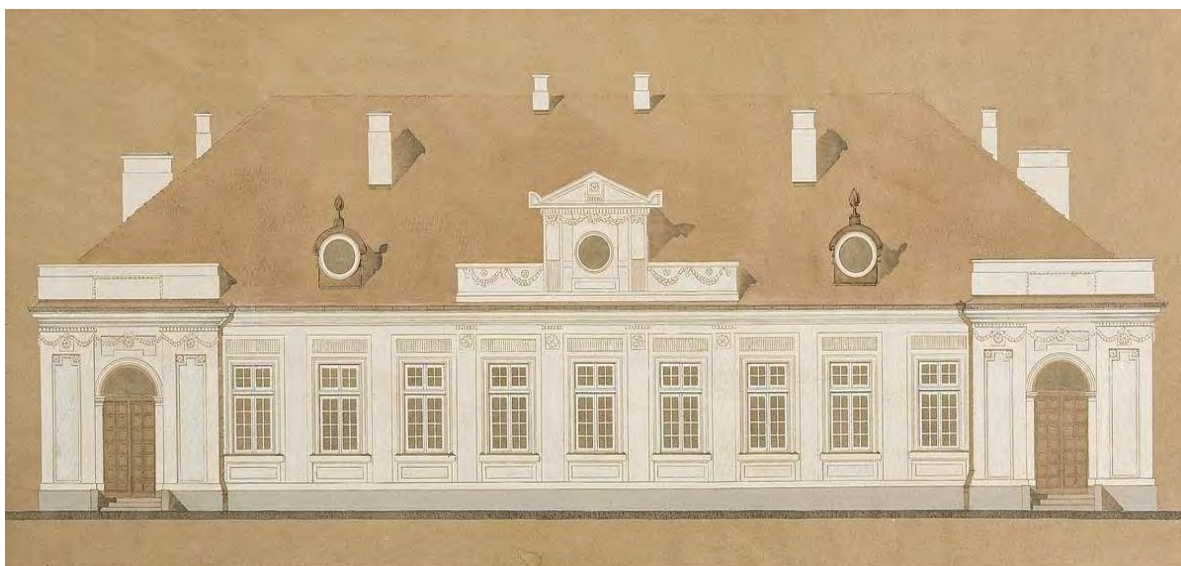


Instytut Historii Nauki PAN im. Ludwika i Aleksandra Birkenmajerów

## Przemiany funkcjonalne i przestrzenne Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie



Muzeum Pałac w Wilanowie fot.Z.Reszka dn.2.04.2007 elewacja pn Kuchni Pałacowej - stan z XVIII wieku

Widok na elewację północną Oficyny Kuchennej w Wilanowie, reprodukcja fotograficzna rysunku, fot. Z. Reszka, Dział Dokumentacji i Cyfryzacji  
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

Autor: mgr Beata Pragert  
Promotor: dr hab. Piotr Majewski, prof. (UKSW)  
Promotor pomocniczy: dr Jarosław Kurkowski

WARSZAWA 2023

# Spis treści

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Wstęp .....</b>  | <b>4</b>  |
| <b>1 Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna.....</b>  | <b>13</b> |
| 1.1 Kuchnia a moda, polityka, obyczaje i trendy.....  | 13        |
| 1.2 Kuchnia, jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych (Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, Franciszek Rausch, Ksawery Giżycki, Łukasz Gołębiowski, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdżański, Jędrzej Kitowicz)..... | 55        |
| 1.3 Status kucharza jako wysokiego urzędnika dworskiego oraz artysty i twórcy w XVII i XVIII ww.....  | 66        |
| <b>2 Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie .....</b>  | <b>75</b> |
| 2.1 Fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII ww.....  | 75        |
| 2.2 Fundatorka Izabela z Czartoryskich Lubomirska, której smak artystyczny nakazywał łączyć francuską elegancję z angielskim komfortem.....   | 83        |
| 2.3 Architekt Szymon Bogumił Zug i jego realizacje dla Wilanowa (budynki Kordegardy, Kuchni i Łazienki Lubomirskiej oraz park angielsko-chiński).....   | 90        |
| 2.4 Rola i znaczenie Inwentarza z 1793 r. ( <i>Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany</i> ) w rekonstrukcji układu i wyposażenia wnętrza Oficyny Kuchennej.....   | 105       |
| 2.5 Analiza stylistyczna i architektoniczna Oficyny Kuchennej .....   | 122       |

|          |  |            |
|----------|--|------------|
| 2.6      | Analiza przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej w XVIII, XIX i XX ww.<br>.....   | 138        |
| 2.7      | Przebieg procesu remontowego, konserwatorskiego i inwestycyjnego obiektu<br>w latach 2017–2019.....  | 190        |
| 2.8      | Badania architektoniczne, terenowe, laboratoryjne i archeologiczne (badania warstw<br>malarskich, tynku, znalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł<br>oraz odkrytych elementów architektonicznych)..... | 225        |
| 2.8.1    | Interwencyjne badania architektoniczne .....   | 225        |
| 2.8.2    | Odkrycie fragmentów ceramicznych kafli pieca .....   | 240        |
| 2.8.3    | Badania archeologiczne .....   | 242        |
| <b>3</b> | <b>Oficyny kuchenne, kuchnie, pomieszczenia kuchenne w pałacach i zamkach polskich<br/>i europejskich z XVIII w. (wybrane przykłady) .....</b>   | <b>261</b> |
| <b>4</b> | <b>Zakończenie .....</b>   | <b>306</b> |
| <b>5</b> | <b>Aneks.....</b>  | <b>317</b> |
| <b>6</b> | <b>Wykaz źródeł i literatury przedmiotu.....</b>   | <b>336</b> |

## **Wstęp**

### **Przedmiot i cel badań**

Oficyny kuchenne, a wraz z nimi inne budynki folwarczne, spichlerze, stajnie, wozownie, kordegardy, towarzyszące pałacom i zamkom w Polsce, są istotną częścią polskiego krajobrazu przestrzennego i kulturowego. Poznając cechy obiektów architektonicznych tych – wydawałoby się – mało znaczących pomieszczeń, takich jak kuchnie czy oficyny kuchenne, możemy prześledzić, jak i kiedy powstawały oraz jak ewoluowały. Ich układ wnętrza, struktura, oprawa architektoniczna i wyposażenie mają swoją historię. Wiele mówią o ludziach, którym służyły, oraz o ich obyczajach i kulturze.

Zagadnienie: jak wyglądały oficyny kuchenne i rozwiązania architektoniczno-przestrzenne przeznaczone dla kuchni w pałacach nowożytnej Polski, nie było głównym punktem zainteresowania ze strony badaczy, niewiele jest też materiałów źródłowych na ten temat. Oficyny kuchenne, kuchnie pałacowe, kuchnie dworskie, pomieszczenia, w których znajdowała się kuchnia, były traktowane marginalnie, wzmiankowane niejako przy okazji i z racji rzetelności badawczej. Być może temat ten wydawał się niewystarczająco istotny jako przedmiot badań.

Celem dysertacji jest poszerzenie stanu wiedzy na temat ewolucji rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych w odniesieniu do kuchni i pomieszczeń kuchennych w pałacach w Polsce w XVIII w., poprzez przedstawienie tego zagadnienia na przykładzie Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie, zaprojektowanej przez Szymona Bogumiła Zuga w latach 1775–1776 na zlecenie księżnej marszałkowej Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej. Osoby architekta i fundatorki były gwarantami powstania obiektu o wysokiej klasie architektonicznej i w dobrym guście. Księżna marszałkowa to jedna z wyróżniających się osobistości epoki oświecenia i mecenas sztuki w ówczesnej Polsce, o nowatorskim podejściu do fundacyjnych realizacji architektonicznych. Szymon Bogumił Zug należy do najwybitniejszych postaci w historii polskiej architektury 2. połowy XVIII w. Działając głównie w Warszawie, ozdobił ją wieloma gmachami publicznymi, kamienicami, domami miejskimi, pałacami oraz fantazyjnymi ogrodami krajobrazowymi. Jego zbór ewangelicki przy placu Małachowskiego w Warszawie uznawany jest za dzieło epoki klasycyzmu klasy europejskiej. Architekturę Zuga

cechowała oryginalność i nowoczesność rozwiązań, łączących wzorce niemieckie z francuskimi<sup>1</sup>.

Oficyna Kuchenna przy Pałacu w Wilanowie była dotychczas w polskiej historiografii pomijana. Uznawano ją – na tle letniej rezydencji Jana III i towarzyszących jej zabudowań oraz ogrodów i parków – za mniej istotną część całego kompleksu. Budynek zlokalizowany przy reprezentacyjnym dziedzińcu pałacowym – o lekkich proporcjach, przypominający bardziej elegancką oranżerię lub pomarańczarnię, o delikatnym, wysublimowanym detalu architektonicznym – łączy w formie architektonicznej cechy reprezentacyjne z funkcją użytkową. Układ wnętrza i szczegółowy opis wyposażenia Oficyny Kuchennej w Wilanowie zawiera Inwentarz z 1793 r. (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*<sup>2</sup>), co jest zjawiskiem nietypowym w przypadku tego typu obiektów, pełniących funkcję zaplecza gospodarczego, organizującego życie codzienne mieszkańców pałacu.

Wilanowska Oficyna Kuchenna, wzniesiona przez wybitnego europejskiego klasycystę dla przedstawicielki polskiej elity arystokratycznej, jest przykładem obiektu będącego w ciągłym procesie zmian, wynikających z uwarunkowań historycznych, trendów kulturowych, obowiązującej mody oraz sytuacji politycznej, społecznej i gospodarczej na ziemiach polskich. Tylko szerokie ujęcie pozwoli na zaobserwowanie dynamiki funkcjonowania obiektu zabytkowego, łączącego funkcję reprezentacyjną w formie – utożsamianą ze splendorem dawnej letniej rezydencji królewskiej oraz siedziby rodów arystokratycznych – z funkcją użytkową. Przedstawione w pracy podejście do problematyki przemian funkcjonalno-przestrzennych wilanowskiej Kuchni może służyć ocenie epoki, uwarunkowań kulturalnych oraz zwrócić uwagę na temat dotychczas marginalizowany.

## **Problemy badawcze**

Wiodącym problemem badawczym niniejszej pracy jest stwierdzenie na przykładzie Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie, czy i w jakim stopniu uwarunkowania społeczne i gospodarcze na ziemiach polskich miały wpływ na kształt, funkcjonowanie i lokalizację pomieszczeń kuchennych lub oficyn kuchennych rezydencji arystokratycznych w XVIII w. Problem ten ma cechy oryginalności, bowiem badacze dziejów architektury, sztuki i kultury materialnej, a także historycy zajmujący się zagadnieniami społecznymi

---

<sup>1</sup> W. Tatariewicz, *O sztuce polskiej XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1966, s. 315.

<sup>2</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych [AGAD] *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, sygn. 171.

i gospodarczymi, nie badali dotąd takich zależności, a tematyka kuchni dworskich była pobieżnie uwzględniana w piśmiennictwie naukowym. Za główny przedmiot dociekań przyjęto wilanowską Oficynę Kuchenną w przekonaniu, że jest reprezentatywnym przykładem osiemnastowiecznego obiektu łączącego tego rodzaju funkcje użytkowe z reprezentacyjnymi. Nie oznacza to wcale powtarzalnej, bezbarwnej typowości. Casus wilanowskiej Oficyny jest interesujący z powodu jej ewolucyjnej *dojrzałości* i długotrwałego ciągłego funkcjonowania aż do roku 1945. Przynajmniej kilka kwestii uprawdopodobnia hipotezę roboczą, że mamy do czynienia z przypadkiem wyjątkowym, który daje szerokie możliwości dla analiz, porównań, rozważań typologicznych i wyciągania ogólniejszych wniosków, które odnoszą się nie tylko do przeszłości. Są to m.in.:

- szczególna lokalizacja z uwagi na użytkowe zadania obiektu (jest widoczny od strony reprezentacyjnego dziedzińca dawnej letniej rezydencji królewskiej);
- wysokiej klasy forma architektoniczna budynku, zagwarantowana przez osobę architekta Szymona Bogumiła Zuga, która przynajmniej pozornie nie wskazuje na zdeterminowanie obiektu przez funkcję kuchenną;
- trwałość i ciągłość procesu przemian;
- dysponowanie unikalnym źródłem historycznym (tj. Inwentarzem z 1793 r.), pozwalającym na realną rekonstrukcję wnętrza i ich funkcji oraz wyposażenia – to sytuacja wyjątkowa na tle dokumentacji majątkowej z epoki, co ewokuje nowe pytania: pod jakim kątem i jak należy interpretować to źródło? kto mógł je opracować? jakie było jego praktyczne znaczenie?
- obszernie udokumentowana i przeprowadzona rewitalizacja;
- unikatowe docelowe wykorzystanie zabytku jako obiektu służącego popularyzacji wiedzy o kulturze i kuchni staropolskiej, a zarazem budowaniu atrakcyjnej, nośnej i nowatorskiej narracji historycznej (m.in. poprzez warsztaty kulinarne dla dzieci i dorosłych, sięgające do prawdziwych korzeni staropolskiej kuchni).

Każda z powyższych kwestii wymaga osobnej refleksji, a czasem także pogłębionych studiów – czemu służyć ma niniejsza praca. Nie rości sobie ona pretensji do wyczerpania tak obszernie zarysowanej i zróżnicowanej tematyki, tym bardziej że – jak już wspomniano – dotyczy zagadnień potraktowanych marginalnie przez dotychczasową literaturę przedmiotu.

### **Metody badawcze, techniki i narzędzia badawcze**

Interdyscyplinarna problematyka pracy, obejmująca zagadnienia z przeszłości i teraźniejszości, determinuje dobór różnorodnych metod badawczych. Materiały archiwalne, biograficzne, ikonograficzne, fotograficzne i bibliograficzne zostały poddane procedurom

badawczym właściwym dla nauk historycznych. W odniesieniu do źródeł bezpośrednio dotyczących Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie przedmiotem analizy były inwentarze pałacu i dóbr wilanowskich, mapy i plany wilanowskiego założenia pałacowo-ogrodowego z XVII i XVIII w., korespondencja administracyjno-gospodarcza, rachunki dotyczące zaopatrywania i prowadzenia kuchni pałacowej w Wilanowie, listy płac służby, dowody kasowe, sprawozdania i księgi rachunkowe dotyczące majątku klucza wilanowskiego, rachunki dotyczące remontów (m.in. dachu, kominów, wymiany pieców), zdjęcia archiwalne z lat 20., 30., 50. i 60. XX w., a także uchwały Prezydium Rządu. Przywołane źródła znajdują się m.in. w Archiwum Głównym Akt Dawnych, Archiwum Akt Nowych, Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Wydziale Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie, Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa, Gabinetie Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, Archiwum Czartoryskich w Krakowie, Archiwum Potockich z Łańcuta, w zbiorach Działu Dokumentacji Naukowej i Cyfryzacji, Działu Inwestycji, Działu Architektury i Środowiska Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, w zbiorach archiwalnych Muzeum Narodowego w Warszawie i Muzeum – Zamku w Łańcucie.

Najcenniejszy materiał źródłowy stanowi wspomniany już Inwentarz z 1793 r. Jest on jedynym i podstawowym źródłem historycznym ze schyłku XVIII w., które dostarczyło wielu informacji niezbędnych do opracowania historii Oficyny Kuchennej z tamtej epoki. Dzięki niemu możliwa była próba rekonstrukcji układu pomieszczeń wilanowskiej Kuchni i ich funkcji. Inwentarz wymienia bowiem nazwy kolejnych, następujących po sobie pomieszczeń Oficyny, ujawniając tym samym ich topografię i usytuowanie zgromadzonych w niej przedmiotów i sprzętów wraz z ich liczbą oraz opisem materiałów, z jakich zostały wykonane.

Oddzielny zespół źródeł wykorzystanych w toku prowadzonych badań stanowiła literatura pamiętnikarska, relacje z podróży i korespondencja przedstawicieli polskiej arystokracji<sup>3</sup> oraz niepublikowane wspomnienia potomków ostatnich właścicieli pałacu i jego

---

<sup>3</sup> Z. z Czartoryskich Zamoyska, *Z pamiętnika Zofii Zamoyskiej*, [w:] L. Dębicki, *Puławy 1762–1830. Monografia z życia towarzyskiego, politycznego i literackiego na podstawie archiwum ks. Czartoryskich w Krakowie*, Lwów 1888, t. 4; E. Felińska, *Pamiętniki z życia E. Felińskiej*, Wilno 1856; S. Cieszkowski, *Pamiętnik anegdotyczny z czasów Stanisława Augusta*, Poznań 1867; *Z pamiętnika konfederatki księżnej Teofili z Jabłonowskich Sapieżyny (1771–1773)*, opr. W. Konopczyński, Kraków 1914; S. Bukar, *Pamiętniki z końca XVIII i początków wieku XIX*, Warszawa 1913; A. Moszczeński, *Pamiętnik do historii polskiej w ostatnich latach panowania Augusta III i pierwszych Stanisława Poniatowskiego*, Poznań 1867; A. Potocka, *Pamiętniki Anny hr. Potockiej*, Warszawa 1898; *Pamiętniki ks. Radziwiłłowej (Ludwiki ks. pruskiej). Czterdzieści pięć lat mojego życia (1770–1815)*, przeł. K. Białecka, Warszawa 1952; H. z Działyńskich Błędowska, *Pamiętnik przeszłości. Wspomnienia z lat 1794–1832*, opr. K. Kostenicz, Z. Makowiecka, Warszawa 1960; M. Matuszewicz, *Pamiętniki Marcina Matuszewicza, kasztelana brzeskiego-litewskiego 1714–1765*, Warszawa 1876; tenże, *Diariusz życia mego*, t. 1: 1714–1757, opr. i wstęp B. Królikowski, komentarz Z. Zielińska, Warszawa 1986; B. Królikowski, *Wśród Sarmatów*.

mieszkańców oraz pracowników pałacu z lat 30. i 40. XX w.<sup>4</sup> Należy podkreślić, że dzięki wspomnieniom świadków pamiętających Oficynę Kuchenną w Wilanowie z okresu ich dzieciństwa i młodości – Barbary Rowickiej, córki szofera Adama Branickiego, ostatniego właściciela dóbr wilanowskich oraz Marii Rygielskiej, dawnej mieszkanki wilanowskiej Kuchni – możliwe stało się odtworzenie układu wnętrza i wyposażenia oraz sposobu funkcjonowania pałacowej Oficyny Kuchennej w Wilanowie sprzed 1939 r. oraz poznanie nazwisk jej mieszkańców, a także pełnionych przez nich funkcji w dobrach wilanowskich. Jest to jedyne tak szczegółowe źródło informacji dotyczące przedwojennego okresu funkcjonowania tego obiektu.

Ważną kategorię dokumentów źródłowych stanowiła dokumentacja projektowa i konserwatorska z czasów powojennej przebudowy wilanowskiej Oficyny Kuchennej, protokoły ze spotkań komisji konserwatorskich oraz materiały dokumentujące przeprowadzoną w latach 2017–2019 gruntowną przebudowę wilanowskiej Kuchni. Wśród tych ostatnich znajdują się wyniki badań architektonicznych, terenowych i laboratoryjnych oraz archeologicznych, a także wyniki badań warstw malarskich i tynku, znalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł oraz odkrytych podziemnych struktur elementów architektonicznych. Analiza dokumentów źródłowych została uzupełniona badaniami terenowymi wilanowskiej Oficyny Kuchennej.

W pracy została wykorzystana także metoda porównawcza w odniesieniu do oficyn kuchennych i pomieszczeń kuchennych w wybranych pałacach królewskich w Europie, wzniesionych w tym samym okresie, co wilanowska kuchnia (Wersal, Poczdam, Madryt) oraz pałaców arystokratycznych na ziemiach polskich z XVIII w. Porównano i zanalizowano dostępne źródła (m.in. inwentarze, mapy i plany, dokumentację z badań archeologicznych i prowadzonych remontów) dotyczące wybranych pałaców: w warszawskiej Królikarni, w Białymstoku, w Nieborowie, w Kustyniu, w Kozłowie, Elizeum w parku Na Książęcym, w Rogalinie, w Choroszczy, w Lubostroniu, w Śmiełowie i zamku w Łańcucie.

---

*Radziwiłłowie i pamiętnikarze*, Lublin 2000; S.W. Jabłonowski, *Instrukcja dla starosty buskiego jadącego do cudzych krajów*, oprac. A. Markiewicz [w:] *Przestrogi i nauki dla dzieci. Instrukcje rodzicielskie (XVIII w.)*, red. D. Żołędź-Strzelczyk, M.E. Kowalczyk, Wrocław 2017.

Dzięki uprzejmości syna Beaty Marii z Branickich Rybińskiej (córki ostatniego właściciela Pałacu w Wilanowie Adama Branickiego), Adama Rybińskiego, podczas spotkania 11 lutego 2020 r. autorka niniejszej pracy zapoznała się z nieopublikowanym fragmentem wspomnień jego matki. W planach jest publikacja wspomnień jego matki i ojca – Leszka Rybińskiego. Ponadto Anna Branicka-Wolska opublikowała wspomnienia: *Listy niewysłane*, Warszawa 2012 i *Miałam szczęśliwe życie. Ostatnia z Branickich*, Warszawa 2015.

<sup>4</sup> W dniach 12 grudnia 2019 r. i 13 maja 2020 r. za pośrednictwem Adama Rybińskiego autorka niniejszej pracy odbyła rozmowę z Barbarą Rowicką, która spędziła lata dzieciństwa w Wilanowie. W dniu 11 lutego 2020 r. dzięki uprzejmości dr Jarosława Kurkowskiego autorka niniejszej pracy odbyła rozmowę z Adamem Rybińskim.



Przedmiotem analizy były również dzieła wybranych teoretyków architektury polskiej i europejskiej czasów nowożytnych, w których określona została rola kuchni w strukturze funkcjonalno-przestrzennej domostw, przedstawiono opisy wyposażenia kuchni, jej poszczególnych sprzętów oraz ich funkcji. Do tych teoretyków należeli: Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wootton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, a także publikujący na ziemiach polskich: Franciszek Rausch, Łukasz Gołębiowski, Ksawery Giżycki, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdżański.

## Stan badań

Podjęcie się wielostronnego opracowania dziejów takiego rodzaju obiektu architektonicznego, jakim jest kuchnia czy pomieszczenia kuchenne w pałacach w Polsce w XVIII w., jest sporym wyzwaniem z powodu niedostatku podstawowych opracowań – stąd wynikają trudności w poszukiwaniu materiału porównawczego, wątpliwości definicyjne czy interpretacyjne. Daje to jednak wielką satysfakcję z poznawania nowych zagadnień, choć trudniej uniknąć pomyłek, a nawet błędów o poważniejszym ciężarze gatunkowym. Niedostatek publikacji poświęconych temu tematowi jest bardzo widoczny. Być może mamy tu do czynienia nie tylko ze zjawiskiem *milczenia źródeł*, ale i z *dziedzictwem niedostrzegalnym*<sup>5</sup>. Z problemem *milczenia źródeł* zmagał się Radosław Poniat, autor pierwszej w polskiej historiografii monografii poświęconej służbie domowej *Służba domowa w miastach ziem polskich od połowy XVIII do końca XIX wieku*:

*Częste pomijanie służby domowej w publikacjach historycznych można oczywiście jakoś wyjaśnić. Do pewnego stopnia odpowiada za to zapewne brak wcześniejszych opracowań i wzorów postępowania badawczego. Historyk podążający utartym przez swych mistrzów szlakiem, powtarzający ich metodologię i zestaw pytań badawczych, może przejść obok problemu funkcjonowania służby domowej bez uznania konieczności jej opisu. Gdyby zaś podjął taką próbę, szybko natknie się na trudność w postaci braku podstawowych nawet źródeł [...]. Oczywiście i powszechność występowania tej grupy społeczno-zawodowej także sprawiały, że niewiele o niej pisano*<sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> Sformułowanie *dziedzictwo niedostrzegalne* zaczerpnięto z tytułu artykułu Tomasza Musielaka *Dziedzictwo niedostrzegalne. Cmentarze poewangelickie na terenie Rawicza*, opublikowanego na łamach „Rocznika Leszczyńskiego”, t. 17, Leszno 2017.

<sup>6</sup> J. Poniat, *Służba domowa w miastach ziem polskich od połowy XVIII do końca XIX wieku*, Warszawa 2003, s. 9.

Podobnie Jarosław Dumanowski i Rafał Jankowski w książce *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*<sup>7</sup> ubolewają, iż w polskiej tradycji historiograficznej dzieje kuchni przez długie lata pomijano czy bagatelizowano, uznając tę tematykę za poznawczo nieistotną, a przede wszystkim niehistoryczną. Analogicznie refleksję taką można odnieść do problematyki rozwiązań architektonicznych i funkcjonalnych pomieszczeń kuchennych, oficyn kuchennych czy budynków kuchni.

Jedyną publikacją poświęconą kuchni, jej funkcji i kształtowaniu środowiska domowego, przestrzeni kuchennej oraz kulturze jedzenia na przestrzeni wieków jest wydana w roku 2015 książka Pawła Nowakowskiego *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*<sup>8</sup>. Autor omawia w niej zagadnienia dotyczące społecznych i technicznych uwarunkowań kształtowania się przestrzeni mieszkalnej oraz prowadzenia ekonomicznego i ekologicznego gospodarstwa domowego. Analizuje znaczenie kuchni w strukturze mieszkania i życiu rodziny oraz rolę budynków i pomieszczeń, w których znajdowały się kuchnie i ich zaplecza w kamienicach, zamkach oraz pałacach na przestrzeni wieków. Ujmuje w sposób przekrojowy zagadnienia związane z kształtowaniem dawnych i współczesnych kuchni domowych.

Z drugiej strony istnieje wiele artykułów, publikacji naukowych oraz książek o charakterze popularyzatorskim poświęconych staropolskiej kulturze kulinarnej, rekonstruujących przebieg uczt i towarzyszące im rytuały, ceremoniał, opisujących sposób podawania posiłków, serwowania dań oraz przeznaczenie naczyń i zastaw stołowych. Pisali o tym m.in. Joanna Paprocka-Gajek (*Platery warszawskie w latach 1822–1914. Asortyment, odbiorca i obyczaj*, Warszawa 2010), Teresa Jabłońska (*Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2008), Ryszard Bobrow (*Dawne sztuce*, Warszawa 1977), Halina Chojnacka (*Fajanse polskie XVIII–XIX wiek*, Warszawa 1981 i *Polska porcelana 1790–1830*, Warszawa 1981), Leon Chrościcki (*Fajans. Znaki wytwórni europejskich*, Warszawa 1989 i *Porcelana – znaki wytwórni europejskich*, Warszawa 1974), Anna Chrzanowska (*Szkło nowożytne 16–18 w.*, Wrocław 1991), Paulina Chrzanowska (*Szklą artystyczne z polskich manufaktur XVIII wieku*, Warszawa 1987), Tadeusz Chrzanowski (*Wędrówki po Sarmacji europejskiej*, Kraków 1988), Jędrzej Kitowicz (*Opis obyczajów za czasów Augusta III*,

---

<sup>7</sup> J. Dumanowski, R. Jankowski, *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, seria *Monumenta Poloniae Culinaris* Muzeum Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2014, s. 9.

<sup>8</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015.

Wrocław 1970<sup>9</sup>), Elżbieta Kowecka (*W salonie i w kuchni*, Warszawa 1984 i *Dwór najrzędniejszego w Polsce magnata*, Warszawa 1991), Jan Stanisław Bystron (*Dzieje obyczajów w dawnej Polsce wiek XVI–XVIII*, Warszawa 1960), Władysław Łoziński (*Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1987, *Wokół stołu i kuchni – wybór i opracowanie M. i J. Łozińscy*, Warszawa 1994), Tomasz Szarota (*Życie codzienne – temat badawczy czy tylko popularyzacja* [w:] „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 1996, nr 3, s. 239–245).

Stosunkowo niedawno, w 2022 r., nakładem Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, w ramach serii *Silva Rerum*, ukazała się książka Bożeny Popiołek *Rytuały codzienności. Świat szlacheckiego dworu w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej*<sup>10</sup>. Jest to publikacja wyjątkowa, ukazująca organizację i codzienne funkcjonowanie dworów oraz tworzących je ludzi poprzez wybrane źródła gospodarcze. Dzięki sięgnięciu do dokumentów źródłowych, takich jak: księgi gospodarcze, rachunki, zamówienia na rzecz dworu, spisy należności dla urzędników i służby, autorka szeroko prezentuje życie na dworach szlacheckich zarówno najmożniejszej grupy – magnaterii, szlachty średniej, jak i szlachty najuboższej.

Odrębną grupę stanowią publikacje poświęcone jedzeniu – rytuałom towarzyszącym kulturze żywienia na przestrzeni wieków z kulturowego, etnologicznego i historycznego punktu widzenia. Wśród nich warto zwrócić uwagę na książkę Michała Kuźmińskiego *Nauka w kuchni. Przełomowe historie sztuki kulinarnej z 2018 r.* Z kolei funkcji integracyjnej wspólnego jedzenia i budującej tożsamość poświęcona jest książka *Jedzenie. Rytuały i magia z 2009 r.* pod redakcją Franza-Theo Gottwalda i Lothara Kolmera. W 2017 r. Wydział Filologiczny i Instytut Filologii Polskiej Uniwersytetu Wrocławskiego wydały monografię *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*<sup>11</sup>, gromadzącą wyniki badań nad problematyką kulinarną prowadzonych przez językoznawców, literaturoznawców i medioznawców, postrzegających jedzenie jako *składnik dziedzictwa kulturowego w wymiarze domowym, regionalnym, narodowym i uniwersalnym*<sup>12</sup>. Zainteresowania autorów artykułów nie obejmują jednak aspektów architektury, wyglądu i wyposażenia kuchni, skupiając się na obyczajowości, tradycji i wspólnotowym aspekcie spożywania posiłków.

Podobnych artykułów i publikacji poświęconych wyłącznie gustom kulinarnym, obyczajowości oraz uwarunkowaniom kulturowym narosłym wokół zjawiska jedzenia

---

<sup>9</sup> Jest to dzieło historyczne Jędrzeja Kitowicza, pisane pod koniec XVIII w. i opublikowane w całości w latach 1840–1841 w Poznaniu. W 1970 r. ukazał się nakładem wydawnictwa Ossolineum jego reprint.

<sup>10</sup> B. Popiołek, *Rytuały codzienności. Świat szlacheckiego dworu w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej*, Warszawa 2022.

<sup>11</sup> *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, pod red. W. Żarskiego, Wrocław 2017.

<sup>12</sup> Tamże, s. 9.

w Polsce jest wiele. Przykładem – artykuł Aleksego Chmiela *Kuchnia I Rzeczypospolitej*<sup>13</sup>, w którym autor przedstawił sposoby żywienia dworu królewskiego, magnaterii, szlachty, mieszczaństwa i chłopów w Polsce od średniowiecza do utraty niepodległości w 1795 r., a także wpływ nowinek z krajów Europy Zachodniej na kuchnię polską.

### **Podsumowanie**

Jedzenie, rytuał i miejsce przygotowania posiłku stają się wyznacznikami statusu społecznego. Niegdyś odżywianie się i przygotowanie posiłku były istotnym elementem dnia, wyznaczającym jego porządek, wymagającym wiele nakładów pracy i środków. Jedzenie i picie są *źródłem ludzkiego życia, tym cenniejszym, że stanowią nieodłączny element ziemskiej bio- i socjosfery*<sup>14</sup>. Codzienny pokarm, napój, procesy ich pozyskiwania i przygotowania mogą mieć *determinujący wpływ na poczucie tożsamości społeczno-kulturowej danego środowiska*<sup>15</sup>.

Oficyna Kuchenna Szymona Bogumiła Zuga, wzniesiona przy Pałacu w Wilanowie, odzwierciedla stosunek do kuchni elity arystokratycznej drugiej połowy XVIII w. Miały na to wpływ zarówno zwyczaje, obowiązujące mody i trendy w architekturze, dekoracji, jak i przemiany historyczno-społeczne. Wygląd kuchni – nie tylko pałacu – mógł nobilitować właścicieli, być wskaźnikiem standardu życia, świadectwem rangi domu i poziomu kulturalnego mieszkańców. Praca analizująca pomieszczenia i oficyny kuchenne – królewskie i arystokratyczne – występujące na ziemiach polskich w XVIII w., ze szczególnym uwzględnieniem historii wilanowskiej Oficyny Kuchennej Szymona Bogumiła Zuga, pokaże, jak bardzo tematyka ta była dotychczas powściągliwie traktowana – zarówno przez źródła historyczne, jak i piśmiennictwo obecnych badaczy architektury czy kultury materialnej.

Elementy dziedzictwa kultury materialnej, w tym kuchnia, przygotowywanie posiłków oraz oprawa funkcjonalna i forma architektoniczna miejsca ich przygotowywania, stają się coraz częściej przedmiotem badań. Praca poświęcona Oficynie Kuchennej Pałacu w Wilanowie i jej przemianom funkcjonalnym i przestrzennym przyczyni się, w intencji jej autorki, do dalszego rozwoju tego nurtu badawczego.

---

<sup>13</sup> A. Chmiel, *Kuchnia I Rzeczypospolitej*, [w:] „Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula” nr 45 (7), Warszawa 2015, s. 5–27.

<sup>14</sup> *Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009, s. 8.

<sup>15</sup> Tamże, s. 9.

# 1 Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna

## 1.1 Kuchnia a moda, polityka, obyczaje i trendy

Dzieje kuchni cechuje zmienność jej pozycji w domostwie – na przemian występowały okresy jej awansu i degradacji. Na wiele stuleci kuchnia została *wygnana*, wręcz *odeskortowana* do oficyny, skrzydła bocznego lub piwnicy – zepchnięta do sfery przeznaczonej do obsługi wyłącznie przez służbę. Niedawno powróciła, by zająć główne miejsce w strukturze pomieszczeń domu. *Czasem kuchnia wpływała na historię, czasem historia wpływała na kuchnię*<sup>16</sup>. Jako symbol kulturowy kuchnia była i jest wyrazem pozycji społecznej domowników, miejscem utrwalania, kultywowania oraz uzewnętrzniania stylu i standardu życia.

Również technologia kształtowała kuchnię. Otwarte kominki ustąpiły miejsca piecom, a węgiel i koks zastąpiły drewno, zanim zostały zastąpione przez gaz i energię elektryczną, a dziś niekiedy też słoneczną. Przede wszystkim kuchnie są miejscami związanymi z tradycją. Gotowanie wymaga rutyny. Kucharze są strażnikami tradycji. Ich receptury *porządkują świat*. We współczesnym społeczeństwie kulinaria zyskują wysoki status. Umiejętność przygotowywania wykwintnych dań to powód do dumy i nobilitacji. Otoczenie, w jakim przyrządza się i podaje potrawy, zyskuje na znaczeniu.

Spożywanie razem posiłków tworzy więź między ludźmi. Wspólne przygotowywanie potraw, nakładanie ich i rozdzielanie, a potem rozmowy przy stole angażują wszystkich uczestników. Dzięki koszykowi chleba, podawanemu z ręki do ręki, powstaje zamknięty krąg. W tym momencie zdaje się panować równość między tymi, którzy przy stole siedzą lub – jak w starożytności – leżą. *Horyzontalna płaszczyzna i związek współbiesiadujących*<sup>17</sup>. Grecka biesiada wraz z wieczerzą, czyli ostatnim wspólnym posiłkiem Chrystusa z uczniami, z dworskimi ucztami średniowiecza i z arystokratycznym przyjęciem, *stanowią swego rodzaju filar zachodnioeuropejskiej kultury jedzenia*<sup>18</sup>.

---

<sup>16</sup> M. Barbasiewicz, *W kuchni jak na wojnie. Jak kucharze walczyli na noże. Smaki i anegdoty od końca XVIII do połowy XX wieku*, Warszawa 2015, s. 7.

<sup>17</sup> L. Kolmer, *Wprowadzenie*, [w:] *Jedzenie. Rytuály i magia*, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009, s. 19.

<sup>18</sup> A. Grau, *Jak najprzyjemniej się upijemy. Sympozjum Platona*, [w:] *Jedzenie. Rytuály i magia*, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009, s. 197.

Kultura żywienia uzależniona była od uwarunkowań społecznych, politycznych, geograficznych i ekonomicznych. Rodzaje dań, sposób ich przygotowywania, sposób zachowania się przy stole oraz umiejscowienia kuchni w przestrzeni domu, dworu, zamku, pałacu, kamienicy czy mieszkania oraz jej wygląd i wyposażenie zmieniały się w różnych epokach na przestrzeni wieków<sup>19</sup>. Kuchnia [...] *jest też środkiem wyrażania narodowych różnic. To zjawisko socjokulturowe, dzięki któremu możemy wyrazić równocześnie społeczne zróżnicowanie i integrację [...]. Kuchnie są zatem kulturowymi regulatorami o ogromnym znaczeniu społecznym*<sup>20</sup>. Posiłek był i jest ważnym środkiem wyrazu, spełniającym w społeczeństwach istotne funkcje kształtowania wspólnot, podkreślania tożsamości politycznej lub narodowej, a nawet podkreślania *poczucia kulturowej wyższości*<sup>21</sup>. Nie tylko przepych i rozmach stołu, sposób podania jedzenia, ale również miejsce jego przygotowania służyły i służą reprezentacji pozycji społecznej gospodarzy, a nawet ich władzy. Co więcej, mogły i mogą też odpowiednio wzmacniać ich legitymację, sankcjonować sytuację polityczną. W trakcie proszonej biesiady na czas jej trwania zawieszano spory, przerywano wojny. Reguły życia społecznego nakazywały obowiązek zachowania pokoju w trakcie spożywania wspólnego posiłku.

Usytuowanie i miejsce kuchni mogą wiele powiedzieć o przeszłości. Jest to związane z szeregiem przemian kulturowych, religijnych, społecznych, politycznych, gospodarczych, estetycznych. Celem tego rozdziału jest prześledzenie przeobrażeń zarówno samej idei kuchni, jak i jej wyglądu oraz wyposażenia na przestrzeni wieków, oraz związanych z tym trendów.

W czasach starożytnych Grecy i Rzymianie przywiązywali dużą wagę do wspólnego biesiadowania. Traktowali je jako część działalności publicznej. Organizowano wystawne uczty zwane sympozjonami (gr. *sympozjon*) w przestrzeni prywatnej, co związane było z koniecznością wyizolowania sali biesiad od części mieszkalnej. Kuchnie w domach rzymskich patrycjuszy były obszerne, z wydzielonym paleniskiem i spiżarniami, wielkością odpowiadające współczesnym kuchniom gastronomicznym<sup>22</sup>. Pracowała w nich liczna służba i niewolnicy<sup>23</sup>.

---

<sup>19</sup> Przeciętny Europejczyk spożywa w życiu ok. 78 000 posiłków. Po dodaniu przekąsek i napoi, liczba ta zwiększa się do ponad 105 000 przerw na jedzenie i picie, co zajmuje średnio ok. 6 lat, G. Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt 2005, s. 18.

<sup>20</sup> H. J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wierlacher, *Essen und kulturelle Identität. Europäischen Perspektiven, Kulturthema Essen*, t. 2, Berlin 1997, s. 116.

<sup>21</sup> L. Kolmer, *Przyjmowanie i wykluczanie. Funkcja średniowiecznych rytuałów związanych z jedzeniem*, [w:] *Jedzenie. Rytuały i magia*, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009, s. 256.

<sup>22</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015, s. 65.

<sup>23</sup> H.P. von Peschke, *Kochbuch der alten Römer*, Berlin 2012, s. 11.

W czasach średniowiecza ogień jako źródło ciepła i światła był niezbędnym, centralnym punktem domu, skupiającym wokół siebie codzienne życie domowników. Podstawową rolą kucharzy i służby domowej było zapewnienie sprawnego funkcjonowania kuchni i pomieszczeń związanych z przygotowywaniem, gotowaniem i podawaniem posiłków. Początkowo na dworach, zamkach i w pałacach żywność najprawdopodobniej przygotowywano nad paleniskiem zlokalizowanym w centralnym miejscu.

Posiadanie kuchni w budynku – jako osobnego pomieszczenia – było wyrazem wysokiego statusu społecznego i zamożności<sup>24</sup>. W zamkach i klasztorach znajdowały się komnaty lub osobne pomieszczenia przeznaczone na piekarnie, serniki, browary, warzelnie, wędzarnie, olejarnie i słodownie. W XIII i XIV w. bardzo okazałe kuchnie znajdowały się w dużych, wolnostojących budowlach, z których najbardziej monumentalne są: kuchnia opata w Glastonbury, zwana Abbots Kitchen (**ilustracja nr 1**), oraz kuchnia klasztorna w Durham (**ilustracja nr 2**).

**Ilustracja nr 1.** Wolnostojący budynek kuchni w klasztorze w Abbot,  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Abbot%27s\\_Kitchen,\\_Glastonbury](https://en.wikipedia.org/wiki/Abbot%27s_Kitchen,_Glastonbury) (dostęp: 5.01.2021).

---

<sup>24</sup> M. Harrison, *The Kitchen in History*, Oxford 1972, s. 16.

**Ilustracja nr 2.** Wnętrze kuchni klasztornej w Durham,  
Durham Cathedral Museum (dostęp: 5.01.2021).

Obie budowle mają cienkie, ognioodporne kamienne dachy. Przepuszczalnie zadaszenie kuchni kamiennymi sklepieniami, a nie drewnianymi belkami, było formą zabezpieczenia przed pożarem, ponieważ w przypadku tego typu budynków, pełniących funkcje kuchenne, zaproszenie ognia nie było rzadkim zjawiskiem. Otwarte palenisko czy rożen stanowiły duże zagrożenie. Ponadto wysoko posadowiony sufit kuchni umożliwiał swobodną cyrkulację powietrza i unoszenie się gorącego powietrza wysoko nad ziemią, czyniąc warunki do pracy w kuchni znacznie bardziej znośnymi dla pomocy kuchennych i służby.

Monumentalna, okazała kuchnia, mająca formę okrągłej i strzeliście wykończonej budowli, występuje w opactwie królewskim Fontevrault, założonym przez Roberta d'Arbrisse w 1110 r., a kierowanym przez wyjątkowe kobiety – opatki, które pełniły w jego historii dominującą rolę. Był to zakon podwójny, w którym przebywali mnisi i mniszki. Kościół był jedynym miejscem, gdzie mężczyźni i kobiety mogli przebywać wspólnie podczas nabożeństw i modlitw. Régine Pernoud opisuje opactwo w Fontevrault jako *kwiat cywilizacji*, w którym *dworność nigdzie nie zakwitła tak wspaniale na tle toczącego się tu życia i znakomitych postaci związanych z tym miejscem*<sup>25</sup>.

---

<sup>25</sup> R. Pernoud, *Kobieta w czasach katedr*, tłum. I. Badowska, Katowice 2009, s. 123.



Kuchnia opactwa została wzniesiona w latach 1160–1170 w południowo-zachodnim narożniku klasztoru (**ilustracje nr 3, 4**).

**Ilustracja nr 3.** Plan opactwa Fontevrault

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fontevraud\\_Abbey\\_map-en.svg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fontevraud_Abbey_map-en.svg) (dostęp: 29.07.2022).

**Ilustracja nr 4.** Kuchnia opactwa Fontevrault,

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Abbaye\\_Fontevraud\\_-\\_Cuisines.jpg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Abbaye_Fontevraud_-_Cuisines.jpg) (dostęp: 29.07.2022).

Pierwotnie znajdowało się w niej osiem absyd, z których pięć zachowało się do dziś. Plan kuchni opiera się na kwadracie wznoszącym się z każdej strony w lekko załamany łuku, uzupełnionym ośmiokątem, którego każdy róg składa się z kolumny. Po każdej stronie ośmiokąta znajduje się absyda, każda otwarta z trzema małymi wnękami. Dzięki systemowi rogów, łamany łukowaty kwadrat podtrzymuje centralny komin (**ilustracje nr 5, 6**).

**Ilustracja nr 5.** Plan kuchni opactwa Fontevrault według Eugène Viollet-le-Duc, *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle*, 1856, [https://fr.wikisource.org/wiki/Dictionnaire\\_raisonn%C3%A9\\_de\\_l%27architecture\\_fran%C3%A7aise\\_du\\_XIe\\_au\\_XVIe\\_si%C3%A8cle/Cuisine](https://fr.wikisource.org/wiki/Dictionnaire_raisonn%C3%A9_de_l%27architecture_fran%C3%A7aise_du_XIe_au_XVIe_si%C3%A8cle/Cuisine) (dostęp: 29.07.2022).

**Ilustracja nr 6.** Widok na sufit i komin kuchni opactwa Fontevrault, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cuisines\\_Abbaye\\_Fontevraud\\_Fisheye.jpg](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Cuisines_Abbaye_Fontevraud_Fisheye.jpg) (dostęp: 29.07.2022).

Kuchnia klasztorna w Fontevrault uzmysławia doniosłość wynalazku komina dla warunków życia codziennego w średniowiecznej Europie. Jak stwierdza Pernoud, ów wynalazek przyczynił się zapewne w najwyższym stopniu do zmiany warunków życia. Kto mówi „komin”, mówi w rzeczywistości „ognisko domowe”. Odtąd bowiem istnieć będzie miejsce, gdzie wszyscy zbierają się bez pośpiechu, ażeby rozgrzać się, skorzystać ze światła czy też odpocząć. [...] Ognisko to symbol włączenia się we wspólne życie, przeciwnie niż w przypadku gynecium bądź haremu, które usuwały kobietę w oddzielne miejsce, stając się symbolem jej wykluczenia. W ten sposób, począwszy od XI wieku, dom – a zwłaszcza pomieszczenie kuchenne – nabierało znaczenia jako ważny element budujący solidarność rodzinną, centrum życia rodzinnego i pracy, podstawa tego, co nazwano potem *oeconomia christiana*<sup>26</sup>.

Klasztor Fontevrault w swojej historii był uprzywilejowany hojnymi darami. Możliwość wielokrotnie czynili na jego rzecz darowizny, co w okresie średniowiecza było zjawiskiem powszechnym. Niektóre z nich były związane z funkcjonowaniem kuchni klasztornej. W 1152 lub 1153 r. królowa Anglii i Francji Eleonora Akwitańska (fr. Aliénor d’Aquitaine) zatwierdza darowiznę 20 funtów z dochodów portu w Dieppe na umożliwienie klasztorowi zakupu śledzi *na św. Michała*<sup>27</sup>, w kolejnych latach darowiznę zboża magazynowanego w spichlerzach w Angers i w Saumur oraz darowiznę w postaci 100 funtów renty z dochodów Angers i Loudun na służbę kuchenną opactwa<sup>28</sup>. W 1199 r. królowa przekazuje opactwu miasto Jaulnay, precyzując, iż dochody stąd płynące przeznacza na kuchnię klasztorną<sup>29</sup>.

Przykładem okazałej klasztornej kuchni na ziemiach polskich, z charakterystycznym kominem, jest kuchnia przy klasztorze bernardynów w Radomiu (**ilustracja nr 7**).

---

<sup>26</sup> Tamże, s. 75–76.

<sup>27</sup> Tamże, s. 154; być może chodzi o uroczystość świętego Michała Archanioła przypadającą na 29 września. Uroczystość ta została ustanowiona w pierwszych wiekach Kościoła.

<sup>28</sup> Tamże, s. 156.

<sup>29</sup> Tamże, s. 158.

**Ilustracja nr 7.** Kuchnia przy zespole klasztornym w Radomiu, fot. J. Michalew,  
<https://medievalheritage.eu/pl/strona-glowna/zabytki/polska/radom-klasztor-bernardynow/> (dostęp: 28.07.2022).

Fundatorem zespołu klasztornego, w skład którego wchodził kościół pw. św. Katarzyny Aleksandryjskiej wraz z prezbiterium, zakrystią i skarbcem, był Kazimierz Jagiellończyk. Zgodnie z tradycją, klasztor usytuowano poza murami obronnymi starego miasta, przy wschodniej części drogi wybiegającej z bramy miejskiej. W latach 80. XV w. wyrosła pierwsza budowla, prawdopodobnie częściowo drewniana, a w 1506 r. rozpoczęła się budowa klasztoru murowanego<sup>30</sup>. Zespół powstał w trzech etapach: w pierwszym, pod koniec XV w., wybudowano prezbiterium i zakrystię, w drugim, na początku XVI w. – nawę i wieżę kościoła. W ostatnim etapie, na początku XVI w., ukończono skrzydło zachodnie i wschodnie klasztoru, krużganek i zabudowania gospodarcze (**ilustracja nr 8**). Powstało typowe dla średniowiecznych bernardynów założenie w kształcie czworoboku, z wirydarzem w centralnym miejscu i kościołem od strony północnej oraz z przylegającymi prostopadle do skrzydła południowego pomieszczeniami gospodarczymi, m.in. kuchnią, spiżarnią i wędzarnią.

---

<sup>30</sup> L. Smirnowa, *Kilka uwag na temat architektury polskich klasztorów bernardyńskich* [w:] *Dziedzictwo architektoniczne. Rekonstrukcje i badania obiektów zabytkowych*, red. E. Łuzyniecka, Wrocław 2017, s. 144.

**Ilustracja nr 8.** Zespół klasztorny w Radomiu: I – kościół (1 – nawa główna, 2 – prezbiterium, 3 – pozostałości po lektorium, 4 – kaplica św. Anny), II – claustum (a – zakrystia, b – kapitułarz, c – refektarz, d – kuchnia, e – wirydarz, f – krużganki); L. Smirnowa, *Kilka uwag na temat architektury polskich klasztorów bernardyńskich* [w:] *Dziedzictwo architektoniczne. Rekonstrukcje i badania obiektów zabytkowych*, red. E. Łużyniecka, Wrocław 2017, s. 144.

Pochodzący z XVI w. budynek gospodarczy kuchenny to dawna klasztorna piekarnia z dużym kominem, zwężającym się ku górze i przykrytym krzyżowym sklepieniem na poziomie drugiej kondygnacji, wysokim dachem i gotycką fasadą, podobną do frontowej fasady<sup>31</sup>. Zakonnicy z Radomia, których klasztor należał do jednych z najlepiej sytuowanych materialnie w prowincji małopolskiej, posiadali również rozległy ogród, obszerne podwórze z zabudowaniami gospodarczymi – stodołą i wozownią, a także łąkę i sadzawkę rybną. Prawdopodobnie przy klasztorze mógł istnieć browar lub olejarnia.

Klasztor bernardyński w Radomiu był miejscem sejmikowych i sejmowych zgromadzeń oraz pobytu znamienitych gości, m.in. 5 stycznia 1698 r. zatrzymał się w nim powracający po koronacji z Krakowa do Warszawy August II Mocny. Po pobycie

---

<sup>31</sup> Tamże, s. 145.

w radomskim klasztorze król wydał uniwersał *Do Litwy i Żmudzi* wzywający stronnictwa do pokojowego zakończenia sporu, złożenia broni i nieprzelewania krwi braterskiej<sup>32</sup>. Dysponując tak rozbudowanym zapleczem gospodarczym – z obszerną kuchnią i towarzyszącymi jej pomieszczeniami – radomski klasztor mógł spełniać oczekiwania przestrzenno-funkcjonalne odwiedzających go podróżnych i gości.

Lokalizacja kuchni w osobnym budynku, jej wielkość i wysokie posadowienie sufitu oraz rozmiar paleniska lub kominka gwarantowały nie tylko dobre warunki pracy służbie, ale były też odzwierciedleniem – jak już wspomniano – znaczenia i ważności domu oraz zamożności jego właścicieli. Kolejnym tego przykładem są monumentalne XVI-wieczne kuchnie w Hampton Court i Burghley House w Lincolnshire (**ilustracje nr 9, 10**).

**Ilustracja nr 9.** Rozbudowana struktura pomieszczeń kuchennych Tudorów w Hampton Court, ok. 1515 r., <https://www.peartree-miniatures.co.uk/tours/hamptonkit.html> (dostęp: 5.01.2021).

Kuchniom tym niekiedy towarzyszyły małe dziedzińce otoczone przez pomieszczenia pełniące funkcje pomocnicze, służące do przechowywania zapasów żywności, wina, piwa czy świec, a także mieszczące warzelnie i piekarnie. Wielkie zabudowania kuchenne, z wysokimi sufitami, uosabiały też kulturę hojności i tradycję gościnności, których kultywowania wymagano i oczekiwano od zamożnych mieszkańców pałaców czy zamków. Kuchnie w średniowiecznych zamkach lokalizowano również na parterze lub na piętrze, ale blisko pomieszczeń reprezentacyjnych, tak aby móc jak najdłużej zachować temperaturę podawanych potraw<sup>33</sup>.

---

<sup>32</sup> J. Luboński, *Monografia historyczna miasta Radomia*, Radom 1907, s. 200–210.

<sup>33</sup> O. Piper, *Burgenkunde. Bauwesen und Geschichte*, Köln 2007, s. 476.

**Ilustracja nr 10.** Wnętrze kuchni w Burghley House w Lincolnshire,  
<https://www.architecture.com/image-library/RIBApix/image-information/poster/burghley-house-lincolnshire-perspective-of-the-kitchen/posterid/RIBA82700.html> (dostęp: 5.01.2021).

Życie mieszkańców średniowiecznych miast i wsi toczyło się w ramach wielofunkcyjnej, jednorodnej przestrzeni. Nie było podziału na pomieszczenia: kuchnię, sypialnię, jadalnię. W tym samym miejscu przygotowywano posiłki, spędzano czas z rodziną, przyjmowano gości, spano. Najważniejszym meblem znajdującym się w tych pomieszczeniach był stół. W większości domów przygotowywano posiłki nad otwartym paleniskiem, które zazwyczaj umieszczano na środku izby (**ilustracje nr 11, 12, 13**).

**Ilustracja nr 11.** Drzeworyt przedstawiający scenę kuchenną z niemieckiej książki kucharskiej *Kuchenmeister*, 1485 <https://welcomeunitlibrary.files.wordpress.com/2012/03/kitchen.jpg?w=500> (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 12.** Rycina przedstawiająca wnętrze kuchni, *Geubert der Maria*, mistrz Szwabii, Niemcy 1489, <https://historiccooking.files.wordpress.com/2012/02/1489-german-die-gerbert-der-maria-schwabischer-meister.jpg> (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 13.** Ilustracja pochodzi z traktatu Bartolomeo Platina *De honesta voluptate et valitudine*, Augsburg 1542, Additional-Rights-Clearances-NA (<https://www.alamy.com/stock-photo-household-cooking-and-baking-working-in-the-kitchen-woodcut-from-bartolomeo-58417830.html>) (dostęp: 17.04.2020).



W późniejszym okresie w bardziej okazałych domach paleniska umieszczano w sieni, która była mocno zadymiona, podczas gdy inne izby były wolne od dymu<sup>34</sup>. Wyróżniano dwa pomieszczenia – tzw. białą i czarną izbę. Nazewnictwo to wskazywało na charakter tak określanych przestrzeni: czerń oznaczała strefę pełną dymu i osadzającej się z komina sadzy, tak więc czarna izba, nazywana również izbą dymną, służyła do przygotowywania posiłków. Używanie otwartego ognia powodowało zadymianie pomieszczeń, a rozchodzący się dym był uciążliwy dla domowników. Dopiero z biegiem czasu, w XV i XVI w. upowszechniają się kuchnie jako osobne pomieszczenia, odizolowane od przestrzeni mieszkalnej domu<sup>35</sup>.

W czasach nowożytnych, wraz z upowszechnianiem się kultury kulinarnej, pojawieniem się różnych form przyjmowania gości i rozwojem wynalazczości, zmienia się lokalizacja, wyposażenie i wygląd kuchni. Jednak zmiany te zachodziły stosunkowo wolno. Wpływ na tę sytuację miały wysokie koszty, jak również kwestia przyzwyczajień kucharzy, kucharek i gospodyń, przywiązanych do znanych sobie metod gotowania i opóźniających wprowadzanie wszelkich nowinek.

Pierwszą zmianą, która zapowiadała wydzielenie osobnego pomieszczenia kuchennego, było przesunięcie paleniska pod jedną ze ścian. To miejsce często obudowywano, wskutek czego powstawało wydzielone skrzydło kuchenne, z osobnym wejściem dla służby. Kuchnię często przenoszono do piwnic lub funkcjonowała ona w osobnym budynku, tzw. oficynie<sup>36</sup>, lub w budynku połączonym z dworem. Ta zmiana lokalizacji pomieszczeń kuchennych pozwoliła na uchronienie części mieszkalnej przed dymem, sadzą, hałasem, tłokiem i przede wszystkim przed zapachami<sup>37</sup>. W tym okresie kuchnie domowe miały formę lepionych z gliny lub murowanych trzonów z otwartym paleniskiem, nad którym znajdował się okap, przez który dym i kuchenne opary trafiały do komina. Odprowadzanie dymu okapem z przewodem kominowym w dużym stopniu poprawiło komfort i bezpieczeństwo pracy w kuchni. Kuchnia nie była już tak mocno zadymiona. Obecność kominów zapewniała bezpieczeństwo pożarowe. Ponadto kuchnie były lepiej doświetlone

---

<sup>34</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 110.

<sup>35</sup> G. Benker, *Bürgerliches Wohnen, Städtische Wohnkultur in Mitteleuropa von der Gotik bis zum Jugendstil*, München 1984, s. 30; P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015, s. 110, 111.

<sup>36</sup> Oficyna – wolnostojący budynek w pobliżu pałacu lub dworu, zawierający przeważnie pomieszczenia gospodarcze oraz mieszkania służby i oficjalistów, zwykle na planie prostokątnym, o skromniejszym opracowaniu elewacji niż korpus główny; oficyny często umieszczano symetrycznie w stosunku do korpusu, ujmowały po bokach dziedziniec honorowy, *Słownik terminologiczny sztuk pięknych*, Warszawa 1997, s. 284.

<sup>37</sup> R. Mielke, *The Kitchen. History, Culture, Design*, Berlin 2004, s. 13.

dzięki zastosowaniu przeszkleń okiennych<sup>38</sup>. Potrawy przygotowywano, przystawiając garnki do ognia, stawiając je na metalowych podstawkach, zawieszając sagany na zwisających z góry łańcuchach z hakiem. Mięsa opiekano na ruszcie lub rożnie. Wiele naczyń było glinianych: garnki, rondle, rynienki na sosy<sup>39</sup> (**ilustracje nr 14, 15, 16**).

**Ilustracja nr 14.** Grafika pokazująca wnętrze kuchni z otwartym paleniskiem i rożnem, [https://pl.m.wikipedia.org/wiki/Plik:B.\\_Scappi,\\_Opera...1570\\_Wellcome\\_L0023705.jpg](https://pl.m.wikipedia.org/wiki/Plik:B._Scappi,_Opera...1570_Wellcome_L0023705.jpg) (dostęp: 28.05.2018).

**Ilustracja nr 15.** Grafika pokazująca kuchnię z otwartym paleniskiem i jednym rusztem: garnki przystawione do ognia, w głębi – rożen, *Kucharka doskonała wiedeńska*, Warszawa 1825, <https://blob:null/750de2b6-96fb-43e5-89d5-412936e80cb8> (dostęp: 17.05.2018).

