

„Na kolacyjej bułki białego chleba przy obiedzie się daje”. Wieczorny posiłek w konwencie bernardynek krakowskich — klasztorne zwyczaje i praktyki żywieniowe w drugiej połowie XVIII stulecia

Author: Olga M. Przybyłowicz

PL ISSN 0023-5881; e-ISSN: 2719-6496

DOI: <https://doi.org/10.23858/KHKM73.2025.1.006>

<https://rcin.org.pl/dlibra/publication/282959>

Jak cytować:

Przybyłowicz, O. (2025). „Na kolacyjej bułki białego chleba przy obiedzie się daje”. Wieczorny posiłek w konwencie bernardynek krakowskich — klasztorne zwyczaje i praktyki żywieniowe w drugiej połowie XVIII stulecia. Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, 73(1), 129–141. <https://doi.org/10.23858/KHKM73.2025.1.006>



Artykuł dedykowany z okazji jubileuszu Profesorowi Andrzejowi Janeckowski

*Olga M. Przybyłowicz**

„Na kolacyjej bułki białego chleba przy obiedzie się daje”.

Wieczorny posiłek w konwencie bernardynek krakowskich — klasztorne zwyczaje i praktyki żywieniowe w drugiej połowie XVIII stulecia

‘For supper, white bread rolls are served with dinner’. Evening meal in the Bernardine convent in Kraków — monastic customs and dietary practices in the second half of the eighteenth century

Abstrakt: Kolacja to jeden z dwóch posiłków dziennych spożywanych w klasztorach. Celem artykułu jest zaprezentowanie menu wieczornych posiłków bernardynek w Krakowie przy kościele św. Józefa. Takie możliwości stworzyło unikatowe źródło, jadłospis prowadzony od 9 listopada 1765 do 15 listopada 1766 r., który zachował się pośród rachunków tego konwentu z drugiej połowy XVIII stulecia. Dane umożliwiają wgląd w to, co spożywały zakonnice w okresie postów zakonnych i kościelnych oraz poza tymi dniami. Kolacje były skromniejsze niż obiady, utrzymywano jednak zasadę obowiązującą podczas głównego posiłku dnia — bogatszego menu na kolację świątecznego i mniej wyszukanego w normalne dni. W okresie postów liczba i jakość dań była zdecydowanie mniejsza i mniej urozmaicona. Pionierska analiza jadłospisu na tle zwyczajów klasztornych i kultury kulinarnej epoki, jest punktem wyjścia do dalszych badań nad tematyką konsumpcji w epoce nowożytnej.

Słowa kluczowe: nowożytność, konsumpcja żywności, klasztory żeńskie, bernardynki, kolacja

Abstract: Supper was one of the two daily meals consumed in monasteries. The aim of this article is to present the menu of evening meals of the Bernardine nuns in Kraków at the Church of St. Joseph. This has been made possible by a unique source: a meal register kept from November 9, 1765, to November 15, 1766, which has survived among the accounts of this convent from the second half of the 18th century. The data provide insight into what the nuns ate during monastic and ecclesiastical fasts, as well as outside of those periods. Suppers were more modest than dinners, yet the rule applied to the main meal of the day was maintained: a richer menu for festive suppers and a simpler one for ordinary days. During fasts, both the quantity and quality of the dishes were significantly reduced and less varied. This pioneering analysis of the menu, set against the backdrop of monastic customs and the culinary culture of the era, serves as a starting point for further research into the topic of consumption in the early modern period.

Key words: early modern times, food consumption, female monasteries, Bernardines, supper

* dr Olga Miriam Przybyłowicz, Instytut Archeologii i Etnologii Polskiej Akademii Nauk
o.przybylowicz@iaepan.edu.pl; <https://orcid.org/0000-0003-3422-550X>

Badania nad historią konsumpcji żywności w Polsce, w tym nad wyżywieniem w klasztorach, zostały zainicjowane ponad pół wieku temu¹. Prace dotyczące wcześniejszych epok, w tym pełnego średniowiecza, przeważnie zostały przygotowane na podstawie źródeł normatywnych oraz żywotów, w których przedstawiono stabilny, wręcz schematyczny i nieco wyidealizowany obraz wyżywienia za kłauzurą². Świadectwa epoki nowożytnej pozwalają natomiast na pozyczenie bardziej szczegółowych ustaleń na temat historii życia codziennego, w tym konsumpcji. Jest to problematyka z powodzeniem podejmowana zarówno w polskiej³, jak i zagranicznej historiografii⁴. Podstawę do wieloaspektowych badań nad organizacją klasztornej kuchni, wyposażeniem refektarzy, wykorzystywanymi produktami, symbolicznym i religijnym wymiarem jedzenia stanowią wizytacje i reformacje zwierzchników zakonnych, kroniki oraz zbiory receptur. Jednak zdecydowanie najwięcej informacji na temat wyżywienia dostarczają rejestry wydatków i jadłospisy — znacznie rzadziej zachowane aniżeli inne z wyżej wymienionych rodzajów źródeł.

Podstawą niniejszego tekstu są rachunki konwentu bernardynek przy kościele św. Józefa w Krakowie za lata 1762–1766⁵. W kodeksie, którego zawartość omówiłam, a dane o menu obiadowym, codziennym i świątecznym, zaprezentowałam w dwóch artykułach, znajdują się także informacje o innych posiłkach zakonnic⁶. Na temat kolacji zachowało się ponad 260 wzmianek przypadających na 372 dni, w których podano informacje o menu obiadowym siostr (od 9 listopada 1765 do 15 listopada 1766 r.). Dane o kolacjach są zatem nieco mniej liczne, pozwalają jednak na poszerzenie wiedzy na temat praktyk żywieniowych i rodzaju konsumowanych potraw. Inne posiłki wymieniono w źródle kilkukrotnie, śniadania wspomniano zaledwie pięć razy⁷, a podwieczorki trzy razy, prawdopodobnie częstotliwość ich spożywania nie była wysoka⁸.

W polskiej literaturze przedmiotu o wieczornym posiłku klasztorным pisano incydentalnie, wymieniając co najwyżej, za źródłami narracyjnymi i normatywnymi, jego nazwę (kolacja, kolacyja, wieczerza, rzadziej *cena*) lub pojedyncze potrawy podawane na koniec dnia⁹.

¹ Badania nawiązujące do dokonań przedstawicieli szkoły Annales zapoczątkowała w krajowej historiografii Maria Dembińska. Zob. Dembińska M. 1963a; Dembińska M. 1963b; Dembińska M. 1985; Dembińska M. 1987.

² Cetwiński M. 2004; Wyrwa A.M. 2004; Gronowski M. 2011; Kubicki R. 2012.

