

ZASTAWY STOŁOWE

XVI – XX.

MATERIAŁY Z SESJI
TOWARZYSZĄCEJ WYSTAWIE „SPLENDOR STOŁU”

W MUZEUM SZTUKI ZŁOTNICZEJ

KAZIMIERZ DOLNY 26 – 27 października 2006

W dniach 26 – 27 października 2006 r. odbyła się sesja naukowa „Zastawy stołowe XVI-XX w.” zorganizowana przez Muzeum Sztuki Złotniczej, Oddział Muzeum Nadwiślańskiego w Kazimierzu Dolnym. Jej owocem są prezentowane niżej referaty lub ich streszczenia. Informujemy, że stanowią własność ich autorów i są chronione przepisami prawa autorskiego, dlatego kopiowanie i wykorzystywanie ich zarówno w całości jak i w części jest niedozwolone.

SPIS TREŚCI

Michał Gradowski, Wprowadzenie	2
Aleksandra J. Kasprzak, O szkle na pańskim stole. Przyczynek do rozwoju szklanej zastawy stołowej w czasach saskich.	5
Ewa Martyna, Akcesoria serwisów do herbaty XVIII-XIX wiek	16
Wanda Załęska, Rozwój form zastaw stołowych i porcelanowych dekoracji stołu w 1 połowie XVIII wieku (na wybranych przykładach)	23
Ryszard Bobrow, Srebrny serwis marszałka Gurowskiego	37
Joanna Paprocka-Gajek, Sztućce jako element kultury stołu na przestrzeni od XVI do XX wieku czyli przedmioty nie tylko użytkowe ale i artystyczne. (streszczenie)	44
Jacek Kriegseisen, Z Gdańska na królewski stół. Srebra stołowe władców Rzeczypospolitej (streszczenie)	45
Jacek A. Rochacki, Stare techniki wykonywania i zdobienia sztućców (streszczenie)	47

sesja 26 - 27. 10. 2006. Kazimierz

Michał Gradowski,

Wprowadzenie

Witając wszystkich Szanownych Gości chciałbym przypomnieć, że sesja naukowa, którą obecnie otwieramy jest ściśle powiązana z wystawą sreber stołowych, które można było niegdyś spotkać w polskich domach. Wystawa ta w znakomitej mierze oparta jest o zbiory Muzeum Narodowego w Warszawie i została przygotowana przez zespół pracowników tej szacownej instytucji pod kierownictwem Kuratora Działu Sztuki Zdobniczej Pana Ryszarda Bobrowa i przy skromnym uzupełnieniu obiektami z naszych zbiorów została otwarta dnia 6 sierpnia b.r. w Muzeum Sztuki Złotniczej w Kazimierzu. Program naszej sesji przewiduje obejrzenie tej wystawy i wymianę poglądów na temat eksponowanych tam obiektów, a rolę gospodarzy pełnić będą pospołu - Kierownik naszego muzeum Pani Aniela Ryndziewicz i Kurator wystawy Pan Ryszard Bobrow. Niech będzie mi wolno w tym miejscu gorąco podziękować Im obojgu za trud, jaki włożyli w przygotowanie tej ciekawej ekspozycji.

Przechodząc do programu naszej sesji chcę zwrócić Państwa uwagę na dwa referaty poświęcone barokowym i klasycystycznym zastawom stołowym, które wygłoszą Panowie Jacek Kriegseisen i Ryszard Bobrow. Ponad to dwa inne referaty poświęciliśmy polskim sztukom, których formę i dekorację omówi Pani Joanna Paprocka-Gajek, zaś dawne metody ich wykonywania przybliży nam Pan Jacek Rochacki. Osobny referat poświęcony będzie serwisom i akcesoriom do parzenia i picia herbaty wygłoszony przez Panią Ewę Martynę. Na tym zakończymy nasze rozważania na temat srebrnej zastawy stołowej, która - jak przystało na charakter naszej placówki muzealnej - stanowi zasadniczy trzon tematyczny tej sesji naukowej. Omawiając zastawę na stołach naszych dziadków nie możemy jednak pominąć tak ważnych problemów jak ceramika i szkło. Korzystając więc z faktu, że w warszawskim Muzeum Narodowym mamy wybitnych specjalistów od tych dziedzin rzemiosła artystycznego, zaprosiliśmy Panią Wandę Załęską z referatem na temat porcelanowych zastaw i dekoracji stołu w XVIII i XIX wieku oraz Panią Aleksandrę Kasprzak z omówieniem szkła na polskim stole w dobie saskiej. Serdecznie witam wszystkich Referentów i gorąco dziękuję im za przygotowanie wspomnianych wyżej materiałów.

Każdy z nas pracując nad dziejami polskiego złotnictwa, a zwłaszcza pochylając się nad obiektami z doby gotyku, renesansu i baroku ma przed oczyma argenteria kościelne. Tak bowiem potoczyły się losy zabytkowych sreber w naszym kraju, że dawne wyroby oglądać można tylko

w postaci monstrancji, kielichów i relikwiarzy przechowywanych po zakrystiach kościelnych lub skarbcach katedralnych. Natomiast barokowych sreber stołowych - nie mówiąc już o wcześniejszych - ze świecą szukać po naszych zbiorach muzealnych i kolekcjach prywatnych. To, co można zobaczyć na ekspozycjach czołowych naszych muzeów to zaiste „resztki magnackiej fortuny”, zaledwie marny szczątek tego, co niegdyś w tysięcznych okazach stawiano na stołach nie tylko wielkich panów, ale i pomniejszych mopanków, a także bogatszych mieszczan. Ci z nas, którzy grzebiąc w pożółkłych papierach poszukują informacji na temat dawnych polskich sreber stołowych i trafiają w inwentarzach na opisy tych kolosalnych a dziwnych pucharów, mis przeogromnych a kunsztownie zdobionych, konwi i dzbanów - czytają to jak bajkę o sezamie Ali Baby. Gdzie to wszystko tak ze szczętem przepadło?

Różne były przyczyny tego, że dawne srebra stołowe są dziś u nas taką rzadkością, lecz niewątpliwie głównym powodem takiego stanu rzeczy były wojny i idące z nimi grabieże, rekwizycje i kontrybucje. Jak często przewalały się one przez nasz kraj niech świadczy fakt, że wy młodzi, którzy siedzicie tu na tej sali jesteście pierwszym pokoleniem od stuleci, które urodziło się i dorosło w dorzeczu Wisły nie biorąc udziału w wojnie lub kolejnym powstaniu. A kto chce dziś dowiedzieć się jak wyglądały te wspaniałe srebra, które przed laty zdobiły stoły polskich panów ma akurat teraz znakomitą okazję – na Zamku Królewskim w Warszawie jest obecnie czynna ogromna ekspozycja polskich sreber ze zbiorów Moskwy i Petersburga. Oczywiście jest to wystawa czasowa. W tamtejszych muzeach przechowały się liczne dary królów i magnatów polskich oraz wspaniałe zbiory arystokratycznych kolekcjonerów rosyjskich, takich jak n. p. generał Paskiewicz - długoletni rezydent na zamku królewskim w Warszawie po upadku powstania listopadowego.

Lecz nie tylko wojenne rekwizycje zubożyły nasz stan posiadania. Wielką siłą niszczycielską były też przeróżne przypadłości, jakie nawiedzały posesjonatów i w czas pokoju jako to susza, pomór bydła lub pożary, które nawet bardzo zamożnych zmuszałyby sięgnąć do skrzyni po rzecz kosztowną, a mało przydatną w dobie klęski - zastawę stołową. Sprzedawano więc srebra rodowe lub zastawiano w nadziei, że uda się je kiedyś odzyskać. I wreszcie kolejna hydra pożerająca łapczywie spuściznę po dziadkach - wszechpotężna moda. Ileż to znakomitych sreber oddano złotnikowi by je stopił i według najnowszych wzorów nowe naczynia „żonie modnej” przysposobił. Często też bywało, że przetapiano stare, zdekompletowane srebra stanowiące niegdyś wyprawę prababci, obecnie już nie używane i od lat leżące w dolnej szufladzie - w tej sytuacji już nawet nie płocha modnisią, lecz skrzętna gospodyni kazała przerobić je na posażną swej córki zastawę. A i złodziej, gdy dopadł cudze naczynia lub sztuce, póty mógł być przyłapany i na gałęzi zadyndać, póki nie przetopił łupu - wtedy już nie tak łatwo było wykazać, że to kruszec kradziony. A kontrybucje? Kiedy na początku XIX wieku władcy Austrii i Prus dno ujrzeni w swych zasobnych niegdyś szkatułach, a cesarz Francuzów nastawał zbrojnie na ich

posiadłości, sięgnęli bez wahania po srebra swych poddanych (oczywiście rzecz tyczy także mieszkańców obu zaborów) i tysiące szacownych zabytków sztuki złotniczej przekuły wtedy mennice na brzęcząca monetę. Jak z powyższego widać wyroby srebrne mają niejako genetycznie już w sobie zakodowaną własną zagładę, bowiem ten cenny surowiec można nieskończenie przetwarzać w coraz to nowe formy.

Metale szlachetne, w tej liczbie i srebro mają pewną cechę szczególną - produkty korozji na ich powierzchni tworzą bardzo cienką, lecz szczelną powłokę, która chroni je przed postępującą w głąb destrukcją. Dzięki temu zakopane do ziemi mogą latami tkwić w ukryciu, a wydobyte nie tracą ze swej substancji i łatwo odzyskują naturalny blask. Dla tego też od lat ludzie w zagrożeniu chowali w ziemi swe kosztowności, a dziś odkopane trafiają niekiedy w niewielkich fragmentach do gablot muzealnych - jak skarb ze Środy Śląskiej. Wyjątkowo tylko dobry los pozwala ocalić całość znaleziska i dzięki temu Muzeum w Toruniu dumnie dziś prezentuje swój skarb ze Skrwilna, w którym i srebra stołowe zobaczyć można. Najczęściej jednak na zakopane kosztowności trafiają przypadkowi znalazcy i albo metal szlachetny ulega przetopieniu albo ocalałe przedmioty trafiają w ręce pokątnych handlarzy i przeważnie kończą swą wędrówkę w kolekcjach poza granicami Polski. Ostatnia wojna ukryła w ziemi tysiące przedmiotów z metali szlachetnych, a odnajdywane po jej zakończeniu masowo wyjeżdżały nielegalnie na zachód. Przyznać jednak trzeba, że spora ich część pozostała w kraju i skupowana przez państwowe przedsiębiorstwo „Jubiler” bez żadnej kontroli była przetapiana i przerabiana na nowe - pozał się Boże - wyroby artystyczne. Wydawać by się mogło, że srebrne skarby już w znakomitej większości w latach 40. i 50. wykopano i zniszczono, ale pojawienie się nieznanymi dawniej wykrywaczy metali wywołało nową falę odkryć i historia się powtarza - albo się uda znaleźć dobrego nabywcę (przeważnie na zachodzie) albo srebro idzie na przetopienie.

W tej sytuacji wróć do tego co powiedział na początku, że ze starych sreber zostały nam tylko argentaria kościelne, choć i tu z przerażeniem obserwujemy znikanie poszczególnych obiektów. Zaś sreber stołowych, zwłaszcza tych dawnych, mamy bardzo niewiele i więcej już nie będzie. Dla tego też tak ważna dla naszych badań nad polską sztuką złotniczą jest nasza wystawa i towarzysząca jej sesja poświęcona tej właśnie grupie sreber, a zorganizowana przez Muzeum Sztuki Złotniczej w Kazimierzu. Jest to skromny początek, ale możemy mieć nadzieję, że to właśnie początek jakiegoś ciągu zdarzeń muzealnych, które z czasem przerodzić się mogą w obszerniejszy program badawczy. I dla tego pozwolę sobie w imieniu nas wszystkich zebranych na tej sali serdecznie podziękować Gospodarzom naszego dzisiejszego spotkania za umożliwienie nam wymiany poglądów w tak miłym nastroju i wygodnych warunkach, a zarazem wyrazić nadzieję, że nie jest to spotkanie ostatnie.

Aleksandra J. Kasprzak

O szkle na pańskim stole.
Przyczynek do rozwoju szklanej zastawy stołowej w czasach saskich.

Jędrzej Kitowicz (1728-1804) w „Opisie obyczajów za panowania Augusta III”¹, znaczną część swoich wspomnień poświęcił zmianie obyczaju ucztowania w 1. połowie XVIII w. Zapewne są to najczęściej przytaczane przez badaczy cytaty, które barwnie opisują zwyczaje magnatów i średnio zamożnej szlachty, a zabawne anegdoty utrwalają w naszej pamięci ten czas, jako okres beztroski, próżniactwa, pijaństwa i marnotrawienia rodzinnych majątków. Bogaty w realia obraz życia codziennego schyłku Rzeczypospolitej i gawędziarski charakter opowieści uzupełniony innymi dokumentami z epoki, pozwala na ukazanie niezwykłego świata dworskich uczt i obyczajów domów szlacheckich.

Z perspektywy XXI wieku tak naprawdę niewiele możemy powiedzieć o tym, jak wyglądało życie codzienne w domach szlacheckich w XVIII-wiecznej Polsce, jak żyli i mieszkali, jak jadal². Naszą wiedzę opieramy często na materiale szcztąkowym, m.in. na inwentarzach pałacowych sporządzanych przy okazji przejęcia majątku, remontu pałacu czy też zmiany zarządcy, czasami też są to specyfikacje przewożonych rzeczy pomiędzy pałacami. Nie rzadko mając w zbiorach muzealnych znakomite szkła identyfikowane z konkretnymi osobami nie jesteśmy w stanie odnaleźć je w enigmatycznych zapisach inwentarzy pałacowych, a równocześnie dysponując fantastycznymi wręcz spisami szkieł w tychże pałacach - tych szkieł nie odnajdujemy w dzisiejszych zbiorach. Jednocześnie inwentarze czy też rejestry, przedstawiają wyłącznie wyposażenie pałaców w momencie ich spisywania. Czyli nie są w pełni wiarygodne, gdyż jeszcze w czasach saskich wielu z polskich magnatów nie miało stałej rezydencji, a podróżując często wraz z dworem pomiędzy swoimi dobrami rozszanymi po całej Rzeczypospolitej, ówczesnym zwyczajem przewozili całe wyposażenia pałaców czy dworów w nowe miejsce. Inwentarz pałacowy może informować też tylko o jednym ze zbiorów, może opisywać zaledwie jedną z wielu rezydencji w licznych majątnościach³.

¹ Kitowicz Jędrzej, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Warszawa 1985.

² Do wyjątków należą szczegółowe opracowania jak np. Kowecka Elżbieta, *Dwór „Najrzędniejszego w Polsce magnata”*, Warszawa 1993.

³ Znamienitym przykładem może być tu wypowiedź Tekli Róży Wiśniowieckiej z 1739 roku, która dziękując za szkła otrzymane od matki Anny Radziwiłłowej stwierdziła, że „teraz będę je miała w każdym pałacu”, czyli albo dar był tak duży albo nie było w zwyczaju pozostawiania szkła w jednym miejscu.

Do rzadkości należą inwentarze generalne obejmujące całościowo mienie ruchome i nieruchome; właściwie jedynym znanym mi takim przykładem jest inwentarz pośmiertny Jana Klemensa Branickiego (1689-1771) z Białegostoku z 1772, ale i on opisuje wyłącznie majątek Branickiego, z wyłączeniem majątku jego żony Izabeli Poniatowskiej (+1808), gdyż zgodnie z prawem polskim, zarówno mężczyzna jak kobieta mieli prawo posiadać własny majątek⁴. Jak nasze poszukiwania mogą być bezowocne świadczą zapisy w inwentarzach, takie np. jak: w 1751 w inwentarzu pałacu Pawła Karola Sanguszki (1680-1750) w Lubartowie było „szkło różne białe kryształowe staroświeckie którego różną formą naczynia różnego szlifowania, rysowanego y gładkiego ... przeszło sztuk trzysta”⁵, czy w 1785 w warszawskim pałacu Stanisława Lubomirskiego (ok. 1720-1783) „16 kielichów w 3 gatunkach dużych, mniejszych y jeszcze mniejszych”⁶, a także w inwentarzu Pałacu Błękitnego Czartoryskich z 1811 - „w Piwnicy – szkła różne JOO Ich mości Księżstwa w osobnej Adnotacji wyszczególnione być mają” oraz w Skarbcu „Szkło starożytne, kielichy, puary, szklanki szlifowane Rysowane, osobnym opisaniem wyrażające (Liczbę tych sub Nro 35)”⁷. A na dodatek w opisach bardziej szczegółowych czy też w rachunkach z hut szklanych pojawiają się naczynia, których nazwy często nie pozwalają na określenie typu danego przedmiotu. I choć zadajemy sobie sprawę, że mogą być one w owym czasie popularne i od dziesiątków lat wykonywane, to ich nazwa – obca często w środowisku polskim – odwołuje się do źródeł włoskich, francuskich czy angielskich lub stanowi przykład specyficznego żargonu hutniczego.

Pozostaje w tej sytuacji odpowiedzieć na pytanie, jaką rolę szkło pełniło w pałacowych wnętrzach i na stołach w XVIII wieku, czy należało do przedmiotów spotykanych rzadko, czy też było w masowym użyciu. Aby odpowiedzieć na to pytanie należałoby scharakteryzować ówczesną produkcję szklaną (co nie jest tematem tego opracowania); tym niemniej w Polsce hut szkła dobrej jakości a luksusowych w szczególności nie było wiele⁸. Zatem naczynia wykonane z dekorowanego

⁴ AGAD, Archiwum Roskie, Akta majątkowo-prawne, sygn. 82, *Spis ogólny wszystkich pozostałości po Branickim Janie Klemensie, 1772*

⁵ AP Kraków, Archiwum Sanguszków, rkps 596. *Inwentarz wszystkich rzeczy ruchomych, tak w klejnotach, złocie, srebrze, pieniądzach, sukniach, futrach, obiciach, sprzętach domowych, rynsztunkach wojennych, karetach, koniach cugowych, jezdnych, stadach etc. etc. po ś.p. JO. Pawle Karolu na Białym Kowlu etc. Xiążęciu J.MCI. Lubartowiczu Sanguszkowi, Marszałku W. W. X. Lit. w skarbcach, pałacach i dobrach różnych pozostałych przez małżonkę tegoż Xięcia X. Barbarę z Hrabów Duninów, stosownie do wymagań prawa pospolitego i testamentu dla wiadomości sukcesorów wiernie sporządzony i spisany w Lubartowie 1751 r. dnia 5 Czerwca.*

⁶ AGAD, Archiwum Potockich z Łańcuta, rkps 132, *Inwentarz Generalny ... 1785 (Szkło z pałacu po śp Xciu Imci Marszałku W. Kor.)*

⁷ AGAD, Archiwum Zamoyskich, rkps 2705, *Konsygnacja czyli Annotacja Mebli y wszelkich Rzeczy Ruchomości JO Ich mości Księżstwa Czartoryskich Fdl. Marszałkows. wojsk JO Mości Austr.. Generalstwa Ziem Podolskich, pozostałych w Pałacu zwanym Błękitnym przy ulicy Senatorskiej ... w Roku 1811 w Miesiącu Lipcu w dniach pierwszych opisana w Warszawie.*

⁸ *Polskie szkło do połowy XIX wieku*, pod red. nauk. Zofii Kamińskiej, wyd. 2, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1987, s. 88-121.

bezbarnego szkła były przedmiotami drogimi, a cena uzależniona była od wielkości i typu dekoracji. Szkła reprezentacyjne jak kielichy wiwatowe kosztowały często od 6 do 64 zł pol. (i więcej), a garniturowe specjalnie wykonywane w hucie nawet 800 czy 1000 zł. Równocześnie ze względu na kruchość szkło było materiałem nietrwałym, zatem narażonym na stłuczenie lub też, gdy nie zostały zachowane reżimy produkcyjne na samoistne zniszczenie. Mimo to było przedmiotem efektownym i pożądanym, choć drogim, świadczącym o zamożności gospodarza.