---

<sup>38</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 116.

<sup>39</sup> M. Barbasiewicz, *W kuchni jak na wojnie. Jak kucharze walczyli na noże. Smaki i anegdoty od końca XVIII do połowy XX wieku*, Warszawa 2015, s. 115.

**Ilustracja nr 16.** Miedzioryt pokazujący wnętrze kuchni z widocznym, zawieszonym na łańcuchu saganem, *Kuchnia chudych* według miedziorytu Bruegla Pietera Starszego, Gabinet Rycin, Biblioteka Naukowa PAU i PAN w Krakowie, [http://pauart.pl/app/artwork?id=BGR\\_002546](http://pauart.pl/app/artwork?id=BGR_002546) (dostęp: 17.05.2018).

Od XVII w. w domach i pałacach miejskich oraz rezydencjach wiejskich rozpowszechnia się trend oddzielania od części reprezentacyjnej pomieszczeń gospodarczych, w tym kuchni, i lokalizacja ich w bocznych skrzydłach, w suterenie lub w przyległej oficynie. W oficynie kuchennej obok pomieszczeń kuchennych znajdowały się spiżarnie, warsztaty i inne pomieszczenia gospodarcze oraz stajnie i mieszkania dla służby. Zalecano lokalizowanie kuchni od strony ulicy, najlepiej od strony północnej, co ułatwiało usuwanie nieczystości, a także odbiór dostarczanych produktów. Z uwagi na niedostateczny dostęp światła i świeżego powietrza, odradzano umiejscawianie kuchni w piwnicy.

Wiek XVII i XVIII przyniosły szereg nowych rozwiązań technicznych, które znacząco poprawiły komfort i jakość pracy w kuchni, co wykorzystywali architekci projektujący kuchnie i przypałacowe oficyny kuchenne. Należały do nich: ogrzewanie pomieszczeń kominkami i piecami ceramicznymi, zastosowanie dużych okien szklonych szybami ciągnionymi, zastąpienie stromych i niewygodnych schodów zabiegowych szerokimi schodami dwubiegowymi i trzybiegowymi. Dzięki temu *domy i mieszkania miały coraz więcej wydzielonych pomieszczeń jednofunkcyjnych*<sup>40</sup> (ilustracje nr 17, 18, 19, 20).

---

<sup>40</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 116.

**Ilustracja nr 17.** Wnętrze XVIII-wiecznej kuchni, *Pokojówka wlewająca zupę do miski*, Pehr Hillestrom, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pehr\\_Hilleström-En\\_piga\\_höser\\_såppa\\_utur\\_en\\_kiettel\\_-\\_i\\_en\\_skål.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pehr_Hilleström-En_piga_höser_såppa_utur_en_kiettel_-_i_en_skål.jpg) (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 18.** Wnętrze XVIII-wiecznej kuchni, *Wnętrze kuchni*, Antoine Raspal, Musée Réattu Arles, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Antoine\\_Raspal\\_\(1738-1811\),\\_Int%C3%A9rieur\\_de\\_cuisine\\_.,\\_vers\\_1776-80.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Antoine_Raspal_(1738-1811),_Int%C3%A9rieur_de_cuisine_.,_vers_1776-80.jpg) (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 19.** *Służąca w kuchni*, Justus Juncker, przed 1767 r., kolekcja prywatna, [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Justus Juncker Die Magd in der Küche.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Justus_Juncker_Die_Magd_in_der_Küche.jpg) (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 20.** XVIII-wieczni pracownicy kuchni przygotowujący posiłki, ilustracja pochodzi z książki kucharskiej, <https://janeaustensworld.wordpress.com/2010/11/24/18th-century-cookery-books-and-the-british-housewife/> (dostęp: 17.04.2020).

Nastąpił czytelny podział układu pomieszczeń na strefę reprezentacyjną i strefę gospodarczą. Do strefy reprezentacyjnej należały m.in.: hol recepcyjny, pokój jadalny, pokój muzyczny, pokój do zabaw, biblioteka, gabinet sztuki, łazienka, garderoba, przebieralnia, buduar, apartamenty domowników, alkierze<sup>41</sup>. Strefa gospodarcza z kuchnią, należąca do służby, została odizolowana od części reprezentacyjnej. Ówczesne założenia mieszkalne cechował układ amfiladowy, z wysokimi i dobrze doświetlonymi pomieszczeniami, którym nadawano różnorodne kształty: owalny, oktagonalny z zaokrąglonymi narożnikami lub okrągły. Niejednokrotnie uporządkowany układ pomieszczeń miał swoje odzwierciedlenie w zastosowaniu rytmicznego układu przy projektowaniu przez architektów elewacji pałacowych czy dworskich.

W Rzeczypospolitej od końca XVII w. wznoszonym na terenach wiejskich dworom i pałacom szlacheckim – zazwyczaj dwutraktowym, z sienią, gabinetem i salą balową, jadalnią, gabinetem i apartamentami mieszkalnymi – towarzyszyła kuchnia usytuowana w tylnym traktcie, z osobnym wejściem. Często korzystano z rozwiązania mniej praktycznego, ale bardziej reprezentacyjnego w formie, polegającego na umieszczeniu kuchni poza pałacem, w przyległej oficynie lub w osobnym budynku, w którym znajdowały się dodatkowe pomieszczenia pomocnicze, np. spiżarnia, piekarnia, cukiernia, mieszkania służby<sup>42</sup>. To rozwiązanie narzucało niewygodną konieczność noszenia posiłków przez dziedziniec lub długimi korytarzami, dlatego podawane na stół posiłki często były zimne. Taki układ funkcjonalny pałacu z kuchnią, zlokalizowaną w osobnym budynku, również w owym czasie był odzwierciedleniem zamożności gospodarzy oraz prowadzenia przez nich wystawnego i towarzyskiego trybu życia<sup>43</sup>.

Teresa Jabłońska w książce *Dawne zastawy stołowe* opisuje szczegółowo pokoje stołowe w pałacach i dworach, czyli jadalnie, pokoje kredensowe<sup>44</sup> i apteczki<sup>45</sup>, ale pomija

---

<sup>41</sup> Tamże, s. 116; S. Sienicki, *Wnętrza mieszkalne*, Warszawa 1962, s. 161.

<sup>42</sup> *Historia kultury materialnej Polski*, t. 5, *Od 1795 do 1870*, pod red. E. Koweckiej, Wrocław 1978, s. 212.

<sup>43</sup> M. Rozbicka, *Dom mieszkalny średniozamożnego ziemianina, Studia nad teorią i praktyką projektową* (1918–1939), „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki” 1–4/2003, Warszawa 2004, s. 9.

<sup>44</sup> Pokoje kredensowe przylegały bezpośrednio do jadalni i jak sama nazwa wskazuje, przechowywano w nich zastawę stołową, którą umieszczano w wielkich szafach kredensowych okratowanych lub przeszklonych, z dużą liczbą półek, przegródek i szuflad służących do przechowywania różnego rodzaju stołownicy: serwisów z fajansu i porcelany, szkielek, sreber, sztućców oraz dużej liczby obrusów. Na wyposażeniu pokoju kredensowego były długie stoły służące do przygotowania nakryć stołowych, dekorowania i układania potraw i ich doprawiania oraz podgrzewacze do potraw, urządzenia do gotowania wody, robienia kawy i czekolady; T. Jabłońska, *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2012, s. 56.

<sup>45</sup> Apteczka pojawia się we dworach na początku XIX w., pełniąc wiele funkcji, np. miejsca do przechowywania nalewek, ziół i produktów leczniczych służących leczeniu różnych dolegliwości czy chorób, a także miejsca przechowywania przypraw zwanymi korzeniami (pieprz czarny i biały, ziele angielskie, imbir, kardamon, szafran, gałka i kwiat muszkatolowy, goździki, cynamon i wanilia), cukru trzcinowego, a od lat 40. XIX w. – krajowego cukru buraczanego. Apteczka była też miejscem przechowywania bakalii: migdałów, rodzynek, fig, daktyli oraz

pomieszczenia kuchenne, wzmiankując jedynie, że *znajdowały się w osobnych budynkach, aby uniknąć nie zawsze przyjemnych woni przygotowywanych potraw*<sup>46</sup>.

Władysław Łoziński w książce *Życie polskie w dawnych wiekach* przypomina, że ważne uroczystości rodzinne, pogrzeby, chrzciny, wesela, będące powodem do szlacheckich zjazdów publicznych i prywatnych, nie odbywały się bez biesiady, będącej *koroną każdej uroczystości, głównym punktem towarzyskiego programu*<sup>47</sup>. Kuchnia zaś *nie daremnie zasłużyła sobie na utarte miano szkopuła szlacheckiej substancji*<sup>48</sup>.

Łoziński tak przedstawia pracę w kuchni:

*Porządne [...] i zawsze wdzięcznie witane bywało grono sąsiadów, przyjaciół i krewnych, a wtedy rozbrzmiewały gościnne ściany wesołym gwarem, dworek rzęsiście oświetlony jaśniał wśród nocy jak latarnia, a w kuchni wrzało i kipiało:*

*Bo kuchtów rota koło ognia burzy,  
Skąd się dym jakby z Etny kurzy,  
Ognie kominem widać, jakby bez mała  
Ludna tam Troja gorzała*<sup>49</sup>.

Autor pisze również o gościnności dworu szlacheckiego, przy okazji wyliczając pomieszczenia gospodarcze i kuchenne: *Gość w dom, Bóg w dom. [...] Gość każdy, chociażby daleki a nawet obcy domowi, pewien był najżyczliwszego przyjęcia – cóż dopiero gość, któremu gospodarz szczególnie był rad, gość sprzyjażniony, wesoły, a więc podwójnie utęskniony! Taki gość był bożyszczem w szlacheckim domu. Dwór cały, piwnica, śpichlerz, spiżarnia, apteczka, skarbiec, kieszeń i dusza gospodarza otwierały się przed nim szeroko*<sup>50</sup>.

W XVII-wiecznej i XVIII-wiecznej Francji oraz Holandii w najbogatszych domach nadawano pomieszczeniom kuchennym charakter reprezentacyjny<sup>51</sup>. Właściciel podkreślał swój status i zamożność nie tylko przepychem wyposażenia przestrzeni reprezentacyjnych domu czy pałacu, ale także bogato wyposażoną kuchnią, eksponując na kuchennych półkach i regałach naczynia z cyny i miedzi. Dekorowano detalami architektonicznymi stałe elementy wyposażenia kuchni, takie jak: paleniska, szafy na naczynia i sprzęt kuchenny.

---

owoców południowych tj. pomarańczy, cytryn. Tutaj też przechowywano ziarna kawy i liście herbaty, a nawet żółte sery oraz butelki różnego typu napojów alkoholowych: win, nalewek, rumu, wódki. Nie bez przyczyny, z racji kosztownych zawartości, apteczka była zamykana na klucz przez zaufaną osobę; T. Jabłońska, *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2012, s. 60.

<sup>46</sup> Tamże, s. 56.

<sup>47</sup> W. Łoziński, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1978, s. 119.

<sup>48</sup> Tamże, s. 119.

<sup>49</sup> Tamże, s. 119.

<sup>50</sup> Tamże, s. 120.

<sup>51</sup> B. Fuhrmann, *Geschichte des Wohnens, Vom Mittelalter bis heute*, Darmstadt 2008, s. 75.

Reprezentacyjny charakter kuchni holenderskiej był najprawdopodobniej związany z powszechnym szacunkiem i uznaniem dla pracy gospodyni domowej, podczas gdy w innych krajach kuchnie oddzielano od części reprezentacyjnej pałacu czy dworu, zaś same prace kuchenne nie były doceniane<sup>52</sup>.

Wieki XVII i XVIII przynoszą rewolucję w lokalizacji i wyposażeniu kuchni, ale przede wszystkim w sztuce kulinarnej – za sprawą Francji. Następują zmiany w upodobaniach żywieniowych i zachowaniu przy stole, kształtuje się zwyczaj spożywania potraw w dobranym towarzystwie i wymagania wyrafinowanych manier obowiązujących wszystkich biesiadników. W 1651 r. François Pierre de La Varenne, kucharz markiza d’Uxelles, publikuje słynną francuską książkę kucharską *Le cuisinier françois* (Kucharz francuski). Autor zdecydowanie zrywa z kuchnią o średniowiecznym jeszcze rodowodzie, którą cechował ostry smak egzotycznych przypraw pieprzu, szafranu, imbiru, kwiatu i gałki muszkatołowej, kardamonu i goździków. *Miejsce wonnych i obficie przyprawianych średniowiecznych polewek zajęły „ragoût” z duszonego mięsa i warzyw, które doprawiano miejscowymi przyprawami ogrodowymi ziołami (pietruszka, tymianek, estragon) [...]. Naczelną zasadą nowej kuchni stało się dążenie do zachowania naturalnego smaku i wyglądu przygotowywanych potraw, a nie – jak wcześniej – ukrywanie ich poprzez dodawanie dużej ilości przypraw zmieniających tak smak, jak i kolor dań. Hasłami nowej kuchni stały się natura i świeżość. Ta nowomodna prostota była często bardziej kosztowna od dawnej wystawności, która opierała się na ilości, kontrastach, niezwykłości i nieustannym zaskakiwaniu. Wartość potraw została ukryta w ich subtelnym smaku. By ją docenić, trzeba było być odpowiednio przygotowanym koneserem i smakoszem*<sup>53</sup>.

Spożywanie posiłków przez elity arystokratyczne Francji – i idące ich śladem elity innych państw europejskich, w tym Rzeczypospolitej<sup>54</sup> – nie służy już po prostu tylko zaspokajaniu głodu. Chodzi raczej o różnicowanie potraw i oszczędzanie apetytu: biesiadnik ma się delektować subtelnymi smakami ukrytymi w pozornie prostych potrawach serwowanych w niewielkich porcjach. Te francuskie wzorce stają się częścią europejskiej kosmopolitycznej kultury arystokratycznej<sup>55</sup>.

W 1782 r. Legrand d’Aussy publikuje pierwszą *Historię życia prywatnego Francuzów*, której trzy tomy opowiadają wyłącznie o nawykach żywieniowych i zwyczajach

---

<sup>52</sup> W. Rybczyński, *Dom: krótka historia idei*, Warszawa 1996, s. 78.

<sup>53</sup> J. Dumanowski, *Kulinarna rewolucja francuska*,

[https://www.wilanowpalac.pl/kulinarna\\_rewolucja\\_francuska.html](https://www.wilanowpalac.pl/kulinarna_rewolucja_francuska.html) (dostęp: 27.02.2022).

<sup>54</sup> Tamże, (dostęp: 27.02.2022).

<sup>55</sup> Tamże, (dostęp: 27.02.2022).



obowiązujących przy stole. Francuzi przywiązywali dużą wagę do *properté* w kuchni, obsłudze stołu i w sposobie spożywania potraw<sup>56</sup>. Pod koniec XVII w. używanie łyżki i widelca stało się ostatecznie zwyczajem elit. Nowe maniery obowiązujące przy stole powiększają przepaść między nimi a ludem. Pojawia się proces większego społecznego zróżnicowania współbiesiadników. *W dziedzinie konsumpcji i luksusu różne klasy społeczne tworzące elity w XVII i XVIII w. mogły ze sobą łatwiej nawiązać kontakt*<sup>57</sup>.

Rozmiary i przepych jadalni, liczba zaproszonych gości i obecność służby oraz wykwintne jedzenie stają się istotnymi elementami również polityki i gry dyplomatycznej, z których korzystał Charles-Maurice de Talleyrand. Ten polityk, dyplomata i mąż stanu zawsze doceniał przyjemności i rolę kuchni, uchodził za największego smakosza, a jego dom był dla szefa kuchni doskonałym miejscem do uprawiania sztuki kulinarnej<sup>58</sup>. Przez 12 lat pracował dla niego jeden z największych francuskich autorytetów kulinarnych i cukiernik Antonin Carême, który tak wspominał dom Talleyranda: *Tam liczyły się inteligencja, porządek, splendor. Talent dostrzegano i promowano. [...] Obiady z 48 entrées wystawiano w galeriach w [domu przy] rue de Varenne. Widziałem, jak je podawano, i sam je projektowałem. [...] Co za widok! Wszystko głośiło, że oto jest największy z narodów. Ten, kto tego nie widział, nie widział niczego!*<sup>59</sup>

Charles-Maurice de Talleyrand, *książę dyplomatów*<sup>60</sup>, *lis europejskiej dyplomacji*<sup>61</sup>, *pracował bez ustanku...nawet przy stole*<sup>62</sup>. W podróżach towarzyszyło mu 4 kucharzy odpowiedzialnych osobno za pieczenie, sosy, słodczyce i lody oraz desery. Obiad dla Talleyranda przygotowywało zatrudnionych na stałe 10 osób. W 1803 r. za radą i z pomocą Napoleona kupił renesansowy zamek – Château de Valençay, aby przyjmować zagranicznych dygnitarzy. Napoleon oczekiwał, że jako jego minister spraw zagranicznych i dostojnik cesarskiego dworu, Talleyrand będzie przyjmował gości w jego imieniu. Był mistrzem konwersacji, który przy pomocy m.in. wykwintnej kuchni utrzymywał krąg wpływowych politycznych znajomości i prowadził grę dyplomatyczną. *Nawet gdy zdawało się, że w towarzystwie po prostu rozmawia o jedzeniu, poezji czy kartach, prawie zawsze na pewnym*

---

<sup>56</sup> J. L. Flandrin, *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, red. R. Chartier, przeł. M. Zięba, K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, Wrocław–Warszawa–Kraków 2005, s. 309.

<sup>57</sup> Tamże, s. 354.

<sup>58</sup> R. Harris, *Talleyrand. Zdrajca i zbawca Francji*, Warszawa 2008, s. 173.

<sup>59</sup> Tamże, s. 173.

<sup>60</sup> J. Orioux, *Talleyrand czyli niezrozumiany sfinks*, przeł. B. Janicka, Warszawa 1989, s. 530.

<sup>61</sup> J. Kowalski, A. i M. Loba, J. Prokop, *Dzieje kultury francuskiej*, Warszawa 2007, s. 595.

<sup>62</sup> J. Orioux, *Talleyrand czyli niezrozumiany ...*, s. 530.

poziomie uprawiał politykę<sup>63</sup>. Uczty u Talleyranda były istotnym składnikiem jego działalności politycznej.

Świadectwem wrażliwości na płynące z Paryża mody i wzorce w różnych dziedzinach życia, w tym dotyczące etykiety, towarzyskiej ogłady, ceremoniału i jedzenia, są relacje z podróży przedstawicieli rodów szlacheckich i magnackich podejmowanych w celach edukacyjnych lub w późniejszym okresie życia. W 1782 r. Stanisław Wincenty Jabłonowski rekomendował kuzynowi Józefowi Aleksandrowi, by odwiedził pałac w Wersalu: *dwór francuski złożony z wielkich ludzi, trzeba często w nich się wpatrywać, tam się maniery nauczyć możesz po całej Europie najdoskonalszej*<sup>64</sup>.

Dzięki małżeństwu z ministrem i zaufanym doradcą Augusta II Mocnego – Jakubem Henrykiem Flemmingiem – Tekla Róża z Radziwiłłów została wprowadzona na dwór drezdeński, który obok wersalskiego był źródłem inspiracji dla elit magnackich Rzeczypospolitej. W listach do matki – Anny Katarzyny z Sanguszków Radziwiłłowej, braci i przyjaciół, zachowanych w Archiwum Głównym Akt Dawnych w Warszawie w dziale Archiwum Radziwiłłów, opisuje ona panujący tam ceremoniał, w tym bogate stroje przedstawicieli drezdeńskiego dworu, spotkania towarzyskie, karnawałowe bale, *opery i zabawy, na które już wszyscy powinni być w maskarach*<sup>65</sup>.

Świadectwem kultywowania kultury dworskiej, traktowanej jako element propagandy i autokreacji<sup>66</sup>, był ceremoniał (tzw. *theatrum ceremoniale*) stosowany w siedzibach magnaterii<sup>67</sup>, a w szczególności na Zamku Lachowieckim księcia Józefa Aleksandra Jabłonowskiego. Najważniejszą jego cechą była powtarzalność stałych elementów w oparciu o przepisy regulujące rozkład dnia i sposób zachowania (np. wprowadzenie osobnego spożywania posiłków – zgodnie z ceremoniałem *małego obiadu*<sup>68</sup> na dworze wersalskim). Naśladownictwo dworskiego królewskiego ceremoniału miało wpływ na układ formalny i

---

<sup>63</sup> Tamże, s. 306.

<sup>64</sup> S.W. Jabłonowski, *Instrukcja dla starosty buskiego jadącego do cudzych krajów*, oprac. A. Markiewicz, [w:] *Przestrogi i nauki dla dzieci. Instrukcje rodzicielskie (XVIII w.)*, red. D. Żołądź-Strzelczyk, M.E. Kowalczyk, Wrocław 2017, s. 73.

<sup>65</sup> A. Słaby, *Tekla Róża z Radziwiłłów Flemmingowa – między Dreznem a Warszawą*, [w:] *Słynne kobiety w Rzeczypospolitej XVIII wieku*, red. A. Roćko, M. Górka, Warszawa 2017, s. 49.

<sup>66</sup> A. Betlej, *Sibi, Deo, posteritati: Jabłonowscy a sztuka w XVIII wieku*, Kraków 2010, s. 234.

<sup>67</sup> Na przykład dwór Franciszka Salezego Potockiego w Krystynopolu, dwór Jana Klemensa Branickiego w Białymstoku; A. Betlej, *Sibi, Deo, posteritati...*, s. 235.

<sup>68</sup> Według *małego ceremoniału* na dworze Ludwika XIV obiad podawany był królowi o pierwszej godzinie. Był to posiłek z *małym ceremoniałem*, czyli monarcha spożywał go sam, przy małym stoliku i w małej komnacie. Obiad zazwyczaj składał się z trzech dań i deseru. Królowi podczas posiłku mogli towarzyszyć księżęta krwi i kardynałowie. Nie spożywali jednak z nim posiłku, tylko stali, patrząc. Jedynie brat króla – księżę orleański – mógł siadać na taborecie, jednocześnie podając królowi serwetki. *Wielki ceremoniał* przy obiedzie był rzadkością, zdarzał się tylko przy okazji wielkich uroczystości; G. Bordonove, *Ludwik XIV*, przeł. K. Szeżyńska-Maćkowiak, Warszawa 2006, s. 220–221.

funkcjonalny zamku w Lachowcach, podkreślający autorytet księcia i jego aspiracje możnowładcze: *Akt ceremonialny mieścił się w zhierarchizowanym układzie reprezentacyjno-mieszkalnym apartamentu, gdzie wyjątkowo potraktowano salę jadalną, która obok wielkiej paradnej auli audiencjonalnej była z reguły wnętrzem najobszerniejszym i najbardziej dekorowanym. Apartament jednocześnie składał się z jednego lub dwóch przedpokoi oraz gabinetu*<sup>69</sup>. Przykład J. A. Jabłonowskiego zwraca uwagę na wybujałe aspiracje niektórych przedstawicieli magnaterii Rzeczypospolitej, eksponowane m.in. poprzez nawiązywanie do ceremoniału i obyczajów dworów europejskich władców.

Bożena Popiołek w książce *Rytuały codzienności: świat szlacheckiego dworu w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej* potwierdza, że zmiany funkcji zamożnych dworów magnackich, ich składów osobowych, rozrywek, preferencji żywieniowych i zainteresowań dokonywały się pod wpływem zmian mentalnych i kulturowych, będących *efektem kontaktów ze światem zewnętrznym, z dworem królewskim, i doświadczeń wyniesionych z podróży dyplomatycznych i edukacyjnych, inspirowanych do podążania za szybko zmieniającą się modą. Dobór odpowiednich ludzi – klientów, oficjalistów dworskich i służby – miał zatem istotne znaczenie w budowie wizerunku patrona czy patronki i w utrwalaniu władzy*<sup>70</sup>. Autorka jednocześnie zwraca uwagę, że w czasach saskich, przy mocno zdecentralizowanej władzy politycznej, dwór magnacki coraz częściej stanowił silny i wyrazisty ośrodek władzy na prowincji, z którym musiano się liczyć i z którego czerpano wzorce kulturowe<sup>71</sup>.

Wiek XVIII okazał się więc przełomowy dla obyczajów, form życia społecznego i politycznego za sprawą arystokratycznej kultury dworskiej, i tym samym kultury spożywania posiłków, które stają się elementem splendoru – podobnie jak kuchnie wznoszone w oficynach lub lokalizowane w osobnych pomieszczeniach czy skrzydłach pałacowych.

Odmianą rolę pełniły pomieszczenia kuchenne w biedniejszych gospodarstwach domowych: w domach chłopskich, mieszkaniach biedoty miejskiej, a w XIX w. – w domach i mieszkaniach robotników. Na przestrzeni wieków rola kuchni pozostawała dla tych warstw społecznych niezmienna – jako centrum życia i funkcjonowania domowników, czyli miejsce służące nie tylko do gotowania i spożywania posiłków, ale także do wypoczynku, spania, prania oraz wykonywania pracy zarobkowej, chałupniczej.

Istotna zmiana w wyglądzie i wyposażeniu kuchni nastąpiła na początku XIX w. wraz z przemianami ekonomicznymi i społecznymi w Europie, spowodowanymi rozwojem

---

<sup>69</sup> A. Betlej, *Sibi, Deo, posteritati...*, s. 234.

<sup>70</sup> B. Popiołek, *Rytuały codzienności: świat...*, s. 29.

<sup>71</sup> Tamże, s. 13.

technologicznym, rewolucją przemysłową, pojawieniem się silników parowych. Otwarte paleniska zastąpiono kuchenkami z zamkniętymi paleniskami omurowanymi ceglami lub kaflami, kuchenkami żelaznymi lub żeliwnymi<sup>72</sup>. Zamknięcie palenisk i pojawienie się mniejszych kuchenek, z rurami odprowadzającymi dym, pozwalało na wygospodarowanie dodatkowej przestrzeni w kuchni, a także utrzymanie w niej większej czystości, a tym samym wzrost komfortu pracy<sup>73</sup> (**ilustracje nr 21, 22, 23, 24, 25**).

**Ilustracja nr 21.** Wnętrze kuchni z ok. 1800 r., rycina z książki Williama Augustusa Hendersona *The Housekeepers Instructors*, wydanie VI, ok. 1800 r., <https://janeaustensworld.wordpress.com/2010/11/24/18th-century-cookery-books-and-the-british-housewife/> (dostęp: 17.04.2020).

---

<sup>72</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 121; M. Andritzky, *Weiter Wohnen wie gewohnt?*, Darmstadt 2000, s. 44.

<sup>73</sup> W przypadku budowanych w XIX w. na szeroką skalę mieszkań robotniczych pozwalało to na połączenie w przestrzeni kuchni funkcji miejsca do przygotowywania posiłków z innymi funkcjami, np. funkcją sypialni.

**Ilustracja nr 22.** Wnętrze kuchni brytyjskiej, rycina z książki Marty Bradley *The British Housewife: or, The Cook Housekeeper's and Gardiner's Companion*, 1756 r.  
<https://b-womeninamericanhistory18.blogspot.com/2019/12/the-proper-english-kitchen-when-we-were.html>  
(dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 23.** Zabawka – model kuchni niemieckiej/szwajcarskiej z początku XX w. z witryny antykwariatu w Zurychu, fot. własna autorki, Zurych, 10.12.2019 r.

**Ilustracja nr 24.** Wnętrze kuchni z ok. 1900 r.,  
<https://laurelberninteriors.com/2018/09/02/unkitchen-kitchen-design-trend/> (dostęp: 17.04.2020).

**Ilustracja nr 25.** Wnętrze kuchni Białego Domu w Waszyngtonie, zdjęcie z 1891 r., Frances Benjamin Johnston  
Library of Congress, <https://www.kentucky.com/news/local/news-columns-blogs/tomeblen/article57966958.html> (dostęp: 18.04.2020).

W XIX w. pojawił się również nowy trend spożywania posiłków poza miejscem zamieszkania. Centrum życia odsuwa się od kuchni. Reprezentacyjność wewnątrz zastępuje potrzeba użyteczności i wygody<sup>74</sup>. Od drugiej połowy XIX w. rozpowszechniają się pierwsze instalacje kanalizacyjne, wodociągowe, elektryczne, gazowe i telefoniczne. Z czasem upowszechnienie się kuchenek węglowych, a potem gazowych wpływa na zmianę formy, wielkości i położenie kuchni w strukturze mieszkania, domu, willi i kamienic wielorodzinnych, wznoszonych coraz częściej przez rody arystokratyczne w miastach.

W budowanych wówczas kamienicach część reprezentacyjna znajdowała się na pierwszym i drugim piętrze – z salonem, pokojem dziennym i pokojem/gabinetem właściciela od strony ulicy, podczas gdy w trakcie od podwórza zlokalizowane były: sypialnie, pokoje dzieci i pomieszczenia gospodarcze, w tym kuchnia ze spiżarnią. Powszechnym rozwiązaniem było również umieszczanie kuchni w oficynie, do której prowadziła odrębna klatka schodowa. Taki układ pozwalał na trójdzielny podział pomieszczeń na część reprezentacyjną – przeznaczoną do przyjmowania gości (jadalnia, pokój dzienny, gabinet, biblioteka), prywatną (sypialnie, łazienka, garderoby) i gospodarczą (kuchnia, spiżarnia, pokoje dla służby i inne pomieszczenia pomocnicze)<sup>75</sup>.

W XIX-wiecznych pałacach układ amfiladowy pomieszczeń został zastąpiony układem rozkładowym – z holami i korytarzami. Początkowo nadal lokalizowano kuchnię i pomieszczenia gospodarcze w oficynie lub suterenie, z pokojem kredensowym, pełniącym wówczas funkcję łącznika. Jednak z czasem starano się umieszczać kuchnię na parterze, w głównym budynku, z odrębnym wejściem z boku lub z tyłu.

Wiek XIX – obok rewolucji przemysłowej – przyniósł uwłaszczenie chłopów i zjawisko ich powszechnej migracji do miast – niegotowych na przyjęcie takiej liczby przyszłych robotników. Żyjąc w prowizorycznie zbitych budach, pełniących rolę mieszkań dla rodzin, nowo przybyłe do miasta rodziny robotników wykonywały prace kuchenne na zewnątrz, na przenośnych piecykach z żeliwa.

Na przełomie XIX i XX w. coraz powszechniejsza staje się infrastruktura wodociągowa, gazowa i kanalizacyjna. Wiek XX przynosi dalsze zmiany w funkcjonowaniu kuchni. W 1901 r. Peter Behrens zaprojektował meble kuchenne do swojego domu w Darmstadt (**ilustracja nr 26**),

---

<sup>74</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 128.

<sup>75</sup> Tamże, s. 131; K. Spechtenhauser, *Die Küche Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven*, Basel 2006, s. 20; J. Reulecke, *Geschichte des Wohnens 1800–1918, Das bürgerliche Zeitalter*, Stuttgart 1997, s. 175.

**Ilustracja nr 26.** Kuchnia według projektu Petera Behrensa, Darmstadt, Niemcy.  
<https://pl.pinterest.com/pin/410038741045947147/> (dostęp: 19.04.2020).

scalając w ramach jednego modułu szafy, regały i półki za pomocą dekoracyjnej listwy. Całość pomalowana jest na jednolity, kryjący biały kolor – dla podkreślenia wymagań higienicznych i konieczności zachowania staranności przy gotowaniu i przechowywaniu żywności. Ten jednolity wyraz estetyczny kuchni, funkcjonalność i poprawa komfortu jej użytkowania były zapowiedzią przełomu<sup>76</sup>. Kuchnia Petera Behrensa stanowiła bowiem zwiastun przyszłej, systemowej kuchni *laboratoryjnej*. Od tego momentu pojawia się produkcja seryjna mebli kuchennych o jednolitej stylistyce i wielkości oraz urządzeń kuchennych<sup>77</sup>. Z kolei powszechne zastosowanie seryjnie produkowanych kuchni węglowych spowodowało zastąpienie glinianych i drewnianych naczyń wyrobami małogabarytowymi wykonanymi z metalu (np. rondle, garnki), ze szkła i zastawami porcelanowymi.

Wraz z zakończeniem I wojny światowej i pojawieniem się kryzysu gospodarczego, arystokracja i mieszczaństwo odchodzi od modelu utrzymywania pałaców i kamienic czynszowych oraz prowadzenia kosztownego gospodarstwa domowego, obsługiwanego przez liczną służbę. Wojna również w dużym stopniu zmienia organizację życia domowego. Wiele kobiet podejmuje pracę zawodową. Nowy styl życia, warunki społeczne i ekonomiczne

---

<sup>76</sup> K. Spechtenhauser, *Die Küche Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven*, Basel 2006, s. 23.

<sup>77</sup> Kuchnie, obok Petera Behrensa, projektują w tym okresie również inni wybitni architekci, tacy jak Hermann Muthesius, uczeń Otto Wagnera – Leopold Bauer czy Josef Hoffman; P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 145.



wpłynęły na zmianę organizacji pomieszczeń, co było wynikiem nowatorskiego spojrzenia na układ funkcjonalno-przestrzenny wewnątrz i nową w nich rolę kuchni. Nie było popytu na bardzo duże mieszkania z częścią reprezentacyjną i gospodarczą – z kuchnią, spiżarnią i pomieszczeniami magazynowymi, pralnią i pokojami mieszkalnymi dla służby<sup>78</sup>. Na tę istotną zmianę w postrzeganiu kuchni wpływ miał postęp techniczny, który przyczynił się do zmechanizowania i zautomatyzowania części prac kuchennych.

Od 1927 r. Aleksander Klein upowszechniał ideę mieszkania trzypokojowego z ograniczonymi przestrzeniami komunikacyjnymi, podzielonego na dwie strefy: strefę mieszkalną (kuchnia z jadalnią), czyli dzienną, oraz sypialną (sypialnia z łazienką), czyli nocną. Przy czym główną przestrzeń – serce domu – stanowić miał pokój dzienny z jadalnią<sup>79</sup>. Zgodnie z zamysłem Kleina, powierzchnia kuchni została zmniejszona do niezbędnego minimum. Pomniejszenie powierzchni kuchni, poprzez zabranie jej miejsca przeznaczonego do spożywania posiłków, przyczyniło się do powstania starannie wyposażonej *kuchni – laboratorium*<sup>80</sup>.

Na początku XX w. rozpowszechniła się koncepcja budowy masowego budownictwa mieszkaniowego w ramach systemu spółdzielczego – mieszkań o małych powierzchniach, wyposażonych w kuchnię lub aneks kuchenny ze spiżarnią i z dwoma, trzema pokojami. Stalowe, żelbetowe systemy konstrukcyjne, prostota formy i nieskomplikowany układ konstrukcyjny sprzyjały wówczas propagowaniu określenia domu czy mieszkania jako *maszyny do mieszkania* (sformułowanie Le Corbusiera).

Dwie prekursorki nowoczesnej kuchni, Catherine Beecher i Margarete Schütte-Lihotzky, miały istotny wpływ na systemową reformę tej części przestrzeni mieszkalnej. Amerykańska edukatorka Catherine Beecher, w ramach prowadzonych badań i obserwacji, analizowała przebieg pracy i kolejność czynności wykonywanych przez kobiety w kuchni, poszukując takich założeń projektowych, które miały zminimalizować ich wysiłek i przyspieszyć pracę. Przepowiadała, że nadejdzie czas, kiedy wszystkie dotychczasowe obowiązki domowe spadną na barki jednej osoby, a instytucja służby przestanie istnieć<sup>81</sup>.

Druga prekursorka nowoczesnej kuchni Margarete Schütte-Lihotzky – podobnie jak Catherine Beecher – z centymetrem i stoperem w ręku obserwowała pracę gospodyń

---

<sup>78</sup> J. Urbanik, *WUWA 1929–2009*, Wrocławska wystawa Werkbundu, Wrocław 2009, s. 82.

<sup>79</sup> P. Merkel, *Das Wirken Ernst Neuferts in den Jahren von 1920 bis 1940: Mit einem Werberzeichnis und einer Werkübersicht in Bildern*, Kolonia 2015, s. 58.

<sup>80</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 154.

<sup>81</sup> A. Galewska, *Od paleniska do kuchni otwartej na salon*, <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20826466,od-paleniska-do-kuchni-otwartej-na-salon-jak-zmieniala-sie.html> (dostęp: 22.04.2020).

i sporządzała notatki na temat tego, jak wyglądają poszczególne prace wykonywane w kuchni<sup>82</sup>. Celem jej sztandarowego projektu *laboratorium kuchennego* – tzw. *kuchni frankfurckiej* – było opracowanie uniwersalnego modelu, który będzie można zastosować w niewielkich mieszkaniach powstających wówczas w Europie, w ramach ogólnodostępnego i taniego budownictwa socjalnego. Kuchnia miała zajmować jak najmniejszą przestrzeń, spełniając wszystkie potrzebne funkcje i będąc jednocześnie wygodną w użytkowaniu<sup>83</sup>. W kuchni o wymiarach 1,9 m na 3,4 m Margarete Schütte-Lihotzky zaprojektowała liczne szafki, półki i gabloty do przechowywania, a także systemy aluminiowych szuflad do przechowywania produktów sypkich. Wstawiła do niej kuchnię gazową i metalowy zlew z powieszoną nad nim suszarką, która była jeszcze rzadkością w tamtych czasach, oraz rozkładaną deskę do prasowania przy oknie (ilustracje nr 27, 28, 29, 30).

**Ilustracja nr 27.** Margarete Schütte-Lihotzky, model kuchni frankfurckiej, Museum of Modern Arts w Nowym Jorku.

---

<sup>82</sup> P. Czaja, *Matka nowoczesnej kuchni – Margarete Schütte-Lihotzky* <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20597292,matka-nowoczesnej-kuchni-margarete-schutte-lihotzky.html> (dostęp: 22.04.2020).

<sup>83</sup> *Kuchnia frankfurcka* swoją nazwę zawdzięcza Frankfurtowi nad Menem. W tym mieście Margarete Schütte-Lihotzky na zlecenie władz miejskich pracowała nad rozwiązaniem problemów mieszkaniowych. Model kuchni jej projektu miał być odpowiedzią na palący po I wojnie światowej problem mieszkaniowy. Na tej przestrzeni wszystko miało być jak najlepiej zorganizowane. Ten model kuchni został zastosowany w 10 000 mieszkań socjalnych w obrębie Frankfurtu. Francuski minister pracy Louis Loucheur polecił powielić kuchnię frankfurcką w 260 000 mieszkań socjalnych.

**Ilustracja nr 28.** Rekonstrukcja kuchni frankfurckiej Margarete Schütte-Lihotzky na wystawie „Counter Space: Design and the Modern Kitchen” w Museum of Modern Arts w Nowym Jorku, 2010 r.

**Ilustracja nr 29.** Rekonstrukcja kuchni frankfurckiej Margarete Schütte-Lihotzky na wystawie stałej w Muzeum Narodowym w Oslo, fot. własna autorki, 16.12.2022 r.

**Ilustracja nr 30.** Rekonstrukcja kuchni frankfurckiej Margarete Schütte-Lihotzky na wystawie stałej w Muzeum Narodowym w Oslo, fot. własna autorki, 16.12.2022 r.

Zwolennicy *kuchni frankfurckiej* podkreślali dobre zorganizowanie przestrzeni, bezpośredni dostęp do źródeł energii i minimalizację wysiłku czy drogi niezbędnej do pokonywania podczas codziennych prac. Krytycy zarzucali kuchni niewielką przestrzeń, pozwalającą na wygodną pracę tylko dla jednej osoby, którą była najczęściej kobieta – w ten sposób *oddzielona* od reszty rodziny<sup>84</sup>.

Przeciwieństwem modelu kuchni Margarete Schütte-Lihotzky była kuchnia amerykańska: przestronna, otwarta i wyposażona w nowoczesne urządzenia (piekarniki, zmywarki, roboty kuchenne, lodówki), która ucieleśniała *marzenie o lepszym życiu*. W 1894 r. głos w sprawie projektowania kuchni zabrał Frank Lloyd Wright: *Wyposażcie swoje kuchnie zgodnie z trybem życia, uporządkujcie wszystkie małe, praktyczne i niezbędne przedmioty,*

---

<sup>84</sup> Model kuchni frankfurckiej zaprezentowany na wystawie w Sztokholmie w 1930 r. (Stockholmsutställningen) wywarł ogromny wpływ na rozwój wzornictwa kuchni skandynawskich. Model tej kuchni był prezentowany w 2010 r. na wystawie czasowej „Counter Space: Design and the Modern Kitchen” w Museum of Modern Arts w Nowym Jorku, a od czerwca 2022 r. rekonstrukcja tej kuchni znajduje się na ekspozycji stałej nowo otwartego Muzeum Narodowego w Oslo.

*następnie usuńcie najmniejsze niewygody, przez które wzdychacie i narzekacie. Wszystkie te rzeczy bowiem odzwierciedlają Waszą filozofię życiową w sposób wstydlivy lub zaszczytne*<sup>85</sup>. W domach projektowanych przez niego kuchnia nie była pomieszczeniem użytkowym, ale stała się ważnym, wręcz centralnym pomieszczeniem w domu (**ilustracja nr 31**).

**Ilustracja nr 31.** Kuchnia według projektu Franka Lloyd Wrighta, The Malcolm Willey House.

Od lat 50. i 60. XX w. kuchnie coraz powszechniej są wyposażane w nowinki techniczne, o czym mogą świadczyć amerykańskie reklamy przedstawiające gospodynie w nowocześnie wyposażonych kuchniach (**ilustracje nr 32, 33**).

---

<sup>85</sup> *Geneza i historia kuchni*, oprac. Blum <http://www.funkcjonalnakuchnia.pl/zanim-kupisz-kuchnie/geneza-i-historia-kuchni> (dostęp: 23.04.2020).

**Ilustracja nr 32.** Reklama amerykańskiej kuchni, amerykańska gospodyni w latach 50.– 60. XX w., <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20826466,od-paleniska-do-kuchni-otwartej-na-salon-jak-zmieniala-sie.html?i=1> (dostęp: 24.04.2020).

**Ilustracja nr 33.** Aranżacja amerykańskiej kuchni, lata 50. XX w. <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20826466,od-paleniska-do-kuchni-otwartej-na-salon-jak-zmieniala-sie.html?i=1> (dostęp: 24.04.2020).

Kuchnia miała odtąd odzwierciedlać styl życia mieszkańców i odpowiadać na ich potrzeby. *Maszyny* miały uwolnić kobiety od uciążliwych obowiązków: *Wraz z robotem kuchennym kupowało się nie tylko sprzęt, ale i marzenie o lepszym życiu, wolnym czasie, który odtąd, w idealnym modelu sugerowanym przez reklamę, można było przeznaczyć na spełnianie własnych zachcianek i zgłębianie zainteresowań*<sup>86</sup>.

W powojennej Polsce, w latach 50. i 60. XX w., z uwagi na ograniczenia społeczne i ekonomiczne oraz wszechobecny niedobór mieszkań, w nowo budowanych niewielkich mieszkaniach najmniejszym pomieszczeniem była – obok łazienki – kuchnia. Miała często powierzchnię 4–6 m<sup>2</sup> i nie posiadała okna<sup>87</sup>. Taka jej forma była również zgodna z zasadą funkcjonowania kuchni w strukturze mieszkania jako pomieszczenia do *jednoosobowego przygotowywania posiłków*, która upowszechniła się wówczas w Europie, co nie sprzyjało pogłębianiu więzi rodzinnych. Spożywano wówczas posiłki w pokoju dziennym, pełniącym równocześnie funkcję sypialni.

W latach 70. XX w. w krajach europejskich, wraz z poprawą sytuacji gospodarczej i dobrobytem, rozpoczęła się masowa produkcja artykułów gospodarstwa domowego, m.in.: mikserów, ekspresów do kawy, robotów kuchennych, zmywarek i pralek automatycznych czy żelazek. Ta *postępująca mechanizacja*<sup>88</sup> spowodowała zmianę stosunku do czynności gotowania i przygotowywania posiłków, a tym samym postrzegania roli i funkcji kuchni w domu na tle innych pomieszczeń mieszkalnych. Rozpowszechnia się wówczas model tradycyjnej kuchni, czyli: dużej, wielofunkcyjnej, otwartej na pokój dzienny, dobrze wyposażonej, w której gotowanie kojarzy się z przyjemnością i integracją członków rodziny. Kuchnia staje się *wyrazem jakości użytkowej mieszkania*<sup>89</sup>.

Christopher Alexander w książce *Język wzorców. Miasta, budynki, konstrukcja*<sup>90</sup>, opisującej język projektowania, poświęcił sporo miejsca kuchni i jej roli w strukturze mieszkania. Ów teoretyk architektury traktował kuchnię jako *serce domu*, miejsce budowania poczucia wspólnotowości i jedności, w którym toczy się życie wszystkich domowników. Dlatego postulował projektowanie kuchni otwartej na pozostałą część mieszkania, tak aby gospodarze mieli kontakt ze wszystkimi członkami rodziny.

---

<sup>86</sup> Tamże, (dostęp: 23.04.2020).

<sup>87</sup> A. Błażko, M. Skrzypek-Łachińska, *Architektura mieszkaniowa: współczesne trendy projektowe w kształtowaniu domów mieszkalnych: poszukiwanie związków z tradycją*, Gdańsk 2004, s. 68.

<sup>88</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 175.

<sup>89</sup> I. Flagege, *Geschichte des Wohnens. Von 1945 bis heute*, Stuttgart 1999, s. 761.

<sup>90</sup> Ch. Alexander, *Język wzorców. Miasta, budynki, konstrukcja*, Gdańsk 2008.

Podobny stosunek do kuchni i jej funkcji prezentował Otl Aicher, który w publikacji *Küche zum Kochen: das Ende einer Architekturdoktrin* rekomendował uznanie czynności kuchennych za *wydarzenie społeczne i komunikacyjne*<sup>91</sup>. Widział w przygotowywaniu i spożywaniu posiłków wydarzenie zacieśniające więzy międzyludzkie, rodzinne. Proponował włączanie gości w proces gotowania i przygotowywania dań. Podkreślał, że architekci czy projektanci, którzy sami nie gotują, nie powinni brać udziału w projektowaniu kuchni. Otl Aicher pierwszy projektuje w przestrzeni kuchni wolnostojący stół – wyspę i ciąg roboczy wraz z niezbędnymi urządzeniami, tj. kuchenką, lodówką i zlewozmywakiem w kształcie litery C (**ilustracja nr 34**).

**Ilustracja nr 34.** Kuchnia wg projektu Otl Aichera, rysunek z książki *The kitchen for cooking*, 1982 r., <https://www.design-is-fine.org/post/70625238897/otl-aicher-drawings-from-the-book-the-kitchen-for> (dostęp: 30.04.2020).

Pod wpływem jego koncepcji architekci projektują optycznie i funkcjonalnie otwarte kuchnie, ze starannie dobranym wyposażeniem, o wysokich walorach estetycznych. Kuchnia staje się centralnym miejscem życia domowego, otwartym na reprezentacyjny salon.

Lata 90. XX w. przyniosły dalszy rozwój technologii i pojawienie się coraz bardziej profesjonalnego sprzętu na wyposażeniu kuchni. Stosuje się też nowe, wysokiej jakości i niekiedy kosztowne materiały, dotychczas niestosowane w kuchni: naturalny kamień, szkło hartowane czy stal nierdzewną. Kuchnia jest projektowana w stylach: nowoczesnym, rustykalnym lub przemysłowym, podkreślających jej walory estetyczne oraz funkcjonalność,

---

<sup>91</sup> O. Aicher, *Küche zum Kochen: das Ende einer Architekturdoktrin*, München 1982, s. 57.



przejawiającą się we wprowadzaniu systemów ruchomych szuflad, wysuwanych lub obracanych pojemników do przechowywania produktów żywnościowych. *Model statyczny* kuchni zostaje zastąpiony *modelem dynamicznym*<sup>92</sup>.

Na przełomie XX i XXI w. do głosu dochodzą aspekty ekologiczne, przejawiające się w dążeniu do zmniejszenia zużycia wody i energii przez sprzęty i urządzenia będące na wyposażeniu kuchni. Niektóre urządzenia, które pojawiają się w kuchni w tym okresie, umieszczane są w niej nie tylko ze względów użytkowych, ale też estetycznych i dekoracyjnych, niekiedy podkreślając zamożność właściciela kuchni i jego znajomość nowych trendów obowiązujących we wzornictwie przemysłowym. Ma to swoje konsekwencje społeczne. Element wyposażenia kuchni staje się atrakcyjnym i oczekiwanym prezentem, jak na przykład wyciskacz do cytryn *Juicy Salif* czy czajnik *Hot Bartea* zaprojektowane przez Philippe'a Starcka, o których Józef A. Mrozek pisał w katalogu do wystawy „Vanity Case”, zorganizowanej w 2002 r. w Centrum Sztuki Współczesnej Zamek Ujazdowski w Warszawie, że mogą pełnić rolę *niewielkich rzeźb albo przynajmniej obiektów do konwersacji*<sup>93</sup> (**ilustracja nr 35**).

**Ilustracja nr 35.** Wyciskacz do cytrusów, Philippe Starck,  
<https://www.starck.com/juicy-salif-25th-anniversary-alessi-p3295> (dostęp: 1.05.2019).

---

<sup>92</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 182.

<sup>93</sup> J. A. Mrozek, *Philippe Starck*, [w:] *Philippe Starck. Vanity Case*, katalog wystawy prezentowanej w Centrum Sztuki Współczesnej Zamek Ujazdowski w Warszawie w dniach 18.11–29.12.2002 r. i Muzeum Architektury we Wrocławiu w dniach 10.02–10.04.2003 r., Warszawa 2002, [katalog bez numeracji stron].

Kuchnia idzie w parze nie tylko z nowymi rozwiązaniami społecznymi i instytucjonalnymi, trendami cywilizacyjnymi i technologicznymi. Łączy też *wielką* politykę polityków i mężów stanu z *małą* polityką użytkowników i grup interesów. W książce *Cold War Kitchen Americanization, Technology and European Users*<sup>94</sup>, wydanej w 2009 r., kuchnia widziana jest jako materialny przedmiot i symbol, jedna z najsłynniejszych ikon technologicznych XX w. – *złożony artefakt technologiczny* równie ważny jak komputery, samochody i pociski nuklearne. Jej autorzy przywołują słynną zimnowojenną debatę, która przeszła do historii pod nazwą *debaty kuchenne* Richarda Nixona i Nikity Chruszczowa.

W 1958 r. Związek Radziecki i Stany Zjednoczone zdecydowały się na zorganizowanie wystaw narodowych, będących wyrazem chęci nawiązania bliższej współpracy w obszarze wymiany kulturalnej pomiędzy państwami. Miesiąc po otwarciu radzieckiej wystawy w Nowym Jorku, 24 lipca w Moskwie została otwarta Amerykańska Wystawa Narodowa poświęcona kulturze amerykańskiej. Jej gospodarzem był wiceprezydent Stanów Zjednoczonych Richard Nixon. Podczas uroczystej ceremonii otwarcia, między Nixonem a radzieckim przywódcą Nikitą Chruszczowem doszło do napiętej wymiany zdań na temat kapitalizmu i komunizmu. Obaj przywódcy zatrzymali się przed ekspozycją prezentującą modelową amerykańską kuchnię końca lat 50. XX w., gdzie wystawiane były najnowsze technologiczne gadżety, takie jak: pralki, tostery, roboty kuchenne czy sokowirówki. Chruszczow, znany ze swojego gwałtownego temperamentu, rozpoczął dosyć ostrą wymianę zdań: *Wszystkie te rzeczy mamy w naszych nowych mieszkaniach. Wy, Amerykanie, myślicie, że my, Sowieci, będziemy tym zaskoczeni. Wcale tak nie jest. Nixon miał wówczas odpowiedzieć: Nie uważamy, że zadziwiamy Sowieców. Chcemy jedynie pokazać nasze prawo do wolnego wyboru. My nie chcemy, aby decyzje podejmowali za nas urzędnicy państwowi, którzy mówią, że wszystkie domy powinny być zbudowane w taki sam sposób*<sup>95</sup>. Improwizowana dyskusja, potocznie zwana *debatą kuchenną*, stała się jednym z bardziej znanych epizodów zimnej wojny. Jej tłem była nowoczesnie wyposażona kuchnia amerykańska, prezentowana podczas ekspozycji wystawienniczej. W ten sposób na kilka chwil wyposażenie amerykańskiej kuchni stało się miejscem zagorzałej dyskusji konfrontującej komunizm z kapitalizmem (**ilustracje nr 36, 37**).

---

<sup>94</sup> *Cold War Kitchen Americanization, Technology and European Users*, red. R. Oldenziel, K. Zachmann, Cambridge 2009.

<sup>95</sup> <https://histmag.org/Debaty-kuchenna.-Wojna-na-slowa-miedzy-Nixonem-a-Chruszczowem-9770> (dostęp: 2.05.2020).

**Ilustracja nr 36.** Ekspozycja z wyposażeniem amerykańskiej kuchni na Amerykańskiej Wystawie Narodowej w Moskwie w 1958 r., zwiedzana przez Nikitę Chruszczowa i Richarda Nixona, <http://www.spiegel.de/fotostrecke/nixon-gegen-chruschtschow-fotostrecke-108240-2.html> (dostęp: 18.05.2018).

**Ilustracja nr 37.** Ekspozycja z wyposażeniem amerykańskiej kuchni na Amerykańskiej Wystawie Narodowej w Moskwie w 1958 r., <http://www.spiegel.de/fotostrecke/nixon-gegen-chruschtschow-fotostrecke-108240-2.html> (dostęp: 18.05.2018).

W publikacji wydanej w 2000 r. w Nowym Jorku pt. *Manufacturing Technology, Manufacturing Consumers: The Making of Dutch Consumer Society*, przedstawiającej kształtowanie się holenderskiego społeczeństwa konsumpcyjnego, jej autorzy Adri Albert de la Bruhèze i Ruth Oldenziel udowadniają, że domy, samochody oraz odbiorniki radiowe i telewizyjne, a także kuchnie i ich wyposażenie, zostały *skonfigurowane* przez państwo, społeczeństwo obywatelskie i relacje rynkowe w różny sposób, w zależności od historycznych okoliczności<sup>96</sup>.

W XXI w., w czasach cywilizacji kształtowanej przez rzeczywistość wirtualną, internet i media społecznościowe, zmienia się postrzeganie miejsca, gdzie posiłki są przygotowywane, oraz tego, gdzie i w jaki sposób są spożywane<sup>97</sup>. Intensywny rozwój technologii, zmiana tempa życia oraz fakt posiadania większej ilości środków finansowych sprawiają, że coraz częściej ludzie zamiast samodzielnie gotować, podejmują decyzje o zamawianiu jedzenia do domu. Ten trend stawał się coraz bardziej zauważalny i popularny. Kuchnie coraz częściej zaczynają pełnić w mieszkaniach i domach funkcję bardziej dekoracyjną czy reprezentacyjną niż użytkową. Dzięki aplikacjom *Meeatie* czy *Zwyczajny.pl* ci, którzy mają ochotę na domowy obiad czy kolację, mogą się udać do gospodarza i za określoną opłatą zjeść wraz z nim. Z kolei aplikacja *Platewithmate* służy do umawiania się na wspólne posiłki w restauracji. Dzięki temu osoby, które nie lubią jeść w samotności, mogą znaleźć towarzystwo w wybranym lokalu, a przy okazji zawrzeć nowe znajomości. W Korei Południowej bardzo popularne stały się transmisje on-line z jedzenia posiłku, zwane *muk-bang*. Samotni Koreańczycy podłączają się do kanału i oglądają vlogera spożywającego potrawę. Autorzy transmisji na swoim programie mogą zarobić nawet kilka tysięcy dolarów. Piotr Kruszyński, dyrektor zarządzający aplikacji służącej do zamawiania jedzenia *Pizzaportal.pl*, prognozuje: *Za kilka lat w mniejszych gospodarstwach domowych, składających się z dwóch lub trzech osób, gotowanie nie będzie opłacalne. Pojawi się też coraz więcej gospodarstw, w których nikt nie będzie umiał gotować*<sup>98</sup>.

W styczniu 2020 r. Międzynarodowa Organizacja Zdrowia ogłosiła stan zagrożenia dla zdrowia publicznego o zasięgu międzynarodowym w wyniku rozprzestrzeniającej się epidemii COVID-19, a w marcu nadała jej status pandemii. Miliony ludzi na całym świecie

---

<sup>96</sup> A.A. de la Bruhèze, R. Oldenziel, *Manufacturing Technology, Manufacturing Consumers: The Making of Dutch Consumer Society*, New York 2000.

<sup>97</sup> M. Kryda, *Relaks według wielkich miast: serial z Netflixa i jedzenie z dostawą do domu*, <http://wyborcza.biz/pieniadzeekstra/7,134263,24787553,relaks-wedlug-wielkich-miast-z-netflixa-i-jedzenie-z.html#S.srodkowaNajwieksza-K.C-P.-B.1-L.1.duzy> (dostęp: 16.05.2019).

<sup>98</sup> Tamże (dostęp: 16.05.2019).

zostało zmuszonych do pozostania w swoich domach. Pojawiające się w mediach społecznościowych krótkie filmy czy zdjęcia nagrywane lub wykonywane były najczęściej w przestrzeniach kuchennych lub kuchniach mieszkań, apartamentów, domów. Czas izolacji okazał się czasem odkrycia tego wnętrza i jego funkcji na nowo – jako miejsca przetrwania tego trudnego czasu, zacieśniania więzów rodzinnych poprzez wspólne spędzanie czasu przy przygotowywaniu posiłków i odkrywaniu nowych przepisów kulinarnych. Ale nie tylko. Dla publikujących filmy i zdjęcia kuchnia jako *tło* akcji stała się *przekaznikiem* w pokazaniu swojej zamożności i wrażliwości na obowiązujące trendy w projektowaniu wnętrz oraz nowoczesny design.

Kuchnia, jej rola w strukturze domu, wygląd i wyposażenie idą w parze z nowymi rozwiązaniami społecznymi i instytucjonalnymi, trendami cywilizacyjnymi i technologicznym. Kuchnia w XXI w. to sterylne laboratorium do gotowania, miejsce do rozwijania kreatywności, organizowania warsztatów kulinarnych, przestrzeń reprezentacyjna w nowoczesnym stylu *glamour* lub w stylu romantycznym w wiejskim domu. Na zmiany w projektowaniu i użytkowaniu kuchni miały wpływ dwa decydujące historyczne wydarzenia: odejście od systemu feudalnego i rewolucja przemysłowa oraz pierwsze dziesięciolecie XX w. Aspekty kulturowo-historyczne, społeczno-antropologiczne i socjologiczne, architektoniczne, tradycje kulturowe i historyczne znalazły swoje odzwierciedlenie w kształtowaniu jej charakteru, wyglądu i funkcji na przestrzeni wieków.

