

INSTYTUT HISTORII
POLSKIEJ AKADEMII NAUK

ANDRZEJ WYCZAŃSKI

STUDIA NAD KONSUMPCJĄ ŻYWNOSCI
W POLSCE
W XVI I PIERWSZEJ POŁOWIE XVII W.

W A R S Z A W A 1969
PAŃSTWOWE WYDAWNICTWO NAUKOWE

STUDIA NAD KONSUMPCJĄ ŻYWNOŚCI W POLSCE
W XVI I PIERWSZEJ POŁOWIE XVII W.

INSTYTUT HISTORII
POLSKIEJ AKADEMII NAUK

ANDRZEJ WYCZAŃSKI

STUDIA NAD KONSUMPCJĄ ŻYWNOŚCI
W POLSCE
W XVI I PIERWSZEJ POŁOWIE XVII W.

W A R S Z A W A 1969
PAŃSTWOWE WYDAWNICTWO NAUKOWE

Państwowe Wydawnictwo Naukowe
Oddział w Łodzi 1969

Wydanie I. Nakład 310 + 90 egz. Ark. wyd. 17,75. Ark. druk. 14,00 + 2 wklejki.
Papier druk. sat. ki. V. Oddano do składania w październiku 1968 r. Podpisano
do druku w marcu 1969 r. Druk ukończono w marcu 1969 r. Zam. nr 1223/ko
P-8 Cena zł 53 —

Zakłady Graficzne PZWS Łódź, ul. Kominiarska 1

ERRATA

Na str. 219 między wierszami 16 a 17 powinno być:

Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Poznaniu:

Miasto Poznań nr 1351–1371, 1373–1375, 1377–1399,
1403–1422, 1433–1475.

A. Wyczański, Studia nad konsumpcją...

Państwowe Wydawnictwo Naukowe
Oddział w Łodzi 1969

Wydanie I. Nakład 310 + 90 egz. Ark. wyd. 17,75. Ark. druk. 14,00 + 2 wklejki.
Papier druk. sat. ki. V. Oddano do składania w październiku 1968 r. Podpisano
do druku w marcu 1969 r. Druk ukończono w marcu 1969 r. Zam. nr 1223/ko
P-8 Cena zł 53.—

Zakłady Graficzne PZWS Łódź, ul. Kominiarska 1

WSTĘP

Konsumpcja żywności w dawnych wiekach stanowi podstawowy problem dawnej gospodarki i dawnego społeczeństwa. Żywność była głównym regulatorem rozwoju społecznego i gospodarczego, jej wystarczająca ilość i jakość decydowały o rozwoju ludności i o jej pracy, brak żywności hamował nie tylko wzrost demograficzny, ale zatrzymywał gospodarkę, dziesiątkował ludność uboższą, powodował migracje, wojny, powstania. Nie chodzi nam tu zresztą o tak szeroki zakres powiązań, lecz o stwierdzenie, że dawne społeczeństwo, odmiennie niż w XX w. w krajach cywilizowanych, bliskie było groźby głodu i ogromna większość jego codziennej pracy i wysiłku szła na zapewnienie sobie podstawowych warunków życia, przede wszystkim żywności, której stale mogło zabraknąć.

Okres, który nas interesuje, nie jest epoką tak prymitywnej walki o byt, o przeżycie — wyższy poziom zbiorów, istnienie wymiany w skali regionalnej, krajowej, nawet międzynarodowej łagodziły skutki nieurodzajów, zamieniały lokalne głody na drożyznę, która również godziła głównie w najuboższych. Nasuwa się przy tym jednak szereg pytań. Po pierwsze, jaki był poziom ówczesnego spożycia — czy wystarczający, by społeczeństwo mogło żyć, pracować, rozwijać się? Jaka była stabilność tego poziomu — czy byle nieurodzaj, tak częsty przy niewysokim poziomie techniki rolnej, mógł tę stabilność w poważniejszy sposób naruszyć? Jaki był rozdział żywności — jej ilość, jakość w ramach istniejącej hierarchii społecznej i czy hierarchia ta znajdowała odbicie w zróżnicowaniu konsumpcji żywności? Można też pytać jakie były regionalne różnice spożycia, w jakim stopniu zależały od produkcji i wymiany, w jakiej mierze ją wywoływały? Wreszcie zastanawiać się można jak wyglądały koszty wyżywienia w zależności od ilości, jakości, hierarchii społecznej i miejsca pobytu konsumenta, jak one zmieniały się w zależności od cen i jak te ostatnie wpływały na rozmiary i jakość konsumpcji?

Rejestr pytań można by jeszcze przedłużyć. Chodzi nam tu jednak nie o pełny wykaz pytań, które stają przed historykiem, gdy przystępuje do badań nad konsumpcją żywności w dawnej Polsce. Praca ma charakter gospodarczy, z ukazaniem społecznych aspektów konsumpcji wówczas, kiedy wyraźniej można je uchwycić. Nie jest to natomiast praca dotycząca obyczajów konsumpcyjnych ani sztuki kulinarnej. Interesujące nas problemy mieszczą się w koncepcji typowego Wyżywienia pewnych grup społecznych, terytorialnych, czy pewnych przekrojów

chronologicznych, nie zaś wypadków indywidualnych, nawet najbardziej barwnych w opisie i frapujących ówczesnych ludzi. Uczty i bankiety, wymyślne potrawy, kosztowne trunki, wystawność i towarzyski aspekt konsumpcji pozostawiamy innym historykom. Im więcej podziwu wywołała i opisów pozostawiła taka czy inna biesiada, tym mniej nas interesuje jako wydarzenie nietypowe i dlatego wzbudzające wówczas specjalne zainteresowanie. Dlatego np. nie będziemy wykorzystywać materiałów i pracy A. Karbowiaka na temat obiadów profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego¹, gdyż były to uroczyste, doroczne, fundacyjne obiady, długo przygotowywane i długo wspomniane, i opisy te nie mówią nam nic o tym, co ci ludzie sami jadali na co dzień. Jeżeli taka relacja o czymś w ogóle mówi, to raczej o społecznym prestiżu pewnych typów potraw, o tym co ludzie chcieliby jeść, co najbardziej cenili, ale niekoniecznie, co naprawdę jedli.

W związku z tym trzeba wyjaśnić drugą podstawową cechę tej pracy. By uniknąć nietypowości w zasadzie nie tylko nie interesuje się ona kuchnią morską, ale w ogóle omija źródła literackie i opisowe, mówiące o konsumpcji. Opowiadają one zazwyczaj o tym co u ludzi ówczesnych autorów bardziej uderzało czy pociągało, a niekoniecznie o realiach. Wprawdzie zjawisko istnienia pewnych potraw czy produktów i ich atrakcyjności dałoby się ze źródeł tych wyczytać, ale to już było robione², nie można natomiast wyprowadzić z nich żadnych danych ilościowych. Dane te są zaś dla nas ważne i to podwójnie — bez elementów ilościowych trudno w ogóle mówić o badaniach gospodarczych; co więcej, właśnie przy pomocy elementów ilościowych można weryfikować dane, oceniać ich ścisłość, realność i typowość. A bez utrzymania zasady ilościowego ujmowania zjawisk i ich elementów, cała koncepcja niniejszej pracy nie byłaby do zrealizowania.

Praca ta ma na celu nie tylko doprowadzenie do konkretnych ustaleń na temat konsumpcji żywności w Polsce w XVI w. i pierwszej połowie XVII w. Chodzi w niej o coś więcej — o nowe podejście do poznania i rekonstrukcji obrazu dawnej gospodarki. Gospodarkę bowiem można badać z różnych stron — od strony produkcji, wymiany i konsumpcji. Produkcję rolną wraz z hodowlą badamy od dawna, podobnie produkcję rzemieślniczą, czy górniczą. Badamy też wymianę.

Prace dotychczasowe mają jednak charakter mniej lub więcej przypadkowych, węższych lub szerszych sondaży. Między monografią gospodarczą dóbr a obrazem całościowym gospodarki kraju w tym okresie istnieje tak duży przeskok, że wszelkie uogólnienia, szczególnie ilościowe są co najmniej ryzykowne. A jak przy tym uogólniać, nawet mając do dyspozycji szereg wzorowych monografii

¹ A. Karbowiak, *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków 1900.

² A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce XVI w.*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 8, 1960,

dóbr w tej samej epoce, ich wnioski i ustalenia, jeśli niemal z reguły będą one dotyczyły gospodarki folwarcznej a nie chłopskiej, choć ta ostatnia, przynajmniej liczbowo, wówczas przeważała. Równie trudno uogólniać dane dotyczące produkcji rzemieślniczej, skoro możemy poznać tylko jej fragmenty, i to rozproszone w czasie i przestrzeni. To samo dotyczy wymiany. Nawet najbardziej ujednolicony element ówczesnej gospodarki jakim były, przy podobnej technice i organizacji produkcji, plony, wzbudza coraz więcej wątpliwości, skoro są nam znane właściwie w jednostronnym i nie wiadomo jak wykrzywionym zwierciadle folwarcznej gospodarki.

Tymczasem konsumpcja wydaje się podlegać kryteriom bardziej ustabilizowanym. Istnieje, i chyba można je odnosić wstecz, pewne minimum wyżywienia, niezbędne by utrzymać życie ludzkie, istnieje też pewien uchwytany poziom wyżywienia niezbędny dla określonego osobnika i wykonywanej przez niego pracy. Mamy więc określone przynajmniej pewne minima, chociażby jako punkty kontrolne, a to już dużo, gdyż pozwalają nam one ocenić realność wyników, ich prawdopodobieństwo.

Jeżeli wszyscy ludzie, dorośli przynajmniej, mają potrzeby żywnościowe, w sensie minimalnym chociażby, podobne, a w każdym razie mieszczące się w podobnych kategoriach, to droga do uogólnienia tych potrzeb, do określenia ich wielkości globalnej zdaje się otwarta. Tym bardziej można by spróbować tych uogólnień w oparciu o bardziej typowe ustalenia wielkości i składu pożywienia poszczególnych grup społecznych, regionów i przekrojów chronologicznych. Jest to oczywiście program teoretyczny, gdyż stan źródeł, -nie mówiąc o braku opracowań, nie pozwala na tak szerokie i szczegółowo pojęte badania, w tej chwili przynajmniej.

Ustalenie sumy potrzeb żywnościowych dla ludności całego kraju czy regionu i to potrzeb w sensie nie teoretycznego wskaźnika pozaczasowego, lecz konkretnie spożywanych ilości, prowadzi nas już blisko wielkości produkcji ówczesnego społeczeństwa i jego rolnictwa. Oczywiście rolnictwo to musiało dostarczać żywności również dla inwentarza żywego, co jednak da się na ogół oddzielić od tego, co spożywali ludzie. Musiało też zapewnić reprodukcję w formie ziarna na siew, ale i ten element w przybliżeniu da się ustalić. Jeżeli wreszcie posiadamy orientację w rozmiarach wymiany zewnętrznej — importu i eksportu — to ustalenie produkcji globalnej podstawowych artykułów żywnościowych wydaje się osiągalne. Nie wszystko da się przy tym obliczyć, ale będą to produkty najważniejsze w dawnej gospodarce i największe swymi rozmiarami, a to już o samej gospodarce mówi bardzo dużo.

Przyzwyczajiliśmy się w ramach ekonomii pojmować rozmiary gospodarki w kategoriach dochodu narodowego. Dochód narodowy nie jest wprawdzie pojęciem w pełni jednoznacznym, jeżeli chodzi o jego zakres, nie mówiąc już o podziale. Czy przesunięcie tego pojęcia wstecz jest możliwe i celowe? Celowa może być w ogóle każda próba badawcza dorzucająca nową charakterystykę do obrazu

przeszłości i chociażby jako eksperyment warto ją uczynić. Czy obliczenie, lub przynajmniej oszacowanie tego dochodu narodowego dla dawnych wieków jest możliwe, można odpowiedzieć na to pytanie tylko poprzez podjęcie prób w tym kierunku.

Przed okresem tzw. rewolucji przemysłowej, a właściwie nawet rozwoju i rozprzestrzenienia się przemysłu zmechanizowanego, rolnictwo było główną dziedziną działalności produkcyjnej. Ogromna większość dawnego społeczeństwa pracowała w rolnictwie, lub przynajmniej pośrednio żyła z cudzej pracy na roli. Siłą rzeczy rolnictwo pojmowane szerzej, tj. tak uprawa roli jak też hodowla, było główną i podstawową dziedziną gospodarki i głównym źródłem dochodu narodowego. Rzemiosło, górnictwo i transport stanowiły tylko niewielkie uzupełnienie produkcji rolnej, uzupełnienie trudne do ścisłego określenia w wielkościach globalnych, ale możliwe do oszacowania. Jeżeli więc dochód narodowy był wytwarzany głównie przez rolnictwo, to wielkość produkcji rolnej netto (ściślej jej -wartość), tj. po odliczeniu nakładów materialnych na uzyskanie produkcji, będzie bliska wielkości dochodu narodowego, będzie określała przynajmniej rząd jego wielkości. Wówczas też doszacowanie pozostałych elementów dochodu narodowego będzie możliwe, gdyż błąd w takim doszacowaniu będzie wpływał stosunkowo nieznacznie na wielkość dochodu narodowego jako całości.

Oczywiście, całe to postępowanie jest nader trudne, ale wydaje się, że badanie konsumpcji, aby w oparciu o nią dojść do globalnych wielkości produkcji rolniczej, a dalej do dochodu narodowego, jest drogą krótszą i mniej ryzykowną, niż badanie produkcji czy wymiany i dochodzenie do uogólnień na temat gospodarki od innej strony.

Badanie historyczne wyżywienia nie jest kwestią tylko ostatnich lat, choć można obecnie zaobserwować w tym zakresie pewne ożywienie zainteresowań. Nie mamy tu jednak zamiaru omawiać szczegółowo dotychczasowego dorobku badań europejskich, czy nawet polskich w tej dziedzinie, mimo iż pozycji tego rodzaju nie jest zbyt wiele. Niedawno omawiali te kwestie w polskiej literaturze historycznej M. Dembińska³ oraz W. Kula⁴. W pierwszym przypadku mamy omówione badania konsumpcji ujętej od strony dziejów cywilizacji czy kultury wraz z techniką sporządzania i spożywania żywności, w drugim głównie pozycje zajmujące się problematyką konsumpcji z punktu widzenia tzw. badania budżetów rodzinnych i położenia materialnego określonych grup społecznych. O ile M. Dembińska uwzględniła przede wszystkim pozycje dotyczące czasów dawniejszych, głównie średniowiecza, to W. Kula sięga do prac historyków i ekonomistów zajmujących się czasami nowszymi. W tej więc sytuacji wydaje się, że ponowne omawianie dawniejszych opracowań na ten temat staje się zbędne.

³ M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963, ss. 7-14.

* W. Kula, *Problemy i metody historii gospodarczej*, Warszawa 1963, ss. 273-316,

Ostatnie lata przyniosły jednak nowe fakty w dziedzinie badań nad konsumpcją. Była to przeprowadzona w latach 1961–1964 w skali międzynarodowej ankieta „Annales”, a w ramach krajowych nowe prace na temat konsumpcji, z pracą M. Dembińskiej na czele.

Ankieta „Annales”, otwarta przez F. Braudel w 1961 r.⁵ artykułem *Vie materielle et comportements biologiques* miała na celu badania szersze niż samej konsumpcji i studia typu gospodarczego. Chodziło w niej o dzieje cywilizacji od strony warunków materialnego życia, a więc pożywienia, mieszkania, ubrania. Objęła ona jednak głównie problem spożycia żywności w XIV–XVIII w., rzadziej sięgając do XIX i XX stulecia, oraz następujące kraje: Francję, Włochy, Hiszpanię, Anglię, Niderlandy, Polskę oraz w mniejszym stopniu Niemcy, Rosję i kraje bałkańskie. Jej głównym osiągnięciem było ożywienie zainteresowań tą dziedziną badań i pewne ujednoczenie postępowania metodycznego w tym zakresie.

W pracach tych, gdy badano spożycie określonej grupy ludności, nie ograniczano się do opisu, lecz starano się osiągnąć pewne ustalenia ilościowe. Mogły to być określenia wagowe dotyczące niektórych produktów spożywanych w danym mieście, jak to miało miejsce w odniesieniu do Valladolid w XVI stuleciu w pracy P. Bennasar⁶ czy w artykule D. Zanetti o zaopatrzeniu w żywność Pawii w tymże wieku⁷. Kiedy badano wyżywienie jakiejś mniejszej, wyodrębnionej grupy społecznej, np. dworu królewskiego w Szwecji lub magnackiego we Włoszech⁸, czy Mazariniego we Francji⁹, podobnie jak załóg floty włoskiej¹⁰, hiszpańskiej¹¹ czy angielskiej¹² starano się doprowadzić do ujęcia liczbowego przeciętnej racji dziennej i do przeliczenia jej na kilokalorie. Ten ostatni zabieg miał szczególnie istotne znaczenie, gdyż pozwalał na uzyskanie porównywalności danych, mimo różnych krajów, czasów i grup społecznych. Wreszcie wprowadzono w niektórych pracach, w tym wypadku F. Spoonera¹³, analizę ilościową racji dziennej z punktu

⁵ Annales ESC, vol. 16, z. 3, 1961.

⁶ B. Bennasar, *Valimentation d'une ville espagnole au XVI-e siecle. Quelques donnees sur l'approvisionnement et la consommation de Valladolid*, Annales ESC, vol. 16, z. 4, 1961.

⁷ D. Zanetti, *U approvisionnement de Pavie au XVI-e siecle. Contribution a l'etude des structures economiques*, Annales ESC, vol. 18, z. 1, 1963.

⁸ F. Spooner, *Regimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories*, Annales ESC, vol. 16, z. 3, 1961.

⁹ P. Couperie, *Regimes alimentaires dans la France du XVII-e siecle*, Annales ESC, vol. 18, z. 6, 1963.

¹⁰ F.C. Lane, *Salaires et regime alimentaire des marins au debut du XVI-e siecle*, Annales ESC, vol. 18, z. 1, 1963.

¹¹ F. Spooner, *Regimes alimentaires d'autrefois: deux nouveaux cas apagnols*, Annales ESC, vol. 17, z. 1, 1962.

¹² C. S. L. Davies, *Les ratios alimentaires de l'armee et de la marine anglaise au XVI-e siecle*, Annales ESC, vol. 18, z. 1, 1963.

¹³ F. Spooner, *Regimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories*.

widzenia zawartości podstawowych składników odżywczych, jak białko, tłuszcze, węglowodany i poprawności ich wzajemnych proporcji.

Badania te rozszerzył i pogłębił F. Braudel w swym dziele *Civilisation materielle et capitalisme, XV-e—XVIII-e siècles*¹⁴. Omawiając nie tylko główne elementy dawnego pożywienia w skali światowej, wyodrębnił wręcz poszczególne cywilizacje oparte na zbożu, ryżu i kukurydzy, jako podstawowych artykułach żywnościowych, które to artykuły nie tylko kształtowały podstawowe dziedziny produkcji, ale i całą ówczesną gospodarkę, oddziałując na strukturę społeczną i specyfikę kulturalną społeczeństw.

Badania objęte ankietą „Annales” pchnęły wprawdzie naszą wiedzę naprzód, pobudziły zainteresowania, uściśliły metody, ale z punktu widzenia historii gospodarczej nie posunęły sprawy zbyt daleko, a nawet nie widać, by w tym kierunku zrobiły poważniejsze wysiłki. Chodzi nam tu o stwierdzenie, że badania te miały dość istotną wadę, a mianowicie, nader ograniczony stopień typowości przykładów, którymi operowały, co uniemożliwiało wyciąganie z nich szerszych wniosków uogólniających. Jeżeli bowiem zbadamy, co jadano na dworze królów szwedzkich w XVI w., to nie tylko zakres naszych obserwacji obejmie o wiele mniej niż 1% pożywienia ludności Szwecji w tym okresie, co może nie byłoby tak niebezpieczne. Gorzej, że można przypuszczać, iż pozostałe ponad 99% ludności tego kraju jadało w zasadzie odmiennie ilościowo i jakościowo, w stosunku do dworu królewskiego.

Podobnie znajomość wyżywienia na dworze Spinoli czy Mazariniego może nam głównie powiedzieć jak mniej więcej jadano w XVI i XVII w. na bogatych dworach magnackich we Włoszech i Francji, natomiast będzie to wyżywienie w zasadzie nietypowe dla szerszych kręgów ówczesnej ludności. Nie będzie również typowe badane w ankiecie wyżywienie załóg floty angielskiej, włoskiej, hiszpańskiej, czy holenderskiej, choć jego nietypowość będzie polegała na czymś innym, niż ograniczenie naszych obserwacji do wyżywienia najwyższych grup społeczeństwa. Pomijając fakt, że duża część wykorzystanych tu źródeł to nie są rachunki i rozliczenia dotyczące konkretnych ilości zakupionej czy spożytej żywności, lecz głównie teoretyczne, mniej lub więcej fachowe, wyliczenia ile żywności na daną liczbę ludzi i okres czasu potrzeba. Badania te ujmują inną jeszcze specyfikę. Wyżywienie na morzu musi podlegać określonym wymaganiom trwałości, z natury ówczesnej organizacji zaopatrzenia było dość uproszczone, ograniczając się do kilku podstawowych produktów. Otrzymane wyniki mogą więc mówić o tym jaki był poziom — być może teoretyczny tylko — wyżywienia marynarzy we flotach poszczególnych państw i w różnych okresach, nie mogą nam jednak zbyt dużo powiedzieć, jak rzeczywiście ludność tych krajów wówczas się odżywiała. Tak samo można wątpić w typowość wyżywienia w klasztorze czy szpitalu, gdzie określone regułą czy zarządzeniami władz prze-

F. Braudel, *Civilisation materielle et capitalisme (XV-e-XVIII-e siècle)*, t. 1, Paryż 1967,

pisy, a nie możliwości produkcji i zakupu, dyktowały rozmiary i skład pożywienia. Tymczasem właśnie typowość, możliwie najbardziej zbliżona do tego co spożywały wówczas szerokie kręgi społeczeństwa, pozwalała na snuć szerszych wniosków i wprowadzenie konsumpcji, jako podstawowego, obok produkcji i wymiany, przedmiotu badań historii gospodarczej.

Z polskiej literatury można wspomnieć o zawsze cennej, choć dla nas zbyt ogólnej pracy A. Maurizia¹⁵ oraz w odniesieniu do XVI–XVII w. pracy A. Karbowiaka o obiadach profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego¹⁶, grzeszącej, jako omawiającej doroczne, uroczyste obiady fundacyjne, cechą nietypowości. Dopiero jednak od 1960 r. zaczęły się ukazywać prace bardziej cenne, posługujące się wyrobionymi metodami i szerszą bazą źródłową. Należałoby tu zacząć od prac A. Wyczańskiego¹⁷ i B. Baranowskiego¹⁸. Pierwsza mająca charakter sondażu wprowadzała metodę przeliczeń kalorycznych i zasadę poszukiwania typowych elementów wyżywienia, w oparciu jednak o wąską podstawę źródłową, natomiast druga posługiwała się danymi statystycznymi XIX stulecia, by ocenić spożycie niektórych produktów żywnościowych. Istotniejsza była jednak w tym przypadku praca M. Dembińskiej¹⁹, która wprawdzie odnosiła się do Polski XIV–XV w., ale była oparta o szeroką bazę źródłową — w ramach rzecz jasna źródeł zachowanych z tej epoki — i starała się uwzględnić wszechstronnie problem spożycia w kontekście zjawisk techniki produkcji i obyczajowości społecznej. Jej wady wynikały z charakteru dokumentacji, która odnosiła się głównie do dworu królewskiego, a więc była dość daleka od przeciętnego wyżywienia ludności, oraz nie umożliwiała przeliczeń ilościowych. Niemniej praca M. Dembińskiej wszystko to, co można było powiedzieć o wyżywieniu w Polsce XIV–XV w., powiedziała i można do tych wypowiedzi odnosić się z dużym zaufaniem.

Późniejsze prace innych autorów stanowią w małym stopniu kontynuację pracy M. Dembińskiej. Mamy tu na myśli pracę J. Michalewicz o kuchni Zygmunta III²⁰ metodycznie zapóźnioną, czy P. Szafrana o produkcji piwa i gorzałki w Krajnie²¹, ograniczoną więc do regionalnych zagadnień produkcji, z małym uwzględnieniem konsumpcji tych artykułów. Nowy etap badań stanowi praca Z. Kuchowicza o wpływie odżywiania na zdrowie ludności w Polsce w XVIII w., która przy sumiennych, choć w zasadzie nie ujmowanych liczbowo ustaleniach na ten temat koncentruje się raczej na stanie zdrowia, jako wyniku

¹⁵ A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926.

¹⁶ A. Karbowiak, op. cit.

¹⁷ A. Wyczański, op. cit.

¹⁸ B. Baranowski, *Próba obliczenia rozmiarów produkcji rolniczej i jej konsumpcji w czasach Księstwa Warszawskiego i Królestwa Polskiego (1807–1830)*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 8, 1960.

¹⁹ M. Dembińska, op. cit.

²⁰ J. Michalewicz, *Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 12, 1965.

²¹ P. Szafran, *Produkcja piwa i gorzałki na Krajnie w drugiej połowie XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 14, 1966.

lepszego czy gorszego wyżywienia²². Jest to więc kierunek badań cenny, lecz odmienny od naszych zainteresowań. Próbę natomiast zainteresowania historyków badaniami nad dziejami konsumpcji stanowił tom *Pożywienie w dawnej Polsce*²³. W tomie przeważają jednak materiały archeologiczne i dla naszych zainteresowań cenna jest tylko rozprawka J. Tazbira o konsumpcji cytrusów²⁴ oraz I. Turnau²⁵, która, choć zajmuje się epoką późniejszą, stara się uchwycić nie tyle wyżywienie klas wyższych, co ludności plebejskiej, typu wojska, czeladzi itp.

Istotniejsze może niż omawianie nielicznych prac o spożyciu będzie zwrócenie uwagi na pewne próby włączenia problematyki konsumpcji, czy wyników jej badań do szerszych uogólnień dotyczących dawnej gospodarki. Należy tu powtórnie wskazać na pracę B. Baranowskiego²⁶, który w powiązaniu z danymi na temat produkcji próbuje rozpatrywać średnie spożycie podstawowych artykułów żywnościowych w latach 1807–1830. Próbę uogólnienia sondażu konsumpcyjnego podjął A. Wyczański w artykule o obrocie zbożem²⁷, a Z. Żabiński proponował użycie konwencjonalnej racji dziennej żywności jako miernika wartości pieniądza²⁸. Wreszcie J. Topolski użył pewnej umownej ilości spożywanego zboża jako głównej podstawy obliczenia wzrostu gospodarczego Polski na przestrzeni od X do XX w.²⁹ Prac tych jest niewiele jeszcze, ale ich potrzeba narasta — wystarczy zajrzeć do pracy W. Kuli *Teoria ekonomiczna ustroju feudalnego*, by przekonać się ile pytań dotyczących spożycia wymaga odpowiedzi³⁰.

Omówienie źródeł do badań nad dziejami konsumpcji żywności w XVI i XVII w. jest o tyle trudne, że odrębnych źródeł do tych kwestii właściwie nie ma, a jeśli jakieś się zachowały, to do naszych celów są one mało przydatne. Mamy tu na myśli np. tzw. *Expens dworu królowej Katarzyny*³¹, który nie tylko przedstawia obraz wyżywienia dworu nietypowy, ale nawet wątpliwe czy realny.

Podobnie mało są przydatne załączniki źródłowe we wspomnianej pracy

²² Z. Kuchowicz, *Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.

²³ *Pożywienie w dawnej Polsce*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 9, z. 3, Warszawa 1967.

²⁴ J. Tazbir, *Konsumpcja cytrusów w Polsce XVI-XVIII w.*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 9., z. 3 1967.

²⁵ I. Turnau, *Pożywienie mieszkańców Warszawy w epoce oświecenia*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 9, z. 3, 1967.

²⁶ B. Baranowski, op. cit.

²⁷ A. Wyczański, *Próba oszacowania obrotu żytem w Polsce XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 9, z. 1, 1961.

²⁸ Z. Żabiński, *Biologiczny wskaźnik siły nabywczej pieniądza*, Roczn. Dz. Społ. i Gosp., t. 20, 1958.

²⁹ J. Topolski, *Wskaźnik wzrostu gospodarczego Polski od X do XX w. Uwagi metodyczne i próba obliczenia*, Kw. Hist. t. 64, z. 4, 1967.

³⁰ W. Kula, *Teoria ekonomiczna ustroju feudalnego. Próba modelu*, Warszawa 1962.

³¹ *Expens dworu królowej polskiej Katarzyny, żony Zygmunta Augusta*, wyd. S. Kuntze, Archiwum Kom. Hist. t. 11, Kraków 1909–1913.

A. Karbowiaka³², czy wykazy wydatków dworskich, uwzględniające częściowo wyżywienie, np. w odniesieniu do dworu królewicza Zygmunta Jagiellończyka³³.

W tej sytuacji należałoby oprzeć się o źródła typu ogólnogospodarczego, dające pełniejszy obraz działalności określonych jednostek gospodarczych, tak od strony produkcji, jak też spożycia. Jednakże wykorzystywane głównie dotąd w badaniach gospodarczych lustracje i inwentarze mogą mieć dla naszych celów jedynie marginalne znaczenie. Inwentarze podają zazwyczaj statyczny obraz zapasów w stodołach, brogach i spiżarniach, a więc co najwyżej dane na temat wachlarza spożywanych produktów. Lustracje natomiast jedynie dla Małopolski wyodrębniają tzw. victus, a więc rubrykę wymieniającą produkty przeznaczone do spożycia przez personel folwarczny, przy tym zaś są to tylko te produkty, które wchodziły do podstawowej części towarowej produkcji folwarcznej, a więc z reguły, jeśli mamy wymienione zboże, to nie wiemy nic o produktach zwierzęcych i ich spożyciu, nie mówiąc już o ogrodowiznach.

Lepsze dla naszych celów będą źródła typu rachunkowego, w formie bądź faktycznych rachunków, bądź rozliczeń sporządzanych dla celów inwentaryzacyjnych. Tego typu źródeł wydanych jest niewiele, a co gorsza są to raczej nie rachunki, lecz rozliczenia centralne dla kompleksów dóbr, uwzględniające podobnie jak lustracje tylko produkcję, zakup czy konsumpcję paru podstawowych produktów żywnościowych. Mogą więc odgrywać raczej rolę drugoplanową w badaniach i dlatego traktowaliśmy jako teren sondażu uzupełniających inwentarze dóbr biskupstwa włocławskiego z 1582 r.³⁴, czy materiały do dziejów ekonomii malborskiej, wydane przez W. Hejnosza³⁵.

Jak z powyższych wywodów wynika podstawą badań musiały być źródła rękopiśmienne typu rachunkowego. Wydanych rachunków dóbr królewskich, kościelnych czy szlacheckich z XVI i I połowy XVII w. jednak nie mamy. Stąd wynikła konieczność oparcia badań na materiale archiwalnym, skupionym w postaci rachunków dóbr królewskich i miejskich w Archiwum Akt Dawnych w Warszawie i Wojewódzkim Archiwum Państwowym w Poznaniu.

Z materiałów warszawskich wykorzystano przede wszystkim rachunki z lat 1538—1556, 1572 i 1585 starostwa korceńskiego, z których czerpano wiadomości już uprzednio przygotowując pracę o gospodarstwie starostwa korceńskiego³⁶. Były one również częściowo wykorzystane do wcześniejszego sondażu na temat konsumpcji³⁷, lecz sondaż ten był zbyt sumaryczny, by go nie powtórzyć w oparciu o dokładniejsze wskaźniki i o zróżnicowanie społeczne i chronologiczne mate-

³² A. Karbowiak, op. cit.

³³ A. Pawiński, *Młode lata Zygmunta Starego*, Warszawa 1893, ss. 267—268.

³⁴ *Revisio bonorum episcopatus Vladislaviensis, facta a. 1582.* ed. L. Żytkowicz, Toruń 1953.

³⁵ *Źródła do dziejów ekonomii malborskiej*, t. 3, wyd. W. Hejnosz i J. Gronowski, Toruń 1963.

³⁶ A. Wyczański, *Studia nad gospodarką starostwa korceńskiego 1500—1660*, Warszawa 1964.

³⁷ A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji...*

U

riału. Najbogatszym źródłem pochodzącym z dóbr królewskich, a przydatnym do badania konsumpcji, okazały się rachunki starostwa sieradzkiego z lat 1541 - 1547³⁸, z których zresztą tylko lata 1541 - 1543 i 1545 nadawały się do ścisłej analizy. Ich zaletą były nie tylko dokładne roczne rozliczenia produktów z podziałem na zamek sieradzki, dwory starostwa i folwarki, lecz także listy dziennych zakupów żywności dla zamku oraz gości przebywających w obrębie starostwa.

Mniejsze znaczenie miały już rachunki z innych dóbr królewskich, jak dzierżawy brzezińskiej z lat 1545 i 1563³⁹, starostwa sandomierskiego z 1585 r.⁴⁰, gostyńskiego z lat 1496, 1533 i 1569 - 1570⁴¹, oraz oświęcimskiego z lat 1525 - 1526, 1538, 1548 - 1549⁴². Pomimo zdawałoby się różnorodności dóbr i lat objętych rachunkami, był to z reguły materiał mniej cenny niż rachunki korczyńskie, a szczególnie sieradzkie, z racji mniejszej szczegółowości zapisów rachunkowych, często zresztą mających fragmentaryczny czy postulatywny, a więc teoretyczny charakter. Uwzględniono je głównie w celu uchwycenia istnienia lub nieistnienia ogólnych prawidłowości czy różnic w odżywianiu podobnych grup społecznych, w różnych regionach kraju i w odrębnych okresach, choć bogactwem treści i ścisłością zapisu ustępują one daleko tak poprzednim, jak też ostatniej, najbogatszej grupie rachunków, a mianowicie, rachunkom folwarków miasta Poznania.

Niezwykle obszerne i bogate rachunki folwarków miasta Poznania⁴³ dotyczą lat 1582 - 1644 i obejmują gospodarkę folwarków Wilda, Bonin, Sołacz, Zegrze, Rataje i Górczyn. Były one już nieraz wykorzystywane w badaniach historyczno-gospodarczych, głównie przez J. Rutkowskiego⁴⁴ i J. Majewskiego⁴⁵, przy czym gruntowne opracowanie tego ostatniego autora stanowiło znaczną pomoc w naszych badaniach nad konsumpcją. Rachunki poznańskie nie zachowały się w pełni — obecnie istnieją 103 księgi, każda obejmująca rozliczenia za rok gospodarczy w odniesieniu do jednego, rzadziej dwóch łącznie zarządzanych folwarków. Rok gospodarczy, będący podstawą rozliczeń, miał różną długość — zaczynał się po żniwach, najczęściej w sierpniu, kończył dość podobnie w roku następnym. W rachunkach podawano zbiory i ich rozdysponowanie, podobnie inwentarz

³⁸ AGAD, ASK, LVI, S/2/1—II — źródło to wskazała mi dr A. Sucheni-Grabowska, której pragnę podziękować.

³⁹ AGAD, ASK, LVI, B/2.

⁴⁰ Ib., S/5/1.

⁴¹ Ib., G/1/I.

⁴² Ib., O/1/I—II.

⁴³ WAP Poznań, m. Poznań, nr 1351 -1475.

⁴⁴ J. Rutkowski, *Badania nad podziałem dochodów w Polsce w czasach nowożytnych*, t. 1, Kraków 1938; *Ze studiów nad położeniem czeladzi folwarczej w dawnej Polsce, Studia ku czci St. Kutrzeby*, t. 1, Kraków 1938.

⁴⁵ J. Majewski, *Gospodarstwo folwarczne we wsiach miasta Poznania w latach 1582—1644*, Poznań 1957.

żywy, stan personelu płatnego, produkty kupowane i sprzedawane. Ze względu na duże utowarowienie produkcji folwarków podmiejskich, ilość i różnorodność sprzedawanych produktów była bardzo znaczna, choć nie równa się to odnotowaniu ich pełnego rozliczenia. Notowano np. sprzedaż nabiału i ogrodowizn, natomiast produkcję i wewnętrzne spożycie pomijano. Nie zawsze jest również pewna liczba korzystających z wyżywienia, co zresztą jest wadą wszystkich poprzednio wymienionych rachunków.

Mimo tych wad, o których zresztą dalej będziemy również mówić, rachunki folwarków miasta Poznania stanowią najcenniejszą grupę źródeł do dziejów konsumpcji w końcu XVI i pierwszej połowie XVII w. Ich zaletą, poza bogactwem i dokładnością zapisu, jest fakt ciągłości chronologicznej oraz dużej wiarygodności danych, sprawdzanych bieżąco po zamknięciu roku gospodarczego przez przedstawicieli władz miejskich, którzy przyjmowali rachunki i potwierdzali ten fakt odpowiednim wpisem. Wadą natomiast ogólną tych rachunków jest fakt, że z racji swego położenia w pobliżu dużego i chłonnego rynku miejskiego, gospodarka tych folwarków była zapewne silniej utowarowiona niż pozostałych folwarków w innych rejonach kraju, a nawet w obrębie samej Wielkopolski. Dlatego też nie wszystkie wnioski dotyczące poziomu czy struktury spożycia, oparte o analizę rachunków folwarków miasta Poznania, dadzą się uogólnić i często w takim wypadku należy wprowadzić odpowiednie poprawki czy zastrzeżenia.

Podobnie licznie zachowały się rachunki dóbr miasta Torunia z XVI i XVII w.⁴⁶ Niestety rachunki te różnią się znacznie swą treścią od poznańskich, gdyż zawierają dość fragmentaryczne rozliczenie produktów, i to tylko niektórych, a przy tym w zasadzie nie dają wykazu personelu folwarcznego, który te i zakupywane produkty spożywał. Można je było wykorzystać⁴⁷ raczej dla celów porównawczych i to w formie przykładowych sondaży, nie zaś systematycznej analizy odżywiania.

W pracy wykorzystano również rozproszone inwentarze mieszczańskie i szlacheckie, dające niekiedy przegląd zapasów żywności w obrębie folwarku czy spiżarni domowej. Dotyczy to jednak tylko sondaży kontrolnych na temat listy spożywanych produktów, gdyż żadnych danych ilościowych na temat spożycia uzyskać z tego typu źródeł nie było można. Przykłady zawartości spiżarni mieszczańskich czerpano z wydawnictwa inwentarzy mieszczańskich z Poznania⁴⁸, przykłady zasobów żywnościowych szlachty z wydanych inwentarzy z grodu kra-

⁴⁶ I. Janosz-Biskupowa, *Rachunki folwarczne miasta Torunia z XVI i XVII wieku jako źródło historyczne*, Zapiski Hist. T N T, t. 32, z. 2, 1967.

⁴⁷ Za udostępnienie mi odpisów tych materiałów składam podziękowanie p. dr I. Janosz-Biskupowej.

⁴⁸ *Inwentarze mieszczańskie z lat 1528–1635 z ksiąg miejskich Poznania*, Przygotowali do druku St. Nawrocki i J. Wiśłocki, Poznań 1961.

kowskiego⁴⁹ i kaliskiego⁵⁰, jak też z danych rękopiśmiennych zawartych w księgach grodzkich. Te ostatnie archiwalia, jak też wydane przez A. Grabowską i H. Weissa materiały dotyczące kultury materialnej chłopów⁵¹, pozwalały na sporadyczne sondaże wyżywienia chłopskiego. Trzeba jednak podkreślić, że nie były to materiały stanowiące oparcie dla poniższego studium, lecz dane kontrolne, pozwalające na częściową weryfikację wniosków, uzyskanych w oparciu o materiały rachunkowe.

Na zakończenie należy wyjaśnić sam zakres pracy. Dotyczy ona lat 1538 - 1644, z głównym naciskiem na drugą połowę XVI w. Terytorialnie obejmuje Małopolskę (w znaczeniu 3 województw małopolskich), Wielkopolskę, a częściowo tylko Mazowsze i Pomorze, choć wydaje się, że wnioski oparte na materiałach mało- i wielkopolskich można uogólnić z pewnymi modyfikacjami na te 2 prowincje. Jest to być może posunięcie ryzykowne, ale ryzykowna jest i cała praca, która mimo luk, niepełności podstaw źródłowych, prowizoryczności niektórych danych i wskaźników, braku wzorów metodycznych, została napisana. Jej celem jednak głównym nie są ustalenia, których nikt podważyć czy obalić nie jest w stanie, lecz utworzenie drogi innym historykom i innym pracom, badaczom, którzy w przyszłości nie zrażeni naszymi trudnościami i błędami dojdą do wyników ściślejszych i lepiej udokumentowanych. Jeśli ta próba ułatwi innym zadanie, jej rola będzie spełniona.

Ta próba zaś mogła być podjęta nie tylko w oparciu o starania samego autora, ale również dzięki nieocenionej pomocy koleżeńskiej, jakiej udzieliły mu szczególnie dr A. Sucheni-Grabowska, dr I. Janosz-Biskupowa, prof, dr A. Wawrzyńczakowa i doc. dr I. Majewski.

⁴⁸ *Inwentarze dóbr ziemskich województwa krakowskiego 1576—1700. Wybór z ksiąg relacji grodu krakowskiego.* Do druku przygotowali: A. Kamiński, A. Kiełbicka, S. Pańków, Warszawa 1956.

⁶⁰ *Inwentarze dóbr szlacheckich powiatu kaliskiego*, t. 1 od XVI do połowy XVIII w., wyd. Wł. Rusiński, Wrocław 1955.

⁵¹ A. Sucheni-Grabowska i H. Weiss, *Materiały źródłowe do dziejów kultury materialnej chłopów w województwie sieradzkim i ziemi wieluńskiej*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 1, Wrocław 1957.

ARTYKUŁY SPOŻYWANE

Artykuły, o których spożyciu mamy konkretne dane w źródłach typu gospodarczego, można podzielić na następujące grupy: produkty zbożowe, produkty zwierzęce i tłuszcze, jarzyny i owoce, przyprawy oraz napoje. Podstawę wyżywienia, dominujący element w jego składzie, stanowiły oczywiście produkty pochodzenia zbożowego. One były wynikiem głównej działalności produkcyjnej rolnictwa, i to w sensie węższym, tj. uprawy roli, one angażowały w swe wytwarzanie ręce robocze i wysiłek większości ówczesnej ludności kraju.

Podstawowym zbożem konsumpcyjnym było żyto, przerabiane na mąkę, służącą do wypieku chleba. Można przyjąć, że mąka ta była na ogół gruba, raz mielona, a chleb w ten sposób powstały stanowił chleb tzw. razowy. Nie było to jednak regułą, gdyż wytwarzano również lepsze gatunki mąki, pytlowanej, z której wypiekano chleb pytlowy. Chleb pytlowy był oczywiście rzadszy i jeżeli w spiżarni zamku korczyńskiego znajdowały się w 1572 r. 2 korce mąki pytlowej, a zwykłej, zwanej czeladną 7 korcy, pszennej zaś 1 korzec to stosunek obu gatunków mąki żytniej do siebie (2 : 7) jest tu raczej wyjątkowo wysoki, i zazwyczaj mąki pytlowej było mniej, lub nie występowała wcale.

Pieczenie chleba odbywało się w zasadzie na miejscu — w zamku, folwarku, chacie chłopskiej. Po zakup chleba sięgano — pomijając w tym przypadku mieszczan — dość rzadko, np. w razie przyjazdu licznego orszaku królewskiego. Chleb wyrastał na kwasie, gdyż używanie drożdży do chleba rozpowszechniło się w Europie później². Wielkość bochenka była różna, przynajmniej poza miastami, które ściślej regulowały te sprawy. Według przeliczenia danych z Sieradza³, jeśli są one ścisłe, byłyby to bochenki dość duże, wagi ok. 2,3 kg. Inaczej natomiast wyglądał chleb wypiekany na zamku w Korczynie, który mógł ważyć 38 - 49 dkg, zależnie od tego jak skorygujemy omyłkę w rachunkach⁴. Rozmiary chleba wypiekanego w Korczynie, wynoszące ok. 1 funta wagi, wydają się być zresztą bliższe do najczęściej spotykanych w tych czasach. Świadczy o tym cena chleba np. w Piotrkowie, gdzie kosztował on ok. 1,8 denara i Lubocheniu, gdzie płacono 2 denary za sztukę, choć należy podkreślić, że istniała ówczesnie znaczna różnorodność wielkości i gatunków chleba.

¹ AGAD, ASK, LVI, K/2/1, f. 144.

² A. Maurizio, op. cit., ss. 313—314.

³ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 189 v.

⁴ AGAD, ASK, LVI, K/2/II, f. 85.

Chleb robiono również pszenny, choć jego występowanie było rzadsze i społecznie ograniczone, a cena ok. 4-5 razy wyższa, co wynikało nie tylko z różnicy cen żyta i pszenicy, ale i gatunku mąki parokrotnie mielonej i odsiewanej, wreszcie staranności wypieku. W rozmiarach tych chlebów zorientować się chwilowo nie można.

Pokrewne chlebom były ciasta i kołaczki, które wypiekano na święta, przede wszystkim na Wielkanoc, z białej mąki pszennej, która zresztą na podobnie uroczyste dni służyła do wyrobu klusek. Bardziej wyszukane pieczywo stanowiły pierniki, tzw. miodowniki, kupowane zazwyczaj w mieście, dość drogie (w 1545 r. po 2 gr sztuka) oraz obwarzanki, zakupywane zwykle w dni postne.

Uzupełnieniem chleba wśród produktów zbożowych były różnego rodzaju kasze. Na kaszę, tzw. krupy, przeznaczano jęczmień, tatarkę i proso — w tym ostatnim przypadku kasza nosiła nazwę jagieł. Niekiedy w źródłach występują krupy owsiane czy żytnie⁵, które przeznaczone były zapewne jako pożywienie dla ludzi. Nie zawsze jednak można być tego pewnym, gdyż wiemy, że owsem w formie półproduktu żywiono również psy myśliwskie. Uzupełnieniem kasz zbożowych bywała czasami manna, zbierana w stanie dzikim oraz ryż importowany; ten ostatni nader rzadki i drogi. Kosztował on w Sieradzu w 1541 r. po 2 gr za funt, podczas gdy funt kaszy zależnie od gatunku ok. 2 denarów, a więc 18 razy mniej.

Produkty zwierzęce to przede wszystkim mięso, tłuszcz i nabiał. Mięsa dostarczało bydło (woły, krowy, jałówki, cielaki), nierogacizną (wieprze, świnie, prosięta), owce (barany, skopy, owce, jagnięta), i drób, a więc gęsi, kaczki, kury, kapłony, kurczaki. Badane przez nas okolice nie obfitowały w zwierzynę łowną, stąd w źródłach spotykamy jedynie sporadyczne wzmianki o zającach, przepiórkach czy jarząbkach. Nie są to jednak dane w pełni miarodajne, gdyż jednocześnie wiemy, że na zamku sieradzkim istniał w tym okresie łowczy, który rzeczywiście zajmował się w pewnej mierze dostawą dziczyzny, skoro w rachunkach są wzmianki o reperacji sieci łownych⁶. Niemniej dominacja zwierząt hodowlanych jako źródła mięsa wydaje się oczywista, a wśród tych zwierząt na pierwszy plan wysuwa się bydło, szczególnie woły, tak specjalnie pasione, jak też młode czy wybrakowane.

Odróżniano parę gatunków mięsa. W zasadzie, przynajmniej przy większych zakupach mięsa świeżego, brało się tzw. ćwiartki wołowe, a w przypadku cieląt — połówki. Jednakże kupowano również mięso o określonym gatunku i przeznaczeniu, jak np. na pieczeń, obok gatunków pośledniejszych, jak płuca czy wątroba, ewentualnie też wyroby mięsne, jak kiszki czy kiełbasy lub szynki (tzw. szołdry)⁷. Z pozostałych produktów bydłowego pochodzenia skóry surowe sprze-

⁵ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 189v.

⁶ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 171 v.

⁷ AGAD, ASK, LVI, 0/1/I, f. 80

dawano a łój służył do wyrobu świec, dodawano go także do karmy dla psów. W zimie odżywiano się przede wszystkim mięsem wołowym, zasolonym jesienią w beczkach. Sporadycznie zdarzało się, że jadano również koźlinę.

Szynki i kiszki występują jednak nader rzadko, gdyż ówczesna hodowla świń była nastawiona raczej słoninowo. W tym celu specjalnie tuczono wieprze, najczęściej przy młynach, by uzyskać tzw. połcie, czyli połówki słoniny z mięsem, oraz tłuszcz wewnętrzny, sadło, czyli w sumie chodziło w tym przypadku raczej o tzw. okrasę. Jedzono również prosięta, ale dostarczały one mięsa bardzo niewiele, natomiast bicie świń zdarzało się rzadziej, gdyż trzymano je głównie w celach hodowlanych.

Z ptactwa, jak wspomniano, jadano kury, kurczęta, specjalnie tuczone kapłony, gęsi, rzadziej nieco hodowane kaczki, a pod koniec XVI stulecia również w tym celu zapewne chowane indyki (tzw. kury indyjskie). Być może jedzono czasem pawie, choć spotykamy je w Polsce rzadko. Zresztą poza nazwami, o gatunkach ówczesnego drobiu wiemy bardzo niewiele, poza tyrn, że go hodowano na mięso, pierze i jajka. Te ostatnie jadano wówczas tak kurze jak i gęsie.

Mięso w okresie postu zastępowały ryby. Z dotychczasowych badań wiemy, że szeroko była rozpowszechniona hodowla stawowa karpia, które były jadane dość powszechnie. Ich rozmiary, sądząc z relacji cen, wynosiły ok. 1 kg, ale musiały się zdarzać i większe, skoro w Sieradzu w 1542 r. potrafiły kosztować nie tylko 1 - 1/2 gr, ale również 4 gr i więcej⁸. Do karpia w wykazie ówczesnie jedzonych ryb można oczywiście dorzucić karasie, szczupaki, płocie, liny, okonie, leszcze, ukleje itp., a nawet jesiotry, choć były to już ryby odławiane w rzekach i jeziorach, a w stawach z karpiami pojawiające się dość przypadkowo. Niezbyt drogie i chętnie jedzone, choć w niewielkich ilościach, bywały raki.

Wobec częstokroć własnej hodowli stawowej lub połowu ryby świeże pojawiają się na ogół rzadko w rachunkach, trudno też uchwycić ich ilość czy wagę. Można więc tylko stwierdzić, że jedzono ryby świeże w sporych ilościach, natomiast bliższe sprecyzowanie ich roli konsumpcyjnej w sensie ilościowym jest trudne.

Do tego rodzaju obliczeń lepiej nadają się śledzie. Masowo importowane szeroko rozchodziły się po kraju i dzięki zasoleniu, a przez to łatwiejszemu konserwowaniu były spożywane w różnych regionach i przez najróżniejsze grupy społeczne ludności. Z racji ich jednolitego opakowania w beczki, tzw. śledziówki, można też zorientować się w ilościach. Rozpowszechnieniu ich spożycia sprzyjała dość niska cena — np. w 1542 r. w Sieradzu płacono po 4 denary na sztukę⁹. Podobnie zasolone w beczkach pojawiały się węgorze, które bywały nawet tańsze od śledzi (po 3 denary za sztukę), ale zakresem rozpowszechnienia ustępowały znacznie śledziom.

AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 123v—124.

AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 113.

Do produktów hodowlanych należy zaliczyć również tzw. nabiał (wówczas zwano go „mleczno”), a więc mleko i wyroby z mleka, przede wszystkim ser i masło. Mleko bowiem w stanie naturalnym (surowe, czy gotowane) było spożywane raczej na miejscu, w gospodarstwach folwarcznych czy chłopskich i ze względu na trudności przechowania rzadko było dostarczane na sprzedaż. W rachunkach zakup mleka czy śmietany jest czymś wyjątkowym¹⁰, i gdy folwarki poznańskie sprzedawały masło, sery, nawet maślankę do pobliskiego miasta, wzmianki o mleku nie ma w nich żadnej.

Masło wyrabiane domowym sposobem było przeznaczone do spożycia w zasadzie jednak nie w formie świeżej, lecz po przetopieniu i zasoleniu, co zapewniało, mimo wątpliwego smaku, jego trwałość. W inwentarzach i rachunkach przy opisie spiżarni i wyliczaniu garnców normalną sytuację odzwierciedla określenie, ile jest garncy masła zeszłorocznych, a ile z roku bieżącego.

Sery wyrabiane obok masła były różnego kształtu i rodzaju. Najczęściej występują w źródłach gomółki, zdarzają się wzmianki o serach podłużnych czy kształtowanych (formelli) w specjalnych tworzydłach. Sądząc po cenach rozmiary ich były dość różne, choć przeważały raczej niewielkie (np. gomółki). Przy ich sporządzaniu dodawano sól, czasem gorczycę. Czy i w jakim stopniu doprowadzano do tzw. dojrzewania serów — źródła nie mówią. Trudno również zorientować się, czy mieszano przy robieniu serów mleko krowie i owcze, czy też sery owcze robiono osobno, przynajmniej w regionach nizinnych.

Z jarzyn największą rolę w przeciętnym ówczesnym wyżywieniu odgrywały groch i kapusta. Szczególnie ten pierwszy, ze względu na swe wartości odżywcze konkurował z kaszami, zastępując niejako wspólnie z nimi obecne kartofle. O kapuście bezpośrednich danych mamy stosunkowo mało, jednakże wnioskując z inwentarzy sprzętów i zapasów oraz zakupów beczek do kwaszenia, znaczne ilości kapusty musiały być spożywane, przy czym zapewne przeważała postać kapusty kwaszonej (tzw. solenie w ówczesnej nomenklaturze), białej, rzadziej czerwonej, zwanej czarną. Obok kapusty kwaszono, choć na znacznie mniejszą skalę, ogórki. Poważną rolę w odżywianiu odgrywała obok grochu i kapusty rzepa, spożywana w różnych postaciach — do wędzonej i pieczonej włącznie — urozmaiacząca np. potrawy mięsne. Rzepa jednakże była rzadko kupowana i pochodziła najczęściej z własnego gospodarstwa, trudno jest więc znaleźć ją w rachunkach i dojść do bliższych określeń na temat jej roli i spożywanych ilości.

Spore znaczenie miała w ówczesnym spożyciu cebula, którą kupowano na warkocze, a która stosunkowo dobrze dawała się przechowywać. Do listy warzyw i jarzyn konkretnie produkowanych czy kupowanych i spożywanych można dodać rzodkiew, marchew, pietruszkę, pasternak, jarmuż, dopiero pojawiające się szparagi¹¹, a także służące do poprawiania smaku takie produkty jak gorczyca,

¹⁰ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 256v.

¹¹ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 279.

piołun i chrzan. Być może wówczas pojawia się potwierdzona później nieco sałata¹².

Osobną grupę stanowiły rośliny, z których otrzymywano olej. Wykorzystywano w tym celu siemię lnu i konopii, przy czym uzyskany z tłoczenia olej lniany był bardziej rozpowszechniony i droższy, a konopny rzadziej używany, jako gorszy, mimo niższej ceny. Do wyciskania oleju służył również mak, przy czym maku-chami, po wyciśnięciu oleju dokarmiano bydło. Niewielkie było oczywiście rozpowszechnienie importowanej oliwy, która była nader droga.

O jedzeniu owoców surowych źródła gospodarcze mówią bardzo niewiele. W grę wchodziły jabłka, gruszki, śliwki oraz czereśnie lub wiśnie, w niektórych okolicach miejscowe winogrona. W praktyce zakupów nabywano głównie suszone jabłka, gruszki, śliwki (m. in. damasceńskie i węgierskie), powidła zapewne wiśniowe, z owoców zagranicznych spotykamy rodzynki w dwóch gatunkach, większe i mniejsze. Pewne zdziwienie może wzbudzać dostępność na rynku i stosunkowo niewysoka cena cytryn, które kupowano dla dygnitarzy w Piotrkowie czy Toruniu w latach 1541 - 1545 po ok. 4 denary za sztukę¹³, a które służyły m. in. do przyprawiania ryb.

W jadłospisach musiały się znaleźć również grzyby, które w przypadku np. zamku sieradzkiego kupowano suszone na korce, natomiast rydze zapewne jako świeże, sądząc po zakupach małymi partiami, trafiały do kuchni zamkowej.

Wśród przypraw najistotniejszą rolę odgrywała oczywiście, sól. Prócz bieżącego solenia potraw stanowiła ona główny środek konserwujący. Solono mięso w beczkach, połcie wieprzowe, ryby (szczególnie śledzie i węgorze), nabiał (masło, sery), kapustę i ogórki przy ich kwaszeniu itd. Kupowano ją na beczki lub kłody i miarki, białą warzonkę do nabiału, grubszą do kuchni (tzw. gradówkę), zapewne najniższe gatunki dla bydła. Bez soli nie tylko ówczesna kuchnia, ale w ogóle gospodarka wiejska nie była możliwa.

Podobnie konserwujące i smakowe zalety posiadał ocet. Używano go do konserwacji, przyprawiania podrobów (wraz z kminem i pieprzem) oraz przyprawiania potraw (np. czarnej juchy z pieprzem). Ocet był używany w dwóch gatunkach — zwykły, piwny, tańszy i bardziej popularny, oraz droższy i rzadszy, winny. Octu, mimo rozpowszechnionej produkcji piwa, nie produkowano w domu, lecz kupowano. Uchodził on również za lekarstwo i doprawiany pieprzem był dawany choremu bydłu i owcom.

Z właściwych przypraw, tzw. korzeni, najpopularniejszy był pieprz, na drugim miejscu znacznie (ok. 8-krotnie) odeń droższy szafran; obie przyprawy służyły głównie dla nadania odpowiedniego smaku potrawom mięsnym. Uzupełniał je często krajowy i tani kmin. Rzadziej znacznie występowały zagraniczne migdały, imbir, goździki, gałka muszkatołowa itp. importowane produkty. Sporadycznie

pojawia się w rachunkach cukier, w formie głów, natomiast częściej miód, choć i on jest dość drogi i nie często kupowany. Zresztą wykaz przypraw zagranicznych można łatwiej ustalić w oparciu o dane rejestrów celnych, niż wewnętrzne rachunki gospodarcze.

Wśród napojów górowało piwo. Jednakże jego produkcja, podobnie jak większości potraw zależała od odpowiednio czystej i dostępnej wody. Temat wody, jej jakości i dostępności wymagałby osobnego przebadania i omówienia, tu jednak warto zaznaczyć, że w tym zakresie nastąpiła w XVI w. w Polsce chyba znaczna poprawa. Na zamkach w Korczynie i Sieradzu, do których posiadamy bogatszą dokumentację, pojawili się specjaliści rzemieślnicy (rurmistrz, hydrogogus) mający za zadanie konserwację i naprawę wodociągów zamkowych, a może i miejscach równocześnie¹⁴.

Piwo było najbardziej popularnym napojem w całym kraju. Wyrób jego był powszechny, jednakże niektóre piwa posiadały ustaloną renomę (np. wareckie) i rozchodziły się daleko. Pomijając różnice wynikłe ze specjalizacji niektórych ośrodków, na ogół rozróżniano przede wszystkim dwa gatunki piwa, w zależności od rodzaju zboża, z którego je robiono. Wyższy gatunek piwa produkowano w oparciu o sód pszeniczny, niższy powstawał ze słodów innych zbóż, najczęściej ich mieszaniny, np. ze słodu zrobionego z 4 rodzajów zboża, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia i owsa, wziętych w równych ilościach. Piwo bywało ciemne (droższe) i jasne (tańsze), do jego wyrobu używano również chmielu — w wypadku piwa pszenicznego na pewno, w wypadku podlejszego może również, choć trudno tak twierdzić z pewnością. Piwo było na tyle niezastąpione w ówczesnym składzie pożywienia — a pito je na zimno i na gorąco, czyste i przyprawiane — że należało do obowiązkowego obok chleba codziennego przydziału wyżywienia czeladzi, np. w starostwie gostyńskim w 1570 r.¹⁵ Gdy chodziło o oszczędności, to w takich wypadkach nie tyle eliminowano piwo z normalnego, codziennego pożywienia czeladzi, ile zastępowano je piwem rozcieńczonym wodą, tzw. cienkuszem, jak to czyniono na folwarkach miasta Poznania, rezerwując piwo na lepsze okazje, nagrody i jako lekarstwo w czasie choroby.

Wino było rozpowszechnione w bardzo niewielkim stopniu jeszcze w połowie XVI w. Wykaz win pochodzących z importu łatwo zresztą ustalić w oparciu o rejestry celne. Tutaj tylko należy wspomnieć, że wino białe, rzadziej czerwone, kupowano najczęściej na garnce i to bynajmniej niezbyt często i dla ograniczonego kręgu konsumentów.

AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 158.

AGAD, ASK, LVI, G/1/I, f. 166,

METODY USTALANIA ILOŚCI SPOŻYWANYCH PRODUKTÓW

Problemy metrologiczne, jak wiadomo, w naszej literaturze historycznej wciąż wymagają szerszego opracowania. W związku z oparciem się o określone zespoły źródeł, przybliżone wartości metrologiczne korcy czy ćwiertni są już bądź określone, jak np. wielkość ćwiertni poznańskiej¹ bądź też dadzą się w przybliżeniu określić dzięki przeliczeniom zawartym w źródłach. Stąd dla badanych ośrodków można było przyjąć następujące podstawowe miary nasypne (w litrach):

ćwiertnia poznańska	ok.112,8 l
korzec brzeźnicki	80
„ gdański	54
„ gostyński	60
„ korczyński	57
„ piotrkowski	80
„ sandomierski	58
„ sieradzki	72

Jednakże określenie ilości ziarna nie wystarcza dla naszych celów, gdyż spożywano wówczas nie ziarno przecież, lecz chleb lub kaszę. Stąd problem przeliczenia ziarna na mąkę, a mąki na chleb razowy czy biały wymaga ustalenia dodatkowych wskaźników. W zasadzie dzisiejsze wskaźniki przeliczeniowe niewiele zdają się różnić od dawniejszych, co da się zweryfikować na przykładzie chleba razowego. Otóż obecnie liczy się, że ze 100 kg żyta w ziarnie można otrzymać albo 100 kg mąki razowej, a z niej 145 kg chleba razowego uwzględniając przypiek, lub licząc bardziej ostrożnie z tychże 100 kg żyta 97 kg mąki i 134 - 136 kg chleba razowego. A. Maurizio, w oparciu o dane niemieckie z początku XVII w. podaje, że z 5 funtów mąki piekarz miał wypiec 7 funtów chleba², a więc przypiek wynosiłby podobnie jak obecnie ok. 40%. W rezultacie można więc przyjąć, biorąc za punkt wyjścia ostrożniejsze wskaźniki, że 100 kg żyta dawało po przemieleniu i wypieku ok. 134 kg chleba razowego. Wyliczenie to jednak, trzeba się zastrzec, ma nie tylko charakter przybliżony, ale i ograniczoną stosowalność. Można je wykorzystać jedynie w wypadkach, gdy zboże było mielone przez pański młyn, a więc młynarz nie potraçał sobie części ziarna, tzw. miar za przemiał, lub też należność za przemiał była uiszczana w pieniądzu,

J. Majewski, op. cit., s. 34.

A. Maurizio, op. cit., s. 302,

Jeżeli wskaźniki współczesne znajdują w przypadku chleba razowego potwierdzenie w danych dawniejszych, to już z mniejszym ryzykiem można przyjąć, że nie popełnimy większego błędu wykorzystując wskaźniki obecne dla przeliczenia ziarna na chleb w zakresie chleba żytniego pytlowego (100 kg ziarna równa się ok. 100 kg chleba) i analogicznie dla chleba pszennego.

W tym ostatnim przypadku istnieje jednak jeszcze dalsza trudność, a mianowicie, obecne dane odnoszą się do chleba pszennego czy bułek, a z źródeł wiemy, że z mąki pszennej robiono nie tylko wykwintny chleb, ale i świąteczne ciasta i kołaczki. W praktyce jednak nie zmienia to sytuacji, skoro chodzi nam o ustalenie wartości kalorycznych i odżywczych tych ciast, gdyż można w przybliżeniu uznać je za sumę wartości chleba czy bułki pszennej oraz tłuszczu, jajek i ewentualnych przypraw. Tłuszcze, a częściowo jajka, powinny być w zasadzie uwzględnione w odpowiednich pozycjach pożywienia i jest dla nas sprawą obojętną, czy policzymy je osobno, czy też łącznie z ewentualnym ciastem. Przyprawy natomiast posiadały raczej walory smakowe niż odżywcze i zliczenie ich w ogólnym bilansie żywienia nie wydaje się w ogóle celowe.

Inne problemy nasuwają się przy przeliczaniu ziarna na kaszę, bowiem gatunki kasz mogły ulec znacznym zmianom, a odpady przy ich przerobieniu w młynie (tzw. tłuczenie kaszy) były znacznie większe, niż przy mieleniu. Wydaje się, że właściwsze będzie przyjęcie danych ówczesnych jako podstawy dla określenia odpowiednich wskaźników. Sprawa wyrabiania jagieł z prosa jest stosunkowo prosta, gdyż w rachunkach folwarków poznańskich stale niemal występują ilości prosa i uzyskanych z niego jagieł, których ilość oscylowała ok. 50% ilości ziarna. Tę relację potwierdzają zresztą inne źródła. Mniej pewne jest przeliczenie jęczmienia w ziarnie na kaszę jęczmienną (krupy), czy tataraki (lub gryki) na kaszę gryczaną lub tatarczaną. W tym zakresie posiadamy tylko jedno przeliczenie w rachunkach starostwa gostyńskiego z 1570 r.³, z których wynika, że z 24 korcy jęczmienia uzyskiwano 12 korcy krup jęczmiennych a z 16 korcy tataraki 8 korcy kaszy tatarczanej. Nie jest to źródło zbyt wiarogodne, jak wykażemy dalej, ale uzyskane relacje są zbliżone do relacji prosa i jagieł, występującej zresztą w tym źródle także, i jeżeli nawet ilość otrzymywanych kasz jest zbyt niska, to różnica byłaby niewielka, a ostrożność skłania do przyjęcia wartości mniejszych udokumentowanych, niż większych, a nazbyt teoretycznych.

Ocena wartości odżywczych tych kasz wymaga porównania do obecnie istniejących, co w wypadku jagieł, a chyba i kaszy jęczmiennej nie wzbudza wątpliwości, natomiast dla kaszy tatarczanej porównanie jej z obecnie istniejącą gryczaną jest już mniej pewne, ma charakter bardziej orientacyjny. Mimo to ewentualny błąd, sądząc po małych odchyleniach charakterystyki odżywczej poszczególnych kasz, nie będzie poważniejszy. «

W zakresie warzyw i jarzyn przeliczenia są możliwe tylko w odniesieniu do

Paru podstawowych produktów. Groch podają źródła w korcach, które z niewielkim błędem można przeliczyć na kilogramy, zakładając, że groch jest w stanie Wysuszonym chociażby ze względu na przeprowadzoną młockę i dłuższe przechowywanie w stanie surowym. Wbrew pozorom bardzo trudno obliczyć ilość spożywanej kapusty, gdyż jako produkt ogrodowy, przez folwarki rzadko sprzedawany — wyjątkiem są w tym wypadku folwarki poznańskie — w zasadzie nie była rozliczana w rachunkach. Ewentualne opisy zapasów przy okazji inwentarzy nie dają również podstaw do oceny spożycia, choć mogło być ono znaczne. Kapustę więc przy przeliczaniu jedzenia trzeba pomijać, co stanowiłoby poważną lukę, gdyby nie jej dość nikłe wartości odżywcze, których uwzględnienie i tak nie zmieniłoby poważniej całości obrazu żywienia.

Podobnie jak kapustę, tzn. wspominając tylko o istniejącym spożyciu, trzeba traktować rzepę, rzodkiew, marchew, ogórki i inne warzywa z wyjątkiem cebuli, która bywała niekiedy kupowana na potrzeby zamku sieradzkiego i jego gości w ilościach bardziej uchwytnych. Przy tych zakupach powstaje jednak kłopot innego rodzaju, a mianowicie: kupowano ją na tzw. warkocze, co nie bywało przeliczane na inne, bardziej porównywalne miary ówczesne. Można jedynie oszacować umownie wagę warkocza w oparciu o późniejsze obserwacje na blisko 1 kg, z pełną świadomością jedynie orientacyjnego charakteru tego przeliczenia.

Dość orientacyjne przeliczenie trzeba również stosować do roślin oleistych, a właściwie ich nasion: siemienia lnianego i konopnego oraz maku. Pierwsze dwa zawierają ponad 30% tłuszczu (wagowo), ostatni nawet ponad 40%. Biorąc pod uwagę jednak dość prymitywną technikę wyciskania oleju — choć czynili to raczej fachowcy specjalnie wynajmowani — wydaje się, że można przyjąć co najwyżej 20% wagi siemienia czy maku, jako odpowiadające ilości uzyskiwanego oleju.

Odmienne problemy i trudności spotykamy przy ustalaniu wagi żywej i ilości uzyskiwanego mięsa zwierząt hodowlanych. Dokładniejsze dane na temat wagi żywej i wagi uzyskiwanego mięsa ze zwierząt hodowlanych posiadamy dopiero z początków lub I połowy XIX w. Możemy się przy tym oprzeć na danych ustalonych przez B. Baranowskiego⁴, weryfikując jego wnioski danymi z rynku mięsnego Niemiec ok. 1800 r. Według ustaleń Baranowskiego, wół dostarczał przecięnie w początkach XIX w. około 132,5 kg mięsa, krowa — ok. 105 kg, jałowica — ok. 70 kg, cielę — ok. 17,5 kg, wieprz — ok. 50 kg a owca — ok. 10 kg. Analogiczne dane D. Saalfelda dla Niemiec⁵ wyniosłyby: wół 164 kg, krowa 103 kg, cielę 19 kg, świnia 38 kg, owca 15 kg.

Dane Saalfelda wprawdzie, z wyjątkiem wagi wołów, potwierdzałyby ustalenia Baranowskiego, ale pozostaje otwarte pytanie, w jakim stopniu, ewentualnie z jakimi modyfikacjami, można by te wielkości cofnąć do XVI w. W zasadzie ziemie Polskie pomiędzy XVI a początkiem XIX w. nie były jeszcze terenem zasadni-

⁴ B. Baranowski, op. cit., ss. 218–221.

⁵ D. Saalfeld, *Baiternwirtschaft and Gutsbetrieb in der vorindustriellen Zeit*, Stuttgart 1960, s. 157.

czych zmian hodowlanych, ale do dalekiej redukcji tych danych zdają się prowadzić twierdzenia S. Mandeckiego⁶, wg którego waga bita świń w XIII - XIV w. miałyby wynosić ok. 30 kg, w XVI w. 40 kg, a w II połowie XVIII w. ok. 50 kg, a więc różnice wagowe przy cofaniu się wstecz byłyby bardzo znaczne.

Przeciw przyjęciu tak wielkiej redukcji, jakie proponuje Mandecki przemawiałyby jednak inne argumenty. Przede wszystkim w XVI w. bito głównie wieprze i to specjalnie tuczone, a więc sztuki większe, niż wynosiła przeciętna waga świń. Po drugie, szczegółowe badania biologiczne materiału kostnego datowanego przez archeologów na IX - XI w. a pochodzącego z grodu w Bonikowie koło Kościana prowadzą do zupełnie odmiennych wniosków niż teoretyczne oszacowanie Mandeckiego. Według analizy i przeliczeń M. Sobocińskiego⁷ waga tuszy mięsnej musiała wynosić dla krowy ok. 81 kg, dla świni domowej — ok. 60 kg, dla owcy — ok. 11,5 kg. W tej sytuacji koncepcje Mandeckiego o dużej redukcji wagi zwierząt rzeźnych w miarę cofania się wstecz należałoby odrzucić.

Stosunkowo dokładne ustalenia wagi mięsa zwierząt rzeźnych dla początków XIX w. oraz okresu IX - XI w. pozwalają na dość prawdopodobne ustalenia takiej wagi dla XVI w. na zasadzie swego rodzaju interpolacji. W oparciu o te dane przyjęliśmy jako punkt wyjścia do przeliczeń następujące ilości mięsa z poszczególnych typów zwierząt rzeźnych (w kilogramach):

wół (ew. byk)	ok. 120	
krowa	„ 85	(jałówka ok. 43)
cielę	„ 13	
wieprz	„ 38	(świnia „ 25)
owca	„ 10	(tzw. brak „ 8)

Trzeba tutaj zaznaczyć, że w przypadku wieprza chodzi o tzw. połcie, czyli 2 połówki słoniny z mięsem, każda po ok. 19 kg. W przypadku gdy osobno mamy wymienione sadło, można przyjąć wagę tegoż wg minimalnych danych obecnych, tj. ok. 4 kg sztuka. Dalszą konsekwencją powyższych danych było przyjęcie ok. 4 kg jako wagi mięsa jagnięcia, a ok. 2 kg — prosiaka, co jest oczywiście dość umowne, ale mało istotne wobec rzadkiego występowania w źródłach mięsa jagniąt i prosiąt.

Ustalenie ewentualnych ilości mięsa, które uzyskiwano przypuszczalnie z uboju poszczególnych gatunków zwierząt nie rozwiązuje jeszcze trudności. Zupełnie różne będą np. wartości kaloryczne i składniki wołowiny tłustej i chudej, podobnie różnych części mięsa wieprzowego, chociaż źródła mówią jedynie ogólnikowo o połciach. W przypadku wołowiny jedynym wyjściem z sytuacji, skoro nie znamy dokładnie charakteru ówczesnej hodowli bydła, będzie przyjęcie pewnej, przeciętnej wartości, jak gdyby mięso składało się po połowie z mięsa tłustego i chudego. Przyjęcie pośrednich wartości kalorycznych i składników zasadniczych

⁶ S. Mandecki, *Organizacja zbytu trzody chlewnej w Polsce*, Kraków 1937, s. 73 i n.

⁷ M. Sobociński, *Spożycie mięsa na wczesnośredniowiecznym grodzie w Bonikowie, pow. Kościan*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 9, z. 4, 1961, s. 775.

dla mięsa wołowego ma nadto inny cel. Mięso w rachunkach wymieniane jest bądź w formie pieniężnej, co wymaga dopiero przeliczenia w cenach rynkowych, albo w sztukach żywych, i to tak bydła, jak cieląt, owiec, świń, drobiu itd. Drugi przypadek wymaga dość kłopotliwych przeliczeń dla określenia wagi łącznej mięsa, a obliczenia te stają się wręcz nieopłacalne, gdybyśmy chcieli obliczać wartości kaloryczne i składniki wszystkich gatunków mięsa osobno. Jedynym racjonalnym wyjściem z sytuacji jest wzięcie za podstawę dominującego gatunku mięsa, jakim była wołowina i przeliczenie całego mięsa tak, jak gdyby było to jedynie mięso wołowe.

Tak redukcja wszystkich gatunków mięsa do wołowiny jest oczywiście dużym uproszczeniem, ale wobec dominacji wołowiny i wzięcia pośrednich jej wartości błąd będzie stosunkowo niewielki. Zaletą natomiast takiego uproszczenia jest możliwość przeliczenia kwot pieniężnych, wydatkowanych na samo mięso.

Wobec redukcji wszystkich gatunków mięsa do wołowiny zmniejsza się znaczenie ścisłego ustalenia wagi drobiu, co wobec braku badań w tym zakresie byłoby w dużym stopniu nieosiągalne. Dla celów orientacyjnych przyjęto wagę mięsna gęsi ok. na 3 kg, kaczki na ok. 1 kg, kury na ok. 0,8 kg i tuczonego kapłona ok. 1,5 kg.

Osobno należy wyjaśnić sprawę oceny wartości odżywczej wieprzowiny. Wobec ogólnikowego określenia połci i braku odpowiednich badań wydaje się, że obliczanie osobne słoniny, mięsa i jego różnych części byłoby niecelowe. Bezpieczniejsze metodycznie będzie raczej przyrównanie połci pod względem wartości kalorycznej i składników do boczku surowego, do którego chyba zbliżały się połcie najbardziej. Nie dotyczy to mięsa świń nie tuczonych specjalnie na połcie, których mięso, rzadko występujące zresztą, będzie liczone łącznie z wołowym.

Podobnych uproszczeń wymaga przeliczenie ryb. Rachunki rzadko wymieniają gatunki ryb kupowanych, szczególnie świeżych, a tym bardziej ich ilości. Sporadycznie" wymieniane karpie, jeszcze rzadziej są określane ilościowo tak, że nawet ewentualne przyjęcie wagi ok. 1 kg przeciętnie dla 1 sztuki nie ułatwia sytuacji, ani nie umożliwia przeliczenia wagowego ryb, nawet redukując koszty zakupu różnych gatunków ryb do karpia, jako najliczniej spożywanych. Oszacowanie więc ilości spożywanych ryb wymagałoby dalszej redukcji, a mianowicie, do masowo występujących w zakupach solonych śledzi.

Śledzie dla personelu zamkowego lub folwarcznego częstokroć kupowano na beczki. Jednakże, choć dla ówczesnych ludzi istniał nawet odrębny typ beczki, śledziówki, to określenie jej wielkości (ok. 180 l czy ok. 240 l) nie jest sprawą prostą, nie mówiąc o tym, że nie wyjaśnia nam jeszcze, jaka była realna zawartość beczki, czyli ile w niej znajdowało się śledzi, a ile soli i wody.

Do ustalenia jednak orientacyjnych wielkości można dojść drogą pośrednią. Przy zakupach śledzi w starostwie sieradzkim w 1542 r.⁸ znajdujemy przypadki

kupowania śledzi na beczki i na sztuki, nie pojedynczo, lecz w ilościach 100 czy 200 sztuk, a więc jak gdyby półhurtowo. W tej sytuacji można założyć, że różnica w cenie śledzi kupowanych na beczki i na setki nie będzie duża (w tym pierwszym przypadku dochodziła wartość samej beczki) i porównanie tych dwóch cen może nas zorientować w przybliżonej ilości śledzi w beczce, a więc i wadze tych śledzi. Przeliczenia takie prowadzą do wniosku, że w beczce śledziówce bywało przeciętnie ok. 800 sztuk śledzi o wadze blisko 120 kg. Objętość beczki w tym wypadku staje się obojętna dla dalszych naszych obliczeń.

Śledzie, jako gatunek ryby taniej, rozpowszechnionej, nieźle się konserwującej, docierały niemal wszędzie i były szeroko spożywane w dni postne. Choć trudno z pewnością twierdzić, że śledzie dominowały wśród ryb wówczas jedzonych, wydaje się, że można do nich zredukować liczne, nie określone zwykle bliżej gatunki ryb i przeliczać ich koszt nabycia na odpowiednią ilość śledzi, te ostatnie traktując jako punkt wyjścia do oceny wartości kalorycznej i składników odżywczych. Jest to oczywiście znaczne uproszczenie, ale błąd wynikły z takiej redukcji wydaje się być mniejszy, niż konwencjonalne oszacowanie wartości odżywczej ryb, o których wiemy tylko, ile na nie wydano. Do kategorii wydatków na ryby praktycznie będziemy wliczać sporadyczne kwoty przeznaczone na zakup raków.

Spośród napojów w zasadzie największą rolę odgrywało piwo i problem ilościowy jego spożycia ma dla nas bardzo duże znaczenie. Winem, które było pite rzadko i w wąskich kręgach społecznych, można się nie zajmować. Mlekiem natomiast, które zapewne pito, ale tylko wewnątrz danego gospodarstwa chłopskiego czy folwarcznego, a nie było ono zwykle kupowane ani sprzedawane i stąd nie występowało w rachunkach, zająć się bardzo trudno. Wobec faktu, że spożywano głównie wyroby mleczne, ser i masło, można by ewentualną konsumpcję mleka pominąć, gdyby nie wypadki, gdy w danej jednostce gospodarczej chowano krowy, a nie sprzedawano, ani nie rozliczano z niej produktów mlecznych. Z tego systemu notowań należy wnosić, że prawdopodobnie produkty mleczne były spożywane w obrębie samego gospodarstwa. Wówczas można określić przypuszczalną mleczność ówczesnych krów, przyjmując ok. 2 l dziennie od sztuki⁹, co dla ostrożności odliczając wychów cieląt itp. można liczyć na ok. 1 , 5 l. To doszacowanie brakujących elementów lepiej uprościć, tzn. nie przeliczać mleka na masło i ser, nie wiadomo w jakich proporcjach produkowane, lecz przyjmować w obliczeniach produkt wyjściowy, tj. mleko za podstawę ustalenia kaloryczności i składników hipotetycznego żywienia. Doszacowanie takie stanowi już zabieg osobny, a tutaj warto było tylko podać jakie będą jego zasady.

Ustalanie ilości spożywanego piwa można oprzeć na dwóch elementach — zakupach piwa w beczkach i ilościach ziarna lub słodu przeznaczonych do produkcji piwa. W pierwszym wypadku mamy do rozwiązania problem wielkości

⁹ B. Baranowski, *Chów bydła tu drugiej połowie XVII i w XVIII wieku w Łęczyckiem i na terenach sąsiednich*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 1, Wrocław 1957, s. 226,

ówczesnej, miejscowej beczki piwnej, której rozmiary tylko w niektórych wypadkach i to w sposób niepewny były obliczane. Weryfikację jednak przypuszczalnej wielkości beczki piwnej może stanowić przeliczenie wychodzące od ilości zboża lub słodu przeznaczonego do produkcji piwa.

Technologia produkcji piwa, mimo udoskonaleń technicznych, opiera się w dalszym ciągu na tych samych zasadach. Według danych Instytutu Fermentacyjnego obecnie w Polsce z 100 kg ziarna otrzymuje się średnio 78,6 kg słodu, a z niego 409 - 432 l piwa. Najniższa wydajność, którą można założyć przy bardzo prymitywnej technice browarniczej wg oceny Instytutu wynosiłaby ok. 400 l piwa ze 100 kg ziarna. Czy taką wydajność można cofnąć aż do XVI w. trudno powiedzieć, jednakże za przyjęciem tej wydajności jako podstawy obliczeń przemawiałyby inny jeszcze argument. Zmniejszenie ilości uzyskiwanych litrów piwa przy podobnym zużyciu ziarna byłoby wynikiem raczej mniejszej ilości wody a nie redukcji pochodzących ze zboża jego składników odżywczych. Stąd ewentualna mniejsza wydajność produkcji wpływałaby raczej na szczuplejszą objętość, niż zmniejszenie wartości kalorycznych czy odżywczych, a to zwalnia nas z konieczności ewentualnego dalszego redukowania litrów piwa wytwarzanego z określonej ilości ziarna.

Kontrolne przeliczenia wykonane w oparciu o relację 1 kg ziarna — 4 l piwa zdają się potwierdzać słuszność przyjęcia tego rzędu wielkości. Obliczenia można oprzeć o dane zużycia ziarna i słodu oraz produkcji piwa przez browar, którego działalność w latach 1635 - 1644 relacjonują nam rachunki folwarku w Wildzie pod Poznaniem. Ilości ziarna są tam podane w ćwiertniach poznańskich, a produkcja w beczkach. Z porównania i przeliczenia, w oparciu o omówioną zasadę na jedną beczkę piwa wypadałaby następująca objętość (w litrach):

W roku 1635	beczka zawierała	ok. 202
" " 1636	" "	198
, , " 1637	, , "	201
" " 1638	" "	195
" " 1639	, " "	219
" . , 1641	" "	168
" , , 1 6 4 4	" "	180
w l. 1635-1644	" " "	195 (średnio)

Kontrolne obliczenie daje więc nam wielkość (195 l), która niewiele odbiega od przypuszczalnej wielkości ówczesnych beczek (ok. 180 l), a zarazem zdaje się potwierdzać słuszność zakładanego przedtem wskaźnika, tym bardziej że różnica 8% może zawsze powstać w czasie produkcji, np. przy rozlewaniu, bądź też świadczyć, że beczki były w rzeczywistości nieco większe. Jednocześnie jednak niewielkie rozmiary tej różnicy upoważniają chyba do dalszego stosowania ustalonego wskaźnika produkcji piwa.

Jak już uprzednio wskazywaliśmy, przyprawy krajowe i zagraniczne ze względu na nikłe ilości przeciętnego zużycia oraz niską kaloryczność i wartości odżywcze,

można bez szkody dla całości obrazu pominąć milczeniem w przeliczeniach samego pożywienia, choć należy je uwzględnić jako dodatki do pożywienia po stronie kosztów. Zasada ta dotyczyłaby również najbardziej rozpowszechnionej przyprawy, jaką była sól, której przeliczenie jednak z tych samych względów byłoby nieopłacalne.

Jak z powyższego przeglądu produktów żywnościowych wynika nie wszystkie dają się na tyle uchwycić ilościowo, by można je było w postaci określonych wielkości umieścić w wykazie pożywienia. Są to wprawdzie produkty występujące w niewielkich ilościach, ale dość liczne, jak przede wszystkim większość warzyw i owoców, niejednokrotnie nabiał, szczególnie jajka, podobnie jak wszelkiego rodzaju przyprawy. Produktów tych nie można w ogóle pominąć, gdyż zubożyłoby to nie tylko wykaz, ale i wartość odżywcza pożywienia.

Przyjęliśmy jako zasadę dopisywanie do normalnego wykazu pożywienia w kolumnie jego wartości kalorycznej dodatkowych 5% kalorii. Biorąc pod uwagę, ile w tej pozycji mieści się drobniejszych, choć raczej mało kalorycznych produktów, można by uważać, że 5% to o wiele za mało. Jednakże wiemy, że przy przyrządzaniu potraw następują straty kaloryczności produktów przeciętnie o ok. 10%. Tych 10% strat nie odejmujemy właśnie ze względu na pomijanie w wykazie drobniejszych produktów, a nawet dodajemy jeszcze dalsze 5%. W sumie więc dodajemy na wszystkie opuszczenia i ze względu na skrótowość wykazu pożywienia ok. 15% kalorii, co powinno być wielkością wystarczającą.

Największą trudność przy obliczaniu spożycia stanowi nie problem obliczania samych ilości żywności, a przynajmniej jej podstawowych elementów, lecz zagadnienie ustalenia ilości realnych konsumentów. Źródła pod tym względem, wbrew pozorom, pozostawiają wiele znaków zapytania i to różnego rodzaju.

Rachunki rzeczywiste zawierają zazwyczaj mniej lub bardziej dokładny wykaz zakupów oraz rozliczenie podstawowych elementów własnej gospodarki, elementów sprzedażnych, tj. takich, które mogłyby być zużyte w obrębie własnego gospodarstwa albo spieniężone i stąd rachunkowość wymagała ich rozliczenia. Rachunki te zawierają zwykle również wykaz personelu. Wykaz ten jest nie tyle wykazem osób fizycznych, co listą płac, a więc listą osób zatrudnionych na zasadzie wynagrodzenia w pieniądzu. Interpretowanie go jako pełnej listy wiktowników prowadzi niemal z reguły do średnich racji dziennych żywności znacznie, niekiedy wręcz fantastycznie zawyżonych, a niemal zawsze można być pewnym, że nie odpowiadających rzeczywistości.

Drobiazgowa analiza całości rachunków pozwala nieraz zorientować się, jeżeli nie dokładnie w ilości, to przynajmniej w kategoriach osób żywionych a pomijanych w nominalnym wykazie personelu. Przede wszystkim istnieli często zatrudniani na folwarkach młodociani, zwykle jako pastuchy do krów, świń czy gęsi, którzy służyli za wikt z mieszkaniem oraz ubranie. To ostatnie, gdy wynikało z charakteru umowy o pracę, pozwalało niekiedy na wykazywanie wśród płatnego

personelu młodocianych, przy których podawano koszt zakupu sukni lub obuwia. Bywały to również sieroty, np. trzymane z łaski w niektórych latach na folwarkach miasta Poznania i jedynie wśród wydatków rzeczowych można znaleźć od czasu do czasu wzmiankę o zakupie sukni czy butów dla nich.

Z wikt folwarcznego korzystali też zwykle robotnicy sezonowi, najmowani w okresie pilnych robót rolnych, głównie żniw, sianokosów i strzyży owiec. Przy skrupulatnej rachunkowości, którą dla swych folwarków prowadziło miasto Poznań, ilość tych osób i dni ich pracy da się ustalić, co umożliwi wprowadzenie ewentualnej poprawki do liczby osób żywionych. Trudniej już doszacować pracowników z tytułu robocizny przymusowej, np. zagrodników i ilości przepracowanych przez nich dni, które nie były opłacane, podczas gdy zagrodnicy mieli nieraz prawo do wyżywienia folwarcznego. W tym przypadku doszacowanie musi opierać się na ewentualnych wzmiankach w rachunkach, ilości zagrodników w wsi, Wysokości pańszczyzny czy innych prac obowiązkowych i, co najtrudniej uchwycić, zwyczajów w zakresie żywienia ich z kuchni folwarcznej. W każdym razie pewne omyłki w tym zakresie są częstokroć możliwe. Podobne trudności występują przy żywieniu czy dożywianiu chłopów obowiązanych do tłoki itp. prac sezonowych, i jeżeli nie ma na ten temat wzmianek w rachunkach popełnienie błędu jest zawsze możliwe. Jedyną pociechą jest tu fakt, że ostatnio omawiane przypadki dotyczą prac krótkotrwałych i ewentualne rozdysponowanie przy tej okazji żywności stanowi minimalną część skonsumowanej w skali rocznej.

