest pomieszane
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wypróbować wina, iezeli w nim wody nie masz	Albo oskrobac ze skurt suchy kijek y papuścić go oliwą, włożyć w wino, iezeli z wodą, krople na kijku będą. Toż czynią insi na źdźble owsianym
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino skwaśniałe, albo ocet winny, do smaku dawnego	przyprować. Wsypać do niego nasienia czosnkowego, znowu się w dawne wino obróci
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Gdy potrzeba żeby się nowe wino wprędce wyklarygowało	ośnikiem cienko nastругać wiorow z Bukowego drzewa, y naklaść w naczynie, czy beczkę, a prędko wyklaryguje się



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Złoty kolor inszem sposobem w młodym winie zrobisz	w beczce próżney zapaliwszy na drocie gałkę Muszkatołową żeby dym naszedł wskroś beczkę zatkaną: iako zaś się spali gałka Muszkatołowa, nalać w beczkę wina y zaszpuntowa: będzie złotego koloru y wdzięcznego zapachu. Do mniejszego naczynia, część gałki spalić, według proporcji: tym sposobem w godzinie czasu naprawia się wino według experyencyi Della Portoe
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Żeby wino miało kolor, odor y sapor wdzięczny	cytrynę nadziać goździkami zewsząd po wierzchu (iako wprzód namienił) y zawiesić ją w beczce, żeby się wina nie dotykała, a zabić szpunte, iako naylepiey: ani kwasu, ani zgnilizny, czy iakiego zepsowania, czuć w nim nie będzie, lecz bardzo wdzięczne będzie
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Inaczy wypróbować wino, ieżeli w nim woda znayduie się	Ususzyć krew z kogota, a proszku tego wlać w beczkę po małej chwili, będzie woda po wierzchu pływać, którą ściągnąć lewarem możesz łatwo
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Gdy wino zburzy się, a mocno z beczki wybucha	włożyć w niego kawałek syra, y zaraz uspokoi się
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino podczas lata potężnie ochłodzić	Nalać w naczynie iakie wody kryniczney pełne, y flasze z winem postawić w nie: po tym wsypać do wody otłoczonej saletry tak oziębnie wino, iż ledwie w gębie utrzymać go może
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino, albo inszy napoy, w lod natychmiast zamienić.	Przydać do śniegu saletry, vitriolum y soli zwyczajney, a tymi rzeczami butelek z winem nakrywszy, obaczyć w prędce wino zamarżle. Tą sztuką każdy likwor zamrozić można

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Żeby wino nie skwaśniało co trafia się częstokroć, dla nieczystego powietrza beczki otaczającego	Potrzeba mieć głębokie piwnice czemu także sposobnie zabezpiezysz, gdy mięsa wieprzowego y słoniny weźmiesz półtora funta (albo więcej gdy naczynie większe) y obwinawszt w chusteczkę czystą do beczki wpuśisz tak, żeby ubierając winm co raz niżej w reszcie pływało
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Jakakolwiek wodę z wina, czy to ostrość, czy kwas, czy wapienność	wyciąga słone mięso wieprzowe. Trzeba zaś dobrze go z tym zaszpuntować, y woreczkiem nasypanym solą, albo iako naydrobniejszym piaskiem, nakryć. Jeśli zaś z dawna złym powietrzem naszło, wyciągnie z niego nasienie Porrow, lub papie winne
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Jeżeli kto chce dla ochłodzenia, albo zagaszenia w pragnieniu wino z wodą mieszać	nie tego momentu, kiedy ma pić, potrzeba lać wino w kryniczną wodę, ale przed półgodziną, żeby się rezystencye kwalitatyw przednich wprozd arremperowały: a takie roztworzenie, dziwnie gasi zpragniony apetyt
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wystrzegać się należy, aby nie proporcjonalnie wino lać do wody	lecz tak przyprawiać go, żeby smak y odor czuć było wyraz: bo inaczej w puchlinę łatwo wprowadza albo Jliakę. Dla czego przymowka stołowa u Cudzoziemców
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Obrzydzanie wina	Ktoby gryził korzeń fiałkowy, y trzymał go w gębie, nie czuć od niego wina. Ktoby pił wodę płynącą z obciętych latorośla winnych, apetyt do wina straci na wieki. Zbrzydzi sobie wino ktoby go pił gdy w nim węgorz lub żaba zadusi się. Ktoby dziecięciu dał zieść iaia sowie gotowane, na całe życie będzie wstrzemięźliwym
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wodę z wina wylączyć może tym sposobem	Srzodek to iest rdzeń wybrać z sitowin większych, y włożyć w winie wysuszywszy ich wodę w sibię wciągną y wino zostani się
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wodę z wina wylączyć może tym sposobem	Wławszy wina z wódką do garnka nowego nie pollewanego woda przezeń poydzie

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Odor dobry tym sposobem w winie przyprawiają	Cytrynę zewsząd z wierzchu... goździkami pachnącymi, którą tak zawiesić w beczce lub antale na sznurku, żeby się cytryna nie dotykała wina y mocno zaszpuntować, żeby aura nie dochoziła a będzie pachnącą wyśmienicie
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Gdy chcesz mieć wino złotego koloru	włóż słomy owsianej żółtej na dno w beczkę y naley winem, będzie mieć kolor złotawy
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Czerwone wino zrobisz	gdy włożysz w niego czerwoną chusteczkę, którą w korzennych skłpach y Apotekach dostaniesz ta po łacinie zowie się Thox Solis, po niemiecku cyndla, zaraz z czerwienieie, bez szkody zdrowia pijąc go
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Czerwone wino zrobisz	Morwy owoc suszą, albo Meliny, albo Czernice, to iest Borówki, y na proch utarte w wino sypią
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Przeciwnym sposobem, z czerwonego wina zrobisz białe	gdy dwa łaty foli grubey, do dwóch garncy wina włożysz
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Rozkład wina w beczce	Troiakie wino z iedney beczki każdy mieć może, z wierzchu bowiem iest podleysze, w szrodku naylepsze, na spodzie naygorsze. Miód iednak na spodzie naylepszy, a masło w środku
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Jakie ma być wino	Każde zaś wino COS zdawać się powinno : to iest maiące Colorem, Odorem, Saporem; gdy czego nie staie w nim zda się na ocet
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino zepsowane tak naprawiają	Kraią chrzan w kawałki y kładą w wino ; który wszelką ostrość kwas y fetor wyciąga z niego w sobie. Przestrzegać iednak potrzeba aby chrzan w winie nie gnił; ale wcześnie wyiąwsz go, drugą wiązkę wpuścić, ieżeli potrzeba
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino zepsowane tak naprawiają	jako kapusta psuie wino tak przeciwnym sposobem wpuszczona w nie ćwikła y liście iey naprawiają go

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino zawiesiste tak naprawić może	Wziąć funt, albo więcej (według proporcji naczynia) wosku białego pokraić go drobno y włożyć w wino wkrótce przyjdzie do dawnej naturalności
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Wino gdy się przewroci y zmętnieje, naprawić y wyczyścić.	Ubić iako naleypley kilka białków z iaiem, y szumowiny odebrać, a wlać w wino ustoi się y wyklruie
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Gdy wino bardzo skwaśnieje	warzyc pszenicę w wodzie tak długo, poki nie pęknie po tym ostudziwszy włożyć w wino y dobrze zatkać. Inaczey nasienie z porów wrzucić w beczkę, sprawia iż obrzedzenia nie będzie y kwas wyciągnie
1752	S. Duńczewski, Kontynuacja praktyki gospodarskiej...	Kolor winny iaki chcesz na wodzie zrobić	Włożyć do kryniczney wody skórkę chleba przypaloną pszeniczną lub żytnią; z początku będzie woda iak wino młode, daley iak stare, a potem z czerwienieje. Przecedzić wodę przez chusteczkę, a wodę za wino z gościami pić możesz sekretnie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Sekret na wino, które głowę mocą swą mdli, zwłaszcza gdy kto rozmaite na raz pije, przeciw zwątleniu takowemu, to lekarstwo wielce służy, bo się upić nie da, by też cały dzień samo wino pił.	Naprzód trzeba, aby przed pićm za ćwierć godziny, ziadł trzy, albo cztery iądra brzoskwiniowe, albo tyle iąder gorzkich migdałów, a na to aby wypił oliwy, albo z migdałów słodkich z łyżką. A gdy to uczyni, może pić co chce. Wszakże gdyby co w głowie albo na wnątrzu cierpiał, niech weźmie kęs soku z czarney kapusty z cukrem albo bez niego, a wnet wino opuści
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Żeby się kto prędko upił bez szkody	Jeśli kogo chcesz upoić pędko bez szkody iego zdrowia, mocz w winie drzewo Rayskie, albo w wodzie warz skórki pokrzywowe, aż się wodą zaczerwieni, a to z winem zmieszay
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jako piianego otrzeźwiź	Picie wiele octu, odeymuie piianstwo. Także iedzenie kapusty czarney. Jedzenie miodowniku

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jako z piianice uczynić trzeźwego	Jeżeli chcesz komu wino obrzydzić, aby go nigdy nie piał, włóż w nie trzy albo cztery węgorzów, a gdy pozdychaia, wyimi ie, a wino precedz dayże ie pić piianicy opilemu, od tego czasu mu omierźnie y będzie mu iuż tak przykre, że go nie będzie chciał pić, chyba za wielkim drugich naleganiem y przymuszeniem
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Ust śmierdzenie tak uleczyć	Weźmi kwiecia y liścia rozmarynowego co chcesz, myrrhy, cynamonu, bełzomu, każdego z osobna potrosze: zmieszay społem, warzże w winie białym, a tym usta płocz. Odda przyky dech z ust
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Na ogorzelinę lica	Weźmi dżdżowey wody, y wina z iagod nieźrzałych po trzy kwaterki, warz to pospołu, aż połowica wywre, a poki wre, wley zaś tak wiele soku Limoniowego, ile wyrzało, a gdy zaś tylko wywre, pdstaw od ognia, wyleyże w tę iuchę białkow po czterech iaiach, a gdy ostygnie schoway od potrzeby
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Ku rumienieniu lica	rybi klej mocony w białym winie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Na zębycz czarne y zapługawione	Bierzemy łupin orzechow młodych większych, dobrze ochędożonych z skorki wierzchniey y wnętrney, która uest zielona, a stłukszy na proch, trzemy zęby trzykroć przez dzień, płocząc winem ciepłym z Hałunem, y z solą. Może Hałunu na kłaść kto chce, także y soli
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jeszcze wino na piersi łatwe	Weźmi co najlepszego Cynamonu dwie uncye, Imbieru iednę, Kubebow poł uncye, Cukru białego półfunta. To miałko utłukszy, wsyp w gęsty worek, a włóż w dobrego Wina dwie kwarcie, kilkakroć worek wymuy, a wygniatay z niego Wino w drugie, aby Wino z tych rzeczy moc wyciągnęło w się.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Cukier iako modrym uczynić	Weźmi Indychu, Dragantu, po poł uncye, Wina czarnego sześć uncyi. Indych y Dragant stłuszy, przesiey, zwiąż to w chustkę gęstą, a umocz społem w to Wino, niechże tak przez sześć dni, potym zagrzawszy u ognia, warz w tym Cukier
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Konfekt Pigwowy, który umacnia żołądek, trawienie mu dobre czyni, płynienia mu wszelkiego y wracania bronii, y chuć iedzenia przywodzi	Obierz Pigw co naylepszych a naywiększych nienaruszonych, ochędoż ie z wierzchu z łupin, a wewnątrz z iąderek y z fachow, pokrayże ie na ćwierci, albo na połowice, warz na wodzie ktorey niech będzie tyle dwoie ile Pigw, a Miodu iako połowica wody. Niektorzy ie warzą w tyle Wina z Miodem dnia pierwszego, drugiego ie w samym Miodzie smażą. Schowayże tak przyprawione w naczyniu sklannym, albo polewanym, przyłożywszy do nich konfektu Cytrynowego, a Miod ma wszystko okryć. Chceszli abyć ten konfekt trwały był, chroń żebyś Pigw z wodą nie maczał przed wrzeniem.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Na szczkawkę z zaziębienia żołądka lekarstwo pewne, y bardzo łatwe	Ktora szczkawka z wielkiego wyniszczenia przychodzi, rzadko bywa uleczona. Z zaziębienia zaś tak ją uleczysz. Piy kramny Kmin z Octem zagrzawszy, albo proch z Dyptanu z trochą Dryakwie rozmoczywszy w dobrym Winie, albo Macierzą duszkę, albo Cynamon wyborny warząc w dobrym Winie, albo Stroe Bobrowe z Miętczaną Wodką stłucz, piyże zagrzawszy, y chustę w tym rozmoczywszy przyłóż na żołądek. Dobrze też na szczkawkę twarz zimną wodą długo umywać, woniać Ruty, y Bobrowych stroiow, Wino grzane pić, Cynamon wyborny warząc z Mastyką w Winie pić

