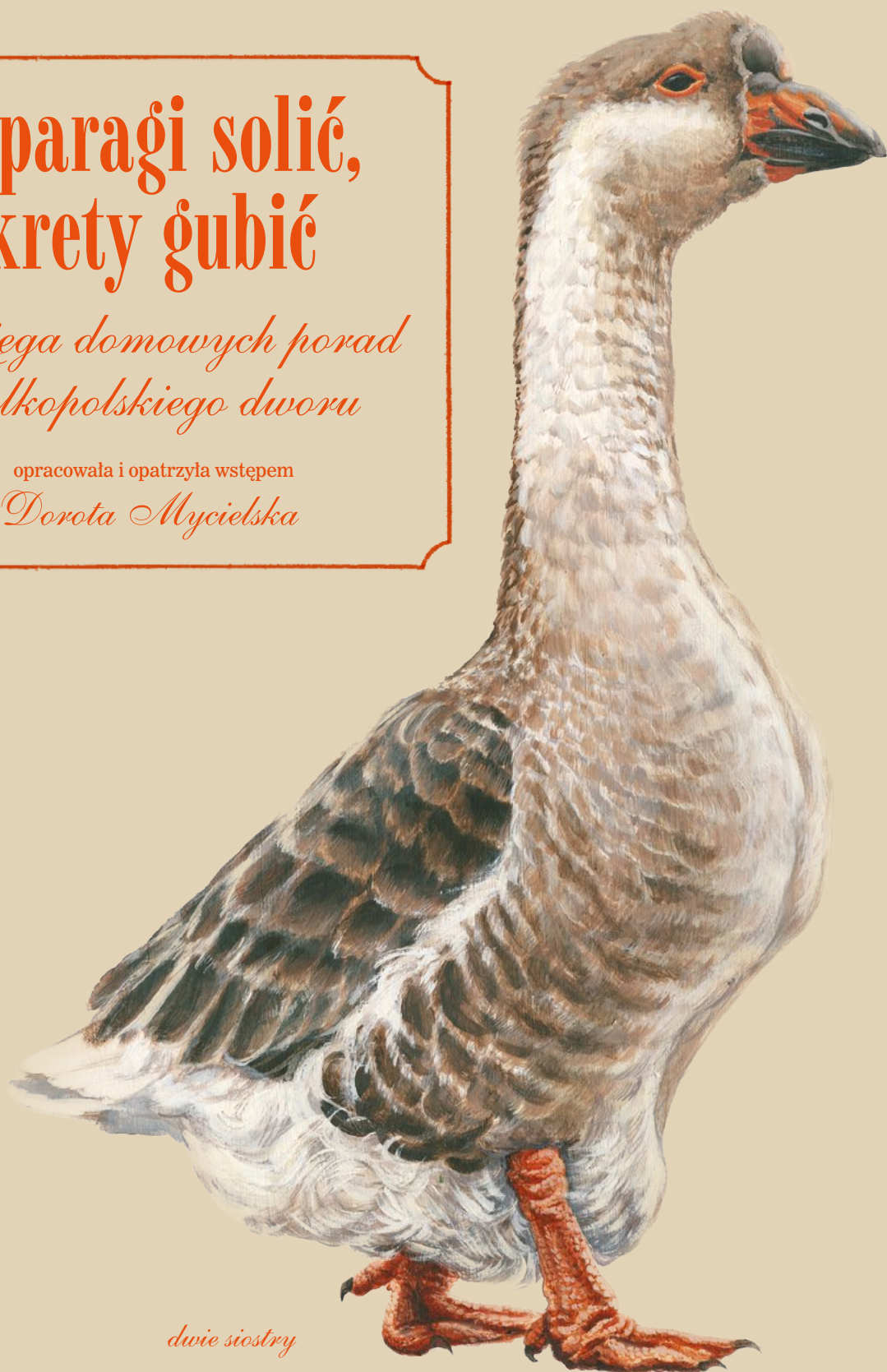


Szparagi solić, krety gubić

*Księga domowych porad
wielkopolskiego dworu*

opracowała i opatrzyła wstępem

Dorota Mycielska



dwie siostry



Fot. 24. Józefa z Lempickich Kajetanova Morawska

Szparagi solić, krety gubić

Księga domowych porad wielkopolskiego dworu

opracowała i opatrzyła wstępem

Dorota Mycielska

*ilustrowała
Helena Stiasny*

Wydawnictwo Dwie Siostry
Warszawa 2026



Fot. 25. Stary dwór w Jurkowie, rysunek z 1837 roku w albumie Eugenii Morawskiej z Kotowiecka

W Jurkowie

Zeszyt domowy, zwykły kajet, taki, jaki w domu znalazł się pod ręką, oprawny w czarny papier z wytłaczanym drobnym wzorkiem. Z czasem kolor okładki zszarzał, brzegi się wytarły. Nie zblakły natomiast rozpoczęte przed półtora wieku, gęsim piórem spisane notatki.

Do II wojny światowej w każdym zapewne dworze istniały podobne zeszyty z przepisami dotyczącymi rozmaitych dziedzin gospodarstwa kobiecego. Istniały, a może się jeszcze w jakichś rękach uchowały, tak jak ten. Najpewniej jednak zniszczały, bo ktoś by unosił z pożogi zeszyt z poradami, tak zupełnie nieprzystającymi do nowych czasów.