³ Zob. m.in. Borkowska M. 1996; Szylar A. 2005; Szylar A. 2008; Gąsiorowska P. 2010; Rajman J. 2010; Rajman J. 2011; Szylar A. 2012; Gąsiorowska P. 2013; Szylar A. 2013a, Szylar A. 2013b. Przegląd badań: Przybyłowicz O.M. 2011; Przybyłowicz O.M. 2014a; Przybyłowicz O.M. 2014b; Przybyłowicz O.M. 2017; Przybyłowicz O.M. 2021.

⁴ Zob. m.in. Grossi de J., Minniti C. 1999; Theiller I. 2006; Rambourg P. 2006.

⁵ ABern.K., sygn. 99.

⁶ Przybyłowicz O.M. 2021; Przybyłowicz O.M. 2024; ABern.K., sygn. 99, na s. 151 rozpoczynają się zapisy z menu: „Dnia 8 Novembra R. 1765 w dzień oktawy W[szystkich] Świątych od elekcyjej dla pamięci wyrozumienia ekspensy kładą się tu wszystkie obiady”.

⁷ ABern.K., sygn. 99, s. 155–156; sygn. 151, rozdz. III, s. 5–6.

⁸ Podwieczorki zostały wspomniane: 10 listopada 1765, 9 lutego (ostatnia niedziela przed wielkanocnym postem) i 11 listopada 1776 r. W pierwszym z wymienionych dni, niedzielę, podano: dychy cielece, zimne mleko i po dwa krepke. W lutym, także w niedzielę, zaserwowano: indyka pieczonego, pączki, mleko słodkie, zaś dla dyskretek po lampce wina. We wtorek 11 listopada w dniu św. Marcina zapisano jedynie „tak jak rok podwieczerek i kolacyja”, ABern.K., sygn. 99, s. 151, 156, 166. Zdaniem Anny Szylar śniadania i podwieczorki weszły do codziennego wyżywienia w klasztorach dopiero w drugiej połowie XVIII w.; zob. Szylar A. 2012, s. 268.

⁹ Małgorzata Borkowska wymieniła jedynie potrawy zaserwowane u bernardynek w dniu 10 listopada; Borkowska M. 1996, s. 144. Jerzy Rajman wspomniął potrawy podane podczas trzech kolacji norbertanek; Rajman J. 2010, s. 410. Natomiast A. Szylar wskazała grupy produktów nabywanych/otrzymywanych przez

W zagranicznych opracowaniach zwracano uwagę na różnice między *cena* a *collatio*. Ten ostatni tzw. lekki wieczorny posiłek klasztorny z wodą lub winem czy piwem początkowo był konsumowany w klasztorach benedyktyńskich i żebraczych w okresie postów, szczególnie wielkiego¹⁰. Stopniowo uzyskiwał inny status, jak np. w późnym średniowieczu w Aragonii oznaczał słodką przekąskę, a później drobny posiłek¹¹.

W podstawowej normie prawnej dla zachodniego monastycyzmu, Regule św. Benedykta stwierdzono, że funt chleba jest „dostateczną porcją na cały dzień bez względu na to, czy bracia jedzą tylko jeden posiłek, czy też dwa, w południe i wieczorem”¹². Kolacje mnisi powinni spożywać „Od świętej Paschy aż do Zesłania Ducha Świętego [...] wieczorem. [...] w czasie zaś Wielkiego Postu aż do Paschy dopiero pod wieczór po nieszpórach”¹³. W statutach norbertanek wydanych w 1543 r. określono, że kolacja, na którą ma dzwonić zakrystianka, winna być po nieszpórce, by po niej siostry mogły jeszcze odmówić kompletę¹⁴. W 1445 r. Jan Kapistran w komentarzu do reguły klarysek stwierdzał, że siostry powinny zachowywać ciągły post z wyjątkiem niedziel, ale też umiar w praktykach postnych¹⁵. „W maju, czerwcu, lipcu i sierpniu, wydaje się, że siostry mogą dwa razy dziennie zjeść umiarkowanie, oczywiście powstrzymując się od spożywania mięsa, z wyjątkiem czasu choroby”¹⁶. Według reguły III zakonu franciszkańskiego nadanej przez papieża Leona X (1521) bernardynki powinny zachowywać wstrzemięźliwość w przyjmowaniu pokarmów nie tylko w czasie postów kościelnych, ale rezygnować z mięsa także w poniedziałki, środy, piątki i soboty, z wyjątkiem Bożego Narodzenia. „A w dni, w których postu nie masz dwa razy tylko jeść mają, wyjąwszy iż od Wielkiej Nocy aż do miesiąca października, pracujący ciężką i pracowitą pracą, albo robotą trzykroć się posilać będą mogły, wyjmując zawsze dni postne. A podróżni, niemocni, niepotężni czasu potrzeby mogą nie pościć”¹⁷.

Wizytatorzy żeńskich zgromadzeń zakonnych w Rzeczypospolitej pozostawili nieliczne dyspozycje na temat wieczornego posiłku. Dość jednoznacznie wskazują one jednak na obowiązywanie podobnych rozwiązań w konwentach różnych reguł. Można zatem, z pewną dozą ostrożności, przypuścić, że bernardynki (dla których takie wskazówki wizytatorów nie zachowały się¹⁸), jako zgromadzenie należące do gałęzi franciszkańskiej stosowały praktyki żywieniowo-postne podobne do klarysek. Siostrom św. Klary kardynał Jerzy Radziwiłł zalecał pod koniec XVI w.: „Godziny tym porządkiem mają się odprawować. Jutrznia kiedy na Zamku

benedyktyнки sandomierskie latach 1750–1759 oraz 1806–1816 bez przypisania ich do menu dziennego oraz opisała porządek spożywania posiłków w refektarzu i jego wyposażenie oraz przygotowywane potrawy; Szylar A. 2005, s. 195–196; Szylar A. 2012, s. 547–548; Szylar A. 2013b, s. 269–270. Czesław Gil ogólnie omówił wyżywienie karmelitanek bosych; Gil Cz. 1996, s. 81, 122, 126. W monografiach o benedyktyнках legnickich i norbertankach zwierzynieckich zamieszczono pojedyncze wzmianki o menu; Kramarska-Anyszek K. 1977, s. 82, 95, 109–110 (kilka potraw na kolacje w XVIII w.). Przemysław Wiszewski w rozdziale: *Życie w opactwie* (s. 207–238), stwierdził, że „nie sposób wskazać, czym różnił się jadłospis benedyktynek legnickich w XIV–XVII w. od wskazań *Reguły* (...). Podczas wieczery spożywano polewkę i danie warzywne oraz chleb i piwo do woli (...). W trakcie wieczery podawano polewkę i danie mięsne”, Wiszewski P. 2003, s. 236–237.