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Syrop Anyżowy prosty z Winem, na gryzienie w brzuchu y kolkę.	Weźmi Anyżu utłuczonego cztery uncye, mocz go we dwu funtach Wina białego mocnego przez trzy dni, precedź, przydajże do tego Cukru funt ieden, a warz na syrop. Tymże właśnie sposobem nagotuy syrop Kopru Włoskiego, pożyteczny na rospędzenie wszelakich wiatrów w cieie, y ostrzenie wzroku. Tymże sposobem możesz gotować syropy z inszych nasion, iako z nasienra Piwoniey na Kaduk, z iagod Bobkowych y Jałowcowych na wiatry y kamień. Takim też sposobem gotuią syropy z korzenia Dzięgielowego, y innych ciepłych na rozmaite choroby
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Syrop na zatrzymanie sił	Weźmi Wina dobrego trzy części, Cukru dobrego iednę część, ile chcesz. Warz przy ogniu wolnym iako syrop, schoway, a używay ze dwiema częściami wody czystey, y zdrowey przewarzoney. Starym, zimnym, y słabym należy, y którym wilgotności przyrodzoney, y ciepła przorodzonego ubywa: posila bowiem, y krew dobrą mnoży, y napelnia przednie członki duchami
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Winne jagody iako zachować aż do wiosny w graniskach	aby winorośli słodkie wino rodziły Z różg na których owoc widzisz, przed zbieraniem ze trzydzieści dni oskub liście, pokładże ie, iako ie na zimę kładą. A tak słońce wytrawi z nich wilgoć przed zimą. Na drugi rok będzie ona winorośl słodkie wino miała, iakby ie usmażył
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Doświadczenie pewne, ieśli w Winie woda iest	Wrzuć w Wino Jabłko, albo Gruszkę leśną (Płonkami te obie zowią) koja ieśli po wierzchu pływa, znak iest Wina samegow sobie nie roztworzonego wodą: ieśli utonie, daie znać że ie roztworzone wodą.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Doświadczenie pewne, ieśli w Winie woda iest	Albo pomaż Oliwą Trzcinę, słomę, siano, papier, albo co innego suchego, wpuście w Wino. Jeśli będą krople na oney Oliwie, znakiem są że w Winie woda, a imby więcej było wody w onym Winie, tym większe będą krople
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak wode od wina odłączyć	Każ uczynić naczynie zbluszczu, wley w nie wina, przykryże dla wytrzewienia. Jeśli co wody w winie będzie, przez naczynie wykapie, które wylawszy zaś innego naley, aż się wszystka woda z niego wycodzi
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Drugi sposób odłączenia wody od wina	Włóż hałunu miętkiego do beczki wina, potym zamaczawszy gąbką mokrą w Olive, wetkay ją w dziurę beczki winney, nachylże beczki dziurą na doł, a tylko sama woda z niego wyciecze
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Trzeci sposób odłączenia wody od wina	Włóż w dziurę winney beczki barchanowy płatek, nie głęboko, ale żeby się tylko dotykał wina, ten tylko samę wodę z wina wyciągnie. Potym gdy iuz on płatek nie może dosiędz wina, wpuść go daley. A gdy też wino pocznie iść odeymi go
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino młode, mętne aby się rychło ustało	Weźmi trzasek heblowych co nayszerszych, a nycieńszych bukowych, wpuść ie w wino młode do beczki na sznurku, a ustoi się dobrze do dwu dni
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby wino młode było staremu podobne	Weźmie komonice włoskiey uncyą jednę, lukrecyi, nardy francuskiey, oboygą po trzy uncye, Aloe dzikiego dwie uncye. To miałko utarszy, wymieszay w Wino.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jako Wino mętne iasnym uczynić	Weźmi pinulek, to iest: limbowych orzeszków ileć się przeciw wину zda, włóż ie do beczki, a ustoią wino
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby piękną iasność miało	Włóżywszy białki od trzech Jay w garnek polewany, ubiy ie dobrze, aż się wspanię, wsypże w nie bieluchney Soli, y nieco Wina przyley, a znowy ie z tymże ubiy, aż będą bieluchne: potym dopeń winem garka, a zaś umieszawszy wley do beczki Wina



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby się moszcz stał słodkim winem	Gdy moszcz zaraz po wyprasowaniu będzie do beczki wlan, nie zakryway go aż trzeciego, albo czwartego dnia. Potym chociaż przykryiesz, nie day przykrywce dolec, dla tego podłóż roszczkę, któraby nie dała dolec przykrywce, niechayże tak do dnia piątego. Potym przykrywkę dobrze przyłóż, a oblep ją ziołami z popiołu, tylk małuczka dziurkę zostawiwszy, którą też dnia siódmego zalep. A ieżelibyś ie ieszce słodszy chciał mieć nie zakryway go z razu przez pięć dni, potym się z nim we wszystkim sprawuy, według nauki tu teraz opisaney
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby moszcz kisając nie kipiał z naczynia	Obłóż wierzch naczynia poleiem albo Lebiodką czerwoną, albo wewnątrz kraie pomaz mlekiem krowim, a nie da to kisacemu moszczowi przez kraie płynąć
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wapno	Wino wapnem zarażone, ieślić miłe zdrowie, wley w szklanne naczynie, iakiego zwykli używać lekarze w rozeznawaniu uryny, Tak bowiem y proszki wapienne ieśli w nim iakie są, obyczysz, y przez palce iako gęsty iest substancyi wino uyrzysz
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino zafalszowane	Wino zafalszowane siarką, y hałunem, nie trudno też poznać. Bowiem gdyby w kieliszku postało przez dwadzieścia y cztery godzin, za upadnieniem na doł siarki, albo hałunu, y ciężkości, będzie wino podobne mgle utaciwszy barwę. Także siarka wonnością swoją wydaie zdradę, iako y Gorzałka. Gdyby też kto prędko po picu wina ochrapiał, y gardło iakoby podrapane miał, niechay nic nie wątpi, że ono wino zafalszowane iest, albo raczey zarażone siarką, albo hałunem, albo koperwasem, albo wapnem, które rzeczt czy lekarze zacni między iadowitemi truciznami kładą.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wodę tak poznać w winie.	Wodę tak poznać w winie. Wly wina na kamyk wapna nie gaszonego, Jeżeli w winie woda rozsypie się wapno: ieśli samo w sobie iest, ieszcze bardziey wapno od niego stwardnienie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wodę tak poznać w winie.	Albo wley wina albo moszczu w nowy garnek ieszcze nie maczany, zawieś on garnek, a będzie przezeń woda kapala, ieśli w winie iest. Te doświadczenia wydaia wino z wodą zmieszane. Także woda upada na dno kieliszka, albo innego naczynia, y dla tego nie smaczne bywa picie na dnie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino mieszane	Także mieszane wina nie trudno temu poznać, który zna proste, y nie miesznae: ieśli też nie zna, nie godzien go pić. Jam si tak nauczył w winie poznawać simonpeter. W domu sam sobie lałem po kilka kropek w wino, co raz to więcey, y piłem obserwuiąc, y w pamięci zachowuiąc smak któregom doświadczył, y postrzegł. A od tego czasu mię żaden szalbierz nie mógł nim oszukać.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak poznać wino trwałe	Weźmi trzcinę długą któraby dosięgła do dna beczki, wychędoż ia dobrze wewnątrz, żeby była przezroczysta od końca do końca, wpuść iednym końcem w beczkę wina, zatkawszy pierwey wierzchnią dziurę oney Trzciny wielkim palcem, tak żeby się spodni koniec dotknął spodniego lagru, odeymize palec, a powąchay wina przez one trzcinę. Które ieśli złą wonią poda, będzie się mieniło, a ieśli dobrą, będzie trwałe. Ale to lepiej pokazuie wonia lagru w trzcinie zostalego
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak poznać wino trwałe	Przystaw trochę wina do ognia czystego, nie dymnego, w garnuszku nie tłustym, day mu troszkę wezreć, a gdy ochłodnie iako potrzeba do picia, skosztuy go, iaki smak poda ; takie będzie na potym

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino młode iako uczynić Starym	Weźmi Migdałów gorzkich, Piołunu, Zywice czystey Sosnowey, Fengreku, każdego z tych ileć się zda. Zetrzy to wszystko społem, naprzod samo, potem z Winem, wleyże w Wino młode, albo w Moszcz
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Z wina letkiego, iako uczynić mocne	weźmi ślazu wysokiego trochę ze wszystkim, to iest : z liściem y z korzeniem co potrzeba. Gwoździków kramnych trochę. Warz to społem w winie, wleyże tego wina trochę w beczkę, a którey masz letkie wino a stanie się mocniejszym.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino miętkie y słabego smaku , iako rzeźwym uczynić	Liście chrzanowe, liście y korzenie ślazu tak domowego iako y sydokiego: także popiół z Winorośli, to sprawiują, że gdybyś któregokolwiek z nich wpuścił w wino słabe, wnet się stanie ostrym.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby wino było wdzięcznego smaku, zapachu, y barwy	Nawtykay zewsząd gwoździków w jabłko cytrynowe, wpuść ie tak na sznurku do beczki wina, żeby się wina nie dotykało: a to wino ani stęchliną, ani gorzycą nie będzie cuchnęło
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino przykrą wonią iako odiać	Wrażay do beczki rospalone łuczywo smolne, a ten swąd odeymie wina przykrą wonią
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Zeby grzmienie, ani łykawica wina nie burzyły	Położ blachę, żelazną z solą na szpuncie, albo go krzemieniem przyłoż, a nic mu łykawica, ani gdmienie nie zaszkodzi.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino któreby z beczką, albo z fasą obracano po ziemi, iakoie wyiaśnić.	Weźmi hałunu czerwonego iasnego utartego pół funta, cukru różanego pół funta, miodu odszymowanego ostudzonego, albo nie odszymowanego funtów ośm, wina kubek ieden. Ubiwszy to dobrze społem wley do beczki, a umieszay wespół iaką długą, zatkayże beczkę, a naydaley do trzeciego dnia będzie wino iasne

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Przyprawa dziwney mocy, ku zachowaniu wina od wszelakiey skazy	Weźmi szafranu uncyi cztery kadzidla samca uncyi trzy, listu indyjskiego garść iednę. Zetrzyi to wszystko na mialki proch, wyspże go w każdą barylę wina po dwie łyszce, gdy się iuż wina więcey nie burzy, ale się usadziło
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Przyprawa dziwney mocy, ku zachowaniu wina od wszelakiey skazy	Weźmi rayskich ziarn, fiołkowego korzenia, cynamonu, spikanardy, komonice włoskiey, roźdzek balsamowych, wielbłędzich plew, włoskiego pasternaku nardy francuskiey. Te wszystkie rzeczy zetrzyi na mialki proch, a zmieszay ie społem wpuście w wina
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby Wino nie stęchło, ani pleśniało	Weźmi Nieszpułkow kwaśnych nie mała, poroskrawanych we czworo, wpuść ie w beczkę Wina, dayże się im tam smażyć przez poł Miesiąca, albo cały Miesiąc, a tym obronisz beczki, y Wina od pleśni, y stęchliny
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby Wino nie stęchło, ani pleśniało	Albo po garści Szałwiew z rana y z wieczor mieszay w beczkę, tak żeby się Wina nie dotykała. Jeśli będziesz chciał iednę kilka razow wpuszczać (bo to nie wadzi uczynić) opłokuy ją wodą, a każdym razem szpuntem beczkę zatykay
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby Wino nie stęchło, ani pleśniało	Albo w Winie iagody Bobkowe warz, leyże do beczki, a wybawisz ją, y Wino od pleśni
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby się wina nie wlokło	Ususzywszy korzenia kamczykowego (lat. Aranies filipendula) co potrzeba, zetrzyi ie na groch, a wsyp w wina. Albo w nie wsyp mąkli Gęsiego grochu. A gdy się ona mąka pospołu y z włóczką ustoi, przeley wina w insze naczynie. Jako włokne wina na prawiać krowim mlekiem, o tymes dopiero miał trochę wyżej.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby się nie kaziło	Gorczykowe korzenie co naypękatsze w wina włożone, ani się same kaza, ani się wina kazić dopuszczaią.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino skażone jako naprawić	Otwórz dziurę wierzchnią beczki, a wykuszysz się z niego dech skłazony, y zapługawiona wilgoć
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino skażone jako naprawić	Albo go utocz tak wiele, żebyś rozwarzywszy go u ognia, mógł tym wszystko wino zagrać, gdy ie do beczki wleiesz. Wleyże tak wrzące w beczkę, a dziurę mocno zatkać
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino skażone jako naprawić	Albo natłucz skórek migdałowych twardych, a wsyp w beczkę
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby nie skwaśniało	Wsyp w nie popiołu z winorośli wina białego, a nie skwaśnieie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby nie skwaśniało	Albo wley oliwy w beczkę tak wiele, żeby wierzch wina przyryła, a tym go bardzo dobrze od skwasnienia obronisz
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jeśli wino pocnie kwaśnieć jako go ratować	Weźmi garnuszek nowy maluczki wody pełen, zapraw go dobrze, żeby się z niego nic wody wynieść nie mogło, wpuście go na szunrku w beczkę na dół potym zatkać beczkę dobrze, zostawiwszy maluczki oddech, doznasz dnia trzeciego że się wino naprawiłam a woda się zaśmierdziała, przeto ją z garkiem zaś wyciągni.To czyn tak długo aż się wino naprawi.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino skwaśniałe jako przywrócić do pierwszego smaku	Żeby się wino kwaśne, albo ocet zaś w wino obrócił włóż w nie ługowanego nasienia, albo wierzchołków od winnych latorośli, albo więsów od winorośli
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak z wina białego czarne , a z czarnego białe uczynić	Weźmi soli czarney utłuczoney (lat.surdidus sal) dragm ośm, wsypi ją w dziesięć uncyi wina czarnego, zmieszayże. Albo wsyp w nie popiołu z białych winorośli napalonego, zamać z nim dobrze, niechże tak na nim postoi przez czterdzieści dni, a będzie białe. Przeciwnym sposobeem wino białe uczynisz czarnym, gdy w białe wino wsypiesz popiołu napalonego z czarnych winorośli