Zbiór przepisów domowych powstał w Wielkopolsce, w zaborze pruskim. Najwięcej recept wpisano do zeszytu w latach 60., 70. i 80. XIX wieku. Służył on gospodarstwu domowemu średnio zamożnego dworu Jurkowo w powiecie kościańskim.

Te zapiski, w przeciwieństwie do poradników i książek kucharskich wydawanych drukiem, miały familijny, kameralny charakter. Były związane z określonym domem i jego kręgiem rodzinnym. Powstawały bez żadnego planu, po prostu przy kolejnych okazjach i w miarę potrzeb dodawano nowe pozycje.

Przepisy kuchenne, recepty lekarskie, inne notatki dotyczące gospodarstwa zapisane są początkowo ręką Józefy, żony Kajetana Morawskiego, właściciela Jurkowa. Nie była Wielkopolanką, przyjechała z zamożnego, prowadzonego na wysokiej stopie pałacu w Plancie w Opatowskiem.

Krąg rodzinny

Kajetan przywiózł Józefę do Jurkowa w sierpniu 1841 roku. Powóz zajechał na miejsce o zmroku, młoda dziewczyna żywo wyskoczyła z niego i wbiegła do sieni. Chciała wreszcie zobaczyć dom, w którym miało potoczyć się jej dalsze życie (fot. 25). Od swego wesela w Plancie niecierpliwie czekała na tę chwilę. Myślała o niej podczas kilkutygodniowej podróży z mężem „do Księżstwa”, jak nazywano wtedy Poznańskie. Dlatego tak długiej, że trzeba było zbaczać z drogi, by złożyć wizyty licznyemu krewnym.

Swoje pierwsze wrażenia Józefa Morawska opisała po francusku w liście (fot. 7) do ojca, kasztelana Ludwika Łempickiego: „Znalazłam mój mały domek bardzo miły, czyściutki wewnątrz, zewnątrz skromniutki” i zaraz się pocieszyła, patrząc na zwieszające się ze ścian festony wina, że teraz są zielone, ale we wrześniu, kiedy *trés cher* Papa przybędzie w odwiedziny, przebarwią się na czerwono i to będzie o wiele ładniejsze. „I kiedy Papa przyjedzie, może już będzie wiadomo o spełnieniu mego tak głębokiego i tak gorącego pragnienia, by zostać matką [...]. Odkąd jestem u siebie – możliwe, że to wpływ mej kochanej Hedvige [siostry] – widzę się otoczoną małymi istotami”¹.

Dziewiętnastoletnia dziewczyna cieszyła się nową rolą żony, pani domu i przyszłej matki. Nie z naiwności. Jej ojciec Ludwik Łempicki był wdowcem, Józefa zaś trzecim z jego dwanaściorga dzieci (później druga żona urodzi mu jeszcze pięćoro) i najstarszą wtedy córką w domu. To ona po wyjściu za mąż starszej siostry Jadwigi próbowała w Plancie zastępować rodzeństwu zmarłą matkę.

Starania Kajetana Morawskiego o Józefę nie trwały długo, za to odbywały się w czystym stylu epoki romantycznej. Poznał ją przelotnie jako podlotka i nie zwrócił na nią uwagi. Dwa lata później widzimy go w Plancie wśród młodzieży zakochanej w domowych pannach. „Wieczór był letni, księżycowy, Dziadek nasz – pisze o kasztelanie Łempickim Konstancja, córka Józefy – lubił, gdy się młodzież kochała, i chętnie ją do tych uczuć nastrojał. Przez otwarte okna i drzwi wpływał do salonów czar nocy letniej, zwiększony jeszcze, gdy dziadek nasz wysunął się potajemnie i zza klombów ozwały się rzewne tony jego skrzypców, na których grał jak artysta... Parę dni zeszło jak sen złoty. Ojciec mój nie śmiał odezwać się jeszcze, ale się wciąż zdradzał. Przy wyjeździe strasznie był wzruszony, prosił matki naszej, by rano nazajutrz udać się do sąsiedniej wspaniałej ruiny zamku Krzysztopór po Ossolińskich i przeczytać tam napisane do niej i o niej wiersze. Poczem wręczył jej przepisaną własną ręką modlitwę, którą miał od księcia Jerzego Lubomirskiego, a którą Zygmunt Krasiński improwizował na zatoce neapolitańskiej. [...] Nazajutrz matka nasza użyła niemałej dyplomacji, aby się dostać do ruin Krzysztopór w Ujeździe. Nareszcie wtajemniczona i bardzo przychylna ojcu naszemu starsza siostra matki hr. Jadwiga Lubieniecka, pod pozorem obejrzenia jakiejś krowy dla swojego nowo narodzonego syna, udała się z nią do olbrzymich zwalisk, gdzie po długim szukaniu odnaleziono cel wycieczki, wiersz młodego Wielkopolanina”².

Kajetan, nie mając żyjących rodziców, uprosił swą ciotkę Różę Sobańską, by napisała do Ludwika Łempickiego list z prośbą o zgodę na staranie się o rękę jego córki. Oświadczył się Józefie zimą 1840 roku w Balicach, majątku Lubienieckich. Teraz mógł już bez przeszkód zasypywać narzeczoną wierszami, stanowiącymi polskie przerywniki w pisanych po francusku listach. Ślub odbył się w Plancie latem następnego roku.

