

ГАСТРОНОМІЧНІ СЕКРЕТИ КОРОЛІВСЬКОГО КОМІСАРА ОЛЕКСАНДРА ГУСАРЖЕВСЬКОГО (1714–1782)

Ігор Лильо

GASTRONOMIC SECRETS OF THE ROYAL COMMISSIONER ALEXANDER HUSARZEVSKY (1714–1782)

Ihor Lylo

The concludes of the article is based on the research of the documents from the Central Historical Archives of Ukraine in Lviv, recipes for the preparation of various dishes belonging to the royal tax officer (shambelan) in the city of Gdansk, Alexander Gusarzhevsky. Active in public life, he left behind many documents stored in the archives of Gdansk and Krakow. However, the largest collection of documents stored in the Lviv archive. Chronologically, all the recipes attributed to the second half of the 18 century. All of the materials were first publication. These are four recipes for the preparation of several types of ice cream, gross roast – «pekelflajsz», traditional for Polish cuisine of pork sausage, description of the technology of making cherry juice. After the death of O. Husarzhevsky in 1782, part of his archive became the property of his granddaughter, Princess Eleonora Lyubomirska, and thus ended up in Lviv. All published recipes have applied to comparative, chronological, and prosopographic methods of analysis. It made it possible to trace their differences and similarities with the known analogs published in the French, Polish, Ukrainian cookbooks of the 16–20th centuries. Studied the problem of knowledge of the recipes and consumption of ice cream in city Lviv in the 16–18 centuries are considered.

The results of the study are of considerable scientific and practical value and will be of use to anyone interested in the history of food, every day, or cultural anthropology. Their analysis, in comparison with similar documents published previously, allows us to improve our understanding of how gastronomic trends and influences spread between Western and Central-Eastern Europe in the second half of the eighteenth century.

Keywords: Alexander Gusarzhevsky, ice cream, meat, juice, food, recipes, Gdansk, Lviv.

Працюючи у фондї № 835 – «Справи родини Любомирських» Центрального державного історичного архіву у Львові ми натрапили на документи, що на перший погляд мають мало спільного з самою одиницею зберігання. Кілька карток з гастрономічними рецептами знаходяться поміж різноманітними за змістом записами, що в минулому належали Олександрові Гусаржевському (Aleksy (Aleksandr) Onufry Husarzewski) (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1912–1913).

Їх власник виводив своє минуле з відносно бідного шляхетського роду, що завдяки старанням найвидатніших його членів зумів з часом підняти «соціальною драбиною» та зайняти помітне місце в середовищі впливових та знаних аристократичних сімей. Яким чином складались долі окремих членів роду Гусаржевських ґрунтовно розкрила у своєму дослідженні історикня Божена Попіолек (Popiołek 2011, s. 31–48).

Мета нашої розвідки, полягає у впровадженні до наукового обігу та ретельному вивченні практично невідомих в українській та малознаних в польській історіографії гастрономічних рецептів, що дозволяють скласти уявлення не лише про смаки заможної родини Олександра Гусаржевського але й навколишнього соціуму загалом. Основні завдання: з'ясувати наскільки

збережені рецепти з другої третини XVIII ст. є подібними чи відрізняються від відомих нам аналогів французької та польської гастрономічної традиції. Встановимо коли і за яких обставин ці документи потрапили до Львова, та чи могли вони мати вплив на повсякденне життя їх нових власників чи міського загалу.

Перед тим як розпочати аналіз самих рецептів та подій пов'язаних з часом їх написання, маємо детальніше поглянути на постать та життєвий шлях Олександра Гусаржевського. Найстарший син Францішка Казимира Гусаржевського, носив титул ратенського, ліпінського та рицького старости, а 21 жовтня 1748 р. був призначений на посаду шамбелана – (фр. – *chambellan*) високопоставленого чиновника до обов'язків котрого належала варта поблизу особи короля Августа III Фрідріха (1733–1763). Від народження він потрапив у доволі складну ситуацію, оскільки статки його батька були скромними, а коло знайомств не надавало багато шансів для успішної кар'єри (Роріюек 2011, с. 31–32). Поворотним став момент, коли через представників близької до них родини Чарторийських О. Гусаржевського відрекомендували до двору краківського каштеляна Станіслава Понятовського (1676–1762) – батька майбутнього польського короля. С. Понятовський одразу відзначив активність молодика, сприяв його освіті та навіть відправив у навчальну подорож країнами Західної Європи. Саме він в подальшому впровадив О. Гусаржевського до королівського двору Станіслава-Августа Понятовського (1764–1795).

В 1752 р. О. Гусаржевський одружився з Магдаленою Подольською отримавши за наречену значний посаг (Роріюек 2011, с. 41). Його життєвий шлях не був легким, бо дружина та їх дочка передчасно померли. З цього шлюбу у нього залишився лише син – Кароль Антоній Гусаржевський (Роріюек 2011, с. 43). Попри трагічність ситуації, соціальний статус дружини підсилює позиції О. Гусаржевського і в 1768 р. він отримав посаду королівського генерального комісара порту в Гданську (Dziamianka 1928–1929, с. 3). До його обов'язків належав нагляд та контроль над збиранням частки королівського портового мита – так званого «*palowego*». На цій посаді він проявив себе дуже активним та талановитим чиновником. Шамбелан О. Гусаржевський вільно оперував кількома європейськими мовами, мав численні та корисні контакти у дипломатичних та економічних колах країн регіону. За життя охоче подорожував, відвідавши Рим, Неаполь, Венецію та Париж (Dziamianka 1928–1929, с. 10).