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino czarne iako uczynić białym	Wsyp w nie mąki bobowej: albo ubiwszy trzy białki iaiowe z białą solą, y z popiołem białey winorośli wpuścić ie w beczkę, a z tym wino długo mieszay. Toż uczyni serwatka, gdybyś iey w wino wlał
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby się lecie czasów gorących wino w konwidach nie grzało, anie w nich nie wietrzało	Naley wody zimney w szalflik, włóż w nią saletry, w którą wodę gdy wino z fałszą wstawisz, tak się stanie zimne iż ie ledwo w zębach scierpisz
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby przyjemne ku piciu	Wigniotszy wino z iagód, warz ie, a odszymuy dobrze, wleyże w beczkę: potym iako wiele koszów iagód było, weźmi do każdego kosza dwadzieścia gwoździków kramnych, wpuście ie w wezełku w wino. Jest to rzecz doświadczona
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Materya do lepienia beczek	Weźmi Wosku, Zywice, oboyga po iedney części, Siarki półtorey części. Rozpuść to w iakim naczyniu, przydayże do tego tak wiele Gipsu, albo krety, żeby było plastrowey gęstości, a tym beczki ciekące lep
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby wino niczym przykrym nie trąciło, ani nie kwaśniało.	Jeślibyś w talerzyki pokraianą rzodkiew w worku przestronnym w beczkę wina puścił na sznurku, smród wszystek, y przykry zapach (ieśliby iaki był) nad to kwaśność, do siebie przyciągnie y weźmie. Sekret szynkarzom nie przepłacony. Ale żeby się tam rozdkiew nie zepsowała potrzeba ią zaraz wyiać: a ieśli potrzeba, świeżą wpuścić.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino twarde żeby było łagodne	Rozczyń mąkę jęczmienną miodem przasnym, a ugniotszy upiecz z tego moskalik, wpuście go do wina, który nazad po wyiściu godziny wyimi. Możesz ktemu przysuć nieco gwoździków kramnych utartych

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino twarde żeby było łagodne	Weźmi nasienia kopru włoskiego, nasienia cząmbrowego, oboygą po równej części ileć potrzeba. Cukru ile tego oboygą. Starszy to wszystko społem na proch, wpuść w beczkę wina w węzélku na sznurku tylko na cztery dni, a nabędzie łagodnego smaku.
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino których się czasów nabarziey mieni	Każde wino zwykło się odmieniać gdy lato nastaje, to iest: gdy dnia poczyna ubywać a nocy przybywać, pospolicie to zowią przesileniem dnia, co się tego roku, dwudziestego pierwszego dnia czerwca przytrafi: I gdy róża kwitnie, gdy winnice kwitną, czasu kanikuły, czasu wielkiego gorąca, y wielkich mrozów. Gdy wielkie deszcze idą, gdy zachodnie y południowe wiatry wieją, gdy bywają łyskawica y gromy, gdy się Pleiades z miesiącem łączą, co deszcze zwykło przynosić
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby się nie mieniło	Gdybyś soli upaloney w wino wpuścił, nie dopuści mu się zmienić, a mętne uczyni przezroczystym
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby się nie mieniło	Wpuść w wino siemienia lnianego, albo popiołu dębowego, a nie dopuści mu się zmienić
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby się nie mieniło	To czyni Miód przasny z mlekiem słodkim ubity w wino wpuszczony
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino żeby się nie mieniło	Ugnieść spaloną glinę z białkiem jaiowym, y z wódką liliowego kwaitu, uczynić z nicy iakoby kukiołkę, wpuścić w beczkę wina, albo moszczu około świętego Marcina. To wszystkie męt wina za sobą pociągnie na dół, wino przezroczystym czyni, smak y wonia jego zachowa, a zmienić mu się przez długi czas nie odpuści
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino zamienione iako naprawić, y przyzroczystym uczynić.	Ubiy Miodu przasnego czytsego z winem zmienionym, wyleje w beczkę Wina zmienionego, potym ono Wino w beczce zmieszay iakim kiiem, a nabędzie zaś smaku, y iasney przyzroczystości

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino zamienione iako naprawić, y przeźroczystym uczynić.	Ubiy białku współ z oczkowatą solą, wpuśćże go w wino mętne, a uczynisz ie klarownym
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Ratunek wina mętneemu y w smaku zmienionemu	Weźmi hałunu rocha nazwanego z apteki, róży cukrowaney, oboygą ileć się zda, miodu odszymowanego tyle dwoie, iako obie pierwsze zaważy. Gdy miód ochłodnie, wsyp weń hałun mieluchno utarty, włóż też różą cukrowaną, a umieszawszy dobrze społem, wley w ono wino zmienione w inną beczkę przetoczone, chybaże ona beczką wina y tam y sam, żeby się dobrze zmieszało z oną przyprawą, potym mu day tak stać przez ieden dzień nie zatkanemu w eczce, a do trzeciego dnia nabędzie smaku dobrego, y przeźroczystości. Tylko że hałun zdrowiu ludzkiemu szkodzi, bo y gardło od niego ochrapieie, iakom wyżej powiedział. Jam to iednak położył, że tego za sekret ćwiczeni w sprawowaniu win, albo raczey fałszowaniu szynkarze zwykli używać
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino, y beczki iako zachować od pleśni	Zatkay beczki Wina chlebem z prosa upieczonym, a obornisz ie od pleśni
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino, y beczki iako zachować od pleśni	Albo na wronę beczki kładź często chleb Jęczmienny ciepły, albo Pszeniczny
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino, y beczki iako zachować od pleśni	Albo Proso gorące na panwi, albo na dachowce uprażone, wypuszczay w woreczku w Wino, odmieniając ie często
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Nad iakim mieyscu ma być chowane wino aby było trwałe	Piwnica win na lecie ma być zimna, zimie ciepła: ma mieć okna na północ, albo na wschód słońca, które zawsze maią być otworzone, a nie na południe, ani na zachód słońca: nie ma być blisko łaźni, stayni, pieca, jatek, y innych mieysc przykrey woni



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino kiedy przytaczać	Wino lepsze na wiosnę, a twardsze lecie przetaczay, gdy wiatry z północy wieią, a nie z południa. Strzeż się tego, abyś go nie przetaczał pod pełnią miesiąca, boć skwaśnienie y w ocet się obróci. Młode zaś wino, albo moszcz staczay z lagru mętnego y grubego w jesieni około wszystkich świąt, gdy już przestawszy się wino burzyć, lagier na dół opadnie, a tak je zachowasz przez zimę, y będziesz jaśniejsze, y przezroczyste na wiosnę, bowiem które wino długo stoi na lagrze grubym, gdy ciepło przyidzie, nabędzie smak brzydkiego, y wzgardzonego, a woni przykrey, na co innego lekarstwa nie masz, tylko żebyś go przed letkim ogniu przyważył, a potym w czystey beczce schował
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby się za czasem nie mieniło	Upatrzywszy co najjaśniejszy dzień w marcu, weźmi kiy brzozowy, którybyś mógł wcisnąć wroną do beczki, zdeymi z tego kija martwą skórę aż do zieloney, nawierże gęsto dziur na końcu onego kija, którym ubiy dobrze wino w beczce, a nie zmieni się
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Na włoczkę	Wsyp piasku chędogiego w mleko po wydoieniu krowy ieszcze ciepłem wleyże w wino, a upadnie włoczka na dół
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino iako łatwie uczynić wonnym	Zaszyi w woreczku kwiatu Bzowego, y rozmarynu, wziąwszy oboyha ileć się zda, wpuście w naczynie wina, a da mu to wdzięczną y zdrową wonią

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Cukier w winie	Co się tyczy kładzenia cukru w wino z winem pity cukier, nie tylko nie szkodzi, komu należy wino pić, ale owszem wiele pomaga, y tuczy : ale wino szkodzi które szynkarze cukrem fałszują, bo wiem to dobrze, żeby sobie żaden szynkarz cukru nie psował, gdyby wino samo bez niego mógł udać. Jako też simonpeter wino słodkie, droższe iest niż wino a przecie nim fałszują wina co naygorsze, iako morawskie, aby się mało świadomym zdały być słodkie y korzenne. Dla tego każde wino cukrowane, zwłaszcza u szynkarza, ma być podeyrzane alias w dobre wino kładą sobie niektórzy cukier na bankieciech dla utuczenia y rozkoszy
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Z wina białego iako czerwone uczynić	Wino białe w czerwone bez wszelakiey szkody zaraz obrócisz ieśliby proszku z miodu, aż do kamienney twardości warzonego y ususzonego, w wino białe wsul, a przelewaiąc zmieszaj. Toż z mnieyszą pracą uczyni korzeń wszystkich kobylich szczawiów, ieśliby świeży, albo suchy w wino był włożony
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Małmazyey przyprawianie	Weźmi Gałganu świeżego dobrego, Gwoździkow kramnych, Imbieru, Muszkatowego kwiatu, każdego po dragmie iedney. To wszystko przetłukszy z gruba, mocz przez dwadzieścia cztery godzin w drewnianym naczyniu dobrze przykrytym w moceny Gorzałce. Potym zawiązawszy to w chustę, wpuść na nici w kufę, albo w połkufek Wina prawie dobrze wystałego. A gdy w nim pomoknie do trzeciego dnia, stanie się tak dobrym winem, iako samorodna Małmazyja

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Druga przyprawa czyniąca wino małmazją	Weźmi Piżma, Drzewa Rayskiego, oboyga po dragmie iedney, Cynamonu, Rayskich ziarn srednich gwoździków kramnych, każdego po dwie dragmie, cukru białego pół uncyi. Potłukszy to na mieluchny proch, zawieś w woreczku w winie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Trzecia przyprawa ałmazyi	Weźmi imbieru gałganu, oboyga po pół funta, rajskich ziarn srednich, gwoździków kramnych, oboyga po trzy uncye. Wszystkie to z gruba przetłucz, a wsypawszy w woreczek półocienny, włóż w półkufek wina
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Czwarta przyprawa Małmazyi	Weźmi cynamonu dobrego, soku lukrecyi, oboyga po dwie dragmie, anyżu dragmę iedną, muszkadowego kwaitu pół dragmy. To z gruba przytłukszy, zawieś w woreczku w winie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Muskatelle przyprawa	Weźmi Lukrecyi, paprotki, anyż ogrodneho, każdego po dwu dragmach, muszkadowey gałki dragm trzy, tatarskiego ziela dragmę iedną. Wszystko to na miarki proch utarłszy, zawieś w woreczku w winie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Muskatelle czerwoney przyprawa	Weźmi kwiecica bzowego uncyi cztery, cynamony pół incyi wzwarz to w moszczu słodkim czerwonym
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Aby wino smak rywuły miało	Weźmi cynaomonu, imbieru, gwoździków kramnych, każdego po pół dragmy. To z gruba przetłucz, potym zawiązawszy ie w chustkę, zawieś ie w szklenicy pełney gorzałki dobrze zatkaney, dayże im tak moknąć przez dwanaście godzin. A gdy tego chcesz używać, wygnieć co naylepiey on sok z węzełka w wielką szklenicę, którego tak wiele ma być, abyś nim tę szklenicę wszędy wewnątrz obmaczał. Potym w nią naley wina iakiego chcesz, tylko żeby dobre było, a będzie miało smak rywuły

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak każde wino może mieć smak wina ryńskiego, albo esseńskiego	Zawiąż cukru bieluchnego ileć się zda w chustkę, zawieśże go w winie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak każde wino może mieć smak wina ryńskiego, albo esseńskiego	Albo zmieszay miód pilnie odszymowany z gorzałką dobrą, zatkayże dobrze. A gdy go chcesz używać, wyciśni ten węzelek w szklenicę wielką, w którą gdy wina naleiesz, będziesz miał smak ryńskiego, albo elseńskiego wina
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wina słodkiego mocnego y zdrowego czynienie	Nazbierawszy iagód winnych zrzałych, rozpotrzy ie na słońcu, niechże się tak na nim smażą przez trzy dni. Czwartego dnia w południe gdy naygorętsze będą podepc ie. Weźmize onego soku, który sam dobrowolnie pierwszey niżli go prasą wygniotą wyciecze, ile chcesz, przewarz go dobrze. Potym do każdej baryły wsyp fiołkowego korzenia miałko utartego po iedney uncyi, nie więcey. A gdy się na lagrze ustoi, stocz ie z niego. To wino będzie bardzo smaczne , mocne y zdrowe
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jako młode wino poki ieszcze iest Moszczem, na długi czas słodkim zachować, żeby się zawsze zdało być nowym	Skoro jagody winne wydepcą one moszczy z nich zebranego naley w fasę nową pełną, zaszpunuyże ią mocno a osuszywszy dobrze, obley smołą, aby się tam nic wody nie mogło wkraść, potym ią wrzuc wstaw, a zanurz wszystkie, żeby iey nic nie było widać, dayże iey tam leżeć przez czterdzieście dni. A gdy ią wymiesz, iuż tak w oney słodkości będzie trwało wino przez cały rok