Przed ślubem Kajetan musiał pomyśleć o przyszłej siedzibie, gdyż rodzinne Kotowiecko według działów rodzinnych objął starszy brat. Sprzyjało mu szczęście i niebawem mógł napisać do narzeczonej: „Wyobraź sobie, że mogłoby tak być, aby Staś Chłapowski, obejmując majątki po zmarłej matce, sprzedał mi Jurków. Prawdopodobieństwo tej sprawy przejmuje mnie najżywszą radością, zda mi się, że to chyba sen, bo wystaw sobie majątek, gdzie droga cnoty i miłosierdzia jasno wytknięta, gospodarstwo wzorowe, domek tylko lichy, ale z czasem i błogosła-

wieństwem Bożym moglibyśmy inny sobie postawić. Potem Oporów o 2 tylko mile, a Czerwona Wieś, gdzie mieszkają Chłapowscy, nie dalej, jak od Was do Ujazdu! Jedyna rzecz, która by mnie wstrzymać mogła, żeby Staś nie przesadził z delikatnością w tym interesie”³.

Jakże znamieną dla Kajetana jest ta ocena kupowanego majątku. Nie interesowała go żyzność gruntu, las, solidność budynków gospodarczych – najważniejsze były sąsiedztwa! Kierowanie się takimi zasadami sprawiło, że przez prawie sto lat trzy pokolenia Morawskich zmagaly się z nieurodzajną ziemią Jurkowa.

Młodej parze nie było zrazu łatwo zagospodarować się w swej siedzibie, do czego tak spieszno było Józefie. Wszyscy sąsiedzi chcieli codziennie mieć ich u siebie pod pozorem, że dom w Jurkowie jest jeszcze pusty i nieurządzony.

Kajetan Morawski wcześniej stracił rodziców. Otoczyli go opieką dwaj stryjowie, obydwa wybitni – generał Franciszek Morawski (fot. 4) z niedalekiej Luboni i referendarz Józef Morawski z Oporowa.

Generał łączył zawód wojskowego (a był m.in. ministrem wojny w czasie powstania listopadowego) z twórczością poetycką – pisał fraszki, znane szeroko bajki, poematy. W sławnym sporze klasyków z romantykami bronił tych ostatnich, choć sam należał do klasyków. Poważną, czasem wzniosłą atmosferę kręgu rodzinnego neutralizował kpiarskim humorem w stylu jeszcze osiemnastowiecznym.

Drugi stryj, Józef Morawski, także był pod względem zdolności, działania i prac pisarskich osobą niepospolitą. W Księstwie Warszawskim obracał się w świecie wielkiej polityki. W wieku dwudziestu pięciu lat został powołany na wysokie stanowisko referendarza Rady Stanu. Po Kongresie Wiedeńskim osiadł w Oporowie i oddał się pisarstwu. Skromny dwór oporowski, gdzie mieszkało szesnaścioro dzieci, był ośrodkiem życia rodzinnego i towarzyskiego, któremu patronowała całe swe długie życie referendarzowa Paula, córka Feliksa Łubieńskiego, wszechwładnego ministra sprawiedliwości w Księstwie Warszawskim.

Domem, na który obracały się z szacunkiem oczy wszystkich sąsiadów, była oddalona od Jurkowa o kilka kilometrów Turew Dezyderego Chłapowskiego (fot. 23). Generał, opromieniony legendą napoleońską, miał również swoją kartę w powstaniu listopadowym. Ale równe uznanie Wielkopolan budziły jego sukcesy gospodarcze osiągnięte dzięki nowatorskim metodom, jakie zastosował w rolnictwie. Swoją

osobowością i konsekwencją w realizacji wypracowanego przez siebie programu moralno-politycznego wywierał wielki wpływ na otoczenie. Z rodziną Kajetana wiązało go małżeństwo syna z wnuczką generała Franciszka Morawskiego.

Gdy Kajetanowie Morawscy urządzali się w Jurkowie, dwaj ich stryjowie byli już w sile wieku. Wycofali się z szerszej działalności, gospodarowali na roli i poświęcali się pisarstwu. Czynny był jeszcze tylko generał Chłapowski. Na pole służby publicznej, ograniczone z konieczności do zaboru pruskiego, wkraczało następne pokolenie – ich synów. Posłowali oni w parlamencie pruskim, zakładali stowarzyszenia gospodarcze, oddawali się działalności charytatywnej.

Między kilkunastoma sąsiadującymi majątkami Morawskich i Chłapowskich panował codziennie duży ruch. Zaprzęgano konie lub na nie wsiadano, by brać udział w każdym radosnym wydarzeniu lub pocieszać się w smutkach; by przywieźć książkę lub gazetę i podzielić się ostatnimi nowinami politycznymi. Referendarzowa z Oporowa pisała do Luboni do generała Franciszka Morawskiego: „Wiadomości, jakie być mogą, Kajus wyłowił w jednym dniu więcej niż my przez 9 tygodni i cały połów zabierze do Luboni”⁴. Przywożono dzieci, bawiono się razem. Pragnienie ciągłego kontaktu wynikało nie tylko z potrzeb rodzinnych i towarzyskich. Krąg rodzinny spajał dodatkowo wspólny sposób myślenia o sprawach publicznych.