Szkło, z którego wykonano naczynia nie mogło być jednak ponownie wykorzystane tak jak było to w przypadku srebra, złota, kamieni szlachetnych czy tkanin. Zatem nie było zabezpieczeniem na przyszłość, równocześnie nie było też tak cenne by można było je sprzedać czy zastawić, aby uzyskać znaczną sumę. Zatem jego wartość była symboliczna gdyż decydowały tu umiłowanie luksusu i emocjonalne zaangażowanie właściciela. Szkła dla następnego pokolenia mającego często inne gusta i poddających się innej modzie, jeżeli nie były oznakami świetności rodu, nie były przydatne, stąd też szkło dawniejsze określano jako „staroświeckie” lub „starożytnie”, czyli nie zdatne do użytku.

W czasach saskich, gdy nawet w bardzo zamożnych domach ilość zastawy była ograniczona, do rzadkości należało posiadanie licznego nietypowego kompletu naczyń wykonanych ze szkła. Chlubnymi wyjątkami były tu pałace założycieli pierwszych kryształowych hut na terenie Rzeczypospolitej – Adama Mikołaja Sieniawskiego (1666-1726), hetmana wielkiego koronnego, który w latach 1718-1726 w Hucie Kryształowej zamówił szkła o wartości około 41 tys. zł⁹, Anny z Sanguszków Radziwiłłowej (1676-1746), kanclerzyny wielkiej litewskiej, dla której w latach 1737-1743 w hucie nalibockiej wykonano szkła za ponad 42 tys. zł¹⁰ oraz Pawła Karola Sanguszko, marszałka wielkiego litewskiego, właściciela huty w Cudownie, którego jako jedynego zbiór szkła jest częściowo zachowany w zbiorach Muzeum Okręgowego w Tarnowie¹¹. Są to jednak przypadki szczególne, z jednej strony reprezentują ówczesną elitę towarzyską i urzędniczą, z drugiej byli właścicielami hut szkła luksusowego, których wyroby są do dzisiaj uważane za podstawowe przykłady szkła barokowego w Polsce.

⁹ Szelegejd Barbara, *Huta Kryształowa w latach 1717-1729*, w: *Szkła z Huty Kryształowej w starostwie lubaczowskim, 1717/1718-koniec XVIII wieku*, pod red. Aleksandry J. Kasprzak, Muzeum Narodowe w Warszawie, Warszawa 2005, s. 53.

¹⁰ Kasprzak Aleksandra J., *Szkła hut radziwiłłowskich. Naliboki (1722–1862). Urzeczce (1737–1846). Szkła ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie*, t. 1, Muzeum Narodowe w Warszawie, Warszawa 1998, s. 127-134, przytaczam tu tylko wybrane lata, gdyż właśnie z nich zachowały się rachunki sumaryczne, może to jednak oznaczać (statystycznie), że np. Radziwiłłowa w latach 1722-1746 otrzymała z huty nalibockiej szkła nawet na 200 tys. zł.

¹¹ Kasprzak Aleksandra J., „*Szkło różne w gatunkach wyrażone*”. *Inwentarz pałacu w Lubartowie z 1756 roku*, referat wygłoszony na konferencji „Wokół Sanguszków. Dzieje – sztuka – kultura”, Tarnów 29-30 VI 2006 r.

W XVIII w. miejsce przechowywania szkła w pałacu nie było ściśle określone. W zależności od potrzeb trzymano je w kredensie – osobnym pokoju lub meblu przy Sali stołowej, w piwnicy z winami nie tylko ze względów praktycznych, ale i z powodu niedostępności miejsca – choć czasami godnego zwiedzania, a także w skarbcach – wydzielonych pokojach, w których gromadzono i przechowywano wyposażenie pałacu pod nieobecność właściciela, pełniących później także rolę lamusa.

Do rzadkości należy specjalne eksponowanie szkła. Pierwszym znanym mi przykładem takiej aranżacji wnętrza by pokazać szkła były sale parterowe w pałacu Anny Radziwiłłowej w Białej, gdzie szkła eksponowano w specjalnie do tego wykonanych gablotach we wnękach okiennych. Dodatkowo księżna miała na miejscu do dyspozycji magazyny ze szkłem, lokowane zarówno w pałacu jak i w znajdującym się w ogrodzie spichlerzu, pełniącym rolę magazynu dla nowych transportów z hut, i w nieodległym od Białej, pałacu w Sławocinku, których zasobność określano wtedy na kilka tysięcy sztuk¹². Drugim przykładem mogą być kredensy Jana Klemensa Branickiego, u którego w pałacu w Białymstoku przy Sali stołowej w pasażu stała szafa „długa do stawiania szkła ... [z] ... czterdzieści konsolów sycerską robotą rżniętych szaro malowanych do stawiania kielichów” oraz w pałacu warszawskim w Sali Stołowej, gdzie zapewne na wzór Grünes Gewelbe w Dreźnie, nad kredensem, znajdowała się reprezentacyjna ściana ze zwierciadeł „sztuk małych składanych” „z konsolkami sycerskiej roboty” a na nich „kielichów kryształowych z pokrywkami wielkich i małych z różnymi herbami rżniętych dziesięć”¹³. Należy jednak zadać sobie pytanie czy w ówczesnej Rzeczypospolitej był to zwyczaj popularny czy też przytoczone przykłady są odosobnione.

Miejszem i sytuacją szczególną, gdy można było pochwalić się zasobnością domu były uczty. Zwraca na to szczególną uwagę Jędrzej Kitowicz w pisząc „Panowie tak w domach, jak na publicznych miejscach przebywając kochali się w wielkich stołach, dawali sobie na publice nawzajem obiady i wieczerze; ... rzadki był dzień bez gościa; częste biesiady z tańcami i pijatyką. W całym kraju pędzono życie na wesołości i lusztykach, wyjąwszy małą garsztkę skromnych w napoju”¹⁴. Tradycyjna uczta składała się, co najmniej z trzech dań: warzonego - zupy, pieczystego - mięsiwa oraz na końcu z „wetów”, „cukrów”, na które składały się owoce ogrodowe i rozmaite słodycze. W czasach saskich szczególnie podawanie ostatniego z dań uległo znacznej zmianie, ze względu na „cukry nowomodne” zajmujących znaczną część stołu, zmienił się też kształt tego mebla – stał się krótszy i szerszy. Ponieważ stoły były wtedy dekorowane z wyjątkową

¹² Kasprzak Aleksandra J., *Szkła hut ... op. cit.*, s. 125-126.

¹³ AGAD, Archiwum Roskie, Akta majątkowo-prawne, sygn. 82, s. 10, 530.

¹⁴ Kitowicz Jędrzej, *op. cit.*, s. 224.

uwagą i starannością, zatem nic dziwnego, że na stole pojawiły się tzw. „garnitury cukiernicze”, o nich i zwyczajach z nimi związanych pisze Kitowicz w rozdziale „O porządkach i cukrach stołowych”¹⁵. W zbiorach polskich nie zachowały się opisywane przez niego „garnitury”, serwisy czy też zastawy szklane¹⁶. Zarazem nie jesteśmy w stanie zrekonstruować typowego dla czasów saskich serwisu cukierniczego, opieramy się bowiem wyłącznie na archiwalnym materiale, a pojedyncze wzmianki dosyć enigmatycznie je opisują. Zatem skupmy się na dwóch takich opisach.

W 1735 i 1736 kupiec i dzierżawca huty warszawskiej Piotr Braun dostarczył Sanguszkom kilkaset sztuk szkła „do konfitury”, czyli tacek, słupków, szklanek i dzbanuszków¹⁷; zapis ten pozwolił na potwierdzenie działalności nieznanej do tej pory huty założonej w połowie lat 20. w okolicach Warszawy¹⁸. Serwis ten został zapewne uzupełniony kilka lat później, w 1738, gdy zlecono wykonanie „szkła cukrowniczego” hutnikowi Franciszkowi z „Huty Osieckiej”, huty dzisiaj określanej przez badaczy jako huta otwocka marszałka wielkiego Franciszka Bielińskiego¹⁹. Zachowany w „Inwentarzu pałacu lubartowskiego z roku 1751 opis świadczy o wielkości tego serwisu - „Tafel szkła zielonego pod cukry iest Pułtory kopy, okrom różnych wielu kawałków takowego szkła dla adoracji stołu do cukrów wyrzynanych, szkła białego w różne figury robionego do cukrów dawania potrzebnych iest cirliter kop trzydzieści różnych sztuk”²⁰.

Drugi garnitur został wykonany w Hucie Nalibockiej w sierpniu 1756 roku dla Michała Kazimierza Radziwiłła, hetmana wielkiego litewskiego było to „...szkło cukiernicze do stołu

¹⁵ Kitowicz Jędrzej, op. cit., s. 231-234.

¹⁶ Nie zawsze zdajemy sobie z tego sprawę, szkła, których nie znamy przeznaczenia, mogą być częścią takiego serwisu.

¹⁷ AP Kraków, Archiwum Sanguszków, rkps 415. *Rachunki Pawła Karola i Barbary z Duninów XX. Sanguszków z kupcami, rzemieślnikami, tudzież różne drobne, jak pocztowe, pałacu w Warszawie etc. z lat 1715-1750. Konotacja na brane szkło do konfitury* z 29 Xbra 1735 „42 Tacy bez nogi, 100 Szklanek wysokich, 50 słupków, 50 dzbanuszków na kwiaty, 24 słupki, 100 słupków, 100 słupków, 4 tuziny szklanek, 1 Pokal rżnięty, 12 szklanek przednich, 4 tuzinów taców małych” i z 18 July 1736 „16 Taców bez nog, 100 szklanek wysokich, 50 słupków, 50 dzbanuszków na kwiaty, 24 słupków, 100 słupków, 100 słupków, 4 tuziny szklanek, 1 Pokal rżnięty, 12 szklanek przednich, 12 Słupków wielkich, 4 Tuziny Taców małych”; AP Kraków, Archiwum Sanguszków, 512, 2 Xbris 1738 „P. Braunowi od 2 Xbris za wszystko Tynfów 539”.

¹⁸ Kasprzak Aleksandra J., *Huta Kryształowa w latach 1729- kon. XVIII w.*, w: *Szkła z Huty Kryształowej w starostwie lubaczowskim, 1717/1718-koniec XVIII wieku*, pod red. Aleksandry J. Kasprzak, Muzeum Narodowe w Warszawie, Warszawa 2005, s. 66. Należy przypuszczać, była to manufaktura na dobrym poziomie technologicznym (po 1729, przejęła niektórych z rzemieślników Huty Kryształowej); działała równocześnie z hutą otwocką marszałka Franciszka Bielińskiego, lokowaną po 1729 przez Konstantego Franciszka Fremela.

¹⁹ Chojnacka Halina, *Początki szkła kryształowego w Polsce w XVIII w.*, „Szkło i Ceramika” XX, 1969, nr 10, s. 276–278; AP Kraków, Archiwum Sanguszków, rkps 512, 9 august 1738 „Eadem [Franciszkowi] posłał JOX Dobrodziej do Huty Osieckiej na zadatek na szkło czerwonych zł 5”; 2 Xbris 1738 „Hutnikowi za szkło cukrownicze 772 tynf, Hutnikowi za tafle 148 tynf”.

²⁰ AP Kraków, Archiwum Sanguszków, rkps 596. *Inwentarz wszystkich rzeczy ruchomych, tak w klejnotach, złocie, srebrze, pieniądzech, sukniach, futrach, obiciach, sprzętach domowych, rynsztunkach wojennych, karetach, koniach cugowych, jezdnych, stadach etc. etc. po ś.p. JO. Pawle Karolu na Białym Kowlu etc. Xiążęciu J.MCI. Lubartowiczu Sanguszkowi, Marszałku W. W. X. Lit. w skarbcach, pałacach i dobrach różnych pozostałych przez małżonkę tegoż Xięcia X. Barbarę z Hrabów Duninów, stosownie do wymagań prawa pospolitego i testamentu dla wiadomości sukcesorów wiernie sporządzony i spisany w Lubartowie 1751 r. dnia 5 Czerwca*, s. 43.

srebrnego y inne ... do cukierni Pańskiej”. W „Regestrze szkła” zostało wymienione: 10 tuzinów kubeczków, 6 tuzinów farfurek, 4 tuziny szklaneczek, 30 tafel grubych z 50 przystawkami większymi i 55 przystawkami mniejszymi oraz 40 tafel grubych mniejszych z 39 przystawkami do tych tafli i 123 ciężkie sztyfty za 865 zł 14 gr²¹.

Podstawową konstrukcją były w przypadku obu „garniturów” tafle szklane, które w rachunkach hut są nieodłączną częścią serwisów cukierniczych, często decydując o wysokości rachunku. Wykonywano je zarówno ze szkła białego jak i kryształowego, wymagano jednak, aby tafla była odpowiedniej grubości, stąd określenie „tafli grubych”, a powierzchnia gładka, przeszlifowana. Koszty wzrastały, gdy taflę szklaną zastępowano zwierciadlaną. Choć współcześnie twierdzi się, że obwiedziona srebrną balustradką tafla lustrzana, na której ustawiano różne figurki, była powszechnie ówczesnie spotykana nawet w bogatszych domach nie tylko magnackich, ale i szlacheckich, to wydaje się, że ze względu na koszty należała jeszcze w czasach saskich do rzadkości²². Kitowicz pisze, że „cukry składały się najprzód z tafli szklanych, lecz gdy te często się tłukły, domyślili się cukiernicy porobić drewniane”²³. Ale i wtedy nie rezygnowano ze szklanych dodatków, w latach 40. wśród rachunków huty nalibockiej wielokrotnie wymieniane są szklane „gałki posrebrzane do postumentów drewnianych” o znacznej wielkości²⁴, być może chodziło tu o tafle cukiernicze.

Cechą wspólną obu opisów są także liczne drobne naczynka jak czarki lub farfurki, szklaneczki, kubeczki, duże i małe „muszle”, miseczki i filizanki, które w latach 30. i 40. XVIII w. w Nalibokach dmuchano w setkach o ile nie w tysiącach sztuk do „cukierni” i na „potrzebę pańską”.

Równocześnie do „cukierni” w hutach wykonywano znaczne ilości słupków, filarków lub „filarzów z postumentami” w różnych wielkościach a nawet i kolorach. Na pierwsze takie wzmianki natrafiamy już w 1726, gdy w Hucie Kryształowej przygotowywano szkła na pogrzeb Sieniawskiego w Brzeżanach – w znanych nam rachunkach wymieniono 52 większe i 24 mniejsze filary²⁵. W latach 30. i 40. w wykazach szkieł wykonanych w hucie nalibockiej dla Radziwiłłów,

²¹ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie V, 8187; list Wolfganga Landgraffa z dnia 30 Aug 1756.

²² W latach 40. XVIII w. w Hucie zwierciadlanej w Urzeczcu tafla zwierciadlana: 36 x 25 cali (93,6 x 65 cm) kosztowała 194 zł; tafla: 30 x 24 cale (78 x 62,4 cm) kosztowała 103 zł; tafla: 24 x 21 cale (62,4 x 54, 6 cm) kosztowała 54 zł.

²³ Kitowicz Jędrzej, op. cit., s. 233.

²⁴ 20 sztuk z kopy.

²⁵ Szelegejd Barbara, *Materiały z okresu 1717–1729 do dziejów hut szklanych Sieniawskich pod Lubaczowem (część I oraz Aneks)*, „Studia Wilanowskie” XIII, 2002, s. 84-90, *Connotatia Szkła krzystalowego roznego Gatunku Rysowanego y Gładkiego ktore Się posyła do Brzeżan na Pogrzeb S. Pamienci JO Jmci Dobrodzieia z 17 lipca i 6 sierpnia 1726.*

czy i innych klientów np. Ogińskiego, ale i na sprzedaż dla kupca Szera²⁶, wielokrotnie pojawiają się liczone czasami na sztuki a czasami na kopy – różnej wielkości „słupki” „dęte” i „niedęte”. Być może „przystawki” (może naczynia?) lub „szyfty” z serwisu Michała Kazimierza z 1756 to również jakaś forma słupka.

Pozostaje już tylko odpowiedzieć na pytanie jak taki garnitur cukierniczy wyglądał. Nie była to jak wynika z opisu Kitowicza tylko płaska tafla, „jeden skład cukrów reprezentujących jaką długą galerią albo szpaler ogrodowy, albo ulicę miejską”²⁷, ale prawdopodobnie kompozycja architektoniczna, przestrzenna, kilku poziomowa, być może o różnych wykrojach taflí. Tym bardziej, że rozmiary naczyń sugerują, że podawano w nich rozmaite „konfitury mokre” i „suche”, kandyzowane owoce, lody cukrowe, drobne ciasteczka – makaroniki i pierniczki, co oznacza, że w jednym miejscu stało dużo drobnych przedmiotów, które musiały być łatwo dostępne. Jedynym znanym mi przykładem mogącym odpowiadać tej charakterystyce jest wielka szklana dekoracja stołu wykonana w 2 poł. XVIII w. a przechowywana dzisiaj w Museo Vetrario na Murano²⁸. Jest to stojąca na tacy trzypiętrowa budowla złożona z kolumn różnej wielkości z położonymi na nich taflach szklanych z wazkami i czarkami, i wieńczącym ją na szczycie wazonem. Przy tak złożonej konstrukcji nie dziwi spostrzeżenie Kitowicza, który pisze, że „Takowych cukrów nie zażywali do żadnych stołów, chociaż wielkich, ale tylko w dni osobliwszej jakiej gali.”²⁹

Wystawianie czy też budowanie „garnituru cukierniczego” wymagało zatem dużej sprawności i uwagi co zapewne ograniczało częstsze z niego korzystanie. Jeżeli przy tym uwzględnić znaczne koszty związane z jego nabyciem i zapewne straty ponoszone po każdej uroczystości, można przyjąć, że luksusowa szklana zastawa cukiernicza charakterystyczna była przede wszystkim dla stołów magnackich. Znajdujemy ją także na stole królewskim. Inwentarz Zamku Królewskiego w Warszawie zaczęty w 1765 roku wymienia „Kryształowe Szlifowane Szkło”³⁰, być może jeszcze z czasów Augusta III.³¹

²⁶ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie XIX, Nsz III 1, miesięczne rejestry wszelkich prac wykonanych w hucie nalibockiej.

²⁷ Kitowicz Jędrzej, op. cit., s. 233.

²⁸ Mariacher Giovanni, *Vetri. Seicento e Settecento*, ed. Antonio Vallardi Editore, Milano 1965, il. s. 61.

²⁹ Kitowicz Jędrzej, op. cit., s. 234.

³⁰ Za wskazanie i udostępnienie powyższych materiałów archiwalnych serdecznie dziękuję Pani Annie Saratowicz-Dudyńskiej z Zamku Królewskiego w Warszawie: AGAD, Archiwum Ks. Józefa Poniatowskiego, sygn. 227, *Inwentarz Serwisów Srebra Starego y Nowego, Argent, Porcelany Saskiej, Holęderskiej, y Fajansu, Bielizny Stołowej przedniej, Ordynaryjney iako y Kuchenney, Cyny, ... także Naczyń Miedzi, Blachy, Żelastwa, Mosiądzu wraz innych rozmaitych Rzeczy ... zaczęty Dnia 1go Junij Ro 1765 pod dyspozycyjo Pawła Tremo.*, s. 43-48. Spis obejmuje: 32 wielkie kolumny (10 ¼ cala – 26,6 cm), 32 takie same, 16 w pasy rżnięte (9 ¼ cala – 14 cm), 8 płaskich podobnych (10 ¼ cala – 26,6 cm), 12 wielkich postumentów (3 ¾ cala – 9,8 cm), 18 podobnych (3 ¼ cala – 8,4 cm), 18 podobnych (3 cale – 7,8 cm), 23 podobnych (2 ¼ cala – 5,8 cm), 23 płaskich (2 ½ cala – 6,5 cm), 32 kawałki na arkady, 32 podobne, 16 podobnych, 5 podobnych, 16 podobnych, 8 sztuk całych arkad, 15 sztuk listewek na Galerię (13 ½ cala – 35 cm), 8 listewek krzywych „Bassin” (10 cali – 26 cm), 8 listewek graniastych „Bassin” (12 cali – 31,2 cm), 16 podobnych (9 ½ cala – 24,7cm), 12 podobnych (7 ¼ cala - 18,8 cm), 8 podobnych (7 cali – 18,2 cm), 16 arkad małych (5 ¼ cala – 13 cm), 16

Należy także zadać sobie pytanie na ile jednorodna bywała taka struktura. Jej złożoność i związana w tym mała stabilność może sugerować, że poszczególne elementy łatwo ulegały stłuczeniu, stąd być może tak liczne zamówienia „dla cukierni” ponawiane np. przez Radziwiłłów w latach 40. i 50. XVIII w. w hucie nalibockiej. Z pewnym prawdopodobieństwem można też przyjąć, że na stołach zestawiano tego typu konstrukcje z elementów szklanych wykonywanych w różnym czasie, a niewykluczone, że i w różnych hutach jak wspomniany serwis Sanguszków.