Nominalny personel folwarczy wymaga też dokładniejszej analizy. W zasadzie tzw. dziewczyny czy kucharki, parobcy, pastuchy i in. były to osoby samotne i z chwilą zawarcia małżeństwa opuszczały pracę. Można więc ich uznać za osoby pojedyncze z punktu widzenia spożycia. Nie dotyczy to jednak kierownictwa większych folwarków, gdzie pracą kierował dwornik, czy nawet urzędnik. Równocześnie występująca wśród personelu dworniczka bywała niejednokrotnie żoną dwornika, co czasem bywa wzmiankowane w źródłach. Źródła niekiedy wyraźnie mówią o dworniku z żoną, a to samo, mimo braku wzmianek, można by powiedzieć o urzędniku. W obu wypadkach, jeśli nawet żony nie były formalnie zatrudnione, to nie tylko uczestniczyły w pracach gospodarczych, ale przede wszystkim korzystały z kuchni folwarcznej. Jeżeli zaś były małżeństwa, należałoby również doliczyć przypuszczalne dzieci, które musiały podobnie korzystać z wyżywienia folwarcznego.

Powyższe stwierdzenia wskazują na potrzebę doszacowania liczby wiktowników o przypuszczalną rodzinę kierownika — dwornika czy urzędnika. Dotyczy to przede wszystkim folwarków większych o liczniejszym personelu i męskim kierownictwie, w mniejszych, kierowanych przez dworkę, nieraz o nielicznej, kobiecej czeladzi zabieg taki nie byłby potrzebny. Ponieważ jednak wzmianki o małżeństwach są przypadkowe trudno uznać istnienie normalnej rodziny urzędnika czy dwornika żywionej na folwarku za regułę i w doszacowaniu stosować jednolity mnożnik statystyczny ok. 5 osób na rodzinę, gdyż rodzina kie-

równika mogła istnieć, lecz nie musiała, i zastosowanie mnożnika należy uzależnić od indywidualnej oceny personelu każdego z folwarków.

Daleko trudniej jeszcze jest określić ściśle ilość wiktowników większych jednostek gospodarczych, jak dwory czy zamki. Występują tam urzędnicy starościńscy (podstarości, burgrabia, pisarz itp.) oraz czeladź zamkowa, strażnicy, rzemieślnicy itp. By pokazać różnicę pomiędzy nominalnym stanem personelu wg listy płacy, a realnym można przytoczyć dwa przykłady — małego zamku w Gostyninie w 1570 r.¹⁰ i większego w Nowym Mieście Korczynie w 1572 r.¹¹ Na liście płacy zamku gostyńskiego znajdowało się 15 osób, w tym 3 urzędników (podstarości, burgrabia, pisarz). Tymczasem w spisie personelu zrobionym pod kątem widzenia wyżywienia (tzw. „wychowania”) okazało się, że podstarości miał przy sobie 3 osoby rodziny lub służby, burgrabia 1 osobę dodatkową, pisarz zaś 2, a ponadto 2 rybaków zamkowych korzystało z wyżywienia na zamku, podobnie jak drugi wrotny (z przygródka). W sumie więc mamy nie 15 osób, lecz co najmniej 24 korzystające z wyżywienia. O tym zresztą, że liczba ta nie musi być pełna świadczą zapisy dotyczące personelu zamku w N.M. Korczynie.

Zamek w Korczynie był większym i ważniejszym ośrodkiem gospodarczym i administracyjnym, stąd też jego nominalny personel płatny liczył w 1572 r. 26 osób, w tym szereg urzędników, jak podstarości, burgrabia, pisarz, administrator vel mierniczy i inni pomniejsi. Jednakże dokładniejszy spis z tegoż roku, który wyłącza niektóre osoby (krócej zatrudnione?), podaje nam oprócz 19 osób normalnego personelu również osoby im towarzyszące — rodziny i służby poszczególnych urzędników. Ze spisu dowiadujemy się, że podstarości miał przy sobie 9 osób, pisarz — 4 osoby, administrator — 3, a niżsi urzędnicy i rzemieślnicy zamkowi (szafarz, klucznik, kowal, piekarz i słodownik) po 2 osoby. W rezultacie mamy nie 19 osób, lecz 45 osób, a więc o 26 osób więcej i to takich, które jak wiemy mieszkały i jadały na zamku.

Na tym zresztą nie koniec, gdy chodzi o zamek korczyński. Przypadkowa wzmianka w tekście mówi nam, że w rzeczywistości, wobec ciągłego przybywania do zamku i przemieszkowania w nim urzędników królewskich, dworzan, gości itp. postaci, ilość osób przebywających i jedzących na zamku przekraczała zwykle 50. Ta wzmianka, raczej w ówczesnych warunkach wiarygodna świadczy, że na zamku korczyńskim w rzeczywistości przebywało i jadło z kuchni zamkowej mniej więcej dwa razy tyle osób, ile ich wykazywała lista płacy i to najpełniejsza w danym roku. W rezultacie więc dochodzimy do wniosku, że w zamku typu korczyńskiego można się spodziewać liczby wiktowników o 100% wyższej od maksymalnej ilości personelu zamieszczanego na listach plac. Czy regułę tę można uogólnić, to już inna sprawa — zależy to od wielkości i znaczenia danego zamku (ośrodek większych dóbr, siedziba sądu itp.) oraz jego położenia. Wydaje

AGAD, ASK, LVI, G/1/I, f. 154v—165.

AGAD, ASK, LVI, K/2/1, f. 250 i n.

się, że w przypadku zamków, ewentualnie i dworów, mamy do czynienia z podobną zasadą co przy folwarkach, a mianowicie, im zamek większy, tym przypuszczalnie była większa liczba (proporcjonalnie) wiktowników, im mniejszy — tym skromniejsza.

Rachunki wyliczające m. in. personel i jego wyżywienie mogą mieć niekiedy odmienny charakter — podawać nie realnie zużyte produkty, lecz ilości nominalnie potrzebne dla wyżywienia urzędników i czeladzi. Mogą to być wskazówki cenne, oparte o wieloletnie doświadczenie, mogą też być wyrazem sztucznego podwyższania kosztów utrzymania i ilości potrzebnych produktów. W tym ostatnim przypadku o ile liczba osób jest podawana dość dokładnie, lub nawet z pewną dozą przesady, to ilości produktów są wprost niewiarygodne. Przykładem takiego wyliczenia są rachunki starostwa gostyńskiego z 1570 r.¹², wg których przydział żywności dla starosty i jego orszaku liczącego 30 osób wystarczyłby doskonale na 100 osób, a przydział żywności dla czeladzi zamkowej (28 osób) dla 50. Cała sztuczność takiego wyliczenia wychodzi wyraźnie na jaw przy podawaniu przez te same rachunki kosztów tego wyżywienia, które przekraczają znacznie sumę wszystkich dochodów starostwa. Dochody te bowiem w r. 1570 sięgały 1472/6/13 zł, a koszty utrzymania starosty z orszakiem i czeladzi zamkowej, a ściślej mówiąc ich wyżywienia miałyby wynosić 3369/11 zł¹³.

To świadome, sztuczne podnoszenie ilości pożywienia i jego kosztów nie dyskwalifikuje zresztą całkowicie tego typu źródeł. Normy wyżywienia w tych rachunkach nie zawsze muszą być nierealne, a ich skład i proporcje ilościowe poszczególnych artykułów mogą być zupełnie prawidłowe. Trzeba je wykorzystywać, tylko inaczej, a mianowicie, jako ilość i wykaz składników żywności dla nieznaney czy nieokreślonej liczby osób. Przy takim traktowaniu nie będziemy mogli wprawdzie ustalić wysokości racji dziennej żywności przeciętnie przypadającej na 1 osobę, ale wszystkie pozostałe elementy, tj. skład i proporcje poszczególnych artykułów nadawać się będą do analizy i interpretacji.

Zdarzają się jednak również wypadki, że obok podanej szczegółowo żywności nie mamy w ogóle liczby, nawet minimalnej, osób, które ją spożywały. Dotyczy to np. przybywających na krótko dygnitarzy czy nawet monarchy z licznym orszakiem. W tym przypadku można się jednak posłużyć przybliżonym oszacowaniem pośrednim. Orszak taki bowiem w podróży posługiwał się końmi, a ilość koni z grubsza się pokrywała z ilością podróźnych, co potwierdzają np. dane z Gostynina¹⁴ — a konie otrzymywały określoną rację dzienną owsa, najczęściej podawaną w źródłach lub łątwą do ustalenia porównawczo. Dane tą drogą otrzymane mają jednak walor raczej orientacyjny, tym bardziej że do przybywającego monarchy czy dygnitarza zgłaszała się okoliczna szlachta czy magnaci partycy-

¹² AGAD, ASK, LVI, G/1/1, f. 164—167 v.

¹³ AGAD, ASK, LVI, G/1/1, f. 164—167.

¹⁴ AGAD, ASK, LVI, G/1/1, f. 164.

pując jako goście w wyżywienia, a ilości takich gości oszacować się już nie da.

Powyższe rozważania prowadzą nas do następujących wniosków:

a) Liczby podanego personelu są w zasadzie mniejsze od realnej ilości wiktowników i wymagają doszacowania, by uwzględnić pracowników nieodpłatnych, członków rodzin, a w przypadku urzędników także służby osobistej i gości.

b) Doszacowanie takie musi być tym wyższe, z im większą jednostką gospodarczą czy administracyjną mamy do czynienia i im wyższy jest status społeczny rozpatrywanych osób.

c) Doszacowanie takie wymaga zindywidualizowanej analizy personelu i jego funkcji dla każdej poszczególnej jednostki gospodarczej osobno.

d) Dla zmniejszenia ewentualnych błędów mniejsze jednostki gospodarcze (np. folwarki) należy rozliczać w zakresie żywności i wiktowników łącznie — co często czynią również źródła — by ewentualne omyłki w oszacowaniach częściowo przynajmniej się redukowały.

e) W pełni udokumentowane i ścisłe ustalenie ilości konsumentów jest w większości rozpatrywanych wypadków nieosiągalne, dlatego rezultaty przeliczenia przeciętnych racji żywnościowych (w kaloriach) stanowią nie tylko wynik analizy, ale zarazem i weryfikację jej elementów, szczególnie liczby konsumentów.

ANALIZA DZIENNYCH RACJI ŻYWNOŚCIOWYCH

Analiza żywności spożywanej przez określone grupy ludności powinna uwzględniać szereg elementów możliwie porównywalnych i przeliczalnych na nasze jednostki wyżywieniowe. Materiał zestawiony jako jej podstawa składać się musi z wyliczenia produktów i ich ilości, od podstawowych produktów zbożowych po ewentualne przyprawy, z podania ich przeciętnej racji dziennej na osobę i z jej ówczesnej wartości pieniężnej. Warto też wyliczyć podstawowe składniki odżywcze poszczególnych produktów składających się na dzienną rację żywnościową. O ile jednak wykaz winien objąć wszelkie produkty żywnościowe wymienione w źródle, to w myśl poprzednich uwag ich rozliczenie na osobę może być częstokroć łączne (np. wszystkich gatunków mięsa razem), gdyż to usprawni dalsze przeliczenia i zwiększy czytelność samego zestawienia.

Problemy te zresztą były już omawiane uprzednio, tu jednak należy jeszcze Wyjaśnić sprawę określenia wartości pieniężnej produktów. W przypadku produktów zakupnych sprawa jest prosta, gdyż cena zakupu może być wykorzystana bez żadnych komplikacji. Inaczej jest gdy chodzi o produkty własne, np. chleb. W tym przypadku mamy możliwość trzech rozwiązań. Można szukać miejscowej ceny chleba i próbować ją wykorzystać. Byłoby to jednak postępowanie zbyt modernizujące, gdyż w warunkach gdy chleb był pieczony w domu, przyjmując cenę zakupu wychodzilibyśmy z odmiennej niż istniała realnie sytuacji gospodarczej, z założenia o rozwiniętym rynku miejscowym, który szczególnie na wsi W zakresie chleba raczej nie istniał. Zresztą ceny takiej nie znaleźlibyśmy w źródłach, a gdyby przypadkowo się znalazła to i tak nieznaną wielkość bochenka uniemożliwiłaby przeliczenie. Podobnie niewłaściwością byłoby przenoszenie na wieś ceny chleba z najbliższego miasta, jako nie odpowiadającej warunkom miejscowym.

Poprawniejsze metodycznie byłoby obliczenie wartości chleba w formie sumy wartości ziarna i kosztów przemiału i pieczenia. Ale są to znowu elementy bardzo trudne do ustalenia i chyba sprzeczne z ówczesną koncepcją gospodarki i rachunkowości, w której szereg kosztów, szczególnie dotyczących nakładów pracy nie bywało branych pod uwagę w kalkulacji chociażby dlatego, że wiele prac wykonywanych było nieodpłatnie. Dlatego i ta metoda nie wydaje się właściwa. Pozostaje więc trzecia, dostosowana do ówczesnej rachunkowości, - a mianowicie, określenie wartości produktów w tej postaci w jakiej były one aktualnie nabywane czy sprzedawane, np. przy śledziach w formie ceny beczki śledzi,

a przy chlebie w formie wartości sprzedażnej zboża, które można było rzeczywiście bądź sprzedać, bądź użyć po przemiale do wypieku chleba. Spowoduje to wprawdzie pewne dysproporcje w określeniu struktury kosztów, ale będzie bardziej dostosowane do ówczesnych pojęć i obserwacji oraz ewentualnych, opartych na nich decyzji gospodarczych.

Dalszą część zestawienia stanowią już przeliczone wartości kaloryczne i główne składniki odżywcze (białko, tłuszcze, węglowodany), co pozwoli w jednostkach porównywalnych określić poziom i strukturę pożywienia. Wartości te, oparte na obecnych tablicach¹, być może nie pasują w pełni do istniejących w tym okresie wartości kalorycznych i odżywczych pożywienia, niemniej ewentualne odchylenia nie mogą być znaczniejsze, a bez użycia tych przeliczeń nie byłoby możliwe zobiektywizowanie danych, umożliwienie ich porównań i ocen.

Analiza wyżywienia przeprowadzona była na materiale dotyczącym 5 starostw i dzierżaw (N. M. Korczyn, Sieradz, Brzeźnica, Gostynin, Sandomierz) oraz 6 folwarków podmiejskich należących do miasta Poznania (Wilda, Bonin, Górczyn, Sołacz, Zegrze i Rataje), nie mówiąc o drobniejszych sondażach. Analizę tę prowadzono zazwyczaj w skali rocznej, bądź jako analizę danych dla pojedynczej jednostki gospodarczej (zamek, dwór, duży folwark), bądź łącznie dla szeregu folwarków czy dworów, związanych z sobą organizacyjnie i gospodarczo, a często również rachunkowo.

Zestawienia indywidualne powstałe w ten sposób są zbyt liczne (113 tabel), by można je było przedstawić i odrębnie interpretować w tekście. Taka pełna prezentacja materiału byłaby też niewskazana z innych względów. Rachunki z tych lat nawet tej samej jednostki gospodarczej, nie były nigdy w pełni jednolite w swej zawartości i strukturze. Te przypadkowe różnice dotyczą zakresu podawanego materiału, szczegółowości jego określenia, opuszczeń, omyłek, czy też realnych a krótkotrwałych zmian w odżywianiu. Eliminacja tych przypadkowości może nastąpić właśnie poprzez łączenie danych z paru pokrewnych jednostek czy bliskich okresów czasu dla tej samej jednostki. Pozwoli to otrzymać dane bardziej udokumentowane i uogólnione, jak też i pełniejsze zarazem.

Podane racje żywnościowe będą więc na ogół danymi przeciętnymi za parę lat, lub z paru jednostek gospodarczych z tego samego roku. Powstaje jednak pytanie, czy powinny to być bardziej poprawne statystycznie średnie ważone, które dadzą matematycznie ścisłe, ale jakby spłaszczone wielkości, czy też średnie arytmetyczne, bardziej czułe na wahania roczne czy regionalne. Wydaje się, że to drugie rozwiązanie dostarczy nam wystarczająco dokładnych danych zbliżonych do rzeczywistości i umożliwiających przeprowadzenie analizy, a jednocześnie ułatwi uzupełnianie obrazu poprzez wprowadzenie elementów żywności występujących w jednych rachunkach, a pomijanych w innych.

1) STAROSTWO KORCZYŃSKIE

W oparciu o rachunki starostwa korczyńskiego możemy obliczyć ramowo spożycie żywności przez personel folwarków starostwa w 1538 r. (10 folwarków) i 1556 (9 folwarków).

Tabela 1

Wyżywienie personelu folwarków starostwa korczyńskiego w latach 1538 i 1556

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- czość kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglo- ,
chleb żytni	1,01	0,12	2344	48,2	15,2	503,4
„ pszenny	0,019	0,00	48	1,4	0,3	10,0
kasza jęczmienna	0,029	0,01	99	2,6	0,4	21,3
groch	0,027	0,01	101	7,7	0,4	17,4
jagły	0,023	0,01	83	2,5	0,7	16,6
kasza tatarszana	0,014	0,01	49	1,8	0,5	9,4
piwo	1,2	0,05	504	6,0	—	54,0
olej	0,005	0,00	45	—	5,0	—
masło	0,008	0,08	60	—	6,6	0,1
ser	0,020	0,05	29	3,5	1,6	0,2
produkty pominięte (+ 10%)		0,34	3362 336	73,7	30,7	632,4
Ogółem			3698	10,0%	4,2%	85,8%

Tabela 1 skonstruowana z 2 tablic, nie jest ich mechanicznym połączeniem. Otóż ilości jęczmienia były opuszczone w rachunkach z 1538 r. i opierają się na danych z 1556 r., podobnie liczby dotyczące spożycia oleju. Dane dotyczące konsumpcji masła i sera są hipotetycznie oszacowane dla 1556 r. w oparciu o znaną liczbę krów i dostawy masła i sera z folwarków na sprzedaż i na zaopatrzenie zamku. Takie hipotetyczne uzupełnienie dla innej istotnej pozycji, jaką było mięso byłoby zbyt ryzykowne. O zakupach mięsa dla folwarków nic nie wiemy, gdyż ani wzmianki o mięsie, ani o pościach rachunki nie zawierają. Z drugiej strony stan hodowli i inwentarza żywego, bydła, owiec, nierogacizny i drobiu nawet po potrąceniu dostaw na zamek wydaje się dostatecznie duży, by zapewnić pożywienie mięsne czeladzi. Zbyt mało jednak znamy strukturę i wydajność ówczesnej hodowli, by takie hipotetyczne oszacowanie było możliwe. Jedynym wyjściem z sytuacji było podniesienie poprawki kalorycznej w zestawieniu o 10%. To samo dotyczy ryb, które były jadane, lecz rachunki ich nie wymieniają. I wreszcie ostatnia uwaga dotyczy kosztu racji dziennej (0,34 gr). Jest on obliczony w formie kosztu pośredniego, gdyż 18 lat różnicy chronologicznej zmieniło ceny produktów i 0,34 gr dotyczy raczej kosztów z lat czterdziestych XVI w.

Nie wdając się w szczegółową interpretację danych należy zwrócić jednak

uwagę na parę cech bardziej istotnych. Poziom wyżywienia, mimo niedokładności danych, wydaje się zadowolający, gdyż ilość ok. 3700 kcal dziennie odpowiada potrzebom żywieniowym dorosłego, acz niezbyt ciężko pracującego fizycznie mężczyzny, a przecież personel folwarków składał się zarówno z mężczyzn jak i kobiet. Struktura natomiast pożywienia wykazuje dwie cechy niekorzystne — daleko posuniętą monotonię, nawet w przypadku wzięcia pod uwagę brakującego tu mięsa, ryb i warzyw, oraz ogromną przewagę węglowodanów (ok. 86%), która niewiele zmieniłaby się nawet w wypadku wliczenia ryb i mięsa. Wystarczy powiedzieć, że sam chleb razowy dostarczał ok. 63% wszystkich kalorii, a w zakresie składników prawie połowę tłuszczu i przeszło połowę białka, których udział nieco zmniejszyłby się po doliczeniu mięsa, połci i ryb.

Drugim poważniejszym źródłem kalorii było piwo, choć nie jest ono specjalnie charakterystyczne dla struktury żywienia w folwarkach starostwa korczyńskiego.

Wykazy żywienia personelu zamku korczyńskiego należy rozpatrywać w 2 grupach chronologicznych ze względu na ich znaczną rozciągłość w czasie. Pierwsza zawierałaby dane z lat 1538, 1543 (niepełny rok) i 1556 r., druga dane z 1572 r. (za II kwartał i II półrocze) i 1585 r.

Tabela 2
Wyżywienie personelu zamku korczyńskiego w latach 1538, 1543, 1556

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcz	węglowodany
chleb żytni	1,11	0,12	2554	54,2	16,6	548,9
„ pszenny	0,088	0,02	208	5,6	1,3	43,7
kasza jęczmienna	0,051	0,01	175	4,5	0,8	37,5
groch	0,050	0,01	178	12,8	0,7	30,3
jagły	0,049	0,02	174	5,2	1,4	35,0
kasza tatarska	0,017	0,01	59	2,2	0,6	11,4
piwo	5,2	0,46	2282	27,2	—	244,5
mięso	0,202	0,14	344	31,6	24,6	0,6
ryby	0,003	0,01	4	0,3	0,3	—
połcie wieprzowe	0,038	0,04	203	2,9	21,3	—
olej	0,012	0,01	111	—	12,0	—
masło	0,007	0,07	52	—	5,8	—
ser	0,020	0,04	29	3,5	1,6	0,2
produkty pominięte (+ 5%)		0,96	6373	150,0	87,0	952,1
Ogółem			6692	12,6%	7,3%	80,1%

Tabela ta wymaga pewnych wyjaśnień, gdyż rachunki z lat 1538, 1543 i 1556 są niejednolite w zakresie dokładności i liczby uwzględnionych produktów. I tak jęczmień był rozliczony dopiero w rachunkach z 1556 r. i stamtąd zostały zaczerp-

nięte dane. Ilości zjedzonego mięsa zostały wzięte z rachunków z lat 1543 i 1556, są więc nieco pewniejsze, podobnie dane na temat ryb. Wreszcie masło i sery znalazły się jedynie w rachunkach z 1556 r., jako najdokładniejszych i najbardziej rozbudowanych.

Ze względu na zakres rozliczenia dotyczącego zamku, jako jednostki organizacyjnie wydzielonej z bezpośredniego gospodarowania, bez własnych produktów rolnych czy hodowlanych spożywanych na miejscu, lista produktów wymienionych w rachunkach jest większa. Jak już wskazywaliśmy, wykaz tych produktów wzbogaca się stopniowo, szczególnie w 1556 r. i można się nawet zastanawiać, czy włączenie danych z 1556 r. obok i na równi z danymi łącznymi z lat 1538 i 1543 nie wywołuje sztucznego wzrostu ogólnej ilości pożywienia, która licząc ją w kaloriach wynosi ok. 6700 kcal na osobę dziennie.

Ta bardzo wysoka liczba kalorii w racji dziennej wypływa przede wszystkim z ogromnych ilości piwa (ok. 5,2 l) wliczonego w tę rację, które przedstawia wartość ok. 2300 kcal. Bez piwa bowiem, czy z ilościami piwa nader umiarkowanymi tak, jak to wychodziło przy rozliczaniu żywności folwarcznej, suma kalorii byłaby znacznie skromniejsza i realniejsza zarazem. Jednakże odkładając problem ogólnej kaloryczności, a więc ilości pożywienia zamkowego do omówienia łącznego z następną tabelą, tu warto jedynie zaznaczyć, że piwo było produktem, który najłatwiej wykraczał w spożyciu poza stały krąg konsumentów spośród personelu, gdyż korzystali z niego nawet przygodni goście odwiedzający zamek, czy zatrudnieni doraźnie rzemieślnicy.

Zestawienie wykazuje nieco odmienną strukturę niż poprzednie, obejmujące żywność konsumowaną przez personel folwarczny. Przewaga węglowodanów nieco spada (ok. 80%), podnosi się udział białka oraz tłuszczu w pożywieniu, choć tego ostatniego w dalszym ciągu jest niewiele. O wzroście ilości spożywanego czy przynajmniej zużywanego piwa była już mowa wyżej. Natomiast warto zaznaczyć, że mimo większego urozmaicenia wykazu pożywienia, ilość chleba żytniego nie zmniejsza się. Samo zresztą urozmaicenie może wynikać z większej dokładności rachunków, uwzględniających w rozliczeniach szerzej dopływ produktów własnych z folwarków, ale chyba nie tylko, do czego wrócimy jeszcze później.

Z lat 1572 i 1585 posiadamy dane dość dokładne, nie obejmujące natomiast pełnego roku. Dla 1572 r. jest to okres 27 IV—19 VI oraz 24 VI—31 XII, dla 1585 r. — 9 VII—29 IX. Ta wrywkowość może zmienić nieco zawartość rachunków, w każdym razie zmniejszy udział ryb, gdyż rachunki nie obejmują okresu wielkiego postu. Inne jednak pozycje nie powinny się zbytnio zmienić, gdyż artykuły typowo sezonowe, warzywa i owoce, i tak w rachunkach z zasady nie występują.

Tabela 3 wykazuje, że występowanie poszczególnych produktów w kolejnych rachunkach nie jest równomierne. W rezultacie dane na temat kaszy jęczmiennej wzięte są z drugich rachunków z r. 1572 i 1585, podobnie dotyczące grochu.

Wyżywienie personelu zamku korczyńskiego w latach 1572, 1585

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglo- wodany
chleb żytni	1,03	0,26	2387	50,6	15,5	512,8
„ pszenny	0,064	0,03	156	4,2	1,0	32,9
kasza jęczmienna	0,072	0,03	249	6,4	1,1	53,3
groch	0,064	0,03	223	17,2	0,9	38,5
jagły	0,044	0,03	155	4,6	1,3	27,9
kasza tatarszana	0,064	0,03	223	8,1	2,1	42,9
piwo	2,6 1	0,26	1078	12,8	—	115,5
mięso	0,241	0,33	410	37,6	26,8	0,7
ryby	0,007	0,01	9	0,7	0,8	—
połcie wieprzowe	0,042	0,11	249	4,0	26,1	—
olej	0,002	0,01	18	—	2,0	—
masło	0,025	0,11	135	0,2	20,2	0,2
ser	0,025	0,13	36	4,2	2,0	0,2
przyprawy		0,03				
produkty pominięte (+ 5%)		1,40	5328	150,6	99,8	824,9
Ogółem			266			
			5594	13,9%	9,3%	76,8% 1

Tatarszana kasza była rozliczana w drugim rachunku z 1572 r., ryby jedynie w 1585 r., podobnie olej, natomiast wykaz zjedzonych połci mamy w rachunku pierwszym z 1572 r. i z 1585. W zakresie istniejących danych niepewne są ilości chleba występujące w 1585 r. (bardzo duże) oraz masła, można się jednak spodziewać, że wyprowadzone średnie zmniejszą nam ewentualną nieścisłość.

Tabela 3 wykazuje bardzo znaczne ilości żywności, choć oczywiście nie jest pełna (brak warzyw, owoców itp.), ilości nieco mniejsze jednak niż w tabeli dla lat 1538 - 1556. Natomiast proporcje wewnętrzne składników są już nieco lepsze — węglowodany obejmują 76,8% składu żywności, białka 13,9%, a tłuszcze 9,3%. Owoce i warzywa jako składniki niskokaloryczne nie zmieniłyby w widoczny sposób tych proporcji, być może tylko ryby — rachunki jak wiemy nie obejmują okresu wielkiego postu — podniosłyby nieco udział białka i tłuszczu, choć nie jest to pewne.

Dane zawarte w tej tabeli możemy w przybliżeniu zweryfikować w oparciu o normy zapisane w rachunkach z 1585 r.², wg których czeladź zamkowa miała dostawać dwa razy dziennie bochenek (czy po parze bochenków) chleba i 2 kufle piwa. Normy te zdają się być uzasadnione ówczesnymi zwyczajami, jednakże omyłka w zapisach powoduje możliwość dwojakich przeliczeń ilości zboża pe-

² AGAD, ASK, LVI, K/2/II, f. 85,

danego w rachunkach. W pierwszym przypadku mielibyśmy 0,97 kg chleba i 3,4 l piwa na osobę dziennie, a łącznie 3669 kcal, w drugim 0,76 kg chleba razowego i 3,4 l piwa, czyli razem 3184 kcal. Nasze wyliczenia wykazują nieco więcej chleba (1,03 kg), a mniej piwa (2,6 l), co daje w sumie 3465 kcal, a więc wielkość pośrednią. Niezależnie, które z przeliczeń norm jest słuszne, nasz wynik nie odbiega bardziej niż o 7-9% od norm określanych ówczesznie, co świadczyłoby o zasadniczej poprawności obliczeń.

W lecie 1585 r. przebywał przejazdem w N. M. Korczynie król Stefan Batory. Nie wiemy zresztą dokładnie jak długo tu bawił, być może 2 dni, i z jakim był orszakiem. Wydaje się jednak, że zestawienie rozdysponowanych ilości żywności jest na tyle ciekawe i przydatne dla dalszych rozważań, że warto pokusić się o próbę jego przedstawienia. Można to zrobić przy założeniu, że wielkości bezwzględne są dla nas nieistotne, tylko relacje procentowe, które z nich wynikają, czyli struktura pożywienia. W takim przypadku możemy przyjąć umownie liczbę osobodni w sensie ilości konsumentów i trwania pobytu. Założona tu ilość ok. 3000 osobodni zapewne niewiele odbiega od realnych ilości konsumentów (2 dni x 1500 osób), sądząc z wyników dokonanych przeliczeń.

Tabela 4

Wyżywienie orszaku królewskiego w N. M. Korczynie w r. 1585 (hipotetyczne)

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowodany
chleb żytni	0,82	0,28	1894	40,2	12,3	406,7
„ pszenny	0,185	0,10	455	12,2	2,8	95,5
kasza jęczmienna	0,025	0,02	86	2,2	0,4	18,4
groch	0,093	0,05	325	24,9	1,3	56,0
jagły	0,006	0,01	21	0,6	0,2	4,3
piwo	3,7 l	0,55	1554	18,5	—	166,5
mięso	0,199	0,40	338	31,0	23,1	0,6
połcie wieprzowe	0,057	0,14	305	4,3	32,0	—
masło	0,024	0,48	180	0,1	19,8	0,2
ser	0,025	0,10	67	3,6	4,5	0,3
wino	0,072 l	0,26	—	—	—	—
przyprawy i in.		0,08	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		2,47	5225	137,6	96,4	748,5
Ogółem			261			
			5486	14,4%	9,8%	75,8%

Tabela 4 wymaga szeregu wyjaśnień. Jest ona w zakresie podstawowych produktów raczej dość kompletna, gdyż brak ryb i oleju wynikał zapewne z faktu, że pobyt nie przypadał na dni postne. Natomiast w rubryce „Inne”, w której

jedynie podano wartości pieniężne kryje się szereg drobnych produktów: owoce — gruszki koniakówki (za 20 gr) i do potraw (za 10 gr), z warzyw — czosnek (za 9 gr), z dziczyzny — 4 zające (za 19 gr) i 3 kuropatwy (za 13/9 gr), miodowniki czyli pierniki wraz z powidłami (za 16 gr), wreszcie ocet winny i piwny (za 4/25 zł). Można też dodać, że wino kupowano w 3 gatunkach, po 12, 14 i 16 gr za garniec, to ostatnie określając jako czerwone.

Pomijając otrzymaną ilość kilokalorii jako umowną, warto podkreślić, że wyżywienie powyższe — a zapewne także drób, jajka i warzywa czy świeże owoce własnej produkcji starostwa należałoby do zestawienia dorzucić — byłoby względnie urozmaicone. Większa różnorodność wyżywienia nie obejmowała jednak całego orszaku, gdyż pewne artykuły były kupowane w takich ilościach (zające, kuropatwy, pierniki, śliwki), że mogła je spożywać bardzo niewielka grupa ludzi, zapewne sam monarcha z kilkoma osobami z najbliższego otoczenia. Natomiast obok większej różnorodności — choć musiała ona być ograniczona z racji krótkiego pobytu — należy wskazać znowu na nieco mniejszą przewagę węglowodanów, a lekki wzrost udziału białka i tłuszczów. Wzrost ten byłby nieco większy, gdybyśmy mogli określić ilości drobiu i jajek, które również zostały dostarczone na potrzeby monarchy i jego orszaku. W każdym razie podział głównych składników żywności zbliża się do norm uznanych obecnie za racjonalne z tą różnicą, że ilości tłuszczu są mniejsze a białka większe niż uważa się obecnie za korzystne.

2) STAROSTWO SIERADZKIE I DZIERŻAWA BRZEŹNICKA

Drugą grupę rachunków z połowy XVI w. pozwalających na bliższe wejrzenie w odżywianie ówczesnych ludzi stanowią rachunki starostwa sieradzkiego z lat 1541 - 1545 (rachunki z lat 1546 - 1547 nie zawierają kompletnych danych). Są one o tyle istotne, że rachunkowość starostwa była nader dokładna, nie darmo bowiem starostą był podskarbi Spytek Tarnowski. Rachunki te obejmują wydatki i rozliczenie produktów 6 folwarków starostwa, 4 tzw. dworów, a właściwie większych folwarków z dworem i urzędnikiem szlacheckiego pochodzenia na czele, zamek sieradzki, wreszcie dane na temat okresowego pobytu na terenie Piotrkowa (w obrębie starostwa) Spytka Tarnowskiego, a nawet informacje, niepełne zresztą, dotyczące wyżywienia młodego Zygmunta Augusta, jadącego w 1545 r. z licznym orszakiem z Krakowa na Litwę.

Rachunki te nie są w pełni jednolite, a co stanowi pewną trudność, w pierwszych latach nie rozdzielają ściśle żywności zużytej w folwarkach i tzw. dworach, mimo sporej różnicy charakteru gospodarczego i statusu personelu tych dwóch typów jednostek. Podobne kłopoty występują przy ocenie realnej ilości wiktowników, wymagającej doszacowań, szczególnie gdy chodzi o dwory i zamek sieradzki, gdyż wykazy płatnego personelu są w tych ośrodkach z reguły zaniżone. Zaletą natomiast tych rachunków jest ich dokładność, z zapisami codziennych.

zakupów żywności dla zamku, które zresztą w naszym przypadku z racji swej skrótości powodują niejednokrotnie kłopot i wymagają szczegółowej analizy i interpretacji.

Tabela S

Wyżywienie personelu folwarków mniejszych starostwa sieradzkiego w latach 1541 - 1545

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,96	0,11	2213	46,9	14,3	474,9
„ pszenny	0,050	0,01	123	3,3	0,7	25,8
kasza jęczmienna	0,035	0,01	119	3,0	0,5	25,5
groch	0,048	0,01	173	12,7	0,7	28,7
jagły	0,026	0,01	91	2,7	0,7	18,9
kasza tatarszana	0,040	0,01	109	4,9	1,3	26,1
piwo	1,2 1	0,04	504	6,0	—	54,0
mięso	0,027	0,02	45	•42	3,1	0,1
ryby	0,005	0,01	7	0,5	0,6	—
połcie wieprzowe	0,024	0,02	121	1,8	13,3	—
sadło	0,001	0,00	8	—	0,9	—
olej	0,005	0,01	45	—	5,0	—
masło	0,002	0,00	15	—	1,7	—
ser	0,010	0,02	20	1,6	1,5	0,1
sól		0,02	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		0,30	3593	87,6	44,3	664,1
Ogółem			180 3773	•11,1%	5,6%	83,3%

Jeśli chodzi o tab. 5 to dane na temat ryb znajdują się jedynie w rachunkach z lat 1542 i 1545 i stamtąd zostały zaczerpnięte, o ilości oleju coś więcej wiemy tylko w 1542 r., w latach pozostałych wzmianki nie nadają się do interpretacji. Źródła mówią również o jarzynach i warzywach, ale w sposób ogólnikowy. Dane na temat mięsa z 1543 r. są tylko fragmentaryczne i trzeba było je pominąć. Podobnie jak i w pozostałych rachunkach nie mamy tutaj żadnych danych na temat spożycia drobiu, jajek, owoców itp. produktów, ale ich niewielka kaloryczność nie zmieniałyby w widoczny sposób przedstawionego obrazu wyżywienia.

Natomiast struktura i rozmiary wyżywienia przypominają nam podobne zestawienie zrobione dla czeladzi folwarków starostwa korczyńskiego. Same rozmiary wyżywienia dziennego są — jeśli wyliczenie jest słuszne — wystarczające, tym bardziej że personel małych folwarków starostwa sieradzkiego składał się niemal wyłącznie z kobiet, co zmniejsza nieco zapotrzebowanie kaloryczne. W zakresie struktury można powiedzieć o tym wyżywieniu, że jest to jedzenie tanie, o zbytnej dominacji węglowodanów (ok. 83%), wyposażone jako tako w białko (11,1% składników), stanowczo za mało w tłuszcze (5,6%).

Inaczej będzie się przedstawiać wyżywienie personelu 4 tzw. dworów starostwa sieradzkiego, dworów będących większymi folwarkami, jak też ośrodkami administracji starościńskiej i to znajdującymi się w miastach i miasteczkach (Piotrków, Szadek, Tuszyn, Brodnia). Na czele dworów stali zwykle urzędnicy pochodzący ze szlachty, zamieszkujący tam zapewne z rodzinami. Ponadto rozliczenia zakupów żywności na rzecz dworów są dokładniejsze niż w wypadku mniejszych folwarków, mimo iż część żywności pochodziła z własnego gospodarstwa folwarcznego. Lata objęte rachunkami podającymi rozliczenia żywności są analogiczne, jak przy folwarkach mniejszych, tj. 1541 - 1543 i 1545. Przyuszczalna ilość korzystających z żywności jest tu większa niż przy małych folwarkach (40 osób, tam 26), przy czym mamy do czynienia tutaj z doszacowaniem, być może jeszcze zbyt ostrożnym. Wykazana w tabeli 6 lista 15 produktów wy-

Tabela 6

Wyżywienie personelu dworów w starostwie sieradzkim w latach 1541 - 1545

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowodany
chleb żytni	1,01	0,11	2333	49,5	15,1	501,0
„ pszenny	0,050	0,01	124	3,8	0,7	25,9
kasza jęczmienna	0,049	0,01	132	3,4	0,6	28,6
groch	0,058	0,01	208	15,6	0,8	32,0
jagły	0,025	0,01	88	2,7	0,7	17,9
kasza tatarszana	0,045	0,01	135	4,9	1,3	26,2
piwo	2,2	0,10	924	11,0		99,0
mięso	0,074	0,05	151	11,8	8,7	0,2
ryby	0,018	0,02	22	1,6	1,8	
połcie wieprzowe	0,023	0,02	124	1,7	13,6	
sadło	0,002	0,00	17		1,9	
olej	0,004	0,01	36		4,0	
masło	0,002	0,01	15		1,7	
ser	0,010	0,02	20	1,6	1,5	0,1
sól i in.		0,04				
produkty pominięte (+ 5%)		0,43	4329	107,6	52,5	730,9
Ogółem	1		216	12,1%	5,9%	82,0% 1
			4545			

stępuje we wszystkich 4 przekrojach chronologicznych, co pozwala uzyskać większą jednolitość danych i lepszą ich weryfikację. Wśród kasz wyjątkowo w 1541 r. znajduje się pewna niewielka ilość kaszy owsianej, przeznaczonej zresztą tak dla tych 4 dworów, jak też i 6 małych folwarków. Nie została ona podana w tym wykazie jako pożywienie nietypowe i nie wiadomo w jakim stopniu dla ludzi przeznaczone. Natomiast wyjaśnienia wymaga pozycja „Inne”, która jest

dość bogata. Występują tu warzywa w postaci cebuli, kupowanej dodatkowo, grzyby, głównie suszone, jabłka suszone, powidła itp. produkty. Czasem (w 1542r.) pojawi się wino dla gości, czasem ocet do przyprawiania potraw lub konserwacji żywności. Wreszcie dla personelu tych dworów kupowano tzw. korzenie, rip. w 1543 r. 6 1 / 2 funta pieprzu (za 3/23 zł), 19 łutów szafranu (za 3/5 zł), 14 funtów kminu. Zdarzały się zakupy drobnych ilości oliwy (w 1542, 1543 i 1545 r.), ryżu (w 1542 r.) i pierników (1543 r.). Charakterystyczną cechą tych pozycji jest wzrost ilości produktów kupowanych w stosunku do pochodzących z własnego gospodarstwa — np. w 1543 r. na ok. 1151 kg zjedzonego mięsa w 4 dworach starostwa (bez wliczania pomijanego w rachunkach drobiu) ok. 874 kg (76%) pochodziło z zakupów. Ponadto jak widzieliśmy, występują już przyprawy importowane, z pieprzem i znacznie droższym szafranem włącznie.

Zestawienie powyższe świadczy o dość wysokim poziomie odżywiania. Oczywiście liczby ponad 4500 kcal dziennie na osobę nie można przyjmować jako całkowicie ścisłej, gdyż mogłaby ona ulec pewnym zmianom w wypadku innego doszacowania konsumentów. Jednakże, nawet przy pewnym błędzie w określeniu liczby konsumentów, ilość przypuszczalnych kilokalorii dziennie nie będzie mniejsza niż ok. 4000 na osobę. Kaloryczność taka zapewniałaby dostateczne wyżywienie nawet dla ciężko pracującego fizycznie, dorosłego mężczyzny, a przecież wśród korzystających z tej żywności były również kobiety, może i dzieci, z których nie wszyscy ciężko pracowali fizycznie.

Struktura wyżywienia personelu dworów sieradzkich wykazuje w dalszym ciągu dominację węglowodanów (ponad 82%), choć mniejszą niż w wypadku pożywienia personelu folwarcznego. Ilość spożywanego białka jest raczej wystarczająca, choć nie za duża, natomiast tłuszcze występują znów w ilościach zbyt małych. Dominacja pożywienia zbożowego jest widoczna również w składzie samych produktów, z których dwa podstawowe tj. chleb i piwo dostarczają łącznie 3257 kcal, a więc ponad 70% wszystkich kalorii, a przecież kasza jęczmieńna, tatarszana i jaglana to również produkty zbożowe. Wliczenie hipotetyczne spożywanych warzyw, drobiu i jajek niewiele zmieniałoby ten obraz.

Rachunki dotyczące wyżywienia personelu zamku sieradzkiego z lat 1541 - 1543 i 1545 są stosunkowo najbardziej dokładne i drobiazgowo, choć trudności z dokładnym oszacowaniem liczby konsumentów powodują, że wyniki są jeszcze bardziej hipotetyczne.

Tabela 7 jest bogatsza w dane szczegółowe niż wykazy dotyczące dworów, a tym bardziej małych folwarków starostwa sieradzkiego. W pozycji chleb mieszczą się np. obwarzanki i pierniki. Na mięso składa się bite i jedzone świeże mięso krów, cieląt, baranów, owiec, prosiąt, kur i kapłonów, a nadto kupowane mięso w ćwiartkach, wątroby, płucka, kiełbasy i kawałki przeznaczone na pieczeń. Nawet sery występują w dwóch gatunkach, tj. zwykłe i formowane. Z przypraw zakupiono np. w 1543 r. 16 funtów pieprzu, 2 funty szafranu, 16 funtów kminu i 16 funtów migdałów. Ponadto w pozycji „olej” kryje się również oliwa zagra-

tabela 7

Wyżywienie personelu zamku sieradzkiego w latach 1541 - 1545

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,27	0,14	2934	62,2	19,0	629,9
„ pszenny	0,042	0,01	103	2,8	0,6	21,7
kasza jęczmienna	0,036	0,01	123	3,2	0,5	26,5
groch	0,055	0,01	192	14,7	0,8	33,1
jagły	0,024	0,01	85	2,5	0,7	17,1
kasza tatarszana	0,036	0,01	125	4,6	1,2	24,1
piwo	3,2 l	0,16	1344	16,0		144,0
mięso	0,227	0,13	386	35,4	26,3	0,7
ryby	0,052	0,07	72	5,0	5,8	
połcie wieprzowe	0,035	0,04	187	2,7	19,6	
sadło	0,001	0,00	8		0,9	
olej	0,003	0,01	27		3,0	
masło	0,006	0,02	44		4,9	
ser	0,026	0,06	70	3,6	3,6	0,3
jaja	0,07 szt.	0,00	5	0,4	0,4	
sól i in.		0,12				
produkty pominięte (+ 5%)		0,80	5705	153,1	87,3	897,4
Ogółem			285			
			5990	13,5%	7,7%	78,8%

niczna. Z warzyw mamy wśród zakupów cebulę (w 1542 r. kupiono ok. 84 kg), ogórki, a można być pewnym, że z folwarków dostarczano kapustę, rzepę, marchew itd. Pojawia się też w niewielkich ilościach ryż (w r. 1542 8 funtów). Wśród zakupów występują owoce świeże i suszone — te ostatnie, np. w 1542 r. w ilościach 6 korcy gruszek, 2 kamienie śliwek węgierskich, 3 korce jabłek. Nadto kupiono 3 korce grzybów suszonych i zapewne grzyby świeże. Dla dostojniejszych gości kupowano zwykle trochę wina, np. w 1543 r. około 16 garncy. Do kompletu produktów należy dodać jeszcze trochę octu.

Osobno trzeba wspomnieć o miodzie, który pobierany jako danina, częściowo był sprzedawany, a częściowo spożywany na zamku. W 1542 r. zużyto go blisko 187 kg, co stanowi pokaźną pozycję tak od strony odżywczej, jak też pieniężnej wartości.

Interpretacja tabeli 7 wymaga dużej ostrożności, gdyż jak wiemy liczby konsumentów na zamku nie da się łatwo określić. W zakresie ilości spożywanego jedzenia można tylko powiedzieć, że były to ilości więcej niż wystarczające, nawet w przypadku większego jeszcze doszacowania konsumentów, a nawet nasuwa się przypuszczenie, że część żywności zmarnowała się. Mamy na myśli chleb, którego łącznie przypadało ok. 1,3 kg dziennie na osobę i prawdopodobnie

służył nie tylko jako pożywienie, ale zgodnie z ówczesnymi zwyczajami używano go jako talerze pod mięso itp.

Struktura pożywienia w dalszym ciągu wykazuje dominację węglowodanów, których mamy ok. 79%, co być może uległoby niewielkiemu realnie zmniejszeniu, gdyby przyjąć pewne marnotrawstwo chleba. O ile ilość białka (ok. 13,5%) jest mniej więcej wystarczająca, to w dalszym ciągu mamy do czynienia z niedoborem tłuszczu (7,7%). O przewadze zbóż w pożywieniu świadczy fakt, że dwa podstawowe produkty zbożowe, jakimi były chleb żytni i piwo, dawały ponad 71% wszystkich kalorii. Natomiast cechą korzystną pożywienia personelu zamkowego jest jego urozmaicenie, większe niż w wypadku dworów, nie mówiąc już o folwarkach. Chodzi tu nie tylko o udział tzw. „korzeni”, czyli przypraw zagranicznych, ale spotykamy również miód, ryż, owoce suszone, grzyby i to w dość znacznych ilościach, choć można wątpić czy produkty te były spożywane przez cały personel zamkowy. Oczywiście z takimi ilościami oraz urozmaiceniem pożywienia łączy się wzrost kosztów, choć jest to także suma bardzo hipotetyczna.

Odmienny problem stanowi część rachunków z 1542 r. dotycząca kosztów pobytu na sejmie w Piotrkowie, a więc w obrębie starostwa, starosty a zarazem podskarbiego królewskiego Spytka z Tarnowa. Przybył on tam 26 lutego i przebywał 16 dni, pozostając na utrzymaniu starostwa. Sporządzenie wykazu wyżywienia starosty i jego orszaku nasuwa szereg trudności. Po pierwsze, nie wiadomo jak liczna była świta podskarbiego. Z przeliczenia owsa wynikałoby, że miał z sobą ok. 150 koni, co wg norm gostyńskich równałoby się 150 ludziom. Jednakże w praktyce, jeżeli nawet stałej świty było tylko ok. 150 osób, to podczas sejmu musiał on prowadzić dom otwarty, w sensie nie tyle może uczt i biesiad, co przynajmniej zbiegania się doń wielu osób ze szlachty i to zapewne zjawiającej się nie pojedynczo. Nie wiadomo ilu takich gości bywało w domu starosty i co jedli. Z wyliczenia ziarna, słodów i beczek piwa wynikałoby, że gdyby sama tylko świta starosty miała wypić tę ilość piwa, przypadałoby średnio na osobę dziennie ok. 8,2 l. By uniknąć tych niewiarogodnych wielkości spożycia, spowodowanych zapewne przez dodatkowe osoby, nie mamy innego sposobu, poza ewentualnym przyjęciem porównawczym w miejsce 8,2 l ilości bardziej realnych, spożywanych na zamku sieradzkim, pamiętając przy interpretacji tabeli o tej umownej zamianie.

Wykaz wyżywienia starosty i jego świty posiada jeszcze jedną dodatkową Wadę. Otóż starosta przybył i przebywał w Piotrkowie w okresie wielkiego postu, co zmieniało dość radykalnie system odżywiania. Spośród produktów żywnościowych zniknęło mięso a wzrastała ilość ryb i oleju. Mimo tych wszystkich zastrzeżeń wydaje się, że warto takie zestawienie zrobić, by przynajmniej uchwycić strukturę wyżywienia na magnackim dworze, wiedząc z góry, że mimo konwencjonalnego zmniejszenia (piwo) liczby bezwzględne będą znacznie przesadzone.

Wykaz wymaga szerszego omówienia. Otóż w pozycji chleb pszenny znajdują się również obwarzanki i pierniki. Ryby to, oczywiście, nie tylko śledzie, ale¹ ryby świeże różnych gatunków oraz raki. W pozycji „inne” znajdują się przy-

Wyżywienie orszaku podskarbiego w Piotrkowie 26 II—11 III 1542

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,25	0,12	2815	59,7	18,2	604,6
„, pszenny	0,120	0,03	295	7,9	1,8	61,9
groch	0,130	0,02	454	34,8	1,8	78,3
kasza jaglana	0,031	0,01	107	3,2	0,9	21,6
piwo	3,2 1	0,11	1344	16,0	—	144,0
drób	0,030	0,04	28	4,6	1,2	—
ryby	0,170	0,50	182	15,3	13,3	—
połcie wieprzowe	0,080	0,06	428	6,1	44,9	—
olej	0,034	0,05	308	—	34,1	—
masło	0,017	0,08	127	0,1	13,9	0,1
ser	0,086	0,10	85	13,3	6,5	0,4
cebula	0,020	0,04	7	0,2	—	1,4
owoce (suszone)	0,014	0,03	35	0,3	0,1	7,8
miód	0,011	0,01	35	—	—	8,7
ryż	0,003	0,01	10	0,9	0,1	10,3
sól i in.		0,05	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		1,26	6260	162,4	136,8	939,1
Ogółem			313	13,1%	11,0%	75,9%
			6573			

prawy: migdały, cukier, chrzan, pietruszka i ocet, dalej grzyby, manna, wreszcie owoce, a wśród nich śliwki węgierskie, rodzynki i cytryny.

Poziomu ilościowego wyżywienia, jak już wspominaliśmy, analizować nie można, poza stwierdzeniem, że było ono z pewnością więcej niż wystarczające. Struktura jego natomiast, choć zwichnięta okresem postu, wykazuje proporcje bliższe naszym normom racjonalnego wyżywienia. Przewaga węglowodanów — pamiętając o redukcji piwa — nie jest zbyt wielka (ok. 76%), natomiast mimo postu ilość białka w procentach jest wystarczająca (13,1%), a tłuszczu (11,0%) nawet przybliży się do normy właściwej.

Specyfika wyżywienia podskarbiego i jego świty jest z jednej strony związana z okresem postu, z drugiej z osobą samego dygnitarza i jego pozycją społeczną. W związku z postem mamy w wykazie dużą ilość ryb, sporo oleju, a nie mamy w zasadzie mięsa. Należy tu podkreślić, że w zasadzie, gdyż wśród żywności występują dość znaczne ilości drobiu (przeciętnie ok. 30 g na osobę dziennie) oraz co dziwniejsze połcie wieprzowe, a więc tłuszcz wieprzowy wraz z mięsem i to w sporych ilościach (przeciętnie ok. 80 g dziennie). Natomiast obserwujemy dalsze rozszerzenie wachlarza spożywanych produktów. Pojawia się kasza manna, chrzan, pietruszka, ocet winny, migdały, cukier, rodzynki i cytryny. Z racji

postu zapewne nie występuje wino, bardzo skromne też są ilości korzeni, które służyły głównie jako przyprawy do mięsa.

Jeszcze bardziej charakterystyczne dla ówczesnej góry społecznej będzie wyżywienie Zygmunta Augusta i jego świty podczas podróży w 1545 r. z Krakowa na Litwę, gdy po drodze zatrzymywał się w Kamieńsku i Brzeźnicy. Oczywiście nie wiemy czy pobyt i wyżywienie w tych miejscowościach trwały 1 czy 2 pełne dni. Nie mamy też żadnych możliwości zorientowania się w liczebności dworu i świty młodego króla, a tym bardziej zbiegających się z okolicy dygnitarzy i szlachty, która korzystała z poczęstunku. Wreszcie brak danych na temat przypraw (tzw. korzeni), które zapewne służba królewska wiozła ze sobą z Krakowa. Niemniej warto zestawienie takie zrobić, analogicznie do wykonanego uprzednio dla pobytu w N. M. Korczynie Stefana Batorego, przyjmując umownie, że wyżywienie dotyczy ok. 4000 osobo-dni.

Tabela 9

Wyżywienie orszaku Zygmunta Augusta w Kamieńsku i Brzeźnicy w r. 1545 (hipotetyczne)

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,93	0,18	2137	45,2	13,8	458,8
„, pszenny	0,090	0,05	221	6,0	1,2	46,5
kasza jęczmienna	0,013	0,01	45	2,2	0,5	9,4
groch	0,037	0,02	135	10,0	0,5	22,5
piwo	4,7 l	0,74	1869	23,5	—	210,2
mięso	0,815	0,79	1572	144,2	107,2	2,7
połcie wieprzowe	0,028	0,04	152	21,7	16,0	—
masło	0,010	0,07	73	—	8,0	—
ser	0,036	0,12	44	2,2	1,0	0,2
jajka	0,022	0,02	31	2,5	2,2	0,2
cebula	0,013	0,03	4	0,2	—	1,0
wino	0,045 l	0,03	—	—	—	—
sól	0,072	0,03	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		2,13	6283	257,7	150,4	751,5
Ogółem			314			
			6597	22,2%	13,0%	64,8%

Do tabeli 9 można dorzucić następujące wyjaśnienia. Chleby musiały być często kupowane (pszenne i żytnie), a częściowo pieczone z własnego zboża, ponadto kupowanie mąki pszennej może być interpretowane jako nabywanie surowca na chleb lub na kluski. W rubryce „chleb pszenny” mieszczą się nadto 3 tzw. miodowniki (za 6 gr). Piwo było częściowo miejscowego pochodzenia i zakupu (12—18 gr za beczkę), częściowo, choć tylko 4 beczki, wrocławskie (2/16/9 zł za beczkę). Mięso natomiast dostarczono z folwarków lub kupowano

w formie żywej i bito na miejscu. Były to woły tuczone, cielaki, barany, jagnięta, gęsi, kury, kapłony i jarzabki. Ryb nie jedzono wcale, gdyż pobyt nie przypadła na dni postu (7-8 VII 1545). Sól została zakupiona w dużych ilościach, ale z pewnością nie zjedzona w całości. Może wcześniej bijąc bydło zabezpieczano nią częściowo mięso, część zaś z pewnością została na użytek miejscowy, tak biała, jak zwyczajna.

Wydaje się, że zestawienie zawiera dane nieco przesadzone (za mało przyjęto osobo-dni), lecz nader charakterystyczne. Ta przypuszczalna przesada, sądząc po wielkości racji dziennej chleba, nie może jednak przekraczać kilkunastu procent w stosunku do istniejących realiów.

Struktura wyżywienia wykazuje tym razem może nazbyt znaczny udział białka, ewentualnie bardzo niewielkie niedobory tłuszczu i bardzo skromny stosunkowo udział węglowodanów (ok. 65%). Można by wprawdzie powiedzieć, że strukturę tę w praktyce psuje nadmiar piwa, ale być może częściowo zmniejszyłby się on poprzez doszacowanie nieco większej liczby konsumentów, a poza tym, jak już mówiliśmy, był to zapewne podstawowy artykuł służący jako poczęstunek dla chwilowych gości i ich orszaku. O różnorodności pożywienia nie możemy wiele powiedzieć, wobec niezbyt bogatego wykazu, który obejmuje głównie pożywienie objętościowe, trudne do wzięcia z sobą w podróży, a pomija ewentualne warzywa i owoce dostarczane z miejscowych folwarków.

Powyższe zestawienie możemy sprawdzić poprzez wykaz pożywienia Zygmunta Augusta i jego świty w dniach następnych, gdy przebywał w Piotrkowie i Lubocheniu (tab. 10). Wówczas podobnie nie wiemy ile orszak liczył osób i jak długo tutaj przebywał monarcha, jednakże można zrobić analogiczne przeliczenie, tj. przyjmując umownie 4000 osobo-dni, jako iloczyn konsumentów i ilości dni pobytu.

Rozpatrując tab. 10 należy wyjaśnić, że pieczywo w Piotrkowie i Lubocheniu kupowano (8910 bochenków chleba żytniego i 72 pszennego), do czego doliczono 1 korzec mąki pszennej, być może na kluski przeznaczonej. Piwa wypito, wraz z gośćmi zapewne, 136 beczek, z tego 1 wrocławskiego, 36 sieradzkiego, po 4 opoczyńskiego i brzezińskiego, 18 inowłodzkiego, a z miejscowych 63 piotrkowskiego i 7 lubocheńskiego. Mięso, podobnie jak na poprzednich etapach, kupowano głównie w formie sztuk żywych (11 wołów, 9 krów, 6 cieląt, 14 skopów, 1 koźlą, 127 kaczek, 120 kapłonów, 366 kur). Ryby zjedzone to przede wszystkim jesiotry, zapewne świeżego połowu. W pozycji „inne” znajdują się drobne ilości takich produktów jak warzywa, w tym ogórki, kapusta i pietruszka, nadto ocet, mleko i śmietana.

Wykaz ten zbliża się swym charakterem do wykazu żywności z dwóch poprzednich etapów podróży. Różnica wynika z kolejnych dni tygodnia. W Brzeźnicy Zygmunt August przebywał we wtorek 7 VII 1545 r., w Kamieńsku w środę 8 VII (nie poszcząc tego dnia), w Piotrkowie w czwartek 9 VII, w Lubocheniu w piątek 10 VII. Ten ostatni dzień, mimo podróży, potraktowano jako postny,

Tabela 10

Wyżywienie orszaku Zygmunta Augusta w Piotrkowie i Lubocheniu w r. 1545 (hipotetyczne)

\ Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,94	0,26	2171	45,9	14,1	446,2
„ pszenny	0,025	0,01	61	1,6	0,4	12,9
kasza jęczmienna	0,026	0,01	89	2,3	0,4	19,1
groch	0,037	0,01	129	9,9	0,5	22,3
jagły	0,013	0,01	46	1,4	0,4	9,3
piwo	6,1 l	0,53	2566	30,5		274,5
mięso	0,725	0,67	1232	113,6	84,1	2,2
ryby	0,025	0,04	35	2,4	2,8	
poicie wieprzowe	0,033	0,06	178	2,5	18,7	
masło	0,016	0,05	120	0,1	13,2	0,1
sery	0,018	0,04	49	2,5	2,5	0,2
jajka	0,73 szt.	0,04	51	4,2	3,7	0,4
cebula	0,017	0,04	6	0,2		1,2
sól i in.		0,04				
produkty pominięte (+ 5%)		1,81	6733	217,1	140,8	788,4
Ogółem			7070	19,8%	12,2%	68,0%

zadowalając się niewielką zapewne porcją ryby zamiast wielkich ilości spożywanego poprzednio mięsa.

Zestawienie podane w tab. 10 nie upoważnia do bliższego określenia poziomu ilościowego wyżywienia z racji konwencjonalnie ustalonej liczby uczestników. Niemniej sądząc po ilości spożytego chleba, błąd w tym zakresie nie powinien być większy niż ok. 10%, natomiast bardzo wysoka kaloryczność całej racji dziennej wywołana jest wielką ilością piwa, o którym wiemy, że mogło być przeznaczone dla gości. Redukcja piwa doprowadziłaby nas do racji dziennej żywności sięgającej ok. 5700 kcal, podczas gdy na poprzednich etapach zmniejszona kaloryczność dałaby rację w granicach ok. 5900 kcal. Podobnie jak na poprzednich etapach udział białka w pożywieniu jest tu raczej za duży (prawie 20%), tłuszczu skromniejszy (ok. 12%), węglowodanów umiarkowany (ok. 68%). Są to proporcje bardzo zbliżone do wykazu pożywienia w Brzeźnicy i Kamieńsku, a nikłe różnice były wynikiem postu. Natomiast sprawa urozmaicenia pożywienia z podobnych powodów co poprzednie zestawienie nie może być oceniona.

W rachunkach starostwa sieradzkiego z 1543 r. znajduje się wykaz żywności formalnie ściśle odpowiadający naszym potrzebom w zakresie ustalania poziomu i składu wyżywienia ówczesnej ludności i to ludzi prostych, nie zajmujących wysokiego stanowiska w ówczesnej hierarchii społecznej. Chodzi o pobyt na terenie starostwa masztalerzy królewskich z końmi. Znamy dokładną ich liczbę, wiemy

że do 28 III było ich 34, potem 33, a cały pobyt trwał od 8 II do 25 VII 1543 r. a więc 168 dni³. Wiemy ponadto, że do 28 III korzystali oni z produktów starostwa (własnych czy kupowanych), później zaś otrzymywali strawne w pieniądzech.

Wbrew pozorom zestawienie takie jest trudne a wyniki nader wątpliwe. Otóż przydział żywności dla masztalerzy przekraczał ich realne potrzeby i był wyrazem nie konkretnej konieczności, lecz wyraźnych norm — np. tym 34 osobom dawano przez 7 tygodni po 14 beczek piwa tygodniowo, co równa się wg naszego przeliczenia racji ok. 10,6 l piwa dziennie. Nie można przy tym zmniejszyć tej racji zakładając, że beczki były małe, gdyż z podanej ilości zboża wynika, iż beczki zgodnie z naszymi wskaźnikami mogły mieć do 192 l piwa. Mamy więc do czynienia z normalnymi beczkami (ok. 180 l) i to piwa pszennego głównie, a więc w dobrym gatunku. Podobnie przeliczając chleb otrzymujemy ok. 4,6 kg chleba na osobę dziennie, a więc znów ilości niemożliwe do zjedzenia na codzień. W rezultacie takiego przeliczenia otrzymujemy przydział dzienny żywności na osobę ok. 18 407 kcal, w czym chleb żytni razowy przedstawiałby wartość 10 626 kcal a piwo 4452 kcal. W reszcie produktów mieściły się: chleb pszenny (65 g dziennie), groch (164 g), kasza żytnia i jęczmienna (247 g), jagły (30 g), kapusta kwaśna (216 g), cebula (5 g), olej (19 g), mięso (106 g), połcie wieprzowe (43 g), masło (2 g), sery (14 g), jajka (1/5 szt.) oraz przyprawy.

W rezultacie takiej rozrzutności starostwo wolało przejść na płacenie stawnego w gotówce, dając każdemu z masztalerzy dziennie po 2 gr na wyżywienie, a koniuszemu Karśnickiemu po 5 gr, co w ciągu 119 dni wyniosło niebagatelną kwotę 271/12 zł. Tymczasem przeliczenie wg cen zakupu wartości dostarczanych im produktów w formie surowej (ziarno, ćwiartki mięsa itd.) daje średnio na osobę dziennie kwotę 2,44 gr, co było sumą większą niż orientacyjny koszt wyżywienia jednej osoby dziennie z dworu Zygmunta Augusta i to w 1545 r., gdy ceny już wzrosły.

Podobnie charakter nierealnego spożycia, lecz wygórowanych norm przydziału ma wykaz żywności dla 38 masztalerzy, przebywających w 1542 r. przez 35 dni w obrębie i na utrzymaniu starostwa. Z przeliczenia wypada, że każdy z masztalerzy mógł zjeść dziennie ok. 6,5 kg chleba żytniego i wypić 15,6 l piwa, nie mówiąc o innych produktach, co w sumie mogło dostarczyć ok. 26 000 kcal, dziennie, w tym ok. 15 000 zawartych w chlebie i ok. 6500 w piwie.

W tej sytuacji powstaje pytanie czy w ogóle dane takie należy brać pod uwagę, jako nie tylko nierealne, ale właściwie będące — jeśli formalnie jakieś normy tego nie sankcjonowały — zwykłym nadużyciem. Przyjęcie bowiem tych przydziałów żywności jako rzeczywiście jedzonych wydaje się niemożliwe z następujących względów:

- a) Najwyższe zaobserwowane realne ilości żywności na osobę dziennie na

³ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 189—191.

zamku korczyńskim czy sieradzkim nie przekraczały 5500 - 6000 kcal, choć w wielu wypadkach zapewne w praktyce były mniejsze (trudność oszacowania liczby gości).

b) O ile ilości piwa mogą być wygórowane (por. orszak podskarbiego), jako ewentualnego poczęstunku, to ilości chleba zwykle niewiele przekraczały ilość 1 kg dziennie na osobę, nawet przy bardzo obfitym i jednostronnym żywnieniu się chlebem.

c) Wartości kaloryczne żywności przydzielanej masztalerzom królewskim przekraczają 4—6-krotnie ich maksymalne zapotrzebowanie, które to przekroczenie, o ile może być, — choć nie w takim stopniu, — przyjęte w wypadkach jednorazowych (uczta), to nie może być regułą codziennego żywienia.

Z powyższych względów należy przyjąć, że mamy do czynienia tutaj z przydziałem nominalnym, który w rzeczywistości albo służył żywnieniu całej gromady innych osób (rodzina, chłopcy stajenni itp.), albo też był oddawany innym, lub sprzedawany w większej części przez samych masztalerzy, będąc źródłem ich cichych a znacznych dochodów. Nie oznacza to zresztą, że struktura żywienia będzie w tym wypadku fałszywa, jak można się" przekonać robiąc wykaz żywności przeznaczonej dla masztalerzy w 1543 r. przy założeniu, że dotyczył 4-krotnie większej liczby osób z niej korzystającej.

Tabela 11

Wyżywienie masztalerzy królewskich w Sieradzu w r. 1543 (hipotetyczne)

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,13	0,09	2610	55,6	16,9	560,5
„ pszenny	0,065	0,01	156	4,3	1,0	33,5
kasza jęczmienna	0,165	0,04	565	14,5	2,5	121,0
groch	0,164	0,04	572	44,0	3,3	98,7
jagły	0,030	0,01	106	3,2	0,9	21,4
piwo	2,65 l	0,18	1113	13,2		119,2
mięso	0,026	0,02	45	4,1	3,1	—
ryby	0,180	0,24	250	17,6	20,0	—
połcie wieprzowe	0,011	0,01	57	0,8	6,0	—
olej	0,004	0,01	36	—	4,0	—
masło	0,001	0,01	7	—	0,8	—
sery	0,003	0,01	7	0,5	0,5	—
jajka	0,05 szt.	0,00	3	0,3	0,2	—
kapusta kwaśna	0,054	0,01	11	0,6	0,1	1,8
cebula	0,001	0,00	1	—	—	0,1
sól		0,03	—	—	—	—
przyprawy		0,06	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5 %)		0,77	5539	158,7	59,3	956,2
Ogółem			277			
			5816	13,5%	5,0%	81,5%

Wykaz jak wiemy, nie nadaje się do interpretacji w zakresie liczb bezwzględnych. Nie wiemy także na ile jest kompletny, gdyż niekiedy wypłacano drobne kwoty pieniężne masztalerzom zamiast produktów, choć można wątpić czy w rzeczywistości lista produktów była o wiele bogatsza, a co za tym idzie różnorodność pożywienia również. Było to może częściowo spowodowane okresem postu, ponieważ żywność ta była im przydzielana na okres od 8 II do 28 III, a więc z wyjątkiem ostatnich 4 dni (Wielkanoc przypadała 25 III), był to okres wielkiego postu. Stąd wynikała pokaźna ilość ryb, znikoma mięsa, a zapewne i tłuszczu. Specyfika okresu postu zwiększyła zarazem dominację węglowodanów, chociaż wobec ogromnych ilości chleba i piwa nawet wzrost udziału mięsa i tłuszczu niewiele wpłynąłby na wewnętrzne proporcje. W sumie można powiedzieć, że było to jedzenie w każdym przypadku bardzo obfite, ale dość proste w swej strukturze i charakterze.

Pod tym samym zarządem jako starosty, tj. podskarbiego Spytka Tarnowskiego, znajdowała się niewielka dzierżawa brzeźnicka. Dochowały się jedynie rachunki tej dzierżawy z lat 1545 i 1563, dotyczące tzw. dworu w Brzeźnicy i 2 folwarków. Metodycznie słuszniej byłoby zrobić zestawienie osobne dla żywności przeznaczonej dla personelu dworu, a osobne dla personelu folwarków, jednakże rachunki z 1545 r. podają produkty przeznaczone dla dworu i folwarków łącznie

Tabela 12

Wyżywienie personelu dworu w Brzeźnicy w latach 1545 i 1563

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,04	0,15	2402	50,9	15,6	515,8
„ pszenney	0,051	0,02	127	3,4	0,7	26,6
kasza jęczmienna	0,024	0,01	85	2,1	0,5	18,2
groch	0,067	0,02	235	18,1	0,9	40,6
jagły	0,028	0,02	100	3,0	0,8	20,3
kasza tatarczana	0,064	0,03	223	8,1	2,1	43,0
piwo	2,7	0,21	1134	13,3		121,5
mięso	0,034	0,03	58	5,3	3,9	0,1
ryby	0,003	0,00	4	0,3	0,3	
połcie wieprzowe	0,023	0,04	122	1,7	12,9	
olej	0,007	0,01	63		7,0	
masło	0,002	0,01	15		1,6	
sery	0,006	0,01	9	1,0	0,5	0,1
sól		0,01				
przyprawy		0,01				
produkty pominięte (+ 5%)		0,58	4577	107,2	46,8	786,2
Ogółem			229			
			4806	11,4%	5,0%	83,6%

i rozdzielanie takie może być zrobione tylko przy założeniu, że w 1545 r. przyjmujemy takie same wyżywienie personelu dworu jak i folwarków. Jeżeli natomiast połączymy dane dla dworu oraz folwarków w każdej kategorii osobno, a łącznie dla lat 1545 i 1563, zestawienie takie będzie siłą rzeczy tonowało różnice społeczne w wyżywieniu personelu dworów i folwarków na skutek wspólnych danych z 1545 r.

Tabela 12 ma poważne wady. Pomijając już wspomniane wspólne dane z folwarkami dla 1545 r., rachunki z 1563 r. są niepełne i pomijają szereg produktów, których ilość trzeba było oprzeć na nieściślych danych z 1545 r. Dotyczy to takich pozycji jak mięso, ryby, połcie wieprzowe, masło, sery i przyprawy. W tej sytuacji interpretacja wykazu wymaga szczególnej ostrożności, niemniej niektóre wnioski wynikające z zestawienia wydają się być oczywiste. I tak wielkość racji dziennej żywności, nawet w przypadku pewnego błędu w oszacowaniu liczby konsumentów, wydaje się być w pełni wystarczająca nawet dla pracującego mężczyzny. Dominacja węglowodanów zbożowego pochodzenia (chleb, piwo, kasza), jest wyraźna (ok. 84%), ilość białka wydaje się wystarczająca (ok. 11%), natomiast tłuszczów jest o wiele za mało (5%). O różnorodności pożywienia w oparciu o ten materiał nic konkretnego powiedzieć nie można, poza wyrażeniem wątpliwości, czy pożywienie mogło być zbyt urozmaicone.

Tabela 13 ma podobnie dużo wad ze względu przede wszystkim na pośrednie

Tabela 13

Wyżywienie personelu folwarków dzierżawy brzeźnickiej w latach 1545 i 1563

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcz	węglowo- dany
chleb żytni	1,02	0,14	2356	49,9	15,3	504,4
„ pszenny	0,043	0,01	107	2,8	0,6	21,4
kasza jęczmienna	0,024	0,01	85	2,1	0,3	18,2
groch	0,055	0,02	199	14,9	0,7	33,4
jagły	0,025	0,02	89	2,7	0,7	18,2
kasza tatarszana	0,051	0,02	177	6,4	1,6	34,1
piwo	2,7 1	0,21	1134	13,5	—	121,5
mięso	0,034	0,03	58	5,3	3,9	0,1
ryby	0,003	0,00	4	0,3	0,3	—
połcie wieprzowe	0,023	0,04	122	1,7	12,9	—
olej	0,004	0,01	36	—	4,0	—
masło	0,002	0,01	15	—	1,6	—
sery	0,006	0,01	9	1,0	0,5	0,1
sól		0,01	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		0,54	4391	100,6	42,4	751,4
Ogółem			220			
			4611	11,3%	4,8%	83,9%

dane z 1545 r. i niepełne z 1563 r. Ten fakt wpływa na charakter całego zestawienia, które mimo iż robione dla personelu folwarków raczej jest pokrewne pożywieniu personelu dworu w Brzeźnicy. Wynika to przede wszystkim z luk w rachunkach z 1563 r., wobec czego szereg liczb dotyczących takich produktów, jak piwo, mięso, połcie, masło, sery trzeba było czerpać ze wspólnych danych z 1545 r. Nawet wartość produktów, wartość pośrednia pomiędzy rokiem 1545 (stosunkowo drogie) a 1563 (stosunkowo tanie) jest identyczna jak w wypadku wyżywienia dworów, mimo pewnej różnicy w kosztach i ilościach poszczególnych produktów.

W tej sytuacji oczywiście charakterystyka powyższego zestawienia będzie niemal identyczna jak poprzedniego. Można więc stwierdzić, że globalna ilość produktów jest wystarczająca, nawet w wypadku niewielkich omyłek w oszacowaniu liczby konsumentów. Dominują podobnie węglowodany pochodzenia zbożowego (ok. 84% składników), ilość białka (ok. 11%) jest niewiele mniejsza od normy przy ciężkiej pracy fizycznej, natomiast tłuszczu jest o wiele za mało (4,8%). Uwagi na temat niewielkiego urozmaicenia pożywienia będą te same, jak w poprzednim zestawieniu z tym, że przy folwarkach pominęliśmy ponadto w wykazie tzw. korzenie (pieprz, szafran, kminek) występujące zwykle w pożywieniu personelu dworów, a nie występujące w wyżywieniu folwarczym.

3) STAROSTWO GOSTYŃSKIE I SANDOMIERSKIE

Teoretycznie rzecz biorąc, stosunkowo precyzyjne dane na temat wyżywienia, z podaniem dokładnej liczby konsumentów, zachowały się dla starostwa gostyńskiego z 1570 r. Ścisłość tych rachunków jest jednak pozorna, mimo iż podają liczebność otoczenia starosty na 30 osób, a czeladzi zamkowej na 28. Liczby dotyczące przeznaczonej dla nich żywności nie są jednak wielkościami realnymi, lecz są to normy i to tak wygórowane, że dla starosty i jego świty wynoszą w przeliczeniu dziennym na osobę ok. 12 900 kcal, a dla tzw. sług zamkowych ok. 6900 kcal. Zresztą wskazywaliśmy już wcześniej, że realizacja tych norm pożywienia pochłonęłaby znacznie więcej funduszy, niż wynosił całoroczny dochód starostwa⁴. Niemniej wydaje się, że dla uchwycenia charakterystyki pożywienia warto zanalizować oba wykazy, traktując je jako wygórowane i odnoszące się w wypadku starosty do ok. 2 razy większej liczby konsumentów, a w wypadku sług zamkowych pozostawiając je w wielkościach nominalnych. Będą to oczywiście wielkości niemiarodajne w znaczeniu liczb bezwzględnych, lecz być może wymowne w zakresie struktury i wewnętrznych proporcji pożywienia.

W przedstawionej tabeli 14 pozycja „piwo” jest niepewna, gdyż ilości piwa podawane są w beczkach nie w zbożu, a wielkość beczek nie jest nam znana. Przy-

⁴ Por. wyżej s. 33.

Tabela 14

Wyżywienie starosty i jego otoczenia w Gostyninie w 1570 r. (korygowane)

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,93	0,25	2160	45,8	14,0	463,7
chleb pszenny	0,020	0,01	50	1,3	0,3	10,6
kasza jęczmienna	0,024	0,01	84	2,1	0,3	18,0
groch	0,041	0,02	143	11,0	0,5	24,7
jagły	0,011	0,01	40	1,2	0,3	8,2
kasza tatarszana	0,013	0,01	47	1,7	0,4	9,0
piwo	4,3 l	0,60	1806	21,0	—	193,5
mięso	0,905	1,05	1537	141,2	105,0	2,7
ryby	0,116	0,16	162	11,4	13,0	—
połcie wieprzowe	0,010	0,02	53	0,8	5,9	—
sadło	0,001	0,01	8	—	0,9	—
olej	0,003	0,01	31	—	3,5	—
masło	0,002	0,02	15	—	3,3	—
sery	0,004	0,03	9	0,6	0,3	—
sól	0,082	0,02	—	—	—	—
przyprawy	0,004	0,12	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		2,35	6145	238,1	147,7	730,4
Ogółem			6452	21,2%	12,1%	66,7%

jęto tutaj dla ostrożności beczki mniejsze, ok. 130 l mające, zamiast dotąd spotykanych i bardziej rozpowszechnionych większych, które dałyby jako wynik ilości ok. 5 l piwa na osobę dziennie, a więc o 294 kcal więcej, o 3,5 g więcej białka i o 31,5 g więcej węglowodanów. Mięso wliczone w zestawienie to ćwiartki wołowe (po 8 ćwiartek na tydzień), cielęta (po 4 na tydzień), gęsi (po 16 tygodniowo), kapłony (po 12 tygodniowo) i kury (po 28 na tydzień). Ryby natomiast to 24 beczki śledzi. Wreszcie w tabeli mamy wyliczone ilości pieprzu i szafranu, ze względu na ich ilość (po 1 funcie tygodniowo każdego gatunku) i zastanawiające proporcje.

Tabela 14 norm wyżywienia, nawet po przeprowadzonej redukcji, wzbudza szereg wątpliwości. Proporcje węglowodanów są wyjątkowo niskie, tłuszczu jest jak zwykle za mało, natomiast białka zbyt dużo. Chociaż z pokaznymi ilościami białka mieliśmy już do czynienia w niektórych wykazach, otrzymana liczba jest wynikiem ogromnych ilości mięsa, które zgodnie z pierwotnym przydziałem miałyby wynosić dziennie ok. 1,8 kg na osobę. Wielkość ta nie wydaje się możliwa, nawet po zmniejszeniu do połowy (0,9 kg), przy założeniu, że nie chodzi o ucztę, lecz o normalne codzienne wyżywienie. Jest to tym bardziej wygórowana ilość, że po odliczeniu zgodnie ze źródłami dni postnych, na pozostałe 4 dni realnie

wypadałoby wg naszego zredukowanego wykazu 1,58 kg mięsa na osobę dziennie, a wg nominalnego przydziału 3,17 kg dziennie. O tym, że dni postne należy wydzielić świadczy przydział ryb, który licząc minimum dwa dni postne tygodniowo wynosiłby wg naszego zredukowanego wykazu ok. 0,27 kg dziennie, a wg norm pierwotnych, ok. 0,54 kg, czy przy 3 dniach postnych— 0,36 kg na osobę. Wątpliwości też wzbudza ilość i struktura przypraw. Sama ilość (po 1 funcie tygodniowo) może mieć uzasadnienie w wielkiej ilości mięsa, które przyprawiano korzeniami, natomiast zgodnie z naszymi obserwacjami nie zdarzało się, by realnie używano tyle samo szafranu (znacznie droższego) co pieprzu (tańszego) do przyprawiania pożywienia.

W wyniku tych rozważań wydaje się, że powyższe zestawienie należy traktować jako „pobożne życzenie” ze strony starosty i jego otoczenia i to jako postulat dwojaki — wykazania jak największych kosztów wewnętrznych starostwa, by jak najmniej płacić z niego do skarbu, oraz dezyderat takich przydziałów żywności, by swą ilością zapewniały bardzo obfite wyżywienie nie tylko uprawnionych do tego osób, ale i innych ludzi, a jakością odpowiadały swoistemu smakowi i prestiżowi konsumowania drogich i pożywnych produktów (duże ilości mięsa, ryb, przypraw i piwa).

Normy przydziału żywności dla tzw. sług zamkowych w 1570 r. w Gostyninie miały też charakter postulatywny.

Tabela 15

Wyżywienie sług zamkowych w Gostyninie w r. 1570

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)			
				białko	tłuszcze	węglowo- dany	
chleb żytni	1,43	0,38	3303	70,1	21,4	710,3	
„ pszenny	0,021	0,01	52	1,4	0,3	10,8	
kasza jęczmienna	0,008	0,00	27	0,7	0,1	5,9	
groch	0,086	0,05	300	23,0	1,2	51,8	
jagły	0,025	0,02	88	2,6	0,7	17,8	
piwo	4,0 l	0,55	1680	20,0		180,0	
mięso	0,867	0,49	833	76,4	56,8	15	
ryby	0,047	0,06	65	4,6	5,2		
połcie wieprzowe	0,022	0,04	118	1,7	12,3		
sadło	0,001	0,00	8		0,9		
olej	0,006	0,01	54		5,6		
masło	0,004	0,04	30		1,7		
sery	0,005	0,04	7	0,8	0,4		
sól	0,106	0,03					
przyprawy		0,03					
produkty pominięte (+ 5%)		1,75	6565	201,3	106,6	978,1	
Ogółem			328	6893	15,6%	8,3%	76,1%

Tabela 15 wymaga następujących informacji. Na mięso składało się 180 ćwierci wołowych, licząc po 4 tygodniowo, ale bez wielkiego postu, 360 gęsi (po 8 tygodniowo) i 720 kur (po 16 tygodniowo). Podobnie ilości żyta na chleb były wynikiem normy tygodniowej wynoszącej 5 korcy, a piwa 6 beczek na tydzień, z tym, że w ostatnim wypadku z ostrożności przyjęto mniejszą beczkę (130 l), choć bardziej prawdopodobna byłaby większa (180 l). Przyjęcie tej ostatniej wywołałoby wzrost wartości kalorycznej racji dziennej o ok. 630 kcal. Ryby natomiast są w samym przydziale liczone w beczkach — podobnie jak dla starosty — z czego można przypuszczać, że są to głównie śledzie. Wykaz nie uwzględnia produktów ogrodniczych, jak kapusta, rzepa, cebula, gdyż o nich jest mowa w sposób dość ogólny, bez podawania ilości.

Charakteryzuje się on następującymi cechami. Oczywiście jest zrobiony na wyrost, a więc ma charakter postulatywny a nie realny i jeżeli nawet odpowiada normom to przydziału a nie spożycia tych produktów przez wymieniony dość zresztą ściśle personel. Uderzające są w tym wypadku nie ilości chleba, co piwa (4 - 5,5 l na osobę dziennie) oraz mięsa, gorszego zapewne gatunku, niż w odniesieniu do starosty. Kupowana dla sług zamkowych ćwiartka mięsa jest liczona po 18 gr, podczas gdy kupowane dla starosty miałyby kosztować talara, tj. 33 gr za ćwiartkę. O postulatywnym charakterze wykazu świadczy przeliczenie mięsa na dni mięsne (4 dni tygodniowo), co dałoby w skali rocznej po 1, 5 kg mięsa na osobę dziennie. Ta ilość natomiast, nawet przy założeniu, że rzekomych konsumentów było więcej niż skrupulatnie wykazują źródła, wydaje się być może upragniona, ale na pewno nierealna. Ilości ryb, należy podkreślić, są tu liczone skromniej, nawet przyprawy (szafranu 1 funt, pieprzu 16 funtów) wydają się być realniejsze i jedynie ilość soli wydaje się być nadmierna.

Interesując się samą strukturą żywienia można powiedzieć, że ilość węglowodanów jest tu proporcjonalnie niższa, sprowadzona do relacji słusznych, choć ilościowo nadmiernych. Udział tłuszczu natomiast jest zbyt mały. Białka jest więcej niż potrzeba, choć w tym zakresie, jeżeli liczby bezwzględne odrzucimy, nadmiar jest nie tak wielki. Można jednakże dodać ze względu na charakter postulatywny tych norm, że struktura ta, podobnie jak żywienia starosty, wydaje się również wątpliwa, skoro znacznie łatwiej było w ówczesnych warunkach zapewnić sobie dostateczną ilość zboża na chleb i piwo z własnej produkcji folwarcznej, niż kwoty pieniężne na zakup mięsa w pożądanych ilościach.

Z przeprowadzonej analizy wynika, że materiały dotyczące żywienia starosty oraz personelu zamkowego w Gostyninie nie mają wartości, jeśli chodzi o liczby bezwzględne, ich wartość w zakresie samej nawet struktury jest dość problematyczna, natomiast stanowią chyba ciekawy przykład dotyczący postulatów żywienia i prestiżu społecznego poszczególnych produktów żywnościowych.

Bardziej wiarogodne wydają się być dane na temat żywienia personelu Zamku, 2 dworów (Przysusz, Osiek) i 11 folwarków w starostwie sandomierskim.

Ich główną wadą jest ograniczenie tych rachunków jedynie do 1585 r., co utrudnia weryfikację danych poprzez ich porównanie z innymi chronologicznie materiałami z tegoż regionu. Rachunki starostwa sandomierskiego mają ponadto normalne wady tego typu źródeł, a mianowicie podawanie nominalnych list peronelu bez wzmianki o realnym stanie konsumentów, ale jest to zjawisko w źródłach ówczesnych zrozumiałe. Wreszcie rachunki te nie podają cen produktów, niezależnie czy pochodziły one z własnej produkcji, czy też były kupowane i ten brak cen w źródle, charakterystyczny dla całego rozliczenia, uniemożliwia dokładniejsze zliczenie wartości ówczesnego pożywienia i jego elementów. Pewnym paliatywem może być wykorzystanie do oszacowania wartości racji dziennej cen krakowskich⁵, jako jedyne pełniejszego zestawienia cen z terenu Małopolski w 1585 r. Dlatego też wartość pożywienia w groszach należy w tym zestawieniu traktować jako orientacyjną i odpowiadającą wyższym cenom, jakie istniały w dużym stołecznym Krakowie, a nie w Sandomierzu.

Do zestawienia podanego w tab. 16 można dorzucić następujące informacje.

Piwo było kupowane na tzw. achtele, które jednak sądząc z wysokości racji dzien-

Tabela 16
Wyżywienie personelu zamku w Sandomierzu w r. 1585

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- nosc kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,16	0,39	2680	56,8	17,4	575,4
„ pszenny	0,051	0,03	125	3,4	0,8	26,3
kasza jęczmienna	0,026	0,01	89	2,3	0,4	19,1
groch	0,119	0,03	415	31,9	1,7	71,6
jagły	0,022	0,02	78	2,3	0,6	15,7
kasza tatarczana	0,025	0,02	87	3,1	0,8	16,7
piwo	2,2 1	0,45	924	11,0	—	99,0
mięso	0,268	0,35	456	41,8	30,1	0,8
ryby	0,045	0,10	63	4,4	5,0	—
połcie wieprzowe	0,026	0,07	139	2,0	14,6	—
sadło	0,003	0,02	25	0,1	2,8	—
olej	0,005	0,04	45	—	5,0	—
masło	0,027	0,15	202	0,2	22,3	0,2
sery	0,015	0,10	21	2,5	1,2	0,2
sól		0,05	—	—	—	—
przyprawy		0,07	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		1,90	5349	161,8	102,7	825,0
Ogółem			267			
			5616	14,8%	9,4%	75,8%

nej powinny były raczej odpowiadać normalnym beczkom. O mięsie mamy niewiele wiadomości szczegółowych — normalne mięso podane zostało w kwotach zakupu i ilość jego musiała być oszacowana, jedynie drób w sztukach (100 gęsi, 128 kapłonów, 296 kur). Jako ryby zostały wymienione śledzie. Olej konopny był bardziej stosowany niż lniany, a w ramach przypraw wyliczono 26 funtów pieprzu, 2 funty szafranu i 26 funtów kminu.

Zestawienie powyższe charakteryzuje się ilością pożywienia przekraczającą normalne potrzeby, co jest być może wynikiem zbyt niskiego oszacowania liczby konsumentów oraz ewentualnych gości. Skład żywienia wykazuje bardzo niewielką w stosunku do normy przewagę węglowodanów, o wiele za małą ilość tłuszczu i powyżej normy sięgający udział białka. To ostatnie zjawisko jest spowodowane nie tylko dużą ilością mięsa (ok. 268 g dziennie), ale również pokaźną ilością grochu (119 g). W zakresie skromnej ilości tłuszczów rzuca się w oczy stosunkowo znaczna ilość masła, większa znacznie niż np. sera, a nawet większa niż połci wieprzowych, co jest zjawiskiem wyjątkowym i niespotykanym.