Dwór i ogród w Jurkowie

Dwór jurkowski położony był nad rozlewiskami nieuregulowanej wówczas Obry. Najstarsza, osiemnastowieczna jego część była drewniana, po obydwu stronach sieni mieściły się po cztery pokoje, na poddaszu dwa pokoiki. Gdy przyjechała tu Józefa, dom okalały dwie niewielkie oficyny i liczne przybudówki. Konstancja pisze: „Bagna okryte zielonością i trzcina roiły się od ptactwa wodnego, wyprawiającego w dosłownym znaczeniu swe koncerty, [...] Do tego i żab rechotania, i szmery musze, i jęk żurawi, i świst kurek wodnych łączył się harmonijnie. Dom stary, lepiony, niekształtny, wznosił się nad samym wybrzeżem Obry, na przemian lśniącej wodą lub zarastającą moczary zielonością. Z okna można było nieledwie



Fot. 26. Stary dwór w Jurkowie, litografia, w: F. Chłapowski, *Życie i prace księdza Józefa Rogalińskiego*, Poznań 1902

skoczyć do wody. Skąd też wielka bywała wilgoć w pomieszkaniu. Pokojów, pokojów, sionek, kącików mnóstwo, pojąć nie było można, skąd się ich tyle bierze w tak pozornie małym domu. Zachwycający się zawsze malowniczością dworku jurkowskiego pan Roger Raczyński twierdził, że to jest »Kremlin szlachecki«. Rzeczywiście było coś cichego, poetycznego i uroczego w tym zakątku, gdzie rodzice nasi spędzili pierwszych lat kilkanaście swego pożycia. Dzikie wino osłaniało festonami nieregularności ścian, rozlicznych przystaw i przystawek. Przed domem dwie grządki pełne rezedy, groszków pachnących i kaprifolium, dalej trawnik, na nim lipa piastowska, pod którą przesiadywano podczas lata. Dąb z bocianem, wierzby niebotyczne. Na prawo sad i ogród warzywny, gumna, spichlerz i podwórze, na lewo tuż przy dworze ścieżka, mostek przerzucony na kanale i wysepka z cudowną kaplicą Nawiedzenia”⁵.

Kajetanowie Morawscy jeszcze przed ślubem nosili się z zamiarem budowy nowego domu, ale kochali stary dwór, dobrze czuli się w sąsiedztwie kapliczki na

wyspie postawionej na pamiątkę bitwy pod Wiedniem. Nie przywiązując żadnej wagi do zewnętrznych pozorów, nie spieszyli się z zaczynaniem budowy. Kajetan zbyt był zaabsorbowany działalnością publiczną, a Józefa przychodzącymi na świat dziećmi, by myśleć o jakichś zmianach.

Zdecydowało za nich jedno słotne lato 1854 roku, które odcisnęło się mocno w pamięci dzieci: „Pewnej pogodnej niedzieli, 20 sierpnia, nagle ujrzelśmy idącą zewsząd cichą, ale przerażającą ilością wodę. Nic nie zapowiadało klęski: ojciec nasz wyjechał był w sąsiedztwo, świąteczna cisza niedzielna panowała w powietrzu ozłoconym pogodnym słońcem. Wtem po południu podniósł się gwar i wrzawa nie do opisanania: włościanie rzucili się do ratowania ustawionych na polu snopków. Cicha, niema i spokojna fala płynęła coraz dalej i wyżej, unosząc kopy dojrzałego zboża, mosty, wszystkie przedmioty, jakie jej nurt unieść zdołał. Cała dolina, w której leży Jurków, aż po Krzywiń i Czerwoną Wieś, przedstawiała niebawem obraz jednego jeziora. My, dzieci, nie mogliśmy się nacieszyć postępami wody, która coraz to dalsze znaki i kamyki, przez nas ustawiane na dziedzińcu, porywała. Już woda szła przez stodoły, już niknęła wysepka Matki Boskiej i z wystającej z wody kaplicy wynoszono aparata, gdy biedny nasz ojciec powrócił. Nie zapomnę nigdy, z jakim wyrazem rozpaczycy usiadł w sieni, patrząc na niszczącą falę, która tam jego zbiory, a tu nawet i strzechę niszczyła. Nad wieczorem woda weszła do domu, dzieci wyniesiono na folwark, ku niezmiernemu uradowaniu całej gromadki. Przez noc całą rodzice, a zwłaszcza matka nasza, kierowali wynoszeniem sprzętów, pakowaniem rzeczy. Rano już łódką wyjeżdżano z bocznego skrzydła starego dworu, woda trzy dni w nim gościła, taką przenikając go wilgocią, że trudno było o powrocie myśleć. Pozbawioną dachu drużynę przyjął zawsze rodzicielski dom w Oporowie. Dwa miesiące spędziliśmy tam, aż się ślady zniszczenia zatrzeć dadzą. Ale niełatwe było to zadanie, bo dom stary, walący się, zaciekający z każdą slotą, ostateczną zdawał się grozić zagładą i nie mógł już długo rokować na przyszłość”⁶.