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino miodem fałszowane	Wino miodem fałszowane poznasz, wlawszy go kilka kropek na rozpalone żelazo : bowiem gdy się wino rozbieży, miód usiedzie. BOWIEM ponieważ subtelniejsza iest substancya wina niżli miodu dy się wino rozeydzie, miód zostaie. Sól smakiem wydaie zdradę, a wino nie smaczne czyni. Tymże sposobem wina możesz poznać
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Jak poznać wino trwale	Zdeymi to czym wino w beczce zatkano, probuyże go smakiem y wonią, bowiem ieśli winny smak ma, y wonią dobrą trwale iest: ale ieśli smak ma wodny, a wonią małą, albo żadną, nie trwale iest wino ani się zgodzi na długie chowanie
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby wonne y słodkie było	Weźmi jagod Myrthowych zrzałych ususzonych trochr, a utłukszy ie, włóż w zakryty kociołek, suszże ie tak z letka, aż do dziesięci dni, potym odetkay, a wino dla słodkości, y woni dobrej wpuszczay. A ieśli chcesz żeby miało wonią Narkasy, albo cytryny albo czego innego, wpuść którego z tych do fasy przed nalaniem wina, niechże go w nim tak uwiązanego, aż się wino postanowi, y utwierdzi, co bywa gdy iuz spokojem stoi nie burząc się Potym ono z niego wyimiesz, doley winem, zatkayże, a używay go
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby nie skwaśniało	Albo ieśli się dla tego obawiasz abyc nie skwaśniało, że beczka nie pełna, weźmi słoniny tłustey według wielkości beczki, do małej, pół funta do wielkiej więcey, albo fun cały, a do bardzo wielkiej półtora funta, zawiążżę ią w chędogą, a cieką chustę, którą uwiązawszy na mocnym powrozku, wpuść przez wronę w beczkę, a tak wino ani się zmieni, ani stęchnie

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Znak wina zginionego y ostatni ratunek psuiącego się	Które wino bardzo iest mętne, łsniać y tłuste iako Oliwa, mające się smakiem swoim ku nieiakiey gorzkości: albo kwaśności, takowemu iuż żadne lekarstwo nie pomoże, bo iuż umarło, to iest: doskonale w nim ciepło przyrodzone zgasło. Przeto radzę mu pogrzeb uczynić w kałuży, albo iakim rynsztoku. Jeśli zaś wino smak y przezroczyść zmieniło, a ieszcze do końca nie zginęło, nie możesz go niczym innym ratować, tylko ie co rychely stoczyć w inną beczkę dobrego wina z onego złego lagru, który iest przyczyną iego skazy, a dopiero go wyżej mianowanemi lekasrtwami ratować
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Beczki winne iako od pleśni zachować	Włóż w beczkę winną prózną wapna nie gaszonego, wley na ono wapno wina wrzącego, zatkay wronę beczki, taczayże beczkę przed sobą na wszystkie strony, a niechay tak przez krotki czas, potym gdy ochłodnie wypłocz beczkę winną naleypley zimną wodą
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Beczki winne iako od pleśni zachować	Albo wziąwszy octu twardego iedną część, a wina dwie, warz społem, wymywayże tym beczki
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Na mętne wino y na włoczkę	Wsyp trochę soli w mleko krowie świeże przewarzone, wley ie w beczkę wina, ubiyże ie dobrze w beczce z winem, a będzie wino czyste y włoczka zginie. Ale tak łatane wino potrzeba prędko szynkować, bo aczkolwiek to prawda, że męty y włoczkę mleko z piaskiem z solą, y czym innym podobnym to iest: ciężkim na dno z wina soędza, ale takie wino nie długo trwa, bo od tegoż samego lekarstwa nie długo się potem psuie, iakom to rationibus physicis na karcie 355 pokazał

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Z wina białego jako czerwone uczynić	Zaszyi w worek gęsty kwiecica maku polnego, w maju nazbieranego, a w cieniu gdzie słońce nie dochodziło ususzonego, wpuśćże go w beczkę wina, ale go nie przesadzay zbyt tym kwiatem bo by nazbyt czerwone było wino. Po takowey przyprawie wino smaku swego nie traci
1758	<i>Alexego Pandemontana...</i>	Wino aby miało smak muskatellowy	Weźmi orzech muszkatowy ieden, kwiatu muszkatowego skrupuł ieden, albo pół dragmy. Zetrzyi ie wespół na proch, a zawiązawszy ie w chustkę, zawieś ie w szklenicy pełney gorzałki dobrej, niechże tak mokną przez dwanaście godzin, Potym gdy tego będziesz chciał używać, wyciśni z chustki onę wilgość w iaką wielką szklenicę, którey tak wiele ma być, żebyś nią mógł onę szklenicę wszystkie pomazać, obracaiąc ią po bokach w szklenicy. Po tym gdy się wszystkie pomacza, zaraz za świeża nalej w nią wina dobrego, a będzie miało smak muszktallowy
1769	<i>Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Sprawienie winnicy.	1. Sadzić naylepiey wino we Wrześniu, Październiku, Listopadzie, Styczniu, Lutym, w Marcu, Kwietniu, y przed S. Krzyżem w Maiu, poki papowia nie puści, lub w ten czas, kiedy na nim liście żółknie. 2. Każda winna latorośl obroci się w macicę, gdy ią w ziemię na trzy stopy iedną od drugiej wsadzisz, gnoiem ie świeżym obłożywszy. 3. Latorośle winne do sadzenia łamać, a nie nożem rznąć należy
1769	<i>Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino, żeby się nie zepsowało	wlać w niego Wina zrobioney essencyi, która się zowie Aqua vita, czyli Spiritus Vini, luft zrobiwszy w naczyniu
1769	<i>Obserwacye ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino będzie pachnące y słodkie	gdy grono mirchy wysuszywszy, y na proch utarłszy do wina wyspiesz, y potrzy masz przez dni dziesięć

<b>ROK</b>	<b>ŹRÓDŁO</b>	<b>PRZEPIS</b>	<b>TREŚĆ</b>
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Gdy się zaczyna wino mienić,	wsyp do niego nasienia przestępowego, odmieni się, y pierwszy smak mu się przywroci
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Słabsze wina poprawisz,	lagrem przednich win, który na słońcu wysuszywszy, zetrzeć miałko, y do wina wsypać
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Nakształt muszkatełi wino smak mieć będzie	ieżeli, gdy zaczyna fermentować, w naczyniu zamkniętym, włożysz do niego suchych kwiatków bżowych, albo nasienia koryandru, trzymiąc poki nie wyrobi
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino zepsowane naprawisz	wpuściwszy pełną flaszę wodki na naczynie
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino będzie złoego koloru	gdy go zlawszy w inne naczynie, słomy pod niego podłożysz
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Naprawisz także wino	gdy korzenie chrzanu na nici zawieszzone wpuścisz w oxet, wyciąganie albowiem z niego wszelką surowość, y zatechline, co raz, ieżeli potrzeba świeże korzenie odmieniając
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Gdzie nie masz dobrej piwnicy, dla konserwacyi wina	tedy zawiesić w oxecie kawałek słoniny, tak, żeby się wina dotykał, wszystko złe z wina wyciągać będzie w się, naczynie dobrze zaszpontowawszy.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wina niesfalszowanego znak iest	gdy leśna gruszka na poły przekroiona w nie nie tonie; albo piro dobrze oleiem napuszczone, a potym otarte; lub laskę także oleiem napuszczoną wpuścić w wino, które ieżeli iest z wodą zmieszane, pokażą się krople wody w oleiu
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wina niesfalszowanego znak iest	Albo zagrzyi wino, y w nowym glinianym naczyniu postaw na słońcu, które ieżeli iest z wodą zmieszane, tedy skwaśnieie
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wina niesfalszowanego znak iest	Albo wapna nie gaszonego kawał wpuść w naczynie, w którym zastawszy wodę z winem zmieszana, pienieć się y wrzeć będzie



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wina niesfalszowanego znak iest	Albo szpont napuściwszy oleiem, zabić niem mocno oxeft, y wywrocić do gory dnem, będzie się z niego szpagami woda dobywać
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wina niesfalszowanego znak iest	Jagody Jałowcowe w wino wpuszczone, ieżeli pływaią, czyste iest wino, ieżeli zaś toną, tedy iest z wodą zmieszane, iaie także świeże nie tonie w winie czystym.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Gdy wino mętne	wpuścić w niego brzoskwińowe iądro, albo pestkę, lub białek z iaia, albo trochę soli, y zamieszczać
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Zapach nieprzyjemny oddalisz od wina	liście wiśni kwaśnej w ługu lub w prostey wodzie uwarzywszy, wlać do naczynia y skłócić
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino gdy czasem w zimie zamarznie	wstawić go w zimną wodę, które gdy rozstaie, smaku y mocy pierwszej nabędzie
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Łatwo się winow ocet przemieni	włożywszy do niego korzenia Piretry, albo ziela zębrzego, lub szczawiu stłuczonego, któremu, gdy przydasz kwiatu bżowego, lub różowego, przydasz mu zapachu
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	obrzydzenie picia	Wino, w którym węgorz iest zaduszony, ktoby pił, żadnego potym wina pić nie będzie mógł, dla obrzydzenia.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	obrzydzenie picia	Ktoby pił sok ciekący, albo wyciśniony z winney macice, albo po okrziesaniu gałązek, wcale do wina appetyt straci.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Wino wyklarujesz	gdy kilka białkow z iay kurzych mocno rozbiwszy, potym przylawszy wina, znowu ubiy, aż zbieleie, y znowu wina przylawszy, wley to razem w naczynie y zaszpontuy.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Rozkład wina w beczce	Naylepsze wino iest w środku beczki, naytłuścieysze pod wierzchem, najślodsze na samym spodzie
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Dobre iest wino	gdy świeże iaie w niego wpuszczone, we 24 godzin nie szczernie

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Moc wina	Naczynie ciepłe z wierzchu znaczy wino słabe, zimne zaś lepsze; podobnie szpont suchy, bardzo słabego wina iest znakiem.
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	Miód się konserwuje długo,	wpuściwszy weń kilka kawałkow ołowiu, albo trochę wapna nie gaszonego, lub tłoczony gorczyce z winem zmieszany w naczynie wlawszy
1769	<i>Obserwacje ekonomiczne czyli reguły gospodarskie</i>	wybieranie trunkow	Z wielu naczynia nie brać razem napoiu, aby się w pełni nie psował
1781	K. Kluk, Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych...	Produkcja wina	Każdy gatunek wina osobno tłoczony być powinien: każdy bowiem gatunek, i owszem im dojrzałszy lub niedozrzały iest, inną ma moc, więcej potrzebuie czasu do roienia, inney iest dobroci etc. Grona zaś tłczą się, to iest gniotą dla należytego potym soku wyprasowania albo kolbami, albo się depcąw kadziach nogami, albo w ręcznych młynach przez dwa zbiegające się walce
1781	K. Kluk, Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych...	Produkcja wina	Oddzielaia się soki od pogniecionych iagod w prasach, które dwoiakie są z drzewa, w jednych siła ludzka gniecie dragami, w drugich wyciska się szrubą. Naylepsze są żelazne z szrubami
1781	K. Kluk, Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych...	Produkcja wina	Wyprasowany sok iest muszczem, który się zlewa w naczynia dla wyroienia się. Naczynia są beczki, oxeftami, antałami etc., zwane. Czas zaroienia się i wyroienia zawisł od gatunku win, ich dojrzałości, okoliczności, ciepłych lub zimnych dni etc. zimna, słoty i zbytne gorąco, nie mała tu są przeszkodą. Naglić, aby się roily, nie należy: a lubo, aby wina mocy nie traciły, zawsze okryte być maia, w czasie przecięz roienia, tylko się szpuntu słomą zasłaniaia

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1781	K. Kluk, Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych...	Produkcja wina	Gdy się muszcz wyroi, zowie się winem, przetoczy się więc w inne oxefty, antały etc. Gdzie winnice są, mają na to sposoby, że się to dzieie w nakryciu, bez najmniejszego mocy utracenia. Przetaczane to w pierwszym roku, czyni się raz po wyroieniu, drugi koło Bożego Narodzenia, trzeci na wiosnę: w dalszych leciech tylko raz na rok, zawsze zaś w dzień iasny i pogodny
1781	K. Kluk, Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych...	Piwnica	Nakoniec, sklepy do chowania win naylepsze są, które zimą są ciepłe, latem chłodne, Tak latem w upały, iako zimą w wielkie mrozy, otwory sklepów opatrzone być mają. Szpunty beczek kiedy niekiedy chędożyć i odnawiać trzeba, a podobnym winem usychające wina dolewać
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino gdy się zacznie mienić	Wsyp do niego nasienia przestępowego, odmieni się, y pierwszy smak mu się wroci
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Nakształt muszkateki Wino smak mieć będzie	ieżeli, gdy zaczyna fermentować w naczyniu zamkniętym, włożysz do niego suchych kwiatów bzowych albo nasienia Koryandru trzymając pokiey nie wyrobi.
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Woda w winie	Jagody iałowcowe w wino wpuszczone, ieżeli pływają czyste jest wino, ieżeli toną, tedy jest z wodą zmieszane. Jaie także nie tonie w Winie czystym
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino także naprawić	Gdy korzenie chrzanu na nici zawieszzone wpuścisz w oxeft, wyciągnie z niego wszelką surowość y zatechlinę, co raz, ieżeli potrzeba świeże korzenie odmieniając
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino gdy czasem w zimie zamarznie	wstawić go w zimną wodę, które gdy roztaie, snaku y mocy pierwszej nabędzie
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Rozkład wina w beczce	Wino naylepsze jest w środku beczki, naydostalsze pod wierzchem, naysłodsze na samym spodzie