Kuchnię, jej architekturę, wygląd i wyposażenie oraz znaczenie i funkcję kształtowały i kształtują obowiązująca moda, polityka, obyczaje i trendy. W długich dziejach tego pomieszczenia historia zatacza koło. Dzisiaj coraz większą popularnością cieszą się kuchnie otwarte na salon, jasne, połączone z częścią jadalną. Odchodzi się – jeśli tylko jest to możliwe – od projektowania strefy kuchennej w niszach lub adaptowania na te cele maleńkich pomieszczeń czy lokalizowania kuchni w osobnych budynkach lub przestrzeni piwnicznej. W XXI w. kuchnia wyznacza centrum domu – tak jak dawniej otwarte palenisko umieszczone na środku izby. Kulinaria zyskują wysoki status we współczesnym społeczeństwie. Za powód do dumy uważa się umiejętność przygotowania wykwintnych i smacznych dań. Nie bez znaczenia jest kuchenny *entourage*, w jakim szykuje się i podaje potrawy. Gotowanie stało się dzisiaj istotnym *kulturowym aktem* i w żadnym wypadku nie musi być – jak niegdyś – ukrywane **(ilustracja nr 38)**.

**Ilustracja nr 38.** Wnętrze kuchni w XXI w. (kadr z serialu *Wielkie kłamstewka*, reż. Jean-Marc Vallée, Andrea Arnold, 2017–2019).

## **1.2 Kuchnia – jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych (Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, Franciszek Rausch, Ksawery Giżycki, Łukasz Gołębiowski, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdżański, Jędrzej Kitowicz)**

Teoretycy architektury europejskiej w czasach nowożytnych określali rolę kuchni w strukturze funkcjonalno-przestrzennej domostw. Niekiedy opisywali wyposażenie kuchni, poszczególne sprzęty i ich funkcję. Czynili to jednak bardzo rzadko. Do tych nielicznych należeli m.in.: Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, a także publikujący na ziemiach polskich Franciszek Rausch, Łukasz Gołębiowski, Ksawery Giżycki, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur i Kajetan Żdżański oraz Jędrzej Kitowicz.

Silvano Razzi, dominikański teolog, opat klasztoru Santa Maria degli Angeli we Florencji, autor prac teologicznych i hagiograficznych, współpracownik Giorgio Vasario, w 1568 r. opublikował we Florencji traktat *Dell'economica christiana e civile*. Podkreślał w nim poczucie bezpieczeństwa jakie daje człowiekowi posiadanie domu, będącego miejscem przygotowywania i spożywania posiłków, dbania o codzienną higienę oraz spędzania wolnego czasu. Razzi opisuje w traktacie zasady przygotowywania posiłków, w tym gotowania na ogniu i karmienia zwierząt<sup>99</sup>.

Funkcjonalne i przestrzenne oddzielenie kuchni od pozostałej części mieszkania zalecał Leon Battista Alberti. W pracy *Księgi o rodzinie* (wł. *Libri della famiglia*), składającej się z czterech ksiąg, prowadził dyskusję na temat małżeństwa, rodziny, edukacji dzieci, relacji społecznych, przyjaźni i życia towarzyskiego. Motywem przewodnim wszystkich ksiąg jest racjonalne wykorzystanie czasu i racjonalne nim gospodarowanie<sup>100</sup>. W księdze trzeciej zatytułowanej *Księga o rodzinie*, a poświęconej prowadzeniu gospodarstwa domowego, Alberti rekomenduje umiejscowienie kuchni w suterenie, ale niezbyt daleko od jadalni, w celu utrzymania temperatury podawanych potraw. Jednocześnie jego zdaniem należy nie dopuścić, aby hałasy i zapachy z kuchni docierały do gospodarzy

---

<sup>99</sup> I. Richarz, *Oikos, Haus und Haushalt, Ursprung und Geschichte der Haushaltökonomik*, Göttingen 1991, s. 70; P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 34.

<sup>100</sup> Z. Drozdowicz, *O racjonalności życia społecznego*, Poznań 2007, s. 77.

i ich gości<sup>101</sup>. Alberti pisał: *Kuchnia powinna być z boku, ale blisko jadalni, aby potrawy nie były podawane zimne, pokój pani powinien być tak umieszczony, aby był łatwy dozór nad całym domem, pokoje pana i pani powinny być oddzielne, aby się wzajemnie nie krępowali, ale połączone ze sobą, obok pokoju pani powinna być ubieralnia jako pokój córki, obok pokoju pana biblioteka, dla osób starszych w rodzinie powinien być oddzielny pokój z piecem, pokój do przechowywania rzeczy wartościowych jako pokój syna, pokoje dla gości powinny mieć niekrępujące wejście*<sup>102</sup>. Te wskazówki i rekomendacje Albertiego nie zyskały w owym czasie popularności z uwagi na kształt i ciasną zabudowę domów w miastach włoskich<sup>103</sup>.

Andrea Palladio zawarł w traktacie *Cztery księgi o architekturze* (wł. *I quattro libri dell'architettura*), opublikowanym w Wenecji w 1570 r., systemowe zasady organizacji i projektowania przestrzeni rezydencjonalnych i poszedł dalej w swoich rozważaniach, zwracając uwagę na hierarchiczną formę pomieszczeń w domu: *Lecz tak jak Stwórca rozmieścił nasze członki w ten sposób, że piękniejsze są najbardziej widoczne, a mniej szlachetne ukryte, tak i my postępujemy w budownictwie, umieszczając godniejsze i ważniejsze części na widocznym miejscu, a mniej piękne w miejscach możliwie najbardziej ukrytych przed wzrokiem, gromadząc tam wszystko co brzydkie, co mogłoby przeszkadzać i co szpeciłoby piękne części domostwa*<sup>104</sup>. Według tego włoskiego teoretyka architektury, kuchnia pełniła drugorzędną, wręcz podrzędną funkcję, stąd rekomendował jej lokalizację w przestrzeniach piwnicznych, podobnie jak i innych pomieszczeń pomocniczych: spiżarni, pralni, kotłowni, składu opału i pokoi służących<sup>105</sup>. Palladio w traktacie dokonał wyraźnego podziału pomieszczeń mieszkalnych na przestrzeń dedykowaną gospodarzom i przestrzeń przeznaczoną wyłącznie dla służby. Ten podział znalazł również swoje odzwierciedlenie w późniejszej architekturze wyższych sfer<sup>106</sup>.

Henry Wotton wątpił w mądrość włoskiej praktyki, pisząc w *The Elements of Architecture* z 1624 r.: *W rzemieślnikach włoskich zauważyłem chęć ukrywania kuchni, spiżarni, piekarni, pomieszczenia do mycia naczyń pod ziemią*<sup>107</sup>. Przyznaje on w dalszej części swojego dzieła, że ta włoska praktyka usuwa niektóre irytujące elementy domostwa z pola widzenia i pozwala oddać majestat całego domu. Zdaniem Wottona, aby podkreślić

---

<sup>101</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 34.

<sup>102</sup> S. Sienicki, *Wnętrza mieszkalne*, Warszawa 1962, s. 104.

<sup>103</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 114.

<sup>104</sup> J. Mussom, *How to read a country house*, London 2005, s. 190.

<sup>105</sup> A. Palladio, *Cztery księgi o architekturze*, przeł. M. Rzepińska, Warszawa 1955, s. 76.

<sup>106</sup> P. Nowakowski, *Architektura i ergonomia kuchni...*, s. 35.

<sup>107</sup> J. Mussom, *How to read a country house*, London 2005, s. 191.



gościnność i hojność gospodarzy oraz ich zamożność i pozycję, kuchnie muszą być bardziej wyeksponowane, widoczne, obszerne i doświetlone.

Znany włoski kucharz epoki renesansu – będący w służbie kardynałów i papieży Piusa IV i Piusa V – Bartolomeo Scappi w 1570 r. opublikował książkę kucharską *Dzieło sztuki kulinarnej* (wł. *Opera dell'arte del cucinare*)<sup>108</sup>. Obok ok. 1500 przepisów kulinarnych, opisał w niej propozycje usprawnienia pracy w kuchni. Seria 27 wyjątkowych rycin towarzyszących tekstowi przedstawiała trzy modele wyposażenia kuchni, w których można odpowiednio przygotować różne potrawy na pański stół. Ponadto *Dzieło sztuki kulinarnej* zawiera ilustracje ukazujące ok. 170 różnego rodzaju sprzętów kuchennych i narzędzi do gotowania (w tym m.in. po raz pierwszy prezentuje wygląd widelca), sposoby postępowania w kuchni i czynności kuchennych (np. przenoszenie gigantycznego kotła do lub z ognia), wyposażenie kuchni wędrowniej, towarzyszącej podróżującemu panu, a nawet wyposażenie kuchenne wymagane w celi kardynała (**ilustracje nr 39, 40, 41, 42**).

**Ilustracja nr 39.** Strona tytułowa książki kucharskiej *Dzieło sztuki kulinarnej* autorstwa Bartolomeo Scappiego, wydanej w 1622 r., [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/aa/Scappi\\_Opera.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/aa/Scappi_Opera.jpg) (dostęp: 7.04.2020).

---

<sup>108</sup> Przedruki książki kucharskiej były stale publikowane do 1643 r., w tym w 1599 r. w języku hiszpańskim, a w 1612 r. – w języku holenderskim. Dopiero w 2008 r. historyk żywności Terence Scully dokonał tłumaczenia dzieła Bartolomeo Scappiego na język angielski, a w 2015 r. – ponownego tłumaczenia na język holenderski.

**Ilustracja nr 40.** Ilustracja z książki kucharskiej *Dzieło sztuki kulinarnej* autorstwa Bartolomeo Scappiego, wydanej w 1622 r. <https://alchetron.com/Bartolomeo-Scappi> (dostęp: 3.05.2020).

**Ilustracja nr 41.** Ilustracja z książki kucharskiej *Dzieło sztuki kulinarnej* autorstwa Bartolomeo Scappiego, wydanej w 1622 r., <https://alchetron.com/Bartolomeo-Scappi> (dostęp: 3.05.2020).

**Ilustracja nr 42.** Ilustracja przedstawiająca wnętrze kuchni z książki kucharskiej *Dzieło sztuki kulinarnej* autorstwa Bartolomeo Scappiego, wydanej w 1622 r., <https://alchetron.com/Bartolomeo-Scappi> (dostęp: 3.05.2020).

To, jak skomplikowanym przedsięwzięciem był proces przygotowywania posiłków, pokazuje w elementarzu adresowanym do najmłodszych dzieci, zatytułowanym *Orbis sensualium pictus*<sup>109</sup> (*Świat malowany rzeczy widocznych i pod zmysły podpadających*) Jan Amos Komensky, XVII-wieczny czeski filozof protestancki, reformator i pedagog, o którym Czesław Miłosz pisał w *Historii literatury polskiej do roku 1989* jako *jednej ze sław europejskiej literatury początków XVII w.*<sup>110</sup> Elementarz, wydany w języku łacińskim i niemieckim, prezentował nowoczesną na owe czasy technikę łączącą tekst z jego graficznym odwzorowaniem w postaci ilustracji. Całość *obrazu świata* została podzielona na 150 działów poświęconych botanice, zoologii, religii, w tym także kuchni i biesiadom. Komensky pokazał w swoim dziele znaczny stopień sprofesjonalizowania prac kucharskich. Jedna z rycin, zatytułowana *Bankiet*, prezentuje pracę krojczego (nr 18), cześnika (nr 21), nieoznaczonego numerem sługi przynoszącego wodę do umycia rąk i wymienionych w objaśnieniu kredensarzy. Komensky w elementarzu podkreślał rolę higieny i etykiety, stąd widoczne na ilustracji obrusy,

---

<sup>109</sup> J.A. Komensky, *Orbis sensualium pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum et in vita actionum, pictura et nomenclatura. Latino-Gallico-Germanico-Polonicè. Bregae Silesiorum*, G. Muller Typ. Tschornianis, 1667, Biblioteka Kórnicka PAN.

<sup>110</sup> C. Miłosz, *Historia literatury polskiej do roku 1989*, przeł. M. Tarnowska, Kraków 1993, s. 133.

serwety, tzw. lawaterz, tzn. misa-umywalnia (nr 12) i osoba gospodarza (nr 11) witającego gości (**ilustracja nr 43**).

**Ilustracja nr 43.** Rycina *Bankiet*, J.A. Komensky, *Orbis sensualium pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum et in vita actionum, pictura et nomenclatura. Latino-Gallico-Germanico-Polonice. Bregae Silesiorum*, G. Muller Typ. Tschornianis, 1667 r., Biblioteka Kórnicka PAN (dostęp: 17.05.2018).

Na kolejnej rycinie zatytułowanej *Kuchnia* (**ilustracja nr 44**) przedstawione jest wnętrze dobrze wyposażonej kuchni z otwartym paleniskiem, zlokalizowanym pod ścianą, i stojący przy nim kucharz. Widoczny jest też duży stół do przygotowywania potraw, z leżącymi na nim sprzętami kuchennymi, oraz wiszące nad nim półki wypełnione talerzami, półmiskami, naczyniami. W drzwiach widać służbę wnoszącego resztki jedzenia ze stołu pańskiego.

**Ilustracja nr 44.** Rycina *Kuchnia*, J.A. Komensky, *Orbis sensualium pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum et in vita actionum, pictura et nomenclatura. Latino-Gallico-Germanico-Polonice. Bregae Silesiorum*, G. Muller Typ. Tschornianis, 1667 r., Biblioteka Kórnicka PAN (dostęp: 17.05.2018).

W wydanej w 1659 r. *Krótkiej nauce budowniczej dworów, pałaców, zamków, podług wieku i zwyczaju polskiego* nieznanego autora, po rozdziale *Przemowa do możnych i dostatnich panów*, następują kolejne rozdziały: *o miejscu i położeniu sposobnem budynków, ich materyi, formie, różnych formach dworów, pałaców i zamków, o murowaniu a najprzód o fundamencie, o ścianach, o dziurach potrzebnych w ścianach, to jest oknach i drzwiach, o kominach i prywetach, o dachu, o zawarciu budynku i jego wewnątrz ochędóstwie oraz conclusia z nowem ad architecturam przychęcieniem*<sup>111</sup>. Anonimowy autor tej książeczki zaleca umieszczanie kuchni *pod innym dachem*, tak to tłumacząc: [...] *kuchnie w budynku pod tym dachem gdzie pan mieszka niemieć, zwłaszcza w pałacu który dziedzinięca nie ma, przyczyna ta że z tąd wielkie nieochędostwo, w domu y faetor być musi. Bo w Polsce kuchnia być nie może ochędostwa, dlatego że w niej siła warzą, siła pieką, siłą smażą kur, gęsi, prosiąt, carnificina sroga*<sup>112</sup>. Z tego powodu dostęp do kuchni miała głównie służba.

Z uwagi na zagrożenie pożarem oraz z powodu zapachu i hałasu sytuować kuchnie z dala od budynków mieszkalnych i pomieszczeń mieszkalnych *byleby od naczelnika domu odlegle były* rekomendował Franciszek Rausch w 1788 r. w książce *Budownictwo wieyskie: do gospodarskich potrzeb stosowane: a do uzycia krajowego podane*<sup>113</sup>. Z kolei Franciszek Ksawery Giżycki w książce *Budownictwo zastosowane do potrzeb ziemianina polskiego* pisze o zwyczajowym umieszczaniu spiżarni, piekarni, pralni i kuchni *w domu osobnym, do tego przeznaczonym*<sup>114</sup>. Autor jednocześnie zauważa, że zjawiskiem charakterystycznym dla polskiego budownictwa było sytuowanie zabudowy gospodarczej po obydwu stronach dziedzinięca, poprzedzającego siedzibę właściciela.

Na potrzebę lokalizacji oficyny kuchennej, wraz z mieszkaniem dla kuchmistrza, w odpowiedniej odległości od rezydencji pana zwracał uwagę też Łukasz Gołębiowski w opublikowanej w 1830 r. książce *Domy i dwory: Przy tem opisane apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpeli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelakich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów przez...*<sup>115</sup>.

---

<sup>111</sup> F. Kucharzewski, *Piśmiennictwo techniczne w Polsce. I Architektura I. Dawne książki do końca XVIII wieku* [w:] „Przegląd Techniczny. Tygodnik poświęcony sprawom techniki i przemysłu”, t. XLVI, nr 12, Warszawa 19 marca 1908 r., s. 1.

<sup>112</sup> *Krótką nauką budowniczą Dworów, Pałaców, Zamków podług nieba y zwyczaju Polskiego*, Kraków 1659, s. 12.

<sup>113</sup> F. Rausch, *Budownictwo wieyskie: do gospodarskich potrzeb stosowane: a do uzycia krajowego podane*, Warszawa 1788, s. 135-140.

<sup>114</sup> F. K. Giżycki, *Budownictwo zastosowane do potrzeb ziemianina polskiego*, Warszawa 1829, s. 109-110.

<sup>115</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory. Przy tem opisane apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpeli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelakich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów przez...*, Warszawa 1830, s. 10, 65.

W rezydencjach magnackich budynek przeznaczony na kuchnię wystrojem i stylem korespondował z całością założenia pałacowego. Jak pisał Henryk Kamiński w *Panu Józefie Bojałskim* [...], w posiadłościach dworskich był to *budynek niski, wąski i długi, cokolwiek w ziemię zapadły; ktokolwiek zna Polskę, od pierwszego wejrzenia widział, że tam mieściły się kuchnia, mieszkanie sług niższego rzędu, a może w jakim uprzywilejowanym kątku pokoje gościnne*<sup>116</sup>.

W jedynym polskim dziele encyklopedycznym o architekturze z 1815 r. – *Architekturze obejmującej wszelki gatunek murowania i budowania*, jezuita i architekt Sebastian Sierakowski poświęca wiele miejsca na wskazówki dla budowniczych oficyn kuchennych: *Te [kuchnie] ku północy także obrócone być powinny, lub podług wiadomości, które Budowniczy wprzód ma nabyć o wiatrach w tem miejscu panujących, żeby żaden fetor do nich do pałacu nie przychodził. Wygody do kuchniów należące są prawie niezliczone, ogólne te, że powinny być jasne, obszerne, niedymiące, mieć kanał, i wszędzie obfitości wody [...]. Do kuchniów należą inne Officyny*<sup>117</sup>. Autor zaleca, aby w budynku kuchni znajdowały się: spiżarnia, piekarnia, cukiernia z kawiarnią, z których najważniejszym miejscem jest spiżarnia *na schowanie na leguminy, na mięsiwa i piwnicę na jarzyny*. Piekarnia powinna pełnić dwojaką funkcję – do pieczenia chleba i ciasta, *wszakże ta różniące się tylko piecami, razem w jednej izbie połączona być może*. Piekarnia *potrzebuje szaf, półek, stołu dużego z szufladami, wody bliskości i żeby czelusia do pieców były naprzeciwko okna*. Z kolei cukiernia powinna mieć izbę dużą, jasną, z kominkiem wysokim oraz izby poboczne *dla roboty około cukrów, konfitur, likworów: w nich kominki obszerne i wygodne tyle nad podłogą, żeby stojąc przy nich można robić*. W kuchni powinno być osobne miejsce na pieczyste z kominem i rożnem o hakach różnej wysokości, zaś z boku powinien być murek zasłaniający człowieka, który rożen obraca, *od gorącości ognia*. Sebastian Sierakowski pisze również o konieczności zapewnienia mieszkań dla wszystkich pracujących w kuchni: kuchmistrza zarządzającego, cukiernika, piekarzy (jednego od *ciast i chleba*, drugiego od *pieczystego*) i szafarza. *Ci wszyscy w bliskości, i owszem przy samych zaraz Officynach swoich mają mieć mieszkania*, podobnie jak *inna czeladź kuchenna, kucharze, piekarze, cukierniczki, chłopcy i stróże*. Jego zdaniem, w budynku kuchni powinna się znajdować również izba jadalna dla służących. Jednocześnie Sierakowski

---

<sup>116</sup> H. Kamiński, *Pan Józef Bojałski, dziedzic dóbr Osin z przyległościami*, z nieznanego pierwodruku wydał, wstępem i przypisami opatrzył B. Zakrzewski, Warszawa 1955, s. 54.

<sup>117</sup> S. Sierakowski, *Architektura obejmująca wszelki gatunek murowania i budowania*, Kraków 1812, <http://www.dbc.wroc.pl/dlibra/doccontent?id=5185> (dostęp: 20.03.2018).

podkreśla, iż *rozumie się [że] tak obszernie opatrzona kuchnia, po Pałacach tylko Monarchów i zbytkujących Panów jest tylko możliwa.*

Lokalizacja kuchni lub pomieszczeń kuchennych wraz z pomieszczeniami dla służby w osobnych budynkach – położonych w pewnej odległości od pałacu, zamku czy dworu z racji obawy przed pożarem i przenikaniem kuchennych zapachów do pokojów – spowodowała, że potrawy trzeba było nosić do odległej jadalni. Tam czasem podgrzewano je powtórnie na niewielkich przenośnych piecykach. Podobnie do tematu lokalizacji kuchni z dala od pałacu czy głównej siedziby podchodził Jakub Haur w traktacie *Oekonomika ziemiańska generalna*, napisanym w 1675 r. Stwierdza w nim, że ze względu na *halas i fetor* kuchnie umieszczać należy w osobnym budynku<sup>118</sup>.

W XVIII w. autorzy traktatów uzasadniali umiejscowienie budynku kuchni poza pałacem także niebezpieczeństwem zaprószenia ognia. Kajetan Źdżański pisał: *Officiany iako kuchnia, maią bydź od tey rezydencyi oddalone dla niebezpieczeństwa pożaru*<sup>119</sup>. Obawy przed *odorem* i pożarem przeważały nad niedogodnością transportu potraw pomiędzy budynkami. Dostarczone z kuchni dania podgrzewano na tzw. fajerkach w pałacowym kredensie. Wiele uwagi tym niedogodnościom poświęcił Jędrzej Kitowicz w *Elementach Architektury Domowej...* wydanych w 1794 r. we Lwowie: [...] *nim się kucharz wyguzdrał wszystko pokrzepło, a jeżeli jeszcze cokolwiek ciepło na stół pański naniesione zostało, to do reszty wystygło nim panowie do stołu zasiedli. Więc następowała remisa zimnych potraw do kuchni dla rozgrzania. Trafiła się i to, że potrawa odesłana do kuchni więcej nie powróciła na stół [...]*<sup>120</sup>.

Lokalizacja pomieszczeń kuchennych w pałacu upowszechniała się dopiero w drugiej połowie XIX w., mimo że uskarżano się na *odory*, które – jak pisał w końcu XIX w. Zygmunt Czartoryski – *nie tylko pobyt przed domem czynią nieznośnym, ale nawet przenikają do pokojów nad suterunami położonych*<sup>121</sup>. Wówczas, również z uwagi na oszczędności i skromniejsze podejście do biesiadowania, zaczęto umieszczać kuchnię w bocznych

---

<sup>118</sup> J. Haur, *Oekonomika ziemiańska generalna*, Kraków 1675.

<sup>119</sup> K. Źdżański (v. Zdzański) *Elementa Architektury Domowej Krotko zebraney na lekcyach szkolnych po lacinie wydanej á tu na Oyczysty ięzyk przełożone. Jasnie Wielmożnemu J.M. Panu Panu Franciszkowi Salezyszowi Potockiemu Krayczemu Koronnemu Belzkemu Rubiszewskiemu Robczyyskiemu &c. Staroscie Od Jmci P. Kaietana Zdzanskiego Podstolica Mścisláwskiego, przy zakończeniu nauk Matematycznych w szkołach Lwowskich Societatis Jesu dedykowane Roku 1749*, Lwów 1749, s. 57.

<sup>120</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, wstęp M. Dernałowicz, Warszawa 1985, s. 232.

<sup>121</sup> Z. Czartoryski, *O stylu krajowym w budownictwie wiejskim*, Poznań 1896, s. 7.

skrzydłach lub sutenerach dworu. Nadal jednak było to pomieszczenie duże, umożliwiające przygotowanie posiłków dla kilkudziesięciu osób<sup>122</sup>.

Zwracano też większą uwagę na bezpieczeństwo i wyposażenie kuchni. W książce poświęconej sposobom stawiania pieców i kuchni, wydanej w 1938 r., pisze o tym Michał Grabowski: *Kuchnia musi mieć grube i mocne ściany szczególnie ze strony ogniska, i jeżeli to możliwe, i kamienne sklepienie zamiast sufitu, jak to już powiedziałem. Ażeby podłogi nie przenikała woda, najlepiej kuchnią posadzką kamienną wyłożyć, a przynajmniej na miejscach gdzie naczynia z wodą się znajdują. Chlastaniu po podłodze, a szczególnie po gankach i po schodach, najlepiej zapobiega się, jak to już często widzieć można w nowych budynkach większych domów przez przyprowadzenie wody do mieszkań za pomocą rur a co nawet i z innych względów jest rzeczą bardzo wygodną w gospodarstwie*<sup>123</sup>.

Elżbieta Kowecka w książce *W salonie i w kuchni. Opowieści o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX w.* tak przedstawia życie codzienne kuchni pałacowej i dworskiej: *Wokół kuchni dzień cały wrzało życie: służba rąbała i nosiła drwa, ciągnęła wodę ze studni, trzeba było wejść po drabinie do sernika, by wyjąć ususzone sery, pobiec do sąsiedniej wędzarni po szynki czy kielbasy, przynoszona z lasów zwierzyna zawieszana była na specjalnej szubienicy, by skruszała, a jak już skruszała, patroszono; w pobliżu zarzynano i skubano drób, a także odbierano mleko dostarczane z obór, jarzyny i owoce z ogrodów, czy szklarni. Chłopi przynosili raki, ryby, ptactwo błotne. Targowano się z przejezdnymi kupcami sprzedającymi korzenie i wino (choć tych zakupów częściej dokonywano w pobliskim mieście u stałych i pewnych dostawców). Oprócz ludzi wokół kuchni kręciły się i zwierzęta. Schodziły się dworskie psy zwabione zapachami i nadzieją zdobycia jakiejś kości*<sup>124</sup>.

Zgodnie z zaleceniami przywołanych teoretyków architektury – polskich i europejskich – większa część arystokracji i bogatego mieszczaństwa *ukrywała* kuchnię przed wzrokiem gości i domowników. W XVII i XVIII w. pomieszczenie kuchenne zostało zepchnięte do oddzielnego budynku, skrzydła lub piwnic, i oddzielone od strefy mieszkalnej, reprezentacyjnej, jako miejsce niehigieniczne – przestrzeń wykonywania uporzeczywych

---

<sup>122</sup> W Wielkopolsce z tradycyjnym lokalizowaniem kuchni w odrębnym budynku pierwszy zerwał Jan Christian Kamsetzer w pałacu Katarzyny Radolińskiej w Siernikach, dla którego zaprojektował sutereny z przeznaczeniem na funkcje kuchenne; W. Molik, *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999, s. 106.

<sup>123</sup> M. Grabowski, *Najnowsze sposoby stawiania pieców i kuchni odpowiadających swym celom przy jak najoszczędniejszym użyciu opału, oraz środki zapobiegające dymieniu pieców i kominów*, Kraków 1839, s. 41.

<sup>124</sup> E. Kowecka, *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa 1989, s. 165 i 166.



*i brudnych prac, gdzie od rana do nocy buzujący ogień na kominie, zapachy, które się z niech rozchodziły, nie zawsze należały do przyjemnych*<sup>125</sup>.

Z drugiej strony, zdecydowano się na wydzielenie odrębnego pomieszczenia kuchennego nie tylko ze względu na higienę, funkcjonalność, ale również ze względu na chęć podkreślenia statusu społecznego. Zgodnie z zasadą głoszoną przez Wottona, kuchnia o reprezentacyjnym charakterze podkreślała gościnność i hojność gospodarzy oraz ich zamożność i pozycję, a więc musiała być bardziej wyeksponowana, widoczna, obszerna i doświetlona. Być może zasadą tą mógł się kierować Szymon Bogumił Zug, projektując pod koniec XVIII w. Oficynę Kuchenną przy dziedzińcu reprezentacyjnym Pałacu w Wilanowie na zlecenie Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej.

---

<sup>125</sup> Tamże, s. 164.

### 1.3 Status kucharza jako wysokiego urzędnika dworskiego oraz artysty i twórcy w XVII i XVIII ww.

– Dla pań? – odrzekła. – Nie. Dla siebie. Jestem wielką artystką! – powiedziała.  
– Więc teraz już przez resztę życia będziesz biedna, Babette?  
– Biedna? – rzekła Babette. Uśmiechnęła się jakby do siebie.  
– Nie. Nigdy nie będę biedna. Wielki artysta nigdy nie jest biedny.  
My mamy coś, Mesdames, o czym inni ludzie nic nie wiedzą  
[...]

Panie nie mogą sobie w ogóle wyobrazić, panie nie mogłyby uwierzyć,  
jak ogromnym kosztem wychowywano ich i kształcono,  
żeby potrafili pojąć, jak wielką jestem artystką.  
Mogłam ich uszczęśliwić.  
Jeśli dawałam z siebie wszystko, im mogłam dawać szczęście doskonałe<sup>126</sup>.

Wiek XVIII przyniósł gruntowne zmiany w dziedzinie prowadzenia kuchni, przygotowywania posiłków i sposobów biesiadowania, głównie pod wpływem kuchni zachodnioeuropejskiej, a szczególnie francuskiej – cechującej się lekkością i wykwintnością. To przyczyniło się do prawdziwej rewolucji na dworach arystokratycznych i królewskim w Rzeczpospolitej, gdzie dotychczas gustowano w daniach tłustych i obfitych.

Do przygotowywania na dworach magnackich i królewskich eleganckich uczt i posiłków niezbędny stał się kuchmistrz *biegły w swym kunszcie i obdarzony zdolnościami dekoratorskimi*<sup>127</sup>, posiadający nadzwyczajne umiejętności kucharskie. Ceniono wówczas bardzo wysoko wszelkiego rodzaju niespodzianki kulinarne. Z tego powodu na dworach królewskich czy arystokratycznych zatrudniano obcokrajowców, a szczególnie chętnie Francuzów. Jak pisze Teresa Jabłońska w książce *Dawne zastawy stołowe: Wielkie dwory nie zatrudniały kobiet kucharek, wychodząc z założenia, że prawdziwie wytworną kuchnię umie poprowadzić wyłącznie mężczyzna*<sup>128</sup>.

W pałacach, zamkach, domach wyższych sfer, przygotowywanie posiłków było na tyle skomplikowane, że uczestniczyła w tym duża grupa przedstawicieli służby. Obecność gospodarstw i folwarków zapewniała obfitość zbóż, owoców, warzyw, mięsa hodowlanego,

<sup>126</sup> Fragment powieści Karen Blixen *Uczta Babette*, w którym Babette odpowiada swoim paniom, zatroskanym faktem przeznaczenia przez Babette wszystkich swoich oszczędności na przygotowanie uczyty. K. Blixen, *Uczta Babette*, Warszawa 2011, s. 210.

<sup>127</sup> T. Jabłońska, *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2012, s. 83.

<sup>128</sup> Tamże, s. 85.

dziczyzny, ryb oraz surowców do produkcji piwa, a przetworzenie tak dużych ilości produktów spożywczych wymagało nakładów pracy. Ceniono przy tym walory smakowe i estetyczne przygotowanych potraw – stąd pojawiła się tradycja nadawania tytułu mistrza kuchni, a wielu kucharzy pracujących na dworach królewskich zyskało międzynarodową sławę.

Kuchnia stawała się wówczas obszernym pomieszczeniem, pełniącym wiele różnorodnych funkcji. W XVIII w. w każdym pałacu, zamku, bogatszym dworze w Polsce zatrudniony był kucharz, niekiedy cudzoziemiec. Organizował prace podległej mu służby kuchennej, a sam rzadko przyrządzał potrawy, ograniczając się tylko do przyprawiania i kształtowania ich ostatecznego wyglądu przed podaniem do stołu. Obecność kucharza w domu dodawała prestiżu miejscu i gospodarzom. Spośród wydatków na utrzymanie dworu, koszt utrzymania kucharza był jednym z najwyższych.

W drugiej połowie XVII w. i przez cały wiek XVIII uznanie zyskują warzywa i owoce, karierę robią cukier oraz kawa i herbata, a smaki ostre i kwaśne, popularne w średniowieczu, zastępuje smak sosów na bazie masła, oliwy i cukru<sup>129</sup>. Na stołach hetmanowej Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej obecne były ostrygi, łososie, pomarańcze, cytryny, karczochy i wyborne wina degustowane osobiście przez kasztelanową<sup>130</sup>. Z kolei na dwór Teresy z Potockich Zamoyskiej, ordynatowej i starościny płoskirowskiej, *dostarczano kawior, znaczne ilości kawy, sprowadzane z Żółkwi cytryny, pomarańcze i „pommegranaty”, smażony koper, tarskie ziele, hiszpańską tabakę, aloes, cynamon i kardamon („kardemonium”). W Warszawie kupowano inne rarytasy: sardele, cytryny i kasztany, zaś w Gdańsku wódkę cynamonową, genueńską oliwę i bursztyn*<sup>131</sup>. Te trendy znacząco rozwijają umiejętności i dodają odwagi w eksperymentach kulinarnych ówczesnym kucharzom.

O tym, jak ważne miejsce zajmował kucharz – jako gwarancja obfitości i smaczności zastawionego stołu, ale też splendoru miejsca – świadczy fakt, iż kucharzy wysyłano za granicę do znakomitych mistrzów sztuki kulinarnej<sup>132</sup> oraz dobrze wynagradzano, nawet kosztem istotnego uszczuplenia swoich możliwości finansowych. Potwierdzają to *Pamiętniki Kazimierza Chłędowskiego: [...] zbankrutowany szlachcic, dopóki się dało, trzymał dobrego*

---

<sup>129</sup> J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r.*, Warszawa 2012, s. 23.

<sup>130</sup> A. Słaby, *Rządzicha oleszycka. Dwór Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej jako przykład patronatu kobiecego w czasach saskich*, Warszawa 2014, s. 230.

<sup>131</sup> B. Popiołek, *Szlachecki dwór kobiecy w świetle raptularzy domowych i rejestrów majątkowych z początku XVIII wieku na przykładzie dworu Teresy z Potockich Zamoyskiej*, [w:] „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, t. 69, nr 4 (2021), s. 489.

<sup>132</sup> Nadworny kuchmistrz króla Stanisława Augusta Paolo Tremo prowadził kursy mistrzowskie dla młodych adeptów sztuki kulinarnej.

*kucharza, a kucharz wychodził ze dworu dopiero wtedy, kiedy już fornalki, woły, a nawet krowy zostały sprzedane*<sup>133</sup>.

Funkcja kucharza była niezwykle odpowiedzialna. Zamawiał produkty spożywcze, zarządzał liczną służbą kuchenną, pilnował sprzętów kuchennych. Spełnianie zachcianek swoich zwierzchników, przygotowywanie wystawnych ceremonii rodzinnych czy imprez dworskich, gromadzących znaczną liczbę osób i zapewniających uznanie właścicielom dworu, wymagało od niego umiejętności, talentu, wiedzy, ale też i sprytu.

Autor pierwszej polskiej książki kucharskiej *Compendium ferculorum*<sup>134</sup> z 1682 r. Stanisław Czerniecki – sekretarz królewski, podstoli żytomierski, żołnierz i kuchmistrz wojewody krakowskiego Aleksandra Michała Lubomirskiego, będący w długoletniej służbie rodziny Lubomirskich – pisze o sobie jako o twórcy zasłużonym dla języka i kultury polskiej. Czuje się nie tylko nadzorcą kuchni, przełożonym kucharzy i wysokim urzędnikiem dworskim, ale przede wszystkim artystą i twórcą<sup>135</sup>. Dla niego sztuka kulinarna była istotą człowieczeństwa i kultury. A przygotowywanie i opracowywanie przepisów stanowiło akt tworzenia, wymagający talentu i umiejętności, wszechstronnej wiedzy przyrodniczej i geograficznej, znajomości obyczajów, kultury i upodobań. Pisał: *kuchmistrz bardzo siła umieć powinien. A zgoła we wszystkich rzeczach, którekolwiek do życia ludzkiego należą, powinien mieć eksperyencyją, a przynajmniej wiadomość, tak zdrowym, jak i chorym wygadując, umieć też zażyć czasu weselnemu aktowi służącemu i pogrzebowemu, i to roztropnie akomodować*<sup>136</sup>.

Jędrzej Kitowicz w *Opisie obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III* tak charakteryzuje XVIII-wieczny status kucharza: *Kucharz dawny u wielkiego pana już to dobrze był zapłacony za rok trzema set tynfów, co czyni na dzisiejszą monetę złotych 380, i był razem kucharzem do warzonego i do pieczystego. Późniejszych zaś lat zdrożała ta profesja. Niemniej dobremu majstrowi, który był wyzwolony, trzeba było dać na miesiąc czerwonych złotych pięć, sześć, do ośmiu, kiedy był przed mi majster. Różnica także nastąpiła między kucharzami; jedni byli z nich do gorących potraw, to jest do warzonego, ci byli drożsi, drudzy do pieczystego, ci byli tańsi; nazywali się pasztetnikami, lubo nie do samych tylko pasztetów należeli, ale do wszelkich potraw z pieca wychodzących, jako to: torty, ciasta, legominy, mięsiwa i zwierzyny, które przemysł kucharski nie w rondlu ani na rożnie, ale w piecu przyprawiał*<sup>137</sup>.

---

<sup>133</sup> K. Chłędowski, *Pamiętniki: Galicja (1843–1880)*, t. 2, Wiedeń 1881–1901, s. 25.

<sup>134</sup> S. Czerniecki, *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez [...] Stanisława Czernieckiego [...] ad usum publicum napisane*, Kraków 1682, Biblioteka Kórnicka PAN, sygn. 12657.

<sup>135</sup> J. Dumanowski, A. Pawlas, J. Poznański, *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego...*, s. 35.

<sup>136</sup> Tamże.

<sup>137</sup> J. Kitowicz, *Opis obyczajów i zwyczajów za panowania Augusta III*, Poznań 1840, s. 161–163.

Anthelme Brillat-Savarin, francuski prawnik, w opublikowanej w 1825 r. opowieści o kulturze kulinarnej *Fizjologia smaku* podkreśla fakt, że status kucharza i jego wszechstronne wykształcenie i umiejętności były z pogranicza medycyny i sztuki: *Powiedział mu, że dobry kucharz może stać się umiejętnym dzięki teorii, ale jest nim dzięki praktyce; że z racji swoich zatrudnień zajmuje miejsce pomiędzy fizykiem i chemikiem, posunął się nawet do oświadczenia, że kucharz, którego rzeczą jest podtrzymywać nasz organizm, stoi wyżej od farmaceuty, pożytecznego tylko w pewnych okazjach*<sup>138</sup>.

O tym, jak ważną funkcję pełniła służba kuchenna w życiu dworów magnackich Rzeczypospolitej, stanowiąc potwierdzenie wysokiego statusu społecznego magnata, świadczy fakt, że najlepsi kucharze przemieszczali się pomiędzy majątkami w zależności od potrzeb. Kasztelanowa Elżbieta Lubomirska posyłała kucharza wraz z lekarzem do męża, kucharz towarzyszył jej w podróży z Łubnic do Krakowa<sup>139</sup>. Francuski kucharz kasztelanowej – Desefset – bywał m.in. w Puławach, we Lwowie, w Lublinie, co potwierdzają odnotowane na jego rzecz wypłaty<sup>140</sup>.

Na usługach kasztelanowej krakowskiej Elżbiety Sieniawskiej jako kucharz był słynny w całej Rzeczypospolitej Pierre De Bay (Debe, Piotr Debe), *którego wszyscy chcieli wypożyczać od kasztelanowej*<sup>141</sup>. Zajmował on bardzo wysoką pozycję na dworze Sieniawskiej, kontrolował wydatki i podpisywał rachunki kuchenne, korzystał z licznych przywilejów, m.in. miał własnego stangreta. Mąż Sieniawskiej – Mikołaj również zatrudniał francuskich kuchmistrzów: La Mantana, Angle’a, Troiana i Willanta<sup>142</sup>.

Obok kucharza, na dworach królewskich i magnackich pracowała liczna służba kuchenna: kuchciki, cukiernicy, piekarze, pasztetnicy, szafarze, kredensarze, rzeźnicy, dziewczki kuchenne, panny kawowe i pomywaczki<sup>143</sup>. Od nich zależało zdrowie, życie i dobre samopoczucie mieszkańców dworu, dlatego dobór odpowiednich osób na te funkcje był sprawą niezwykle istotną. Na dworach kucharz dzielił swoją funkcję z szafarzem, który był odpowiedzialny za jakość i dostawę produktów żywnościowych do dworskiej spiżarni – aby zostały dostarczone w odpowiednim momencie do kuchni. Obaj urzędnicy – kucharz i szafarz – dysponowali niekiedy odrębnym funduszem. Z kolei kredensarze dbali o przygotowanie i nakrycie stołów, odpowiednie wyeksponowanie kosztownych zastaw, sztućców, lichtarzy,

---

<sup>138</sup> A. Brillat-Savarin, *Fizjologia smaku*, przeł. J. Guze, Warszawa 2015, s. 14.

<sup>139</sup> A. Słaby, *Rządziła oleszycka ...*, s. 229.

<sup>140</sup> Tamże, s. 229.

<sup>141</sup> B. Popiołek, *Rytuały codzienności...*, s. 92.

<sup>142</sup> Tamże, s. 92.

<sup>143</sup> *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jak i ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. VIII, Warszawa 2021.

a wraz z upowszechnieniem się picia kawy – kosztownych drobiazgów z porcelany, szkła i kryształów. Byli również odpowiedzialni za pochodnie do oświetlania stołów i pokoi. Ich wysoką pozycję na dworach potwierdza fakt, że zabierano ich z całym nadzorowanym przez nich ekwipunkiem w dalekie podróże. Na dużych dworach funkcjonował zwykle urząd podczaszego dworskiego lub piwnicznego, który dbał o pańskie piwnice, dozorował stan ilościowy alkoholi i ich jakość, a także naczyn, w których przechowywano i serwowano trunki. Ponadto kontrolował wydawanie cennych przypraw i win, wódek, nalewek, marynat oraz konfitur. Jego obowiązkiem była ocena zgromadzonych w piwnicach piw i wina, a niekiedy mieszanie różnych gatunków wina, by podnieść jego jakość i smak. Podobnie wysoką pozycję w hierarchii służby kuchennej zajmowali cukiernicy, piekarze i paszтетnicy. Wszyscy oni byli wysoko cenieni. Ich przygotowanie do zawodu – podobnie jak kucharza – wymagało wielu nakładów i talentów. Często praktyką wśród magnaterii było ich wypożyczanie na czas określony – z okazji ceremonii rodzinnych z udziałem licznych krewnych i znajomych, a wymagających specjalnej oprawy – wesel, chrztów, pogrzebów<sup>144</sup>. Zaufane i stojące wyżej w hierarchii społecznej kobiety mogły pełnić funkcję szafarki, kredensarki, zielarki, panny aptecznej, panny kawowej, kawiarki. Nie było to jednak zjawisko powszechne. Kobiety najczęściej stanowiły niższy personel kuchenny, zajmowały się przygotowywaniem produktów do dalszej obróbki, zmywaniem naczyń kuchennych i stołowych, noszeniem wody, sprzątaniem kuchni po gotowaniu<sup>145</sup>.

Praca na dworze magnackim była wielką nobilitacją: „Przynależność” do służby dworu była elementem zdobywania szacunku w lokalnym środowisku. Służba na magnackim dworze przynosiła znaczne profity: stwarzała szanse na różnorodne awanse w lokalnym środowisku, otwierała drogę do korzystnych dzierżaw, zapewniała pomoc w wykształceniu synów i wydaniu za mąż córek [...]. Dworskie wychowanie dodawało oglady i uczyło manier i odpowiednich zachowań<sup>146</sup>.

O kucharzach pracujących w kuchni Pałacu w Wilanowie niewiele wiadomo. Z zachowanego *Rejestru różnych rachunków domowych – głównie kuchennych i ogrodowych w Wilanowie i w Pałacu Warszawskim, 1804–1815*, wynika, że konfitury dla właścicieli pałacu w Wilanowie robili: w latach 1806–1807 kucharz Hotubowski<sup>147</sup>, w 1806 r. kucharz

---

<sup>144</sup> B. Popiołek, *Rytuały codzienności...*, s. 130.

<sup>145</sup> Tamże, s. 132.

<sup>146</sup> Tamże, s. 29, 30.

<sup>147</sup> *Rejestr konfitur robionych przez Hotubowskiego Kucharza w Willanowie 12 Julii 1806 i 1807, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych – głównie kuchennych i ogrodowych w Wilanowie i w Pałacu Warszawskim, 1804–1815*, AGAD, AG Wil, dz. 16 – Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 438, s. 25, 34.

Romański<sup>148</sup>, w 1812 r. kucharz Szczepan Goralski<sup>149</sup>, w 1814 r. kucharz Jabłoński<sup>150</sup>, a w 1816 r. kucharz Alexandrowy<sup>151</sup>. Dzięki wspomnieniom Anny Branickiej-Wolskiej, jednej z trzech córek Adama Branickiego i Beaty Marii Branickiej z domu Potockiej (zawartym w publikacjach jej autorstwa), Barbary Rowickiej, córki szofera Adama Branickiego, ostatniego właściciela dóbr wilanowskich, oraz Marii Rygielskiej, dawnej mieszkanki wilanowskiej Kuchni (spisanym przez autorkę niniejszej pracy) – znane są nazwiska kucharzy (w tym wygląd jednego z nich, dzięki fotografii przekazanej ze zbiorów prywatnych) ostatnich właścicieli Pałacu w Wilanowie – rodziny Branickich: kucharz Grzegorz Sułajń i jego pomocnik kucharz Marian Krajewski<sup>152</sup>. Mając na uwadze królewski, a potem arystokratyczny rodowód kolejnych właścicielek i właścicieli letniej rezydencji królewskiej Jana III, możemy domniemywać, iż kucharze musieli spełniać ich najwyższe oczekiwania i gusta kulinarne<sup>153</sup>.

W Archiwum Głównym Akt Dawnych zachowała się korespondencja administracyjno-gospodarcza, zestawienia produktów spożywczych, dowody kasowe, rachunki, z XIX w. i początku XX w. dotyczące wydatków związanych z zaopatrywaniem oraz prowadzeniem kuchni pałacowej w Wilanowie<sup>154</sup>. Są one ważnym źródłem informacji m.in. na temat rodzaju serwowanych dań dla właścicieli dóbr wilanowskich oraz posiłków dla służby.

---

<sup>148</sup> *Rejestr konfitur robionych przez Romańskiego Kucharza w Willanowie spisany 20 August 1806, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 51.

<sup>149</sup> *Rejestr konfitur robionych przez Szczepana Goralskiego spisany w lipcu 1812, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 98; *Rejestr marynat na potrzeby kuchni tudzież stołu na sposób angielski robionych przez kucharza Goralskiego w roku 1812, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 99.

<sup>150</sup> *Rejestr konfitur robionych przez Kucharza Jabłońskiego w lipcu 1814, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 103.

<sup>151</sup> *Rejestr konfitur robionych przez Kucharza J.w. Alexandrowy in lipcu 1816, Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 111.

<sup>152</sup> O Grzegorz Sułajńie i Marianie Krajewskim jest mowa w rozdziale 2.6 niniejszej pracy *Analiza przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej w XVIII, XIX i XX ww.*

<sup>153</sup> Z zachowanych w Archiwum Akt Dawnych rachunków, spisów i rejestrów wynika m.in., że na potrzeby pałacu wilanowskiego w 1806 r. przywieziono z Kijowa kupione za kwotę 57 rubli konfitury ananasowe, brzoskwiniowe, morelowe, śliwkowe, berberysowe, różane i porzeczkowe, *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 45; w 1816 r. sprowadzano wina z Francji, *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 110; a także z Gdańska i Warszawy, *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 43; robiono konfitury z wiśni smażonych, kwiatów pomarańczy, ze skórek pomarańczowych, pomarańczy, róży czerwonej, brzoskiwn, agrestowej, morelowej, galarety porzeczkowej, malinowej, śliwkowej, *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych ...*, s. 25 i 34; oraz w 1812 r. marynaty na potrzeby kuchni tudzież stołu na sposób angielski z ogórków, kalafiorów, grochu szablatego, melonów, grochu okrągłego gotowanego, *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych...*, s. 99.

<sup>154</sup> *Wydatki Pałacowe i Kuchnia 1923*, AGAD, AG Wil., dz. – 21 Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 037, s. 4 – 9, 16, 17, 24, 25, 28, 29, 38, 39, 42, 43, 46, 47; *akta dotyczące się pałaców N[umer]o 112 Volumen: I*, AGAD, AG Wil., dz. – 20 Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 112, s. 72, 83, 84, 95, 111, 112, 114; *Conto dworu – Hrabstwa Państwa od lipca 1854*, AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 272, s. 7, 8, 76, 81, 100; *Rachunki roczne 1918 – 1929 [Ogrody: Natolin, Służew, Zawady, Wilanów]*, AGAD, AG Wil., dz. – 21 Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 028, s. 48, 49, 74 -77, 96; *Książka kuchenna JWP H. A [ugusta] P[otockiego]*, AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa

We wrześniu 1858 r. na łamach paryskiego tygodnika „L'Illustration. Journal Universel”<sup>155</sup> (**ilustracja nr 45**) ukazał się artykuł autorstwa Victora Paulina, z ilustracjami Julesa Férata, szczegółowo opisujący wielkie polowania w dobrach wilanowskich, które odbyły się 29 września 1858 r. na życzenie cesarza Aleksandra II z okazji wizyty księcia Napoleona Józefa Bonaparte. Ówczesni właściciele dóbr wilanowskich – August<sup>156</sup> i Aleksandra Potoccy<sup>157</sup> – pełnili funkcję gospodarzy tego wydarzenia, w którym uczestniczyli m.in. Karl Alexander August Johann, wielki książę Saksonii-Weimar-Eisenach oraz namiestnik Królestwa Polskiego Michaił Dymitrowicz Gorczakow z żoną, a także Róża Branicka. Z zachowanych wspomnianych dowodów ksiąg kasowych w Archiwum Głównym Akt Dawnych wynika, że podczas uroczystej kolacji wydanej w Sali Augusta II (zwanej dziś Salą Białą) Pałacu w Wilanowie (**ilustracja nr 46**) na cześć Aleksandra II Romanowa, serwowano wiele wykwintnych dań m.in. z bażantów, zajęcy, a także combry baranie, pstrągi, szczupaki, *słodkie galarety różne*, lody<sup>158</sup>. Po kolacji wszyscy udali się od ogrodów i parków pałacowych, aby obejrzeć pokaz sztucznych ogni i rozświetlone pochodniami fontanny oraz podziwiać występy tancerzy w strojach wilanowskich z nadwiślańskiego Urzecza (**ilustracja nr 47**).

**Ilustracja nr 45.** Fragment strony tytułowej tygodnika „L'Illustration. Journal Universel”, no 818, vol. XXXII, 30 Octobre 1858, kopia elektroniczna ze zbiorów prywatnych Adama Rybińskiego.

---

Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 565, ss. 2 -195; *Livre pour la de depende de la cuisine*, AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 435, s. 1-318.

<sup>155</sup> V. Paulin, *L'empereur de Russie et le prince Jérôme Napoléon au Palais de Jean Sobieski*, [w:] „L'Illustration. Journal Universel”, No 818, vol. XXXII, 30 Octobre 1858, Paris, s. 275–276. [kopia elektroniczna ze zbiorów prywatnych Adama Rybińskiego, przekazana podczas spotkania z autorką pracy 20 lutego 2020 r.]; J. Kuśmierski, *Wizyta cesarza Aleksandra II w Natolinie i Wilanowie w 1858 r.* <https://www.wilanow-palac.pl/wizyta-cesarza-aleksandra-ii-w-natolinie-i-wilanowie-w-1858-r.html> (dostęp: 15.02.2023).

<sup>156</sup> August Potocki (ur. 17 marca 1806, zm. 30 stycznia 1867) – właściciel dóbr wilanowskich, koniuszy Dworu Cesarskiego, Rzeczywisty Radca Stanu, kamerjunkier dworu królewskiego Mikołaja I Romanowa w 1830 r.

<sup>157</sup> Aleksandra z Potockich Potocka (ur. 26 marca 1818 w Petersburgu, zm. 6 stycznia 1892 w Warszawie) – żona Augusta Potockiego i właścicielka dóbr wilanowskich.

<sup>158</sup> *Książka kuchenna JWP H. A [ugusta] P[otockiego]*, AGAD, AG Wil. dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 565, s. 58.



**Ilustracja nr 46.** J. Férat „Banquet dans la salle à manger d'Auguste II, au château de Wilanow” [„Przyjęcie w sali jadalnej Augusta II w pałacu w Wilanowie”], [w:] V. Paulin, *L'empereur de Russie et le prince Jérôme Napoléon au Palais de Jean Sobieski*, „L'illustration. Journal Universel”, no 818, vol. XXXII, 30 Octobre 1858, Paris, s. 276, kopia elektroniczna ze zbiorów prywatnych Adama Rybińskiego.

**Ilustracja nr 47.** J. Férat, „Illumination du château de Wilanow, près de Varsovie, pour la réception de l'Empereur de Russie et du prince Napoléon [Oświetlenie pałacu w Wilanowie, koło Warszawy, z okazji przyjęcia cara Rosji i księcia Napoleona)” [w:] V. Paulin, *L'empereur de Russie et le prince Jérôme Napoléon au Palais de Jean Sobieski*, „L'illustration. Journal Universel”, no 818, vol. XXXII, 30 Octobre 1858, Paris, s. 276, kopia elektroniczna ze zbiorów prywatnych Adama Rybińskiego.

Od XVII w. przy pałacu w Wilanowie istniał folwark z sadami, warzywniakami, polami uprawnymi, dostarczającymi niezbędne produkty żywnościowe dla kuchni, a od wieku XVIII funkcjonowała słodownia, która pełniła swoją funkcję do wybuchu I wojny światowej. W Archiwum Gospodarczym Wilanowskim, dziale przechowywanym w zasobach Archiwum Głównego Akt Dawnych, zachowały się pochodzące z lat 20. i 30. XX w. listy płac służby i osób zatrudnionych do obsługi członków rodziny Branickich, ostatnich właścicieli dóbr wilanowskich, z których wynika, że najwyższe uposażenie otrzymywał kucharz, którego pensja często stanowiła wielokrotność wynagrodzenia całej służby, co potwierdza wysoki status i uznanie dla tego zawodu<sup>159</sup>.

---

<sup>159</sup> Roczne wynagrodzenie kucharza zostało opisane osobno w części wydatków dot. *Domu i Dworu* i wynosiło w 1923 r. – 1 171 960 marek polskich [do 1 lipca 1924 r. funkcjonowała marka polska, która zastąpiona została złotymi i groszami, a rok 1923 r. był rokiem hiperinflacji, stąd milionowa kwota wynagrodzenia], podczas gdy roczne pensje licznej służby łącznie wyniosły 4 601 480 [marek polskich] i zostały opisane w odrębnej części wydatków dot. *Utrzymania służby, Rachunki Roczne 1918–1929, Rachunek roczny, Zarząd Pałaców, Parków i Sadów Wilanowskich za rok 1923–24, Utrzymanie Pałacu*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 28, s. 61; w 1924 r. roczne wynagrodzenie kucharza wynosiło 1987 złotych, a całej służby – 5851 złotych, *Rachunki Roczne 1918–1929, Rachunek roczny...* s. 134; w 1925 r. roczne wynagrodzenie kucharza wynosiło 2461,60 złotych, podczas gdy pensje służby wyniosły łącznie 6080,60 złotych, *Rachunki Roczne 1918–1929, Rachunek roczny...*, s. 143; w 1928 r. roczne wynagrodzenie kucharza wynosiło 7785 złotych, podczas gdy pensje służby wyniosły 8545 złotych, *Rachunki Roczne 1918–1929, Rachunek roczny...*, s. 158.

## 2 Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie

### 2.1 Fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII ww.

Wilanów to słowo klucz, które wszystkim kojarzy się z wyjątkowym miejscem, zabytkiem, postaciami historycznymi, ukształtowaniem terenu, zasobami przyrodniczymi. Wilanów to jedyna w Polsce barokowa letnia rezydencja króla Jana III, której architektura, zachowany wystrój malarsko-rzeźbiarski elewacji i wewnątrz pałacu nawiązuje do symboliki antycznej, głoszącej apoteozę rodu Sobieskich i gloryfikację sukcesów militarnych króla. Po śmierci Jana III Sobieskiego w 1696 r. pałac był własnością jego synów, a następnie miejscem życia i działalności kolejnych właścicieli dóbr wilanowskich: Szaniawskich, Lubomirskich, Czartoryskich, Potockich, Branickich. Pałac, ogrody, park i wiele innych dzieł architektury są powszechnie znane, rozpoznawalne i budzące uznanie zwiedzających.

Letnia rezydencja królewska w Wilanowie została ukształtowana w czwartej ćwierci XVII w. na wzór modnych wówczas założeń rezydencjonalnych Francji i Włoch. Otrzymała formę letniej willi – pałacu z dziedzińcem dwudzielnym od frontu, dwupoziomowym ogrodem za pałacem oraz dwoma kwaterowymi ogrodami owocowo-warzywnymi po obu stronach dziedzińca (**ilustracje nr 1, 2, 3**).

**Ilustracja nr 1.** Widok z lotu ptaka zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie od strony wschodniej, fot. Z. Myczkowski, <http://www.wilanow-palac.art.pl> (dostęp: 1.06.2018).

**Ilustracja nr 2.** Widok ogólny fragmentu zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, z widocznym po lewej stronie budynkiem Oficyny Kuchennej według projektu Szymona Bogumiła Zuga (budynek kryty czerwoną dachówką), stan przed rozpoczęciem prac budowlano-konserwatorskich, fot. Z. Myczkowski, [https://www.google.com/search?q=pa%C5%82ac+w+Wilanowie&client=firefox-b-ab&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjptPH3qLLbAhULMJJoKHee2BiYQsAQIPg&biw=1600&bih=766#imgdii=\\_P\\_HSdQt7YIDGM:&imgsrc=E1NmqALZoarXiM](https://www.google.com/search?q=pa%C5%82ac+w+Wilanowie&client=firefox-b-ab&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjptPH3qLLbAhULMJJoKHee2BiYQsAQIPg&biw=1600&bih=766#imgdii=_P_HSdQt7YIDGM:&imgsrc=E1NmqALZoarXiM) (dostęp: 1.06.2018).

**Ilustracja nr 3.** Zdjęcie satelitarne fragmentu zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, z widocznym po lewej stronie budynkiem Oficyny Kuchennej według projektu Szymona Bogumiła Zuga (budynek kryty czerwoną dachówką), stan przed rozpoczęciem prac budowlano-konserwatorskich, fot. Z. Myczkowski <https://www.google.com/search?q=pa%C5%82ac+w+Wilanowie&client=firefox-b-ab&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0ahUKEwjptPH3qLLbAhULMJJoKHee2BiYQsAQIPg&biw=1600&bih=766#imgsrc=OYauFEW0kBNDNM>: (dostęp: 1.06.2018).