Skromniej nieco wygląda wykaz żywienia personelu 2 dworów starostwa sandomierskiego w 1585 r. Nie jest to zresztą, podobnie jak w wypadku zamku sandomierskiego, bieżąca rachunkowość starostwa, lecz raczej kalkulacja żywienia (produktów i ich ilości), oparta głównie o rachunki, prawdopodobnie za

Tabela 17

Żywienie personelu dworów w Przysuszu i Osieku starostwa sandomierskiego w 1585 r.

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcz	węglowo- dany
chleb żytni	0,91	0,30	2102	44,6	13,6	450,4
„ pszenny	0,040	0,02	98	2,6	0,6	20,6
kasza jęczmienna	0,028	0,01	96	2,5	0,4	20,6
groch	0,068	0,02	237	18,2	1,0	40,9
jagły	0,025	0,02	88	2,6	0,7	17,8
kasza tatarszana	0,026	0,02	90	3,3	0,9	17,4
piwo	2,6 1	0,52	1092	13,0	—	117,0
mięso	0,035	0,04	59	5,5	4,1	0,1
połcie wieprzowe	0,024	0,07	128	1,8	13,5	—
sadło	0,003	0,02	25	0,1	2,8	—
olej	0,006	0,04	54	—	6,0	—
masło	0,025	0,14	187	0,1	20,6	0,2
sery	0,012	0,08	17	2,0	1,0	0,1
sól		0,05	—	—	—	—
przyprawy		0,03	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		1,38	4273	96,3	65,2	685,1
Ogółem			4487	11,4%	7,7%	80,9%

lata 1573 - 1579, z których to lat przeprowadzono szczegółowe rozliczenia ze skarbem królewskim. Mimo możliwych przy takiej kalkulacji przeinaczeniach wydaje się, jak na to wskazują same wykazy, że dane zawarte w tej kalkulacji są prawdziwe i w zasadzie wiarogodne.

Tabela 17, jak łatwo zauważyć, jest bardziej niekompletna. Brak w niej w ogóle ryb, które chociażby ze względu na posty musiały być spożywane. Mięsa jest niewiele nie tylko ze względu na ewentualne oszczędności w tym zakresie, ale także z powodu nie podania ilości zjedzonych gęsi, kur i kapłonów, choć o ich spożywaniu jest wzmianka. Pozycja „przyprawy” obejmuje 3 funty pieprzu, 1 funt szafranu i 4 funty kminu, a nadto 6 zł wydatkowane na ten cel odrębnie. Ponadto w rachunkach jest informacja dość ogólnikowa o korzystaniu z produktów ogrodu, co zresztą we wszystkich zestawieniach jest podobnie pomijane, choć teoretycznie przyjmujemy jedzenie warzyw i ewentualnych owoców.

Zestawienie to nie zdaje się odbiegać zbyt od rzeczywistości, ani pod względem ilości produktów, ani struktury pożywienia. Poziom ilościowy odpowiada przypuszczalnym realiom konsumpcyjnym, mimo iż jest on wynikiem doszacowania liczby konsumentów. Dodanie pominiętych ryb i drobiu niewiele zmieniłoby sumę kalorii. Wśród produktów, podobnie jak w przypadku pożywienia zamkowego, zwraca uwagę pokaźna ilość grochu i masła, większa niż występowała na ogół w zestawieniach odnoszących się do innych okolic. Rozkład procentowy składników wskazuje na przewagę węglowodanów (ok. 81%), których jest więcej niż należałoby wg obecnych zaleceń, na raczej właściwy procentowy udział białka, choć w niewielkim stopniu jest ono pochodzenia zwierzęcego, na zbyt mały procent tłuszczu, co staje się niemal regułą. Koszt wyżywienia, podobnie jak w przypadku personelu zamkowego, nie jest miarodajny, gdyż został oparty o ceny krakowskie, o czym już mówiliśmy.

Pozornie prosto wygląda sprawa przeliczenia żywności dla personelu 11 folwarków starostwa sandomierskiego w 1585 r. Były to małe folwarki o personelu od 4 do 6 osób. Liczba personelu, wynosząca w sumie do 57 osób wymaga oczywiście doszacowania, ponieważ tekst mówi wyraźnie, że na czele wszystkich tych folwarków stali dwornicy czy urzędnicy z żonami, ponadto zaś mamy wiadomości, że zagrodnicy zatrudniani poza obowiązkową pańszczyzną byli żywieni przez folwarki. Tymczasem, jeżeli nawet pominiemy żywienie zagrodników i doliczymy jedynie wg wskaźnika demograficznego (ok. 5 osób rodzina) po 3 osoby na dzieci, to otrzymamy wyżywienie średnie personelu folwarcznego w wysokości poniżej 2500 kcal na osobę dziennie. Oczywiście wyżycie przy takiej racji żywnościowej jest możliwe, nawet ze strawą dla zagrodników, ale chyba nieprawdopodobne, gdyż czeladź pochodząca z wolnego najmu w zasadzie ani pracować, ani pozostać przy takim wyżywieniu by nie chciała, uciekając gdzie indziej.

Wątpliwości powyższe można by rozwikłać chyba inną drogą. Rachunki starostwa sandomierskiego z 1585 r. nie były rzeczywistymi rachunkami z tego roku, lecz kalkulacją opartą na rachunkach z lat wcześniejszych. Kalkulacja ta

wychodziła od pewnych norm tygodniowych lub rocznych, chyba zresztą zgodnych z ówczesnie obserwowanym spożyciem. Widać to wyraźnie, gdy zestawimy ilości produktów przewidywane na poszczególne folwarki. Jeżeli bowiem pominiemy folwark Stodoły, który ma przydzielone odrębne ilości produktów, przy pozostałych można zaobserwować wyraźne normy żywności, i to normy niezależne od liczby personelu. A więc żyta z reguły liczono po 1/2 korca tygodniowo na folwark (wyjątkiem Stodoły 76 i Mąkolin 39 w skali rocznej), w skali zaś rocznej pszenicy po 1 korcu (Stodoły 3), prosa po 1 korcu, połci po 4 sztuki (Stodoły 5 sztuk), sadła po 2, serów po 1 kopie, masła po 1 fasce. Wahania w ilościach pozostałych produktów, jeśli występują to w granicach 1/2 korca. Charakterystyczny jest również fakt, że w takich dwóch odmiennych ilością personelu folwarkach jak Nisko (6 osób) i Strzegom (4 osoby) przydziały żywności z wyjątkiem jęczmienia i grochu były identyczne, a i w wypadku tych dwóch produktów różnice były bardzo niewielkie (2 lub 2 1/2 korca).

W tej sytuacji można przypuszczać, że jeśli punktem wyjścia w kalkulacji były pewne normy teoretyczne żywności, to trudno się spodziewać, że w ustalaniu liczby konsumentów postępowano inaczej, czyli zapewne nie brano pod uwagę rodzin urzędników czy dworników. Jedynie nie uzasadnione liczbą personelu wahania przydziału żywności w Mąkolinie i Stodołach każą przyjąć pewne bardzo niewielkie doszacowanie na ewentualnych zagrodników czy rodzinę kierownika folwarku. W rezultacie tych rozważań przyjęliśmy, że liczbę konsumentów ustalamy dodając do nominalnej liczby personelu folwarków 15%. Jakże to dało Wyniki pokaże sam wykaz żywności.

Zestawienie zawarte w tab. 18 poza niepewną liczbą konsumentów, posiada również szereg innych wad. Brak jest w nim wykazania spożycia mięsa i ryb, choć wg danych porównawczych spożycie takie musiało istnieć. Nie były to zapewne wielkie ilości i ich uwzględnienie niewiele zmieniłoby ogólną ilość kalorii, podobnie jak warzywa, jarzyny i owoce, których w takich zestawieniach z reguły nie ma. Pewne wątpliwości wzbudza również pozycja „piwo”, ponieważ nominalnie przydział jęczmienia i pszenicy do produkcji piwa otrzymywali tzw. Urzędnicy, kierujący folwarkami; czy i w jakim stopniu dzielili się tym piwem z pozostałym personelem — nie wiemy.

Niepewna liczba konsumentów oraz luki w wykazie produktów skłaniałyby w zasadzie do ostrożniejszego interpretowania tego zestawienia. Niemniej wydaje się, że jest ono prawdopodobne nawet w zakresie liczb bezwzględnych. Mówi o tym np. ilość chleba razowego, która nie odbiega od dotąd spotykanych przy Wyżywieniu innych folwarków, a nawet jest bliższa wielkości minimalnych, co świadczyłoby, że ostrożne i tylko częściowe (bez dodawania rodzin) doszacowanie liczby konsumentów było słuszne. Sama natomiast ilość kalorii, ewentualnie po dodaniu hipotetycznych ilości ryb i mięsa, zbliżająca się do 3500 kcal na osobę dziennie byłaby do przyjęcia jako wystarczająca przy założeniu, że Pokaźna część personelu to kobiety. Zresztą trzeba zaznaczyć, że bez doszaco-

Wyżywienie personelu folwarków starostwa sandomierskiego w r. 1585

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,81	0,27	1871	39,6	12,1	401,8
„ pszenny	0,025	0,02	61	1,6	0,4	12,9
kasza jęczmienna	0,023	0,01	79	2,0	0,3	16,9
groch	0,054	0,02	188	14,5	0,8	32,5
jagły	0,009	0,01	32	1,0	0,3	6,4
kasza tatarszana	0,025	0,02	87	3,1	0,8	16,7
piwo	1,1	0,22	462	5,5		49,5
połcie wieprzowe	0,036	0,10	193	2,7	20,2	
sadło	0,004	0,02	34	0,1	3,7	
olej	0,004	0,03	36		4,0	
masło	0,009	0,05	67	0,1	7,4	0,1
sery	0,004	0,03	6	0,7	0,3	
sól		0,05				
produkty pominięte (+ 5 %)		0,85	3116	70,9	50,3	536,8
1 Ogółem			156 3272	10,8%	7,7%	1 81,5%

wania 15% liczby konsumentów suma kalorii racji dziennej żywności na osobę, nawet po ewentualnych uzupełnieniach nie przekraczałyby 4000.

Przyjmując zestawienie jako, jeśli nie ściśle, to mimo to zbliżone do prawdy należy stwierdzić, że struktura tegoż wyżywienia jest dość typowa, a więc nie najlepsza. Widoczna jest dominacja węglowodanów (81,5%), która utrzymywałaby się nawet w przypadku doszacowania mięsa i ryb. Doszacowanie takie natomiast nie usunęłoby niedoborów w zakresie białka (stosunkowo nikłych) i zakresie tłuszczu (poważnych). Natomiast jeżeli możemy wątpić, czy zestawienie to mówi nam o realnym odżywianiu personelu folwarcznego w starostwie sandomierskim, to stanowi ono wystarczającą wskazówkę, jak ówczesni wyobrażali sobie normy wyżywienia przeznaczone dla personelu folwarcznego, a to jest również istotną dla nas kwestią.

4) DOBRA DUCHOWNE

Analizowane uprzednio materiały źródłowe zawierające dane o żywności i wyżywieniu dotyczyły w zasadzie dóbr królewskich. Uzupełnieniem ich w zakresie dóbr duchownych może być sondaż oparty o tzw. inwentarze dóbr bis-

kupstwa wrocławskiego z 1582 r.⁶ oraz o rachunki dóbr pabianickich kapituły krakowskiej opracowane przez A. Wawrzyńczykową⁷.

Inwentarze dóbr biskupich wrocławskich z 1582 r. nie są tylko inwentarzami sensu stricto, ale częściowo mają postać rachunków, a ściślej mówiąc rozliczeń rzeczowych i finansowych gospodarki.

Sondaż taki można zrobić dla 9 folwarków łącznie, należących do kluczy wolborskiego i niesułkowskiego tego biskupstwa. Rozliczenia te nie w pełni odpowiadają naszym potrzebom, gdyż nie podają zakupów gotówkowych żywności dla personelu folwarcznego, a przynajmniej nie wyróżniają ich wśród innych zakupów. Ponadto rozliczenia dotyczą nabiału wziętego z folwarków, a nie pozostałego na utrzymanie personelu, nie mówiąc o drobiu, czy nawet drobniejszym inwentarzu żywym. Wreszcie rachunki podają tylko liczbę nominalną personelu, wymagającą doszacowania, a obejmują okres niepełnego roku (18 I-31 XII 1582). Niemniej wydaje się, że próbę takiego przeliczenia zrobić warto.

Tabela 19

Wyżywienie personelu folwarków kluczy wolborskiego i niesułkowskiego w r. 1582

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,09	0,47	2418	53,4	16,3	540,6
„ pszenny	0,008	0,01	20	0,5	0,1	4,4
kasza jęczmienna	0,013	0,01	45	14	0,2	9,6
groch	0,054	0,03	188	14,5	0,8	32,5
jagły	0,006	0,01	21	0,6	0,2	4,3
kasza tatarszana	0,005	0,01	17	0,6	0,2	3,3
piwo	0,24	0,05	101	1,2		10,8
połcie wieprzowe	0,037	0,03	198	2,8	20,8	
produkty pominięte (+ 5%)		0,62	3008	74,7	38,6	605,5
Ogółem			150			
			3158	10,4%	5,4%	84,2%

Tabela 19 jak wiemy, jest bardzo niepełna. Z ważniejszych produktów brak nie tylko warzyw, jarzyn i owoców, co jest zjawiskiem normalnym w takich zestawieniach, ale również mięsa, ryb, nabiału (masła, sera) i oleju. W rezultacie ogólna ilość kalorii należałoby podnieść nie o 5%, lecz co najmniej o 15%, co dałoby nam ok. 3600 kcal, a więc ilość wyżywienia dość prawdopodobną, przy założeniu, że większość personelu stanowiły kobiety i młodzież.

Struktura wyżywienia wykazuje poprzednio już obserwowaną prawidłowość

⁶ *Revisio bonorum episcopatus Vladislaviensis* s. 135 i p.

⁷ A. Wawrzyńczyk, *Gospodarstwo dworskie w dobrach Pabianice 1559–1570*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1967.

tzn. dominację węglowodanów pochodzenia zbożowego (ok. 84%), ilość białka niewiele jest niższa od zalecanej obecnie normy, natomiast tłuszczu jest o wiele za mało (5,4%) i nawet ewentualne wykazanie mięsa, ryb, oleju i nabiału nie usunęłoby deficytu tłuszczu w żywności.

Ponieważ zestawienie sondażowe oprócz luk w wykazie produktów wymagało doszacowania liczby konsumentów, pewną weryfikacją jego ścisłości może być dodatkowe zestawienie, wzięte z tychże rachunków, a dotyczące produktów rozdysponowanych na żywność 5 żaków mieszkających w okresie 30 I - 12 VIII 1582 na folwarku w Łaznowie (tab. 20). Ich racje dzienne są do obliczenia tylko w odniesieniu do niektórych produktów.

Tabela 20

Wyżywienie żaków na folwarku w Łaznowie 30 I-12 VIII 1582

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)			
				białko	tłuszcz	węglowo- dany	
chleb żytni	0,70	0,31	1617	34,3	10,5	347,2	
kasza jęczmienna	0,041	0,03	141	3,6	0,6	30,1	
groch	0,047	0,03	164	12,6	0,7	28,3	
jagły	0,043	0,05	152	4,6	1,2	30,7	
połcie wieprzowe	0,019	0,04	102	1,4	10,7		
masło	0,040	0,16	299	0,2	25,0	0,3	
sery	0,049	0,12	132	6,8	6,9	0,6	
produkty pominięte (+ 5%)		0,74	2607	63,5	55,6	437,2	
Ogółem			130	2737	11,4%	10,0%	78,6%

Zestawienie w tab. 20 jest, oczywiście, niepełne — brak w nim mięsa, ryb, oleju i —jak zwykle —jarzyn, warzyw i owoców. Czy w tej sytuacji można by jeszcze jego wartość kaloryczną podnieść o dalsze 10%, to już inne pytanie. W każdym razie było to jednak pożywienie wystarczające dla chłopców w wieku 12—13 lat, zbyt szczupłe gdyby mieli więcej. Struktura pożywienia jest natomiast nieco bardziej poprawna, choć daleko jej do właściwych proporcji. Ilość węglowodanów jest większa niż potrzebna o ok. 20%, białka zaś jest za mało o ok. 25%, a tłuszczu o ok. 30%. Proporcje te uległyby bardzo niewielkim zmianom na lepsze po uwzględnieniu mięsa, ryb, oleju. Trzeba jednak przy tym się zastrzec, że i tak ilość tłuszczu oparta głównie na przeliczeniu masła, nie jest wcale pewna, gdyż ilość masła podano w faskach, które były interpretowane jako podobne do fasiek występujących w Sandomierzu (ok. 7 garncy), co wcale nie jest pewne i może nie odpowiadać rzeczywistości.

Stosunkowo najdokładniejsza rachunkowość dóbr kościelnych, o jakiej świadczą rachunki z lat 1559 - 1570 dóbr pabianickich kapituły krakowskiej, ma jednakże sporo wad, które utrudniają wykorzystanie ich w celach obliczenia

konsumpcji⁸. Są to rachunki nastawione na zanotowanie dochodowości dóbr, a nie na wewnętrzną gospodarkę, stąd też nie interesują się często, co się dzieje z szeregiem produktów, jeżeli nie zostały sprzedane. Przez to nastawienie brak w nich rozliczeń odnośnie do spożycia wewnątrz folwarków bydła, drobiu, nabiału itp. produktów. Stąd wynika łączenie w rachunkach zboża przeznaczonego na chleb i kaszę ze zbożem przeznaczonym do wyrobu piwa i tym podobne trudności interpretacyjne. Niełatwa jest do ustalenia ilość personelu, który ujęty nominalnie, jak wiemy, nie musi odpowiadać liczbie konsumentów, szczególnie w dworze pabianickim.

Mimo tych wszystkich zastrzeżeń wydaje się, że w oparciu o dane przedstawione przez A. Wawrzyńczykową warto pokusić się o próbę sondażu nawet w odniesieniu do materiału ograniczonego chronologicznie i rzeczowo. A więc ze względu na ruchliwość i trudność oszacowania liczbowego osób przebywających w dworze (goście, urzędnicy kapituły, itp.) trzeba raczej ograniczyć się do 11 folwarków dóbr pabianickich, gdyż spośród 13 folwarków istniejących wówczas do dwóch brak nam danych. Ponadto ze względu na powstanie 2 browarów folwarcznych w 1563 r. zajmiemy się jedynie latami 1559 - 1561, gdy ze zbożem przeznaczonym na wyżywienie czeladzi nie łączono zboża, jako surowca do produkcji na większą skalę piwa. Personel folwarczy należy przyjąć raczej w wysokości nominalnej ok. 33 osób, gdyż przydziały zboża na chleb miały wyraźnie schematyczny charakter i zapewne wychodziły od nominalnego personelu, bez uwzględnienia ewentualnych dodatkowych osób, np. rodzin dworników, o ile takie istniały. Zresztą przeprowadzenie wyliczenia produktów potwierdzi nam słuszność takiego interpretowania danych za lata 1559 - 1561, jako jedynie możliwego; zestawienie trzeba ograniczyć do 7 podstawowych produktów, których ilości dadzą się bliżej wydzielić.

Tabela 21

Wyżywienie personelu folwarków w dobrach pabianickich w latach 1559-61

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)			
				białko	tłuszcze	węglowo- dany	
chleb żytni	0,77	0,15	1779	37,7	11,6	381,9	
„ pszenny	0,010	0,00	25	0,7	0,2	5,2	
groch	0,065	0,02	227	17,4	0,9	39,1	
jagły	0,033	0,02	119	3,5	1,0	23,8	
piwo	0,8	0,04	336	4,0		36,0	
połcie wieprzowe	0,025	0,05	134	1,9	14,0		
sadło	0,001	0,00	8		0,9		
produkty pominięte (+ 5%)		0,28	2628	65,2	28,6	486,0	
Ogółem			131	2759	11,2%	5,0%	83,8%

Ibidem, ss. 30-32, 70-77, tab. XXI-XXVIII.

Wykaz, jak już mówiliśmy, jest bardzo niekompletny. Z ważniejszych produktów brak tutaj kaszy jęczmiennej i ewentualnie tatarczanej, mięsa, ryb, masła, sera i oleju, choć ten ostatni był częściowo do uchwycenia poprzez minimalne ilości siemienia konopnego i lnianego odnotowanego w tekście. Łącznie z tymi produktami zapewne kaloryczność zestawienia przekraczałyby wielkość 3000 kcal na osobę dziennie. Mimo to wyżywienie jest w zasadzie bardzo skromne – wystarczyłoby dla personelu złożonego z kobiet i to niezbyt ciężko pracujących fizycznie. Tymczasem, jak wiemy w 5 folwarkach znajdowali się jako dwornicy mężczyźni, część pastuchów to byli mężczyźni lub podrostki, a poza tym mogły mieszkać w obrębie folwarków rodziny niektórych dworników. W takiej więc sytuacji byłoby to wyżywienie raczej nie wystarczające.

Wydaje się jednak, że podane wielkości należy traktować jako wynik pewnych norm przydziału, norm minimalnych, wychodzących od nominalnego stanu personelu, norm zresztą dotyczących przede wszystkim przydziałów żyta, które w formie chleba decydowało o kaloryczności pożywienia. Czy te normy były realne trudno powiedzieć, gdyż brak nam z tych lat ilości żyta przydzielanego 2 folwarkom. Być może realnie zboża zużywano nieco więcej, gdyż w następnych latach wzrost spożycia żyta będzie wyraźnie widoczny⁹.

Analizując strukturę pożywienia należy wskazać na bardzo silną dominację węglowodanów (ok. 84% składników), średnią ilość białka (ok. 11%), głównie pochodzenia roślinnego oraz o wiele za małą ilość tłuszczu. Otrzymujemy więc obraz zgodny z tym co spotykaliśmy w odniesieniu do wyżywienia personelu folwarcznego w innych dobrach, choć o poziomie zaniżonym. Pewne stonowanie dominacji węglowodanów i braku tłuszczów nastąpiłoby przy uwzględnieniu w wykazie spożycia mięsa, ryb i nabiału, ale dysproporcje pozostałyby w dalszym ciągu.

5) FOLWARKI MIASTA POZNANIA

Najdokładniejszym źródłem do obliczenia spożycia na ówczesnych folwarkach są rachunki folwarków miasta Poznania. Zachowane rachunki z lat 1584 - 1643 dotyczą folwarków w Wildzie, Górczynie, Boninie, Żegrzech, Ratajach i częściowo Sołaczcu. Są one bogate w treść, sporządzone wg jednolitego wzoru, choć wzór ten nie od razu powstał i nie do końca się utrzymał. Nie wszystkie się dochowały, niemniej 81 rachunków z lat jak wyżej nadaje się do analizy i stanowi dostateczną podstawę do wyciągania wniosków o ówczesnej konsumpcji.

Rachunki te posiadają również pewne wady. Po pierwsze, obejmują one nie lata kalendarzowe, lecz gospodarcze, co byłoby może zaletą, gdyby nie wahania w zakresie ustaleń początku i końca roku obliczeniowego, co wymaga specjalnych ostrożności i przeliczeń. Jak i inne rachunki z tego okresu podają one dokładną liczbę personelu i to w dwóch przekrojach rocznie (przy zawieraniu umowy i przy

⁹ Ibidem, tab. XXI.

Wypłacaniu reszty płacy), choć i tak w ciągu roku stan personelu mógł się zmieniać, natomiast nie podają ile osób naprawdę korzystało z odżywiania na folwarku, co wymagało każdorazowego doszacowania. Ich wadą jest sam fakt, że folwarki znajdowały się tuż pod miastem, były nastawione na dostawy do miasta co zmieniło w pewnym stopniu ich profil produkcyjny, a może również i konsumpcyjny, choć nie jest to pewne. Pomocą przy rozwiązywaniu tych trudności może być cenne opracowanie J. Majewskiego¹⁰, które nieraz wyjaśnia punkty ciemne i wątpliwe, jak np. liczbę najemników sezonowych korzystających z kuchni folwarcznej.

Bogaty materiał oraz jego rozproszenie w czasie uniemożliwia prezentację zestawień dla poszczególnych folwarków i kolejnych lat gospodarczych. Aby nie zgubić zmian w czasie oraz specyfiki poszczególnych folwarków przyjęto Zasadę prezentacji ich zestawień, ale zestawień zbiorczych, grupowanych wg odpowiednich dziesięcioleci. Da nam to ogółem 14 zestawień, a więc materiał nie za wielki, by go przedstawić, a jednocześnie nie tak skomasowany, by zanikły różnice indywidualne pomiędzy poszczególnymi folwarkami oraz różnymi okresami czasu.

Do tab. 22 należy dodać następujące wyjaśnienia. Rachunki w miarę lat doskonalili się, obejmując coraz więcej produktów. Stąd też i przeliczone 6 rachunków

Tabela 22

Wyżywienie personelu folwarku Wilda w latach 1584/85-1589/90

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość g ^r	Kalorycz- ność kcal	Składniki w (gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowodany
chleb żytni	1,32	0,36	3049	64,7	19,8	654,7
„ pszenny	0,040	0,02	98	2,6	0,6	20,6
kasza jęczmienna	0,024	0,02	82	2,1	0,4	17,6
groch	0,070	0,04	244	18,8	1,0	42,1
jagły	0,023	0,02	81	2,4	0,7	16,4
kasza tatarszana	0,029	0,02	101	3,6	1,0	19,4
piwo: zwykłe						
cienkusz	2,1 1	0,02	—	—	—	—
mięso	0,061	0,15	104	9,5	7,0	0,2
ryby	0,034	0,06	67	3,3	3,7	—
połcie wieprzowe	0,050	0,10	267	3,8	28,0	—
sadło	0,003	0,01	25	0,1	2,8	—
olej	0,004	0,02	36	—	4,0	—
sól		0,03	—	—	—	—
przyprawy		0,01	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		0,88	4154	110,9	69,0	771,0
Ogółem			208			
			4362	11,7%	7,3%	81,0%

J. Majewski, op. cit,

nie mają jednakowej zawartości treściwej. Na przykład rozliczenia tatarski brak dla lat 1584/1585 i 1587/1588, cienkusz występuje we wszystkich rachunkach, ale piwo zwyczajne tylko w latach 1584 - 1586 i 1588/1589 i to w znikomych ilościach, nie wpływających na poziom i strukturę odżywiania. Połci wieprzowych i sadła brak w rachunkach z lat 1584/1585 i 1588/1589, a sadła ponadto z r. 1585/1586, wreszcie przypraw nie wymieniają rachunki z lat 1587/1588 i 1589/1590. We wszystkich rachunkach brak również rozliczenia masła i sera, choć wiemy, że folwark w Wildzie posiadał sporo krów, sprzedawał nabiał i zapewne dysponował dziennie nadwyżką mleka w ilości 1 - 2 l na osobę. Ponadto rozwinięte były w Wildzie uprawy ogrodowe (kapusta, rzepa, ogórki, cebula, marchew, rzodkiew itp. oraz owoce), o których sprzedaży, a nie spożyciu wspominają rachunki.

W tej sytuacji należy uznać średni poziom żywienia personelu folwarku w Wildzie za wysoki, tym bardziej, że nabiał i ogrodowizny podniosłyby jeszcze wartość kaloryczną racji o kilkaset kcal na osobę dziennie. Struktura żywienia wykazuje nadmiar węglowodanów (ok. 81%), skromne lecz wystarczające ilości białka pochodzenia głównie roślinnego oraz poważny niedobór tłuszczu, którego jest mniej więcej o połowę mniej niż potrzeba, a ewentualne doszacowanie nabiału nie usunęłyby tych braków. Charakterystyczną cechą tych rachunków, jak i całości rachunków folwarków miasta Poznania, jest dążenie do obfitego, choć taniego żywienia. Widać to najwyraźniej w zakresie piwa. Ilość piwa kupowana i spożywana przez personel folwarczny jest minimalna, natomiast zamiast normalnego piwa kupuje się i dostarcza dla czeladzi tzw. cienkusz, a więc piwo mocno rozcieńczone wodą, uzyskane zapewne jako produkt uboczny przy warzeniu i nabywane bardzo tanio, po 2 gr za beczkę.

Dla następnego dziesięciolecia (1590 - 1600) mamy rachunki folwarku Wilda lepiej zachowane i obejmujące rok po roku całe dziesięciolecie. Są one już bardziej wyrobione pod względem metody sporządzania, bardziej jednolite i bogatsze nieco w informacje.

Zestawienie w tab. 23 wymaga następujących informacji. W rachunkach zdarzają się luki w zakresie poszczególnych produktów, co może być wynikiem ich nieużytkowania w danym roku, lub tylko pominięcia czy nie wyspecyfikowania jednoznacznie w rachunkach. I tak brak pszenicy na chleb biały w 1593/1594 i 1595/1596, choć w tym ostatnim roku kupowano po prostu trochę białego chleba. Brak również jagieł w rachunkach z lat 1594/1595 i 1598/1599, a tatarski w rachunkach z 1590/1591 r. Od 1592/1593 r. pojawiają się coroczne niewielkie zakupy piwa, prócz stale kupowanego cienkusza, a od 1592/1593 zakupy korzeni, głównie pieprzu w niewielkich zresztą ilościach, do którego niekiedy dochodzi szafran, goździki, ocet, gorczyca i kmin. Wreszcie w niektórych latach wśród produktów przeznaczonych do kuchni pojawia się soczewica.

Poziom żywienia personelu folwarku Wilda w latach 1590 - 1600 wydaje się być podobnie wysoki, tym bardziej że rachunki za to dziesięciolecie nie uwzględniają nie tylko ogrodowizny, ale i nabiału. Można nawet mieć wątpliwości,

Tabela 23

Wyżywienie personelu folwarku Wilda w l. 1590/1591 - 1599/1600

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,52	0,77	3511	74,5	22,8	753,9
„ pszenny	0,015	0,01	37	1,0	0,2	7,7
kasza jęczmienna	0,028	0,03	96	2,5	0,4	20,6
groch	0,055	0,05	192	14,7	0,8	33,1
jagły	0,011	0,02	39	1,2	0,3	7,9
kasza tatarszana	0,023	0,03	80	3,0	0,8	15,4
piwo: zwykłe	0,034 l	0,02	14	0,2		1,5
„ cienkusz	2,4 l	0,03				
mięso	0,058	0,18	92	8,1	6,3	0,2
ryby	0,025	0,06	35	2,4	2,8	
poicie wieprzowe	0,043	0,09	230	3,3	19,1	
sadło	0,003	0,01	25	0,1	2,8	
olej	0,003	0,01	27		3,0	
sól		0,05				
produkty pominięte (+ 5%)		1,36	4378	111,0	59,3	840,3
Ogółem			219			
			4597	11,0%	5,9%	83,1%

czy nie jest to wynik niedostatecznie wysokiego doszacowania ilości konsumentów. Niemniej i przy dalszym podniesieniu ich liczby, wartość kaloryczna indywidualnej racji żywnościowej będzie wysoka.

W zakresie proporcji można tylko znów wskazać na dominację węglowodanów (ok. 83%), których jest za dużo, na znośny udział białka (ok. 11%) i o wiele za mały tłuszczów (ok. 6%). Doliczanie ewentualnych ogrodowizn i nabiału stonowałoby może nieco dysproporcje w zakresie węglowodanów i tłuszczów, ale ich nie usunęło. Spośród poszczególnych produktów uderzająca jest dla tych lat bardzo duża ilość chleba żytniego, o której można nawet wątpić, czy była istotnie jedzona. Trzeba podkreślić, że sama stosunkowo znaczna jak na stosunki folwarczne ilość i różnorodność produktów, jest wynikiem dużego utowarowienia folwarków poznańskich, utowarowienia tak od strony zbytu, jak zakupów, w tym również żywności. Z reguły kupowano bowiem część mięsa (reszta to bydło, owce i drób folwarczny), czasem biały chleb, zawsze ryby (głównie śledzie), piwo i cienkusz, sól, przyprawy i częściowo olej.

Dla lat 1600 - 1610 zachowało się 7 rachunków rocznych folwarku Wilda. Są to rachunki za lata 1601 - 1604, 1605 - 1607, 1608 - 1610, brak natomiast rachunków z lat 1600/1601, 1604/1605 i 1607/1608. Schemat i zakres rzeczowy rachunków jest podobny i — co jest dodatkowym brakiem — nie podają one rozliczenia nabiału. Zakresy chronologiczne poszczególnych lat gospodarczych

są w dalszym ciągu różne, lecz da się to przy dokładnej analizie wyeliminować, podobnie jak wahania w dziedzinie liczebności personelu i oszacowanej liczby konsumentów.

Tabela 24

Wyżywienie personelu folwarku Wilda w latach 1600/1601 - 1609/10

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,60	0,69	3696	78,4	24,0	793,6
„ pszenny	0,005	0,01	12	0,3	0,1	2,6
kasza jęczmienna	0,020	0,02	69	1,8	0,3	14,7
groch	0,043	0,04	150	11,5	0,6	25,9
jagły	0,008	0,01	28	0,8	0,2	5,7
kasza tatarszana	0,014	0,02	49	1,8	0,5	9,4
piwo: zwyczajne	0,037 1	0,04	16	0,2		1,7
cienkusz	1,8 1	0,02				
mięso	0,042	0,17	71	6,6	4,9	0,1
ryby	0,024	0,05	33	2,3	2,7	
poicie wieprzowe	0,052	0,19	278	4,0	29,2	
sadło	0,005	0,04	42	0,1	4,6	
olej	0,003	0,03	27		3,0	
produkty pominięte (+ 5 %)		1,33	4471	107,8	70,1	853,7
Ogółem			224			
			4695	10,5%	6,8%	81,7%

Wykaz (tab. 24) wymaga następujących wyjaśnień. W 7 analizowanych rachunkach rocznych luki są w zasadzie niewielkie i dotyczą 3 produktów. W rachunkach z 1601/1602 brak w wykazie jagieł, o soli nic nie wiemy w rachunkach z 1606/1607, a o przyprawach z lat 1605/1606, 1606/1607 i 1608/1609. Wśród niewielkiej ilości przypraw występują pieprz i ocet do drobów oraz pieprz i szafran na święta wielkanocne, podobnie jak kołaczki — kryjące się w naszym wykazie w rubryce chleb pszeniczny — są również na Wielkanoc przeznaczone. O innych produktach, nie rozliczanych, mamy wzmianki dwóch typów. Wiemy o nich poprzez sprzedaż nadwyżek, jak inwentarz żywy, nabiał (nawet maślanek), soczewicę, spożywaną zresztą w bardzo niewielkich ilościach, dalej jagły, kaszę tatarszana, kapustę w beczkach, jarmuż, pietruszkę, marchew, owoce, nie mówiąc o normalnej sprzedaży upraw polowych. Drugi typ wzmianek to zakupy nasion, marchwi, pietruszki, cebuli, rzodkwi, rzepnicy, rozsady kapuścianej białej i czarnej, siemienia itp. Ten dość szeroki wachlarz ogrodowizn pozwala sądzić, że i one w poważnym stopniu stanowiły pożywienie personelu folwarcznego.

Wykaz nasuwa następujące wnioski. Przede wszystkim ilość pożywienia jest w dalszym ciągu duża, nawet gdyby przyjąć, że nasze doszacowanie konsumentów

było za niskie. Jego struktura natomiast pozostaje bez zmian — węglowodany dominują (ok. 82% składników), białko występuje w ilościach prawie wystarczających, choć jest ono głównie pochodzenia roślinnego, wreszcie tłuszczu jest wciąż zbyt mało (ok. 7%). Dorzucenie ewentualnego nabiału niewiele poprawiłoby powyższe proporcje.

W omawianych rachunkach znajdują się ponadto dwie wzmianki godne odnotowania. Otóż w r. 1601/1602 dokupiono pewną ilość gomółek oraz masła do okraszania; wprawdzie po zarazie z lat 1598/1599 obora uległa zmniejszeniu, ale w 1602 r. było w niej już 15 krów dojnych. Widać więc, że spożycie nabiału było spore, skoro mimo to zdecydowano się go dokupić. Natomiast w 1605/1606 nie kupowano w ogóle mięsa dla czeladzi, co było dotąd regułą, lecz poświęcono z własnego inwentarza na ten cel 1 wołu, 2 krowy, 30 owiec i 6 prosiąt oraz zapewne jakieś ilości drobiu, którego rozliczenia jednak rachunki nie podają.

Następną grupą rachunków folwarku Wilda, którą można łącznie zanalizować są to rachunki z lat 1612 - 1623, a ściślej z lat 1612/1613, 1614 - 1620 i 1622 - 1623. Brak więc rachunków z lat 1610 - 1612, 1613/1614 i 1619/1620, wobec czego warto właśnie dołączyć do tej grupy jedyne rachunki z trzeciego dziesięciolecia XVII w. a mianowicie z lat 1622/1623. Nie zmieni to bowiem zbyt obrazu wyżywienia wpływając jedynie na zwyczaj średniego jego kosztu.

Tabela 25

Wyżywienie personelu folwarku Wilda w latach 1612 - 1623

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,35	0,74	3118	66,1	20,2	670,0
„ pszenny	0,008	0,01	20	0,5	0,1	4,0
kasza jęczmienna	0,022	0,03	75	1,9	0,3	16,2
groch	0,053	0,05	185	14,2	0,7	31,9
jęczy	0,005	0,01	18	0,5	0,1	3,6
kasza tatarska	0,016	0,02	56	2,0	0,5	10,7
piwo: zwykłe	0,039 1	0,04	16	0,2		1,8
„ cienkusz	1,9 1	0,03				
mięso	0,061	0,24	104	9,5	7,1	0,2
ryby	0,024	0,06	33	2,4	2,7	
połcie wieprzowe	0,045	0,20	241	3,4	25,2	
sadło	0,005	0,05	42	0,1	4,6	
olej	0,002	0,03	18		2,0	
masło	0,002	0,02	15		1,6	
sól		0,05				
produkty pominięte (+ 5%)		1,58	3941	100,8	65,1	738,4
Ogółem			197			
			4138	11,2%	7,2%	81,6%

Rachunki, trzeba jeszcze dodać, mają podobny zakres i charakter co rachunki poprzednie i w dalszym ciągu ich główną wadą jest brak rozliczenia spożywanego w obrębie folwarku nabiału.

Do tabeli 25 należy dodać takie informacje. Zapisy w analizowanych rachunkach są dość pełne, jedynie z lat 1622/1623 brak nam danych o jagłach, a z 1617/1618 na temat piwa. To ostatnie było kupowane na specjalne okazje, jak Mięsopest, by czeladź nie rozbiegała się i na żniwa, wymagające specjalnego wysiłku, do którego zachętą miało być również dawanie prosiąt do jedzenia w tym czasie. Wykaz pomija pewne pozycje zbyt drobne, by wystąpiły wyraźnie w zestawieniu lub dość przypadkowe. I tak do 1617 r. kupuje się jako przyprawy na święta niewielkie ilości pieprzu (1/2 funta) i szafranu (1/2 łuta). Wydatki te acz bardzo nikłe, wynoszące 6 - 16 rg rocznie, urywają się po 1617 r. W niektórych latach mamy natomiast przypadkowe zakupy innego rodzaju: w 1615/1616 kupiono rzepę (za 49 gr), a w 1616/1617 rzepę i kapustę aż za 26/6 zł, wreszcie w 1617/1618 1/4 korca rzodkwi za 9 gr. Nie są to istotne ilości i występują przypadkowo, ważny jest jednak fakt, że potwierdzają spożycie przez czeladź ogrodowizn, wskazując nawet, które z nich uważano za istotne, bez których obejść się nie było można.

Podobnie można mówić o rubryce „masło”, która znalazła się w wykazie przypadkowo. Pomór na bydło w 1620 r. spowodował, że pewną ilość masła (1 faskę) trzeba było zakupić. Liczba ta nie odpowiada oczywiście ilościom realnie spożywanym w normalnym roku, lecz zakup ten pozwala sądzić, że mimo systematycznej sprzedaży masła (i sera) pewną jego ilość spożywano stale, skoro bez niego nawet w okresie pomoru nie można się było obejść.

Z punktu widzenia poziomu odżywiania i jego struktury zestawienie dla lat 1612 - 1623 nie wprowadza specjalnie nowych elementów. Można wprawdzie sądzić po ilości kalorii, że poziom wyżywienia nieco się obniżył, ale są to różnice bardzo nikłe, które mogły wynikać z drobnych błędów oszacowania liczby konsumentów, a w każdym razie poziom ilościowy jedzenia raczej jest w dalszym ciągu wysoki. Podkreślamy tu znowu, że chodzi o ilość, bo np. w rachunkach z 1614/1615 r. mamy wzmianki, że siemię było złe, nie nadawało się do siewu, więc przeznaczono je na olej dla czeladzi, równocześnie zaś w tymże roku kupiono pieprz głównie dlatego, że olej był drogi.

Struktura wyżywienia w dalszym ciągu pozostaje niekorzystna. Dominują węglowodany (ok. 82%), ilość białka jest raczej wystarczająca, natomiast tłuszczu jest wciąż za mało. Doliczenie ewentualnego nabiału zmniejszyłoby trochę te dysproporcje, ale bardzo nieznacznie tak, że nadmiar węglowodanów i brak tłuszczu utrzymałyby się wyraźnie.

Ostatnią grupę rachunków folwarku Wilda, przydatnych do obliczenia spożycia, stanowią rachunki z lat 1632 - 1634 i 1638 /1639. Nie jest to koniec serii rachunków, które z lukami zachowały się do 1644 r., jednakże brak wykazów personelu uniemożliwia obliczenie na ich podstawie przypuszczalnego spożycia.

Tabela 26

Wyżywienie personelu folwarku Wilda w latach 1632 - 1639

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,15	0,85	2656	56,3	17,2	570,4
„ pszenny	0,007	0,01	17	0,5	0,1	3,6
kasza jęczmienna	0,034	0,11	117	3,0	0,5	25,0
groch	0,029	0,03	101	7,8	0,4	17,5
jagły	0,014	0,03	50	1,5	0,4	10,0
kasza tatarszana	0,011	0,03	38	1,4	0,4	7,4
piwo: zwykłe	0,057 l	0,06	24	0,3	—	2,6
cienkusz	—	—	—	—	—	—
mięso	0,059	0,36	100	8,7	6,8	0,2
ryby	0,034	0,13	13	3,3	3,8	—
połtce wieprzowe	0,041	0,30	219	•3,1	23,0	—
sadło	0,004	0,11	34	0,1	3,7	—
olej	0,003	0,08	27	—	3,0	—
sól		0,11				
produkty pominięte (+ 5%)		2,21	3396	86,0	59,3	636,7
Ogółem			170 3566	11,0%	7,5%	81,5%

Wykaz (tab. 26) wymaga niewielu dodatkowych informacji, poza wiadomością o drobnych zakupach, jak jagieł i soczewicy za 12 gr w 1633/1634 na willię oraz w tymże roku rachunkowym zakupu pieprzu i octu za 1 zł i 1 wiertła rzodkwi za 24 gr. Ponadto w 1633/1634 r. zakupiono pieprzu za 36 gr. Zastanawiać natomiast może zniknięcie z wykazu cienkusza, który oszczędni mieszczenie zamiast piwa, które sprawiano na specjalne okazje, przeznaczali na napój dla czeladzi. Czy brak w rachunkach cienkusza oznacza, że czeladź go nie piła? Można wątpić skoro w tym okresie uruchomiono w związanym z Wildą Luboniem browar, skąd bez specjalnych zakupów można go było jako produkt uboczny warzenia piwa otrzymać.

Analizując wykaz żywienia personelu w Wildzie w latach 1632 - 1639, nasuwają się nam dwa wnioski. W wyciąganiu ich trzeba być wprawdzie ostrożnym, gdyż wykaz ten jest oparty tylko o 3 rachunki roczne. Niemniej widoczny jest spadek poziomu żywienia i to o tyle wyraźny, że nawet ewentualny błąd w oszacowaniu liczby konsumentów nie mógłby go wywołać. Spadek ilości kalorii nie oznacza jeszcze, że żywienie jest niewystarczające—jeżeli doliczymy wspomniany nabiał będzie nawet obfite, ale jest ono mniej obfite ilościowo niż w latach wcześniejszych. Natomiast z tym niewielkim spadkiem ilości żywienia łączy się pewna poprawa jego struktury. Dominacja węglowodanów pozostaje (ok. 81% składników), ale ilość białka jest wystarczająca, a nawet poprawia

się nieco procentowy udział tłuszczu (7,5%). Wynika to ze zmniejszenia ilości spożywanego chleba (czy przydzielanego nań żyta), gdyż inne składniki nie przejawiają wyraźnych zmian. Ta poprawa struktury pożywienia byłaby nieco lepsza przy doliczeniu nabiału, ale pewien niedobór tłuszczu by pozostał.

Niemal równie bogata dokumentacja rachunkowa pozostała po folwarku Bonin (Bunino). Obejmuje ona z przerwami lata 1585 - 1640 prezentując łącznie 27, choć niepełnych, lat gospodarczych. Są to rachunki z lat 1585/1586, 1590 - 1593, 1594 - 1601, fragment roku 1601, dalej za lata gospodarcze 1601/1602, 1603-1605, 1607-1609, 1611-1613, 1614-1616, 1620-1621, 1626-1628, 1636/1637, 1639/1640 i osobny fragment 1640 r. Należy przy tym dodać, że trzy ostatnie rachunki podają łącznie dane na temat Bonina i Sołacza. Schemat tych rachunków i zakres dostarczonych wiadomości jest podobny, a więc ich główną wadą jest nierozliczenie nabiału (masło, ser, jajka).

Rachunki Bonina ze względu na ich rozciągłość w czasie należy rozpatrywać w 5 grupach, a mianowicie rachunki za r. 1585/1586, za lata 1590 - 1600 (9 rachunków), 1600-1609 (7 rachunków), 1611-1621 (5 rachunków) oraz 1626 - 1640 (5 rachunków). Grupy te odbiegają nieco od poprzednio przyjętych dla folwarku Wilda, jednakże luki w rachunkach i ich nierównomierne występowanie skłania do łączenia ich w grupy mniej schematyczne, a za to bardziej chronologicznie skupione i jednorodne. Od tej zasady skupienia należy wyłączyć rachunki najwcześniejsze tj. z roku gospodarczego 1585/1586, po których następuje 4-letnia przerwa, gdyż wydaje się sprawą istotniejszą ujęcie przedostatniego dziesięciolecia XVI w. w sposób porównywalny ze współczesnymi rachunkami folwarku Wilda, niż wtapianie ich w następne dziesięciolecie, choć to zmniejszyłoby ewentualne przypadkowe odchylenia czy błędy.

Wykaz zawarty w tab. 27 prócz wzmiankowanego już opuszczenia nabiału i ogrodowizn posiada dodatkową lukę, a mianowicie brak w nim kaszy tatarczanej, co może być opuszczeniem w rachunkach, może też świadczyć, że rzeczywiście w tym roku kaszy tatarczanej nie jedzono. Natomiast nie uwidoczniiono w wykazie drobnych zakupów przypraw, jak pieprz (za 5 gr), szafran (za 3 gr), ocet (za 1 gr) oraz jeden garniec wina dla gości (za 16 gr). Warto tutaj dodać, że stosunkowo pokaźna ilość oleju pochodzi głównie z zakupu (ok. 80%), jeżeli nasze przeliczenia kosztów są poprawne. Inna rzecz, że w rachunkach pisze się, że zapotrzebowanie na olej w poście obliczano na 1/2 funta dziennie, co jest ilością znaczną. Jako ciekawostkę można dodać, że wśród drobnych produktów sprzedawanych przez folwark znajduje się nie tylko masło (15 garncy), gomółki (5 3/4 kopy), maślanka, wieprze chude, kapusta kwaśna, skopy i kapłony, ale nawet indyki.

Zestawienie wykazuje podobne cechy, co zestawienie pożywienia personelu folwarku Wilda z lat 1584 - 1590. Poziom ilościowy jest, biorąc pod uwagę ewentualny nabiół, więcej niż wystarczający, a nawet nieco wyższy niż w Wildzie, dzięki większej racji chleba. Struktura również jest analogiczna — dominacja

Tabela 27

Wyżywienie presonelu folwarku Bonin w r. 1585 /1586

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,47	0,49	3496	72,0	22,0	729,1
„ pszenny	0,033	0,03	82	2,2	0,5	17,2
kasza jęczmienna	0,005	0,00	17	0,6	0,1	3,7
groch	0,057	0,02	199	15,3	0,8	34,3
jagły	0,017	0,01	60	1,8	0,5	12,1
piwo: zwykłe	0,062 l	0,01	29	0,3	—	3,2
cienkusz	1,6 l	0,02	—	—	—	—
mięso	0,070	0,16	119	10,9	8,1	0,2
ryby	0,044	0,07	61	4,3	4,9	—
poicie wieprzowe	0,022	0,04	118	1,7	12,3	—
sadło	0,004	0,01	34	0,1	3,7	—
olej	0,013	0,05	117	—	13,0	—
sól		0,05				
produkty pominięte (+ 5%)		0,96	4332	109,2	65,9	799,8
Ogółem			217			
			4549	11,2%	6,8%	82,0%

Węglowodanów wyraźna (ok. 82%), ilość białka raczej wystarczająca, choć jest ono głównie pochodzenia roślinnego (chleb, groch), ilość tłuszczu za mała i to co najmniej o połowę, którego to braku nawet znacznie większa ilość masła i sera nie usunęłyby w pełni. Koszt pożywienia jest tu nieco wyższy, co wynika głównie z większej ilości chleba.

Następny zespół rachunków obejmuje lata 1590 - 1593 i 1594 - 1600.

Tabela 28 wymaga szeregu informacji dodatkowych. Po pierwsze, od r. 1594/1595 występuje systematycznie wśród pożywienia w niewielkich ilościach soczewica, przeznaczona na kaszę, a od r. 1598/1599 również ber, podobnie na kaszę dla czeladzi przeznaczony. Przyprawy natomiast występują nieregularnie. W r. 1590/1591 zakupiono bardzo niewielkie ilości pieprzu na świętki, podobnie w r. 1591/1592, potem zaś dopiero w rachunkach z r. 1598/1599 wystąpi pozycja pieprz i szafran na Wielką Sobotę (za 3 1/2 gr). Inne nowe zjawisko, które należy odnotować, to występowanie obok sadła łaju do okrasy, łaju skopowego, który pojawia się obok lub zamiast sadła w latach 1591/1592, 1594/1595, 1596 - 1599. Wygląda na to, że współcześni zdawali sobie sprawę z niedoboru tłuszczu i starali się go uzupełnić tańszym tłuszczem a mianowicie łojem baranim. Piwo zwykle jest kupowane w bardzo niewielkich ilościach (za 2 - 6 gr) i to na specjalne okazje, np. w r. 1597/1598 do grzanek w Wielki Piątek. Znika w rachunkach z r. 1594/1595 pszenica przeznaczona dla czeladzi, co zresztą może być wynikiem przypadkowego nieodnotowania.

Tabela 28

Wyżywienie personelu folwarku Bonin w latach 1590-1600

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcz	węglowo- dany
chleb żytni	1,43	0,65	3303	70,1	21,4	709,3
„ pszenny	0,012	0,01	30	0,8	0,2	6,2
kasza jęczmienna	0,025	0,03	86	2,2	0,4	18,1
groch	0,053	0,05	185	14,2	0,7	31,9
jabłko	0,006	0,01	21	0,6	0,2	4,3
kasza tatarska	0,006	0,01	21	0,8	0,2	4,0
piwo: zwykłe						
cienkusz	0,9 1	0,01				
mięso	0,080	0,21	136	12,5	9,3	0,2
ryby	0,030	0,07	42	2,9	3,3	
połcie wieprzowe	0,034	0,09	182	2,6	19,1	
sadło i łój	0,002	0,01	17		1,9	
olej	0,001	0,01	9		1,0	
sól		0,03				
produkty pominięte (+ 5%)		1,19	4032	106,7	57,7	774,0
Ogółem			202			
			4234	11,4%	6,2%	82,4%

Sam poziom i struktura żywienia zbliżają się do obrazu obserwowanego w tych latach w sąsiedniej Wildzie. Kaloryczność żywienia w Boninie jest wprawdzie nieco mniejsza, ale i tak wystarczająca, a po uzupełnieniu pomijanym w rachunkach nabiałem, byłaby nawet dość obfita. Przewaga węglowodanów rysuje się wyraźnie (ok. 82% składników) przy czym głównym ich źródłem jest chleb, natomiast piwo wyraźnie się cofa, jeśli nie zanika, a nawet ilości cienkusu są bardzo niewielkie. Przy wystarczającym udziale białka, głównie pochodzenia roślinnego, uwidacznia się niedobór tłuszczu i to tak znaczny, że ewentualne doliczenie nabiału nie uzupełniłoby tej luki. Wyższy był w Wildzie koszt żywienia, czemu odpowiada większa nieco ilość kalorii.

Dla następnego dziesięciolecia mamy rachunki z lat 1600/1601, części r. 1601 (marzec-wrzesień), 1601/1602, 1603-1605 i 1607-1609.

Do wykazu tego (tab. 29) należy dorzucić następujące wyjaśnienia. Występowanie poszczególnych produktów w rachunkach staje się w tym zespole bardziej nieregularne, np. jabłko występuje jedynie w rachunkach z 1600/1601 i 1603/1604, a kasza tatarska tylko w częściowych rachunkach z r. 1601, oraz w rachunkach za lata 1603/1604 i 1604/1605, brak w rachunkach częściowych z lat 1601 i z r. 1601/1602 sadła, a oleju z r. 1604/1605. Ber i soczewica przeznaczone na kaszę występują jedynie w r. 1600/1601 i częściowych rachunkach z 1601 r. Natomiast piwo zwykłe jest kupowane nieregularnie w małych ilościach, za kwoty od

Tabela 29

Wyżywienie personelu folwarku Bonin w latach 1601 - 1609

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,43	0,65	3303	70,1	21,4	709,3
„ pszenny	0,008	0,06	20	0,5	0,1	4,1
kasza jęczmienna	0,020	0,03	69	1,8	0,3	14,7
groch	0,041	0,04	143	11,0	0,6	24,7
jagły	0,003	0,01	10	0,3	0,1	2,1
kasza tatarszana	0,005	0,01	17	0,6	0,2	3,3
piwo: zwykłe	—	—	—	—	—	—
cienkusz	1,11	0,02	—	—	—	—
mięso	0,070	0,21	119	10,9	8,1	0,2
ryby	0,022	0,05	31	2,2	2,4	—
połcie wieprzowe	0,013	0,04	70	1,7	12,3	—
sadło	0,001	0,00	8	—	0,9	—
olej	0,001	0,01	9	—	1,0	—
sól		0,03				
produkty pominięte (+ 5%)		1,16	3799	99,1	47,4	758,4
Ogółem			190			
			3989	11,0%	5,2%	83,8%

4 1/2 do 30 gr rocznie. Zapewne przeoczeniu piszącego rachunki należy przypisać brak kupna cienkusu w r. 1604/1605, skoro we wszystkich innych latach ten tani napój był kupowany.

Na święta wielkanocne kupowano bardzo niewielkie (za 3 - 5 gr) ilości pieprzu, ewentualnie pieprzu i szafranu, z tym, że w rachunkach z r. 1603/1604 zakupu takiego nie wyszczególniono.

W porównaniu z pożywieniem czeladzi w Boninie w poprzednim dziesięcioleciu, a także w porównaniu z wyżywieniem personelu w Wildzie w tym samym okresie, czeladź w Boninie w pierwszym dziesięcioleciu XVII w., jest gorzej karmiona. Pożywienie to jest niewątpliwie wystarczające — bez uwzględnienia nabiału sięga przecież blisko 4000 kcal na osobę dziennie — jest jednak mniej obfite, czego nie da się wytłumaczyć ewentualnymi omyłkami przy oszacowaniu liczby konsumentów.

Struktura wyżywienia wydaje się również ulegać minimalnemu pogorszeniu. Przewaga węglowodanów sięga prawie 84% podstawowych składników, podczas gdy w obu poprzednich okresach wynosiła ok. 82%. Przy podobnym udziale białka tym razem ilość tłuszczu w Boninie (bez nabiału) będzie ledwie przekraczać 5% podstawowych składników, gdy w poprzednich zestawieniach mieściła się w granicach 6 - 7% składników. Częściowym wyjaśnieniem tego zjawiska, jak i pewnego spadku kaloryczności całego pożywienia może być niepomyślna

sytuacja w zakresie hodowli nierogaczyny na folwarku Bonin w tym okresie, gdyż w 1608 r. musiano się nawet pozbyć części nierogaczyny, jako nie nadającej się do dalszej hodowli. W rezultacie tego stanu w rachunkach z r. 1608/1609 znajdujemy wiadomość o zakupie na potrzeby wyżywienia czeladzi 4 połci wieprzowych, 4 sadel i oleju za 2/15 zł. Zakup ten nie pokrył istniejących potrzeb, ale świadczył o trudnościach na odcinku zaopatrzenia kuchni folwarcznej w tłuszcze pochodzące z własnej produkcji.

Następne dziesięciolecie, rozciągnięte w tym przypadku do 1621 r. reprezentuje 5 rachunków z lat 1611-1613, 1614-1616 i 1620/1621.

Tabela 30

Wyżywienie personelu folwarku Bonin w latach 1611 - 1621

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,37	0,74	3165	67,1	20,6	679,5
„ pszenny	0,011	0,01	27	0,7	0,2	5,7
kasza jęczmienna	0,022	0,04	75	1,9	0,3	16,2
groch	0,060	0,05	209	16,1	0,8	36,1
jagły	0,005	0,01	18	0,5	0,1	3,6
kasza tatarszana	0,005	0,01	17	0,6	0,2	3,3
piwo: zwykle						
cienkusz	1,5 1	0,02				
mięso	0,044	0,13	75	6,9	5,1	0,1
ryby	0,015	0,05	21	1,5	1,7	
poicie wieprzowe	0,041	0,17	219	3,1	23,0	
sadło	0,002	0,02	17		1,8	
olej	0,002	0,02	18		2,0	
sól		0,04				
produkty pominięte (+ 5 %)		1,31	3861	98,4	55,8	744,5
Ogółem			4054	11,0%	6,2%	82,8%

Tabela 30 oparta jest o rachunki bardziej rozproszone w czasie (5 rachunków na 11 lat) i mniej jednolite swą treścią i zakresem, przy czym w tym ostatnim przypadku nigdy nie jesteśmy pewni, czy brak odnotowania niektórych artykułów jest wynikiem ich niewystępowania rzeczywistego czy też niedokładności zapisu. I tak brak wykazania pszenicy na kołaczki wielkanocne i kluski przeznaczonej oraz cienkusu w 1612/1613 r. może być wynikiem niedokładności zapisu, natomiast brak rozliczenia prosa (jagieł) w 1614- 1616 oraz tatarskiej (kaszy tatarskiej) w latach 1612/1613, 1614 - 1616 wydaje się już raczej odpowiadać rzeczy-

¹¹ Ibidem, s. 129.

wistemu nie występowaniu tych produktów, choć sprawy tej ostatecznie rozstrzygnąć nie można. Systematyczny brak notowań zakupów piwa we wszystkich z rachunkach skłania do przypuszczenia, że przestano kupować piwo dla czeladzi. Z produktów sporadycznie występujących można tylko wspomnieć o zanotowaniu spożycia 1/2 korca soczewicy w 1620/1621 r.

Z punktu widzenia poziomu wyżywienia i jego struktury wykaz pożywienia w Boninie w latach 1610 - 1621 wykazuje duże zbieżności z zestawieniem zrobionym dla Bonina z lat 1600 - 1610 oraz Wildy z lat 1612 - 1623. Poziom ilościowy liczony w kaloriach jest prawie identyczny — różnice wynoszą 1 - 2% sumy kalorii, a więc można powiedzieć, że jest to poziom wystarczający, a nawet po doliczeniu nabiału dość obfity. W zakresie struktury pożywienia różnice są również bardzo niewielkie. Pozostaje dominacja węglowodanów, natomiast ilość tłuszczów, wciąż za mała, nie jest aż tak minimalna, jak w poprzednim okresie występowało to w wyżywieniu Bonina. W ramach konkretnych produktów zmniejszył się nieco udział mięsa i ryb, zwiększył natomiast pości wieprzowych. W stosunku do wyżywienia w Boninie w latach 1600 - 1610, ale czy chodzi tu o zjawisko kurczenia się udziału droższych produktów, czy tylko o pewną substytucję białka i tłuszczu, trudno w tej chwili rozstrzygnąć.

Następne rachunki folwarku Bonin, gorzej zachowane i z większymi lukami w tekście, przedstawiają trudniejsze problemy interpretacyjne. Zachowały się rachunki z lat 1626- 1628, później dopiero z lat 1636/1637, 1639/1640 i częściowe rachunki z drugiej połowy 1640 r. Mimo rozproszenia w czasie (14 lat) wydaje się, że ich przypuszczalne błędy i luki wymagają raczej łącznego potraktowania, jako jedyne sposoby uzyskania pełniejszych danych. Trzeba jedynie pamiętać, że w ciągu kilkunastu lat mogły nastąpić poważniejsze zmiany organizacyjne i gospodarcze i przy interpretacji wykazu nie zapominać, że poza średnimi mogą się kryć znaczne rozbieżności faktyczne. Należy też podkreślić, że w latach dwudziestych nastąpiła dewastacja folwarku Bonin i dane z lat 1626/1627 i 1627/1628 mogą się przez to dość specyficznie kształtować. Wreszcie warto przypomnieć, że rachunki z lat 1636/1637, 1639/1640 i z r. 1640 obejmują łącznie dane dotyczące tak Bonina, jak też małego folwarku w Sołaczcu.

Rachunki będące podstawą zestawienia są nierówne, jeśli chodzi o zakres, o czym już wspominaliśmy, a szczególnie pełne luk są rachunki dotyczące drugiego półrocza 1640 r., które nie podają rozliczenia pszenicy, jęczmienia, tatarski, jagieł, piwa, sadła i soli. Luki wynikające z niedokładności zapisu czy też realnego braku produktów występują i w pozostałych rachunkach, a mianowicie w rozliczeniu z 1626/1627 r. brak uwzględnienia grochu, jagieł i tatarski, a o sadle nie wspominają rachunki z lat 1627/1628 i 1636/1637 r. O cienkusz dla odmiany mówią dość niejasno zresztą tylko częściowe rachunki z 1640 r., choć nie wyklucza to możliwości spożywania cienkusza w latach poprzednich, jeśli by brano go bezpłatnie z własnych browarów, np. w Luboniu. W latach 1626 - 1628 kupowano trochę przypraw (pieprz, ocet, szafran) na święta za 29 i 15 gr. W

Tabela 31

Wyżywienie personelu folwarków Bonin i Sołacz w latach 1636 - 1640

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,16	0,88	2680	56,8	17,4	575,4
„ pszenny	0,013	0,02	32	0,9	0,2	6,7
kasza jęczmienna	0,029	0,06	99	2,6	0,4	21,3
groch	0,050	0,07	175	13,4	0,7	30,1
jagły	0,003	0,02	11	0,3	0,1	2,1
kasza tatarszana	0,007	0,01	24	0,9	0,2	4,7
piwo: zwykłe	0,014	0,01	6	0,1		0,6
„ cienkusz	1,4	0,02				
mięso	0,065	0,38	110	10,1	7,5	0,2
ryby	0,030	0,13	42	2,9	3,3	
połcie wieprzowe	0,043	0,27	230	3,3	24,1	
sadło	0,001	0,01	8		0,9	
olej	0,004	0,04	36		4,0	
sól		0,18				
produkty pominięte (+ 5 %)		2,10	3453	91,3	58,8	641,1
Ogółem			173			
			3626	11,5%	7,5%	81,0%

1639/1640 r. wobec trudności z przemiałem kupowano trochę chleba oraz nabiału, choć w tym ostatnim przypadku nie wiemy skąd się wziął deficyt własnego folwarcznego nabiału. Piwo występuje w rachunkach również (poza drugim półroczem 1640 r.), ale w bardzo nikłych ilościach, a wg zawartych w nich wyjaśnieniach przeznaczony jest głównie dla chorych (1627/1628).

Porównanie racji żywnościowej personelu folwarku Bonin z lat 1626 - 1640 z taką racją w poprzednim okresie (1611 - 1621) oraz z podobnego okresu (1632 - 1639) z folwarku Wilda prowadzi do następujących wniosków. Ogólna wielkość racji dziennej liczonej w kaloriach ulega w stosunku do okresu poprzedniego zmniejszeniu o ok. 10%. Nie jest to chyba wynik błędu w oszacowaniu liczby konsumentów skoro analogiczne zjawisko występuje równocześnie w Wildzie. To zmniejszenie wartości kalorycznej jest wywołane głównie zmniejszeniem przydziału żyta, a więc racji dziennej chleba razowego o ok. 15% w stosunku do poprzedniego okresu (analogiczne zjawisko wystąpiło w Wildzie). Ta zmiana nie powoduje jeszcze poważniejszego obniżenia poziomu racji żywnościowej, gdyż po doliczeniu nabiału wartość kaloryczna racji dziennej winna osiągnąć ok. 4000 kcal, natomiast wpływa nieco na strukturę pożywienia. Pozostaje oczywiście dominacja węglowodanów, ale nieco mniejsza (81%), białko utrzymuje się w normie, a tłuszczu jest wciąż za mało, nawet po ewentualnym doliczeniu nabiału, choć deficyt ten staje się nieco mniejszy. Czy ta zmiana wielkości i struk-

tury pożywienia jest wynikiem świadomego działania, np. przedsięwziętych oszczędności, trudno z tego przykładu wnioskować, gdyż udział droższych produktów (mięso, ryby, połcie) utrzymuje się w znacznych rozmiarach, a spadek dotyczy stosunkowo tańszego chleba. W dalszym ciągu też w rachunkach, wprawdzie w minimalnych rozmiarach, ale występuje piwo i przyprawy, a więc produkty droższe i bardziej świąteczne.

Folwarki Zegrze i Rataje posiadały wspólną administrację i wspólną rachunkowość; zachowało się 14 rachunków przydatnych do naszych celów, a obejmujących z lukami lata 1600 - 1620. Rachunki te analizować będziemy w dwóch grupach. Pierwsza za lata 1600 - 1609 obejmuje rachunki z lat 1600/1601, 1602/1603, 1603/1604, 1604/1605, 1605/1606, 1607/1608 i 1608/1609, druga natomiast lata 1610-1620, a mianowicie rachunki z lat 1610/1611, 1612/1613, 1613/1614, 1615/1616, 1616/1617, 1618/1619 i 1619/1620. Rachunki te, a właściwie system administrowania folwarków, którego są odbiciem, posiada pewną specyfikę, utrudniającą bardzo dokładne oszacowanie liczby przypuszczalnych konsumentów.

W poprzednio omawianych folwarkach istniał w zasadzie stały skład personelu folwarcznego, który najmowano od God do God, czyli na rok kalendarzowy. Tymczasem folwarki Zegrze i Rataje, szczególnie w pierwszym dziesięcioleciu XVII w., wykazują zjawisko zupełnie odmienne — gdy w pierwszej połowie roku gospodarczego 1600/1601 mamy wymienione 8 osób czeladzi, to tzw. „zrzą-dzenie” na rok ten obejmuje tylko 4 osoby. Podobne różnice pojawiają się również w następnym latach. Świadczy to o dużej płynności personelu i być może świadomej polityce dworu zwiększania liczby czeladzi na okres większych prac a redukcowania w sezonie bardziej martwym.

Przy przyjęciu tej hipotezy oszacowanie liczby konsumentów musi mieć odrębną postać, a mianowicie nie jak dotąd w formie doszacowania do liczby nominalnej czeladzi rodziny kierownika, nieopłacanej młodzieży i najemników, lecz w formie ustalania średniej liczby czeladzi w roku — i to mniejszej niż była formalnie ugodzona — i ewentualnie doszacowanie bardzo ostrożne dodatkowych osób, gdyż sezonowe powiększanie liczebności czeladzi miało zastąpić doraźnych najemników.

Wykaz zawarty w tab. 32 wymaga szeregu wyjaśnień. Znikło w ogóle z rozliczenia żywności sadło, choć sądząc po biciu świń było ono spożywane, podobnie jak nabiał, o którym wszystkie rachunki milczą. W wykazie innych produktów są również luki. Brak spożycia kaszy jęczmiennej w 1607/1608 r., jagieł w 1600/1601 i 1608/1609, kaszy tatarskiej w 1602/1603 i 1607/1608, wreszcie pszenica na kluski świąteczne lub chleb biały urywa się od 1604/1605 r. Z drobnych dodatkowych produktów w 1600/1601 i 1607/1608 pojawia się w wykazie artykułów konsumowanych po pół ćwiertni soczewicy, a pieprz na święta kupuje się w 1602/1603 r. z szafranem za 14 gr, w 1604/1605 za 2 gr, a w r. 1608/1609 za 8 gr.

Tabela 32

Wyżywienie personelu folwarków Zegrze i Rataje w latach 1600 - 1609

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,15	0,48	2656	56,3	17,2	570,4
„ pszenny	0,017	0,02	42	1,1	0,3	8,8
kasza jęczmienna	0,015	0,02	51	1,3	0,2	11,0
groch	0,033	0,02	115	8,8	0,5	19,9
jagły	0,005	0,01	18	2,5	0,1	3,6
kasza tatarszana	0,019	0,62	66	2,4	0,6	12,7
piwo: zwykłe	0,09 1	0,07	38	0,4		4,0
cienkusz	1,8 1	0,02				
mięso	0,034	0,11	58	5,3	3,9	0,1
ryby	0,009	0,02	13	0,9	1,0	
połcie wieprzowe	0,029	0,10	155	2,2	16,3	
olej	0,002	0,01	18		2,0	
sól		0,06				
produkty pominięte (+ 5%)		0,96	3230	81,2	42,1	630,5
Ogółem			161			
			3391	10,8%	5,6%	83,6%

Ogólny poziom wyżywienia, nawet pamiętając o brakującym w wykazie nabiale, jest dość skromny, choć może wystarczający przy przeważającym personelu kobiecym. Jest on jednak z reguły niższy niż w tym okresie w innych folwarkach miasta Poznania. Można się zastanawiać, czy nie jest to wynik zbyt wysokiego oszacowania liczby przypuszczalnych konsumentów, choć jak wiemy ustalona ona była nader ostrożnie. Bardziej prawdopodobne jest jednak inne przypuszczenie. Otóż folwarki Zegrze i Rataje znajdowały się wówczas w dzierżawie. Dzierżawca dążył zapewne do uzyskania maksymalnego dochodu dla siebie, co mógł m. in. osiągnąć poprzez bardziej oszczędne ilościowo i jakościowo żywienie czeladzi. Te dążenia dzierżawcy potwierdzałyby sprawa pszenicy, która choć w nikłych ilościach początkowo była przeznaczana na świąteczne wyżywienie czeladzi, a od 1604/1605 jest zabierana przez dzierżawcę na własny użytek. Nie wiadomo też czy podobnie nie zagarniał on dla siebie piwa, ale z braku dowodów zaliczyliśmy je do pożywienia personelu folwarcznego. W tej sytuacji obniżone zgodnie z naszymi wyliczeniami, a może jeszcze bardziej, wyżywienie personelu folwarków Zegrze i Rataje wydaje się bardzo prawdopodobne.

To dążenie do oszczędności na żywieniu personelu odbijało się również na strukturze wyżywienia. Według naszych obliczeń (bez doszacowania nabiału) węglowodany stanowiłyby prawie 84% podstawowych składników, białko niecałe 11%, a tłuszcze tylko 5,6%. Mamy więc do czynienia z nader jednostronnym, tanim pożywieniem, o bardzo silnej dominacji węglowodanów, niewielkim nie-

dobrze białka, a bardzo wysokim deficycie tłuszczu, i ani dominacji węglowodanów, ani deficytu tłuszczu poprzez doliczenie przypuszczalnego spożycia nabiału usunąć się nie da.

Odmienne przedstawia się sprawa rachunków folwarków Zegrze i Rataje z lat 1610 - 1620, w których dysproporcje pomiędzy personelem nominalnym, a wyżywieniem znikają i można je traktować podobnie jak rachunki innych folwarków miasta Poznania.

Tabela 33

Wyżywienie personelu folwarków Zegrze i Rataje w latach 1610 - 1620

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcz	węglowo- dany
chleb żytni	1,38	0,72	3188	67,6	20,7	684,5
„ pszenny	0,008	0,01	20	0,5	0,1	4,1
kasza jęczmienna	0,014	0,02	48	1,2	0,2	10,3
groch	0,043	0,04	150	11,5	0,6	25,9
jagły	0,004	0,01	14	0,4	0,1	2,9
kasza tatarska	0,012	0,02	42	1,5	0,4	8,0
piwo: zwykłe	0,025	0,01	20	0,1		1,1
cienkusz	1,6	0,02				
mięso	0,035	0,11	59	4,8	4,1	0,1
ryby	0,007	0,02	10	6,9	0,8	
poicie wieprzowe	0,025	0,10	134	1,9	14,0	
olej	0,002	0,02	18		2,0	
sól		0,04				
produkty pominięte (+ 5%)		1,14	3703	96,4	43,0	736,9
Ogółem			185			
			3888	11,0%	4,9%	84,1%

Informacje uzupełniające do tej tabeli byłyby następujące. Jeszcze w 1610/1611 r. arendarz zabierał pszenicę dla siebie, od 1612/1613 część jej pozostaje na kluski świąteczne dla personelu folwarków Zegrze i Rataje. W 1616/1617 r. brak w rachunkach grochu, w 1618/1619 i 1619/1620 jagieł, wreszcie w 1616/1617 kaszy tatarskiej, co może odpowiadać stanowi faktycznemu, możliwe jednak, że te produkty nie zostały tylko dokładniej wyspecyfikowane. Stąd pozycje te jako normalnie występujące w wykazie zbiorczym pozostały.

Sprawą niezrozumiałą jest brak w rachunkach z 1616/1617 r. połci wieprzowych i oleju, bez których to produktów ówczesna kuchnia obejść się nie mogła i braku tego nie uwzględniliśmy w wykazie. Natomiast wszystkie rachunki tych folwarków nic nie mówią o sadle, co jednak musi wynikać z ograniczenia zakresu produktów uwzględnianych, gdyż w związku z biciem własnych wieprzy na połcie sadło takie musiało istnieć i zapewne było spożywane, jeśli w wykazie produktów sprzedawanych nie występuje.

Osobny problem stanowi piwo, które w minimalnych ilościach i w niektórych latach (1610/1611, 1612 - 1614 i 1618/1619) występuje raczej na użytek urzędnika kierującego folwarkiem; ponieważ jednak wliczamy go do personelu folwarcznego, dlatego piwo to uwzględniamy. Poza luką w rachunkach z 1610/1611 r., corocznie na święta kupowano nieco przypraw, tzw. korzeni, głównie pieprzu, czasem i szafranu czy kminu, za niewielką kwotą od 4 do 32 gr w skali rocznej.

Analizując poziom i strukturę pożywienia personelu folwarków Żegrze i Rataje w latach 1610 - 1620 należy stwierdzić, że podniósł się on w stosunku do poprzedniego dziesięciolecia i przy ewentualnym doliczeniu sadła byłyby niewiele niższy, niż w analogicznym okresie stan wyżywienia personelu w folwarkach Bonin i Wilda. W każdym razie po doszacowaniu sadła i nie wymienionego nabiału racje dzienne przekraczałyby 4000 kcal na osobę, co przy personelu w dużym stopniu kobiecym jest ilością w pełni wystarczającą. To podniesienie poziomu wyżywienia w stosunku do poprzedniego okresu nastąpiło zresztą głównie dzięki zwiększeniu ilości żyta przeznaczonego na chleb dla czeladzi.

Natomiast struktura wyżywienia w folwarkach Żegrze i Rataje uległa raczej pogorszeniu. Węglowodany — rozpatrując wykaz bez doszacowania nabiału i sadła — sięgały 84% składników, a tłuszcze spadły poniżej 5%, a więc mamy nadmiar węglowodanów, przy bardzo silnym niedoborze tłuszczu. Ten ostatni niedobór uległby nieco osłabieniu po doliczeniu sadła i nabiału, ale deficyt pozostałby w dalszym ciągu i brak równowagi poszczególnych składników również. Jest to także wynik nie tyle proporcjonalnego zwiększania innych składników codziennej racji żywnościowej, co podniesienia jedynie ilości żyta na chleb. W sumie jest to struktura wyżywienia stosunkowo uboga, choć elementy urozmaicenia są w niej zachowane.

Najskromniejsza dokumentacja rachunkowa pozostała po folwarku miasta Poznania, Górczyn, którego rachunki zachowały się z lat 1610/1611, 1614/1615 i 1619/1620 oraz późniejsze z 1636/1637, 1640/1641 i 1642/1643. Prócz rozproszenia w czasie rachunki te wymagają niekiedy szczególnie ostrożnej interpretacji, a zwłaszcza pierwszy z nich z 1610/1611 r. Ilości żywności zawarte w rozliczeniu są zupełnie niewystarczające w stosunku do personelu. Nasuwa się przy tym możliwość dwójakiej interpretacji — albo mamy tu do czynienia, podobnie jak w wypadku Żegrzy i Ratajów, z niestałą liczebnością personelu (np. o 2 osobach wiemy, że były najęte tylko na żniwa), choć to rozwiązanie nie daje w pełni zadowalających wyników, oraz druga, którą sugeruje np. ilość żyta przeznaczonego na chleb w tym roku, odpowiadająca dokładnie połowie przydziału w następnym rachunku, tj. w 1614/1615 r., co sugerowałoby możliwość rozliczenia półrocznego. Nie wykluczając tej drugiej możliwości, dość prawdopodobnej mimo dat rocznych rachunków, wydaje się jednak, że przyjęcie pierwszej interpretacji będzie się wiązało ze znacznie mniejszą możliwością błędu.

Do tab. 34 można dorzucić następujące uwagi. W rachunkach, jak wiemy nielicznych, występują duże luki, spowodowane bądź przyczynami rzeczywistymi,

Tabela 34

Wyżywienie personelu folwarku Górczyn w latach 1610 - 1620

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,16	0,55	2680	56,8	17,4	575,4
„ pszenney	0,010	0,01	25	0,7	0,1	5,2
kasza jęczmienna	0,051	0,07	175	4,5	0,8	37,5
groch	0,066	0,03	230	17,7	0,9	39,7
jagły	0,008	0,02	28	0,8	0,2	5,7
kasza tatarszana	0,010	0,01	35	1,3	0,3	6,7
piwo: zwykle	0,012 1	0,00	5	—	—	0,5
cienkusz	1,9 I	0,02	—	—	—	—
mięso	0,061	0,22	104	9,5	7,1	1,8
ryby	0,020	0,06	28	" 2,0	2,2	—
połcie wieprzowe	0,029	0,12	155	2,2	16,3	—
sadło	0,005	0,03	42	0,1	4,6	—
olej	0,006	0,04	54	—	4,0	—
masło	0,002	0,05	15	—	1,6	—
sery	0,004	0,07	11	0,6	0,6	—
sól		0,06	—	—	—	—
produkty pominięte (+ 5%)		1,36	3587	96,2	56,1	672,5
Ogółem			179			
			3766	11,7%	6,8%	81,5%

bądź tylko niedokładnością zapisów. Niemniej należy je tu wskazać, gdyż niektóre pozycje wykazu stają się w tej sytuacji niezbyt pewne. I tak pszenica na chleb biały, ciasto czy kluski występuje jedynie w 1614/1615 r., jagły i piwo tylko w 1619/1620, zaś te same rachunki tzn. z 1619/1620 r. nie wymieniają grochu ani sadła. Natomiast szczęśliwym trafem zanotowano w 1614/1615 r. zużycie masła (ok. 2 garncy) i sera (2 kopy), co daje nam możliwość wykazania tych produktów w zestawieniu, choć nie wiemy czy to jest cały nabiał zjedzony w danym roku przez personel i czy ta pozycja nabiału odpowiada normalnemu spożyciu. Z dodatkowych pozycji wreszcie, nie uwidoczniionych w zestawieniu, można wymienić zakupione w 1619/1620 r. za 2/12 zł dwie beczki kwaśnej kapusty.

Z punktu widzenia poziomu i struktury wyżywienia można stwierdzić, że poziom kaloryczny pożywienia w Górczynie zbliża się do ówczesnego poziomu wyżywienia personelu w Żegrzech i Ratajach, podczas gdy równocześnie w folwarkach większych, jak Wilda i Bonin, wyżywienie to przedstawiało się nieco lepiej. Trzeba przy tym przypomnieć o wątpliwościach na temat interpretacji rachunków za r. 1610/1611, które mogły wyraźnie wpłynąć na rezultaty liczbowe. Struktura pożywienia natomiast jest w Górczynie bardziej prawidłowa, niż wyliczona dla tych samych lat dla folwarków Zegrze i Rataje, a nawet Bonin, a zbliża

się swą strukturą do wyżywienia personelu Wildy. Przewaga węglowodanów jest nieco mniejsza (81,5%), udział białka wystarczający (11,7%), a deficyt tłuszczu choć duży (6,8%), lecz mniejszy niż w Żegrzech i Ratajach oraz Boninie. To poprawienie struktury wyżywienia nie jest zresztą spowodowane wykazaniem nabiału, gdyż ilości tegoż są bardzo niskie, lecz raczej mniejszym udziałem chleba żytniego, a sporym mięsa, ryb i połci.

Odmienny nieco charakter, jak już mówiliśmy, ma wyżywienie personelu Górczyna oparte o rachunki z lat 1636/1637, 1640/1641 i 1642/1643 (tab. 35).

Tabela 35

Wyżywienie personelu folwarku Górczyn w latach 1636 - 1643

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,31	1,49	3026	64,2	19,6	649,8
„ pszenny	0,010	0,02	25	0,7	0,1	5,2
kasza jęczmienna	0,030	0,08	102	2,6	0,4	22,0
groch	0,048	0,09	166	12,9	0,7	28,9
jagły	0,007	0,02	25	0,7	0,2	5,0
kasza tatarszana	0,022	0,07	77	2,8	0,7	14,7
piwo	0,080	0,06	34	0,4		3,6
mięso	0,061	0,38	104	9,5	7,1	0,2
ryby	0,027	0,11	38	2,6	3,0	
połcie wieprzowe	0,050	0,33	217	3,8	28,0	
olej	0,005	0,04	45		5,0	
sól		0,17				
produkty pominięte (+ 5%)		2,86	3859	100,2	64,8	729,4
Ogółem			193			
			4052	11,2%	7,2%	81,6%

Do wykazu można dodać następujące informacje. Rachunki z lat 1636 - 1643 nie uwzględniają zakupów czy spożywania cienkusu, ani sadła. Co do tego ostatniego produktu, to z bicia wieprzów folwarcznych można sądzić, że jedynie nie rozliczono sadła, które było jedzone, skoro nie figuruje w wykazie produktów sprzedawanych. Jeśli natomiast chodzi o cienkusz, to trudno zdecydować, czy dostawano go bezpłatnie z któregoś z browarów miasta Poznania, czy też zrezygnowano z jego kupowania dla czeladzi i z konsumpcji. Z punktu widzenia występowania produktów należy zaznaczyć, że jagły są liczone tylko w rachunkach z 1636/1637 r., a więc może nie występowały systematycznie w ramach spożycia tym bardziej, że uprawa prosa na folwarkach miasta Poznania miała charakter cofający się¹². Nie jest też jasna sprawa piwa, które kupowano w nie-

Ibidem, ss. 273–278.

wielkich ilościach w latach 1640/1641 i 1642/1643, ale z przeznaczeniem na tłokę, czyli tak dla własnej czeladzi, jak i chłopów przyzywanych do pilnych robót. Podobnie jak jagły pozycja piwa jest również wątpliwa i jedynie można stwierdzić, że obie te pozycje w minimalny sposób wpływają na poziom i strukturę wyżywienia folwarcznego personelu i utrzymanie ich w wykazie nie spowoduje poważniejszego błędu.

Poziom wyżywienia personelu folwarku Górczyn w latach 1636 - 1643 wykazuje pewną poprawę w stosunku do poprzedniego okresu (1610 - 1620), choć jak wiemy może to częściowo wynikać z niedokładności wcześniejszych zapisów rachunkowych. Jednakże za względnie wysokim poziomem wyżywienia w Górczynie przemawia porównanie kaloryczności racji dziennej w Górczynie oraz w analogicznym okresie w Boninie i Wildzie, w których to folwarkach suma kalorii racji dziennej była niższa o dobre kilkanaście procent. Różnica na korzyść Górczyna może oczywiście świadczyć o lepszym wyżywieniu, jak też być wynikiem niedokładności rachunków i ich interpretacji, szczególnie oszacowania liczby konsumentów, czego rozstrzygnąć wobec nikłej ilości rachunków obecnie się nie da.

W zakresie struktury wyżywienia wykaz dla Górczyna z lat 1636 - 1643 jest minimalnie lepszy od danych dotyczących tegoż folwarku z lat 1610 - 1620, a bardzo podobny do wykazów współczesnych dla Wildy i Bonina. Istnieje więc wyraźna dominacja węglowodanów (81,6%), lecz w rozmiarach lekko stosowanych, spory niedobór tłuszczów, ale też nie w stopniu najsilniejszym występujący (7,2%), a trzeba pamiętać, że brak tutaj danych na temat nabiału, który poprawiłby nieco udział tłuszczu, choć nie zlikwidował niedoboru.

Ostatni z folwarków miasta Poznania, Sołacz, występował już częściowo w zestawieniach łącznie z Boninem w latach 1636 - 1640. Rachunki Sołacza zachowały się z dużymi lukami od 1598/1599 do 1626/1627, z tym jednak, że nie wszystkie mogą stanowić podstawę dla naszych obliczeń. Pierwsze 3 rachunki, tj. z lat 1598/1599, 1601/1602 i 1602/1603 są zbyt trudne do interpretacji, by można było w oparciu o nie wyciągać bardziej prawdopodobne wnioski. Chodzi nam tu o fakt, że prócz poważnych luk w zapisie rozdysponowania poszczególnych produktów, bardzo niepewne, nieraz sprzeczne, są dane na temat personelu folwarcznego. Jeżeli przy tym dodamy, że personel ten był bardzo niewielki, licząc 2-4 osoby, to każde najbardziej ostrożne ustalenie, ze względów czysto arytmetycznych, daje możliwość błędu tak poważnego, że bezpieczniej będzie 3 pierwsze rachunki wyeliminować z naszych wykazów.

Pozostałe 7 rachunków da się rozdzielić na 2 grupy chronologiczne. Pierwsza obejmowałaby rachunki z lat 1611/1612, 1613/1614 i 1617/1618, drugą grupę stanowiłyby natomiast rachunki z lat 1624/1625, 1625/1626, 1626/1627 i 1627/1628, a więc jak widać druga grupa ze względu chociażby na ciągłość materiału, który można porównawczo weryfikować, pozwala na pewniejsze nieco wnioski.

Wykaz wymaga szeregu dodatkowych wyjaśnień. Otóż we wszystkich 3 ra-

Wyżywienie personelu folwarku Sołacz w latach 1611 - 1618

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,13	0,48	2610	55,4	16,9	560,5
kasza jęczmienna	0,012	0,01	41	1,1	0,2	8,8
groch	0,017	0,02	59	4,6	0,2	10,2
jagły	0,005	0,01	18	0,5	0,1	3,6
kasza tatarszana	0,009	0,01	31	1,1	0,3	6,0
mięso	0,056	0,31	95	8,7	6,5	0,2
ryby	0,010	0,02	14	1,0	1,1	
połcie wieprzowe	0,038	0,11	203	2,9	21,3	
sadło	0,003	0,02	25	0,1	2,8	
olej	0,004	0,03	36		4,0	
sól		0,08				
produkty pominięte (+ 5%)		1,10	3132	75,4	53,4	589,3
Ogółem			157			
			3289	10,5%	7,4%	82,1%

chunkach brak rozliczenia pszenicy przeznaczonej na pieczywo (kołacz, kluski), dla czeladzi, podobnie brak piwa kupowanego dla czeladzi, choć pewne ilości piwa były kupowane dla strzyżek w okresie strzyży owiec (w 1611/1612 za 3/12 zł, w 1613/1614 za 2/15 zł). Natomiast o kupnie cienkusu mamy jedynie niejasną wzmiankę w r. 1613/1614, nie nadającą się do określenia ilościowego. Ze względu na system łącznego zapisywania szeregu produktów niepewne są również ilości ryb, oleju i sadła, jako uzyskane pośrednio poprzez podział kwot i przeliczenia wg ceny ówczesnej. Błędy w tym przypadku nie powinny być jednak większe i wpływać na ogólny obraz wyżywienia. Tak samo nie jest pewna pozycja „połcie”, gdyż częściowo są to świny bite własnego chowu i interpretowanie tychże jako wieprz tuczonych jest bardzo prawdopodobne, ale bynajmniej nie udowodnione.