Trochę inny charakter miał przeznaczony dla pałacu warszawskiego "serwis zwierciadlany" hetmana wielkiego koronnego Jana Klemensa Branickiego wymieniony w inwentarzu z roku 1772³². Była to ogromna ozdoba stołu składająca się z kilkudziesięciu tafli lustrzanych, 23 głównych i 40 pobocznych, okolonych posrebrzonym mosiądzem, zastawionej z przeszło 200 różnorodnych szklanych detali, takich jak 20 wielkich i małych postumentów, 28 różnej wielkości filarów, z gzymsami, snerklami końcowymi i gzymsowymi (szczytami) i dodatkowo 8 tuzinami filarów do balustrad, 24 portalami ze „snerklami”, z 4 całymi boginiami i 8 półboginiami, z różnej wielkości prawie 100 wazami, wazkami i dzbanuszkami na kwiaty i 36 dużymi i małymi muszelkami. Nie wiemy, z jakiej hucie został ten serwis wykonany, jednak z całą pewnością był ewenementem na gruncie polskich ze względu na materiał, w jakim został wykonany. Gdyż według Kitowicza kompozycje na taflach wykonane czy to z cukrów czy to z gipsu były także znacznie rozbudowane a „Sama struktura składała się z takich części, jaki gmach reprezentowała: jeżeli ogród, to drzewa rozstawione łączyły się zielonymi girlandami, jeżeli ulice, to widzieć było kamienice, pałace, zamki, bramy tryumfalne, kolumny, mury ościenne albo sztukiety białe z zielonymi kapitelami i tym podobne ozdoby”³³. I tu ponownie odwołam się do zbiorów włoskich, w Museo Vetrario na Murano znajduje się niezwykle szklany ogród z 2 poł. XVIII w. pierwotnie przechowywany w weneckim Palazzo Morosini³⁴. Przedstawia bogato kształtowany architektonicznie ogród, złożony z setek różnych kawałków – tafelek imitujących trawniki, z fontannami i altankami, portali i balustrad, postumentów i waz, które mogą być rozbierane i ustawiane w różnych konfiguracjach.

Zamiłowanie do paradnych i wystawnych stołów w Białymstoku zapewne znane było

kawałków na „Bassin” (4 ¼ cala – 11 cm), 15 waz (4 ½ cala – 11,7 cm), 16 waz (3 ¼ cala – 8,2 cm), 23 okrągłe wazy (3 ½ cala – 9,1 cm), 12 podobnych (2 ¾ cali – 7,2 cm), 12 podobnych (2 cale – 5,2 cm), 16 podobnych (2 ¾ cali – 7,2 cm), 12 podobnych (2 cali – 5,2 cm), 16 podobnych płaskich (2 ½ cala – 6,5 cm), 18 małych „Piramidów” (2 ½ cala – 6,5 cm), 12 wielkich i 12 mniejszych muszli, 300 „sztuk różnego gatunku Pallustrady”.

³¹ Garnitur szklany używany był także w czasach panowania Stanisława Augusta Poniatowskiego, o czym świadczą zapisy o ponoszonych stratach z 30 Xbris 1768 i 1769 oraz 10 July 1781 i 1791 (?).

³² AGAD, Archiwum Roskie, Akta majątkowo-prawne, sygn. 82, s. 559; Kowicka Elżbieta, op. cit., s. 216.

³³

³⁴ Mariacher Giovanni, op. cit., s. 67, 68.

gościom Branickiego, skoro jeszcze w końcu XIX w. wspomniano aranżację stołu podczas imienin hetmana, gdzie "przeplýwał w kryształowym łożysku strumień tokaju, a na tym strumieniu czy kanale pływala flotylla złożona z 24 okrętów napełnionych cukrami i suchymi konfiturami". Chociaż przekaz ten nie został poparty odesłaniem do jakiegokolwiek wcześniejszego źródła, nie można wykluczyć jego prawdziwości³⁵.

Z pewnym prawdopodobieństwem możemy też przypuszczać, że do szczególnie wystawnych „garniturów cukierniczych” wykonywano też ozdobne stoły lub inne meble pozwalające je eksponować. Takim przykładem może być stół zwierciadlany przeznaczony prawdopodobnie do cukierni nieświeskiej, który w październiku 1746 został wysłany z huty zwierciadlanej w Urzecz do Nieświeża, choć na podstawie zapisów archiwalnych nie jesteśmy w stanie określić czy był to tylko dekoracyjny mebel czy też miał funkcję praktyczną. Ofiarując go Michałowi Kazimierzowi Hieronim Florian Radziwiłł napisał „Zadość czyniąc słowu memu Dobrodziejowi odsyłam stół zwierciadlany, który niech przezroczyistością swoją wielu nam nieprzyjaznych, gdy się weń pozierać będą nawrócić, y źle myślących o naszey oyczyźnie zawstydzi, na dobrych czyniąc z nich odmianę...”, zatem w tym przypadku ważniejsza była intencja, niż funkcja³⁶.

Prawdopodobnie ze względu na koszty wykonania i znaczne wielkości reprezentacyjne szklane „garnitury cukiernicze” złożone z filarów i tafli były w czasach saskich już pewnym anachronizmem, znacznie częściej w rachunkach hut napotykamy za to na wzmianki o wykonywaniu do cukierni szklanych tac – „tazza”. Były to płaskie okrągłe tafle – talerze, na średnio wysokiej stopie w różnych wielkościach; w szczególnych przypadkach zaznaczano, że zamówione zostały „tace bez postumentów”.

Początkowo przeznaczone były do podawania napoi i słodyczy, i w tej roli najczęściej widzimy je na przekazach ikonograficznych³⁷. Najwcześniejsze dotąd znane europejskie szklane tazza datowane są na ostatnią ćwierć 16. stulecia³⁸. W Rzeczypospolitej szczególnie w latach 30. 40. XVIII w. stały się modne „tace do konfitur”, z pięcioma, siedmioma lub dziewięcioma „farfurkami” (czarkami, często ze szkła mlecznego naśladowującego porcelanę), czasami z większą czarką pośrodku do podawania „mokrych” i „suchych” deserów, tzw. kremów wzorem angielskim

³⁵ Kowecka Elżbieta, op. cit., s. 216.

³⁶ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie IV, list Hieronima Floriana Radziwiłła z 7bris 1746.

³⁷ Np. na obrazie Pietro Longi, Toaleta damy, 1755-60, Wenecja Museo di Ca`Rezznico.

³⁸ Theuerkauff-Liederwald Anna-Elisabeth, *Venezianisches Glas der Kunstsammlungen der Verte Coburg. Die Sammlung Herzog Alfreds von Sachsen-Coburg und Gotha (1844-1900)*, ed. Luca Verlag Lingen 1994, s. 111-117.

specjalnych słodkich napojów z alkoholu i mleka, czy kandyzowanych owoców³⁹.

Zapewne północno europejskim XVII-wiecznym pomysłem było zestawianie pojedynczych różnej wielkości tac w dwu, trzy lub nawet czteropiętrowe piramidy. Moda na szklane piramidy przyjęła się na polskich stołach prawdopodobnie pod wpływem podobnych aranżacji na stołach królewskich w Dreźnie. W rachunkach z huty drezdeńskiej już w 1706 roku wymieniono „zastawę cukrową” złożoną z siedmiu talerzy z trzonym i szklanymi naczynkami, a w 1729 zastawę z talerzem, z 10 wiszącymi koszykami, 4 kielichami, 4 maselnickami i 4 kompotierkami wysokości, osiągające często około 1,50 m⁴⁰. Jednym z najwcześniejszych przekazów o wykonywaniu w Rzeczypospolitej tac, a zapewne i ich składaniu w wielopoziomowe piramidy są wykazy szkieł wykonanych na pogrzeb Sieniawskiego w Brzeżanach w 1726. W rejestrach zostały wymienione tace w co najmniej ośmiu wielkościach, a w sumie było ich 936⁴¹. Kolejny potentat w tej dziedzinie, Anna Radziwiłłowa otrzymywała z Nalibok już z hucie wykonane kompletne zestawy w co najmniej dwóch rodzajach a zapewne i kilku wielkościach, określanych jako „Piramidy w tacach” i „Piramidy alias kolumny klejone w sztukach”⁴². Być może i tam zwyczajem zachodnim zostały zrobione szklane owoce, które w inwentarzu zamku w Białej z 1738 wymieniono pod hasłem „Szklane rzeczy” - dwie wielkie cytryny, dwa wielkie „erony”, ogórek, gruszkę i dwie ostrygi⁴³. Wraz z naturalnymi owocami uzupełniały one dekorację stołu.

Równocześnie w tych samych spisach inwentarzowych, takim samym terminem określane są kompozycje z wiszącymi „koszykami” w dwóch lub trzech rzędach czyli „piramidy z koszykami”, np. „4 środki do Piramid Cukierniczych szkła białego u każdego środka po sześć haczyków do tych haczyków 27 szklanych koszyków”⁴⁴. Świadczy to o znakomitym rozeznaniu Radziwiłłowej w panującej ówczesnie modzie, gdyż szklane stojaki z ramionami i wiszącymi koszykami spotykamy wtedy w głównych ośrodkach szklarskich Europy w XVIII w. we Włoszech, w Anglii i Niderlandach⁴⁵.

³⁹ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie XIX, Nsz III 1.

⁴⁰ Dr. Schlieben Hans von, *Deutsche Glaskunst im 18. Jahrhundert. Die Gläser der königlich polnischen kurfürstlich sächsischen Glashütte Dresden*, „Keramische Rundschau“ Jg 45, 1937, Nr 18, s. 204; jeszcze przed 2. wojną światową fragmenty serwisów były przechowywane w zbiorach zamku Moritzburg.

⁴¹ Szelegejd Barbara, *Materiały ... op. cit.*, s. 84-90.

⁴² AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie XIX, Nsz II 7, *Sumariusz generalny szkła odesłanego dla JOXD zacząwszy od 11 January 1737 po dzień 3 7-bra 1742 to jest za lat sześć*.

⁴³ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie XXVI, 297, *Inwentarz generalny skarbców w Palacu Bialskim JOXJ Radziwiłłowej KWWXLLitt. zaczęty dnia 15 X-bra Roku 1738*; Mariacher Giovanni, *op. cit.*, il. s. 89; Theuerkauff-Liederwald Anna-Elisabeth, *op. cit.*, s. 538.

⁴⁴ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie XIX, Nsz II 7; XXVI, 297.

⁴⁵ Mariacher Giovanni, *op. cit.*, il. s. 59; Theuerkauff-Liederwald Anna-Elisabeth, *op. cit.*, s. 533, 560; Charleston Richard J., *English Glass and the glass used in England, circa 400-1940*, London 1984, s. tabl. 49/b.

Opisując staropolskie zwyczaje związane z zachowaniem przy biesiadnym stole czy też jego wystrojem czy też charakteryzując naczynia wtedy używane, ciągle opieramy na szczątkowym zespole zachowanych inwentarzy, na dodatek przede wszystkim dotyczących pałaców ówczesnej elity. To znacznym stopniu ogranicza nasze wnioski.

Uczty magnackie były niezwykle wystawne; gospodarz mógł popisać się bogactwem, znajomością panującej mody i zwyczajów. Hubert Vautrin, Francuz i wychowawca Kazimierza Nestora Sapiehy, pisał w latach siedemdziesiątych XVIII wieku: „Swoim dostatkami popisuje się Polak przede wszystkim przy stole, tam się wyżywa. Dba więcej o wystawność stołu niż o wykwintność potraw, sam będąc raczej żarłokiem niżli smakoszem”⁴⁶. Mam jednak nadzieję, że znane przysłowie będące synonimem złotych czasów saskich „za króla Sasa jedz, pij i popuszczaj pasa”, będzie odzwierciedleniem wzrastającej wtedy zamożności, w czasach, gdy po raz pierwszy na ziemiach Rzeczypospolitej nadszedł długotrwały okres pokoju. Nastąpiła wtedy powolna odbudowa gospodarcza, powstawały coraz liczniejsze manufaktury magnackie, którym towarzyszył rozkwit pańskich dworów przyciągających do siebie rzesze szlachty w charakterze dworzan, rezydentów, oficjalistów. Zatem istotną częścią życia stały się uczty będące znaczącym elementem życia towarzyskiego⁴⁷.

⁴⁶ Hubert Vautrin, *Obserwator w Polsce*, w: *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, oprac. Waclaw Zawadzki, t. I, Warszawa 1963; Morawska Kamila, *Zakochani w wielkich stołach. Uczty magnackie w dawnej Polsce*, „Mówią wieki” nr 4, 2004.

⁴⁷ Staszewski Jacek, *August II Mocny*, Wrocław 1998; temże, *August III*, Warszawa 1984.

Akcesoria serwisów do herbaty XVIII-XIX wiek

Prawdopodobnie pierwszymi Europejczykami, którzy poznali smak herbaty byli portugalscy jezuici prowadzący działalność misyjną w Chinach w XVI wieku. Zapewne po powrocie do kraju wprowadzili zwyczaj picia herbaty wśród współbraci. Przyjmuje się, że pierwszy transport herbaty dotarł do Europy ok. 1610 roku¹ frachtem portugalskim, ale za pośrednictwem holenderskiej Kompanii Wschodnio-Indyjskiej. W Holandii herbata została przyjęta niemal entuzjastycznie i statki z nowym ładunkiem zaczęły od tej pory regularnie zawijać do portów holenderskich, a holenderskie spółki zajmowały się dystrybucją do krajów europejskich - Włoch, Francji i Niemiec. Stosunkowo późno zainteresowali się herbatą Anglicy. Angielska Kompania Wschodnio-Indyjska dopiero w 1644 roku nawiązała kontakty handlowe z Chinami, a herbata pojawiła się w Londynie w latach 50. XVII wieku. Powszechnie się uważa się, że swoją popularność zawdzięcza małżonce Karola II, infantce portugalskiej Katarzynie de Braganza, która była jej wielką amatorką. Królowa wprowadziła modę na picie herbaty wśród snobistycznej, londyńskiej socjety.² Już w początkach XVIII wieku herbata w Anglii stała się na tyle popularnym napojem, że przy kawiarniach zaczęto otwierać herbaciarnie (m.in. w Londynie w 1708 roku w należącym do Thomasa Twinninga *Tom's Cafe House*).

Wiek XVIII ze swoim zamiłowaniem do wykwintności i wyszukanej elegancji zainicjował modę na małe, kameralne przyjęcia, na których podawano herbatę. Spotkania przy herbacie stały się okazją do stworzenia rozbudowanego ceremoniału wymagającego odpowiedniej oprawy, rozmaitych naczyń, wielu praktycznych, a czasem zupełnie zbytecznych utensyliów. Podkreślały one znaczenie ceremonii i świadczyły o zamożności domu.

Początkowo niezbędne naczynia do przyrządzania i picia herbaty sprowadzano z Chin. Wraz z transportem herbaty przywożono w skrzyniach czarki i imbryki. Pierwsze europejskie srebrne imbryki nawiązywały formą do chińskich wyrobów z czerwonej kamionki z Yixing, które sprowadzane za pośrednictwem Portugalczyków, zwano *bucarros*. Miały gruszkowaty kształt z wysklepioną nakrywką, którą przed wypadnięciem chronił zamocowany do korpusu łańcuszek. Imbryk z wrzątkiem przynoszono z kuchni i stawiano na palniku by utrzymywał odpowiednią temperaturę. Gorącą wodą z imbryka zalewano herbatę nasypaną bezpośrednio do filiżanek bądź

¹ W dostępnych opracowaniach podawanych jest kilka dat – 1607, 1609 i 1610

² Samuel Pepys odnotował w swoich wspomnieniach z 1660 r. „podano chiński napój, którego nigdy wcześniej nie kosztowałem” (cyt. za *Design & Decorative Arts. Britain 1500-1900*, London 2001, s. 252)

drugiego dzbanka, który przypominał czasami dzbanek do kawy, ale był od niego niższy i miał wysoko umieszczony krótki wylew. Tego typu dzbanki służyły również do podawania gorącego mleka, które od lat 20. XVIII wieku zaczęto w Anglii dodawać do herbaty. Na obrazie Richarda Collinsa z ok. 1727 r. „Rodzina przy herbacie” zgromadzona wokół stołu rodzina z namaszczeniem celebryje picie herbaty, panie z wdziękiem unoszą delikatne porcelanowe czareczki i małymi łyżkami kosztują napoju. Na stole na pierwszym planie stoi srebrna zastawa do herbaty - imbryk, dzbanek do gorącej wody lub mleka, cukiernica, miska do fusów, tacka na łyżeczki, szczypce do cukru i herbatnica.³ Od 2 ćw. XVIII wieku stało się modne podawanie herbaty na małych stolikach. Bulierę do gotowania wrzątku, która kształtem przypominała imbryk do herbaty, ale była większa, ustawiano na specjalnie do tego przystosowanym stoliku metalowym bądź drewnianym z lekko uniesionym okrągłym blatem i metalową tacką dla zabezpieczenia polityry.⁴ Przygotowaniem herbaty zajmowała się pani domu. Liście wsypywała bezpośrednio do czarek bądź imbryczka (gdy zaparzała w imbryczku, pierwszy był zawsze przygotowywany w kuchni i potem wnoszony do pokoju) ze specjalnej puszkki, w której były przechowywane. Przyjęło się stawiać puszkę na herbatę obok pozostałych utensyliów, by można było swobodnie dosypywać herbatę bez konieczności wstawania od stołu. Pojemniki pełniły nie tylko praktyczną funkcję chroniąc herbatę przed wilgocią, utratą świeżości i aromatu, ale stanowiły jeden z elementów dekoracji stołu i były z niezwykłą starannością dobierane do pozostałych naczyń bądź stanowiły z nimi komplet. Pierwsze herbatnice miały formę prostopadłościenną puszkki zakończonej tulejkowym otworem z nakrętką, która służyła jednocześnie jako miarka do odmierzania pruszu.⁵ Zazwyczaj spód naczynia miał przesuwany szyberek ułatwiający wsypywanie herbaty.⁶

Z czasem tulejkowy otwór zastąpiono nakrywką na zawiasie (lub nakładaną). Gdy w latach 60. XVIII w. wprowadzono łyżeczki do odmierzania liści herbaty nowa forma zamknięcia puszkki stała się powszechna. Początkowo pito przede wszystkim herbatę zieloną, ceniąc ją za ładny kolor i smak, ale już w latach 20. XVIII wieku herbata czarna, (czyli poddana procesowi fermentacji) znajdowała coraz więcej zwolenników, którzy charakterystyczną dla niej goryczkę łagodzili dodając cukier i mleko. Puszki zaczęto wykonywać więc w parach – jeden pojemnik przeznaczony dla herbaty czarnej, drugi zielonej. Na ogół na herbatnicy znajdował się odpowiedni napis określający zawartość. Dla smakoszy pozostała nadal herbata zielona, niektórzy natomiast miesza

³ Nie był to typowy serwis, ale odpowiednio dobrany zestaw do herbaty stanowiący dekoracyjną i stylistyczną jedność. Obraz Collinsa znajduje się w zbiorach Victoria & Albert Museum w Londynie zob. *Design & Decorative Arts. Britain 1500-1900*, London 2001, s.252

⁴ Srebrny stół z bulierą i podgrzewaczem, wykonany przez Simona Pantina w Londynie w 1724/25 znajduje się w Metropolitan Museum w Nowym Jorku zob. Carl Hernmarck, *Die Kunst der Europäischen Gold-und Silberschmiede 1450-1830*, München 1978, il. nr 303.