Barokowy pałac w Wilanowie został wzniesiony w latach 1681–1696 według projektu sekretarza i włoskiego architekta Augustyna Wincentego Locciego (1640–1732)<sup>160</sup>, który pozostawił po sobie korespondencję, jaką prowadził z królem w latach 1677–1694<sup>161</sup>.

Ze względu na walory położenia i bliskość stolicy, uzupełniał on zespół rezydencjonalny w mieście i na przedmieściu (Zamek Królewski w Warszawie, willa królewska na przedmieściu – Villa Regia, późniejszy Pałac Kazimierzowski) o funkcję rekreacyjną, a także reprezentacyjną, jako rezydencja podmiejska wyróżniająca się formą czytelną w krajobrazie<sup>162</sup>. W najstarszych opisach siedziby Jana III Sobieskiego zabudowa gospodarcza i pomocnicza była traktowana dość pobieżnie, stąd pierwotna lokalizacja królewskiej kuchni pozostaje nierozpoznana. Zapewne znajdowała się w bliskim otoczeniu siedziby króla, gdyż zgodnie z teoretycznymi wskazaniem oraz obowiązującą praktyką, kuchnie sytuowane były w pewnym oddaleniu od budynków reprezentacyjnych.

W zbiorach Narodowego Archiwum Historycznego Białorusi w Mińsku zachował się plan autorstwa XVII-wiecznego gdańskiego malarza Adolfa Boya z 1682 r., znany jedynie z odrysu<sup>163</sup>, potwierdzający dynamiczny rozwój rezydencji wilanowskiej za króla Jana III. Na zrekonstruowanym planie, opracowanym przez Janinę Putkowską (**ilustracja nr 4**), na południe od symetrycznego założenia pałacowo-ogrodowego zlokalizowany został niezachowany do dzisiaj folwark królewski, który pełnił funkcję gospodarstwa rolnego i hodowlanego, funkcjonującego na potrzeby dworu królewskiego.

---

<sup>160</sup> Augustyn Locci mł. (1640–1730) – Polak włoskiego pochodzenia, studiował architekturę w Rzymie, był synem nadwornego architekta Wazów, również Augustyna Locciego. Prowadził prace projektowe i budowlane w Wilanowie dla króla Jana III.

<sup>161</sup> O historii budowy pałacu wilanowskiego, jego architekturze, wystroju rzeźbiarskim, wnętrzach obok zachowanej korespondencji listownej, powstało wiele publikacji (duży ich wybór publikuje Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie) m.in.: A. Czołowski, *Urządzenie pałacu wilanowskiego za Jana III*, Lwów 1937, J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów – dzieje, architektura, konserwacja*, Warszawa 1989; W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1973; tenże, *Wilanów zespół pałacowo-ogrodowy*, Warszawa 1962; tenże, *Królewski Wilanów*, Warszawa 1997; J. Wojciechowski, *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja*, [w:] „Architektura i Budownictwo” 1928, t. IV, z. 3; H.E. Scholze, *Pałac w Wilanowie*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki”, R. IV, 1959, z. 3–4; A. Miłobędzki, *Jan III i Wilanów*, [w:] „Sztuka Warszawy”, Warszawa 1986, s. 109–112; M. Karpowicz, *Sekretne treści warszawskich zabytków*, Warszawa 1981; tenże, *Co nam mają do powiedzenia fasady Wilanowa*, Warszawa 2011; H. Skimbrowicz, W. Gerson, *Wilanów. Album widoków i pamiątek...*, Warszawa 1877; P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu klucza wilanowskiego*, Warszawa 2015; R. Nestorow, J. Sito, *Rezydencja i dobra wilanowskie w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, seria *Ad Villam Novam*, t. 3, Muzeum Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2010.

<sup>162</sup> K. Dankiewicz, *Pałac w Wilanowie – królewska „villa rustica”, jako ośrodek dóbr ziemskich i czynnik wpływający na kształt rozwoju jednej z dzielnic Warszawy*, [w:] „Budownictwo i Architektura”, 17(3) (2018) 29–56, s. 33.

<sup>163</sup> *Badania archeologiczne 20.11.2017–20.12.2018 Warszawa, dzielnica Wilanów, woj. Mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 68-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, oprac. Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski, Legionowo 2018, w zbiorach Działu Inwestycji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DI MW), s. 3.

**Ilustracja nr 4.** Plan Wilanowa z 1682 r. według A. Boya, oprac. J. Putkowska.

Część dziedzińca przylegająca bezpośrednio do pałacu stanowiła reprezentacyjny *cour d'honneur*, a część *avant cour* była typowym podwórzem gospodarczym, obudowanym po bokach parami spichrzów i stajni, z umieszczonymi między nimi czteroprzęsłowymi wiatami –

wozowniami. Układ ten widoczny jest na planie pałacu króla Jana III w Wilanowie z czasów Czartoryskich, z 1740 r., przechowywanym w Bibliothèque Nationale de France<sup>164</sup> (**ilustracja nr 5**) i na pochodzącym z 1732 r. planie dóbr królewskich w Wilanowie

**Ilustracja nr 5.** Historyczny plan Wilanowa z 1740 r., Bibliothèque Nationale de France, sygn. Vd 29T Ft6.

z Powsinkiem i Bażantarnią, znajdującym się w Landesamt für Denkmalpflege Sachsen (**ilustracje nr 6, 7**).

---

<sup>164</sup> A. Oleńska, *Projekt powiększenia ogrodu w Wilanowie około 1740 r.*, „Biuletyn Historii Sztuki”, LXII, 2001, nr 1–4, s. 283, il. 1.

**Ilustracja nr 6.** Historyczny plan Wilanowa z 1732 r. *Plan dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, sygn. M4-IVb-B1.17.

**Ilustracja nr 7.** Historyczny plan Wilanowa z 1732 r. Fragment *Planu dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, sygn. M4-IVb-B1.17.



Po dwudziestu czterech latach siedziba rodziny Sobieskich przechodzi z rąk królewiczów w posiadanie hetmanowej Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej<sup>165</sup>. Elżbieta Sieniawska, córka Stanisława Herakliusza Lubomirskiego, 3 lipca 1720 r. odkupiła za 400 tys. tynfów, czyli srebrnych polskich złotych, niszczący pałac wraz z wilanowskimi dobrami od syna króla, Konstantego Sobieskiego. Będąc osobą bardzo przedsiębiorczą, zajęła się tworzeniem dla siebie i męża – Adama Mikołaja Sieniawskiego – *podmiejskiego zaplecza gospodarczego i miejsca do mieszkania i wypoczynku pod miastem, jako uzupełnienia dla stołecznego pałacu, który posiadali na Krakowskim Przedmieściu*<sup>166</sup>. Sieniawska, zwana *królową bez korony*, zleca budowę mieszkalnych skrzydeł bocznych, które ujmowałyby dziedziniec honorowy po bokach, najprawdopodobniej realizując w ten sposób dawne plany Sobieskiego. Odnawia barokowy ogród i zatrudnia artystów do urządzania wnętrz. Skrzydło północne, przeznaczone dla hetmanowej i jej męża, ukończono do śmierci Sieniawskiej, zaś skrzydło południowe, przeznaczone zapewne dla córki Marii – Zofii, pozostało niewykończone wewnątrz.

Korpus główny pałacu Sieniawska traktowała jak część pamiątkową po królu Janie III, nie wprowadzając tam żadnych zmian, co potwierdza zachowana korespondencja Elżbiety Sieniawskiej z architektem Augustynem Loccim z 3 marca 1725 r. W latach 20. XVIII w. toczy się więc generalny remont dawnej letniej królewskiej rezydencji w Wilanowie. W wyniku prac budowlanych i porządkowych, realizowanych przez hetmanową Sieniawską, pewnym zmianom ulega układ przestrzenny zrealizowany za czasów Sobieskiego. Jednak najważniejsze układy kompozycyjne wilanowskiego założenia pałacowo-ogrodowego, jego trakty komunikacyjne, osie widokowe, pozostają bez zmian.

W roku 1729, po śmierci Elżbiety Sieniawskiej, jej córka Maria Zofia Denhoffowa wydzierżawiła Wilanów królowi Augustowi II Mocnemu. W latach 1730–1733 zakończono budowę skrzydła południowego pałacu. Po śmierci króla Augusta II Mocnego, Wilanów powraca w posiadanie Marii Zofii Denhoffowej, która wówczas jest już żoną wojewody ruskiego Augusta Czartoryskiego. Nabyty drogą sukcesji majątek Czartoryski przekazuje swojej córce Izabeli Lubomirskiej.

---

<sup>165</sup> Elżbieta Sieniawska (1669–1729) – córka S.H. Lubomirskiego, marszałka wielkiego koronnego w latach 1676–1702 za panowania Jana III, żona Adama Mikołaja Sieniawskiego, hetmana wielkiego koronnego w latach 1706–1726 za panowania Augusta II. Akta dziedzictwa dóbr Wilanowa, AGAD, Rkps 796, J. Starzyński, *Wilanów, dzieje budowy pałacu za Jana III*, Warszawa 1976, s. 47.

<sup>166</sup> K. Dankiewicz, *Pałac w Wilanowie – królewska „villa rustica”, jako ośrodek dóbr ziemskich i czynnik wpływający na kształt rozwoju jednej z dzielnic Warszawy*, [w:] „Budownictwo i Architektura”, 17(3) (2018) 29–56, s. 34.

Dzięki gospodarności, dobremu gustowi i bogactwu Sieniawskiej oraz jej córki, wilanowska rezydencja zyskiwała oblicze artystyczne w duchu XVIII-wiecznego baroku i rokoka. Taki stan rzeczy przetrwał przeszło sto lat, aż do czwartej ćwierci XVIII w., do czasów księżnej Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, który to okres okazał się epoką dalszych zmian i modyfikacji układu architektonicznego wilanowskiego założenia pałacowego.

## 2.2 Fundatorka Izabela z Czartoryskich Lubomirska, której smak artystyczny nakazywał łączyć francuską elegancję z angielskim komfortem

Po śmierci króla Augusta II Mocnego w 1733 r., Maria Zofia z Sieniawskich i August Aleksander Czartoryscy odzyskują prawa własności do Wilanowa i wkrótce rozpoczynają rozbudowę zaplecza gospodarczego posiadłości, pod nadzorem samego księcia, zatrudniającego architektów Jana Zygmunta Deybla i Jana Kotelnickiego. Czartoryscy *utrzymali, a nawet powiększyli dobra wilanowskie, a samo założenie modernizowali i rozbudowywali, przy wprowadzaniu jakichkolwiek zmian trzymając się dalej, za [Elżbietą] Sieniawską, zasady pozostawienia głównego korpusu pałacu możliwie takim, jakim był za Jana III Sobieskiego*<sup>167</sup>.

Po śmierci żony w 1771 r., August Aleksander Czartoryski pozostawia swej córce Izabeli Lubomirskiej inicjatywę w zakresie modernizacji samego założenia pałacowo-ogrodowego (**ilustracje nr 1, 2**).

**Ilustracja nr 1.** Izabela z Czartoryskich Lubomirska w stroju ślubnym, Marcello Bacciarelli, lata 70. XVIII w., z kolekcji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, fot. Z. Reszka, Dział Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DDiC MW).

---

<sup>167</sup> J. Putkowska, *Spektakl władzy w magnackiej architekturze XVIII-wiecznej Warszawy*, [w:] *Sztuka i władza. Materiały z konferencji...*, red. D. Konstantynow, Warszawa 2001, s. 77.

**Ilustracja nr 2.** Portret Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, rycina  
Andreas Geigera, 1. ćw. XIX w., Biblioteka Narodowa w Warszawie.

Aktywność kobiet w sferze artystycznej, edukacyjnej, politycznej, gospodarczej oraz ich rola i pozycja w społeczeństwie była i jest przedmiotem zainteresowań wielu badaczy epoki nowożytnej<sup>168</sup>. Działalność księżnej marszałkowej Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej, należącej do grona najciekawszych postaci środowiska arystokracji polskiej i europejskiej okresu oświecenia, była przedmiotem badań Bożenney Majewskiej-Maszkowskiej<sup>169</sup>, której

---

<sup>168</sup> Potwierdzeniem tego są liczne publikacje i biografie królowych, przedstawicielek magnaterii i szlachty, takie jak m.in.: J. Gajewski, *Elżbieta Sieniawska i jej artyści. Z zagadnień organizacji pracy artystycznej i odbioru w XVIII w. w Polsce*, [w:] *Mecenat, kolekcjoner, odbiorca*, pod red. J. Białostockiego, Katowice 1981, s. 281–302; B. Fabiani, *Warszawski dwór Ludwika Marii*, Warszawa 1976; M. Komarzyński, *Piękna królowa Maria Kazimiera d'Arquien-Sobieska*, Kraków 1995; T. Kondratiuk, *Mecenat Anny z Sanguszków Radziwiłłowej 1676–1746*, Biała Podlaska 1986; B. Popiołek, *Królowa bez korony: studium z życia i działalności Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej ok. 1669–1729*, Kraków 1996; M. Bogucka, *Białogłowa w dawnej Polsce. Kobieta w społeczeństwie polskim XVI-XVIII wieku na tle porównawczym*, Warszawa 1998; A. Słaby, *Rządząca oleszycka. Dwór Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej jako przykład patronatu kobiecego w czasach saskich*, Kraków 2014; B. Popiołek, *Kobiety świat w czasach Augusta II. Studia nad mentalnością kobiet z kręgów szlacheckich*, Kraków 2003.

<sup>169</sup> Bożenna Majewska-Maszkowska (1929–1996), wybitna historyczka sztuki, autorka licznych książek i publikacji poświęconych sztuce i kulturze oraz mecenatowi kulturotwórcemu XVII i XVIII w., była wieloletnim pracownikiem naukowym Instytutu Sztuki PAN, pracowała w Muzeum Narodowym w Warszawie jako kurator Galerii Sztuki Zdobniczej oraz w Zamku Królewskim w Warszawie jako kurator Ośrodka Badań nad Zamkiem. W jej kręgu zainteresowań szczególne miejsce zajmował Zamek w Łańcucie (B. Majewska-Maszkowska jest współautorką monografii Zamku; Z. Kossakowska-Szanajca, B. Majewska-Maszkowska, *Zamek w Łańcucie*, Warszawa 1964). Była popularyzatorką badań nad kulturą i sztuką polskiego oświecenia. W archiwum Filmoteki Narodowej – Instytutu Audiowizualnego zachowała się audycja radiowa przedstawiająca postać mecenaski i kolekcjonerki sztuki Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej z udziałem Bożenney Majewskiej-Maszkowskiej, <http://archiwum.nina.gov.pl/katalog?Filter.PersonCodenames=bozena-majewska-maszkowska> (dostęp: 6.02.2019).

książka *Mecenat artystyczny Izabelli z Czartoryskich Lubomirskiej (1736–1816)* jest kluczowym źródłem informacji o jej życiu i działalności fundatorskiej<sup>170</sup>.

Autorka opisuje rezydencje, pałace, wille ogrodowe, założenia ogrodowe (Bażantarnię w Natolinie, zabudowę uzdrowiskową w Krzeszowicach, Łazienkę, Kuchnię i Kordegardę oraz ogród Pałacu w Wilanowie, a także ogrody i wnętrza Zamku w Łańcucie oraz pałac w Mülkerbastei w Wiedniu), niezrealizowane projekty, powstałe dzięki mecenatowi Lubomirskiej w dziedzinie architektury, a także zainteresowania kolekcjonerskie marszałkowej<sup>171</sup>, będące wynikiem jej licznych podróży zagranicznych, m.in. do Włoch w towarzystwie swego zięcia i znawcy starożytności Stanisława Kostki Potockiego – późniejszego właściciela Wilanowa. Autorka podkreśla, iż w przypadku księżnej nie mamy do czynienia z pasją kolekcjonerską, jaka cechowała Izabellę z Flemingów Czartoryską czy jej kuzyna króla Stanisława Augusta. Przy zakupie dzieł nie towarzyszyły jej ideały polityczne czy dydaktyczne. Kluczowy był czynnik emocjonalny. Majewska-Maszkowska pisze o księżnej również krytycznie, zarzucając jej m.in. brak patriotyzmu czy dobroczynność<sup>172</sup> powiązaną z *interesem w posiadaniu zdrowej siły roboczej w swoich dobrach*<sup>173</sup>, a nawet krytyczne uwagi do projektów architektonicznych i ogrodowych<sup>174</sup>. Jednocześnie podkreśla wrażliwość estetyczną księżnej marszałkowej, *jej ruchliwą i czulą na zmianę smaku i mody działalność architektoniczną i kolekcjonerską oraz nietuzinkową osobowość*<sup>175</sup>.

Izabela z Czartoryskich Lubomirska dysponowała wielomilionową fortuną, będąc właścicielką ogromnych dóbr oraz wielu zamków i pałaców, m.in. Wilanowa i Łańcuta. Po śmierci ojca odziedziczyła majątki sięgające od Mazowsza poprzez Małopolskę po Wołyń i Podole. Posiadała fortunę szacowaną wówczas na 25 milionów złotych, która po śmierci męża została powiększona o kolejne dobra. Była kuzynką Stanisława Augusta Poniatowskiego, uważaną za jedną z najwybitniejszych osobistości i największego polskiego mecenasa

---

<sup>170</sup> Monografia działalności marszałkowej jest wynikiem wieloletnich badań Majewskiej-Maszkowskiej nad dokumentacją archiwalną, zgromadzoną w zespole Archiwum Potockich w Łańcucie, znajdującym się w Archiwum Głównym Akt Dawnych oraz w Gabiniecie Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, w zespole akt Archiwum Gospodarczego Wilanowskiego oraz nad dokumentacją biograficzną, fotograficzną i ikonograficzną. Jednocześnie autorka wskazuje na brak możliwości korzystania z archiwów wiedeńskich i lwowskich oraz zapoznania się z korespondencją prywatną księżnej wywiezioną w 1944 r. z Łańcuta, B. Majewska-Maszkowska: *Mecenat artystyczny Izabelli z Czartoryskich Lubomirskiej (1736–1816)*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk, 1976, s. 10.

<sup>171</sup> Tamże, s. 287.

<sup>172</sup> Księżna w swoich dobrach wprowadziła świadczenia socjalne, zorganizowała lecznictwo oraz zakładała szkoły dla poddanych.

<sup>173</sup> Tamże, s. 89.

<sup>174</sup> Tamże, s. 117.

<sup>175</sup> Z wykazu zapisów przesyłek zagranicznych w latach 1782–1808 dowiadujemy się m.in. o transporcie z Wiednia nasion dla ogrodników wilanowskich i mokotowskich, tamże, s. 356.

artystycznego okresu oświecenia, która *zawsze była świadoma swej pozycji społecznej, ale także i swoistej odpowiedzialności z nią związanej*<sup>176</sup>.

Wysoko urodzona, piękna, majątna i wpływowa, posiadająca liczne talenty i pasje, obdarzona została osobowością nietuzinkową, choć despotyczną i kapryśną. Znana w arystokratycznej Europie, zwłaszcza w salonach Paryża i Wiednia, przynależała do grona oświeconych znawców antyku. Nie ma prawie polskich i obcych pamiętników z czasów jej współczesnych, w których nie znalazłaby się o niej choćby wzmianka; brała bowiem udział w wielu sprawach politycznych, należąc do reformatorskiego stronnictwa Familii. Utrzymywała szerokie kontakty z wybitnymi europejskimi artystami i intelektualistami, m.in. z Marie Therese Geoffrin, prowadzącą jeden z najważniejszych salonów artystycznych Paryża. Malowali ją wybitni osiemnastowieczni artyści – Marcello Bacciarelli, Alexander Roslin, Per Kraft, Angelica Kauffmann.

Okres jej życia przypada na czasy obfitujące w wydarzenia polityczne i społeczne, czas przemian, stopniowej utraty państwowości przez Polskę. Pozostawiła po sobie nie tylko realizacje budowlane, ale i kolekcje stanowiące do dziś ozdobę polskich muzeów<sup>177</sup>. Izabela z Czartoryskich Lubomirska miała na swoim koncie liczne osiągnięcia w działalności publicznej i gospodarczej. Księżna prowadziła działalność inwestycyjną, powiększała swoje dobra, kupowała kopalnie, zakładała huty szkła i wytwórnie powozów, rozbudowywała prywatne uzdrowisko w Krzeszowicach.

Działalność fundatorska Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej odznaczała się rozmachem poczynań budowlanych oraz starannością w doborze kolekcjonowanych dzieł. Jak pisze Majewska-Maszkowska: *Księżna marszałkowa orientowała się w tendencjach panujących w awangardowych środowiskach europejskich, przynosząc do Polski to, co odpowiadało poglądom estetycznym ludzi Oświecenia, hołdującym rozumowi i podążającym z duchem czasu*<sup>178</sup>. Jej *smak artystyczny nakazywał jej łączyć francuską elegancję z angielskim komfortem*<sup>179</sup>.

Mając możliwości finansowe dzięki spadkowi po matce, obdarzona wrażliwością estetyczną i fantazją, tworzyła dzieła o wyjątkowej wartości artystycznej, wydając niemałe sumy pieniędzy w ramach mecenatu, również na większe przedsięwzięcia budowlane. Pozostawiła po sobie dobra nie tylko znaczne, ale uporządkowane, przebudowane

---

<sup>176</sup> Tamże, s. 32.

<sup>177</sup> M. Górka, *Izabela z Czartoryskich Lubomirska*, [http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela\\_z\\_czartoryskich\\_lubomirska.html](http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela_z_czartoryskich_lubomirska.html) (dostęp: 19.11.2018).

<sup>178</sup> B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli...*, s. 41.

<sup>179</sup> Tamże, s. 41.

i zreformowane<sup>180</sup>. Marszałkowa dostosowała do własnych upodobań i klasycystycznego gustu przede wszystkim obiekty rezydencjonalne, pełniące funkcje reprezentacyjne.

W ciągu długiego, bo ponad osiemdziesięcioletniego życia, dla księżnej Izabeli pracowało, projektowało i tworzyło wielu artystów polskich i zagranicznych: architektów (Robert Adam, Charles-Pierre Coustou, Efreim Schroeger, Jan Chrystian Kamsetzer, Christian Piotr Aigner), dekoratorów (Vincenzo Brenna, Antonio Tombari, Franciszek Lucjan i Antoni Smuglewiczowie, Szymon Mańkowski) czy sztukatorów (Jan Michał Graff, Józef Antoni Probst i Fryderyk Bauman). Wśród architektów, którzy pracowali dla księżnej, był architekt saski Szymon Bogumił Zug. Dla niej rozpoczyna modernizację apartamentu w skrzydle południowym Pałacu w Wilanowie i dostawia do niego pawilon łazienki, zwanej dziś Łazienką Lubomirskiej, oraz będące jego przedłużeniem budynki Oficyny Kuchennej i Kordegardy. Zug projektuje także dla Wilanowa – na zlecenie księżnej marszałkowej – ogród krajobrazowy założony w 1782 r.<sup>181</sup>, zwany dziś ogrodem angielsko-chińskim, zlokalizowany w południowej części założenia pałacowo-ogrodowego. Zachowany wystrój Łazienki Lubomirskiej w Pałacu w Wilanowie (**ilustracje nr 3, 4, 5**)

**Ilustracja nr 3.** Wnętrze Łazienki Lubomirskiej (budynek Markoniówki), Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, fot. Z. Reszka, DDiC MW.

---

<sup>180</sup> M. Górka, *Izabela z Czartoryskich Lubomirska*, [http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela\\_z\\_czartoryskich\\_lubomirska.html](http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela_z_czartoryskich_lubomirska.html) (dostęp: 19.11.2018).

<sup>181</sup> J. Polanowska, *Architekt Szymon Bogumił Zug – prace w Wilanowie i w Mokotowie Izabelli Lubomirskiej*, [https://www.wilanowpalac.pl/architekt\\_szymon\\_bogumil\\_zug\\_prace\\_w\\_wilanowie\\_i\\_w\\_mokotowie\\_izabelli\\_lubomirskiej.html](https://www.wilanowpalac.pl/architekt_szymon_bogumil_zug_prace_w_wilanowie_i_w_mokotowie_izabelli_lubomirskiej.html) (dostęp: 10.03.2020).

**Ilustracja nr 4.** Wnętrze Łazienki Lubomirskiej (budynek Markoniówki),  
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, fot. Z. Reszka, DDiC MW.

**Ilustracja nr 5.** Wnętrze Łazienki Lubomirskiej (budynek Markoniówki),  
Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, fot. Z. Reszka, DDiC MW.



potwierdza reformatorskie nastawienie księżnej. We wnętrzu wyłożonym czarno-białą posadzką z marmuru, w niszy, umieszczono zieloną, marmuryzowaną wannę, stojącą na sześciu lwich łapach połączonych, nad którą znajdowała się lwia głowa – do wpuszczenia w wannę wody. Wytworne detale świadczą o wysmakowaniu dekoracji apartamentów księżnej, która miała zwyczaj ingerować w najdrobniejsze szczegóły projektów.

Niemiecki dziennikarz i popularyzator wiedzy Johann Erich Biester<sup>182</sup> donosił o Łazience Lubomirskiej w Wilanowie, wzniesionej według projektów Szymona Bogumiła Zuga, jako o tej, której *nie powstydziliby się żadna królewska rezydencja*<sup>183</sup>.

---

<sup>182</sup> Johann Erich Biester (1746–1816) – niemiecki filozof okresu oświecenia, dziennikarz i popularyzator wiedzy. W jego czasopiśmie naukowym założonym wraz z Friedrichem Gedicke w 1783 r. „Berlinische Monatsschrift”, Immanuel Kant opublikował głośny artykuł: *Co to jest Oświecenie (Was ist Aufklärung)*.

<sup>183</sup> B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli...*, s. 32.

### 2.3 Architekt Szymon Bogumił Zug i jego realizacje dla Wilanowa (budynki Kordegardy, Kuchni i Łazienki Lubomirskiej oraz park angielsko-chiński)

Druga połowa XVIII w. wniosła nowe spojrzenie na formy architektoniczne. Jednym z najważniejszych propagatorów nowych idei w architekturze tego okresu był Szymon Bogumił Zug (**ilustracja nr 1**) – wybitny klasycysta, jeden z najważniejszych przedstawicieli tego kierunku w architekturze Europy<sup>184</sup>.

**Ilustracja nr 1.** Medal dedykowany Szymonowi Bogumiłowi Zugowi (1733–1870), Jan Filip Holzhaeusser, Warszawa; po 1784, brąz złocony, odlew, MHW 1469, śr. 6,7 cm, Muzeum Warszawy.

Zdaniem wielu historyków sztuki i badaczy okresu oświecenia, to najwybitniejsza postać w historii polskiej architektury drugiej połowy XVIII w. Talent, znajomość architektury starożytnego Rzymu, renesansu, baroku, współczesnych prądów w architekturze i projektowaniu ogrodów, czerpanie inspiracji z różnych źródeł, przyczyniły się do powstania oryginalnych projektów i wybitnych realizacji architektonicznych oraz ogrodowych autorstwa tego architekta, saskiego pochodzenia. Marek Kwiatkowski, autor monografii Szymona Bogumiła Zuga, napisał o nim *jako o jednej z najbardziej aktywnych i głośnych indywidualności twórczych*<sup>185</sup>.

---

<sup>184</sup> J. Sito, *Szymon Bogumił Zug*, [http://www.wilanow-palac.pl/szymon\\_bogumil\\_zug.html](http://www.wilanow-palac.pl/szymon_bogumil_zug.html) (dostęp: 6.06.2018).

<sup>185</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug, Architekt Polskiego Oświecenia*, Warszawa 1971, s. 10. Twórczość architekta była przedmiotem dwóch prac doktorskich: z 1928 r. Antoniego Wieczorkiewicza i z 1969 r. Marka

Szymon Bogumił Zug (niem. Simon Gottlieb Zug, Zugk) urodził się 20 listopada 1733 r. w rodzinie kamerdynera na zamku księcia Heinricha Sachsen-Merseburg-Spremberga w Merseburgu w Saksonii, zmarł 11 sierpnia 1807 r. w Warszawie. Miastem, w którym Zug się kształcił i rozpoczynał swoją karierę architekta, było Drezno, dokąd wyjechał zapewne przed 1747 r. W drezdeńskiej pracowni architektonicznej Johanna Christopha Knöffla rozpoczął naukę. Drezno było wtedy ważnym ośrodkiem artystycznym, w którym rozwijała się kultura i architektura pod patronatem elektorów saskich, i zarazem królów polskich, z dynastii Wettynów: Augusta II (1697–1733) i Augusta III (1733–1763). Od 1752 r. Zug pracował w Sächsischen Bauamt in Dresden, a od 1756 r. – w Saskim Urzędzie Budowlanym w Warszawie, dokąd wyjechał po wybuchu wojny siedmioletniej. Prawie całe dorosłe życie spędził na ziemiach polskich. Otrzymał tytuł szlachecki w 1768 r. od Stanisława Augusta. Projektował głównie w Warszawie, gdzie mieszkał na pierwszym piętrze zachodniego pawilonu kuchennego przy Pałacu Saskim<sup>186</sup>. Prawdopodobnie dwukrotnie odwiedził Włochy, w 1754 r. i 1771 r., a w 1795 r. – Drezno. Działał na ziemiach polskich, zyskując coraz większą sławę. Jego klientami byli: dwór saski, Stanisław August Poniatowski, władze miejskie Warszawy, magnateria (Szaniawscy, Radziwiłłowie, Branicey, Sanguszkowie, Lubomirscy) i mieszczaństwo.

Pałac, dwór, kamienica, kościół, teatr, biblioteka, wodozbiór, pawilon ogrodowy, czworaki, budynki gospodarcze, handlowe, administracyjne, rozrywkowe, hotelowe przemysłowe, urbanistyka, planistyka ogrodowa, nagrobek, przedmiot sztuki użytkowej – to zespół zadań podejmowanych przez Zuga. Obiektów, które zostały wybudowane w oparciu o jego projekty architektoniczne, zachowało się zaledwie 45 z 250<sup>187</sup>. W zbiorach Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, w Muzeum Narodowym w Warszawie, w Archiwum Głównym Akt Dawnych, w Muzeum Czartoryskich w Krakowie (oddział Muzeum Narodowego w Krakowie) oraz w Saskim Krajowym Archiwum Głównym w Dreźnie zachowało się ok. 600 projektów tego architekta<sup>188</sup>.

Jednym z największych dzieł Szymona Bogumiła Zuga jest Kościół Świętej Trójcy w Warszawie. Położony na placu Małachowskiego obiekt ten zaskakuje rozmachem

---

Kwiatkowskiego. Informacje na temat życia i twórczości Zuga autorka pracy zaczerpnęła głównie z opublikowanej w 1971 r. monografii autorstwa Kwiatkowskiego pt. *Szymon Bogumił Zug, Architekt Polskiego Oświecenia*.

<sup>186</sup> Tamże, s. 10.

<sup>187</sup> Tamże, s. 7.

<sup>188</sup> Tamże, s. 7.

i wielkością. Budynek kościoła mierzy 58 m, a średnica rotundy wynosi 33,4 m (**ilustracje nr 2, 3**).

**Ilustracja nr 2.** Kościół ewangelicko-augsburski w Warszawie, rycina A. Pilińskiego według wzoru S. B. Zuga z: L. Chodźko, *La Pologne historique, littéraire, monumentale et illustrée...*, Paris 1839–1841, plansza po s. 280; Biblioteka Narodowa.

**Ilustracja nr 3.** Kościół ewangelicko-augsburski w Warszawie, fot. własna autorki, 18.11.2019 r.

To jeden z największych w ówczesnych czasach kościołów ewangelicko-augsburskich. Wzniesiony w latach 1777–1781, uważany jest za *dzieło nowatorskie w architekturze polskiego klasycyzmu, o randze europejskiej*<sup>189</sup>. Zug stworzył budowlę surową, stosując w kompozycji podstawowe elementy geometryczne: walec, półkulę oraz prostopadłościan, i ograniczając elementy dekoracyjne do boniowania i porządku doryckiego portyku, co było ideowym nawiązaniem do rzymskiego Panteonu<sup>190</sup>.

Zug wznosił wiele budowli miejskich, także dla mieszczaństwa, m.in. stworzył projekty kamienicy kupców z Czech i Moraw Roeslera i Hurtiga (zabytkowa kamienica znajdująca się obecnie przy ulicy Krakowskie Przedmieście 79 w Warszawie). Wznosi lub przebudowuje w Warszawie pałace, m.in. Pałac Blanka, Pałac Potockich, Biały Pałacyk na Frascati, Pałac Brühla na Młocinach, Pałac pod Czterema Wiatrami. Jest twórcą kompleksu pałacowo-parkowego na warszawskim Natolinie, Elizeum, budynków zaprojektowanych w Arkadii. Zug jednocześnie zajmował się ogrodami. To on stworzył wspomniany park Arkadia na Młocinach, Solec, Powązki czy park Na Książęcem. W krajobrazowych założeniach ogrodowych reprezentował nurt preromantyczny. Był autorem monograficznego opracowania z 1784 r., dotyczącego ogrodów Warszawy i jej okolic.

Jest również autorem projektów z zakresu urbanistyki i budownictwa przemysłowego. Dla Karola Schultza Szymon Bogumił Zug projektuje w latach 1783–1787 zespół budowli o charakterze rezydencjonalnym, z publicznym wodozbiorem, hotelami, stajniami, wozowniami, skupionymi wokół placu miejskiego. Na zlecenie Anny Jabłonowskiej wznosi w Siemiatyczach centralny plac z ratuszem, powiązane urbanistycznie z rezydencją pałacową fundatorki<sup>191</sup>. W Kocku powstają według projektów tego architekta kościół, ratusz i budynki skupione wokół rynku oraz założenie pałacowo-ogrodowe dla księżnej Jabłonowskiej. Na Solcu i w Nieborowie wznoszone są browary. W latach 1781–1783 Zug wykonał projekt hodowli jedwabników dla manufaktury jedwabników Aleksandra Unruha w Kobyłce<sup>192</sup>.

Jednym ze zleceniodawców tego wybitnego architekta była księżna Izabela z Czartoryskich Lubomirska, dla której rozbudował rezydencję w Wilanowie. Na zlecenie księżnej w Wilanowie rozebrano położone po południowej stronie *avant cour*: spichlerz i stajnie wraz z wozownią<sup>193</sup>. Na ich miejscu Szymon Bogumił Zug wznosi w latach 1775–

---

<sup>189</sup> J. Sito, *Szymon Bogumił Zug*, [http://www.wilanow-palac.pl/szymon\\_bogumil\\_zug.html](http://www.wilanow-palac.pl/szymon_bogumil_zug.html) (dostęp: 6.06.2018).

<sup>190</sup> J. A. Chrościcki, A. Rottermund, *Atlas Architektury Warszawy*, Warszawa 1977, s. 37.

<sup>191</sup> P. Wątroba, *Szymon Bogumił Zug (1733–1807) – architekt dworu saskiego w Warszawie*, [w:] *Elizeum – podziemny salon księcia: Dla Przyjaciół i Pięknych Pań*, red. K. Guttmejer, Warszawa 2016, s. 9.

<sup>192</sup> Tamże, s. 9.

<sup>193</sup> W. Fijałkowski, *Wilanów. Zespół pałacowo-ogrodowy*, Warszawa 1962, s. 23; M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug ...*, s. 145.

–1776 klasycystyczne budynki: (ilustracje nr 4, 5) Łazienkę Lubomirskiej (ilustracja nr 6), Oficynę Kuchenną (ilustracje nr 7, 8) i Kordegardę (ilustracja nr 9)<sup>194</sup>, które były *przykładem nowej architektury rezydencjonalnej i służyły modernizacji całego założenia pałacowego*<sup>195</sup>.

**Ilustracja nr 4.** Widok fragmentu założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, z widoczną, dobudowaną do południowego skrzydła pałacowego, Łazienką Lubomirskiej (zwaną obecnie budynkiem Markoniówki) oraz stojącymi obok Oficyną Kuchenną i Kordegardą, DDiC MW.

---

<sup>194</sup> Łazienka Lubomirskiej (zwana też Pawilonem Kąpielowym) obecnie nosi nazwę oficjalną Markoniówka. Obecnie zlokalizowana jest w niej Galeria Magazynowa, czyli przestrzeń ekspozycyjna dla publiczności, a zarazem magazyny dzieł sztuki (malarstwo, grafika, sztuka użytkowa) przeniesione w latach 2017–2018 z sąsiadującego budynku Stajni. Wcześniej niemal wszystkie pomieszczenia Markoniówki pełniły funkcję biurową, w których siedzibę miały Dział Edukacji, Dział Konserwacji i Dział Sztuki oraz pracownie konserwatorska i fotograficzna. Tylko trzy pokoje dawnego Pawilonu Kąpielowego: Łazienka, Gabinet i Pokój Sypialniany zostały poddane pracom konserwatorskim w latach 1965–1967, przywracającym stan z końca XVIII w. Autorami aranżacji byli Wojciech Fijałkowski, Ewa Birkenmajer, Marek Kwiatkowski i Maria Żukowska; M. Herman, *Markoniówka – od Pawilonu Kąpielowego Izabeli Lubomirskiej do galerii magazynowej*, <https://www.wilanowpalac.pl/marconiowka-od-pawilonu-kapielowego-izabeli-lubomirskiej-do-galerii-magazynowej.html> (dostęp: 21.12.2022).

<sup>195</sup> J. Polanowska, *Architekt Szymon Bogumił Zug – prace w Wilanowie i w Mokotowie Izabelli Lubomirskiej*, <https://www.wilanowpalac.pl/architekt-szymon-bogumil-zug-prace-w-wilanowie-i-w-mokotowie-izabelli-lubomirskiej.html> (dostęp: 10.03.2020).

**Ilustracja nr 5.** Plan zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, oprac. Małgorzata Przeździeń, DDiC MW,  
(data opracowania: 27.02.2018).

**Ilustracja nr 6.** Dobudowana do południowego skrzydła pałacowego Łazienka Lubomirskiej (budynek Markoniówki), DDiC MW.

**Ilustracja nr 7.** Oficyna Kuchenna od strony dziedzińca reprezentacyjnego (elewacja północna), fot. A. Indyk, DDiC MW.



**Ilustracja nr 8.** Oficyna Kuchenna od strony dziedzińca gospodarczego (elewacja południowa), fot. A. Indyk, DDiC MW.

**Ilustracja nr 9.** Budynek Kordegardy od strony dziedzińca reprezentacyjnego (elewacja północna), DDiC MW.

Na ich zapleczu powstaje równoległe dziedziniec gospodarczy zwany *podwórce kuchennym*<sup>196</sup>, oddzielony od XVIII-wiecznego ogrodu murowanym ogrodzeniem. Fakt istnienia Łazienki Lubomirskiej, Oficyny Kuchennej i Kordegardy w 1778 r. potwierdza wzmianka szwajcarskiego astronoma i matematyka Johanna Bernoulliego w jego dzienniku *Podróż po Polsce*, pochodzącym z tego roku. Jest to jak dotąd jedyne spisane świadectwo potwierdzające czas ich powstania<sup>197</sup>.

Monografista Szymona Bogumiła Zuga, Marek Kwiatkowski, pisze, iż przez dłuższy czas trwała dyskusja wśród historyków sztuki i znawców architektury doby oświecenia na temat autorstwa tych budowli. Były brane pod uwagę trzy nazwiska: Piotra Aignera, Stanisława Kostki Potockiego i Szymona Bogumiła Zuga. Kwiatkowski opowiada się za autorstwem Zuga, opierając się na dyskusji z Wojciechem Fijałkowskim, wieloletnim kustoszem i późniejszym dyrektorem Muzeum Pałacu w Wilanowie i Bożenną Majewską-Maszkowską, autorką przywoływanej książki o Izabeli Lubomirskiej. Trafność tej proweniencji wzmacnia – zdaniem Kwiatkowskiego – fakt, iż Tadeusz S. Jaroszewski, monografista Piotra Aignera, nie umieścił tych trzech budowli w dorobku tego architekta<sup>198</sup>.

Zachowane mapy pałacu w Wilanowie i jego otoczenia z lat: 1790, 1810, 1845–1848, 1850, 1851–1852, 1859–1866, 1865, 1865–1866 oraz zdjęcie lotnicze z 1945 r. pokazują układ przestrzenny będący następstwem działalności architektonicznej Szymona Bogumiła Zuga w Wilanowie. Widoczne są na nich bryły trzech budynków: Kordegardy, Oficyny Kuchennej i Łazienki (**ilustracja nr 10**).

---

<sup>196</sup> Został tak nazwany w Inwentarzu znajdującym się w Archiwum Głównym Akt Dawnych [AGAD] pn. *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, sygn. 171 (dalej cytowany jako Inwentarz z 1793 r.).

<sup>197</sup> J. Bernoulli, *Podróż po Polsce*, przeł. W. Zawadzki, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, wstęp i oprac. W. Zawadzki, t. 1, Warszawa 1963, s. 405.

<sup>198</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug...*, s. 145.

|                  |                  |
|------------------|------------------|
|                  |                  |
| <b>1790</b>      | <b>1810</b>      |
|                  |                  |
| <b>1845–1848</b> | <b>1850</b>      |
|                  |                  |
| <b>1850</b>      | <b>1851–1852</b> |

|                  |             |
|------------------|-------------|
|                  |             |
| <b>1859–1866</b> | <b>1865</b> |
|                  |             |
| <b>1865–1866</b> | <b>1945</b> |

**Ilustracja nr 10.** Lokalizacja Oficyny Kuchennej wraz z najbliższym otoczeniem (Stajnia, Kordegarda, Markoniówka – Łazienka Lubomirskiej) na mapach z lat: 1790, 1810, 1845–1848, 1850, 1851–1852, 1859–1866, 1865, 1865–1866 i na zdjęciu lotniczym z 1945 r., DDiC MW.

- **1790** *Planta Jeneralna Pałacu Wilanowskiego z Ogrodem*, ok. 1790 r., (odrys z pocz. XIX w.), Archiwum Główne Akt Dawnych, Zbiory Kartograficzne (AGAD, Zb. Kart.), sygn. W475 – 1.
- **1810** AGAD; Zb. Kart. 466 – 8 ark. 1-3; skala 1:5000; b.a. – Wsie i folwarki: Wilanów, Powsinek; drogi, browar, oberża, założenie pałacowo-ogrodowe w Wilanowie, plebania, kościół, rz. Wisła, jez. Wilanowskie; datowanie: ok.1810;
- **1845-1848** Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie; Wil. 5716; Plan sytuacyjny Pałacu z zabudowaniami i ogrodem w Wilanowie, Schnage, datowanie: ok. 1845–1848;
- **1850** AGAD, sygn. 676-28 ark. 3 cz. 1 i cz. 2; Plan Pałacu w Wilanowie, Henryk Marconi, datowanie: ok. 1850;
- **1850** AGAD, bez sygn.; Plan Pałacu w Wilanowie; Henryk Marconi; datowanie: ok. 1850;
- **1851-52** AGAD; Zb. Kart. 475 –24 ark.7; Plan von der Wasserkunst und deren Rohrensystem in Willanow bei Warschau (projekt system wodociągu zasilającego park, związany z wybudowaniem pompowni); T. Schramke inż.arch., 1851–1852 (1943);
- **1859-66** AGAD; Zb. Kart. 468 – 6 ark. 1-25; Dobra Willanów; Pachulski, Kalinowski;
- **1865** AGAD; Zb. Kart. 471 – 4; Sytuacyjny plan derewni Wiljanow (Plan sytuacyjny wsi Wilanów);
- **1865-66** AGAD; Plan sytuacyjny Wilanowa, Muller, 1865–1866;
- **1945** Serwis Mapowy UM Warszawa, Biuro Geodezji i Katastru, Ortofotomapa 1945.

Zaprojektowana przez Zuga Łazienka Lubomirskiej to budynek na planie zbliżonym do prostokąta, dostawiony jako aneks do naroża szczytu południowego skrzydła pałacu, którego *asymetryczne usytuowanie podkreślało jego niezależność, a zindywidualizowana forma zewnętrzna upodabniała go do typu podmiejskiej willi*<sup>199</sup>. Był to niewielki dwukondygnacyjny budynek z niskim półpiętrzem, przylegający na krótkim odcinku do zachodniej ściany południowego skrzydła pałacu. Pokoje Pawilonu Kąpielowego były połączone bezpośrednio z apartamentem mieszkalnym Lubomirskiej w skrzydle południowym pałacu, lecz sam pawilon z zewnątrz przypominał raczej samodzielny budynek. Zgodnie z opisem Inwentarza wilanowskiego z 1793 r.<sup>200</sup>, na parterze Łazienki Lubomirskiej mieściły się: gabinet, sypialnia, ubieralnia, trzy garderoby, toaleta, dwie sionki, klatka schodowa, a w piwnicy znajdowało się pomieszczenie z dwoma wannami na wodę do łazienki.

Kordegarda, wymieniana w Inwentarzu z 1793 r. jako *Officina murowana przy Bramie po prawej stronie*, była wartownią pałacową, z siedzibą margrabiego jako administratora Wilanowa i zwierzchnika oddziału żołnierzy pełniących tutaj stałe straż. Zug zbudował Kordegardę na rzucie prostokąta, z wewnętrznym dziedzińcem, wzbogacając elewacje budynku trzema płaskimi ryzalitami. Główny ryzalit od strony dziedzińca pałacowego zwieńczony został trójkątnym tympanonem z wykonaną w narzucie mitrą książęcą, tarczą i różgami liktorskimi. Oba boczne ryzality od wschodu i zachodu zamknięte zostały prostymi attykami z narzutowymi dekoracjami złożonymi z rozet i girland liści dębowych. Według Inwentarza wilanowskiego z 1793 r. w budynku Kordegardy znajdowało się ok. 40 wnętrz, w części parterowej były one zwane *izbami*, a w drugiej połowie były to pomieszczenia mieszkalne na pierwszym piętrze, zwane *pokojami*. Do zespołu pomieszczeń służbowych należały m.in. *Izba Murgrabiego, Kurdygarda, Izba Stołowa i Skarbiec*. Na piętrze Kordegardy znajdowało się pięć zespołów pokoi mieszkalnych. W skład każdego z zespołów wchodziły dwa pokoje określane jako *Pokój* lub *Pokój Pierwszy* oraz *Pokój Drugi*. Czasem zamiast *Pokoju Drugiego* występował *Gabinecik* lub *Izba*. Każdemu z zespołów towarzyszyły *Garderoby* lub *Sionki*.

Trzeciej architektonicznej realizacji wilanowskiej Zuga, Oficynie Kuchennej, został poświęcony podrozdział niniejszej pracy 2.5 *Analiza stylistyczna i architektoniczna Oficyny Kuchennej*.

---

<sup>199</sup> Tamże, s. 221.

<sup>200</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych [AGAD], *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, sygn. 171, s. 198–230.

Majewska-Maszkowska pisze o wzniesionych według projektów Szymona Bogumiła Zuga budynkach: Kordegardzie, Oficynie Kuchennej i Łazience Lubomirskiej jako nowych budowlach, które cechuje *elegancja, prostota i dobrej klasy artystycznej detal, a ogólny charakter budowli utrzymany został w ogólnym nastroju architektury francuskiej*<sup>201</sup>. Zug wykorzystał najprawdopodobniej przy ich projektowaniu kompendia belgijskiego architekta i rytownika Jeana-Francoisa de Neufforge'a *Recueil élémentaire d'architecture: Supplément au recueil élémentaire d'architecture*<sup>202</sup> oraz francuskiego architekta, ornamentalisty i malarza Jeana – Charlesa Delafosse'a *Nouvelle iconologie historique*<sup>203</sup>.

Podróżujący po Polsce cudzoziemcy pod koniec XVIII w. obowiązkowo wybierali się na przejażdżki do Wilanowa, który interesował ich szczególnie ze względu na dziedzictwo po królu Janie III. Zachowały się relacje m.in. Georga Forstera (*Dziennik podróży po Polsce*, 1784), Nathaniela Williama Wraxalla (*Wspomnienia z Polski*, 1778), Williama Coxe'a (*Podróż po Polsce*, 1778), Fryderyka Schulza (*Podróże Inflantczyka z Rygi do Warszawy i po Polsce w latach 1791–1793*), Alphonse'a de Fortia de Piles i Pierre'a de Boisgelin de Kerdu (*Podróż dwóch Francuzów... 1790–1792*) czy Johanna Ericha Biestera (*Kilka listów o Polsce pisanych latem 1791 roku*), które oddają obraz zarówno pałacu wilanowskiego, jak i otoczenia, szczególnie ogrodów<sup>204</sup>. Wśród nich był wspomniany Szwajcar Johann Bernoulli. Bernoulli zauważył zmiany w architekturze po dobudowaniu przez Izabelę Lubomirską do głównego pałacu wokół dziedzińca budynków Kordegardy, Oficyny Kuchennej i Łazienki, podkreślając ich *lepszy gust* od dawnego, czyli – wczesnoklasycystyczny: *Pałac zbudowany został przez wielkiego króla Jana Sobieskiego, który zmarł tu w roku 1696. Między dwoma bocznymi skrzydłami znajduje się obszerny dziedziniec. Pałac jest niewiarygodnie przeladowany pilastrami, wysokimi attykami, brzydkimi posągami, popiersiami i płaskorzeźbami; znajdujące się po obu stronach ogrodu kolumnady są dość ładne, kiepskie natomiast są malowidła al fresco o tematyce mitologicznej. W pałacu, któregośmy nie mogli odwiedzić z powodu nieobecności burgrabiego, ma być podobno kilka ładnych obrazów*

---

<sup>201</sup> B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli...*, s. 191.

<sup>202</sup> J. F. de Neufforge, *Recueil élémentaire d'architecture: Supplément au recueil élémentaire d'architecture*, t. I-8, Paris 1757–1768. Kompendium publikowane w Paryżu w latach 1757–1780 zawierało ok. 900 rycin przedstawiających przykłady XVIII-wiecznej architektury. Ryciny prezentowały szeroki wybór fasad, plany pięter oraz elementy i detale architektoniczne, m.in. drzwi, kolumny, schody, kominki i ogrodzenia. Publikacja była popularna wśród architektów w XVIII w.

<sup>203</sup> J. Ch. Delafosse, *Nouvelle iconologie historique*, Paris 1768. Zbiór rycin został po raz pierwszy wydany w 1768 r., a następnie wiele razy modyfikowany w ramach późniejszych edycji. Delafosse był ważnym teoretykiem neoklasycyzmu. Jego wpływ jest zauważalny w wystroju paryskich domów wybudowanych w latach 1760–1780.

<sup>204</sup> A. Roćko, *Wilanów oczami cudzoziemców pod koniec XVIII wieku*, [https://www.wilanow-palac.pl/wilanow\\_oczami\\_cudzoziemcow\\_pod\\_koniec\\_xviii\\_wieku.html](https://www.wilanow-palac.pl/wilanow_oczami_cudzoziemcow_pod_koniec_xviii_wieku.html) (dostęp: 5.05.2020).

historycznych i wiele portretów; najciekawsze są wizerunki kochanek Augusta II. Do jednego ze skrzydeł księżna Lubomirska, marszałkowa wielka koronna, dziedziczka Wilanowa, kazała dobudować kilka przyzwoitych budynków w lepszym guście; w ten sam sposób zostanie kiedyś przedłużone drugie skrzydło<sup>205</sup>. Relację Johanna Bernoulliego przytacza również Majewska-Maszkowska w monografii księżnej marszałkowej Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej: *Architektura pałacu nie zachwyciła go; znalazł natomiast słowa uznania dla wybudowanych przez księżną marszałkową kilku przyzwoitych budynków w lepszym guście. A pawilony te reprezentowały francuski nurt wczesnego klasycyzmu*<sup>206</sup>.

W 1782 r., po śmierci ojca, Izabela Lubomirska, stając się właścicielką dóbr wilanowskich, inicjuje kolejne prace w samym Wilanowie<sup>207</sup>. Wśród nich jest ogród krajobrazowy, założony ok. 1782 r. przez Szymona Bogumiła Zuga. Nowy ogród powstał na terenie dawnego folwarku Sobieskiego, w południowej części wilanowskiego założenia pałacowo-ogrodowego. Zug opisał go w 1784 r. jako: *dziki ogród nowo zasadzony i oddzielony od reszty murem po pas wznoszącym się. Nowe te przechadzki są jeszcze zbyt świeże, jednakże znać, że skorzystano z położenia, o ile tylko było można brzeg przeciwny Wisły przedstawia piękną łąkę, zakończoną w oddaleniu folwarczkiem; w lesie folwarczek ten odpowiada głównej alei i środkowi pałacu. Z tej łąki niższej [...] można przejść*<sup>208</sup>. Malowniczy ogród, zwany dziś ogrodem angielsko-chińskim, cechowały nieregularność, partie łąkowe przemieszane z leśnymi, wijące się, nieregularne ścieżki nad stawem oraz założenie go na planie zbliżonym do trapezu. Prace nad realizacją ogrodu krajobrazowego przerwano przypuszczalnie z powodu wyjazdu w maju 1785 r. księżnej Izabeli Lubomirskiej za granicę, gdzie przebywała do 1791 r.

Po powrocie z zagranicy marszałkowej, w końcu sierpnia 1791 r., podczas jej kilkudniowej wizyty w Wilanowie podjęto decyzję o wznowieniu prac. Szymon Bogumił Zug sporządza wówczas roboczy projekt przekształcenia dalszej części południowej rezydencji wilanowskiej jako *jardin anglaise*<sup>209</sup>. Zaproponował w nim urządzenie terenu rozdzielonego

---

<sup>205</sup> J. Bernoulli, *Podróż po Polsce ...*, s. 405.

<sup>206</sup> B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli...*, s. 42.

<sup>207</sup> Prace te są częściowo poświadczone księgą wydatków, obejmującą okres od lipca 1781 r. do końca 1784 r., znajdującą się w zbiorach Archiwum Głównego Akt Dawnych; J. Polanowska, *Architekt Szymon Bogumił Zug – prace w Wilanowie i w Mokotowie Izabelli Lubomirskiej*, [https://www.wilanowpalac.pl/architekt\\_szymon\\_bogumil\\_zug\\_prace\\_w\\_wilanowie\\_i\\_w\\_mokotowie\\_izabelli\\_lubomirskiej.html](https://www.wilanowpalac.pl/architekt_szymon_bogumil_zug_prace_w_wilanowie_i_w_mokotowie_izabelli_lubomirskiej.html) (dostęp: 10.03.2020).

<sup>208</sup> S. B. Zug, *Ogrody w Warszawie i jej okolicach opisane w r. 1784 przez...* [pierwodruk w języku niemieckim 1785, przekład] [w:] „Kalendarz Powszechny na Rok 1848”, s. 1–18. <https://polona.pl/item/ogrody-w-warszawie-i-jej-okolicach-opisane-w-roku-1784.MzMwMTQ3OQ/2/#info:metadata> (dostęp: 10.03.2020).

<sup>209</sup> Niezrealizowany projekt zachował się w Gabinetie Rycin Biblioteki Uniwersyteckiej w Warszawie. J. Polanowska, *Architekt Szymon Bogumił Zug – prace w Wilanowie i w Mokotowie Izabelli Lubomirskiej*,

strumieniem, m.in. folwarku z nową holendernią, i zaopatrzył podpisem pod obwódką: *La couleur Rouge marque l'endroit ou l'on veut placer la nouvelle Hollendernia la quelle etante couverte par les arbres Ne fera aucun mauvais effect pour le Jardin Anglais. Zugk*<sup>210</sup> (i napisami na planie w języku polskim, m.in.: *Ogród Angielski*), a księżna własnoręcznie dopisała: *Staranie o tych drzewach zalecam.*

Dalsze prace budowlane i ogrodowe w Wilanowie przerwały burzliwe wydarzenia polityczne. Po powstaniu kościuszkowskim, gdy wojska rosyjskie dokonały zniszczeń w rezydencji wilanowskiej i jej ogrodach, zabierając m.in. z najstarszej, barokowej części ogrodu 44 ołowiane figury i 14 waz, księżna postanowiła przenieść się do posiadłości i zamku w Łańcucie, dokąd zleciła wywiezienie wyposażenia pałacu. Tym samym prace o charakterze reprezentacyjnym i adaptacyjnym dawnej rezydencji króla Jana III, inicjowane przez księżną i zlecane Szymonowi Bogusławowi Zugowi, zakończyły się. W 1797 r. księżna Izabela z Czartoryskich Lubomirska zdecydowała o przekazaniu dóbr wilanowskich córce Aleksandrze i jej mężowi Stanisławowi Kostce Potockiemu, który powierza prace projektowe polskiemu architektowi i kolejnemu wybitnemu przedstawicielowi klasycyzmu Christianowi Piotrowi Aignerowi. W ten sposób kończy się działalność Szymona Bogumiła Zuga na terenie dawnej letniej rezydencji królewskiej w Wilanowie.

---

[https://www.wilanowpalac.pl/architekt\\_szymon\\_bogumil\\_zug\\_prace\\_w\\_wilanowie\\_i\\_w\\_mokotowie\\_izabelli\\_lubomirskiej.html](https://www.wilanowpalac.pl/architekt_szymon_bogumil_zug_prace_w_wilanowie_i_w_mokotowie_izabelli_lubomirskiej.html) (dostęp: 10.03.2020).

<sup>210</sup> Co można przetłumaczyć jako: *Kolor Czerwony oznacza miejsce, w którym chcemy umieścić nową Hollendernię, która jest pokryta drzewami. Nie będzie to miało złego wpływu na Ogród Angielski. Zugk*



## 2.4 Rola i znaczenie Inwentarza z 1793 r. (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*) w rekonstrukcji układu i wyposażenia wnętrza Oficyny Kuchennej

Podstawowym źródłem historycznym z końca XVIII w., które dostarcza informacji niezbędnych do opracowania historii i wyposażenia Oficyny Kuchennej oraz innych obiektów architektury i ich wyposażenia znajdujących się na terenie wilanowskiej rezydencji królewskiej, jest *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*<sup>211</sup>, znajdujący się w Archiwum Głównym Akt Dawnych. W inwentarzu pałacu wilanowskiego sporządzonym w 1793 r. figuruje ona jako *Officina Kuchenna nowo wymurowana* (**ilustracje nr 1, 2**)<sup>212</sup>.

**Ilustracja nr 1.** Strona tytułowa Inwentarza z 1793 (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*), AGAD, sygn. 171.

---

<sup>211</sup> Archiwum Główne Akt Dawnych [AGAD] *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, sygn. 171.

<sup>212</sup> Fragment *Inwentarza* poświęcony opisowi Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie zawarty jest w Aneksie do niniejszej pracy.

**Ilustracja nr 2.** Strona Inwentarza z 1793 r. (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*) poświęcona Oficynie Kuchennej, AGAD, sygn. 171.

Inwentarz (łac. *inventarium* – spis) to *spis majątku ruchomego i nieruchomego, księga zawierająca spis tych przedmiotów; naukowo opracowany wykaz zabytków sztuki, architektury itp.*<sup>213</sup> Inwentarze dóbr ziemskich stanowią jedno z kluczowych źródeł badań nad rzeczywistością społeczno-gospodarczą Rzeczypospolitej doby nowożytnej. Są one wykorzystywane przez historyków sztuki, historyków, badaczy kultury materialnej, architektury siedzib szlacheckich i magnackich, a także przez badaczy dziejów gospodarczych okresu feudalnego, osadnictwa czy stosunków społecznych na wsi. W sytuacji niedostatku innych źródeł mogą stanowić bezcenne źródło wiedzy.