Прибуткова посада дозволила накопичити значні статки і придбати у місті невеликий палац. Його активність у різних напрямках політичного та господарського життя засвідчують численні документи, що зберігаються в архівах та збірках Львова, Кракова та Гданська (Dziamianka 1928–1929, с. 4–5). Помер О. Гусаржевський 30 Грудня 1782 р., про що одразу ж було поінформовано владу міста. Значна частина капіталу що залишився була примножена нащадками. В другій половині XIX ст. якась його частина перейшла у власність правнучки О. Гусаржевського – княгині Елеонори Марії Терези Любомирської (з дому Гусаржевська). Пам'ять про славного предка була для неї важливою оскільки вона дбайливо зберегла документи та інші речі пов'язані з його життям та діяльністю.

Львівська колекція документів О. Гусаржевського це переважно різноманітні записи та нотатки господарського та побутового характеру. Аналіз почерку документів вказує, що не всі вони були написані ним особисто. Встановити авторство та докладний час написання частини з цих документів важко, оскільки вони переважно не містять підписів чи будь яких вихідних даних. Проте очевидно, що походять вони з одного з їх власником історичного періоду між 1744 та 1782 роками, та водночас є важливими свідченнями з його життя.

Поміж ними бачимо роздуми, як на людський організм впливає регулярне використання стрільцем рушниці, поради з будівництва господарських споруд (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913), утримання худоби, кілька гральних карт та різноманітних розписок. Трапляються цікаві міркування про дієвість лікувальних мазей та бальзамів (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 66, 77), детальний опис (рецепт?) як правильно закрапувати очі горілкою, (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 72) друкований польською та німецькою мовами текст чим і як рятуватись від «морозного повітря» – себто інфекційних захворювань

(ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 65). Є навіть методика-інструкція французькою мовою, як найкраще підтримувати чистоту чоловічих панталонів (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 47). Але нас найбільше зацікавили рецепти із приготування страв та напоїв.

Три перших документи – п'ять рецептів із приготування в домашніх умовах морозива та додаванням до нього як смакових наповнювачів кави, цитрин та помаранчів (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 11зв, 12, 12зв. Додаток 1–3). Історія цього десерту звичайно значно старша, ніж гастрономічні експерименти кухара гданського портового комісара з другої половини XVIII ст. Перші згадки про продукти близькі до сучасного розуміння стандарту морозива маємо ще з часів стародавньої Персії та античної Греції (Quinzio 2009; Weiss 2011; Sikorska 2018). Технологія виробництва описана та збережена в файлах О. Гусаржевського вже практикувалась у господарствах заможних європейців та при королівських дворах. Вона дозволяла виготовляти та споживати цей десерт впродовж усього року. Подібні рецепти кілька разів були опубліковані польською мовою наприкінці XVIII ст. (Albert nowy 1790, s. 161–162).

У виданій нещодавно книзі «Старопольські кулінарні рецепти» бачимо згадку про продукт на кшталт морозива (бл. 1768 р.) (Staropolskie s. 242). Проте тут відсутні інгредієнти, що їх пропонував в своїх рецептах О. Гусаржевський. Бракує також вказівок щодо техніки приготування десерту. Натомість, є рекомендації про можливе додавання до морозива вишень, порічок, абрикосів чи алкоголю – вина і шампанського. Подібні рекомендації про малинове, яблучне, вишневе та айвовоє морозиво у поєднанні з тортами подавав своїм читачам і знаменитий кухар Войцех Вельондка у книзі «Досконалий кухар» (1783 р.) (Wielądko 1786, s. 12, 320, 324). Його знання про морозиво були отримані з французької кухарської книги «*La Cuisinier bourgeois*» авторства Франсуа Менона (Menon 1752). Оскільки О. Гусаржевський помер у 1782 р. то наші рецепти набирають додаткової ваги оскільки припускаємо, що у цьому випадку маємо справу з одним із раніших описів морозива польською мовою датованого другою третьою XVIII ст.

Попри те, що документи О. Гусаржевського доволі пізно потрапили до Львова вважаємо, тут вже знали про цей десерт. Коли у 1651 році надвірний кухар маркіза Ніколя Шалон-дю-Бле, д'Юксель – Франсуа П'єр де Ла Варенн, опублікував книгу «Французький кухар» («*Le cuisinier françois*», 1651 р.), у ній він поміж іншими стравами кілька разів згадав і «glace» (François Pierre de La Varenne 1651, s. 214, 287, 321, 439). На багато років це видання стало для європейців ключовим маркером у тих революційних змінах, що визначили зміни в їх смаках. Середньовічна кухня в котрій довгий час переважала мішанина гострих спецій та важкостравної їжі відходила у минуле. На зміну їй прийшло розуміння кухні як цікавого, цілісного процесу, де важливу роль окрім продуктів відігравали застільна бесіда та настрої тих, хто перебував за столом (Matras 2016, p. 56).