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino słabsze naprawić	Wina słabsze naprawisz lagrem przednich win, który na słońcu ususzywszy, zetrzeć mialko y do Wina wsypać
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino będzie pachnące y słodkie	gdy grano mirchy wysuszywszy, y na proch utarłszy, do wina wsypiesz, y potrzynasz przez dni dziesięć
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Sprawdzanie dobrego wina	Dobre iest wino gdy świeże iaie w niego wpuścisz we 24 godzin nie szczerzenie
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Mętne wino	Gdy wino mętne, wpuścić w niego brzoskwiniowe iądom albo pestkę
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Mętne wino	lub białek z iaia, albo trochę soli y zamieszać
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Sposoby zrobienia w kilkanaście dni z młodego stare wino	Podczas lata mianowicie na końcu miesiąca lipca, nalać butel szklaną młodym winem tłustym, y przez 15 dni lub więcej wystawiać go na słońce; a na noc zaś wnosić go do piwnicy y w piasku trzymać, y zmocni się, iak gdyby piętnaście lat miało
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino niesfalszowane	Wina niesfalszowanego znak iest: gdy leśna gruszka na poły przekroiona w nim nie tonie
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Wino niesfalszowane	Albo pióro dobrze oleiem napuszczone, lub laskę także oleiem napuszczoną wpuścić w wino, które jeżeli iest z wodą mieszane, pokażą się krople wody na oleiu

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Sposób naprawienia wina spleśniałego, y sklarowania mętnego	Na barylkę dwuletnią trzeba wziąć dziwieć iaykow, y białki nich wypuścić, potym upalić y utłuc na proch sześć uncyi Aułunu nazwanego szklanego Rzymskiego, dopiero zamieszać z białkiem, y rozbiac poty, aż stanie iak śnieg; Co uczyniwszy wziąć kiieczek y rozłupać go u końca na cztery części. W przody trzeba owego wina zepsutego cztery garce utoczyć, y zmieszać one z tym białkiem, y to wszystko na pięć, albo sześć razy znowu do beczki wlać; ale niż się to robi, trzeba wino w beczce kiieczkiem poruszyć, tak żeby tylko do połowy beczki dostał, to samo czynić za każdym razem, kiedy owego białka z winem zmieszanego do beczki wlewać będzie, a to co kwadrans raz; aby wino tym czasem uspokoi się mogło. Potym wszystkim beczkę mocno zaszpontować; a po dwóch tygodniach czasu utoczyć tego wina, Dopiero obaczyć, że się wcale ukłarowało. Uważać trzeba na to, aby beczka dobra była, bo Wino bardzo fermentuje
1783	<i>Sposoby ciekawe w domu przygodne...</i>	Gdzie nie masz dobrej Piwnicy do konserwacji wina	Tedy zawiesić w Oxewcie kawałek słoniny, tak żeby się wina dotykała, wszystko złe z wina wyciągać będzie w siebie, naczynie dobrze zaszpontować

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1790	<i>Albert nowy...</i>	Sposób mienia kosztem małym napoiu podobnego do wina	Weź 30 funtów gron winnych na słońcu zwarzonych, obierz same jagody, y wyłoż w beczkę świeżą, to jest zaciągnionego już wina; wyiąwsz z niey szpunt, naley na te jagody wody rzeczney, lub zrzódlaney tyle, żeby beczka prawie była pełna. Potym wley dobrej wódki garniec, którą wymieszasz dobrze z wodą, niech się wszystko wraz tak fermentuie, czyli robi przez godzin 24. potym zatkasz szpunte; a na końcu 6 tygodni będziesz miał trunek używalny y smaku przyjemnego
1790	<i>Albert nowy...</i>	Sposób oddzielenia wody od wina	Wpuść w beczkę ieden koniec bawełnianego, albo lnianego knota, aby w winie był zmaoczony, drugi zaś koniecznie trzeba aby był z beczki wypuszczony, y nad iakim naczyniem trzymany; a tym sposobem woda odeydzie
1790	<i>Albert nowy...</i>	Sposób oddzielenia wody od wina	można także wlać wina w kubek robiony z bluszczu, a jeżeli w nim jest woda, tedy ta przez pory kubka na wierch wychodzić będzie; a wino w kubku zostanie
1790	<i>Albert nowy...</i>	Sposób wyklarowania zmęczonego wina	Jeżeli się wino zmęciło, czyli poruszeniem, czy też innym przypadkiem, iest bardzo łatwy sposob zaradzenia temu złemu; zawisł zaś ten na wrzuceniu w beczkę oskrobin z różg winnych. Albo weź 12 białków jaiowych, hałunu w proszku za puł złotego, ubii wszystko mocno razem, y wrzuć do beczki przez szpunt, potym dibrze kiiem wymieszay a nakoniec niech się wystoi we 24 godzinach, tak się wyklaruię, iż będzie podobne staremu nyczystszemu winowi. Obydwa te sposoby nigdy nie zawiodły

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Czas jaki ma być do smakowania wina	mak wina poznają z przyrodzonego zapachu, essencją zaś nie naczco próbować, obierać, ani kosztować, tylko po miernym obiedzie, po gorzkich rzeczach, i po słodkich i słonych nie obierać, bo się na tym zawiedziesz: godzin dwie po obiedzie lub trzy poczekać, aż się w żołądku pokarm przetrawi, aby te sumy pokarmowe z wolna ustanowiły się, potym dopiero po języku kosztuj wina, które ma mieć zapach smak i kolor.
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Gdy się zaś mienią i różny odmieniają smak i kolor,	dolewać go, a niech stoi rok i drugi, potym do siebie przyjdzie
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Klar wina jak zrobić	Różni i różnemi sposobami, jak kto wie i umie, klarują wina. Kwaterkę octu winnego w beczkę wleją i tym się przeczyści wino
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Klar wina jak zrobić	Drugi sposób: Białek świeżego jaja z grubym piaskiem ubiwszy, leją w beczkę
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Klar wina jak zrobić	Item wziąć z łagru jąderka winne i suszyć ze skorupkami jajowemi razem, utłuc na proszek, piasku do tego wsypać i umieszać, aby do jednej beczki było pół kwaterki, i w beczkę wsypać, albo z zapoconego konia siodło, albo wojłok mokry i jeszcze ciepły na szpunt przyłożyć: także karuk gotują z mlekiem, lub winem i tak miernie ciepło wleją w beczkę, lecz to nie dobre remedium, dla spieszego jednak szybko to czynią
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Kiedy zaś wino jest różnego koloru	wezmą garść soli oczkowanej, i z mlekiem w garnku iednym gotują, ugotowane gdy przechłodnie, cztery jajec samych białków umieszają i trochę migdałów tłuczonych przydadzą, w beczkę wleją, kijem zamącą, zaszpunktują, co farby zielonej kolor przywodzi

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Klar	Te i inne sposoby używają do klaru lecz lepszy i bezpieczniejszy, gdy się same wina naturalnym wystoją sposobem
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Wino z Węgier	Zydzi dla tego sami po wino do Węgier podczas zbierania jeżdżą, nie tylko dla naczynia aby widzieli w jakie zlewają: ale też aby mięsa wieprzowego nie kładziono, bo Węgrzy zawsze go kładą
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Wino z lagrów na wyszynk	Gdy wina z beczek wyszynkują, do jednego zlewają naczynia lagry, a potym przeleją zdroiowej lub innej wody, wymieszają i przez worki cedzą, potym zaprawy różne kładą i na ordynaryjny wyszynk obracają.
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Młode Wino aby się wyburzyło na stare	Aby z młodego wina prędko było stare, odtoczyć z beczki garniec jeden i przeszczepionym kijem dobrze skłócić i zamącić w beczce wino; w zamieszane kwartę jedną prostey wódki wlać, potym dobrze zaszpunktować, a natychmiast wino prędko zacznie robić i wyburzone ukłaruje się
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Pleśń z wina i włóczkę jak spędzić?	Weź latorośl, albo gałąź winną i szpuntem włóż do pół beczki, na którą pleśń się zbierać będzie, czyń to tyle razy, ile potrzeba.
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Pleśń z wina i włóczkę jak spędzić?	Drugi sposób: Chelb gorący z pieca rzany rozkroiwszy w pół w szerz bochna od wierzchu, i nad szpuntem położyć, który od pleśni zostaje biały. Item na inszy lagier toż wino przetoczyć. Przestrzegać także, aby każda beczka była w pełni, co tydzień dolewać, ocierać miejsca wszystkie, suchym piaskiem i świeżym pod wina często podsypywać, dla uśmierzenia ziemney wilgotności.
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Pleśń z wina i włóczkę jak spędzić?	Trzeci sposób: używając świeżego mleka tylko co od wydojenia, wezmą kwartę i sypią w nie czystego piasku, społem to umieszczają i do tego wleją kieliszek gorzałki, a tak włóczka i pleśń na lagier upadnie



ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Na stęchlinę wina jak ją oddalić	Inny sposób: Pieczenią wołową twardą wpół upiec, i z zrazy ponakrawać krew niedopiekłą wycisnąć, poczym po nici z ołówkiem, na pół dnia, lub na całą noc wpuścić i wyjąć.
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Na stęchlinę wina jak ją oddalić	Przestroga: Trafia się niektóre takowe z winnic wina, którym żadne nie pomogą wzywuz mianowane sposoby, a takie już ten mają z przyrodzenia defekt z powietrznej zarazy, albo z czasów zimnych, że się jagoda dostać nie mogła; przeto lepiej oneż na wódki przeplić, albo na ocet obrocić
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Kwas w winie jak ułagodzić?	Drugi sposób: Hałunu kawałek włożyć i starej słoniny z lagrem skłócić, aż się wino zburzy. Item bielicy zielonej suszonej na proch startej w beczkę wsypać; od kwasu zachowuje i kolor piękny daje winu
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Kwas w winie jak ułagodzić?	inny sposób: Kredy piękney utłuc i w winie ugotować, w beczkę wlać to surowość na wierzch wyrzuci, potym na lagier opadnie
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Kwas w winie jak ułagodzić?	Albo: na młody do innej beczki przetaczać lagier, bo te przypadki z niedobrych pochodzą lagrów, dla tego odmieniać potrzeba
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Z wina węgierskiego na żołądek pewny sposób	Jakkolwiek niech będzie węgierskie wino w smaku i kolorze, które tym dla zdrowia ratunku naprawisz sposobem: dostać w Aptece Cardi Bedecicti ziela lót jeden i z kamykiem, lub ołówkiem w chusteczce, wpuścić w beczkę, a tak prędko się wyklaruje, smaku i zapachu doda i żołądkowi znaczny uczyni posiłek
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Belica, Rozmaryn i Melissa, jak wino konserwują	Osobliwy skutek tychże ziół, czyni pożytek znaczny w używaniu do wina, których proszek w beczce wsypany, od kwasu wszelkiego bronie, smak utwierdza, kolor piękny daje, osobliwie belica ten czyni skutek

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	O piwnicy	Piwnica im najgłębsza, tym na wina naylepsza dla dobrego chłodu; wejście do niej od północy zdrowe. Smrodów i zaduchów żeby nie było żadnych, przestrzegać, dlatego mają być w piwnicy okienka. Przy tym piwa, gorzałki, miody, octy mięsa słone i świeże, ryby, kapusty, ani żadne jarzyny, gdzie są wina, nie chować. Kloak ziemnych aby blisko nie było. Dla zbytnej ziemnej wilgotności często piasku grubego i suchego, na wszystkie piwnice nawieść i onymże coraz świeższym nie tylko posadzkę, ale i sklepienie podrzucać jest rzecz potrzebna
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Na burzenie i zmaczenie wina	Kiedy głóg i róża kwitnie podczas Świętego Jakuba i kanikuły, natenczas się mąca i burzą wina, które tym uśmierzają sposobem. Fanum Groecum utłuczone w wino wpuszczą. łuczywo rozpalone w tym winie gaszą. Popiół z latorośli winnych z Włoskim koprem utłuczonym w wino wpuszczają, z miejsca na miejsce przestawiają. Także przepaloną glinę, albo pęczynę po zburzeniu kładą, znacznie czyści wino i wonności mu przydaje. item mleko z karukiem gotowanym zaprawiwszy, znacznie burzenie wina uśmierza: które w listopadzie dobrowolnie przez się same ustają i klarują się, takie wina są najpewniejsze do trwałości i do essencyi

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	ako wina na długi czas , aby się nie zmieniło, nie zzwietrzało, nie kwaśniało i swojej nie straciło essencji, konserwują	Hałun wpół tłuczony od kwaśnienia broni, także słoniny podłużny kawałek na pół piędzi, wpół upieczoney grubo, jak tylko szpuntek zmieścić się może, po nici z ołówkiem puszczać w wino, znacznie tym sposobem konserwuje się i choć go po tosze odtaczają, do samego szczętu w swojej zostawić będzie czrstliwość, i jak świeżego zawsze zażyjesz wina. Osobliwie temu tego trzeba zażyć sposobu, kto beczułkę wina ma w domu, gdy długo stać musi, aby nie wietrzało napocząwszy, doświadczone remedium, Beczki każdego dnia w koło, osobliwie u spodu dla robaczka, który spodem toczy, jak najlepiej podcierać, co tydzień je dolewać, wszędzie opatrzeć, pleśni nie dopuszczając, piasku świeżego zawsze pod nie podsypować

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Jakim sposobem wina słodzą i zaprawiają	Biorą pół funta karuku, gotują w pół garcu wody, który jak się rozpuści, dwie głowy cukru na kawałki potłuczone włożą, i w panwi to społem aż zgęstnieje usmażą, potym wziąć surowego płótna jak arkusz papieru, i włożyć go w panew, aby ten syrop wszystek wszedł w płat: a nizeli zastygnie, w trąbkę go zwinąć tak grubą, żeby się w szpunt zmieściło, i tak po nici do pół beczki wpuścić, do trzech dni, potym go wyjąć. Karukiem gdy wino zaprawne, traci korzeń winny, przeto takie wina jak najprędzej wyszynkować trzeba póki się nie zmieni i zmięknie w smaku. Inny sposób: Wziąć dwa funy cukru kanaru, do którego cztery kwart wlać wody, i gotować to w czystym naczyniu tak długo, póki kwarca jedna wody nie wygotuje się. Przy smażeniu szumowiny z cukru zbierać, potym przez cieką chustkę precedzić, do beczki wlać i umieszać. Słabe wina różnie zaprawiają, cytrynę, albo pomarańczę gęsto goździkami naszpikują i z ołówkiem po nici spuszczać w beczkę, która może być więcej jak tydzień
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Wino zczerwieniałe jak naprawić	Mleka pół kwarcy świeżego koziego, albo krowiego w niedostatku, pół Kwarty także białków od jajów do jednej beczki rozbiwszy zmieszać i do beczki wlać, będzie klarowne i zielonego koloru, umieszawszy kijem dobrze rozszczepionym
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Na stęchlinę wina jak ją oddalić	Bobku w winie ugotować garść i w beczkę wlać, stęchlinę odradzi. Także szałwią po nici z ołówkiem przez szpunt wpuścić. Lub cytrynę szpikowaną podobnie po nici z ołówkiem wpuścić albo też pomarańczę.