Przykładem publikacji naukowej, będącej edycją inwentarzy, jest książka Jakuba Sito *Warszawskie inicjatywy budowlano-artystyczne Augusta Aleksandra Czartoryskiego w świetle*

---

<sup>213</sup> *Słownik języka polskiego*, pod red. Witolda Doroszewskiego, Warszawa 1958–1969, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/inwentarz;5435254.html> (dostęp: 4.06.2018).

*materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*<sup>214</sup>. Publikacja zawiera dokumenty dotyczące warszawskich inicjatyw budowlano-artystycznych księcia Augusta Aleksandra Czartoryskiego, które stanowią część wilanowskiego archiwum gospodarczego rodzin Sieniawskich i Czartoryskich, zachowanego fragmentarycznie w Bibliotece Czartoryskich w Krakowie (jednostki archiwalne o sygnaturach 11308 oraz 11320). Podobnie książka Jacka Pielasa *Źródła i materiały do dziejów szlachty województwa sandomierskiego w XVI-XVIII w.* Tom II, *Inwentarze dóbr ziemskich z XVII-XVIII wieku (cz.1)*<sup>215</sup> zawiera wybór nieznanych dotychczas i niepublikowanych inwentarzy dóbr ziemskich z terenu województwa sandomierskiego z XVII i XVIII w. Z kolei Rafał Nestorow i Jakub Sito opracowali dwie jednostki archiwalne o sygnaturach 11318 oraz 11358 w książce *Rezydencja i dobra wilanowskie w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*<sup>216</sup>, zawierające dokumenty dotyczące m.in. prac budowlanych, produkcji rolnej, dochodów z arend, czynszów, hodowli czy dystrybucji wódki w dobrach należących do Czartoryskich i Sieniawskich w XVIII w. Innym przykładem tego typu publikacji są zebrane i opracowane przez Tadeusza Bernatowicza XVIII- i XIX-wieczne inwentarze zamku w Żółkwi (*Królewska rezydencja w Żółkwi w XVIII wieku*)<sup>217</sup>. Wnikliwa analiza porównawcza inwentarzy oraz istniejącej budowli umożliwiła autorowi rekonstrukcję pomieszczeń, ich dyspozycji przestrzennej i podstawowych funkcji. Z kolei dzięki inwentarzowi spisaneemu w 1746 r. możliwe było odtworzenie dziejów założenia pałacowo-ogrodowego w Koreliczach (obecnie na Białorusi) Anny z Sanguszków Radziwiłłowej, dokonane przez Tadeusza Bernatowicza w artykule *Korelicze – zagubiony w przestrzeni pałac z ogrodem*<sup>218</sup>. Podobny cel osiągnęła Alina Barczyk w odniesieniu do Zamku w Laszkach Murowanych, w opublikowanej w 2021 r. pracy doktorskiej *Rezydencje Rodu Mniszców w czasach saskich. Historia i treści ideowe architektury*<sup>219</sup>, w której autorka przedstawiła hipotetyczną rekonstrukcję układu wnętrza na podstawie Inwentarza z 1748 r.

Inwentarze dóbr ziemskich są przydatne w badaniach sytuacji prawnej i struktury społecznej ludności wsi oraz architektury i wyposażenia dworów szlacheckich. Inwentarze

---

<sup>214</sup> J. Sito, *Warszawskie inicjatywy budowlano-artystyczne Augusta Aleksandra Czartoryskiego w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, seria Ad Villam Novam, t. IV, Warszawa 2010.

<sup>215</sup> J. Pielas, *Źródła i materiały do dziejów szlachty województwa sandomierskiego w XVI-XVIII w.*, t. II, *Inwentarze dóbr ziemskich z XVII-XVIII wieku (cz. 1)*, Kielce 2013.

<sup>216</sup> R. Nestorow, J. Sito, *Rezydencja i dobra wilanowskie w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, seria Ad Villam Novam, t. III, Warszawa 2010.

<sup>217</sup> T. Bernatowicz, *Królewska rezydencja w Żółkwi w XVIII wieku*, seria Ad Villam Novam, t. II, Warszawa 2009.

<sup>218</sup> T. Bernatowicz, *Korelicze – zagubiony w przestrzeni pałac z ogrodem*, [w:] *Fides ars scientia, – Studia dedykowane pamięci Księdza Kanonika Augustyna Mednisa*, red. A. Betlej, J. Skrabski, Tarnów 2008, s. 197–203.

<sup>219</sup> A. Barczyk, *Rezydencje rodu Mniszców, Historia i treści ideowe architektury*, Łódź 2021, s. 100–119.

budowli, zawierające szczegółowe opisy takich budynków jak: pałace, zamki, dwory, klasztory, folwarki, kościoły, stanowią źródło informacji o materiale, z jakiego budynki zostały wykonane, liczbie pomieszczeń, stanie technicznym obiektów. W przypadku inwentarzy ruchomości mamy do czynienia z wykazami majątku ruchomego różnych osób, wyposażenia ich rezydencji, budynków mieszkalnych i gospodarczych. Stanowią one kluczowe źródło dla studiów z zakresu kultury materialnej, w tym życia codziennego i mentalności, nie tylko dla historyków, ale także etnologów, socjologów, antropologów. Przykładem są artykuły w „Kwartalniku Historii Kultury Materialnej” autorstwa Urszuli Kicińskiej *Splendory domowe w staropolskich inwentarzach ruchomości*<sup>220</sup> i Anetty Głowackiej *Inwentarze majątkowe jako źródło do poznania sytuacji kobiet w małych miastach Rzeczypospolitej szlacheckiej*<sup>221</sup>.

Inwentarze majątku sporządzano najczęściej na życzenie rodziny lub innych spadkobierców zmarłego, bądź w ważnych, przełomowych momentach życia zlecniodawcy ich sporządzenia. Sporządzano je w celu dokumentacji stanu zgromadzonego majątku, by go oszacować i uporządkować. Obok informacji o przedmiotach w dobrym stanie i wartościowych, dokumenty te zawierały adnotacje również o rzeczach trudnych do oszacowania pod kątem ich wartości materialnej.

Inwentarz powstawał według ściśle określonych reguł. Wyszczególnione w nim przedmioty niekiedy posiadały wycenę i krótki opis dotyczący materiału, z którego były wykonane, opis wyglądu, a niekiedy wagę. W inwentarzu opracowywanym na wzór angielski wymieniano kolejne pomieszczenia, a następnie opisywano wszystkie znajdujące się w nich sprzęty i przedmioty, czyli opisywano ruchomości, nie przenosząc ich z miejsc, w których się znajdowały. Taki układ dawał wyobrażenie, jak urządzone były poszczególne wnętrza w pałacu, dworze czy oficynie. Z kolei inwentarz sporządzony według schematu niemieckiego podzielony był na tytuły/kategorie asortymentowe, bez wskazania, gdzie konkretny przedmiot się znajdował.

Inwentarze spisywane były w ważnych dla właścicieli pałacu w Wilanowie momentach, takich jak śmierć, daleka podróż i związana z tym dłuższa nieobecność w posiadłości, podział spadku czy sprzedaż lub przekazanie majątku. W wielu przypadkach inwentarze mają moc aktu prawnego bądź są jego załącznikami. Są na nich umieszczone: data

---

<sup>220</sup> U. Kicińska, *Splendory domowe w staropolskich inwentarzach ruchomości*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2017, R. 65, nr 4, s. 461–470.

<sup>221</sup> A. Głowacka, *Inwentarze majątkowe jako źródło do poznania sytuacji kobiet w małych miastach Rzeczypospolitej szlacheckiej*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2004, t. 52 (1), s. 25–35.

i podpisy osób uprawnionych, określające status prawny własności wymienionych w nim ruchomości i/lub nieruchomości<sup>222</sup>.

Do dzisiaj zachowały się inwentarze dotyczące Wilanowa z lat: 1696, 1793, 1832, 1837, 1867, 1895. Są one nośnikami największej liczby informacji i bogatym materiałem źródłowym, świadectwem przemian w kulturze materialnej wilanowskiej rezydencji królewskiej. Ujawniają preferencje stylistyczne i dekoratorskie kolejnych właścicieli Wilanowa, ich gusta, a jednocześnie weryfikują nasze wyobrażenia o kanonach estetycznych obowiązujących w XVII, XVIII i XIX w.

Pierwszym inwentarzem dotyczącym rezydencji wilanowskiej jest *Inwentarz Generalny 1696*<sup>223</sup>. Został spisany po śmierci króla Jana III i stanowi kluczową pozycję dla badaczy przełomu XVII i XVIII w. Jednocześnie uznaje się go za jedyny i najbardziej kompletny rejestr ruchomości Jana III na terenie Warszawy. Dokument ten został odnaleziony w latach 30. XX w. przez historyka i archiwistę Aleksandra Czołowskiego w Archiwum Ordynacji Nieświeskiej Radziwiłłów w Warszawie<sup>224</sup>. Inwentarz ten dokumentuje procesy związane ze zmianami aranżacji wnętrza pałacu wilanowskiego i stosowanych metod ekspozycji pojedynczych dzieł sztuki lub całych ich kolekcji, a także mebli i pozostałych elementów wyposażenia komnat i apartamentów królewskich.

Inwentarz z 1793 r. to jeden z nielicznych zachowanych i cennych inwentarzy dotyczących zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie dla tego okresu. Został spisany dla księżnej marszałkowej Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej przed jej podróżą zagraniczną w latach 1793–94. Autorem inwentarza jest ówczesny ekonom generalny dóbr wilanowskich Stefan Chotomoski<sup>225</sup>. Inwentarz ten to najprawdopodobniej jedyne źródło informacji dotyczące wyglądu i wyposażenia Oficyny Kuchennej z lat 90. XVIII w. Nie zachowały się bowiem plany i rysunki architektoniczne lub korespondencja dotycząca prac projektowych

---

<sup>222</sup> A. Kwiatkowska, *Inwentarz generalny 1696 z opracowaniem, Materiały z dziejów rezydencji*, t. VI, Ad Villam Novam, Warszawa 2012, s. 6.

<sup>223</sup> *Inwentarz Generalny Kleynotow, Sreber Galanterij y Ruchomosci roznych Tudziesz Obrazow. ktore się tak w Pałacu Willanowskim Jako tesz W Skarbcach Warszawskich Jeo KMci znajdowały podzielonych Na trzech Najasniejszych Krolewicow IchMciow Jakuba, Alexandra y Konstantego przez Jasnie Oswieconego Xiążęcia Jeo Mci Kardynała Michała Radziejowskiego, Prymasa Korono. Jako do tego Działu za Superarbitra Uproszzonego, Tudziesz przez Jasnie Wielmożnych IchMciow Jeo Mci Xiędza Biskupa Inflanskiego, Jeo Mci Pana Woiewodę Inflanskiego, Jeo Mci Pana Marszałka Nadwor. WX Lo do tego Działu Naznaczonych y Zapisanych Plenipotentow. Odprawiony d. 10 9bris Ao Dni 1696o*, AGAD, Archiwum Radziwiłłów, dz. 10 – Dokumenty Domów Obcych; Dokumenty Sobieskich [dalej cyt.: *Inwentarz Generalny 1696*].

<sup>224</sup> Inwentarz został opisany i opublikowany przez Aleksandra Czołowskiego w książce *Urządzenie Pałacu Wilanowskiego za czasów Jana III*, Lwów 1937, s. 33–88.

<sup>225</sup> W. Fijałkowski, *Dziedzinniec gospodarczy w Wilanowie i jego historyczna zabudowa. Studium historyczno-konserwatorskie*, Warszawa 2007, niepublikowany rękopis ze zbiorów Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DDiC MW), s. 4; Fakt ten potwierdza podpis Stefana Chotomoskiego na ostatnich stronach Inwentarza z 1793 r., tj. na s. 258 i 259.

z okresu budowy wilanowskiej Kuchni. Pozwala on na rekonstrukcję układu pomieszczeń Oficyny i ich funkcji z czasów marszałkowej Lubomirskiej. Ich próby rekonstrukcji dokonał kustosz, a potem wieloletni dyrektor Muzeum Pałacu w Wilanowie Wojciech Fijałkowski, autor wielu książek i artykułów poświęconych historii rezydencji wilanowskiej. W zbiorach Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie zachowały się plany parteru i piętra Oficyny Kuchennej z lat. 50. XX w., na których Fijałkowski zaznaczył lokalizację poszczególnych pomieszczeń zgodnie z treścią Inwentarza z 1793 r. (**ilustracje nr 3, 4**).

**Ilustracja nr 3.** Warszawa – Wilanów. *Kuchnia Królewska. Inwentaryzacja. Rzut Parteru*, skala 1:50, 1956 r. (podpis nieczytelny), sygn. 527 C. (na rzucie odręczne zapisy Wojciecha Fijałkowskiego, wykonane ołówkiem, pokazujące układ pomieszczeń na parterze na podstawie Inwentarza z 1793 r.), DDiC MW.

**Ilustracja nr 4.** Warszawa – Wilanów. *Kuchnia Królewska. Inwentaryzacja. Rzut Parteru*, skala 1:50, 1956 r. (podpis nieczytelny), sygn. 526 C. (na rzucie odręczne zapisy Wojciecha Fijałkowskiego, wykonane ołówkiem, pokazujące układ pomieszczeń na piętrze na podstawie Inwentarza z 1793 r.), DDiC MW.

Inwentarz wymienia nazwy kolejnych, następujących po sobie pomieszczeń Oficyny, ujawniając tym samym ich topografię i usytuowanie zgromadzonych w niej przedmiotów. Podawane nazwy to jednocześnie określenie funkcji pełnionych przez poszczególne pomieszczenia. Dzięki niemu wiemy, że w budynku Oficyny, oprócz właściwego pomieszczenia kuchennego, znajdowały się: piekarnia, cukiernia, kawiarnia, spiżarnie, skarbiec na srebro i kredens oraz izba kuchmistrzowska, izba do pieczystego, izba do wydawania potraw i izba do zmywania naczyń<sup>226</sup>.

Opis inwentarzowy, charakteryzując dane wnętrze, często wymienia elementy architektoniczne, takie jak: drzwi, podłogi, posadzki, sklepienia, sufity, okna, schody. Ponadto dokumentuje większość sprzętów i mebli wchodzących w skład wyposażenia poszczególnych pomieszczeń Oficyny Kuchennej, takich jak: tapczany, stoły, stołki, stoliki, szafy, kominki, piece. Zawiera informacje na temat liczby, rodzaju użytego materiału (*posadzka ceglana*<sup>227</sup>, *sufit gipsowy gładki, podłoga z tarcic, stół prosty sosnowy, stół sosnowy do podawania potraw*), technik lub technologii wykonania, wielkości lub kształtów poszczególnych przedmiotów czy elementów architektonicznych (*okno okrągłe w drewno oprawne, na środku Kuchni Stołów dębowych dużych*), a nawet kolorystyki wyposażenia (*piec z kafli białych, drzwi fasowane na Zawiasach z Zamkiem Antabą i Kluczem popielato malowane*) lub wnętrza – izdebki pomalowanej na żółto (*Sciany zolto malowane*)<sup>228</sup>.

Zwracają uwagę elementy wyposażenia służące do przygotowywania potraw, będące świadectwem kultury materialnej lat 90. XVIII w., takie jak: *koryto do zarabiania Ciasta z Przykrywadłem, Kocioł miedziany do grzania Wody, Kuchnisko z Kapą na Zelazie, Wilkow wielkich żelaznych, Zelaz z Hakami do obracania Rozna, ognisko z Kapą na Zelazie u dołu Sztabą żelazną obwiedzione*. W Archiwum Głównym Akt Dawnych zachował się *Rejestr zakupionych naczyń kuchennych miedzianych w styczniu 1806 r.* do wilanowskiej kuchni, z którego wynika, że na jej wyposażeniu były m.in. rondle wielkie, sagany większe i mniejsze, rondle podróżne, foremki małe, łyżki głębokie, łyżki durszlakowe, łopatkę żelazną, brytfanny *pod pieczone*, szpilki i tasaki żelazne, kociołki miedziane, wałki drewniane, kociołki miedziane do smażenia konfitur, pogrzebacz blaszany, cęgi żelazne<sup>229</sup>. Niestety, żaden z przedmiotów opisanych w zarówno w *Inwentarzu* z lat 90. XVIII w., jak i w *Rejestrze* z początku XIX w.

---

<sup>226</sup> J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1975, s. 32.

<sup>227</sup> W tekście została zachowana oryginalna pisownia Inwentarza z 1793 r.

<sup>228</sup> Jest to jedyna informacja o kolorystyce pomieszczeń tego budynku, *Inwentarz pałacu w Wilanowie [...] 1793 Spisany*, s. 50.

<sup>229</sup> *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych – głównie kuchennych i ogrodowych w Wilanowie i w Pałacu Warszawskim, 1804–1815*, AGAD, AG Wil., dz. 16 – Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 438, s. 37–39.

czy pochodzących z późniejszego okresu – stanowiących elementy wyposażenia Oficyny Kuchennej – nie przetrwał do dnia dzisiejszego w zbiorach Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

Z inwentarza wynika, że w największym i najważniejszym pomieszczeniu Oficyny Kuchennej – kuchni – znajdował się tradycyjny piec z otwartym paleniskiem. Można przypuszczać, że z czasem mógł zostać zastąpiony przez *kuchnie angielskie kryte blachą, z żelaza ulaną, z utajonym ogniem; kuchnie oszczędności, cały obiad w kilku naczyniach jedne na drugim umieszcwszy, garstką węgla razem warzące*<sup>230</sup>. Pozostałe wyposażenie kuchenne wilanowskiej kuchni mogły stanowić: *garki, rądle różnej wielkości, kotły, sagany, brytfanny, naczynia żelazne, które podstawiają do pieczystego, by ściekała w nie tłustość, patelnie, rynki, ryneczki, denary, denarki, trójnogi, rosztzy czyli kraty kuchenne żelazne, rożny, panwie, naczynia na kształt kociołków, pokrywy, durszlaki, warzęchy, makotry, donice do wiercenia maku, migdałów, ryżu, wałki do rozcierania, rozwałkowania, stolnice, moździerze, sita, przetaki, formy, foremki, żelazka, noże, tasaki, siekiery, szpikulce, korzennice do gatunkowania korzeni, ceberki, szafliki*<sup>231</sup>.

W inwentarzu muzealiów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie znajduje się licząca kilkadziesiąt sztuk kolekcja sprzętów gospodarstwa domowego z końca XVIII, XIX i początku XX w.: formy do galaret, formy do bab, pojemniki na sól, łyżki cedzakowe, siekacze do jarzyn, toporek do dzielenia głów cukru, zawieszenie do kociołka. Niestety, nie stanowią one wyposażenia kuchennego wilanowskiej Oficyny Kuchennej, ponieważ zostały zakupione przez muzeum na przełomie XX i XXI w. na aukcjach dzieł sztuki lub zostały przekazane przez darczyńców (**ilustracja nr 5**).

---

<sup>230</sup> Ł. Gołębiowski, *Domy i dwory*, Lwów 1884, s. 66.

<sup>231</sup> Tamże, s. 56.



|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Ilustracja nr 5.** Formy do galaret, formy do bab, pojemniki na sól, łyżki cedzakowe, siekacze do jarzyn, toperek do dzielenia głów cukru, zawieszenie do kociołka – pochodzące z kolekcji sprzętów gospodarstwa domowego z końca XVIII w., XIX w. i początku XX w. znajdującej się w inwentarzach muzealiów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, DDiC MW.

Dzięki osiemnastowiecznemu autorowi *Inwentarza Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znaydujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, układ i wyposażenie wnętrza Oficyny Kuchennej można odtworzyć; przedstawia się ono następująco: **Wejście główne** do oficyny usytuowane było od strony dziedzińca pałacowego, w ryzalicie wschodnim. *Wchodząc po prawey Stronie tey Oficyny są Drzwi wielkie Stolarskiey roboty fasowane na Zawiasach z Zamkiem antabą y kluczem żelaznemi do Sieni sub N<sup>o</sup> 1<sup>232</sup>.*

**Na parterze, w trakcie frontowym** – idąc na zachód – znajdowały się:

**Sień** zanotowana pod numerem 1 (*sub N<sup>o</sup> 1mo*); z sieni prowadziły na piętro drewniane, dębowe schody. Pomieszczenie miało ceglana posadzkę, nakryte było drewnianym stropem belkowym z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Doświetlało je jedno okno znajdujące się nad schodami (na dolnej kondygnacji okna nie było, w elewacji południowej w pierwszej osi od północy znajdowała się blenda). Wyposażenie sieni stanowił prosty stół z drewna sosnowego.

**Sień skomunikowana była z kuchnią, a także z izbą do wydawania potraw znajdującą się w tylnym trakcie.**

<sup>232</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 37.

**Kuchnia** (N<sup>o</sup> 5) była pomieszczeniem wyższym niż pozostałe izby parteru. Miała ceglana posadzkę, nakryta była drewnianym stropem belkowym, z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Od strony dziedzińca doświetlała ją pięć okien *na Zawiasach z Zasuwkami*<sup>233</sup>. Wyposażenie kuchni stanowiły trzy *ogniska* (paleniska) obwiedzione u dołu żelaznymi sztabami – usytuowane przy ścianie południowej, z *kapami na żelazie* (płytkami/osłonami nad paleniskiem)<sup>234</sup>. Dwa z nich miały po pięć *Faierek*, czyli małych *piecyków* usytuowanych nieco niżej od właściwego paleniska, służących do gotowania na węglach delikatniejszych potraw lub do ich podgrzewania<sup>235</sup>. Na wyposażeniu kuchni były też dwa *wilki wielkie żelazne* (tj. ruszty, na których układało się drewno, czasem też osadzało się nad nimi rożen na hakach)<sup>236</sup>. Pod oknami ustawiony był stół wyposażony w szafki o sześciu drzwiczkach *na Zawiasach*, a pośrodku kuchni stały dwa kolejne duże stoły (meble wykonane były z drewna dębowego)<sup>237</sup>.

**Z kuchni przechodziło się do izby do pieczystego w tylnym trakcie.**

**Piekarnia mała, czyli przejście do spiżarni** (N<sup>o</sup> 11), do której wchodziło się przez sień i piekarnię w trakcie tylnym. Posadzka w pomieszczeniu wykonana była z cegły, strop – belkowy, drewniany, z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Piekarnię doświetlały dwa okna *przechodzące na górę* (strop – przypuszczalnie z antresolą w południowej części pomieszczenia – osadzony był na wysokości ok. 2/3 okna). Wyposażenie składało się z małego piecyka piekarnianego z *drzwiczkami żelaznymi*<sup>238</sup> do paleniska i dębowego stołu z szufladą, ustawionego pod oknami. Komin posiadał dwa piecyki zwane *Faierkami* – analogiczne do znajdujących się przy paleniskach w kuchni<sup>239</sup>. Z małej piekarni przechodziło się do spiżarni.

**Spiżarnia** (N<sup>o</sup> 12) była pomieszczeniem przesklepionym, z ceglana posadzką. Doświetlały ją dwa okna *przechodzące na górę*, podobnie jak w małej piekarni (strzałka sklepienia wypadała na ok. 2/3 wysokości okna). W sklepieniu osadzony był *żelaz* (tj. pręt lub sztaba) z *kołkami do wieszania*. Wyposażenie stanowiły dwa stoły z dębowego drewna, szafa z trzema półkami

---

<sup>233</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40.

<sup>234</sup> Był to piec posiadający otwarte palenisko, który z czasem mógł zostać zastąpiony przez tzw. kuchnie angielskie kryte blachą.

<sup>235</sup> P. Świtkowski., *Budowanie wiejskie...*, Warszawa-Lwów 1782, Rozdz. IX, s. 178-179; S. Linde, *Słownik języka polskiego*, t I. część I, A – F, Warszawa 1807, s. 625 (Faierka, Feierka).

<sup>236</sup> S. Linde, *Słownik języka polskiego*, t VI. i ostatni U – Z, Warszawa 1814, s. 237 (Wilk).

<sup>237</sup> *Inwentarz Pałacu Willanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40; Obecność dużych, dębowych stołów w tym największym pomieszczeniu Oficyny Kuchennej potwierdza we wspomnieniach Barbara Rowicka. Być może były to te same stoły z lat 90. XVIII w., o których mowa w Inwentarzu z 1793 r. Niestety nie zachowały się w obecnym wyposażeniu obiektu.

<sup>238</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 44.

<sup>239</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 44-45.

zamykana na podwójne drzwiczki i spiżarnia z przegrodami na *legominę*<sup>240</sup>.

#### **W trakcie tylnym – idąc na zachód – usytuowane były:**

**Izba do wydawania potraw** (N<sup>o</sup> 4), do której wchodziło się z sieni od strony głównego wejścia, miała podłogę z *Tarcic*<sup>241</sup> (tj. z desek tartych), nakryta była drewnianym stropem belkowym z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Doświetlały ją trzy okna *na Zawiasach z Zasuwkami*<sup>242</sup> (dwa okna w elewacji wschodniej i jedno okno od strony południowej). W izbie znajdowały się: piec z białych kafli oraz szafka *ordynaryjna* z podwójnymi drzwiczkami, stół do wydawania potraw oraz dziewięć stołków (wszystkie meble wykonane były z sosnowego drewna)<sup>243</sup>.

#### **Izba do wydawania potraw skomunikowana była z izbą do pieczystego.**

**Izba do pieczystego**, do której wchodziło się od strony Kuchni, miała posadzkę z cegieł, nakryta była drewnianym stropem belkowym z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Dopływ światła zapewniały cztery okna – dwa *u dołu* i dwa *u góry*. Wyposażenie izby stanowiło *ognisko* (palenisko) obwiedzione u dołu żelazną sztabą, *z kapą na żelazie* (płytą nad paleniskiem) i dwoma *wilkami wielkimi żelaznymi* – podobnymi do tych znajdujących się w Kuchni. Przy palenisku osadzony był *żelaz* z hakami do obracania rożna. Nieopodal stał stół z szafkami u dołu, zamykanymi na dwoje drzwiczek<sup>244</sup>. Z izby do pieczystego prowadziły drzwi do izby do pomywania.

**Izba do pomywania** miała ceglana posadzkę, nakrywał ją drewniany strop belkowy z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Doświetlenie zapewniały dwa okna *na Zawiasach z Zasuwkami*<sup>245</sup>. Wyposażenie stanowiły *Kuchnisko z Kapą na Żelazie, kocioł miedziany do grzania Wody* i stół z sosnowego drewna z nastawą *o trzech Pulkach na Naczynie* (półkach do ustawiania naczyń)<sup>246</sup>. Z izby do pomywania przechodziło się do sieni.

**Sień na podwórzu kuchenne** (*sub* N<sup>o</sup> 6) miała posadzkę z cegły i drewniany strop belkowy z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Z sieni wiodło przejście do Piekarni. Znajdowały się tam również kręcone schody wiodące na piętro<sup>247</sup>.

**Piekarnia** (N<sup>o</sup> 7) miała ceglana posadzkę i drewniany strop belkowy o pułapie wyprawionym

---

<sup>240</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 45.

<sup>241</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40.

<sup>242</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40.

<sup>243</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40.

<sup>244</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 40.

<sup>245</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 41.

<sup>246</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 41.

<sup>247</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 42.

na gładko gipsem. Doświetlały ją dwa okna. Na wyposażeniu piekarni były dwa piece z żelaznymi drzwiczkami, zlokalizowane po bokach komina o dwóch Faierkach. W piekarni znajdowały się ponadto: ustawiony pod oknem stół z drewna olchowego, mniejszy stół dębowy i szafka z dwiema półkami, znajdująca się we wnęce, oraz koryto do zarabiania ciasta z *przykrywadłem*<sup>248</sup>.

**Kredens** (N<sup>o</sup> 15) dostępny był od strony Sieni (N<sup>o</sup> 14), w zachodniej partii budynku. Prowadziły doń drzwi *fasowane* (o konstrukcji deskowej). Posadzka wykonana była z cegły. Strop drewniany, belkowy, posiadał pułap wyprawiony na gładko gipsem. Pomieszczenie doświetlały dwa okna *na Zawiaskach z Zasuwkami*<sup>249</sup>. Wyposażenie stanowiły: kominek *szafiasty* służący do podgrzewania wody, piec z białych kafli, stół z szufladą wykonany z drewna dębowego, dwie malowane na popielato szafy *na srebro*, zamykane na dwoje drzwiczek, oraz dwa tapczany<sup>250</sup>. Z kredensu przechodziło się do Skarbca na srebro (N<sup>o</sup> 16).

**Na parterze, w trójtraktowym ryzalicye zachodnim, mieściły się kolejno – kierując się na południe:**

**Spizarnia druga** (N<sup>o</sup> 13) dostępna była od strony Spizarni (N<sup>o</sup> 12). Pomieszczenie nakrywało sklepienie, posadzka wykonana była z cegły. Dopływ światła zapewniało jedno okno (znajdujące się w ścianie zachodniej), zabezpieczone dodatkowo żelazną kratą. Na wyposażenie składały się: szafa *w murze* z trzema półkami (półki mogły być osadzone we wnęce ślepych drzwi od północy<sup>251</sup>) oraz stół i druga szafa z trzema półkami, wykonane z sosnowego drewna. Pośrodku sklepienia osadzone było *Zelazo o 4. Chakach*<sup>252</sup> (żelazny pręt lub sztaba z czterema hakami do zawieszania przechowywanych produktów).

**Sień** (*sub* N<sup>o</sup> 14), do której z zewnątrz od strony dziedzińca wchodziło się po schodach, przez drzwi *podwojne* (dwuskrzydłowe). Sień skomunikowana była z pomieszczeniami w trakcie frontowym (Spizarnia N<sup>o</sup> 12) i tylnym (Kredens N<sup>o</sup> 15). Znajdowały się w niej również drewniane schody wiodące na piętro<sup>253</sup>.

**Skarbiec na srebro** (N<sup>o</sup> 16) dostępny był od strony sąsiadującego od wschodu pomieszczenia – Kredensu (N<sup>o</sup> 15). Pomieszczenie nakrywało sklepienie *murowane*<sup>254</sup>, posadzka wykonana

---

<sup>248</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 43.

<sup>249</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 47.

<sup>250</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 47.

<sup>251</sup> I. Bartnik, H. Kosiniec, *Interwencyjne badania architektoniczne Oficyny Kuchennej*, Warszawa 2018, w zbiorach Działu Architektury i Środowiska Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DAiŚ MW), s. 10.

<sup>252</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 47.

<sup>253</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 46.

<sup>254</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego* [...] 1793 *Spisany*, s. 47.

była z cegły. Okno zabezpieczone było żelazną kratą. Wyposażenie skarbca stanowiły: szafa na srebro zamykana na dwoje drzwiczek z *Zamkiem i Kluczem*<sup>255</sup> (malowana na popielato), stół z szufladą wykonany z drewna sosnowego i cztery drewniane stołki oraz jeden tapczan<sup>256</sup>.

#### **Na piętrze w trakcie frontowym ryzalitu wschodniego znajdowała się:**

**Izba druga** (N<sup>o</sup> 3) nakryta była drewnianym stropem belkowym z pułapem wyprawionym na gładko gipsem, podłoga wykonana była z tarcic. Pomieszczenie doświetlone było jednym oknem *okrągłym w drewno oprawnym*. Wyposażenie izby stanowiły: piec z białych kafli i tapczan<sup>257</sup>.

#### **W trakcie tylnym zlokalizowana była:**

**Izba kuchmistrzowska** pod N<sup>o</sup> 2, do której wiodły drzwi *fasowane* (tj. o konstrukcji deskowej) z *Zamkiem, Antabą i Kluczem popielato malowane*<sup>258</sup>. Pomieszczenie nakrywał drewniany strop belkowy z pułapem wyprawionym na gładko gipsem, podłoga wykonana była z tarcic. Izbę doświetlały przypuszczalnie trzy okna. Na wyposażenie składały się: piec z białych kafli, dwa stoły z sosnowego drewna, pięć stołków i tapczan<sup>259</sup>.

#### **Idąc w stronę zachodnią w dalszej części tylnego traktu mieściły się:**

**Izba druga**, pod N<sup>o</sup> 10, do której wchodziło się przez izbę N<sup>o</sup> 9. Miała ona podłogę z tarcic i drewniany strop belkowy o pułapie wyprawionym na gładko gipsem. Doświetlały ją dwa okna *od dołu wychodzące*<sup>260</sup>. Wyposażenie stanowiły stół *ordynaryjny* z szufladką i trzy tapczany<sup>261</sup>.

**Izba** pod N<sup>o</sup> 9 dostępna była od klatki schodowej znajdującej się w sieni wychodzącej na podwórze kuchenne i skomunikowana z sąsiadującą izbą N<sup>o</sup> 10. Podłoga wykonana była z tarcic, strop drewniany, belkowy, miał pułap wyprawiony na gładko gipsem. Izbę doświetlały dwa okna *na Zawiaskach z Zasuwkami*<sup>262</sup>. Na wyposażenie izby składały się: dwa sosnowe stoły z szufladami, dwa stołki *ordynaryjne* i trzy tapczany<sup>263</sup>.

**Sień na Podwórze Kuchenne** (na osi budynku, nad sienią na podwórze opisaną na parterze),

---

<sup>255</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 47.

<sup>256</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 47.

<sup>257</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 39.

<sup>258</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 37.

<sup>259</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 38.

<sup>260</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 44.

<sup>261</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 44.

<sup>262</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 43.

<sup>263</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 43.

z klatką schodową o kręconych schodach prowadzącą z dolnej kondygnacji. Podłoga wykonana była z tarcic, drewniany strop belkowy miał gładki pułap wyprawiony gipsem. Klatkę schodową doświetlało jedno okno<sup>264</sup>.

**Izba** pod N° 8 dostępna była od klatki schodowej. Jej podłoga wykonana była z tarcic, strop drewniany, belkowy, z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Pomieszczenie doświetlały dwa okna wychodzące na kuchenne podwórze. W izbie znajdowały się: *Piec kaflowy biały*, stół *ordynaryjny* (z szufladą) z drewna sosnowego i trzy stołki<sup>265</sup>.

**Cukiernia**, pod N° 19, do której wchodziło się od strony Sieni N° 14. Pomieszczenie miało podłogę z tarcic i drewniany strop belkowy o pułapie wyprawionym na gładko gipsem. Wyposażenie złożone było z pieca z białych kafli – obsługującego również Kawiarnię N° 17 – z dodatkowym piecem do wypiekania *Cukrów*, zaopatrzonym w żelazną blachę, dwóch wielkich stołów ze *spodami* wykonanych z sosnowego drewna, czterech stołków i sosnowej szafy z drzwiczkami. Komin posiadał dwie *Faierki* – podobne do opisanych w kuchni i obydwu piekarniach<sup>266</sup>.

**Z cukierni przechodziło się do Izby N° 20, znajdującej się w trójtraktowym ryzalicie zachodnim:**

**Izba** pod N° 20 poprzedzona była *fasowanymi* (deskowymi) drzwiami. Miała podłogę z tarcic. Przykryta była drewnianym stropem belkowym z pułapem wyprawionym na gładko gipsem. Jedyne okno znajdowało się w ścianie południowej. W izbie znajdowały się: piec *na noszkach* (nózkach) wykonany z białych kafli, sosnowa szafa zamykana na dwoje drzwiczek, sosnowy stolik z szufladką oraz dwa tapczany<sup>267</sup>.

**Dalej, patrząc w kierunku północnym, mieściły się:**

**Sień** (na osi wzdłużnej budynku) skomunikowana z kawiarnią i cukiernią. Nad schodami prowadzącymi na parter usytuowane było okno<sup>268</sup>.

**Izdebka** pod N° 18 dostępna była od strony kawiarni N° 17. Prowadziły do niej drzwi *fasowane*, czyli o konstrukcji deskowej. Pomieszczenie nakrywał drewniany strop belkowy z pułapem wyprawionym na gładko gipsem, podłoga wykonana była z tarcic. Dopływ światła zapewniały dwa okna: jedno w ścianie zachodniej, drugie – *półcyrkłowe* (zapewne tzw. wole

---

<sup>264</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 42.

<sup>265</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 43.

<sup>266</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 49, 50.

<sup>267</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 50.

<sup>268</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 46.



oko<sup>269</sup>) – usytuowane przypuszczalnie w połaci dachu. Wyposażenie stanowiły piec z białych kafli, mała szafa z drzwiczkami, mały stolik z szufladą z sosnowego drewna i trzy stołki oraz tapczan<sup>270</sup>.

#### **Do izdebki N° 18 przylegała od wschodu:**

**Kawiarnia**, pod N° 17, do której wchodziło się od strony sieni (N° 14). Pomieszczenie miało posadzkę z cegły i drewniany strop belkowy o pułapie wyprawionym na gładko gipsem. Dopływ światła zapewniały dwa okna *od dołu wychodzące* (strop osadzony był na wysokości ok. 2/3 okien). Na wyposażenie kawiarni składały się: piec z białych kafli (wspólny z sąsiadującym od północy pomieszczeniem cukierni N° 19), stół z szufladą wykonany z drewna sosnowego, tapczan oraz kominek *szafiasty* do gotowania kawy<sup>271</sup>.

W Inwentarzu nie wspomina się o piwnicach, można więc przyjąć założenie, że wilanowska Oficyna Kuchenna pierwotnie mogła być niepodpiwniczona. Najprawdopodobniej więźba dachowa miała konstrukcję stolcową o stolcach leżących, z pełnym wiązarem co piąty kozioł<sup>272</sup>.

Biorąc pod uwagę opis usytuowania i wyposażenia poszczególnych pomieszczeń Oficyny Kuchennej, zawarty w Inwentarzu z 1793 r., można przypuszczać, że wnętrze tego obiektu oraz układ funkcjonalny pomieszczeń w latach 90. XVIII w. i najprawdopodobniej przez cały wiek XIX, aż do początku XX w. przedstawiał się następująco:

---

<sup>269</sup> Wole oko – małe, okrągłe lub owalne okienko, w górnej części kondygnacji, w szczycie budynku, nad drzwiami lub oknami, czasem we wnętrzu; niekiedy w ozdobnej ramie. Służyło do dodatkowego, czasem pośredniego, oświetlenia pomieszczeń, a w przypadku strychów lub poddaszy pełniło też funkcję wentylującą. W okresie baroku popularne było wykonywanie lukarn w kształcie wolego oka w architekturze pałacowej i w kamienicach; W. Szolginia, *Mini encyklopedia – Architektura*, Warszawa 1992, s. 176.

<sup>270</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 49.

<sup>271</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 48.

<sup>272</sup> Zostało to udokumentowane na rysunku z końca lat 40. XX w. i opisane w orzeczeniu o stanie technicznym z 1961 r. Krokwie o przekroju 15x19 cm i 17x18 cm rozstawione były co 98 – 106 cm. Jętki miały przekroje 18x22 cm i 19x24 cm. Przekrój stolców wynosił 20x32 cm, rozporu – 18x23 cm, mieczy – 16x16 cm, płatwi – 14x27 cm. Więźba usztywniona była wiatrownicami przekroju 16x20 cm, wciętymi w słupy i miecze. Stropy wyższej kondygnacji były zespolone konstrukcyjnie z więźbą, za: *Wilanów. Kuchnia. Przekrój poprzeczny*, skala 1:100, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie, sygn. 902; *Orzeczenie o stanie technicznym. Kuchnia Królewska przy pałacu Wilanowskim*, PP PKZ Warszawa 1961 r., oprac. M. Czapski, MW DAiŚ, sygn. 80/M. Op, s. 3, 4.

**Ilustracja nr 6.** Rzut parteru Oficyny Kuchennej w Wilanowie,  
Rekonstrukcja stanu z ok. 1790 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.

**Na parterze budynku (ilustracja nr 6)** głównym i największym pomieszczeniem pod względem powierzchni i kubatury była zlokalizowana na parterze w trakcie północnym *Kuchnia* (Nr 5) – doświetlona pięcioma wysokimi oknami z widokiem na reprezentacyjny dziedziniec pałacowy. Z dziedzińca pałacowego wejście do *Kuchni* prowadziło przez *Sień* (Nr 1) znajdującą się w ryzalicie północno-wschodnim. W trakcie północnym obok *Kuchni* znajdowała się *Piekarnia Mała* (Nr 11) oraz *Spizarnia* (Nr 12) i *Spizarnia* (Nr 19). W części wschodniej budynku znajdowała się *Izba do wydawania Potraw* (Nr 4). Dalej, w trakcie południowym, ulokowano pięć pomieszczeń kuchennych: *Izbę do Pieczystego*, *Izbę do Pomywania*, *Piekarnię* (Nr 7), *Kredens* (Nr 15) oraz *Skarbiec na Srebro* (Nr 16).

**Ilustracja nr 7.** Rzut pierwszego piętra Oficyny Kuchennej w Wilanowie,  
rekonstrukcja stanu z ok. 1790 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.



**Na piętrze budynku (ilustracja nr 7)** w części południowej mieściły się *Cukiernia* (Nr 13), *Kawiarnia* (Nr 17) i pokoje mieszkalne dla służby, w tym osób zatrudnionych do pomocy w kuchni, wśród nich *Izba Kuchmistrzowska* (Nr 2) z *Aneksem gospodarczym* (Nr 3).

W *Kuchni, Piekarni, Spiżarni, Kawiarni i Sieni* (znajdującej się w trakcie południowym, od strony podwórza kuchennego) do wykonania podłogi, z powodów użytkowych, zastosowano posadzkę ceglana. W pozostałych pomieszczeniach położono podłogę drewnianą z tarcic. Z opisu Inwentarza z 1793 r. wynika, że do ogrzewania budynku służyły zwykle białe piece kaflowe znajdujące się w części pomieszczeń. Wnętrza obu kondygnacji zostały ze sobą skomunikowane przez trzy drewniane klatki schodowe z wykonanymi z drewna dębowego schodami – prostymi w części północno-wschodniej, dwubiegowymi, łamanymi – w części zachodniej oraz kręconymi – w *Sieni* od podwórza kuchennego, które również prowadziły na poddasze i być może do piwnic.

## 2.5 Analiza stylistyczna i architektoniczna Oficyny Kuchennej

Oficyna Kuchenna przy zespole pałacowo-ogrodowym w Wilanowie nie była dotychczas przedmiotem badań historyków, historyków sztuki, znawców architektury czy badaczy kultury materialnej. Nie zachowały się plany obiektu, rysunki architektoniczne, korespondencja lub inne materiały źródłowe z okresu jej budowy<sup>273</sup>. Informacje o niej są rozproszone. Nie znajdziemy wśród licznych publikacji poświęconych pałacowi i otaczającym go obiektom, parkom i ogrodom, informacji na temat tego obiektu. A jeśli się pojawiają, to najczęściej w formie wzmianek lub krótkich fragmentów tekstu, m.in. w monografiach: architekta – Szymona Bogumiła Zuga<sup>274</sup> i zleceniodawczyni projektu Oficyny Kuchennej oraz inicjatorce jej budowy – Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej<sup>275</sup>, a także w opracowaniach poświęconym dziejom okresu oświecenia w Polsce i historii zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie<sup>276</sup>. Z uwagi na znikomą liczbę źródeł<sup>277</sup> – szczególnie z XIX w. – niewiele wiadomo na temat jej budowy, planów i wyposażenia, a w szczególności ewentualnych przebudów, prac remontowych i innych prac konserwatorskich.

W nieznacznym stopniu dotychczasową wiedzę na temat tego obiektu uzupełniają zachowane nieliczne materiały źródłowe, tj. zdjęcia i projekty architektoniczne dotyczące jego przebudowy z XX w., a także kwerendy, opracowania techniczne i projekty budowlane poprzedzające remonty, przebudowy i prace adaptacyjne zrealizowane w XX i XXI w. oraz wspomnienia osób pamiętających okres jego funkcjonowania przed wybuchem II wojny światowej<sup>278</sup>.

Ikonografia Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie – podobnie jak literatura i zasób źródłowy – prezentuje się skromnie. Na obrazie Bernarda Bellotta zwanego Canalettem z ok. 1776 r., znajdującym się w zbiorach Zamku Królewskiego w Warszawie, a przedstawiającym Pałac w Wilanowie od strony wjazdu, widoczny jest wśród drzew fragment dachu budynku stojącego w miejscu obecnej oficyny (**ilustracja nr 1**).

---

<sup>273</sup> Jedyne zachowane rysunki projektowe autorstwa Szymona Bogumiła Zuga obiektu przeznaczonego dla Wilanowa (holenderni z 1784 r.) znajduje się w zbiorach Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, za: *Słownik Architektów i Budowniczych Środowiska Warszawskiego XV-XVIII wieku*, red. P. Migasiewicz, H. Osiecka-Samsonowicz, J. Sito, Warszawa 2016, s. 505; K. Guttmejer, *Spichlerz w Wilanowie*, „Spotkania z Zabytkami”, nr 11-12, 2017, s. 36.

<sup>274</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug...*, Warszawa 1971.

<sup>275</sup> B. Majewska-Maszkowska, *Mecenat artystyczny Izabelli...*, Warszawa 1975.

<sup>276</sup> J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1989; W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1973; tenże, *Wilanów. Rezydencja króla zwycięzcy*, Warszawa 1985.

<sup>277</sup> Wyjątek stanowi Inwentarz z 1793 r.

<sup>278</sup> Wspomnienia Barbary Rowickiej, córki szofera Branickich – ostatnich właścicieli dóbr wilanowskich i mieszkańców pałacu, a tym samym ostatnich przedwojennych użytkowników Oficyny Kuchennej – zostały zarejestrowane podczas rozmów w grudniu 2019 r. oraz w maju 2020 r. i przywołane w niniejszej pracy.

**Ilustracja nr 1.** *Pałac w Wilanowie od strony wjazdu*, Bernardo Bellotto zw. Canaletto, ok. 1776 r.,  
Zamek Królewski w Warszawie – Muzeum. Rezydencja Królów I Rzeczypospolitej.

W kolekcji Gabinetu Rycin i Rysunków Muzeum Narodowego w Warszawie i w zbiorach Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie zachowało się kilka widoków pałacu od strony dziedzińca, na których częściowo widoczna jest elewacja północna lub dach Oficyny Kuchennej. Niestety, cofnięta nieco w stosunku do Kordegardy Kuchnia jest często słabo widoczna lub jej forma zostaje zmodyfikowana przez grafików. Niemniej interesująca jest grafika Fryderyka Dietricha zamieszczona w wydawnictwie Józefa Wawrzyńca Krasieńskiego *Guide du voyageur en Pologne et dans la République de Cracovie*<sup>279</sup>. Jest na niej widoczny fragment elewacji północnej budynku, ukazany od strony bramy wjazdowej na dziedzińiec pałacowy (**ilustracja nr 2**). Z kolei na akwareli autorstwa Wilibalda Richtera z ok. 1860 r., ukazującej pałac od strony zachodniej, widzimy jedynie północno-wschodni narożnik budynku Kuchni<sup>280</sup> (**ilustracja nr 3**). Warta uwagi jest XIX-wieczna lwowska litografia ze zbiorów Muzeum Pałacu w Wilanowie (**ilustracja nr 4**), na której widoczny jest fragment elewacji północnej Oficyny Kuchennej.

---

<sup>279</sup> J.W. Krasieński, *Guide du voyageur en Pologne et dans la République de Cracovie*, Warszawa 1820.

<sup>280</sup> J. Wojciechowski, *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja*, „Architektura i Budownictwo”, 1928, t. IV, z. 3.

**Ilustracja nr 2.** *Pałac w Wilanowie*, akwatinta, Fryderyk Dietrich, ok. 1820 r., Zakład Narodowy im. Ossolińskich we Wrocławiu, [w:] J.W. Krasieński, *Guide du voyageur en Pologne et dans la République de Cracovie*, Warszawa 1820.

**Ilustracja nr 3.** *Widok ogólny pałacu*, Wilibald Richter, ok. 1860 r. [w:] J. Wojciechowski, *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja*, Warszawa 1928, IS PAN, neg. 224667.

**Ilustracja nr 4.** *Pałac w Wilanowie*, Lwów, XIX w., litografia, Muzeum Okręgowe w Toruniu, duplikat w zbiorach DDiC MW.

Najciekawszy w tym zestawieniu, choć pełen błędów perspektywicznych, jest jeden z rysunków Anny Tyszkiewiczówny (**ilustracja nr 5**), znajdujący się w zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie.

**Ilustracja nr 5.** *Wilanów – widok Pałacu od strony bramy wjazdowej*, Anna Tyszkiewiczówna 1805–1821; 14 x 20,2; rysunek, pióro, papier żeberkowy, sygn. Rys. Pol. 7241/7, Muzeum Narodowe w Warszawie.

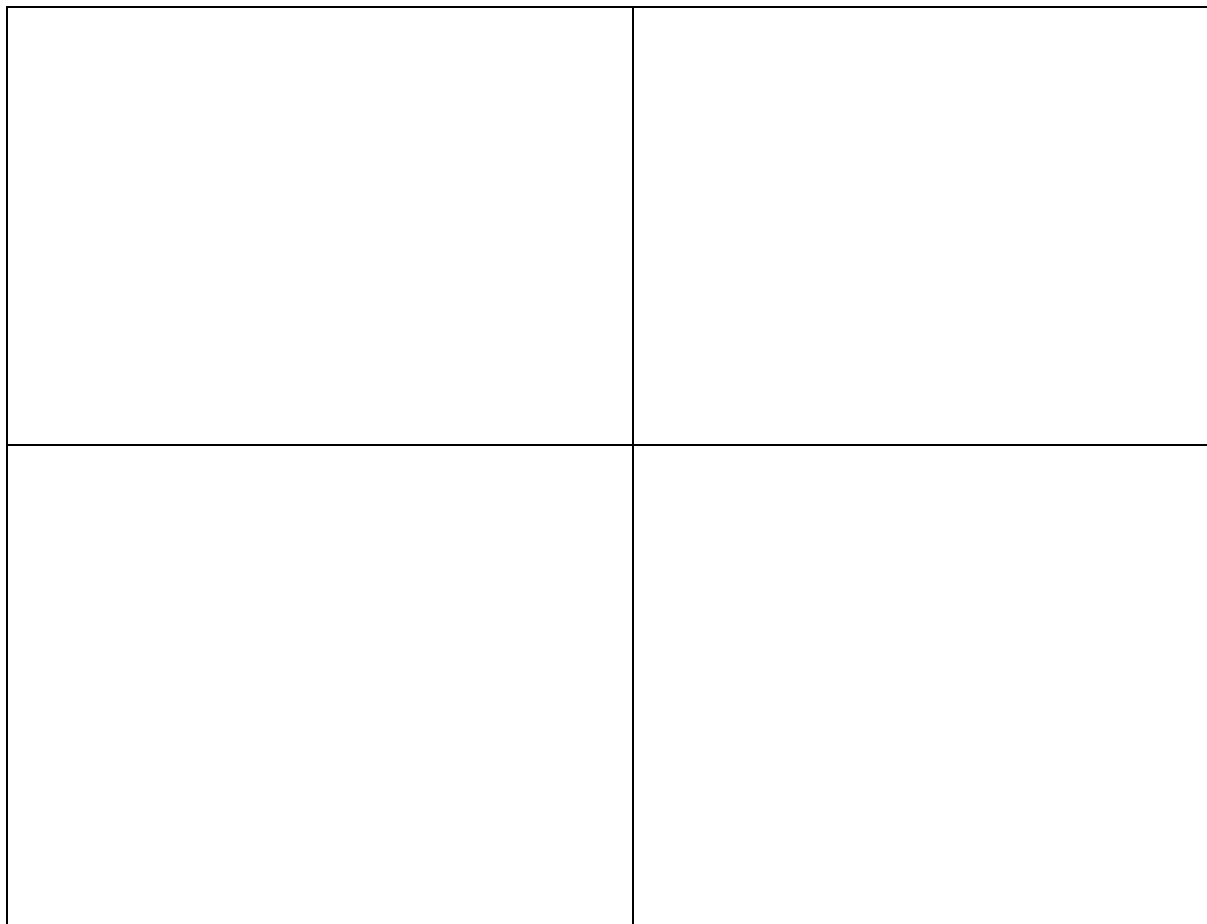
Z kolei w zbiorach Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie zachowała się pocztówka z widokiem na Oficynę Kuchenną od strony południowo-zachodniej, z dziedzińcem gospodarczym i dobudowaną na zlecenie jednego z właścicieli pałacu i dóbr wilanowskich – Stanisława Kostki Potockiego – XIX-wieczną wiatą łączącą Oficynę z budynkiem Stajni (**ilustracja nr 6**).

**Ilustracja nr 6.** *Widok na dziedzińiec gospodarczy, pocztówka z cyklu „Warszawa przed wojną”, lata 20.–30. XX w., DDiC MW.*

Kluczowym źródłem informacji o XX-wiecznej i współczesnej historii tego obiektu są zdjęcia wykonane w okresie powojennym, tj. zdjęcie lotnicze z 1946 r. (**ilustracja nr 7**),

**Ilustracja nr 7.** *Widok Wilanowa z założeniem pałacowym – zdjęcie lotnicze, 1946 r., fot. W. Żdżarski, sygn. 13-12, Narodowe Archiwum Cyfrowe.*

zdjęcia wykonane w latach 1955–1956 na potrzeby inwentaryzacji fotograficznej, zdjęcia z okresu gruntownego remontu i częściowej przebudowy obiektu zrealizowanej w latach 1965–1968 (**ilustracje nr 8–10**),



**Ilustracja nr 8.** Oficyna Kuchenna – widok na elewację północną od strony dziedzińca pałacowego, lata 50 – 60. XX w., DDiC MW.

**Ilustracja nr 9.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, 1955, Archiwum NID, bez sygn., duplikat w zbiorach DDiC MW.

**Ilustracja nr 10.** *Wilanów – Kuchnia pałacowa, 1955.*  
Archiwum NID, bez sygn., duplikat w zbiorach DDiC MW.

plany inwentaryzacyjne i projekty architektoniczne pochodzące z tego okresu  
**(ilustracja nr 11)**

**Ilustracja nr 11.** *Kuchnia Królewska. Zespół pałacowy w Wilanowie. Projekt podstawowy – wentylacje,*  
PP PKZ Warszawa, oprac. S. Piekarski, Archiwum NID, bez. sygn.



oraz zdjęcia wykonane już w XXI w., tj. do roku 2017, przed rozpoczęciem prac remontowo-konserwatorskich, które miały miejsce w obiekcie w latach 2018–2019 (**ilustracje nr 12–19**). Czytelność elewacji północnej Oficyny Kuchennej ogranicza w dużym stopniu piękny i rozłożysty, liczący ponad 100 lat drzewostan, zasłaniający widok Kuchni od strony dziedzińca pałacowego (**ilustracje nr 12, 13**).

**Ilustracja nr 12.** Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie,  
widok od strony północnej, 2001 r., fot. W. Markiewicz, DDiC MW.

**Ilustracja nr 13.** Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie,  
widok od strony północnej, 2006 r., fot. M. Kulpa, DDiC MW.

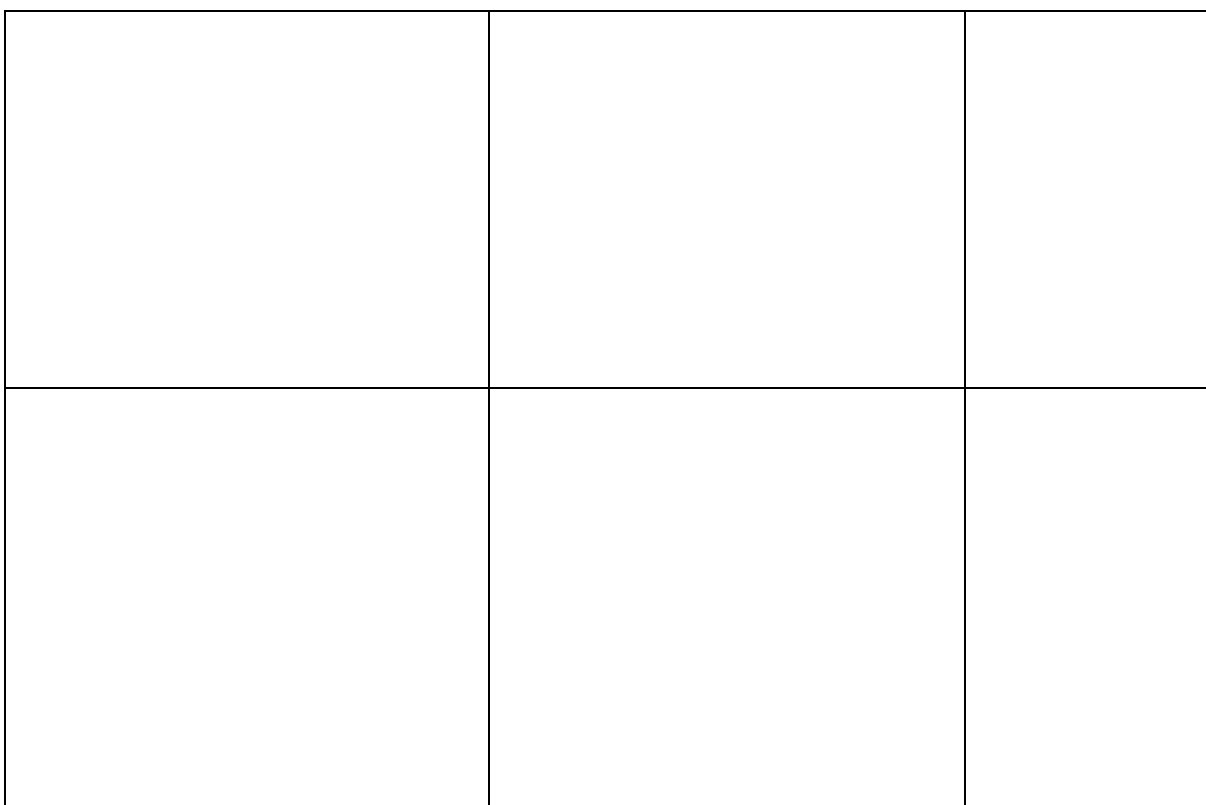
**Ilustracja nr 14.** Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie,  
widok od strony północnej, 2006 r., fot. M. Kulpa, DDiC MW.

**Ilustracja nr 15.** Elewacja północno-wschodnia Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie,  
fot. J. Budyta, <http://warszawa.fotopolska.eu/626919,foto.html> (dostęp: 1.06.2018).

**Ilustracja nr 16.** Fragment elewacji południowej Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie,  
3.10. 2017 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.

**Ilustracja nr 17.** Fragment elewacji południowo-zachodniej Oficyny Kuchennej,  
3.10.2017 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.

**Ilustracja nr 18.** Fragment elewacji południowo-wschodniej Oficyny Kuchennej,  
3.10.2017 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.



**Ilustracja nr 19.** Wybrane wnętrza Oficyny Kuchennej (pokój biurowy na parterze, klatka schodowa na poddaszu, klatka schodowa na parterze, sala główna na parterze, pokój biurowy na piętrze, piwnica),  
3.10.2017 r., fot. Z. Reszka, DDiC MW.