Згадане видання було в бібліотеці Валер'яна Алембека (1617–1676) – лікаря, математика, філософа, професора Академії в Замості та водночас нащадка відомого львівського роду (Różycki 2001, s. 49, 99). Щоправда, книга очевидно сприймалась ним радше в контексті вивчення важливості здорового харчування, ніж як довідник для гурмана (Kuraś 2016, s. 438). Що знаємо напевно – вже у 1775 р. для довготривалого зберігання льоду у Львові використовували колишню оборонну вежу звану «Римарською». З 1810 р. опіку над нею перебрав для власних потреб кондитер Ян Товарницький (Ґранкін 1998, с. 9). Перебуваючи в єдиному цивілізаційному просторі із рештою західного світу львівські гурмани не хотіли відставати від решти сусідів і у гастрономічних новаціях. Для прикладу, до Російської імперії, що контролювала іншу частину українських земель, відомості про приготування морозива могли потрапити із запізненням у майже століття. Письмові згадки про цей десерт зустрічаються в перекладних російською мовою французьких кулінарних книгах з кінця XVIII ст., а от у їх власних виданнях з'являються лише з XIX ст. (Яценков 1790, с. 138–143; Sokolov 2016, p. 34–36).

На кухні родини О. Гусаржевського для приготування морозива використовували спеціальні ємності – морозивниці, де для охолодження та приготування продукту застосовували лід та морську сіль (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 11 зв.). Безпосередньо перед по-

данням на стіл стінки морозивниці обережно поливали гарячою водою щоб відділити морозиво від стінок форми. Тут принципово нічого нового автор у наші знання самої технології процесу не вносить. Натомість, для істориків та дослідників культури повсякдення, цікавими будуть згадки про інгредієнти та наповнювачі рекомендовані О. Гусаржевським, як вже цілком звичні для мешканців портового міста продукти, а десерт – знаний та цілорічно присутній у салонах заможних городян. Зрештою, інформацію про вирощування цитрини та помаранчів у домашніх умовах бачимо і в інших місцевостях. В 1791 р. заможний землевласник Станіслав Третер укладаючи для свого сина поради із ведення господарства поміж іншим докладно описав і процес догляду за цитрусовими (ЛННБУ, ф. 130, архів Третерів, спр. 16, арк. 92; Камінський 2010, 246).

Наступний рецепт із збірки Гусаржевського – зимовий та літній варіанти приготування «*pekelflejsz*» – замаринованої волонини (ЦДІАУ у Львові, ф. 835. оп. 1, спр. 1913, арк. 1. Додаток № 4). Сьогодні можна зустріти думку, що ця страва могла мати єврейське коріння, хоча більшість фахівців все ж наголошують, що свої витоки вона бере з ірландського (а потім вже і американського) *corned beef*, і головна відмінність між ними полягає лише у способах її подання (Kurlansky 2002, s. 124–127). Ірландський рецепт передбачає нарізання пекефляйш на скибочки та споживання його на хлібі чи булці, а задля збагачення смаку додавання гірчиці чи спецій.

Страви з такого м'яса були відомі в Східній Європі віддавна. Волонина була звичним продуктом на столах її мешканців. Більшість волів у XVI–XVII ст. переганяли сюди з території Молдавії для котрої експорт цієї худоби десятками років був один з найголовніших напрямків торгівлі. Тварин продавали на великих ярмарках у Ярославі, Любліні чи Кракові (Огуй 2010, с. 57–58). Вже звідти меншими партіями її переправляли до роздрібних споживачів. В XVIII–XIX ст. пекефляйш позиціонували як одну з головних м'ясних страв у раціоні заможних міщан (Gołebowski 1884, s. 37.). Вона мала своїх прихильників і в подальшому. У варшавському тижневику «Добра господиня» за 1907 рік у розділі кулінарні поради для господинь є рецепт «гамбурзького пекефляйш», що міг би доповнити наявний в нас варіант порадою додавання до м'яса значно більшої кількості майорану, базиліку та білого перцю (Dobra Gospodyni 1907, s. 78). Знали технологію її приготування і галицькі кухарі (Bogaska 1896, s. 496; Niewiagowska 1901, 256). У книзі Ольги Франко про першу українську загально-практичну кухню (1929 р.) вона також згадується (Франко 2019, с. 113). Задля збереження натурального кольору м'яса в усіх її варіантах важливим було застосування технології «À L'écarlate», котра передбачає обережне використання такого інгредієнту як селітра. Що відрізняє рецепт О. Гусаржевського від інших – це наполегливі рекомендації із використання у літньому варіанті страви олов'яного начиння, а не дерев'яного чи мідного посуду (Szymanderska 2015).

Додаток № 5 – рецепт та поради з виготовлення ковбас із свинини. Важливими є рекомендації щодо смакових інгредієнтів, зокрема білого французького вина. Цей «французький акцент» видається цікавим. Залишається лише шкодувати, що автор не вказав ґатунок пропонуваного ним вина. Наприкінці рецептури автор запису долучив згадку про додавання у страву базиліку та майорану (ЦДІАУ у Львові, ф. 835. оп. 1, спр. 1913, арк. 4.). В решті, суто фізичний процес виготовлення ковбас та вказівки де і як їх перев'язувати линвою не змінилися, як і поради щоб вудити м'ясо виключно на деревині із фруктових дерев (ЦДІАУ у Львові, ф. 835, оп. 1, спр. 1913, арк. 4.).

Останній з рецептів зберіг поради із приготування соку з *вишень*. На перший погляд, він також не видається новаторським. В ньому є багато подібностей з технологічними та смаковими техніками, що їх використовували для приготуваннями соку в рецепті з 1660 р. (Staropolskie przepisy kulinarne 2017, s. 158–159.) чи напою для «підсилення та охолодження серця» з кінця XVIII ст. (Staropolskie przepisy kulinarne 2017, s. 274).