Moment na decyzję o budowie domu nie był dobry. Nie dość, że przepadły tego roku zbiory, to jeszcze skutki powodzi okazały się długotrwałe. Pola były zamulone, bydło padło od zarazy. Rzeka, raz wystąpiwszy z brzegów, nie trzymała się koryta i groziła zalewami, zmuszając mieszkańców dworu do nieustannej czujności.

Kajetanowi przysłała z pomocą pieniężną bezdzietna ciotka z Morawskich Ankwiczowa. Na wiosnę gospodarze jurkowscy z własnej woli zwieźli za darmo drzewo i cegłę. Dom postawiono w innym, wyższym miejscu (fot. 1). Był w guście Kajetana, to znaczy bez gustu i stylu. Bo Kajetanowi, jak pisze córka, „najprzód i przede wszystkim chodziło [o to], aby nowy dom nie miał pozoru pałacu. Nie był spokojnym, dopóki mu nie przedstawiono rysunku wiejskiego dworu o kształtach szaletu* wieśniaczego. Skromność jego lękała się wystawności”⁷. W grudniu 1856 roku wprowadzono się do nowego domu. Andrzej Edward Koźmian pisał do swej matki, zajechawszy do Jurkowa w tygodniu przeprowadzki: „[Kajetan Morawski] nowy dom, najwygodniejszy i najpraktyczniejszy, jaki w życiu widziałem, wystawił”⁸. Z tych samych powodów nie za bardzo dbano też o urządzenie wnętrza. W salonie długo jako jedyny mebel stał fortepian. Gospodarz „nie kwapił się z wewnętrzną ozdobą domu, nie dał skusić się rosnącemu w okolicy zbytkowi [...] Ściany nie rychło doczekały się obicia, stare meble płóciennymi obite zostały, niezmienione, podczas, gdy wszędzie już aksamity i złocenia nowe wypełniały pałace. Pod tym względem ojciec nasz z generałem Chłapowskim podobnym świecą przykładem, obydwaj zarówno unikali zbytku, próżności zewnętrznej i blichtru. Złote ich domów znaczenie nie potrzebowało pozłoty zewnętrznej”⁹.

Dwór stanął w szczerym polu i trzeba było pomyśleć o założeniu parku i ogrodu. Tę sprawę wzięła w swoje ręce Józefa. Zamiłowanie do kwiatów i drzew wyniosła z domu. Z Planty przywiozła sadzonki i cebulki roślin i w listopadzie, w pierwszym roku pobytu w Jurkowie, doniosła ojcu: „Moje kwiatki, które tak lubię, wyglądały, jakby chciały uschnąć, inne ledwie żyły, ale od kilku dni poprawiły się i wypuściły pączki i liście. Wszystkie moje hiacynty przyjęły się”¹⁰. Właśnie ojciec, kasztelan Łempicki, doradzał jej w sprawie drzew i kwiatów. „Ileż tych drzew posadziła, ile klombów sama utrzymywała, pieląc i oczyszczając z chwastów. Nie zapomnimy jej wytrwałości w utrzymywaniu żywych płotków, które nawiązywała, dosadzała i utrzymywała z zapalem i osobistym trudem”¹¹ – wspominała jej córka. Niektóre z drzew sadzonych przez Józefę na pewno dotąd jeszcze rosną w zaniedbanym parku w Jurkowie.

* Szalet – tu: dom w stylu szwajcarskim.

Nota wydawnicza

Rękopis zeszytu domowego z Jurkowa jest własnością prywatną. Należał do Zofii Slaskiej (1928–2020) i Ewy Slaskiej (1950–2005), prawnuczki i praprawnuczki Kajetana Morawskiego i Józefy z Łempickich Morawskiej. To one, wspólnie z Dorotą Mycielską (1939–2007), również prawnuczka Kajetana i Józefy, zainicjowały jego wydanie. Obecny właściciel rękopisu jest Marek Slaski, brat Ewy Slaskiej.

Tekst zeszytu przygotowała do wydania Dorota Mycielska. Napisany przez nią obszerny wstęp do książki, przedstawiający życie rodziny Morawskich w Jurkowie, powstał dzięki listom i pamiętnikom z archiwum rodzinnego, którym się opiekowała. Po jej śmierci w 2007 roku prace nad prawie gotową książką zostały zawieszono, a efektem ich wznowienia po latach jest niniejsze wydanie.

Rękopis liczy 185 stron nienumerowanych i pewną liczbę luźnych kartek. Kolejne notatki w zeszycie są numerowane, choć nie zawsze konsekwentnie. Nie ingerowaliśmy w ten układ.

Zapiski sporządzono różnymi charakterami pisma. Czasami okazywały się trudne do odczytania. Takie fragmenty opatrzyliśmy odpowiednią adnotacją. Niekiedy ze względu na nieczytelność kluczowego słowa trudno było odtworzyć sens całego zdania.

Pisownia została zmodernizowana zgodnie z zasadami obowiązującymi obecnie, zwłaszcza jeżeli chodzi o małe i duże litery. Uwspółcześiliśmy też interpunkcję.

Dla większej czytelności tekstu zbyt długie zdania podzieliliśmy niekiedy na krótsze. Utrzymaliśmy natomiast dziewiętnastowieczną pisownię wyrazów takich jak: „gorzki”, „syrki”, „massa”, „marmulada” lub „marmelada”, „rodzenki”, „galarepa”. Stosowane przez autorki oznaczenie metrologiczne funta zamieniliśmy na pełną nazwę tej jednostki miary.