Szymon Bogumił Zug usytuował Oficynę Kuchenną po prawej stronie dziedzińca głównego Pałacu w Wilanowie, pomiędzy budynkiem Łazienki Lubomirskiej, zwanej obecnie Markoniówką – od nazwiska architekta, który dokonał jej przebudowy na początku XX w., Henryka Marconiego – a Kordegardą. Architekt nadał temu obiektowi, posiadającemu wyłącznie funkcję użytkową i gospodarczą, charakter reprezentacyjny, zapewne związany z lokalizacją obiektu tuż przy dziedzińcu reprezentacyjnym i bliskością usytuowania Pałacu. Budynek usytuowany jest kalenicowo do dziedzińca (kalenica biegnie równoległe do drogi) i zwrócony frontem ku północy. Od strony południowej budynku Kuchni znajduje się dawne podwórze gospodarcze, a w odległości kilkunastu metrów na południe – dawna Stajnia. Przejście pomiędzy Kuchnią a Stajnią osłonięte jest wiatą.

Oficina Kuchenna została wybudowana w latach 1775–1776 na rzucie wydłużonego prostokąta. Podstawowe dane liczbowe dot. powierzchni, wysokości i liczby kondygnacji Oficyny Kuchennej zostały opracowane w grudniu 2014 r.<sup>281</sup> i przedstawiają się następująco:

- powierzchnia zabudowy – 420 m<sup>2</sup>;
- powierzchnia użytkowa – 496,81 m<sup>2</sup>;
- powierzchnia całkowita podziemna/naziemna – 259,33 m<sup>2</sup>/649,24 m<sup>2</sup>;
- liczba kondygnacji naziemnych – 3;
- liczba kondygnacji podziemnych – 1;
- wysokość budynku – 10,93 m;
- wymiary zewnętrzne – 32,36 m na 13,70 m.

Budynek cechują zróżnicowane elewacje (**ilustracje nr 20–24**).

---

<sup>281</sup> Projekt budowlany tom 1B/Architektura, *Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy” Sp. z o.o., Warszawa, październik 2014, w zbiorach Działu Inwestycji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DI MW), s. 13.

**Ilustracja nr 20.** Widok na elewację północną Oficyny Kuchennej w Wilanowie, reprodukcja fotograficzna rysunku, fot. Z. Reszka, DDiC MW.

**Ilustracja nr 21.** Wilanów, Kuchnia – elewacja północna, DDiC MW.

**Ilustracja nr 22.** Wilanów, Kuchnia – elewacja południowa, DDiC MW.

**Ilustracja nr 23.** Wilanów, Kuchnia – elewacja wschodnia, DDiC MW.

**Ilustracja nr 24.** Wilanów, Kuchnia – elewacja zachodnia, DDiC MW.

Od strony reprezentacyjnego dziedzińca pałacowego, czyli od strony północnej, budynek jest parterowy, zaś od strony dziedzińca gospodarczego, czyli od strony południowej – piętrowy. Jest to budynek o konstrukcji tradycyjnej – murowany z cegły ceramicznej pełnej, o zwartej bryle, dwukondygnacyjny, z użytkowym poddaszem, nakryty czteropłociowym dachem. Budynek został podpiwniczony na fundamentach z cegły pełnej. Elewacje są tynkowane i ozdobione sztukateriami.

Dach budynku Oficyny Kuchennej – o kształcie kopertowym – ma konstrukcję sztolcowo-płatwiową i pokryty jest dachówką ceramiczną (karpiówką), układaną w koronkę. Kominy murowane z cegły pełnej, zwieńczone są nakrywą betonową, okute blachą miedzianą. W połaci dachu elewacji północnej (od strony dziedzińca reprezentacyjnego) usytuowana jest centralnie facjata kryta dwuspadowym daszkiem, flankowana dwoma mniejszymi lukarnami z owalnymi oknami typu *oeil-de-boeuf*. Facjaty doświetlające poddasze znajdują się również od strony południowej (od strony dziedzińca gospodarczego): szersza umiejscowiona jest na osi budynku, zaś po bokach symetrycznie umiejscowione są po trzy (wszystkie nakryte dwuspadowymi daszkami).

Na skrajnych osiach od wschodu i zachodu widoczne są pozorne jednoosiowe ryzality. Na elewacji północnej (od strony dziedzińca pałacowego) pozorne jednoosiowe ryzality zostały opracowane w formie portyków zawierających drzwi i zwieńczonych attykami.

Część elewacji północnej między ryzalitami została rozczłonkowana wydłużonymi prostokątami okien w kanelowanych płycinach. Silnie też zaznaczono oś środkową elewacji przez architektoniczno-rzeźbiarską oprawę lukarny – w odróżnieniu od skromniej potraktowanych lukarn bocznych. Lukarna środkowa w dachu posiada obudowę w formie frontonu ozdobionego po bokach motywem przestylizowanych akroterionów. W trójkątnym tympanonie znajduje się graniasty element z guzem. Pod szczytem ciągnie się pas kostek przemieszanych z motywem szyszek, kulek i rozetek. Poniżej umieszczone są dekoracje, przedstawiające czaszki wołów.

Jest to budynek o wnętrzu dwutraktowym w partii środkowej i trójtraktowym w pozornych ryzalitach, w których znajdują się także główne wejścia do budynku. Dwa wejścia boczne usytuowane są na osi wzdłużnej oficyny i prowadzą do klatek schodowych, zlokalizowanych w środkowych traktach ryzalitów. Kolejne wejście znajduje się od strony południowej, na osi poprzecznej budynku, i prowadzi do klatki schodowej w tylnym trakcie. Pomieszczenia traktu północnego i południowego na parterze i piętrze połączone są w układzie przechodnim. Jedno z wnętrz traktu frontowego na parterze – pełniące dawniej funkcję największego i najważniejszego pomieszczenia kuchennego – jest pomieszczeniem o wysokości dwóch kondygnacji.

Poddasze przed rozpoczęciem prac remontowo-konserwatorskich w latach 2018–2019 miało układ z klatką schodową na poprzecznej osi (od południa) i dwoma symetrycznie rozplanowanymi mieszkaniami po jej obydwu stronach. Przykrywający budynek dach otrzymał



drewnianą więźbę dachową z zachowaną konstrukcją krokwiowo-jętkową i występującą co piąta krokiew ramownicą trapezową<sup>282</sup>.

Budynek Kuchni od strony reprezentacyjnego dziedzińca pałacowego, dzięki dużym na wysokość dwóch kondygnacji i szerokim oknom, sprawia wrażenie budynku ogrodowego – pomarańczarni lub oranżerii<sup>283</sup>. Na tę cechę wilanowskiej Kuchni zwrócił uwagę Marek Kwiatkowski w monografii Szymona Bogumiła Zuga<sup>284</sup>. Wnętrze głównego pomieszczenia kuchennego, w którym zlokalizowany był piec, doświetlone tego typu oknami, musiało mieć charakter wyjątkowy i znacząco podnosić komfort pracy kuchmistrza i pomocników kuchennych oraz służby. Elewację frontową wilanowskiej Kuchni cechuje lekkość proporcji i delikatny detal architektoniczny. Ten rodzaj reprezentacyjnego podejścia do budynku o charakterze czysto użytkowym oraz dualizm dekoracji elewacji frontowej i tylnej wskazuje, że mamy do czynienia z obiektem godnym zainteresowania. O ile od frontu Oficyna Kuchenna uzyskała charakter budynku parterowego, to od tyłu, czyli od strony południowej i po bokach, ma charakter budynku piętrowego, ze znacznie skromniejszym wystrojem i detalem architektonicznym. Elewację południową cechuje czysto gospodarczy charakter, podkreślający funkcję zaplecza kuchennego budynku. Szymon Bogumił Zug stosuje tu boniowanie, rozczłonkowanie elewacji płycinami (znane z innych obiektów tego architekta – pałacyku w Bażantarni czy kamienicy Jacobsena w Lesznie).

Mamy tu do czynienia z pewnego rodzaju surowością, monumentalizmem *schowanej* (tzw. gospodarczej) elewacji południowej i *francuską elegancją i szlachetnością* elewacji północnej, determinowanej przez reprezentacyjny dziedziniec pałacowy dawnej letniej rezydencji królewskiej. Nasuwa się pytanie, na ile architekt uległ tu gustowi inwestorki, a na ile dał popis własnej wirtuozerii w demonstrowaniu form subtelnych z jednej strony i form cechujących się *monumentalizmem, surowością* – z drugiej.

---

<sup>282</sup> W. Fijałkowski, *Dziedziniec gospodarczy w Wilanowie.....*, s. 7, DDiC MW.

<sup>283</sup> Pomarańczarnia (oranżeria) – budynek ogrodowy, parterowy, wolno stojący lub połączony z tarasem, ogrzewany. Pomarańczarnie budowano jako budynki o wysokich i szerokich oknach, zwłaszcza od strony południowej, często dach też był szklany. Wewnątrz mieściło się jedno duże albo kilka mniejszych pomieszczeń. Pomarańczarnie służyły do hodowli roślin egzotycznych (pomarańcze – stąd nazwa budynku, cytryny itp.). Pełniły też funkcję ogrodów zimowych. Budowano je w parkach, ogrodach pałacowych, przy rezydencjach itp. od XVII do XIX wieku. Oranżerie były też miejscem spotkań i zabaw towarzyskich, przedstawień teatralnych (np. Stara Pomarańczarnia w Łazienkach Królewskich, zbudowana w latach 1786–1788); W. Szolginia, *Mini encyklopedia – Architektura*. Warszawa 1992, s. 125.

<sup>284</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug....*, s. 149.

## 2.6 Analiza przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej w XVIII, XIX i XX ww.

W najstarszych opisach podmiejskiej posiadłości Jana III nie ma szczegółowych informacji o lokalizacji i charakterze zabudowań gospodarczych i użytkowych takich jak kuchnia. Temat ten jest traktowany pobieżnie z racji niskiej rangi tego typu obiektów, pełniących funkcję pomocniczą. Zgodnie z teoretycznymi wskazaniem<sup>285</sup> oraz z ówczesną praktyką, kuchnie sytuowane były w pewnym oddaleniu od budynków reprezentacyjnych.

Aleksander Czołowski w wydanym we Lwowie w 1937 r. *Urządzeniu pałacu wilanowskiego za Jana III* wspomina o oddzielnych, parterowych oficynach gospodarczych i budynkach dla służby wystawionych w pobliżu pałacu przed 1679 r.:

*Do lata bowiem 1697 roku pałac był już nie tylko w swoim pierwotnym wyglądzie ukończony, ale został urządzony i przez królestwo zamieszkały. Nadto z obu stron pałacu stanęły oddzielne, parterowe oficyny, przeznaczone dla celów gospodarczych i dla służby, został założony ogród<sup>286</sup>.*

Przypuszczalnie kuchnia pałacowa znajdowała się wśród zabudowy przedniej – gospodarczej, w południowej części dziedzińca. Fakt ten może potwierdzić zrekonstruowany plan Adolfa Boya z 1682 r.<sup>287</sup>, opracowany przez Janinę Putkowską (**ilustracja nr 1**).

---

<sup>285</sup> Mowa jest o nich w rozdziale 1.2 niniejszej pracy *Kuchnia, jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych...*

<sup>286</sup> A. Czołowski, *Urządzenie pałacu wilanowskiego za Jana III*, Lwów 1937, s. 5.

<sup>287</sup> Plan ten został omówiony w rozdziale 2.1 niniejszej pracy *Fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII ww.*

**Ilustracja nr 1.** Plan Wilanowa z 1682 r. według A. Boya, oprac. J. Putkowska.

Na planie tym, na południe od symetrycznego założenia pałacowo-ogrodowego, zlokalizowany został niezachowany folwark królewski, który pełnił funkcję gospodarstwa rolnego i hodowlanego, funkcjonującego na potrzeby dworu królewskiego. W jego skład wchodziły

m.in.: browar, owczarnia, stajnie mułów, gołębnik, pasieka, stodoła, słodownia, holendernia (obora), młyn i dziedziniec kuchenny (oznaczony numerem 16). Można więc przypuszczać, że w okolicy dziedzińca znajdowała się parterowa oficyna z kuchnią. Zapewne była to budowla drewniana lub o konstrukcji szkieletowej.

Zachowane rachunki z lat 1729–1766 za wykonane roboty budowlane potwierdzają, że pod koniec lat 40. XVIII w. kuchnia była już budynkiem murowanym. Z zachowanych w Bibliotece Czartoryskich w Krakowie rozliczeń za prace wykonane w tym okresie dowiadujemy się m.in. o naprawieniu kuchni i pieców w latach 1728–1729<sup>288</sup> oraz o pracach szklarskich, które wykonał ok. 1730 r. majster szklarski Johann Caspar Süttmöller w Oficynie Kuchennej<sup>289</sup>. Ponadto zachowane rachunki są świadectwem przeprowadzenia szerzej zakrojonych prac budowlanych pod kierunkiem mistrza murarskiego Johana Ehrenfrieda Staude w 1748 r. Polegały one na wyprowadzeniu ponad dach kuchenny dwóch kominów, wyremontowaniu piecyków kuchennych, wymurowaniu na nowo (przestawieniu) piecyków dla cukiernika i wyremontowaniu *stancji Kuchmistrzowskiej*. Wykonano też drobne prace murarskie w pomieszczeniu Kredensu (zamurowanie w piwnicy pod oknem). Wyremontowano dachy nad oficynami (być może również nad kuchnią). W dalszej części rachunku wyszczególnione są kolejne roboty:

*Na budynku kuchni dwie ściany ogniowe zwalone aż do legarów, na nowo wymurowane i ponad dachem wytynkowane. Dołem wykonany kamienny wspornik pod dymnikiem jak również zreperowane piece kuchenne i grzewcze. Odspojone tynki na ścianach zrzucone, rysy na kominie usunięte i wszystko otynkowane. Na dachu nad kuchnią położone dachówki i zreperowane ubytki w murze. Na budynku Kredensu odpadłe tynki zreperowane i pobielone. Nad mieszkaniem Piwniczego zreperowany dach, i gdzie trzeba przemurowane, zreperowane i pobielone. Dołem w piwnicy zamurowane drzwi i zreperowane małe okno. Komin kuchenny w mieszkaniu burgrabiego nadmurowany o dwa łokcie, w izbie gdzie mieszka burgrabia od frontu podmurowane aż po parapet. Z tyłu od strony parku fragment ściany podmurowany aż pod dach. Tak na zewnątrz, jak i w środku otynkowane i pobielone. U burgrabiego położone dachówki, i wstawione cegły tam gdzie je wiatr pozrzucał<sup>290</sup>.*

Z zachowanych w Bibliotece Czartoryskich w Krakowie rozliczeń wynika również, że w 1755 r. i 1766 r. wykonano drobniejsze prace przy wyposażeniu kuchennym. W 1755 r.

---

<sup>288</sup> R. Nestorow, J. Sito, *Rezydencja i dobra wilanowskie w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, Ad Villam Novam, t. III, Warszawa 2010, s. 85, 86.

<sup>289</sup> Tamże, s. 31, 32.

<sup>290</sup> Tamże, s. 138, 139.

kował fabryki wilanowskiej Johann Gottfried Ensfelder wystawił rachunek za *2 nowe zawiesia zrobione, długie na 2 1/2 łokcia, od żelaznego prętu belki aż do gongów w kuchni wraz z klamrami i gwoździami*. W 1766 r. mistrz stolarski August Loch wykonał do kuchni i piekarni nowe meble (m.in. stół dla kuchmistrza) oraz naprawił meble stare<sup>291</sup>.

Obecna Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie, wzniesiona w latach 1775–1776 według projektu Szymona Bogumiła Zuga, zdaniem Wojciecha Fijałkowskiego została usytuowana na miejscu dawnych spichrzy i stajni<sup>292</sup>. Według opisu inwentarzowego Wilanowa<sup>293</sup>, datowanego na 1793 r., owe spichrze były z *Pruska murowane*, czyli wykonane w konstrukcji słupowo-ramowej wypełnionej murem z cegły, a stajnie – drewniane. Każdą parę budynków i wozowni przykrywał jednolity, długi i czterospadowy dach *podbity gontami*. Jest on widoczny na *Planie rezydencji króla Jana III w Wilanowie z czasów Czartoryskich z 1740 r.* pochodzącym z Bibliothèque Nationale de France<sup>294</sup> (**ilustracja nr 2**).

**Ilustracja nr 2.** Historyczny plan Wilanowa z 1740 r.,  
Bibliothèque Nationale de France, sygn. Vd 29T Ft6.

---

<sup>291</sup> R. Nestorow, J. Sito, *Rezydencja i dobra wilanowskie...*, s. 151, 171, 172.

<sup>292</sup> W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1973, s. 73.

<sup>293</sup> AGAD, *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Speptembis 1793 spisany* (dalej cytowany jako Inwentarz z 1793 r. ), sygn. 171.

<sup>294</sup> A. Oleńska, *Projekt powiększenia ogrodu w Wilanowie około 1740 r.*, „Biuletyn Historii Sztuki”, LXII, 2001, nr 1–4, s. 283, il. 1.

i na pochodzącym z 1732 r. *Planie dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*, znajdującym się w Landesamt für Denkmalpflege Sachsen (**ilustracje nr 3, 4**)<sup>295</sup>.

**Ilustracja nr 3.** Historyczny plan Wilanowa z 1732 r. Fragment *Planu dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, sygn. M4-IVb-B1.17.

**Ilustracja nr 4.** Fragment historycznego planu Wilanowa z 1732 r. Fragment *Planu dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, sygn. M4-IVb-B1.17.

---

<sup>295</sup> Oba plany (*Plan rezydencji króla Jana III w Wilanowie z czasów Czartoryskich z 1740 r.* i *Plan dóbr królewskich w Wilanowie z Powsinkiem i Bażantarnią*) były przedmiotem analizy w rozdziale 2.1 niniejszej pracy *Fazy rozwoju przestrzennego założenia pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w XVII i XVIII ww.*

W trakcie prac adaptacyjno-remontowych i konserwatorskich, przeprowadzonych w latach 2017–2019, w ramach badań archeologicznych w wykopie zlokalizowanym przy wschodniej elewacji Kuchni oraz wykopie zlokalizowanym przy zachodniej części budynku, odkryto pozostałości ceglanego fundamentu, które zostały zidentyfikowane jako relikty stajni z czasów króla Jana III Sobieskiego<sup>296</sup>. Być może tych samych, które uwidocznione zostały na mapach z 1732 r. i 1740 r.<sup>297</sup>

Najstarszym dokumentem kartograficznym, na którym oznaczono budynek Kuchni wzniesiony przez Szymona Bogumiła Zuga, jest *Planta Jeneralna Pałacu Wilanowskiego z Ogrodem* pochodząca z ok. 1790 r. (**ilustracje nr 5, 6**).

**Ilustracja nr 5.** *Planta Jeneralna Pałacu Wilanowskiego z Ogrodem*, ok. 1790 r. (odrys z pocz. XIX w.), Archiwum Główne Akt Dawnych, Zbiory Kartograficzne (AGAD, Zb. Kart.), sygn. W475-1.

---

<sup>296</sup> *Badania archeologiczne 20.11.2017–20.12.2018...*, DI MW, s. 39, 41.

<sup>297</sup> Szczegółowe wyniki badań archeologicznych zostały opisane w rozdziale 2.8 niniejszej pracy *Badania architektoniczne, terenowe, laboratoryjne i archeologiczne (badania warstw malarskich, tynku, znalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł oraz odkrytych elementów architektonicznych)*.

**Ilustracja nr 6.** Fragment planu *Planta Jeneralna Palacu Wilanowskiego z Ogrodem*, ok. 1790 r. (odrys z pocz. XIX w.), Archiwum Główne Akt Dawnych, Zbiory Kartograficzne (AGAD, Zb. Kart.), sygn. W475-1.

Bryła budynku, jego proporcje, rzut, rozkład pomieszczeń nie uległy na przestrzeni wieków poważniejszym zmianom. Pierwotny układ pomieszczeń i ich funkcję oraz wyposażenie możemy odtworzyć dzięki szczegółowemu opisowi zawartemu w *Inwentarzu Palacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim Meblow, Obrazow etc. Diebus Septembris 1793 Spisany*, znajdującym się w zbiorach Archiwum Głównego Akt Dawnych<sup>298</sup>. Analiza treści Inwentarza w części dotyczącej Oficyny Kuchennej, prezentującej opis każdego wnętrza i jego wyposażenia, zawarta jest w rozdziale 2.4. niniejszej pracy *Rola i znaczenie Inwentarza z 1793 r. (Inwentarz Palacu Wilanowskiego y wszystkich znajdujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany) w rekonstrukcji układu i wyposażenia wnętrz Oficyny Kuchennej*.

Z uwagi na niewielką liczbę zachowanych źródeł, trudno określić przebieg ewentualnych późniejszych prac remontowych, adaptacyjnych i innych prac budowlanych. W inwentarzach pałacowych z XIX w. Oficyna Kuchenna nie została uwzględniona. Podobnie w raportach z XIX w. i początków XX w., dotyczących stanu dóbr wilanowskich, nie odnaleziono jej dokładniejszych opisów. Wyjątek stanowi krótka charakterystyka Oficyny Kuchennej zawarta w *Opisie dóbr Wilanowa*, datowanym na 1867 r., który został sporządzony po śmierci jednego z właścicieli pałacu i dóbr wilanowskich – Augusta Potockiego. W tabeli odnotowano materiał, z którego wykonano budynek Oficyny Kuchennej

---

<sup>298</sup> *Inwentarz Palacu Wilanowskiego [...] 1793 Spisany*, s. 37–50.



i pokrycie dachowe, a także wymiary i stan techniczny, określając go jako dobry<sup>299</sup>. Z kolei w *Inwentarzu Pałacu Wilanowskiego z 1867 r.*, spisany po śmierci Augusta Potockiego, znalazła się wzmianka o mieszkaniach dla służby *nad kuchnią* oraz oszacowanie ogólnej wartości sprzętów kuchennych, ale, niestety, bez ich wyszczególnienia<sup>300</sup>.

Za czasów Czartoryskich wzniesiono na przedpołu pałacowym, obok Komisarii, kolejną oficynę kuchenną według projektu Jana Kotelnickiego, która w połowie XIX w. została rozbudowana i przeznaczona na mieszkania oficjalistów. Wówczas otrzymała nazwę Domu Gościnnego<sup>301</sup>. Z raportu rozchodu materiałów budowlanych z listopada 1825 r. wynika, że wykonano wówczas przy kuchni pałacowej bliżej niesprecyzowane roboty murarskie. Na prace przy Oficynie Kuchennej wykorzystano 4 800 sztuk cegieł palonych<sup>302</sup>.

Dwadzieścia lat później, w latach 1845–1855, w ramach szerszego programu rozbudowy rezydencji w Wilanowie, przeprowadzonej za czasów Augusta Potockiego, wybudowano drewnianą wiatę według projektu Franciszka Marii Lanciego, łączącą Oficynę Kucheną Zuga z budynkiem Stajni<sup>303</sup>. Zachowane dokumenty prowentu wilanowskiego z lat 1852–1853 (*Regestra Przychodu i Rozchodu wszelkich Materyałów pod Rachunkiem Pisarza Fabryk Klucza Wilanowskiego zostających za czas od 1 Lipca 1852 do tegoż roku 18[53]*) wzmiankują o drobnych pracach remontowych w Oficynie Kuchennej, polegających na wymianie stolarek drzwiowych; dowiadujemy się z nich również o wyposażeniu Kuchni, na stanie której znajdowały się m.in. samowary<sup>304</sup>. W latach 1866–1868 przeprowadzono naprawy pokrycia dachowego Oficyny Kuchennej, o czym świadczy rachunek za roboty dekarские nad kuchnią, wystawiony przez P. Paula z Warszawy (*Rachunek P. Paul Dekarza z Warszawy*). Wartość tych prac wynosiła 20 rubli srebrnych<sup>305</sup>. Warszawskie Biuro Techniczne Matecki & Obrębowicz w Pałacu – a prawdopodobnie także w budynkach Kuchni

---

<sup>299</sup> *Akta masy spadkowej śp. J[asnie]W[ielmożne]go Hrabiego Augusta Potockiego N[umero] 225 Vol[umen] I [1866-1868]*, AGAD, AG Wil., dz. 20 – Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 225, s. 54.

<sup>300</sup> *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego z 1867 r. spisany po śmierci Augusta Potockiego*, AGAD AG Wil. dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 183, s. 361.

<sup>301</sup> J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1975, s. 115. Jednocześnie Wojciech Fijałkowski, w niepublikowanym rękopisie *Dzielnice gospodarcze w Wilanowie...*, DDiC MW, pisze: *o odległej od pałacu kilkadziesiąt metrów Kuchni Czartoryskich wybudowanej w pierwszej połowie XVII w. zapewne przez ich nadwornego architekta Jana Zygmunta Deybla w miejscu dzisiejszych garaży* (s. 8).

<sup>302</sup> *Akta Administracji Generalnej Dóbr i Interesów JW. Aleksandry z Xiążąt Lubomirskich Hrabiny Potockiej obejmujące – Raporta miesięczne Materiałów Murowych od 1 lipca 1824*, AGAD, AG Wil. Dz. 5 – Administracja Generalna Dóbr i Interesów Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, sygn. 36, s. 34.

<sup>303</sup> W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1973, s. 113.

<sup>304</sup> *Regestra fabryczne dóbr Wilanowa na rok 1852/53*, AGAD, AG Wil., dz. 23 – Prowent Wilanowski, sygn. 565, s. 20-21 (*Do Kuchni Pałacowej dla samowarów [...]*), s. 99 ([3 szt.] *Drzwi nowych podwójnych z Szpitala 24. paż Wysłano do Kuchni pałacowej*).

<sup>305</sup> *Akta masy spadkowej śp. J[asnie]W[ielmożne]go Hrabiego Augusta Potockiego N[umero] 225 Vol[umen] I [1866-1868]*, AGAD, AG Wil., dz. 20 – Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 225, s. 329.

i Kordegardy – założyło w 1895 r. kanalizację. Kuchenny rezerwuuar na wodę połączono wówczas z nowo poprowadzonym systemem wodociągowym<sup>306</sup>. Z biegiem czasu część wewnątrz budynku Kuchni została zaadaptowana na pomieszczenia mieszkalne dla służby.

6 stycznia 1892 r. umiera Aleksandra Potocka. Po jej śmierci właścicielem pałacu i dóbr wilanowskich zostaje wskazany przez nią jej kuzyn Ksawery Branicki, którego pradziadem był Franciszek Ksawery Branicki, dziad Augustowej Potockiej. Tym samym, po niespełna 100 latach, Wilanów przestaje być własnością rodu Potockich. Od 1892 do 1945 r. właścicielami dóbr wilanowskich jest rodzina Branickich. Ksawery Branicki był jednym z najbogatszych arystokratów polskich, właścicielem dóbr bohusławskich na Ukrainie i zamku w Montrésor we Francji, a także ordynacji Roś na Grodzieńszczyźnie. Po jego śmierci 18 czerwca 1926 r. na zamku Montrésor, jedynym właścicielem dóbr wilanowskich na mocy traktatu działowego z 5 maja 1927 r.<sup>307</sup> zostaje syn Ksawerego, Adam Branicki (1892–1947). Adam Branicki przybywa na stałe do Wilanowa 8 listopada 1928 r.<sup>308</sup>

Do obowiązków każdego właściciela dóbr wilanowskich należała troska o substancję pałacu oraz zachowanie jego najbliższego otoczenia<sup>309</sup>. Ze sprawozdania konserwatorskiego za 1931 r. wynika, że obok prac przy korpusie głównym pałacu oraz renowacji elewacji Kordegardy, Adam Branicki zlecił również odnowienie gzymsów i okien Oficyny Kuchennej<sup>310</sup>: *Przystąpiono do odnowienia kuchni pałacowej. [...] Odbito tynki i gzymsy w oficynie kuchennej, wyprawiono, przelożono dachówkę nad gzymsami i pokryto gzymsy nową blachą cynkową. Rozebrano wypchnięty przez rozsunięte krokwie i grożący oberwaniem się, stary gzyms środkowej części oficyny od strony stajen. Po ściągnięciu krokwi wymurowano nowy gzyms, rozebrano i przelożono dachówkę nad nim, wyprawiono, przetarto i pobielono całą ścianę. Wykonano nowe dwa okna do kuchni od strony dziedzińca pałacowego i pomalowano wszystkie otwory okienne i drzwiowe. Potwierdzają to również zachowane wykazy materiałów na *reparacje budynków w Wilanowie* pochodzące z tego okresu, gdzie na kuchnię*

---

<sup>306</sup> Akta biura rządcy dóbr tyżące się budowli dworskich i fabryk ekonomicznych N[umer]o 23 Vol[umen]: II [1859-1895], AGAD, AG Wil., dz. 20 – Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 023/II, s. 553-557.

<sup>307</sup> Wypis aktu notarialnego zeznanego przed Wacławem Dominikiem Paszkowskim, Notariuszem przy Wydziałach Hypotecznych Sądu Okręgowego w Warszawie, repertorium na rok 1927 nr 1218, Archiwum Muzeum Pałacu Król Jana III w Wilanowie,teczka nr DA.47 Wil.

<sup>308</sup> Akta pałacu 1914-1928. Zeznanie A. Branickiego ws. ustalenia miejsca zamieszkania oraz stosunku do wojskowości, AGAD, AG Wil., XXI. Zarząd Pałaców, Parków i Ogrodów Wilanowskich sygn. 131.

<sup>309</sup> P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu klucza wilanowskiego*, Warszawa 2015, s. 56.

<sup>310</sup> Wydział Sztuki – konserwatorzy wojewódzcy – sprawozdania oddziałów sztuki w urzędach wojewódzkich, 1931-1933. Sprawozdania za 1931 r.: *Sprawozdanie z działalności Oddziału Sztuki przy Urzędzie Wojewódzkim Warszawskim i Białostockim za okres od dnia 1/I.1931 do dnia 1/VII.1931 r.*, s. 180, *Sprawozdanie z działalności Oddziału Sztuki przy Urzędzie Wojewódzkim Warszawskim i Białostockim za okres od dnia 1/VII.1931 do dnia 1/X.1931 r.*, s. 192, Archiwum Akt Nowych (AAN), Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego, sygn. 7029.

pałacową przeznaczono *Krokiew sztuk 8 po metrów 9 ½ grubości 18/15 cen. Łat dachowych 12 po metrów 5*<sup>311</sup>. Z kolei w 1931 r. przeprowadzono oczyszczenie i naprawę pieca w Kuchni pałacowej<sup>312</sup>.

Podczas I wojny światowej, w latach 1914–1916, stacjonował w Oficynie Kuchennej oraz w innych budynkach gospodarczych i w samym pałacu sztab wojsk rosyjskich. Mieścił się tam również szpital wojskowy<sup>313</sup>. Dokumenty dotyczące powojennych remontów rezydencji wilanowskiej nie potwierdzają, aby obejmowały one Oficynę Kuchenną. W opisie prac konserwatorskich, planowanych do realizacji w skrzydle południowym Pałacu na 1929 r. i przylegającej do niego Łazienki Lubomirskiej, sąsiadującej z Oficyną Kuchenną od strony zachodniej, pojawia się określenie *od kuchni* na oznaczenie umiejscowienia poszczególnych napraw i prac konserwatorskich<sup>314</sup>.

Jedynym źródłem informacji na temat układu wnętrza i funkcjonowania pałacowej Oficyny Kuchennej w latach 30. i 40. XX w., czyli okresu przedwojennego i II wojny światowej, są wspomnienia czterech osób: Anny z Branickich Wolskiej (ur. 1924), jednej z trzech córek Adama Branickiego i Beaty Marii Branickiej z domu Potockiej<sup>315</sup> – zawarte w publikacjach: *Listy niewysłane*<sup>316</sup>, *Miałam szczęśliwe życie. Ostatnia z Branickich*<sup>317</sup> i *Dziewczyny z Powstania* autorstwa Anny Herbich<sup>318</sup> – Barbary Rowickiej (ur. 1933) – córki szofera Branickich – Marii Rygielskiej – dawnej mieszkanki wilanowskiej Kuchni, wnuczki Olgi i Wacława Sobotniaków<sup>319</sup> – i Adama Rybińskiego<sup>320</sup> – wnuka Adama Branickiego

---

<sup>311</sup> *Akta Pałacu. Pałac: kuchnia i kredens, prośby, osobiste, służba, budynki różne, pompka*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 137, s. 36.

<sup>312</sup> *Dom Dwór Kuchnia od 1 VII 1931*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 17, s. 2.

<sup>313</sup> J. Wojciechowski, *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja*, [w:] „Architektura i Budownictwo” 1928, T. IV, z. 3, s. 94; W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1973, s. 124.

<sup>314</sup> *Konserwacja pałacu w Wilanowie [1917-1929]*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich (1917–1936), sygn. 138.

<sup>315</sup> Adam Branicki i Beata Maria Branicka z domu Potocka (1896-1976) mieli jeszcze dwie córki: Marię Branicką (1923-1989), od 1948 r. żonę Stanisława de Viriona i Beatę (Atkę) Marię Branicką (1926-1988), od 1944 r. żonę Leszka Rybińskiego, która była łączniczką w AK Kedyw-Kolegium, pseudonim „Beata”.

<sup>316</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy niewysłane*, Warszawa 2012.

<sup>317</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie. Ostatnia z Branickich*, Warszawa 2015.

<sup>318</sup> A. Herbich, *Dziewczyny z Powstania*, Warszawa 2014, (rozdział *Anna. Hrabianka w AK*).

<sup>319</sup> Rodzina Sobotniaków, mieszkająca na pierwszym piętrze Oficyny Kuchennej, służyła od kilku pokoleń kolejnym właścicielom pałacu i dóbr wilanowskich. Eugeniusz Sobotniak – zdaniem Barbary Rowickiej – był sługą *Augustowstwa Potockich*, a kolejni seniorzy rodu służyli *za starych hrabiów* – Annie i Ksaweremu Branickim, a potem Beacie i Adamowi Branickim. Na cmentarzu wilanowskim znajdują się trzy mogiły rodziny Sobotniaków pozwalające odtworzyć ich rodowód. Barbara Rowicka wspominała rodzinę Sobotniaków jako *ludzi prawych, szlachetnych, pracowitych i uczynnych*. Z jej relacji wynika, że jeden z członków rodziny - Wacław Sobotniak był kuchmistrem w Wilanowie. Po jego śmierci w 1928 r., żona Olga (Wacławowa) otrzymała list kondolencyjny od Anny (Ksawerowej) Branickiej z Francji.

<sup>320</sup> 11 lutego 2020 r. dzięki uprzejmości dr Jarosława Kurkowskiego autorka niniejszej pracy odbyła rozmowę z Adamem Rybińskim.

i Beaty z Potockich Branickiej. Wspomnienia są również cennym źródłem informacji na temat obyczajowości, kultury materialnej, życia codziennego mieszkańców i właścicieli pałacu w Wilanowie okresu przedwojennego i czasu okupacji.

Rodzina Branickich po przeprowadzce do Wilanowa zamieszkała w Łazience Lubomirskiej zwanej Markoniówką, tj. pawilonie mieszkalnym dobudowanym do skrzydła południowego pałacu<sup>321</sup>, wzniesionym na zlecenie Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej przez Szymona Bogumiła Zuga, który to pawilon wcześniejszy właściciel pałacu i dóbr wilanowskich – Ksawery Branicki – w 1892 r. powiększył, nadbudowując piętro. Autorem przebudowy był Henryk Marconi<sup>322</sup> (stąd dzisiejsza nazwa budynku: Marconiówka lub Markoniówka<sup>323</sup>). W Markoniówce, obok sypialń rodziców i dzieci, gabinetu ojca, znajdowały się m.in.: sala jadalna i kredens na parterze, a na półpiętrze garderoba, z której schodziło się na dół *wąskimi kuchennymi schodami*<sup>324</sup>. Jedna z córek Branickich, Beata Maria z Branickich Rybińska, w nieopublikowanych wspomnieniach z okresu okupacji pisze, że na piętrze znajdował się pokój *mały jadalny*<sup>325</sup>.

W książce *Listy niewysłane*<sup>326</sup> Anna Branicka-Wolska wspomina uroczystości i święta organizowane w Pałacu w Wilanowie, m.in. Boże Narodzenie (list z 2 listopada 1945 r., napisany w Krasnogorsku, na zesłaniu), Wielkanoc (list *Wspomnienia o dawnej Wielkanocy*) oraz imieniny swojej mamy, dużo miejsca poświęcając opisowi serwowanych dań. Z kolei Oficynę Kuchenną tak wspomina: *Nieproszonymi i bardzo niepożądanymi gośćmi byliśmy*<sup>327</sup> *w kuchni. Tam gwałt i praca były największe*<sup>328</sup>.

Pracownicy majątku i służba pałacowa mieszkali w różnych lokalizacjach na terenie wilanowskiego majątku: na piętrze pałacowej Oficyny Kuchennej, w budynku Komisarii, w budynku Kordegardy i w pobliskim szpitalu św. Aleksandra<sup>329</sup>. W książce *Miałam szczęśliwe życie. Ostatnia z Branickich* Anna Wolska-Branicka pisze o nich jako o *oddzielnej grupie, która (...) współtworzyła atmosferę bezpieczeństwa i zaufania, jaka panowała*

---

<sup>321</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 46.

<sup>322</sup> J. Wojciechowski, *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja...*, s. 94.

<sup>323</sup> P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu klucza...*, s. 49.

<sup>324</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 286.

<sup>325</sup> Dzięki uprzejmości syna Beaty Marii z Branickich Rybińskiej, Adama Rybińskiego, podczas spotkania 11 lutego 2020 r. autorka pracy miała możliwość zapoznania się z nieopublikowanym fragmentem wspomnień jej matki i ojca – Leszka Rybińskiego.

<sup>326</sup> *Listy niewysłane* to zbiór listów pisanych na zesłaniu w Związku Sowieckim przez dwudziestoletnią Annę Branicką do przebywającego w niewoli narzeczonego, Janusza Radomyskiego. Listy te stanowią rodzaj dziennika spisywanego w dramatycznych momentach życia, w których autorka wraca wspomnieniami do Wilanowa i Rosi, wydarzeń z września 1939 r. i Powstania Warszawskiego.

<sup>327</sup> Anna Branicka-Wolska pisze tu zapewne o sobie i swoich siostrach Beacie i Marii.

<sup>328</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 38.

<sup>329</sup> P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu...*, s. 60.

w naszym domu. Podkreśla we wspomnieniach: *U nas nigdy nie było sztywnego dystansu wobec służby, wszyscy pracownicy traktowani byli niemal jak członkowie rodziny*<sup>330</sup>.

Branicka-Wolska opisuje pracowników pałacu i majątku wilanowskiego, m.in. nianię Anastazję i jej męża Henryka Kanabusa – zarządcę domu, Andrzeja Królaka – odźwiernego i sprzedawcę biletów do pałacu, pracownika pałacowego Stanisława Dębniaka, szofera – Stanisława Rowickiego<sup>331</sup>. W jej książce *Listy niewysłane*<sup>332</sup> pojawiają się też postacie furmana Antoniego, Nani, panny Józefy, stróżów Okpisa i Królaka, *dziewcząt z kuchni*, praczek, ogrodniczek, pani Jakubowskiej, domowej krawcowej, stróżów nocnych, pani Wiktorowej (Heleny Sobotniak) – garderobianej, pani Pawłowej i ogrodnika Kędzierskiego.

Ważne miejsce we wspomnieniowych książkach Anny Branickiej-Wolskiej zajmuje kucharz Branickich. Był nim Grzegorz Sułaj<sup>333</sup>, Białorusin wyznania prawosławnego, który przyjechał do Wilanowa z majątku Roś na Grodzieńszczyźnie. Branicka-Wolska zachowała go w pamięci jako mężczyznę w wysokiej, białej czapce, spod której *śmiały się jego oczy*<sup>334</sup>. Pisze o nim: *Był to absolutny mistrz fachu, trudno sobie wyobrazić te wszystkie przyjęcia, rauty i uczyty wielkanocne bez jego specjalów*. Wspomina jego delikatną pieczeń pod beszamelem ze szparagami, pieczone indyki, *których łapki Grzegorz ozdabiał powycinanym we wzorki papierem*<sup>335</sup> i przepyszne *plombières* czy wielkanocną paschę, której nadawał kształt czworokątnej wieży: *ściętej na górze i ozdobionej krzyżem prawosławnym z marcepana*<sup>336</sup>. Znane były też w wilanowskiej kuchni kuropatwy zawijane w liściach winogron<sup>337</sup>. Z kolei Barbara Rowicka wspomina kucharza Grzegorza Sułajna *jako zdolnego, prawdziwego kucharza, znającego się na swoim fachu, o typie raptusa, jak przystało na kucharza*.

Grzegorz Sułaj mieszkał na pierwszym piętrze Oficyny Kuchennej. Po wybuchu wojny opuścił Pałac w Wilanowie. Zmarł śmiercią naturalną w czasie oblężenia Warszawy w 1939 r. Został pochowany na pobliskim cmentarzu w Wilanowie. Był prawdopodobnie

---

<sup>330</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 46.

<sup>331</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 62-64.

<sup>332</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy ...*, s. 284-289.

<sup>333</sup> Nazwisko kucharza Sułajna (podobnie jak nazwiska innych pracowników pałacu: Rowickiego i jego żony, Kanabusa, Dębniaka, Paczkowskiej, Królaka) pojawiają się w dokumencie z l. 1931–1932 *Księga Główna*, w części *Rachunek usługi osobistej właściciela*, AGAD, AG Wil., dz. 16 – Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 202, s. 13, 14.

<sup>334</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 138.

<sup>335</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 59.

<sup>336</sup> Tamże, s. 65.

<sup>337</sup> O daniu tym opowiadała Beata z Potockich Branicka, żona Adama Branickiego, swemu wnukowi Adamowi Rybińskiemu. Wspomnienie swojej babki Adam Rybiński przekazał autorce niniejszej pracy podczas rozmowy w dniu 11 lutego 2020 r.

ostatnim kucharzem pracującym dla właścicieli pałacu i dóbr wilanowskich, i zarazem ostatnim kucharzem użytkującym wilanowską Oficynę Kuchenną.

Grzegorz Sułajn pracował z drugim kucharzem – Marianem Krajewskim, którego zdjęcie, wykonane prawdopodobnie we wnętrzu wilanowskiej Kuchni, zachowało się w archiwum prywatnym Barbary Rowickiej (**ilustracja nr 7**).

**Ilustracja nr 7.** Marian Krajewski, kucharz, lata 30. XX w., zdjęcie wykonane prawdopodobnie we wnętrzu Oficyny Kuchennej w Wilanowie, zbiory prywatne Barbary Rowickiej.

Niewiele wiadomo o jego pobycie i pracy w Wilanowie. Jego obecność w Wilanowie potwierdza zachowany w Archiwum Akt Dawnych wykaz osób korzystających z pralni pałacowej, w którym - wśród nazwisk innych przedstawicieli pałacowej służby, w tym

nazwiska Grzegorza Sułajna - znajduje się nazwisko pomocnika kucharza Mariana Krajewskiego [nazwisko zostało dopisane ołówkiem, tym samym charakterem pisma]<sup>338</sup>. Według Barbary Rowickiej mieszkał wraz z matką i siostrą na piętrze Oficyny Kuchennej. Opuścił Wilanów w 1939 r. i zmarł w czasie wojny.

Mama Barbary Rowickiej, Jadwiga Paczkowska, przyjechała do Wilanowa wraz z wychodzącą za mąż za Adama Branickiego Beatą Potocką, z jej majątku w Rymanowie<sup>339</sup>. Często była angażowana do pracy w Oficynie Kuchennej w momencie nagromadzenia prac kuchennych, np. po polowaniu lub po zbiorach owoców<sup>340</sup>. W Wilanowie poznała swojego przyszłego męża – Stanisława Rowickiego, który pracował od czternastego roku życia jeszcze u poprzedniego właściciela dóbr wilanowskich Ksawerego Branickiego jako goniec. Adam Branicki pod koniec lat 20. XX w. zakupił samochód – *ciemnozieloną hispano-suizę* – i wysłał Stanisława Rowickiego na kurs samochodowy, po którym został on szoferem Branickiego<sup>341</sup> (**ilustracja nr 8**).

**Ilustracja nr 8.** Stanisław Rowicki, szofer Adama Branickiego, ostatniego właściciela dóbr wilanowskich, Busko Zdrój 1931 r., zbiory prywatne Barbary Rowickiej.

---

<sup>338</sup> *Dom Dwór Kuchnia od 1 VII 1931*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 17, s. 16.

<sup>339</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 206.

<sup>340</sup> We wspomnieniach Barbary Rowickiej zachował się widok największego pomieszczenia Oficyny Kuchennej – kuchni, gdzie na wielkich, długich stołach siedziały kobiety i drylowały wiśnie spinkami do włosów.

<sup>341</sup> A. Branicka-Wolska, *Miałam szczęśliwe życie...*, s. 64.

Rowiccy wraz z córkami – Barbarą i Marią – zamieszkali na piętrze w budynku Stajni, z oknami wychodzącymi na stronę południową, czyli na park<sup>342</sup>. W budynku Stajni oprócz Rowickich mieszkał też drugi szofer oraz stangreci. Na parterze Stajni były konie oraz garaż dla samochodu. Podobnie jak duża grupa pracowników pałacu i majątku wilanowskiego, Rowiccy korzystali z tzw. *drugiego stołu*, w ramach którego część wynagrodzenia za pracę otrzymywali w formie pensji, a część *w naturze* tj. mieli prawo do korzystania z posiłków, użytkowania przypałacowych piwnic i lodowni, uprawy ogródka, otrzymywania mleka, drewna i węgla. Anna Branicka-Wolska podkreśla swoje bliskie kontakty i przywiązanie do rodziny Rowickich, a szczególnie do Barbary Rowickiej, z którą ma do dziś kontakt<sup>343</sup>. Barbara Rowicka w rozmowie potwierdziła, iż często odwiedza Annę Branicką-Wolską w jej domu na warszawskim Mokotowie<sup>344</sup>.

Dzięki wspomnieniom Barbary Rowickiej z okresu dzieciństwa spędzonego w Pałacu w Wilanowie, przekazanych autorce niniejszej pracy podczas rozmów odbytych w jej warszawskim mieszkaniu 12 grudnia 2019 r. oraz 13 maja 2020 r., stało się możliwe odtworzenie układu pomieszczeń, ich funkcji oraz wyposażenia, znajdujących się na parterze i pierwszym piętrze wilanowskiej Oficyny Kuchennej z okresu przedwojennego, tj. do roku 1939 r. Układ ten został potwierdzony – za pośrednictwem Barbary Rowickiej – przez Marię Rygielską, która wraz z rodziną mieszkała w latach 20. i 30. XX w. na pierwszym piętrze Oficyny Kuchennej.

Układ pomieszczeń w Oficynie Kuchennej był wówczas następujący (**ilustracja nr 9**):

---

<sup>342</sup> Park angielsko-chiński zaprojektowany przez Szymona Bogumiła-Zuga na zlecenie Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej.

<sup>343</sup> Fakt ten potwierdziła Anna Branicka-Wolska w wywiadzie dla portalu gazeta.pl <https://weekend.gazeta.pl/weekend/1.152121.19555134.ostatnia-z-branickich-stracila-palac-w-wilanowie-zeslano-ja.html>, (dostęp: 11.02.2020).

<sup>344</sup> Informację tę Barbara Rowicka przekazała autorce niniejszej pracy 13 maja 2020 r.



**Ilustracja nr 9.** Rekonstrukcja układu i funkcji pomieszczeń na parterze Oficyny Kuchennej – stan sprzed 1939 r., oprac. autorki na podstawie wspomnień Barbary Rowickiej i Marii Rygielskiej, przekazanych podczas spotkań z autorką pracy w dniach 12 grudnia 2019 r. i 13 maja 2020 r.

## **I. Parter**

1. kuchnia – z osobnym wejściem od strony północnej; na wyposażeniu tej największej, najwyższej, dwukondygnacyjnej i dobrze doświetlonej naturalnym światłem przestrzeni znajdowały się: długi, kilkupalnikowy piec węglowy, stojący wzdłuż ściany, do którego był dostęp z trzech stron, oraz długie rynny zlewowe z kranami, w których myto żywność i naczynia oraz długie, duże stoły służące do prac kuchennych;
2. piekarnia<sup>345</sup> – piec był obsługiwany przez jedną osobę - panią, która była pomocnikiem kucharza i odpowiadała za rozpalenie pieca; do 1939 r. codziennie pieczono tu pieczywo i ciasta, a w czasie wojny to pomieszczenie z piecem – jako jedyne w Oficynie Kuchennej – było okresowo użytkowane;
3. dwie pralnie – z osobnym wejściem od strony Kordegardy – wyposażone były w duże kotły do gotowania bielizny wmontowane w kuchnię, drewniane balie oraz studnię abisyńską z której pompowano wodę do prania;
4. magiel – wyposażony był w tradycyjny, drewniany magiel o długości ok. 3 m;
5. prasownia – była wyposażona m.in. w żelazka z duszą i żelazka elektryczne<sup>346</sup>;

---

<sup>345</sup> O piekarni w Oficynie Kuchennej pisze Anna Branicka-Wolska w książce *Listy niewysłane*, Warszawa 2012, s. 138.

<sup>346</sup> Pracznia Stanisławowa Mazurowa z Powsinka często pięknie śpiewała podczas prasowania. Barbara Rowicka z okresu dzieciństwa zapamiętała jej śpiew i fakt, że należała do chóru w miejscowym kościele [zapewne chodzi o kościół św. Anny w Wilanowie].

6. cztery spiżarnie – z wejściem od strony południowej, tj. od strony dziedzińca gospodarczego między budynkiem Kuchni i budynkiem Stajni, i od strony północnej (przy narożniku zachodnim), tj. od strony dziedzińca pałacowego; przechowywano w nich produkty żywnościowe, warzywa, owoce oraz garnki i patelnie do smażenia konfitur;
  7. sala jadalna – w tym pomieszczeniu znajdował się tzw. *drugi stół*<sup>347</sup>, czyli wydawano tu posiłki (śniadanie, obiad i kolację) służbie i pracownikom pałacu, którzy byli wzywani dźwiękiem dzwonka i wchodzili do sali jadalnej wejściem bocznym, zlokalizowanym od strony wschodniej budynku Kuchni (naprzeciw Łazienki Lubomirskiej zwanej Markoniówką) tj. od strony dziedzińca pałacowego;
  8. dwie sienie – duża sień z wejściem pośrodku budynku od strony południowej i mniejsza od strony północnej (przy narożniku wschodnim).
- II. **Pietro** – pełniło funkcję mieszkalną, mieszkali tu pracownicy pałacu m.in. kucharz Grzegorz Sułajn, trzech mężczyzn – pracowników majątku wilanowskiego (w tym ogrodnik), sprowadzonych z majątku Roś<sup>348</sup>, a także garderobiana, służące i pokojówki pałacowe<sup>349</sup>, oraz rodzina zaprzyjaźniona z rodziną Branickich i dwie emerytowane wdowy po dawnych pracownikach pałacu. Anna Branicka-Wolska w *Listach niewysłanych* pisze o Annie, Marii i Irenie Klochowiczównach, córkach byłego administratora Białej Cerkwi, jako *rezydentkach stale mieszkających w Wilanowie* w [kuchennej] *oficynie pałacowej*<sup>350</sup>;
- III. **Strych** – nie był użytkowany, pełnił funkcję przechowalni i częściowo też suszarni, gdzie według wspomnień Barbary Rowickiej na *idealnie wyheblowanych długich deskach rozwieszano pościel lub suszono obrusy*<sup>351</sup>.

<sup>347</sup> W Archiwum Akt Dawnych zachował się *Projekt zaprowadzenia pewnych oszczędności w Zarządzie Pałacu, Muzeum i Parków Wilanowskich* z 19 października 1931 r. podpisany przez Jakuba Rokickiego, który zakładał poczynienie oszczędności w ramach prowadzonej kuchni, m.in. poprzez ograniczenie posiłków mięsnych w ramach tzw. *drugiego stołu* do trzech w tygodniu. Rokicki rekomendował: *Dla zmniejszenia ilości kupowanego za gotówkę mięsa jadać swoje cieleta, mąkę pytlowaną nie kupować, a swoją pszenicę posyłać na przemiał, jak również i żyto – na razową mąkę... jadać owoce tylko ze swoich sadów, Dom Dwór Kuchnia od 1 VII 1931*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 17, s. 21.

<sup>348</sup> Informację tę potwierdzają wspomnienia Anny Heleny Czarnieckiej, które zarejestrował 13 grudnia 2010 r. dr Piotr Szpanowski, za: P. Szpanowski, K. Głuchowski, *Akcja Wilanów. Wilanów we wspomnieniach*, seria *Ad Villam Novam*, Materiały z Dziejów Rezydencji, t. V, Warszawa 2011, s. 56.

<sup>349</sup> Barbara Rowicka zapamiętała fakt, że po 1939 r. służące i pokojówki pałacowe zamieszkały na terenie pałacu, w budowanej do południowego skrzydła pałacowego Łazienki Lubomirskiej, zamieszkałej przez rodzinę Branickich. Z uwagi na pracowitość i ogładę towarzyską, szybko wychodziły za mąż, więc często się zmieniały.

<sup>350</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 1, 39.

<sup>351</sup> Według Wojciecha Fijałkowskiego *dawne poddasze wykorzystywane było od stu lat na składowanie siana*, za: W. Fijałkowski, *Dziedzinec gospodarczy w Wilanowie...*, DDiC MW, s. 15.

IV. **Piwnica** – była nieużytkowana, Anna Branicka-Wolska pisze o niej jako *o mrocznej i dużej, gdzie na ziemi leżał stos zabitego drobiu*<sup>352</sup>.

Funkcję pomocniczą dla Oficyny Kuchennej pełniły: drewnitnia<sup>353</sup>, zlokalizowana przy narożniku północno-wschodnim budynku Stajni (do której przywożono drewno z lasów chojnowskich i z Wawra), i lodownia z pochylnią, znajdująca się na tyłach Stajni, w jej narożniku południowo-zachodnim<sup>354</sup> (do której przywożono lód z pobliskiego folwarku). Budynek Kuchni był skanalizowany, z dostępem do zimnej wody. Dodatkowo na dziedzińcu gospodarczym między Stajnią a Kuchnią znajdowała się studnia z pompą<sup>355</sup>. Takich studni z pompą było w najbliższym otoczeniu pałacu co najmniej dziesięć.

W Łazience Lubomirskiej, gdzie mieszkała rodzina Branickich, na parterze znajdował się kredens pełniący częściowo funkcję kuchenną – przechowywano w nim sztućce, zastawę i bieliznę stołową oraz kończono przygotowywanie, w tym doprawianie i dekorowanie posiłków przed wniesieniem ich na salę jadalną. Barbara Rowicka zapamiętała, że na wyposażeniu kredensu była kuchnia węglowa, na której *wykształceni lokaje* podgrzewali przynoszone w garnkach z Oficyny Kuchennej potrawy bezpośrednio przed podaniem ich na stół, doprawiali sałaty *w ostatniej chwili*, układali na tacach potrawy, dekorowali je, rozlewali trunki do kieliszków, a kawę i herbatę do filiżanek.

Adam Rybiński, wnuk Beaty z Potockich Branickiej, zapamiętał ze wspomnień swojej babki, żony Adama Branickiego, że *zawsze był problem z przenoszeniem potraw z Oficyny Kuchennej do kredensu znajdującego się w Łazience Lubomirskiej, a kucharz Grzegorz Sulajm często był w sporze z lokajami z obawy, że popsują smak przygotowanych przez niego dań*<sup>356</sup>.

Według wspomnień Barbary Rowickiej życie toczyło się na dziedzińcu gospodarczym zlokalizowanym między budynkiem Stajni a budynkiem Kuchni. Tu rozładowywano wozy z żywnością, czyszczono samochody, oporzędzono konie, a na schodach Oficyny Kuchennej wylegiwały się psy, wśród nich był pies Barry – biały bernardyn w rude plamy. Cięższe i brudne prace kuchenne często wykonywano pod wiatą, w tym mycie większych naczyń<sup>357</sup>. Nawierzchnia dziedzińca gospodarczego (nazwanego w Inwentarzu z 1793 r. *Podworcem Kuchennym*) zbudowana była z tradycyjnego bruku z kamieni polnych. W latach

---

<sup>352</sup> A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 138.

<sup>353</sup> Anna Branicka-Wolska pisze o niej jako o drwalni: A. Branicka-Wolska, *Listy...*, s. 285.

<sup>354</sup> Okolice siedziby Muzeum Plakatu w Wilanowie, oddziału Muzeum Narodowego w Warszawie.

<sup>355</sup> Według wspomnień Barbary Rowickiej w tej studni stróż nocny mył duże garnki i patelnie po większych uroczystościach.

<sup>356</sup> Rozmowa z Adamem Rybińskim przeprowadzona została przez autorkę niniejszej pracy 11 lutego 2020 r.

<sup>357</sup> We wspomnieniach Barbary Rowickiej zachował się widok stróża myjącego duże garnki i patelnie przy studni zlokalizowanej na dziedzińcu gospodarczym między Kuchnią a Stajnią.

międzywojennych posadzono we wschodniej części dziedzińca dwa kasztanowce, które przetrwały do końca lat 80. XX w.<sup>358</sup> Barbara Rowicka zapamiętała też rosnące przed budynkiem Oficyny Kuchennej dzikie krzewy<sup>359</sup>, które częściowo zasłaniały widok na dziedzińiec pałacowy. Chowała się w nich wraz z innymi dziećmi podczas okupacji, aby podglądać koncerty<sup>360</sup>, które organizowali niemieccy żołnierze przed fasadą główną pałacu. Podczas jednego z koncertów została przez jednego z nich zauważona i wyproszona wraz z innymi dziećmi.

Państwo Rowiccy opuścili Wilanów w 1947 r. i przenieśli się do nowo wybudowanego domu. Anna Branicka-Wolska spędziła w Pałacu w Wilanowie lata dzieciństwa i młodości. Opuściła go 12 września 1944 r. i wraz z matką i dwiema siostrami przeniosła się do Nieborowa. Stamtąd w styczniu 1945 r. Anna, jej starsza siostra Maria i ich rodzice zostali zabrani przez NKWD i przewiezieni do więzienia na Łubiance, a następnie do obozu w Krasnogorsku. Przebywali tam dwa i pół roku<sup>361</sup>. Po powrocie do Polski, w 1947 r. w szpitalu w Otwocku zmarł Adam Branicki. Beata z Potockich Branicka zmarła w 1976 r. w Krakowie.

Jeszcze w czasie wojny, w 1943 r., powstaje *Projekt szczegółowego planu zabudowania zachodniej i południowej części strefy zabytkowej Wilanowa. Folwark Wilanów*<sup>362</sup>, w którym budynek Oficyny Kuchennej oznaczony jest jako budynek gospodarczy, co potwierdza zmianę

---

<sup>358</sup> W. Fijałkowski, *Dziedzińiec gospodarczy.....*, DDiC MW, s. 11.