⁵ Najstarsza znana herbatnica pochodzi z Holandii z 1696 roku, angielska jest nieco młodsza – 1699 rok (Carl Hernmarck, *Die Kunst der Europäischen Gold-und Silberschmiede 1450-1830*, München 1978, s. 146)

⁶ Para takich herbatnic z wysuwającym denkiem znajduje się w zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie (Londyn, złotnik Bowles Nash, 1745/46)

obydwa gatunki. O tym zwyczaju wspomina Krystyn Lach-Szyrma, który jako opiekun księcia Adama Konstantego Czartoryskiego spędził lata 1820-24 w Anglii i Szkocji „[...] zszedłszy rano do bawialnego...już w ogromnym samowarze wrzała woda...na stole stał imbryk srebrny, w puszkach herbata czarna i zielona, którą w pewnej ilości mieszają”⁷ W tym samym mniej więcej okresie pojawiła się trzecia puszka, która była przeznaczona na cukier. W komplecie, z którym stanowiła ornamentalną i stylistyczną jedność wyróżniała się większymi rozmiarami i być może dlatego niektórzy autorzy uważają, że była przeznaczona do mieszania różnych gatunków herbat. Natomiast na wielu tego typu puszkach dekoracja bądź napis wskazują na ich właściwe przeznaczenie.⁸ Puszki trzymane były zazwyczaj w dekoracyjnych kasetkach drewnianych zamykanych na kluczyk, by chronić służbę i domowników przed pokusami. Nadal herbata była towarem luksusowym. Kasetki miały czasami szufladki, w których przechowywano m.in. łyżeczki, szczypcy do cukru, sitko. Wytworniejsze kasetki kryły inne jeszcze akcesoria.⁹ W ostatniej ćw. XVIII wieku zaczęły się pojawiać herbatnice zamykane na kluczyk i kasetki stały się zbyteczne. Kasetki lub same herbatnice ustawiano na osobnym stoliku zwanym *teapoy*.¹⁰ Z czasem *teapoy* otrzymał schowek pod uchylne podnoszonym blatem, w którym przechowywano herbatę.

Oprócz srebrnych nie mniejszym powodzeniem cieszyły się herbatnice z fajansu i oczywiście porcelany. Tworzyły one zazwyczaj komplet z serwisem i były wraz z nim ustawiane na stole. Ceramiczne pojemniki jeszcze w końcu XVIII wieku miały tradycyjną formę prostopadłościenną puszkę z małym tulejkowatym otworem. Do dłuższego przechowywania herbaty najlepsze były puszki metalowe, czasem zabezpieczano je dodatkowo ołowianym wieczkiem. Puszki z innych materiałów zaopatrywano w ołowianą wkładkę.¹¹ W ostatniej ćwierci XVIII wieku coraz popularniejsze stały się puszki drewniane dekorowane w najróżniejszy sposób od wyrafinowanych intarsji po dekupaż i papier filigranowy. W tym czasie Anglicy zaczęli określać herbatnice jako *caddy*, nazwę zapożyczając od malajskiego słowa *kati*, którym określano miarę wagi (ok. 1 i 1/5 funta) w jakiej była sprzedawana herbata.¹²

Liście herbaty początkowo odmierzano nakrętką, później specjalną łyżeczką o krótkim trzonku określaną w Anglii jako *caddy spoon*. Pierwowzorem były łyżeczki do dozowania lekarstw,

⁷ Krystyn Lach-Szyrma, *Anglia i Szkocja. Przypomnienia z podróży roku 1820-1824 odbytej*. Warszawa 1981, s. 31

⁸ Herbatnice londyńskiego złotnika Nicolasa Spirmonta w 1744/45 o charakterystycznym i bardzo modnym ok. połowy wieku kształcie waz mają na brzuścach reliefową dekorację przedstawiającą gałązki herbaty (dwie mniejsze puszki) oraz lodygę trzciny cukrowej (większa puszka) zob. *English silver in the Museum of Fine Arts Boston*, Boston 1993, vol. II, kat. nr 91

⁹ W komplecie do herbaty Paula de Lamerie z roku 1735/36 oprócz puszek, łyżeczek, czerpaczków, szczypców do cukru i młocznika znajdują się również noże, określane w Anglii jako *tea knives*. Noże tego typu były przeznaczone do smarowania masłem chleba, który podawano zwyczajowo w Anglii do herbaty

¹⁰ Izydor Grzeluk, *Słownik terminologiczny mebli*, Warszawa 1998, s. 108

¹¹ Znane są chińskie herbatnice porcelanowe z wkładką ołowianą i cynową nakrywką przeznaczone na rynek europejski, które oprawione w srebro stawały się luksusowymi przedmiotami stawianymi na stole wraz z zastawą do herbaty. Zob. Timothy B. Schroder, *The Gilbert Collection of Gold and Silver*, Los Angeles 1988, poz. kat. 157 .

¹² Jeszcze ok. 1770 r. w angielskich inwentarzach puszki na herbatę są określane jako *cannisters* lub *tea vases* Zob. Timothy B. Schroder, *The Gilbert Collection of Gold and Silver*, Los Angeles 1988, s. 290

których zaczęto używać ok. 1750-60. Wkrótce potem pojawiły się łyżeczki do pluszu herbacianego.¹³

XVIII wiecznym zastawom do herbaty towarzyszyła zwykle półkulista miseczka, która w literaturze określana jest dwójako jako miseczka na fusy lub odpadki, albo naczynie do płukania filiżanek. Niejasna i niejednorodna terminologia powoduje wiele nieporozumień. Dość często uważa się, że w miseczce zanurzano filiżanki by opłukać je przed nalaniem kolejnej herbaty. Tymczasem była ona pojemnikiem na liście, a także szumowiny (tworzyły się po dodaniu cukru), które usuwano z dzbanka lub filiżanek przy pomocy specjalnej łyżeczki. Czasami przed nalaniem herbaty przelewano filiżanki, trzymając nad miseczką, wrzątkiem, by utrzymać odpowiednią temperaturę napoju. Miseczki zaopatrzone były zazwyczaj w nakrywkę, które po zdjęciu służyły jako tacki do odkładania łyżeczek.¹⁴ Charakterystyczną cechą tacek do łyżeczek były owoidalne zagłębienia w dnie bądź wycięcia półkoliste na krawędzi kołnierza. Kształt tacek był różny od kolistego, poprzez owalny (najpopularniejszy), kwadratowy, a nawet romboidalny. Czasami łyżeczki opierano o brzeg nakrywy cukiernicy, która kształtem przypominała miskę na fusy, ale była mniejsza.

Na tacce oprócz łyżeczki do mieszania herbaty odkładano również łyżkę do zbierania fusów. Miała ona jajowaty czerpaczek z dekoracyjnie ułożonymi ażurami i długim dość cienkim trzonkiem. Uważa się, że trzonek służył do odblokowywania dzióbka z zalegających go liści. Tego typu łyżki-cedzaczkę są często mylone z popularnymi we Francji łyżkami do oliwek. łyżki do oliwek mają jednak tradycyjne trzonki i są znacznie dłuższe. łyżki cedzaczkę wyszły z użycia po wprowadzeniu siteczek, które początkowo zawieszano na dzióbkach dzbanków. W XIX wieku w Holandii i w Niemczech zaczęto wytwarzać koliste, płaskie sitka z rączką, które można było oprzeć o krawędź czarki w trakcie nalewania herbaty z dzbanka. Sitka takie odkładano na specjalnym trójnogu z miseczką, by herbata nie skapywała na stół. Czasami w kompletach z akcesoriami do herbaty znajdowały się łyżeczki, których czerpak był tylko w połowie pokryty ażurem. Takich łyżek używano do zbierania pestek z ponczu, ale były również bardzo przydatne do zbierania szumowin z gotującej się wody tworzących się po wrzuceniu cukru.¹⁵

Do niezbędnych akcesoriów, choć nie związanych bezpośrednio z serwisem do herbaty, gdyż wchodziły również w skład innych kompletów np. do kawy, czekolady, należały cukiernica i szczypce do cukru. Najwcześniejsze z ok. 1700 roku przypominały szczypce do kominka. Od 1 ćw. XVIII wieku zaczęły się pojawiać szczypce nożycowe, których uchwyt przypominał rączki stosowane w nożyczkach, a od 4 ćw. XVIII wieku w kształcie litery U, które przetrwały do dziś.

¹³ Dość obszerną informację o *caddy spoon* można znaleźć w Herold Newman, *An Illustrated Dictionary of Silverware*, London 1987

¹⁴ Czasami miseczkę na fusy zaopatrzoną w nakrywkę mylnie określa się jako cukiernicę. Tymczasem cukiernice, choć formą przypominają miskę na fusy, różnią się od niej wymiarami (są mniejsze)

¹⁵ Ten typ łyżeczek był również używany w liturgii protestanckiej do zbierania zanieczyszczeń z wina mszalnego

Charakterystyczne dla XVIII wieku dążenie do syntezy w połączeniu z wyrafinowanym poczuciem estetyki i harmonii spowodowało, że zaczęto wytwarzać przedmioty stylistycznie jednolite. Nie występowały, tak jak we wcześniejszych okresach samodzielnie, lecz stały się integralną częścią kompletów. Dbano by wszystko tworzyło jakąś całość na stole, łącznie z zastawą porcelanową, obrusami, dekoracją. Powstawały serwisy liczące kilkaset, a nawet kilka tysięcy sztuk. Tworzono całe zestawy śniadaniowe, obiadowe. Serwisy do herbaty łączono z kawowymi i do czekolady. Zamawiane u wybitnych złotników i w najlepszych manufakturach porcelany podnosiły splendor domu. Stało się tradycją obdarowywanie nimi z jakichś szczególnych okazji najbliższych.¹⁶

W latach 20. XIX wieku przyjął się w Anglii zwyczaj zasiadania do wspólnej herbaty o 17,00. *Tea time* to cały rytuał, do którego Brytyjczycy są niezmiernie przywiązani. Podobno wprowadziła go Anna księżna Bedford, która cierpiała na bóle brzucha z powodu zbyt długiej przerwy między głównymi posiłkami, czyli śniadaniem i obiado-kolacją. Herbacie towarzyszą małe kanapki z masłem i ogórkiem, a także bułeczki z dżemem.

Nie we wszystkich krajach zachodnich utrzymała się tradycja picia herbaty. We Francji po pierwszym zachwycie powrócono do kawy. Podobnie było we Włoszech, Hiszpanii i Portugalii.

Do Rosji herbata dotarła mniej więcej w tym samym czasie jak do Europy Zachodniej. W 1618 roku ambasador Chin w Moskwie podarował carowi Michałowi Romanowowi kilka paczek herbaty. Ale dopiero po podpisaniu przez Rosję traktatu z Chinami w 1689 roku rozpoczęła się wymiana handlowa między tymi krajami. Herbatę dostarczano drogą lądową karawanami, które przemierzały tysiące mil przewożąc w jedną stronę futra, a wracając z workami i skrzyniami herbaty. Początkowo cena herbaty była zawrotna i dopiero w końcu XVIII wieku stała się na tyle przystępna, że mogli sobie na nią pozwolić również mniej zamożni. Ale tak naprawdę to dopiero w XIX wieku stała się nieodzownym elementem rosyjskiej kultury. Rosja odsunięta od wpływów kultury zachodnio-europejskiej stworzyła swoją tradycję i odrębny, lecz wyszukany ceremonial picia herbaty. Charakterystycznym, wyłącznie rosyjskim wynalazkiem był samowar, który po raz pierwszy wykonany został w warsztacie metalowym braci Lisycynowów w 2 połowie XVIII w. Samowar zajmował centralne miejsce w rosyjskim domu, wokół niego gromadziła się rodzina, przyjaciele. W pamiętnikach księdza opata Ochockiego zesłanego po Powstaniu Kościuszkowskim w głąb Rosji możemy przeczytać o sposobach przyrządzania i podawania herbaty.¹⁷ Herbatę popijano małymi łyżkami ze szklanek zwanych stakanami, które umieszczano w podstawkach tzw.

¹⁶ Maria Leszczyńska z okazji narodzin delfina otrzymała od króla neser z zestawem do kawy, czekolady i herbaty wykonany przez Henry-Nicolasa Cousineta. W 1810 roku Martin-Guillaume Biennais wykonał (wg projektu Charlea Perciera) dla Napoleona garnitur do herbaty dla dwóch osób, który cesarz podarował swojej żonie Marii Ludwice (obydwa serwisy w zbiorach Luwru)

¹⁷ „Herbatę powszechnie robią na stołach w samowarach, na które się wysadzają co do kształtu i kruszcu [...]” : Pamiętniki Jana Duklana Ochockiego, Część II , s. 312, W: Wybór pism J.I. Kraszewskiego, Warszawa T.II, 1882

podstakannikach będących rodzajem koszyczków z uchwytem. Podstakanniki wykonywano z różnych materiałów i dekorowano zgodnie z upodobaniami odbiorców. Srebrne podstakanniki wykonywali najlepsi rosyjscy złotnicy. Herbatę chętnie pito z konfiturami lub miodem. W serwisach do herbaty zazwyczaj znajdowały się specjalne naczynia do konfitur nierzadko w formie plastycznego owocu.¹⁸ W dekoracjach chętnie sięgano po motywy rustykalne, nawiązujące tematycznie do rosyjskich legend i baśni oraz przedstawienia związane z rodzimą tradycją. Dla wybrednych odbiorców wykonywano również serwisy w stylu zachodnio-europejskim. Także polskie firmy złotnicze (m.in. Fraget, Malcz) zaopatrywały rynek rosyjski w akcesoria oraz całe serwisy do herbaty.

Do Polski, wbrew ogólnemu przekonaniu herbata nie dotarła z Rosji, lecz Anglii. Jednak jeszcze w XVIII wieku chętniej pijano kawę. Cudzoziemcy, którzy narzekali na rozmaite niewygody – złe drogi, zajazdy, jedzenie, zachwycali się polskim sposobem parzenia kawy. Nawet w mniej zamożnych domach zatrudniano kawiarkę. Herbata była dość długo traktowana jak zioło, które trzymano w apteczce, bo jak pisał ks. Benedykt Chmielowski w *Nowych Atenach..* (1755) [...] głowy letkość sprawuje, grube humory tłumi, żołądek posila. Od kamienia rezerwuje i nań leczy, głowy ból uśmierza, torsje uspokaja i ocieężałość oddala, krew zastanawia, na wrzody leczy”¹⁹ Z 1 poł. XVIII wieku nie mamy przykładów świadczących o popularności herbaty w Polsce. Sytuacja zmieniła się nieco w 2 połowie wieku, gdy dotarła do nas powszechna już w Europie Zachodniej fala anglomanii. Zachowały się (nieliczne co prawda) srebrne imbryki wykonywane przez złotników gdańskich. Wiemy też, że w latach 1755-61 w warsztacie Johanna Jacoba Haase’go powstał komplet dwóch herbatnic i puszki na cukier w formie gładkich naczyń z lekkim profilowaniem umieszczonych w pudełku mahoniowym wyłożonym welwetem.²⁰ Król Stanisław August Poniatowski chętny wszelkim nowinkom wprowadził herbatę na dwór skąd przeszła na warszawskie salony. Była jednak bardzo droga i pita jedynie w bardzo zamożnych domach. Pita raczej ze snobistycznego kaprysu, a nie dla przyjemności. Jan Duklan Ochocki w 1790 roku zanotował „Chociaż w Warszawie podówczas już były herbaty tańczące i dawano ten napój na wieczorach, na prowincji ledwie tego ziółka w chorobach zażywano. U księdza prymasa, na tak zwanych Cosette, co piątek[...] oprócz herbaty dawano lody, cukry i wina, które więcej miały amatorów od chińskiego napoju”²¹. Prawdopodobnie sporządzano herbatę na sposób angielski nalewając do czarek z małych imbryczków.²² O zwiększonej popularności herbaty

¹⁸ W zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie znajduje się serwis do kawy i herbaty z naczyniem do konfitur wykonany w 1871 roku przez petersburską firmę Nikols i Plinke.

¹⁹ Cyt. Za Kordian Tarasiewicz, *Herbata na sposób polski*, *Mówią Wieki*, nr 9, R. 2002, s.12

²⁰ Komplet był wystawiony na aukcji w domu aukcyjnym Sotheby w 19, informacja za: Barbara Tuchołka-Włodarska, *Złotnictwo od XIV do XX wieku. Katalog zbiorów Muzeum Narodowego w Gdańsku*, Gdańsk 2005

²¹ *Pamiętniki Jana Dukana Ochockiego*, część II, s. 306 W: Wybór pism I.J.Kraszewskiego, tom II, Warszawa 1882

²² Imbryk do herbaty z ok. 1800 roku Jakuba Dahma (w zbiorach MN Poznań) wyraźnie nawiązuje do klasycystycznych dzbanków angielskich.

świadczy fakt, że pojawili się nawet uliczni sprzedawcy, co skrętnie odnotował Jan Piotr Norblin²³.

Nie wiadomo z jakich przyczyn na około 20 lat zainteresowanie herbatą w Polsce prawie ustaje. Prawdopodobnie jednym z powodów była sytuacja gospodarczo-polityczna, w jakiej znalazła się Polska w trakcie i po wojnach napoleońskich, które zubożyły i tak biednych mieszkańców kraju. Renesans herbaty nastąpił za sprawą stacjonujących wojsk rosyjskich. Herbata weszła na stałe do jadłospisu domowego, choć wciąż nie była dostępna dla wszystkich. Leon Potocki wspominając codzienny rytuał kulinarny we dworze litewskim w latach 30. XIX w. pisał „o szóstej następowała herbata z ciastem” Polskie, szczególnie warszawskie (Malcz, Lilpop, Pogorzelski, Fraget) i wileńskie (Wagner) firmy złotnicze wykonywały ogromne ilości imbryków, bulier i najrozmaitszych akcesoriów do herbaty.²⁴ Polska wyraźnie podzieliła się kulinarnie. W zaborze pruskim chętniej pito kawę, natomiast w zaborze rosyjskim herbatę, często na sposób rosyjski z konfiturami.²⁵ W Królestwie najbardziej ceniona była herbata sprowadzana z Rosji tzw. Rosyjska Karawana. Sprzedawana w charakterystycznych blaszanych pudełkach zdobionych w motywy orientalne.²⁶

W królestwie Kongresowym, mniej więcej od 2 ćw. XIX w. przyjęły się również samowary. W salonie pojawił się nawet specjalny stolik z marmurowym blatem lub mosiężną tacą tzw. samowarnik, na którym ustawiano samowar. Po I wojnie światowej zniknęły one z polskich domów i już do nich nie powróciły

²³ Rysunek z 1792 r. „Sprzedawca herbaty” ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie

²⁴ Gabriela Puzynina pisząc o Wilnie końca lat 20. XIX wieku konkluduje „Żadna wyprawa panny wychodzącej za mąż nie obeszła się bez srebra gotowalnianego i herbatniego roboty złotnika Wagnera, którą i dziś jeszcze poznać można w niejednym domu po kwiatach matowych na imbryczku” (Gabriela z Günterów Puzynina, *W Wilnie i w dworach litewskich. Pamiętnik z lat 1815-1843*. Chotomów 1988, s.129)

²⁵ W Polsce na ogół naczynia do konfitur były wykonane ze szkła, często oprawionego w srebro lub plater. Przy naczyniach do konfitur bywały również specjalne uchwyty do zawieszania łyżeczek

²⁶ Wiele polskich firm złotniczych wykonywało herbatnice, choć angielski zwyczaj parzenia herbaty przy stole nie przyjął się.

Wanda Załęska

Rozwój form zastaw stołowych
i porcelanowych dekoracji stołu w 1 połowie XVIII wieku
(na wybranych przykładach)

Serwis porcelanowy, to zespół naczyń o jednolitej dekoracji, służący jako zastawa stołowa oraz do serwowania i spożywania posiłków (franc. *servir* – podawać do stołu, służyć, obsługiwać).

Pierwsze serwisy z porcelany pojawiły się w Europie w latach 20.XVIII wieku, wykonywane w najstarszej manufakturze w Miśni (działającej od 1708 roku), początkowo w niewielkich zespołach, odwołując się do form z zastaw srebrnych, a także naśladując lub wręcz kopiując kształty i dekorację porcelany dalekowschodniej. Dotyczy to zarówno manufaktury elektorskiej – królewskiej w Miśni, jak i założonej w Wiedniu w 1719 roku manufaktury fabrykanta du Paquier, na początku lat 40. przejętej przez cesarzową Marię Teresę.

Te dwie wytwórnie zmonopolizowały, używając współczesnego określenia, rynek europejski do końca lat 40. XVIII stulecia; ale też nie miały w Europie żadnej konkurencji; kolejne manufaktury porcelany powstały dopiero na początku lat 50. (Höchst 1751, Berlin 1753-55, Vincennes ok.1753).