Zawarte w zeszycie notatki nie były konsekwentne – stąd różne zapisy liczb (słowne, liczbowe i słowno-liczbowe), stosowanie zarówno skrótów, jak i pełnych form wyrazów, a także wahania pisowni (na przykład „massa” i „masa”). Często nawet w jednym zdaniu przeplatają się formy bezokolicznikowe i bezpośrednie zwroty do adresata („8 żółtek utłuc dobrze i przez sito przetrzyj”). Postanowiliśmy jednak zachować tę niekonsekwencję. Wynika ona bowiem z charakteru zapisków – sporządzanych naprędce, na użytek domowy – i dobrze z nim współgra.

Pragniemy podziękować panu Markowi Slaskiemu za udostępnienie rękopisu do prac wydawniczych, pani Marii Deskur za pomoc w odczytaniu przepisów w języku francuskim i angielskim, panu Janowi Olizarowi za zweryfikowanie łacińskich nazw drzew i krzewów ozdobnych i podanie ich polskich odpowiedników oraz panu Andrzejowi Rusinowskiemu za sprawdzenie łacińskich terminów w receptach lekarskich i związane z nimi uwagi.



Okładka i pierwsze strony zeszytu z Jurkowa

N^o 1. Sukkariski. Liniowy olej gotować, kiedy suchej w kawalkach
na małe, utłuć i do gotującego się oleju wsypać. Muszai dobrze aż twardo
dy się zrobi, potem tłuć aż będzie miękki. X

N^o 2. Imareniu sioy. 1 lb Rózy obranej, lakie 1 kwatarka wody, i jedna kwatarka
wina białego francuskiego; jak się na ogniu zaczęło gotować mieć 2 lb
niealkiego cukru; mieszając kopużką, powoli cukrem przesypać
aż wszystek cukier wjedzie. Imareniu poty ai syropu ciągnąć się będzie
waława gorąca w stopi rozgrzana żeby syropu dobrzeabrał listki
i umieścić się w zimie.

N^o 3. Sok rózanowy. Le same proporcye wina, wody i sioy. Kiedy się cukier
wsypie procedurę dobrze wygotować aby listki rózanowi, potem
Imareniu do syropu.

N^o 4. Galaseta z jabłkami. Jabłka, ich miarę sioy (szereńki albo
kaktus) opłukać, pokrójć na ćwiartki, rozcisnąć w ręku, i
złowić z 2 łupkami i pestkami wtłoczyć w sadło, do większej
potłoczonej sadła małej wody, następnie kłótkę gotować. Jak tyłko
zaczyna się jabłka mięknąć na desce słotyć i nie nie
przebrać, co sąsno sićknie na serwie klasować, następnie
warzyć tuteż sok. Na 6 lb funtów soku 3 lb cukru, jeśli jabłka
słodkie to soku więcej być można na tą samą ilość cukru.
Cukier prosalony wtłoczyć, na węgla i wielkim ogniu, mieszając
aż serwa sumować dobrze aby galaseta klasowa była.
Gdy się ciągnąć zaczęła widać na tyłku; jeśli kłótkę na
zimie to skromnie galaseta i gotować, trzeba wstąpić w stożki.

№ 5.

Pain de gibier

Wziąć zająca do rądzła, włożyć trochę słoniny koczanej
 odtąd, kieliszek bobkowycy, trąstki lub jęczmienia i
 dobre zglaszaj, parując włożyć wątrobkę ułtwa
 aby się z zającem dobrze zglasowała, ostudzić
 a potem utrzeć na tarce i w mardriercie
 ubić na masę bulionu dobrego zmuszaj
 zglaszaj od zająca, i do tej masy dodać
 aby był smak dobry, solić bulion tartą
 perłową przez sito, i włożyć do rądzła włożyć
 bulionem powiemu bydra wylany - ostudzić i
 na talerz wylać, galareta trochę po bokach
 obłożyć.

№ 6

Makarony

Do 1 lb. Migdatów dodać 1 lb. cukru
 2-20 gorzkich migdatów dodać migdaty
 opary obraci i skorek wycięte dobrze
 w serwicii żeby były suche i w mardriercie

utrzeć cukier dodać do Migdatów i rądzła
 utrzeć, 4te wrznię cukru zostawić w kawałkach
 utrzeć na tarce. Do cukru z migdatami
 utłuszonego dodać białek od jajek tyle
 żeby nie było nadto rądzła w taki sposób
 poręczyć i jeszcze poręczyć z temi białkami
 w mardriercie jak ta masa już jest
 zrobiona to w rądzła stygnąć cukrem kula
 i dać formę jaką się podoba i ułtwa
 dać na papier i na blasze do bardzo
 wolnego pieca. Bliźko nie ułtadać bo
 się to rozrasta w piecu.

№ 7

Amyrkowe Tatarskie

Cwierć lb. cukru, Cwierć lb. maki per-
 lowej, dwa jaja białka i białka wpuszczone
 przez rubin, Amyrku nieprzetruszonego
 rozpuścić podług proporcji - kopystką dobrze



Jednostki masy i pojemności

W drugiej połowie XIX wieku na ziemiach polskich panował złożony system miar. Obok urzędowo obowiązujących, różnych w każdym z trzech zaborów, istniały używane zwyczajowo miary przedzobiorowe czy bazujące na nich tak zwane miary nowopolskie wprowadzone w Królestwie Polskim*. Powstaje zatem pytanie: jakich jednostek masy i pojemności używano w Jurkowie?