<sup>359</sup> Obecność gęstej, dziko rosnącej roślinności potwierdza we wspomnieniach Krzysztof Głuchowski, wówczas młody rezydent pałacu wilanowskiego, zaprzyjaźniony z córkami Adama i Beaty Branickich, której przekazał wiedzę na temat przygotowań do Akcji Wilanów, przeprowadzonej przez Kierownictwo Dywersji Komendy Głównej Armii Krajowej. Szczegóły akcji zostały opisane w: P. Szpanowski, K. Głuchowski, *Akcja Wilanów. Wilanów we wspomnieniach*, seria *Ad Villam Novam*, Materiały z Dziejów Rezydencji, t. V, Warszawa 2011, s. 10-37. W akcji tej brała udział matka Krzysztofa Głuchowskiego, Wanda Głuchowska, ps. Justyna podczas której została ranna i miała postrzeloną nogę. Podczas akcji, będąc ranną *przezołgala się [...] pomiędzy kordegardą a kuchnią na dziedzińiec pałacowy, gdzie ukryła się w krzakach*, P. Szpanowski, K. Głuchowski, *Akcja Wilanów. Wilanów we wspomnieniach*, seria *Ad Villam Novam*, Materiały z Dziejów Rezydencji, t. V, Warszawa 2011, s. 24. Akcja Wilanów została przeprowadzona 26 września 1943 r. w Wilanowie i Kępie Latoszkowej przez Oddział Specjalny Osjan oraz batalion Zośka i kompanię wydzieloną Agat. Akcja represyjno-bojowa była wymierzona w niemieckich osadników mieszkających w Kępie Latoszkowej, którzy współpracowali z niemieckim okupantem, szpiegowali i donosili na Polaków, a także przyczynili się do aresztowania żołnierzy AK z pułku Garłuch i zamordowania żołnierzy Baszty wiosną 1943 r. Według planu akcji, w czasie, gdy żołnierze z Osjana uderzali w kolonistów w Kępie Latoszkowej, szturmowcy z Zośki mieli atakować obiekty w Wilanowie, w tym koszary niemieckich lotników w pobliżu pałacu wilanowskiego (m.in. stacjonowali w budynku Kordegardy). Podczas ataku i wymiany ognia w okolicach wilanowskiej bramy pałacowej ranionych zostało trzech żołnierzy, w tym wspomniana Wanda Głuchowska ps. Justyna.

<sup>360</sup> Informację o koncertach potwierdza *Raport o ochronie zabytków wilanowskich w r. 1939* ówczesnego kustosa W. Osseckiego, opublikowany [w:] seria *Ad Villam Novam*, Materiały do dziejów rezydencji, t. I, Warszawa 2008, s. 96.

<sup>361</sup> Po powrocie z internowania w Krasnogorsku, Anna Branicka zamieszkała w Krakowie, gdzie studiowała socjologię. W 1954 r. wyszła za mąż za Tadeusza Wolskiego, późniejszego wybitnego uczonego działającego w dziedzinie nauk rolniczych, specjalizującego się w agronomii i hodowli roślin, twórcę nowych odmian zbóż.

<sup>362</sup> *Projekt szczegółowego planu zabudowania zachodniej i południowej części strefy zabytkowej Wilanowa. Folwark Wilanów*, 1943 r., skala 1:1000, rys. S. Tworowski, AGAD, Zb. Kart., sygn. W475-17.

funkcji obiektu po opuszczeniu Wilanowa przez rodzinę Branickich. Odtąd nazwa *Oficyna Kuchenna* będzie używana w ramach utrwalonej tradycji nazewnictwa. Najprawdopodobniej w latach 40. XX w., ale przed rokiem 1948, zamurowane zostały dwa otwory okienne elewacji północnej, zlokalizowane na drugiej i szóstej osi od wschodu, doświetlające pomieszczenia Oficyny Kuchennej, co potwierdza zachowany zbiór fotografii z Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa<sup>363</sup> (**ilustracje nr 10, 11**).

**Ilustracja nr 10.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, 1955, Archiwum NID, bez. sygn.,  
duplikat w zbiorach DDiC MW.

---

<sup>363</sup> Fotografie ze zbioru *Wilanów – Kuchnia pałacowa 1955-Foto*, Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa, bez. sygn.; *Wilanów. Pałac. Oficyna pd.*, fot. I. Tłoczek 1955 r., nr inw. 43455, Archiwum NID.

**Ilustracja nr 11.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, 1955, Archiwum NID, bez. sygn.,  
duplikat w zbiorach DDiC MW.

Po zakończeniu wojny, Pałac w Wilanowie wraz z najbliższym otoczeniem przeszedł 28 stycznia 1945 r. na własność państwa, stając się jednym z oddziałów Muzeum Narodowego w Warszawie<sup>364</sup>. Przystąpiono do najpilniejszych prac remontowych, rozpoczynając nowy, powojenny okres funkcjonowania Oficyny Kuchennej. Od czerwca do lipca 1948 r. trwały prace związane z pokryciem budynku nową dachówką. Prace kontynuowano jeszcze w październiku i listopadzie tego roku i po ponad półrocznej przerwie wznowiono je w sierpniu 1949 r.<sup>365</sup> We wrześniu tego samego roku rozpoczęto remont wewnątrz, mający na celu adaptację obiektu na cele mieszkalne i gospodarcze<sup>366</sup>.

Ówczesny układ pomieszczeń przedstawia pochodząca z 1948 r. inwentaryzacja pomiarowo-rysunkowa. Na odrębnym rysunku z okresu międzywojennego naniesiono jedynie wymiary zewnętrzne Oficyny Kuchennej<sup>367</sup> (**ilustracje nr 12, 13**).

---

<sup>364</sup> W. Fijałkowski, *Wilanów. Rezydencja króla zwycięzcy*, Warszawa 1985, s. 129.

<sup>365</sup> *Oficyna Kuchenna* – karta architektoniczna, oprac. O. Chojnacki (?), 1971 r., DDiC MW.

<sup>366</sup> Tamże.

<sup>367</sup> *Planik sytuacyjny zabudowań pałacowych w Wilanowie*, DDiC MW, sygn. 350a.

**Ilustracja nr 12.** Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Parter (rzut), skala 1:100, pomiar grudzień 1948, rys. W. Skiba, DDiC MW, sygn. 393.

**Ilustracja nr 13.** Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Piętro (rzut), skala 1:100, pomiar grudzień 1948, rys. W. Skiba, DDiC MW, sygn. 394.

Projektowany układ oraz wyposażenie mieszkań i pomieszczeń gospodarczych (przypuszczalnie zrealizowane) widoczne są na rysunkach z przełomu lat 40. i 50. XX wieku<sup>368</sup> (**ilustracje nr 14, 15**).

---

<sup>368</sup> *Wilanów. Kuchnia.* Parter (rzut), Przekrój poprzeczny, skala 1:100, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (AMWKZ), sygn. 902.

**Ilustracja nr 14.** Wilanów. Kuchnia. Parter (rzut), skala 1:100, lata 40.–50. XX w., Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków (MWKZ), sygn. 90.

**Ilustracja nr 15.** Wilanów. Kuchnia. Przekrój poprzeczny, skala 1:100, lata 40.–50. XX w., Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, MWKZ, sygn. 902.

W latach 1949–1951 Oficynę Kuchenną wyposażono w niezbędne instalacje, przeprowadzono prace hydrauliczne i wykończeniowe we wnętrzach. Od tego momentu wilanowska Kuchnia, zaadaptowana na cele mieszkalne, zostaje przekazana do użytkowania pracownikom oddziału Muzeum Narodowego w Warszawie<sup>369</sup>.

Ważna data w historii zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie to włączenie w 1951 r. wiejskiej gminy Wilanów w granice m. st. Warszawy i jego dzielnicy Mokotów, co

---

<sup>369</sup> *Oficyna Kuchenna* – karta architektoniczna, oprac. O. Chojnacki (?), 1971 r., DDiC MW.



spowodowało, że dobra wilanowskie, klucz wilanowski i wilanowska nieruchomość ziemska przestały w świetle ówczesnego stanu prawnego istnieć. Przejęty po ostatniej wojnie na własność państwa, po gruntownych pracach konserwatorskich i rewaloryzacyjnych oraz rewindykacji znacznej części zbiorów wywiezionych przez Niemców, Pałac w Wilanowie został udostępniony publiczności w 1962 r. jako oddział Muzeum Narodowego w Warszawie.

18 grudnia 1954 r. Prezydium Rządu PRL przyjęło Uchwałę Rządową nr 870/54 w sprawie odbudowy Wilanowa<sup>370</sup> zakładającą plan generalnej restauracji pałacu oraz pełną rekonstrukcję ogrodów i parków znajdujących się w najbliższym otoczeniu Pałacu w Wilanowie wraz z najbliższymi budynkami, w tym budynkiem Oficyny Kuchennej. Znaczenie dla wydobycia rezydencji z zaniedbania okresu wojny i powojennego niedoinwestowania oraz przywrócenia jej stanu odpowiadającego jej randze i historii w kulturze Polski<sup>371</sup> było wielokrotnie podkreślane w późniejszych publikacjach poświęconych historii letniej rezydencji królewskiej w Wilanowie<sup>372</sup>. Preambuła uchwały głosiła: *Prezydium Rządu doceniając wyjątkowe wartości zabytkowe i artystyczne Wilanowa oraz dążąc do włączenia zespołu zabytkowego Wilanowa do nowych zadań w służbie kultury Polski Ludowej, uchwała, co następuje.* W dalszej części wymienione były obiekty objęte uchwałą: obok pałacu (*pałac wraz z przybudówką Marconiego o kub. ok. 23 500 m<sup>3</sup> na Muzeum Narodowe i pracownie muzealne*), kordegardy (*kordegarda o kub. ok. 2 600 m<sup>3</sup> na mieszkania dla pracowników Muzeum*), stajni królewskiej (*o kub. ok. 5600 m<sup>3</sup> na magazyny muzealne, mieszkania i stację transformatorową*), oranżerii i kotłowni (*o kub. ok. 6 400 m<sup>3</sup> na oranżerię z kotłownią dla całego zespołu pałacowego oraz magazyny*) oraz figarni (*o kub. ok. 2 500 m<sup>3</sup> na potrzeby ogrodowo-parkowe oraz magazyny*), również Oficyna Kuchenna o kub. ok. 2 500 m<sup>3</sup> z przeznaczeniem na mieszkania dla pracowników muzeum. Uchwałą objęto także ogrody i parki znajdujące się w otoczeniu pałacu o pow. ok. 40 ha. Konsekwencją uchwały rządowej z grudnia 1954 r. było rozpoczęcie zakrojonych na szeroką skalę prac remontowych, renowacyjnych, konserwatorskich i adaptacyjnych przy obiektach

---

<sup>370</sup> Uchwała Nr 870/54 Prezydium Rządu z dnia 18 grudnia 1954 r. w sprawie odbudowy Wilanowa jest przechowywana w zasobie Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów w Warszawie w postaci kliszy. Oryginał uchwały został przekazany przez Archiwum Rady Ministrów do Archiwum Akt Nowych spisem nr 53 poz. 199 i wpisany w AAN do Księgi Nabytków AAN pod nr 4438, nr zespołu 290. [Pismo z dnia 2 marca 2023 r (znak: BDG.ARM. 11530.10.2023) Naczelnika Archiwum Rady Ministrów do autorki pracy]; Odpis uchwały znajduje się w Wydziale Archiwum Biura Organizacji Urzędu m.st. Warszawy, teczka nr 22/3270; A. Kochański, *Polska 1944 – 1991, Informator historyczny, t. 1, Podział administracyjny, ważniejsze akty prawne, decyzje i enuncjacje państwowe (1944 – 1956)*, Warszawa 1996 s. 553.

<sup>371</sup> Uchwała Nr 870/54 Prezydium Rządu ...

<sup>372</sup> W. Fijałkowski, *Wilanów...*, s. 145; tenże, *Wilanów. Rezydencja króla zwycięzcy*, Warszawa 1985, s. 131; tenże *Ogród królewski w Wilanowie i jego współczesna rewaloryzacja*, „Ochrona Zabytków”, nr 49/2 (193), 1996, s. 124; J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów*, Warszawa 1975, s. 5.

zabytkowych rezydencji wilanowskiej wraz z infrastrukturą techniczną i komunikacyjno-drogową. Prace finansowane były przez Społeczny Fundusz Odbudowy Stolicy. Nad ich przebiegiem czuwała Komisja Opiniodawcza pod przewodnictwem dyrektora Muzeum Narodowego w Warszawie Stanisława Lorenza<sup>373</sup>. Inwestorem był Zarząd Inwestycji Obiektów Zabytkowych, a generalnym wykonawcą Przedsiębiorstwo Państwowe Pracownie Konserwacji Zabytków<sup>374</sup>.

W kosztorysie robót z 1959 r. stan istniejący Oficyny Kuchennej określono jako nienadający się do zamieszkania<sup>375</sup>. Z powodu braku izolacji pionowej i poziomej oraz nieprowadzenia przez wiele lat na bieżąco prac naprawczych i remontowych – ani konserwacji elementów drewnianych, m.in. stolarki okiennej, stolarki drzwiowej i więźby dachowej – budynek uległ daleko idącej destrukcji. Mury budynku były mocno zawilgocone, częściowo zagrzybione i spękane, tynki odparzone, sklepienia nadproży poopuszczane, a więźba dachowa, stolarka okienna i drzwiowa oraz stropy – spróchniałe i zbutwiałe. W złym stanie technicznym były również przewody dymowe wewnątrz budynku i kominy. Poważnej destrukcji uległo też pokrycie dachu z rynnami, rurami spustowymi i instalacją odgromową. Nawierzchnia brukowa dziedzińca wewnętrznego wymagała pilnej wymiany oraz właściwego odprowadzenia wód opadowych<sup>376</sup>.

W ramach pierwszego powojennego remontu planowano wykonanie prac naprawczych przy murach i tynkach oraz podpiwniczenie całego budynku wraz z wykonaniem prac izolacyjnych, a także adaptację pomieszczeń parteru i I piętra wraz z poddaszem na cele mieszkaniowe. Adaptacja poddasza wiązała się z koniecznością wymiany więźby dachowej (zaprojektowano konstrukcję jętkową z podwójnym stolcem, o stolcach stojących) i wprowadzeniem na poddaszu ścianek działowych. Drewniane stropy belkowe miały zastąpić stropy systemu Kleina, w klatkach schodowych zaplanowano wprowadzenie schodów żelbetowych. Dodatkowe podziały miały się również pojawić we wnętrzach dolnych kondygnacji, gdzie zakładano rozebranie części dawnych ścian działowych i wymurowanie nowych (wraz z przewodami kominiarskimi

---

<sup>373</sup> W archiwum Muzeum Narodowego w Warszawie zachowały się notatki, protokoły i korespondencja m.in. prowadzona między Dyrektorem Muzeum Narodowego w Warszawie a przedstawicielami Ministerstwa Kultury i Sztuki dotycząca przebiegu prac budowlanych i konserwatorskich na terenie zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie i problemów związanych z ich realizacją, niedomaganiem organizacyjnymi, w tym braku materiałów budowlanych. W korespondencji postulowano konieczność przyspieszenia prac i ich szybkiego zakończenia, teczka nr 1295, teczka nr 1332/b, teczka nr 1332/a, teczka nr 1351.

<sup>374</sup> J. Cydzik, W. Fijałkowski, *Wilanów...*, Warszawa 1975, s. 119.

<sup>375</sup> *Kosztorys budowlany cz. II do projekt technicznego Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, DAIŚ MW, sygn. Kr-392.

<sup>376</sup> W. Fijałkowski, *Dziedziniec gospodarczy w Wilanowie...*, DDiC MW, s. 11.

i wentylacyjnymi) oraz zamurowanie niektórych istniejących i wykucie nowych otworów okiennych i drzwiowych (z częściowym przemurowaniem ościeży). Kosztorys przewidywał całkowitą wymianę stolarki (a także rozebranie nadproży okiennych i drzwiowych oraz usunięcie ościeżnic)<sup>377</sup>. W dokumentacji technicznej pn. *Wilanów. Kuchnia królewska. Obliczenia statyczne*, datowanej na 1956 r., znajduje się po raz pierwszy wzmianka o istnieniu piwnic pod budynkiem Kuchni, jednak bez oznaczenia ich lokalizacji czy szczegółowego omówienia<sup>378</sup>. Kolejnym dokumentem lakonicznie informującym o istnieniu piwnic w Oficy Kuchennej jest wspomniany już kosztorys z 1959 r.<sup>379</sup>

Ważnym źródłem informacji na temat powojennego stanu technicznego pałacowej Oficy Kuchennej jest orzeczenie o stanie technicznym z 1961 r.<sup>380</sup> Wynika z niego, że budynek ten pełnił dwie funkcje: mieszkalną i magazynową. Piwnica zlokalizowana była w części południowej, z wejściem od strony wewnętrznego dziedzińca gospodarczego pomiędzy budynkami Kuchni i Stajni. Pomieszczenia piwniczne – poprzedzone przedsionkiem – nakryte były sklepieniami kolebkowymi, do których schodziło się po siedmiu drewnianych schodach o konstrukcji policzkowej (które określono w orzeczeniu technicznym jako *rozpadające się*) i sześciu ceglanych. Posadzka w piwnicy ułożona była z cegieł na rąbek i pokryta warstwą zacierki cementowej<sup>381</sup>. Fundamenty posadowione były na głębokości ok. 2,7 m od poziomu posadzki parteru. Budynek został opisany w dokumencie jako parterowy, z zajmującą blisko  $\frac{3}{4}$  powierzchni rzutu rozległą *antresolą*. Słowem *antresola* określono tu wyższą kondygnację, dostępną po drewnianych schodach. Nad południową częścią dawnej małej piekarni (opisanej jako *wysokie pomieszczenie mieszkalne od północy*) wydzielona była antresola, na którą prowadziły również drewniane schody. Podobnie schody w sieni południowej, wiodące z parteru na poddasze, były drewniane. Z załącznika nr 2 do *Orzeczenia o stanie technicznym* wynika, że więźba dachowa i stropy były w dobrym stanie technicznym. Nad dolną kondygnacją występowały stropy listwowe, z podsypką (gruz z wapnem) pod deskowaniem wierzchnim i otynkowaną podsiębitką z desek. Nad kondygnacją górną znajdowały się stropy belkowe, z deskowaniem pełnym od góry, pokrytym polepą

---

<sup>377</sup> *Kosztorys budowlany cz. I do projektu technicznego Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, DAiŚ MW, sygn. Kr-395; *Kosztorys budowlany cz. II do projektu technicznego Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, DAiŚ MW, sygn. Kr-392.

<sup>378</sup> *Wilanów. Kuchnia królewska. Obliczenia statyczne*, PP PKZ Warszawa 1956 r., oprac. inż. Derlich, DAiŚ MW, sygn. 79/M.Op.

<sup>379</sup> *Kosztorys budowlany cz. II do projektu technicznego Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, DAiŚ MW, sygn. Kr-392.

<sup>380</sup> *Orzeczenie o stanie technicznym. Kuchnia Królewska przy Pałacu Wilanowskim*, PP PKZ Warszawa 1961 r., oprac. M. Czapski, 1961, DAiŚ MW, sygn. 80/M.Op, s. 2–5.

<sup>381</sup> Tamże, s. 6.

i analogicznie wykończoną podsiębitką. Wnioski i zalecenia sformułowane na podstawie rozpoznania stanu technicznego obiektu zakładały zachowanie tak stropów, jak i więźby<sup>382</sup>.

Oficyna Kuchenna pokryta była dachówką karpiówką. Z powodu obecności rynien i rur spustowych od strony zacienionej północnej (od strony reprezentacyjnego dziedzińca pałacowego), dolne partie ścian do wysokości 1 m były mocno zawilgocone, szczególnie w części wschodniej budynku. Ponadto autor *Orzeczenia o stanie technicznym* zwracał uwagę na parapety okienne nieposiadające opierzeń blacharskich i na widoczne spękania i przesunięcia cegieł w nadprożach oraz miejscowe odspojenie tynków<sup>383</sup>.

Przełomowym momentem dla historii przemian funkcjonalno-użytkowych Oficyny Kuchennej od momentu jej powstania według projektu Szymona Bogumiła Zuga, czyli od końca XVIII w., było podjęcie decyzji o zmianie funkcji obiektu i zlecenie opracowania dokumentu pn. *Program użytkowy. Wytyczne funkcjonowania adaptacji budynku kuchni w Wilanowie*<sup>384</sup> Przedsiębiorstwu Państwowemu Polskim Pracowniom Konserwacji Zabytków. Zatwierdzony w 1961 r. program zakładał urządzenie w Oficynie Kuchennej pomieszczenia magazynowego, które będzie połączone poprzez nowo przebity otwór drzwiowy z przedsionkiem od strony wejścia we wschodnim ryzalicie. Pomieszczenia w dalszej części traktu frontowego miały być zaadaptowane na pralnię (d. piekarnia mała – ob. 1.15) i prasownię (d. spiżarnia – ob. 1.16). Dawna spiżarnia *druga* (ob. 1.1) miała stanowić sień magazynu pralni, z nowym wejściem przebitym w ślepych drzwiach zachodniego ryzalitu. Na osi w szczycie wschodnim, od strony Łazienki Lubomirskiej zwanej Markoniówką, program użytkowy zakładał umieszczenie klatki schodowej z przebicciem nowego otworu drzwiowego, analogicznie do rozwiązania występującego od strony zachodniej budynku. W części południowej budynku zaprojektowano mieszkania pracownicze, do których wejście znajdowało się od strony dziedzińca gospodarczego między budynkiem Kuchni i Stajni, przykrytego wiatą zaprojektowaną przez Franciszka Marię Lanciego. Na piętrze miały się znaleźć: pokoje gościnne ze wspólną łazienką – dostępne od klatki schodowej znajdującej się w zachodniej części budynku, dwa pokoje narożne – dostępne od klatki schodowej znajdującej się w zachodniej części budynku oraz mieszkania w trakcie południowym – dostępne z klatki schodowej od strony wspomnianego już dziedzińca gospodarczego, która prowadziła również do mieszkań na poddaszu. Północna część poddasza miała być użytkowana jako strych dla

---

<sup>382</sup> Tamże, Załącznik nr 2.

<sup>383</sup> Tamże, s. 2–5.

<sup>384</sup> *Program użytkowy. Wytyczne funkcjonowania adaptacji budynku kuchni w Wilanowie* [w:] *Wilanów, Kuchnia Królewska, Projekt wstępny*, PP PKZ Warszawa 1959, oprac. S. Deubel, H. Kossuth, M. Syfert, M. Hartwig, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3270.

mieszkańców. Planowano rozbudowę piwnic, tak aby pomieściły 10 komórek lokatorskich wraz z urządzeniami instalatorskimi. Z kolei część magazynowa w trakcie północnym miała pozostać niepodpiwniczona<sup>385</sup>. Ponadto w podsumowaniu program użytkowy wskazywał na konieczność wymiany stropów, schodów i więźby dachowej. W oparciu o wyżej wspomniany program użytkowy w 1959 r. i 1962 r. powstają projekty wstępne remontu i przebudowy Oficyny Kuchennej<sup>386</sup>.

W 1964 r. w związku z użytkowaniem północnego skrzydła Pałacu w Wilanowie na cele reprezentacyjne przez Urząd Rady Ministrów i Radę Państwa, wynikła konieczność zorganizowania dodatkowego zaplecza dla osób towarzyszących i personelu pomocniczego na terenie wilanowskiego zespołu ogrodowego – pałacowego. W zbiorach Biura Archiwum m.st. Warszawy<sup>387</sup> zachował się odpis protokołu z narady przedstawicieli Kancelarii Rady Państwa, Urzędu Rady Ministrów, Ministerstwa Kultury i Sztuki, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Biura Ochrony Rządu, Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych [inwestor], Przedsiębiorstwa Państwowego Pracowni Konserwacji Zabytków [wykonawca prac] i Muzeum Narodowego w Warszawie, która miała miejsce w dniu 1 października 1964 r. w Wilanowie pod przewodnictwem Stanisława Lorentza, Dyrektora Muzeum Narodowego. W oparciu o dyskusję *na temat dotychczasowych doświadczeń związanych z użytkowaniem pałacu wilanowskiego do celów reprezentacyjnych najwyższych władz państwowych*, zgłoszono postulat wykonania w ramach remontu Kuchni pałacowej *jadalki i odrębnej kuchni dla drugiego i trzeciego stołu*, czterech dwuosobowych gościnnych pokoiów z własnymi umywalniami oraz jednego pokoju biurowego i jednego pokoju dla kierowców. Efektem tej decyzji było opracowane w 1965 r. projektu zamiennego<sup>388</sup>. Zgodnie z nim w budynku Oficyny Kuchennej zaprojektowano:

Na parterze: dodatkową jadalnię z szatnią oraz zapleczem kuchennym, składającym się z kuchni, przygotowalni, kredensu, zmywalni i pomieszczeń personelu kuchni oraz sanitarii dla gości. Ponadto na parterze ulokowano jeden pokój gościnny do dyspozycji protokołu dyplomatycznego. W narożniku południowo-wschodnim zaprojektowano dyżurkę operacyjną z bezpośrednim wejściem od strony dziedzińca pałacowego, a dla oficerów operacyjnych

---

<sup>385</sup> Tamże.

<sup>386</sup> *Wilanów, Kuchnia Królewska, Projekt wstępny*, PP PKZ Warszawa 1959, oprac. S. Deubel, H. Kossuth, M. Syfert, M. Hartwig, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3270; *Kuchnia Królewska, Wilanów Projekt wstępny*, PP PKZ Warszawa 1962, oprac. Z. Cydzikowa, L. Nowakowski, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3251.

<sup>387</sup> W zbiorach tego archiwum znajdują się m.in. akta Wydziału Architektury i Urbanistyki Prezydium Rady Narodowej w Warszawie, przechowywane dawniej w archiwum Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego.

<sup>388</sup> *Projekt techniczny roboczy zamienny*, PP PKZ Warszawa 1965, oprac. J. Cydzik, Z. Cydzikowa, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3251.

sypialnię z sanitariami w pokoju z wejściem z bocznej klatki schodowej. Zaprojektowane mieszkanie, dostępne z przeciwległej bocznej klatki schodowej, pozostało niezmienione w stosunku do projektu pierwotnego z przeznaczeniem dla komendanta straży pałacowej.

Na I piętrze: zwiększono ilość pokoi gościnnych o dodatkowe dwa, pozostawiając bez zmian pozostałe 4 pokoje gościnne i dwa mieszkania przeznaczone dla stałych pracowników oddziału Muzeum w Wilanowie. Pokoje gościnne były dostępne z bocznych klatek schodowych, natomiast mieszkania z klatki schodowej od strony dziedzińca gospodarczego.

Poddasze: pozostało niezmienione w stosunku do projektu pierwotnego.

Piwnice: pomieszczenia piwniczne w których zaplanowano magazyny muzealne zostały przeprojektowane, stworzono zejście z bocznej klatki schodowej dla uzyskania dostępu do pomieszczeń kuchennych. Pod częścią kuchenną doprojektowano piwnicę na potrzeby kuchni, dostępną z klatki schodowej os strony dziedzińca gospodarczego.

Powyższe zmiany w projekcie spowodowały zlikwidowanie pomieszczeń pralni, prasowni oraz jednego mieszkania na parterze. Jedynie jadalnia w okresach nieużytkowania przez Urząd Rady Ministrów służyć miała jako świetlica dla pracowników wilanowskiego Muzeum, a pokoje gościnne mogły służyć również gościom muzealnym.

Z dokumentacji projektowej wynika, że zadaniem *zespołu jadalno-kuchennego* zlokalizowanego na parterze Oficyny Kuchennej było przygotowanie posiłków dla personelu pomocniczego wyłącznie w okresach użytkowania północnego skrzydła Pałacu na cele reprezentacyjne przez Urząd Rady Ministrów i Radę Państwa, tj. kilka razy w roku przez okres od 1 do 3 dni. Z jadalni miało korzystać jednorazowo około 40 osób, zaś obsada do obsługi kuchni i kelnerska liczyła łącznie do 8 osób.

W oparciu o program użytkowy i projekty budowlane, w latach 1964 – 1966 przeprowadzono remont generalny Oficyny Kuchennej. Wykonawcą prac budowlanych i konserwatorskich było Przedsiębiorstwo Państwowe Polskie Pracownie Konserwacji Zabytków, oddział w Warszawie. W ramach remontu planowano wykonanie następujących prac: podpiwniczenie całości z przykryciem stropem Kleina, wymianę drewnianych stropów na stropy Kleina, ułożenie posadzek klinkierowych, z lastryko i drewnianych, wybudowanie poddasza na cele mieszkalne, wykonanie schodów żelbetowych, wykonanie nowej więźby dachowej i pokrycie dachu dachówką karpiówką, wymianę całej stolarki okiennej i drzwiowej, wykonanie we wnętrzu robót tynkarskich i malarskich, remont elewacji



i wykonanie cokołów i schodów kamiennych, wykonanie instalacji wodno-kanalizacyjnej, c.o., c.w., instalacji elektrycznej oraz wymienników ciepła dla Kuchni i Kordegardy<sup>389</sup>.

Niestety, w trakcie prac budowlanych uległo rozebraniu wiele elementów historycznych, m.in.: betonowe schody zewnętrzne na ceglanych fundamentach, sklepienia piwniczne, część murów i ścianek działowych we wnętrzu, nadproża okienne i drzwiowe. Ponadto wykuto drewniane i kamienne podokienniki i kraty. Zlikwidowano także stare trzony kuchenne i piecove, oblicowane kwadratowymi kaflami. Zgodnie z kosztorysem budowlanym do projektu technicznego, kafle rozbiórkowe miały zostać przeznaczone do ponownego użycia<sup>390</sup>. Podczas prac usunięto także: pokrycie dachowe z dachówki karpiówki ułożone w *luskę*, posadzki z płytek terakotowych na zaprawie cementowej, podłogi deskowe na legarach z sosnowego drewna, drewniane stropy belkowe, ławy kominiarskie oraz kominy, więźbę dachową, konstrukcję i opierzenia lukarn, drewniane schody zabiegowe w klatkach schodowych oraz przepierzenia i szafki pod schodami. W ramach prac demontażowych również zdemontowano dawne stolarki okienne i drzwiowe, usunięto ościeżnice osadzone w murze za pomocą kotew. Zaizolowane zostały od zewnątrz mury fundamentowe.

Elewacje Oficyny Kuchennej i zewnętrzny detal architektoniczny udokumentowano dopiero w latach 1955 – 1956 na potrzeby inwentaryzacji fotograficznej, wykonanej przed gruntownym remontem i częściową przebudową obiektu, zrealizowaną w latach 1965 – 1968.

W ramach ww. remontu pracom konserwatorskim i budowlanym poddano elewację Oficyny Kuchennej. W ich wyniku odtworzono część uszkodzonego detalu sztukatorskiego: girlandy, kostkowanie gzymsu, rozety w zwieńczeniu lizen elewacji frontowej<sup>391</sup>. Natomiast wewnątrz budynku oraz jego wyposażenie i wystrój nie były przedmiotem prac

---

<sup>389</sup> *Zestawienie kosztów Obiektu nr 1 do projektu wstępnego. Obiekt /budowla/ Kuchnia Królewska. Budowa Zespół Pałacowy w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1962 r., oprac. K. Koczorowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-389; *Projekt techniczny instal. wod.-kan., c.w.*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ, bez sygn.; *Kosztorys na wykonanie instalacji wod.-kan. i c.w. w bud. Kuchni Królewskiej Pałacu w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ, sygn. Kr-397; *Zespół Pałacowy – Kuchnia Królewska. Warszawa-Wilanów. Projekt techniczno-roboczy instalacji elektrycznych*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. E. Żywiecki, MW DAiŚ, sygn. 455/TD; *Kosztorys zamienny na wykonanie instalacji elektrycznych w Kuchni Królewskiej w zespole Pałacowym Wilanów*, PP PKZ Warszawa, 1963 r. (?), oprac. E. Żywiecki, MW DAiŚ, sygn. Kr-398; w zestawieniu kosztów wykonania elementów kamieniarskich – jak cokoły (pierwotnie tynkowane), stopnie i płyty podestowe schodów – kosztorys zakładał wykonanie ich z piaskowca szydłowieckiego i piaskowca Rakowiczki; *Kosztorys na roboty kamieniarskie. Pałac w Wilanowie. Kuchnia Królewska*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. J. Szydłowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-394.

<sup>390</sup> *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich, szklarskich, ślusarskich, ślusarsko-kowalskich, malarskich, elewacyjnych i różnych/*Obiekt: Zespół pałacowy – Wilanów, Budowa: odbudowa „Kuchni Królewskiej”, PP PKZ Warszawa 1964, oprac. J. Dzierżyński, J. Kłosowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-391, s. 1–14.

<sup>391</sup> *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część budowlana*. Obiekt: Zespół pałacowy – Wilanów, Budowa: odbudowa „Kuchni Królewskiej”, PP PKZ Warszawa 1964, oprac. J. Dzierżyński, J. Kłosowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-393.

konserwatorskich. W zbiorach Narodowego Instytutu Dziedzictwa oraz Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie<sup>392</sup> zachowały się liczne zdjęcia wykonane w trakcie i po zakończeniu prac remontowych przeprowadzonych w latach 50. i 60. XX w. (**ilustracje nr 16–45**).

**Ilustracja nr 16.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, elewacja północna, fot. PKZ 1956, nr neg. PKZ 6006, Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

---

<sup>392</sup> *Wilanów – Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 8; *Wilanów – Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7; *Wilanów – Zespół Pałacowy. Markoniówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich*, 1965, MWKZ, sygn. 6.



**Ilustracja nr 17.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, elewacja północna, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 6008,  
Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa*,  
*Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 18.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, elewacja północna, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 6007,  
Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa*,  
*Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 19.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, elewacja południowa, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 6004,  
Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa,*  
*Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.,* MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 20.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, elewacja zachodnia, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 6010,  
Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa,*  
*Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.,* MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 21.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, widok od strony północno-zachodniej, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 6149, Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 22.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, fragment elewacji północnej, fot. PKZ 1956, nr neg. PKZ 6146, Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 23.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, fragment elewacji południowej, fot. PKZ 1955, nr neg. PKZ 17510, Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 24.** Wilanów – Kuchnia pałacowa, fragment elewacji południowej, fot. PKZ 1956, nr neg. PKZ 17671, Inwentaryzacja fotograficzna, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, MWKZ, sygn. 8.

**Ilustracja nr 25.** Wilanów – zespół pałacowy, Markoniówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich [1965],  
Archiwum NID, bez. sygn., duplikat w zbiorach DDiC MW, sygn. 240, fot. nr 17.

**Ilustracja nr 26.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, fragment klatki schodowej podczas prac konserwatorskich,  
fot. W. Górski, 1965 r. Neg. PKZ nr 1965, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie  
prac konserwatorskich, 1965*, MWKZ, sygn. 6.

**Ilustracja nr 27.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, fragment poddasza w części południowej, fot. W. Górski, 1965 r. Neg. PKZ nr 72898, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich, 1965*, MWKZ, sygn. 6.

**Ilustracja 28.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, fragment budynku od strony południowo-wschodniej, fot. W. Górski, 1965 r. Neg. PKZ nr 72894, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich, 1965*, MWKZ, sygn. 6.

**Ilustracja nr 29.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, fragment więźby podczas prac konserwatorskich, fot. W. Górski 1965 r. Neg. PKZ nr 72893, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich, 1965*, MWKZ, sygn. 6.

**Ilustracja nr 30.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, elewacja południowa podczas prac konserwatorskich, fot. W. Górski, 1965 r. Neg. PKZ nr 72437, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich, 1965*, MWKZ, sygn. 6.

**Ilustracja nr 31.** Wilanów – Pałac, Kuchnia, elewacja południowa podczas prac konserwatorskich, fot. W. Górski, 1965 r. Neg. PKZ nr 72436, [w:] *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich, 1965*, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 6.

**Ilustracja nr 32.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, elewacja północna, stan po konserwacji, fot. J. Szandomirski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 81531, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967*, MWKZ, sygn. 7.



**Ilustracja nr 33.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, widok od strony północno-wschodniej, stan po konserwacji, fot. J. Szandomirski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 81534, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 34.** Wilanów, Kuchnia Pałacowa, elewacja południowa, stan po konserwacji, fot. J. Szandomirski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 81537, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 35.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, elewacja wschodnia, stan po konserwacji, fot. J. Szandomirski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 81535, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 36.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, fragment elewacji północnej, stan po konserwacji, fot. J. Szandomirski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 81532, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 37.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot., R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–67, Archiwum NID, bez. sygn., duplikat w zbiorach DDiC MW, sygn. 241, fot. 11.

**Ilustracja nr 38.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, salon w trakcie północnym, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79151, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 39.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, salon w trakcie północnym, widok w kierunku południowo-zachodnim, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79153, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn.7.*

**Ilustracja nr 40.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, parter, sala w trakcie północnym, kominek, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79155, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.*

**Ilustracja nr 41.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, parter, obieralnia, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79159, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 42.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, parter; kuchnia, widok w kierunku południowo-zachodnim, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79158, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966 – 1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 43.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, parter, zmywalnia, widok w kierunku południowym, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79157, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966 – 1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 44.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, parter, korytarz w trakcie południowym, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79160, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966 – 1967, MWKZ, sygn. 7.

**Ilustracja nr 45.** Wilanów, Kuchnia pałacowa, środkowa klatka schodowa, podest na II piętro, widok w kierunku południowym, stan po konserwacji, fot. R. Kazimierski, 1966 r. Neg. PKZ – PDNH Warszawa nr 79164, [w:] *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–1967, MWKZ, sygn. 7.*

Parter Oficyny Kuchennej został zaadaptowany na stołówkę pracowniczą, czyli dawne pomieszczenie *Kuchni* zostało przeznaczone na *Salę Jadalną*, historyczne pomieszczenia *Piekarni*, *Kredensu* i *Spizarni* – na urządzenie zaplecza kuchennego. W szczególny sposób potraktowano *Salę Jadalną*, gdzie dla zaakcentowania jej *walorów architektonicznych*<sup>393</sup> wykonano na osi środkowego okna wnękę ze stiukowym kominkiem, ozdobionym płaskim obramowaniem. Pozostałe pomieszczenia na pierwszym piętrze i na poddaszu służyły jako zaplecze dla pomieszczeń reprezentacyjnych Urzędu Rady Ministrów i Rady Państwa, a także jako zaplecze mieszkalne oraz pomieszczenia biurowe i pokoje gościnne dla pracowników nowo powstałego oddziału Muzeum Narodowego w Warszawie<sup>394</sup>.

Zachowując pierwotny kształt czterospadaowego dachu, krytego karpówką ułożoną podwójnie w łuskę, i dawne lukarny od strony dziedzińca pałacowego, wbudowano w przestrzeń poddasza od strony dziedzińca gospodarczego dwa mieszkania doświetlone

---

<sup>393</sup> W. Fijałkowski, *Dziedziniec gospodarczy w Wilanowie...*, MW DDiC, s. 14.

<sup>394</sup> *Wilanów – Zespół pałacowy, Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich* [1965], MW DDiC, sygn. 240; *Wilanów. Kuchnia pałacowa, dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966–67, MW DDiC, sygn. 241.

prostokątnymi lukarnami, po trzy na każde mieszkanie, zaprojektowane na osiach okien parteru i pierwszego piętra. Górną partię klatki schodowej oświetlono wielką prostokątną lukarną.

Drewniane klatki schodowe zastąpiono żelbetowymi – z powierzchnią lastrykową – i wykonano nowe, dodatkowe wejście do budynku od strony wschodniej. Ponadto rozblendowano otwory okienne w elewacji północnej i wschodniej.

W ramach prac remontowo-budowlanych w obrębie piwnic wykonano stropy fundamentowe dla nowych murów, z kolei w starych murach przebito otwory drzwiowe, okienne i wsypy<sup>395</sup>. Wykuto nowe przewody wentylacyjne i dymowe oraz piony dla instalacji c.o. i wod.-kan., następnie osadzono nad kondygnacjami i w klatkach schodowych nowe stropy typu Kleina (z cegły dziurawki na belkach stalowych)<sup>396</sup>.

Istotną zmianą w układzie funkcjonalno-przestrzennym Oficyny Kuchennej, jaka została dokonana w czasie remontu w latach 60. XX w., była przebudowa i zmiana funkcji pomieszczeń na parterze, a także na pierwszym piętrze i poddaszu. Urządzono dwa mieszkania i wbudowano od wschodu dodatkową klatkę schodową. Wymurowano nowe ścianki działowe, a do niektórych pomieszczeń przebito nowe otwory drzwiowe, a także okienne. Część dawnych otworów drzwiowych zamurowano, nową cegłą naprawiono lico i spękania murów<sup>397</sup>.

Schody wykonano w konstrukcji żelbetowej<sup>398</sup>. Ścianki konstrukcyjne na poddaszu wymurowano z siporeksu, a ścianki działowe z cegły dziurawki. Nad pomieszczeniami oraz facjatami wykonano stropy Ackermanna<sup>399</sup>. Wymurowano nowe kominy, a przed postawieniem nowej konstrukcji dachowej wymurowano też nowy gzyms wieńczący<sup>400</sup>. Więźbę zaprojektowano w konstrukcji stolcowej o stolcach stojących (trójstolcową). Pokrycie dachowe wykonano z dachówki karpiówki w układzie koronkowym, obróbki lukarn – z blachy miedzianej, pozostałe obróbki i opierzenia blacharskie oraz rynny i rury spustowe – z blachy cynkowej, którą następnie pomiedziowano<sup>401</sup>.

---

<sup>395</sup> Z kosztorysu budowlanego wynika, że w nadprożach nowo przebitych otworów osadzono dla ich wzmocnienia stalowe dwuteowniki. Następnie nadproża zostały oblicowane cegłą na płasko: *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich...*, J. Dzierżyński, J. Kłosowski, 1964 r., s. 15, 19-21, 23.

<sup>396</sup> *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich...*, J. Dzierżyński, J. Kłosowski, 1964 r., s. 24–26 i 54.

<sup>397</sup> Tamże, s. 35 i 37.

<sup>398</sup> Tamże, s. 55 i 56.

<sup>399</sup> Tamże, s. 53.

<sup>400</sup> Tamże, s. 52.

<sup>401</sup> Tamże, s. 69–70.



Po zakończeniu prac remontowych uporządkowano otoczenie budynku<sup>402</sup>, m.in. zlikwidowano studnię i wprowadzono system kanalizacji ściekowej, wykonano nową nawierzchnię dziedzińca, zastępując *kocie lby* układanym w jodełkę klinkierem. Przeprowadzono również generalny remont drewnianej wiaty, łączącej Oficynę Kuchenną z budynkiem Stajni i Wozowni.

Wnętrza rozwiązano według zasad obowiązujących w ówczesnym budownictwie<sup>403</sup>. Znaczną część starych wypraw tynkarskich – głównie na parterze – zbito. W niektórych pomieszczeniach, gdzie tynki zakwalifikowano do pozostawienia, zostały one naprawione. W ścianach wykuto wnęki na grzejniki. Stropy nad piętrem i poddaszem oraz wnęki podokienne zostały docieplone płytami typu *suprema*. Ściany i stropy otynkowano na nowo tynkiem cementowo-wapiennym. Posadzki wykonano z płytek terakotowych, okładziny schodów z lastryko, natomiast w piwnicach i pomieszczeniach magazynowych – z klinkieru drogowego. Zamontowano nowe stolarki okienne i drzwiowe z drewna dębowego i sosnowego, które zaopatrzone w ręcznie kute klamki, szyldy i ozdobne skoble. Wykonano okna zespolone typu szwedzkiego oraz drzwi o konstrukcji ramowo-płycinowej oraz płytowej (jedno- i dwuskrzydłowe, niektóre częściowo przeszklone).

Budynek wilanowskiej Kuchni został wyposażony m.in. w trzony kuchenne, szafy wnękowe, ściennie i podokienne oraz meble kuchenne<sup>404</sup>.

14 kwietnia 1966 r. Zarząd Inwestycji Obiektów Zabytkowych w Warszawie jako inwestor zwołuje komisję w sprawie odbioru końcowego i przekazania do użytkowania budynek Kuchni Królewskiej w zespole pałacowym w Wilanowie. Z protokołu odbioru końcowego<sup>405</sup> wynika, że roboty były wykonywane przez Przedsiębiorstwo Państwowe Pracownie Konserwacji Zabytków od grudnia 1964 r. do 28 lutego 1966 r. w ramach umowy na łączną kwotę 9. 700 tys. złotych. Roboty nie zostały ukończone w terminie pierwotnym, który zaplanowano na dzień 15 grudnia 1965 r. z powodu zmian w dokumentacji wprowadzonych w

---

<sup>402</sup>*Kosztorys. Obiekt: park Wilanowski – otoczenie kuchni. Roboty: drogowe*, Warszawa 1966, oprac. J. Krystosiak, DAiŚ MW, sygn. Kr-390.

<sup>403</sup> *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich...*, J. Dzierżyński, 1964 r., s. 70-80; *Kosztorys szczegółowy na wykonanie wentylacji mechanicznej w budynku Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. S. Piekarski, MW DAiŚ, sygn. Kr-399; *Kosztorys dodatkowy do aneksu – do projektu instalacji elektrycznych w Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. J. Kaźmierczak, DAiŚ MW, sygn. Kr-400.

<sup>404</sup> *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część budowlana...*, J. Dzierżyński, 1964 r., bez paginacji; *Wykaz zakupów stanowiących wyposażenie budynku Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, oprac. J. Cydzik, sygn.35/Kuch 82/M. Op, DDiC MW.

<sup>405</sup> *Protokół odbioru końcowego z dnia 14 kwietnia 1966 r.*, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3251.

trakcie trwania inwestycji i szeregu robót dodatkowych. Zgodnie z protokołem Komisja odebrała budynek Kuchni królewskiej o kubaturze 3 710 m<sup>3</sup> i powierzchni użytkowej 960,10 m<sup>2</sup> i pow. użytkowej mieszkań 232, 92 m<sup>2</sup> (2 – M2, 1 – M3, 2 – M5) wraz z pomieszczeniami przeznaczonymi na cele reprezentacyjne, tj. jadalnię z szatnią, kuchnię z zapleczem o pow. 206,07 m<sup>2</sup>, pokoje gościnne i dyżurki o pow. 150, 60 m<sup>2</sup>, także magazyny lokatorskie o pow. 155, 12 m<sup>2</sup> i piwnice lokatorskie o pow. 45,03 m<sup>2</sup>.

Oficina Kuchenna uzyskuje ostatecznie pozwolenie na użytkowanie 30 września 1966 r.<sup>406</sup> Kolejne ważne wydarzenie w historii powojennej Oficyny Kuchennej w Wilanowie to styczeń 1973 r., kiedy Wojewódzki Konserwator Zabytków wpisuje budynek dawnej Kuchni do rejestru zabytków decyzją A-639/5<sup>407</sup>.

W latach 70., 80., i 90. XX w. funkcjonowanie zespołu pałacowo-parkowego w Wilanowie jako oddziału Muzeum Narodowego w Warszawie było coraz dotkliwiej odczuwane jako tego, który *pozostaje w cieniu centrali*<sup>408</sup>. Do Muzeum Narodowego bezpośrednio trafiały większe środki budżetowe, podczas gdy potrzeby jego oddziału w Wilanowie rosły wraz z wymogami utrzymywania i konserwowania zbiorów, pałacu, otaczających go obiektów zabytkowych oraz ogrodów i parków.

Zarządzeniem Ministra Kultury i Sztuki nr 12 z 17 marca 1995 r.<sup>409</sup> wilanowski oddział zostaje wyłączony z Muzeum Narodowego w Warszawie, a pałacem i zespołem pałacowo-parkowym zarządza, jako samodzielny podmiot prawny, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (do 2013 r. noszące nazwę: Muzeum Pałac w Wilanowie). Muzeum staje się niezależną od Muzeum Narodowego instytucją, podległą bezpośrednio organowi prowadzącemu<sup>410</sup>. Nowa instytucja staje się użytkownikiem wieczystym nieruchomości o powierzchni 89 ha (14 ha wód powierzchniowych, w tym jeziora Wilanowskiego), w skład którego wchodzi m.in. Pałac w Wilanowie (kubatura 15 880 m<sup>3</sup>, pow. 2694 m<sup>2</sup>) wraz z wystrojem elewacji i wnętrz oraz obiekty budowlane, w tym Oficyna Kuchenna<sup>411</sup>.

Dyrekcja nowo powołanej instytucji kultury staje przed koniecznością pozyskania jak największych środków finansowych na prace remontowe i budowlano-restauratorskie

---

<sup>406</sup> *Decyzja o pozwolenie na użytkowanie obiektu kuchni królewskiej w Zesp. Pałacowym w Wilanowie* z dnia 30 września 1966 r., Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m.st. Warszawy,teczka nr 22/3251.

<sup>407</sup> *Decyzja Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków nr A-639/5* ze stycznia 1973 r., w zbiorze dokumentów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>408</sup> P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu...*, s. 117.

<sup>409</sup> Zarządzenie nr 12 Ministra Kultury i Sztuki z 17 marca 1995 r. w sprawie podziału Muzeum Narodowego w Warszawie i zmiany jego statutu, w zbiorze dokumentów Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>410</sup> Historia instytucji [http://www.wilanow-palac.pl/historia\\_muzeum.html](http://www.wilanow-palac.pl/historia_muzeum.html) (dostęp: 11.01.2018).

<sup>411</sup> Zgodnie z wykazem – załącznikiem do zarządzenia nr 16/2010 Dyrektora Muzeum Pałacu w Wilanowie z 9 listopada 2010 r. w sprawie wprowadzenia jednolitej numeracji i nazewnictwa obiektów budowlanych należących do Muzeum Pałacu w Wilanowie.

pozostającego pod jej opieką pałacu i znajdujących się w jego najbliższym otoczeniu obiektów budowlanych, ponadto na prace rewaloryzacyjne ogrodów i parków oraz prace konserwatorskie, zabezpieczające i digitalizacyjne blisko 12 000 muzealiów<sup>412</sup>.

Przełomowy moment następuje 1 maja 2004 r., kiedy Polska staje się członkiem Unii Europejskiej (UE) i Europejskiego Obszaru Gospodarczego (EOG). Przed Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, podobnie jak przed całym sektorem kultury w Polsce, otwiera się szansa na pozyskanie znaczących środków europejskich na realizację projektów budowlanych i konserwatorskich oraz projektów tzw. miękkich (nieinwestycyjnych) dotyczących m.in. zarządzania dziedzictwem kulturowym, współpracy ekspertów w dziedzinach nowoczesnych technik konserwatorskich, w tym digitalizacji dóbr kultury. Muzeum wilanowskie od samego początku skutecznie pozyskiwało i nadal pozyskuje dotacje ze źródeł europejskich UE oraz ze środków Mechanizmu Finansowego EOG, dzięki którym może lepiej zabezpieczać i chronić pałac i budynki zabytkowe oraz udostępniać bezcenne zbiory muzealiów zgromadzone w pałacu wilanowskim, a także rewitalizować wilanowskie ogrody i parki<sup>413</sup>.

Dzięki funduszom strukturalnym UE w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w 2005 r. Muzeum za kwotę 1,1 mln euro realizuje projekt *Restauracja wnętrza pierwszego w Polsce muzeum sztuki – Muzeum Pałacu w Wilanowie*. Środki te pozwalają na odrestaurowanie pokoi chińskich i myśliwskich w południowym skrzydle pałacu. W 2007 r. Muzeum otrzymuje 3,5 mln euro z Mechanizmu Finansowego EOG na realizację 3-letniego projektu *Renowacja królewskiego zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie – etap II*. Środki te pozwalają na renowację elewacji pałacowych od strony ogrodów, wykonanie 35 kopii cennych rzeźb i posągów z elewacji pałacu, budowę nowoczesnego pawilonu magazynowo-wystawienniczego na tyłach budynku Stajni według projektu inż. arch. Rafała Szczepańskiego, przeprowadzenie badań mikrobiologicznych 79 sal i apartamentów królewskich oraz badań archeologicznych terenów rezydencji wilanowskiej.

W czerwcu 2009 r. Muzeum otrzymuje kolejne dofinansowanie ze środków europejskich, tym razem z funduszy strukturalnych UE, w ramach IX priorytetu Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko (POIiŚ) w wysokości 6 mln euro na projekt *Rewitalizacja i digitalizacja XVII-wiecznego zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie – etap III*. W ramach projektu zrealizowano prace rewaloryzacyjne ogrodów przypałacowych:

---

<sup>412</sup> P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu...*, s. 117.

<sup>413</sup> Szczegółowy opis przedsięwzięć inwestycyjnych i konserwatorskich znajduje się na stronie muzeum [https://www.wilanow-palac.pl/o\\_muzeum/fundusze\\_pomocowe](https://www.wilanow-palac.pl/o_muzeum/fundusze_pomocowe) (dostęp: 6.03.2020).

wschodniego, północnego i różanego oraz parku przy Oranżerii, prace konserwatorskie w najstarszej części pałacu, tj. w apartamentach królewskich, modernizację systemu sygnalizacji pożaru i włamania, digitalizację fragmentu kolekcji wilanowskiej, utworzono pracownię 3D w piwnicach Oranżerii oraz rozbudowano wilanowski wortal.

Kolejne fundusze z UE, tym razem z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego 2007–2013, umożliwiły rewaloryzację i adaptację przedpola pałacu w Wilanowie na potrzeby obsługi i recepcji turystycznej. Prace polegały m.in. na uporządkowaniu szaty roślinnej, wymianie architektury ogrodowej (lampy, ławki) służącej turystom, poddaniu konserwacji ogrodzenia ceramicznego i kapliczki wraz z mostem. Wprowadzono nowoczesne technologie na teren rezydencji wilanowskiej, służące odwiedzającym: informację turystyczną z użyciem fotokodów i technologii *bluetooth*.

Prace budowlane, konserwatorskie i rewitalizacyjne, digitalizacyjne oraz rewaloryzacyjne z początku XXI w., zrealizowane głównie dzięki funduszom strukturalnym UE i środkom z Mechanizmu Finansowego EOG oraz metodom zarządzania stosowanym przez Dyрекcję Muzeum, spowodowały, że instytucja ta mogła wzbogacić swoją ofertę edukacyjną i tym samym stać się jeszcze bardziej atrakcyjną nie tylko dla turystów polskich i zagranicznych, ale i dla lokalnej społeczności dzielnicy oraz mieszkańców Warszawy<sup>414</sup>. Przełożyło się to na wysoki wzrost liczby odwiedzających, sięgającej – jak podają statystyki muzealne oraz Głównego Urzędu Statystycznego – nawet 2–3 mln odwiedzających rocznie<sup>415</sup>. To spowodowało, że budynek Oficyny Kuchennej znalazł się w nowym kontekście historycznym oraz uwarunkowaniach kulturalnych, społecznych i gospodarczych. Rola i funkcja tego obiektu zabytkowego, zlokalizowanego w najbliższym otoczeniu pałacu, pamiętającego ostatni remont sprzed ponad 50 lat, musiały zostać poddane weryfikacji przez Dyрекcję Muzeum. Brano pod uwagę konieczność dostosowania obiektu do zwiększonej recepcji turystycznej oraz do nowych okoliczności, w jakich znalazła się ta instytucja muzealna, i jej bieżących potrzeb.

---

<sup>414</sup> Szybko powstające osiedla mieszkaniowe w dzielnicy Wilanów, głównie Miasteczko Wilanów, spowodowały wzrost liczby mieszkańców z 13 322 w 2002 r. do ok. 63 tys. osób w 2015 r., za: P. Szpanowski, *Warstwy krajobrazu...*, s. 89; nie bez znaczenia dla dalszego wzrostu liczby zwiedzających wilanowskie muzeum ma realizowana od 2022 r. budowa linii tramwajowej łączącej Wolę, Ochotę, Mokotów z Wilanowem. Obecnie jedynym środkiem komunikacji miejskiej, którym można się dostać do dzielnicy Wilanów, jest autobus. <https://tvn24.pl/tvnwarszawa/wilanow/warszawa-jest-umowa-na-tramwaj-do-wilanowa-5654271>, (dostęp: 19.01.2023).

<sup>415</sup> <https://www.wilanow-palac.pl/frekwencja-w-muzeum-palacu-w-wilanowie.html> (dostęp: 6.03.2020); według Głównego Urzędu Statystycznego frekwencja w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie w 2017 r. osiągnęła najwyższy wynik wśród muzeów w Polsce tj. 3 279 889 odwiedzających, za: *Kultura w 2017*, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 2018, s. 89, <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/kultura-turystyka-sport/kultura/kultura-w-2017-roku,2,15.html> (dostęp: 9.01.2023).

Do roku 2017, a więc do momentu, kiedy podjęto decyzję o przebudowie i adaptacji Oficyny Kuchennej do nowych funkcji, nadal pełniła ona rolę biurowo-magazynową dla muzeum, ale już w mniejszym stopniu mieszkalną, z uwagi na fakt wyprowadzenia się z budynku w ostatnich latach byłych pracowników oddziału Muzeum Narodowego w Wilanowie.

W piwnicach wilanowskiej Kuchni zlokalizowane były magazyny na artykuły biurowe i wydawnictwa muzealne oraz dawne komórki lokatorskie. Na parterze znajdowały się: sklepik z pamiątkami i wydawnictwami muzeum oraz kawiarnia z zapleczem, służąca jako miejsce wystaw czasowych i spotkań autorskich, a także pomieszczenia Pracowni Konserwacji Rzeźby oraz siedziba Działu Sztuki. Na pierwszym piętrze zlokalizowane były pomieszczenia biurowe Działu Inwestycji, Głównego Inwentaryzatora, Działu Obsługi Publiczności, a na poddaszu – Działu Edukacji Muzealnej.

## 2.7 Przebieg procesu remontowego, konserwatorskiego i inwestycyjnego obiektu w latach 2017–2019

Na zlecenie Dyrekcji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie pracownia projektowa „Architekci Dawidczyk & Partnerzy” Sp. z o.o.<sup>416</sup> w 2012 r. rozpoczęła inwentaryzację Oficyny Kuchennej. Przeprowadzono ekspertyzy: geotechniczną stanu fundamentów oraz konstrukcyjną, mykologiczną i ciepłno-wilgotnościową obiektu<sup>417</sup>. Pracownia wykonała projekt koncepcyjny i dokumentację projektową pt. *Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie* oraz opracowała program prac konserwatorskich remontu stolarki okiennej i drzwiowej<sup>418</sup>.

---

<sup>416</sup> Według dokumentacji projektowej opracowanej w tej pracowni projektowej zrealizowano m.in. rewaloryzację zespołu pałacowo-parkowego im. Fryderyka Chopina w Sannikach oraz remont Centrum Prasowego Ministerstwa Spraw Zagranicznych przy Alei Szucha w Warszawie, <http://www.ad.waw.pl> (dostęp: 9.03.2020).