Obie wytwórnie, zwłaszcza Miśnia, miały w 1 połowie XVIII wieku decydujący wpływ na wzornictwo, styl i rozwój form w zespołach serwisowych, wynikające zarówno z potrzeb dworu, jak i ze świadomości, że porcelana stała się także ważnym narzędziem uprawiania polityki; większość realizacji z 1 ćwierci XVIII wieku to zamówienia królewskie (Miśnia) i dla dworu (Wiedeń), wykonywane dla konkretnych odbiorców lub jako podarunki królewskie.

Temat omówiony zostanie w zasadzie na przykładzie tych dwu wytwórni, a ograniczenie czasowe do 1 połowy XVIII wieku pozwoli z pewnością scharakteryzować XVIII-wieczną porcelanową zastawę serwisową, nie pod kątem stylu, ale jako funkcjonalny, spełniający - początkowo luksusowe - potrzeby stołowników zespół, który w formie, jaką uzyskał w tym czasie (tj. do ok.1750), przetrwał do XX wieku, i to w zasadzie z niewielkimi zmianami.

Wczesne europejskie naczynia porcelanowe funkcjonowały pojedynczo lub w małych serwisach - zastawach do kawy, herbaty lub czekolady (także w zastawach do przypraw), uzupełnianych niekiedy szkłem, w oprawie ze srebra lub srebra złożonego. W podobny sposób

montowano także porcelanę dalekowschodnią, importowaną do Europy przez Kompanie Wschodnio- i Zachodnioindyjską.

Przykłady zespołów oprawnych w srebro lub srebro złożone zachowały się m.in. w cesarskim skarbcu w Wiedniu, monachijskim Residenzmuseum, w zbiorach drezdeńskich, a także w wielu europejskich kolekcjach muzealnych i zbiorach prywatnych. Kruchość porcelany i trudności z uzyskaniem pierwszych sztuk, zdobionych szlifem (kamionka böttgerowska, zwana też protoporcelaną) lub dekoracją barwną sprawiały, że cenne naczynia oprawiano w metal dla ich bezpieczeństwa; stąd metalowe oprawy podstaw imbryczków lub dzbanków, okucia dziobków, uszek i pokrywek, mocowanych niekiedy z dzbankiem srebrnymi łańcuszkami ¹.

Jednocześnie złotnicza oprawa podnosiła walory dekoracyjne i wartość wczesnych małych serwisów, traktowanych jak majstersztyki sztuki jubilerskiej, emalierskiej, złotniczej.

Fascynującym przykładem naśladowania egzotycznej, kosztownej porcelany jest słynny:

*Kaffeezeug*², charakterystyczna dla środowiska dworu drezdeńskiego 1 ćw. XVIII w. praca zespołowa, tzw. *Kabinetstück*, przeznaczona nie tyle do używania (choć było to możliwe), ile do podziwiania.

Ten komplet zdobionych emalią czarek ze spodkami, wystawiony na złożonej imponującej podstawie, uzupełniony szkłem (flakoniki do przypraw?) oraz figurkami z kości słoniowej, został wykonany w latach 1696-1701 przez Johanna Melchiora Dinglingera (projekt i prace złotnicze), Geoga Friedricha Dinglingera (czarki z emalią) i Paula Hermanna (rzeźby z kości słoniowej).

To wyjątkowy przykład barokowej różnorodności i iluzoryczności (czarki naśladują porcelanę), scalających z precyzją wielość w jedno, po mistrzowsku łączący ornamentykę europejską i egzotyczne *chinoiseries*, barokowe *sourtout-de table*, będące jednocześnie dekoracją stołu i zespołem użytkowym; zimą 1701 roku król August II mógł zabrać do Warszawy gotowy *Kaffeezeug*; dzisiaj komplet przechowywany jest w drezdeńskim Skarbcu *Grünes Gewölbe*.

Pełen rewerencji stosunek do porcelany dalekowschodniej prezentują oprawiane w srebro małe zastawy z chińskiej porcelany *Imari*, przeznaczone do herbaty, słodczy i owoców kandyzowanych, pomyślane niekiedy jako komplety podróżne; takie zespoły zachowały się m.in. wiedeńskiej *Hofsilberkammer*. Komplet deserowy z wiedeńską oprawą srebrną z około 1720 roku, przeznaczony na dwór cesarski³, pokazuje szacunek złotników do egzotycznej porcelany,

¹ Przykłady częste w wielu kolekcjach, np. w zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie: imbryk z kamionki böttgerowskiej, z oprawą srebrną, nr.inw. SZC 197; dzbanuszek na śmietankę, nr.inw.124236/1abMNW; flaszka böttgerowska z oprawą metalową, ok.1710-19, nr.inw.Wil.2374 MNW, publ. w katalogu: *Rzemiosło artystyczne i plastyka w Zbiorach Wilanowskich*, Muzeum Narodowe w Warszawie, Warszawa 1980,poz..8,s.66, il.66.

² Dirk Syndram, *Prünkstücke des Grünen Gewölbes zu Dresden*, Leipzig 1994, s.116-117 i il.

³ *Die Kaiserliche Tafel. Ehemalige Hofsilber-und Tafelkammer Wien*, Kat. Wystawy w Museum für Kunsthandwerk Frankfurt am Mein, Frankfurt 1991, kat. 1 s.142-143; podobne serwisy, także kat.2 – 5.

potraktowanej jak klejnot, nieznaną, ale wykorzystaną pomysłowo, choć nie zawsze zgodnie z pierwotnym przeznaczeniem naczyń. Na podstawie z montowanych w srebro plakiet porcelanowych, wspartej na czterech nóżkach- figurkach polichromowanych bożków z porcelany *blanc de Chine*, zw. *Pagode*, ustawiono po dwa imbryczki, dzbanuszki, miseczki - paterki oraz dwie pudernice; wieloelementowa patera porcelanowa oprawna w srebro, umieszczona w centrum na srebrnej konsoli, wieńczy zastawę. Pokrywki oprawnych w srebro imbryczków, to naczynka do tuszu (?), podstawy dzbanuszków stanowią czarki, zaś ich pokrywki – odwrócone spodeczki; dwa wazoniki stały się – po oprawieniu w ażurowe pokrywki – naczyniami na cukier; patere wieńczącą zastawę zestawiono addycyjnie z czarek, podstawek (spodeczków) i płytkiej miski. Typowym wczesnym małym serwisem europejskim, a jednocześnie dekoracją stołu są porcelanowe zastawy do herbaty wykonane w Miśni w latach 20.XVIII wieku, oprawione w złożone srebro w Augsburgu na początku lat 30. XVIII stulecia, ze zbiorów Rijksmuseum w Amsterdamie i Residenzmuseum w Monachium⁴. Czarki, spodeczki, wieloboczne puszki na herbatę, imbryki i owalne puszki-cukiernice zdobią precyzyjne barwne scenki *chinoiseries*, ujęte w ramki z koronkowych złoczeń, tzw *Höroidmalereien* – miniatury najwybitniejszego malarza miśnieńskiego Johanna Gregoriusa Höroidta i jego warsztatu; porcelanę wyeksponowano na okazałych podstawach złożonych, z wypiętrzonymi podstawkami i koszyczkami na naczynia; punce opraw wskazują na augsburski warsztat Johanna Engelbrechta (1673-1748); serwis ze zbiorów Rijksmuseum w Amsterdamie ma dodatkowo 6 połączanych łyżeczek, umieszczonych w dwu wysuniętych koszyczkach, z puncami Gottfrieda Jakoba Mayra (1704-31) z Augsburga.

Porcelanę z dekoracjami dalekowschodnimi umieszczono w oprawie utrzymanej w konwencji barokowej. Tę ornamentykę i układ podstawy srebrnej (lambrekin, maski, maszkarony, główki kobiece etc.) przejęły wkrótce zastawy deserowe z porcelany, wykonywane w Miśni w latach 30.i 40.XVIII stulecia (por. zastawa Münnicha, Sułkowskiego i Brühla).

Funkcje naczyń (imbryk, dzbanek, puszka-cukiernica, wieloboczna herbatnica z płaską pokrywką, niskie lub wysokie czarki i filiżanki, czasem dwuuszne, spodki, miseczka na fusy-płukanka) i ich dobór definiują serwis do herbaty, kawy lub czekolady. Całość miała charakter użytkowy i dekoracyjny zarazem (stoliczki pod filiżanki, wypiętrzona konstrukcja na imbryczek, dekoracyjne stojaczki na łyżeczki).

Porcelana jako klejnot, luksusowy wyrób do serwowania modnych, kosztownych napojów (kawa, herbata, czekolada), znakomicie sprawdzała się w niewielkich zestawach, składających się z kilku sztuk, modnych, a przez ograniczoną ilość naczyń w zestawie – bardziej dostępnych.

⁴ Abraham L.den Blaauwen, Meissen Porcelain in the Rijksmuseum, Amsterdam 2000, kat.52, s.104-106. Serwis był подарunkiem Augusta II dla carowej Anny Pawłowny, przekazany na dwór rosyjski w 1733 roku; w latach 30.XX wieku przez państwo sowieckie sprzedano serwis do prywatnej kolekcji dr Fritza Mannheimera, przekazanej następnie do Rijksmuseum; Rainer Rückert, Meissener Porzellan 1710-1810, München 1966, Kat.wystawy w Bayerisches Nationalmuseum München, kat.159-167s.75 i il.s.46-47.

Wczesną porcelaną zdobiono złoceniami na szklivię i oprawiano w metal, najczęściej w Augsburgu, także w Wiedniu i (już w latach 30. XVIII w.) w Paryżu. Wyroby z tych wiodących ośrodków złotniczych, a także z Norymbergi i Drezna, inspirowały często projekty naczyń porcelanowych – pomyślanych jako dekoracja stołu.

Wykonane w manufakturze wiedeńskiej du Paquier (około 1730-35) naczynie na likier lub wódkę w formie słonia⁵ wykazuje podobieństwa zarówno z figurą słonia z białej porcelany, wypaloną w Miśni około 1731 roku wg proj. Gottlieba Kirchnera, jak i srebrną figurą słonia z wieżą obronną ze skarbca *Grünes Gewölbe*, pracą norymberskiego złotnika Urbana Wolffa (1585-1598)⁶. Inne dzieło Urbana Wolffa⁷ inspirowało zwieńczenie pokrywy na wazie ze słynnego miśnieńskiego serwisu Sułkowskiego, jednego z trzech najważniejszych zespołów lat 30./40.XVIII wieku, które uformowały pełny serwis barokowy (obiadowy, deserowy, do kawy i herbaty, z zastawą do przypraw, stanowiącą dekorację stołu)

Serwisy dworskie, wykonywane do rezydencji Augusta II i Augusta III w Saksonii i Polsce w latach 20.i pierwszej połowie lat 30.XVIII stulecia miały proste formy, inspirowane naczyniami srebrnymi i barwną dekorację w stylistyce dalekowschodniej, inspirowaną porcelaną chińską i japońską z kolekcji królewskiej. Wzory z *czzerwonymi smokami, żółtym lwem, czy latającym psem*, przez dziesięciolecia zastrzeżone dla dworu, serwisy z elegancką dekoracją *Kakiemon*, spełniały niewątpliwie wymogi konserwatywnej etykiety, nie wносиły jednak do wzornictwa na porcelanie nowych, europejskich motywów.

W skład serwisów wchodziły talerze i półmiski o prostych kołnierzach⁸, wazy i wazki, inspirowane często naczyniami metalowymi, niekiedy małe dekoracyjne wazoniki - flakoniki, naśladujące formy dalekowschodnie.

Wczesną miśnieńską (także wiedeńską) porcelaną serwisową charakteryzują określone, powtarzające się dekoracje barwne i stosunkowo niewielki asortyment naczyń. O ile dekoracje małych zespołów, o których była mowa wyżej, wykazywały się większą inwencją, o tyle serwisy stołowe były dość zachowawcze⁹. Podobna zasada dotyczy wczesnej porcelany wiedeńskiej; serwis „myśliwski”, z nowatorską, już europejską dekoracją monochromatyczną (*Schwarzlotmalerei*)

⁵ Elisabeth Sturm-Bednarczyk(Hg.), Claudius Innocentius du Paquier. Wiener Porzellan der Frühzeit 1718-1744, Wien 1994, poz.153,s.133; podarunek cesarza Karola VI dla rosyjskiego domu panującego, obecnie w zbiorach Ermitażu, St.Petersburg.

⁶ Dirk Syndram, op.cit. s.78 i il.; naczynie do picia, ze zbiorów elektorów Christiana I, Christiana II i Johanna Georga I, przechowywane kolejno w elektorskiej *Kunstammer*, później w *Hofsilberkammer*, należącej do skarbca *Grünes Gewölbe*.

⁷ Lew w koronie, z jabłkiem i tarczą – dzban, ze zb. *Grünes Gewölbe*, Norymberga,1585-1598; srebro złożone, publ. Syndram, op. cit. s.78-79.

⁸ Pierwszy relief – plecionkę koszykową zw. *Ozier(Altozier)* wprowadzono około 1735 roku w serwisie herbowym ministra Sułkowskiego.

⁹ Ta zasada okazywała się wyjątkowo praktyczna w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy.

i złoconiami, z ornamentem cęgowo-kartuszowym na kołnierzach talerzy i półmisek, datowany na lata ok.1730/1740, ma także dość zachowawcze, proste formy, inspirowane formami zastaw ze srebra (terriny, chłodniki do kieliszków)¹⁰.

Istotny przełom we wzornictwie, wielkości i różnorodności zastaw serwisowych nastąpił w drugiej połowie lat 30. XVIII wieku; realizacja trzech wielkich serwisów: Sułkowskiego, Brühla i Münnicha (także okoliczności ich powstawania) dokonała przełomu w produkcji naczyń porcelanowych, pokazując projektantom, producentom i wykonawcom nowe, nieoczekiwane możliwości nowego materiału, zaś odbiorcom – nowe sposoby wyrażania splendoru domu w zastawie stołowej.

Serwis herbowy Aleksandra Józefa Sułkowskiego (1695 – 1762)¹¹ został wykonany w Miśni w latach 1735-38/39. Pnąc się po szczeblach kariery, Sułkowski zyskał od lutego 1733 roku nadzór nad Skarbcem *Grünes Gewölbe* i pozostałymi Gabinetami (kolekcjami królewskimi); był też odpowiedzialny za dostawy porcelany z Miśni do urzędowania dla króla Pałacu Japońskiego. Te obowiązki pozwoliły mu poznać zbiory Wettinów i wpłynęły niewątpliwie na kształty jego serwisu herbowego.

Jako wzór dla porcelanowej wazy serwisowej z imponującym zwieńczeniem, które mógł inspirować lew Urbana Wolffa¹² posłużyła z całą pewnością srebrna terryna złotnika augsburskiego – Johanna Billera (1695 – 1762) z drezdeńskiej *Königliches Silberkammer*¹³; można się także doszukać podobieństw tego wspaniałego naczynia porcelanowego z pochodzącą z 1718 roku srebrną terryną złotnika augsburskiego Charlesa Kaendlera, także ze zbiorów elektorskich i królewskich w Dreźnie¹⁴.

Jako dekoracji reliefowej przy brzegach naczyń i na otokach kołnierzy talerzy i półmisek użyto po raz pierwszy układającej się szachownicę plecionki koszykowej *Ozier*, potem niejednokrotnie powtarzanej na miśnieńskiej porcelanie stołowej¹⁵. Herby małżeńskie pod koroną hrabiowską: herb Sułkowskiego Sulima i herb żony – Marii Anny Franciszki von Stein zu Jettingen oraz wstęga z Orderem Orła Białego zdobią wszystkie naczynia.

¹⁰ Serwis rozproszony dzisiaj w kolekcjach prywatnych (m.in. dawn. Sammlung Blohm, Sammlung Syz, Sammlung Ducret, zbiory Österreichisches Museum für Angewandte Kunst, Sammlung Fürst Lichtenstein).

¹¹ Faworyt Augusta III, nadworny koniuszy, podkomorzy i pierwszy minister – premier w Tajnym Gabinetcie Augusta III (1733), hrabia Rzeszy Niemieckiej (1733), kawaler Orderu Orła Białego (1734).

¹² patrz: przypis 7

¹³ Waza jest stratą wojenną; pierwowzór terryny Sułkowskiego ustalił Lessing; por.: Julius Lessing, *Das Porzellangeschirr Sulkowski*, w: *Kunstgewerbeblatt*, Bd.4, Leipzig 1888, s.43-48 (s.43), z nim tę informację potwierdzali m.in.: Berling, Sponzel, Rückert i Pietsch.

¹⁴ Podobieństwa wazy Kaendlera i terryny Sułkowskiego podniosła, przedstawiając materiał fotograficzny, Moureen Cassidy-Geiger w referacie *Sugar and Silver into Porcelain: The Conditorei and Court Dining in Dresden under August III*, wygłoszonym w Dreźnie podczas sympozjum *Johann Joachim Kaendler und Gottlieb Kirchner*, w dniach 14-15 października 2006.

¹⁵ patrz: przypis 8

Po raz pierwszy osoba spoza kręgu królewskiego umieściła na serwisie herb; po raz pierwszy wykonano tak duże zamówienie na zlecenie inne, niż króla; nad serwisem pracował najlepszy rzeźbiarz miśnieński Johann Joachim Kaendler (1706 – 1775).

Asortyment naczyń poznajemy nie tylko dzięki zachowanym obiektom, ale także dzięki notatkom prowadzonym przez rzeźbiarza w dzienniku pracy – tzw. *Arbeitsberichte*¹⁶.

Pierwsza wzmianka pochodzi z września 1735 roku i dotyczy pracy nad 6-boczną cukiernicą z reliefem¹⁷, kolejne informują o pracy nad wielką terryną ze stojącym lwem na pokrywie, z jabłkiem królewskim i tarczą, z uchwytyami –główkami kobiecymi¹⁸, średnią terryną, podobną do wielkiej, z lwem jako uchwytem pokrywy¹⁹ oraz mniejszą terryną z uchami – główkami chłopięcymi i lwem jako uchwytem pokrywy²⁰. W 1736 roku Kaendler wykonał modele wielkiego lichtarza z figurami²¹, kolejnych 11 wielkich lichtarzy stołowych, z korektami dekoracji figuralnej, modelowaniem w porcelanie i pasowaniem ramion²², a wreszcie wielką zastawę stołową (Kaendler nazywał ją: *Eparnie*, tj. *Tafelaufsatz*). Projektowana *Tafelaufsatz* miała podstawę na 4 nóżkach, z których dwie boczne zdobiły wizerunki kobiece (popiersia kobiece), a przednią – orzeł z wachlarzem; podstawę wieńczył owalny korpus-koszyk, zdobiony 2 plastycznymi bukietami i pióropuszcami²³; nad dwoma bukietami do *Eparnie* Kaendler pracował jeszcze jesienią 1736 roku²⁴. Wzmianki w *Arbeitsberichte* z 1737 roku dotyczą zastawy deserowej, a ściślej: dekoracji figuralnej stołu, zwanej *surtout de table*: figurek 2 dzieci do zastawy deserowej, figurki dziecka z koszem owoców²⁵, kolejnych figurek i czarki do zastawy deserowej²⁶. Zachowane w licznych kolekcjach muzealnych talerze, półmiski, wazy, lichtarze, naczynia do przypraw, butliki na ocet, uzupełniają naszą wiedzę o naczyniach wchodzących w skład serwisu²⁷. Był to na pewno kompletny serwis obiadowy, z zastawą deserową i zastawą do przypraw, oraz zespołem lichtarzy z dekoracją plastyczną, tworzącym wraz z figurkami i kompozycjami roślinnymi dekorację stołu – *sourtout de table*.

¹⁶ Nieocenione dla badaczy XVIII-wiecznej porcelany miśnieńskiej dzienniki pracy Kaendlera, znane częściowo wąskiemu gronu z transkrypcji z lat 30.XX wieku, opublikowane zostały wreszcie w 2002 roku; *Die Arbeitsberichte des meissener Porzellanmodeleur Johann Joachim Kaendler 1706-1775*, oprac. do druku Ulrich Pietsch, Leipzig 2002.

¹⁷ *Arbeitsberichte*, op. cit., Bl.316r –317v, wrzesień 1735.