Poziom wyżywienia personelu Sołacza w latach 1611 - 1618 jest, licząc jego wartość kaloryczną, najniższy z dotąd obserwowanych wśród folwarków miasta Poznania tego okresu. Z podanych wyżej względów nie można jednak traktować tych liczb zbyt dosłownie i wyciągać z tego daleko idących wniosków. W zasadzie gdybyśmy przyjęli, że wyliczenie jest trafne, to po dodaniu nabiału otrzymalibyśmy poziom ok. 3500 kcal na osobę dziennie, co biorąc pod uwagę, że mniej więcej połowę personelu stanowiły kobiety i młodociani, może być uznane za wyżywienie wystarczające, choć niezbyt obfite.

Struktura wyżywienia dla tych lat nie jest pewna ze względu na podane wyżej zastrzeżenia. Dominacja węglowodanów istnieje (ok. 82%), choć nie odbiega

poziomem od innych folwarków w tym czasie, białka jest trochę mniej niż gdzie indziej, choć jest to różnica bardzo nikła, wreszcie deficyt tłuszczu pozostaje znaczny, choć ilość tłuszczu jest tu nieco większa (7,4%), niż w folwarkach pozostałych. Ewentualne doliczenie nabiału deficytu tego nie zlikwidowałyby z pewnością.

Dla okresu następnego mamy 4 rachunki, z lat 1624/1625, 1625/1626, 1626/1627 i 1627/1628, które wydają się bardziej godne zaufania, a przede wszystkim bardziej jednolite swą formą i treścią.

Tabela 37

Wyżywienie personelu folwarku Sołacz w latach 1624-1628

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,21	1,43	2795	59,3	18,1	600,2
„ pszenny	0,020	0,02	49	1,3	0,3	10,3
kasza jęczmienna	0,017	0,05	58	1,5	0,3	12,5
groch	0,062	0,08	216	16,6	0,9	37,3
jagły	0,005	0,02	18	0,5	0,1	3,6
kasza tatarska	0,012	0,03	42	1,5	0,4	8,0
mięso	0,105	0,56	178	16,4	12,2	0,3
ryby	0,028	0,09	39	2,7	3,1	
połcie wieprzowe	0,027	0,14	144	2,1	15,1	
sadło	0,006	0,05	51	0,1	5,6	
olej	0,007	0,09	63		7,0	
sól		0,24				
produkty pominięte (+ 5%)		2,80	3653	102,0	63,1	672,2
Ogółem			183			
			3836	12,2%	7,5%	80,3%

Do wykazu podanego w tab. 37 można dorzucić następujące uwagi. Rachunki zawierają sporo luk, wywołanych raczej jednak przyczynami formalnymi, niż rzeczowymi. Rozliczenia pszenicy dla czeladzi brak np. dla lat 1624/1625 i 1626/1627, grochu dla 1624/1625, tatarski dla 1625/1626, połci w 1624/1625 a sadła w r. 1626/1627. Piwo występuje, ale jedynie przeznaczone dla strzyżek, a więc sezonowych najemników, którym kupuje się tylko 6 dzbanów piwa za 24 gr w 1627/1628, znacznie zaś więcej w latach poprzednich (w 1625/1626 za 3/7/9 zł, w 1626/1627 za 5/18 zł). Czy z piwa tego, szczególnie w latach wcześniejszych, nie korzystała również czeladź, nie wiemy. Wiemy natomiast, że przy zakupach mięsa dla personelu w Sołaczu w r. 1627/1628 osobno kupiono za 36 gr mięso — widać w lepszym gatunku — na świątki. Kwota ta mogła odpowiadać mniej więcej pieczeni dostarczonej żołnierzom w r. 1626/1627.

Dodatkowego wyjaśnienia tym razem wymaga tzw. wartość produktów,

w zestawieniu tym niewspółmiernie wysoka. Wynika to z bardzo wysokich cen, jakie istniały na zboże w r. 1624/1625, gdy żyto kosztowało ok. 8 1 / 2 zł za ćwiertnię, pszenica 10 zł, a jęczmień 7 zł. Ceny i koszty poszczególnych produktów w tym roku musiały wpłynąć na ogólną średnią cenę w wykazie, czego nie obserwowaliśmy dotąd w pozostałych rachunkach, nie obejmujących z zasady roku gospodarczego 1624/1625.

Trudno oceniać porównawczo poziom wyżywienia personelu Solacza w latach 1624 - 1628, gdyż dla tych lat nie posiadamy rachunków dotyczących innych folwarków. W stosunku do poprzedniego dziesięciolecia w Sołaczu poziom wyżywienia w zasadzie się podniósł, choć jak wiemy dla okresu poprzedniego posiadamy liczby bardzo niepewne. Natomiast sama wartość kaloryczna pożywienia, po uzupełnieniu nabiałem, przekraczałaby z pewnością 4000 kcal na osobę dziennie, co stanowi ilość w pełni wystarczającą.

Poprawiła się też nieco struktura pożywienia — węglowodany stanowią już tylko 80% składników, a więc ich dominacja nieco się zmniejszyła, białko ponad 12%, a tłuszcze ponad 7%, co po doliczeniu nabiału wyniosłoby więcej, choć o zniknięciu deficytu tłuszczu i tak nie może być mowy. Mała jest natomiast różnorodność produktów. Oczywiście można przewidywać, że jedzono, nie wymienione w rachunkach: kapustę, marchew, rzepę, rzodkiew, pasternak, owoce, nabiał, drób itp., ale sama lista zasadniczych produktów raczej się kurczy. Wyraźny bowiem jest brak piwa, a nawet cienkusu, przypraw urozmaicających pożywienie, świeżych ryb itp. Jest to w dalszym ciągu pożywienie dość obfite, ale skromne, mimo iż mięsa jest sporo, i raczej monotonne.

16 wykazów pożywienia personelu w folwarkach miasta Poznania reprezentuje materiał cenny, nader szczegółowy, weryfikujący się wzajemnie i rozciągnięty w czasie. Pomimo tych zalet uogólnienie uzyskanych wyników w skali ogólnokrajowej wymaga dużej ostrożności ze względu na specyfikę tych folwarków przejawiającą się w paru zakresach. Przede wszystkim były to folwarki położone tuż obok dużego, dość bogatego miasta, które stanowiło dogodny rynek zbytu nie tylko dla masowych artykułów produkcji folwarczej, jak zboże czy bydło, ale również można tu było korzystnie sprzedać drobne uprawy, warzywa, jarzyny, owoce, nabiał, nawet maślanekę. Sytuacja ta mogła dwojako oddziaływać na konsumpcję wewnętrzną, zależnie od decyzji kierownictwa gospodarki, czy prowadzić do zbywania możliwie wszelkich produktów kosztem ich konsumpcji, czy intensyfikując samą produkcję silniej rozwijać gospodarkę mleczną, ogrodową itp., co znów pozwalałoby na dysponowanie poważniejszymi nadwyżkami dla konsumpcji własnej w obrębie folwarków.

Ponadto były to folwarki miejskie a nie szlacheckie, kierowane, jeśli nie bezpośrednio to pośrednio przez znających rynek mieszczan, sądząc po rachunkach umiających dobrze liczyć i kalkulować. Personel folwarczy był oczywiście najemny, liczny i raczej dbano o niego z braku efektywnych środków przymusu i wobec konkurencji popytu na siłę roboczą ze strony miasta. Jest to więc przykład

gospodarki silnie utowarowionej, wielokierunkowej, stosunkowo racjonalnie prowadzonej, w której momenty rabunkowej eksploatacji należą do wyjątkowych. Te wszystkie elementy musiały wpływać na poziom konsumpcji, którą można określić jako w zasadzie obfitą, względnie urozmaiconą — jak na folwarczne możliwości — choć oszczędną.

6) EKONOMIA MALBORSKA

O ile pierwsze lata objęte przez rachunki folwarków poznańskich sięgają W XVI stulecie i mogą stanowić analogię dla danych z innych okolic, o tyle ostatnie lata nie są do zweryfikowania w oparciu o inne źródła. Pewną próbę weryfikacji danych może stanowić sondaż zrobiony na podstawie danych, dotyczących wyżywienia personelu 6 folwarków, zawartych w rewizji ekonomii malborskiej w 1649 r.¹³

Dane zawarte w rewizji ekonomii malborskiej mają dość ograniczony zakres i są dość schematyczne. Obejmują jedynie 8 podstawowych produktów: żyto, jęczmień, groch, słońinę, sadło, piwo, śledzie i sól. Dane te są zresztą wynikiem pewnych norm wyżywienia, a norma taka wynosiła na osobę rocznie 8 korcy żyta, 2 korce jęczmienia, 4 kopy śledzi i 1/2 korca soli, inne zaś produkty przydzielano w bardziej sumarycznych ilościach.

Przy wykazie globalnym ilości produktów podana jest także sumarycznie liczba personelu. Ilość ta odpowiada ściśle ilości osób wymienionych jako płatny personel tych folwarków, te zaś wykazy informują nas jednocześnie, że na czele każdego z 6 folwarków stała para małżeńska (dwornik z żoną), a więc wśród realnych konsumentów musiały się znajdować również dzieci. Jednakże doszacowanie tych osób byłoby posunięciem niesłusznym, gdyż — jak już mówiliśmy — są to normy wyżywienia, podczas gdy realne ilości spożywane przez personel folwarczny mogły być inne. Z drugiej strony nie należy też z tego względu odrzucać podanych ilości, gdyż jeśli nie oddają one realnego stanu wyżywienia personelu tych folwarków, to pokazują ile w ówczesnych warunkach uważano za konieczne z podstawowych produktów przeznaczyć na wyżywienie określonej liczby ludzi.

Do tab. 38, prócz wspomnianych, można dodać następujące informacje. Przeliczenia zostały zrobione wg nominalnej ilości personelu (69 osób) i przydzielonych dla nich produktów. Ceny produktów wzięto, albo z tejże rewizji malborskiej (ceny zboża), albo z cen warszawskich¹⁴, unikając bliższych cen gdańskich, ze względu na specyfikę miasta portowego.

Wykaz wskazuje, że jeśli nie realnie, to zgodnie z ówczesnymi normami pożywienie to było nader obfite (ponad 4000 kcal na osobę dziennie), mimo że

¹³ *Źródła do dziejów ekonomii malborskiej*, t. 3, s. 41.

¹⁴ W. Adamczyk, *Ceny w Warszawie w XVI i XVII wieku*, Lwów 1938.

Tabela 38

Wyżywienie personelu folwarków ekonomii malborskiej w r. 1649

Produkty	Racja dzienna kg	Wartość gr	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
				białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,11	1,64	2564	54,4	16,6	550,6
kasza jęczmienna	0,096	0,27	329	8,4	1,4	70,6
groch	0,096	0,18	335	25,7	1,3	57,8
piwo	0,51	0,30	214	2,5		22,9
śledzie	0,088	0,50	122	8,6	9,8	
połcie wieprzowe	0,045	0,50	241	3,4	25,2	
sadło	0,010	0,14	84	0,2	9,3	
sól	0,089	0,41				
produkty pominięte (+ 5%)		3,94	3889	103,2	63,6	701,9
Ogółem			4083	11,9%	7,3%	80,8%

wykaz nie uwzględnia ani nabiału, ani ogrodowizn, czy też drobnego przynajmniej inwentarza, który był zapewne spożywany przez personel folwarczny. Widać z tego że ewentualne dzieci, przy odpowiedniej gospodarności dwornika i dworniczki, mimo wyliczonych wg nominalnej ilości personelu podstawowych produktów, z kuchni folwarcznej wyżywić się mogły.

Struktura wyżywienia w zasadzie nie odbiega od struktury obserwowanej przez nas w XVII w. w folwarkach miasta Poznania. Widać dominację węglowodanów (ok. 82%), białka pochodzenia głównie roślinnego jest prawie dosyć, tłuszczu wyraźnie zbyt mało. Trzeba się jednak zastrzec, że przy tak małej ilości produktów struktura ta może być myląca, nie mówiąc już, że nie ma podstaw do oceny stopnia urozmaicenia pożywienia. Jednakże poza przypuszczeniami, nic więcej wnioskować nie możemy. W wielkiej własności typu ekonomii malborskiej uwzględniano podczas rewizji tylko podstawowe produkty, które można było spieniężyć lub zjeść, nie interesując się produktami drobnymi, które istniały, były spożywane, może niekiedy i sprzedawane, choć zapewne nie w takich ilościach, jak przez folwarki miasta Poznania.

WYŻYWIENIE TYPOWE

1) RÓŻNICE REGIONALNE

Przedstawienie i scharakteryzowanie 37 wykazów żywienia pozwalałoby na próbę określenia typowego żywienia ówczesnej ludności, gdyby nie ich niejednorodność, wynikająca z różnic terytorialnych, chronologicznych i społecznych. Ten ostatni czynnik, tj. różnice w żywieniu wynikające z odmiennej pozycji społecznej konsumentów omówimy osobno. Obecnie ograniczymy się do najliczniejszej grupy przykładów, jaką stanowią wykazy żywienia personelu folwarcznego, których mamy łącznie 23, a które z pewnym przybliżeniem można traktować jako reprezentujące podobny poziom społeczny konsumentów, i to konsumentów najbardziej zbliżonych swym poziomem do najliczniejszych mas chłopskich.

Rozpatrzenie różnic regionalnych żywienia personelu folwarcznego należy jednakże ograniczyć chronologicznie do XVI stulecia, gdyż w. XVII, reprezentowany jedynie przez folwarki poznańskie i malborskie nie dałby podstaw do jakiegoś zróżnicowania. Zresztą sam w. XVI, z którego przykłady są nader rozproszone w czasie — od 1538 do 1600 — wymagałyby dużej ostrożności, by nie uznać tego co jest wynikiem przemian w czasie za różnice wynikające ze specyfiki różnych regionów kraju.

Wykazy żywienia folwarcznego z XVI w. dotyczą Małopolski, i Wielkopolski, skrawki Mazowsza natomiast posiadają jedynie dane na temat żywienia zamkowego. Będą to starostwa kofczyńskie i sandomierskie w województwie sandomierskim, sieradzkie, dzierzawa brzeźnicka oraz klucz wolborski i dobra pabianickie w województwie sieradzkim i wsie miasta Poznania w województwie poznańskim. Nie są to zbyt odległe ośrodki, raczej położone w centrum Korony, co zmniejsza ewentualnie różnice regionalne, ale jednocześnie pozwala na ich wzajemną weryfikację.

Różnice regionalne w żywieniu mogły polegać na odmienności trzech elementów żywienia. Na różnym poziomie ilościowym, na różnej strukturze i na odmiennym wachlarzu spożywanych produktów. Pierwszy z tych elementów jest najbardziej zawodny ze względu na znane trudności ze ścisłym określeniem ilości konsumentów oraz na różnice wynikające z lepszego lub gorszego stanu gospodarczego czy polityki właścicieli dóbr w tym zakresie, natomiast dwa następne mogą być bardziej wielomówne, ale wymagają również szeregu zastrzeżeń i często-kroć traktowania obu elementów łącznie.

Dzieląc badane przez nas przykłady wielkości wyżywienia personelu folwarcznego na 3 grupy regionalne otrzymamy następujące wyniki:

Małopolska:			
star. korczyńskie	1538—1556	3698 kcal	
„ sandomierskie	1585	3272 „	
Wielkopolska Wsch.:			
star. sieradzkie	1541—1545	3773 „	
dzier. brzeźnicka	1545—1563	4611	3574
dobra pabianickie	1559—1561	2759	
„ wolborskie	1582	3158	
Wielkopolska Zach. — miasto Poznań:			
folwark Wilda	1584—1590	4362	
	1590—1600	4597	4437
„ Bonin	1585—1586	4549	
	1590—1600	4234	

Z powyższego zestawienia wynikałoby teoretycznie, że najlepsze wyżywienie miał personel folwarków miasta Poznania a najłabsze czeladź w folwarkach małopolskich. Jednakże można mieć wątpliwości na temat przeciętnej kaloryczności wyżywienia w starostwach małopolskich, gdyż w wykazie wyżywienia starostw korczyńskiego i sandomierskiego brak podania spożycia mięsa i ryb, co nie pozwala osiągnąć poziomu ilościowego, uzyskiwanego w wypadku personelu folwarcznego w Wielkopolsce Wschodniej. Natomiast 4 przykłady dotyczące folwarków w Wielkopolsce Wschodniej wzbudzają innego rodzaju wątpliwości, gdyż wyżywienie w folwarkach brzeźnickich jest przesadzone skutkiem niemożności oddzielenia w 1545 r. wyżywienia personelu folwarcznego i dworów, a wyżywienie w folwarkach wolborskich i pabianickich jest raczej zaniżone na skutek uwzględnienia w wykazie jedynie 7 lub 8 produktów żywnościowych. W tej sytuacji bliższe porównanie poziomu wyżywienia folwarcznego w Małopolsce i Wielkopolsce Wschodniej merytorycznie nie jest możliwe, a metodycznie wobec małej ilości przykładów byłoby zbyt ryzykowne. Słuszniej będzie więc przyjąć, że przeciętny poziom wyżywienia personelu folwarcznego w obu dzielnicach był podobny.

Mimo tych zastrzeżeń wniosek, że najlepsze wyżywienie czeladzi istniało w folwarkach miasta Poznania wydaje się słuszny. Można jednak zadać sobie pytanie, czy lepsze wyżywienie jest charakterystycznym rysem dla Wielkopolski Zachodniej, czy też dla folwarków podmiejskich Poznania. W tym wypadku o drugiej alternatywie można chyba powiedzieć, że jest słuszna, podczas gdy do osądzenia pierwszej nie mamy podstaw. Stąd bezpieczniej będzie przyjąć, że przewaga folwarków miasta Poznania jest raczej wynikiem nie różnic regionalnych poziomu wyżywienia, lecz specyfiki silnie utowarowionych folwarków podmiejskich.

Zestawienie zasadniczych produktów żywnościowych nie pozwala również

uchwycić bardziej zasadniczych różnic regionalnych. Żyto na chleb występuje w wyżywieniu wszystkich rozpatrywanych folwarków, podobnie pszenica na białe pieczywo lub kluski przeznaczona, to samo można powiedzieć na temat występowania grochu i prosa. Kasze jęczmienna i tatarczana występują wszędzie z wyjątkiem folwarków pabianickich, ale wydaje się, że nie zanotowano ich tutaj raczej ze względu na małe ilości spożywane przez czeladź, niż wyłączenie ich z konsumpcji. Dlatego obie kasze można chyba również uznać za podstawowy produkt żywnościowy, występujący we wszystkich regionach. Do takich podstawowych produktów można też zaliczyć piwo, ewentualnie w jego zastępstwie cienkusz oraz olej.

Z produktów zwierzęcych podstawowe pożywienie czeladzi folwarczej stanowiły połcie wieprzowe wraz z sadłem oraz masło i ser, choć o tych produktach nie wspominają rachunki wolborskie oraz folwarków miasta Poznania. W tym ostatnim jednak przypadku mamy potwierdzenie spożycia nabiału pośrednie, w postaci licznej obory i sprzedaży masła i sera, przy czym przeliczenie rozmiarów sprzedaży tych produktów wskazuje, że spore nadwyżki nabiału dla konsumpcji własnej musiały pozostawać. Można już zastanawiać się, czy mięso i ryby wchodziły zawsze w skład wyżywienia folwarcznego, skoro rachunki korczyńskie ani sandomierskie ich nie wspominają. Wynika to jednak przede wszystkim z zakresu tych rachunków i można stwierdzić jedynie, że wiadomości o spożyciu mięsa i ryb przez personel tych folwarków brak, natomiast twierdzenie, że mięsa i ryb nie jadano byłoby pozbawione podstaw.

W rezultacie tych rozważań możemy powiedzieć, że w zakresie podstawowych produktów żywnościowych zasadniczy ich zrąb byłby raczej jednakowy. Składały się nań z produktów roślinnych: chleb żytni, pieczywo pszenne lub kluski, kasza jęczmienna, groch, jagły, kasza tatarczana, olej i piwo, do czego można dodać pomijane w źródłach kapustę i rzepę, a z produktów zwierzęcych połcie wieprzowe, sadło, masło, ser, z dużym prawdopodobieństwem również pewnej ilości mięsa i ryb. Z innych produktów występujące sporadycznie soczewica, kasza żytnia i owsiana nie mogą stanowić podstawy do rejonizacji pożywienia.

Przy ustaleniu powyższego zrębu podstawowych produktów żywnościowych spożywanych przez personel folwarczy trzeba się zastrzec, że chodzi tu o ziemie koronne w węższym znaczeniu tego słowa, tzn. bez ziem ruskich, Podlasia i Pomorza. Można bowiem mieć wątpliwości czy w Prusach zrąb ten nie był bardziej ograniczony, a mianowicie, obejmował żyto, pszenicę, jęczmień, groch oraz piwo, połcie wieprzowe z sadłem i olej, a czy nie pomijał prosa i tatarki. Rachunki folwarków miasta Torunia, do których można się odwołać nie ujmujące zresztą pełnej produkcji ani konsumpcji folwarczej, pozwalają sądzić, że personel folwarczy jadał chleb żytni, ewentualnie i pszenny, groch, piwo, śledzie, zapewne nabiał (masło i ser), kapustę, cebulę¹. Wyraźniej produkty podstawowe wymieniają

¹ Np. Mlewiec 1573, Grębocin 1593–1594, Archiwum m. Torunia, nr 3522a, 3523a.

rachunki folwarku Mlewiec z 1576/1577 r.² przy okazji wyliczenia ordynarii dla dwóch zagrodników oraz stawowego. Dostawali oni oprócz pieniędzy następujące produkty: żyto, jęczmień, pszenicę, połcie wieprzowe, sadło, śledzie, piwo i sól.

To przypuszczenie o niewystępowaniu wśród żywności personelu folwarcznego w Prusach Królewskich jagieł i kaszy tatarczanej wymagałoby weryfikacji na szerszym materiale, tu tylko można wskazać, że prace na temat rolnictwa w tym regionie o większych uprawach prosa i tataraki nie wspominają³.

Do dalszych wniosków na temat rejonizacji pożywienia doprowadzić nas może inna metoda, a mianowicie badanie struktury żywienia, nie tyle od strony samych składników podstawowych, jak białko, tłuszcze i węglowodany, co z punktu widzenia podstawowych produktów. Ze względu na trudność ścisłego określenia produktów pochodzenia zwierzęcego, które nie zawsze są odnotowane czy w pełni wyliczone, oprzemy się w tym na produktach zbożowych i to liczonych w ziarnie (w miarach objętościowych), a mianowicie: życie, pszenicy, jęczmieniu, grochu, prosie, tatarce. Najprostszą metodą i najmniej wymagającą oszacowań będzie próba ustalenia, przy przyjęciu ilości żyta za 100, jakie wielkości względne innych zbóż przeznaczano na spożycie przez personel folwarczny.

Przyjmując ilość żyta przeznaczonego do konsumpcji za 100 występowanie innych produktów zbożowych w pożywieniu folwarcznym wyglądałoby następująco:

Folwarki	Żyto	Pszenica	Jęczmień	Groch	Proso	Tataraka	5 zbóż
Małopolska:							
korczyńskie	100	2,6	4,2	3,9	7,1	4,5	22,3
sandomierskie	100	4,0	8,1	8,4	3,1	9,3	32,9
średnio		3,3	6,1	6,2	5,1	6,9	27,6
Wielkopolska Wsch.							
sieradzkie	100	7,1	12,2	8,2	9,2	10,3	47,0
brzeźnickie	100	6,2	6,2	6,9	7,6	16,7	43,6
pabianickie	100	1,5	—	9,6	12,2	—	23,3
wolborskie	100	0,5	2,6	3,5	0,9	0,8	8,3
średnio		3,8	5,2	7,0	7,5	7,0	30,5
Wielkopolska Zach.							
Wilda 1584-1590	100	3,4	4,9	6,9	4,8	4,0	24,0
1590-1600	100	0,9	5,2	4,5	1,9	4,0	16,5'
Bonin 1585 -1586	100	2,4	0,8	5,1	3,2	—	11,5
1590-1600	100	0,8	5,2	4,9	1,3	0,8	13,0
średnio		1,9	4,0	5,3	2,8	2,2	16,2
Korona		2,9	4,9	6,2	5,1	5,0	24,1

² Mlewiec 1576/77, Archiwum m. Torunia, nr 3522a.

³ A. Mączak, *Folwark pańszczyźniany a wieś w Prusach Królewskich w XVI—XVII wieku*, *Przeł. Hist.*, t. 47, z. 2, 1956; tenże, *Gospodarstwo chłopskie na Żuławach małborskich w początkach XVII wieku*, Warszawa 1962, s. 90—102.

Z powyższego zestawienia wynikają następujące wnioski. Otóż przewaga żyta, a więc chleba razowego, wśród produktów roślinnych rysuje się najsilniej w Wielkopolsce Zachodniej, a dokładniej mówiąc w folwarkach miasta Poznania. Czy oznacza to, że mamy w tym przypadku do czynienia z pożywieniem najbardziej monotonnym, opartym o chleb żytni można wątpić, znając dokładniej poziom i skład Wyżywienia personelu tych folwarków. Raczej jest to wynik większych w stosunku do niezbędnego minimum przydziałów zboża, a dlaczego te większe przydziały tu występowały to już inna sprawa.

Na drugim miejscu w zakresie udziału w pożywieniu innych zbóż poza żytem znajdują się starostwa małopolskie, nieco zaś większy od nich, a najwyższy wśród tych trzech grup udział innych zbóż w pożywieniu wykazują folwarki województwa sieradzkiego. W obu więc wypadkach można by powiedzieć, że mamy do czynienia po prostu z mniejszymi stosunkowo przydziałami żyta i stąd względne znaczenie innych zbóż wzrasta, a nawet zmniejsza się niejako monotonia wyżywienia. Byłoby to jednak tłumaczenie zbyt uproszczone, gdyż przydziały żyta i tu bywają znaczne, a ogólny wachlarz spożywanych produktów raczej mniejszy. Nasuwałoby się raczej inne tłumaczenie, bliżej związane z nastawieniem produkcji rolniczej — • bądź bardziej na użytek własny, bądź na sprzedaż masową określonego zboża. Jeżeli w takim wypadku zauważymy, że województwo sandomierskie było mało zurbanizowane, czyli miało mało rozwinięty rynek wewnętrzny, a z drugiej strony Prusy Królewskie, o dużych, bogatych miastach i łatwości eksportu wykazują w ogóle bardzo niski udział w produkcji drobniejszych zbóż, jak proso czy tatarka, sugestia o silniejszej monokulturze, a przez to i wyraźniej jednolitym spożyciu, jako wyniku bardziej rozwiniętego rynku stanie się bardziej zachęcająca.

Hipoteza ta wymagałaby oczywiście weryfikacji szerszej. Chwilowo jedyną próbą takiej weryfikacji byłoby przeliczenie stosunku innych zbóż do żyta w ramach wymienianych przydziałów wyżywienia (tzw. „victus”) czeladzi folwarcznej, zanotowanych w tekście pierwszej lustracji dóbr królewskich z 1564/1565 r. Niestety komisje lustracyjne miały różne sposoby postępowania i notowania danych i jedynie komisja małopolska systematycznie odnotowywała ilości zboża przeznaczone na wyżywienie personelu folwarcznego. Dane zebrane metodą reprezentacyjną z 71 folwarków 3 województw małopolskich o udziale poszczególnych zbóż w wyżywieniu personelu folwarcznego przedstawiają się następująco:

Województwo	Żyto	Pszenica	Jęczmień	Groch	Proso	Tatarka	5 zbóż
lubelskie	100	2,9	10,4	7,2	3,4	10,4	34,3
sandomierskie	100	4,5	11,4	7,9	3,5	7,1	34,4
krakowskie *	100	5,6	12,7	8,0	6,3	9,7	42,3
Małopolska		4,3	11,5	7,7	4,4	9,1	37,0

Bez Spiszą i księstw śląskich

Zestawienie to zdawałoby się częściowo potwierdzać powyższą hipotezę. Im dalej bowiem od głównego miejsca hurtowego zbytu żyta, jakim był Gdańsk, tym udział pozostałych zbóż w konsumpcji, a zapewne i w produkcji był wyższy. Czynniki rynkowe zresztą nie był chyba przy tym jedynym elementem sprawczym. Wchodziły tu w grę również kwestie jakości gleb i poziomu kultury rolnej, choć można powiedzieć, że każde z tych województw miało pewną część gleb bardzo żyznych (lessy), a część słabych, czy w ogóle nieurodzajnych (np. Podhale, Góry Świętokrzyskie).

Struktura udziału w wyżywieniu poszczególnych zbóż jest nieco odmienna od uzyskanej przez nas w oparciu o szczegółowe wykazy wyżywienia dla badanych 2 starostw małopolskich, ale trzeba zaznaczyć, że oba te starostwa były położone nad samą Wisłą i wiemy że uczestniczyły w spławie zboża do Gdańska, co w znacznie mniejszym stopniu było udziałem pozostałych dóbr. Z tego stwierdzenia wynika dalszy wniosek, a mianowicie, że przy rozpatrywaniu udziału w wyżywieniu innych zbóż obok żyta nasze przykłady zaczerpnięte z rachunków starostw korczyńskiego i sandomierskiego nie mogą być bezpośrednio uogólniane na całą Małopolskę.

Rozpatrując indywidualnie problem udziału w wyżywieniu innych zbóż (poza żytem) można dojść do następujących wniosków. Udział pszenicy w pożywieniu folwarcznym był największy w Wielkopolsce Wschodniej, ściślej mówiąc w starostwie sieradzkim i dzierzawie brzeźnickiej (6,2-7,1%), najmniejszy w folwarkach poznańskich. Z tej reguły wyłamują się dobra wolsborskie, gdzie udział pszenicy wynosi jedynie 0,5% w stosunku do żyta, ale trzeba zaznaczyć, że biskupstwo włocławskie w tym okresie brało bardzo intensywny udział w spławie zboża do Gdańska. Sondaż zrobiony dla folwarków małopolskich potwierdzałyby zasadę spadku udziału pszenicy w miarę utowarowienia produkcji, gdyż największy udział w spożyciu pszenicy wykazują folwarki województwa lubelskiego (na średnich glebach położone), a najmniejszy krakowskiego.

Jęczmień w pewnym stopniu zdaje się również stosować do tej zasady. Spośród analizowanych przez nas folwarków najwięcej go spożywano w Małopolsce, najmniej w folwarkach poznańskich. Podobna hierarchia występuje w 3 województwach małopolskich — najwięcej się go spożywa w województwie krakowskim, najmniej w lubelskim. Przy jęczmieniu jednakże, jeżeli zasada wpływu rynku miałyby działać, to w sposób bardziej pośredni, gdyż jęczmień spławiano Wisłą w bardzo niewielkich ilościach, natomiast kasza jęczmienna stanowiła substytut dla innych zbóż z żytem włącznie.

Udział grochu w konsumpcji jest stosunkowo najbardziej wyrównany. W przypadku naszych folwarków, w podziale na grupy regionalne, udział ten wynosił od 5,3% do 7,0% w stosunku do żyta, a w folwarkach królewskich 3 województw małopolskich 7,7%. W zakresie poszczególnych grup badanych przez nas folwarków wahania te są większe i wynoszą od 3,5% w dobrach wolsborskich do 9,6% w pabianickich, gdzie jak wiemy nie zanotowano w tych latach spożycia

jęczmienia i tataraki, więc być może groch stanowił również ich substytut. Nie-wielkie wahania w wysokości spożycia grochu mówią o jego wyrównanej roli konsumpcyjnej na terenie całej Korony i jednocześnie o jego małym stopniu utowarowienia. Była to więc typowa uprawa konsumpcyjna, na użytek własny uprawiana i głównie wewnątrz danego gospodarstwa spożywana.

Większe znacznie wahania regionalne wykazuje spożycie prosa. W analizo-wanych przez nas folwarkach najczęściej stosunkowo jedzono prosa w Wielko-polsce Wschodniej, szczególnie zaś w dobrach pabianickich i starostwie sieradz-kim, najmniej w folwarkach poznańskich i dobrach wolborskich. Ponieważ w 3 wo-jewództwach małopolskich stopień spożycia prosa wzrastał w miarę oddalania się od Gdańska, można by chyba mówić o pewnej zależności pomiędzy konsumpcją prosa, a stopniem utowarowienia miejscowej produkcji i to o zależności odwrotnej w swoim kierunku. Jeżeli jednak zależność taka dałaby się potwierdzić, to nie W rozumieniu prosa jako produktu masowo zbywanego, lecz substytutu w wy-żywieniu innych zbóż, i to z tym zastrzeżeniem, że proso wymagało raczej do-brych gleb lub nowin dla swej uprawy oraz niezbyt ostrego klimatu, co wszystko mogło wpływać również na jego występowanie i konsumpcję.

Bardziej nierównomierny był udział w spożyciu tataraki, podobnie jak jej wy-stępowanie. Najwięcej jej spożywano w Wielkopolsce Wschodniej, najmniej w folwarkach poznańskich. Nie można jednak tego wyjaśnić zależnością od stopnia rozwoju rynku (w sensie substytutu innego zboża), gdyż wahania są zbyt duże i np. dwa sąsiednie folwarki poznańskie Wilda i Bonin różniły się w tym zakresie w sposób zbyt zasadniczy. Taka interpretacja rynkowa nie byłaby też zgodna z wynikami sondaży w 3 województwach małopolskich, gdzie w królewstwach lubelskich najczęściej spożywano tataraki, a w sandomierskich najmniej. Wydaje się, że w przypadku tataraki największą rolę odgrywały ściśle miejscowe możli-wości i zwyczaje, od których głównie zależała jej uprawa i spożycie.

Jeżeli obserwacja udziału zbóż w spożyciu nasuwała podejrzenie o pewnej zależności jego wielkości od stopnia rozwoju rynku i jego chłonności, to można zaryzykować porównanie naszych wniosków z próbą rejonizacji rynku zbożo-wego przeprowadzoną przez S. Mielczarskiego. Traktując wyniki Mielczar-skiego jako przybliżone, od których nie należy wymagać precyzji, można dojść do następujących wniosków. Najbardziej utowarowiony w naszych badaniach rejon podmiejski Poznania nie wchodzi w rachubę z racji nieuwzględnienia tego rodzaju rynków lokalnych przez Mielczarskiego. Porównanie naszej analizy dla innych regionów może natomiast doprowadzić do pewnych wyników. W za-kresie sondaży składu wyżywienia w królewstwach małopolskich wydaje się, że nasz region o najsłabszych możliwościach zbytu (największa konsumpcja innych zbóż w stosunku do żyta), tj. województwo krakowskie, ma na mapie

⁴ S. Mielczarski, *Rynek zbożowy na ziemiach polskich w drugiej połowie XVI i pierwszej połowie XVII wieku. Próba rejonizacji*, Gdańsk 1962.

Mielczarskiego przewagę podaży zboża nad popytem. Lepszą sytuację rynkową wg naszej analizy miało województwo sandomierskie, co znajduje raczej potwierdzenie w badaniach tego autora. Natomiast istnieje rozbieżność w wypadku województwa lubelskiego, co może wynikać tak z niedokładności Mielczarskiego, jak i stosunkowo małej próbki badanych przez nas metodą sondażu folwarków.

W ramach pożywienia folwarcznego bliżej przez nas analizowanego rejon małopolski wykazuje mniejszy udział zbóż drobniejszych w spożyciu niż okolice sieradzkiego. Wprawdzie na mapie Mielczarskiego woj. sieradzkie ma bardzo nierówny charakter, z dużą przewagą podaży koło Piotrkowa, a popytu koło Sieradza, niemniej wydaje się, że sieradzkie wg Mielczarskiego miało gorsze warunki zbytu zboża niż sandomierskie, co zgadzałoby się z naszymi wynikami, gdzie tylko Wolborz związany z Włocławkiem wykazuje odmienny charakter.

Rozważania te oparte na bardzo słabych jeszcze podstawach wskazują, że istnieje szansa szerszego wykazania związku pomiędzy strukturą odżywiania w zakresie zbóż a charakterem rynku zbożowego w danej okolicy. Gdyby ta zasada dała się potwierdzić, mielibyśmy jeszcze jedną drogę do oceny sytuacji rynkowej w dawnej Polsce. Czy byłaby to metoda słuszna, za wcześniej jeszcze na przewidywania.

Można teraz przystąpić do próby scharakteryzowania ilościowego przybliżonej struktury odżywiania w badanych przez nas regionach, a mianowicie w podmiejskiej gospodarce poznańskiej, oddalonej od większych ośrodków zbytu gospodarce w sieradzkim oraz w dość silnie nastawionym na sflaw sandomierskiem.

W przypadku regionu położonego pod samym Poznaniem dominacja żyta wśród pożywienia roślinnego jest najsilniejsza, a udział innych zbóż stosunkowo mały. W stosunku do żyta udział pszenicy wahał się między 0,8 a 3,4%, a więc w przybliżeniu wynosił ok. 2%. Większy był nieco udział jęczmienia — • jeśli pominiemy dość przypadkowe rachunki Bonina z 1585/1586 — wynosił on przeciętnie ok. 5%, przy czym trzeba dodać, że chodzi tu jedynie o jęczmień przeznaczony na kaszę, a nie na piwo. Najbardziej był ustabilizowany udział grochu, wynoszący od 4,5% do 6,9%, a więc przeciętnie trochę ponad 5% w stosunku do żyta. Bardziej nierównomierny był udział prosa (od 1,3 do 4,8%), który można określić na ok. 3%. Tataraka występowała w wyżywieniu dość nieregularnie (od 0 do 4,0%) i wyprowadzona średnia nie jest miarodajna — • lepiej powiedzieć, że zapewne przeciętny jej udział wynosił między 2 a 3% w stosunku do żyta.

Sieradzkie przedstawia obraz bardziej zróżnicowany tak pod względem rynkowym (np. związki dóbr wolborskich z Włocławkiem), jak i metod gospodarowania (np. słabe wyżywienie w Pabianicach), stąd ewentualne ustalenia będą miały charakter bardzo teoretyczny i hipotetyczny zarazem. Udział pszenicy w odżywianiu na tym terenie, mimo słabych gleb, jest duży, jeżeli pominiemy dane wolborskie. Wprawdzie wyniki obliczeń dla starostwa sieradzkiego i dzierzawy brzeźnickiej są chyba zbyt duże, by uznać je za typowe, ale średni udział, wynoszący ok. 4% w stosunku do żyta może odpowiadać rzeczywistości. Większy,

choć bardzo nierównomierny będzie udział jęczmienia, którego spożycia w Pabianicach w ogóle nie odnotowano, podczas gdy w starostwie sieradzkim stanowił on aż 12%. Wydaje się, że bliższy rzeczywistości będzie udział jęczmienia w spożyciu w Brzeźnicy i można go w przybliżeniu określić na blisko 6%. Bardziej wyrównany był poziom spożycia grochu, który można przeciętnie oceniać na 7- 8% w stosunku do spożycia żyta. Mniej już wyrównane było spożycie tatarski w tym regionie, gdyż Pabianice w ogóle jej nie wykazują, a Wolborz bardzo mało, stąd wydaje się, że mimo ogromnego spożycia w Brzeźnicy (ponad 16%), można przyjąć przeciętnie nie więcej niż ok. 7%.

Okręg sandomierski charakteryzował się dość zbliżoną strukturą spożycia zbóż do poprzedniego regionu. Ilość pszenicy można określić jako wynoszącą ok. 3% w stosunku do żyta, jęczmienia ok. 6%, choć w tym przypadku wahania mogą być większe. Grochu spożywano sporo, choć w starostwie korczyńskim poziom ten był niższy i w sumie spożycie grochu dla tych okolic można przyjąć jako 6%. Udział prosa waha się ok. 5% w stosunku do żyta, a tatarski ok. 6 - 7%, choć odchylenia od takiego spożycia tych dwóch zbóż w obu starostwach były spore. Trzeba oczywiście przypomnieć, że wobec uwzględnienia w sumie kilkunastu folwarków i to podzielonych pomiędzy dwa różne przekroje chronologiczne, wnioski są bardzo hipotetyczne i uogólniać je trudno.

2) WYŻYWIENIE TYPOWE

Problem ustalenia typowego pożywienia czeladzi folwarcznej w zakresie produktów niezbożowych oraz ewentualnie piwa nie może być rozwiązywany podobnymi metodami co problem produktów zbożowych choćby z tego względu, że stan ich odnotowania w rachunkach jest znacznie gorszy, pełen luk i niedomówień. Wynika stąd oczywiście większe ryzyko błędów i mniejsza pewność uzyskanych wielkości. Jedynym elementem, który łagodzi wpływ ewentualnych błędów na całość obrazu żywienia jest fakt, że kalorycznie produkty pozazbożowe stanowiły stosunkowo niewielką część normalnego żywienia. Przeliczenie kaloryczne wykazuje bowiem, że żyto, pszenica, jęczmień, groch, proso i tatarski, przeliczone w formie chleba i kasz dawało od 66 do 87% wartości kalorycznej całego żywienia. W podziale regionalnym udział ten wynosi w starostwach małopolskich ok. 72%, folwarkach Wielkopolski Wschodniej przeciętnie ok. 75%, a w folwarkach ponańskich ok. 86% całości produktów spożywanych. W tej sytuacji błąd w przeliczeniu wielkości jednego z kilku produktów, których łączna wartość kaloryczna wynosiła od kilkunastu do trzydziestu kilku procent żywienia może nie być groźny dla całości obrazu, całości, której się nie uzyska bez odpowiednich oszacowań ilości najważniejszych produktów spożywanych wówczas.

Produktami, których spożycie przez personel folwarczny można uznać za

typowe a ilości dadzą się określić, są następujące artykuły: połcie wieprzowe, sadło, olej, masło, ser i z pewnymi zastrzeżeniami ryby, mięso i piwo. Ich spożycie nie jest bezpośrednio związane z ilością spożywanych produktów zbożowych, dla których nie stanowią one bezpośredniego substytutu, jak to np. ma miejsce w wypadku chleba i kaszy. Stąd obliczać je będziemy w oparciu o wielkości bezwzględne występujące w źródłach, starając się uwzględnić tak ich powiązania z sobą (np. połci i sadła), jak też system prowadzenia rachunków, uwzględniających lub nie uwzględniających tego rodzaju produkty.

Spożycie połci wieprzowych notowane było dla wszystkich folwarków badanych przez nas dóbr, z wyjątkiem starostwa korczyńskiego. Nie można tego faktu inaczej interpretować, tylko jako lukę w zapisach rachunkowych. Ponieważ w starostwie sandomierskim na osobę dziennie przypadało 0,036 kg połci, a na zamku korczyńskim 0,038 kg, wydaje się, że w tej sytuacji dla personelu folwarcznego dwóch starostw małopolskich można ustalić przypuszczalne spożycie dzienne na ok. 0,035 kg połci wieprzowych na osobę.

Spożycie połci w analizowanych folwarkach Wielkopolski Wschodniej wynosiło od 0,023 kg (Brzeźnica) do 0,037 kg (Wolborz), co można dla ostrożności zaokrąglić do ok. 0,025 kg połci wieprzowych na osobę dziennie. Folwarki poznańskie natomiast wykazują większe spożycie dzienne połci (od 0,022 kg do 0,050 kg) i za typowe należałoby tu uznać spożycie dzienne wyższe, wynoszące ok. 0,035 kg na osobę. Gdybyśmy wreszcie mieli określić jakiś teoretyczny przykład typowego folwarcznego pożywienia dla całej właściwej Korony, to należałoby go przyjąć jako wielkość bardziej pośrednią, a więc ok. 0,030 kg połci wieprzowych na osobę dziennie.

Ilość spożywanego sadła można obliczyć dwójako — jako średnią wielkości zanotowanych i jako relację ilościową w stosunku do połci wieprzowych. Jak wiadomo bowiem, ustaliliśmy, że z tucznego wieprza otrzymywało się ok. 38 kg połci i ok. 4 kg sadła, czyli blisko 11% wagi połci, przy założeniu, że połcie pochodzą z własnego uboju, co wyraźnie dominowało nad kupnem.

Na tej podstawie można przyjąć, że zanotowane dla personelu folwarków starostwa sandomierskiego ilości sadła, wynoszące ok. 0,004 kg na osobę dziennie, można uznać za typowe dla wyżywienia folwarcznego w obu starostwach małopolskich. Ponieważ w przypadku Wielkopolski Wschodniej tylko rachunki sieradzkie i pabianickie częściowo odnotowują spożycie sadła, należy przyjąć jego ilość w oparciu o spożycie połci, ustalając przypuszczalną rację dzienną na ok. 0,003 kg na osobę. Dokładniej ilość zjedzonego sadła odnotowują rachunki folwarków poznańskich, gdzie średnie spożycie sadła wynosi ok. 0,003 kg na osobę dziennie i wydaje się, że ilość tę można przyjąć mniej więcej za typową dla konsumpcji personelu tych folwarków. Być może podobna ilość (0,003 kg) byłaby charakterystyczna dla spożycia sadła przez ludność typu personelu folwarcznego w ogóle w XVI-wiecznej Koronie.

Ustalenie typowego spożycia oleju musimy oprzeć o dane rachunkowe.

Dla dwóch starostw z województwa sandomierskiego wyniosło ono dziennie 0,004 kg (Korczyn) i 0,005 kg (Sandomierz), co ze względu na bardzo ostrożne przeliczenie można przyjąć na ok. 0,005 kg oleju — odpowiadałoby to ilości przypadającej dziennie na osobę personelu folwarcznego. Podobną sytuację mamy w przypadku folwarków Wielkopolski Wschodniej, gdzie rachunki sieradzkie i brzeźnickie wykazują spożycie oleju (0,005 i 0,004 kg), natomiast danych dla dóbr wolborskich i pabianickich nie posiadamy. Uogólniając dane z dwóch pierwszych grup folwarków otrzymamy spożycie ok. 0,005 kg oleju na osobę dziennie. Dokładniejsze dane istnieją w odniesieniu do folwarków miasta Poznania. Wprawdzie ilości oleju wahają się z roku na rok, ale średnia ilość wyraźnie oscyluje ok. 0,005 kg na osobę dziennie i tę wielkość przyjmujemy jako typową. Oczywiście, w tej sytuacji typową ilością dla całej Korony będzie również 0,005 kg oleju na osobę dziennie.

Bardziej ryzykowne jest przeliczenie spożycia masła, ze względu na niewystępowanie go nie tylko w rachunkach dóbr wolborskich i pabianickich, ale i w bardzo dokładnych rozliczeniach folwarków poznańskich, co trzeba będzie uzupełnić na zasadzie porównawczej wiedząc z poprzednich obliczeń, że stan obory, mimo znacznej sprzedaży nabiału, pozwalał na normalną konsumpcję masła i sera Wewnątrz folwarków.

Rachunki obu starostw małopolskich uwzględniają spożycie masła, którego racja dzienna w folwarkach korczyńskich wyniosła ok. 0,008 kg, w sandomierskich ok. 0,009 kg. W rezultacie dla badanych folwarków małopolskich spożycie masła można w przybliżeniu ustalić na ok. 0,008 kg na osobę dziennie. Znacznie skromniejsze ilości spożywanego masła wykazują rachunki sieradzkie i brzeźnickie (dla Wolborza i Pabianic nie posiadamy żadnych danych), gdzie spożycie kształtowało się na poziomie ok. 0,002 kg na osobę dziennie, co mimo wątpliwości, czy nie jest to zbyt mała ilość, musimy przyjąć jako typową rację dzienną masła z tego terenu.

Problem spożycia masła przez czeladź folwarków poznańskich możemy tylko oszacować w oparciu o dane z okolic o raczej rozwiniętej hodowli bydła (folwarki małopolskie) i o przypadkowe późniejsze wzmianki, jakie zachowały się dla jednego z folwarków poznańskich. W Wildzie bowiem w 1619/1620 r. spożywano masła kupnego średnio ok. 0,002 kg na osobę dziennie, a podobne ilości w Górczynie w r. 1614/1615. O ile dane porównawcze z folwarków małopolskich można przyjąć dość ryzykownie, to znów późniejsze z Wildy są wynikiem rozliczenia tylko masła dokupionego i tylko w Górczynie miało to być rozliczenie roczne, choć można wątpić czy pełne. W tej sytuacji byłoby może najbezpieczniejsze przyjąć wielkość pośrednią, ok. 0,004 kg masła na osobę dziennie, jako rezultat założenia, że dane późniejsze podają najwyżej połowę realnego spożycia. Wprawdzie przy tak umownym określeniu spożycia masła dla personelu folwarków poznańskich trudno jest zakładać jakąś wielkość typową dla całej Korony, ale omyłka nie będzie wielka, jeśli przyjmiemy, że spożycie masła kształtowało

się w wypadku personelu folwarcznego na poziomie 0,004 - 0,005 kg na osobę dziennie.

Ilości spożywanego sera, podobnie często nie notowane jak masła, można określić dwoma sposobami — w oparciu o dane rachunkowe tam gdzie one istnieją oraz poprzez przeliczenie mleka krowiego na tłuszcz i suchą masę, w której tłuszcz stanowiłby jednak ok. 1 / 3 ciężaru. Przy założeniu, że sprzedawano podobną część przerobionego mleka w formie masła co sera mielibyśmy mnożnik w przypadku sera chudego 3-krotny, półtłustego mniej więcej 2-krotny, który to ostatni wskaźnik byłby chyba najprawdopodobniejszy.

Wychodząc z tych założeń mamy dla folwarków małopolskich wykazaną przez rachunki ilość od 0,004 kg (Sandomierz) do 0,020 kg (Korczyn), co średnio dałoby ok. 0,012 kg na osobę dziennie. Ze względu na relację do masła można by przyjąć jako przeciętną rację dzienną sera ok. 0,015 kg. Z folwarków z Wielkopolski Wschodniej dane dotyczące Sieradza i Brzeźnicy (0,010 kg i 0,006 kg) wskazywałyby na przeciętną ilość ok. 0,008 kg spożywanego sera. Chociaż odbiega to od relacji ilościowych masła i sera ze względu na chyba zbyt niskie wskaźniki dotyczące masła, rację 0,008 kg należałoby raczej utrzymać jako bardziej prawdopodobną. W przypadku folwarków poznańskich wiemy jedynie, że w Górczynie w 1615/16 r. wypadało ok. 0,008 kg sera na osobę dziennie, natomiast z relacji masło-ser uzyskalibyśmy przypuszczalne ilości sera 0,008 - 0,010 kg dziennie. Ze względu na wcześniejszy okres, który badamy i lepszy stan obory wydaje się, że słuszniej będzie przyjąć dzienną rację sera na ok. 0,010 kg na osobę personelu folwarków poznańskich. W takim zaś razie średnia ogólnopolska spożycia sera wynosiłaby ok. 0,010 kg na osobę dziennie.

Zasadniczym napojem było wówczas piwo, zastępowane w bardziej oszczędnie prowadzonych folwarkach poznańskich przez cienkusz. Rachunki starostw małopolskich pozwalają na obliczenie przypuszczalnych ilości piwa, które w podziale na 1 osobę dziennie wynosiło ok. 1,2 lub 1,1 l, co można z pewnym zaokrągleniem uznać za przeciętne spożycie (ok. 1,2 l piwa) dziennie na osobę personelu folwarcznego. Większe różnice w spożyciu piwa występują w folwarkach Wielkopolski Wschodniej, gdzie wahania sięgają od 0,8 l (Pabianice) do 2,7 l na osobę dziennie (Brzeźnica). Stąd uzyskana średnia spożycia wynosząca podobnie ok. 1,2 litra na osobę jest wielkością bardzo teoretyczną, jednakże raczej odpowiada pewnej przeciętnej w ówczesnych warunkach.

Odmianą sytuację mamy w folwarkach miasta Poznania. Spożycie piwa występuje tam również, lecz raczej przy specjalnych okazjach (święta, żniwa), natomiast na codzień pito piwo rozcieńczone wodą, tzw. cienkusz. Ilości piwa, jako napoju pitego od święta liczyć nie warto, natomiast ilości cienkusu wahają się od 1 l do 2,4 l na osobę dziennie, wynosząc średnio ok. 1,8 l. Wydaje się, że choć jest to specyfika folwarków rządzonych przez oszczędnych mieszczan, trzeba dla nich — choć nie dla regionu — tę wielkość, tj. blisko 2 l cienkusu na osobę dziennie przyjąć.

W tej sytuacji ustalenie jakiejś typowej ilości przeciętnego spożycia piwa na osobę dla całej Korony jest bardzo trudne. Można tylko wysunąć dwa możliwe Warianty, bądź 1,2 l piwa, bądź 2 l ciekuszu na osobę dziennie i stosować je w zależności od konkretnych okoliczności i warunków.

Skomplikowany problem stanowi spożycie ryb i mięsa. Mamy dane dotyczące tego spożycia nader wysokie dla folwarków miasta Poznania, bardzo skromne dla folwarków starostwa sieradzkiego i dzierżawy brzeźnickiej, brak ich natomiast dla pozostałych, analizowanych od strony konsumpcyjnej folwarków. Powstaje nawet pytanie, czy spożycie takie istniało. W zasadzie było ono logicznie uzasadnione ze względu na liczne posty, szczególnie wielki post, który był zbyt długi, by cały czas żywić czeladź chlebem, kaszą i olejem. Podobnie można sądzić, że nawet gdy rachunki nie wspominają o spożyciu mięsa, pewne nadwyżki drobiu, wybrakowanego inwentarza, np. owiec, były spożywane przez czeladź, którą nadto w okresie intensywnych prac polowych, np. żniw, specjalnie lepiej żywiono (prosięta, gęsi). Słuszne więc będzie przyjęcie spożycia niewielkich ilości ryb i mięsa przez personel folwarczny nawet w przypadku, gdy rachunki o tym milczą.

Najwięcej ryb, jak już wspominaliśmy, spożywała czeladź folwarków miasta Poznania. Ilości ich, w przeliczeniu na śledzie, wahały się od ok. 0,025 kg do ok. 0,044 kg średnio na głowę, co pozwalałoby na przyjęcie przeciętnego spożycia ryb na osobę ok. 0,030 kg w skali dziennej. Jednakże ilość ta, prawdopodobna w przypadku personelu folwarków poznańskich i stanowiąca raczej ich specyfikę nie da się rozciągnąć na inne folwarki tej części Wielkopolski.

Bardziej ostrożne dane zawierają rachunki starostwa sieradzkiego i dzierżawy brzeźnickiej. W folwarkach tych wypada średnio na osobę personelu dziennie od 0,003 kg do 0,005 kg ryb, można więc określić jako przeciętną ilość ok. 0,004 kg na osobę dziennie. Jest to ilość niewielka i dotyczy jedynie ryb kupowanych, a nie z własnych stawów czy połowów pochodzących. Ze względu jednak na brak potwierdzenia spożycia ryb przez rachunki wolborskie i pabianickie, podobnie jak korczyńskie i sandomierskie wydaje się lepiej ilość tę przyjąć jako minimalną, dla tegoż regionu. Czy słuszne będzie hipotetyczne rozciągnięcie tej ilości ryb i na spożycie przez personel folwarczny w obu starostwach małopolskich trudno na to pytanie odpowiedzieć. W tej chwili nie mamy jednak innej możliwości, jak uogólnienie minimalnych danych na temat spożycia ryb w folwarkach starostwa sieradzkiego i dzierżawy brzeźnickiej.

Określenie wysokości konsumpcji mięsa przedstawia podobne trudności co ryb. Jedynie pewniejsze dane posiadamy dla folwarków poznańskich, w których spożycie mięsa na 1 osobę personelu wynosiło średnio od 0,058 kg do 0,080 kg dziennie, a więc bardzo dużo. Jeżeli nawet przyjmiemy ostrożniej przeciętne spożycie na ok. 0,060 kg na osobę dziennie, to jest to ilość bardzo znaczna, gdyż mięsa nie jedzono w dni postne, i nie nadająca się do uogólnienia jako typowe spożycie dla tej części Wielkopolski.

Spożycie mięsa przez personel pozostałych folwarków zostało zanotowane jedynie w stosunku do starostwa sieradzkiego i dzierżawy brzeźnickiej, w których średnia racja dzienna wynosiła odpowiednio 0,027 i 0,034 kg. Średnie spożycie wynoszące dla personelu obu dóbr ok. 0,030 kg należałoby jednak obniżyć, ze względu na ujęcie spożycia w Brzeźnicy łącznie z personelem dworu, do ok. 0,025 kg na osobę dziennie. Czy dane te można uogólniać na inne dobra Wielkopolski Wschodniej, dalej i województwa sandomierskiego to już pytanie, na które można jedynie hipotetycznie odpowiedzieć. Z podanych uprzednio względów wydaje się, że spożycie mięsa istniało, ale być może ostrożniej będzie określić je nieco niżej, na ok. 0,020 kg mięsa dziennie na osobę personelu folwarcznego w odniesieniu do różnych dzielnic Korony. Jest to obliczenie oparte na bardzo słabych podstawach i w gruncie rzeczy umowne, ale ewentualne odchylenia w dół czy w górę nie będą miały niemal żadnego wpływu na całość obrazu ówczesnego wyżywienia.

Wydaje się, że po ustaleniu wielkości poszczególnych podstawowych składników można by zrobić wykazy typowego wyżywienia personelu folwarcznego dla poszczególnych regionów Polski XVI w. Wymaga to jednak ustalenia właściwej metody, bo mechaniczne wyprowadzenie średnich nie da nam właściwego wyniku. W tym celu przecież staraliśmy się ustalić charakter ilościowy zależności pomiędzy udziałem w spożyciu poszczególnych zbóż oraz w liczbach bezwzględnych przypuszczalny udział w przeciętnej codziennej konsumpcji pozostałych głównych produktów żywnościowych. Ponieważ zestawienie ze sobą i zsumowanie wartości względnych i bezwzględnych nie jest możliwe, należy wyjść od pewnych ram wspólnych dla tych produktów, a w tym przypadku od rozmiarów całej przeciętnej racji dziennej, liczonej w jednostkach porównywalnych, tj. w kilokaloriach.

Ustalenie rozmiarów całosciowych przeciętnej racji dziennej personelu folwarcznego nie jest trudne. Dla folwarków dwóch starostw małopolskich globalne wielkości racji dziennej są dość podobne, gdyż w Korczynie wynosiła ona ok. 3698 kcal, a w Sandomierzu ok. 3272 kcal. Ich średnia wartość wynosi 3485 kcal na osobę dziennie, co dla uproszczenia można zaokrąglić do ok. 3500 kcal.

W Wielkopolsce Wschodniej wahania kaloryczności racji dziennej są duże – w Brzeźnicy sięga ona 4611 kcal, w Pabianicach tylko 2759 kcal. Jednakże w przypadku Brzeźnicy wiemy, że racja dzienna jest zbyt wysoka, co jest spowodowane trudnością oddzielenia wyżywienia folwarcznego od dworskiego, w tych ostatnich zaś dobrach mamy bardzo niepełny wykaz spożywanych produktów. Średnia wartość kaloryczna w tej sytuacji może być praktycznie bardziej prawdopodobna, a wynosi ona 3575 kcal, którą dla uproszczenia możemy określić jako równą 3500 kcal na osobę personelu folwarcznego dziennie.

Folwarki poznańskie mają dość małe odchylenia kaloryczności wyżywienia personelu folwarcznego (od ok. 4234 kcal do 4597 kcal), a ich średni poziom (4437 kcal) powinien, jeśli całe obliczenie jest słuszne, odpowiadać realiom ów-

czesnym. Stąd też dla tego specyficznego okręgu przyjmujemy poziom wyżywienia wynoszący przeciętnie ok. 4400 kcal dziennie, choć trudno go uogólniać na szersze tereny.

W oparciu o podane wielkości całej racji w kilokaloriach oraz wyliczenia względne dla zbóż, a liczby bezwzględne dla pozostałych produktów, można za pomocą odpowiednich przeliczeń uzyskać typowe wykazy wyżywienia personelu folwarcznego dla badanych regionów i ewentualny teoretyczny wykaz wyżywienia, najbardziej prawdopodobny dla Korony w ściślejszym tego słowa znaczeniu.

Rozważania nasze mogą stanowić podstawę do przyjęcia przypuszczalnego wykazu wyżywienia ludności typu personelu folwarcznego dla Małopolski w XVI w., wykazu uzyskanego w oparciu o dane z folwarków w starostwach korczyńskim i sandomierskim.

Tabela 39

Wyżywienie typowe personelu folwarcznego w Małopolsce w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,88	2039	43,1	13,2	436,5
„ pszenney	0,024	58	1,6	0,4	12,4
kasza jęczmienna	0,019	64	1,7	0,3	14,0
groch	0,044	152	11,8	0,6	26,5
kasza jaglana	0,016	58	1,7	0,5	11,4
kasza tatarszana	0,020	70	2,5	0,7	13,4
piwo	1,2 1	504	6,0		54,0
mięso	0,020	34	3,1	2,3	0,1
ryby	0,004	6	0,4	0,4	
połcie wieprzowe	0,035	186	2,7	19,6	
sadło	0,004	34	0,1	3,7	
olej	0,005	45		5,0	
masło	0,008	60		6,6	0,1
ser	0,015	* 23	2,9	1,1	0,2
inne (+ 5%)		167			
Ogółem		3500	77,6 11,1%	54,4 7,8%	568,6 81,1%

Zestawienie to różni się w szczegółach od zestawień podstawowych, dotyczących starostwa korczyńskiego i sandomierskiego. Jest od nich pełniejsze w wykazie produktów, zaokrąglone w sumie kilokalorii, ale dzięki temu chyba bardziej zbliżone do tego, co mogło istnieć w rzeczywistości, choć źródła nie w pełni o tym mówią. Lekkie zmniejszenie sumy kilokalorii zbliża nas przy tym do możliwości uogólnienia podobnego zestawienia pożywienia na ludność chłopską, w stosunku do części której, np. zagrodników, czeladź folwarczna mogła być żywiona lepiej.

Podobne zestawienie typowego wyżywienia personelu folwarcznego dla Wielkopolski Wschodniej w XVI stuleciu można zrobić w oparciu o dane folwarków starostwa sieradzkiego, dzierzawy brzeźnickiej, dóbr wolborskich i pabianickich wg wyżej omawianych zasad.

Tabela 40

Wyżywienie typowe personelu folwarcznego w Wielkopolsce Wschodniej w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,89	2063	43,6	13,3	441,4
„ pszenny	0,027	66	1,8	0,4	13,9
kasza jęczmienna	0,016	55	1,4	0,2	11,8
groch	0,050	174	13,4	0,7	30,1
kasza jaglana	0,019	68	2,0	0,6	13,6
kasza tatarczana	0,021	72	2,6	0,7	14,1
piwo	1,2 1	504	6,0	—	54,0
mięso	0,025	42	3,9	2,9	0,1
ryby	0,004	6	0,4	0,4	—
połtce wieprzowe	0,035	186	2,7	19,6	—
sadło	0,003	25	0,1	2,8	—
olej	0,005	45	—	5,0	—
masło	0,002	15	—	1,6	—
ser	0,008	12	1,6	0,6	0,1
inne (+ 5%)		167			
Ogółem		3500	79,5 11,2%	48,8 6,8%	579,1 82,0%

Zestawienie to jest znowu pełniejsze od szeregu zestawień szczegółowych. Wydaje się jednak, że uzupełnianie luk prowadzi do pokazania obrazu pełniejszego, a zarazem bardziej zbliżonego do rzeczywistości. Ogólny poziom wyżywienia odbiega nieco od średniej i to odbiega w dół, ale jak już mówiliśmy, folwarki brzeźnickie miały wyraźnie zbyt wysoki poziom i skład wyżywienia, odbiegający od tego, co można uważać za typowe dla pożywienia personelu folwarcznego. To lekkie obniżenie ogólnej kaloryczności ma też na celu umożliwienie uogólnienia tego wykazu wyżywienia na ludność chłopską, z której przecież personel folwarczny się składał.

Zestawienie wyżywienia personelu folwarków poznańskich posiada, jak już była mowa, określoną specyfikę, którą można uznać za typową albo dla bardziej zamożnego chłopstwa, albo też gospodarstwa na terenie silnie utowarowionych stosunków podmiejskich. Zakres tej typowości byłby więc niewątpliwie węższy i trudny do ścisłego określenia.

Zestawienie jest o tyle zmienione w stosunku do zestawień szczegółowych, że dodano w nim masło i ser, by zbliżyć je do rzeczywistego wykazu produktów

Tabela 41

Wyżywienie typowe personelu folwarków podmiejskich (poznańskich) w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,44	3322	70,6	21,6	714,2
„ pszenny	0,022	54	1,5	0,3	11,4
kasza jęczmienna	0,020	68	1,8	0,3	14,7
groch	0,061	213	16,3	0,9	36,7
kasza jaglana	0,015	52	1,6	0,4	10,7
kasza tatarszana	0,010	36	1,3	0,3	6,7
piwo: cienkusz	2,0	1			
mięso	0,060	102	9,4	7,0	
ryby	0,030	42	2,9	3,3	
połcie wieprzowe	0,035	186	2,7	19,6	
sadło	0,003	25	0,1	2,8	0,2
olej	0,005	45		5,0	
masło	0,004	30		3,3	
ser	0,010	15	2,0	0,7	
inne (+ 5%)		210			
Ogółem		4400	110,2 11,4%	65,5 6,8%	794,7 81,8%

spożywanych przez personel folwarków poznańskich. W zestawieniu tym brak poza owocami i ogrodowiznami przypraw i pewnych ilości piwa, stąd wykaz ma wygląd jedzenia raczej nader obfitego (szczególnie dużo chleba), lecz uboższego. Dodatki wymienione wyżej zbliżyłyby je rzeczywiście do obfitego, acz prostego wyżywienia niezamożnych, lecz dostatnio żyjących grup ludności.

Wprawdzie ustalenie jakiegoś typowego wykazu wyżywienia ludności o poziomie życia zbliżonym do personelu folwarcznego, wykazu mającego wskazywać charakterystykę tego wyżywienia w skali całej Korony (choć bez ziem ruskich) jest dość ryzykowne i może mieć funkcję raczej teoretyczną, jednakże dla dalszych badań będzie użyteczne (tab. 42).

Zestawienie ma charakter, jak wiemy, bardzo hipotetyczny. Jest ono jednak bardziej udokumentowane, niż wcześniejsze próby w tym zakresie⁵, jest też bardziej dostosowane do najszerszych warstw ówczesnego społeczeństwa, aniżeli próba oparta na analizie wyżywienia personelu zamkowego, które, jak wskażemy dalej, bardzo różniło się od wyżywienia niższych grup społeczeństwa.

Aby uzupełnić wykaz należy w przybliżeniu przynajmniej wyjaśnić, co rozumimy pod kategorią „inne”. Będą to jak już mówiliśmy ogrodowizny, owoce, Przyprawy oraz jaja. Nie można wprawdzie wymieniać tutaj wszystkich wspo-

⁵ A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji...*

Tabela 42

Wyżywienie typowe personelu folwarcznego w Koronie w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	0,92	2134	45,0	13,8	456,3
„ pszenny	0,022	53	1,5	0,3	11,4
kasza jęczmienna	0,016	54	1,4	0,2	11,8
groch	0,046	160	12,3	0,6	27,7
kasza jaglana	0,017	60	1,8	0,5	12,1
kasza tatarczana	0,015	53	1,9	0,5	10,0
piwo	1,2 1	504	6,0		54,0
mięso	0,020	34	3,1	2,3	0,1
ryby	0,004	6	0,4	0,4	
połcie wieprzowe	0,030	160	2,3	16,8	
sadło	0,003	25	0,1	2,8	
olej	0,005	45		5,0	
masło	0,004	30		3,3	
ser	0,010	15	2,0	0,7	0,1
inne (+ 5%)		167			
Ogółem		3500	77,8 11,0%	47,2 6,7%	583,5 82,3%

mnianych już drobnych produktów, ale warto wskazać, które występowały jako stały element czy typowy wyżywienia personelu folwarcznego, choć źródła tego bezpośrednio zwykle nie wskazują. Do takich typowych produktów należałoby zaliczyć: kapustę, szczególnie kwaszoną, rzepę, jajka i oczywiście sól. Inne produkty, jak ogórki, marchew, rzodkiew, a z owoców jabłka, gruszki, śliwki i wiśnie (czy czereśnie), występowały bardzo często, ale trudno z pewnością mówić, że stanowiły wszędzie typowy element folwarcznego wyżywienia.

ZMIANY WYŻYWIENIA W CZASIE

Zmiany w odżywianiu występowały nie tylko na płaszczyźnie terytorialnej ale i chronologicznej. W tym momencie rozważania nasze ograniczymy jednak do zmian w odżywianiu personelu folwarcznego, jako przedmiotu zasadniczego badań, do którego mamy najwięcej materiału i którego to odżywiania określenie najbardziej się nadaje do uogólnienia. Nie wyklucza to istnienia zmian w czasie w systemie odżywiania innych grup społecznych, ale sprawę tę będziemy omawiać po analizie różnic społecznych odżywiania wyższych grup ówczesnego społeczeństwa.

Powyższe ograniczenie typu odżywiania, którego zmiany będziemy obecnie analizować pociąga za sobą również pewne ograniczenie chronologiczne. Zwarty materiał dotyczący odżywiania posiadamy poza XVI stuleciem jedynie dla I połowy XVII w. w materiałach dotyczących folwarków miasta Poznania. Mimo, że jest to materiał dość specyficzny, powinien nam jednak również wykazać zmiany w systemie odżywiania, jeżeli takie zmiany na szerszą skalę nastąpiły. W celu weryfikacji danych można spróbować czerpać nieco materiału kontrolnego z lustracji, ale jak wiemy materiał lustratorski w tym zakresie może być zawodny.

Zmiany w czasie można badać metodą przekrojów i metodą ciągłą. W pierwszym przypadku można doprowadzić do określenia typowego wykazu żywienia dla przynajmniej pewnej grupy folwarków w I połowie XVII w. i porównać z analogicznym wykazem sporządzonym już dla XVI stulecia, porównując przy tym tak poziom spożycia, jak jego skład i strukturę. Można też próbować obserwować zmiany żywienia w czasie metodą ciągłą, przy pomocy krzywych, które mówiłyby o zmianach z roku na rok poziomu i składu żywienia. W takim przypadku jednak konieczny jest materiał możliwie ciągły i kompletny, materiał zaś taki posiadamy głównie dla folwarków podpoznańskich Wildy i Bonina.

Ustalenie przeciętnego żywienia czeladzi w folwarkach poznańskich można oprzeć na danych z 6 folwarków¹ za okres 1601 - 1643. Zanim spróbujemy ustalić jakieś typowe żywienie personelu tych folwarków w XVII w., warto porównać średnie dotyczące poziomu i ilości poszczególnych produktów, występujące w XVII w. z podobnymi danymi z XVI w., dotyczącymi tych samych folwarków.

¹ Zob. ss. 72—91.

Średni poziom wartości kalorycznej żywienia personelu folwarków poznańskich w XVI w. wynosił 4428 kcal na osobę dziennie, tymczasem w I połowie XVII w. średnia ta wynosi 3857 kcal, a więc o 13% mniej. Jest to proces postępujący stopniowo, jak to wykazuje poniższe zestawienie:

1584—1600	średnio	4428	kcal
1600—1623	„	3900	„
1624—1643	„	3770	„

Spadek poziomu żywienia jest widoczny, lecz należy zaznaczyć, że spadek ten w rzeczywistości nie jest tak gwałtowny, jak to wynikałoby z różnicy pomiędzy pierwszym a drugim okresem. W pierwszym bowiem mamy jedynie dane dotyczące dwóch największych folwarków Wildy i Bonina, w których poziom żywienia czeladzi był zwykle wyższy niż w pozostałych, mniejszych folwarkach, podczas gdy w drugim okresie i trzecim prócz obu poprzednich występują również folwarki mniejsze. Mimo to spadek poziomu żywienia jest zjawiskiem niewątpliwym, co potwierdzają dane dotyczące tych samych folwarków, które analizowaliśmy dla XVI w., choć należy zaznaczyć, że średni poziom żywienia, mimo spadku, nie był bynajmniej niski.

Na bliższą orientację na czym polegał ten spadek pozwoli nam rozpatrzenie ilości poszczególnych produktów, jakie występują kolejno w XVI i XVII w. w wykazach żywienia folwarków poznańskich. Należy przy tym zaznaczyć, że ilość produktów spożywanych, a przynajmniej ujmowanych przez rachunki jako spożywane, w sposób bardziej wyraźny nie zmniejsza się, a w każdym razie luki występujące w rachunkach, nie pozwalają jeszcze na wyciąganie takich wniosków na temat listy podstawowych produktów.

Głównym źródłem spadku kaloryczności żywienia personelu folwarków poznańskich w I połowie XVII w. było obniżenie dziennego przydziału chleba z 1,44 kg na osobę do 1,28 kg, co równa się zmniejszeniu kaloryczności o 370 kcal. W gruncie rzeczy ilość chleba pozostaje w dalszym ciągu bardzo znaczna, większa nawet może, niż to było konieczne, lecz spadek ilości przeznaczanego nań zboża nie ulega kwestii. Czy zjawisko to było specyfiką zarządzania folwarkami przez miasto Poznań, czy też wynikiem warunków rynkowych — np. forsowania eksportu żyta w Koronie bez wzrostu wydajności rolnictwa, — trudno powiedzieć, choć ten drugi wniosek zdaje się być dość prawdopodobny. Spada równocześnie udział pszenicy w żywieniu czeladzi folwarczej i to nader silnie, bo z ok. 0,022 kg do ok. 0,010 kg na osobę dziennie. Choć spadek udziału pszenicy niewiele wpływał na obniżenie się kaloryczności żywienia, ale z racji traktowania pszenicy jako artykułu eksportowego można również podejrzewać, że spadek ten wywołują warunki rynkowe.

W zakresie spożycia kasz i grochu sytuacja wygląda mniej jednolicie. I tak np. spożycie kaszy jęczmiennej nieco wzrasta (z 0,020 kg do 0,024 kg), podobnie kaszy tatarskiej (z 0,010 kg do 0,012 kg). Natomiast ilość spożywanego

grochu spada z 0,061 kg do 0,045 kg na osobę dziennie, co jest o tyle istotne, że groch obok chleba stanowił główne źródło białka w ówczesnym odżywianiu. Zmniejsza się również spożycie jagieł z 0,015 kg na osobę dziennie do 0,006 kg. Te różnice w konsumpcji dadzą się w pewnym stopniu wyjaśnić zmianą struktury zbiorów w folwarkach poznańskich², w których wzrosła uprawa jęczmienia, głównie zresztą na piwo przeznaczonego oraz tataraki w XVII w., a obniżyła raczej prosa i grochu. To wyjaśnienie niewiele nam tłumaczy, a mianowicie dlaczego nastąpiła zmiana struktury zbiorów, nie wiemy bowiem czy np. wzrósł tak gwałtownie popyt na żyto, pszenicę i jęczmień, natomiast potwierdza zależność, przynajmniej w odniesieniu do drobniejszych upraw, struktury spożycia od struktury produkcji.

W pewnym stopniu, wbrew oczekiwaniom, spadek spożycia produktów W zasadzie droższych, jak mięso, połcie, a częściowo i ryby jest bardzo nikły. Spożycie mięsa zmniejszyło się z 0,060 kg średnio na osobę dziennie do 0,056 kg, co może wynikać po prostu z uwzględnienia w XVII w. małych folwarków, nie tylko dużych, które lepiej żywiły swą czeladź. Warto tu tylko przypomnieć o tendencji do spożywania mięsa pochodzącego z własnego chowu, nie zaś z zakupów. Na temat zresztą połci wieprzowych można powiedzieć, że rozmiary ich spożycia pozostały te same, gdyż średnia racja dla XVI w. wynosiła 0,035 kg, a dla XVII w. 0,036 kg. Jedynie konsumpcja ryb nieco spadła, z 0,030 kg na 0,021 kg na osobę dziennie, co zresztą nie jest całkowicie pewne wobec nie uwzględniania w rachunkach gatunków ryb spożywanych, ani ryb pochodzących z własnej hodowli. Proces ten dałby się wyjaśnić raczej na tle obserwacji ruchu cen, co jednak będziemy omawiać dalej, przy analizie kosztów wyżywienia.

Problem spadku udziału sadła i oleju w wyżywieniu jest trudny do ściślejszej oceny, ze względu na luki w notowaniach rachunkowych. Jeśli luki będziemy interpretowali jako opuszczenia, to spożycie sadła nawet lekko wzrasta (z 0,003 kg do 0,004 kg), jeśli zaś uznamy za dowód braku spożycia, to otrzymamy spadek konsumpcji sadła z 0,003 kg na 0,002 kg na osobę dziennie. Bardziej przekonująco jest udokumentowany spadek spożycia oleju (z 0,005 kg na 0,003 kg), choć i tutaj mogą zaciemniać obraz nieregularności w rozliczaniu lnu i konopii, czy sumarycznych zapisach zakupów. Interpretować zmian w spożyciu masła i sera nie można, gdyż jak wiemy konkretne notowania tych artykułów są bardzo przypadkowe i występują tylko w XVII stuleciu, dane zaś dla XVI w. uzyskaliśmy na zasadzie porównawczej.

Niejasna pozostaje sprawa udziału piwa w spożyciu folwarcznym. Piwo zwykle, czajnie ukazuje się nam jako napój przy specjalnych okazjach (święta, żniwa-choroby) i zapisy są zbyt nieregularne, aby mogły stanowić podstawę do wyciągania wniosków. Natomiast spożycie cienkuszu, istniejące w ilościach 1,1 l lub Po wyeliminowaniu luk 1 , 6 l na osobę dziennie, zdaje się nieco spadać, gdyby

nie fakt, że wobec posiadania przez miasto w XVII w. browaru w Luboniu mogły istnieć nieodpłatne dostawy cienkuszu na użytek folwarczny, czego rachunki nie wykazałyby. Być może więc, że robiono drobne oszczędności na piwie i cienkuszu, ale stwierdzić tego nie można.

Przystępując do sporządzania wykazu typowego wyżywienia personelu folwarcznego w pierwszej połowie XVII w. należy uczynić parę zastrzeżeń. Zestawienie takie, jako oparte jedynie o materiał pochodzący z rachunków folwarków miasta Poznania będzie dość specyficzne i nie będzie się nadawało do uogólnienia na temat poziomu, a częściowo i struktury wyżywienia w Koronie. Wiemy bowiem z danych XVI w., że wyżywienie tych folwarków było w zasadzie lepsze, niż w innych folwarkach i regionach. Jednocześnie zestawienie takie będzie oparte o średnie ilości udziału poszczególnych produktów, a więc nieco inaczej sporządzone niż poprzednie zestawienia dla XVI stulecia i stąd w zakresie poziomu kalorycznego będzie mniej porównywalne z zestawieniem wcześniejszym. Dlatego też porównanie to zrobiliśmy wcześniej, teraz zaś będzie nam chodziło o porównanie udziału podstawowych składników pożywienia, których wykaz procentowy nie wymaga skomplikowanych przeliczeń, koniecznych przy porównywaniu międzyregionalnych wykazów z XVI w. Wykaz taki oparty na danych z lat 1600 - 1643 (tab. 43) będzie też, poprzez zawarte w nim średnie, zmniejszał bardziej ewentualne wahania i różnice w spożyciu obserwowanym na przestrzeni

Tabela 43

Wyżywienie typowe personelu folwarków poznańskich w latach 1600 - 1643

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,28	2957	62,7	19,2	634,9
„ pszenny	0,010	25	0,7	0,1	5,2
kasza jęczmienna	0,024	82	1,2	0,4	17,6
groch	0,045	157	12,1	0,6	27,1
kasza jagłana	0,006	21	0,6	0,2	4,3
kasza tatarszana	0,012	42	1,5	0,4	8,0
piwo: zwykłe	0,030 l	19	0,1	—	1,3
cienkusz	1,1 l	—	—	—	—
mięso	0,056	95	8,7	6,5	0,2
ryby	0,021	29	2,1	2,3	—
połcie wieprzowe	0,036	193	2,7	20,2	—
sadło	0,002	17	—	1,9	—
olej	0,003	27	—	3,0	—
masło	(0,004)	30	—	3,3	—
ser	(0,010)	15	2,0	0,7	0,1
inne (+ 5%)		185			
Ogółem		3894	94,4 11,1%	58,8 6,9%	698,7 82,0%

43 lat, ale za to uzyskane wielkości będą pewniejsze i bardziej udokumentowane, niż ustalone poprzednio dla XVI w. W wykazie tym nie będziemy uwzględniali kosztów ze względu na dużą ilość lat i znaczne wahania wartości pieniądza, które powodują, że dane wartości byłyby zbyt teoretyczne, by wyprowadzać Wnioski na temat średnich cen za lat kilkadziesiąt.

Mimo spadku udziału żyta (chleba razowego) w wyżywieniu oraz obniżenia poziomu ilościowego struktura tegoż pozostała niemal bez zmian. Udział białka zmniejszył się bardzo nieznacznie, tłuszczu pozostał praktycznie bez zmian, a węglowodanów nieco się podniósł. W każdym razie w zakresie struktury ujętej w porcentach udziału podstawowych składników, zmian istotnych pomiędzy pożywieniem w XVI i XVII w. w obrębie folwarków miasta Poznania brak. Inaczej już sprawa wygląda w liczbach bezwzględnych, gdzie możemy obserwować niemal równoległy spadek ilości białka, z 110,2 g na 94,4 g, tłuszczu z 65,5 g na 58,8 g i węglowodanów z 794,7 g na 698,7 g. Pozostaje więc stwierdzony uprzednio nadmiar węglowodanów, a poważny deficyt tłuszczów, przy względnie wystarczającej ilości białka, jako cecha charakterystyczna również XVII-wiecznego pożywienia personelu folwarcznego.

Pewną weryfikację tego ostatniego stwierdzenia może stanowić struktura Wyżywienia czeladzi 6 folwarków ekonomii malborskiej zanotowana przez rewizję 1649 r. Rewizja wykazuje wprawdzie tylko 7 podstawowych produktów żywnościowych, ale tych, które rzeczywiście stanowiły główne wyżywienie czeladzi³, a przeliczenie racji dziennej daje wartość dość dużą (4083 kcal). Struktura natomiast, mimo różnicy w liczbie produktów, wynikłej tak z niewielkiej dokładności zapisów rewizji, jak i realnych różnic regionalnych, pozostaje niemal ta sama, tzn. udział białka wynosi 11,9%, tłuszczu 7,3%, a węglowodanów 80,8%, choć ilości te w liczbach bezwzględnych są nieco większe.

W sumie więc wynikałoby, że jeśli pewne zmiany w wyżywieniu pomiędzy XVI a I połową XVII w. nastąpiły, to dotyczyły one raczej globalnej wielkości spożycia i udziału poszczególnych produktów, natomiast nie dotyczyły w zasadzie struktury podstawowych składników pożywienia.

Brak nam rachunków czy innych źródeł umożliwiających sprawdzenie czy zmiany dotyczące wyżywienia pomiędzy XVI a pierwszą połową XVII w., obserwowane na materiale folwarków poznańskich dadzą się uogólnić na całą Polskę ówczesną, w znaczeniu Korony oczywiście. Chodzi tu tak o wyżywienie personelu folwarcznego, jak w ogóle o spożycie chłopskie w tym czasie.

Ponieważ brak nam z pierwszej połowy XVI w. rachunków — poza poznańskimi i fragmentami malborskich — by zweryfikować powyższe wnioski na temat zmian w wyżywieniu, musimy się oprzeć na wycinkowych sondażach, w tym przypadku na porównaniu tzw. „victus”, czyli wyżywienia czeladzi folwarcznej w 9 folwarkach starostwa korczyńskiego, zanotowanego w lustracji 1564 i 1616 r,

— lustracje z 1569 i 1629 r. pomijamy, jako powtarzające tylko dane lustracji poprzednich.

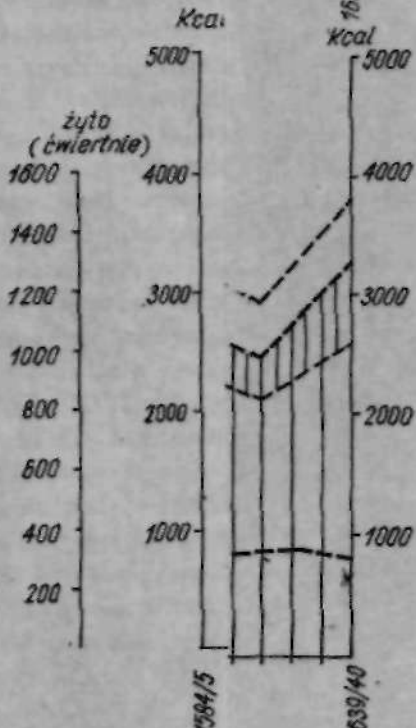
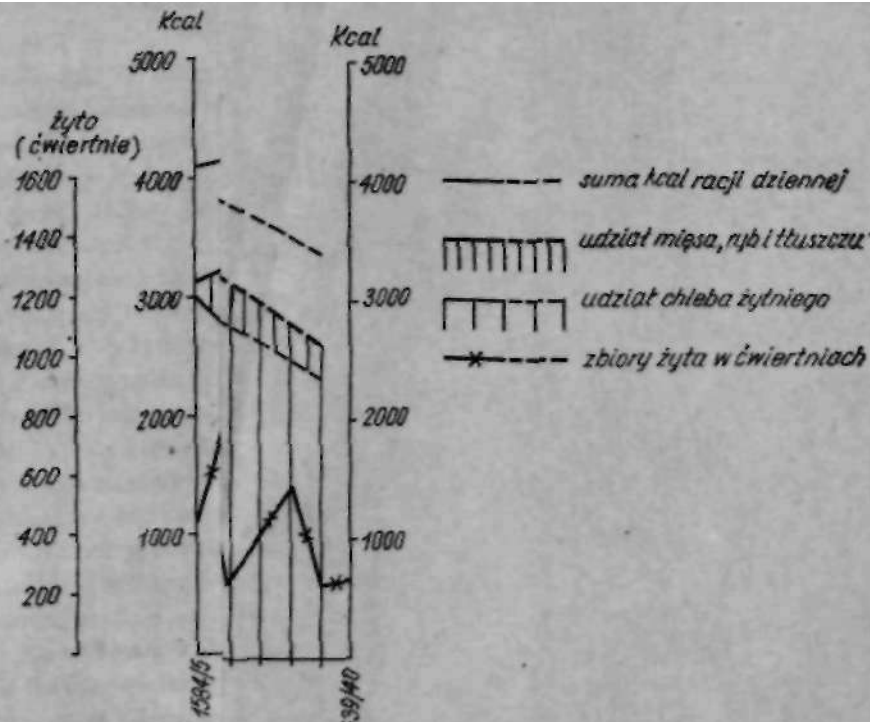
Otóż w zakresie produktów zbożowych przeznaczonych na wyżywienie czeladzi różnic istotnych nie ma, gdyż w obu lustracjach mamy wymienione spożycie żyta, pszenicy, jęczmienia, grochu, prosa i tatarski. Niejasna jest tylko kwestia piwa, o którym są wzmianki w lustracji 1564 r., a w lustracji z 1616 r. ich brak, ale wobec istnienia browarów w obrębie starostwa nie pozwala to na wyciągnięcie dalszych wniosków. Przeliczając ilość korcy zbóż wraz z grochem na 1 osobę nominalnego personelu folwarcznego otrzymujemy w 1564 r. średnio 9,03 korca ziarna na osobę w skali rocznej, a w 1616 r. 8,48 korca. Poważniejszego więc obniżenia w zasadzie nie widać — różnica wynosi ok. 6% — choć w poszczególnych folwarkach zmiany bywają poważniejsze, idą one jednak w różnych kierunkach, bądź wzrostu ilości korców na osobę, bądź ich spadku.

Zmiany poważniejsze dotyczą natomiast struktury pożywienia. Spada bowiem gwałtownie udział żyta, głównego artykułu produkowanego na sprzedaż, co można określić w formie procentu innych zbóż łącznie w stosunku do żyta. Otóż jeśli w 1564 r. wśród produktów przeznaczonych do konsumpcji ilość żyta przyjmujemy za 100, to pozostałe zboża i groch będą występowały w ilościach 26% w stosunku do żyta, natomiast w 1616 r. wskaźnik udziału innych zbóż w stosunku do żyta wyniesie 46%. Nie jest to zresztą wynikiem wzrostu udziału w konsumpcji innych zbóż, lecz skutek spadku ilości przeznaczonego na wyżywienie czeladzi żyta, jak też liczebności samego personelu folwarcznego, gdy idzie o liczby bezwzględne.