¹⁰ Jogan A. 1992, s. 120; Watts S. 2011, s. 110. Ten pierwszy uznał *collatio* za przekąskę w dniach postu.

¹¹ Hryszko R. 2013, s. 14, 213–214.

¹² Reguła. 2008, rozdz. 39: O mierze posiłku: „Jeżeli mają jeść także wieczorem, szafarz zachowa jedną trzecią tego funta, aby ją podać do obiadu”. Zob. Dembińska M. 1985, s. 370–371; Dembińska M. 1987, s. 60–61.

¹³ Reguła. 2008, rozdz. 41: O porach posiłków.

¹⁴ Statuty. 1970, s. 50, 74.

¹⁵ Freeman G.P. 1999, s. 281–282; Borzumato F. 2002, s. 158.

¹⁶ Adrichem van D. 1939, s. 336–357.

¹⁷ Textus. 1897, s. 287–297; ABern.K, sygn. 151, rozdz. III, s. 5–6.

¹⁸ Wizytował je w 1711 r. biskup Kazimierz Łubieński, AKKK, AVis. 63, k. 449–451v, ale brak informacji o praktykach konsumpcyjnych. Wizytacje przeprowadzali też w XVIII stuleciu bernardyni, o czym wzmianka właśnie w rachunkach; zob. ABern.K, sygn. 99, s. 154.

(Wawelu — O. M. P.) zadzwonią, *Prima rano i Tertia*, potem msza czytana, potem śpiewana [...]. Nieszpor równo z Zamkiem, po wieczerzy albo w posty, po kolacji Kompleta...”¹⁹. Panny „U stołu godzinę siedzieć mają, tak na obiedzie, jako i na wieczerzy albo kolacyi”²⁰. Serwowanie wieczerzy przed sprawowaniem komplety tejże wspólnocie nakazywali także jego następcy Piotr Tylicki w 1613 r. i Piotr Gembicki w 1643 r., co wskazuje na trwałość praktyk i obyczaju zakonnego²¹. Jan Fox, kanonik krakowski, siostrów w Starym Sączu w 1613 r. zalecił, by obiad spożywały dwie godziny przed południem, a w dni postne w samo południe, zaś wieczerzę — dwie godziny przed zmrokiem latem, zaś godzinę wcześniej w okresie zimowym, za przestrzeganiem czego miała odpowiadać szafarka²². Klaryskom w Krakowie oraz Starym Sączu, a także benedyktynom w Staniątkach i norbertankom na Zwierzyńcu Radziwiłł pozwalał: „Na obiad trzy potrawy, na wieczór dwie, a w Święta na obiad i wieczerzą jedną więcej ma być, każdej na osobną miskę, aby dawano”²³. Biskup krakowski Kajetan Sołtyk w 1763 r. polecił klaryskom sądeckim, aby w czasie postów, tj. we wszystkie piątki w roku, w Wigilię i w okresie Wielkiego Postu jadały skromną, złożoną z jednej potrawy i przewidzianą najwyżej na pół godziny kolację²⁴.

Menu kolacyjne, podobnie jak obiadowe bernardynek z lat 1765 i 1766 dowodzi, że zakonnice przestrzegały postów w okresie przewidzianym przez kościół oraz dni określone jako postne w regule — środy, piątki i soboty. Praktyki żywieniowe w trakcie postów były zróżnicowane — przejawiały się brakiem kolacji lub jej skromnym ekwiwalentem w postaci pieczywa bądź pieczywa i piwa. Nie odnotowano w tych dniach, jak u warszawskich wizytek, potraw na maśle i z jajami²⁵. Liczba potraw kolacyjnych bywała zmienna, w zależności od okresu roku liturgicznego oraz dnia tygodnia. W nieświęteczne wtorki i czwartki częściej podawano większą liczbę potraw, szczególnie poza postami, aniżeli w pozostałe dni, nie licząc niedziel.

Tabela 1. przedstawia dane dotyczące menu kolacyjnego w poszczególnych miesiącach. Kolacje jako posiłek wieczorny wymieniono 95 razy z nazwami potraw, a w 91 przypadkach określono je jako „zwyczajne” (bez podania nazw potraw), w tym 35 razy zamieszczono informację o liczbie zaserwowanych na kolację „porcyj” (od dwóch do czterech). W 43 przypadkach napisano, że posiłku wieczornego nie podano. W 108 zapiskach dziennych w ogóle nie wspomniano o tym, że siostrów przygotowano kolację.

Kolacje zwyczajne, czasem określane także jako „na troje zwyczajna” lub „postna zwyczajna”, być może z powtarzającymi się zestawami dań w poszczególnych dniach tygodnia, były zapewne posiłkami składającymi się z dwóch potraw w dni niepostne oraz trzech w święta kościelne. Przy jednej z kolacji „zwyczajnych” siostra prowadząca rachunki wymieniła jednak także „grzanki białego chleba z winem i cynamonem” (10 lutego 1766 r., poniedziałek)²⁶.

Zebrane dane wskazują na ograniczenie w spożywaniu kolacji (jakościowe i ilościowe) szczególnie w czasie postu, tj. listopadzie, grudniu 1765 r. oraz lutym i marcu 1766 r. (Wielkanoc świętowano 30 marca). Także w styczniu i czerwcu roku 1766 oraz przez cały rok w dni przewidziane w regule jako postne (środy, piątki i soboty, a w mniejszym stopniu także poniedziałki) wieczerze były mniej obfite. Na 43 dni „bez kolacyi” przypadało 20 sobót, 16 piątków, 5 śród, poniedziałek (27 października) i wtorek (24 grudnia). Wigilia była oczekiwaniem na

¹⁹ AKlar.K., sygn. A 16, k. 3v, 6v, 7.

²⁰ AKlar.K., sygn. A 16, k. 9.

²¹ AKKK, AVis. 68, k. 64; AKlar.K., sygn. A 17, s. 30.

²² AKlar.Sąd., sygn. Rf/a-6, s. 74.

²³ AKMK. AVCap., t. 9, s. 4 (norbertankom zwierzynieckim), s. 28/29 (klaryskom krakowskim), AKlar.K., sygn. A 16, k. 9; ABen.St., sygn. 233, s. 18; AKlar.Sąd., sygn. Rf/a-1, s. 22.

²⁴ AKlar.Sąd., sygn. Rf/b, s. 12.

²⁵ Borkowska M. 1996, s. 141; Szylar A. 2012, s. 269.

²⁶ ABern.K., sygn. 99, s. 159.