¹⁸ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.345r – 346v, listopad 1735, z uwagą, że powinna być gotowa do grudnia 1735.

¹⁹ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.73r – 74r, marzec 1736.

²⁰ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.155r – 156v, maj 1736.

²¹ *Arbeitsberichte*, op.cit., AA I Aa 24b, 1736, styczeń – luty 1736.

²² *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.167r – 168v, czerwiec 1736 i Bl.234r – 235v, sierpień 1736.

²³ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.167r – 168v, czerwiec 1737

²⁴ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.252r – 253v, październik 1736.

²⁵ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.164r – 166r, lipiec-sierpień 1737

²⁶ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.210r – 211v, wrzesień – październik 1737

²⁷ Publikowane w katalogach zbiorów i wystaw; m.in. kolekcji porcelany na Wawelu, zbiorach Muzeum Narodowego w Poznaniu, Muzeum Narodowego w Warszawie, zbiorach Porzellansammlung w Dreźnie, Reiss-Museum w Mannheim, w Düsseldorfie, w zbiorach prywatnych

Serwis Sułkowskiego realizowano (wypalano i dostarczano zleceńodawcy) najprawdopodobniej²⁸ z pominięciem oficjalnych ksiąg rachunkowych manufaktury, co ujawniła (zarządzona w 1738 roku) kontrola; była ona bezpośrednim powodem konfliktu Sułkowskiego z wypierającym go z pozycji faworyta na dworze Augusta III rywalem i następcą – Henrykiem Brühlem; Sułkowski stracił wkrótce dominującą pozycję na królewskim dworze i prestiżowe urzędy; jego miejsce zajął Henryk Brühl.

Tafelaufsatz w serwisie Sułkowskiego - zastawa dekoracyjna z koszem na owoce – to najprawdopodobniej zastawa będąca jednocześnie dekoracją stołu; opisy Kaendlera w *Arbeitsberichte* pozwalają przypuszczać, że znana tylko z opisów i zachowanych niektórych elementów, była ona bardzo podobna (podstawa i kosz) do dekoracji stołu z naczyniami do przypraw i koszem na owoce, z figurkami "indiańskimi" wykonanej wg projektu Kaendlera w 1737 roku dla Hrabiego Brühla – konkurenta i przeciwnika Sułkowskiego²⁹.

Zastawa Brühla, dzisiaj w muzeum w Düsseldorfie (d. kolekcja dr. Ernsta Schneidera)³⁰ składa się z podstawy z koszem na cytryny pośrodku, wspartym na wolutowych nóżkach, z parą Chińczyków pod parasolem od frontu, z uchwytami – kogucimi główkami z boków. Tworzą ją 2 dzbanki na oliwę i ocet (figurki Chińczyków dosiadających koguta), 2 musztardniczki (Chińczyk siedzący bokiem na kogucie z wazką z pokrywką dłońmi), 2 pudernice na cukier (obejmująca się para Chińczyków), 2 puszki na przyprawy z pokrywkami i 2 muszlowe puszki na musztardę i olej, z pokrywkami (w formie śmiejącego się Chińczyka)³¹.

Jest to typowe *plat de menage*, zespół naczyń do przypraw, z koszem na egzotyczne, kosztowne cytryny, umieszczonym centralnie na podstawie, jakże przypominającej stylistycznie srebrną podstawę serwisu do herbaty dla cesarzowej Rosji Anny Pawłowej³².

Pierwowzorem górnej części zastawy "indiańskiej" mogło być srebrne *plat-de-menage* Claude'a Ballin z Sankt Petersburga³³. Drugi egzemplarz zastawy „indiańskiej”, zachowany w zbiorach Museum of Art. w Chicago, jest bardzo podobną wersją; Brühl mógł używać obu zastaw – obu *plat de menage*.

²⁸ Rainer Rückert, *Bibliographische Daten der Meißeener Manufakturisten des 18. Jahrhunderts*, München 1990, s.267-269; por. też: nota 120 w katalogu: *Za Ojczyznę i Naród. 300 lat Orderu Orła Białego*, Zamek Królewski w Warszawie, Warszawa, 2005/2006, s.210-211

²⁹ *Arbeitsberichte*, op. cit. Bl.122r – 123v, czerwiec 1737; Bl. 164r – 166r, lipiec-sierpień 1737; Bl.210r – 211v, wrzesień – październik 1737

³⁰ Pojedyncze naczynia z zastawy – rozproszone w zbiorach europejskich i amerykańskich; zastawa z Düsseldorfu została zabrana z pałacu Brühla w Dreźnie przez stacjonującego tam podczas wojny 7-letniej króla pruskiego Fryderyka II, następnie podarowana dowódcy wojsk pruskich, gen. Möllendorffowi; wykupiona z rąk spadkobierców, trafiła do zbiorów dr Schneidera

³¹ *Arbeitsberichte*, op.cit., Bl.210r – 211v, wrzesień – październik 1737, Kaendler określa figurki Chińczyków: Bajotte [Pagode].

³² patrz: przypis 4

³³ Katharina Hantschmann, referat: *Der indianische Tafelaufsatz für den Grafen von Brühl*, wygłoszony na Sympozjum *Johann Joachim Kaendler und Gottlieb Kirchner*, Dresden 14-15 października 2006

Plat de menage, początkowo srebrne, od lat 30.XVIII w. także porcelanowe, stały na stole głównym (stole I rangi), otoczone symetrycznie naczyniami serwisowymi; poza funkcją użytkową pełniły, jak już wspomniano, rolę dekoracji, konwenującej ze zdobieniami plastycznymi i dekoracją barwną pozostałych części serwisu³⁴. Nie stanowiły części zastawy deserowej, która pojawiała się na odświeżonym stole podczas trzeciego lub ostatniego nakrycia (tj. zastawienia stołu ze słodyczami, owocami i potrawami deserowymi) i nie były z nią zestawiane. O tym, jak ważnym elementem nakrycia stołu były *plat de menage* świadczy fakt, że wszystkie *plat de menage* 2 poł. lat 30. XVIII w. projektował i modelował osobiście J.J. Kaendler: w 1736 roku dla Sułkowskiego, w 1737 roku dla Brühla, w 1738 roku dla feldmarszałka Münnicha, w 1739 – dla Brühla, do *Serwisu Łabędziego*.

Mimo podobieństw stylistycznych i formalnych projekty Kaendlera są pełne inwencji, a tzw. mała plastyka (nóżki, uchwyty, zwieńczenia pokryw, etc.) była z reguły konsultowana z zamawiającymi. Ta reguła nie dotyczy jednak serwisu dla rosyjskiego generała-feldmarszałka Burcharda Christopa hrabiego von Münnicha (1683 – 1767), projektowanego przez J.J. Kaendlera w latach 1735/36, realizacji z lat 1738/40³⁵. Pozostający w służbie Augusta II w latach 1716-21, Münnich kontynuował karierę polityczną na dworze rosyjskim w St. Petersburgu. Ambitny i sprawny, szybko osiągnął wysokie godności; w 1732 roku został generałem-feldmarszałkiem armii rosyjskiej; od wiosny 1733 roku popierał starającego się o tron polski Augusta III, aż do jego koronacji w Krakowie, w styczniu 1734. Te okoliczności polityczne miały bezpośredni wpływ na zamówienie w Miśni serwisu-prezentu dla Münnicha, na polecenie króla. Wzmianki o serwisie dla generała, bardzo lakoniczne, pojawiły się dopiero w 1738 roku³⁶

W sierpniu 1741 roku serwis został wręczony Münnichowi w Petersburgu jako podarunek dyplomatyczny dworu saskiego; prezent przekazał saski poczmistrz generalny poseł Moritz Karol hrabia zu Lynar³⁷. Dekoracja i formy serwisu przypominają zastawę Sułkowskiego (np. relief, dekoracja „indiańskimi kwiatami, formy butlików na ocet, czy mniejszej terryny), a podstawa pod kosz (*Tafelaufsatz*) – podstawę zastawy z indiańskimi figurkami Brühla .

Na pytanie, dlaczego zastawa Münnicha tak bardzo nawiązuje do serwisu Sułkowskiego, można odpowiedzieć: sam zainteresowany nie był bezpośrednio zaangażowany w zlecenie, zaś Brühl, czuwając (jako szef –dyrektor Miśni) nad zleceniem, miał pewnie dużą satysfakcję, mogąc kopiować formy swego adwersarza , gdy już wówczas pracowano nad jego słynnym *Serwisem*

³⁴ Por. m.in. zachowane serwis i *plat de menage* marszałka von Münnicha

³⁵ Zastawa do przypraw w Porzellansammlung w Dreźnie, naczynia z serwisu m.in. w zbiorach Museum für Kunst und Gewerbe w Hamburgu, Bayerisches Nationalmuseum w Monachium (fundacja E. Schneidera), Porzellansammlung w Dreźnie, por.: Meissen für Zaren. Porzellan als Mittel sächsisch-russischer Politik im 18. Jahrhundert, katalog wystawy w Residenzschloss Dresden, oprac. Ulrich Pietsch i in., München 2004, kat.39-44, s.52 – 55.

³⁶ Archiwalia z Sächsisches Hauptstaatsarchiv w Dreźnie, cytowane w rozbudowanej glossie Anette Loesch w katalogu: Meissen für Zaren. op. cit., s.50 – 52.

³⁷ „... wręczono prezent porcelanowy i krzyż Orderu Orła Białego...”, cytata za Anette Loesch, op. cit., s. 51.

Łabędzim. W Miśni wykonywano w tym czasie jednocześnie prestiżowe zlecenia dla króla i dworu (m.in. serwis "koronacyjny", nigdy prawie nie używany), które bardzo angażowały projektujących i wykonawców; do realizacji zastawy Münnicha wykorzystano więc istniejące formy z serwisu Sułkowskiego.

Wszystkie naczynia serwisowe mają herb 4-dzielny Münnicha (własny i linii Nutzhorn zu Münchenau), łańcuch z krzyżem rosyjskiego Orderu św. Andrzeja, paludament z trofeami wojennymi, pod hrabiowską koroną, owalne tarcze z monogramem M i dewizę rodziny von Münnich : *Obsequio et Condore* (posłuszeństwo i uczciwość).

Zachowały się talerze, półmiski, czworokątne talerze, naczynia do przypraw, dzbanki do kawy, wazki, dekoracyjne bukiety na stół, lichtarze, etc. Z zachowanych fragmentów można wnosić, że Münnich otrzymał serwis obiadowy, do kawy i herbaty, prawdopodobnie serwis do czekolady, a wreszcie zachowaną w zbiorach Porzellansammlung w Dreźnie dekoracyjną zastawę do przypraw, z koszem na owoce (cytryny), umieszczonym na czworokątnej podstawie z reliefem lambrekinowym i muszlami; kosz na wolutowych nóżkach, z popiersiami kobiecymi w kapeluszach, z wachlarzami piór, z dwoma kartuszami zwieńczonymi muszlą, z plastycznymi pędami kwiatowymi, zdobi także herb Münnicha.

Na podstawie umieszczone są m.in. flakoniki na ocet i olej i koszyczki; raz jeszcze należy mocno podkreślić jej podobieństwo do zastaw Brühla i Sułkowskiego

Charakterystyczne jest to, jak pozycja na dworze, tytuły i urzędy, a zwłaszcza te związane z funkcjonowaniem królewskiej wytwórni w Miśni, wpłynęły znacząco na realizację zamówień, najpierw Sułkowskiego, potem zaś – Henryka Brühla (1700-1763). Ich ambicje polityczne przekładały się spektakularnie na zamówienie i wykonanie imponujących serwisów herbowych. Brühl poszedł jeszcze dalej, niż Sułkowski, wykorzystując piastowane urzędy państwowe i dworskie; był pierwszym ministrem- premierem; otrzymał (1737) tytuł hrabiego Rzeszy; ciesząc się ogromnym zaufaniem króla, został od 1733 roku zwierzchnikiem Miśni, od 1739 jej naczelnym dyrektorem. Od 1740 roku uzyskał przywilej bezpłatnego pobierania towaru z manufaktury. W tych latach 1737 – 1742 został dla niego zaprojektowany i wykonywany słynny *Serwis Łabędzi*. Był on największym, wśród wielu innych, zamówieniem Brühla, ale także największą realizacją w historii wytwórni.

Według najnowszych badań serwis liczył około 3 tys. sztuk; bezpośrednimi przyczynami zamówienia były: wyniesienie Henryka Brühla do godności hrabiego Rzeszy Niemieckiej (25.V.1737) i ślub z hrabianką Franciszką von Kolowrath – Krakowski(27.XI.1737).

Naczynia serwisowe projektował główny modeler manufaktury – Johann Joachim Kaendler; pomagali mu Johann Friedrich Eberlein oraz (już w końcowych pracach, ok.1741-42) Johann

Gottlieb Ehder. Jeszcze w 1736 roku zaprojektowano i wypalono talerze próbne³⁸. Były to wersje z różnymi odmianami herbu w lustrze, lub na kołnierzu oraz z różnym reliefem (*Alt-Ozier* Sułkowskiego, relief wici kwiatowej z liśćmi, relief z czterema porami roku).

W 1737 roku Kaendler wykonał dwa gliniane modele zastawy deserowej, do cukrów: z motywem pawilonu ogrodowego oraz odwołujący się do mitologii morskiej: z Neptunem na muszlowym rydwanie, ciągniętym przez konie morskie, w otoczeniu 4 trytonów³⁹.

W grudniu 1737 przystąpiono do modelowania pierwszych form naczyń; przez najbliższych kilka lat w *Arbeitsberichte* pojawiały się b. często wzmianki o pracach nad projektowaniem i modelowaniem serwisu. Kolejne etapy prac, od stycznia do czerwca 1737, pokazują rzetelność i wnikliwość Kaendlera; opracował formy talerza płaskiego, głębokiego i miski; wspierał się studiami rzadkich okazów muszli w drezdeńskiej *Naturalienkammer*, korzystał ze zbiorów drezdeńskiego *Kupferstichkabinett*⁴⁰; relief – motyw przewodni zdobiący powierzchnię naczyń – para łabędzi wśród szuwarów – zaczerpnięty został ze sztychu ze wzornika wydane go w Norymberdze przez Johanna L. Buggela w 1700 roku, powtórzonego w miedziorycie i stalorycie przez Wenzella Hollara⁴¹. Relief na naczyniach uzupełnia tzw. mała plastyka figuralna, (uchwyty naczyń, pokryw, trzony większych i mniejszych lichtarzy, czasze czarek i naczyń deserowych) Puttom, nimfom, trytonom, koniom morskim, nereidom i syrenom towarzyszy drobna fauna i flora morska. Dekorację dopełniają herby małżeńskie Brühlów pod koroną, z Orderem Orła Białego; „indiańskie kwiatki”, to jedyna skromna – poza złoceniami i malowaniem figur – dekoracja barwna.

Imponującą grupę rzeźbiarską z Galateą na pokrywie wielkiej wazy serwisowej inspirował obraz Francesco Albaniego „Galatea na muszlowym rydwanie”, ok. 1630 roku⁴² oraz podejmujące ten sam temat grafiki Agostino Carracciego, Paula Ducerceau, i Jeana Berrain’a z lat ok.1680-1700, wszystkie przedstawiające Galateę w orszaku muz, na rydwanie, z delfinami⁴³. Lichtarz z puttami ma swój pierwowzór w lichtarzu złotnika paryskiego Aurele Meissonier’a, sztychowanym na rysunku Louisa Desplace’a, z lat ok.1723-35⁴⁴.

Zachowało się ponad 60 form naczyń, rozproszonych po 1945 roku (splądrowanie i pożar rezydencji Brühlów w Brodach (Pforten) na Dolnym Śląsku) zachowanych jednak do dzisiaj w kilku a nawet kilkunastu egzemplarzach. Udaną próbę rekonstrukcji słynnej zastawy podjęto

³⁸ Z 9 odmianami dekoracji, zachowane w zbiorach Porzellansammlung w Dreźnie, publ. w katalogu wystawy: Schwanenservice, Meissner Porzellan für Heinrich Graf Brühl, red. Ulrich Pietsch i in., Leipzig – Berlin 2000, kat.1 – 9, s.140-143.

³⁹ *Arbeitsberichte*, op. cit., Bl.255-256a, listopad 1737; Bl.269r-v, 271r-v, grudzień 1737

⁴⁰ Patrz: nota dot. Serwisu Łabędziego, w katalogu wystawy: Kraj skrzydlatych jeźdźców. Sztuka w Polsce 1572-1764, Zamek Królewski w Warszawie, Warszawa 2000, kat.127, s.343-345.

⁴¹ Siegfried Ducret, Kaendlers Vorbild zum Schwanenservice, w: *Weltkunst*, Hefr 6, 33/1063, s.13.

⁴² W Dreźnie od 1722 roku, w królewskiej Galerie Alte Meister.

⁴³ Katalog Schwanenservice, op. cit., esej Claudii Walter: Die „Historia von Galatee”. Figurenschmuck für Terrinen des Schwanenservice, s.61-71.

⁴⁴ Rysunek w zbiorach Kupferstichkabinett, Drezno; Kat. Schwanenservice, op. cit., s.49

w Dreźnie w 2000 roku, organizując wystawę *Serwisu Łabędziego*, której towarzyszył doskonały, cytowany już katalog. Takie bogactwo form pozwala ustalić z dużą pewnością rozmiary serwisu i nieprawdopodobną inwencję twórczą jego projektantów – autorów.

Serwis Łabędzi jest pełną, wzorcową nieomal wersją uformowanej w pełni barokowej zastawy stołowej, dzieląc się na następujące zespoły :

Serwis obiadowy: 3 rodzaje imponujących terryn z pokrywami rzeźbiarskimi, 2 rodzaje mniejszych wazek z pokrywami z puttami i delfinami, podstawy pod wazy, talerze płaskie w 3 rodzajach, talerze głębokie, półmiski – co najmniej 8 odmian: owalne, okrągłe, romboidalne, z uchami i bez, klosze na półmiski w trzech wielkościach, maselniczki, łyżki półmiskowe w trzech wielkościach, salaterki płytkie i głębokie, czworokątne i okrągłe, sosjerki hełmowe i rzeźbiarskie (z plastycznym puttem z łabędziem), kociołki prostokątne na nóżkach, koszyki na butelki, chłodniki do kieliszków, wreszcie trzonki sztućców.

Serwis do kawy: około 7 form naczyń. (m.in. dzbanki, dzbanuszki, cukiernice, filiżanki, spodki, konfiturierki)

Serwis do czekolady: z charakterystycznymi, wysokimi filiżankami dwuuszynymi.

Serwis deserowy – do deserów: Kubki cylindryczne na wermut, talerze i patery kredensowe na rzeźbiarskich nóżkach, paterki – czarki na nóżce na lody, muszlowe puszkki na kandyzowane owoce, kociołki prostokątne, patery muszlowe z Glaukosem lub nimfą, dźwigającymi muszlową szalę, płaskie muszlowe misy.

Zastawa do przypraw (*Tafelaufsatz lub plat de menage*): była, obok potężnych trzech waz, dominującym elementem w zastawie „łabędziej”. Kaendler pisał w 1738 i 1739 roku o jej projektowaniu i formowaniu (nazywa ją *platt Menage* lub *Eparnie*) w swoich *Arbeitsberichte* co najmniej 10 razy, opisując dokładnie kolejne fazy prac, prowadzonych z ogromną starannością⁴⁵.

W zbiorach Rijksmuseum zachowała się oprawna w brąz podstawa, w formie płaskiej, owalnej muszli, ujętej w krąg 8 mniejszych muszlowych podstaw pod naczynia do przypraw⁴⁶. Zachowały się także niektóre elementy zastawy, ustawiane na przechowywanej dzisiaj w Rijksmuseum podstawie: puszkki na przyprawę, dzbanuszki na ocet i oliwę w formie putta siedzącego na łabędziu, pudernice na cukier z puszką – dwoma łabędziami, dzbanuszki na musztardę, w formie łabędzia w szuwarach⁴⁷. Brak okazałego kosza na owoce, wspartego na wiążkach trzciny i dwu splecionych delfinach, z puklowaną szalą z siedzącymi pośrodku jej

⁴⁵ *Arbeitsberichte*, op. cit., Bl.161r – 162r, lipiec 1738, Bl.209r – 210v, wrzesień 1738, Bl.242r – 243r, listopad 1738, Bl.256b r – 256c v, grudzień 1738, Bl.5r – 6v, styczeń 1739, Bl.23r – 24r, luty 1739, Bl.53r – 54r, marzec 1739, Bl.86r – 87v, maj 1739.