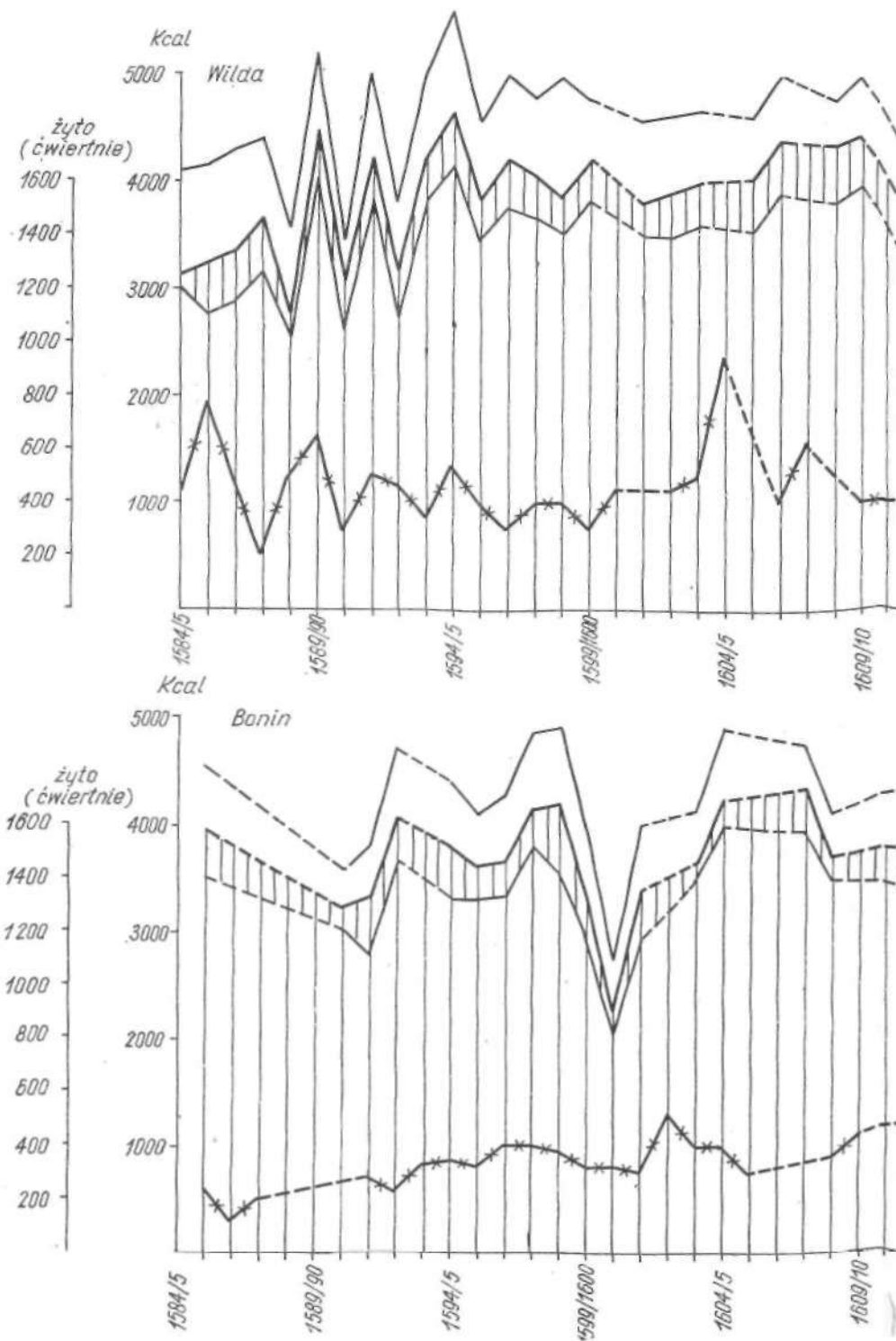
Sondaż dotyczący folwarków korczyńskich potwierdził nam istnienie w Polsce pierwszej połowy XVII stulecia zjawiska spadku udziału żyta w wyżywieniu personelu folwarcznego, co wynikało z analizy rachunków folwarków poznańskich i co da się chyba uogólnić jako zjawisko związane z całością działania rynku zbożowego w całej Koronie.

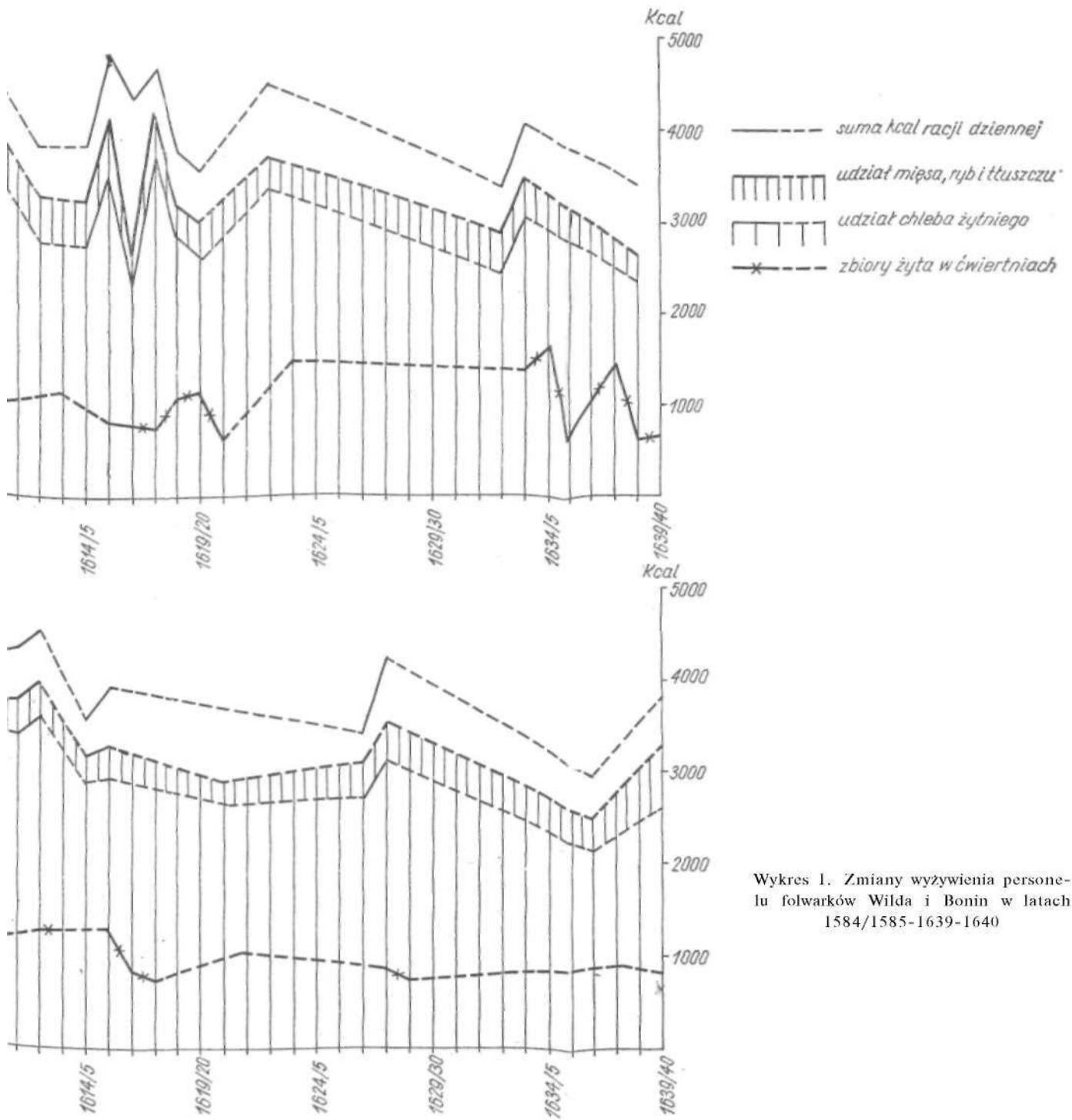
Sondaż korczyński nie wyjaśnił nam, czy w wyżywieniu personelu folwarcznego innych regionów, a nawet szerzej ludności chłopskiej, nie nastąpiły zmiany w pierwszej połowie XVII w. w zakresie spożycia innych produktów, szczególnie hodowlanych. Niestety w tym zakresie nie dysponujemy materiałami bardziej pełnymi i dostępnymi i tylko w oparciu o inwentarze czy wykazy szkód można wskazać, że określone produkty w dalszym ciągu występują w posiadaniu gospodarstw chłopskich w XVII w. Nie chodzi tutaj o zboże czy nawet o bydło, ale o produkty wyraźnie przeznaczone na spożycie. Niestety są to tylko wzmianki, jak np. z inwentarzy chłopskich w województwie sieradzkim⁴ wiemy, że w spiżarniach chłopskich znajdowały się gomółki i inne gatunki sera, że chłopcy posiadali sporo krów mlecznych i kóz, nie mówiąc o ziarnie, czy siemieniu lnianym,

⁴ *Materiały źródłowe do dziejów kultury materialnej chłopów w województwie sieradzkim i ziemi wieluńskiej*, wyd. A. Sucheni-Grabowska i W. Weiss, St, z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 1, Wrocław 1957,



Wykres 1. Zmiany żywienia personelu folwarków Wilda i Bonin w latach 1584/1585 - 1639 - 1640





Wykres 1. Zmiany żywienia personelu folwarków Wilda i Bonin w latach 1584/1585-1639-1640

drobiu itp. W wykazie szkód w starostwie korczyńskim wyrządzonych w 1606 roku⁵ wymieniono w gospodarstwach chłopskich prócz ziarna, zwierząt gospodarskich i pieniędzy połcie słoniny, masło, sery, sadło itd. Można więc powiedzieć, że w dalszym ciągu w zasobach chłopskich występują podobne produkty zbożowe, drobny i większy inwentarz żywy, tłuszcze (połcie, sadło, olej, masło), sery, a nawet miód, skoro spotykamy pasieki chłopskie. Nie jest to wprawdzie wystarczająca podstawa do uogólnień na temat spożycia chłopskiego, ale wzmianki te zdają się potwierdzać nasze przypuszczenie, że spożycie drobniejszych produktów w gospodarstwach chłopskich mogło pozostać podobne, jak w XVI w.

Przebieg zmian z roku na rok w wysokości i częściowo strukturze żywienia personelu folwarcznego możemy prześledzić na przykładzie folwarków poznańskich Wildy i Bonina. W rachunkach tych folwarków są luki, nieraz paroletnie, ale mimo to zestawienie ze sobą danych daje wyobrażenie o zmianach wysokości i struktury żywienia. Załączony wykres (Wykres 1) podaje dla każdego roku sumę kalorii przeciętnej racji dziennej żywienia, udział w tym kaloryczny chleba żytniego oraz produktów białkowo-tłuszczowych, jak mięso, ryby, połcie wieprzowe, sadło i olej.

Na wykresie widać bardzo wyraźnie dwa zjawiska. Po pierwsze, unaocznia on jak bardzo wielki był udział w ówczesnym wyżywieniu chleba żytniego, który dominował i decydował o rozmiarach i strukturze odżywiania, a jak nikły produktów białkowo-tłuszczowych, pochodzenia głównie zwierzęcego, wreszcie drobniejszych zbóż (pszenica, jęczmień, proso i tatarska) i grochu. Z wykresu też widać, mimo wahań w dół i w górę krzywej, stopniowy spadek wielkości żywienia, jego poziomu kalorycznego, przy utrzymaniu co najmniej podobnego, jeśli nie trochę większego udziału mięsa, tłuszczów i ryb. W sumie wykres więc potwierdza poprzednie wnioski o pewnym spadku ogólnego poziomu żywienia personelu folwarków poznańskich, przy pozostawieniu podobnej w głównych zarysach struktury z tym, że udział żyta w tym pożywieniu nieco maleje, natomiast mięsa, ryb i tłuszczu raczej się utrzymuje relatywnie na tym samym poziomie, jeśli nawet nie wzmacnia.

Mówiąc o spadku poziomu żywienia w folwarkach poznańskich pomiędzy XVI i XVII w., a głównie spadku w tym wyżywieniu udziału żyta, czyli chleba żytniego, należałoby zastanowić się, czy przyczyną tego spadku nie był spadek plonów lub zbiorów w badanych przez nas folwarkach. U dołu omawianego wykresu podane są zbiory żyta w ćwiertniach odpowiednio w Wildzie i w Boninie w kolejnych latach. Krzywa zbiorów żyta w żadnym z tych folwarków nie wykazuje jednoznacznej tendencji malejącej, która uwidacznia się w krzywych poziomu żywienia, a szczególnie udziału w tymże chleba żytniego. Istnieją wprawdzie widoczne zbieżności wychyleń w dół i w górę zbiorów żyta i poziomu żywienia w Wildzie w latach 1588 - 1594, ale na tym się wyraźniejsza zależność kończy.

⁶ AGAD, ASK, LVI, K/2/III, f. 83 i p,

Na wykresie widać też, że w zakresie ogólnego kierunku zmian istnieją raczej rozbieżności pomiędzy zbiorami żyta, które nie wykazywały tendencji spadkowych, a poziomem wyżywienia, a szczególnie udziału w tymże żyta. Stąd wynika wniosek, że spadek poziomu wyżywienia nie był wywołany, w analizowanym przynajmniej wypadku, spadkiem poziomu zbiorów, lecz musiały tu działać raczej inne czynniki.

ZRÓŻNICOWANIE SPOŁECZNE WYŻYWIENIA

Fakt społecznego zróżnicowania żywienia w XVI w. jest w zasadzie truizmem i nie trzeba dowodzić jego istnienia. Samo istnienie odmienności nie wystarczy nam jednak, jeżeli nie możemy określić na czym polegały różnice w żywności, różnice w zakresie jego poziomu, składu i struktury oraz kosztów, gdyż dopiero znajomość tych cech pozwala odmienności tę określić i wytłumaczyć. Próba określenia różnic społecznych żywienia w oparciu o jeden przykład, a mianowicie rachunki starostwa sieradzkiego i to z jednego roku (1542)¹ może wprawdzie doprowadzić do wniosków w zasadzie słusznych, ale wymagających potwierdzenia na szerszym materiale, by pozwolić na właściwe udokumentowanie wyników.

Do stwierdzenia różnic w żywności różnych grup społecznych można dojść różnymi drogami. Można ustalać typowe żywienie dla określonych grup społecznych, a następnie wyniki porównywać z sobą, można też zestawiać żywienie różnych, konkretnych grup społecznych, sporządzać wykazy tego żywienia i poprzez obserwację różnic dojść do ewentualnych sformułowań na temat typów społecznych żywienia. W naszym przypadku spróbujemy pójść drugą z tych dróg, gdyż wydaje się ona bardziej obiecująca, tym bardziej, że nie rozstrzyga z góry jakie grupy społeczne z punktu widzenia żywienia dadzą się wyróżnić.

Grupy społeczne są tu nie tylko trudne do wydzielenia — nie można przecież całej szlachty, od szaraczka do magnata łączyć razem — ale nie występują one także w tzw. czystej formie. Wiemy bowiem, że w dworze czy dworku szlacheckim była służba i czeladź, może nawet dość liczna i wydzielić co ona jadła, a co pan z rodziną nie można, choć w sumie mamy tu do czynienia tak z ludnością szlachecką jak i chłopską, a więc z grupą społeczną mieszaną. Jeszcze trudniejsza jest sytuacja w przypadku dworu magnackiego, gdzie obok magnata i jego rodziny występują urzędnicy i dworzanie pochodzący ze szlachty oraz liczna służba i czeladź pochodzenia plebejskiego. Jest to jednak specyfika tych czasów i sztuczne rozwarstwianie funkcjonalnych jednostek jak dwór czy zamek nie miałyby sensu. Trzeba je raczej umownie przyjąć jako pewne środowiska szlacheckie czy magnackie, gdyż ich panowie nadawali ton konsumpcji i decydowali o jej zakresie, składzie i kosztach.

¹ A. Wyczański, *The Social Structure of Nutrition, a Case*, Acta Pol. Hist., t. 18, 1968.

Analizę różnic społecznych w wyżywieniu poszczególnych grup społecznych zaczniemy od materiałów dotyczących starostwa korczyńskiego. Występują tu dwie oddzielne grupy — personel folwarczny, głównie pochodzenia chłopskiego, z kierownictwem nawet włącznie, oraz personel zamkowy, w którym wyżsi urzędnicy (podstarości, burgrabia, pisarz i sędzia) byli szlacheckiego pochodzenia, a pozostała, liczniejsza część personelu była pochodzenia chłopskiego, rzadziej mieszczańskiego (rzemieślnicy zamkowi). Pierwsza grupa będzie więc niemal czysto chłopska, druga mieszana tak, jak to realnie wyglądało od strony społecznej w dworach czy zamkach.

W oparciu o dane szczegółowe² można zestawić główne elementy wyżywienia, tzw. racji dziennej, personelu folwarcznego i zamkowego w starostwie korczyńskim w latach 1538 - 1556

Tabela 44

Produkty	Folwarki	Zamek
chleb żytni razowy	1,01 kg	1,11 kg
pieczywo pszenne	0,019 „	0,088 „
kasza jęczmienna	0,029 „	0,051 „
groch	0,027 „	0,050 „
jagły	0,023 „	0,049 „
kasza tatarczana	0,014 „	0,017 „
piwo	12 l	5,2 l
mięso	—	0,202 kg
ryby	—	0,003 „
połcie wieprzowe	—	0,038 „
olej	0,005 kg	0,012 „
masło	0,008 „	0,007 „
ser	0,020 „	0,020 „
wartość kaloryczna	3698 kcal	6692 kcal
wartość w groszach	0,34 gr	0,96 gr
% składników:		
białko	10,0%	12,6%
tłuszcze	4,2 „	7,3 „
węglowodany	85,8,,	80,1 „

Zanim wyciągniemy wnioski z tego zestawienia, podajemy kilka zastrzeżeń. Jego porównywalność jest ograniczona ze względu na różny zakres rachunków, które nie obejmowały spożycia folwarcznego takich produktów, jak inwentarz żywy, a więc: owce, bydło, drób, nierogacizną, co powoduje brak pozycji mięsa i półci w wykazie folwarcznym. Ponadto nie ma ryb własnego połowu, które mogły występować w obu przypadkach. Tak samo nie w pełni można porównywać spożycie piwa ze względu na gości zamkowych, gdyż realne spożycie piwa przez

personel zamku korczyńskiego było zapewne mniejsze, niż ogromna ilość podana w wykazie, wynosząca ponad 5 l dziennie na osobę.

Z zestawienia wynika, że personel zamkowy z reguły jadał obficie, czy choćby zużywał więcej pożywienia w przypadku jego marnotrawienia lub przyjmowania licznych gości, a wyżywienie to, mimo niepełności wykazów, kosztowało prawie trzykrotnie więcej. Większe spożycie dotyczyło również produktów prostszych i tańszych jak chleb żytni, pieczywo pszenne, kasze, groch oraz oczywiście piwo i olej. Większa jeszcze przewaga konsumpcji zamkowej dotyczyła zapewne mięsa i ryb, w mniejszym stopniu połci wieprzowych, choć nie możemy tego źródłowo stwierdzić. Podobnie zamek stosował przyprawy, co można wątpić, czy częściej występowało w wyżywieniu folwarcznym. Na temat spożycia ogrodowizn, jak kapusta, rzepa itp. oraz owoców nie możemy nic powiedzieć.

Kaloryczność pożywienia, niepełna w wypadku folwarków, przesadzona niewątpliwie w odniesieniu do personelu zamkowego, w obu przypadkach jest wystarczająca, a w drugim nawet zbyt obfita, jeśli te wszystkie produkty były realnie jedzone przez sam personel. W zakresie natomiast struktury pożywienia przykład zamkowy jest właściwy — dominacja węglowodanów nie tak ogromna, deficyt tłuszczu istnieje jeszcze, ale nie tak groźny, jak w pożywieniu folwarcznym, ilość białka w obu przypadkach zbliża do proporcji obecnie uważanych za właściwe.

Szersze możliwości porównania dają nam materiały sieradzkie, przy pomocy których³ można równocześnie na przestrzeni lat 1541 - 1543 i 1545 porównywać przeciętne racje żywnościowe 3 grup społecznych konsumentów, a mianowicie, czysto chłopskiego, głównie kobiecego, personelu małych folwarków, dalej personelu dworów, kierowanych przez -szlacheckich urzędników oraz personelu zamkowego z urzędnikami ze szlachty na czele. Zestawienie porównawcze konsumpcji tych 3 grup wyglądałoby jak w tab. 45.

Zestawienie porównawcze nie zawiera wszystkich elementów, a mianowicie takich jak jajka i przyprawy. Te ostatnie występowały w przypadku dworów i zamku, a pierwsze zapewne we wszystkich trzech, choć rachunki o nich milczą. Wykaz pomija też ogrodowizny, owoce i sól. Zestawienie w zasadzie potwierdza wnioski wyciągnięte z próbnego sondażu⁴. Na zamku je się obficie niż w dworach, a w dworach obficie niż na folwarkach. To samo dotyczy jednostkowych kosztów wyżywienia, które są najwyższe na zamku, a najniższe w folwarkach.

W zakresie różnic bardziej szczegółowych trzeba zaznaczyć, że ilość chleba żytniego wzrasta również zgodnie z hierarchią społeczną, czego znowu nie da się powiedzieć o pieczywie pszennym, ewentualnie kluskach, których ilość na zamku wydaje się być nieco niższa. W zakresie pozostałych produktów zbożowych i grochu istnieje raczej równowaga — kaszy jęczmiennej najwięcej jedzono w dwo-

³ Zob. ss. 43—46.

⁴ A. Wyczański, *The Social Structure* ...

Tabela 45

Produkty	Folwarki	Dwory	Zamek
chleb żytni razowy	0,96 kg	1,01 kg	1,27 kg
pieczywo pszenne	0,050 „	0,050 „	0,042 „
kasza jęczmienna	0,035 „	0,049 „	0,036 „
groch	0,048 „	0,058 „	0,055 „
jagły	0,026 „	0,025 „	0,024 „
kasza tatarszana	0,040 „	0,045 „	0,036 „
piwo	1,2 l	2,2 l	3,2 l
mięso	0,027 kg	0,074 kg	0,227 kg
ryby	0,005 „	0,018 „	0,052 „
połcie wieprzowe	0,024 „	0,023 „	0,035 „
sadło	0,001 „	0,002 „	0,001 „
olej	0,005 „	0,004 „	0,003 „
masło	0,002 „	0,002 „	0,006 „
ser	0,010 „	0,010 „	0,026 „
wartość kaloryczna	3773 kcal	4545 kcal	5990 kcal
wartość w groszach	0,30 gr	0,43 gr	0,80 gr
% składników			
białko	11,1%	12,1%	13,5%
tłuszcze	5,6 „	5,9 „	7,7 „
węglowodany	83,3 „	82,0 „	78,8 „

rach, grochu i kaszy tatarszanej podobnie, natomiast jagieł najczęściej na folwarkach. Nie należy jednak przywiązywać specjalnej wagi do tych różnic, gdyż częściowo na wyrównanie proporcji wpływają łączne rozliczenia niektórych drobniejszych produktów w rachunkach, co przy proporcjonalnym ich podziale prowadzi do zatarcia ewentualnych różnic. W każdym razie jednak różnice te musiały być niewielkie.

Poważniejsze różnice społeczne w zakresie konsumpcji dadzą się zauważyć przy następujących 3 rubrykach, dotyczących piwa, mięsa i ryb. Spożycie piwa wyraźnie wzrasta, mięsa i ryb jeszcze gwałtowniej. Przy tym trzeba pamiętać, że mięso spożywane na zamku to często specjalnie kupowane mięso na pieczeń, wołowina, cielęcina, kiełbasy, choć zdarzają się i podroby, jak płucka i wątroba. Ryby kupowane dla zamku, to nie tylko śledzie, ale i solone węgorze, ryby świeże, czasem raki. Natomiast personel folwarczny żywi się głównie mięsem z własnego uboju sztuk nie nadających się do hodowli.

Mniejsze różnice występują przy tłuszczach i serze. Wprawdzie personel zamkowy konsumuje więcej półci wieprzowych, niż pozostałe grupy, ale ilości sadła są we wszystkich trzech podobnie niskie, oleju także, przy czym nawet folwarki mają go do dyspozycji więcej. Jedynie w wypadku nabiału, tj. masła i serów, może i jaj, widać znów przewagę wyżywienia zamkowego.

Prócz różnic ilościowych w konsumpcji tych samych produktów mamy też

różnice w zakresie występowania przede wszystkim produktów droższych, nie mówiąc już o przyprawach, suszonych grzybach i owocach. Najlepiej te różnice jakościowe uwidoczni nam cena porównywalna tego wyżywienia obliczona jako koszt uzyskania 1000 kcal w kolejnych 3 grupach. W pierwszej koszt uzyskania pożywienia o wartości odżywczej 1000 kcal wynosił 0,08 gr, w drugiej, tj. dworach 0,10 gr, w trzeciej, czyli zamku 0,13 gr. Podobny stosunek wartości jednostkowej mieliśmy w starostwie korczyńskim, gdzie przy folwarkach wynosił on 0,09 gr, a na zamku 0,14 gr.

Stosunek składników odżywczych również się zmienia w miarę zmiany pozycji społecznej konsumentów. Folwarki wyróżniają się bardzo silną dominacją węglowodanów i wielkim deficytem tłuszczów, dwory mają również dominację węglowodanów przy braku tłuszczów nieco stonowanym, dopiero personel zamkowy ma stosunkowo najniższą dominację węglowodanów i znacznie mniejszy deficyt tłuszczów. O ile natomiast ilości białka w dwóch pierwszych grupach są dość prawidłowe, to personel zamkowy spożywa go już zbyt wiele.

Odmienny charakter pożywienia przedstawiają rachunki pobytu w obrębie starostwa sieradzkiego w r. 1542 starosty i zarazem" podskarbiego koronnego Spytka Tarnowskiego, który przybył na sejm do Piotrkowa. Trudno jednak wykaz jego wyżywienia i świty porównywać bezpośrednio z wyżywieniem w obrębie starostwa, personelu zamku, dworów, czy folwarków nawet. Wchodzą tutaj w grę dwa względy — niepewna ilość jego świty, co uniemożliwia bezpośrednio wyciąganie wniosków na temat poziomu kalorycznego racji dziennej, ilości konkretnych produktów, oraz okres wielkiego postu, w którym przebywał podskarbi w Piotrkowie, co zmienia dość radykalnie jakość, a może i ilość pożywienia.

Można natomiast porównywać dwa elementy z poprzednimi, a mianowicie wachlarz produktów (z wyłączeniem mięsa i tłuszczów zwierzęcych) oraz koszt porównawczy 1000 kcal tego wyżywienia. Wachlarz produktów był już omawiany⁵, tu wystarczy przypomnieć tylko, że doszły takie artykuły, jak ryż, który zresztą na zamku sieradzkim również się pojawiał, migdały, cukier, rodzynki i cytryny, nie występujące w wyżywieniu innych grup społecznych przez nas badanych. W zakresie kosztów, mimo okresu postu, 1000 kcal pożywienia podskarbiego i jego świty w r. 1542 kosztowało 0,20 gr, podczas gdy na zamku sieradzkim koszt 1000 kcal wynosił ok. 0,13 gr. Pamiętajmy przy tym, że nie było to wyżywienie samego podskarbiego, lecz i jego otoczenia liczącego 150 - 200 osób.

Zestawienie porównawcze wyżywienia personelu folwarków i dworu w Brzeźnicy wydaje się metodycznie nieuzasadnione ze względu na wzmiankowane już trudności rozliczeniowe i wskutek tego zatarcie różnic w wyżywieniu obu tych grup konsumentów. Natomiast w sposób analogiczny jak w przypadku starostwa sieradzkiego, można zrobić zestawienie porównawcze dla starostwa sandomierskiego w 1585 r. i to uwzględniając 3 grupy konsumentów, a mianowicie

⁵ Ibidem, n. 63 i in.

iżś

personel zamku, dworów i folwarków⁸. Zestawienie takie wyglądałoby w przybliżeniu jak w tab. 46.

Tabela 46

Produkty	Folwarki	Dwory	Zamek
chleb żytni razowy	0,81 kg	0,91 kg	1,16 kg
pieczywo pszenne	0,025 „	0,040 „	0,051 „
kasza jęczmienna	0,023 „	0,028 „	0,026 „
groch	0,054 „	0,068 „	0,119 „
jagły	0,009 „	0,025 „	0,022 „
kasza tatarszana	0,025 „	0,026 „	0,025 „
piwo	1,1 l	2,6 l	2,2 l
mięso	—	0,035 kg	0,268 kg
ryby	—	—	0,045 „
połcie wieprzowe	0,036 kg	0,024 „	0,026 „
sadło	0,004 „	0,003 „	0,003 „
olej	0,004 „	0,006 „	0,005 „
masło	0,009 „	0,025 „	0,027 „
ser	0,004 „	0,012 „	0,015 „
wartość kaloryczna	3272 kcal	4487 kcal	5616 kcal
wartość w groszach	0,85 gr	1,38 gr	1,90 gr
% składników:			
białko	10,8%	11,4%	14,8%
tłuszcze	7,7 „	7,7 „	9,4 „
węglowodany	81,5,,	80,9,,	75,8,,

Zestawienie to ze względu na niepełność danych nie jest w całości porównywalne wewnętrznie. Brak wykazania mięsa i ryb przy pożywieniu folwarcznym nie świadczy, że artykuły te nie były przez personel folwarków spożywane, to samo da się tym bardziej powiedzieć o rybach przy wyżywieniu dworów starostwa sandomierskiego. Natomiast rubryka nie wykazana w zestawieniu, a zawierająca inne produkty zawierałaby nie tylko sól, ogrodowizny i owoce, ale w przypadku przynajmniej dworu i zamku również przyprawy. Niemniej braki te nie uniemożliwiają porównania, które daje następujące wyniki.

Oczywiście odżywianie na zamku jest znacznie obfitsze niż w dworach i folwarkach, a personel dworów więcej jada niż folwarczny. Różnice te istnieją również w zakresie poszczególnych produktów. Dotyczy to chleba razowego, którego ilość rośnie w kierunku od folwarków do zamku, podobnie pieczywa pszennego, a co wydaje się nawet dziwne, analogiczna gradacja ilościowa i to jeszcze silniej zaznaczona, występuje w przypadku grochu. Mniej więcej spożywano podobne ilości kasz jęczmiennej i tatarszanej we wszystkich 3 grupach konsumentów, jedynie jagieł niewiele spożywano na folwarkach.

Niejasna jest sprawa spożycia piwa, którego najwięcej wypada w dworach sandomierskich (najmniej na folwarkach), ale w obu wyższych grupach są to ilości duże, powyżej 2 l na osobę dziennie. Na temat spożycia mięsa i ryb nie stwierdzić nie można poza tym, że znacznie więcej mięsa spożywano na zamku niż w dworach. Różnice w spożyciu tłuszczów są bardzo niewielkie — tylko personel folwarków dysponował większą ilością połci wieprzowych, a mniejszą masła.

Różnice w kosztach żywienia istniały również w przeliczeniu na pożywienie wartości 1000 kcal, choć nie były duże. Przy pożywieniu folwarcznym 1000 kcal kosztowało 0,26 gr, w dworach 0,31 gr, a na zamku 0,34 gr.

Struktury podstawowych składników pożywienia wykazują podobną prawidłowość, co w uprzednio rozpatrywanych przypadkach. Dominacja i nadmiar węglowodanów występują najsilniej w pożywieniu folwarcznym, najslabiej w zamkowym, w tym ostatnim przypadku zbliżając się do właściwych proporcji. Deficyt tłuszczu występuje we wszystkich trzech grupach konsumentów, najmniejszy oczywiście na zamku, choć w zasadzie ilości tłuszczów w starostwie sandomierskim są większe niż w innych. Wreszcie ilości białka w pożywieniu na folwarkach i w dworach zbliżają się do właściwej normy, podczas gdy na zamku spożywano białka zbyt wiele.

Dotychczasowe rozważania pozwalają na uogólnienia na temat różnicy pomiędzy pożywieniem *sui generis* chłopskim (personel folwarczny) a szlacheckim (dwory, zamki). Różnice tego żywienia polegają na:

1) Na ogół bardziej obfitym (większa kaloryczność) pożywieniu szlacheckim niż chłopskim.

2) Spożyciu podobnych produktów w grupie szlacheckiej co i chłopskiej, ale w ilościach większych: chleba żytniego, pieczywa pszennego, piwa, mięsa, ryb.

3) Uwzględnianiu w żywieniu lepszych gatunków produktów oraz w szerszym stopniu towarów importowanych, przypraw, a na uroczystości win.

4) Lepszej strukturze składników pokarmowych, a mianowicie mniejszej dominacji węglowodanów i mniejszym deficycie tłuszczów, przy zdarzającym się nadmiarze białka.

5) Wyższym koszcie żywienia, liczonym tak wg wartości całej racji dziennej, jak też w jednostkach porównywalnych (1000 kcal).

Stwierdzenia te nie wystarczają jednak dla ustalenia typowego żywienia szlacheckiego z paru względów. Po pierwsze, jak rozumieć kwalifikację „żywienie szlacheckie”, skoro szlachta to pojęcie szerokie, od szaraczka do magnata. Przyjmujemy jednak, że i w dworach i zamkach mieszkała i jadła szlachta, i chociaż nie przeważając ilościowo, nadawała ton, wpływała na ilość, zakres, strukturę i koszty żywienia. Po drugie, należałoby również sprawdzić, czy to co mówimy o żywieniu szlachty typu urzędniczego (urzędnicy kierujący dworami i urzędnicy starościńscy), może się odnosić również do szlachty żyjącej we własnych wsiach, we własnych dworach i dworkach, czerpiącej żywienie z własnej produkcji folwarcznej. Dla rozjaśnienia tych kwestii można by jeszcze porównać

dodatkowo wyżywienie starosty gostyńskiego Krzysztofa Lasockiego oraz czeladzi zamku gostyńskiego z r. 1570, pamiętając, że szczególnie w pierwszym przypadku nie są to liczby ścisłe w sensie wielkości bezwzględnych, ale proporcje ich winny być oddane prawidłowo.

Z powyższych względów zestawienie liczbowe wyżywienia starosty gostyńskiego i personelu zamkowego nie miałyby sensu, natomiast wydobycie ich różnic, jako wyrazu pewnego programu społecznego zróżnicowania spożycia będzie chyba na miejscu⁷. Najistotniejsza różnica polegałaby na położeniu specjalnego nacisku w pożywieniu starościńskim na takie artykuły, jak mięso, ryby, piwo oraz przyprawy, pieprz i szafran. Jak w tym zakresie przedstawiają się proporcje świadczą następujące wielkości, ujęte w liczbach postulowanych, tj. bez poprawki na przypuszczalnie większą liczbę konsumentów, jak to robiliśmy uprzednio. Mięsa na osobę dziennie z orszaku starosty miało być ok. 1,8 kg, dla czeladzi zamkowej po ok. 0,85 kg, ryb dla pierwszej grupy konsumentów ok. 0,26 kg na osobę dziennie, dla drugiej — 0,09 kg, piwa licząc wg mniejszych beczek dla pierwszych — 8,6 l dziennie dla każdego, dla drugich ok. 4,0 l. Jeszcze wyraźniejsze różnice występują w postulatach dotyczących przypraw, gdyż dla starosty i jego świty żądano 52 funty pieprzu i tyleż szafranu w skali rocznej, a dla tzw. czeladzi zamkowej 16 funtów pieprzu i tylko 1 funt szafranu, choć liczebność obu grup miała być podobna. Należy tu wreszcie dodać, że ilość chleba żytniego postulowana dla starosty była również większa (ok. 1,86 kg na osobę dziennie), niż dla personelu zamkowego (ok. 1,43 kg).

Jeżeli przykład powyższy uwypukla nam, niemal w sposób karykaturalny, jakie produkty żywnościowe cieszyły się najwyższą oceną i spożywanie jakich produktów łączyło się z wyższym prestiżem społecznym w ówczesnym społeczeństwie, to oczywiście dane dotyczące konkretnych wielkości pożywienia zawarte w wyliczeniu, z przeznaczeniem dla starosty gostyńskiego i jego świty, nie mogą być brane pod uwagę w dalszych rozważaniach.

Mimo ogromnego zróżnicowania społecznego stanu szlacheckiego i, jak widać z omawianych przykładów, bardzo różnego poziomu wyżywienia grup społecznych, którymi kierowała szlachta, wydaje się, że tendencje wspólne są do uchwycenia i że ustalenie jakiegoś typowego wykazu wyżywienia dla dość teoretycznie zresztą pojętej szlachty, może być celowe i badawczo użyteczne. Do tego celu mogą posłużyć wcześniejsze zestawienia zarówno wyżywienia tzw. dworów starościńskich w starostwach sieradzkim i sandomierskim, jak też zamków korceńskiego, sieradzkiego i sandomierskiego, gdyż na co dzień starostowie-magnaci tam nie zamieszkiwali, a podstarościm, burgrabią, sędzią czy pisarzem był zazwyczaj ktoś ze średniej czy drobniejszej szlachty (tab. 47).

Wykaz pożywienia, które hipotetycznie uznajemy jako w przybliżeniu odpowiadające wyżywieniu jakiejś ogólnie pojętej szlachty, nie jest oczywiście pełny.

⁷ Zob. ss. 57–58.

Tabela 47

Wyżywienie typowe tzw. szlacheckie w XVI wieku

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Składniki (w gramach)		
			białko	tłuszcze	węglowo- dany
chleb żytni	1,07	2482	52,4	16,0	530,7
pieczywo pszenne	0,049	121	3,2	0,7	25,3
kasza jęczmienna	0,043	147	3,8	0,6	31,6
groch	0,091	318	24,4	1,3	54,8
jagły	0,028	99	3,0	0,8	20,0
kasza tatarszana	0,039	136	4,9	1,3	26,1
piwo	2,6 l	1092	13,0		117,0
mięso	0,169	287	26,4	19,4	0,5
ryby	0,030	42	2,9	3,3	
połcie wieprzowe	0,030	160	2,3	16,8	
sadło	0,002	17		1,9	
olej	0,004	36		4,0	
masło	0,017	127	0,1	14,0	0,1
ser	0,018	27	3,5	1,3	0,2
inne (+ 5%)		255			
Ogółem		5346	139,9 13,6%	81,4 7,9%	806,3 78,5%

Dochodzą do tego ogrodowizny, owoce, jajka i sól — co występuje również w pożywieniu folwarcznym — i przyprawy, tzw. korzenie, głównie sprowadzane z zagranicy — pieprz i szafran, czasem miód, na uroczystości wino. Niezależnie od teoretycznego tylko założenia, że wykaz ten może być uznany za szlachecki, ogólny jego poziom, skład i struktura wydają się dość prawidłowe, co będzie można jeszcze sprawdzić poprzez porównanie tego wykazu z tym, co uznaliśmy za typowe pożywienie personelu folwarcznego, jako reprezentującego w jakimś stopniu chłopstwo. W zestawieniu nie uwzględniliśmy natomiast danych dotyczących zamku, a tym bardziej starostwa gostyńskiego ze względu na ich postulatyczny, a nie realny charakter.

Porównanie tzw. typowego wyżywienia „chłopskiego” i „szlacheckiego”, a właściwie jego podstawowych elementów wyglądałoby dla Korony w II połowie XVI w. mniej więcej tak jak to podano w tab. 48.

Dokładność porównania jest ograniczona faktem różnej genezy powstania obu wykazów. Jak wiemy jednak różnice w poziomie kalorycznym wyżywienia „chłopskiego” nie przekraczają paru procent w stosunku do średniej, co nie może silnie wpływać na wyniki. Porównanie to nie pokazuje również różnicy w wachlarzu spożywanych artykułów, o czym mówiliśmy wcześniej.

Z porównania wynika, że wzrost statusu społecznego konsumenta wiąże się na ogół z dość poważną zmianą ilościową pożywienia w sensie jeżeli nie realnego

Tabela 48

Produkty	„Chłopskie”	„Szlacheckie”	Różnica
chleb żytni razowy	0,92 kg	1,07 kg	X1,16
pieczywo pszenne	0,022 „	0,049 „	„2,32
kasza jęczmienna	0,016 „	0,043 „	„ 2,69
groch	0,046 „	0,091 „	„1,98
jagły	0,017 „	0,028 „	„1,65
kasza tatarska	0,015 „	0,039 „	„ 2,60
piwo	12 l	2,6 l	„2,17
mięso	0,020 kg	0,169 kg	„ 8,42
ryby	0,004 „	0,030 „	„7,50
połcie wieprzowe	0,030 „	0,030 „	„ 1,00
sadło	0,003 „	0,002 „	„0,67
olej	0,005 „	0,004 „	„0,80
masło	0,004 „	0,017 „	„4,25
ser	0,010 „	0,018 „	„1,80
wartość kaloryczna	3500 kcal	5346 kcal	„1,53
składniki w %			
białko	11,0%	13,6%	„1,24
tłuszcze	6,7 „	7,9 „	„1,18
węglowodany	82,3 „	78,5 „	„0,95

spożycia, to przynajmniej ilości pożywienia, które potencjalnie do spożycia jest przeznaczony. W zakresie różnic szczegółowych należy jeszcze raz wskazać, że wzrasta spożycie pieczywa pszenne, nawet żytniego, kasz i grochu, choć być może w obrębie tej samej szeroko pojętej grupy konsumentów (dwór, zamek) istnieje zróżnicowanie spożywania tych artykułów. Wyrażna różnica na korzyść grupy wyższej przejawia się w spożyciu piwa, a szczególnie mięsa i ryb, które zastępują w tym przypadku niektóre tłuszcze (sadło, olej, połcie), w większym stopniu przeznaczone dla grupy niższej.

W zakresie struktury żywienia mamy tutaj potwierdzone poprzednie spostrzeżenie, stwierdzenie, że struktura pożywienia warstw wyższych jest bardziej prawidłowa, choć nie pozbawiona Wad. Zmniejsza się w wyższej grupie społecznej konsumentów dominacja węglowodanów, powiększa nieco, choć w sposób niewystarczający, ilość tłuszczów, natomiast ilość białka wzrasta ponad realne potrzeby. Z poprzednich wywodów wiemy, że w pożywieniu warstw wyższych wzrasta głównie udział produktów droższych, co obok ilości samego pożywienia, wpływa na silniejszy wzrost jego kosztów. Ze względu na dość abstrakcyjne, w odniesieniu do XVI stulecia, traktowanie tego wykazu nie będziemy ostatniego stwierdzenia wypuklać poprzez przeliczenie kosztów przeciętnych żywienia każdej z porównywanych grup społecznych.

Sprawdzenie czy teoretycznie przez nas założony typ żywienia szlacheckiego rzeczywiście odpowiada temu, co szlachta spożywała we własnym domu, nie jest

bezpośrednio możliwe ze względu na nieprowadzenie rachunkowości przez gospodarstwa folwarczne szlacheckie. Jedynym sposobem częściowej weryfikacji prawidłowości tego zestawienia jest sprawdzenie, czy zasadnicze produkty umieszczone w naszym wykazie zgadzają się z tym, co wiemy o produkcji folwarku szlacheckiego i o zasobach żywnościowych dworów szlacheckich. Trudno oczywiście w tym celu badać cały zasób inwentarzy szlacheckich XVI w., w ogromnej większości nie wydanych, lecz należy się oprzeć na znanych już i opracowanych danych oraz na sondażach w przypadku, gdy opracowania nie wystarczają.

Według dotychczasowych opracowań⁸ folwarki szlacheckie produkowały na własny użytek i częściowo na sprzedaż następujące produkty roślinne: żyto, pszenicę, owies, jęczmień, proso, tatarkę, groch, len, konopie, kapustę i rzepę. Z produktów tych w sposób bardziej masowy sprzedawano głównie zboża, choć zapasy mąki znajdują się z reguły w spoźarni folwarcznej, obok dużych ilości ziarna czekającego na przemiał, obtłuczenie (na kasze) czy wyciśnięcie (na olej).

Na temat piwa można stwierdzić, że albo w obrębie samego folwarku produkuje się piwo, co potwierdzają np. inwentarze takich folwarków, jak Topola Mała⁹, Lutoczyn¹⁰, czy Paszkowce¹¹, lub też bierze się je od karczmarza ze wsi. W spiżarniach folwarcznych znajdują się z reguły połcie wieprzowe i sadło oraz masło i sery¹². Drób i jajka, prócz produkcji folwarcznej, wchodzi w ramy normalnych danin chłopskich. Hodowla bydła i owiec musiała też dostarczać mięsa, choć na ten temat bezpośrednich wzmianek źródłowych nie ma. O spożyciu ryb świadczy rozbudowa stawów rybnych i sadzawek¹³ oraz wzmianki o ich połowie i spożyciu. Spotyka się w folwarkach szlacheckich ule z pszczołami.

Wymienione produkty, jak wiemy, nie wyróżniają jeszcze wyżywienia szlacheckiego od chłopskiego, skoro nie jesteśmy w stanie uchwycić jego ilości i proporcji, natomiast w zakresie wachlarza produktów stosowanie przypraw importowanych w zasadzie było już specyfiką wyżywienia szlacheckiego. Wyjątkiem od tej reguły będzie wyżywienie świąteczne czeladzi folwarków poznańskich. Bezpośrednich wzmianek o spożyciu tzw. „k o r z e n i” przez szlachtę we własnym gospodarstwie nie posiadamy, natomiast w inwentarzach ruchomości szlacheckich spotykamy szkatułki na korzenie, czy sitka do ich przesiewania¹⁴.

Dodatkową cechą konsumpcji żywnościowej szlachty byłoby pojawienie się, jeszcze bardzo rzadkie, spożycie gorzałki, sądząc po garncach gorzałczanych i urzą-

⁸ A. Wyczański, *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500–1580*, s. 140.

⁹ *Inwentarze dóbr szlacheckich powiatu kaliskiego*, t. 1 od XVI do połowy XVIII w., wyd. Wł. Rusiński, Wrocław 1955, nr 33.

¹⁰ AGAD, Płock, Gr. 15, f. 446 - 7v.

¹¹ WAP, Kraków, Cast. Crac, 93, ss. 1184-1186.

¹² Por. *Inwentarze dóbr szlacheckich* ..., nr 13; AGAD, Płock, Gr. 15, f. 446 - 7v, Łęczycza Gr. Rei. 2, f. 310 - 12v., WAP Kraków, Cast. Crac. 69, ss. 1143 - 1145 i in.

¹³ A. Wyczański, op. cit., s. 172.

¹⁴ AGAD, Łęczycza, Gr. Rei. 15, f. 519 - 20v.

dzeniach destylacyjnych spotykanych czasem w inwentarzach folwarcznych¹⁵. Niemniej można sądzić, że mamy tu do czynienia nie z typowym spożyciem, lecz raczej produkcją tego napoju jako specyfiku farmakologicznego i dlatego nie będziemy produkcji tej szerzej omawiać.

Powyższe stwierdzenia mogą być uważane za potwierdzenie konsumpcji przez szlachtę w jej dworach i dworach produktów ujętych w naszym wykazie, gdyby nie fakt, że inwentarze z samego swego charakteru mówią o potencjalnej możliwości konsumpcji, a nie o jej realnym istnieniu w takim czy innym zakresie, jak o tym mogą świadczyć rachunki.

Dodatkowym niejako potwierdzeniem takiego spożycia realnego, zaczerpniętym z materiałów dotyczących szlachty folwarcznej może być umowa z 1571 r. pomiędzy szlacheckim Wacławem Suliszewskim z Jesiona i jego matką Agnieszką i siostrą Dorotą o dożywocie¹⁶. Według umowy, poza domkiem z ogrodem i zabudowaniami kobiety miały otrzymywać na wyżywienie co roku ustalone ilości pszenicy, żyta, jęczmienia, grochu, prosa, tataraki oraz dwa wieprze karmne, nadto zaś z danin chłopskich kury, kapłony i jajka. Miały też dla siebie posiadać, własny nabiał, 4 krowy dojne, 15 owiec oraz 50 gęsi, a także prawo połowu ryb w stawie koło dworu, posiadały do swej dyspozycji zagon dla siania lnu. Na inne jeszcze potrzeby żywnościowe i osobiste dostawały w pieniądzu po 3 grzywny rocznie.

Spis obejmuje w różnych postaciach wszystkie pozycje naszego wykazu żywności szlacheckiej, z wyjątkiem piwa, choć z przeliczenia zboża wynika, że jest go tyle, że i piwa odpowiednią ilość można z niego uzyskać. Zresztą dodatkowe potrzeby żywnościowe, zapewne sól i korzenie, ma zabezpieczyć kwota gotówkowa. Wydaje się więc, że umowa ta raczej potwierdza ustalony przez nas, w oparciu o dane z dóbr królewskich, wykaz pożywienia jako zgodny z tym co jadała szlachta we własnym gospodarstwie folwarcznym.

Pożywienie uznane przez nas za „szlacheckie” zmieniało się niewątpliwie w czasie. Ściśle prześledzić tych zmian, przy obecnym stanie badań się nie da, szczególnie gdy chodzi o rozmiary i strukturę żywienia. Namiastką takich badań może być zestawienie samego wachlarza produktów i to zestawienie niepełne ze względu na ograniczoność źródeł. Zestawienie takie można zrobić przyjmując, że wyżywienie wojska w XIV - XV w. dotyczyło szlachty, co jest do przyjęcia łatwiejsze, i podobnie w XVII w., co nie jest pewne. Wówczas w oparciu o dane dotyczące porządku w ciągnięciu¹⁷ i o uniwersał na temat rekwizycji wojskowych z 1650 r.¹⁸ tego rodzaju zestawienie byłoby możliwe.

¹⁵ *Inwentarze dóbr szlacheckich*. . . , nr 52; AGAD, Łęczyca, Gr. Rei. 15, f. 519 - 20v.

¹⁶ AGAD, Sieradz, Ins. Gr. 65, f. 407 - 8v.

¹⁷ *Polskie ustawy i artykuły wojskowe od XV do XVIII wieku*, wyd. St. Kutrzeba, Arch. Kom. Wojsk., t. 3, Kraków 1937, nr 1.

¹⁸ J. Wimmer, *Wojsko polskie w drugiej połowie XVII wieku*, Warszawa 1965, s. 242.

Tabela 49

Produkty występujące jako żywność dla wojska

Produkty	XIV-XV w.	XVI w.	1650 r.
żyto — chleb	+	+	+
pszenica — pieczywo białe	+	+	+
jęczmień — kasza	—	+	+
groch	—	+	+
proso — jagły	—	+	?
tatarka — krupy	—		+
piwo	—	+	—
bydło itp. — mięso	+	+	+
ryby	—	+	'
połcie wieprzowe	+	+	+
sadło	?	+	
olej	—	+	+
masło	—	+	+
sery		+	+
ogrodowizny		+	+

Porównanie danych z XVI w. z wykazem żywności, a właściwie jej cen przy zakupach przez wojsko, pochodzącym zapewne z XIV w. a znanym z zatwierdzenia Jagiełły z 1432 r. jest o tyle trudne, że wykaz ten ujmuje tylko najbardziej zasadnicze i najdroższe elementy wyżywienia. Wymienia on ze zbóż żyto i pszenicę w kopach (oraz owies dla koni), sztuki żywe na mięso, jak wół, krowa, wieprz, baran, kaczki albo gęsi i kurczaki. Charakterystyczne jest w nim występowanie pszenicy, a brak kasz, grochu oraz oleju i nabiału. Brak ryb w tym przypadku można by wyjaśnić okolicznościami wyprawy wojennej. Występowanie pszenicy można by nawiązać do większego jej udziału w wyżywieniu szlachty w XVI stuleciu, brak kasz, grochu, oleju i ogrodowizn może wynikać tak ze szczupłości wykazu, jak i mniejszego wachlarza produktów spożywanych przez szlachtę w okolicznościach wyprawy wojennej. Rozstrzygnąć tych wątpliwości obecnie jednak się nie da. Charakterystyczny jest brak piwa, co nasuwa przypuszczenie, że jego udział w spożyciu musiał być wówczas jednak mniejszy, choć udowodnić tego nie można.

Natomiast wykaz przydziałów dla wojska w XVII w. jest dość zbliżony do tego, co uznaliśmy za podstawowe wyżywienie szlachty w XVI stuleciu. Brak w nim z drobniejszych produktów mało istotnego sadła, natomiast ogrodowizny w sensie ogólnym są wspomniane. Niewystępowanie ryb może być związane z okolicznościami wyprawy wojennej. Brak piwa wydaje się być wynikiem przemian w strukturze jego produkcji spowodowanych wzrostem monopolu dworskiego, podczas gdy produkty miały być wybierane od chłopów. Stąd piwo musiało być raczej kupowane w karczmach dworskich, a nie pobierane w formie rekwizycji

od chłopów. Brak jagieł można wiązać z cofaniem się uprawy prosa, co zaobserwowaliśmy uprzednio. W sumie można by powiedzieć, że wykaz ten jest podobny do wyżywienia szlachty w XVI w., jeśli chodzi o listę spożywanych zasadniczych produktów, niemniej widać w nim zmiany w sensie zaniku jagieł oraz braku piwa, choć to ostatnie zapewne kupowano w karczmach.

Wykaz z 1650 r. podaje również ilości produktów, jakie mają być dostarczane z łanu chłopskiego, niemniej określenia takie jak korzec i kwarta, bez podania typu tych miar nie pozwalają na dokładniejsze przeliczenia i porównywanie struktury pożywienia w XVII w. w stosunku do w. XVI.

Starając się określić i scharakteryzować tzw. wyżywienie szlacheckie zrezygnowaliśmy jak dotąd z różnicowania wewnętrznego szlachty, nie wydzielając osobno ani drobnej szlachty, ani magnaterii. Wynikało to przede wszystkim z braku podstaw źródłowych do takiego wydzielenia, choć należy pamiętać, że różnice społeczne w obrębie stanu szlacheckiego były zbyt duże, by nie uwidaczniać się w systemie wyżywienia. Dla zilustrowania tych różnic można posłużyć się wykazem wyżywienia podskarbiego koronnego Spytka Tarnowskiego w 1542 r.¹⁹ oraz wzmiankami o przejeździe posłów królewskich, zatrzymujących się na zamku w Oświęcimiu²⁰.

Wykaz pożywienia podskarbiego, jak wiemy, jest bardzo nietypowy, a liczby nader hipotetyczne, co wynika z okresu wielkiego postu oraz pośredniego oszacowania liczby konsumentów. Stąd trudno zestawiać go bezpośrednio z wykazem wyżywienia tzw. szlacheckiego, ale warto zwrócić uwagę na pewne charakterystyczne różnice i szczegóły. Otóż, w wykazie wyżywienia podskarbiego większy jest udział takich produktów, jak pieczywo pszenne, miód i piwo oraz ryby, choć ten ostatni element jest związany z postem. Ponadto z drobniejszych produktów mamy u podskarbiego takie jak grzyby suszone, owoce, manna, ocet, które rzadko występują w większych ilościach u szlachty, a z zagranicznych produktów cukier, migdały, rodzyнки i cytryny, które na skromniejsze stoły szlacheckie zapewne nie trafiały. Różnice wynikające z jakości spożywanych produktów uwidaczniają się w koszcie jednostkowym wyżywienia, przeliczonym na 1000 kcal, który w przypadku podskarbiego wynosił 0,19 gr, a zamku i dworów starostwa średnio 0,12 gr.

Ponieważ wyżywienie podskarbiego dotyczyło tylko okresu postu można się posłużyć rachunkami zamku oświęcimskiego, by uzupełnić te dane w oparciu o informacje o wyżywieniu posłów polskich i zagranicznych, którzy w drodze do, czy z Krakowa zatrzymywali się w Oświęcimiu. Otóż, prócz zwykłych produktów ze spiżarni zamkowej, na ugoszczenie posłów kupowano z zasady mięso na pieczeń (czasem zające), bułki pszenne oraz parę garnca wina. Ponadto, gdy w 1548 r. przybył do Oświęcimia osobiście starosta Seweryn Boner zakupiono na jego potrzeby dodatkowo 1 / 2 funta pieprzu i 2 łuty szafranu.

¹⁹ Zob. s. 48.

²⁰ AGAD, ASK, LVI, 0/1 /II, f. 67v - 69,

Wydaje się więc, że rozpatrując łącznie spożycie produktów żywnościowych przez podskarbiego oraz uzupełniających artykułów z zamku oświęcimskiego (mięso, wino, korzenie) otrzymalibyśmy w przybliżeniu wykaz pożywienia magnackiego w tym czasie, choć zbyt szczupłe są podstawy ilościowe, by wykaz taki sporządzić i uznać za typowy. O wyżywieniu tym można by ogólnie powiedzieć, że było raczej obfite, bardziej kosztowne niż szlacheckie, z większym udziałem artykułów importowanych. W zakresie struktury pożywienia takie miałyby już ilość węglowodanów prawie właściwą, deficyt tłuszczu jeżeli istniejący to bardzo niewielki i ilość białka raczej zbyt dużą. Są to jednak przypuszczenia, nie dające się ująć w dokładniejsze liczby.

Najwyższą grupę społeczną konsumentów stanowiłby dwór królewski, a więc monarcha z najbliższym otoczeniem. Dane na ten temat są stosunkowo liczne, nawet po odrzuceniu informacji o samym dworze królewskim w Krakowie ze względu na bardzo skomplikowany system dostaw, rozliczeń oraz zmienną a nieokreśloną bliżej liczbę konsumentów²¹. Bardziej konkretne dane posiadamy na temat konsumpcji dworu Zygmunta Augusta w podróży w 1545 r.²² i Batorego w 1585 r.²³, do czego można dodać tzw. ekspens dworu królowej Katarzyny²⁴, zapewne z 1565 - 1566 r. To ostatnie źródło jest zresztą trudne do przeliczenia ze względu na brak podawania miar, a ponadto mało wiarogodne, jako sporządzone w celu uzyskania funduszy na utrzymanie dworu, które to utrzymanie na tym poziomie realnie nie istniało. Potwierdzają to wzmianki o trudnościach z zakupem podanych produktów²⁵ oraz skargi królowej Katarzyny na ubóstwo i niedostatek swój i swego dworu²⁶. Niemniej tzw. ekspens dworu jest cennym źródłem uzupełniającym ze względu na pokazanie bogatych możliwości szerokiego wachlarza produktów, które jeśli nie były realnie spożywane na dworze królowej, to mogły być spożywane, gdyby na to środki finansowe i dostawy pozwoliły.

Zrobione przez nas wykazy pożywienia dworu Zygmunta Augusta i Batorego mają podkreślane już wady, jak przede wszystkim niewiadomą ilość konsumentów oraz luki w wykazie produktów, z których najdroższe (korzenie) zapewne wzięto z sobą. Wreszcie trzeba pamiętać, że dwory te były niezwykle liczne i większość osób, które korzystały z tego pożywienia stanowiła służba lub żołnierze przyboczni, a więc ludzie z niższych grup społecznych.

Ze względu na wymienione braki formalne i rzeczowe rachunków sporządzenie typowego wykazu pożywienia dworu królewskiego nie byłoby celowe,

²¹ Por. *Rachunki generalne Seweryna Bonera 1545*, wyd. O. Łaszczyńska, Kraków 1955.

²² Zob. ss. 49, 51.

²³ Zob. s. 41.

²⁴ *Expens dworu królowej polskiej Katarzyny*. . .

²⁵ Ibidem s. 125.

²⁶ J. Szujski, *Trzecia żona Zygmunta Augusta. Opowiadania i rozstrząsania historyczne*, Kraków 1886, t. 2, s. 288, 293.

gdyż sam fakt podróży zmieniał w pewnym stopniu skład pożywienia, na co wskazywałoby porównanie wykazów ze spisami produktów postulowanych dla dworu królowej Katarzyny. Być może jednak próba zestawienia tzw. typowego wyżywienia szlacheckiego z danymi wziętymi z 3 wykazów pożywienia dworu królewskiego pozwoli na lepsze zorientowanie się w proporcjach poszczególnych produktów i różnicy charakteru tych typów wyżywienia.

Zestawienie przybliżonej racji dziennej szlacheckiej i dworu królewskiego wyglądałoby jak w tab. 50.

Tabela 50

Produkty	Racja szlachecka		Racja dworu królewskiego	
	ilość	kcal	ilość	kcal
chleb żytni razowy	1,07 kg	2482	0,89 kg	2056
pieczywo pszenne	0,049 „	121	0,100 „	246
kasza jęczmienna	0,043 „	147	0,021 „	77
groch	0,091 „	318	0,056 „	196
jagły	0,028 „	99	0,006 „	22
kasza tatarska	0,039 „	136	—	—
piwo	2,6 l	1092	4,8 l	2016
mięso	0,169 kg	287	0,580 kg	986
ryby	0,030 „	42	0,008 „	11
poicie	0,030 „	160	0,039 „	208
sadło	0,002 „	17	—	—
olej	0,004 „	36	—	—
masło	0,017 „	127	0,017 „	127
ser	0,018 „	27	0,026 „	39
wino i drobne produkty (jaja itp.)			0,039 „	31
inne (+ 5%)		255		302
ogółem		5346		6317
% składników:				
białko	13,6%		18,8%	
tłuszcze	7,9 „		11,7 „	
węglowodany	78,5,,		69,5,,	

Należy przypomnieć, że wykaz dotyczący dworu królewskiego jest bardzo skrócony. Nie ma tam soli, rozróżnienia gatunków piwa, mięsa i ryb, ogroduz, owoców, przypraw. O tym, jak szeroki mógł być wachlarz żywności spożywanej przez dwór królewski w normalnych warunkach będziemy mówić dalej.

Jak wiadomo, wielkość jednostkowa racji żywnościowej dla dworu królewskiego jest całkowicie konwencjonalna i liczb bezwzględnych porównywać w ogóle nie można. Natomiast w odróżnieniu od spożycia tzw. szlacheckiego rzucają się w oczy odmienne proporcje. Po pierwsze, zmienia się ilość chleba razowego i kasz, których ilość zmniejsza się na korzyść pieczywa białego i piwa. Dość powiedzieć, że podział wagowy gatunków chleba w pierwszym przypadku daje

proporcje: chleb żytni 95,3%, pieczywo pszenne 4,7%, a w drugim chleb żytni 89,9%, pieczywo pszenne 10,1%. Przy podziale natomiast kalorii dostarczonych przez chleb żytni i piwo w tzw. wyżywieniu szlacheckim mamy stosunek następujący: chleb' żytni 69,7%, piwo 30,3%, w wyżywieniu dworu monarszego chleb 50,5%, a piwo 49,5%. Podobne wyraźne różnice występują przy mięsie — udział ryb ze względu na pojedyncze dni pobytu monarchy nie jest miarodajny — które w wykazie szlacheckim dostarczało 5,4% wartości kalorycznych, a w wykazie dworu królewskiego aż 15,6%.

Zanim zajmiemy się wachlarzem produktów uzupełniających warto wskazać, że proporcje składników żywienia znowu się zmieniają, mimo że nasz wykaz nie jest pełny. W przypadku dworu monarszego spada więc udział węglowodanów (69,5%), a wzrasta białka (18,8%) i to nawet nadmiernie, podczas gdy ilość tłuszczu, choć znaczniejsza niż w pożywieniu szlacheckim, nie jest zbyt wielka.

W zakresie kosztów, mimo braku w wykazie drogich przypraw, koszt jednostkowy pożywienia (tj. 1000 kcal) wypada dla dworu Zygmunta Augusta ok. 0,30 gr, gdy dla tych samych lat w przypadku podskarbiego wynosił 0,19 gr, zaś zamku i dworów sieradzkich — 0,12 gr.

Większe jeszcze różnice będziemy mogli zaobserwować w wachlarzu występujących produktów. Wprawdzie brak w wykazie pożywienia dworu monarszego kaszy tatarskiej, sadła i oleju może być przypadkowy, ale już w zakresie przypraw, owoców, gatunków ryb różnice są bardzo istotne. W tym jednak przypadku należy przeprowadzić uzupełnienie wykazu w oparciu o tzw. ekspens dworu królowej Katarzyny.

Ekspens dworu królowej Katarzyny pozwala nam uzupełnić wykaz produktów spożywanych przez dwór królewski i dokładniej przyrzeć się ich gatunkom. A więc wśród mięs były to: wołowina, cielęcina, baranina, jagnięta, kapłony, pulardy, gęsi, gęsięta, kury i kurczaki, gołębnie a z dziczyzny zające, kuropatwy, przepiórki, głuszce (lub cietrzewie), sarny. Jako pieczeń pojawia się na stole wołowina, cielęcina i wieprzowina, w innych zapewne postaciach wątróbka jagnięca i kiełbasy. Mięsa przyrządzano, poza wspomnianym pieczeniem, jako smażone, pasztety, gotowane (polewki), z przyprawami oraz jarzynami, głównie grochem, kapustą, cebulą i rzepą. Do potraw tych używano jako tłuszcz połcie, sadło, masło i oliwę. W post robiono kluski, jedzone kasze, w małych ilościach ryż i jagły. Podstawowym pieczywem dla stołu dworskiego były bułki pszenne i biały chleb, i to nawet używany do robienia podkładek (rodzaj talerzyków) pod mięso.

Wykaz ryb wymieniał karpie, szczupaki, pstrągi, łososie, liny, płocie, sumy itp. gatunki, do czego można by dorzucić jesiotry, natomiast brakowało w nim tanich i popularnych śledzi. Wraz z rybami w dni postne spożywano raki, jajka, grzyby, np. rydze świeże i solone, grzyby suszone, powidła z czereśni lub wiśni, jabłek, gruszek.

Osobny wykaz obejmował najdroższe produkty, głównie tzw. przyprawy,

a mianowicie pieprz, szafran, goździki, cynamon, imbir, gałkę muszkatołową, wspomniany już ryż, cukier czarny i biały, rodzyunki, kmin, migdały oraz figi, kapary, oliwki, cytryny, cytryny, pomarańcze, nadto oliwę i ocet. W wykazie napojów najwięcej jest piwa — bez podania gatunku — oraz występują wina, np. małmazja i muszkatela.

Realizacja przedstawionego wachlarza zależała oczywiście od możliwości finansowych dworu oraz obejmowała w praktyce od strony konsumpcyjnej prócz monarchy i jego rodziny tylko wąską elitę najwyższych dygnitarzy i dworzan. Wachlarz ten jest jednak wart pokazania, gdyż taka różnorodność mięsa i ryb nie byłaby do osiągnięcia w szlacheckim dworze, nie mówiąc już o przyprawach i owocach zagranicznych czy winie, tylko na większe uroczystości kupowanym. Oczywiście wykaz produktów spożywanych na dworze królewskim mógł w jakiś sposób dotyczyć dworów magnackich również, o czym mogliśmy się przekonać analizując wyżywienie Spytka Tarnowskiego, ale tej kategorii społecznej nie wyróżniamy osobno.

Te uwagi wystarczają chyba by wyjaśnić jak dalece pożywienie dworskie, a nawet magnackie odbiegało od wyżywienia nie tylko mas ludowych, chłopstwa, ale nawet od normalnego wyżywienia szlachty. Wyżywienie dworskie należy więc uznać za nietypowe, z czego wynika dość istotny wniosek metodyczny, a mianowicie mała przydatność badań opartych o dane dotyczące wyżywienia dworu monarszego i magnackiego, które poziomem i strukturą jest zupełnie odmienne od tego, co naprawdę jadano w danym kraju. Stwierdzenie to odnosi się głównie do XVI w., ale dotyczy w dużej mierze i innych okresów historycznych, choć zróżnicowanie społeczne wyżywienia mogło być w średniowieczu np. nieco inne. Trzeba bowiem stwierdzić, że wyżywienie dworskie również zmieniało się w czasie i być może badanie tegoż takie przemiany historyczne w jakimś stopniu uchwycić pozwoli.

Ponieważ wyżywienie dworskie ulegało przemianom w czasie warto zastanowić się czy w tym zakresie zmiany jakieś w stosunku do średniowiecza i ewentualnie XVII w. nastąpiły. W tym zakresie dysponujemy pracą M. Dembińskiej, dotyczącą pożywienia dworskiego w końcu XIV i początkach XV w. Niestety stan źródeł uniemożliwiał jej przeprowadzenie analizy ilościowej, a więc problem poziomu i struktury wyżywienia nie może być wzięty pod uwagę przy przeprowadzaniu porównań. Jedynym elementem nadającym się do porównania będzie więc wachlarz występujących produktów, który można porównywać ze stanem znanym nam z XVI stulecia.

W stosunku do późniejszych warunków dane na temat spożycia produktów zbożowych w XIV - XV w. zdają się wykazywać mniejsze rozpowszechnienie spożycia kasz, gdyż najczęściej spotykamy wówczas jagły, a kasza jęczmienna występuje tylko raz, tatarczana ani razu, co może wynikać tak z braku spożycia, jak też małąmowności źródeł. Natomiast takie produkty jak chleb żytni i pieczywo pszenne oraz groch występują równie często, W zakresie ogrodowizn występują

najczęściej: kapusta, cebula i rzepa, mniej pietruszka i ogórki. Brak natomiast wiadomości o występowaniu w tym okresie rzodkwi, marchwi, pasternaku, jarmużu, szparagów, sałaty, piołunu, co można częściowo przypisywać niedoskonałości rachunków, które mogły pomijać drobne ilości produktów ogrodowych. Z produktów zbieranych spotykamy mianę i grzyby, ale bez określenia ich gatunku.

W zakresie mięsa różnice gatunków spożywanych produktów są niewielkie. Pomijamy tu dziczyznę, zapewne odgrywającą większą rolę w wyżywieniu, natomiast bydło, owce i nierogacizną występują podobnie. Źródła nie specyfikują dostatecznie dokładnie gatunków mięsa, by stwierdzić czy występowały wówczas kiełbasy, kiszki, podroby itp., ale wydaje się to prawdopodobne, skoro szynki, dość rzadkie zresztą i w XVI stuleciu²⁷ jedzono również. Wykaz drobiu natomiast nie uwzględniał dla średniowiecza gęsi i kaczek, choć zapewne je jadano, oraz pulard, które rzadko występowały i w XVI w., czy tym bardziej pojawiających się dopiero pod koniec XVI stulecia indyków.

Trudno coś powiedzieć o porównaniu średniowiecznej konsumpcji ryb ze stanem z XVI w., gdyż określenia ryb w źródłach wcześniejszych są dość ogólne. Wiemy, że były to ryby świeże, solone i suszone, zdarzały się też raki. Wydaje się jednak, że występujące niekiedy śledzie są rybą dość rzadką, przynajmniej w stosunku do ilości śledzi spożywanych w XVI w. i oczywiście ich ceny.

Z tłuszczów źródła wcześniejsze wymieniają słoninę (połcie), olej, zapewne z siemienia konopnego, lnianego i z maku. Sam fakt występowania słoniny skłania do stwierdzenia, że musiano używać również sadła. Natomiast w rachunkach dworskich nie pojawia się jeszcze oliwa. W zakresie spożycia nabiału nie widać istotnych różnic.

Owoce wcześniej jadane to jabłka, gruszki, śliwki (krajowe czy węgierskie, nie wiemy), orzechy (również włoskie), do czego, mimo milczenia źródeł, można dorzucić czereśnie czy wiśnie. Brak oczywiście owoców cytrusowych, a więc cytryn, cytronów, pomarańcz, choć były one w Polsce znane wcześniej²⁸.

Większe nieco różnice występują w zakresie przypraw, choć stopień ich używania na dworze Jagiełły był znaczny. Nie występowały też, poza już wspomnianymi cytrusami i oliwą, figi, kapary, a występujący czasem cukier oraz rodzynki nie były jeszcze zróżnicowane gatunkowo. Tak samo nie widać różnicowania gatunków octu na piwny i winny.

Podstawowym napojem było piwo, a wino, sądząc po częstotliwości wzmianek i zróżnicowaniu gatunków, było znacznie mniej rozpowszechnione i z niewielu krajów sprowadzane. Nie znano oczywiście gorzałki, choć ta w XVI w. występuje wśród mieszczan i szlachty, lecz nie spotkaliśmy jej na dworze królewskim. Pito natomiast miód, co w XVI w. było rzadkim zjawiskiem.

W sumie można powiedzieć, że w zakresie kuchni dworskiej od strony rozma-

²⁷ AGAD, ASK, LVI, 0/1/II, f. 80,

²⁸ J. Tazbir, op. cit. s. 105.

tości produktów zmiany nie były zbyt wielkie, a dotyczyły ogrodowizn (np. rzodkiew, szparagi, kapary, sałata), owoców południowych (cytrusy, do których tu można dodać kasztany i daktyle) oraz napojów (gorzałka, większy wachlarz win). Zapewne większe różnice dotyczyłyby struktury pożywienia i proporcji poszczególnych produktów, lecz do porównań na ten temat nie mamy materiałów. Wynika to choćby z relacji cen. Jeżeli bowiem w końcu XIV i w XV w., aby w Krakowie kupić beczkę śledzi należało sprzedać 16 ćwiertni żyta, a za 1 funt pieprzu dać równowartość 1,1 ćwiertni zboża, to ok. 1550 r. beczka śledzi w Krakowie kosztowała tyle co 12 ćwiertni żyta, a funt pieprzu tyle co 0,7 ćwiertni³⁹.

Nie mamy możliwości sprawdzić jakim zmianom uległo wyżywienie dworskie na przestrzeni XVI - XVII w. Wprawdzie dla ostatnich lat XVI stulecia J. Michalkiewicz próbował badać wyżywienie dworu Zygmunta III³⁰, ale praca ze względu na braki metodyczne i charakter głównie opisowy nie pozwala na zrobienie zestawienia w celu określenia poziomu i struktury pożywienia. Niewiele też daje porównanie wachlarza produktów, co jest być może wynikiem niewielkich zmian w tym zakresie.

Pewne zmiany, jeśli autor to właściwie sprecyzował, dotyczyłyby spożycia nabiału, w ramach którego spożywano masło świeże, a nie topione i solone, oraz sery zagraniczne, parmezan i sery holenderskie. Z owoców nie spotykanych wcześniej pojawia się pigwa, natomiast wykaz ryb bardziej bogaty, niż to przedstawiały materiały wcześniejsze, może być wynikiem raczej obszerniejszej treści rachunków, niż zmian w konsumpcji.

Zmiany historyczne wyżywienia dworu królewskiego, tym razem w warunkach bardziej prymitywnych, a mianowicie podróży, można próbować sprawdzić poprzez porównanie wyżywienia Jana Olbrachta, który przebywał w Gostyninie w dniach 5–11 I 1496³¹, z wyżywieniem Zygmunta Augusta, jadącego w lipcu 1545 r. z Krakowa na Litwę³². Rachunki gostyńskie z tego okresu są jeszcze bardzo schematyczne i małowymne, stąd porównanie to może dotyczyć tylko paru podstawowych elementów spożycia. Starostwo gostyńskie zakupiło i dostarczyło na potrzeby monarsze, prócz wcześniej zakupionego piwa (ok. 28 beczek piwa łączyckiego, 26 gębińskiego i 58 gostyńskiego), grzyby, 2 rożny śledzi, ocet, biały chleb, kapustę, sól i cebulę. Należy przypuszczać, że do tych produktów doszły inne, normalnie dostarczane przez ludność w ramach stacji (zboże, drób, jajka, sery) oraz artykuły własnej produkcji folwarków starostwa (zboża, zwierzęta rzeźne, mleko, drób, ogrodowizny). Nie jest wykluczone, że urzędnicy dworscy wieźli z sobą jakieś przyprawy. Do takiego uzupełnienia upoważnia zawartość spiżarni zamkowej w Gostyninie, spisana w dniu 3 XI 1496 r. po śmierci Filipa

J. Pelc, *Ceny w Krakowie*, ss. 9, 38 - 39, 42 - 43.

J. Michalewicz, op. cit.

AGAD, ASK, LVI. G/1/I, f. 15 - 15v.

Por. ss. 49–51.

Kalimacha, burgrabiego zamkowego³³. Inwentarz ten wymienia poście wieprzowe, siemię lniane, mak, krupy, nie wiemy jęczmienne czy tatarczane, proso, sadło, gruszki pieczone, masło, miód, jagły, krupy jęczmienne, cebulę.

Ponieważ chleb żytni, groch i bydło rzeźne musiały stanowić normalne pożywienie personelu starostwa można więc stwierdzić, że zasadniczy wykaz żywności przeznaczonej w 1496 r. dla dworu monarszego Jana Olbrachta oraz w 1545 r. dla Zygmunta Augusta niewiele się zmienił w swym ogólnym składzie. Różnice występowały raczej w jakości pożywienia. W podróży Zygmunt August jadał nie tylko śledzie, ale i świeże ryby, np. jesiotry, poza chlebem pszennym w jego orszaku jadano i miodowniki, wśród napojów, prócz szeregu gatunków piwa, dla dworu Zygmunta Augusta zakupiono również pewną ilość wina. Wymienione w spisie żywności dla Zygmunta Augusta warzywa, ogórki i pietruszka oraz z nabiału śmietana mogły być podobnie przeznaczone dla Jana Olbrachta w Gostyninie, bez wymieniania ich w rachunkach.

W sumie można jednak stwierdzić, że obok podstawowych produktów, analogicznych w 1496 i 1545 r., dwór królewski Zygmunta Augusta w podróży żywił się nieco lepiej — czy ilościowo jednak nie wiemy — a w każdym razie wachlarz żywności był bardziej urozmaicony.

Analizę społecznego zróżnicowania żywienia można uzupełnić jeszcze uwagami o odżywianiu się kobiet oraz dzieci i młodzieży. W pierwszym przypadku nie będziemy jednak rozpatrywać żywienia dworu królowej Katarzyny ze względu na postulatywny charakter danych, nietypowość żywienia dworskiego, i fakt, że na dworze tym wśród konsumentów było więcej mężczyzn.

Niejaką orientację w popularnym żywieniu kobiet może dać sprawdzenie ewentualnej specyfiki żywienia personelu małych folwarków starostwa sieradzkiego, w których personel niemal wyłącznie stanowiły kobiety³⁴. Zestawienie to jednak nie wykazuje widocznej specyfiki, gdyż poziom kaloryczny żywienia jest podobny jak gdzie indziej, podział na główne składniki analogiczny, jedynie pogłębiona nieco dominacja węglowodanów kosztem białka i tłuszczu. Przesunięcie to jest wynikiem większego udziału kasz, a częściowo i pieczywa, a nieznacznego udziału tłuszczu, głównie pości. W sumie jednak wyróżnienie na tej podstawie wielkości i struktury żywienia jako specyficznego dla kobiet pracujących fizycznie, nie jest możliwe. Drobne znamiona uboższego jakościowo żywienia mogą wynikać nie tyle z kobiecej obsady, co z rozmiarów folwarków, które będąc stosunkowo małe, zgodnie z obserwowaną regułą, mają uboższe wyżywienie swej czeladzi.

O żywieniu dzieci nie mamy w ogóle wiadomości, gdyż ich istnienie na folwarkach (dzieci urzędnika czy dwornika) nie powodowało widocznych zmian w przydziale żywności dla personelu folwarcznego. Pewną wskazówkę na ten

³³ AGAD, ASK, LVI, G/1/I, f. 5 - 5v.

³⁴ Zob. s. 43.

temat możemy zaczerpnąć z danych o wyżywieniu 5 żaków mieszkających na folwarku w Łaznowie w dobrach wólborskich w 1582 r.³⁵ Przeliczenie wykazu wskazuje, że zasadnicze elementy wyżywienia zawierały wartość niższą niż u dorosłych, a mianowicie ok. 2700 - 2800 kcal na osobę dziennie, co odpowiadałoby potrzebom młodzieży w wieku 12-13 lat. Skromna ilość wymienionych produktów nasuwa zresztą podejrzenie, że w rzeczywistości spożywali oni więcej, np. pominięto w wykazie: drób, jajka, mięso, jarzyny, może owoce, ryby, choć byłyby to produkty występujące w skromnych ilościach i o niezbyt wielkiej wartości kalorycznej.

Mimo tych zastrzeżeń można stwierdzić, że zestawienie to wykazuje pewną specyfikę, być może wynikającą właśnie z młodego wieku konsumentów. Otóż, ilość chleba żytniego przypadająca na każdego z nich jest skromniejsza o ok. 21% od ilości spożywanej przeciętnie przez personel folwarczny w tych okolicach, a jeszcze mniejsza w stosunku do wyżywienia czeladzi wólborskiej. Natomiast ilość kasz dla nich przeznaczona jest znacznie większa, gdyż dostają średnio 0,084 kg dziennie na osobę kaszy jęczmiennej i jagieł, podczas gdy personel folwarczny otrzymywał łącznie 3 kasz 0,056 kg na osobę. Podobne jak gdzie indziej dawano im ilości grochu, mniejsze natomiast ilości połci wieprzowych. Charakterystyczną cechą ich wyżywienia jest duża ilość nabiału, tj. masła (40 g dziennie na osobę) i sera (ok. 50 g), co wielokrotnie przekracza ilości spożywane przez personel folwarczny w tych okolicach. Wykaz nie wspomina w ogóle o jakimkolwiek przeznaczonym dla nich piwie, którego być może nie dawano im wcale lub w ilościach bardzo nieznacznych, skoro te same rachunki wymieniają piwo przeznaczone dla czeladzi miejscowych folwarków.

Czy można przyjąć na podstawie przeprowadzonej analizy wniosek, że młodzież, czy dzieci żywiono nieco odmiennie, mniejszą ilością chleba, tłuszczu zwierzęcego, a większą kasz i nabiału oraz bez piwa, trudno powiedzieć. Pewne analogie znajdujemy we wzmiance o większym udziale nabiału, głównie jednak mleka i śmietany, w wyżywieniu dzieci Zygmunta III³⁶, ale wniosek powyższy w dalszym ciągu musi pozostać przypuszczeniem, póki nowe materiały nie umożliwią jego weryfikacji.

Odrębną specyfikę mogło posiadać wyżywienie ludności miejskiej, zróżnicowanej społecznie i regionalnie. Określenie bliższe tego wyżywienia wymagałoby osobnych studiów, co wykracza poza temat niniejszej pracy. Podstawą do takiej próby byłyby dostawy żywności do miast, wytwórczość rzemiosł spożywczych w mieście itp. elementy, których w poniższym studium nie uwzględniamy. Jedyną próbę sondażu, jaką może warto zrobić, to sprawdzenie wachlarza produktów żywnościowych dostarczanych do miasta i posiadanych przez mieszczan w Poznaniu, bez prób określeń ilościowych, do których nie mamy podstaw.

³⁵ Zob. s. 66.

³⁶ J. Michalewicz, op. cit., s. 706 - 707.

Wachlarz produktów żywnościowych dostarczanych do miasta Poznania można w przybliżeniu ustalić w oparciu o zbyty produktów folwarków miejskich Poznania, których rachunki analizowaliśmy uprzednio. Folwarki te były wyraźnie nastawione na zaopatrzenie miasta i rachunki ich dokładnie wymieniają produkty sprzedawane. Lista tych produktów obejmowałaby następujące artykuły:

żyto	pasternak
pszenica	rzepa
jęczmień (lub kasza jęczmienna)	masło
owies	sery (gomółki)
proso (częściej jako jagły)	jajka
tatarka (lub kasza tatarska)	maślanka
groch	mleko (bardzo rzadko)
kapusta (kwaśna i surowa)	bydło (woły, krowy, cielęta)
cebula	nierogacizną (wieprze, świnie)
marchew	owce (skopy, jagnięta)
soczewica	kury (kapłony)
jarmuż	gęsi
pietruska	kaczki

Uzupełnić można tę listę w oparciu o inwentarze pośmiertne mieszczan poznańskich³⁷, które, choć nastawione na spisywanie towarów, sprzętów, odzieży, pieniędzy i klejnotów, od czasu do czasu wymieniają zapasy żywności w kuchni, spiżarni czy piwnicy przechowywane. W wykazach tych znajdujemy następujące produkty żywnościowe:

pszenica	smalec
słody	śledzie
krupy jęczmienne	ryby (naczynia do przyrządzania ryb)
krupy pszeniczne	masło
krupy tatarskie	sery (gomółki)
jagły	oliwa
groch	korzenie (sitka do korzeni, skrzynki do korzeni)
kapusta (głównie kwaśna)	piwo (w kilku gatunkach)
ogórki	wino (w kilku gatunkach)
chmiel	gorzałka
siemię lniane	miód
mięso wołowe (solone w beczkach)	ocet (winny)
połcie wieprzowe	sól
sadło	

Zestawienie pozwala na stwierdzenie, że w ramach dostaw do miasta mieszczanstwo poznańskie otrzymywało w formie raczej surowcowej wszystkie produkty, które spożywała czeladź folwarków poznańskich. O tym, że dostawy te trafiały do spiżarni i kuchni mieszczkańskich świadczy zestawienie, wykonane na podstawie inwentarzy pośmiertnych poznańskich. Inwentarze te, zresztą rzadko obejmujące

³⁷ *Inwentarze mieszczkańskie z lat 1528 - 1635 z ksiąg miejskich Poznania*, przygotowali do druku St. Nawrocki i J. Wisłocki, Poznań 1961.

swą treścią zapasy żywności, wprawdzie podają zwykle tylko jej większe zasoby, ewentualnie specjalne naczynia przeznaczone do przyrządzania określonych produktów, ale dają wgląd w wachlarz produktów bardziej trwale przechowywanych w domach mieszczańskich.

Zapasy mieszczańskie żywności, choć nie podają mniej trwałych produktów, jak np. chleba, świeżego mięsa, świeżych ryb, pozwalają jednak na następujące stwierdzenia :

a) Wachlarz pożywienia mieszczaństwa, biorąc pod uwagę różne jego grupy społeczne łącznie, obejmuje w zasadzie wszystkie produkty, które spożywał personel folwarczny, szczególnie folwarków bardziej utowarowionych.

b) Wachlarz wyżywienia mieszczaństwa, biorąc pod uwagę jego bogatszą grupę, był szerszy w przypadku Poznania i obejmował również produkty nie spożywane na ogół w folwarkach, jak smalec, krupy pszenne, gorzałkę oraz z produktów importowanych korzenie, wino, ocet winny.

c) Wachlarz pożywienia zamożniejszego mieszczaństwa zbliżał się raczej do wachlarza produktów spożywanych przez szlachtę i to nie najuboższą — gorzałka, choć rzadko, na folwarkach szlacheckich też występowała.

d) Wydaje się, że od strony wachlarza produktów istniały poważne analogie w wyżywieniu ludności wiejskiej (chłopów i szlachty) oraz mieszczan, wśród których występowało przy tym podobnie zróżnicowanie społeczne konsumpcji. Podobieństwa te należy jednak ograniczyć w tym przypadku do okolic wiejskich o bardziej rozwiniętych stosunkach rynkowych i do XVI stulecia. Stwierdzenie to ma charakter prowizoryczny dopóki badania poziomu i struktury wyżywienia w miastach nie pozwolą na potwierdzenie lub odrzucenie tego przypuszczenia.

Na zakończenie należy stwierdzić, że teoretycznie istnieje łatwo dostępne źródło, które umożliwiłoby przeprowadzenie porównania nawet ilościowego pożywienia z terenu Krakowa z XVI stulecia. Jest to ogłoszone przez A. Karbowiaka studium o obiadach profesorów Akademii Krakowskiej³⁸, z załączonymi wyciągami źródłowymi na ten temat. Jednakże mamy tu do czynienia nie z normalnymi codziennymi obiadami, lecz z doroczną biesiadą fundacyjną, przeznaczoną dla określonego grona wykładowców, którzy jednak zupełnie inaczej żywili się na co dzień, niż podczas uroczystego obiadu raz na rok.

W praktyce więc źródło to nie nadaje się do jakiegokolwiek interpretacji uogólniającej.

FIZJOLOGICZNA WARTOŚĆ WYŻYWIENIA W XVI STULECIU

Do normalnego funkcjonowania organizmu ludzkiego niezbędne jest spożywanie systematyczne określonych ilości i odpowiedniego składu pożywienia. Do niezbędnych elementów pożywienia zaliczamy białko, tłuszcze i węglowodany, składniki mineralne, głównie wapń i żelazo oraz witaminy A, B₁, B₂ i C. Są to sprawy obecnie znane, a nieznanie w badanej przez nas epoce, jednakże można sądzić, że zapotrzebowanie organizmu na określone składniki żywienia pozostało przynajmniej jakościowo takie same. Czy ilości ustalone obecnie jako optymalne mogą mieć zastosowanie w odniesieniu do dawniejszych czasów trudno dokładnie odpowiedzieć. Wydaje się jednak, że obecny schemat prawidłowego żywienia z pewnymi zastrzeżeniami można odnieść wstecz o parę stuleci, bez popełnienia poważniejszego błędu.

Zastrzeżenia dotyczyłyby następujących kwestii. Po pierwsze, wobec braku dalej posuniętej mechanizacji życia i pracy wydaje się, że musimy tu stosować normy dla ludzi pracujących fizycznie i to nawet ciężko. Wszelka niemal praca wówczas wymagała przede wszystkim wysiłku fizycznego, podobnie jak podróże pieszo lub konno. Po drugie, znajomość ówczesnego budownictwa i systemu ogrzewania wskazuje, że pomieszczenia mieszkalne, nie mówiąc już o ewentualnym miejscu pracy, były na ogół nie dogrzane w zimie, co mogło wpływać na zwiększenie potrzeb kalorycznych w zakresie żywienia. Wreszcie ubiory ówczesne zróżnicowane raczej wg kryteriów społecznych i majątkowych nie były ściślej dostosowane do aktualnej temperatury i pory roku, co mogło wpływać, szczególnie w warstwach wyższych (grube sukna, futra) na silne pocenie się i większe zapotrzebowanie na płyny. Wreszcie dane nasze dotyczą głównie mężczyzn lub też mężczyzn i kobiet, co wymaga doboru odpowiednich norm spośród obecnie przyjętych.