Пропозиція автора почавити вишні разом з кісточками зумовлена бажанням надати напою додаткового «мигдалевого» смаку, а вказівка поступово зціджувати його через подвійні сер-

ветки для кращого очищення, робить близьким до техніки рецепту з кінця XVIII ст. знаного як «Секрет з виготовлення вишневого соку до води з чорних вишень» (Staropolskie przepisy kulinarne 2017, s. 276). Однак на відміну від згаданих вище, наш рецепт не пропонує залучати для посилення смаку соку жодних додатків як то прянощі чи рослинні екстракти. Поза використанням цукру, на думку автора це мав би бути «чистий» сам в собі продукт. Власне це і додає йому оригінальності та робить таким, що заслуговує на повторне повернення до життя.

Порівняння рецептів з колекції документів О. Гусаржевського з іншими опублікованими рецептами схиляє нас до думки, що французька гастрономічна мода надійно панувала у середовищі заможних мешканців Центральної та Східної Європи. Водночас помітно, що активно перекладаючи французькі кулінарні книги їх польські автори не оминали нагоди згадати і про смаки регіональних споживачів. Вивчаючи ці та інші факти з біографії О. Гусаржевського видно, що і для нього присутність страв локальної кухні в раціоні родини було важливим.

Сукупність всіх наявних у нас фактів у підсумку покращує наше уявлення про гастрономічні вподобання заможних мешканців Гданська, Кракова чи Львова у другій половині XVIII ст. І звичайно, що вчергове демонструє нам їх місце та роль кухні котру вони практикували у соціокультурному просторі Європи.

ДОДАТКИ

Додаток № 1 (11зв.)

Lody z Kawy

Trzeba wziąć dobrej śmietany słodki kwartę, ją odgotować, od ośmiu jajek żółtka w rądelek wbić śmietane lejąc do rądła powoli z jajkami mięsząc, jeden funt* dobrego tłuczonego cukru wsypać, na ogień wstawić i ją potrochy mieszać aż zgęstnieje potym prętko z ognia zdjąć, filiżankę kawy mocnej gotowanej włąć, dobrze przemieszać przez cienkie sito przesadsić do puszkі, i one z puszką do lodu wstawić, zacząć utręcić często mieszając aż póki dobrze zmarznie, chcąc potym na talerz w całości wyłożyć trzeba puszkę gorącą wodą oblewać; tego zaś najbardziej trzeba się strzec ażeby posypując lód solą czasem do puszkі nie wpadło, co całą lody może zepsuć.

* Funt (фунт) – міра ваги котра складає між 0,4 до 0,5 кг.

Переклад*: Треба взяти кварту доброї солодкої сметани, окремо приготувати вісім жовтків яєць та поступово вливаючи сметану до начиння перемішувати її з жовтками. Додати до перемішаного продукту фунт товченого цукру та поставити на вогонь. Помішувати до моменту аж поки маса не згусне після чого швидко зняти її з вогню. Долити до цієї маси філіжанку добре заготованої міцної кави. Все це добре перемішати та перепустити через дрібне сито до приготовленої наперед форми. Форму разом з масою поставити в морозивниці та часто перемішувати поки маса не замерзне. Для того щоб потім викласти готове морозиво на тарілку треба обережно полити форму гарячою водою. Під час додавання до льоду солі слід бути особливо обережним, щоб вона не потрапила до морозива бо його зіпсує.

* Всі переклади гастрономічних термінів в рецептах ми здійснили згідно встановлених українською мовою вимог та правил (Український правопис 2015, с. 118–125).

Додаток 2

Lody z Kawy (12)

Bierze się kwarta dobrej słodkiej śmietany, trzeba ie odgotować potym od ośmiu iaiek żółtka do rądła wbić tą śmietane zalać i funt cukru na drobne kawałki porąbane też do tey masy włożyć i na ogień wstawić, ale tak długo trzeba powoli mięsząc aż trochę gęsta stanie, potym wraz z ognia zdjąć i powoli mieszać, aż trochę gęste stanie, dobre mocne kawy filiżankę gotowanej włąć, dobrze zamięszać i przez cienkie sitko przepuścić do puszkі i z wolna czasem mięsząc aż dobrze zmarznie potym w filizanki napełniać lub też na talerz i takich jeść*.

* Цей рецепт морозива аналогічний з попереднім за винятком поради, що можна використувати не обов'язково товчений цукор, але й застосовувати цукор подрібнений на дрібні часточки.

Lody mleczne

Będą tym sposobem robione jak i z kawy tylko zamiast kawy cztery łyty tłuczoney wanelyi.

Переклад: Робити їх таким самим чином як і попередні але замість кави використати чотири лути подрібненої ванілі**.

** ЛОТ (лут) – міра ваги (нім. – Loth). Становив 12,797 г. На українських землях XVII–XVIII ст. використовувався для зважування невеликих кількостей кави, прянощів, благородних металів і коштовних каменів (див.: Винник Василь, Назви одиниць виміру і ваги в українській мові, Київ, 1966). У Польщі 1 лут дорівнював 12, 65625 грам.

Додаток 3 (12зв.)

Lody cytrynowe

Chciawszy zrobić kwarte lodów Cytrynowych, trzeba wziąć 8 Cytryn, tego wodzie dobrze umyć, od dwóch Cytryn oberznąć cienką skórkę, wody czystej trzeba wziąć kwaterke cukru kawalek i to do iakiego naczynia włożyć potym te Cytryny dobrze wycisnąć, pół funta cukru z odrobinką wody trzeba wstawić na ogień i powoli dać topić i potym ostudzić i do masy wlać przez czystą serwetę do puszki przesadzić i powoli w lodzie czasem łyżką przemieszać aż dobrze zmarźnie a potym filizanki napelniać.