Wydaje się, na podstawie lektury zapisów i eksperymentów z przepisami, że przy zapiskach w zeszycie trzymano się „starej miary”, czyli tej z okresu Królestwa. Stąd na przykład najczęściej używany funt odpowiada 40,5 dag, a nie jak w wypadku funta pruskiego – 50 dag.

korzec – 128 litrów

garniec – 4 litry

kwarta – 1 litr

kwaterka – 0,25 litra

funt – 40,5 dag

łut – 1,3 dag

uncja – 2,5 dag

Pozostałe jednostki miar, występujące w tekście sporadycznie, objaśnione zostały w przypisach.

* Miary te obowiązywały w Królestwie Polskim w latach 1819–1849, następnie zastąpiono je miarami rosyjskimi. W praktyce stosowano je jednak również później.

N^o 1

Kit szklarski

Lniany olej gotować, kredy suchej w kawałkach na mąkę utłuc i do gotującego się oleju wsypać. Mieszać dobrze, aż twardy się zrobi, potem tłuc, aż będzie miękki*.

N^o 2

Smażenie róży

1 funt róży obranej zalać 1 kwaterką wody i 1 kwaterką wina białego francuskiego, jak się na ogniu zacznie gotować, wrzucić 2 funty miłkiego cukru, mieszając kopystką, powoli cukier przesypywać, aż wszystek cukier wyjdzie. Smażyć póty, aż syrop ciągnąć się będzie. Nalewać gorące w słoje rozgrzane, żeby syrop dobrze zabrał listki i zmieszał się z nimi.

N^o 3

Sok różanny

Te same proporcje wina, wody i róży. Nim się cukier wsypie, przecedzić dobrze, wygotowawszy listki różanne, potem smażyć do syropu.

N^o 4

Galareta z jabłek

Jabłka, ile możności soczyste (szczecinki lub kalwile), opłukać, pokrajać na ćwiartki, robaczywe wyrzucać. Zdrowe zaś z łupinami i pestkami włożyć w rondel, do większej połowy rondla nalać wody, następnie krótko gotować. Jak tylko zaczynają jabłka mięknąć, na durszlak wylać i nic nie przecierać, co samo ścieknie,

* Podkreślenia za rękopisem.



N^o 7

Anyżkowe paluszki

Ćwierć funta cukru, ćwierć funta mąki przedniej, dwa jaja, żółtka i białka wpuścić bez ubijania, anyżku nie przetłuczonego wsypać podług proporcji, kopystką dobrze rozmieszać i na blasze ułożyć w formy, jakie się podoba, i w wolny piec, wolniejszy jak na bułki. Chcąc mieć lukrowane – to się walcuje w ręku w cukrze miałkim, a chcąc mieć zwyczajne – to się w mące kula przed wsadzeniem w piec. Chcąc mieć anyżkowe ciastka okrągłe i płaskie, takie jak w cukierniach – to się tak samo robi ta masa, tylko z tą różnicą, żeby była wolniejsza, to jest dodać z pół jajka, robiąc po pół ćwierci funta, lub całe po pół. Potem te ciasto w ręku się walcuje, tylko łyżką się układa na blasze i to w piecu samo się rozrośnie i ulukruje.

N^o 8

Massa z róży

Wziąć róży jeżeli może być cukrowej, bo najlepiej pachnie, obrać jak najczyściej z żółtych końców. Trzeba, żeby nie była róża bardzo rozwinięta, tylko pączki, i nie po deszczu rwać ją. Odważyć i dwa tyle cukru miałko utłuczonego i przesianego przesypać i utłuc w młynku, byle nie żelaznym, tak na masę i w słoju w suchym miejscu schować.

N^o 9

*Sposób robienia śliwek węgierek na wzór tych,
które z Francji w pudełkach przysyłają*

Biorą się śliwki węgierki dojrzałe, ale twarde i z farbą. Wybierają się pestki ostrożnie, żeby nie bardzo kaleczyć śliwek. Do kopy, czyli 60 śliwek, półtora funta cukru, nalać w niego cztery szklanki wody czystej, zagotować na lekki syrop i gorącym tym syropem nalać śliwki. 2-go dnia odlać syrop, śliwki zostawić, znowu ten syrop trochę mocniej zagotowawszy, nalać na śliwki.



N^o 74

*Drożdże domowe
Przepis z Kurozwęk*

Garść chmielu gotuje się w jednej kwarcie wody przez dwie godziny. Do płynu tego scedzonego i wystudzonego daje się kawałek ciasta z ostatniego pieczenia wielkości włoskiego orzecha, 2 łyżki mialkiego cukru, mniej więcej dwie łyżki mąki, trochę imbiru i gałki. To wszystko, rozmieszawszy dobrze, zostawia się w ciepłym miejscu 6 do 8 godzin.

Taka proporcja służy do 3 lub 4 garcy mąki żytniej.