Tabela 1. Rozkład informacji o kolacjach na podstawie ABern.K, sygn. 99

Miesiąc i rok	Liczba wzmianek o kolacjach z potrawami	Liczba dni, w których brak wzmianek o kolacji	Liczba wzmianek o kolacjach „zwyczajnych”	Liczba wzmianek o kolacjach z określoną liczbą dań	Liczba wzmianek „bez” kolacji
Listopad 1765 (od 9.11)	11	9	1	0	1
Grudzień 1765	23	5	2	0	2
Styczeń 1766	3	2	16 (w tym dwie „na troje” zwyczajne)	2 („na troje”)	8
Luty 1766	17	0	3 (w tym raz dodano nazwę potrawy)	0	8
Marzec 1766	9	16	3	0	3
Kwiecień 1766	2	15	9 (w tym raz „na dwoje, a raz na troje”)	1 („na troje”)	3
Maj 1766	13	7	6	3 (dwa „na troje”, raz „na dwoje”)	2
Czerwiec 1766	5	5	7	6 (pięć „na troje”, raz „na czworo”)	7
Lipiec 1766	4	9	12 (w tym raz postna, raz „na czworo”)	4 („na troje”)	2
Sierpień 1766	2	13	9	5 („na troje”)	1
Wrzesień 1766	2	7	14	4 („na troje”)	4
Październik 1766	1	12	9	7 („na troje”)	2
Listopad 1766 (do 15.11)	3	8	0	3 (na troje”)	0
SUMA	95	108	91	33 „na troje” 1 „na dwoje” 1 „na czworo”	43

święteczny czas, więc brak kolacji u bernardynek jest zrozumiały, choć np. u karmelitanek bosych w ten dzień lekka kolacja była przewidziana — jak wynika z rękopisu krakowskiego klasztoru „Zebranie zwyczajów” z roku 1729²⁷.

W sobotę 1 lutego 1766 r. obok informacji „bez kolacyi” inną ręką dopisano w jadłospisie bernardynek „sucharki”²⁸. Pieczywo piętnastokrotnie stanowiło jedyną „porcyję” kolacyjną (8 śród,

²⁷ AKarm.K, sygn. 30, s. 99–100: „Na kolacyją ciasta albo kukielki po kawalku, jabłka lub co podobnego słodkości jakich trochę, pierniczek, miód z oplatkami, wino”, zaś jeśli wypadała w niedzielę to dawano „dwie porceje, to jest ryby i kasza, ale rzadko która zażyje dla komunij św”.

²⁸ ABern.K, sygn. 99, s. 156.

4 piątki i 3 soboty), mimo, że niektóre z tych dni były świąteczne — jak np. 8 maja (św. Stanisława) i 16 lipca (Matki Bożej Szkaplerznej)²⁹. Czasami pieczywo na kolację wydzielano już po obiedzie³⁰. W zestawie z piwem lub innym napojem podano je 13 razy (7 poniedziałków, 3 środy, 2 piątki i w ostatni wtorek przed postem wielkanocnym). Oprócz najczęściej spożywanego w konwentach piwa, podawanego także na ciepło, zaserwowano trzy razy miód (11 grudnia 1765 r., środa; 14 grudnia 1765 r., sobota; 26 marca 1766 r.; środa w Wielkim Tygodniu), zaś wino raz — we wspomniany wtorek ostatkowy (11 lutego 1766 r.) — były wówczas także 4 krepłe dla każdej z siostr³¹. Takie menu, z pieczywem i porcją napoju przede wszystkim w dni postne, wydaje się nawiązywać do pierwotnego charakteru benedyktyńskiej *collatio*³². Zakonnice dyspensowane, które mogły spożywać mięso dostały jednak na kolację w tym dniu pieczonego indyka, pieczenie i kaszę we mleku. Ciepłe piwo jako jedyny „posiłek” kolacyjny wymieniono tylko raz — w piątek postu wielkanocnego i święto maryjne (MB Bolesnej, 21 marca 1766 r.)³³.

Czy kolacji nie było również wówczas, gdy nie odnotowano w źródle żadnych informacji (108), co zdarzyło się najczęściej w marcu, kwietniu, sierpniu oraz październiku? Jest to prawdopodobne, gdyż najwięcej takich przypadków dotyczy tych dni tygodnia, gdy siostry powinny przestrzegać postu przez cały rok: 28 piątków, 27 sobót, 23 śród oraz 12 poniedziałków. Wzmianek na temat kolacji brakuje także w przypadku dziewięciu czwartków, siedmiu wtorków i tylko dwóch niedziel — 1 grudnia 1765 r. (adwentowa) i 2 marca 1766 r. Trzy razy mamy do czynienia z kilkudniową serią wpisów pozbawionych informacji o kolacjach: 10–15 marca 1766 (poniedziałek–sobota przedostatni tydzień przed Wielkanocą), 1–5 kwietnia 1766 (wtorek–sobota, tydzień po Wielkiej Nocy) oraz 16–19 czerwca 1766 (poniedziałek–czwartek).

Środy, w których zaserwowano obfitsze menu kolacyjne, choć postne, składające się z trzech potraw, były świętami zakonnymi i kościelnymi³⁴. 19 marca 1766 r. w dzień św. Józefa, patrona kościoła bernardynek podano: karpie, kaszę perłową i mleko makowe, 2 lipca 1766 r., w święto maryjne: sałatę i kaszę z jajami³⁵. 4 czerwca 1766 r. kolacja była „na czworo, bo pod oktawę”, a 22 października 1766 r. „na troje”, gdy wypadała uroczystość św. Piotra z Alkantary, mistyka zakonu franciszkańskiego³⁶. Siedem razy określono środowe kolacje jako zwyczajne bez podania liczby potraw. Podobnie odświętny charakter miały kolacje w piątki i soboty, wypadające w uroczystości zakonne, np. 13 czerwca 1766 r. w dniu św. Antoniego patrona zakonu siostry zjadły rybki, biały chleb i sałatę, a 4 października 1766 r. na św. Franciszka podano karpie sadzone i krepłe³⁷. Te ostatnie stanowiły jedną z dwóch porcji kolacyjnych (obok

²⁹ ABern.K, sygn. 99, s. 160.

³⁰ Miało to miejsce 13 listopada, 18, 20 i 21 grudnia 1765 r. oraz 26 lutego 1766 r.; ABern.K, sygn. 99, s. 151, 152, 157.

³¹ ABern.K, sygn. 99, s. 156; Borkowska M. 1996, s. 142; Szylar A. 2005, s. 199; Szylar A. 2013b, s. 554.

³² Watts S. 2011, s. 110; Hryszko R. 2013, s. 214. W klasztorach benedyktyńskich taki rodzaj posiłku regeneracyjnego po dniu pracy powiązany był z lekturą „Collationes patrum” Jana Kasjana.