Według tak pojętej interpretacji obecnych norm żywienia należałoby przyjąć, że dla ówczesnego człowieka dorosłego w zasadzie zapotrzebowanie dzienne na żywność wynosiłoby w składnikach jak podano w tab. 51¹:

¹ A. Szczygieł, A. Wysokińska, op. cit., s. 277.

Tabela 51

	Mężczyzna	Kobieta
wartość kaloryczna	4000 kcal	3200 kcal
białka	95 g	90 g
tłuszcze	110–155 g	90–120 g
węglowodany	550–660 g	435–510 g
wapń	0,8 g	0,8 g
żelazo	12,0 mg	12,0 mg
wit. A	5000 j.m.	5000 j.m.
wit. B _x	2,0 mg	1,5 mg
wit. B ₂	2,0 mg	1,8 mg
wit. C	75 mg	70 mg

Nasze zestawienia w zasadzie nie są tak zróżnicowane pomiędzy kobiety i mężczyzn — próby wyodrębnienia pożywienia kobiecego nie można uogólniać — a więc dotyczą grup mieszanych. Wyżywienie wg naszych wykazów, jeżeli odpowiadałoby normom optymalnym, powinno się być mieścić pomiędzy wielkościami rubryki pożywienia przeznaczonego dla mężczyzn, a rubryką obejmującą wyżywienie kobiet. Wykaz wyżywienia typowego personelu folwarcznego w XVI w. rozbity na elementy bardziej szczegółowe podaje tab. 52.

Zestawienie to pozwala na wyciągnięcie następujących wniosków. Poziom wyżywienia wydaje się być, jeśli chodzi o poziom kaloryczny, zupełnie wystarczający, tym bardziej, że liczba 3500 kcal jest wielkością zaokrągloną, i to w dół. W zakresie podstawowych składników należy stwierdzić, że poziom białka był zbyt niski, ale wobec niepełności naszego wykazu (np. brak jajek) można przyjąć, że realny niedobór był stosunkowo niewielki i raczej nie powinien być wywoływać stanów chorobowych, czy osłabienia i większej podatności na choroby. Dodatnim zjawiskiem w przypadku białka jest fakt, iż było to białko tak pochodzenia roślinnego (chleb, groch, piwo), jak zwierzęcego (mięso, połcie), co zapewniało pełniejszy asortyment aminokwasów.

Bardziej niebezpiecznym zjawiskiem w pożywieniu był brak tłuszczów, których ilość była o wiele za mała, nawet po uzupełnieniu wykazu. Wprawdzie organizm może przetwarzać na tłuszcze węglowodany, ale mimo to wydaje się, że deficyt tłuszczów pozostawał charakterystyczną cechą tego pożywienia, wraz ze skutkami takiego deficytu w postaci skłonności do różnego rodzaju dermatoz.

Węglowodany były spożywane raczej w pewnym nadmiarze, choć niezbyt wielkim. Ten nadmiar węglowodanów przy bardziej zrównoważonym wyżywieniu prawdopodobnie odkładałby się w organizmie w formie tkanki tłuszczowej, prowadząc do otyłości. Wydaje się, że w przypadku intensywnej pracy fizycznej, jaką prowadziła, przynajmniej w sezonie od wiosny do jesieni, czeladź folwarczna, czy w ogóle ludność chłopska, to niebezpieczeństwo nie było groźne i nadwyżka

Tabela

Wyżywienie typowe personelu folwarcznego (chłopskie) w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Białka	Tłuszcze	Węglowo- dany	Wapń mg	Żelazo mg	Wit. A j.m.	Wit. B ₁ mkg	Wit. B ₂ mkg	Wit. C mg
			(w gramach)								
chleb żytni	0,92	2134	45,0	13,8	456,3	239,2	24,8	—	1904	874	—
„ pszenny	0,022	53	1,5	0,3	11,4	4,2	0,3	—	77	18	—
kasza jęczmienna	0,016	54	1,4	0,2	11,8	5,2	0,5	—	22	8	—
groch	0,046	160	12,3	0,6	27,7	26,2	2,2	170	354	129	—
kasza jaglana	0,017	60	1,8	0,5	12,1	5,9	1,0	—	45	18	—
kasza tatarszana	0,015	53	1,9	0,5	10,0	4,5	0,9	—	48	10	—
piwo	1,2 1	504	6,0	—	54,0						
mięso	0,020	34	3,1	-2,3	0,1	1,7	0,4	—	16	29	—
ryby	0,004	6	0,4	0,4	—	2,6	—	4	—	—	—
połćcie wieprzowe	0,030	160	2,3	16,8	—	6,6	0,7	—	52	26	—
sadło	0,003	25	0,1	2,8	—	—	—	—	—	—	—
olej	0,005	45	—	5,0	—	—	—	—	—	—	—
masło	0,004	30	—	3,3	—	0,8	—	108	—	—	—
ser	0,010	15	2,0	0,7	0,1	14,3	0,1	—	12	56	—
inne (+ 5%)		167									
Ogółem		3500	77,8	47,2	583,5	311,2	30,9	282	2530	1168	0
średnie zapotrzebowanie		3600	92,5	118,7	538,7	800	12	5000	1750	1900	75
różnica			-14,7	-71,5	+ 44,8	-488,8	+ 18,9	-4718	+ 780	-732	-75 1

węglowodanów była przetwarzana na kwasy tłuszczowe, wypełniając przynajmniej częściowo zaobserwowany deficyt — wynikająca z przeliczenia nadwyżka węglowodanów odpowiadałaby ok. 20 g tłuszczów.

Zestawienie wskazuje na znaczny niedobór wapnia w pożywieniu czeladzi folwarcznej i chłopów. Czy realnie tak duży deficyt wapnia występował, można mieć wątpliwości. Wiemy, że nasze przeliczenia ilości spożywanego nabiału miały dość słabe podstawy, a ilość sera jest w naszym wykazie raczej minimalna. Ponadto można przypuszczać, że pito również pewne ilości mleka, którego 0,4 l dziennie w pełni wyrównałoby deficyt wapnia przez nas wyliczony, a ilość piwa i przeliczenie mleczności krów wskazują na prawdopodobieństwo istnienia konsumpcji pewnych ilości mleka w obrębie folwarku. W rezultacie deficyt wapnia w naszym wykazie możemy uważać za co najmniej przesadzony i związane z tym objawy (kruchosc kości) raczej za nietypowe. Warto tutaj wspomnieć, że omawiany przez nas hipotetyczny skład pożywienia dzieci i młodzieży² wykazywał znacznie wyższy udział spożycia nabiału, niż dorosłych.

Poważny nadmiar żelaza w ówczesnym wyżywieniu był wynikiem grubego przemiatu żyta i spożywania chleba razowego. Nadmiar ten jednak, wobec dość różnej przyswajalności żelaza przez człowieka³, raczej nie przeszkadzał w normalnym funkcjonowaniu organizmu, a nadmiar jego mógł być wydalany. Natomiast z ilości żelaza wynika, że nie odczuwano wówczas jego deficytu i związanych z tym objawów niedokrwistości.

Bardzo groźnie na pozór przedstawiała się sytuacja w zakresie niedoboru witaminy A. Jednakże realia chyba były inne i tak pesymistyczne wyliczenie jej spożycia jest głównie wynikiem pewnego schematyzmu naszego wykazu. Jak już wspomnieliśmy można przypuszczać, że spożycie nabiału czy mleka było większe, niż udało się je uchwycić. Mięso, które zostało sprowadzone do jednej pozycji i traktowane jako zwykła wołowina, w rzeczywistości było dość różne i wiemy nawet ze źródeł, że w skład spożywanego mięsa wchodziła m. in. wątroba, najbogatsze źródło witaminy A. Wiemy też ze źródeł, że spożywano marchew, bardzo bogatą w karoten. Niestety, ilości i forma spożycia tych produktów nie dadzą się uchwycić i jedyny wniosek, jaki z tych rozważań da się wyprowadzić, to stwierdzenie, że wynikający z wyliczenia bardzo silny niedobór witaminy A, w rzeczywistości nie był tak silny i jego konsekwencje w postaci schorzenia oczu nie musiały być groźne.

Z wykazu naszego wynika również, że dzięki spożyciu chleba razowego i kasz grubych oraz grochu nie odczuwano wówczas niedoboru witaminy B, lecz nawet pewien jej nadmiar, normalnie wydalany przez organizm. Stąd nie powinny być występować nagminnie u ludzi objawy neurasteniczności, związane z brakiem tej witaminy w organizmie. Podobnie wynikający z wykazu niewielki

² Por. s. 142.

³ A. Szczygieł, A. Wysokińska, op. cit., ss. 157-160.

brak w pożywieniu witaminy B₂, zapewne w rzeczywistości był jeszcze mniejszy i można uważać, że nie był on czymś charakterystycznym dla ówczesnego wyżywienia i że związane z tym obrzęki warg, choroby oczu itp. nie były wówczas groźne.

Najgroźniej wygląda sytuacja związana z brakiem w wykazie wyżywienia witaminy C, której organizm potrzebuje dość dużo, a jej brak prowadzi do skorbutu. Witaminę C dostarczają głównie owoce i warzywa, a jest ona przy tym bardzo nietrwała, przy dłuższym bowiem przechowaniu, jak i gotowaniu potraw jej ubytek wynosi 50% i więcej. Tymczasem nasz wykaz nie obejmuje ani warzyw ani owoców, choć to nie dowodzi, że ich nie jedzono. Wprawdzie najdostępniejsze wówczas owoce: gruszki, jabłka i czereśnie (czy wiśnie) witaminy C niewiele zawierają i to tylko w stanie świeżym, ale spożywano również kapustę w paru gatunkach i rzepę w dużych ilościach, kwaszono także dużo kapusty w beczkach, co było najlepszym sposobem zabezpieczenia sobie na zimę odpowiednich ilości witaminy C. Nie wiemy, czy kapustę kwaśną jedzono później na surowo, czy też gotowaną, ale sam fakt starannego jej kwaszenia i brak wiadomości o objawach skorbutu pozwalają sądzić, że niedobór witaminy C, jeśli istniał okresowo, to w niegroźnych rozmiarach i nie wpływał wyraźnie na zdrowotność ówczesnych ludzi.

W sumie można więc stwierdzić, że pożywienie personelu folwarcznego, a hipotetycznie i ludności chłopskiej w Polsce XVI w. było ilościowo wystarczające, a strukturalnie nie wykazujące jaskrawych niedoborów, które mogłyby mieć wyraźnie szkodliwy wpływ na stan zdrowotny ludności. Trzeba się przy tym zastrzec, że analiza nasza nie obejmuje wszystkich elementów wyżywienia oraz zawiera szereg pozycji przybliżonych czy wręcz nie określonych ilościowo, a nawet hipotetycznych i taki stan naszej wiedzy prowadzi do raczej optymistycznej oceny ówczesnego wyżywienia. Czy jest ona słuszna, dopiero dalsze badania w przyszłości będą mogły ustalić.

Nieco inne wyniki może dać analiza pożywienia przeznaczonego dla personelu dworów i zamków w XVI w., a hipotetycznie uznanego przez nas jako wyżywienie typu szlacheckiego. Rozwinięty wykaz takiego przypuszczalnego wyżywienia szlacheckiego w XVI w. należałoby jednak porównać z normami wyżywienia mężczyzn, ze względu na wyraźną ich przewagę wśród personelu zamków, z których wzięte dane ilościowe silnie wpłynęły na ukształtowanie się zestawienia.

Wyżywienie, które uznaliśmy za odpowiadające szlacheckiemu, posiada nieco inne cechy fizjologiczne niż wyżywienie utożsamiane przez nas z chłopskim. Jest ono przede wszystkim znacznie bardziej obfite, większe nawet niż przewidują obecne normy dla mężczyzn bardzo ciężko pracujących fizycznie (4500 kcal). Byłoby to więc raczej wyżywienie nadmierne, tym bardziej, że należy wątpić czy wiązało się z bardzo ciężką pracą fizyczną i nadwyżka co najmniej 1300 kcal była chyba realnym nadmiarem pożywienia. Oczywiście istnieje ewentualność,

Tabela S3

Wyżywienie typowe personelu dworów i zamków (szlacheckie) w XVI w.

Produkty	Racja dzienna kg	Kalorycz- ność kcal	Białka	Tłuszcze	Węglowo- dany	Wapń mg	Żelazo mg	Wit. A j.m.	Wit. B1 mkg	Wit. B ₂ mkg	Wit. C mg
			(w gramach)								
chleb żytni	1,07	2482	52,4	16,0	530,7	278	29	—	2215	1016	—
„ pszenny	0,049	121	3,2	0,7	25,3	9	1	—	171	41	—
kasza jęczmienna	0,043	147	3,8	0,6	31,6	14	1	—	59	21	—
groch	0,091	318	24,4	1,3	54,8	52	4	337	701	254	—
jagły	0,028	99	3,0	0,8	20,0	8	2	—	74	29	—
kasza tatarszana	0,039	136	4,9	1,3	26,1	12	2	—	125	27	—
piwo	2,6 1	1092	13,0	—	117,0						
mięso	0,169	287	26,4	19,4	0,5	14	1	—	135	203	—
ryby	0,030	42	2,9	3,3	—	19	—	27	2	—	—
połcie wieprzowe	0,030	160	2,3	16,8	—	7	1	—	52	26	—
sadło	0,002	17	—	1,9	—	—	—	—	—	—	—
olej	0,004	36	—	4,0	—	—	—	—	—	—	—
masło	0,017	127	0,1	14,0	0,1	3		459	—	2	—
ser	0,018	27	3,5	1,3	0,2	26	—	—	22	102	—
inne (+ 5%)		255									
Ogółem		5346	139,9	81,4	806,3	442	41	823	3556	1721	0
średnie zapotrzebowanie		4000	95,0	132,5	605	800	12	5000	2000	2000	75
różnica		+ 1346	+ 44,9	-51,1	+ 201,3	-358	+ 29	-4177	+ 1556	-279	-75

że część tego wyżywienia była marnowana — np. z wyliczenia wyżywienia na dworze królowej Katarzyny wiemy, że ok. 14% chleba było przeznaczone na podkładki (rodzaj talerzyków) przy jedzeniu⁴, co zmniejszałoby już ilość spożywanego kalorii o ok. 350 kcal. A takich możliwości marnotrawstwa było więcej. Niemniej należy stwierdzić, że istniały obiektywne możliwości przejadania się przez szlachtę, czy też mówiąc ostrożniej przez personel dworów i zamków.

W odróżnieniu od wyżywienia chłopskiego, wykazującego niewielki niedobór białka, szlacheckie posiadało go w nadmiarze i to dość okazałym (ok. 47%). Było to białko w sporej części pochodzenia zwierzęcego, a więc posiadające pełny asortyment potrzebnych aminokwasów. Ten nadmiar białka nie powinien być zresztą oddziaływać szkodliwie na organizm, dzięki samoregulacji procesu trawienia i wydalaniu nadmiaru spożywanych substancji białkowych⁵.

Podobnie natomiast do wyżywienia chłopskiego, wykaz pożywienia przeznaczonego dla szlachty posiada wyraźny niedobór tłuszczu. Niedobór ten jest mniejszy niż w wyżywieniu chłopskim (przy szlacheckim 39%, przy chłopskim 60%). Wiemy, że schematyczne ujednoczenie gatunków mięsa czy niepełne uwzględnienie nabiału mogło spowodować obniżenie udziału tłuszczu w naszym wykazie w stosunku do realiów. Niezależnie od tego zastrzeżenia wiemy też, że organizm może przetwarzać nadwyżkę węglowodanów na tłuszcze, a różnorodność pochodzenia tłuszczów, widoczna w wykazie, gwarantowała, że pełny ich asortyment, z kwasami tłuszczowymi nienasyconymi włącznie, był zachowany. W wyżywieniu szlacheckim wydaje się, że w rzeczywistości niedobór tłuszczu nie był groźny i nie mógł wpływać ujemnie na zdrowie konsumentów.

Niepokojący natomiast byłby nadmiar węglowodanów (ok. 200 g), pochodzących przede wszystkim z chleba i piwa. Nawet odliczając ich część na marnotrawstwo, pozostaje nadwyżka, która byłaby szkodliwa, powodując skłonność do otyłości, gdyby nie wspomniany niedobór tłuszczów, który musiał być pokryty przez węglowodany. W rezultacie rozumując teoretycznie odliczenie chleba na podstawki zmniejszyłoby nadmiar węglowodanów do ok. 125 g, a pokrycie niedoboru tłuszczów do ok. 10 g, a więc bilans łączny węglowodanów i tłuszczów niemal idealnie by się wyrównywał. Są to jednak obliczenia bardzo teoretyczne i robione nie po to, by wykazać pełną zgodność i uzupełnienie się składników tłuszczowych i węglowodanów, lecz by pokazać, że substytucja wzajemna mogła tu występować i prowadzić do zmniejszenia niedoboru z jednej, a nadmiaru z drugiej strony. Stąd w sumie można powiedzieć, że jako tendencję ogólną mielibyśmy pewną równowagę poprzez wzajemną substytucję węglowodanów i tłuszczów, choć ilość tych pierwszych w wielu przypadkach mogła być realnie zbyt wielka i prowadzić do otyłości.

⁴ *Experts dworu królowej polskiej Katarzyny...*, s. 125

⁵ A. Szczygieł, A. Wysokińska, op. cit., ss. 101 - 102,

W zakresie składników mineralnych żywienia szlacheckiego daje się zauważyć pewien niedobór wapnia. Wapń przyswajany przez organizm ludzki pochodzi głównie z mleka i sera. Czy to pierwsze było pite przez szlachtę w większych ilościach można mieć wątpliwości, ze względu chociażby na dużą ilość spożywanego piwa, natomiast wykazana przez nas ilość sera jest raczej minimalna i w praktyce mogła być większa. Poza tym pewne ilości wapnia zawierają warzywa i owoce, i przynajmniej sezonowo spożycie wapnia mogło się dzięki temu podnosić. Jeśli jakiś niewielki niedobór wapnia występował, to nie tak duży, by mógł spowodować konsekwencje patologiczne, w postaci chorób kośćca.

Przeciwną sytuację obserwujemy w zakresie żelaza, które spożywano w nadmiarze, ale nie jest to zjawisko groźne, jak już mówiliśmy uprzednio, gdyż organizm sam reguluje jego przyswajanie. Jedyny wniosek jaki z tego faktu wynika, to stwierdzenie, że nie odczuwano braku żelaza w żywieniu.

Niebezpieczniejszy wydaje się być niedobór witaminy A. Niedobór ten jest jednak mniejszy niż w żywieniu chłopskim. Ponadto zaś wiemy, że wykaz nasz upraszczając dane pomijał różnorodność gatunków mięsa (np. występowanie wątroby), czy ryb (np. jądanie tłustych węgorzy), nie mówiąc już o warzywach bogatych w karoten, których sezonowe spożycie było chyba znaczne. Oczywiście, ze względu na nietrwałość witaminy A część jej zasobów mogła niszczyć na skutek złego przechowywania (utleniania), czy gotowania posiłków, ale mimo to nie wydaje się, by realne spożycie witaminy A było aż tak niskie, aby prowadziło do zjawisk patologicznych, np. chorób oczu.

Poziom spożycia witaminy B_1 i B_2 nie powinien wzbudzać niepokoju. W pierwszym przypadku występuje nadwyżka, łatwo usuwalna z organizmu, w drugim lekki niedobór, choć wobec niepełności naszego wykazu być może realnie nie istniejący. W sumie więc można raczej powiedzieć, że spożycie witaminy B_1 i B_2 było raczej wystarczające i nie powinno było prowadzić do zmian patologicznych.

Wykaz nasz, podobnie jak uprzednio żywienia chłopskiego, nie odnotowuje w ogóle spożycia witaminy C. Jest to wynik nieobjęcia wykazem warzyw i owoców; można tu tylko powtórzyć poprzednio przedstawioną argumentację na temat źródeł witaminy C, jakimi były w sezonie warzywa i owoce, a zimą kapusta kwaśna. Można tu jeszcze dodać, że niektóre przyprawy (np. pieprz turecki zielony) używane w kuchni szlacheckiej zawierały również pewne ilości witaminy C. W każdym razie sprawę ewentualnego niedoboru witaminy C można rozważać tylko teoretycznie, lecz sytuacja w tym zakresie szlachty mogła być raczej lepsza niż chłopów, a w obu przypadkach o niebezpiecznych konsekwencjach tego niedoboru (szkorbut) nie można chyba mówić.

Cechą ujemną żywienia szlacheckiego jest wyraźny nadmiar płynów, gdyż piwo stanowi w nim bardzo poważną część, wynosząc ok. 2,6 l napoju na osobę dziennie. Jest to prawie dwa razy więcej płynu aniżeli potrzebuje go w normalnych warunkach organizm ludzki, a częstokroć piwo, choć dominowało, nie

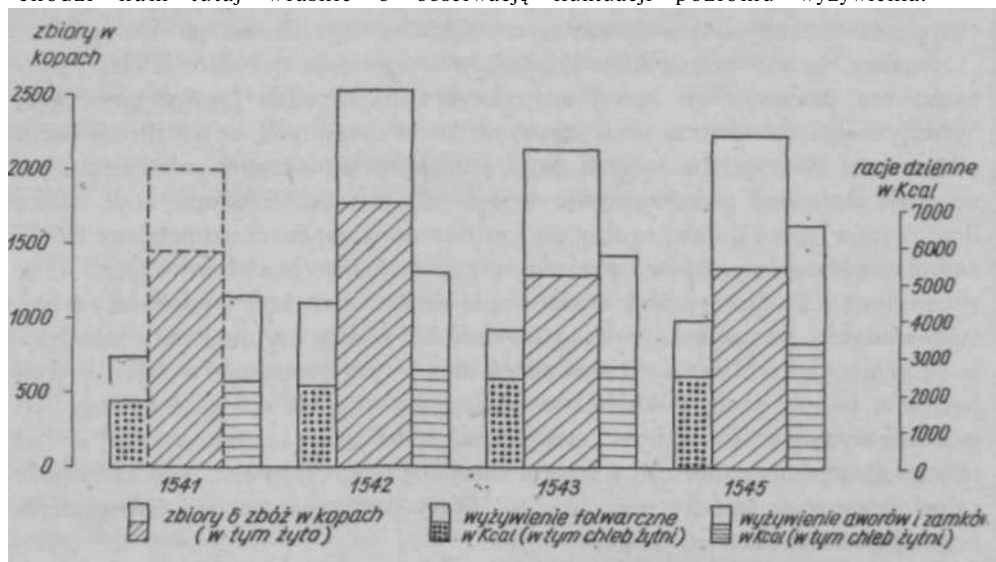
było napojem jedynym. Wprawdzie warunki życia (mieszkanie, ubiór) raczej wpływały na silniejsze wydalanie płynów w formie pocenia się, ale duża ilość piwa stanowiła dodatkowe obciążenie dla serca i nerek. Czy były to jednak obciążenia w tamtych warunkach rzeczywiście groźne, trudno powiedzieć.

Analiza bardziej szczegółowa składników żywienia w Polsce XVI w. prowadzi nas do wniosków raczej optymistycznych. Trudno bowiem wymagać, by odżywiano się wówczas wg naszych, naukowo ustalonych, optymalnych norm odżywiania. W stosunku do tych norm istnieją niejednokrotnie odstępstwa, jak np. zbyt duża ogólna kaloryczność żywienia szlacheckiego oraz zbyt wielka ilość płynów (piwo), dalej ogólny deficyt tłuszczów zapewne uzupełniany dzięki nadmiarowi węglowodanów, wreszcie przypuszczalny niedobór wapnia oraz witaminy A i C. Są to jednak stwierdzenia rachunkowe, które, gdybyśmy lepiej znali spożycie, zmalałyby niewątpliwie, choć nie wiemy czy niedobory zostałyby w pełni usunięte. Mimo tych zastrzeżeń obraz żywienia tak w zakresie jego poziomu, jak struktury i składników wydaje się niewiele odbiegać od tego, co w ówczesnych warunkach było celowe i realnie osiągalne i należy przyjąć, że był to stan gwarantujący normalny rozwój filozjologiczny człowieka, jego aktywność i względną zdrowotność, a więc również dający możliwość wzrostu demograficznego społeczeństwa.

Przyjmując te wnioski można jednak z pewnymi znowu zastrzeżeniami. Poziom i struktura żywienia uchwyczone przez nas w analizowanych wykazach dotyczą stanu tzw. normalnego, a więc z wyłączeniem nieurodzajów, zniszczeń spowodowanych przez zaburzenia klimatyczne, wypadki wojenne, pomory czy zarazy zbożowe. Stanu żywienia w momencie klęsk elementarnych uchwycić nie możemy, jednakże warto zweryfikować ten optymistyczny obraz żywienia w zakresie jego stosowalności. To ostatnie można uczynić poprzez zestawienie wahań zbiorów (ew. plonów) i żywienia, czy występowania np. zarazy u bydła i żywienia, by stwierdzić na ile zaobserwowany poziom był podatny na wpływy niepomyślnej sytuacji produkcyjnej.

Sprawdzenie na ile średni poziom żywienia wyrażał rzeczywistą wielkość, a nie tylko statystyczną średnią oraz w jakim stopniu zależał od wahań zbiorów można próbować dokonać na dwóch rodzajach przykładów. Pierwszy, bardziej ograniczony w czasie, obejmowałby starostwo sieradzkie z jego 6 folwarkami, 4 dworami i zamkiem, drugi, robiony w dłuższym przekroju czasowym objąłby pojedyncze folwarki (Wilda, Bonin) z dóbr miasta Poznania. Każda z tych weryfikacji ma swe zalety i wady. Pierwsza dotyczy dwóch grup społecznych — personelu folwarcznego oraz personelu dworów i zamku, a więc większej ilości jednostek, ale za to na przestrzeni 4, a właściwie tylko 3 lat. Dodatkową wadą jest fakt, że zestawienie obejmuje zbiory z tego samego roku co konsumpcja, czyli w tej sytuacji zbiory tylko częściowo mogły oddziaływać na poziom konsumpcji. W przypadku folwarków poznańskich mamy do czynienia tylko z pojedynczymi folwarkami i jednym typem społecznym konsumentów tak, że wpływ czynników

przypadkowych, oddziałujących na poziom konsumpcji może być tu większy. Niemniej i ten element przypadkowych oddziaływań jest dla nas istotny, gdyż chodzi nam tutaj właśnie o obserwację fluktuacji poziomu żywienia.



Wykres 2. Zbiory zbóż i poziom spożycia w starostwie sieradzkim

Interpretacja wykresu 2 wymaga pewnej ostrożności, gdyż dane z 1541 r., dotyczące zbiorów, są przybliżone, ponieważ rachunki z tego roku nie wydzielają nowych zbiorów od pozostałości z roku poprzedniego. Ponadto dane na temat żywienia folwarcznego w 1542 r. są raczej zawyżone na skutek nierozdzielenia dużych ilości piwa, przeznaczonego łącznie dla folwarków i dworów starostwa.

Z tymi zastrzeżeniami można przystąpić do interpretacji grafiku. Otóż najwyższym zbiorom tak całości zbóż, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia, grochu, prosa i tataraki, jak też maksymalnym zbiorom żyta w określonym roku nie odpowiada bynajmniej najwyższa konsumpcja ani ze strony personelu dworów i zamku, ani, jeśli zrobimy poprawkę redukując ilość piwa, ze strony personelu folwarków. Chodzi tutaj o ogólny poziom konsumpcji, jak też o udział w niej chleba żytniego. Z drugiej strony, jeżeli pominiemy ze względu na niepewne zbiory 1541 r., to spośród pozostałych 3 lat najniższe zbiory z 1543 r. nie znajdują odpowiednika w obniżonej konsumpcji. Konsumpcja żywności przez personel dworów i zamku sieradzkiego jest tutaj wyższa niż w 1542 r., nie mówiąc o r. 1541. Podobnie ma się z konsumpcją personelu folwarcznego (po wprowadzeniu poprawki), która w 1543 r. jest nieco wyższa niż w 1542 r. a tym bardziej niż w 1541 r. Tak samo brak zależności między stosunkowo niskimi zbiorami żyta w 1543 r., a spożyciem chleba żytniego przez personel tak dworów i zamku, jak też folwarków, które jest wyższe niż w 1542 r., gdy zbiory były znacznie lepsze. Jeżeli wreszcie porównamy poziomy konsumpcji żywności oraz chleba żytniego przez

personel folwarków i personel dworów i zamku, to widać (po korekcie danych z 1542 r.) stopniowy wzrost i ogólnego poziomu konsumpcji, i spożycia chleba żytniego przez obie grupy społeczne, wzrost przejawiający się z roku na rok, niezależnie od aktualnej wysokości zbiorów w danym roku.

Porównanie przeczyłoby istnieniu wyraźniejszej zależności pomiędzy poziomem spożycia, a poziomem zbiorów w danym roku. Tę niezależność spożycia od poziomu zbiorów można tłumaczyć zasadą utrzymywania zapasów zboża z poprzedniego roku, co było regułą w gospodarce folwarcznej⁶. Jednakże zestawienie jest zbyt wąskie i wymagające wielu zastrzeżeń wskazywanych uprzednio, by mogło być przekonującym dowodem niezależności poziomu wyżywienia od aktualnych zbiorów zboża.

Porównanie poziomu wyżywienia i poziomu zbiorów w folwarkach poznańskich Wilda i Bonin przedstawia wykres 1⁷. Wynika z niego, że poziom wyżywienia w Wildzie w ramach udokumentowanych przez źródła lat nie spadł nigdy poniżej 3400 kcal dziennie na osobę (obliczając średnią w skali rocznej), natomiast wynosił w swym maksimum ok. 5500kcal na osobę dziennie (1594/1595). W przypadku Bonina najniższy poziom konsumpcji wynoszący ok. 2750 kcal na osobę dziennie znajdziemy w r. 1600/1601, choć jak już zaznaczyliśmy, może to być wynik nieścisłości danych w rachunkach z tego roku, najwyższy zaś poziom (ok. 4900 kcal) osiągnięto w r. 1598/1599. Wykres więc nie wykazuje w żadnym z udokumentowanych lat głodowego poziomu wyżywienia.

Drugi wniosek, jaki wynika z analizy grafiku wskazywałby, o czym już była mowa, że obniżenie się poziomu wyżywienia personelu obu folwarków pomiędzy XVI a XVII stuleciem nie było związane z obniżeniem się zbiorów, a ściślej mówiąc ze zniżką zbiorów żyta, które nie wykazują wyraźniejszej tendencji zniżkowej.

Pozostaje teraz jeszcze problem skontrolowania wahań rocznych — czy i na ile występuje zgodność pomiędzy poziomem spożycia, a poziomem zbiorów w poszczególnych latach. W tym przypadku nie chodzi nam o proporcje wzrostu czy spadku spożycia i zbiorów z roku na rok, gdy takie zjawisko mogłoby występować tylko w bardzo prymitywnej gospodarce konsumpcyjnej i to prowadzonej bez zasady gromadzenia zapasów. Natomiast jeżeli związek pomiędzy poziomem zbiorów a poziomem konsumpcji istniał, to jego występowanie mogłoby przybrać formę zmian kierunkowych, a mianowicie w roku gospodarczym bezpośrednio następującym po większych zbiorach mogła nieco rosnąć konsumpcja, w roku gospodarczym po gorszych zbiorach, nieco maleć.

Prześledzenie ewentualnego występowania związków produkcji i konsumpcji można zrobić w oparciu o 4 ciągi wielkości, porównując ich relacje ze sobą. Będzie to porównanie poziomu wyżywienia (racja średnia dzienna na 1 osobę)

⁶ A. Wyczański, *Studia nad gospodarką...*, s. 63.

+7 Zob. s. 156.

oraz udziału w nim chleba, jako najistotniejszego składnika po stronie konsumpcji, a po stronie produkcji zbiorów podstawowego zboża konsumpcyjnego, tj. żyta, oraz zbiorów wszystkich zbóż konsumpcyjnych łącznie, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia, grochu, prosa i tataraki. Z wzajemnych relacji tych wielkości wydaje się, że warto prześledzić związek statystyczny pomiędzy następującymi kategoriami: poziom ogólny żywienia a poziom zbiorów żyta, poziom konsumpcji chleba żytniego a poziom zbiorów żyta, oraz poziom ogólny żywienia a wielkość łączna zbiorów 6 zbóż.

W folwarku Wilda kierunek zmian, tj. wzrostu lub spadku rozmiarów ogólnych konsumpcji i zbioru żyta jest zgodny w 53,8% przypadków, a sprzeczny w 46,2%, na folwarku Bonin analogiczna zgodność dotyczy 60% analizowanych lat, niezgodność 40%. Lekka przewaga zgodności kierunków zmian mówiłaby więc o pewnej tendencji do zmian poziomu żywienia zgodnie z aktualnymi zbiorami żyta.

Wniosek ten wymagałby potwierdzenia poprzez zaobserwowanie zgodności kierunków zmian konsumpcji chleba żytniego i zbiorów żyta. W tym przypadku sytuacja się komplikuje, a mianowicie w Wildzie zgodność kierunków zmian występuje tylko w 43,6% w latach analizowanych, a rozbieżne tendencje w 56,4%, w Boninie natomiast mamy wyraźną przewagę lat o zgodnym kierunku zmian (71,4%), nad rozbieżnymi (28,6%). W rezultacie więc przyjrzenie się bliższe występowania zgodności kierunku zmian rozmiarów zbiorów żyta i jego spożycia nie potwierdza istnienia bezpośredniej zgodności jako ogólnej reguły, choć zależność statystyczna w tym zakresie da się zaobserwować.

Porównanie związku pomiędzy kierunkiem zmian wielkości łącznej zbiorów 6 zbóż, a poziomem konsumpcji głównych artykułów żywnościowych w odpowiednich latach daje nam następujące wyniki. W folwarku Wilda zgodność kierunków zmian występuje w 52,4% lat, a rozbieżność w 47,6%, w Boninie natomiast zgodność w 44,4%, a niezgodność w 65,6%.

W rezultacie przeprowadzonej analizy mamy tylko częściowe potwierdzenie występowania zgodności wzrostu lub spadku konsumpcji w latach zwiększających się lub zmniejszających zbiorów. Można więc dojść do wniosku o pewnej niezależności poziomu spożycia od aktualnych wahań zbiorów w analizowanych dwóch folwarkach. Czym uzasadnić takie zjawisko, może nam wyjaśnić dwie dalsze próby — analiza amplitudy wahań poziomu konsumpcji i poziomu zbiorów oraz rozpatrzenie sposobów ówczesnego gospodarowania na tle warunków rynkowych.

Nie mamy obliczonych plonów zbóż dla folwarków poznańskich⁸, ani tym bardziej wahań tychże plonów, wydaje się jednak, że właściwą rzeczą będzie nieporównywanie poziomu i wahań konsumpcji z plonami, lecz ze zbiorami zbóż w ćwiertniach, tj. po omłóceniu, gdyż nie sam plon, ale globalny zbiór mógł

silniej oddziaływać na poziom żywienia, jeśli taki związek dałoby się wykazać. Wydaje się jednak, że wykazanie takiego związku jest trudne przede wszystkim ze względu na różne amplitudy wahań zbiorów i żywienia. By porównać ten rozrzut wielkości obu elementów wydaje się, że nie trzeba nawet przeprowadzać obliczenia wychyleń czy rozrzutu, lecz wystarczy oprzeć się na prostym rachunku, proponowanym dla określenia stopnia rozrzutu plonów, a mianowicie, jaka ilość przypadków przekraczała odchylenia od średniej w dół lub w górę o 25%.

Charakterystyka wahań plonów, zrobiona wg tej uproszczonej zasady wyglądałaby następująco: Zbiory w Wildzie łącznie 6 zbóż z lat 1582 - 1644 wynosiły średnio 1107 ćwiertni, przy czym w ramach odchylenia + 25% i - 25% mieściło się 72,1% przypadków, a przekraczało tę granicę w dół 9,3% zbiorów rocznych, a w górę 18,6%. Jeśli weźmiemy same zbiory żyta w Wildzie to oczywiście wahania te będą jeszcze większe, gdyż dochodzi tu kwestia areału uprawnego, który się zmieniał i udziału różnych zbóż w tym areale. Otóż przy średnich zbiorach żyta wynoszących 444,6 ćwiertni, w ramach odchylenia 25% w dół i w górę mieściło się tylko 55,8% zbiorów z różnych lat, natomiast wykraczało poza te ramy w górę 20,9%, a spadło o ponad 25% w dół 23,3%.

Wahania zbiorów w Boninie, analizowane dla lat 1585 - 1641 były nieco większe. Wielkość średnich zbiorów 6 zbóż, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia, grochu, prosa i tatarski wynosiła 519,1 ćwiertni, przy czym w ramach odchylenia o 25% od tej wielkości w dół i w górę mieściło się 65,6% przypadków natomiast przekraczało 25% w stosunku do średnich zbiorów w górę 18,7% przypadków, a w dół 15,7%. W przypadku żyta odchylenia te były jeszcze trochę mniejsze. Średnie zbiory żyta wynosiły 347,3 ćwiertni, a w ramach odchylenia o 25% w dół i w górę mieściło się 71,9% zbiorów z różnych lat, natomiast 12,5% zbiorów przekraczało granicę 25% w górę, a 15,6% w dół.

W sumie trzeba powiedzieć, że wahania zbiorów były w obu folwarkach dość znaczne, co zresztą wynikało tak z wahań plonów, jak też zmian areału uprawy w poszczególnych latach, czy też w całym kilkudziesięcioletnim okresie.

Wahania poziomu żywienia, liczonego w kaloriach, były z reguły mniejsze, bardziej skupione wokół średniej dla danego folwarku. I tak w Wildzie średnia wielkość racji żywnościowej wynosiła 4412 kcal na osobę dziennie. Jeśli zaś weźmiemy podobną miarę wychyleń, co przy zbiorach, tj. 25% w dół i w górę od średniej, to w tych ramach zmieści się 97% lat badanych, a jedynie w 3% przypadków mamy przeciętną rację roczną przekraczającą granicę 25% w górę. W stosunku do średniego poziomu kalorycznego żywienia dla folwarku Wilda w całym badanym okresie.

Nieco większe wahania poziomu żywienia obserwujemy w Boninie, choć są one również bez porównania mniejsze niż poziom zbiorów. Otóż, dla całego badanego okresu lat 1585 - 1640, średnia wielkość dziennej racji żywienia na osobę wynosiła, licząc w kaloriach, 4090 kcal. W ramach odchylenia 25%

w dół i w górę mieściło się 96% przypadków, a tylko 4% reprezentowało poziom niższy o ponad 25% od średniego poziomu kalorycznego wyżywienia.

Obserwując w Boninie wahania poziomu spożycia chleba liczonego w kaloriach napotykamy na wahania nieco większe, a mianowicie jeśli średnio spożywano w całym okresie po ok. 3174 kcal chleba żytniego dziennie, to w ramach odchylenia o 25% w dół i w górę od tego poziomu znajduje się 88% przypadków, 4% natomiast przekracza granicę 25% w górę, a 8% w dół.

Ponieważ stwierdziliśmy wcześniej, że nastąpił spadek poziomu wyżywienia pomiędzy XVI a XVII w., można jeszcze sprawdzić jak kształtowały się wahania poziomu wyżywienia oddzielnie w XVI, a. oddzielnie w XVII w.

Średni poziom wyżywienia na folwarku Wilda w XVI w. wynosił 4534 kcal na osobę dziennie i wszystkie przypadki mieściły się wewnątrz ram odchylenia o 25% w górę i w dół od średniej. Dotyczy to również spożycia chleba, którego średnia racja wynosiła 3339 kcal i wszystkie przypadki mieściły się w ramach odchylenia 25% w dół i w górę. W XVII stuleciu w zakresie ogólnego poziomu wyżywienia, którego średnia racja dzienna wynosiła 4304 kcal, mamy podobne zjawiska, tzn. odchylenia od średniej mieściły się zawsze w granicach 25% w dół i w górę od średniej. Jedynie oddzielnie liczona racja chleba wynosząca średnio 3257 kcal w 5,5% przypadków wykroczyła w dół poza granicę 25% odchylenia od średniej.

Poziom wyżywienia w Boninie w XVI w. wykazuje również mniejsze wahania niż poziom zbiorów. Średnia racja dzienna wynosiła 4308 kcal na osobę i wszystkie przypadki, tj. średnie racje w obrębie roku, mieściły się w ramach 25% odchylenia w dół lub w górę od średniej. Niewielkie odchylenia, mieszczące się całkowicie w ramach 25% od średniej wykazuje też poziom spożycia chleba w Boninie, który w XVI stuleciu kształtował się przeciętnie w wysokości 3318 kcal. W XVII w. natomiast wahania bywały czasem większe. I tak przy średnim poziomie racji dziennej wynoszącej 3944 kcal, 6,6% przypadków odchyła się dalej niż o 25% w dół od średniej. Odchylenia chleba są nieco większe, gdyż przy średnim spożyciu równym 3074 kcal na osobę dziennie, 80,2% przypadków mieści się w granicach odchylenia 25%, a przekracza te ramy w górę od średniej 13,2%, a w dół 6,6%.

Pozwala to na wyciągnięcie następujących wniosków:

1) Poziom wyżywienia wskazywał większą stabilność niż poziom zbiorów, będąc w pewnym stopniu od nich niezależny.

2) Poziom wyżywienia, obliczany jako średnia w skali rocznej, nie spadał w swych wahaniami poniżej minimum egzystencji, nie wykazywał więc w badanych przez nas latach istnienia lat głodowych.

Powyższe wnioski odnoszą się do folwarków miasta Poznania, a stopień możliwości ich uogólnienia zależy od stwierdzenia na czym polegała ta względna stabilność wyżywienia, utrzymywanie jego poziomu w pobliżu określonej przeciętnej.

W folwarkach poznańskich możemy odnotować dwa zjawiska. Po pierwsze, zwykle w obrębie roku gospodarczego nie sprzedawano całości zbiorów, lecz część ich pozostawała jako remanent do zbiorów następnych. Remanent taki dotyczył przede wszystkim żyta i grochu, w mniejszym stopniu pszenicy i jęczmienia, a w stosunkowo nikłym stopniu owsa⁹. Sama gradacja tych zapasów jest wyraźnie zbieżna ze znaczeniem konsumpcyjnym poszczególnych zbóż, odnotowanym w naszych wykazach. Jeśli chodzi o ilość tych zapasów to w Wildzie w XVI w. remanenty żyta odpowiadałyby zapotrzebowaniu na chleb dla personelu folwarcznego w ciągu 3-6 miesięcy, przy utrzymaniu normalnego poziomu żywienia.

Trzeba jednak dodać, że remanenty zbożowe z poprzedniego roku, występujące zresztą we wszystkich folwarkach, niezależnie od typu dóbr i regionu, mogły wynikać z innego jeszcze źródła, a mianowicie z pracochłonności omłotów, które trwały bardzo długo, nie zamykając się z końcem roku gospodarczego. Dowodem na to może być fakt, że remanenty te najczęściej pozostawały nie w postaci omłóconego ziarna, lecz niemłóconych brogów zboża¹⁰. W każdym jednak przypadku stanowiły one obiektywnie istniejącą rezerwę konsumpcyjną.

Utrzymać stabilny poziom żywienia można było i innym sposobem, mimo pokąźnych wahań zbiorów, a mianowicie poprzez zakupy ziarna w okresie niskich urodzajów, czy mięsa i sztuk żywych w okresie pomoru bydła. Z tymi przypadkami mamy do czynienia w odniesieniu do folwarków poznańskich parokrotnie, gdy idzie o ziarno na siew czy do konsumpcji, a niemal stale, gdy chodzi o mięso, które chyba bardziej się opłacało kupować bieżąco u rzeźników, niż zajmować się ubojem i konserwacją na własną rękę.

To uzupełnienie żywienia folwarcznego przy pomocy zakupów ziarna czy nawet chleba było jednak raczej specyfiką silnie utowarowionych, podmiejskich folwarków miasta Poznania. Zakupy mięsa zdarzały się wszędzie, gdy chodziło o żywienie personelu zamkowego czy nawet dworów, natomiast zakupy ziarna na chleb czy kaszę bywały bardzo rzadkie, szczególnie na potrzeby folwarczne. Wymagało to oczywiście innego gospodarowania posiadanymi własnymi produktami, zachowania większych zapasów z roku poprzedniego. Jeżeli więc w folwarku Wilda remanenty żyta z poprzedniego roku w latach 1584- 1623 obejmowały ok. 12% przeciętnej produkcji z tych lat, to w folwarkach sieradzkich remanenty zbożowe z poprzedniego roku równały się czasem całości rocznych zbiorów, przynajmniej niektórych zbóż. Na przykład w **1542 r.** zebrano żyta ok. 80 brogów, pszenicy ok. 18 brogów, a remanenty z poprzedniego roku wynosiły 88 brogów żyta i 10 brogów pszenicy, grochu było **11** brogów z bieżącego roku i 11 z poprzedniego¹¹. Były to zresztą zasoby remanentów wyjątkowo duże,

Ibidem, s. 92.

Ibidem, s. 93.

AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 95 - 97.

choć mogły w ich utrzymaniu odegrać rolę jeszcze inne czynniki, jak np. oczekiwanie na lepszą cenę sprzedażną w formie zatrzymania zbiorów z roku urodzajnego, gdy ceny spadały, aby sprzedać je w mniej urodzajnym, gdy ceny szły w górę¹². Jednakże nawet momenty lepszego wykorzystania sytuacji rynkowej, nie wykluczały równoczesnego traktowania ubiegłorocznych zapasów zboża jako rezerwy konsumpcyjnej w okresie nieurodzaju.

W rezultacie powyższych wywodów można chyba stwierdzić, że utrzymanie względnie stabilnego poziomu konsumpcji osiągnano przede wszystkim dzięki przetrzymywaniu zbiorów z lat poprzednich. Remanenty takie bywały większe w okolicach o mniejszej intensywności obrotów towarowo-pieniężnych, mniejsze tam, gdzie gospodarka rynkowa była bardziej rozwinięta i gdzie łatwiej było gdzie i za co kupić w razie nieurodzaju brakującą żywność. Regulatorem stabilności poziomu wyżywienia i jego względnej niezależności od aktualnie uzyskiwanych zbiorów był system remanentów, których rozmiary zależały, w sensie zależności odwrotnej, od rynku i jego rozwoju. W tej sytuacji do głodów dochodziło dopiero wówczas, gdy nieurodzaj trwał dłużej i obejmował większe tereny, a rynek był zbyt wąski i za mało związany z innymi odleglejszymi terenami, aby nie spowodować drożyzny i braku możliwości zakupu niezbędnych produktów żywnościowych.

Wnioskiem dodatkowym wynikającym z poprzednich wywodów będzie też stwierdzenie, że w analizowanych przez nas latach i miejscowościach z przypadkami głodu i wyraźnego niedożywienia nie spotkaliśmy się i że fakt ten, choć nie może być dowodem w pełni pomyślnej sytuacji konsumpcyjnej w kraju na przestrzeni wielu lat, jest jednak znamienny i zdaje się świadczyć o przeciętnie pomyślnych warunkach wyżywienia.

CENY ŻYWNOŚCI I KOSZTY UTRZYMANIA

Dla rozeznania społecznej strony konsumpcji, jak też szerzej to ujmując, przekształceń struktury ówczesnego społeczeństwa podstawowym problemem są koszty utrzymania. Nie będziemy jednak zajmować się w tym przypadku nimi w sensie obecnie rozumianym, wg skomplikowanego i szerokiego zakresu potrzeb współczesnego człowieka, lecz skupimy naszą uwagę na kosztach wyżywienia, które stanowiły w dawnych czasach główną pozycję w całości kosztów utrzymania. Zresztą stan źródeł nie pozwala na wzięcie pod uwagę całości kosztów utrzymania z ubraniem, a w szczególności mieszkaniem włącznie, tym bardziej, że ten ostatni element rzadko był uzyskiwany w formie najmu pieniężnego, przynajmniej na wsi.

W zestawianiu i porównywaniu kosztów wyżywienia będziemy operowali kwotami odpowiadającymi racji dziennej netto, tj. przeliczeniem wartości spożytych produktów tak, jak je uzyskiwano czy przeznaczano do spożycia, a nie wg cen rynkowych. Chodzi o to, że np. na chleb w ramach folwarku przeznaczano żyto, przemiał zaś jego i pieczenie nie były objęte żadną kalkulacją, którą tym bardziej trudno w tej chwili teoretycznie rekonstruować. Operując kosztem racji dziennej wiemy, że w rozumieniu obecnej rachunkowości jest ona niepełna, gdyż nie uwzględnia kosztów przerabiania produktów, przyrządzania potraw, tj. robocizny i amortyzacji urządzeń, ale są to koszty rachunkowo nieuchwytnie dla ówczesnej społeczności i, nie podlegające kalkulacji i wydaje się, że słuszniej będzie przyjąć je konsekwentnie w węższej, ale historycznie uzasadnionej postaci. Gorzej, że wartość racji dziennej przez nas obliczona nie obejmuje wszystkich produktów, ale wydaje się, że skoro sam wykaz pożywienia nie może być pełny, to koszty również, i arbitralne podnoszenie ich o jakiś procent nie jest konieczne.

Tabela 54, zbierająca dane odnoszące się do kosztów wyżywienia z wykazów omawianych wcześniej, pozwala również zebrać i uzupełnić niektóre wcześniejsze spostrzeżenia. Nie wszystkie dane są tu bezpośrednio porównywalne ze względu na różnice chronologiczne, społeczne i terytorialne materiału. Dane te jednak można porównywać w ramach grup posiadających wspólną płaszczyznę terytorialną, chronologiczną czy społeczną, a ścisłość tego porównania może być większa dzięki wprowadzeniu dodatkowej rubryki, podającej wartość porównywalnej ilości pożywienia, tj. 1000 kcal.

Z tabeli tej wynikają następujące, sygnalizowane już częściowo, wnioski:

1) Różnice pozycji społecznej konsumentów znajdują swój wyraz w kosztach racji dziennej żywności, jak też wartości składników tej racji. Tak np. w obrębie

Zestawienie kosztów wyżywienia w XVI i I pot. XVII w.

Lata	Dobra	Grupy	Racja dzienna (w gr)	Wyżywienie roczne (w zł)	Koszt 1000 kcal (w gr)
1538-1556	st. korczyńskie	folwarki	0,34	4/4/2	0,09
1538-1556		zamek	0,96	11/20/7	0,14
1572-1585			1,40	17/1/0	0,25
1585	>	król	[2,47]	[30/1/10]	0,45
1541-1545	st. sieradzkie	folwarki	0,30	3/19/9	0,08
1541-1545		dwory	0,43	5/6/17	0,10
1541-1545		zamek	0,80	9/22/0	0,13
1542		podskarbi	1,26	15/3/16	0,19
1545		król I	[2,13]	[25/27/8]	0,32
1545		król II	[1,81]	[22/0/12]	0,26
1543		masztalrze	[0,77]	[9/11/1]	0,13
1545-1563	dz. brzeźnicka	folwarki	0,54	7/1/12	0,12
1545-1563		dwory	0,58	7/1/12	0,12
1570	st. gostyńskie	zamek	1,75	21/8/13	0,25
1570	„	starosta	[2,35]	[28/17/13]	0,36
1585	st. sandomierskie	folwarki	0,85	10/10/4	0,26
1585		dwory	1,38	16/23/12	0,31
1585		zamek	1,90	23/3/9	0,34
1582	db. woliborskie	folwarki	0,62	7/28/5	0,19
1559-1561	db. pabianickie	folwarki	0,28	3/12/4	0,10
1584-1590	folw. pozn.	Wilda	0,88	10/21/3	0,20
1590-1600			1,36	16/16/7	0,30
1600-1610	„	„	1,33	16/5/8	0,28
1612-1623		„	1,58	19/6/12	0,39
1632-1639	„		2,21	26/26/12	0,61
1585-1586	„	Bonin	0,96	11/20/7	0,21
1590-1600	„		1,19	14/14/6	0,28
1601-1609			1,16	14/3/7	0,29
1611-1621	„	„	1,31	15/28/3	0,33
1636-1640	„		2,10	25/16/9	0,58
1600-1609	„	Żegrze-Rataje	0,96	11/20/7	0,28
1610-1620	„		1,14	13/26/2	0,29
1610-1620	„	Górczyn	1,36	16/16/7	0,36
1636-1643	„		2,86	34/23/16	0,69
1611-1618	II	Solacz	1,10	13/11/9	0,33
1624-1628	„		2,80	34/2/0	0,74
1649	ek. malborska	folwarki	3,94	47/28/2	0,96

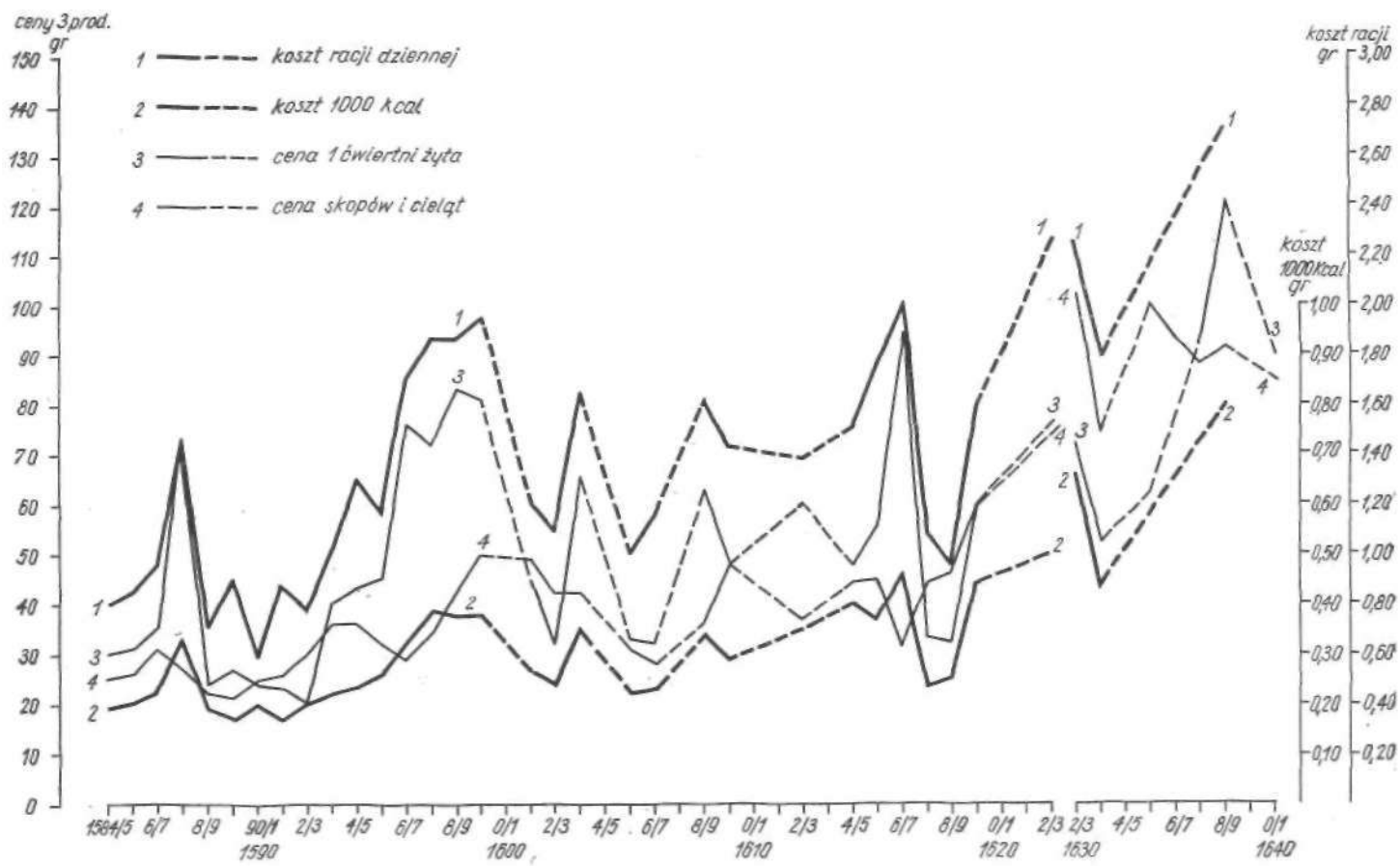
podobnych lat (1541 - 1545) w starostwie sieradzkim koszt racji dziennej personelu folwarcznego wynosił 0,30 gr, personelu dworów — 0,43 gr, zamku — 0,80 gr, podskarbiego — 1,26 gr. W ramach jednostek porównywalnych (1000 kcal) można to stwierdzenie rozszerzyć, gdyż koszt wyżywienia personelu folwarcznego

wynosił 0,08 gr, dworów — 0,10 gr, zamku — 0,13 gr, podskarbiego — 0,19 gr, Zygmunta Augusta i jego dworu w 1545 r. — 0,26 - 0,32 gr, masztalerzy królewskich w 1543 r. — 0,13 gr. W tychże jednostkach porównywalnych ujęte różnice społeczne wyżywienia w starostwie korczyńskim w latach 1538 - 1556 wyglądałyby następująco — koszt ten dla personelu folwarcznego wyniósł 0,09 gr, a zamkowego — 0,14 gr. W starostwie sandomierskim w 1585 r. koszt wyżywienia w ilości odpowiadającej 1000 kcal w przypadku personelu folwarcznego wynosił 0,26 gr (pełna racja 0,85 gr), dworów 0,31 gr (pełna — 1,38 gr), zamkowego 0,34 gr (pełna — 1,90 gr).

2) Różnice chronologiczne w kosztach wyżywienia uwidaczniają się wyraźnie przede wszystkim w postaci zmiany kosztów tej samej grupy społecznej konsumentów, spowodowanej zmianami cen produktów żywnościowych. Tak np. koszty wyżywienia personelu zamku w Korczynie rosły między latami 1538 - 1556 a 1572 - 1585 z kwoty 0,96 gr do 1,40 gr na osobę dziennie (w przeliczeniu na 1000 kcal z 0,14 do 0,25 gr). Lepiej jeszcze wzrost kosztów wyżywienia widać na przykładzie folwarków poznańskich, szczególnie Wildy i Bonina, posiadających dłuższe serie rachunków. W Wildzie w latach 1584 - 1639 w poszczególnych dziesięcioleciach koszty dziennej racji żywnościowej kształtowały się w wysokości 0,88, 1,36, 1,33, 1,58, i 2,21 gr, a w przeliczeniu na 1000 kcal w rozmiarach 0,20, 0,30, 0,28, 0,39 i 0,61 gr. Analogiczne kwoty wyżywienia personelu folwarcznego w Boninie w latach 1585 - 1642 w poszczególnych dziesięcioleciach kształtowały się następująco: 0,96, 1,19, 1,16, 1,31 i 2,10 gr, a w przeliczeniu na 1000 kcal 0,21, 0,28, 0,29, 0,33 i 0,58 gr. Charakterystycznym przy tym zjawiskiem jest zahamowanie wzrostu kosztów wyżywienia w pierwszym dziesięcioleciu XVII w.

3) Istniały zapewne różnice terytorialne w kosztach wyżywienia, choć nie są one widoczne w tabeli ze względu na występujące różnice chronologiczne zestawień. Wystarczy jednak dodać, że jeżeli wyżywienie folwarczne o wartości kalorycznej 1000 kcal w starostwie sandomierskim w 1585 r. kształtowało się ok. 0,26 gr, to w folwarku Wilda pod Poznaniem w latach gospodarczych 1584/1585 i 1585/1586 przeciętnie wynosiło ono 0,20 gr. Różnica ta, należy wyjaśnić, nie wynikała z niższych cen żywności pod Poznaniem, lecz z oszczędniejszej gospodarki zarządu folwarków poznańskich, który dawał do picia czeladzi tani ciekus, a nie piwo, jak to miało miejsce w starostwie sandomierskim.

Różnice społeczne w ilości, jakości i kosztach wyżywienia były omawiane wcześniej i w tym miejscu nie będziemy tej sprawy szerzej omawiać. Różnice terytorialne kosztów wyżywienia trudno scharakteryzować z braku jednolitych chronologicznie, a odmiennych terytorialnie danych, tym bardziej, że będą one wynikiem głównie różnic cen. Stąd też problem cen i ich zmian, szczególnie w czasie, w powiązaniu z kosztami wymagałby bardziej szczegółowego omówienia. Najlepiej można to zrobić w oparciu o dane spod Poznania. Warto tego dokonać przy tym w postaci cen i wahań rocznych kosztów wyżywienia, przynajmniej



Wykres 3. Ceny żywności i koszty wyżywienia personelu w Wildze

w bardziej reprezentatywnych folwarkach (Wilda, Bonin), aby uchwycić w ten sposób nie tylko wzajemne związki, które są oczywiste, ale i ewentualne odchylenia, które mogą dostarczyć dodatkowych informacji.

Zestawienie w formie grafiku może uwzględnić różne elementy. Wydaje się jednak, że w przypadku kosztów wyżywienia należałoby uwzględnić obie możliwości ich określeń, tj. tak koszt przeciętnej racji dziennej, jak też jednostki porównywalnej, czyli 1000 kcal, by móc odróżnić koszt związany z ruchem cen i wahaniami wielkości racji żywnościowej. Jako elementy najbardziej syntetyczne przedstawiające nam ruch cen przyjęliśmy cenę żyta ze względu na dominację jego w ówczesnym wyżywieniu oraz cenę żywca, którą mają reprezentować średnie ceny skopów i cieląt, ze względu na najbogatszą dokumentację źródłową o tego typu zwierzętach rzeźnych. W celu analizy nie tylko ogólnych tendencji długookresowych, lecz wahań rocznych i ich powiązań, przyjęliśmy za podstawę grafiku skalę arytmetyczną.

Wnioski, jakie dałoby się wyprowadzić ze szczegółowej analizy grafiku, dotyczącego kosztów wyżywienia i cen w Wildzie, będą następujące:

1) Koszty wyżywienia w sensie racji dziennej są w swej ogólnej tendencji funkcją ceny żyta. Od tej ogólnej reguły istnieją jednak niejednokrotnie odstępstwa polegające na:

a) Słabszym reagowaniu na krótkotrwałe zwwyżki cen żyta, jak np.: w 1587/1588, gdy żyto zdrożało ponad dwukrotnie, a koszty wyżywienia o 63%, czy w 1616/1617, gdy żyto zdrożało o ponad 70%, a koszt wyżywienia podskoczył o 14%. To samo dotyczy łagodniejszych spadków kosztów wyżywienia niż cen żyta, np. w 1588/1589 r. czy 1617/1618 r. Jest to oczywiście wynik bardziej złożonego składu wyżywienia, w którym żyto dominowało, lecz nie decydowało w pełni o koszcie racji dziennej wyżywienia.

b) Koszt wyżywienia liczony w jednostkach porównywalnych (1000 kcal) mniej podlegał wahanom cen żyta, choć i tu utrzymywał się związek pomiędzy cenami żyta a kosztami wyżywienia, liczonymi w tych ramach.

2) Cena zwierząt rzeźnych, w tym przypadku cieląt i skopów, nie oddziaływała w sposób wyraźniejszy na wielkość kosztów wyżywienia, tym bardziej, że ceny tych zwierząt kształtują się raczej niezależnie od cen żyta.

3) Wykres wyjaśnia nam również w jakich okresach istniał wyraźniejszy wzrost czy nawet spadek cen wyżywienia, a mianowicie:

a) Poza chwilową drożyzną w 1587/1588 r. w zasadzie w latach 1584/1585 - 1592/1593 mamy do czynienia jedynie z niewielkimi wahaniami kosztów wyżywienia, których większe różnice pomiędzy poszczególnymi latami są wynikiem raczej wielkości racji żywnościowych.

b) W latach 1592/1593 - 1597/1598 mamy do czynienia ze zwyczajną kosztów wyżywienia o ok. 77% w ciągu 4 lat w kwotach nominalnych.

c) Lata 1597/1598-1615/1616 są wprawdzie słabiej udokumentowane w źródłach, ale fragmentaryczne zapisy pozwalają stwierdzić, że obserwujemy

wówczas raczej wahania kosztów wyżywienia, niż wyraźną tendencję wzrostową czy spadkową.

d) Po chwilowym wzroście kosztów wyżywienia w r. 1616/1617, mamy w latach 1617/1618 i 1618/1619 bardzo znaczną niżkę kosztów wyżywienia (w latach 1616/1617 - 1617/1618 spadek o ok. 50%), po czym następuje powrót do poziomu kosztów sprzed niżki. Zniżka ta była spowodowana gwałtownym spadkiem ceny żyta, jaki nastąpił pomiędzy r. 1616/1617 a 1617/1618 (o ok. 66%).

e) Fragmentaryczne dane z lat 1632/1633 - 1640/1641 nie pozwalają na bliższe zorientowanie się w kształtowaniu kosztów wyżywienia w tym okresie, choć są one wyższe w cenach nominalnych, niż w okresie poprzednim, co biorąc pod uwagę zmiany monetarne nie musi bynajmniej świadczyć o realnej wyższości kosztów wyżywienia, podobnie jak cen.

Wnioski nasze sprawdzić można przez zrobienie analogicznego wykresu cen i kosztów wyżywienia w folwarku Bonin w latach 1585/1586 - 1639/1640, choć dokumentację w tym zakresie mamy skromniejszą i dane na temat cen trzeba niejednokrotnie czerpać z rachunków Wildy.

Wnioski, które można wyciągnąć z wykresu przedstawiającego ceny żywności, tj. żyta oraz cieląt i skopów, a jednocześnie koszty wyżywienia personelu folwarcznego w Boninie, w tym przypadku licząc wg racji dziennej oraz w przeliczeniu na koszt 1000 kcal, byłyby następujące:

1) Koszty wyżywienia są związane głównie z cenami żyta, choć nie naśladują ich ściśle, gdyż od tej zależności istnieją wyraźne odchylenia, a mianowicie:

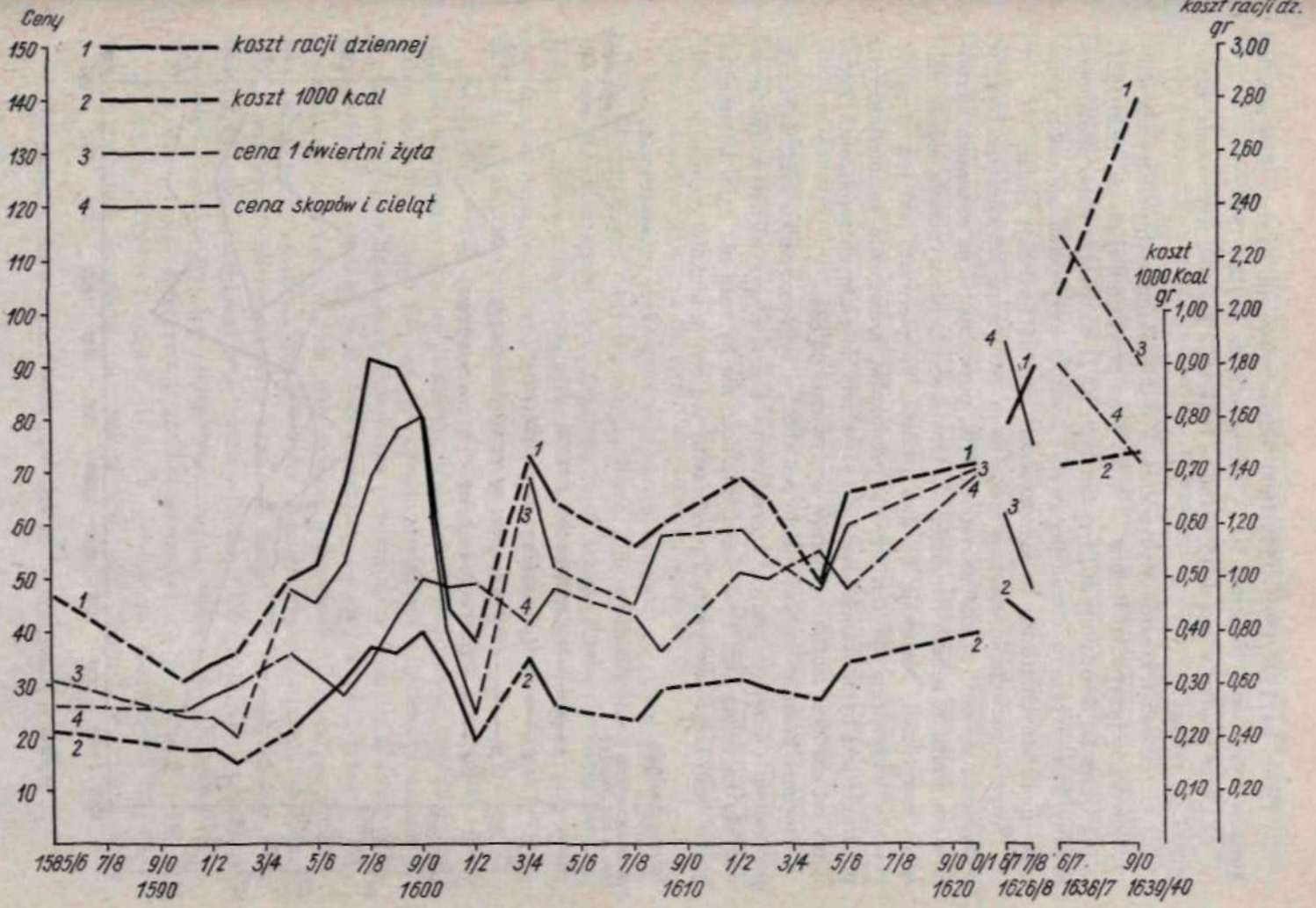
a) Koszty wyżywienia reagują łagodniej na zmianę cen żyta, np. w latach 1595/1596 - 1599/1600 ceny żyta rosły o 80%, a koszt wyżywienia w jednostkach porównywalnych o 54%.

b) Koszty wyżywienia nie spadają tak gwałtownie jak ceny żyta, np. w latach 1599/1600-1601/1602 ceny żyta spadły o prawie 70%, a koszty wyżywienia o ok. 52%. Jest to wynik udziału innych produktów w wyżywieniu, których ceny nie wahały się w ten sam sposób, co żyta.

2) Cena zwierząt rzeźnych, tj. skopów i cieląt wahała się odmiennie od cen żyta i w zasadzie nie wykazuje wyraźniejszego powiązania z kosztami wyżywienia, choć właśnie dlatego mogła oddziaływać hamująco na wahania kosztów wyżywienia, spowodowane przez ceny żyta, np. w roku gospodarczym 1599/1600 na 1600/1601.

3) Wykres pozwala też na stwierdzenie pewnych wahań kosztów nominalnych wyżywienia w ciągu okresu 1585/1586 - 1639/1640. Rozpatrując koszty wyżywienia, obliczone w jednostkach porównywalnych (1000 kcal), możemy wyróżnić następujące okresy:

a) Słabo udokumentowany w rachunkach Bonina okres lat 1585/1586 - 1594/1595 odznaczający się raczej wahaniami kosztów wyżywienia, niż tendencją jednokierunkową.



Wykres 4. Ceny żywności i koszty wyżywienia w Boninie

b) Okres lat 1594/1595 - 1599/1600, odznaczający się bardzo silną wyżką kosztów żywienia (o ponad 50%), szczególnie do r. 1597/1598.

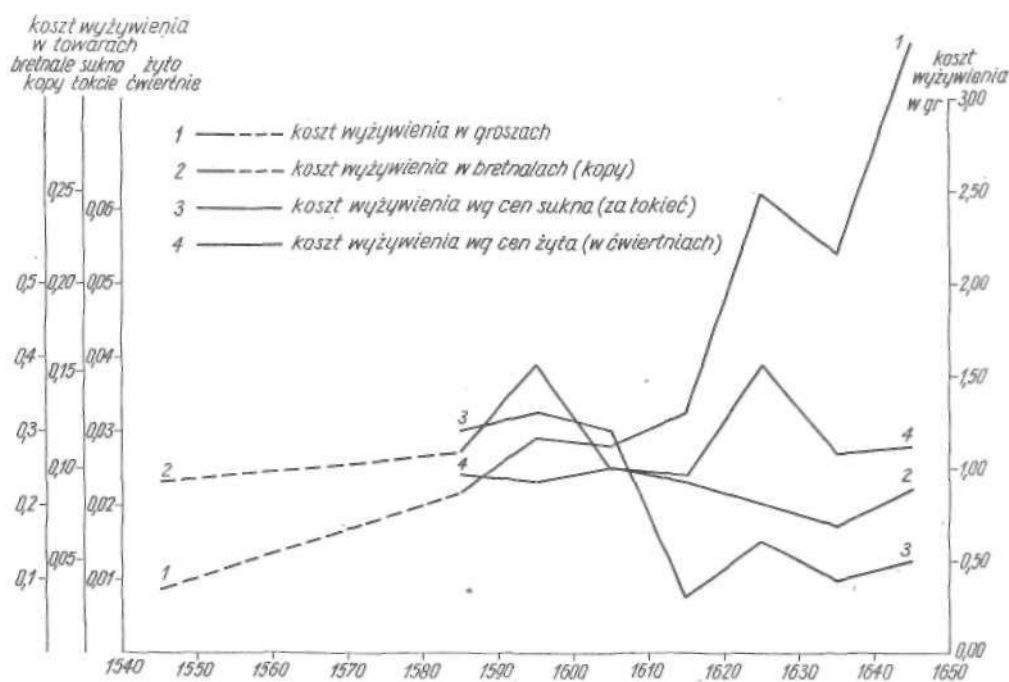
c) Okres spadku w latach 1599/1600 - 1601/1602 kosztów żywienia, mniej więcej do połowy.

d) Okres wahań kosztów żywienia — o dość skromnych podstawach obliczeniowych w przypadku Bonina — który trwa przynajmniej do ok. 1620/1621.

e) Okres lat dwudziestych i trzydziestych XVII w., bardzo słabo udokumentowany, który wykazuje nominalną wyżkę kosztów żywienia, ale wobec przemian monetarnych trudno tu jednoznacznie określić tendencję zmian.

Powyższe rozważania wskazują raczej na przewidywaną już zależność kosztów żywienia od cen, przede wszystkim żyta, pozwalają też na wskazanie kierunków ich zmian w cenach nominalnych. Oba stwierdzenia wymagają jednak dalszych weryfikacji. Nasuwają się dwa pytania. Po pierwsze, jaki jest stosunek kosztów żywienia do cen innych produktów, szczególnie rzemieślniczych, po drugie jaki był stosunek kosztów żywienia do realnych zarobków? Zaczniemy od zbadania stosunku kosztów żywienia do cen.

Stosunek kosztów żywienia do cen zbóż, w tym przypadku żyta, wykazują poprzednio omawiane grafiki, i przeliczenie kosztów żywienia w zbożu ze względu na znaną nam i widoczną zależność nic by nam nie dało. Istotniejsze będzie, jeśli koszty żywienia przeliczymy wg cen produktów rzemieślniczych,



Wykres 5. Koszty żywienia dziennego (4000 kcal) w dziesięcioleciach

gdyż to nam nie tylko częściowo zweryfikuje kierunek zmian cen nominalnych, ale powie trochę o kosztach utrzymania ludności rzemieślniczej i miejskiej.

Jako przedmiot przeliczenia kosztów żywienia w produktach rzemieślniczych weźmiemy, z braku materiałów poznańskich, dane z cen warszawskich. Wśród cen produktów rzemieślniczych warto będą przeliczenia ceny bretnali, jako posiadające z wyrobów żelaznych najpełniejszą dokumentację, oraz sukna. Przeliczenie to, ze względu na luki w danych, wykonamy w ramach dziesięcioleci, tym bardziej, że chodzi nam o uchwycenie ogólnych tendencji, a nie o ścisłe wartości, które w oparciu o posiadane dane nie byłyby w pełni miarodajne. W celu uzyskania większej porównywalności danych punktem wyjścia przeliczeń będzie racja dzienna o konwencjonalnej wysokości 4000 kcal, a ze względu na większą podstawę dokumentacyjną przyjmiemy pożywienie bardziej popularne, tj. zaczerpnięte z wzorów żywienia personelu folwarcznego.

Wykres ten został sporządzony w oparciu o następujące dane; Koszt żywienia oparto o średnią wysokość kosztów w jednostkach porównywalnych (1000 kcal), przyjmując jednolitą normę 4000 kcal. Samą natomiast wysokość kosztów zaczerpnięto z obliczeń dotyczących starostwa sieradzkiego, korczyńskiego, sandomierskiego, dóbr wolborskich oraz folwarków poznańskich: Wildy, Bonina, Zegrza, Ratajów, Sołacza i Górczyna. Ceny bretnali (za kopę) wzięto z cen warszawskich, podobnie ceny sukna¹. Wreszcie dla porównania przeliczono również koszt żywienia w ćwiertniach poznańskich żyta.

Tak skonstruowany wykres pozwala na zrobienie szeregu obserwacji. Niestety brak serii jednolitych danych z okresu przed 1580 r. uniemożliwia jego rozwinięcie i zrobienie spostrzeżeń dotyczących dłuższego okresu chronologicznego. Jedyne pewniejsze dane wcześniejsze z lat 1540 - 1550 nie znajdują ani połączenia z późniejszą serią przeliczeń, ani podstaw do pełniejszego przeliczenia kosztów na sukno i ćwiertnie poznańskie żyta.

Koszt żywienia podany w groszach jest tylko krzywą pomocniczą, gdyż jedynie w początkowym jej przebiegu można częściowo mówić, że oddaje ona wzrost kosztów, później zaś jest ona przede wszystkim odbiciem przekształceń monetarnych. Podobnie koszt żywienia przeliczony w życie — w ćwiertniach poznańskich wg średnich cen dziesięcioletnich —• jest również tylko krzywą pomocniczą, ukazującą pewien stały poziom żywienia. Przeliczenie kosztów żywienia na żyto pozwala nam po prostu na uniezależnienie krzywej od samych zmian wartości ówczesnej monety. Trzeba tu zaznaczyć, że nagły skok w górę ilości żyta zastępującej koszt żywienia w latach 1620 - 1630, który psuje nam jednolity kształt krzywej, jest raczej wynikiem przypadkowych i skąpych danych i nie należy go przy interpretacji grafiku przeceniać.

Z dwóch krzywych odpowiadających produktom rzemieślniczym, które nas tu specjalnie interesują, pierwsza pokazuje ilość bretnali w kopach, które

¹ W. Adameczyk, op. cit., s. 44, 63.

równają się swą ceną kosztom żywienia w poszczególnych dziesięcioleciach. Z przebiegu krzywej widać, że jeżeli jeszcze pomiędzy latami 1580 - 1590 a 1590 - 1600 koszt żywienia odpowiadał zwiększającej się ilości bretnali, to od dziesięciolecia 1590 - 1600 do dziesięciolecia 1630 - 1640 ilość bretnali, które trzeba było sprzedać, by zyskać kwotę potrzebną do pokrycia kosztów żywienia, stale się kurczyła i to bardzo znacznie, bo o ok. 55%. Podobny, choć mniej wyrazisty jest przebieg krzywej będącej wynikiem przeliczenia kosztów żywienia na ilości sukna, liczone w łokciach. Maksymalna ilość sukna, ok. 0,13 łokcia, odpowiadała swą ceną racji dziennej w dziesięcioleciu 1590 - 1600, później nastąpił bardzo znaczny spadek tych ilości. Już w ciągu 20 lat relacja cen tak się zmieniła, że tylko 0,03 łokcia sukna odpowiadało swą ceną kosztom żywienia dziennego jednej osoby, i z pewnymi wahaniami taka sytuacja utrzymuje się przynajmniej do dziesięciolecia 1640 - 1650.

Z przeliczenia kosztów żywienia w produktach rzemieślniczych zdaje się wynikać nader istotny wniosek, choć trzeba się zastrzec z racji wyrwykowego materiału i uproszczonych przeliczeń, że będzie on miał charakter prowizoryczny. Otóż ustalono już w literaturze, w oparciu o badania relatywnego kształtowania się cen produktów wiejskich i rzemieślniczych², że w XVI stuleciu koniunktura sprzyjała gospodarce wiejskiej, gdyż ceny produktów wiejskich, a więc przede wszystkim żywności, rosły szybciej niż wyrobów rzemieślniczych. W rezultacie zwiększały się koszty utrzymania, co było dotkliwie nie dla wsi, która spożywała głównie własne produkty i coraz lepiej zarabiała na sprzedaży ich nadwyżek, lecz dla ludności miejskiej, szczególnie rzemieślniczej. Ta ostatnia dostawała relatywnie coraz mniej za swe wyroby, a płaciła coraz więcej za żywność.

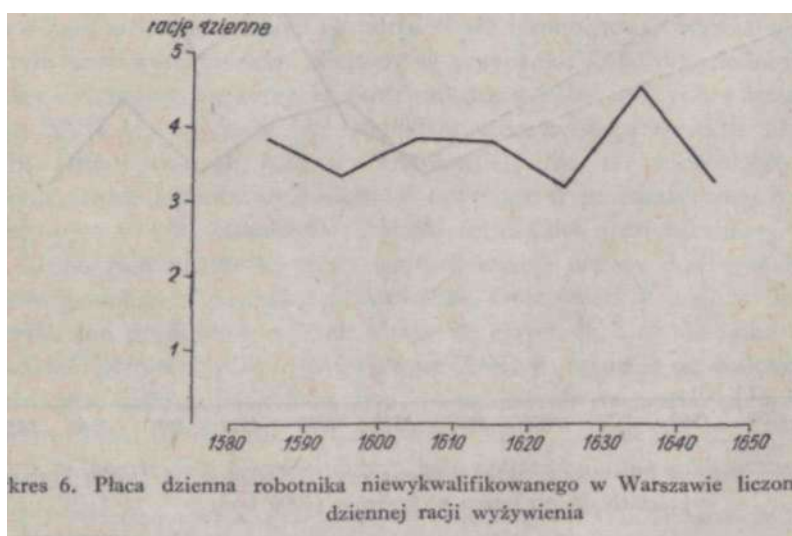
Ślady takiej sytuacji, tj. wzrostu kosztów żywienia w sensie relatywnym i pieniężnym mamy zaznaczone poprzez rozmieszczenie danych dla dziesięcioleci 1540 - 1550 i 1580 - 1590 do 1590 - 1600. Od tego ostatniego dziesięciolecia sytuacja zmienia się radykalnie w zakresie kosztów żywienia. Można ją scharakteryzować następująco:

Koszty nominalne żywienia rosły, ale wynikało do z dewaluacji pieniądza, natomiast dla ludności wiejskiej, producentów zboża, pozostawały one dość stabilne i aby pokryć koszt żywienia należało sprzedać dość podobne ilości zboża. Inaczej, znacznie korzystniej, przedstawiało się położenie ludności miejskiej, szczególnie rzemieślniczej. Otóż, znacznie mniejszą ilość wyrobów rzemieślniczych, np. gwoździ czy sukna, wystarczyło teraz sprzedać, by uzyskać fundusze na pokrycie kosztów żywienia. Ta korzystna dla miast obniżka kosztów, bardzo znaczna nawet, trwała od ostatniego dziesięciolecia XVI w. do lat 1640 - 1650. W zasadzie powinno to być prowadzić do poprawy położenia ludności miast i do zyskania szansy rozwinięcia korzystnej produkcji i wymiany dla mieszczaństwa.

² St. Hoszowski, *Revolucja cen w Europie środkowej w XVI i XVII wieku*, Kw, Hist, t. 68, 1961.

Można jednak wątpić, czy to teoretycznie dogodne kształtowanie się kosztów wyżywienia dla ludności miejskiej, było rzeczywiście dla niej korzystne. Odmienna relacja cen produktów wiejskich i rzemieślniczych na korzyść tych ostatnich mogła właśnie wywołać zupełnie przeciwne zjawisko, a mianowicie spadek siły nabywczej ludności wiejskiej na produkty rzemieślnicze, które teraz stały się dla niej zbyt drogie. I ten negatywny aspekt, jeżeli weźmiemy dodatkowo pod uwagę rozdrobnienie własności chłopskiej, wzrost jej obciążeń i spadek plonów, chyba przeważał, pozbawiając ludność miast tych korzyści jakie jej niosła obniżka kosztów wyżywienia. Miasta mogły dalej trwać dzięki taniej żywności, ale nie mogły się rozwijać na skutek kurczenia się rynku zbytu dla ich wyrobów.

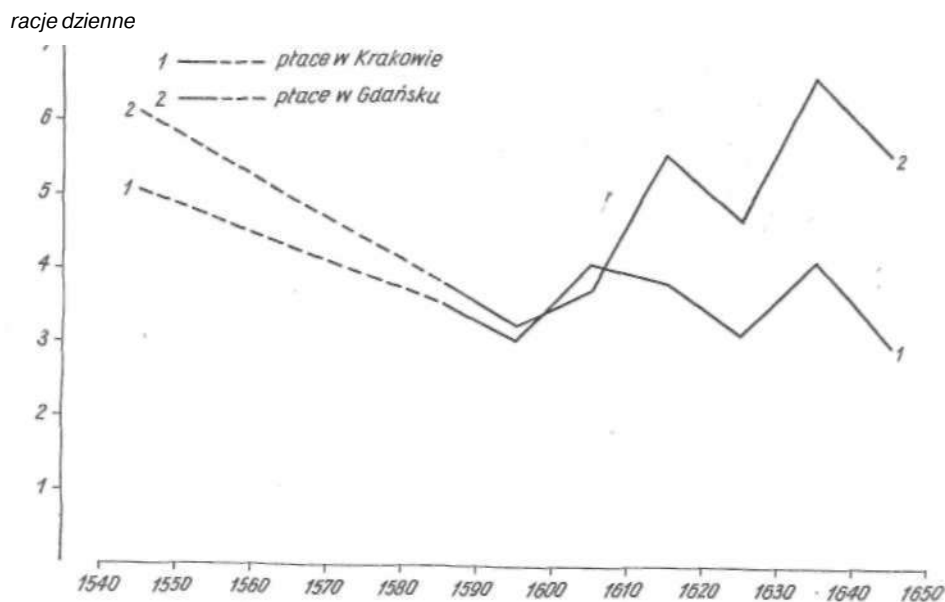
Prócz ludzi, którzy żyli z własnych produktów, czy to ich spożycia, czy też sprzedaży, by za uzyskane kwoty zakupić żywność, istniała również nieliczna kategoria pracowników najemnych, płatnych tylko w pieniądzu. Dla XX w. porównanie płac z cenami żywności, czy kosztami wyżywienia może być podstawowym elementem określającym sytuację społeczną poszczególnych grup ludności, dla XVI - XVII stulecia znaczenie takiego porównania jest mniejsze. Jednakże warto je zrobić, aby zorientować się przynajmniej w tendencjach wzrostu czy spadku płac realnych, dla których najistotniejszym elementem określającym poziom był i wówczas koszt wyżywienia. By uniknąć specyfiki cen gdańskich, oprzemy się tutaj najpierw o ceny warszawskie, biorąc oczywiście za podstawę płacę dzienną robotnika niewykwalifikowanego, jako w zasadzie otrzymującego wynagrodzenie głównie w pieniądzu i którego wysokość płacy była stosunkowo najmniej reglamentowana i zinstytucjonalizowana³. Płacę tę próbujemy przeliczyć wg kosztów dziennego wyżywienia, przyjmując to ostatnie za równe umownie 4000 kcal.



W, Adamczyk, op. cit., ss. 86 - 87.

Wykres, będący krzywą ilustrującą wielkość ilorazu średniej płacy dziennej robotnika niewykwalifikowanego podzielonej przez średni koszt wyżywienia w ilości odpowiadającej 4000 kcal, stanowi pewnego rodzaju zaskoczenie. Poza dziesięcioleciem 1630 - 1640, które jak wiemy z wykresu poprzedniego⁴ jest okresem najniższych kosztów wyżywienia, co nam w rezultacie daje bardzo wysoką płacę realną, pozostałe dziesięciolecia od 1580 - 1650 wykazują podziwu godną stabilność realnego poziomu płac. Świadczyłyby to o bardzo rozbudowanym i czułym na zmiany cen rynku pracy w ówczesnej Polsce. Wniosek taki byłby może jednak wnioskiem przedwczesnym.

Przeciw powyższym uogólnieniom można podnieść następujące zastrzeżenia. Po pierwsze, posługujemy się tutaj wskaźnikami z odległych od siebie regionów, gdyż koszt wyżywienia jest obliczony głównie w oparciu o dane z folwarków poznańskich, a wysokość płac wzięta z Warszawy. Wydaje się jednak, że założenie o podobnym kształtowaniu się cen żywności, choć nie w tej samej wysokości bezwzględnej, w Wielkopolsce i na Mazowszu można przyjąć, pod warunkiem, że uzyskany iloraz (ilość racji mieszczącej się w płacy dziennej) nie może być traktowany ściśle, lecz jako wartość względna, przybliżona i nadająca się do porównywania wewnątrz wykazu, a nie w stosunku do innych wielkości i okolic. Wnioski nasuwające się z wykresu trzeba jednak przede wszystkim sprawdzić w oparciu o dalsze dane.



Wykres 7. Płaca dzienna robotnika niewykwalifikowanego w Krakowie i Gdańsku liczona w kosztach dziennej racji wyżywienia (4000 kcal)

Zob. wykres 6.