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Kwas w winie jak ułagodzić?	Suchey wziąć ruty i utrzyć ją na proch, do tego karuk przez trzy dni moczyć, aż się rozpuści i trochę, ostudziwszy, tę rutę zmieszać i do beczki wlać, potym kijem w beczce zamąciwszy, zaspzuntować
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	O przetaczaniu win	Przetaczanie win czas miarkować należy, kiedy południowy wiatr wieje Nie trzeba tego czynić, kiedy od północy powieje, ten jest czas do pracy najsposobniejszy, bo trwalszą w winach sprawia essencyją. A ku pełni miesiąca to czynić Kiedy o wszystkich świętych burzenia wina ustają, natenczas upadły lagier w pół wytoczyć, bo inny z wina tegoż nastąpił, a takie wino klarowne i jędrne będzie
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Wino wszelkie aby się nie psowało lub zepsowane naprawić	Tym sposobem na długi czas wina konserwować można, lub zepsowane naprawić. Z lagru winnego jak najlepszą przepalić wódkę, tak wiele, aby według samey potrzeby miara wystarczyła, której do jednej beczki wlać trzy kwarty, a szpunt potym niech będzie przez trzy godziny odkryty choćby i dłużej, póki się pomieszanie nie ustanowi. Uzna każdy pomoc i skutek, bo jako samej winnej essencyji, jest tego lekarstwa dystyllacja, tak też jest gotowym leczeniem i ratunkiem samego wina

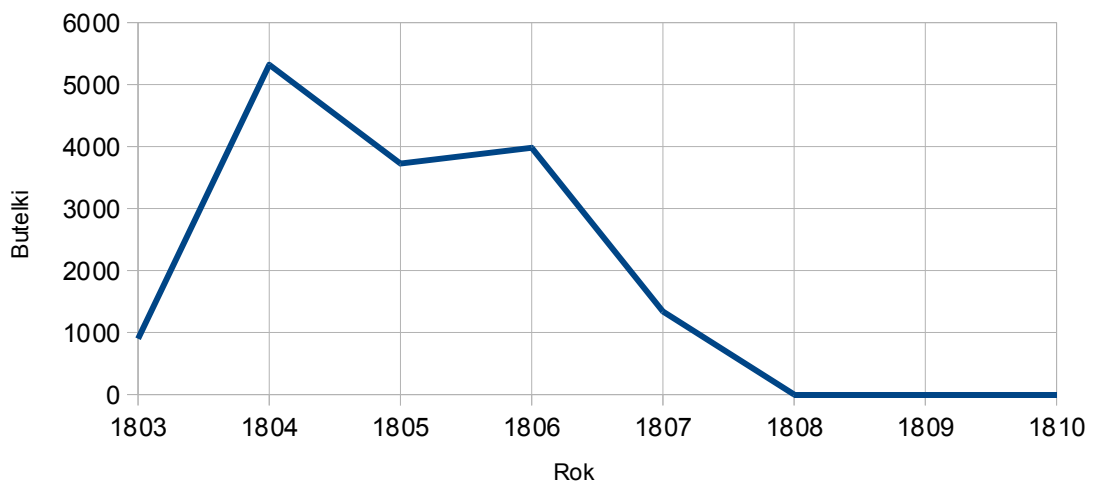
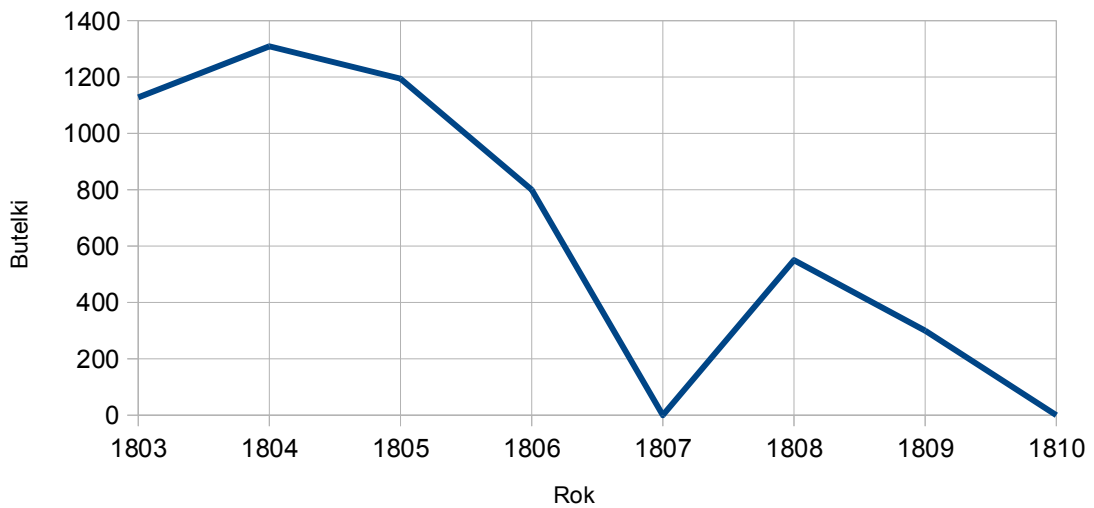
ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Jak piołunkowe wino zrobić	Nazbierać samych serduszek młodego piołunu garść do antała, zaszyć go w woreczku i z winem półkwarty w garczku nowym ugotować, potym wlać do antalika przestudzonego i ten piołun z woreczkiem po nici z ołówkiem uwiązany wpuszczać, co ma być do trzech dni. Wina do tego bierze się ordynaryjnego francuskiego. Item zaprawiają w kwarcie wina chimickim piołunowym olejkiem, także do beczki leją, które wino żołądkowi jest zdrowe. Także prasują wino z świeżym piołunem moczone i przez worki cedzą i zaprawiają
1792	<i>Sekreta ciekawe i doświadczone...</i>	Wino czerwone zrobić	Gdy się trafi wino słabe i podle wziąć wiśnie czarne dostale, utłuc w moździerz z pestkami obrawszy z sypulek czyli ogonków, kilka potym garcy wlać do beczki przez woreczki wprzód płocienne wycisnąć, nareszcie zaszpunktować. Prędko go jednak wydać potrzeba, bo nietrwałe do konserwacji długiej. Takie wina są zdrowe
1797	F.J. Kulczycki, <i>Sekreta najtajemniejsze...</i>	Sekret na wino kiedy beczką trąci	trzeba beczkę z takowym winem poruszyć i szpunt prędko wyjąć, aby wiatr wyszedł, to samo trzy albo cztery razy uczynić raz poraż, na to jednak uważać, aby zawsze tylko moment jeden zostawić od szpunktowaną beczkę

ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1797	F.J. Kulczycki, Sekreta najtajemniejsze...	Sposób naprawienia wina spieśniałego i sklarowania mętnego	Na barylkę dwuletnią, trzeba wziąć dziwiec jayków, i białki z nich wypuścić, potym upalić i utłuc na proch, sześć uncji ałunu, szklanego Rzymskiego, dopiero mieszać z białkiem i rozbijać poty, aż stanie jak śnieg; co uczyniwszy wsiąść kijeczek i rozłupać go u końca na cztery części; Wprodzy trzeba wina zepsutego cztery garce utoczyć, mieszać one z tym białkiem, i to wszystko na pięć razy albo sześć i znowu do beczki wlać, ale niż się to robi, trzeba wino kijeczkiem w beczce poruszyć, tak żeby tylko do połowy beczki dostał, to samo czynić za każdym razem, kiedy owego białka z winem zmieszanego do beczki wlewać będzie, a to co kwadrans raz, aby wino tymczasem uspokoić się mogło; potym wszystkim beczkę mocno zaszpuntować, a we dwie niedziele dopiero utoczyć tego wina dopiero obaczysz, że się wcale uklarowało. Uważać trzeba na to , aby beczka dobra była, bo wino bardzo fermentuje

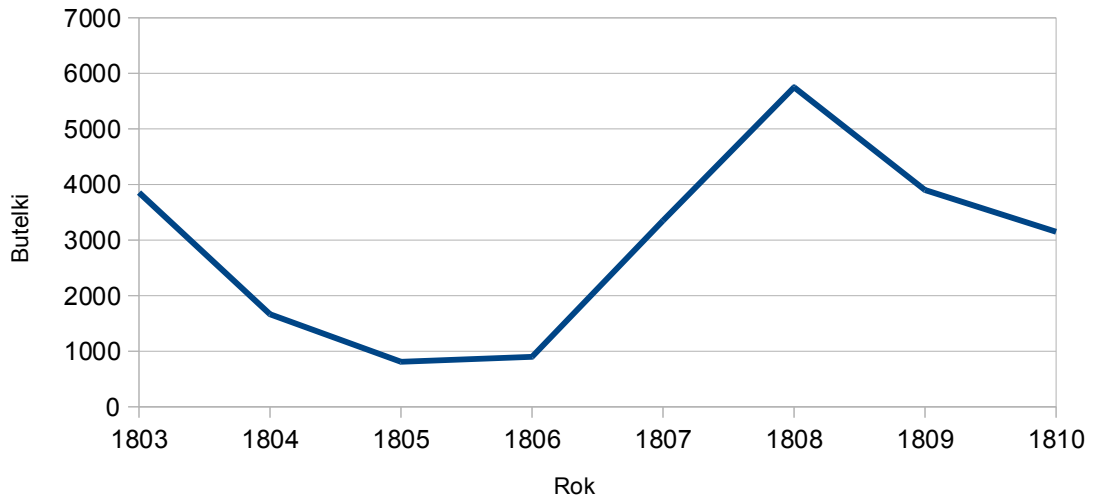
ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1826	<i>Izys polska...</i>	Dobre wino z kredowych winogron	<p>W naszym klimacie winogrona należycie niedożywiają, i przez to Cukier, nayistotniejsza do utworzenia alkoholu substancja, w nich należycie rozwinąć się nie może. We/Francji, do kwaśnych jagód, dla polepszenia moszczu, zwykle dodają cukru trzcinowego; ale cukier trzcinowy jest wcale odmienny qd winogronowego, i z trudnością fermentuje; kiedy cukier z krochmalu kartoflanego bardzo się zbliża swoimi własnościami do winogronowego. Wiadomo wreszcie, i/ . w Niemczech naśladowią wina prawdziwe, używając do wyrabiania tychże soku z różnych jagód krajowych i cukru kartoflanego. Gdyby więc do moszczu winogronowego, chociażby z jagód niedostatecznie dojrzałych, dodano cukru kartoflanego, moszcz tak dalece zostałby ulepszony, i/.by nabył własności równych sokowi z jagód dojrzałych. P. Mollerat w Pouilly doświadczył tego sposobu z najlepszym skutkiem, a właściciele winnic w Burgundyi idą za jego przykładem. To daie ważną wskazówkę dla północnych krajów, do wynagrodzenia sobie sztuką, czego ostrzejsze odmówiło im klimat</p>