³³ ABern.K, sygn. 99, s. 158.

³⁴ Święta zakonne i kościelne podkreślano także menu obiadowym. Tak było na: Wielkanoc, Boże Narodzenie, Trzech Króli, Wniebowstąpienie, Zesłanie Ducha Św. i w Boże Ciało. Podobna praktyka obowiązywała w główne święta zakonu: Franciszka (4 października), Antoniego (13 czerwca), Bernardyna (20 maja), Klary (12 sierpnia), Elżbiety (19 listopada), Józefa (19 marca) i Opieki Józefa (20 kwietnia), gdyż takie wezwanie nosił kościół i klasztor bernardynek oraz w święta maryjne — Oczyszczenia (2 lutego), Zwiastowania (7 kwietnia), Wniebowzięcia (15 sierpnia), Narodzenia (8 września), Niepokalanego Poczęcia (8 grudnia); zob. Przybyłowicz O.M. 2021, s. 364–366.

³⁵ ABern.K, sygn. 99, s. 156, 162.

³⁶ ABern.K, sygn. 99, s. 161, 165. Najprawdopodobniej chodziło o oktawę Bożego Ciała, choć był to siódmy dzień. W sama oktawę, w czwartek, także podano cztery potrawy: kurczęta pieczone, pieczenie, kaszę drobną, ciasto smaźone, dwa garnce wina.

³⁷ ABern.K, sygn. 99, s. 165.

ryb) 15 sierpnia 1765 r., w dniu Wniebowzięcia NMP — był to jednak piątek i tym można tłumaczyć skromne menu³⁸.

Zachowały się także niekonwencjonalne określenia kolacji: „jako w dzień pogrzebkowy” (13 sierpnia 1766 r.), „tak jako rok” (11 listopada 1766 r.). Kolacji nie dano w dzień św. Klary, 12 sierpnia, przypadający w 1766 r. na wtorek, ale być może właśnie dlatego, że serwowano wieczorny posiłek nietypowo w środę — z powodu pogrzebu. Przy okazji wpisu kolacyjnego zanotowano również zwyczaje klasztorne. I tak w dniu 23 grudnia, w święto dyskretów, czyli doświadczonych siostr, doradczyń przełożonej, po kolacji zakonnice dostały także „mydło 3—grosznie” (potem były „przeprosiny”)³⁹, a 26 grudnia w dniu św. Szczepana każdej wydzielono 3 złote tytułem kolędy i 20 groszy „za placki”⁴⁰.

Wzmianki na temat konkretnych potraw zdominowane są przez produkty mączne, w tym pieczywo wymienione aż 52 razy oraz kasze — 42 razy, co zaskoczeniem nie jest, gdyż były to najbardziej popularne, codzienne produkty, nie tylko w klasztorach (zob. tab. 2)⁴¹. Spożywano też różne rodzaje pierożków, w tym leniwe i krepie, popularne w tym czasie również na stołach świeccich, o czym świadczą różnorodne przepisy⁴². Z pieczywa najpopularniejsza była bułka (23) oraz chleb biały (w tym cztery razy „bułka chleba”), jak wynika z danych zestawionych w tabeli 3⁴³.

Tabela 2. Rodzaje potraw kolacyjnych. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj potraw / Liczba wzmianek									
Mączne	Pieczywo	Nabiał	Mięso	Ryby	Zupy	Warzywa	Owoce	Słodkości	Alkohol
58, w tym 42 razy kasze	52	29	20	21	13	9	4	10	31, w tym tylko dla księży 16

Tabela 3. Pieczywo w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj pieczywa / Liczba wzmianek				
Bułka/bułki	Chleb (ogólnie)	Grzanki	Obwarzanki	Suchary
23	18, w tym: biały 6, rżany 2	6	4	1

³⁸ ABern.K, sygn. 99, s. 164. Kanonicy w Tarragonie w XV w. w tym dniu na kolację jedli wafle i popijali słodkość winem z przyprawami; Hryszko R. 2013, s. 213.

³⁹ ABern.K, sygn. 99, s. 152.

⁴⁰ ABern.K, sygn. 99, s. 154.

⁴¹ Historia. 1978, s. 332–334; Cetwiński M. 2004, s. 366; Szylar A. 2005, s. 205, 217; Gąsiorowska P. 2010, s. 399; Rajman J. 2010, s. 408, 410; Szylar A. 2012, s. 270; Szylar A. 2013b, s. 550, 556. Więclawski na podstawie danych rachunkowych dominikanek poznańskich z XVIII stulecia ocenił, że w roku 1786 zakonnice zjadały dziennie 1,5 kg chleba; Więclawski B. 1989, s. 69.

⁴² Rajman J. 2010, s. 408; Moda. 2011, s. 153–154; Szylar A. 2012, s. 271; Szylar A. 2013b, s. 551; Przepisy. 2017, s. 212; Zbiór. 2021, s. 129, 331.

⁴³ Pieczywo, w tym biały chleb, dominowało na stołach norbertanek, benedyktynek sandomierskich oraz warstw wyższych; Szylar A. 2005, s. 206; Gąsiorowska P. 2010, s. 397; Rajman J. 2010, s. 410; Szylar A. 2012, s. 269; Szylar A. 2013b, s. 555–556. Na temat menu kolacyjnego norbertanek zob. Kramarska-Anyszek K. 1977, s. 110; Raszczyk I. 2002, s. 203–204.

Tabela 4. Potrawy mączne w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj potrawy mącznej / Liczba wzmianek					
Kasze	Pierogi (ogólnie)	Kreple	Placki	Płatki na blachach	Kluski z makiem
42 z makiem 5, z mlekiem 3	6, w tym: leniwe 2, smażone 2, z powidłami 1	5	3	1	1

Tabela 5. Zupy w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj zupy / Liczba wzmianek i sposób przygotowania/podania			
Żur	Gramatka (ogólnie)	Rosół	Barszcz
8	3, w tym: z korzeniami 1, słodka 1	1	1

Tabela 6. Potrawy rybne w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj	Liczba wzmianek	Sposób przygotowania/podania	
Karpie	8, w tym:		smażone 1
Szczupaki	6, w tym:	słone 2	na żółto z pulpetami
Ryby/rybki (ogólnie)	4, w tym:	świeże 1	smażone 1
Śledzie	2, w tym	duszone 1	
Kluski ikrowe	1		