Переклад: Цитринове морозиво. Бажаючи зробити кварту цитринового морозива треба взяти вісім цитрин, які добре промити у воді. З двох цитрин тоненько зняти шкірку. Підготувати собі чистої води, кварту цукру шматочками і все це покласти до начиння. Потім витиснути туди сік цитрин, додати пів фунту цукру та дешицю води. Поставивши на вогонь поволі розтоплювати цю масу а потім її охолодити. Перелити масу через чисту серветку до відповідної форми і поволі час від часу перемішуючи ложкою до моменту коли вона добре замерзне. Наприкінці заповнити десертом філіжанки.

Lody pomarańczowe

Tym samym sposobem będą robione, tylko zamiast 8 Cytryn trzeba 6 i z dwóch pomarańczy trzzeba skurki cienko oberznąć i ich do tey masy wcisnąć ale wody trzeba bardzo mało potym zaś trzeba tak iak i druge zakończyć

Переклад: Морозиво з помаранчами робити тим самим способом лише замість восьми цитрин треба шість помаранчів і з двох зняти шкірку і їх сік до цієї маси вичавити. Але води для приготування треба дуже мало після чого закінчити приготування як і у випадку цитринового.

Додаток 4 (арк. 1)

Sposób robienia pekelflejsz w zimie

Blizko do calego wołu bierze się 4 garce soli, funt saletry, i cwierć funtu coriandru. Saletrę potrszeba miałko utrzeć coriander zaś tylko poszrutować, y oboie do kupy zmieszać gdy wół iest w sztuki porąbany, tedy sól trzeba nad ogniem grzać, y potem ią mieszać y na ogniu trzymać, pokąd się dobrze nie zagrzeie. W ten czas mięso świeżą wodą skropić y tą solą natrzeć, potym w ... włożyć, danie nakryć ciężkim kamieniem przyłożyć, zeby się dobrze uleżała, y zostawić tak przez czternaście dni po których będzie zgodne czyli do gotowania czyli do wędzenia***.

Переклад: Рецепт готування пекефляйш взимку.

Пропорційно до ваги вола беремо чотири гарнці солі, фунт селітри і чверть фунту коріандру. Селітру треба дуже дрібно розтерти, а коріандр лише трохи подрібнити і все це перемішати. Коли волове м'ясо вже є розділене на «штуки» (частини м'яса) треба почати підігрівати сіль над вогнем і тримати доки вона добре не нагріється. Після цього скропити м'ясо водою і натерти цією сіллю. По тому вкласти до начиння і зверху притиснути важким каменем щоб воно добре відлежалось. Треба залишити його так на чотирнадцять днів по чому воно буде готове до варіння чи вудження.

*** ГОРНЕЦЬ – міра сипких та рідких тіл, становила 4 кварта; у Львові була ємністю 3,84 л.

Pekelflejsz robić w lecie

Wezmiy sztukę lub dwie mięsa, włóż go w naczynie cynowe, bo jest lepiej nizeli w drewniane albo miedziane y nalej tyle wody zeby mięso okrywała, potem zley tą wodę w insze naczynie wsep w nie garniec soli cztery funty saetry i trochy coryandru i pomieszaj to dobrze przewarz y jak wcale będą gorąca wley na mięso przestudz, a jak ostygnie wstaw do piwnicy na trzy lub cztery dni po których będziesz miał dobry pekelflejsz.

Переклад: Рецепт готування пекефляйш влітку.

Візьми штуку чи дві м'яса та поклади його до олов'яного начиння бо воно є кращим ніж дерев'яне чи мідне. Залий скільки води щоб вона повністю покрила м'ясо. Потім злий цю воду в інше начиння і всип до неї гарнець солі, чотири фунта селітри і трохи коріандру та перемішай. Коли вода стане гарячою залий нею знову м'ясо, охолоди, а коли вона охолоне, постав до пивниці та три чи чотири дні. Після такої витримки отримаєш добрий пекефляйш.

Додаток 5

Wziąć mięsa wieprzowego chudego y tłustego pokrojąc y usiekać wcale drobno: do półtrzynasta funta tego mięsa trzeba soli pół funta, pieprzu niestluczonego cztery łuty, wina francuzkiego białego kwartę y pół funta krwi wieprzowej: to wszystko ugnieść y wymieszać mocno przez dobry kwadrans a potem nadziewać kiskę należycie wychędożone y wyplókanę którą przy nadziewaniu owinąć serwetą dla tego azeby ugniatając nadziewanie w kiszce nie rozpętała się kiszka: potem jak kto chce mieć długie kielbasy w tym miejscu ma wjazać je nitką mocną y po przewiązaniu przerznąć kiskę potem te kielbasy piwiesić w dymie byle nie z sosnowych ani brzozowych drew dla uwędzenia.

Majeran, Bazylika.

Переклад: Взяти свинини м'яса нежирного та жирного, і дрібно нарізати: на 12,5 фунту цього м'яса треба пів фунту солі, чотири луги немеленого перцю, французького білого вина та пів фунту свинячої крові. Все це міцно перемішати впродовж 15 хвилин а потім напихати кишки в належний спосіб вичищені та промиті. Після того як кишка буде напхана, загорнути її в серветку для того щоб під час притискання маси в кишці вона не розв'язалась. Після того, ті, що хочуть мати довгі ковбаси, в цих місцях мають перев'язувати їх міцною ниткою а по тому перерізати кишку і підвісити ковбаси до вудження в диму але в жодному випадку не використовувати соснові чи березові дрова.