⁴⁶ Abraham L.den Blaauwen, op. cit., s.191-194, Schwanenservice, op. cit., s.30-31 i s.144-145.

⁴⁷ W amerykańskich i niemieckich kolekcjach prywatnych, w zbiorach Metropolitanmuseum w Nowym Jorku, Porzellansammlung w Dreźnie; Kat. Schwanenservice, op. cit., kat.11,1213, s.145-147.

dłuższych boków Nimfą i Trytonem, trzymającymi tarczę z herbem Brühl-Kolowrath-Krakowsky. Herb wieńczyła grupa plastyczna z nimfą i puttem, dźwigającymi kosz muszlowy z ażurowymi ściankami. Na dwu krótszych bokach były uchwyty w formie puttów dosiadających łabędzia. Archiwalne zdjęcie sprzed wojny prezentuje mającą 75cm wysokości zastawę⁴⁸. Granat wrzucony do piwnicy zamku w Pforten w lutym 1945, przez żołnierza Armii Czerwonej, spowodował detonację, na skutek której, przechowywany tam z zastawą kosz oraz część naczyń uległy całkowitemu zniszczeniu.

Oprawy ze złoconego brązu pełnią już tylko funkcję konstrukcyjną (użyte w *Tafelaufsatz*, czy jako mocowania i oprawy ramion lichtarzy, pokrywek niektórych naczyń, wreszcie jako sztucce), aczkolwiek przy niezwyklej staranności realizacyjnej są pięknym uzupełnieniem i stosowną oprawą dla białej porcelany.

Sourtout de table: tę swoistą dekorację stołu tworzą figurki puttów, delfinki, trytony i nimfy.

Zespół serwisu łabędziego uzupełniają wreszcie stanowiące niezbędny element dekoracji lichtarze: mniejsze – z dwoma obejmującymi się puttami, większe – 4-ramienne, z grupą Acisa i Symety jako trzonem.

Wielkość i charakter figuralnej dekoracji stołu, zwanej *sourtout de table*, nie były generalnie związane z serwisem. O ile wcześniej tę funkcję pełniły zastawy deserowe lub zastawy do przypraw, zwane *Tafelaufsatz*, lub *Plat de menage*, uzupełniane o drobne rzeźby i figurki porcelanowe (serwisy Sułkowskiego, Brühla, Münnicha), to wkrótce dekoracja stołu funkcjonowała jako samodzielny zespół o określonym programie ikonograficznym, zastępując nietrwale dekoracje z cukru, marcepana lub tragantu⁴⁹.

Sourtout de table była także środkiem uzyskania efektu specjalnego, zwłaszcza przy okazji uroczystości, wymagających szczególnej oprawy; przekazywała myśl przewodnią, komentowała charakter i okoliczności gali, wyrażała uniwersalne prawdy, stając się przy okazji świadectwem erudycji i poziomu intelektualnego gospodarza stołu, a pośrednio – wykonawców dekoracji. Wiedza historyczna, teologiczna, czy literacka, odniesione do konkretnych zdarzeń lub osób, przekładały się na wystawność i pompę stołu.

Takim wyjątkowym zespołem była na pewno dekoracja zaprojektowana przez J.J Kaendlera w latach ok.1748/49 na stół króla Augusta III, określana jako *Ehrentempel* (*Świątynia Czcii*)

Miała nie spotykane dotąd rozmiary(295 cm wysokości!) i składała się z wielkiej bramy triumfalnej oraz dwu mniejszych konstrukcji kolumnowych – zwanych Świątyniami Czcii⁵⁰.

⁴⁸ Karl Berling, *Das Meißner Porzellan und seine Geschichte*, Leipzig 1900, tabl. barwna XVIII i s.83,85

⁴⁹ Płynna masa z cukru i żywic roślinnych, z której odlewano elementy dekoracyjne w formach drewnianych.

⁵⁰ Dwie świątynie, wykonane około 1750 roku, zachowane w zbiorach Porzellansammlung (kat. ekspozycji stałej) Drezno, 1998, oprac Ulrich Pietsch i Anette Loesch, kat...s.,) oraz w Museum für Kunsthandwerk we Frankfurcie/n

Wokół tych trzech budowli rozwinięto potężny program ikonograficzny, realizowany przez dziesiątki figurek, m.in. z atrybutami, alegorii cnót, pór roku, postaciami bohaterów mitologicznych i literackich. Całości przyświecała idea gloryfikacji władcy. *Ehrentempel* była kompozycją dużą i o uniwersalnych treściach, dających się stosować w różnych okolicznościach, dlatego była prezentowana w prospekcie reklamowym manufaktury z 1771 roku jako oferta specjalna Miśni dla zamożnych klientów. Miał on charakter luksusowego wydawnictwa z planszami miedziorytniczymi autorstwa Gottlieba Wilhelma Weiße, z objaśnieniami w języku francuskim; zachęcała do składania indywidualnych zamówień, nawet na wybrane spośród 127 elementów całej kompozycji.⁵¹

Typowa XVIII-wieczna dekoracja figuralna na stół nie była jednak wielkim, wykonywanym na specjalne zamówienie zespołem; wyjątki potwierdzają tylko regułę. Figurki porcelanowe produkowano w seriach tematycznych (np. alegorie 4 pór roku, 4 kontynentów, czterech żywiołów, Cnót Kardynalnych, seria sprzedawców ulicznych, zw. *Wiener Kaufrufe* lub *Cris de Vienne*, komediantów z *commedia dell'arte*, figurki karłów wg rycin Callota czy putta – amory z atrybutami etc.), łącząc je i dobierając przy zakupie w dowolny sposób. Przykładem takiego korzystania z plastyki figuralnej do dekoracji stołu jest słynna biała porcelanowa dekoracja określana jako zastawa z Zwettl⁵², подарowana w 1768 roku przez konwent kolegiaty w Zwettl opatowi Raynerowi I Kollmanowi z okazji złotego jubileuszu sprawowania urzędu. Wypalone w manufakturze wiedeńskiej w latach 60.XVIII wieku białe figurki i grupy dobrano w zespół prezentujący rozbudowaną alegorię dobrych rządów. Były ustawione na dziewięciu lustrzanych taflach ujętych w porcelanowe *rocailles*, o łącznych wymiarach 428 x 51 cm. Zachowało się około 60 grup, kilkadziesiąt pojedynczych figurek i drobne elementy kwiatowe i wazki. O tym, że figurki dobierano z tzw. białego towaru w magazynach manufaktury świadczy fakt zestawiania ich w luźno łączące się ze sobą grupy w zastawie. Obok personifikacji Cnót Kardynalnych, Cnót Teologicznych, alegorii pór roku, grup i figur mitologicznych w dekoracji są putta z atrybutami zawodów, sprzedawcy (z serii *Wiener Kaufrufe*), pary pasterskie czy kilkanaście ozdobnych wazek. Dobór figurek w niosący alegoryczne treści zespół wymagał, jak już wspomniano, odpowiedniego przygotowania twórcy, te zaś umiejętności, doceniane na dworze, definiowały funkcję i obowiązki nadwornego kredensowego, obdarzanego tytułem *Hof-Conditora*, odpowiedzialnego m.in. za przygotowanie (ustawienie) dekoracji stołu.

Menem, publ.: Friedrich H. Hoffmann, *Das Porzellan der europäischen Manufakturen im XVIII. Jahrhundert. eine Kunst- und Kulturgeschichte*, Berlin 1932, s.492, il.552.

⁵¹ Jean Louis Sponcel, *Kabinettstücke der Meissener Porzellan-Manufaktur von Johann Joachim Kändler*, Leipzig 1900, s.214 – 219 i ilustracje.

⁵² W zbiorach Österreichisches Museum für angewandte Kunst, Wiedeń, por.: *Porcelana wiedeńska 1718 – 1864*. Katalog wystawy ze zbiorów ÖMAK w Wiedniu, Muzeum Narodowe w Warszawie, Warszawa 1982, kat.260 – 319, s.71 – 77 i il.

Figurki przechowywano z reguły w kredensach dworskich razem z zastawą stołową. Zachowana w zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie figurka Temidy – alegoria Sprawiedliwości⁵³, ze znakami *Königliche Hof Conditorei Warschau* (Królewskiego Kredensu Dworskiego w Warszawie) potwierdza taki obyczaj; alegoria Sprawiedliwości odnosiła się najpewniej do cnoty dobrego władcy i miała – przynajmniej w krótkiej serii – jeszcze trzy alegorie pozostałych Cnót Kardynalnych⁵⁴.

Wiedzę o nakrywaniu i dekoracji stołu popularyzowały liczne wydawnictwa o charakterze encyklopedycznym, poradniki i druki ulotne, zawierające porady oraz wzory nakrycia stołu i menu; jako przykład niech posłuży projekt dekoracji stołu Sieur Gillersa, z „poradnika” *Le Cannameliste Français*⁵⁵, który opublikował w 1751 roku jako „Chef d’Office et Destillateur” Stanisława Leszczyńskiego na dworze w Nancy, bardzo przypominający zastawę z Zwettl.

Królewskie i książęce manufaktury porcelany, coraz liczniejsze w Europie w 2 połowie XVIII wieku, rozwinęły wzornictwo porcelany użytkowej i dekoracyjnej zgodnie z nowymi trendami mody i stylami. Rokoko i klasycyzm miały swoje wspaniałe realizacje w zastawach stołowych, jednak asortyment naczyń i podział zastawy stołowej na serwis obiadowy, deserowy (do kawy, herbaty, czekolady i owoców) oraz zastawę do przypraw pozostaje w zasadzie zasługą artystów - „projektantów” z najstarszych wytwórni: Miśni i Wiednia.

⁵³ Numer inw. SZC 2029 MNW, proj. Kaendlera z ok.1745 roku

⁵⁴ Tj. Roztropność, Umiarkowanie i Męstwo.

⁵⁵ Friedrich H.Hofmann, op. cit., s.490, il.548.

Ryszard Bobrow

Srebrny serwis marszałka Gurowskiego

Wśród zachowanych do dnia dzisiejszego warszawskich sreber stołowych okresu klasycyzmu wyróżnia się monumentalna, bardzo efektowna waza i naczynie do kieliszków z herbami marszałka Władysława Rocha Gurowskiego, ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie. Wykonane zostały przez najwybitniejszego złotnika stołecznego tego czasu, Jana Jerzego Bandaua¹. Na obu przedmiotach nie ma cech probierczych wprowadzonych w 1788 r., powstały zatem wcześniej, na co wskazują znaki, używane przez złotnika w latach 80. Zapewne ich powstanie należy wiązać z otrzymaniem przez Gurowskiego, od 1768 r. marszałka nadwornego litewskiego, laski marszałka wielkiego litewskiego w 1781 r.². Niestety niewiele może pomóc w datowaniu herb właściciela z czterema orderami, które otrzymał znacznie wcześniej, w latach 1761-1775.³

Waza o wysokości 51,5 cm, spoczywa na podstawie o średnicy 52,5 cm i waży 10622 g. Wewnątrz znajduje się wkładka z dwoma uchwytami w formie antab. Podstawa może być połączona z wazą na stałe za pomocą śrub.

Naczynie do kieliszków owalne o wysokości 19,4cm, długości 45,5 cm, szerokości 26,6 cm, waży 3199 g.

Oba typy naczyń były obowiązkowymi składowymi zastaw stołowych 2 połowy XVIII w. Monumentalne wazy stanowiły część dekoracji stołu, pozostając na nim przez cały czas posiłku. Ich duże wymiary i ciężar sprawiły, że zaopatrywano je we wkładki, co ułatwiało usługę, dawało możliwość wykorzystania naczynia kilka razy w czasie posiłku i w końcu pozwalało na mycie później tylko jednej części. Wkładki pojawiły się w XVIII w. i zaopatrywano w nie także naczynia porcelanowe. Waza Gurowskiego nie należy zresztą do najcięższych. Surtout diuka d'Aveiro, a później króla Józefa I portugalskiego, w formie wazy otoczonej ramionami na świecę, wykonane w latach 1729-31 przez Tomasa Germaina i w 1757 przerobione przez jego syna, waży ponad 70 kg.

Jeszcze w spisach muzealnych z lat 50. naczynie do kieliszków wymieniane było jako waza do ponczu, czemu w swoim czasie bardzo się dziwiłem. Ma to jednak, jak się okazało, dłuższą

¹ waza - № inw. SZM 5496, naczynie do kieliszków - № inw. SZM 5456

² R. Bobrow, *Srebra warszawskie XVIII i 1. połowy XIX w. ze zbiorów Muzeum Narodowego w Warszawie*, Warszawa 1991, s. № kat. 7 i 8; idem, *Monstrancja Johanna Georga Bandaua z katedry poznańskiej*, w: *Rzemiosło artystyczne. Materiały Sesji Oddziału Warszawskiego Stowarzyszenia Historyków Sztuki* pod red. R. Bobrowa, Warszawa 1996, s. 99-103

³ Order św. Anny w 1761, św. Stanisława w 1772, Orła Białego w 1772, order św. Aleksandra w 1775

historię; w XIX w. określenie to stosowano do naszej wazy i później, nie potrafię ustalić w którym momencie, nazwano tak werierę. Można jednak w tym drugim przypadku odnaleźć sens, bowiem formę tego typu naczynia, wywodzi się z angielskiej wazy do chłodzenia kieliszków, która pojawiła się w 2 połowie XVII w. Jest zaopatrzona w krawędź z wycięciami lub w nakładaną takąż obręcz, służącą do zaczepienia nóżek kieliszków⁴, które chłodziły się w zimnej wodzie lub lodzie. Nakładana obręcz pozwalała, po jej zdjęciu, używać naczynia jako wazy do ponczu. Po angielsku zwana jest monteith, a nazwa według relacji z 1683 r. pochodzi od nazwiska Szkota Monteith (Monteigh), który nosił płaszcz z wycięciami w dole w kształcie U⁵. Najstarsze zabytki srebrne tego typu pochodzą z końca XVII w., a wzmiankowane są w latach 60. XVII w. W tej formie przetrwały w Anglii do końca XVIII w., a wcześniej przeszły do Holandii i Niemiec.

Nie był to jedyny sposób serwowania kieliszków do stołu, według starszej tradycji podawanych na tacach, stosowany też w Polsce, np. w Białej u Radziwiłłów w 1701 r. wymienione są trzy tace do podawania trunków⁶, a jeszcze w 1784 r. Garde-Meuble królowej Marii Portugalskiej, z okazji wizyty króla Karola III hiszpańskiego, wysłał zamówienie do Paryża m.in. na 12 wielkich tac, na których można by postawić pół tuzina kieliszków do wody i 12 tac małych na dwa lub trzy kieliszki tej samej wielkości⁷, co należy potraktować jako lokalne przywiązanie do tradycji. Wino pito schłodzone i oziębianie kieliszków chyba nie było tak istotne. Naczynia do kieliszków, w dawnych inwentarzach polskich określane także jako wanny, wanienki lub szafliki na kieliszki. We Francji brak zabytków tego typu z 1 poł. XVIII w., nie tylko srebrnych, ale cynowych czy ceramicznych. Wydaje się, że naczynia te rozpowszechniły się tam w 2 poł. XVIII w. Chronologicznie wcześniejsze były indywidualne naczynia na jeden kieliszek. Ukazane to jest na obrazie Jean-François de Troy z 1734 r., zatytułowanym „Śniadanie z ostrygami”. W 1738 r. diuk de Luynes pisał w swych Pamiętnikach, że w Wersalu chłopcy usługujący przy stole mają łatwą pracę, bowiem przed wszystkimi, także przed królem, ustawione są kieliszki w naczyniach, a woda i wino także są ustawione na stole⁸. Havard, za którym cytuję ten zapis, wyciągnął wniosek, że zaczęto w tym okresie ustawiać kieliszki na stole. Ale informacja dotyczy kameralnych, nieoficjalnych posiłków, które po panowaniu Ludwika XIV bardziej odpowiadały ludziom zmęczonym pompatyczną etykietą. Naczynia do picia do początku wieku XIX w. nie były elementem nakrycia. Wazy do kieliszków, w których można było pomieścić ich kilka, weszły w użycie chyba dopiero w 2 połowie XVIII w. w formie owalnych cebrzyków, chociaż

⁴ C. Arminjon, N. Blondel, Objets civils domestiques. Vocabulaire typologique, Paris 2002, s. 224

⁵ J. McNab, The legacy of a Fantastical Scot, "The Metropolitan Museum of Art Bulletin", February 1961, s. 172-180; J. Fleming, H. Honour, The Penguin Dictionary of Decorative Arts, London 1977, s. 537; H. Newman, An illustrated Dictionary of silverware, London 1987, s. 215

⁶ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie, XXIII, t. 8, plik 2

⁷ Versailles et les tables royales en Europe, XVIIème-XIXème siècles, kat. wystawy w Musée National des Château de Versailles et de Trianon, 1993, s. 166

⁸ H. Havard, Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration, Paris 1887-1890, t. IV, szp. 985

w porcelanowym serwisie króla Ludwika XV z 1758 r. wymienione są dwa naczynia na kieliszek⁹, takie naczynie znajdowało się również w latach 80. XVIII w. w serwisie Ludwika XVI. Werier nie ma we francuskich serwisach królewskich w latach 1719-1737¹⁰. Nie ma ich w serwisie orłowskim, realizowanym w latach 1770-1773, nie ma w serwisach dworu portugalskiego wykonanych po 1755 r. Ale są w serwisie wykonanym w Sèvres, ofiarowanym przez Ludwika XV Marii Teresie¹¹, w serwisie następcy tronu duńskiego Chrystiana (VII) z chińskiej porcelany z 1764 r. znalazło się 6 *rafraîssoirs à verres*¹². Na rycinie Moreau młodszego (Jean-Michel) „Le souper fin” z 1781 r. widzimy naczynie ustawione na pomocniku, a nie na stole. Polskie nieliczne przykłady znane są z 4 ćw. XVIII w., nieoczekiwanie istnieje wzmianka o nich z 1736 r., kiedy to huta nalibocka wykonała dla księżnej Anny 3 wanny „rysowane y szlifowane do kieliszków” oraz dwa tuzinów do tychże¹³. Dostępna literatura nie notuje wzmianki o szklanych werierach, które wykonywano ze srebra, miedzi złoconej lub srebrzonej, cyny, fajansu i porcelany. Szklane serwisy kieliszków, ustawiane obok talerza i sztuców, ostatecznie stały elementem stałym nakrycia w 1 ćwierci XIX w. i wtedy nastąpił koniec kariery werier; ale w srebrnych serwisach doby empire były jeszcze obowiązkowe.

Oba naczynia Bandaua należały do Bronisława Krystalla, który sprzedał je w 1951 r. Muzeum Narodowemu.

Właściciel bardzo powściągliwie udzielał informacji o pochodzeniu obiektów. Według autoryzowanego tekstu poświęconego jego działalności artystycznej i naukowej, pod koniec 1921 lub w 1922 r. otrzymał za pośrednictwem adwokata i marszanda warszawskiego Karola Malczewskiego, propozycję zakupu waz klasycystycznych¹⁴. Był to okres inflacji i dla sfinalizowania transakcji, została sprzedana posesja przy ul. Chmielnej, której połowa ceny pokryła koszt zakupu naczyń. Być może Bronisław Krystall nie wiedział, kto był ich właścicielem, ponieważ w dokumentacji muzealnej nigdy nie natrafiłem na informację o ich pochodzeniu. Po wybuchu wojny kolekcjoner, jako Żyd, szczególnie zagrożony represjami, zdeponował swoje zbiory w Muzeum Narodowym w Warszawie, gdzie wpisano je w inwentarzu pod fałszywymi numerami własnościowymi. Wywiezione po upadku powstania warszawskiego, powróciły do Warszawy w 1945 r., a w 1951 r. zostały zakupione do zbiorów (kilka właściciel podarował).