Tabela 7. Potrawy mięsne w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj	Liczba wzmianek	Sposób przygotowania/podania
Pieczenie	18, w tym: 10 razy z innymi mięsnymi daniami	Pieczone
Kury	2	pieczone 1, przysmażane 1
Kurczęta	2	pieczone
Bigos	2	ułtajski 1, sarni 1
Dropka	1	bez informacji
Gołąbki	1	pieczone
Indyk	1	pieczony
Kaczka	1	przysmażana
Nóżki cielęce	1	bez informacji
Pierogi mięsne	1	bez informacji
Wątróbki	1	pieczone

Tabela 8. Nabiał w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj nabiału / Liczba wzmianek i sposób przygotowania/podania		
Jaja (ogólnie)	Syr	Mleko (ogólnie)
11, w tym na szaro 1	10	8, w tym słodkie 1, makowe 1, kwaśne 2

Tabela 9. Warzywa w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj warzywa / Liczba wzmianek		
Salata	Kapusta	Karczochy
5	1	1

Tabela 10. Owoce w menu kolacyjnym. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj owocu / Liczba wzmianek		
Gruszki	Jabłka (do pierożków)	Agrest
1	1	1

Tabela 11. Rodzaje słodkich potraw podawanych na kolację. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj słodkich potraw / Liczba wzmianek i sposób przygotowania/podania				
Ciasto (ogólnie)	Strucla	Maryjki/maryiki (?) miodowe	Pączki	Powidła
4, w tym kratkowe 2, smażone 2	2, w tym z powidłami 1	1	1	3, w tym do grzanek 1, do bułki 1

Tabela 12. Rodzaje alkoholi serwowanych do kolacji. Źródło: ABern.K, sygn. 99

Rodzaj alkoholu / Liczba wzmianek i sposób przygotowania/podani				
Piwo (ogólnie)	Wino	Wódka	Miód	Alkohol dla księży
12 ciepłe 5, bez określenia 7	10	6	3	16 (wino lub wódka)

W dni postne serwowano też ryby (21) (zob. tab. 6), a poza nimi mięso (31), choć to ostatnie, zgodnie z regułami zakonu franciszkańskiego i wskazówkami wizytatorów, w tym biskupa krakowskiego Sołtyka z 1763 r., podawano również siostrom dyspensowanym (starszym, chorym) bez względu na dzień⁴⁴. Niewiele było natomiast warzyw i nabiału (jaj i mleka), a nieliczne słodkości (struclę, pączki, ciasteczka miodowe) nie różniły się od tych jedzonych w innych

⁴⁴ AKlar.Sąd., sygn. Rf/b, s. 8. Autor zalecał by gotować chorym inne potrawy, gdyż „[...] dla słabości swych ordynaryjnych potraw znieść nie mogą...”.

klasztorach (zob. tab. 8–11)⁴⁵. Odnośnie do alkoholu bernardynki, podobnie jak zakonnice z innych zgromadzeń, tylko okazjonalnie kosztowały wina, najczęściej przy okazji największych świąt kościelnych (zob. tab. 12)⁴⁶.

Najobfitsze kolacje podawano w święta kościelne i zakonne oraz tuż przed rozpoczęciem dwóch najdłuższych postów kościelnych. I tak, 10 listopada 1765 r. zaserwowano siostram pięć potraw: kury pieczone, kaczki przysmażane, pieczenie z rozenkami, po 4 kreple, drobną kaszę w słodkim mleku oraz „wino, to co miało być na obiad garce 3”⁴⁷. 6 listopada 1766 r., w czwartek: pieczenie, „bigosek sarni”, ciasto i kaszę we mleku. 9 lutego 1766 r. w niedzielę ostatnią przed postem Wielkiej Nocy: „kury pieczone, kury przysmażane, pieczenie, kasza we mleku, pączki, dwa garnce wina”, zaś w następną zwaną Sępną (*Invocavit*, czterdziestnica): „żur, szczupaki słone, obazanki z barszem po cztery”⁴⁸. 26 grudnia 1765 r. na stół podano: dropkę do rosółu, pieczenie, kaszę perłową, placki⁴⁹, a w poniedziałek wielkanocny (31 marca 1766 r.) — kaszę perłową, syr i jaja⁵⁰. W czwartek 8 maja we Wniebowstąpienie zaserwowano: pieczenie, nóżki cielęce, kreple i mleko kwaśne⁵¹, a 8 września w Narodzenie NMP aż sześć potraw — jaja, mleko, karczochy, kaszę perłową, syr i chleb⁵².

W niedziele kolacje były najczęściej „na troje” (także „zwyczajne na troje”), szczególnie w okresie poza dwoma długimi postami kościelnymi — w sumie 31 razy (w tym we wszystkie niedziele styczniowe, czerwcowe, lipcowe, sierpniowe, wrześniowe i październikowe). Jeśli wymieniano konkretne potrawy, to najczęściej dwa bądź trzy dania — jak w listopadzie 1765 r. (ryby i kluski ikrowe), czy w grudniu, gdy podano ryby z kaszą (w poście) oraz kaszę z pieczoną wątróbką (15, 22 i 29 grudnia)⁵³. Widać, że część potraw kolacyjnych pokrywała się z tymi serwowanymi na obiad, np. 13 i 27 lutego (czwartki) oraz 9 marca (niedziela) 1766 r., czyli w poście, na obiad były wówczas szczupaki. Ten sam gatunek ryb pojawił się na kolację 9 marca, z dodaniem drugiej potrawy — żuru oraz trzeciej — obarżanków⁵⁴.

Kolacje bernardynek krakowskich bez wątpienia były mniej obfite aniżeli obiady, raczej lekkostrawne. W dni postne na wieczór posiłków w ogóle nie serwowano lub siostry zadowalały się skromną „porcją” pieczywa. Bardziej urozmaicone potrawy zakonnice otrzymywały w niedziele i święta. Wówczas zdarzało się, że ich liczba przekraczała trzy, czyli przewyższała zalecenia wizytatorów. Zestawienie danych z jadłospisu dowodzi, że siostry konsekwentnie przestrzegały nakazów reguły i zachowywały posty kościelne oraz zakonne, zaś zestaw wykorzystanych w kuchni produktów wskazuje na podobieństwa do praktyk i zwyczajów żywieniowych obowiązujących w innych klasztorach. Dalsze analityczne studia pozwolą na uchwycenie podobieństw i różnic w wyżywieniu poszczególnych zgromadzeń, a tym samym przyczynią się do rozwoju naszej wiedzy na temat kultury kulinarnej epoki nowożytnej.