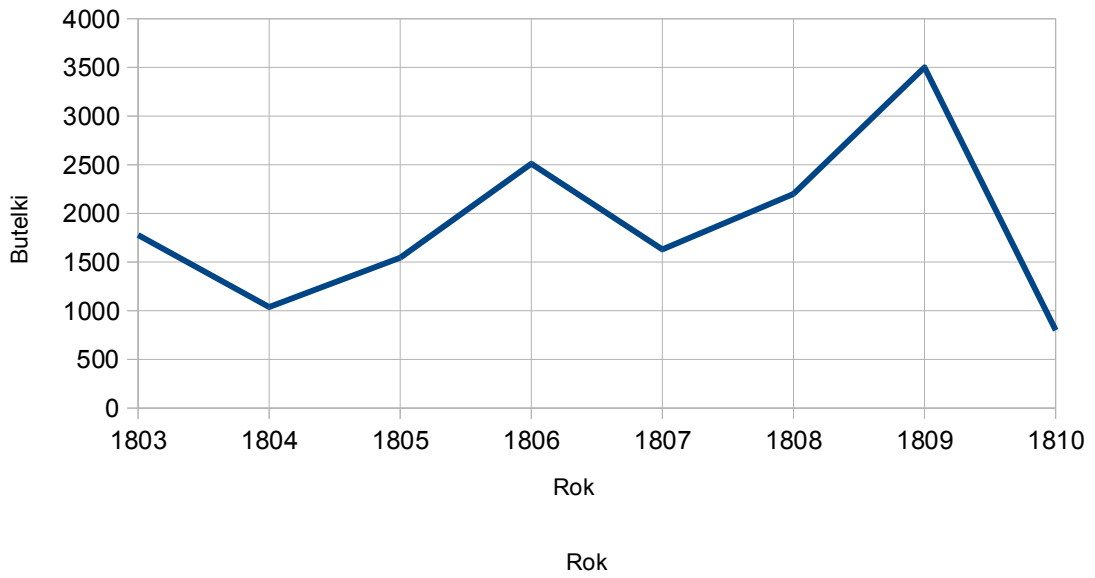
ROK	ŹRÓDŁO	PRZEPIS	TREŚĆ
1826	<i>Izys polska...</i>	Wino szampańskie z moszczu gruszkowego	Nie z samych tylko winogron szampańskich, pisze dziennik fran. G l o b e, wyrabiać można wino szampańskie. Są inne jeszcze sposoby. Pewne towarzystwo francuzkie zawarło e dzierżawcą z Herfordshire układ o dostawę wielkiej ilości moszczu gruszkowego, który natychmiast po wytłoczeniu, i wprzód jeszcze nim fermentować zaczęnie do Londynu ma być przywieziony. Z takiego moszczu wyrabiano przeszłego roku wyborne musujące wino szampańskie; przedsięwzięcie to tak pomyślnie się udało rzezonemu towarzystwu, iż obecnie fabryka wina szampańskiego działania swoje na wielką stopę urządzać zaczyna

**ANEKS 4****ZAKUPY WIN Z MAISON CLICQUOT  
NA PODSTAWIE LIVRE DE COMMISSION CLICQUOT****Wina wysyłane do Gdańska 1803-1810****Wina wysyłane do Torunia 1803-1809**

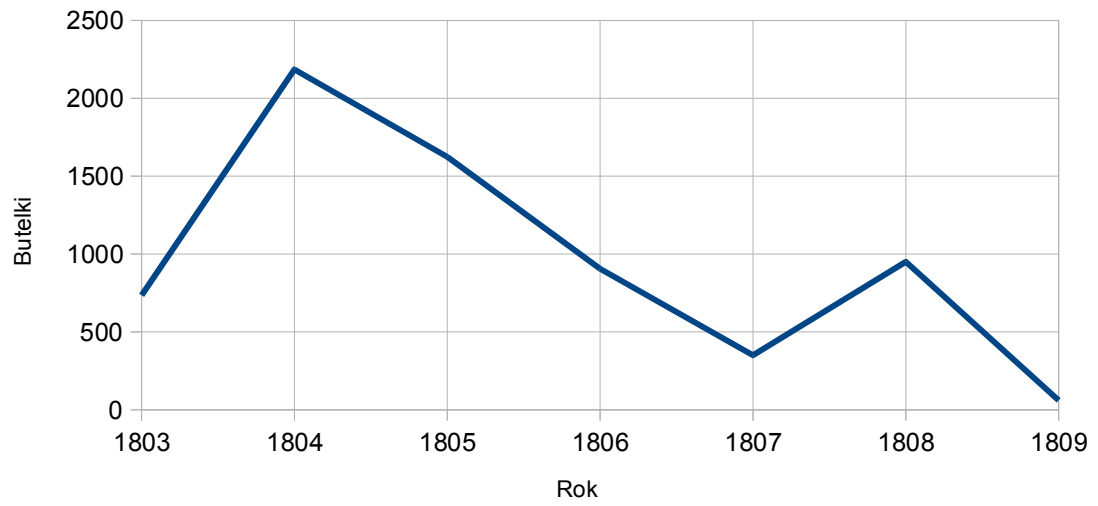
Wina wysyłane do Krakowa 1803-1810



Wina wysyłane do Warszawy 1803-1810



## Wina wysyłane do Poznania 1803-1809



**ANEKS 5****KSIĄŻKA ADRESOWA MAISON CLICQUOT  
1806-1810<sup>4</sup>****KRAKÓW / CRACOVIE**

Amart Schoen – expédie des vins

Henry Aebly – expédie des vins

F.G. Beyer – expédie des vins

Jacob Billing – envoyé de vins & commissionnaire

Antoine Hölzel – expédie des vins

Benjamin Kabetzky & fils – expédie des vins

Frantz Laskiwitz – expédie des vins

de Lhotzky – teneur de livre impérial royal des états de la Gallizia...expédie des vins

B.F. Lipnicki – expédie des vins

Stanislaus von Milieski – expédie des vins

Silvester Rath & Frohlich – expédie des vins

Antoine Rosbacher – commissionnaire

Peter Steinkeller – expédie des vins & commissionnaire

**GDAŃSK / DANTZIG A**

G.A. Boether – commissionnaire

F.C. Bergen – envoyés des vins

Berger & Golanski – envoyé des vins

Dubois & Compte – expédie des vins

J.F. Gruppe – commissionnaire

Heinrichsdorff im Lachs – expédie des vins

---

<sup>4</sup> VC, Livres d'adresses, sygn. 1A 1 E 075

F.H. Hanziiada – expédie des vins  
Funcke & Compt – expédie des vins  
F. Kaspz – commissionnaire  
Krabowsky & Jalusky – commissionnaire  
Adam Kraske  
A.G. Kiepke – expédie des vins  
F. Labes – commissionnaire  
Meyerholo & Hildebrand – commissionnaire

**GDAŃSK / DANTZIG B**

Hetzel Wittwe & Erben – expédie des vins  
F.G. Nathler – expédie des vins  
Christ G. Olschewius – expédie des vins  
Fr. Roppel – commissionnaire  
Rottenburg & Juncke  
Joh. Carl Rinz – expédie des vins

**POZNAŃ / POSEN**

Carl Brosemann – envoyé des vins  
Gotfr Berger – expédie des vins  
C.H. Fels – expédie des vins  
Ferbes – expédie des vins  
J.G. Deckert – expédie des vins  
J. M. Gumprecht – expédie des vins  
Ernst Friedrich Hoffmeister – expédie des vins  
Victor Josep – commissionnaire

**PODGÓRZE**

Marcus Puntner – expédie des vins

**TORUŃ / THORN**

Michael Falcke – expédie des vins

Joh Mich. Gall – expédie des vins

Joh Christ Korner – expédie des vins

Joh Theodor Neufelet & compt – expédie des vins

J. E. Neaus

Joh Gabr Oppermann – expédie des vins

**WARSZAWA / VARSOVIE**

F. Antonin – expédie de vins

Charles Godefroc Brauning – envoyé des vins

Behrens – expédie des vins

Compt de Chreplowitz – expédie des vins

frères Chaudoir – commissionnaires

Durert & Schwartz – commissionnaires

Fred Fleischer – expédie de vins

Samuel Golke – expédie des vins

A. Geritz

Kussel & compt – expédie des vins

Moises Levi Witwe & Erben – banquier commissionnaire

Fos Mauersberg – expédie des vins

## ANEKS 6

## FRAGMENTY DZIENNIKA LOUISA BOHNE

L'arsonie est sans contredit <sup>une</sup> la capitale qui offre un débouché  
 considérable pour nos vins, mais il y a grande différence entre  
 l'entre & l'entre; Le commerce de cette ville depuis son départ  
 de l'ortierain, & par sa Résolution & Emigration est devenu  
 très-vif. Il faut s'en tenir aux premières maisons, il  
 n'y a ni seconde ni troisième (classe, tout à qui ont gagné)  
 La première ~~classe~~ est en ansais & de Saint-Jacques & de Saint-Thomas.  
 Il faut <sup>pour y faire de bons efforts</sup> s'attacher à la voir & les bonnes manières françaises  
 faire des fondations parmi la peu de haute Noblesse  
 Polonoise qui y réside encore & qui à la bonne foi ajoute  
 beaucoup de revenus, & ce peu peut y faire de bonnes  
 affaires: Note bien le Négociant & est très galant  
 il faut en voir le Particulier qui s'adestimentent  
 sans quoi les ordres qui lui la voir & donner sont revogues  
 sans grain. Mef. Jacob est: Fronton, Faigueros  
 & Prosper Dromes font beaucoup en ce pays.

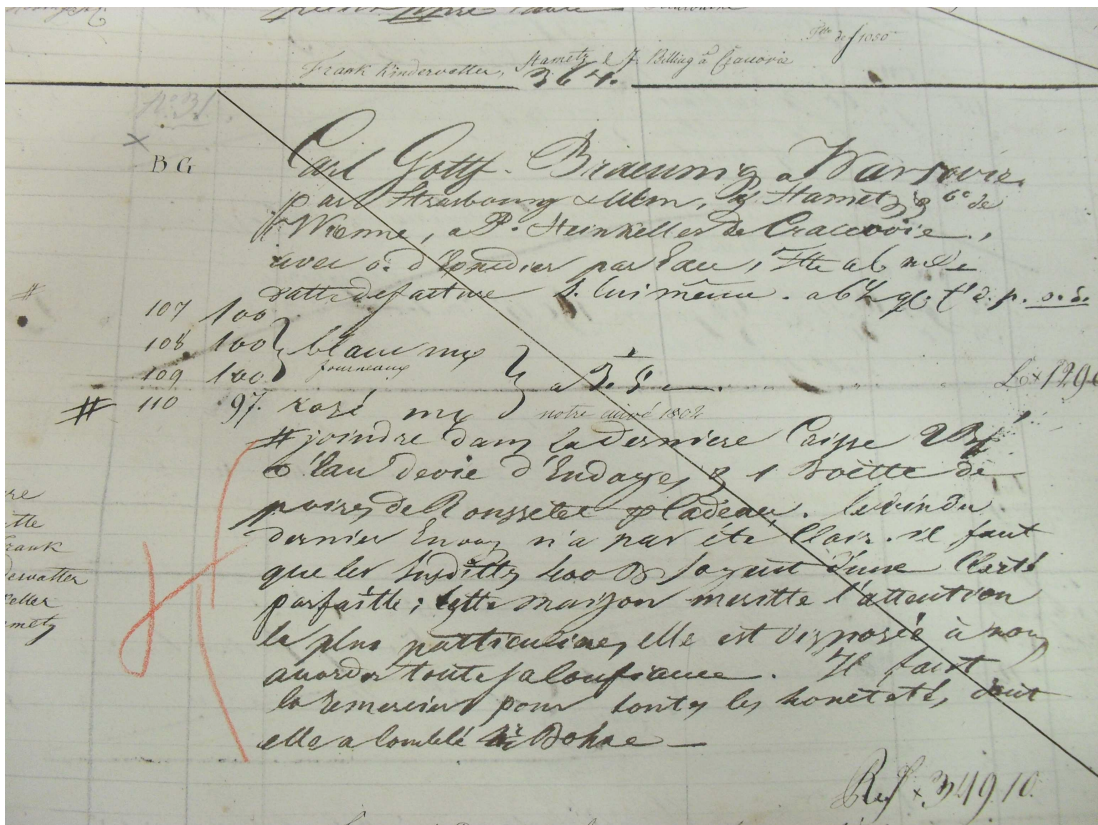


1 suite de l'ancien / P  
 Colonne ils en tiraient jusqu'à 120' au 1<sup>er</sup> jusqu'à 50' au 2<sup>o</sup>  
 par un viz de Dordcamp. Et l'impatriation de sont obligés de  
 de payer si ce sont des fausses ou des demi fausses, le Roi alors  
 leur donne 10 % de l'esp. de d. sur tout le surplus ils sont  
 obligés d'en acquitter le droit comme boy : ruzes de 12 % par l'ancien  
 0.901<sup>h</sup> Il n'est pas mis de faire des affaires icy ou on a travaillé que 2  
 Henry par jour depuis qu'on a travaillé le 11<sup>o</sup> au midi, le négociant  
 très solide & très avisé en général en ~~affaires~~ envené envené l'ancien  
 hospitalité vis à vis les étrangers, surtout ceux qui y sont bien  
 recommandés, mais il faut avoir mangé un bon assés  
 eux avant de leur parler affaires & le plus sûr moyen  
 d'en faire est d'avoir l'avis de ne pas beaucoup s'en soucier.  
 M<sup>r</sup>. Bernard est le marchand de la dite ville. Mais comme  
 tout l'immense est parti voyageant qui va en Russie par  
 par icy par Koenigsberg les villes sont si fatigués qu'il est  
 même étonnant qu'on vous reçoive avec un si obligeamment  
 qu'on le fait. Le meilleur faison à représenter est en  
 globe & globe alors se donnent tous les ordres de l'Printemps,  
 presque sans faison à pouvoir recevoir icy par rapport  
 aux glaces prématurées. J'ai été si heureusement recommandé  
 icy que arrivant dans l'époque par lettre j'ai fait des  
 affaires brillantes malgré une nouveauté. On espère  
 directement de M<sup>r</sup>. Rouz G<sup>r</sup> icy au Printemps ou il n'y a pas  
 que 2 ou 3 statments en change de la part de la dite ville  
 de la il faut toujours charger de suite dès les premiers  
 jours de l'été. Le marchand se adresse à l'abbé G<sup>r</sup> que en  
 cas que le froid fut déjà trop violent & la <sup>distillation</sup> se gèle  
 on peut les faire enlever en la dite ville jusqu'au Printemps  
 On peut vendre nos vins icy depuis 3. : 3.5 & 5.10 au  
 marchand, il ne faut pas s'avis d'aller voir les particuliers  
 sans cela les marchands vous contrediront tous leurs ordres.  
 Les livres se tiennent icy en florins sixers & Dittchea  
 le florin : 6 gros de Prusse. Les sixers font 26 gros de Prusse  
 ou 30 Dittcheas. on fait le ruzes de la facture en ce grand Daler  
 suite