Wazy pochodzą z podpoznańskiego Kórnik, wówczas należącego do Władysława Zamoyskiego (1853-1924). Zamoyski wszedł w jego posiadanie na mocy testamentu Jana

⁹ D. Peters, *les services de porcelaine de Louis XV et Louis XVI*, w: *Versailles et les royales*, op. cit., s. 113

¹⁰ G. Mabile, *Orfèvrerie de table royale sous Louis XIV et Louis XV*, w: *Versailles et les tables royales*, op. cit., s. 103

¹¹ P. Ennès, G. Mabile, P. Thiébaud, *Histoire de la table*, Paris 1994, s. 185.

¹² G. Mabile, op.cit., s. 171

¹³ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie, ; In formację zawdzięczam p. Aleksandrze Kasprzak.

¹⁴ O działalności artystycznej i naukowej Bronisława Krystalla, *RMN*, XV, 1971, nr 2, s. 275-276

Działyńskiego, zmarłego bezpotomnie w 1880 r. Jan odziedziczył Kórnik po swoim ojcu Tytusie, synu Ksawerego Działyńskiego, który był pasierbem Gurowskiego, synem jego żony z pierwszego małżeństwa z Augustynem Działyńskim, wojewodą kaliskim.

Marszałek Gurowski zmarł w 1790 r., ale zachowane spisy sporządzone po jego śmierci nie dostarczają istotnych informacji. Wiadomo, że pewne rzeczy były zastawione, m.in. blaty „duże owal”, 14 półmisków okrągłych, ważących 103 grzywny, oraz „dwie wanienki do kieliszków płukania, 4 sosjerki”¹⁵. Serwis pozostawał po śmierci marszałka w pałacu warszawskim przy ul. Zakroczymskiej i dopiero w 1795 r., kiedy Gurowska likwidowała interesy w stolicy, przewieziony został do Konarzewa. Z tego czasu pochodzi regestr sreber wziętych z Warszawy 20 marca 1795¹⁶. Otwiera go spis „nowego srebra stołowego”:

wazy okrągłe z postumentami 2
 wazy owalne z postumentami 2
 łyżki do wazów 4
 półmisków 10
 blatów wielkich 2
 blatów mniejszych 2
 salatierek czworograniastych 8
 salatierek trójgraniastych 8
 pokryw z półmisków okrągłych 12
 dotto czworograniastych 4
 ditto trójgraniastych 4
 ditto mniejszych owalnych 4
 ditto owalnych większych 4
 kloszów do butelek 8
 wanienek do kieliszków 4
 łyżek do rozdzielania potraw 6
 sztuców łyżka, grabka, nóż, tuzinów 4
 sosierek wyłaczanych 2
 solniczek angielskich 8 popsute

Ostatnia pozycja – solniczki angielskie – nie musi oznaczać wyrobu angielskiego, ale typ, którego nie jestem w stanie określić; charakterystyczne, że w serwisie Ludwika XV z 1752 r. były *salières à anglais*¹⁷

¹⁵ Archiwum Państwowe w Poznaniu, zespół Konarzewo, sygn. 140, k. 21

¹⁶ Biblioteka Kórnicka, sygn. 1589

¹⁷ G. Mabilie, op. cit., s. 102

Bardzo możliwe, że jest to tylko część zastawy, zwraca bowiem uwagę małą liczbą sosjerek (2), brak naczyń do przypraw, elementów dekoracji stołu i świeczników. W dalszej części omawianego spisu są wymienione świeczniki, w grupie „Dalsze srebro” figuruje 10 lichtarzy stołowych oraz 6 lichtarzy pomniejszych i mniejszych, a w grupie „Srebro JWo Pana” 32 lichtarze małe oraz 4 lichtarze stołowe z essami oraz 4 lichtarze bez essów. Co do dekoracji stołu, to w 1790 r. w Konarzewie znajdowały się „3 bukiety większe, 2 małe srebrne”¹⁸, być może używane do tego celu¹⁹. W wykorzystanych materiałach nie ma także naczyń do przypraw, które wchodziły w skład serwisów, bądź mniejszych, rozstawionych w większej liczbie na stole bądź jako dekoracja środka stołu, popularne w Polsce do końca wieku, czego może być przykładem niekompletne surtout Bandaua z MNW, wykonane po 1795 r.²⁰ czy bardzo piękne surtout Pawłowicza z herbem Radziwiłłów z 1788 r.²¹ w Muzeum Narodowym w Krakowie. Brak talerzy można wytłumaczyć używaniem porcelany.

Wszystkie te informacje, bardzo lakoniczne, nie pozwalają na identyfikację naszych naczyń z wymienionymi w wykazach. Pozwalają na to dopiero późniejsze materiały. Tytus Działyński wcześniej stracił ojca i zapewne w 1820 r. otrzymał po nim pierwsze srebra, w 1826 r. następną część²² i w 1841 r.²³. W spisie z 1841 r. znajdujemy „wazy duże z postumentami i pokrywami do tych i dwie wazy wewnątrz złożone 2” oraz „wazy duże z uchami, bez pokryw, do kieliszków od szampańskiego wina 4 ubyło 2”²⁴. W inwentarzu z tegoż roku pojawiają się one powtórnie. Dopiero w wykazie niedatowanym, w dziale „srebra do Kórnicka” pod pozycją trzecią zapisane są „wazy duże, okrągłe na trzech nogach koźlich, postumenta do nich oddzielne na jakichże 3ech, na pokrywach ślimak, wewnątrz druga wazka wyłacana [sztuk] 2”. Pod następną pozycją zapisano” wazonów z ozdobami na wzór waz № 3 do chłodzenia szampańskiego [sztuk] 4”²⁵. Zatem naczynia do butelek miały dekorację podobną do waz, zapewne też i nóżki w formie zwierzęcych racic. W archiwum kórnickim są też niedatowane spisy różnych obiektów, które skłonny jestem uznać za sporządzone przez Jana Działyńskiego i wiązać z objęciem przez niego Gołuchowa, co miało miejsce w 1857 r. W tym dokumencie pod poz. 119-120 wymienione są „dwa szafliki podłużne każdy z dwoma uchami sztywnymi. Desenie obejmują prócz spodu cały kant górny i uszy”. Na innej karcie znajduje się opis „I. zastawa formy podłużnej składa się 1)

¹⁸ AP Poznań, zespół Konarzewo, sygn.. 140, k. 50

¹⁹ Surtout-de-table to osobne zagadnienie, którego tutaj nie omawiam. W tym czasie mogło się składać z elementów srebrnych, ale też i porcelanowych, z brązu złożonego, ale też z gipsu czy cukru.

²⁰ MNW, № inw. SZM 2453

²¹ Niemal identyczne surtout Bandaua było sprzedane w Sotheby's w Genewie (17-18 XI 1997, № 130), dł. 68 cm, wagi 9541 g

²² Barbara Dolczewska, Zabytkowe złotnictwo w zbiorach kórnickich, „Pamiętnik Biblioteki Kórnickiej”, 1979, z. 15, s. 29

²³ Bibliotek Kórnicka, sygn. 7469

²⁴ ibidem

²⁵ ibidem, k.126

przykrywki do nakrywania 2) z głównej części służącej do ozdoby stołu 3) z wewnętrznej tej samej części albo do zupy albo do ponczu itd. 4) z podstawy pod nie 5) z nóżek służących do podwyższania podstawy II. taka sama zastawa formy okrągłej składa się z tyluż części ... IV. wazy do chłodzenia szampańskich kieliszków podłużne²⁶. Działyńscy posiadali więc zarówno wazy okrągłe i owalne oraz kubelki do wina z serwisu Gurowskiego.

Jan Działyński rzeczywiście miał w Gołuchowie „wazę do ponczu z postumentem i z nakrywom [sic!]” oraz „wazę do szampańskiego uwalną bez nakrywy”²⁷.

Zapewne w związku trudnościami finansowymi lat 20. Władysław Zamoyski zdecydował się na sprzedaż części naczyń. Nie widział w nich chyba ani zabytków ani dzieł sztuki, bowiem testamentem większość sreber wyłączył z majątku Fundacji i zapisał je Związkowi Zamoyskich. Powstał on na przełomie XIX i XX w. z inicjatywy Władysława i pod przykrywką ochrony interesów rodziny, miał służyć wspieraniu działalności o charakterze patriotycznym. W okresie międzywojennym instytucja, zdaje się, głównie wspomagała uboższych swoich członków²⁸. Srebra zostały przejęte przez Związek w 1929 r. Zachował się bardzo sumaryczny maszynopis wykazu sreber z 1925 r. należących do Związku²⁹. Nie można na jego podstawie pokusić się na identyfikację, wydaje się jednak, że wymienione tam pokrywy do półmisek okrągłe, owalne mniejsze i większe, trójkątne i kwadratowe są chyba tożsame z wymienionymi w spisie z 1795 r. Trudno ustalić, jaki był los tych sreber. Prezesem Związku po śmierci Władysława został ordynat Maurycy Zamoyski, a zebrania zarządu odbywały się głównie w Warszawie w siedzibie ordynata. Jeżeli nie zostały sprzedane, to możliwe, że zostały przewiezione do Warszawy i w pałacu Błękitnym spłonęły z innymi zbiorami.

Wykonawcą obu naczyń ze zbiorów Muzeum Narodowego jest Johann Georg Bandau, ur. około 1736 r., przybyły do Warszawy z Węgier w 1768 r. Pracował na Lesznie, w 1776 r. zapisał się do cechu, a w 1791 r. wpisany został do księgi prawa miejskiego. Był bez wątpienia najwybitniejszym złotnikiem stołecznym 2 połowy XVIII w. Zmarł przed 1811 r., prawdopodobnie w 1810 r.³⁰ Pracował jeszcze w 1806 r., kiedy wykonywał zamówienie dla Dominika Radziwiłła.

Autorstwo Baudaua dwóch naczyń warszawskich i wedle wszelkiego prawdopodobieństwa innych wyżej wymienianych waz, naczyń do kieliszków i kubelków do butelek, nie oznacza wcale, że reszta serwisu była także zrealizowana w jego pracowni. Dla przykładu serwis orłowski zamówiony przez Katarzynę II, realizowany był w latach 1770-1773 przez Jacques (ojca) i Jacques-Nicolas (syna) Roettiers, Edme-Pierre Balzac, Claude-Pierre Deville, Paul Charvet, uzupełniony

²⁶ ibidem

²⁷ ibidem, Spis srebra w Gołuchowie

²⁸ R. Janicki, Ostatni ordynat. Z Janem Zamoyskim spotkania i rozmowy, Warszawa 1996, s. 179-181

²⁹ Biblioteka Kórnicka, sygn. 7469

³⁰ AGAD, KRzPiS, sygn. 612

następnie przez Louisa Lehenndricka. Podobnie było w Warszawie; w 1784 r. Karol Radziwiłł, chcąc zamówić serwis, polecał swemu marszałkowi rozdzielić pracę między kilka pracowni³¹.

Wszystkie powyższe informacje nie dają także wskazówek, jaką formę i dekorację miały inne elementy serwisu. Dekoracja naczyń na kieliszki nie powtarza ornamentów wazy. Pojęcie serwisu we współczesnym rozumieniu, z jednolitą zasadą budowania formy i jednakowego ornamentu, zaczęło kształtować się pod początku XVIII w., a w złotnictwie tego stulecia nie było rygorystycznie przestrzegane³². To chyba serwisy porcelanowe zaczęły narzucać srebrnym jednolitość. Z pewnością harmonię nakrytego stołu zapewniały jednakowe komplety sztuców, talerzy, pary waz i innych naczyń.

Uwagi powyższe nie mogą odpowiedzieć na wiele pytań, jeżeli zdecydowałem się na przedstawienie ich, to dlatego, że o polskim stole XVIII w. wiemy tak naprawdę bardzo mało.

³¹ AGAD, Archiwum Radziwiłłowskie, sygn. IV 35 i V 9995

³² Przykładem są także inne serwisy, np. srebra stołowe Ludwika XIV, vide: G. Mabile, op. cit. s. 95

SZTUĆCE

jako element kultury stołu na przestrzeni od XVI do XX wieku
czyli przedmioty nie tylko użytkowe ale i artystyczne. (streszczenie)

Czy warto mówić cokolwiek o sztuccach? Posługujemy się nimi przecież „od zawsze”; są to po prostu niezbędne przedmioty codziennego użytku. Czy było tak rzeczywiście i czy przedmioty te, nie mogły ubiegać się o miano przedmiotów artystycznych, dzisiaj zabytków kultury materialnej? – to pytanie streszczonego tu artykułu.

Spożywanie posiłków było i jest najpowszechniejszą formą rozrywki. Ewoluujące wymogi „dobrego wychowania” zmuszały biesiadników do korzystania ze ściśle określonych utensyliów. W bogato ilustrowanym artykule przedstawiono historię kształtowania się terminologii dotyczącej sztucców oraz ewolucję form tych akcesoriów, począwszy od postaci pierwotnych, do powszechnie dziś używanych.

Czynnikami mającym wpływ na upowszechnienie się użycia sztucców przy stole były m.in. przemiany obyczajów, na które szczególnie zwrócono uwagę od pocz. XVI w. W artykule przytoczono szereg cytatów, niekiedy zaskakujących, omawiających zasady posługiwania się poszczególnymi przedmiotami oraz wiadomości na temat powolnego ich upowszechniania się w różnych grupach społecznych.

Sztucce będące tematem artykułu, przybrały swoje ostateczne formy na pocz. XVIII w. Wiek XIX i rozwój przemysłu metalowego, opracowanie nowych technologii produkcji oraz wprowadzenie nowych stopów metali, upowszechniło metalowe nakrycia stołowe. W tym też czasie powstawało wiele firm, z których niektóre do dzisiaj kontynuują produkcję. Firmy znakowały swoje przedmioty, a znakowania te pozwalają dzisiaj na datowanie poszczególnych obiektów.

Obecnie, na przełomie XX i XXI wieku liczba sztucców została zredukowana do kilku. Wiele z dawnych utensyliów, można podziwiać tylko w zbiorach muzealnych. Kolekcjonerzy poszukują dawnych sztucców na targach „staroci”, nierzadko mylnie interpretując ich przeznaczenie oraz sposób użytkowania. Pozostaną one jednak przykładem udanego związku, łączącego upowszechnienie norm obyczajowych, możliwości technicznych i technologicznych przemysłu z pragnieniem zaspokojenia potrzeby luksusu i wyższych odczuć estetycznych.

Z Gdańska na królewski stół
Sebra stołowe władców Rzeczypospolitej
(streszczenie)

Do naszych czasów zachowało się niezwykle mało przedmiotów, które łączyć można z zastawą stołową władców Rzeczypospolitej, nie będącej przykładami złotnictwa korpusowego służącego do ozdoby środka stołu. Dlatego niezwykle ciekawe wydają się informacje archiwalne, odnalezione w Archiwum Państwowym w Gdańsku, o zamówieniu tamże serwisu koronacyjnego dla Michała Korybuta Wiśniowieckiego, tym bardziej ważne, że w dotychczasowej literaturze utarło się przekonanie, iż zastawa stołowa potrzebna do uświetnienia koronacji Wiśniowieckiego została z Gdańska jedynie wypożyczona.

Okolo 11 lipca 1669 roku, po wcześniejszych drobiazgowych ustaleniach, Rada Miasta Gdańska, która pośredniczyła w zamówieniu, rozpoczęła starania o obliczenie ilości srebra potrzebnego do wykonania serwisu. Przygotowania do wykonania zlecenia powierzono znanemu złotnikowi – Peterowi von der Rennen, który jednak nieoczekiwanie zmarł 30 lipca 1669 roku. Zatem z powodu braku głównego wykonawcy, serwis został częściowo wykonany w Gdańsku, a pozostałe jego elementy kupiono już gotowe. W sumie królewskie zamówienie wyceniono na 33618 florenów i 6 groszy.

Archiwalia wyliczają: wielką misę z nalewką, obie złożone, ważące razem prawie 15 kg; mniejszą misę z nalewką, obie złożone, ważące razem prawie 5,5 kg; wielką wannę do kredensu, ważącą ponad 18,5 kg; mniejszą wannę do kredensu, ważącą ponad 11,5 kg; dwie złożone misy, ważące razem ponad 5 kg; 24 złożone półmiski (czyli zapewne głębokie talerze wg dzisiejszej terminologii), ważące razem ponad 21,5 kg; 24 złożone talerze, ważące razem prawie 11 kg; 10 mis, ważących ponad 23,5 kg; 60 półmisków, ważących razem 48 kg; 120 talerzy, ważących razem prawie 50 kg; i na koniec 12 lichtarzy, ważących razem 16 kg. Cały serwis ważył 1129 grzywien pruskich i 16 ½ skojca, czyli ponad 225,5 kg srebra.

Niestety, na podstawie rachunków niewiele można powiedzieć o wyglądzie poszczególnych naczyń serwisu. Wiadomo, że niektóre z nich były złożone i miały grawerowany herb, a na królewskim stole stał „srebrny ingentis magnitudinis lichtarz”, który „jeszcze bez świec, iuż światła dodawał”. Przyjąć można, że mogły one nawiązywać formą do powszechnie w tym czasie sprowadzanego złotnictwa z Augsburga i Norymbergi. Być może, przynajmniej częściowo, właśnie

stamtąd zostały sprowadzone, zważywszy na bardzo krótki czas realizacji tak dużego królewskiego zamówienia.

Z kolei inny dokument (datowany 22 listopada 1675 r.) jest dowodem, że zamówienie w Gdańsku srebrnych naczyń na królewski stół nie było przypadkiem odosobnionym, gdyż Jan III Sobieski przesłał zlecenie na swój srebrny serwis koronacyjny również do Gdańska, w tym czasie wiodącego i bez wątpienia jednego z najważniejszych ośrodków złotniczych w całej Rzeczypospolitej.

Stare techniki wykonywania i zdobienia sztućców (streszczenie)

Po przypomnieniu, że klasyczny warsztat złotniczy był warształem uniwersalnym w sensie wiedzy i praktyki w zakresie tak obróbki metali jak i innych materiałów, a nawet wykonywania narzędzi, temat został zawężony do sposobów wykonywania sztućców tylko z metali. Następnie przypomniano skrótowo podstawowe dane z historii noża używanego do jedzenia, historii łyżek i widelców, włącznie z ich zadatowaniem. Ukazano drogi ewolucji kształtów tych utensyliów w zależności od różnych czynników, w tym od form serwowanego jedzenia. I tak może być interesującym prześledzenie, jak szpiczasto zakończony nóż służący do przytrzymywania solidnego kawałka pieczystego, dla łatwiejszego odkrojenia z niego drugim nożem właściwego kęsa, ewoluował w formę swoistego szpikulca - jednozębnego widelca, który później zyskiwał kolejne zęby, przybierając kształt znany nam dziś. Wspomniano o technikach stosowanych do wyrobu i zdobienia sztućców. Ich podstawowe kształty były wynikiem poddania odlanego we właściwy kształt metalu procesom kucia i/lub przetłaczania czy stemplowania, zwanego niekiedy sztancowaniem. Do zdobienia tak wykonanych sztućców stosowano techniki znane z klasycznego warsztatu złotniczego, jak na przykład czyelerkę, repus oraz grawerunek i rytowanie, i wiele innych. Stosowanie technik złotniczych szczególnie widoczne jest w specyficznej, pięknej formie łyżek renesansowych. Efekty pracy repusem reliefowym obserwujemy w jakby płaskorzeźbionych uchwytych niektórych sztućców, w które oprawiano ostrze, czerpak czy widełki widelca przy zastosowaniu specjalnej masy. Wspomniano o charakterystycznych inskrypcjach występujących na trzonkach takich łyżek, będących interesującym przyczynkiem do historii obyczajów i kultury owych czasów. Wiele z owych inskrypcji powstało w wyniku nie rytowania a zastosowania techniki stemplowania, przy użyciu specjalnych stempli/puncynów, wystemplowując literkę po literce.

Poza technikami stricte złotniczymi do wykonywania sztućców stosowano też techniki znane z innych, wspomnianych w referacie dziedzin, jak obróbka kamieni, kowalstwo, szabelnictwo. Niekiedy stosowano też takie techniki zdobnicze jak klasyczną technikę damaskinażu - tausję czyli al'azzimina.

Niekiedy poszczególne wątki ilustrowane są przytoczeniem faktów szczegółowych, jak na przykład historia widelców przybliżona jest przywołaniem materiału porównawczego pochodzącego z wraku okrętu La Gironde, który zatonął u wybrzeży Irlandii w roku 1588.

Referatowi towarzyszy spis źródeł, przydatnych przy głębszych studiach nad historią sztućców.