⁴⁵ Benedyktyнки sandomierskie jadały pączki, placki, miodowniki, strucle; Szylar A. 2005, s. 195; Szylar A. 2012, s. 271; Szylar A. 2013b, s. 551. Krakowskie klaryski słynęły z wypieków ciast i tortów; Gąsiorowska P. 2010, s. 399. U zwierzyńieckich norbertanek podawano: ciasto (słone?), kołacz, strucle, lecz autor nie określił na jakie posiłki i w jakie dni; Rajman J. 2010, s. 411. Miodowniki kupowały klaryski sądeckie w Krakowie przed świętami Bożego Narodzenia; Przybyłowicz O.M. 2011, s. 205–206.

⁴⁶ Biskup Kajetan Sołtyk zakazał klaryskom w Starym Sączu podawania wina na co dzień, zalecając je tylko w główne święta kościelne. Starszym przysługiwał trunek lepszej jakości: „dla starszych posilenia większego potrzebujących z starszego wina porcje być mają”, AKlar.Sąd., sygn. Rf/b, s. 11; Klonder A. 2018, s. 24–25.

⁴⁷ ABern.K., sygn. 99, s. 151.

⁴⁸ ABern.K., sygn. 99, s. 156.

⁴⁹ ABern.K., sygn. 99, s. 154.

⁵⁰ ABern.K., sygn. 99, s. 158.

⁵¹ ABern.K., sygn. 99, s. 160.

⁵² ABern.K., sygn. 99, s. 164.

⁵³ ABern.K., sygn. 99, s. 153, 154.

⁵⁴ ABern.K., sygn. 99, s. 156, 157.

BIBLIOGRAFIA

Źródła archiwalne

- ABern.K [Archiwum Bernardynek Krakowskich przy kościele św. Józefa], sygn. 99, sygn. 151.
ABen.St. [Archiwum SS. Benedyktyn w Staniątkach], rkp 233.
AKKK [Archiwum Krakowskiej Kapituły Katedralnej], AVis. 63; AVis. 68.
AKMK [Archiwum Kurii Metropolitalnej w Krakowie], AV Cap, t. 9.
AKarm.K [Archiwum Karmelitanek w Krakowie], sygn. 30.
AKlar.K [Archiwum Klarysek w Krakowie], sygn. A 16, sygn. A 17.
AKlar.Sąd. [Archiwum Klarysek w Starym Sączu], sygn. Rf/a–1, sygn. Rf/a–2, sygn. Rf/a–3, sygn. Rf/a–6, sygn. Rf/b.

Źródła i opracowania publikowane

- Adrichem Donatus van. 1939. *Explicatio Primae Regulae Clarae auctore S. Ioanne Capistranensi*, Archivum Franciscanum Historicum, 22, s. 336–357, 512–528.
Borkowska Małgorzata 1995. *Łatanie pamięci (czyli rzecz o klasztorzym kronikarstwie retrospektywnym)*, „Znak”, 47, s. 103–110.
Borkowska Małgorzata. 1997. *Życie codzienne polskich klasztorów żeńskich w XVII–XVIII w.*, Warszawa.
Borzumato Franseca. 2002. *San Giovanni e le clarisse: gli interventi a favore del secondo ordine*, [w:] *Ideali di perfezione ed esperienze di riforma in S. Giovanni da Capestrano*, red. E. Pasztor, Capestrano, s. 155–161
Cetwiński Marek. 2004. *Dieta św. Jadwigi. Ze studiów nad semiotyką pożywienia średniowiecznych Ślązaków*, [w:] *Cysterski w dziejach ziem polskich, dawnej Rzeczypospolitej i Europy Środkowej*, red. A.M. Wyrwa, A. Kielbasa, J. Swastek, Poznań, s. 530–539.
Grossi Jacopo de, Minniti, Claudia. 1999. *Diet and religious practices: The example of two monastic orders in Rome between the XVIth and XVIIIth centuries*, „Anthropozoologica”, 30, s. 33–50.
Demińska Maria. 1985. *Pożywanie postne i pokutne mnichów we wczesnym średniowieczu (V–XI w.)*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 33, 4, s. 367–381.
Demińska Maria. 1987. *Wyżywienie mnichów według reguły benedyktyńskiej we wczesnym średniowieczu (VI–XI w.)*, „Studia i materiały do dziejów Wielkopolski i Pomorza”, 16, 2, s. 57–78.
Dumanowski Jarosław. 2014. *Wiedza, narracja i smak. Staropolskie książki kucharskie i porady kulinarne jako źródło historyczne*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 62, 4, s. 527–540.
Freeman Gerard Pieter. 1999. *Klarissenfasten im. 13 Jahrhundert*, „Archivum Franciscanum Historicum”, 93, s. 220–285.
Gąsiorowska Patrycja. 2010. *Kuchnia i infirmeria w klasztorze klarysek krakowskich do końca XVIII wieku*, [w:] *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przełomu XVIII i XIX wieku)*, red. D. Karczewski, A. Radzimiński, Z. Zyglewski, Bydgoszcz–Toruń, s. 394–406.
Gąsiorowska Patrycja. 2013. *Obrót gotówką w klasztorze żeńskim na przykładzie osiemnastowiecznych ksiąg rachunkowych wybranych klasztorów krakowskich i lwowskich*, [w:] *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław, s. 303–318.
Gronowski Michał. 2011. *Jeszcze posilek czy już obżarstwo? Kluniacko-cysterski dwugłos o jedzeniu i picu w klasztorach*, „Przegląd Historyczny”, 102, 4, s. 577–589.
Historia. 1978. *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, 4, red. Z. Kamieńska, B. Baranowski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk.
Hryszko Rafał. 2013. *Media aeva dulcia. Analiza produkcji i konsumpcji słodczy w Koronie Aragonii w XIV i XV w.*, Kraków.
Jougan Alojzy. 1992. *Słownik kościelny łacińsko-polski*, Warszawa.