Додаток № 6

Sposób smazenia soku wiśniowego

Nayprzód wiśnie z ogonków obrać w naczyniu kamiennym lub drewnianym bardzo czystym lub w glinianym iak posylam utluc wałkiem szerokim wiśni razem z kostkami tak żeby nawet pestki potłuczone były y tak potłuczone mają stać w glinianym naczyniu przez całą noc dopiero na zaiutrz w presie przez gęstą serwetę wyciskać. Jak już będą wyciśnięte wziąć znowy dwie serwety gęste y [...] tak podwuynie między dwoma stolkami y ten sok wycisniety wlać aby sciekał sam pomału. Będzie sok bardzo czysty a mul w serwetach się zostanie. Do funta soku brać funt cukru azeby

pewniejszym wagi trzeba pierwey naczynie sobie odwazyć y do pioną sok lać do naczynia wytrącać włożywszy w odważony sok cukier gotować

Переклад: Спосіб смаження (приготування) вишневого соку.

Найперше очистити вишні з хвостиків та покласти в чистому кам'яному чи глиняному начинні. По тому, потовкти широким дерев'яним валком вишні разом з кісточками і щоб по тому вони перебували в начинні в такому вигляді цілу ніч. По-тому витискати сік з них використовуючи щільну тканину. Після того як сік буде витиснений, взяти ще дві щільні серветки та підвісити їх між двома столами. Перелити до них витиснутий сік щоб він помалу цідився. В цьому випадку сік буде дуже чистим а всі залишки залишаться на серветках. До фунту соку додати фунт цукру. Щоб бути впевненим в пропорціях варто наперед приготувати собі начиння і залити цукор соком по вінця після чого почати сік підігрівати.

Список джерел та літератури

- Albert nowy, czyli terażniejszy albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane, Wilno 1790, 161–162. [Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa, 2016.
- BOGACKA, MAŁGORZATA, 1896, Powszechna kuchnia swojska. Nowy Sącz, Nakładem i drukiem J. K. Jakubowskiego.
- DZIAMIANKA, MARJA, 1928–1929, Aleksy Husarzewski komisarz generalny Stanisława Augusta w Gdańsku, Rocznik Gdański Organ Towarzystwa przyjaciół nauki i sztuki w Gdańsku, t. II i III, 3–80.
- Dobra Gospodyni 1907, Pismo tygodniowe ilustrowane dla kobiet, № 10, 27 Lutego. Warszawa.
- GOŁEBIOWSKI, ŁUKASZ, 1884, Domy i Dwory, Publisher: Lwów: A. Kaczurba, 1884 (Przemysł: S. F. Piątkiewicz).
- ГРАНКІН, ПАВЛО, 1998, Вежа Римарів або льодова. Галицька брама, № 3 (39), с. 5–9.
- FLORENTYNA, NIEWIAROWSKA, MAŁEWSKA, WANDA, 1901, Kucharka Polska, czyli szkoła gotowania tanich, smacznych i zdrowych obiadów, cz. 2. Lwów, Z drukarni narodowej St. Manikoli i spl.
- FRANÇOIS PIERRE DE LA VARENNE, 1651, Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traittées dans tout le livre. Lyon.
- КАМІНСЬКИЙ, ВАСИЛЬ, 2010, Станіслав-Каєтан Третер (1744–1833) – укладач родового архіву. Наукові зошити історичного факультету Львівського університету, вип. 11, с. 240–247.
- KURAŚ, KATARZYNA, 2016, Czy *le cuisinier françois* zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych? Przyczynek do zagadnienia transferu kulinarnych wzorców, Zeszyty naukowe uniwersytetu jagiellońskiego, prace historyczne 143, z. 3, s. 429–448.
- KURLANSKY, MARK, 2002, Salt: A World History. New York, Publisher: Walker & Company.
- Львівська національна наукова бібліотека України ім. Василя Стефаника. Відділ рукописів, ф. 130, Архів Третерів, спр. 16, арк. 92.
- Lody kawiane, 1795, w: J. P. Buchoz, Krótka wiadomość o kawie, o jej własnościach i skutkach na zdrowie ludzkie wpływających. Kraków.
- MATRAS, ANNA, 2016, «Pieprzono i szafranno, moja mością panno», Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania, Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki społeczne, № 14, s. 53–68.
- MENON, F., 1752, La Cuisiniere Bourgeoise suivie de l'Office, a l'usage de tous ceux qui se melent de depenses de Maisons. Contenant la maniere de dissequer, connoître & servir toutes sortes de viandes. Paris, Published by Paris Guillyn.
- ОГУЙ, АЛЕКСАНДЕР, 2010, Молдавский торговый путь: образование, расцвет, упадок (XIV–XVII вв.). Вехи молдавской государственности. Русин, с. 57–58.
- POPIOŁEK, BOŻENA, 2011, Franciszek Husarzewski – szlachcic nieubogi, czyli pomyłka historyka. Rocznik Lubelskiego Towarzystwa Genealogicznego 3, s. 31–48.