ANEKS 7

FRAGMENTY KSIĄG KOMISYJNYCH CLICQUOT



1. VC, Livre de commission, sygn. 1 A 1F 098 D, automne 1804

N<sup>o</sup> 10

XX Braunig & Hickmann à Varsovie

Remis facture le 9 Mars 1809  
 Pavaotum  
 Eschenauer  
 Hindenwetter  
 Hammet  
 Steinweller

Printemps 1809. Par la voie ordinaire, par Danzig si il est possible, si non par Ulm & Vienne à l'adresse de Pierre Steinweller à Grasse. Payable à Mr Hartmann à son retour à Varsovie au cours du jour

certificat d'origine  
 Si cette première écos grise n'est pas bien servie cette fois ci, elle est gardée pour toujours, jamais ne faire traite sur elle  
 Il faut que les 50 bouteilles est 4 soient quelque chose d'extraordinaire;

B & H  
 x 43 100  
 x 44 100  
 x 45 100  
 x 46 100  
 x 47 100  
 x 48 100  
 40 100

600 bouteilles blanc m<sup>e</sup> fine 1800  
 50 , blanc m<sup>e</sup> (cote adress.) 200  
 50 , rosé m<sup>e</sup> des 29 m<sup>e</sup> de 3 150

N<sup>o</sup> 11 Remb<sup>t</sup> 126

2. VC, Livre de commision, sygn. 1 A 1 E 097, printemps 1809

## ANEKS 8

INWENTARZ WIN ANNY Z SANGUSZKÓW RADZIWIŁŁOWEJ  
1732 R.  
AGAD, AR XXVI, SYGN. 228

38  
47<sup>o</sup>  
5. Bezcza Takiegoz Wina - d.  
Karpiowska Ufnal iuz pocz  
na miec kwas  
Ze Bezczi Obiedwie Karpiowskie  
Sy Zroki Driewietnastego

8. Bezcza Wina Warszawskiego d.  
Ufnal bardzo Dobry Klarowny  
ieno Zebardzo mocny palocy

9. Bezcza Wina Suchyh Jagud d.  
teraz pod Numerum. od P. Gurskiego  
go Anielska more na dtuglygd  
dowane podobna do kaphi takieg  
stodka

10. Bezcza Wina Suchyh Jagud - d.  
Zlublina bardzo Wino dobre  
nie tak Stodkie iak gurskiego

40  
4. Antał Wina Starego Olyckiego Ufnal  
Octem Szmierdzi trzeba go przetoczij i najfj  
Lagier teraz pod #

9. Antał Wina Starego od Kijczca Smli  
Koniuzcego teraz pod # 9  
Ufnal mierny podleyszy od pieruzcego

12. Antał Wina Starego od Kijczca Smli  
Koniuzcego Ufnal bardzo Zty kwasny pod # 12

13. Antał Wina Starego Ufnal dobry j no  
Kwaskowaty teraz pod # 13

14. Antał Wina Takie Ufnal bardzo deli-  
katny j Stodkawy teraz pod # 14

15. Antał Wina Starego z Sukih Jagud od Kijczca  
Smli Kolyczyka teraz pod # 15  
Ufnal Pietonkowy przepyszny Stodki

3. Beeczka Wina Warszawskiego Szafranem  
Chaniebnie bardzo dobre ale na dufce Cho-  
wanie Od pieruzzyh pod #

Antał Wina Starego z Mira Stodkie dobre  
Jeno zema Trohe Obrzak. pod # 14

Antat Wina z Mira od J. O. X. Mei koniufego  
 Staryh win pod № - 13: - - - -  
 bardzo Stodkie y karkenne.

Antat Wina od Mei P. Młoddeckiego bardzo  
 dobre przeprzykowate ale bardzo Stodkie  
 przefym teraz pod № - 7. - - - -

Antat Wina od Mei P. Młoddeckiego  
 bardzo Stodkie y dobre dziewietnastego  
 roku ale się lepiej da pic niż wysze pod № 6.

3 Antat Wina od P. Młoddeckiego na długi  
 Chowanie bo bardzo dobre y bardzo Stodkie  
 jak Muszkatella pod № - 3 - - - -

4 Bečka Wina warszawskiego Stodkie y  
 kwasowate do przedkiego Larywania pamięć  
 że to wino przetoczyć na Lagier dobry żeby  
 ten kwas oddalić od niego. pod № - - - -

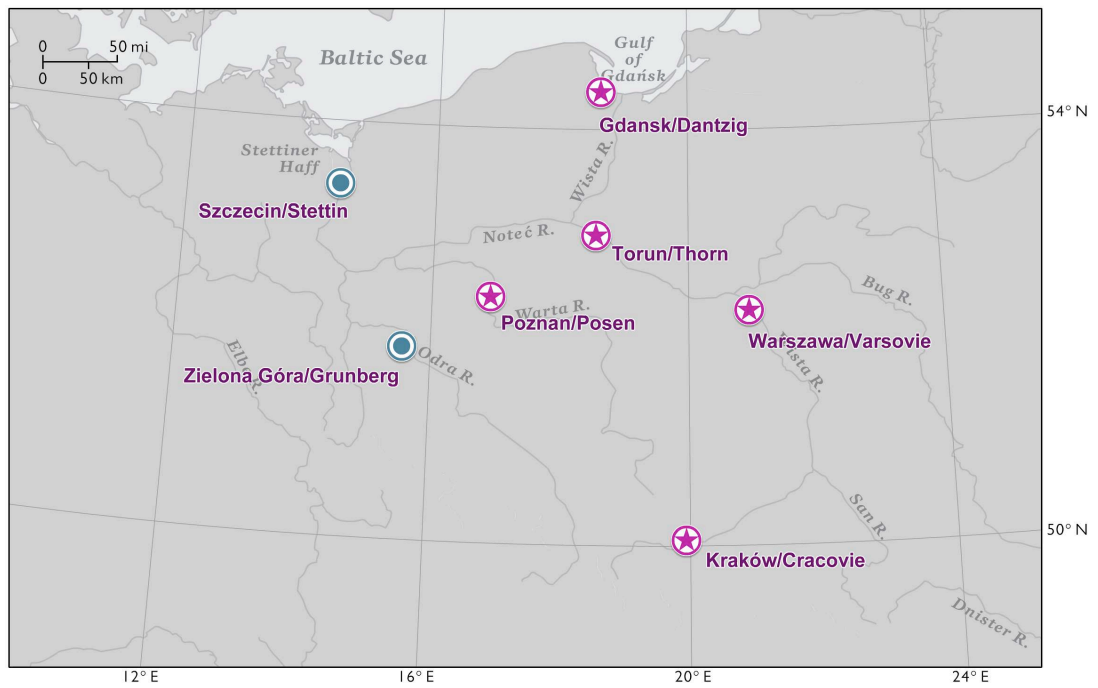


## ANEKS 9

## MAPY I ILUSTRACJE

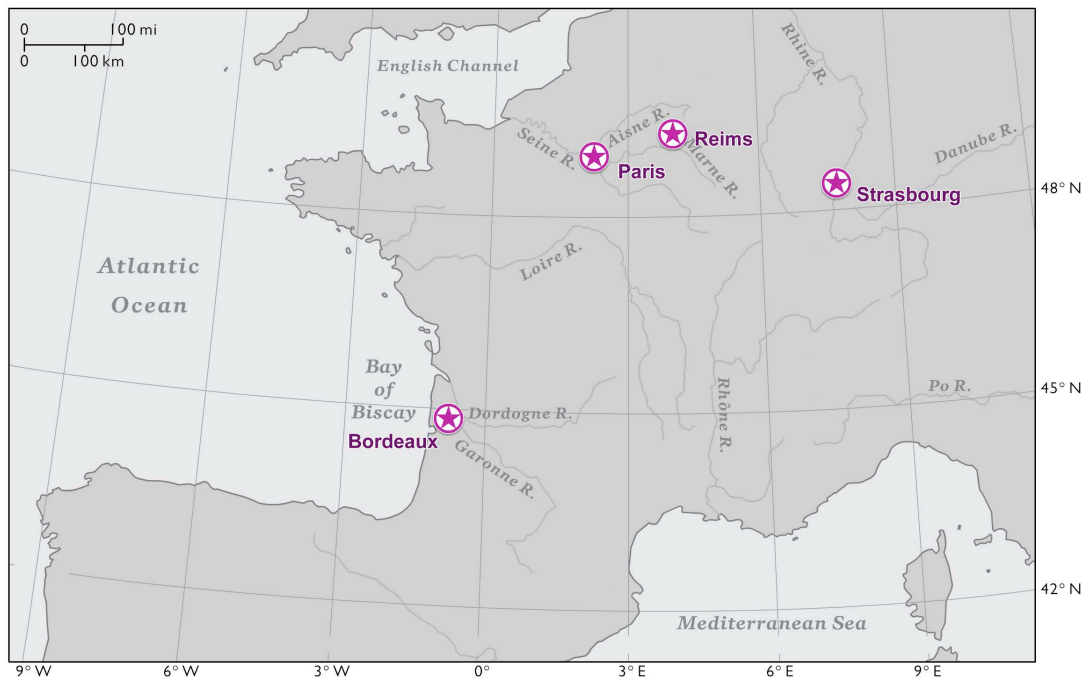


1. Polska 1772-1815 - mapa historyczna, wyd. A. Słowaczyński, Paryż 1844: źródło Wielkopolska Biblioteka Cyfrowa.

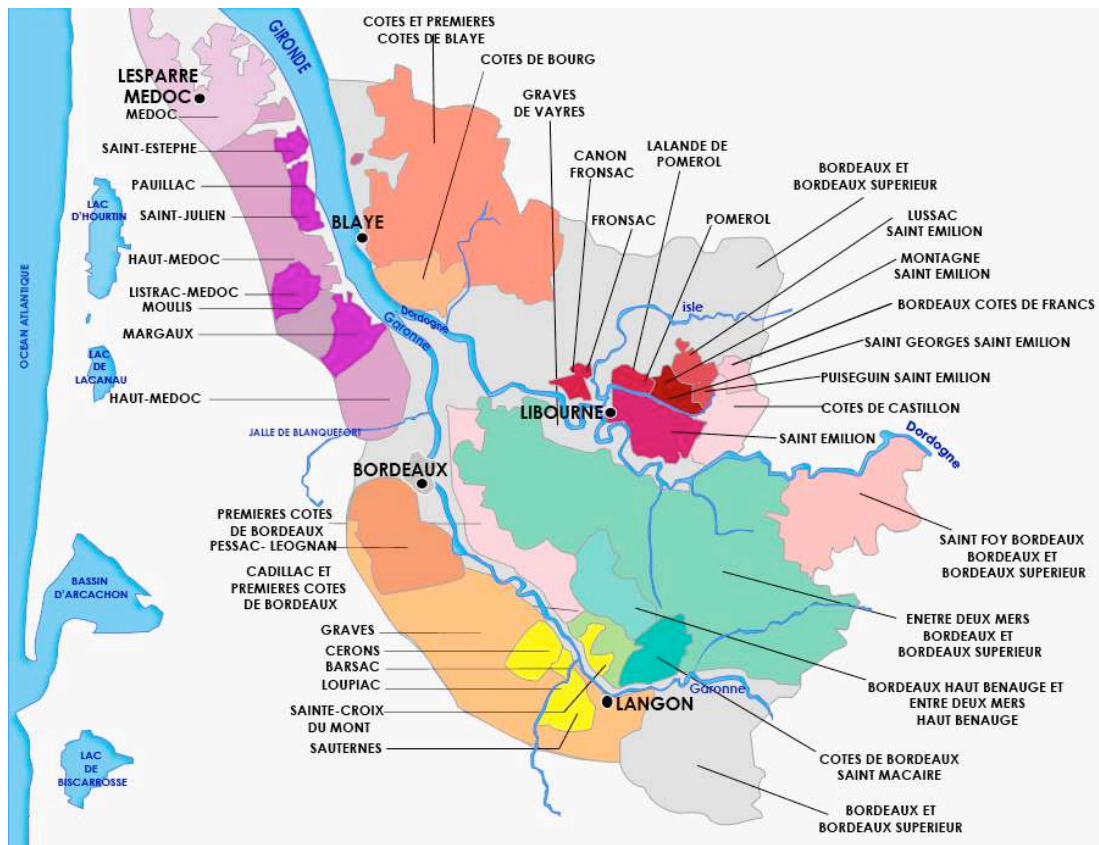


2. Najważniejsze miasta związane z handlem winem wymienione w pracy.





3. Najważniejsze miasta związane z handlem winem wymienione w pracy.



4. Aktualna mapa bordoskich winnic: źródło <http://www.vins-web.fr/>



5. Jean-François de Troy (1645-1730), „Le Déjeuner d'huîtres (1735). Musée Condé, Chantilly.



6. Nicolas Lancret (1690-1743), „Déjeuner de jambon” (1735). Musée Condé, Chantilly.





7. „Uczta w Jaworowe” według XIX-wiecznej grafiki (oryginał: Frans Geffels (1624–1694), „Das Festmahl in Lauer” (1684). Muzeum Narodowe we Wrocławiu)



8. Aleksander Orłowski (1777-1832), „Uczta u Radziwiłłów”, (?)



9. Léon Cogniet (1794-1880), „Veuve Clicquot” (ok. 1860-1832). Collection du Château de Brissac,