Wykres ten oparty został o obliczone przez nas koszty racji ujednoliconej (4000 kcal) oraz ceny w Krakowie⁵ i w Gdańsku⁶. Sugeruje on konieczność częściowego zmodyfikowania interpretacji wykresu realnych, tj. przeliczonych w kosztach wyżywienia płac robotnika niewykwalifikowanego w Warszawie. Dość jednolity poziom płac realnych jest raczej specyfiką warszawską i nie można go uogólnić na sytuację w całej Koronie, choć być może pewną dominującą tendencję reprezentuje.

Wykres płac realnych w Krakowie ma charakter dość podobny do warszawskiego, choć wahania na nim widoczne są nieco większe. Dzięki wcześniejszej serii płac można było oznaczyć na nim również płace realne z lat 1540 - 1550. W tym przypadku oparcie się o średnie koszty wyżywienia personelu folwarcznego w starostwie sieradzkim i korczyńskim, gdzie ceny produktów mogły być niższe, nasuwa wątpliwości czy tak wysoka płaca realna w tych latach nie jest z tego powodu zbyt wygórowana. Jednakże nawet pewne wygórowanie wartości realnej płac w latach 1540 - 1550 nie zmieni faktu, że do dziesięciolecia 1590 - 1600 realne płace w Krakowie również spadały, a dopiero od tego dziesięciolecia zaczynają się raczej wahać, przy ogólnej tendencji utrzymania podobnego poziomu aż do lat 1640 - 1650.

Inaczej przedstawia się sytuacja w Gdańsku. I tutaj mamy do czynienia w ciągu XVI stulecia ze spadkiem płacy realnej robotnika niewykwalifikowanego, choć z podobnych względów spadek ten może być na wykresie za mocno zaakcentowany, przeceniony. Natomiast od dziesięciolecia 1590 - 1600 obserwujemy w Gdańsku raczej wzrost płac realnych, trwający mimo wahań, przynajmniej do dziesięciolecia 1640 - 1650. Ten wzrost płac realnych w I połowie XVII w. jest już wyraźną specyfiką Gdańska, być może związana z rozwojem tego miasta w oparciu o bardzo wysoki poziom eksportu zboża i koncentracji wymiany zagranicznej w tym portowym mieście. Niejasny w przypadku Gdańska, podobnie jak Warszawy i Krakowa, jest ostry, krótkotrwały wzrost płac realnych w latach trzydziestych XVII w., co może być wynikiem rzeczywistego wzrostu siły nabywczej kwot otrzymywanych jako wynagrodzenie, albo też nieścisłego przeliczenia w tym okresie kosztów wyżywienia w oparciu o fragmentaryczne i być może nieprecyzyjne w tym momencie rachunki folwarków poznańskich.

Mimo tych zastrzeżeń jeden wniosek wydaje się wynikać w sposób bardziej prawdopodobny z powyższych rozważań. Otóż jeżeli w XVI w. w związku ze zwykłą cen produktów rolnych mamy do czynienia, i to nie tylko w Polsce, ze spadkiem płac realnych, to w I połowie XVII w. sytuacja się zmienia i wysokość realna płac utrzymuje się na poziomie dość jednolitym, mimo okresowych wahań a nawet niekiedy, jak np. w Gdańsku, występują tendencje do wzrostu. Obserwacja ta oparta jest na przeliczeniu płac robotników niewykwalifikowanych, ale

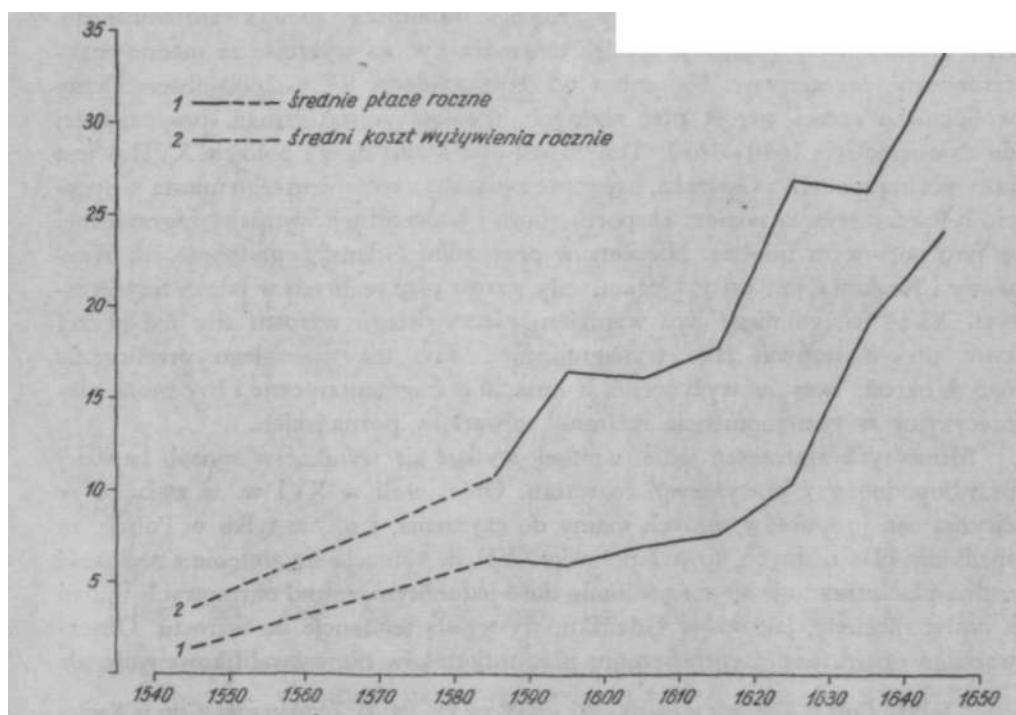
⁵ J. Pelc, *Ceny w Krakowie w latach 1369 - 1600*, ss. 93 - 94; E. Tomaszewski, *Ceny w Krakowie w latach 1601 - 1795*, Lwów 1934, ss. 182 - 183.

⁶ J. Pelc, *Ceny w Gdańsku w XVI i XVII wieku*, Lwów 1937, ss. 111 - 113.

właśnie ten typ płac jako najbardziej płynnych, zależnych od sytuacji rynkowej, wydaje się bardziej upoważniać do wyciągania wniosków uogólniających.

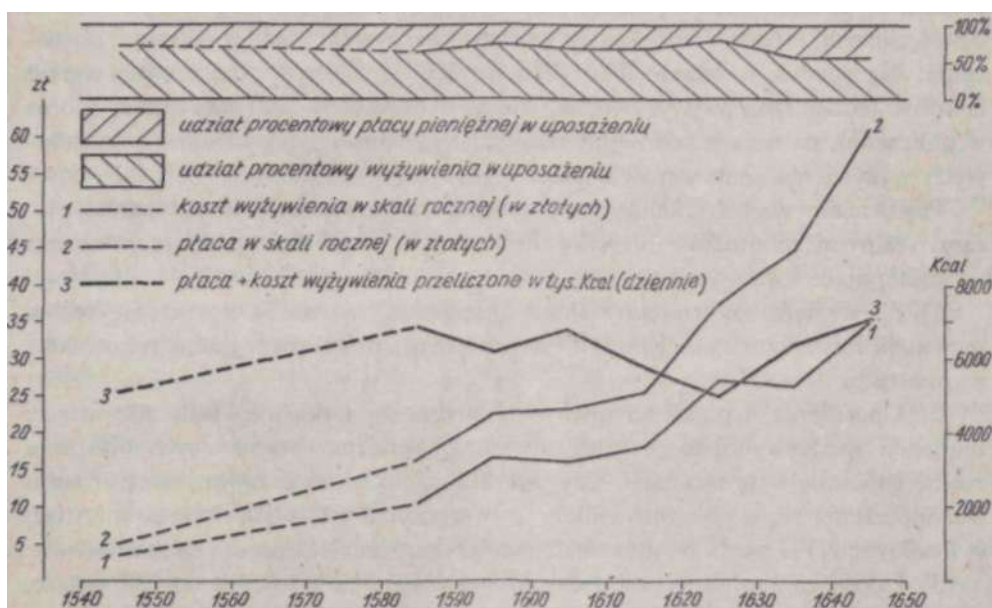
Jednakże w Polsce w XVI i XVII w. przeważał w zakresie najmu pracownika system mieszany, a mianowicie płaca w pieniądzu połączona z wyżywieniem i zamieszaniem. Kosztów tego ostatniego elementu uchwycić nie możemy, a sięganie do materiałów na temat czynszów za domy w mieście byłoby pozbawione cech umożliwiających przeliczenie kosztu zamieszkania jednostkowego, jak też szans uogólnienia.

Zbadanie kierunku zmian płac będących obok wyżywienia tylko częścią uposażenia pracownika wymaga oparcia się bezpośrednio na źródłach, gdyż żadne z zestawień cen tych elementów nie posiada. Podstawą będą więc nasze przeliczenia dotyczące kosztów wyżywienia oraz średnich płac personelu folwarcznego. Fragmentaryczne dane można zaczerpnąć dla lat czterdziestych XVI w. z rachunków starostwa sieradzkiego, lecz pełniejszy ciąg uzyskamy dopiero dla lat 1584 - 1643 w oparciu o rachunki folwarków miasta Poznania. Dlatego też trzeba pamiętać, że zakres zmian uposażenia w ciągu XVI stulecia możemy interpretować tylko fragmentarycznie, pamiętając o różnicach cen i kosztów istniejących w XVI w. w pobliżu dużego miasta (Poznania) i dość odległej od większych centrów gospodarczych prowincji, gdzie znajdowały się folwarki starostwa sieradzkiego.



Wykres 8. Płace i koszty wyżywienia 1 osoby personelu folwarcznego w skali rocznej (w złotych)

Pierwszy z wykresów mówi nam o wysokości średniej płacy i średniego kosztu żywienia rocznie (średnia dziesięcioletnia) personelu folwarcznego w Polsce XVI - XVII w., w przeliczeniu na jedną osobę (w złotych). Z wykresu tego można wyczytać tylko tyle, że wg nominalnej wartości pieniądza tak średnie płace roczne, z wyjątkiem dziesięciolecia 1580/1590-1520/1600, jak też koszty żywienia rosną, choć te ostatnie w latach 1600 - 1610 i 1630 - 1640 wykazują lekkie tendencje spadkowe. W sumie mamy tu jednak wzrost płac nominalnych, szczególnie po r. 1620, co jak wiemy wiąże się raczej z dewaluacją monety, podczas gdy w latach 1580 - 1620 płaca personelu folwarcznego utrzymywała się na podobnym poziomie.



Wykres 9. Udział płacy pieniężnej i żywienia w uposażeniu personelu folwarcznego

Więcej nam mówi wykres następny, który zajmuje się udziałem części pieniężnej i kosztów żywienia w uposażeniu personelu folwarcznego. Przeliczenie sumy obu elementów wykazuje łącznie tendencję wzrastającą, już bez załamań, choć do dziesięciolecia 1610 - 1620 tendencja ta jest nader słaba, dopiero później krzywa gwałtownie pnie się w górę.

Zestawienie procentowe udziału płacy i żywienia w uposażeniu pozwala stwierdzić, że żywienie jest oczywiście dominującą formą zapłaty za pracę personelu folwarcznego (60% - 80% całości uposażenia), przy czym udział ten ulega pewnym wahaniom. Jest on stosunkowo najwyższy w latach 1540 - 1550 i 1590 - 1600 oraz 1620 - 1630, najniższy natomiast w latach 1630 - 1640 i 1640 - 1650, choć ten ostatni okres jest bardzo słabo udokumentowany. Widać tu więc wahania, wynikające z wyższych lub niższych (np. 1580 - 1590, 1630 - 1650)

cen żywności oraz ze zwyczajki płac, która nastąpiła głównie w ostatnich dziesięcioleciach, w związku ze spadkiem wartości monety.

Czy te wahania płac i kosztów wyżywienia powodowały realnie lepsze lub gorsze uposażenie personelu folwarcznego, mówi nam przeliczenie łącznego uposażenia (tj. płacy i wyżywienia) na ilość kilokalorii, którą można było z wyżywienia i płacy uzyskać. Jak wynika z przeliczenia wartość dziennego wyżywienia i płacy personelu folwarcznego wahała się od ok. 5000 kcal do ok. 7000 kcal. Lepiej tu pominąć lata przed 1580 r. ze względu na różny poziom wyżywienia i płac w starostwie sieradzkim i pod Poznaniem. W latach 1580 - 1610 widzimy pewne wahania wysokości łącznego uposażenia, po których to dwóch dziesięcioleciach, dwa następne wykazują tendencję spadkową, by wreszcie dwa ostatnie dziesięciolecia (1630 - 1650) mogły prezentować wzrost realnej wartości uposażenia. Na spadek w latach 1610/1620 do 1620/1630 wpłynął zapewne wzrost kosztów jednostkowego wyżywienia, który w rezultacie dał nam niższy iloraz w obliczeniu, na wzrost późniejszy natomiast głównie spadek kosztów jednostkowych wyżywienia przy wzroście płac.

Porównanie wartości kalorycznej uposażenia personelu folwarcznego z płacami realnymi robotników niewykwalifikowanych w mieście pozwala natomiast na następujące kwalifikacje:

1) Ze względu na zmienny skład (pieniądze, żywność) uposażenie realne personelu folwarcznego ulegało mniejszym wahanom niż płace realne robotników w miastach.

2) Uposażenie realne personelu folwarcznego wykazuje, jeśli nie więcej tendencji spadkowych, to przynajmniej mniej tendencji wzrostowych niż płace realne robotników w miastach. Czy ten wniosek o nieco gorszym kształtowaniu się uposażenia realnego pracowników folwarcznych niż robotników w miastach w I połowie XVII w. da się utrzymać, mogą odpowiedzieć dopiero dalsze badania.

3) Uposażenie robotnika niewykwalifikowanego było w mieście o wiele wyższe, choć oparcie się o koszt wyżywienia Zaczepnięty z folwarków poznańskich przecenia tę różnicę. W każdym razie płaca dzienna w mieście stanowi wielokrotność kosztów wyżywienia jednej osoby, wg wykresu była 4-5 razy wyższa, realnie zapewne mniej. Natomiast płaca pracownika folwarcznego odpowiada jedynie części kosztów racji dziennej (25 - 60% wartości wyżywienia). W rezultacie można stwierdzić, że robotnik w mieście, jeśli nie natrafiał na trudności z zatrudnieniem, był w stanie zarobić na bardzo skromne utrzymanie niewielkiej rodziny, podczas gdy pracownik folwarczny nie był w stanie utrzymać za zarobione pieniądze nikogo. Ten ostatni wniosek nie dotyczy kierownictwa folwarków, które było lepiej uposażone.

Trzeba jednak zaznaczyć, że tak znaczna różnica w uposażeniu pomiędzy pracownikiem folwarcznym a robotnikiem w mieście wynikała nie tylko z różnicy płac pomiędzy wsią i miastem, na korzyść tego ostatniego, ale i z różnicy płac pracowników stałych, najmowanych w skali rocznej, którzy przy niskiej płacy

mieli zapewnione przez cały rok utrzymanie wraz z zamieszkaniem, a robotnikiem dniówkowym w mieście, który nie zawsze był zatrudniony a za wszystko musiał płacić. W tym przypadku i wyższe płace musiały wystarczyć na utrzymanie w ciągu dłuższego okresu niż zatrudnienie, a gdy robotnik posiadał rodzinę utrzymanie jej stawało się bardzo trudnym problemem, jeżeli nie był jednocześnie posiadaczem innych dodatkowych źródeł dochodu, np. gospodarstwa zagrodniczego pod miastem.

Mówiąc poprzednio o kosztach utrzymania ograniczaliśmy się do kosztów żywienia, i to liczonych w cenach produktów, a nie spożywanych potraw. Z innych podstawowych elementów kosztów utrzymania, koszty zamieszkania nie dadzą się w obecnej chwili określić. Można chyba jednak spróbować określić koszty ubrania, przynajmniej w sensie minimalnym, a to już pozwoli nam zyskać nieco pełniejszą orientację w kosztach utrzymania.

Sprawa doliczenia kosztów przyrządzania potraw i nieuwzględnianych w wykazach ewentualnych drobniejszych produktów może być rozstrzygnięta jedynie umownie poprzez dorzucenie ok. 20% do ceny produktów podstawowych netto. Uzasadnieniem dla takiego uzupełnienia byłoby pominięcie wartości drobnych produktów (drób, warzywa, owoce) oraz opału. Zanim jednak uda się bliżej sprecyzować wysokość ich kosztów wydaje się, że takie umowne uzupełnienie stanowi jedyne możliwe rozwiązanie, by uzyskać nieco bardziej prawidłowe proporcje pomiędzy kosztami żywienia a ubrania, o którym będziemy mówili dalej.

Koszty ubrania można oczywiście obliczać poprzez wykazy cen, zestawione dla Krakowa, Gdańska, Warszawy czy Lublina. Jednakże postępowanie takie miałoby duże wady, gdyż ceny w tych miastach mogły odbiegać od istniejących w mniejszych ośrodkach czy na wsi, a co gorzej musielibyśmy arbitralnie decydować o gustach i potrzebach w tym zakresie ówczesnych ludzi. Lepiej więc chyba dojść do przybliżonych ustaleń inną drogą, w oparciu o bezpośrednie źródła.

Ustalenie kosztów ubrania (wraz z obuwiem) może mieć obecnie jedynie charakter sondażu i to mającego na celu uchwycenie raczej minimalnej, czy też podstawowej kwoty niezbędnej dla zaspokojenia potrzeb ubraniowych. Materiałem, który może posłużyć do takiego celu, byłyby rachunki starostwa sieradzkiego z 1541 r. i lat następnych⁷. Otóż, wśród personelu folwarcznego i zamkowego starostwa, napotykamy osoby, które bądź służyły tylko za żywienie i ubranie (głównie pastuchy), bądź też obok płacy otrzymywały ubranie, a szczególnie buty, w miarę istniejących potrzeb, przy czym w wielu przypadkach mamy odnotowane kwoty, które zapłacono za te części garderoby.

Interesujące nas dane dotyczą np. 3 stróżów zamkowych, otrzymujących buty, koszule i kozuchy, pastuchów, którzy dostają suknie, buty i ewentualnie czapkę, ponadto w rachunkach z r. 1545 występują jeńcy tatarscy, którym kupowano

⁷ AGAD, ASK, LVI, S/2/II, f. 47 i n.

odzież, podobnie kuchcik. Z przeglądu wydatków ubraniowych na te osoby wynika, że przeciętnie rocznie kupowano 3 pary butów tańszych (głównie dla kobiet) lub 2 pary droższych, oraz często je naprawiano (okuwano itp.), gdy chodziło o buty męskie. Dla kobiet 3 pary butów w 1541 r. kosztowały 11 - 12 gr, 2 pary butów męskich (po 8 gr) plus reperacja (3/9 gr), łącznie kosztowały 19/9 - 20 gr. Koszula kosztowała ok. 3/9 gr. Łączny wydatek na bieliznę i buty dla kobiet można ocenić na ok. 18 gr, a z paskiem i tzw. tkanką na ok. 20 gr, natomiast buty męskie i koszule kosztowały razem, licząc 2 pary butów i 2 koszule, ok. 23 gr.

Koszt ubrania wierzchniego określić trudniej. Wiemy, że w 1541 r. w Sieradzu sukno zwykłe na ubranie kosztowało po 3/9 gr za łokieć, a łokci na ubranie potrzeba było ok. 7, co wynosiło razem 24/9 gr, do czego dochodziło uszycie. Jednakże ubranie, tzw. wówczas suknia, mogło być tańsze, skoro dla pastuchów płacono za suknię 16-20 gr. Kozuch na zimę kosztował 48 gr, choć nie kupowano go oczywiście co roku.

Jeżeli w tych warunkach przyjmiemy, że co roku należałoby kupić 2 pary butów (ok. 16 gr), 2 koszule (ok. 7 gr) oraz ubranie (20 - 25 gr), a raz na parę lat kozuch (48 gr), to w sumie otrzymamy w cenach z 1541 r. rocznie wydatek na ubranie męskie ok. 50 - 60 gr, średnio ok. 55 gr. Na ubranie kobiece koszt byłby mniejszy o ok. 10 gr wynosząc w przybliżeniu 45 gr rocznie. W sumie koszt garderoby dla 1 osoby personelu folwarcznego (czy służby zamkowej) ok. 1541 r. w Sieradzu wynosiłby w przybliżeniu 45 - 55 gr, a biorąc średni koszt dla mężczyzn i kobiet, ok. 50 gr. Jest to w zasadzie kwota prawdopodobna skoro w 1545 r., gdy ceny nieco wzrosły, liczono za bieliznę i buty (bez sukni) dla jeńców tatarskich i kucharek po 30/9 - 32 gr rocznie na osobę⁸. Ponadto należy podkreślić, że byłby to koszt minimalny niemal, licząc ilość i jakość ubrania, w sensie nowych zakupów. Był więc być może niejednokrotnie przekraczany w praktyce w górę, choć z drugiej strony i to minimum mogło być w rzeczywistości obniżone, jeżeli używano się ubrania lub butów dłużej i naprawiało je zamiast kupować nowe.

Istotne będzie jednak nie tyle ustalenie wysokości kosztów ubrania w pieniądzu, co uchwycenie relacji pomiędzy kosztami utrzymania, a ubrania w tym okresie. Ponieważ wyliczenie żywności w rachunkach starostwa malborskiego nie jest pełne, należy je uzupełnić do uznanej przez nas za typową wielkości, tj. 3 500 kcal dziennie na osobę. Wówczas koszt wyżywienia dziennego wyniósłby 0,315 gr, a w skali rocznej 115 gr, zaś po uzupełnieniu wartością drobnych produktów i przygotowania ok. 138 gr.

W rezultacie tych przeliczeń mielibyśmy określone w przybliżeniu koszty utrzymania w skali rocznej 1 osoby, żyjącej na poziomie personelu folwarcznego („chłopskim”) na ok. 188 gr, w czym koszt wyżywienia wyniósłby ok. 73%, a ubrania blisko 27%. Z tego wynikałoby, że w tym okresie, by otrzymać pełniej-

sze koszty utrzymania, obejmujące tak koszty żywienia jak i ubrania, należałoby ten pierwszy, element, tj. koszt żywienia podnieść o ok. 37%.

Powyższe wyliczenia wymagałyby jednak pewnych korektur, gdyż mogą wzbudzać szereg słuszych zastrzeżeń. Jeżeli wyliczyliśmy, że koszt przeciętny ubrania na 1 osobę wynosił w starostwie sieradzkim w 1541 r. ok. 50 gr, to należy dodać, że przeciętna płaca czeladzi folwarcznej w tymże roku wynosiła ok. 36 gr, wliczając w tę kwotę ewentualne buty lub inne części garderoby dawane obok płacy pieniężnej. Zestawienie tych dwóch liczb dowodziłoby, że przeciętny członek personelu folwarcznego powinien wydatkować co roku całą swą pensję na ubranie i jeszcze nie wystarczyłoby mu na pokrycie zasadniczych potrzeb w tym zakresie. Realia musiały więc być inne, obuwie i ubranie nabywane i używane przez personel folwarczny tańsze i dłużej noszone, niż przez zamkowy, skąd musieliśmy zapożyczyć znaczną część danych liczbowych określających koszty ubrania. Należy w tej sytuacji przyjąć, że buty męskie kupowane przez personel folwarczny musiały być przede wszystkim skromniejsze, niż nabywane dla stróżów zamkowych, a użytkowanie odzieży było dłuższe co najmniej o połowę. W tej sytuacji należy skorygować poprzednie ustalenia, uznając je za aktualne, w stosunku do niższego personelu zamkowego. Natomiast personel folwarczny można przypuszczać, że przeciętnie nie mógł więcej niż ok. 30 gr ze swych wydatków rocznie przeznaczyć na zakup ubrania i obuwia, a więc o wiele mniej, niż wypadało to z poprzednich wyliczeń.

Jeżeli przyjmiemy teraz zredukowane przeciętne wydatki na ubranie w wysokości ok. 30 gr rocznie, to wg cen z r. 1541 pełne koszty utrzymania (ale bez mieszkania) 1 członka personelu folwarcznego w starostwie sieradzkim wyniosłyby ok. 168 gr, w czym udział żywienia ok. 82% tej kwoty, a ubrania ok. 18%. Są to oczywiście znowu wielkości przybliżone i być może nader oszczędnie liczone. Ostrożniej będzie, jeżeli przyjmiemy upraszczając, że w ramach ówczesnych kosztów utrzymania (bez mieszkania) na żywienie należało przeznaczyć ok. 80% pieniędzy, a na ubranie (z butami) ok. 20%.

Te hipotetyczne ustalenia budzą parę zastrzeżeń:

1) Podstawą ich obliczenia są jedynie rachunki starostwa sieradzkiego z lat 1541 - 1545 i trudno je uogólniać na inne tereny, a tym bardziej lata, choć same wielkości i proporcje wydają się być prawidłowe.

2) Podział powyższy kosztów utrzymania na żywność i ubranie jest już w pewnym stopniu modernizacją obrazu, skoro większość ówczesnej ludności nie musiała w pełni żywności i ubrania kupować, dysponując własnymi produktami, czy rzadziej robionym w domu chałupniczo ubranie. Niemniej dla celów ogólnej orientacji wyliczenie takie może być użyteczne.

3) Proporcje i kwoty dotyczyły ludności typu personelu folwarcznego, a więc uogólniając co najwyżej ludności chłopskiej, bez uwzględnienia innych klas społecznych czy stanów, gdzie proporcje te mogły kształtować się odmiennie.

4) Proporcje powyższe zostały wyliczone dla lat czterdziestych XVI w.

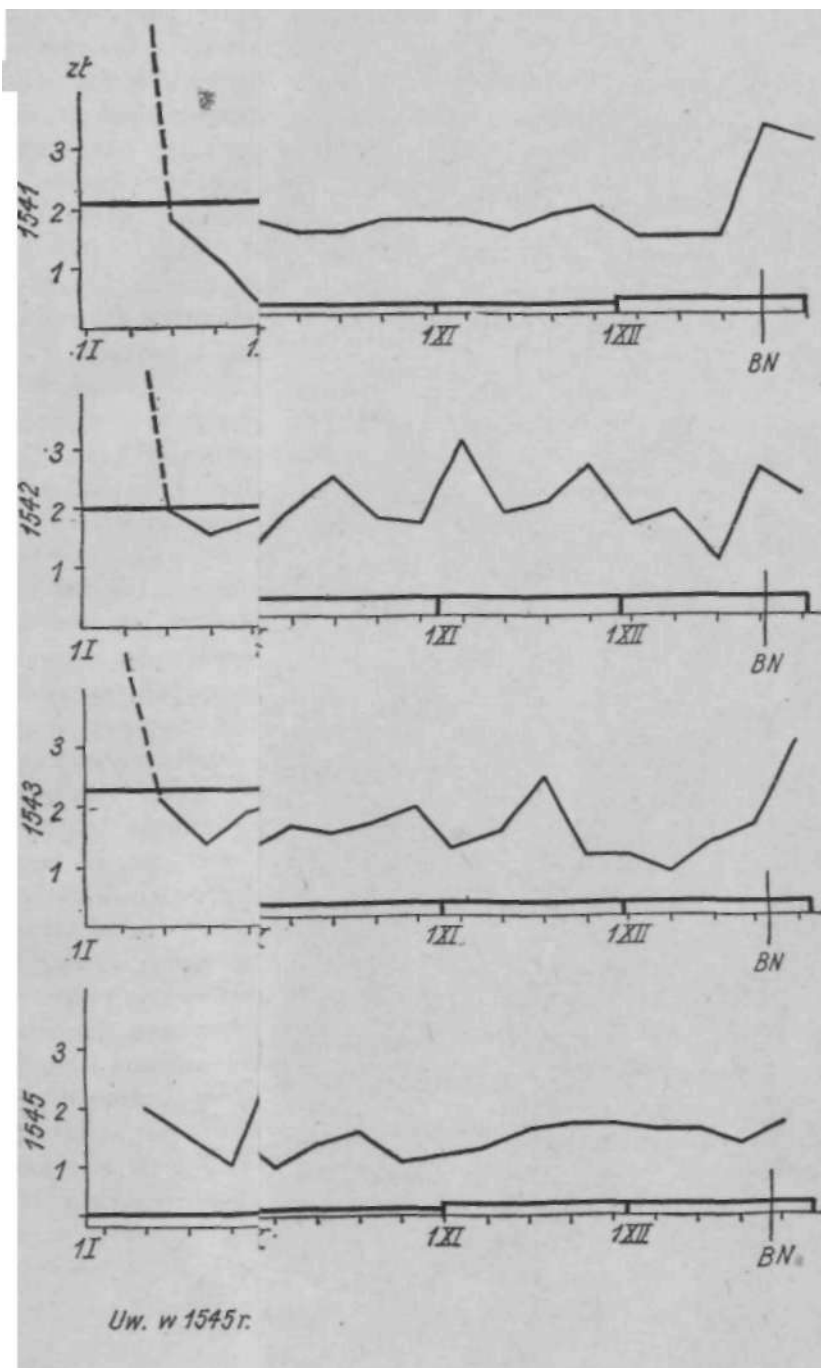
i w czasach wcześniejszych czy późniejszych kształtowały się nieco inaczej. Sądząc po względnych zmianach cen w okresie wcześniejszym, udział w kosztach utrzymania żywności mógł być nieco mniejszy, a ubrania nieco większy, natomiast później, tj. do lat dziewięćdziesiątych XVI w. raczej wzrastał w kosztach udział wyżywienia a malał ubrania. W I połowie XVII w. sytuacja uległa odwróceniu — udział żywności w kosztach utrzymania zaczął spadać, ubrania wzrastał. Z tych też względów ocena kosztów utrzymania, w oparciu o ustalone proporcje i koszty wyżywienia dla innych lat, nie jest możliwa.

Na zakończenie naszych rozważań o kosztach wyżywienia warto powiedzieć parę słów, o wahanich tych kosztów w obrębie roku kalendarzowego. Wahania te mogły wynikać z dwóch źródeł — z wahań cen, np. zbóż, które inaczej się kształtowały przed i po żniwach oraz w zależności od wysokości zbiorów. Podobnie wahały się ceny na zwierzęta rzeźne zwykle tańsze na jesieni, gdy wyżywano się zbędnych sztuk, by łatwiej wyżywić resztę przez zimę, a droższe na wiosnę. Mogły też wpływać na wahania kosztów w obrębie roku inne czynniki, związane ze strukturą i obyczajowością w zakresie wyżywienia. Łatwiej było np. o tanie, częstokroć własne, warzywa i owoce latem i jesienią, niż zimą i wiosną, natomiast takie momenty jak święta, szczególnie Wielkanoc, czy pilne prace, np. żniwa, powodowały lepsze w tym czasie jakościowo i ilościowo żywienie świętujących czy pracujących. W tym przypadku chcemy się właśnie zatrzymać nad problemem wahań kosztów wyżywienia w obrębie roku kalendarzowego, wywołanych nie tyle przez ceny, co sam system i obyczajowość ówczesnego wyżywienia.

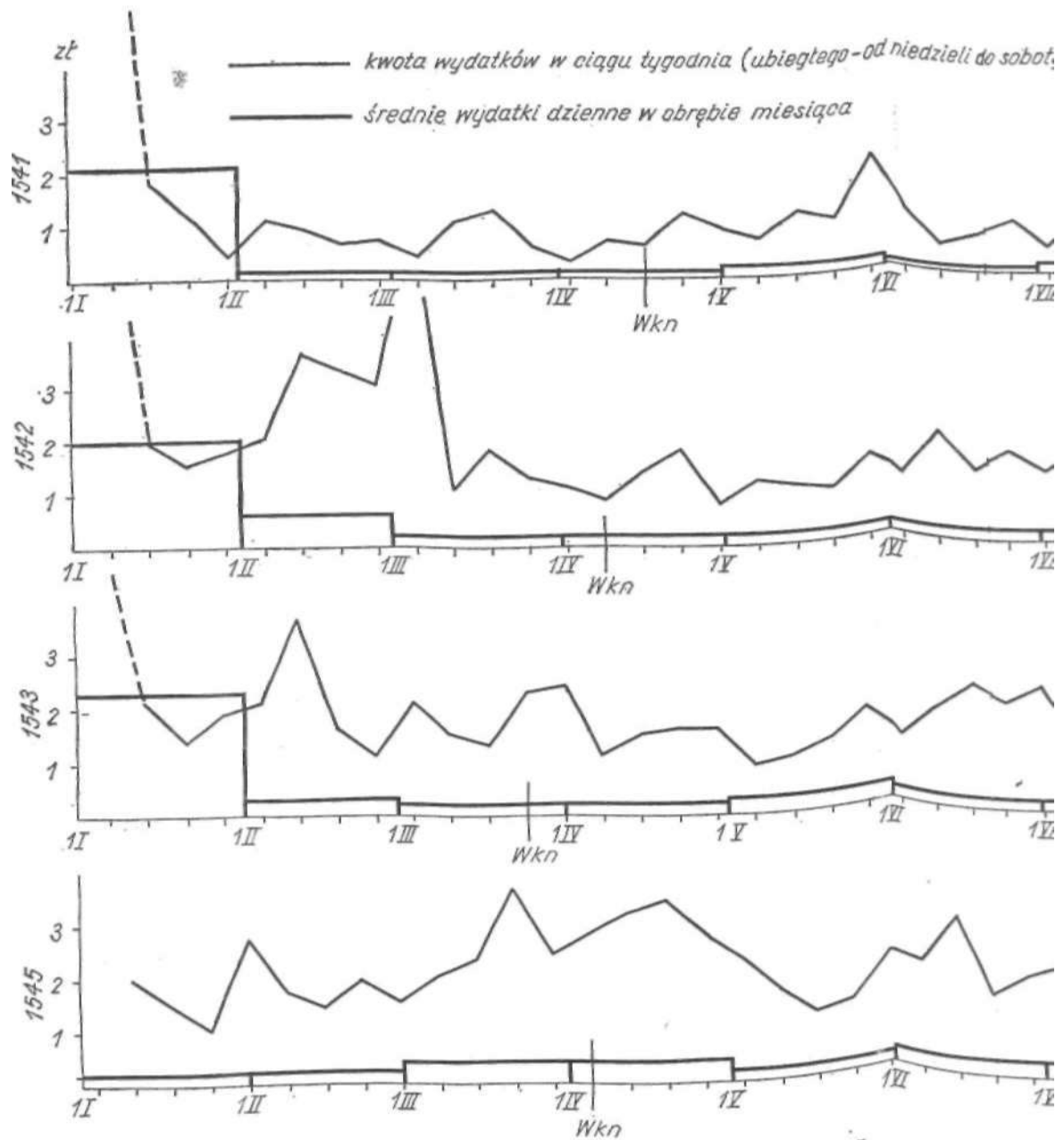
Dane na temat wydatków dziennych, ich przeznaczenia i wysokości, posiadamy zachowane jedynie w rachunkach sieradzkich z lat 1541 - 1545 i co gorsza w odniesieniu jedynie do zamku. Wpisywano tam codzienne zakupy żywności, które obejmowały mięso, ryby, przyprawy, tłuszcze, owoce, głównie suszone, warzywa, czasem pieczywo (np. obwarzanki) i napoje (niekiedy wino). Zapiski te nie obejmowały własnych produktów, a więc chleba (czy żyta), kasz, grochu, warzyw oraz piwa, choć z wyjątkiem warzyw, produkty te były spożywane dość równomiernie w obrębie roku i brak tych danych nie wpływa na wahania sezonowe wysokości wydatków. Niestety zapiski te nie obejmują, w sensie określenia daty, zakupów robionych raz czy parę razy do roku, np. korzeni czy bydła, bitego jesienią i solonego w beczkach na zimę. Te pierwsze składniki, tj. przyprawy, notowane były zwykle na początku roku, pod datą 1 I, co nie odpowiada oczywiście realiom i obciąża wydatkowaną kwotą początek roku, choć wynikłe stąd wyraźne wykrzywienie proporcji nie przeszkadza w interpretacji pozostałych danych.

Zestawienie wysokości wydatków na żywność dla personelu zamkowego w Sieradzu z lat 1541 - 1545 można sporządzić w podziale tygodniowym oraz w postaci średnich kwot miesięcznych, tj. wydatkowanych przeciętnie dziennie w obrębie poszczególnych miesięcy roku kalendarzowego.

Wykaz przedstawiający wahania wysokości wydatków na żywność dla personelu zamku sieradzkiego w latach 1541 - 1543 i 1545 nie jest wyraźnie jedno-



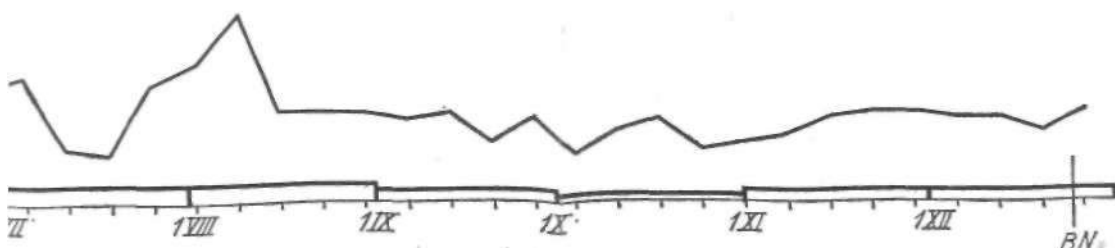
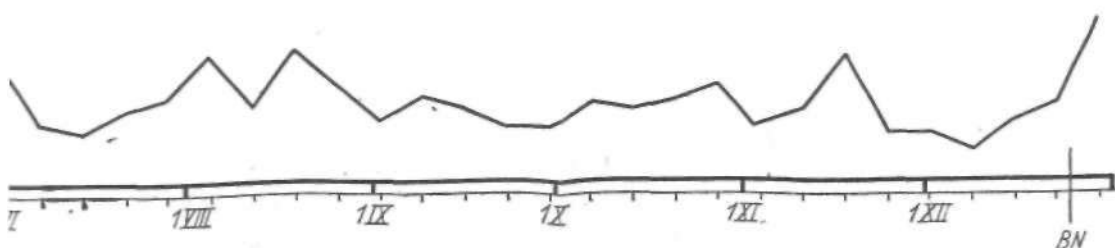
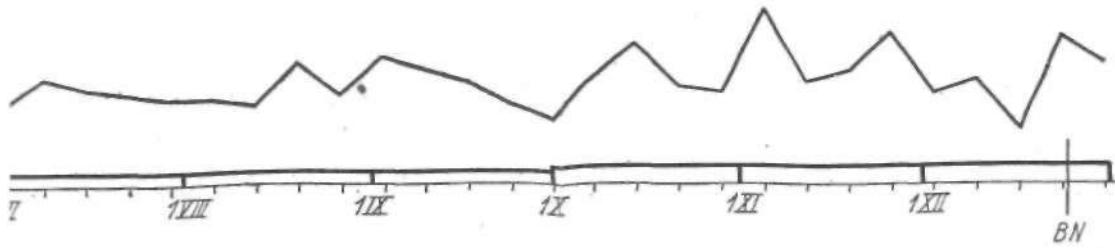
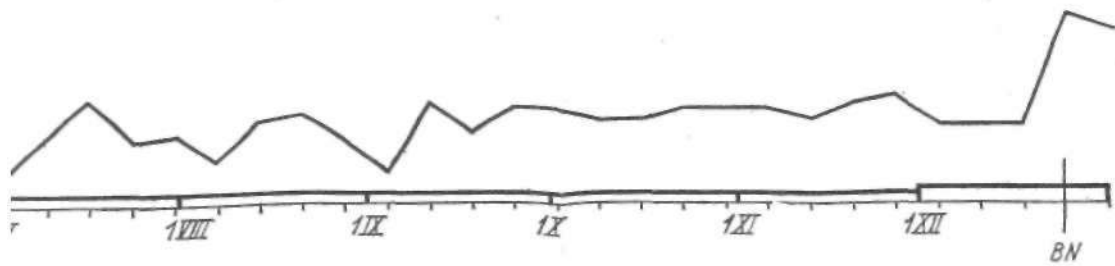
Studia nad konsumpcją



Uw. w 1545r. wydatki ogólne doroczne wpisane osobno, nie w dniu 1I

Wykres 10. Wydatki tygodniowe i miesięczne na żywy

g)



wienie personelu zamku sieradzkiego 1541 - 1545

znaczny. Pomijając skupienie wydatków na początku roku, co jest wynikiem zakupów przede wszystkim, jak już mówiliśmy, przypraw na cały rok, w pozostałych częściach roku wahania wydatków w skali tygodniowej są wprawdzie bardzo znaczne, ale średnie wydatki dzienne, zliczone w obrębie poszczególnych miesięcy, niewiele się na ogół różnią od siebie, a w każdym razie w przekroju paroletnim nie wykazują wyraźniejszych kontrastów. W sumie analiza powyższych wykresów pozwala raczej na pewne przypuszczenia, które dałyby się sformułować następująco :

1) Brak wyraźnych prawidłowości w kształtowaniu się bieżących wydatków żywnościowych w obrębie roku — różnice dające się zauważyć są raczej nieznaczne.

2) Najtańszymi z punktu widzenia wydatków na żywność miesiącami były czerwiec oraz wrzesień i październik, co można uważać za wynik pojawiania się większych ilości warzyw i owoców, z których można było korzystać bez specjalnych nakładów finansowych. W październiku natomiast (lub listopadzie) zwykle bito i zasalano w beczkach mięso na zimę, przy czym część mięsa nie nadająca się do przechowania mogła być spożywana na bieżąco, co wpływałoby na obniżenie wydatków na zakup świeżego mięsa.

3) Znacznie większe wydatki na żywność przypadały na miesiące zimowe, od listopada po luty, mimo zapasów solonego mięsa w beczkach. Pomijając tu wpływ ewentualnych zakupów dorocznych, należy podkreślić, że w grudniu na wzrost kosztów wpływają, choć słabiej niż Wielkanoc, święta Bożego Narodzenia, w lutym zaś i marcu zwykle przypadał wielki post, który wprawdzie ograniczał zakupy mięsa i tłuszczu zwierzęcego, ale zwiększał kwoty potrzebne na zakup ryb i oleju.

4) Średni poziom wydatków na żywność prezentują miesiące wiosenne od marca do maja, oraz w lecie lipiec i sierpień. Wzrost kosztów wyżywienia w tych ostatnich dwóch miesiącach jest chyba wynikiem okresu żniw, w których wprawdzie personel zamkowy nie uczestniczył, odmiennie niż folwarczny, ale lepsze żywienie żniwiarzy i słabsze dostawy produktów wiejskich mogły powodować sezonowy wzrost cen i wyższą kosztów zakupu żywności. Wyższe wydatki w miesiącach wiosennych są chyba wynikiem świąt wielkanocnych, znanych z obfitości i kosztów wyżywienia oraz braku jeszcze warzyw i owoców, które mogłyby uzupełniać podstawowe produkty żywnościowe.

Wnioski na temat wahań wydatków na żywność są jednak jedynie przypuszczeniami i ze względu na częściowy tylko zakres uwzględnianych produktów i specyfikę wyżywienia zamkowego (np. udział gości) i trudny do oceny wpływ wahań cen rynkowych nie mogą być uogólniane, dopóki dalsze badania i obserwacje ich nie potwierdzą.

KONSUMPCJA A PRODUKCJA ROLNA

Problem wielkości produkcji rolnej w Polsce XVI w. był wielokrotnie podejmowany z różnych stron. Produkcję rolniczą i jej rozmiary próbowano uchwycić najpierw wrywkowo w oparciu o badania monograficzne poszczególnych dóbr kościelnych i królewskich¹. Od ustaleń szczegółowych na temat wysokości produkcji czy rozmiarów uzyskiwanych plonów dojść do oceny ogólnej produkcji w kraju było jednak niezwykle trudno, gdyż każdy z badanych kompleksów czy jednostek gospodarczych posiadał jakąś specyfikę w zakresie warunków gospodarowania (gleby, nawodnienie), organizacji i nastawienia produkcji (oddziaływanie rynku) czy momentu chronologicznego.

Próba wyciągnięcia ogólniejszych wniosków był szkic A. Wyczańskiego na temat oszacowania obrotu żytem w Polsce XVI w.², w którym autor, by zorientować się jaka część produkcji była eksportowana, pokusił się o oszacowanie produkcji zbóż i ich spożycia. Obliczenia oparł o przypuszczalną liczbę łąnów uprawnych, doszacowując brakujące wielkości, przeciętną strukturę zbiorów oraz wysokość plonów, konsumpcję natomiast oszacował w oparciu o wskaźnik spożycia ustalony sondażowo za pomocą materiałów ze starostwa korczyńskiego³. Nie oceniając w tej chwili merytorycznie tej próby należy podkreślić, że przynajmniej w zakresie wskaźników konsumpcyjnych jest to próba obecnie zdeaktualizowana, choć być może uzyskane proporcje eksportu żyta mogą mieć jeszcze jakąś wartość badawczą.

Wydaje się jednak, że o ile oceny wielkości produkcji globalnej zbóż w oparciu o monograficzne badania tej produkcji, ze względu na małą porównywalność a duże odchylenia wyników tychże, są bardzo trudne i dyskusyjne, to próba oszacowania globalnej produkcji poprzez wskaźniki konsumpcji może dać chyba pewniejsze rezultaty. Wynikałoby to z szeregu przyczyn.

Otóż, jak przekonaliśmy się, wahania wielkości spożycia są związane nie tyle z regionem czy nawet latami, dla których ustalamy dane, co ze społeczną hierarchią konsumentów. W obrębie podobnych grup społecznych, w tym przypadku personelu folwarcznego i — jak nam się wydaje — ludności chłopskiej, poziom

¹ Por. prace S. Iglota, J. Leskiewiczowej, A. Mączaka, W. Szczygielskiego, J. Topolskiego A. Wawrzyńczykowej, A. Wyczańskiego, L. Żytkowicza i in.

² A. Wyczański, *Próba oszacowania obrotu żytem w Polsce XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat-i t. 9, z. 1, 1961.

³ A. Wyczański, *Uwagi o konsumpcji*. . . ,

wyżywienia oscylował wokół dość konkretnych i uchwytnych wielkości średnich, wypadając gdzieś pomiędzy 3500 - 3600 kcal na osobę dziennie. Odchylenia w dół od tych wielkości bardzo rzadko schodziły poniżej 3000 kcal, częściej natomiast przekraczały one 4000 kcal, choć ta ostatnia wysoka wartość kaloryczna jest już głównie specyfiką żywienia personelu podmiejskich folwarków koło Poznania.

W oparciu o analizę danych z różnych lat, przeprowadzoną dla starostwa sieradzkiego oraz folwarków poznańskich, można również stwierdzić, że wahania zbiorów z roku na rok występujące, w stosunkowo niewielkim stopniu wpływały na poziom wyżywienia⁴. Co więcej, można to samo powiedzieć o udziale zbóż w wyżywieniu, gdyż ilości spożywanego co dzień chleba żytniego nie wykazują poważniejszych wahań z roku na rok, ani też nie widać, by w sposób widoczny wpływały na jej rozmiary aktualne zbiory zbóż w danym roku.

W kierunku stabilizacji poziomu, a częściowo i składu pożywienia w obrębie określonych grup społecznych wpływały również potrzeby i dążenia samych ludzi. Wiemy dzisiaj, że praca fizyczna kobiet czy mężczyzn, by mogła być wykonywana w sposób ciągły i bez wycieńczenia organizmu wymaga minimum ok. 3000 kcal (kobiety) lub 3500 kcal (mężczyźni), a przy cięższej pracy fizycznej należałoby tę wielkość jeszcze podnieść o 500 - 1000 kcal. Wydaje się, że te określenia mają jakiś walor i w odniesieniu do dawniejszych czasów. Na wyrównanie poziomu wyżywienia wpływała też możliwość przepływu ludności, która obejmowała w bardzo szerokim stopniu chłopów bezrolnych, a praktycznie odnosiła się również do poddanych posiadających gospodarstwa rolne. Wreszcie wiemy, że głody nie były częstym zjawiskiem w tych czasach⁵.

Wyjście od jakiegoś standartu konsumpcyjnego, mimo zawartych w nim uproszczeń, wydaje się bezpieczniejszą drogą prowadzącą do oceny wielkości produkcji, niż próby oparte o badania samej produkcji. Wymaga to jednak określenia, który z ustalanych przez nas typowych wykazów konsumpcji i w jakim stopniu odpowiadałby swymi cechami warunkom niezbędnym przy uogólnianiu.

Punktem wyjścia musi być oczywiście typowe pożywienie, które można odnieść do możliwie najszerszej grupy społecznej, w tym przypadku wyżywienie personelu folwarcznego. Przyjmujemy przy tym wielkość wyżywienia w wysokości ok. 3500 kcal na osobę dziennie, uważając, że odchylenia w górę, obserwowane w wyżywieniu personelu folwarków poznańskich, są specyfiką miejscową folwarków podmiejskich. Zakres społeczny tego typu wyżywienia pojmujemy jako obejmujący ogromną większość ludności chłopskiej, znaczną część szlachty zagrodowej i być może niższe warstwy społeczne w miastach.

Omawiany typ wyżywienia nie dotyczyłby natomiast średniozamożnej szlachty, nie mówiąc już o bogatej szlachcie, magnaterii i dworze królewskim, nie obejm-

⁴ Por. s. 158.

⁵ A. Walawender, *Kronika klęsk elementarnych w Polsce i w krajach sąsiednich w latach 1450 - 1586*, 2 t., Lwów 1932-1935.

mował zapewne i części mieszczaństwa. Wymagałoby to wprowadzenia jakiejś poprawki związanej z różnicą ilościową i strukturalną żywienia innych grup społecznych, co jednak nie jest wcale problemem łatwym. Jeżeli możemy w przybliżeniu określić dla lat osiemdziesiątych XVI w. strukturę stanową społeczeństwa Korony (bez ziem ruskich), przyjmując liczebność chłopów na ok. 67%, mieszczaństwa ok. 23%, szlachty ok. 10%⁶, to wiemy, że podział stanowy bynajmniej nie odpowiadał społecznemu. Większość szlachty była bowiem dość uboga i tylko ok. 4% społeczeństwa stanowiła szlachta bogata i magnateria. Gdybyśmy podobny procent przyjęli dla zamożnego mieszczaństwa mielibyśmy w sumie ok. 13% ludności (4% szlachta i magnateria, 9% zamożniejsze mieszczaństwo) Korony, która ze względu na swą zasobność odżywiałyby się rzeczywiście odmiennie.

Poprawka wprowadzona w oparciu o ten wskaźnik nie byłaby jednak uzasadniona z innych względów. Otóż, pomijając raczej mieszczaństwo, które miało mniej liczną czeladź i służbę, właśnie bogatsza szlachta i magnateria, a tym bardziej monarcha, otaczali się rojem urzędników, dworzan, służby i nasze obliczenia tzw. żywienia szlacheckiego, czy specyfiki żywienia otoczenia podskarbiego lub króla obejmowały żywność nie tylko przeznaczoną dla samych szlachetnie urodzonych, ale i ich otoczenia i służby. W tej sytuacji należałoby ilość konsumentów korzystających z żywienia odmiennego ilością i składem od tzw. żywienia chłopskiego podnieść bardzo znacznie, a w związku z tym przeprowadzić korektę typowego żywienia personelu folwarcznego tak, by w odpowiednich proporcjach ilościowych uwzględniało również charakterystyczne cechy żywienia klas wyższych. Byłoby to o tyle konieczne, że żywienie szlacheckie było bogatsze kalorycznie o ok. 19%, a samego chleba zawierało o 16% więcej.

Wydaje się jednak, że taka korektura podnosząca poziom ilościowy racji dziennej oraz szeregu jej składników nie byłaby uzasadniona z innych względów. Wykaz typowego żywienia folwarcznego dotyczył ludzi dorosłych, a więc żywienia różnego ilościowo i jakościowo od tego, co jadła młodzież oraz dzieci. To ogólne stwierdzenie można poprzeć przykładem żywienia żaków w Łaznowie w 1582 r.⁷, które posiadało łączną wartość kaloryczną ok. 2737 kcal na osobę (o 21,8% mniej niż przeciętna racja dla personelu folwarcznego), przy czym udział chleba razowego wynosił ok. 0,70 kg (o 23,9% mniej). W rezultacie mamy sytuację, w której różnice w strukturze społecznej wymagałyby zwiększenia przeciętnej racji dziennej żywności, by traktować ją jako element do obliczenia produkcji, natomiast struktura demograficzna skłaniałaby do obniżenia średniej racji żywnościowej.

Czy konieczne nadwyżki ze względu na wyższe grupy społeczne oraz redukcja ze względu na dużą ilość dzieci i młodzieży bilansują się, trudno w pełni rozstrzygnąć. Według naszych obliczeń ze względu na poziom życia wyższych grup spo-

⁶ *Historia Polski*, t. 1, cz. II, Warszawa 1957, s. 417,

⁷ *Por.* s. 66,

łącznych i ich otoczenia średni poziom spożycia należałoby podnieść o ok. 5%, w czym spożycie chleba o 4%, natomiast ilość dzieci sięgająca ok. 1 / 3 ówczesnego społeczeństwa wymagałaby obniżenia średniego poziomu żywienia o ok. 13%, posługując się obecnymi zaleceniami racjonalnego odżywiania dzieci i młodzieży⁸. Te ostatnie wyliczenia są jednak bardzo nieprecyzyjne, gdyż oparte są na dość ogólnych uwagach o strukturze wieku ówczesnego społeczeństwa⁹ oraz obecnych danych na temat racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, nie można ich więc przyjmować zbyt dosłownie i naszą średnią zmniejszyć o 8%.

Wiemy równocześnie, że tzw. wyżywienie szlacheckie, jak wynika z przypadkowych sondaży, bywało znacznie przekraczane ilościowo w górę nawet przez dość proste pochodzeniem a liczne rzesze służby, jak to np. miało miejsce z masztalerzami królewskimi, przebywającymi w 1543 r. w Sieradzu¹⁰, co świadczyłoby o sporym marnotrawstwie żywności. Można natomiast wątpić czy wydzielano dzieciom odpowiednie do ich wieku i potrzeb racje żywnościowe. W tej sytuacji dopóki dalsze badania nie dostarczą nam dokładniejszych danych, ostrożniej będzie przyjąć, że wprawdzie wychylenia w górę i - w dół nie bilansują się ściśle i być może ilość 3500 kcal należałoby trochę zmniejszyć, ale pozostawimy ją jako lepiej udokumentowaną i orientacyjną, poprawiając natomiast wielkości poszczególnych elementów żywienia zgodnie z kryterium 6struktury społecznej i demograficznej społeczeństwa. Trzeba przy tym zaznaczyć, że błąd będzie tu o tyle mniejszy, że już podczas obliczania tej średniej dokonaliśmy jej zmniejszenia, zaokrąglając ją w dół o ponad 1%¹¹.

Przypuszczalne zaludnienie Korony, bez ziem ruskich, ok. 1580 r. wg ustaleń I. Gieysztorowej¹² i M. Biskupa¹³ byłoby następujące:

Małopolska	1 230 000	osób	—	36,4%
Wielkopolska	1 230 000	„	—	36,4,,
Mazowsze	640 000	„	—	18,4,.
Prusy Królewskie	297 000	„	—	8,8 „
Korona	3 397 000	„	—	100,0%

Ten przybliżony stan ludności wymagał dziennie żywności o wartości kalorycznej ok. 11 889,5 milionów kcal. Liczba ta zresztą niewiele nam mówi i nie o wymnażanie potrzeb kalorycznych ówczesnego społeczeństwa nam chodzi, lecz o ilość żywności, która musiała być wyprodukowana, by utrzymać na poziomie wyliczonej przez nas racji żywnościowej mieszkańców Korony.

⁸ A. Szczygieł, Z. Wysokińska, op. cit., s. 293.

⁹ I. Gieysztorowa, *Badania nad historią zaludnienia Polski*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. II z. 3 - 4, 1963, s. 548.

¹⁰ Por. s. 53.

¹¹ Zob. s. 108.

¹² I. Gieysztorowa, op. cit., s. 542.

¹³ *Atlas historyczny Polski. Prusy Królewskie w drugiej połowie XVI wieku*, oprac. M. Biskup przy współudziale L. Koca, Warszawa 1961, s. 43.

Według naszych wyliczeń każdy z konsumentów potrzebował dziennie ok. 0,92 kg chleba żytniego razowego, co równa się 335,8 kg chleba rocznie; wg przyjętych przez nas wskaźników przeliczeniowych odpowiadałoby to ilości ok. 251 kg żyta w ziarnie. W sumie zapotrzebowanie na żyto przeznaczone na chleb wynosiło w Koronie w skali rocznej ok. 1580 r. mniej więcej 852 647 ton. Zastosowanie korektury na strukturę społeczną i demograficzną spożycia dałoby nam na osobę rocznie ok. 221 kg żyta w ziarnie, a w skali Korony 750 329 ton, której to wielkości nie należy traktować zbyt dosłownie. W podziale na dzielnice dałoby to:

Małopolska	273 119 ton
Wielkopolska	273 119 „
Mazowsze	138 061 „
Prusy Królewskie	66 030 „
Korona	750 329 ton

Gdyby przyjąć za punkt wyjścia nasze obliczenia dla ustalenia zapotrzebowania na pszenicę, wymagałyby one pewnej korektury ze względu na duże różnice społeczne spożycia. W zasadzie przeciętny mieszkaniec Korony potrzebował 0,022 kg chleba pszennego lub klusek dziennie, a więc ok. 8,03 kg rocznie, co równa się podobnej (8,03 kg) ilości ziarna niezbędnego na chleb w skali rocznej. Równałoby się to zapotrzebowaniu rocznemu wynoszącemu ok. 27 278 ton pszenicy w ziarnie. Ze względu jednak na poważną różnicę w spożyciu białego pieczywa przez szlachtę i jej otoczenie (ok. 132% więcej pieczywa pszennego w racji dziennej) należałoby tę ilość pszenicy podnieść jeszcze o ok. 10% (odliczając zmniejszenia na racje dzieciinne), co dałoby nam zapotrzebowanie roczne pszenicy na chleb, ciasta i kluski dla ludności Korony w ilości ok. 30 006 ton ziarna rocznie. Jest to wielkość jeszcze bardziej szacunkowa, niż w przypadku żyta i stąd nie będziemy przeprowadzać jej zróżnicowania terytorialnego na 4 podstawowe dzielnice Korony.

Podobną sytuację mamy z kaszą jęczmienną i potrzebnym na nią ziarnem jęczmienia. Według racji dziennej ok. 0,016 kg kaszy, potrzeba było rocznie blisko 11,7 kg ziarna, czyli dla całej ludności rocznie ok. 39 677 ton. Ze względu na poważne różnice społeczne spożycia ilość tę należy podnieść o ok. 24%, co po zmniejszeniu ze względu na racje dzieciinne dałoby ilość ok. 44 199 ton jęczmienia w ziarnie.

O ile poprzednie wyliczenia, dotyczące pszenicy i jęczmienia, a nawet żyta będą wymagały jeszcze dalszych poprawek, to dość przekonująco zdają się być dane dotyczące grochu, który nie był ani poważniej spaszony przez inwentarz, ani wykorzystywany w przetwórstwie, lecz służył wyłącznie niemal do żywienia ludzi. W racji dziennej wyżywienia typowego wyliczyliśmy udział grochu w ilości 0,046 kg, co równa się rocznie ok. 16,8 kg na osobę, a w przeliczeniu na ludność Korony otrzymujemy blisko 57 036 ton. Ze względu na różnice społeczne wyżywienia, po potrąceniu zniżki na dzieci, należałoby ilość tę podnieść o ok. 9%, a więc mielibyśmy zapotrzebowanie na groch do konsumpcji w Koronie ok. 1580 r. wynoszące blisko 62 169 ton. Ilość grochu ze względu na jego rozpowszechnienie

nienie oraz przeznaczenie niemal wyłącznie na spożycie przez ludzi warto spróbować rozbić terytorialnie. Zapotrzebowanie na groch do konsumpcji w poszczególnych dzielnicach Korony przedstawiałyby się w przybliżeniu następująco:

Małopolska	22 510 ton
Wielkopolska	22 510 „
Mazowsze	11 713 „
Prusy Królewskie	5 435 „
Korona	62 168 ton

Jagły, czyli kasza wyrabiana z prosa, były przeznaczone prawie wyłącznie dla ludzi i traktowano je jako kaszę w lepszym gatunku. Średnie spożycie dzienne można określić na 0,017 kg, co dałoby na osobę rocznie zapotrzebowanie na proso w ziarnie, wynoszące ok. 12,4 kg na osobę. W sumie wg wyżywienia tzw. folwarcznego zapotrzebowanie roczne wyniosłoby ok. 42 157 ton, którą to liczbę ze względu na znacznie większe spożycie przez szlachtę należałoby nieco podnieść, ale z uwagi na mniejsze spożycie przez dzieci, wielkość tę pozostawimy bez zmian. W podziale na dzielnice zapotrzebowanie na proso do spożycia przez ludność Korony przedstawiałyby się mniej więcej następująco:

Małopolska	15 264 ton
Wielkopolska	15 264 „
Mazowsze	7 943 „
Prusy Królewskie	3 686 „
Korona	42 157 ton

Podobnie jak jagły, kasza tatarczana była przeznaczona głównie do spożycia przez ludzi. Według wykazu pożywienia personelu folwarcznego spożycie dzienne na osobę wynosiło ok. 0,015 kg, co równa się ilości ok. 10,95 kg tatarki (w ziarnie) na osobę w skali rocznej. Dla 4 dzielnic Korony wg tegoż wykazu zapotrzebowanie roczne wyniosłoby ok. 37 197 ton, co ze względu na większe spożycie tatarczanej kaszy w wyższych grupach społecznych a mniejsze młodocianych należałoby podnieść o ok. 6%, tj. do blisko 39 429 ton rocznie. W podziale na dzielnice zapotrzebowanie w skali rocznej przedstawiałyby się w przybliżeniu następująco:

Małopolska	14 352 ton
Wielkopolska	14 352 „
Mazowsze	7 255 „
Prusy Królewskie	3 470 „
Korona	39 429 ton

Najbardziej skomplikowana jest sytuacja dotycząca spożycia piwa. Jak wiemy, w poszczególnych przypadkach ilości wypitego piwa bywały bardzo znaczne, podczas gdy kiedy indziej nie pito go wcale, lub zastępowano bezwartościowym niemal cienkuszem. Druga wątpliwość dotyczy spożycia piwa przez młodzież

i dzieci. Nie mamy na ten temat żadnych konkretnych informacji, czy jednak przyjęcie na tej zasadzie założenia, że młodociani piwa nie pili nie byłoby wynikiem naszych obecnych poglądów o szkodliwości picia przez dzieci nawet słabego alkoholu, trudno odpowiedzieć. Nie wiemy zresztą ile alkoholu piwo mogło zawierać. Ryzykując jednak ten anachronizm bezpieczniej będzie przyjąć, że spożycie piwa przez dzieci do lat 10 było minimalne i raczej należałoby je odliczyć od całości sporządzonego rachunku.

Przy tym założeniu można jednak orientacyjnie przynajmniej oszacować spożycie piwa w Koronie, wychodząc z założenia, że lepsze są liczby nawet przybliżone, które przyszłe badania zweryfikują, niż ogólniki. Przyjmując więc, wg wykazu wyżywienia personelu folwarcznego spożycie ok. 1,2 l piwa na osobę dziennie, otrzymamy w skali rocznej ok. 438 l piwa, co przemnażając przez ludność 4 dzielnic koronnych wyniosłoby ok. 14 879 000 hi rocznie. Liczba ta wymaga jednak korekty ze względu na założone uprzednio odliczenie dzieci i doliczenie spożycia wyższych grup społecznych. O ile druga okoliczność wymagałaby dodania do tej liczby ok. 28%, to pierwsza zmniejszałaby sumę o 33%, co w rezultacie dałoby nam redukcję całej sumy o ok. 14%, a więc spożycie rządu 12 796 000 hi piwa rocznie.

Prowadząc dalej nasze bardzo hipotetyczne przeliczenia przy podziale spożycia na poszczególne dzielnice otrzymalibyśmy:

Małopolska	ok. 4 658 000 hi
Wielkopolska	„ 4 658 000 „
Mazowsze	„ 2 364 000 „
Prusy Królewskie	„ 1 116 000 „
Korona	ok. 12 796 000 hi

Piwo nie stanowiło jednak produktu bezpośredniego, lecz było wynikiem procesu przetwarzania ziarna, które było surowcem do produkcji piwa. Ze względu na dążenie do określenia zapotrzebowania konsumpcyjnego na produkty rolne nie jest dla nas sprawą obojętną, ile ziarna było potrzeba do produkcji piwa. W tym punkcie jednak natrafiamy na bardzo istotne trudności, gdyż piwo mogło być wytwarzane z różnych surowców i z tego punktu widzenia można przynajmniej rozróżnić 3 typy piwa: robione z jęczmienia, wytwarzane z pszenicy i wreszcie piwo najpośledniejsze, sporządzane z 4 zbóż łącznie, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia i owsa. Przy obecnym stanie badań istnieją poważne trudności w rozróżnianiu tych gatunków i chwilowo będziemy musieli traktować ziarno przeznaczone na sład anonimowo, jako zboże o nieokreślonym gatunku tak, jak postępowaliśmy uprzednio, przeliczając łącznie wszystkie gatunki zbóż na piwo.

Według stosowanych przez nas zasad przeliczania przyjęliśmy, że z 1 kg ziarna otrzymać można było 4 l piwa. W myśl tej zasady do produkcji tych ilości piwa potrzeba było ziarna różnych gatunków zbóż, łącznie ok. 319 900 ton. W podziale na poszczególne dzielnice Korony potrzeba było w przybliżeniu;

Małopolska	116 450 ton
Wielkopolska	116 450 „
Mazowsze	59 100 „
Prusy Królewskie	27 900 „
Korona	319 900 ton

Wielkość przypuszczalnego zapotrzebowania na ziarno do produkcji piwa jest określeniem bardzo przybliżonym, raczej odnoszącym się do rzędu wielkości, nie konkretnych rozmiarów. Mimo to należy podkreślić, że samo wyliczenie wagowe ziarna jest bliższe rzeczywistości niż uprzednie piwa, gdyż u podstaw naszych wyliczeń leżały najczęściej określenia ilości ziarna przeznaczonego na piwo, a nie samego piwa.

Problem przeliczenia spożycia mięsa nasuwa poważne trudności metodyczne innego jeszcze rodzaju. Można je w skrócie przypomnieć następująco. Po pierwsze, mięso było różnego pochodzenia, tzn. stanowiły je w formie żywca woły, krowy, jałówki, cielęta, owce, barany, skopy, jagnięta, świnie (nietuczone), prosięta, oraz drób, tj. kury, gęsi, kaczki, kapłony i kurczaki. Pomijamy przy tym dziczyznę, jako pożywienie nader rzadkie i nietypowe. Po drugie, zapisy w źródłach, dotyczące spożycia mięsa robione są raz w formie sztuk żywych, innym razem w kwotach pieniężnych wydatkowanych na jego zakup, co wymagało dodatkowych przeliczeń. Zapisy te są częstokroć niepełne, nie obejmują najczęściej drobiu a czasem również sztuk bydła nie kupowanych, lecz zasałanych w beczkach na zimę. Wreszcie, co dotyczy już następnego etapu naszych obliczeń, nasza słaba znajomość struktury ówczesnej hodowli i jej użytkowania utrudnia niesłychanie powiązanie wielkości spożycia mięsa z jej stanem ilościowym.

Według naszego wykazu wyżywienia folwarcznego średnie spożycie dzienne mięsa wynosiłoby ok. 0,020 kg na osobę, a w skali rocznej ok. 7,3 kg. Dałoby to zapotrzebowanie roczne na mięso w 4 dzielnicach Korony w wysokości 24 698 ton. Nie jest to spożycie pełne ze względu na pomijanie zwykle w rachunkach drobiu, ale tę niewielką różnicę można by pominąć. Natomiast znacznie większe różnice wynikają z odmienności rozmiarów spożycia mięsa w wyższych grupach społecznych. Postępując zgodnie z poprzednimi zasadami uwzględniania poprawki na wyższe grupy społeczne, już po odliczeniu skromniejszej konsumpcji przez dzieci i młodzież, ilość spożytego mięsa musimy podnieść o 135%. Po uwzględnieniu tej poprawki otrzymamy bardzo hipotetyczne zresztą spożycie mięsa w skali rocznej w Koronie w ilości blisko 58 024 tony.

Rozbicie tego przypuszczalnego zapotrzebowania wg dzielnic przedstawiałoby się następująco:

Małopolska	21 121 ton
Wielkopolska	21 121 „
Mazowsze	10 676 „
Prusy Królewskie	5 106 „
Korona	58 024 ton

Dla wyjaśnienia można dodać, że wg naszych obliczeń opartych o rachunki starostwa sieradzkiego, ok. 75% mięsa stanowiła wołowina, tj. mięso wołów, byków, krów, jałowic i wołków.

Niepełne są jak wiemy nasze dane dotyczące spożycia ryb, gdyż w praktyce wymykały się z rachunków świeże ryby z własnego połowu czy hodowli stawowej. Stąd podane racjeienne dotyczą ryb kupowanych, a w ramach tychże przede wszystkim śledzi solonych. Niemniej zdając sobie sprawę z tej niepełności danych można takie obliczenie zrobić, choć traktując je jako wielkości minimalne, a nie zbliżone do przeciętnych.

Średnie, dzienne spożycie ryb przez personel folwarczny wynosiło ok. 0,004 kg, co w przeliczeniu na cały rok równa się 1,46 kg na osobę. Dałoby to rocznie w odniesieniu do Korony ok. 4860 ton ryb, głównie śledzi. Jednakże różnice społeczne wymagają bardzo znacznej poprawki, gdyż już po uwzględnieniu zmniejszonych racji dzieciennych, należałoby ogólną wielkość spożycia podnieść o ok. 117%. Dałoby to nam spożycie roczne, oczywiście minimalne, w 4 dzielnicach Korony w wysokości ok. 10 545 ton. Liczby tej ze względu na jej niepełny charakter nie będziemy już rozpatrywać w ramach rozbicia na poszczególne dzielnice, tym bardziej, że ze względu na przewagę udziału w tej ilości ryb importowanych, tj. śledzi, można się spodziewać dużej nierównomierności w geograficznym zróżnicowaniu ich spożycia.

Spożycie połci wieprzowych było społecznie wyrównane. Dzienna racja zawierała ok. 0,030 kg poprzerastanej mięsem słoniny, co w skali rocznej na osobę dawało 10,95 kg, a dla 4 dzielnic Korony, po redukcji mniejszej konsumpcji dziecięcej, łącznie w przybliżeniu 30 874 ton. Odpowiadałoby to wg naszych wskaźników przeliczeniowych ilości ok. 812 000 wieprzy tucznych, rocznie

W podziale na dzielnice zapotrzebowanie na połcie wieprzowe kształtowałyby się w przybliżeniu następująco:

Małopolska	11	238 ton
Wielkopolska	11	238 „
Mazowsze	5	681 „
Prusy Królewskie	2	717 „
Korona		30 874 ton

W odróżnieniu od rozmiarów spożycia ryb, gdzie mamy do czynienia z ilościami raczej minimalnymi, spożycie połci wieprzowych stanowi — raczej maksymalne rozmiary spożycia i odpowiada zapotrzebowaniu w skali krajowej. Jest ono nawet niepokojąco duże, ale nie ma żadnych podstaw, by je odrzucić czy zredukować.

Ilości sadła, jakie spożywano, były w zasadzie niewielkie. W racji dziennej personelu folwarcznego znajdowało się 0,003 kg sadła, co dawałoby rocznie ok. 1,1 kg sadła na osobę, a w skali 4 dzielnic Korony ok. 3520 ton sadła, którą to wielkość trzeba zmniejszyć ze względu na mniejsze spożycie wśród wyższych grup społecznych, jak też dzieci, czyli w sumie zredukować o ok. 20%. Dałoby to nam zapotrzebowanie rocznie na sadło w Koronie blisko 2816 ton. Jest to

zresztą raczej ilość minimalna, nie tylko ze względu na niski wskaźnik uzyskiwanego sadła (ok. 4 kg od sztuki bitej), ale i luk w rachunkach, gdyż z przeliczenia ilości sztuk bitych wieprzy ilość uzyskiwanego sadła powinna była sięgać ok. 3248 ton w skali rocznej. Podział wyliczonej uprzednio ilości przypuszczalnie spożywanego sadła wyglądałby następująco:

Małopolska	1 025 ton
Wielkopolska	1 025 „
Mazowsze	518 „
Prusy Królewskie	248 „
Korona	2 816 ton

Ilość spożywanego oleju różnych gatunków (z siemienia lnianego, konopnego i maku) mamy uchwyconą również w sensie minimalnym. Według wykazu żywienia personelu folwarcznego dziennie na 1 osobę przypadałoby ok. 0,005 kg oleju, co równałoby się ilości ok. 1,8 kg na osobę w skali rocznej. Z przemnożenia przez ludność wynikałoby, że spożycie oleju sięgało wysokości ok. 6200 ton rocznie w 4 dzielnicach Korony, co ze względu na mniejsze spożycie przez wyższe grupy społeczne i młodocianych należałoby obniżyć o ok. 17%. Dałoby to nam spożycie przypuszczalne oleju ok. 1580 r. w ilości blisko 5146 ton rocznie.

Spożycie masła, podobnie jak sera, nie wydaje się pełne, niemniej warto spróbować przeliczyć hipotetycznie spożycie masła, którego ilość w racji dziennej żywienia personelu folwarcznego wynosiła ok. 0,004 kg na osobę, co w skali rocznej daje ok. 1,46 kg. Po przemnożeniu tej ilości przez ludność 4 dzielnic Korony otrzymamy zapotrzebowanie roczne wynoszące ok. 4960 ton. W zakresie nabiału można przypuszczać, że dzieci spożywały *go* nie mniej, niż dorośli, stąd redukcja tej liczby nie jest konieczna. Wprost przeciwnie, należy ją podnieść o różnicę wynikającą z większego spożycia masła przez wyższe grupy społeczne a więc dodać 65%. Otrzymamy wówczas zapotrzebowanie na masło do konsumpcji w ilości ok. 8183 ton. W podziale na dzielnice zapotrzebowanie to kształtowałoby się w przybliżeniu następująco:

Małopolska	2 979 ton
Wielkopolska	2 979 „
Mazowsze	1 505 „
Prusy Królewskie	720 „
Korona	8 183 ton

Zapotrzebowanie na ser ma podobny charakter co na masło. Racja dzienna wypada ok. 0,010 kg na osobę, a więc 3,65 kg rocznie, co w skali ówczesnej ludności dałoby wielkość 12 399 ton. Ilość tę jednak trzeba podnieść ze względu na wyższe spożycie sera, jakie nam wyszło w tzw. pożywieniu szlacheckim, natomiast podobnie jak w przypadku masła nie będziemy redukować spożycia ze względu na dzieci. W rezultacie otrzymalibyśmy spożycie sera w 4 dzielnicach Korony w wysokości blisko 14 443 tony. W podziale na dzielnice spożycie to kształtowałoby się następująco:

Małopolska	5 257	ton
Wielkopolska	5 257	„
Mazowsze	2 658	„
Prusy Królewskie	1 271	„
Korona	14 443	ton

Obliczenie to ma dodatkową wadę. Ser może być bardzo różny i określenie jego gatunku, stopnia wysuszenia, zawartości tłuszczu, a nawet wielkości było bardzo trudne, stąd spożycie sera w skali rocznej należy traktować jako wielkość orientacyjną i to mniej dokładną jeszcze, niż w przypadku trudnego do określenia w miarach, ale podobnego w gatunku masła.

Wyliczenia pozwalają nam na zestawienie przypuszczalnego wykazu spożycia rocznego głównych artykułów żywnościowych w 4 dzielnicach Korony, zamieszkałych ok. 1580 r. przez mniej więcej 3 397 000 ludzi. Zestawienie to, trzeba zaznaczyć, nie jest zwykłym wymnożeniem racji dziennych, lecz stara się uwzględnić proporcje wynikłe ze społecznych czy demograficznych różnic w odżywianiu. Oczywiście, posiada charakter przybliżonych wielkości, bliższych lub dalej odbiegających od rzeczywistości, zależnie od podstaw i metod wyliczania ilości poszczególnych produktów. Zestawienie rocznego spożycia głównych artykułów żywnościowych ok. r. 1580 w 4 dzielnicach Korony wyglądałoby w przybliżeniu następująco:

chleb żytni razowy	1 003 827	ton	(żyta	750 329	ton)
pieczywo pszenne	30 006		(pszenicy	30 006	„)
kasza jęczmienna	22 100		(jęczmienia	44 199	„)
groch	62 168				
jagły	21 078		(prosa	42 157	„)
kasza tatarska	19 715	>> ton	(tatarska	39 429	„)
mięso	58 024	ton			
ryby	10 545	„			
poicie wieprzowe	30 874				
sadło	2 816	„			
olej	5 146	„			
masło	8 183	„			
sery	14 443				
piwo	12 796 000	hl	(ziarna	319 900	ton)

W powyższym zestawieniu, należy to przypomnieć, do liczb bardziej hipotetycznych należy ilość piwa, spożywanych ryb i pości wieprzowych. Ponadto większe nieścisłości mogą się kryć w takich pozycjach jak sadło, olej, masło i sery. Być może pewną weryfikację tych wielkości da się przeprowadzić w oparciu o określenie przypuszczalnej produkcji rolnej w ówczesnej Koronie i porównanie wyników z sondażowymi badaniami, dotyczącymi dawnego rolnictwa i uzyskiwanymi w nich wynikami.

PRODUKCJA I GOSPODARKA WIEJSKA

Ustalone zapotrzebowanie konsumpcyjne w skali rocznej pozwala po pewnych uzupełnieniach określić produkcję netto głównych artykułów konsumpcyjnych w Koronie ok. 1580 r. Poprawki, które należy wprowadzić, dotyczą uwzględnienia eksportu i importu tych produktów oraz ewentualnego ich zużycia na inne cele. W tym przypadku jednak nie będziemy jeszcze rozważać problemu wysiewu, zajmując się jedynie tzw. produkcją netto.

Jak już wyliczaliśmy zapotrzebowanie roczne na chleb żytni wymagało w Koronie ok. 750 329 ton żyta. Do tej ilości należałoby doliczyć eksport przez Gdańsk, który wynosił średnio w okresie 1571 - 1590 ok. 43 600 ton żyta rocznie¹. Eksportu drogą lądową, podobnie jak dowozu z Podlasia i ziem ruskich Korony uwzględniać tutaj nie będziemy, gdyż są to pozycje niewielkie, w dużej mierze kompensujące się nawzajem. W sumie na potrzeby spożycia w formie chleba oraz eksport potrzeba było w skali rocznej ok. 793 929 ton żyta. Nie było to jednak wszystko żyto zużywane wówczas, gdyż poza małymi ilościami spasanymi przez inwentarz żywy, głównie drób, żyto było również używane do produkcji piwa, o czym będziemy jeszcze mówili dalej.

Spożycie pieczywa pszennego wymagało ok. 30 006 ton pszenicy rocznie liczonej w ziarnie, do czego należy doliczyć eksport drogą morską przez Gdańsk wynoszący rocznie przeciętnie ok. 4800 ton², co daje nam w sumie ilość 34 807 ton. Pominiemy tu drobny import i eksport lądowy oraz rzadkie dawanie pszenicy zwierzętom gospodarskim, natomiast tę ilość ziarna trzeba będzie zwiększyć o pszenicę, przeznaczoną do produkcji piwa.

Eksport grochu nawet drogą morską był tak mały, że można uznać nasze ustalenia, tj. 62 168 ton, za bliskie produkcji netto, skoro skarmianie nim w poważniejszym stopniu inwentarza nie wchodziło w rachubę, podobnie jak dalsze przetwarzanie. Dotyczy to również prosa, którego ilość ok. 42 157 ton z podobnych względów można uznać za bliską produkcji netto, analogicznie jak tatarcki, której ilość określiliśmy na 39 429 ton.

Inną mamy sytuację z jęczmieniem, który był przeznaczony na spożycie w formie kaszy, co wymagało ok. 44 199 ton ziarna, jak i do produkcji piwa,

¹ R. Rybarski, *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, wyd. II, 2 t., Warszawa 1954, t. 2, s. 5.

² Ibidem, s. 6.

i szczególnie w przypadku jęczmienia, procent ziarna przeznaczonego na piwo mógł być duży.

Produkcję piwa przeznaczano prawie wyłącznie na spożycie w kraju, a niewielkie ilości wywożone przez Gdańsk były kompensowane przez przywóz piwa ze Śląska — Wrocławia, Świdnicy itp. W rezultacie możemy uważać, że spożycie piwa w ilości wyliczonej na 12 796 000 hi rocznie opierało się na zbożu krajowym, którego do produkcji piwa potrzeba było rocznie ok. 319 900 ton. Jakże to było zboże i w jakich proporcjach używane niestety dokładniej nie wiemy i konieczne jest przeprowadzenie oszacowania, by przynajmniej w przybliżeniu określić konieczne korektury ustalonych poprzednio ilości, przeznaczonych na spożycie zbóż. Zanim jednak dalsze badania rozstrzygną z jakich gatunków zbóż i w jakich proporcjach produkowano piwo³, można zrobić próbny sondaż, by uzyskać prowizoryczne chociażby na ten temat dane.

Według rachunków starostwa sieradzkiego z lat 1541 - 1545 obejmujących m. in. zużycie zbóż na cele konsumpcyjne folwarków, dworów i zamków, do produkcji piwa używano wszystkich 4 zbóż, tj. żyta, pszenicy, jęczmienia i owsa. Propozycje wynikające z tego obliczenia byłyby następujące. Słody piwne robiono z 4 zbóż w następujących mniej więcej proporcjach: żyto 10%, pszenica 22%, jęczmień 43%, owies 25%. Jeżeli te proporcje spróbujemy prowizorycznie uogólnić dostaniemy w rachunku następujące ilości potrzebnych do produkcji piwa zbóż:

żyto	31 990 ton
pszenica	70 378 „
jęczmień	137 557 „
owies	79 975 „
	319 900 ton

Problem produkcji netto mięsa nie jest łatwo rozwiązać w oparciu o dane dotyczące samego spożycia. Wprawdzie wiemy z poprzednich wywodów, że mięso to w przeważającej części, w przybliżeniu w 75% było mięsem wołowym w znaczeniu szerszym tego terminu. Wobec wyliczonego przez nas spożycia na 58 024 ton rocznie, wołowiny byłoby w tej ilości ok. 43 518 ton. W oparciu o te dane można by oszacować ilość bydła w sensie węższym, tj. ilości sztuk bitych rocznie na potrzeby konsumpcji. Ponieważ bito przeważnie woły i krowy, rzadziej znacznie jałowice czy wołki młode, można dla uproszczenia przyjąć, że ustalona liczba bitych rocznie sztuk obejmuje w połowie krowy, a w połowie woły. Przy tym założeniu corocznie na rzeź poświęcano by w Koronie ok. 212 000 sztuk bydła.

Wyliczone przez nas spożycie ryb w ilości 10 545 ton ma, jak zaznaczyliśmy, charakter minimalny, gdyż w dużej mierze odnosi się do spożycia śledzi, których zakup w rachunkach jest zwykle uwidoczniony. Wprawdzie wg oszacowania Rybarskiego⁴ przywóz śledzi przez Sund do Gdańska przeciętnie sięgałby

P. Szafran, op. cit., nie rozważa tej kwestii.

⁴ Rybarski, op. cit., t. 1, s. 77.

ok. 2 000 ton rocznie, ale liczba ta nie wydaje się ani pewną, ani pełną. Ponadto w naszych wyliczeniach znajdują się także solone węgorze oraz ryby świeże, ale tylko kupowane, gdyż spożycia ryb z własnej hodowli czy połowów uchwycić nam się nie udało. Trzeba więc pozostać przy wyliczonej ilości ryb jako orientacyjnej dolnej granicy ich spożycia zakładając, że było większe i zapewne hodowla i połowy ryb w kraju również przekraczały podobną ilość.

Spożycie połci wieprzowych, ocenione na 30 874 tony rocznie, jak już wyliczaliśmy, wymagałoby efektów hodowlanych w ilości ok. 812 000 wieprzów bitych rocznie w 4 dzielnicach Korony łącznie. Ta znaczna ilość wieprzy nie stanowi pełnego efektu chowu nierogaczyny, choć jest jego głównym wynikiem. Otóż prócz bicia prosiąt, które pominiemy w naszych rozważaniach, do produkcji żywca wieprzowego w kraju należałoby dorzucić kilka tysięcy wieprzy rocznie eksportowanych z Wielkopolski na Śląsk⁵ oraz świnię bite na mięso bez uprzedniego tuczenia. Nie były to wielkie ilości świń i sądząc z rachunków sieradzkich mięso ich nie przekraczało 4 - 5 % ilości spożywanego wówczas mięsa w ogóle, ale nawet tak nikły procent wymagałby bicia 93 000 - 116 000 sztuk świń rocznie. Stąd wydaje się, że produkcję nierogaczyny w ilościach przeznaczonych na rzeź (bez prosiąt) można by dla r. 1580 ocenić na ponad 900 000 sztuk, w tym większość stanowiłyby wieprze słoninowe.

Produkcję mięsa i połci słoninowych można częściowo sprawdzić przez obliczenie spożycia sadła. Jeżeli wg naszych obliczeń spożycie roczne sadła wynosiło ok. 2816 ton, to wg stosowanych wskaźników równałoby się ilości 704 000 świń i wieprzów bitych corocznie. Jest to liczba nieco mniejsza, niż wynikałoby z przeliczenia połci i mięsa wieprzowego, ale należy podkreślić, że sadło często nie było rozliczane osobno, podczas gdy z wiadomości o biciu świń wynika, że musiało być uzyskiwane i wykorzystywane. Gdybyśmy wprowadzili poprawkę na te luki w źródłach, wówczas stwierdzić można, że wysokość spożycia sadła potwierdza nam uzyskany rząd wielkości produkcji słoniny i mięsa wieprzowego. Wówczas należałoby przyjąć konsumpcję sadła na ok. 0,004 kg, a nie 0,003 kg na osobę rocznie, co dałoby wzrost kalorii o 8 kcal i tłuszczu o ok. 0,9 g.

Produkcja oleju była liczona raczej w rozmiarach wielkości minimalnych. Wyznaczone rachunkowo 5146 ton wg stosowanych przy przeliczeniach wskaźników produkcji odpowiadałoby produkcji netto ok. 25 730 ton siemienia lnianego, konopnego oraz w drobnych ilościach maku. Ustalenie jednak tych proporcji różnych gatunków surowca wyjściowego wobec fragmentarycznych danych i niewielkiej produkcji wydaje się niecelowe.

Pozostaje nam wreszcie do przeliczenia produkcja masła i serów. Konsumpcja masła wypadała w granicach 8183 tony rocznie, ale przeliczenie jej na ilość mleka, a mleka na ilość krów przedstawia cały szereg trudności. Po pierwsze, nie znamy bliżej produkcji masła, nie tyle w zakresie urządzeń (drewniane maślnice), co

⁵ Ibidem, s. 74.

sposobu oddzielania śmietany od mleka, co może bardzo różnie wyglądać przy równoczesnej produkcji serów. Ponadto przyjmowana w literaturze mleczność krów w rozmiarach ok. 720 l rocznie⁶ wydaje się trochę zbyt duża, jeśli chociażby uwzględnić chów cieląt i ich ewentualne późniejsze odstawianie. Można założyć, że mleko przerabiano głównie na masło i sery, nie wykluczone, że pito je w niezmięnionej postaci, podobnie jak spożywano śmietanę⁷, choć zorientować, się w ilościach spożywanego w ten sposób mleka zupełnie nie można. Przeliczenie więc ilości masła na mleko i ilość krów może mieć jedynie charakter orientacyjny i wskazać nam liczby minimalne, odchylające się w dół, być może bardzo znacznie.

Jeżeli przyjmujemy, że ze 100 kg mleka, przy bardzo prymitywnej technice oddzielania śmietany i robienia masła otrzymywano 2,5 - 3 kg masła, to do produkcji potrzebnej do spożycia tej ilości masła trzeba było 272,8 - 327,3 milionów litrów mleka rocznie. Jeżeli założymy dalej, że krowa dawała przeciętnie dziennie od 1,5 do 2 l mleka, to otrzymamy ramowo od 380 000 do ok. 600 000 krów mlecznych w Koronie. Z obu tych liczb wydaje się, że ta druga jest bliższa realiom, i to nawet jeszcze za niska. Wynika to z paru względów. Po pierwsze, wg badań B. Baranowskiego w XVI i I połowie XVII w., na łan chłopski w województwie łęczyckim przypadało ok. 5 krów⁸, co dawałoby dla naszego okresu przy przyjęciu mniejszej ilości krów folwarcznych (2 - 3,5 sztuk na łan), ok. 800 000 - 900 000 krów mlecznych, a więc o 33 - 50% więcej. Można też spróbować weryfikacji liczby krów poprzez udział ilościowy cieląt w corocznie spożywanej ilości mięsa i wówczas otrzymamy rocznie ponad 400 000 cieląt przeznaczonych na rzeź oraz co najmniej 212 000 cieląt potrzebnych do odchowania, by jako krowy czy woły mogły zapewnić dostateczną ilość mięsa wołowego. Gdybyśmy przy tym zastosowali wskaźniki dotyczące śmiertelności cieląt wynikłe z sondażu struktury bydła w starostwie korczyńskim⁹, to należałoby przyjąć coroczny przyrost cieląt w ilości ok. 900 000 sztuk, a więc i podobną ilość krów mlecznych, co zgadzałoby się z wyliczeniami poprzednimi.