- Klonder Andrzej. 2018. *Piwo, wódka i inni konkurenci wina w Polsce nowożytnej*, [w:] *Wino i historia. Studia z historii wina w Polsce*, 2, red. D. Dias-Lewandowska, G. Kurczewski, Warszawa, s. 20–40.
- Kracik Jan. 1985. *Post po staropolsku*, „*Nasza Przyszłość*”, 75, s. 65–90.
- Kramarska-Anyszek Krystyna. 1977. *Dzieje klasztoru PP. Norbertanek w Krakowie na Zwierzyńcu do roku 1840*, „*Nasza Przyszłość*”, 47, s. 5–169.
- Kubicki Rafał. 2012. *Wokół klasztornej refektarza — przepisy i praktyka na przykładzie mendykantów z terenu państwa zakony krzyżackiego w Prusach*, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk, s. 122–134.
- Kuchowicz Zbigniew. 1957. *Z dziejów obyczajów polskich w XVII i pierwszej połowie XVIII w.*, Warszawa.
- Moda. 2011. *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Monumenta Poloniae Culinaria, 2, Warszawa.
- Przepisy. 2017. *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, red. J. Dumanowski, Monumenta Poloniae Culinaria, 7, Warszawa.
- Przybyłowicz Olga M. 2011. *Rachunki klasztorne jako źródło do poznania realiów życia klasztornej. Najstarsza księga rachunkowa klarysek ze Starego Sącza*, [w:] *Realia życia codziennego w Europie Środkowej ze szczególnym uwzględnieniem Śląska*, red. Antoni Barciak, Katowice–Zabrze, s. 107–130.
- Przybyłowicz Olga M. 2013. *Jak panny zakonne rozliczały się? Księgi rachunkowe jako źródło do badań nad polskimi klasztorami żeńskimi w XVI–XVIII w.*, [w:] *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław, s. 101–114.
- Przybyłowicz Olga M. 2014a. *O pożywieniu zakonnic w średniowieczu i wczesnej epoce nowożytnej. Problematyka, źródła, możliwości badawcze*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*”, 63, 1, s. 3–18.
- Przybyłowicz Olga M. 2014b. *„Dla pędzszego wydawania obiadu...”*. *Rozporządzenia wizytatorów dotyczące stołu i posiłków w klasztorach żeńskich diecezji krakowskiej z końca XVI – połowy XVII wieku*, [w:] *Rzeczy i ludzie Kultura materialna w późnym średniowieczu i w okresie nowożytnym. Studia dedykowane Marii Dąbrowskiej*, red. M. Bis, W. Bis, s. 241–266.
- Przybyłowicz Olga M. 2017. *Źródła do poznania gospodarki w dobrach wiejskich klarysek gnieźnieńskich od końca XVI do schyłku XVII stulecia*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*”, 65, 4, s. 446–460.
- Przybyłowicz Olga M. 2021. *„Baranek pieczony nadziewany, buraki, po sztuce kolacza”*. *Świąteczne obiady bernardynek krakowskich w drugiej połowie XVIII wieku*, „*Kwartalnik Historii Kultury Materialnej*”, 69, 3, s. 361–371.
- Przybyłowicz Olga M. 2024. *Przy stole bernardynek krakowskich. Menu obiadowe w świetle unikatowego rękopisu z drugiej połowy XVIII w. przyczynek do badań nad dziedzictwem kulinarnym Rzeczypospolitej*, „*Res Historica*”, 57, s. 1005–1051.
- Rajman Jerzy. 2010. *Jadłospis norbertanek zwierzyńskich z XVIII wieku*, [w:] *Sanctimoniales. Zakony żeńskie w Polsce i Europie Środkowej (do przełomu XVIII i XIX wieku)*, red. D. Karczewski, A. Radziwiński, Z. Zygalski, Bydgoszcz–Toruń, s. 407–411.
- Rajman Jerzy. 2011. *O źródłach do zagadnienia posiłków i napojów w klasztorze średniowiecznym*, „*Studia Historyczne*”, 44, 2, s. 183–198.
- Rambourg Patrick. 2006. *L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1551–1552): de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire*, [w:] *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, red. B. Clavel, Histoire médiévale et archéologie, 1, Compegne, s. 217–230.
- Raszczyk Izabella. *Uwagi o wypieku chleba i spożyciu produktów mącznych w Rzeczypospolitej XVI–XVIII wieku (problemy asortymentu i surowców)*, [w:] *W kręgu badań Profesora Wacława*

- Odyńca: materiały z sesji naukowej poświęconej pamięci Profesora Wacława Odyńca*, red. J. Włodarski, Gdańsk, s. 204–211.
- Reguła. 2008. *Święty Benedykt z Nursji. Reguła*, Kraków 2008.
- Statuty. 1970. *Statuty kapituły norbertańskiej z r. 1340 w tłumaczeniu polskim z r. 1543*, oprac. M. Karaś, Z. Perzanowski, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Językoznawcze”, 30, Kraków.
- Szylar Anna. 2005. *Rzecz o tym, jak benedyktynki kuchnię prowadziły...*, „Nasza Przeszłość”, 103, s. 189–224.
- Szylar Anna. 2008. *Gospodarowanie benedyktynek sandomierskich*. Tarnobrzeg.
- Szylar Anna. 2012. „Za różę do smażenia, wiśnie, maliny...”, czyli smaki, smaczki i inne osobliwości kuchni klasztornej w konwentach żeńskich w XVII i XVIII wieku, [w:] *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk, s. 265–278.
- Szylar Anna. 2013a. „Sprawa o tym, jak benedyktynki gospodarstwo prowadziły”. *Organizacja i funkcjonowanie gospodarki benedyktynek w Sandomierzu w XVII i XVIII w.*, [w:] *Klasztor w gospodarce średniowiecznej i nowożytnej*, red. M. Derwich, Wrocław, s. 447–460.
- Szylar Anna. 2013b. *Mistrzynie sztuki kulinarnej. O kuchni klasztornej i upodobaniach żywieniowych mniszek w XVII i XVIII wieku*, [w:] *Źródła wielkości mistrzów. Księga jubileuszowa dedykowana Profesorowi Piotrowi Pawłowi Gachowi*, red. M. Nowak, R. Jusiak, J. Mazur, Lublin, s. 545–560.
- Textus. 1897. *Seraphicea legislationis Textus Originales*, Quearacchi, 1897.
- Theiller Isabelle. 2006. *Le ravitaillement de l'Abbaye Bénédictine Saint-Amand de Rouen et l'approvisionnement des marches hebdomadaires d'après un papier journal de 1551–1552*, [w:] *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, red. B. Clavel, Histoire médiévale et archéologie, 1, Compegne, s. 203–216.
- Watts Sydney. 2011. *Enlightened Fasting. Religious conviction, scientific inquiry, and medical knowledge in Early Modern France*, [w:] *Food and faith in Christian Culture*, red. K. Albala, T. Eden, New York, s. 105–123.
- Więclawski Bogusław. 1989. *Zaopatrzenie i konsumpcja w Poznaniu w drugiej połowie XVIII wieku*, Warszawa–Poznań.
- Wiszewski Przemysław. 2003. *Opactwo benedyktynek w Legnicy (1348/1349–1810). Struktura, funkcjonowanie, miejsce w społeczeństwie*, Poznań–Wrocław.
- Wyrwa Andrzej Marek. 2004. *W kuchni i przy stole „szarych mnichów”*, czyli o wyżywieniu cystersów w świetle źródeł normatywnych zakonu oraz wybranych źródeł pisanych, archeologicznych i przyrodniczych, [w:] *Archaeologia Historica Polona*, 14, s. 51–113.
- Zbiór. 2021. *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, Monumenta Poloniae Culinaris, 8, Warszawa.