- QUINZIO, JERI, 2009, *Of Sugar and Snow: A History of Ice Cream Making*. Berkeley, CA: University of California Press, 2009;
- RÓŻYCKI, EDWARD, 2001, *Alembekowie i ich księgozbiory*, Katowice, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Staropolskie przepisy kulinarne. 2017, *Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, wyd. i opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, t. VII. Warszawa, Wydawnictwo Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- SOKOLOV, IVAN, 2016, Russian tea ice cream 1870-s: over 140 years of oblivion [Text, Images] / Sokolov Ivan Alexeevich, *Coffee & Tea business magazine International*, № 5 (133), 34 – 36.
- SIKORSKA, MARTA, *Naturalna magia, czyli historia pierwszych lodów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie* Available from: https://www.wilanow-palac.pl/naturalna_magia_czyli_historia_pierwszych_lodow.html
- SZYMANDERSKA, HANNA, *Gastronomiczne wademecum – profesjonalistki, ekspertki i mistrzyni dla szkoły. Mały Przewodnik po Kuchni Europejskiej*, cz. II, s. 121. Available from: <https://docplayer.pl/9813920-Czesc-ii-gastronomiczne-wademecum-profesjonalistki-ekspertki-i-mistrzynie-dla-szkoly-maly-przewodnik-po-kuchni-europejskiej.html>
- Центральний історичний архів України у Львові (далі – ЦДІАУ у Львові), ф. 835, оп. 1, спр. 1912–1913, «Рецепти та поради господарського характеру зібрані Гусаржевським Олександром», т. I–II (1744 р.); Спр. 1914, збірники виписів з журналів і книг про господарські та побутові справи, складені Гусаржевським Олександром у II томах. (1745 р.); Спр. 1915 (1755).
- Український правопис, 2015, НАН України, Ін-т мовознавства імені О. О. Потебні; Інститут української мови. Київ: Наукова думка, 118–125.
- ФРАНКО, ОЛЬГА, 2019, *1-ша українська загально-практична кухня, коментарі Маріанни Душар*. Харків: видавництво «Фоліо».
- WIELĄDKO, WOJCIECH, 1786, *Kucharz Doskonaly*, ed. druga poprawiona, Warszawa (reprint), Wydawnictwo Graf_ika.
- WEISS, LAURA, 2011, *Ice Cream. A Global History*, London, Published Reaktion Books.
- ЯЦЕНКОВ, НИКОЛАЙ, 1790, *Новейшая и полная поваренная книга в двух частях*. Изд. 2-е. Москва, ч. II, 138–143. Издательство: Университетского типография у В. Окорочова.

References

- Albert nowy, czyli terazniejszy albo sekreta nowe, doświadczone i aprobowane, Wilno 1790, 161–162. [Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane, wyd. i oprac. J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska. Warszawa, 2016.
- BOGACKA, MAŁGORZATA, 1896, *Powszechna kuchnia swojska*, Nowy Sącz, Nakładem i drukiem J.K. Jakubowskiego.
- DZIAMIANKA MARJA, 1928–1929, *Aleksy Husarzewski komisarz generalny Stanisława Augusta w Gdańsku*, *Rocznik Gdański Organ Towarzystwa przyjaciół nauki i sztuki w Gdańsku*, t. II i III, s. 3–80.
- Dobra Gospodyni*, 1907, *Pismo tygodniowe ilustrowane dla kobiet*, № 10, 27 Lutego. Warszawa.
- GOŁEBIOWSKI, ŁUKASZ, 1884, *Domy i Dwory*, Publisher: Lwów: A. Kaczurba, 1884 (Przemysł: S. F. Piątkiewicz).
- GRANKIN, PAVLO, 1998, [Tower of a Fishermen's known also as Ice tower]. «Halytska brama», № 3 (39), s. 5–9. [In Ukrainian].
- FLORENTYNA, NIEWIAROWSKA, MAŁEWSKA, WANDA, 1901, *Kucharka Polska, czyli szkoła gotowania tanich, smacznych i zdrowych obiadów*, cz. 2. Lwów, Z drukarni narodowej St. Manikoli i spl.
- FRANKO, OLHA, 2019, [The first Ukrainian common kitchen], *komentarz Marianna Dushar*. Kharkiv, vydavnyctvo «Folio». [In Ukrainian].
- FRANÇOIS, PIERRE DE LA VARENNE, 1651, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traittées dans tout le livre*, Lyon.
- KAMINSKYI, VASYL, 2010, [Stanislav-Kaietan Treter (1744–1833) – compiler of the family archive]. *Naukovi zoshyty istorychnoho fakultetu lvivskoho universytetu*, vyp. 11, 240–247.
- KURAŚ, KATARZYNA, 2016, *Czy le cuisinier françois zmienił polską kuchnię w czasach nowożytnych?*