Z tych wywodów wynika niedwuznacznie, że jak spodziewaliśmy się, realna konsumpcja nabiału, tj. masła, sera i mleka liczonych łącznie musiała być o ok. 50% większa, niż wynikałoby to z przeliczenia samych ilości spożywanego masła. Być może zresztą nie był to wynik tak dużego zaniżenia w naszych obliczeniach spożycia masła, lecz konsumpcji ok. 1 / 3 mleka w postaci nieprzerobionej.

Spożycie roczne sera w naszych obliczeniach wypadło w ilości ok. 14 443 ton. Niestety, nie wiemy jakie to były sery z punktu widzenia zawartości tłuszczu czy dodawania innych gatunków mleka, np. owczego lub koziego. Biorąc pod uwagę przeciętny skład sera białego można przyjąć, że na wyprodukowanie tej ilości sera potrzeba było ok. 100 milionów litrów mleka. Wynika z tego, że, jak wskazy-

⁶ B. Baranowski, *Chów bydła*. . . , s. 226.

⁷ Por. AGAD, ASK, LVI, S/2/11, f. 256v.

⁸ B. Baranowski, *op. cit.*, s. 222.

⁹ A. Wyczański, *Studia nad gospodarką*. . . , s. 80.

waliśmy, nasze obliczenia ilości spożywanego sera są zaniżone, gdyż porównanie z ilością masła wskazywałoby, że z tego samego mleka można by co najmniej dwa razy tyle uzyskać sera. Ponadto z poprzednich wyliczeń wynika, że krów było więcej i potencjalna produkcja serów mogła być jeszcze większa. Stąd wynikałoby, że o ile nasze wyliczenie typowego spożycia w wypadku masła można przyjąć, zakładając, że spożywano również pewne ilości mleka, to przeciętna racja dzienna sera została ustalona zbyt nisko i należałoby ją podnieść przynajmniej dwukrotnie.

W rezultacie należałoby zrobić korekturę typowego wykazu wyżywienia i to szczególnie tzw. wyżywienia chłopskiego (tj. personelu folwarcznego w naszych wyliczeniach) w punkcie dotyczącym sera oraz doliczyć spożycie mleka. Podwojenie ilości sera dało by nam dzienne spożycie sera w wysokości 0,020 kg, co równa się podniesieniu kaloryczności z 15 do 30 kcal oraz w zakresie składników wzrost o 2,0 g białka, 0,7 g tłuszczu i 0,1 g węglowodanów. Mleko, które jak wynika z liczby krów musiało być bezpośrednio spożywane, należałoby określić w ilościach ok. 0,12 l na osobę dziennie. Dałoby to wzrost liczby kalorii o 64 kcal dziennie, a w zakresie składników o 3,6 g białka, 3,0 g tłuszczu i 1,4 g węglowodanów. Są to wszystko uzupełnienia, które mieszczą się w przewidzianej rezerwie wartości kalorycznej (167 kcal) i nie zmieniają na tyle proporcji podstawowych składników odżywczych, by wymagało to przebudowy naszego wykazu.

Poprzednie rozważania na temat potrzeb żywnościowych ówczesnego społeczeństwa i wymiany pozwalają na zestawienie przybliżonych rozmiarów produkcji netto najważniejszych artykułów żywnościowych w Koronie, ok. 1580 r., w 4 dzielnicach — Małopolsce, Wielkopolsce, Mazowszu i Prusach Królewskich.

Zestawienie takie wyglądałoby następująco:

żyto	ok	826 000	ton		
pszenica	„	105 000	„		
jęczmień		182 000	„		
groch		62 000	„		
proso		42 000	„		
tatarka		39 000	„		
piwo	„ 12	800 000	hl		
mięso	„	58 000	ton, tj.	ok 212 000 szt. bydła	
				„ 100 000 szt. świń	
				„ 200 000 szt. cieląt	
ryby)>	10 545	„		
poicie wieprzowe		30 874	„ tj.	„ 812 000 szt. wieprzy	
sadło		3 700	„		
olej		5 146	„ tj.	„ 25 730 ton siemieni	
masło	>>	8 183	„		
sery	„	29 000	„		

Z poprzednich obliczeń potrzeb eksportowych i konsumpcyjnych wynikało określenie, przybliżone oczywiście, rozmiarów produkcji netto szeregu artykułów żywnościowych. Wydaje się rzeczą interesującą porównanie tej produkcji z ob-

szarem uprawnym Korony i ze strukturą gospodarki wiejskiej, gdyż być może pozwoli nam to na szereg ustaleń całościowych, których osiągnięcie w oparciu o badania monograficzne nie jest obecnie osiągalne.

Punktem wyjścia dla zestawienia produkcji netto z gospodarką wiejską i jej rozmiarami muszą być ustalenia dotyczące powierzchni uprawnej i struktury jej wykorzystywania, co w obu przypadkach jest niedostatecznie jeszcze opracowane naukowo. Chodzi tu o fakt, że ustalenia Pawińskiego¹⁰, dotyczą właśnie tylko łąnów kmiecych, i to ich liczby niepełnej, oraz łąnów szlachty zagrodowej, podczas gdy bardzo znaczną powierzchnię uprawną ról folwarcznych należy dopiero doszacować. Obliczenia takie zostały zrobione i opublikowane jak dotąd jedynie dla Prus Królewskich¹¹, a dla Mazowsza mamy obliczenia bardzo zaawansowane, ale nie zakończone. W tej sytuacji w oparciu o dane dla Prus Królewskich, województwa płockiego, oraz informacje o bieżących pracach Zakładu Atlasu Historycznego IH PAN¹², należało przeprowadzić obliczenia samodzielnie, zdając sobie sprawę z ryzyka jakie to za sobą pociąga.

Przy obliczaniu areału uprawnego przyjęto następujące zasady postępowania. W związku z znanymi lukami w danych Pawińskiego doszacowano ilość łąnów kmiecych o ok. 15% oraz areał folwarczny zależnie od struktury własności w danej dzielnicy w granicach 40 - 50% w stosunku do kmiecego.

W rezultacie tych obliczeń przyjęto jako orientacyjny areał uprawny w Koronie ok. 1580 r.:

Małopolska	ok.	48 300	łąnów uprawnych
Wielkopolska	„	64 300	
Mazowsze	„	49 600	„ „
Prusy Królewskie	„	47 700	„ „
Korona	„	209 900	łąnów uprawnych

Łan uprawny, jak dobrze wiemy, nie był jednostką miary ścisłą, np. w Małopolsce występowały łąny frankońskie liczące ponad 40 mórg, na Mazowszu natomiast spotykamy niekiedy łąny poniżej połowy włóki chełmińskiej, mającej 30 morgów, choć ta ostatnia była miarą najbardziej rozpowszechnioną. Wydaje się jednak, że skoro w pierwszym przypadku nie wiadomo czy łan był cały uprawiany, a w drugim nie mamy pewności czy obliczenia są słuszne, można zadowolić się ówczesnymi zasadami jednolitego traktowania łanu, jako mniej więcej określonej jednostki uprawowej, zbliżonej do włóki chełmińskiej. W takim przypadku za łan należałoby przyjąć, jako przypuszczalną powierzchnię, ok. 16,8 ha, a więc w miarach obecnych mielibyśmy do czynienia z następującą powierzchnią uprawną :

¹⁰ A. Pawiński, *Polska pod względem geograficzno-statystycznym*, t. 1–2 (Źródła dziejowe t. 12, 13) Wielkopolska, Warszawa 1883; t. 3–4 (Źródła dziejowe t. 14–15), Małopolska, Warszawa 1886; t. 5 (Źródła dziejowe t. 16) Mazowsze, Warszawa 1895.

¹¹ *Atlas historyczny Polski. Prusy Królewskie w drugiej połowie XVI w.*

¹² Informacji i porad udzieliła mi p. Irena Gieysztorowa, której pragnę tu podziękować.

Małopolska	ok.	811 440 ha
Wielkopolska	„	1 080 240 „
Mazowsze	„	833 280 „
Prusy Królewskie	„	801 360 „
Korona	ok.	3 526 320 ha

Idąc dalej w kierunku porównania ówczesnej gospodarki z naszymi wynikami należałoby ustalić jaki areał, z tego ogólnie określanego jako uprawny, był naprawdę uprawiany i w jakich rozmiarach. Otóż wiemy, że dominującym systemem uprawy była tzw. trójpolówka, a więc użytkowanie ok. 2/3 pól uprawnych w danym roku gospodarczym. Aby zbliżyć się do realnej powierzchni uprawnej w skali rocznej i zbiorów z tejże musimy wyeliminować z wyliczonego uprzednio areału 1/3. Jest to pewne uproszczenie, ale bez niego konfrontacja naszych wyników z ówczesną gospodarką nie będzie możliwa. Przy przyjęciu więc założenia o stosowaniu regularnej trójpolówki otrzymujemy następujący areał uprawny w skali rocznej w Koronie ok. r. 1580:

Małopolska	ok.	540 960 ha
Wielkopolska	„	720 160 „
Mazowsze	„	555 520 „
Prusy królewskie	„	534 240 „
Korona	ok.	2 350 880 ha

Z powyższych wyliczeń wynika nam, że corocznie ok. 2 350 880 ha było uprawianych w postaci wysiewania i zbierania żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa, grochu, prosa i tatarski. Jednakże owies nas tu nie interesuje, jako że - poza niewielkimi ilościami używanymi do wyrobu piwa i jeszcze mniejszymi niekiedy branyymi na kaszę - był przeznaczony dla zwierząt, głównie koni. W tej sytuacji należałoby przede wszystkim wyłączyć obszar zajęty pod uprawę owsa, a następnie odjąć również areał zajęty przez drobne uprawy, różniące się plonami od upraw zasadniczych. Ponieważ żyto i pszenica były uprawiane niemal z reguły jako zboża ozime, można zacząć od ich wyliczania, przyjmując, że łącznie zajmowały mniej więcej połowę obszaru uprawianego corocznie w ramach trójpolówki. Na te dwa zboża zasadnicze przypadałoby wówczas ok. 1 175 440 ha gruntów ornych, a z hektara mielibyśmy zbiór netto, tj. po odliczeniu wysiewu, ok. 7,9 q.

Przeliczenie tej ilości zbioru netto z hektara na plony w ziarnach, ewentualnie

$$w + 7,9 \text{ kt} ,$$

pełny zbiór w kwintalach z hektara, wymaga przyjęcia wzoru $w = \frac{p}{w} \cdot 100$, w którym „p” jest plonem w ziarnie, a „w” ilością wysianego ziarna na hektar. Jeżeli przyjmujemy średnio wysiew jako odpowiadający ok. 168 kg ziarna żyta względnie pszenicy na 1 ha, otrzymamy wówczas plony przeciętne ok. 5,82 ziarna z jednego wysianego, a więc znacznie więcej, niż to wynikałoby z dotychczasowych badań

opartych o lustracje lub rachunki folwarczne¹³. Natomiast plon liczony w kwintalach brutto wypadłby wg naszego obecnego sposobu liczenia w wysokości ok. 9,78 q/ha.

Zaskakująco wysokie plony, jakie wypadły nam z tego obliczenia mogą wzbudzać szereg zastrzeżeń, a nawet podważać całość poprzednich ustaleń dotyczących konsumpcji. Jednakże zarzuty te nie byłyby słuszne skoro:

1) Przyjęta przez nas norma spożycia chleba jest stosunkowo niska, gdyż wynosi w ziarnie 251 kg, a po korekturach 221 kg na osobę w skali rocznej, jeżeli nawet dodamy pszenicę (9 kg) i jęczmień (11 kg) to w sumie otrzymamy 241 kg skonsumowanego ziarna na osobę rocznie, podczas gdy obecnie historycy gospodarczy są skłonni przyjmować spożycie większe, ok. 300 kg ziarna na osobę w skali rocznej¹⁴.

2) Oszacowany przez nas obszar uprawy był dość wysoki tak, że o zaniżeniu go, a więc zwiczeniu proporcji na korzyść zbiorów, co matematycznie powiększyłoby plony, raczej trudno mówić, w każdym razie w tym kierunku większe omyłki nie byłyby prawdopodobne.

3) Przyjęty przez nas schemat trójpolówki może oczywiście nieco odbiegać od rzeczywistego podziału użytkowania gruntów, gdyż np. występowała niekiedy pszenicajara, zdarzały się wypadki większego pola ozimego niż jarego, ale powstały w ten sposób błąd nie może przekraczać kilku procent.

4) Przyjęte przez nas wielkości wysiewu są raczej duże, być może nawet większe niż w rzeczywistości, ale zrobiono to świadomie, gdyż każde zmniejszenie wysiewu zwiększa w sposób nader drastyczny wielkość uzyskiwanego plonu liczonego w ziarnie.

5) Przyjęta przez nas liczba ludności jest oparta na ostatnich badaniach i nie mamy podstaw do ich kwestionowania, by w ten sposób zmniejszyć lub zwiększyć spożywane przez nich i produkowane ilości ziarna.

W sumie można więc przyjąć, że zawsze możliwy w takich obliczeniach błąd oczywiście istnieje, lecz jego rozmiary nie mogą być duże i wobec tego mamy podstawę do zakwestionowania dotychczasowych wyników badań wysokości plonów w Polsce, jako dających określenia ilościowo zbyt niskie. Może to wynikać z faktu, że oparte są one niemal wyłącznie o lustracje, inwentarze i rachunki folwarczne, a współcześni wskazywali niejednokrotnie, że plony uzyskiwane w gospodarstwach chłopskich były znacznie wyższe niż w folwarcznych.

Wyliczenie plonów pozwala nam na ustalenie, w przybliżeniu przynajmniej, przeciętnej, globalnej produkcji rocznej żyta i pszenicy w Koronie. Globalna produkcja żyta w 4 dzielnicach Korony ok. 1580 r. wynosiłaby blisko 968 000 ton, pszenicy zaś w przybliżeniu 123 000 ton. Są to wielkości w pewnym sensie orien-

¹³ L. Żytkowicz, *Ze studiów nad wysokością plonów w Polsce od XVI do XVIII wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 14, z. 3, 1966.

¹⁴ J. Topolski, *Wskaźnik wzrostu gospodarczego*. . .

tacyjne, choć w wypadku żyta błąd nie może być duży, natomiast ilość pszenicy jest dosyć niepewna i być może w jakimś stopniu zastępowana była w części przeznaczonej na piwo odpowiednimi ilościami jęczmienia. Nie mamy jednak żadnych podstaw, by jakieś korekty w tym kierunku uczynić.

Poważne trudności napotykamy przy ustalaniu przeciętnej, globalnej produkcji jęczmienia. Wiemy, że w gospodarstwach folwarcznych jego udział w areale uprawnym wynosił kilka procent, nie wiemy jaka była sytuacja w tym względzie w gospodarstwach chłopskich. Przyjęcie w takim wypadku umownie np. 5% areалу uprawnego poświęcanego na jęczmień grozi dość poważnymi błędami, które nawet w ramach typu określenia areалу o 1% więcej czy mniej będą większe niż paroprocentowa pomyłka w wypadku określenia areалу przeznaczonego na żyto.

Wydaje się jednak, że wyjściem ostrożniejszym byłoby nieustalenie areалу uprawy jęczmienia, lecz jego rozmiarów produkcji w oparciu o przypuszczalne plony. Tych ostatnich przyjąć w brzmieniu dotychczasowych wyników badań, po poprzednich wywodach na temat żyta i pszenicy nie można. Natomiast wszystkie niemal dotychczasowe badania plonów¹⁵ wskazują na istnienie reguły, że w XVI w. plony jęczmienia były równe lub większe od plonów żyta czy pszenicy. W takim razie nie pociągałoby za sobą poważniejszego błędu przyjęcie założenia, że plony jęczmienia wynosiły wówczas przynajmniej 5,82 ziarna. W oparciu o takie założenie możemy ustalić przeciętną globalną produkcję jęczmienia w Koronie ok. r. 1580 na blisko 213 000 ton. Liczba ta jest orientacyjna, choć ewentualny błąd nie byłby wynikiem przyjęcia niewłaściwego wskaźnika plonów, gdyż przyjęcie plonów 4 czy 8 ziaren zamiast 5,82 dałoby wyniki różniące się w górę lub w dół o 4 - 8%, czyli w sposób nieistotny. Natomiast, jak już zaznaczyliśmy, zużycie pszenicy do produkcji piwa mogło być nieco mniejsze, co automatycznie podniosłoby zużycie innych zbóż, przede wszystkim jęczmienia, ale do określenia tych ewentualnych korektur nie posiadamy podstawy.

Jeżeli w oparciu o przypuszczalne plony, sposobem pociągającym za sobą najmniejsze rozmiary ewentualnego błędu, spróbujemy zrekonstruować przeciętną globalną produkcję grochu, prosa i tataraki to otrzymamy następujące wyniki. Sądząc po rezultatach dotychczasowych badań nad plonami należałoby przyjąć wysokość plonów grochu i tataraki jako nieco mniejsze (o ok. 10%) niż przeciętne plony żyta i pszenicy, natomiast prosa w granicach 12-15 ziaren, a więc umownie ok. 13,5 ziarna. Przy tych założeniach otrzymamy globalną roczną produkcję w Koronie grochu w ilości ok. 74 000 ton, prosa blisko 45 000 ton, a tataraki ok. 46 000 ton. Są to znowu wielkości przybliżone, ale nie ze względu na oparcie się na dość konwencjonalnym wskaźniku plonów, gdyż wpływ wielkości tegoż jest minimalny, lecz z racji samego rzędu wymnożeń, które wykonywaliśmy, wychodząc od norm indywidualnych spożycia. Normy te, większe przy

¹⁵ Por. badania A. Wawrzyńczykowej, L. Żytkowicza, A. Wyczańskiego i in.

zycie, dzięki temu mogły być dokładniejsze, natomiast bardzo drobne nawet omyłki czy przypadkowości przy ustalaniu spożycia takich artykułów, jak groch, proso (jagły) i tataraka mogą ulec zwielokrotnieniu przy późniejszych przeliczeniach. W tym przypadku jednak dopiero dalsze badania mogą wyniki nasze zweryfikować.

Czy wyliczone przez nas rozmiary spożycia piwa odpowiadają jego produkcji, trudno odpowiedzieć. Wiemy, że w Koronie spotykało się zakupy niewielkich ilości piwa pochodzącego ze Śląska, ale były to zakupy o rozmiarach kilku beczek przeznaczonych dla króla czy magnata i w ogólnym bilansie nie wydaje się, by udział piwa importowanego w spożyciu krajowym był poważniejszy. Wiemy natomiast, że niewielkie ilości piwa eksportowano z Gdańska, lecz był to również eksport na tyle nieduży, że w widoczny sposób nie mógł wpłynąć na określenia rozmiarów produkcji krajowej. W rezultacie wiedząc o dość orientacyjnym charakterze obliczonych rozmiarów spożycia piwa (ok. 12 800 000 hi) można tę wielkość uznać za odpowiadającą w przybliżeniu jego produkcji.

Rekonstrukcja stanu hodowli bydła w Koronie ok. 1580 r. jest sprawą nader trudną. Punktem wyjścia mogą być dane bardzo orientacyjne, jak spożycie mięsa wołowego, spożycie masła oraz obserwacje dotyczące obsady bydłem gospodarstwa kmiecego¹⁶, czy folwarcznego¹⁷. Wykonane poprzednio wyliczenia doprowadziły nas do wniosku, że w Koronie mogło być ok. 800 000 - 900 000 krów mlecznych, że ubój roczny cieląt mógł sięgać 400 000 sztuk — choć jest to liczba bardzo niepewna, a na rzeź przeznaczano bydła dorosłego, tj. krów i wołów ok. 212 000 sztuk rocznie. Jeżeli liczymy, że mleczność krów trwa 10-12 lat, to roczny ubój krów mógł wynosić między 66 000 a 90 000 sztuk, do czego dochodziła pewna ilość jałowic, resztę natomiast stanowiły woły.

Obliczenie ilości wołów w oparciu o wielkość uboju wynoszącą ok. 110 000 sztuk rocznie i eksport sięgający blisko 40 000 sztuk w skali roku¹⁸ nie jest rzeczą łatwą, gdyż nie wiemy w jakim wieku były wówczas bite i eksportowane woły. Wiemy nadto, że większość wołów bitych nie stanowiły specjalne woły opasowe, lecz woły robocze, częściowo również opasane i bite na mięso. Natomiast do liczby wołów roboczych łatwiej dojść poprzez określenie zapotrzebowania na siłę pociągową do robót polowych. Wprawdzie do prac tych były wówczas używane nie tylko woły, ale również konie, lecz te pierwsze wyraźnie dominowały i przybliżony ich stosunek do areału uprawnego wynosiłby ok. 3 sztuki na 1 łan uprawny¹⁹, co zresztą jest raczej normą wysoką. W takim przypadku otrzymalibyśmy ilość wołów potrzebną do uprawy 209 900 łanów wynoszącą ok. 630 000 sztuk.

Powyzsza ilość wołów roboczych mogłaby dawać wysokość uboju w gra-

¹⁶ B. Baranowski, op. cit., s. 222.

¹⁷ A. Wyczański, *Studia nad folwarkiem...*, s. 158 i n.; tenże, *Studia nad gospodarką...*, s. 76 i n.

¹⁸ R. Rybarski, op. cit., s. 62 i n.

¹⁹ A. Wyczański, *Studia nad folwarkiem...*, s. 69-72,

nicach 80 000 rocznie. Reszta musiała pochodzić z wołów z góry specjalnie przeznaczonych na opas, a pochodzących tak z własnej hodowli, jak też z importu z ziem ruskich Korony, oraz Wołoszczyzny i Węgier. Jeżeli sądząc z notowań celnych²⁰ import wołów do właściwej Korony odpowiadał w przybliżeniu jego eksportowi, to należałoby doliczyć corocznie opasanie z własnej hodowli ok. 30 000 - 40 000 sztuk wołów paroletnich. W sumie więc licząc pewną rezerwę na normalną śmiertelność oraz przetrzymywanie dorosłych wołów nieopasnanych od razu, ilość wołów dorosłych w 4 dzielnicach Korony można by oceniać na ok. 700 000 - 800 000 sztuk, nie licząc sztuk młodych.

Nie znamy w dostatecznej mierze struktury pogłównia bydła, by bliżej określić pełną ilość wówczas hodowanego. Pewną orientację w ogólnych rozmiarach hodowli może nam dać stosunek ilościowy bydła produkcyjnego, tj. wołów i krów, do tzw. „młodzieży”, tzn. jałówek i wołów hodowanych, by stopniowo uzupełniać bydło produkcyjne. Strukturę taką znamy bliżej w starostwie korczyńskim²¹, z tym jednym zastrzeżeniem, że wśród bydła dorosłego- górują tu krowy, a woły występują w bardzo małych ilościach ze względu na pańszczyźniany system uprawy gruntów folwarcznych. Z przeliczenia proporcji jednak wynikałoby, że tzw. bydła młodego liczonego bez cieląt oraz buhajów byłoby łącznie ok. 810 000 sztuk w skali Korony. Jeżeli przyjmujemy tę wielkość jako orientacyjną otrzymamy wówczas łącznie dla 4 dzielnic Korony ok. 1580 r. liczbę bydła (bez cieląt) wynoszącą blisko 2 500 000 sztuk. Jest to wielkość bardzo przybliżona, ale w porównaniu do liczby ludności mielibyśmy ok. 735 sztuk bydła na 1000 mieszkańców, co zgadzałoby się z oszacowaniami B. Baranowskiego²². W stosunku do areału uprawnego wypadałoby natomiast ok. 71 sztuk bydła na 100 ha uprawy, co oznacza dużą, ze względu chociażby na trójpolówkę, choć prawdopodobną obsadę bydła.

Przeciętnej, rocznej produkcji ryb określić się raczej nie da, gdyż jak już zaznaczyliśmy, nasze dane, tj. 10 545 ton, są niepełne, a przy tym obejmują głównie śledzie importowane z Niderlandów, obok części ryb łowionych w wodach otwartych, rzekach i jeziorach. Z tych uwag wynika jeden wniosek, że łączna ilość ryb produkowanych w stawach rybnych, łowionych w wodach otwartych oraz importowanych była zapewne wyższa, niż wynikałoby to z naszego wyliczenia, określić jednak tej ilości ryb w skali rocznej spożywanych i hodowanych nie możemy poza stwierdzeniem, że nasze wyliczenie stanowi granicę dolną tej wielkości.

Duże spożycie połci wieprzowych wymagało odpowiednio dużej ich produkcji, a więc i rozwiniętej hodowli nierogacizny, skoro w obrocie międzynarodowym połcie i świnie po stronie eksportu wykazywały niewielki udział²³

²⁰ R. Rybarski, op. cit., s. 62 i n.

²¹ A. Wyczański, *Studia nad gospodarką...*, s. 78.

²² B. Baranowski, op. cit., ss. 203—204.

²³ R. Rybarski, op. cit., ss. 73—74.

a o imporcie w ogóle nic nie wiemy. Wyliczone przez nas przeciętne spożycie roczne połci wieprzowych (ok. 30 874 ton) wymagało bicia rocznie ok. 812 000 wieprzy, co świadczyłoby o silnie rozwiniętej hodowli nierogaczyny. W ówczesnych warunkach hodowli nie wydaje się, by więcej jak 3-4 sztuki prosiąt z jednego miotu można było odchowić, a w takim przypadku ilość macior trzeba określić na ok. 500 000 - 600 000 sztuk. Ponieważ zaś świnie stawały się produkcyjne i nadające się do tuczu dopiero po 2 latach, ilość świń młodych (bez prosiąt) powinna była odpowiadać mniej więcej ilości macior i wieprzy. W tej sytuacji mielibyśmy do czynienia z rozwiniętą hodowlą nierogaczyny, sięgającą swym stanem ok. 2 700 000 sztuk, nie licząc prosiąt.

Podana wyżej liczebność nierogaczyny jest ilością bardzo dużą, większą niż wynikałoby z przeliczenia ilości świń występujących na folwarkach. Jeżeli zaś te rozmiary hodowli przyjąć, to mielibyśmy stan nierogaczyny wynoszący ok. 790 sztuk na 1000 mieszkańców i ok. 76 sztuk na 100 ha użytków rolnych. Wyliczenie nasze zbliża się więc do obliczenia Mandeckiego i Tatomira²⁴, choć ich oszacowania nie były oparte na bliżej udokumentowanych podstawach, natomiast przekracza znacznie retrospektywną ocenę B. Baranowskiego, opartą na danych z II połowy XVII i z XVIII w.²⁵ Liczby nasze zbliżają się nadto do obecnych rozmiarów hodowli — w r. 1966 wypadało w Polsce 71,4 sztuk na 100 ha użytków rolnych²⁶, choć to ostatnie stwierdzenie z racji zmiany techniki hodowlanej raczej może niepokoić. Z drugiej strony ówczesne świnie, do momentu intensywnego tuczenia były żywione głównie w formie wypasu, koniecznego wobec bardzo powolnego wzrostu, a dopiero później intensywniej karmione odpadami młyńskimi, słodzinami, produktami ogrodowymi, czy gorszymi gatunkami ziarna, a więc musiało ich być znacznie więcej, by uzyskać podobny efekt produkcyjny.

Podane wielkości wskazują jednak również na inne zjawisko. Fakt, że ilość nierogaczyny wynikająca z naszych obliczeń przekracza normy obserwowane w folwarkach większej własności czy szlachty nasuwa wniosek, że hodowla świń była w tym czasie głównie prowadzona w gospodarstwach chłopskich, kmięcych, a może i zagrodniczych. Istnienie tego zjawiska potwierdzałyby poważne zakupy połci, np. w starostwie korczyńskim, mimo własnej rozwiniętej hodowli nierogaczyny²⁷. O rozwiniętej hodowli nierogaczyny w tych okolicach — mimo niedogodnych warunków naturalnych wobec wylesienia regionu — mówi nam nieco późniejszy wykaz szkód wyrządzonych w r. 1606 we wsiach starostwa korczyńskiego²⁸. Wojsko w okresie rokосу Zebrzydowskiego pobrało od chłopów

²⁴ S. Mandeki, op. cit., s. 17.

²⁵ B. Baranowski, *Chów trzody chlewnej w Łęczyckiem w drugiej połowie XVII i XVIII wieku*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 2, Wrocław 1959, s. 386.

²⁶ Mały rocznik statystyczny 1967, s. 24.

²⁷ A. Wyczański, op. cit., s. 91.

²⁸ AGAD, ASK, LVI, K/2/III, f. 83v—100.

w 31 wsiach starostwa ogółem 550 sztuk bydła i 980 sztuk nierogaczyny, co zdaje się świadczyć, że w gospodarstwach chłopskich było tej ostatniej więcej niż krów i wołów. Z cytowanych konkretnych przypadków wiemy, że w Brzoskowie 3 chłopom zabrano po 5 świń, w Koniecmostach 5 kmieciom i 4 zagrodnikom łącznie 110 świń, co daje średnio na 1 gospodarstwo po 12 sztuk nierogaczyny, jednemu chłopu w Kobylnikach zabrano 17 świń. Gdyby te dane o hodowli nierogaczyny w gospodarstwach chłopskich można było uogólnić, to przyjęta przez nas liczba hodowanej nierogaczyny wynosząca ok. 2 700 000 sztuk okazałaby się zbyt niska. Jednakże o ile w świetle danych o chowie chłopskim wyliczony przez nas stan pogłównia jest co najmniej możliwy, dalsza korektura tych wielkości musi poczekać na osobne badania w tym zakresie.

Z wcześniejszych rozważań wynikało, że produkcja sadła musiała być nieco większa, niż wypadłoby to z naszych wyliczeń dotyczących spożycia, gdyż rachunki nie zawsze odnotowywały osobno sadło. Przyjmując, że każda sztuka utuczona nierogaczyny, głównie wieprze, dawała co najmniej 4 kg sadła, mieliśmy produkcję sadła w skali rocznej liczącą co najmniej 3700 ton. Jest to raczej wielkość minimalna, gdyż wagę sadła przyjęliśmy w postaci jego dolnej granicy.

Wysokość produkcji oleju przez nas wyliczona jest być może nieco niższa niż była w rzeczywistości, tak ze względu na luki w rachunkach, jak też przyjęcie niskiego wskaźnika uzyskiwania oleju przy tłoczeniu. Nie mamy jednakże podstaw do podwyższenia uzyskanych wyników (tj. 5146 ton), które możemy w przybliżeniu uznać za globalną produkcję roczną. Oparte na tych wskaźnikach wyliczenie potrzebnego ziarna (siemienia), wynoszące ok. 25 730 ton w skali rocznej można przyjąć jako punkt wyjściowy do obliczenia globalnej produkcji siemienia. Dodatkowym założeniem byłoby przyjęcie, że głównym źródłem oleju było siemię lniane lub konopne z wyłączeniem maku, którego udział w produkcji oleju był w rzeczywistości znikomy.

Obliczenie pełnej produkcji siemienia nie jest proste ze względu na brak badań w tym zakresie. Trudno więc ustalić proporcje występowania obu typów siemienia, a poziom uzyskiwanych plonów można tylko określić sondażowo. Otóż, przy pomocy próbnych sondaży opartych o lustracje królewsczyzn województw lubelskiego i krakowskiego, da się stwierdzić, że plony lnu i konopi wahały się między 2 a 3 ziarna, wynosząc przeciętnie 2,6 ziaren z jednego, o ile nasza interpretacja zapisów jest słuszna. W takim wypadku produkcja brutto siemienia lnianego i konopnego łącznie wynosiłaby w Koronie ok. 1580 r. w przybliżeniu 35 600 ton. Trzeba zaznaczyć, że produkcja tak liczona dotyczy tylko siemienia przeznaczonego na siew i produkcję oleju, a produkcja lnu i konopi dawała jednocześnie włókno, które pomijamy w naszych obliczeniach.

Produkcji łącznej masła (ok. 8183 ton) nie mamy podstaw by korygować, natomiast przypuszczalna produkcja sera byłaby większa, tym bardziej, że robiono zapewne sery nie tylko z mleka krowiego, ale przynajmniej z owczego

również. W takim przypadku produkcja globalna sera w skali rocznej mogła wynosić blisko 29 000 to w r. 1580 w Koronie.

Z powyższych rozważań wyłania się nam przypuszczalny obraz gospodarki wiejskiej w 4 dzielnicach Korony ok. 1580 r., który w przybliżeniu dałby się scharakteryzować w postaci następujących liczb:

Powierzchnia uprawna	ok.	3 526 000 ha
Produkcja : żyta		968 000 ton
pszenicy		123 000 „
jęczmienia		213 000 „
grochu	(74 000 „
prosa		45 000 „
tatarki		46 000 „
siemienia	”	35 600 „
Pogłowie: bydła (bez cieląt)		2 500 000 sztuk
w tym krów		800 000 - 900 000 „
„ „ wołów		700 000 - 800 000 „
trzody chlewnej		2 700 000 „
Produkcja połci wieprzowych	”	30 874 ton
sadła	”	3 700 „
oleju		5 146 „
masła		8 183 „
sera	”	29 000 „
piwa	”	12 800 000 hi.

KONSUMPCJA A DOCHÓD NARODOWY

Problem dochodu narodowego w odniesieniu do tak odległych czasów nie był dotąd stawiany w literaturze historyczno-gospodarczej, przynajmniej naszej. Nie było do tego przygotowanych podstaw, nie odczuwano być może potrzeby ujęcia w kwoty pieniężne wartości pracy produkcyjnej, tym bardziej że kwoty te nie przedstawiały praktycznej wartości póki opis a nie rachunek przeważał w badaniach nad historią gospodarczą. Sytuacja w tym względzie uległa jednak zmianie i obecnie powstaje pytanie czy przeliczenia takiego, orientacyjnego oczywiście tylko, nie byłoby warto uczynić, choć cały szereg komplikacji metodycznych utrudnia to zadanie.

Zakres dochodu narodowego może być różnie ujmowany, wydaje się jednak, że samo pojęcie dochodu musimy przyjąć tutaj w formie możliwie uproszczonej, sprowadzonej do wartości globalnej produkcji materialnej, czystej. W zakres taki weszłaby wtedy produkcja przeciętna roczna rolnictwa, a więc pełna produkcja roślinna i zwierzęca po odjęciu od niej kosztów materiałowych jej uzyskania oraz produkcja rzemieślnicza. Wbrew pozorom samo określenie wartości produkcji materialnej, czystej, w zakresie rolnictwa nie jest proste, gdyż istotne jest nie ustalenie wartości samego ziarna, lecz produktu końcowego, przeznaczonego do spożycia, np. chleba. Jeżeli nawet uda nam się ocenić wartość czystej produkcji rolnictwa (wraz z przetwarzaniem produkcji rolnej), to pozostanie do rozwiązania ogromny dział produkcji rzemieślniczej, której rozmiary i wartość zupełnie nam się wymykają. Wreszcie problem kosztów transportu, które zmieniają wartość produktów krążących pomiędzy producentem a konsumentem stanowi przeszkodę, która wymaga jakiegoś ominięcia. Nie jest też prosty problem cen, które w każdym roku i miejscu mogły kształtować się różnie i sprowadzenie ich do jednej wspólnej i to nie wiadomo jakiej skali, stanowi dodatkowe zagadnienie wymagające rozwiązania. Niemniej sprawa oceny dochodu narodowego w dawnej Polsce na tyle dojrzała, że warto się pokusić przeprowadzić odpowiednią próbę, licząc na to, iż z popełnionych błędów następni historycy wyciągną wnioski i obliczą dochód narodowy w przyszłości lepiej.

Zacznijmy nasze rozważania od sprawy ostatniej, a najogólniejszej zarazem, od pytania jakie ceny zastosować do przeliczenia dochodu narodowego w XVI w. Ceny lokalne nie nadają się do tego celu ze względu na ich niepełność, zróżnicowanie i nieuwzględnianie kosztów transportu. Pod uwagę wziąć więc należy raczej ceny miejskie. Z cen miejskich dysponujemy seriami dotyczącymi Krakowa,

Lwowa, Lublina, Warszawy i Gdańska, z czego ceny lwowskie należy wyeliminować, jako nie pochodzące z badanego przez nas terytorium, a ceny lubelskie jako odzwierciedlające głównie specyfikę rynku regionalnego, z którego ceny nie nadają się do uogólnienia. Z podobnych względów wyłączylibyśmy ceny warszawskie. Pozostają do ewentualnego rozważenia ceny krakowskie i gdańskie. Z punktu widzenia zasięgu oddziaływania i kształtowania cen w obrębie całej Korony te ostatnie wydają się najodpowiedniejsze dla nas, przy czym ceny gdańskie uwzględniałyby w stosunkowo najwyższym stopniu koszty transportu, o co nam specjalnie chodzi. Jedynie w braku odpowiednich produktów w seriach cen gdańskich można je uzupełnić serią cen innych miast, przede wszystkim Krakowa, odpowiednio korygowanych.

Do głównych źródeł dochodu narodowego należała produkcja zbóż, wśród nich zaś przede wszystkim żyta. Wartość tej produkcji czystej, tj. bez ziarna siewnego i części przeznaczonych dla inwentarza należałoby przeliczyć w oparciu o ceny chleba, w części spożywanej przez ludzi oraz o ceny zbóż w części eksportowanej. Niestety cen ścisłych chleba, a więc różnicy wynikającej z przemiału i wypieku w stosunku do ilości przeznaczonego na chleb ziarna, ustalonych nie posiadamy. Stąd wydaje się, że doliczenie umowne ok. 20% do ceny ziarna przeznaczonego na chleb będzie bardziej odpowiadało wartości tego ostatniego, niż oparcie się na fragmentarycznych danych i wymnażanie ich przez wielkie masy zboża. Wartość żyta konsumowanego w postaci chleba w cenach gdańskich ok. 1580 r. wyniosłaby ok. 12 205 000 zł, do czego należałoby dodać wartość żyta wyeksportowanego przeciętnie w ciągu roku, czyli ok. 575 000 zł. Nie obejmuje to jeszcze całości żyta, ale pozostała część będzie ujęta w ramach wartości wyprodukowanego wówczas piwa.

Analogiczne przeliczenia dotyczące pszenicy muszą mieć postać bardziej skomplikowaną, gdyż brak w seriach cen gdańskich cen pszenicy zmusza do wzięcia ich skądinąd i skorygowania, by je przystosować do cen panujących w Gdańsku. W rezultacie takich przeliczeń otrzymamy wartość spożywanego pieczywa pszennego w ciągu roku wynoszącą ok. 785 000 zł, zaś wartość eksportowanej pszenicy ok. 1580 r. byłaby bliska 105 000 zł. Reszta wyprodukowanej pszenicy była użyta przede wszystkim do wyrobu piwa i w ramach wartości tego produktu będzie się mieściła.

Jęczmień był przeznaczony głównie na piwo, w którego wartości będzie uwzględniony dalej, częściowo zaś był spożywany w formie krup, bardzo nikłe ilości jęczmienia, dość nieregularne były eksportowane. Te ostatnie ilości lepiej jednak pominąć, natomiast wartość spożywanych rocznie krup jęczmiennych w cenach gdańskich wyniosłaby blisko 688 000 zł.

Groch, poza wysiewem, był prawie wyłącznie przeznaczony do spożycia przez ludzi, które to spożycie wobec bardzo nikłego eksportu można uważać za odpowiednik wartości wytworzonej. Stąd przeliczając spożycie przez ceny gdańskie dochodzimy do kwoty wynoszącej ok. 1 113 000 zł. To samo można

powiedzieć o jagłach, których wartość produkcji czystej w cenach gdańskich wyniosłaby ok. 674 000 zł, oraz o kaszy tatarskiej, której wartość w cenach gdańskich ok. 1580 r. wyniosła w skali rocznej ok. 533 000 zł.

Osobne zagadnienie stanowi piwo. Przeliczenie jego wartości w cenach gdańskich obejmuje wartość wyprodukowanych zbóż będących surowcem, koszty transportu, warzenia piwa i sprzedaży, a więc jest to wartość bardzo złożona w swej strukturze, a jednocześnie ze względu na ogromne spożycie piwa bardzo istotna, i każdy nawet bardzo niewielki błąd tu popełniony może za sobą pociągnąć daleko idące skutki. Z wymnożenia ilości spożywanego — jak już zaś stwierdziliśmy spożycie równało się mniej więcej produkcji — piwa przez ceny gdańskie uzyskujemy wartość składową dochodu narodowego w wysokości ok. 14 938 000 zł, a więc ogromną, większą nawet niż cała wartość spożywanego chleba i eksportowanego żyta łącznie.

Jest to wartość wręcz niepokojąca, ale wiemy, że w kosztach pożywienia, szczególnie szlacheckiego, właśnie piwo stanowiło bardzo dużą pozycję, nieraz większą od chleba i nie mamy żadnych podstaw, by kwotę tę odrzucić. Być może zresztą, że specyfiką gdańską była wysoka cena piwa, ale na tej tylko podstawie korektur przeprowadzać nie można.

Wartość spożywanego w kraju mięsa można obliczyć przy założeniu, że liczymy je łącznie jako mięso wołowe, które jak wiemy w rzeczywistości przeważało. Do mięsa tego, trzeba pamiętać, że należałoby doliczyć nie tyle wartość eksportowanych wołów, gdyż eksport mniej więcej równał się importowi, co wartość skór wołowych eksportowanych jako produkt poubojowy, a których udział w eksporcie był wówczas poważny. Przy wymnażaniu biorąc za punkt wyjścia cenę ćwiartki wołowiny, należy przyjąć, że była to częściowo ćwiartka wołu, a częściowo ubitej krowy. W tym wypadku waga ćwiartki wypadłaby ok. 26 kg, której to ilości cena wynosiła w Gdańsku ok. 61 gr. Wartość masy mięsnej wyprodukowanej i spożywanej w Koronie rocznie ok. 1580 r. wyniosłaby w takim przypadku blisko 4 485 000 zł.

Do powyższej sumy trzeba doliczyć wartość wywozu skór wołowych, surowych w rozmiarach blisko 100 000 rocznie, stanowiących dodatkowy produkt poubojowy¹. Wówczas trzeba będzie dodać do wartości produktów zwierzęcych kwotę ok. 187 000 zł w skali rocznej. Nie jest to kwota pełna, gdyż poza skórami surowymi wywożono skóry wyprawione, tak wołowe, jak i innych zwierząt, ale ich szczegółowe wyliczenie, wobec trudnego do bliższego określenia dopływu skór z wschodu, byłoby bardzo ryzykowne.

Wartość produkcji ryb możemy obliczyć tylko w sposób bardzo uproszczony w oparciu o niepełną wysokość konsumpcji i przyrównując tę ilość ryb do śledzi. Jest to dość poważna niedokładność, ale raczej w sensie zbyt niskiej kwoty, niż za dużej. Jednak nie ma innego sposobu obliczenia tej kwoty, a jej skromne roz-

¹ R. Rybarski, op. cit., t. I, ss. 90 - 92.

miary gwarantują, że ewentualny błąd nie wpłynie w sposób istotniejszy na ustalenie wysokości dochodu narodowego. W ten pośredni sposób ustalona orientacyjna wartość produkowanych ryb wyniosłaby ok. 258 000 zł w skali rocznej.

Przeliczenie wartości połci wieprzowych wg cen gdańskich daje wysoką kwotę ok. 2 437 000 zł, do czego należałoby jednak jeszcze dorzucić wartość sadła, którego cena, nie podana w seriach cen gdańskich, dałaby się określić porównawczo, jako wynosząca ok. 0,5 zł za sztukę. Wówczas wartość produkcji rocznej sadła wieprzowego można by przyjąć jako wynoszącą ok. 406 000 zł.

Obliczenie wartości wyprodukowanego oleju oprócz musimy o ceny warszawskie, wobec braku odpowiednich notowań tak w Gdańsku, jak nawet w Krakowie. Przyjęcie tych cen pozwala nam na określenie wartości oleju produkowanego i spożywanego rocznie ok. 1580 r. w Koronie na blisko 980 000 zł.

Masło wytwarzano i spożywano przeciętnie rocznie ok. 1580 r. w ilościach już przez nas ustalonych i jego wartość można obliczyć bez specjalnych trudności. Wynosiła ona w przybliżeniu ok. 942 000 zł. Trudno natomiast bardzo ocenić wartość wyprodukowanego w skali rocznej sera, specjalną bowiem komplikację stanowi system liczenia sera w sztukach, bez podania żadnych innych elementów wagi czy objętości. Na podstawie porównawczej można jego wartość orientacyjnie określić na ok. 1 095 000 zł, choć jest to wartość nader nieścisła.

Z poprzednich wywodów wiemy, że podana przez nas ilość produkowanego masła i sera nie wyczerpywała całej przypuszczalnej produkcji mleka, lecz ok. 2/3 tejże. Jeżeli pozostała 1/3 przeliczylibyśmy wg wartości sera i masła otrzymamy wówczas kwotę ok. 1 018 000 zł. Kwotę tę należałoby w zasadzie zmniejszyć, gdyż samo mleko nie mogło dorównywać ceną wytwarzanym z niego produktom, ale można ją zostawić, gdyż przeszacowanie wartości nabiału będzie stanowiło w tym wypadku kompensatę za brak danych o produkcji jaj.

Pozostaje jeszcze do omówienia kwestia drobnych upraw i produktów hodowlanych oraz owsa. Ten ostatni z racji swego przeznaczenia na utrzymanie inwentarza można zaliczyć do kosztów materialnych i wyłączyć z naszych obliczeń. Drobny inwentarz żywy, jak cielęta, prosięta, owce i jagnięta zostały już w postaci mięsa uwzględnione przy obliczaniu masy mięsnej produkowanej i spożywanej, natomiast ich skóry, wełnę itp. produkty lepiej włączyć do wartości produkcji rzemieślniczej (np. suknie, buty), od której kosztów surowca odliczyć nie podobna. Pozostaje jeszcze kwestia włókna lnianego i konopnego, które podobnie włączymy do wartości produktów rzemieślniczych oraz drobnych ogrodowizn, których wartości uchwycić się nie da. Ewentualne arbitralne doszacowanie byłoby tu chyba niewłaściwe i lepiej je w ogóle pominąć, licząc na to, że wyższe ceny produktów w Gdańsku, nie zawsze będące wynikiem kosztów transportu, posiadają odpowiednią rezerwę wartości, by ten brak wypełnić.

Z produktów żywnościowych, które produkowano i spożywano wówczas, pozostają jeszcze przyprawy, z których, po oddzieleniu artykułów zagranicznego pochodzenia, najistotniejszą i najdroższą pozostaje sól. Sól, w sensie rozmiarów

konsumpcji, najwygodniej obliczyć w oparciu o spożycie dzienne w folwarkach poznańskich, co w przeliczeniu na ludność da nam kwotę około 1 642 000 zł. Jest to kwota niewątpliwie większa, niż wynosiła wartość produkcji soli w 4 dzielnicach Korony łącznie, chociażby dlatego, że użytkowano na tych terenach także sól tzw. ruską oraz zamorską. Z drugiej strony sól była wszechstronnie użytkowana, nie tylko spożywana przez ludzi, poza tym jest to jedyna z kopalin, której wartość produkcji rocznej a ściślej konsumpcji, wprowadzamy do naszych wyliczeń. W związku z tym wydaje się, że warto tę kwotę utrzymać pod warunkiem, że będziemy pod nią rozumieli wartość tak wydobywanej soli, jak też innych kopalin — ołowiu, srebra, miedzi itp.

Najtrudniejsze będzie obliczenie wartości tzw. produkcji rzemieślniczej i leśnej. Ta ostatnia w dużej mierze miała charakter naturalny, skoro drewno i budulec dla wsi czerpano z lasu zwykle nieodpłatnie. W każdym razie masowy wyręb lasów na sprzedaż odbywał się raczej na innych terenach i sądząc z zestawień Rutkowskiego, wartość towarowa tej produkcji była nader nikła, skoro w dochodach z królewskich ziem małopolskich w 1564/1565 r. wynosił jej udział raptem 0,2% wpływów². W tej sytuacji włączenie do rachunku dochodu narodowego produkcji leśnej wydaje się zbyt trudne i metodycznie mało uzasadnione.

Inaczej jest z produkcją rzemieślniczą. Mamy tutaj do czynienia z niesłychanym rozdrobnieniem elementów obrazu, nie zliczonym nigdy łącznie i dojście do jakichś określeń całościowych tą drogą wydaje się wręcz nierealne. Pozostaje więc jako jedyne wyjście z sytuacji przybliżone oszacowanie wartości tej produkcji w relacji do wartości konsumpcji żywności. Jeżeli teoretycznie przyjmiemy, że ludność miejska, stanowiąca ok. 23% zaludnienia Korony, musiała produkować lub świadczyć usługi, by zyskać za to pieniądze, które potrzebne były jej na zakup żywności, wówczas wartość tej produkcji można by określić jako równoważną 23% kosztów wyżywienia całej ludności. Z drugiej strony należy przypomnieć, że większość miast, szczególnie mniejszych, posiadała pola uprawne, które dostarczały bezpośrednio żywności części ludności miejskiej. Jednocześnie wartość pracy kupców miejskich kryje się w przyjętych przez nas wyższych cenach produktów, cenach wziętych z zestawień cen gdańskich.

Z drugiej strony można znów twierdzić, że na wsi również istnieli rzemieślnicy, np. większość kuźnic znajdowała się poza terenami miejskimi, podobnie wielu tkaczy, płócienników mieszkało na wsi, a uposażenie ich w ziemię nie pokrywało ich zapotrzebowania na artykuły żywnościowe, lecz musieli nań łożyć pieniądze, otrzymane za wykonywaną pracę rzemieślniczą. Dotyczy to również zagrodników, którzy musieli dorabiać poza swym gospodarstwem. Podobnie można twierdzić o rzemieślnikach zatrudnionych w budownictwie (cieślach, murarzach, zdunach itp.), o wędrownych kramarzach, ludności żyjącej z eksploatacji lasów

² J. Rutkowski, *Badania nad podziałem dochodów w Polsce w czasach nowożytnych*, t. I, Kraków 1938, s. 324.

(bartnicy, smolarze, drwale), których pracy nie uwzględnialiśmy w rachunku. W tej sytuacji wydaje się, że przyjęcie pracy ludności pozarolniczej jako odpowiadającej swą wartością kosztom wyżywienia ok. 20% ludności Korony, czyli 20% wartości żywności wytwarzanej przez wieś nie będzie chyba zbyt dużym ryzykiem. Kwota ta wyniosłaby w przybliżeniu 8 840 000 zł w skali rocznej, licząc wg wartości pieniądza z ok. 1580 r.

W rezultacie tych rozważań dochód narodowy wytwarzany w 4 dzielnicach podstawowych Korony, liczących blisko 3 397 000 ludności dałby się przedstawić ok. 1580 r. w następujących kwotach:

chleb żytni	12 205 000 zł
żyto eksportowane	575 000 „
pieczywo pszenne	785 000 „
pszenica eksportowana	105 000 „
jęczmień (kasza)	688 000 „
groch	1 113 000 „
jagły	674 000 „
kasza tatarska	533 000 „
piwo	14 938 000 „
mięso	4 485 000 „
skóry wołowe surowe	187 000 „
ryby	258 000 „
połcie wieprzowe	2 437 000 „
sadło	406 000 „
olej	980 000 „
masło	942 000 „
ser	1 095 000 „
nabiał (nadwyżka)	1 018 000 „
sól i minerały	1 642 000 „
produkcja rzemieślnicza	8 840 000 „
usługi	8 840 000 „
	53 906 000 zł

Kwota powyższa jest oczywiście bardzo szacunkowa i daleka od dokładności. Jak już zaznaczaliśmy, nie obejmuje niektórych gałęzi gospodarki w ogóle (np. leśnictwo), inne szacuje bardzo sumarycznie (wytwórczość rzemieślnicza i usługi nierolnicze). Największą jednak jej wadą jest brak wydzielenia części dochodu narodowego przeznaczonego na akumulację, która zapewne stanowiła dość niski procent dochodu narodowego, w ogromnej większości konsumowanego, i to procent nie dający się uchwycić. Przyczyny tego tkwią zresztą w ówczesnym systemie gospodarczym, w którym główne nakłady na akumulację, jak karczunek lasu i zagospodarowywanie nowych ról były realizowane w ramach prac własnych chłopów, nie finansowanych ani nie opłacanych przez nikogo. Bardzo niepewny jest też podział wytwarzanego dochodu narodowego pomiędzy produkcję wiejską i miejską, w znaczeniu pozarolniczej, choć wydaje się, że ta pierwsza rzeczywiście mogła wytwarzać ok. 80% dochodu narodowego. Tego podziału nie zmieniłyby nawet bardziej ostrożne czy maksymalistyczne oszacowania udziału gospodarki

pozarolniczej w wytwarzaniu dochodu narodowego. Gdybyśmy zniżyli udział gospodarki pozarolniczej do kwoty równej wartości wyżywienia połowy ludności miejskiej, wysokość całego dochodu narodowego wyniosłaby bowiem ok. 51 070 000 zł, gdybyśmy natomiast podnieśli ten udział do pełnych 23% wartości produktów żywnościowych wytwarzanych przez wieś, kwota dochodu narodowego sięgnęłaby 54 290 000 zł. I gdzieś między tymi wielkościami przypuszczalnie dochód narodowy winien się mieścić.

Obliczoną kwotę wysokości dochodu narodowego można też ująć w postaci wysokości wytwarzanego dochodu narodowego na głowę ludności. Wartość przeciętna wyniosłaby ok. 15,9 zł na mieszkańca Korony. Jednakże i w tej podzielonej, i w całościowej postaci, przydatność tych wyliczeń jest jeszcze mała. Można wprawdzie kwotę całościową próbować podnieść poprzez doliczenie ewentualnego dochodu wytwarzanego na ziemiach ruskich Korony, Podlasiu i W. Ks. Litewskim, ale byłyby to kwoty nader dowolne i tym bardziej nic nie mówiące. Można też stwierdzić, że obciążenia podatkowe pochłaniały wartość ok. 0,4% dochodu narodowego³, można wreszcie zastanawiać się nad relatywną wielkością obciążeń feudalnych w tym okresie.

Jednakże dopiero dalsze badania podobnego typu i o analogicznych ustaleniach pozwolą może w przyszłości oprzeć się na dochodzie narodowym jako syntetycznym wskaźniku oceny rozwoju dawnej gospodarki polskiej. Pracą tą pragnęliśmy zapoczątkować dalsze badania.

³ J. Rutkowski, *Les questions économiques et financières sous le regne d'Etienne Batory* [w:] *Etienne Batory roi de Pologne, prince de Transylvanie*, Cracovie 1935, ss. 319 - 320.

ETUDES SUR LA CONSOMMATION DES VIVRES EN POLOGNE AU XVI^e ET PENDANT LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XVII^e SIÈCLE

(Résumé)

Les travaux de recherche sur la consommation peuvent être conduits du point de vue de l'histoire de la civilisation ou de la technologie ; ils peuvent aussi être considérés comme une partie intégrante de l'histoire économique. Cet ouvrage les comprend justement de cette dernière façon, en s'efforçant de déterminer les éléments typiques de la consommation à l'époque dont il parle, présentés en forme de données numériques et créant une base pour la reconstruction de l'image de l'ancienne économie. C'est pourquoi cet ouvrage s'appuie en premier lieu sur des matériaux provenant des calculs et des données numériques, se rapportant surtout aux domaines royaux, comme les starosties de Korczyn, de Sieradz, de Gostyn, de Sandomierz, le domaine de Malbork et les métairies (les folwark) de la ville de Poznan. Les autres sources ne sont considérées que comme auxiliaires. En fait de territoire, l'ouvrage embrasse l'ancien Royaume de Pologne dans un sens plutôt restreint de cette définition — c'est-à-dire la Grande Pologne, les trois voïvodies de la Petite Pologne, la Mazovie et la Prusse Royale. La chronologie, elle il est limité par les années 1538 - - 1649.

Le point de départ de nos considérations est l'établissement d'une liste des produits alimentaires de base et des méthodes définissant les quantités de ces produits. Les produits alimentaires de base sont le pain de seigle, le pain blanc de froment, le gruau d'orge, les pois, le gruau de millet, le gruau de sarrasin, la bière, la viande (surtout la viande de boeuf), les poissons (frais ou salés, en premier lieu les harengs), les flèches de porc, la panne, l'huile, le beurre, le fromage et le sel. Il faudrait ajouter à cette liste, parmi les légumes, les choux et les navets, et parmi les autres produits de ménage - les oeufs. L'établissement des quantités consommées des produits alimentaires demande des calculs compliqués, des conversions métrologiques et technologiques, basées tant sur les données fournies par les sources de l'époque que sur les coefficients de conversion modernes. En fait des coefficients de conversion, on a adopté les données suivantes: 1 kg de seigle donnait 1,34 kg de pain, 1 kg de froment — 1 kg de pain blanc, 1 kg d'orge, de millet et de blé sarrasin - 0,5 kg de gruau, 1 kg de grains - 4 litres de bière, 1 kg de linette - 0,2 kg d'huile. S'il s'agit des produits de provenance animale, il a été convenu qu'un boeuf donnait 120 kg de viande environ, une vache - 85 kg environ, un porc - 38 kg de flèches de porc et 4 kg de panne, une brebis - environ 10 kg de viande, un veau - environ 13 kg. La capacité la plus répandue d'une barrique à bière était de 180 litres environ, de même que celle d'un tonneau à harengs. Le problème méthodique le plus difficile à résoudre était l'établissement du nombre réel des consommateurs, que les sources spécifient presque toujours de façon inexacte.

Ces données ont permis d'établir - en se basant sur les sources - 38 spécifications de la consommation journalière moyenne d'une personne. Ces spécifications comprennent les définitions des produits alimentaires, leur quantité moyenne par jour, leur valeur calorique, leur coût d'après les prix l'époque, et les quantités des composants nutritifs essentiels, comme les protides, les lipides, les glucides.

Ces spécifications n'étant pas complètes, on y a ajouté des estimations dans les limites de

S à 10% de la valeur calorique totale de la spécification. D'habitude ces spécifications groupaient des données se rapportant à une unité économique au cours de quelques années consécutives, par exemple au cours de dix ans, ou à quelques unités semblables, par exemple à des métairies de la même starostie à la même époque. On cherchait à maintenir le principe de ne pas mélanger donnés différant sous le rapport chronologique, territorial ou social. Les spécifications comprenaient des matériaux provenant des domaines suivants: La starostie de Korczyn (métairies, château cour, royale), celle de Sieradz (métairies, manoirs, château, table du trésorier, cour royale), celle de Gostyn (château, table du staroste), celle de Sandomierz (métairies, manoirs, château), les domaines de Pabianice (métairies) et de Wolbórz (métairies), ainsi que les six métairies de la ville de Poznan.

Ces spécifications ont formé la base des interprétations ultérieures de ces matériaux. Tout d'abord, on a essayé de définir les différences régionales dans la façon de se nourrir. La nourriture, en général assez uniforme, présentait cependant des différences dans la structure quantitative de produits individuels, surtout des produits faits de céréales, ce qui peut être expliqué - en partie - par les conditions du marché. La détermination des différences régionales a contribué à l'établissement d'une spécification de la nourriture typique de personnel d'une métairie dans le Royaume de Pologne au XVI^e siècle. En s'appuyant sur l'analyse des données concernant la production et les ressources des fermes paysannes on a pu considérer ces données - ce n'est cependant qu'une hypothèse - comme se rapportant aux paysans en général, c'est-à-dire au groupe le plus nombreux de la société de cette époque.

La spécification de la nourriture paysanne au XVI^e siècle se présentait comme suit :

Produits	Ration journalière	Valeur calorique	Composants		
			Protides	Lipides	Glucides
	kg	kcal	gr	gr	gr
Pain bis de seigle	0,92	2134	45,0	13,8	456,3
Pain blanc	0,022	53	15	0,3	11,4
Gruau d'orge	0,016	54	14	0,2	11,8
Pois	0,046	160	12,3	0,6	27,7
Gruau de millet	0,017	60	18	0,5	12,1
Gruau de sarrasin	0,015	53	19	0,5	10,0
Bière	1,2 lit.	504	6,0	—	54,0
Viande	0,020	34	3,1	2,3	0,1
Poissons	0,004	6	0,4	0,4	—
Flèches de porc	0,030	160	2,3	16,8	—
Panne	0,003	25	0,1	2,8	—
Huile	0,005	45	—	5,0	—
Beurre	0,004	30	—	3,3	—
Fromage	0,010	15	2,0	0,7	0,1
Autres (+ 5%)		167			
En somme		3500	77,8	47,2	583,5
%			11,0%	6,7%	82,3%

En prenant pour base les spécifications de la nourriture du personnel des métairies de la région de Poznan, on a analysé les modifications de l'alimentation apparues au XVI^e et pendant la première moitié du XVII^e siècle. On a constaté une baisse légère du niveau de l'alimentation, se rapportant en premier lieu aux produits faits de céréales, surtout de seigle ; autrement, la structure de la nourriture n'a pas subi de changements sérieux.

Les spécifications de la nourriture ont permis de discerner les différences sociales dans la façon de se nourrir. En s'appuyant sur les données concernant l'approvisionnement du personnel des manoirs et des châteaux, où l'administration et les fonctionnaires étaient d'origine noble, et où c'étaient

eux qui décidaient du niveau et du caractère de la nourriture, on a établi - théoriquement - l'alimentation typique dite „des nobles". La composition de cette alimentation a été vérifiée en s'appuyant sur les données des inventaires se rapportant aux nobles.

Au XVI^e siècle, cette spécification serait comme suit:

Produits	Ration journalière	Valeur calorique	Composants		
	kg		kcal	Protides	Lipides
		gr		gr	gr
Pain bis de seigle	1,07	2482	52,4	16,0	530,7
Pain blanc	0,049	121	3,2	0,7	25,3
Gruau d'orge	0,043	147	3,8	0,6	31,6
Pois	0,091	318	24,4	13	54,8
Gruau de millet	0,028	99	3,0	0,8	20,0
Gruau de sarrasin	0,039	136	4,9	13	26,1
Bière	2,6 lit.	1092	13,0	—	117,0
Viande	0,169	287	26,4	19,4	0,5
Poissons	0,030	42	2,9	3,3	—
Flèches de porc	0,030	160	2,3	16,8	—
Panne	0,002	17	—	19	—
Huile	0,004	36	—	4,0	—
Beurre	0,017	127	0,1	14,0	0,1
Fromage	0,018	27	3,5	13	0,2
Autres C + 5%)		255			
En somme		5346	139,9	81,4	806,3
%			13,6%	7,9%	78,5%

Le niveau quantitatif est ici plus élevé et la structure est autre - on remarque l'augmentation de la quantité du pain, surtout du pain blanc, de la bière (et de meilleure qualité), de la viande et du poissons. On y rencontre aussi des condiments importés, en premier lieu le poivre et le safran. Le vin n'apparaît qu'à des moments solennels. Pour vérifier les tendances de différenciation sociale de la nourriture, on a aussi analysé des exemples du ravitaillement de magnat et de la table royale, celle-ci au cours des voyages. La tendance générale que l'on a observé consistait dans l'augmentation de la quantité non seulement de produits tels que la viande et le poisson, mais, ce qui est plus caractéristique encore, des coûteux produits importés - épices, riz, citrons, raisins secs, amandes, vins, etc. De plus, on voit une tendance à augmenter le nombre des espèces usitées de la viande, des poissons, de la volaille, etc., ce qui faisait que la nourriture devenait plus variée. La différenciation sociale de la consommation exerçait une influence sur les frais de table, qui montaient au fur et à mesure de l'ascension le long de l'échelle sociale, en forme du coût de la ration journalière moyenne, aussi bien que de 1000 Kcal de sa valeur calorique - une preuve de la majoration des prix des vivres et de leur meilleure qualité.

On a aussi effectué des sondages auxiliaires visant à définir les traits particuliers de l'alimentation des femmes, des enfants, de la jeunesse, de la population urbaine. En fait d'alimentation de femme, il n'y a pas de traits caractéristiques sauf une réduction des quantités. Dans le cas des mineurs, à côté d'une diminution générale des rations, on peut noter une consommation augmentée du lait et du laitage, ainsi que l'élimination ou la limitation de la consommation de la bière. Les sondages basés sur les inventaires bourgeois et les livraisons des produits alimentaires aux villes mènent à la conclusion que la population urbaine mangeait d'une façon qui différait peu de celle des villageois. Il faut cependant compter avec l'existence de la différenciation sociale de l'alimentation en ville, de même que dans le cas des paysans et des nobles.

Le coût des vivres établi a rendu possible l'essai de déterminer le coût de subsistance au XVI^e et dans la première moitié du XVII^e siècle. Pour l'obtenir, il faut ajouter aux frais de la nourriture

le coût de l'habillement et des chaussures qui dans les classes inférieures de la société répondait à 25% environ du coût de la vie. La comparaison des frais de la vie et des prix à l'époque qui nous intéresse mène à des conclusions suivantes : Au XVI^e siècle, les prix - réels et nominaux, de la nourriture, montaient. Pendant la première moitié du XVII^e siècle le coût réel de la nourriture diminuait quelque peu, surtout en comparaison avec les prix des produits d'artisans. Ceci réduisait les frais d'entretien de la population urbaine, et en même temps, diminuait la force d'achat de la population rurale, ce qui ne peut être qualifié que de négatif. En même temps les salaires réels des ouvriers non-qualifiés dans les villes, comptés en fonction du coût de la nourriture, au XVI^e siècle baissaient, mais au cours de la première moitié du XVII^e siècle, à Cracovie et à Varsovie, ils étaient, malgré quelques fluctuations, plutôt fixes, et à Gdansk ils montaient. Par contre, le gain du personnel des métairies - salaires plus coût d'entretien - pendant la première moitié du XVII^e siècle baissait, et en somme il était considérablement inférieur au gain des ouvriers en ville. Un des avantages de la situation des ouvriers des métairies était que leur emploi, qui leur assurait aussi une habitation, durait toute l'année; il n'en était pas toujours ainsi avec les ouvriers salariés en ville.

Malgré le caractère purement économique de l'ouvrage, l'auteur consacre quelques remarques à la valeur physiologique de la nourriture de l'époque dont il s'occupe. Les spécifications dont nous avons parlé ont permis de constater que le niveau quantitatif de la nourriture était - chez les paysans - suffisant, et chez les nobles - souvent excessif. Un trait général de la nourriture de l'époque est l'abondance des glucides, qui cependant baissait relativement dans les classes supérieures des consommateurs, où, par contre, on remarque un excès des protides et des liquides (bière). Presque dans tous les groupes sociaux, surtout parmi les paysans, la quantité des graisses absorbées semble trop petite. En fait des composants minéraux et des vitamines, le manque du calcium et de la vitamine C éveille quelque inquiétude. C'est cependant plutôt le résultat de la structure des comptes, qui ne spécifient pas tous les produits, et passent sous silence surtout les produits potagers. Il paraît qu'en réalité ce manque n'était pas dangereux.

La question de la stabilité du niveau du ravitaillement a aussi été analysée. La comparaison des fluctuations de ce niveau et du niveau des récoltes montre que le niveau du ravitaillement était plus stable, grâce aux achats des produits qui manquaient, ou bien, chose beaucoup plus fréquente, grâce aux réserves des céréales non battues de l'année précédente. Dans cette situation le niveau du ravitaillement ne tombait jamais jusqu'à la faim, ce qui n'est pas une régie générale, mais permet de considérer la situation alimentaire générale avec quelque optimisme.

Nos spécifications typiques nous permettent de définir la demande annuelle en nourriture du Royaume de Pologne, qui en 1580 comptait 3 397 000 habitants environ. Ce calcul a cependant besoin de deux corrections - à la suite du niveau plus élevé du ravitaillement des classes supérieures, et à cause du pour-cent élevé des enfants et des mineurs dans la structure de la société de l'époque. Il a été admis que 13% environ de la population se nourrissaient d'après le standard des classes supérieures, 33% environ - les mineurs - consommaient moins. Ceci réclame des corrections individuelles des données sur les quantités des produits divers, mais permet de déterminer la valeur de la quantité globale de la demande en nourriture, du moins en ce qui concerne les produits les plus importants.

Pour définir la production agricole nette du Royaume de Pologne à cette époque, il faudrait ajouter à cette demande les quantités exportées (en premier lieu - du seigle, du froment, des boeufs) et importées (des boeufs). Il faudrait aussi convertir la quantité de la viande en quantité du bétail de boucher (boeufs, vaches, veaux), les flèches de porc - en nombre de porcs, enfin la bière - en quantité de grain nécessaire pour sa production. Il faudrait aussi définir l'espèce de ce grain. Après avoir ajouté à ces calculs l'estimation de l'aire cultivée de l'époque (3 526 320 ha environ) et la structure de son exploitation, on peut procéder à la construction de l'image de l'économie agricole de la Pologne du XVI^e.

En cherchant à définir le niveau brut probable de la production du seigle et du froment, on

a admis qu'on consacrait à cette production un champs par assolement triennal, en ensemençant 168 kg par hectare. Ceci permet de définir la production brute du seigle et du froment, aussi bien que d'établir le coefficient probable de la récolte - 5,82 environ de la semence. Pour les autres céréales, on a adopté la méthode de calculer leur production en se basant sur l'indice corrigé des récoltes moyennes. Enfin, pour déterminer les dimensions de l'élevage, on a pris en considération, à côté des données déjà établies, les observations concernant la structure de l'élevage et la répartition des espèces de viande comestible. Ces calculs et spéculations ont abouti à une image hypothétique de la production rurale dans le Royaume de Pologne vers l'année 1580, comme suit:

Seigle	968 000 tonnes	env.
Froment	123 000	„ „
Orge	213 000	„ „
Pois	774 000	„ „
Millet	45 000	„ „
Sarrasin	46 000	„ „
Linette	35 600	„ „
Cheptel (veaux exclus)	2 500 000 têtes	„ „
dont: vaches	800 000-900 000	
boeufs	700 000 - 800 000	
porcs (cochonnets exclus)	2 700 000	„ „
Flèches de porc	30 874 tonnes	env.
Panne	3 700	
Huile	5 146	„ „
Beurre	8 183	„ „
Fromage	29 000	„ „
Bière	12 800 000 hl	

Comme on le sait, à cette époque le gros du revenu national provenait de la production agricole. Cependant, pour établir le revenu national probable, il faut trancher quelques questions de grande importance. Il s'agit d'abord d'adopter des prix uniformes, de régie pour l'économie de l'époque. Il a été convenu de considérer comme tels les prix de Gdansk, avec quelques corrections se rapportant à la conversion des prix du grain des céréales en pain et gruau. De plus, il fallait établir la valeur de la production non-agricole, qui, grâce à la grande variété de cette production et à des recherches rien que fragmentaires, est incalculable. Dans cette situation, on a évalué cette production en prenant pour base la valeur des produits alimentaires que la population non-agricole devait acheter. Ceci demandait quelques corrections à cause du caractère agraire d'un nombre de villes polonaises, aussi bien qu'à cause des non-cultivateurs et des paysans pauvres habitant la campagne. En fin de compte on a admis que 20% environ de la population, à l'époque qui nous intéresse, achetaient des vivres et devaient gagner l'argent nécessaire en produisant d'autres articles. En s'appuyant sur cette conception, on a établi la composition et le montant du revenu national produit dans le Royaume de Pologne aux environs de 1580, comme suit:

Pain de seigle	12 205 000 zl	Poissons	258 000 „
Seigle exporté	575 000 „	Flèches de porc	2 437 000 „
Pain blanc de froment	785 000 „	Panne	406 000 „
Froment exporté	105 000 „	Huile	980 000 „
Gruau d'orge	688 000 „	Beurre	942 000 „
Pois	1 113 000 „	Fromage	1 095 000 „
Gruau de millet	674 000 „	Laitage (excédent)	1 018 000 „
Gruau de sarrasin	533 000 „	Sel et minéraux	1 642 000 „
Bière	14 938 000 „	Production non-agricole	8 840 000 „
Viande	4 485 000 „		
Peaux de boeuf brutes	187 000 „	En somme	53 906 000 z)

soit 15,9 zl par tête d'habitant.-

ŹRÓDŁA I LITERATURA

ŹRÓDŁA RĘKOPIŚMIENNE:

Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie:

Archiwum Skarbu Koronnego, Oddz. LVI

sygn.: S/2/II, B/2, O/1/I-II, G/1/I, S/S/I-II, K/2/I-II

Archiwum Skarbu Koronnego, Oddz. I, nr 50.

Akta Grodzkie:

Płock, Wieczyste nr 15, 45.

Sieradz, Inskrypcje nr 59, 65.

Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Krakowie

Akta Grodzkie:

Kraków, Inskrypcje (Castr. Crac.) nr 62, 86, 93, 107.

Kraków, Relacje nr 1, 46, 69.

Wojewódzkie Archiwum Państwowe w Łodzi

Acta Grodzkie:

Łęczycza, Relacje nr 2, 3, 15, 21.

Archiwum miasta Torunia (odpisy dr I. Janosz-Biskupowej)

Młewiec nr 3519, 3520, 3521, 3522.

Grębocin nr 3523, 3524.

ŹRÓDŁA DRUKOWANE:

Ekspens dworu królowej polskiej Katarzyny, żony Zygmunta Augusta, wyd. S. Kuntze, Arch. Kom. Hist., t. XI, Kraków 1909 - 1913.

Inwentarz zamku, folwarków i młynów starostwa sanockiego z r. 1558, wyd. i oprac. A. Fastnacht, Materiały do dziejów sztuki i kultury, nr 12, Warszawa 1948.

Inwentarze dóbr szlacheckich powiatu kaliskiego, t. 1 od XVI do połowy XVIII w., wyd. Wł. Ruśński, Wrocław 1955.

Inwentarze dóbr ziemskich województwa krakowskiego 1576-1700. Wybór z ksiąg relacji grodu krakowskiego do druku przygotowali: A. Kamiński, A. Kiełbicka, S. Pańków, Warszawa 1956.

Inwentarze mieszczańskie z lat 1528 - 1635 z ksiąg miejskich Poznania, przygotowali do druku St. Nawrocki i J. Wiśtockki, Poznań 1961.

Lustracja województw wielkopolskich i kujawskich 1564 - 1565: cz. 1 wyd. A. Tomczak, Cz. Ohryzko-Włodarska, J. Włodarczyk, Bydgoszcz 1961; cz. 2 wyd. A. Tomczak, Bydgoszcz 1963, Indeksy oprac.: Cz. Ohryzko-Włodarska, A. Tomczak, M. Woźniakowa, Bydgoszcz 1964.

Lustracja województwa krakowskiego 1564, cz. I-II, wyd. J. Małecki, Warszawa 1962-1964.

Lustracja województwa lubelskiego 1565, wyd. A. Wyczański, Wrocław-Warszawa 1959.

Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565, wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961.

Lustracja województwa mazowieckiego 1565, cz. 1, wyd. I. Gieysztorowa i A. Zaboklicka, Warszawa 1967,

- Lustracja województwa pomorskiego*
wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961.
- Lustracja województwa rawskiego 1564, 1570*, wyd. Z. Kędzierska, Warszawa 1959.
- Lustracja województwa sandomierskiego 1564 - 1565*, wyd. Wł. Ochmański, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963.
- Lustracje województwa płockiego 1565-1789*, wyd. A. Sucheni-Grabowska i S. M. Szacherska, Warszawa 1965.
- Pawiński A., *Polska XVI wieku pod względem geograficzno-statystycznym*, t. 1 - 2 (Źródła dziejowe 12, 13) Wielkopolska, Warszawa 1883; t. 3 - 4 (Źródła dziejowe 14, 15) Małopolska, Warszawa 1886; t. 5 (Źródła dziejowe t. 16) Mazowsze, Warszawa 1895.
- Polskie ustawy i artykuły wojskowe od XV do XVIII wieku*, wyd. St. Kutrzeba, Arch. Kom. Wojsk., t. 3, Kraków 1937
- Rachunki generalne Seweryna Bonera 1545*, wyd. O. Łaszczyńska, Kraków 1955.
- Regestra thelonie aquatici Wladislaviensis saeculi XVI*, wyd. St. Kutrzeba i Fr. Duda, Kraków 1915.
- Revisio bonorum episcopatus Vladislaviensis, facta a. 1582*, ed. L. Żytkowicz, Toruń 1953.
- A. Sucheni-Grabowska i H. Weiss, *Materiały źródłowe do dziejów kultury materialnej chłopów w województwie sieradzkim i ziemi wieluńskiej*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 1, Wrocław 1957.
- Volumina legum*, t. 1-2, Petersburg 1859.
- Źródła do dziejów ekonomii malborskiej*, t. 3, wyd. W. Hejnosz i J. Gronowski, Toruń 1963.

LITERATURA

- Adamczyk W., *Ceny w Lublinie od XVI do końca XVIII wieku*, Lwów 1935.
- Adamczyk W., *Ceny w Warszawie w XVI i XVII wieku*, Lwów 1938.
- Atlas historyczny Polski. Prusy Królewskie w drugiej połowie XVI wieku*, oprac. M. Biskup przy współudziale L. Koca, Warszawa 1961.
- Atlas Historyczny Polski. Województwo płockie około 1578 r.*, pod kier. S. Herbsta oprac.: I. Gieysztorowa, J. Humnicki, J. Lemene, A. Żaboklicka, Warszawa 1958.
- Baranowski B., *Chów bydła w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku w Łęczyckiem i na terenach sąsiednich*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 1, Warszawa 1957.
- Baranowski B., *Chów trzody chlewnej w Łęczyckiem w drugiej połowie XVII i w XVIII wieku*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 2, Wrocław 1959.
- Baranowski B., *Próba obliczenia rozmiarów produkcji rolniczej i jej konsumpcji w czasach Księstwa Warszawskiego i Królestwa Polskiego (1807 - 1830)*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 8, 1960.
- Bennasar B., *L' alimentation d'une ville espagnole au XVI-e siecle. Quelques donnees sur l'approvisionnement et la consommation de Valladolid*, Annates ESC, Vol. 16, 1961.
- Biskupowa Janosz J., *Rachunki folwarczne miasta Torunia z XVI i XVII wieku jako źródło historyczne*, Zapiski Hist. TNT, t. 32, z. 2, 1967.
- Braudel F., *Alimentation et categories de l'histoire*, Anales ESC, vol. 16, 1961.
- Braudel F., *Civilisation materielle et capitalisme (XV-e - XVIII-e siecle)*, t. 1, Paryż 1967.
- Braudel F., *Vie materielle et comportements biologiques*, Annales ESC, vol. 16, 1961.
- Couperie P., *L'alimentation au XVII-e siecle: les marches de porvoierie*, Annales ESC, vol. 19, 1964.
- Couperie P., *Regimes alimentaires dans la France du XVII-e siecle*, Annales ESC, XVIII, 1963.
- Davies C.S.L., *Les rations alimentaires de l'armee et de la marine anglaise au XVI-esiecle*, Annales ESC, vol. 18, 1963.
- Dembińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963.
- Gieysztorowa I., *Badania nad historią zaludnienia Polski*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 11, 1963.
- Hemardinquer J. J., *A propos de l'alimentation des marins*, Annales ESC, vol. 18, 1963,

- Historia Polski*, t. I cz. II, Warszawa 1957.
- A History of Technology*, vol. 2 (700 B. C.-A.D. 1500), vol. 3 (1500 - 1750), Oxford 1957.
- Hoszowski S., *Ceny we Lwowie w XVI i XVII w.*, Lwów 1928.
- Hoszowski S., *Rewolucja cen w Europie środkowej w XVI i XVII wieku*, Kw. Hist. 1961.
- Karbowiak A., *Obiady profesorów Uniwersytetu Jagiellońskiego w XVI i XVII wieku*, Kraków 1900.
- Kiersnowski R., *Rośliny uprawne i pożywienie roślinne w Polsce wczesno-historycznej. Przegląd zagadnień i źródeł*, Kw. Hist. Kult. Mat. t. 2, 1954.
- Klossowski T., *Surowce podstawowe w przemyśle mięsny*, wyd. III, Warszawa 1964.
- Koczy L., *Handel Poznania do połowy wieku XVI*, Poznań 1930.
- Kolankowski L., *Zygmunt August wielki książę Litwy do roku 1548*, Lwów 1913.
- Kuchowicz Z., *Wpływ odżywienia na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII wieku*, Łódź 1966.
- Kula W., *Problemy i metody historii gospodarczej*, Warszawa 1963.
- Kula W., *Teoria ekonomiczna ustroju feudalnego. Próba modelu*, Warszawa 1962.
- Lane F. C., *Salaires et régime alimentaire des marins au début du XIV-e siècle*, Annales ESC, vol. 18 1963.
- Leskiewiczowa J., *Dobra osieckie w okresie gospodarki folwarczno-pańszczyźnianej XVI - XIX w.*, Wrocław 1957.
- Majewski J., *Gospodarstwo folwarczne we wsiach miasta Poznania w latach 1582 - 1644*, Poznań 1957.
- Mandecki S., *Organizacja zbytu trzody chlewnej w Polsce*, Kraków 1937.
- Mandrour R., *Théorie ou hypothèse de travail?* Annales ESC, vol. 16, 1961.
- Maurizio A., *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926.
- Mączak A., *Folwark pańszczyźniany a wieś w Prusach Królewskich w XVI - XVII wieku*, Przegl. Hist., t. 47, 1956.
- Mączak A., *Gospodarstwo chłopskie na Żuławach malborskich w początkach XVII wieku*, Warszawa 1962.
- Michalewicz J., *Z badań nad konsumpcją spożywczą w Polsce. Kuchnia królewska Zygmunta III*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 13, 1965.
- Mielczarski S., *Rynek zbożowy na ziemiach polskich w drugiej połowie XVI i pierwszej połowie XVII wieku. Próba rejonizacji*, Gdańsk 1962.
- Morineau M., *Rations militaires et rations moyennes en Hollande au XVII-e siècle*, Annales ESC, vol. 18, 1963.
- Pawiński A., *Młode lata Zygmunta Starego*, Warszawa 1893.
- Pelc J., *Ceny w Gdańsku w XVI i XVII wieku*, Lwów 1937.
- Pelc J., *Ceny w Krakowie w latach 1369 - 1600*, Lwów 1935.
- Rutkowski J., *Badania nad podziałem dochodów w Polsce w czasach nowożytnych*, t. 1, Kraków 1938.
- Rutkowski J., *Les questions économiques et financières sous le règne d'Etienne Batory*, [w:] *Etienne Batory roi de Pologne, prince de Transylvanie*, Cracovie 1935.
- Rutkowski J., *Ze studiów nad położeniem czeladzi folwarcznej w dawnej Polsce*, Studia ku czci St. Kutrzeby, t. 1, Kraków 1938.
- Rybarski R., *Gospodarstwo Księstwa Oświęcimskiego w XVI w.*, Rozpr. PAU, t. 43, ser. II, nr 2, Kraków 1931.
- Rybarski R., *Handel i polityka handlowa Polski w XVI stuleciu*, wyd. 2, Warszawa 1954.
- Saalfeld D., *Bauernwirtschaft und Gutsbetrieb in der vorindustriellen Zeit*, Stuttgart 1960.
- Samsonowicz H., *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV - XVI w.*, Warszawa 1954.
- Sobociński M., *Spożycie mięsa na wczesnośredniowiecznym grodzie w Bonikowie, pow. Kościan*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 9, 1961.

- Spooner F., *Régimes alimentaires d'autrefois : deux nouveaux tas espagnols*, Annales ESC vol. 17, 1962.
- Spooner F., *Régimes alimentaires d'autrefois : proportions et calculs en calories*, Annales ESC, vol. 16, 1961.
- Szafran P., *Produkcja piwa i gorzałki na Krajnie w drugiej połowie XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 14, 1966.
- Szczygielski W., *Dzieje gospodarki stawowo-rybnej w Wieluńskim od XVI do końca XVIII wieku*, Rocznik Łódzki, II, 1959.
- Szczygielski W., *Próba ustalenia wysokości plonów w królewskich powiatach wieluńskiego w latach 1564-1661*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 4, 1961.
- Szczygieł A., Wysokińska Z., *Zarys nauki o żywieniu*, wyd. III, Warszawa 1966.
- Szujski J., *Trzecia żona Zygmunta Augusta. Opowiadania i rozstrząsania historyczne*, Kraków 1886, t. 2.
- Tazbir J., *Konsumpcja cytrusów w Polsce XVI - XVII w.*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 9, z. 3, Warszawa 1967.
- Tomaszewski E., *Ceny w Krakowie w latach 1601 - 1795*, Lwów 1934.
- Topolski J., *Gospodarstwo wiejskie w dobrach acybiskupa gnieźnieńskiego od XVI do XVIII w.*, Poznań 1958.
- Topolski J., *Rybołówstwo i gospodarka rybna w XVI-XVIII wieku na terenie latyfundium arcybiskupa gnieźnieńskiego*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., Wrocław 1957.
- Topolski J., *Wskaźnik wzrostu gospodarczego Polski od X do XX w.*, Uwagi metodyczne i próba obliczenia, Kw. Hist. t. 74, 1967.
- Turnau I., *Pożywienie mieszkańców Warszawy w epoce Oświecenia*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 9, z. 3, Warszawa 1967.
- Walawender A., *Kronika klęsk elementarnych w Polsce i w krajach sąsiednich w latach 1450 - 1586*, 2 t., Lwów 1932 - 1935.
- Wawrzyńczyk A., *Gospodarstwo chłopskie w dobrach królewskich na Mazowszu w XVI i na początku XVII wieku*, Warszawa 1962.
- Wawrzyńczyk A., *Gospodarstwo dworskie w dobrach Pabianice 1559 - 1570*, Wrocław - Warszawa - Kraków 1967.
- Wawrzyńczyk A., *Problem wysokości plonów w królewskich powiatach mazowieckich w drugiej połowie XVI i pierwszej ćwierci XVII w.*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 4, z. 1, 1961.
- Wawrzyńczyk A., *Próba ustalenia wysokości plonów w dobrach Pabianice w II połowie XVI wieku*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., t. 2, Wrocław 1959.
- Wawrzyńczyk A., *Próba ustalenia wysokości plonu w królewskich powiatach województwa sandomierskiego w drugiej połowie XVI i początkach XVII w.*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk., Wrocław 1957.
- Van der Wee H., *Typologie des crises et changements de structures aux Pays-Bas (XV-e - XVI-e siècle)*, Annales ESC, vol. 18, 1963.
- Wimmer J., *Wojsko polskie w drugiej połowie XVII wieku*, Warszawa 1965.
- Wyczański A., *Plony zbóż w folwarkach królewskich województwa lubelskiego w 1564 roku*, St. z Dz. Gosp. Wiejsk. t. 4, z. 1, 1961.
- Wyczański A., *Próba oszacowania obrotu żytem w Polsce XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 9, 1961.
- Wyczański A., *The Structure of Nutrition: a Case*, Acta Pol. Hist. t. 18, 1968.
- Wyczański A., *Studia nad folwarkiem szlacheckim w Polsce w latach 1500 - 1580*, Warszawa 1960.
- Wyczański A., *Studia nad gospodarką starostwa korczyńskiego 1500-1660*, Warszawa 1964.

- Wyczański A., *Uwagi o konsumpcji żywności w Polsce XVI wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 8, 1960.
- Zanetti D., *L'approvisionnement de Pavie au XVI - e siècle. Contribution a l'etude des structures economiques*, Annales ESC, Vol. 18, 1963.
- Żabiński Z., *Biologiczny wskaźnik siły nabywczej pieniądza*, Roczn. Dz. Spol. i Gosp., t. 20, 1958.
- Żytkowicz L., *Studia nad gospodarstwem wiejskim w dobrach kościelnych XVI w.*, Warszawa 1962.
- Żytkowicz L., *Ze studiów nad wysokością plonów w Polsce od XVI do XVII wieku*, Kw. Hist. Kult. Mat., t. 14, 1966.

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
Artykuły spożywane	17
Metody ustalania ilości spożywanych produktów	23
Analiza dziennych racji żywnościowych	35
1) Starostwo korczyńskie	37
2) Starostwo sieradzkie i dzierzawa brzeźnicka	42
3) Starostwo gostyńskie i sandomierskie	56
4) Dobra duchowne	64
5) Folwarki miasta Poznania	68
6) Ekonomia malborska	93
Wyżywienie typowe	95
1) Różnice regionalne	95
2) Wyżywienie typowe	103
Zmiany wyżywienia w czasie	113
Zróźnicowanie społeczne wyżywienia	121
Fizjologiczna wartość wyżywienia	145
Ceny żywności i koszty utrzymania	161
Konsumpcja a produkcja rolna	182
Produkcja i gospodarka wiejska	193
Konsumpcja a dochód narodowy	207
Streszczenie (Resume)	214
Źródła i literatura	219