N^o 75

*Recette pour les Confitures donnée par les jeunes Mildares
à Léopol 1867
Sorbet de citrons*

On prend 4 livres de sucre et deux d'eau et on les met ensemble sur le feu – on mêle avec une cuillère le sucre, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ensuite on le prend et on le passe dans un linge très fin. La grandeur de la casserole doit répondre à la quantité du sucre. On le met sur le feu, mais le feu ne doit pas être très ardent et on le laisse bouillir. Ensuite on en prend un peu sur une petite cuillère et l'on y met de l'eau. Si on voit qu'une petite boule se forme, alors on presse le jus d'un citron et on le met dans la casserole. Ensuite on mêle ce jus avec la cuillère. Puis on prend une seconde fois dans la cuillère pour essayer encore de voir si la boule se forme. Après on prend la casserole de sur le feu et on la pose sur une pierre dans un endroit où il fait un peu froid, mais il faut prendre garde que la casserole ne penche pas plus d'un côté que de l'autre, et quand le sorbet est un peu froid alors on prend un bâton rond et on tourne le sorbet toujours dans la même direction jusqu'à ce qu'on voie que la confiture est formée, puis on la met dans un pot.





Po wyjęciu z formy przełożyć następującą masą kremową: ½ funta masła nie solonego wiercić na pianę, dodać cukru, wanilii i 2 żółtka przy końcu. Kto chce, można dodać kakao lub czekolady. Ulukrować cały i przybrać konfiturami, boki obsypać okruchami kruchych ciastek lub utartym sucharkiem.

Obwarzanki ukraińskie

Mąki kwart dwie, jaj całych osiem, mleka łyżek osiem, cukru łyżek osiem, masła jak dwa orzechy włoskie.

Miesić to wszystko razem dosyć długo. Wyrabiać obwarzanki, puszczać na ukrop. Gdy się zagotują, kłaść na blachy i piec w piecu.

Klomb liściowy podług Papy zdania

3 flance konopi (*Cannabis*)

3 flance *Ricinus*

5 *Canna glanea* (paciorecznik)

5 *Zea japonica* (kukurydza japońska)

Caladium

Canna cudeia

Hemerocallis flava gęsto

Hemerocallis alba

Bukszpan

Klomb rogaliński

śliczne, wielkie konopie amerykańskie

mays amerykańska (kukurydza)

Canna discolor

Perilla japonica

Spis treści

Mapa okolic Jurkowa • 28

Drzewo genealogiczne rodziny Morawskich • 30

W Jurkowie • 34

Nota wydawnicza • 74

Jednostki miar • 85

Zeszyt domowy • 87

© Copyright for the text by Maria Środoń, Maciej Mycielski, Krzysztof Mycielski, Jerzy Mycielski, 2025

© Copyright for the illustrations by Helena Stiasny, 2025

© Copyright for this edition by Wydawnictwo Dwie Siostry, 2025

Jeśli nie zaznaczono inaczej, wykorzystane w książce zdjęcia i dokumenty pochodzą z archiwum rodzinnego.

ISBN 978-83-8150-785-1

Wydanie II

wydawnictwodwiesiostry.pl

opracowanie i wstęp: Dorota Mycielska

ilustracje, opracowanie graficzne i projekt okładki: Helena Stiasny

przeład fragmentów w językach francuskim i angielskim: Maria Deskur

redakcja: Anna Mirkowska, Dominika Cieśla-Szymańska, Hanna Faryna-Paszkiwicz

korekta: Tomasz Chlewiński

skład i przygotowanie do druku: Ewa Stiasny, Piotr Baldyga

druk: Perfekt S.A.

Wydawnictwo Dwie Siostry sp. z o.o.

ul. Stefana Jaracza 2

00-378 Warszawa

Biblioteki, szkoły, przedszkola, księgarnie i inne instytucje zainteresowane ofertą specjalną zachęcamy do kontaktu z działem handlowym (marketing@wydawnictwodwiesiostry.pl, +48 577 888 278).

Ocalony z dziejowych burz autentyczny zbiór domowych przepisów i porad z XIX-wiecznego ziemiańskiego dworu.
Smakowita porcja wiedzy, a zarazem pełne uroku świadectwo dawnego życia codziennego.

●
Jak przyrządzić suflet, lemoniadę albo wyborny pasztet?

Jak prać jedwabne suknie, a jak flanelę?

Jak skomponować piękny klomb, co poradzić na myszy w inspektach
i jaki jest najlepszy przepis na czernidło do butów?

●
Zeszyt domowych porad dworu w Jurkowie wypełniał się przez dziesięciolecia. Wielkopolanka Józefa z Łempickich Morawska, a potem kolejne kobiety z jej rodziny zapisywały w nim przepisy na konfitury, nalewki, ciasta i najróżniejsze inne przysmaki.

A także wypróbowane sposoby na to, jak tuczyć drób, uprawiać szparagi i leczyć cholera.

●
Stworzony w ten sposób poradnik gospodarstwa domowego urzeka staroświeckim stylem, intryguje pomysłowością i różnorodnością przepisów. Uzupełniony o wstęp wprowadzający w realia epoki, a także malarskie ilustracje oraz zdjęcia i listy z archiwum rodzinnego, niczym wehikuł czasu pozwala zanurzyć się w atmosferę tętniącego życiem wielkopolskiego dworu.

wydawnictwodwiesiostry.pl

ISBN 978-83-8150-785-1



9 788381 507851 >