- Przyczynek do zagadnienia transferu kulinarnych wzorców, Zeszyty naukowe uniwersytetu Jagiellońskiego, prace historyczne 143, z. 3, s. 429–448.
- KURLANSKY, MARK, 2002, Salt: A World History. New York, Publisher: Walker & Company.
- Lvivska natsionalna naukova biblioteka Ukrainy im. V. Stefanyka. Viddil rukopysiv, f. 130, Arkhiv Treteriv, spr. 16, ark. 92.
- Lody, kawiane, 1795, w: J. P. Buchoz, Krótka wiadomość o kawie, o jej własnościach i skutkach na zdrowie ludzkie wpływających. Kraków.
- MATRAS, ANNA, 2016, «Pieprzono i szafranno, moja mością panno», Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania, Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów UJ. Nauki społeczne, № 14, 53–68.
- MENON, F. 1752, La Cuisiniere Bourgeoise suivie de l'Office, a l'usage de tous ceux qui se melent de depenses de Maisons. Contenant la maniere de dissequer, connoitre & servir toutes sortes de viandes. Paris, Published by Paris Guillyn.
- OGUJ, ALEKSANDR, 2010, [Moldavian trade route from prosperity to decline (XIV–XVII vv.)]. Vekhi moldavskoj gosudarstvennosti, Rusin, s. 57–58. [In Russian].
- POPIOŁEK, BOŻENA, 2011, Franciszek Husarzewski – szlachcic nieubogi, czyli pomyłka historyka, Rocznik Lubelskiego Towarzystwa Genealogicznego 3, s. 31–48.
- QUINZIO, JERI, 2009, Of Sugar and Snow: A History of Ice Cream Making. Berkeley, CA: University of California Press.
- RÓŻYCKI, EDWARD, 2001, Alembekowie i ich księgozbiory, Katowice, Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- Staropolskie przepisy kulinarne, 2017, Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne, wyd. i opracowali Jarosław Dumanowski, Dorota Dias-Lewandowska, Marta Sikorska, t. VII, Warszawa, Wydawnictwo Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- SOKOLOV, IVAN, 2016, Russian tea ice cream 1870-s: over 140 years of oblivion [Text, Images] / Sokolov Ivan Alexeevich, Coffee & Tea business magazine International, № 5 (133), s. 34–6.
- SIKORSKA, MARTA, Naturalna magia, czyli historia pierwszych lodów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie Available from: https://www.wilanow-palac.pl/naturalna_magia_czyli_historia_pierwszych_lodow.html
- SZYMANDERSKA, HANNA, Gastronomiczne wademekum – profesjonalistki, ekspertki i mistrzyni dla szkoły. Mały Przewodnik po Kuchni Europejskiej, cz. II, s. 121. Available from: <https://docplayer.pl/9813920-Czesc-ii-gastronomiczne-wademecum-profesjonalistki-ekspertki-i-mistrzynie-dla-szkoly-maly-przewodnik-po-kuchni-europejskiej.html>
- Tsentralnyi Derzhavnyi Istorychnyi Arkhiv Ukrainy u Lvovi Fond 835 «Sprawy Lubomyrskych»; «Retsepty ta porady hospodarskoho kharakteru zibrani Husarzhvskym Oleksandrom», t. I–II (1744 r.); Spr. 1914, zbirnyky vypysiv z zhurnaliv i knykh pro hospodarski ta pobutovi spravy, skladeni Husarzhvskym Oleksandrom u II tomakh. (1745 r.); Spr. 1915 (1755).
- Ukrainskyi pravopys, 2015: NAN Ukrainy, In-t movoznavstva imeni O. O. Potebni; Instytut ukrainskoi movy. Kyiv: Naukova dumka, 118–125. [In Ukrainian].
- WIELĄDKO, WOJCIECH, 1786, Kucharz Doskonaly, ed. druga poprawiona, Warszawa (reprint), Wydawnictwo Graf_ika.
- WEISS, LAURA, 2011, Ice Cream. A Global History, London, Published Reaktion Books.
- YACENKOV, NIKOLAJ, 1790, [The newest and most complete cookbook in two parts]. Izd. 2-e. Moskva, ch. II, 138–143. Izdatelstvo: Universitetskogo tipografiya u V. Okorokova. [In Russian].

Гастрономічні секрети королівського комісара Олександра Гусаржевського (1714–1782)

На основі документів, виявлених у фондах Центрального історичного архіву України у місті Львові, вивчено рецепти приготування різноманітних страв, що належали королівському комісарові (шамбеланові) порту у місті Гданськ Олександрові Гусаржевському. Активний в суспільному житті, він залишив по собі чимало документів, що зберігаються в архівах Гданська та Кракова. У 1782 році після смерті О. Гусаржевського, частина його особистого архіву перейшла у власність княгині Елеонори Любомирської і таким чином потрапила до Львова.

Рецепти належать до другої третини XVIII ст. і їх вперше впроваджено до наукового обігу. Перші чотири документи це рекомендації щодо приготування кількох гатунків морозива. В роботі окремо, розглядається питання щодо обізнаності мешканців Львова про морозиво як десерт у XVI–XVIII ст. Решта документів – рекомендації з приготування волової печені (пекефлайш), традиційної для польської кухні ковбаси із свинини, опис технології виготовлення вишневого соку. Під час роботи над документами до опублікованих рецептів застосовано порівняльний, хронологічний та просопографічний методи аналізу. Це дозволило прослідкувати їх відмінності та подібності із відомими нам відповідниками з французьких, польських та українських кухарських книг XVI–XX ст.

Отримані результати дослідження мають наукову та практичну цінність. Вони будуть корисними для всіх хто цікавиться історією повсякдення, матеріальною культурою, антропологією. Їх практичне використання у порівнянні з подібними вже раніше опублікованими документами покращить наше уявлення про шляхи поширення гастрономічних трендів як частини культурного обміну між Західною та Центрально-Східною Європою у другій половині XVIII ст. Це дозволить вивчити причини та наслідки змін що відбулись у смаках споживачів регіону під впливом французької кухні.

Ключові слова: Олександр Гусаржевський, морозиво, м'ясо, сік, їжа, рецепт, Гданськ, Львів.

Lylo Ihor, Candidate of Historical Sciences, Associate professor, Department of the Middle Age and Byzantine studies, Ivan Franko National University in Lviv.

Лильо Ігор, кандидат історичних наук, доцент кафедри історії середніх віків та візантиністики Львівського національного університету імені Івана Франка.

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-9913-1603>

Received: 15-03-2020

Advance Access Published: April, 2020