<sup>417</sup> Ekspertyza techniczna stanu ochrony przeciwpożarowej budynku dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie przy ul. St. Kostki Potockiego 10/16, 02-958 Warszawa, oprac. P. Braciak, M. Nocul, Warszawa, grudzień 2012, uzgodniona przez Mazowieckiego Komendanta Wojewódzkiego Państwowej Straży Pożarnej; Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania budynku Dawnej Kuchni w Muzeum Pałacu w Wilanowie, Ekspertyza techniczna, oprac. M. Kaczorek-Placha, K. Dawidczyk, T. Dawidczyk, Warszawa, listopad 2013; Ekspertyza geotechniczna dot. stanu fundamentów Budynku Dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie, oprac. A. Dmowski, Warszawa, listopad 2012; Ekspertyza dot. stanu technicznego Budynku Dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie, oprac. J. Figura, Warszawa, grudzień 2012.

<sup>418</sup> Projekt budowlany, tom 1a/Architektura – załączniki. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy” Sp. z o. o., ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa, październik 2014; Projekt budowlany tom 1b/Architektura. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa, październik 2014; Projekt budowlany tom 2/Konstrukcja. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa, październik 2014; Projekt budowlany tom 3/Instalacje elektroenergetyczne niskiego napięcia. Rozbudowa, przebudowa wraz z e zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Tarnów, październik 2014; Projekt budowlany tom 4/Instalacje sanitarne. Rozbudowa, przebudowa” wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa, październik 2014; Projekt wykonawczy, tom 1/Architektura. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk ...”, Warszawa, 15 grudzień 2015; Projekt budowlany tom 2/Konstrukcje. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa luty 2015; Projekt wykonawczy tom 3/Instalacje elektroenergetyczne. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Tarnów, 15 grudnia 2014; Projekt wykonawczy, tom 4/Instalacje c.o. i c.t., Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa grudzień 2014; Projekt wykonawczy, tom 4a/Instalacje wody i kanalizacji, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa grudzień 2014; Projekt wykonawczy tom 4b/wentylacja mechaniczna i klimatyzacja. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; Projekt aranżacji wnętrza budynku Dawnej Kuchni, Architekci Dawidczyk..., Warszawa grudzień 2015; Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: specyfikacja ogólna, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty budowlane, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty sieci i instalacji sanitarnych, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni



W październiku 2015 r. powstała dokumentacja badań konserwatorskich elewacji budynku Oficyny Kuchennej<sup>419</sup>, a w marcu 2016 r. opracowano program prac konserwatorskich elewacji zabytku obejmujący: wyprawy tynkarskie na elewacjach, detal sztukatorski na elewacjach, okładzinę kamienną schodów, stolarkę (drzwi zewnętrzne wraz z okuciami) i detal architektoniczny (szyszki)<sup>420</sup>.

Dokumentacja inwentaryzacyjna zabytku oraz programy prac konserwatorskich potwierdziły zły stan obiektu, będący głównie efektem starzenia się materiałów na skutek upływu czasu i działania warunków atmosferycznych oraz użytkowania obiektu, którego ostatni remont został przeprowadzony ponad 60 lat temu<sup>421</sup> (**ilustracja nr 1**).



---

w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty sieci i instalacji elektrycznych i teletechnicznych, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: aranżacja wnętrz i dostawy wyposażenia, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”; kosztorys inwestorski sporządzony przez Jacka Kisiołka, data opracowania: 2015-02-28 – rewizja czerwiec 2017, nazwa inwestycji: Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie; kosztorys inwestorski sporządzony przez Jacka Kisiołka, data opracowania: 2015-02-15, aktualizacja 7.04.2017, nazwa inwestycji: Dostawa elementów wyposażenia – aranżacji wnętrz dawnej Kuchni; ww. dokumentacja projektowa znajduje się w zbiorach Działu Inwestycji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DI MW).

<sup>419</sup> *Dokumentacja badań konserwatorskich elewacji budynku oficyny kuchennej w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, „Mojecki konserwacja zabytków”, Warszawa, październik 2015, DAiŚ MW.

<sup>420</sup> *Program prac konserwatorskich. Elewacje Oficyny Kuchennej. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, oprac. Katarzyna Onisk, Warszawa, marzec 2016, DI MW.

<sup>421</sup> Tamże, s. 9.



**Ilustracja nr 1.** Stan techniczny Oficyny Kuchennej, fot. W. Holnicki, 3.10.2017 r., DDiC MW.

Wiele zniszczeń powstało z powodu nieprawidłowego odprowadzania wody. Obecne były liczne rysy i ubytki tynków wokół okien w nadprożach i przy dolnych krawędziach, zapewne na skutek okresowego przemarzania. Tynki w partii cokołowej były w najgorszym stanie, stwierdzono: pęcherze, ubytki, spękania, osypywanie się warstw, wykwity soli, zmiany kolorystyczne, atak mikrobiologiczny.

Ponadto na wszystkich ścianach elewacji można było zaobserwować zacieki i przebarwienia biegnące od rynien nad gzymsem koronującym w dół, spowodowane nieszczelnym systemem rynien. Dekoracje sztukatorskie (szczególnie girlandy i czaszki w attykach przy murowanej lukarnie) również były w złym stanie technicznym, spowodowanym warunkami atmosferycznymi, wymagającym pilnych prac konserwatorskich. Potwierdzało to ich pociemnienie, porośnięcie zieloną mikroflorą i pokrycie czarnymi plamami oraz łuszczące się warstwy przemalowań. Co więcej, badania konserwatorskie z 2015 r. potwierdziły liczne wtórne warstwy dekoracji sztukatorskich, zniekształcające rysunek detalu.

Stolarka okienna i drzwiowa nosiła widoczne ślady zniszczeń, wynikających z bezpośredniego działania warunków atmosferycznych oraz jej wieloletniego użytkowania. Z kolei detale architektoniczne wykonane z metalu, takie jak szyszki na lukarnach, pokrywała gruba warstwa patyny. Cechowały je liczne zniekształcenia i deformacje. Na całej powierzchni elewacji widoczne były spękania tynków, z których część miała charakter konstrukcyjny, a nawet widoczne były spękania strukturalne gzymsu koronującego.



18 października 2016 r. Dyrektor wilanowskiego muzeum powołuje zespół zadaniowy do realizacji przedsięwzięcia *Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*<sup>422</sup>. W skład zespołu weszli: kurator zadania z Działu Inwestycji, konsultant ds. prac remontowo-konserwatorskich z Działu Inwestycji, konsultant ds. merytorycznych z ramienia Działu Sztuki, konsultant ds. prac konserwatorskich, ze szczególnym uwzględnieniem zabytkowej stolarki okiennej i drzwiowej z ramienia Działu Prewencji i Konserwacji, konsultant ds. elektrycznych/sanitarnych i sieci teletechnicznej oraz osoba odpowiedzialna za organizację zaplecza budowy z ramienia Działu Architektury i Środowiska, osoba odpowiedzialna za nadzór archeologiczny z ramienia Działu Sztuki i konsultant ds. systemu antywłamaniowego i ochrony przeciwpożarowej.

Wieloletnie prace inwentaryzacyjne, badawcze i projektowe oraz wieloetapowe procedury uzyskania koniecznych zaleceń i uzgodnień konserwatorskich<sup>423</sup> zakończyły się ostatecznie 28 kwietnia 2016 r. uzyskaniem pozwolenia na budowę<sup>424</sup>.

Pod koniec 2017 r. Dyrektor Muzeum Pałacu w Wilanowie występuje z wnioskiem o dotację do Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego na realizację inwestycji pn. *Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, w którym uzasadnia konieczność realizacji prac remontowych, budowlanych i konserwatorskich związanych z modernizacją i przebudową budynku Kuchni. Jednym z argumentów Muzeum, uzasadniającym realizację inwestycji, jest konieczność zwiększenia i poprawy wykorzystania powierzchni infrastruktury Muzeum i dostosowania jej do celów użytkowo-biurowych, edukacyjnych oraz obsługi turystyczno-gastronomicznej, a także wymóg podniesienia poziomu obsługi i recepcji turystycznej, *co w sposób pozytywny wpłynie na ergonomię i wydajność pracy zatrudnionej w Muzeum kadry (...) i na szeroko rozumianą obsługę krajowej i międzynarodowej publiczności przybywającej do rezydencji wilanowskiej*<sup>425</sup>. Zgodnie z założeniami docelowego wykorzystania budynku, powstałe przestrzenie – jak informuje Muzeum we wniosku o dotację – posłużą do organizacji spotkań, seminariów, konferencji, lekcji muzealnych, w tym warsztatów kulinarnych i innych form

---

<sup>422</sup> Pismo z dnia 18 października 2016 r. kuratora zadania do Dyrektora Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, DI MW.

<sup>423</sup> Postanowienie Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 11 U/15 z dnia 5 marca 2015 r., DI MW; Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 574 N/16 z 1 kwietnia 2016 r., DI MW; Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 1605 N/16 z 22 lipca 2016 r., DI MW; Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 302 A/16 z dnia 20 września 2016 r. wraz z programem badań i mapą, DI MW.

<sup>424</sup> Decyzja Nr 108/WIL/16 z dnia 28 kwietnia 2016 r. wydana przez Wydział Architektury i Budownictwa dla Dzielnicy Wilanów, DI MW.

<sup>425</sup> Program inwestycji na 2018 r. dla zadania pn. *Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, 18.09.2017, kopia dokumentu w zbiorach DI MW.

działalności naukowych, popularno-naukowych, edukacyjnych oraz do prowadzenia działalności wystawienniczej.

Ponadto we wniosku o dotację, w części dotyczącej oceny ekonomicznej efektywności inwestycji, Dyrekcja instytucji tak uzasadnia przyszłe przychody osiągnięte w wyniku realizacji inwestycji: *Dzięki zrealizowaniu niniejszego zadania Muzeum uzyska możliwość generowania przychodów w wyniku uruchomienia w budynku Kuchni kawiarni gastronomicznej, przeznaczonej do obsługi gości i turystów odwiedzających Muzeum. Pomieszczenia kawiarni będą mogły być dodatkowo odpłatnie wykorzystywane do celów organizacji komercyjnych imprez, wydarzeń i uroczystości lub konferencji, seminariów i spotkań wpisujących się w działalność edukacyjną, muzealną lub naukową.* W dalszej części wniosku Muzeum szacuje, że dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań użytkowych i technologicznych, a także kompleksowemu wyremontowaniu i zabezpieczeniu Oficyny Kuchennej, radykalnemu zmniejszeniu ulegną dotychczasowe koszty utrzymania i eksploatacji obiektu. Do minimum zostaną również obniżone koszty awarii i interwencji remontowo-zabezpieczających, które miały miejsce w ostatnich latach przed remontem obiektu, w związku z wysokim stopniem jego wyeksploatowania i brakiem – przez kilkadziesiąt lat – całościowego odrestaurowania i zabezpieczenia.

Decyzją Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego, Muzeum Pałacu w Wilanowie otrzymuje dotację, która pozwala na uruchomienie procedury wyboru wykonawcy prac. W wyniku przeprowadzonego zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego<sup>426</sup> 29 września 2017 r. została podpisana umowa z Przedsiębiorstwem Budowlano-Konserwatorskim „Castellum” Sp. z o.o. z Wrocławia na realizację prac, z terminem ich zakończenia w I kwartale 2019 r. Ostatecznie termin ten jednak uległ wydłużeniu w trakcie prowadzonej inwestycji i prace zakończono 31 lipca 2019 r.<sup>427</sup>

Głównym celem przedsięwzięcia remontowo-konserwatorskiego było zahamowanie procesu starzenia się Oficyny Kuchennej i przywrócenie jej walorów estetycznych poprzez techniczne zabiegi konserwatorskie i prace restauratorskie zmierzające do poprawy wyglądu wszystkich elewacji, z zachowaniem ich historycznego charakteru<sup>428</sup>, oraz dostosowanie obiektu do potrzeb Muzeum, podniesienie jego standardu funkcjonowania i komfortu

---

<sup>426</sup> Dokumentacja przetargowa (Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia) została opublikowana na stronie „Centrum Doradztwa i Szkoleń Prawa Zamówień Publicznych s.c.”, które jako pełnomocnik Zamawiającego realizowało procedurę przetargową [http://centrumpzp.eu/ogloszeniapzp/?page\\_id=20](http://centrumpzp.eu/ogloszeniapzp/?page_id=20) (dostęp: 26.06.2017).

<sup>427</sup> Umowa nr 520/CI/BP/2017 z dnia 29 września 2017 r. pomiędzy Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie a „Przedsiębiorstwem budowlano-konserwatorskim Castellum Sp. z o.o.”, w zbiorach Działu Ekonomiczno-Finansowego Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>428</sup> *Program prac konserwatorskich. Elewacje Oficyny Kuchennej...* s. 16.

użytkowania poprzez zmianę funkcji budynku na kawiarnianą, wystawienniczą oraz biurową<sup>429</sup>. Jego konsekwencją była kolejna w historii tego obiektu zabytkowego przemiana funkcjonalna i przestrzenna Oficyny Kuchennej.

Zgodnie z dokumentacją projektową pracowni „Architekci Dawidczyk & Partnerzy” Sp. z o. o.<sup>430</sup> układ funkcjonalny Oficyny Kuchennej przedstawia się następująco:

**Ilustracja nr 2.** Rzut piwnicy, projekt wykonawczy pracowni „Architekci Dawidczyk & Partnerzy” Sp. z o. o. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2016, Dział Inwestycji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DI MW).

- I.** Na kondygnacji piwnicy (ilustracja nr 2): zaplecze kuchenne wraz z zapleczem socjalnym dla pracowników kuchni, pomieszczenia techniczne i gospodarcze dla całego obiektu oraz zespół toalet ogólnodostępnych dla gości kawiarni i ekspozycji. Zaplecze kuchenne będzie obsługiwać sale konsumpcyjne kawiarni zlokalizowane na parterze.

Podsumowując, w piwnicy zlokalizowano następujące pomieszczenia:

- kuchnię;
- zmywalnię;
- magazyny;

---

<sup>429</sup> Projekt wykonawczy tom 1/Architektura. Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, DI MW, s. 27; <http://www.ad.waw.pl/dawna-kuchnia-w-wilanowie/> (dostęp: 9.03.2020).

<sup>430</sup> Projekt wykonawczy tom 1/Architektura. Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk...”, Warszawa 15 grudnia 2014, DI MW, s. 18, 27.

- szatnie;
- zaplecze sanitarne;
- toalety;
- rozdzielnię elektryczną;
- wentylatornię.

**Ilustracja nr 3.** Rzut parteru, Projekt wykonawczy pracowni „Architekci Dawidezyk & Partnerzy” Sp. z o. o. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2016, DI MW.

II. Na kondygnacji parteru (ilustracja nr 3) zlokalizowano pomieszczenia pełniące dwie główne funkcje: gastronomiczną (bufet i sale konsumpcyjne w sumie na 64 osoby, ale nie więcej niż 50 osób na pomieszczenie) oraz dwie sale wystawiennicze. Winda kuchenna łącząca zaplecze kuchni w piwnicy z obsługą bufetu na parterze pozwoli na sprawne funkcjonowanie kawiarni. Od strony południowej, w bocznych skrzydłach parteru, umiejscowiono dwa niewielkie pomieszczenia biurowe.

Na parterze znalazły się następujące pomieszczenia:

- sale ekspozycyjne;
- sale konsumpcyjne;
- pokój biurowy;
- pokój kierownika;
- bufet.

**Ilustracja nr 4.** Rzut piętra, projekt wykonawczy pracowni „Architekci Dawidczyk & Partnerzy” Sp. z o.o. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2016, DI MW.

**Ilustracja nr 5.** Rzut poddasza, Projekt wykonawczy pracowni „Architekci Dawidczyk & Partnerzy” Sp. z o.o. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2016, DI MW.

**III.** Na kondygnacji piętra i poddasza (ilustracje nr 4, 5) umiejscowiono pomieszczenia biurowe na potrzeby Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie tj. biura Działu Edukacji Muzealnej, Działu Komunikacji Społecznej i Działu Obsługi Publiczności<sup>431</sup> wraz z zapleczem socjalnym i technicznym.

---

<sup>431</sup> [https://www.wilanow-palac.pl/remont\\_oficyny\\_kuchennej\\_zakonczony.html](https://www.wilanow-palac.pl/remont_oficyny_kuchennej_zakonczony.html) (dostęp: 9.03.2020).

Na piętrze znalazły się następujące pomieszczenia:

- pomieszczenia biurowe;
- pokój gościnny;
- toalety.

Na poddaszu umiejscowiono:

- pomieszczenia biurowe;
- pomieszczenia socjalne;
- pomieszczenia gospodarcze;
- pomieszczenia techniczne z centralami wentylacyjnymi;
- toalety.

W ramach generalnego remontu i prac adaptacyjnych Oficyny Kuchennej w latach 2017-2019 budynek na poziomie piwnic (ze względu na nowe przeznaczenie i zmianę funkcji przestrzeni piwnicznej na zaplecze kawiarniane) zostaje pogłębiony w celu uzyskania odpowiedniej wysokości pomieszczeń. Również ze względu na poprawę warunków użytkowania na kondygnacji poddasza, zostały usunięte istniejące stropy nad częścią pomieszczeń biurowych<sup>432</sup>.

Ponadto wykonano izolacje przeciwwodne i przeciwwilgociowe piwnic, przeprowadzono remont konserwatorski elewacji i dachu. Wyburzono dwie klatki schodowe, zastępując je nowymi oraz szybami windy osobowej i kuchennej. Wykonano nowe ściany działowe i wymieniono posadzki. Poddano modernizacji wieżbę dachową i ją przebudowano. Wymieniono całkowicie instalację wodno-kanalizacyjną, grzewczą, elektryczną i teletechniczną oraz doposażono budynek w instalację wentylacji mechanicznej i klimatyzacji, oświetlenia podstawowego i awaryjnego<sup>433</sup>.

W ramach tego przedsięwzięcia wykonano: prace budowlano-wykończeniowe, instalacyjne branży elektrycznej, sanitarnej (instalacje elektroenergetyczne, instalacje c.o. i c.t., wentylacja mechaniczna i klimatyzacja), prace konserwatorskie (m.in. remont konserwatorski elewacji oraz stolarki okiennej i drzwiowej, elementów sztukaterii elewacji, okładzin kamiennych oraz wypraw tynkarskich na elewacjach i elementów metalowych dachu), a także prace związane z aranżacją i wyposażeniem wnętrza, zrealizowano technologię zaplecza gastronomicznego kawiarni i wykonano badania archeologiczne wewnątrz obiektu i jego najbliższego otoczenia, a w szczególności zrealizowano m.in.:

---

<sup>432</sup> Projekt budowlany tom 1b/Architektura. Rozbudowa, przebudowa i zmiana sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawideczyk...”, Warszawa październik 2014, DI MW, s. 28.

<sup>433</sup> Tamże, s. 28.

- a) remont i uzupełnienia nawierzchni w najbliższym otoczeniu budynku wraz z wykonaniem odwodnienia dziedzińca od strony południowej;
- b) pogłębienie piwnic i związane z nim podbicie fundamentów ścian fundamentowych całego budynku;
- c) wykonanie izolacji przeciwwodnej i przeciwwilgociowej ścian piwnic wraz z przeponą poziomą i wodoszczelną płytą fundamentową, wykonanie izolacji termicznej;
- d) zamurowanie i wycięcie nowych otworów w ścianach wewnętrznych na wszystkich kondygnacjach wewnątrz budynku;
- e) wycięcie otworów i prowadzenie bruzd w ścianach pod nowo projektowane instalacje;
- f) wykonanie szybów windowych dla windy osobowej i kuchennej w technologii betonu architektonicznego wraz z dostawą i montażem wind;
- g) wyburzenie starych schodów wewnętrznych i wykonanie nowych klatek schodowych spełniających warunki ewakuacji z budynku;
- h) wykonanie nowych stropów na fragmentach budynku nad kondygnacją piwnicy, parteru i piętra;
- i) budowę nowych ścian działowych na wszystkich kondygnacjach: na poddaszu, parterze i piętrze oraz w piwnicy;
- j) wymianę posadzek i warstw wykończeniowych w całym budynku, z zastrzeżeniem posadzek wskazanych do zachowania i konserwacji;
- k) wyburzenie częściowe stropów nad piwnicą, parterem, piętrem i poddaszem;
- l) zmianę konstrukcji dachu ze względu na wyburzony strop nad kondygnacją poddasza;
- m) wymianę wewnętrznych warstw dachowych;
- n) naprawę, konserwację pokryć dachu i lukarn, wymianę w przypadku negatywnej oceny technicznej stanu materiałów;
- o) naprawę, konserwację obróbek blacharskich, rynien i rur spustowych, wymianę w przypadku negatywnej oceny technicznej stanu materiałów, wymianę warstw na istniejących stropach typu Kleina wraz z wykonaniem wzmocnienia poprzez obetonowanie belek stalowych;
- p) wykonanie nowego wyłazu dachowego (w rejonie wyłazu istniejącego) w połaci dachu od strony południowej;
- q) wymianę wszystkich drzwi wewnętrznych na drzwi o wymiarach zgodnych z warunkami technicznymi;

- r) wymianę stolarki okiennej od strony wiaty na okna o odporności pożarowej EI 30, naprawę i konserwację okien istniejących oraz wymianę okien w złym stanie technicznym (wszystkie okna wykonano na wzór istniejącej stolarki okiennej);
- s) naprawę i konserwację istniejącej stolarki drzwiowej zewnętrznej, wymianę na wzór istniejącej elementów stolarki będącej w złym stanie technicznym;
- t) całościową konserwację i restaurację elementów sztukaterii elewacji, okładzin kamiennych schodów oraz wypraw tynkarskich na elewacjach;
- u) całościową konserwację i restaurację elementów metalowych dachu;
- v) wymianę istniejących instalacji wod.-kan. w całym budynku oraz wykonanie kanalizacji technologicznej dla zaplecza kuchennego wraz z separatorem tłuszczów zamontowanym na zewnątrz budynku;
- w) wykonanie pompowni ścieków sanitarnych i technologicznych z separatorem tłuszczów;
- x) doposażenie budynku w instalację wentylacji mechanicznej i klimatyzacji wraz z budową studni dla jednostek chłodzących na zewnątrz budynku;
- y) wymianę całej instalacji c.o. oraz grzejników, wykonanie instalacji centralnego ogrzewania dla central wentylacyjnych
- z) wymianę istniejącej instalacji elektrycznej w całym budynku, doposażenie budynku w przeciwpożarowy wyłącznik prądu (PWP), instalację ochrony przeciwporażeniowej, instalacje oświetlenia podstawowego wraz z systemem sterowania oświetleniem, instalacje oświetlenia awaryjnego, instalację ochrony odgromowej i przepięciowej;
- aa) wymianę istniejącej instalacji teletechnicznej w całym budynku wraz z systemem sygnalizacji pożaru (SSP), wykonanie instalacji teletechnicznych systemu włamania i napadu, kontroli dostępu;
- bb) wymianę instalacji strukturalnej – telefonicznej, komputerowej, instalacji RTV SAT;
- cc) wymianę i modernizację instalacji prądowych przechodzących przez budynek tranzytem, wraz z wykonaniem niezbędnych obudów;
- dd) wyposażenie i aranżację wewnątrz wraz z dostawą mebli;
- ee) wykonanie technologii zaplecza gastronomicznego kawiarni;
- ff) wykonanie badań archeologicznych oraz sporządzenie sprawozdania z tych badań i opracowanie ich wyników;
- gg) uruchomienie instalacji i urządzeń;
- hh) wykonanie szkolenia obsługi instalacji i urządzeń;
- ii) wyburzenie istniejących ścian działowych oraz wykonanie nowych otworów drzwiowych wraz z montażem nadproży;



- jj) wykonanie żelbetowych elementów usztywniających w istniejących ścianach murowanych;
- kk) demontaż istniejącego kamiennego cokołu elewacji z transportem oraz wykonanie nowego cokołu tynkowanego;
- ll) dostawę i montaż wyposażenia łazienek wraz z wyposażeniem dla niepełnosprawnych;
- mm) wykonanie dodatkowych pochwytów we wnękach oraz podwyższenie balustrad na istniejących klatkach schodowych;
- nn) dostawę i montaż balustrad schodowych, okiennych wewnętrznych i zewnętrznych oraz balustrad akustycznych, demontaż istniejących oraz montaż nowych parapetów drewnianych;
- oo) wykonanie przemurowania oraz remontu kominów, dostawa wycieraczek wewnętrznych oraz zewnętrznych, wykonanie ścianek systemowych w sanitariatach;
- pp) prace w zakresie zieleni wraz z zabezpieczeniem istniejących drzew i krzewów,
- qq) wykonanie obudów przeciwpożarowych, konstrukcji dachu, stropów, słupów oraz instalacji wraz wykonaniem przejść przeciwpożarowych, wykonanie obudowy instalacji wentylacji przeciwpożarowej oraz z blachy nierdzewnej (zgodnie z opisem architektury), w tym wykonanie wszystkich postanowień *Ekspertyzy technicznej stanu ochrony przeciwpożarowej*;
- rr) wykonanie inwentaryzacji konserwatorskiej wszystkich elementów odtwarzanych na wzór istniejący oraz demontowanych do ponownego montażu m.in. okna, drzwi, kominy, dekoracje ścienne, studzienki doświetlające, więźba dachowa, lukarny;
- ss) dostawę i montaż schodołazu.

W trakcie realizacji prac budowlanych polegających na rozbudowie, przebudowie budynku Oficyny Kuchennej, zrealizowano prace konserwatorskie, których wykonawcą była firma „Monument Service” Sp. z o. o. spółka komandytowa<sup>434</sup>. Przed rozpoczęciem prac dokonano przeglądu stanu zachowanej elewacji Oficyny Kuchennej. Zidentyfikowano strefy elewacji w złym stopniu zachowania, czyli odspojone od podłoża, zawilgocone i spękane, i wykonano inwentaryzację pęknięć muru elewacji wschodniej, zachodniej, północnej i południowej Oficyny Kuchennej (**ilustracje nr 6,7, 8, 9**).

---

<sup>434</sup> Firma „Monument Service” Sp. z o. o. spółka komandytowa była podwykonawcą firmy „Castellum” Sp. z o.o. – głównego wykonawcy prac. Szczegółowy przebieg prac został opisany w dokumentacji powykonawczej prac konserwatorskich: *Dokumentacja powykonawcza: rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Monument Service” Sp. z o. o. komandytowa, J. Tarańska, M. Kozarzewski, K. Kozarzewski, P. Romowicz, Michałowice, maj 2019, DI MW.

**Ilustracje nr 6, 7.** Inwentaryzacja pęknięć muru. Widok na elewację wschodnią (rys. górny) i zachodnią (rys. dolny), oprac. firma „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 8.** Inwentaryzacja pęknięć muru. Widok na elewację północną, oprac. Firma „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 9.** Inwentaryzacja pęknięć muru. Widok na elewację południową,  
oprac. „Monument Service”, DI MW.

W zakres prac konserwatorskich i budowlanych wchodziły:

- prace elewacyjne (w ramach których wykonano: demontaż istniejącego kamiennego cokołu z uwagi na zły stopień zachowania oraz wykonanie nowego cokołu tynkowanego, prace naprawcze muru oraz tynkarskie, sztukatorskie i malarskie na elewacji, wymianę obróbek blacharskich, rynien i rur spustowych oraz odtworzenie blaszanych elementów ozdobnych dachu, tj. szyszek, pokrycia lukarn, rozebranie i odtworzenie schodów zewnętrznych wraz z cokołem z oryginalnych elementów kamiennych oraz konserwację balustrady; konserwację i rekonstrukcję stolarki drzwiowej zewnętrznej wraz z osprzętem, tj. klamki, zamki, okucia);
- prace dekarские związane z wymianą pokrycia dachu;
- przemurowanie kominów;
- wykonanie izolacji fundamentów;
- wykonanie iniekcji poziomej i strukturalnej ścian piwnic;
- prace tynkarskie wewnętrzne, w tym wykonanie renowacyjnych wypraw tynkarskich WTA w piwnicach;
- prace malarskie;
- konserwacja i odtworzenie parkietów;
- odtworzenie nawierzchni brukowej wokół budynku.

Zgodnie z zatwierdzonymi przez Biuro Stołecznego Konserwatora Zabytków programami prac konserwatorskich i dokumentacją projektową<sup>435</sup>, wykonano: czyszczenie

---

<sup>435</sup> Projekt wykonawczy pracowni „Architekci Dawidczyk & Partnerzy Sp. z o. o.” Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2016 r., DI MW; *Dokumentacja badań konserwatorskich elewacji budynku oficyny kuchennej w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, wykonana przez firmę „Mojecki Konserwacja Zabytków” w październiku 2014 r., DI MW; *Program prac konserwatorskich. Elewacje oficyny kuchennej Muzeum Pałacu Króla Jana Sobieskiego w Wilanowie* autorstwa mgr Katarzyny Onisk, marzec 2016 r., DI MW; *Program prac konserwatorskich Elewacje*

powierzchni elewacji Oficyny Kuchennej z warstw przemalowań i nawarstwień biologicznych, usunięcie odspojonych elementów i cementowych uzupełnień. Po wzmocnieniu ich struktury nastąpiło całościowe odtworzenie wypraw tynkarskich przy użyciu renowacyjnej zaprawy. Pracom konserwatorskim poddany został również detal architektoniczny. Detale sztukatorskie zostały oczyszczone, wzmocnione i uzupełnione przy użyciu gipsu ceramicznego. Następnie opracowano powierzchnię elementów z uwypukleniem rysunku detalu. Konserwacja bukranionów i rekonstrukcja listew została przeprowadzona w pracowni (**ilustracje nr 10, 11**).

**Ilustracja nr 10.** Odtworzone elementy sztukaterii przygotowane do montażu, fot. „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 11.** Oczyszczone w pracowni elementy sztukaterii, fot. „Monument Service”, DI MW.

---

*oficyny kuchennej Muzeum Pałacu Króla Jana Sobieskiego w Wilanowie – aktualizacja autorstwa mgr. Macieja Czyńskiego, grudzień 2017 r., DI MW.*

W przypadku elementów dobrze zespojonych z elewacją, wykonano konserwację *in situ* (ilustracje nr 12–16).

**Ilustracje nr 12, 13.** Montaż sztukaterii oczyszczonej i naprawionej w pracowni oraz prace tynkarskie na elewacji północnej, fot. „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracje nr 14, 15, 16.** Odtworzone i zamocowane detale sztukatorskie na elewacji północnej, fot. „Monument Service”, DI MW.

Ponadto prace konserwatorskie objęły piaskową okładzinę schodów oraz dekoracyjne szyszki znajdujące się na dachu budynku. Ze względu na zły stan zachowania, wszystkie elementy miedziane zostały zdemontowane i wykonane ponownie. Wszystkie rynny, rury spustowe, parapety, obróbki lukarn, metalowe elementy ozdobne oraz inne elementy metalowe wykonano z użyciem blachy miedzianej o grubości 0,6 lub 0,7 mm. Po montażu elementy miedziane poddano naturalnemu procesowi patynacji (**ilustracje nr 17, 18**).

**Ilustracja nr 17.** Widok na obróbkę blacharską lukarn, elewacja południowa, fot. „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 18.** Obróbka blacharska lukarny wraz ze zdobieniem w formie szyszki, elewacja północna, fot. „Monument Service”, DI MW.

W ramach prac konserwatorskich wykonano prace dekarские przy poszyciu dachu, w ramach których m.in. wykonano rozbiórkę dachówek ceramicznych z uwagi na ich zły stan techniczny (**ilustracje nr 19, 20**) i ułożono nowe dachówki odpowiadające pod względem geometrii, struktury i wytrzymałości oraz koloru dachówce oryginalnej i pierwotnej (**ilustracje nr 21, 22**).

**Ilustracje nr 19, 20.** Stan techniczny dachu Oficyny Kuchennej – widoczne uszkodzenia dachówki i ubytki dachu, fot. W. Holnicki, 17.05.2012 r. i 17.07.2012 r., DDIC MW.

**Ilustracja nr 21.** Widok na dach po zakończeniu prac dekarских/elewacja południowa, fot. „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 22.** Widok na dach po zakończeniu prac dekarских/elewacja północna, fot. „Monument Service”, DI MW.



W trakcie trwania prac budowlanych i konserwatorskich Oficyny Kuchennej na wnioski kuratora i generalnego wykonawcy prac, miały miejsce dwa spotkania Komisji Konserwatorskiej (24 maja i 14 czerwca 2018 r.), w skład której wchodził przedstawiciel Działu Inwestycji, Działu Sztuki, Działu Prewencji i Konserwacji (Pracownia Konserwacji Rzeźby) oraz przedstawiciele generalnego wykonawcy.

24 maja 2018 r. Komisja Konserwatorska wydała opinię na temat ceramicznego pokrycia dachu oraz drewnianej konstrukcji dachu Oficyny Kuchennej – na wniosek generalnego wykonawcy prac i w oparciu o ekspertyzę mykologiczną autorstwa dra hab. Mieczysława K. Błaszczyka oraz opinię konstrukcyjną autorstwa dr Stanisława Kaczmarczyka. Z uwagi na uszkodzenie od 40 do 60 proc. dachówek ceramicznych typu karpiówka ułożonych w układzie *koronka* (tzw. *Doppeldach*), spowodowane głównie niską jakością materiału pochodzącego z połowy lat 60. XX w., czyli okresu ostatniego remontu generalnego Oficyny Kuchennej, Komisja podjęła decyzję o wymianie w całości pokrycia dachowego na nowe, z użyciem tego samego typu dachówki, o zbliżonych wymiarach, w układzie *koronki* i o kolorystyce (*stopień wypału*) dobranej odpowiednio do pokrycia budynku Kordegardy, sąsiadującego z Oficyną Kuchenną. Ponadto Komisja w oparciu o przedstawione ekspertyzę i opinię oraz oględziny konstrukcji nośnej dachu Oficyny Kuchennej metodą makroskopową oraz *in situ*, z uwagi na dobry stan techniczny więźby, podjęła decyzję o zachowaniu istniejącej więźby i poddaniu jej remontowi budowlano-konserwatorskiemu, dokonując miejscowych wzmocnień na podstawie projektu zamiennego. Jak podkreśliła Komisja w protokole, dodatkowym atutem tego postępowania będzie zachowanie istniejącej geometrii dachu, który jest ściśle powiązany z występującym na dachu detalem architektonicznym. Komisja zwróciła również uwagę na fakt, że na obiekcie pozostanie więźba, która ok. 50 lat temu została odtworzona z dużą znajomością sztuki ciesielskiej, a obecnie jest wysezonowana i zachowuje dobre parametry techniczne<sup>436</sup>. W wyniku tej decyzji, zlecono opracowanie projektu wzmocnienia dachu i wykonano wzmocnienie więźby dachowej poprzez wbudowanie dodatkowych elementów wsporczych drewnianych i metalowych<sup>437</sup>.

14 czerwca 2018 r. odbyło się spotkanie Komisji Konserwatorskiej, z udziałem przedstawiciela Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, podczas którego dokonano oględzin

---

<sup>436</sup> Protokół Komisji Konserwatorskiej z dnia 24 maja 2018 r., DI MW, s. 3.

<sup>437</sup> Projekt wzmocnienia dachu w budynku dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, oprac. „J. F. Projekt Jolanta Figura”, s. K/3, DI MW.

próbek kolorystyki ścian elewacji oraz jej profili i sztukaterii, a także próbek kolorystyki stolarki drzwiowej zewnętrznej i podjęto decyzję co do ich wyboru<sup>438</sup> (ilustracje nr 23, 24).

**Ilustracja nr 23.** Wykonanie próbek kolorystycznych dla elewacji i detali architektonicznych, elewacja południowa, fot. „Monument Service”, DI MW.

**Ilustracja nr 24.** Widok na elewację po wykonaniu prac malarskich zgodnie z wybraną kolorystyką, elewacja północna, fot. „Monument Service”, DI MW.

---

<sup>438</sup> Wymóg ten został narzucony Decyzją nr 1605 N/16 z dnia 22 lipca 2016 r., pozwalającą na prace konserwatorskie przy elewacji oraz konserwację stolarki okiennej i drzwiowej budynku Oficyny Kuchennej, zgodnie z którą *podczas prac remontowych należy wykonać na elewacji budynku, w obecności przedstawiciela Stołecznego Konserwatora Zabytków, próbne malowanie fragmentów w/w elewacji w celu akceptacji ostatecznej kolorystyki*, za: Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 1605 N/16 z 22 lipca 2016 r., DI MW, s. 2.

Po 22 miesiącach trwania inwestycji, w ramach której odbyło się ok. 80 cotygodniowych narad koordynacyjnych, powstały 22 raporty miesięczne oraz 3 protokoły z Komisji Konserwatorskich, w dniu 28 maja 2019 r. zakończyła się rozbudowa i przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Oficyny Kuchennej Pałacu Króla Jana III w Wilanowie<sup>439</sup> (**ilustracje nr 25–39**).

**Ilustracja nr 25.** Widok na Oficynę Kuchenną od strony dziedzińca pałacowego,  
fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 26.** Widok na Oficynę Kuchenną od strony dziedzińca pałacowego  
(narożnik północno-wschodni), fot. własna autorki, 22.07.2019 r.

---

<sup>439</sup> Oświadczenie kierownika budowy o zakończeniu budowy [w:] *Dokumentacja powykonawcza. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, branża budowlana*, t. 1, oprac. Generalny Wykonawca „Castellum” Sp. z o. o., DI MW, s. 16.

**Ilustracja nr 27.** Fragment elewacji północnej Oficyny Kuchennej od strony dziedzińca pałacowego, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 28.** Fragment elewacji wschodniej Oficyny Kuchennej, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 29.** Fragment dachu Oficyny Kuchennej od strony północnej, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 30.** Widok Oficyny Kuchennej od strony południowej z narożnikiem południowo-wschodnim (podwórza gospodarczego), fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 31.** Widok Oficyny Kuchennej od strony południowej (podwórza gospodarczego),  
fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 32.** Piwnica Oficyny Kuchennej z zapleczem gastronomicznym dla kawiarni,  
fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 33.** Piwnica Oficyny Kuchennej z zapleczem technicznym, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 34.** Parter Oficyny Kuchennej, wewnątrz kawiarni, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 35.** Parter Oficyny Kuchennej, wewnątrz kawiarni, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 36.** Poddasze Oficyny Kuchennej, przestrzeń biurowa, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.



**Ilustracja nr 37.** Poddasze Oficyny Kuchennej, przestrzeń biurowa, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 38.** Poddasze Oficyny Kuchennej, przestrzeń biurowa, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

**Ilustracja nr 39.** Widok na Oficynę Kuchenną od strony bramy wjazdowej na podwórze gospodarcze (tzw. mały dziedziniec). Na pierwszym planie, po lewej stronie – fragment budynku Kordegardy, po prawej – fragment budynku Stajni, w tle widoczny fragment elewacji południowej Oficyny Kuchennej, powyżej – barokowy hełm Pałacu w Wilanowie, fot. własna autorki, 1.05.2019 r.

Obecnie na piętrze i poddaszu Oficyny Kuchennej znajdują się biura Działu Edukacji Muzealnej, Działu Komunikacji Społecznej i Działu Obsługi Publiczności, a na parterze – kawiarnia, ponownie otwarta w sierpniu 2021 r.<sup>440</sup> W planach jest organizacja w Oficynie Kuchennej wystaw czasowych<sup>441</sup> oraz wydarzeń edukacyjnych, w tym warsztatów kulinarnych, których wspólnym celem będzie upowszechnianie wiedzy o kulturze staropolskiej i obyczajach związanych z kulturą stołu oraz kształtowaniu się polskiego dziedzictwa kulinarnego na tle europejskiej tradycji. Można zatem przyjąć, że wilanowska Oficyna Kuchenna jest przykładem obiektu zabytkowego, nad którym roztoczono opiekę opartą na konsensusie między powstrzymaniem trwałego procesu destrukcji tkanki zabytkowej i utrzymaniem wartości zabytkowych, z jednoczesnym zachowaniem obiektu służącego popularyzacji wiedzy o kulturze i kuchni staropolskiej.

---

<sup>440</sup> Strona internetowa wilanowskiego Muzeum informuje o ponownym otwarciu kawiarni w Oficynie Kuchennej 8 sierpnia 2021 r., <https://www.wilanow-palac.pl/print/kawiarnia.html> (dostęp: 3.01.2023).

<sup>441</sup> *Założenia programowe i funkcjonalne do masterplanu (2015–2035) – planowanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie integracji terenów dawnej rezydencji królewskiej, jej otoczenia wraz z zapleczem gospodarskim;* <https://docplayer.pl/27904061-Kompleksowa-ochrone-i-rewitalizacje-substancji-zabytkowej-rewaloryzacje-terenow-zielonych.html> (dostęp: 3.01.2023).

Idea wykorzystania wielowymiarowego, w tym edukacyjnego, Oficyny Kuchennej ma swoją genezę w realizowanym od lat z sukcesem przez wilanowskie Muzeum programie edukacyjnym poświęconym historii kuchni staropolskiej, w tym rekonstrukcji historycznej, która *stanowi naukę dawnych umiejętności oraz formę popularyzacji wybranych zagadnień kultury stołu, obyczajów i tradycyjnych zawodów powiązanych z funkcjonowaniem dworu*<sup>442</sup>. W stałej ofercie edukacyjnej Muzeum są kulinarne warsztaty rodzinne poświęcone przyprawom i przepisom z XVII w. (m.in. *Szaleństwa w kuchni, czyli potrawy staropolskiego karnawału, Kuchnia postna po staropolsku, Jak róża z koriandrem w pączku się spotkały*). W 2018 r. Muzeum zrealizowało we współpracy z Siecią Europejskich Rezydencji Królewskich ARRE projekt *A Place at the Royal Table* w ramach Europejskiego Roku Dziedzictwa Kulturowego 2018. Jego efektem było 200 warsztatów kulinarnych oraz konferencja naukowa poświęcona badaniu źródeł historycznych, popularyzacji wiedzy na temat kuchni i obyczajów stołu, rekonstrukcje kulinarne oraz wydarzenia plenerowe *Śniadanie u króla* i *Podwieczorek u króla*<sup>443</sup>. Kontynuację działań o charakterze rekonstrukcji kulinarnej *Ogród – Kuchnia – Stół*, w ramach których odtwarzane będą dawne potrawy pod okiem kucharzy i edukatorów, zapowiedział Dyrektor Muzeum Paweł Jaskanis w *Programie Działania Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie na lata 2020–2024. Muzeum miejsca pamięci o królu Janie III i sztuce – ku Muzeum staropolskich wzorów kultury i natury*<sup>444</sup>.

Ponadto Muzeum Pałacu w Wilanowie popularyzuje wiedzę o kuchni staropolskiej i jedzeniu za pośrednictwem *Pasażu wiedzy* opublikowanym na stronie internetowej Muzeum (<https://www.wilanow-palac.pl/pasaz>). To niezwykle bogate, bo zawierające ok. 3400 artykułów i tekstów naukowych źródło informacji o modzie, zdrowiu, podróżach i codzienności, czyli o życiu ludzi w dawnej Rzeczypospolitej. Materiały o tak obszernej problematyce zostały ujęte w następujące kategorie tematyczne: *Pałac w Wilanowie, Jan III Sobieski, Życie codzienne, Kuchnia i jedzenie, Moda i stroje, Obrzędy i ceremonie, Zdrowie i niezdrowie, Życie codzienne, Inspiracje antyczne, Sztuka i artyści, Osoby i biografie, Ustrój i prawo, Gospodarka i handel, Wojna i wojsko, Nauka i edukacja, Opowieści i legendy, Parki i ogrody*.

---

<sup>442</sup> P. Jaskanis, *Program działania Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie na lata 2020–2024. Muzeum miejsca pamięci o królu Janie III i sztuce – ku Muzeum staropolskich wzorów kultury i natury*, Warszawa 16.12.2019, s. 20.

[https://bip.mkidn.gov.pl/media/docs/ogloszenia/2019/20191812\\_Program\\_dzialania\\_Muzeum\\_Palacu\\_Krola\\_Jana\\_III\\_w\\_Wilanowie\\_na\\_lata\\_2020\\_-\\_2024.pdf](https://bip.mkidn.gov.pl/media/docs/ogloszenia/2019/20191812_Program_dzialania_Muzeum_Palacu_Krola_Jana_III_w_Wilanowie_na_lata_2020_-_2024.pdf) (dostęp: 3.01.2023).

<sup>443</sup> *Miejsce przy królewskim stole* [https://www.wilanow-palac.pl/miejsce\\_przy\\_krolewskim\\_stole.html](https://www.wilanow-palac.pl/miejsce_przy_krolewskim_stole.html) (dostęp: 3.01.2023).

<sup>444</sup> P. Jaskanis, *Program działania Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie...*, s. 21, (dostęp: 3.01.2023).

Wilanowskie Muzeum prowadzi również bogatą działalność wydawniczą, w ramach której wydawane są liczne publikacje i monografie naukowe poświęcone historii i kulturze dawnej Rzeczypospolitej, w tym kuchni staropolskiej, m.in. w ramach serii *Silva Rerum, Monumenta Poloniae Culinaria*. W ramach serii *Silva Rerum* ukazały się m.in. *Rytuały codzienności: świat szlacheckiego dworu w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej* Bożeny Popiołek, *Słynne kobiety w Rzeczypospolitej XVIII wieku* pod red. Agaty Roćko i Magdaleny Górskiej czy *Tatarskie ziele w cukrze, czyli staropolskie słodycze* Jarosława Dumanowskiego. Dzięki współpracy wilanowskiego Muzeum z Centrum Dziedzictwa Kulinarne Wydziału Nauk Historycznych Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, w ramach serii *Monumenta Poloniae Culinaria* w latach 2009–2017 ukazało się siedem tomów zawierających książki kucharskie, przepisy rozproszone i spisy potraw trafiających na elitarne stoły w XVI, XVII i XVIII w. Ważną częścią tych publikacji są krytyczne analizy źródeł, prezentacje przemian kuchni staropolskiej od czasów renesansu do epoki oświecenia, rozważania metodologiczne. Wartość naukowa dotychczasowej działalności wydawniczej Muzeum Pałacu Króla Jana III została potwierdzona przez uzyskanie statusu wydawnictwa naukowego (Wykaz wydawnictw publikujących recenzowane monografie naukowe, prowadzony przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, poziom I – 80 pkt.).

Rolę działań konserwatorskich dla zachowania dziedzictwa – stanowiących zarazem podstawę dla działań edukacyjnych – oraz wynikających z tego korzyści gospodarczych i ekonomicznych w swoich publikacjach poruszali Jacek Purchla i Monika Murzyn-Kupisz. Dla Purchli „dziedzictwo” jest zasobem i potencjałem do wykorzystania<sup>445</sup>, kołem zamachowym rozwoju przemysłu turystycznego<sup>446</sup>, procesem posiadającym własną dynamikę<sup>447</sup>, a „kultura” powinna być odczytywana jako czynnik kreacji oraz ważny katalizator rozwoju społeczno-ekonomicznego<sup>448</sup>. W publikacji *Dziedzictwo a transformacja* pisze on: *Nowoczesna ochrona dziedzictwa musi w istocie oznaczać mądre zarządzanie potencjałem dziedzictwa i ciągle poszukiwanie kompromisu pomiędzy doktryną konserwatorską a nieuchronną zmianą (...). Równocześnie nowa filozofia ochrony – nieobciążona nacjonalizmem kulturalnym – powinna silnie akcentować kwestie tożsamości, indywidualnej tradycji i rodzimości poszczególnych kultur*<sup>449</sup>.

---

<sup>445</sup> J. Purchla, *Dziedzictwo a transformacja*, Kraków 2005, s. 11.

<sup>446</sup> Tamże, s. 16.

<sup>447</sup> J. Purchla, *O co toczy się ta gra*, [w:] *O co toczy się ta gra*, pod red. M. Niezabitowskiego, Kraków 2021, s. 20.

<sup>448</sup> Tamże, s. 16, 31.

<sup>449</sup> Tamże, s. 22, 23.

W swoich publikacjach Purchla podkreśla rolę edukacji na rzecz dziedzictwa kulturowego, postulując konieczność podjęcia prac nad kompleksowym systemem edukacji na rzecz dziedzictwa, pojmowanej przede wszystkim jako wychowanie w poszanowaniu do tradycji i wartości jej świadectw. Jednocześnie rozumie edukację na rzecz dziedzictwa zarówno jako „rozmowę” o przeszłości, jak i „refleksję” nad teraźniejszością i przyszłością, która wyzwoli indywidualną kreatywność i innowacyjność. *Ten model edukacji winien uczyć nie tylko odpowiedzialności za dziedzictwo, lecz także szacunku dla kulturowej różnorodności i umiejętności dialogu*<sup>450</sup>.

Monika Murzyn-Kupisz wskazuje na wielopłaszczyznowy i również edukacyjny potencjał dziedzictwa, przyczyniający się do rozwoju kapitału kulturowego, kształtowania się wysokiej jakości oryginalnych produktów i usług w sektorze kultury oraz sektorze turystycznym<sup>451</sup>. Traktuje dziedzictwo kulturowe jako współczesny zasób rozwojowy, mający wpływ zarówno na rozwój lokalny, jak i rozwój społeczno-gospodarczy w Polsce. Jej zdaniem dziedzictwo kulturowe może się stać *czynnikiem integrującym, ale równocześnie powodem konfliktów i niezgody, [a nawet] wykorzystaną lub zaprzepaszczoną szansą rozwojową*<sup>452</sup>. Ale odpowiednio wykorzystane, może stać się istotnym czynnikiem wspierającym rozwój gospodarki opartej na wiedzy i kreatywności, dynamizującym rozwój miast, gmin i regionów, budującym poczucie lokalnej tożsamości i kapitał społeczny, wpływającym na poziom i jakość życia. Jednocześnie zwraca uwagę na fakt znaczenia możliwości adaptacji obiektów dziedzictwa kulturowego do nowych funkcji i potrzeb. Według jej opinii znacznie mniejsze szanse przetrwania będzie miał obiekt, który nie może być przystosowany do pełnienia jakichkolwiek współczesnych funkcji zarówno użytkowych, jak i symbolicznych<sup>453</sup>. Udana projekty i przedsięwzięcia związane z dziedzictwem to te, które wpisują się w potrzeby lokalne i szanse rozwojowe, ale też przynoszą korzyści społeczne i ekonomiczne odnoszące się do dnia dzisiejszego, a także do przyszłych pokoleń.

W jednym z artykułów Monika Murzyn-Kupisz dowodzi konieczności podejmowania prób kompleksowej wyceny ekonomicznej wartości dóbr kultury. Wskazuje, że *utrata wartości kulturowych danego obiektu, miejsca czy obszaru może być istotnym, choć nie od razu i nie przez wszystkich dostrzeganym skutkiem (kosztem) inwestycji realizowanych*

---

<sup>450</sup> J. Purchla, *Dziedzictwo kulturowe w Polsce: system prawny, finansowanie i zarządzanie*, [w:] *Kultura a rozwój*, red. J. Hausner, A. Karwińska, J. Purchla, Warszawa 2013, s. 212.

<sup>451</sup> M. Murzyn-Kupisz, *Cultural, economic and social sustainability of heritage tourism: Issues and challenges*, „Economic and Environmental Studies” nr 2, Opole 2012, s. 118.

<sup>452</sup> M. Murzyn-Kupisz, *Dziedzictwo kulturowe a rozwój lokalny*, Kraków 2012, s. 263.

<sup>453</sup> Tamże, s. 266.

przez różnych interesariuszy w samym obiekcie nieruchomym lub jego otoczeniu (tj. niekorzyściami zewnętrznymi generowanymi przez inwestorów)<sup>454</sup>. Jej zdaniem przy precyzyjnym szacowaniu korzyści płynących z danych przedsięwzięć związanych z dziedzictwem kulturowym, należy również wziąć pod uwagę wybór różnych opcji korzystania z dóbr kultury, takich jak adaptacja zabytkowego obiektu nieruchomego na odmienne, możliwe funkcje użytkowe. A przełożenie na wartości liczbowe korzyści społecznych dotyczących obiektów zabytkowych, tj. kompleksowa ocena ekonomiczna efektywności tych przedsięwzięć, może dodatkowo wzmocnić merytorycznie decyzje wydawane przez urzędy konserwatorskie. Nie bez znaczenia są również preferencje społeczne i to, jak interesariusze wykorzystują dziedzictwo kulturowe i jak przekłada się ono na poczucie indywidualnego i zbiorowego dobrostanu<sup>455</sup>.

Odnowa obiektu zabytkowego stanowi korzyść nie tylko dla podmiotu odpowiedzialnego za realizację inwestycji, ale i innych podmiotów: dla mieszkańców wzmacnia estetykę i wartość wizerunkową ich miejsca zamieszkania, przyczyniając się do dalszego wzmocnienia lokalnej tożsamości, zwiększa krąg odbiorców turystycznych, lokalnym przedsiębiorcom pozwala poszerzyć zakres oferowanych usług, a władzom lokalnym – wypromować miejsce/region/miasto jako prężnie działający ośrodek atrakcyjny turystycznie itd. Murzyn-Kupisz zwraca uwagę na kolejną grupę podmiotów-odbiorców, jaką są miłośnicy dziedzictwa czerpiący satysfakcję z podjęcia prac konserwatorskich, dla których istotna jest *wartość dziedzictwa jako spuścizny kulturowej*<sup>456</sup>. W trakcie szacowania wartości dziedzictwa kulturowego z perspektywy ekonomicznej należy zatem uwzględnić społeczny kontekst, w jakim obiekt funkcjonuje, i jego walory inne niż użytkowe: potwierdzenie przynależności narodowej, podkreślenie statusu społecznego, zamożności czy prestiżu.

Monika Murzyn-Kupisz zwraca uwagę, że „zasoby kulturalne” są *dziedzictwem przeszłości*, dziełem poprzednich pokoleń, które są użytkowane i podlegają ciągłym przekształceniom w teraźniejszości, *przy czym każde pokolenie definiuje, co jest godne zachowania i ustala priorytety jeśli chodzi o ochronę, wykorzystanie i utrzymanie danych zasobów*<sup>457</sup>. W artykule *Nauki społeczno-ekonomiczne a teoria wartościowania dóbr kultury* autorka dowodzi, iż na całościową wartość dobra kultury składają się: wartość kulturowa (artystyczna, historyczna,

---

<sup>454</sup> M. Murzyn-Kupisz, *Wybrane metody badania wartości przydawanych dziedzictwu kulturowemu stosowane przez ekonomistów*, [w:] *Systemy wartościowania dziedzictwa. Stan badań i problemy*, Lublin–Warszawa 2015, s. 167.

<sup>455</sup> Tamże, s. 168.

<sup>456</sup> M. Murzyn-Kupisz, *Nauki społeczno-ekonomiczne a teoria wartościowania dóbr kultury*, [w:] *Systemy wartościowania dziedzictwa. Stan badań i problemy*, Lublin–Warszawa 2015, s. 156.

<sup>457</sup> Tamże, s. 152.

estetyczna, autentyczności, duchowa i symboliczna) i wartość ekonomiczna (dot. tylko nieruchomości dóbr kultury), która z kolei składa się z wartości użytkowych (bezpośrednich i pośrednich) oraz wartości pozaużytkowych („opcjonalna”, „istnienia” i „spuścizny”)<sup>458</sup>.

Na bezpośrednie wartości użytkowe obiektów zabytkowych wpływają m.in. dochody z ich wynajmu lub udostępniania jako miejsc spędzania wolnego czasu, miejsc konsumpcji kulturalnej i turystycznej. Z kolei pośrednie wartości użytkowe dobra kultury kreują: wizerunek, wartości poznawcze i edukacyjne, jakość estetyczna, doznania duchowe, poczucie dumy, zbiorowa i indywidualna tożsamość, utrzymanie i wzmacnianie kapitału społecznego.

Wartość pozaużytkowa „opcjonalna” dotyczy możliwości czerpania wartości użytkowych z dziedzictwa kulturowego w przyszłości. Wartość pozaużytkowa „istnienia” to unikalność, wartość artystyczna i wartość symboliczna danego obiektu. Wartość pozaużytkowa „spuścizny” odnosi się do spuścizny historycznej, satysfakcji wynikającej z możliwości pozostawienia spuścizny kulturowej przyszłym pokoleniom<sup>459</sup>. Wartość edukacyjna dla przyszłych pokoleń danego dobra kultury może zatem wpłynąć na jego cenę<sup>460</sup>. Niemniej szacowanie ekonomiczne dóbr kultury stanowi wyzwanie, a wśród ekonomistów zainteresowanych ekonomiką dziedzictwa kulturowego, z uwagi na jego złożoność i wielość jego wartości, nadal trwa teoretyczna dyskusja, czy w ogóle możliwe jest jego wiarygodne oszacowanie.

Spojrzenie na wartości obiektów zabytkowych z perspektywy ekonomiki kultury pozwala na podejmowanie korzystnych decyzji społeczno-ekonomicznych odnośnie do dziedzictwa kulturowego oraz decyzji o zakresie prac konserwatorskich, remoncie, rozbudowie, przebudowie i adaptacji do nowych funkcji obiektów zabytkowych<sup>461</sup>. Tak było w przypadku Oficyny Kuchennej w Wilanowie, gdzie nie tylko potrzeba powstrzymania destrukcji tkanki zabytkowej obiektu, chęć zahamowania procesu starzenia się obiektu zabytkowego, przywrócenia mu walorów estetycznych, ale również odpowiedź na rosnące potrzeby powstania zmodernizowanego obszaru recepcji turystycznej<sup>462</sup>, zapotrzebowanie na nowe

---

<sup>458</sup> Tamże, s. 158.

<sup>459</sup> Tamże, rys. 1 „Wartości ekonomiczne nieruchomości dobra w świetle literatury przedmiotu”, s. 159.

<sup>460</sup> M. Murzyn-Kupisz, *Spojrzenie na wartości obiektów zabytkowych w perspektywie ekonomiki kultury*, [w:] *Wartościowanie w ochronie i konserwacji zabytków*, Lublin–Warszawa 2012, s. 138.

<sup>461</sup> Tamże, s. 149.

<sup>462</sup> Muzeum Pałacu w Wilanowie, podobnie jak inne historyczne rezydencje arystokratyczne w Polsce (Muzeum – Zamek w Łańcucie i Muzeum Zamkowe w Pszczynie) jest jednym z najczęściej odwiedzanych muzeów, co potwierdza dynamiczny wzrost frekwencji w ostatnich latach. Dane statystyczne dot. frekwencji w muzeum zostały opisane w rozdziale pracy 2.6 *Analiza przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej w XVIII, XIX i XX w.* M. Murzyn-Kupisz, *Needs and Attitudes of Visitors to Historic Aristocratic Residences in Poland*, [w:] „Zarządzanie w kulturze”, 2019–20, z. 3, s. 315, <https://www.ejournals.eu/Zarzadzanie-w-Kulturze/2019/20-3-2019/art/14933/> (dostęp: 9.02.2023).

przestrzenie biurowo-usługowe i dodatkowe miejsce działań edukacyjnych stały u podstaw decyzji Dyrekcji Muzeum o realizacji inwestycji konserwatorsko-budowlano-adaptacyjnej tego obiektu, wchodzącego w skład królewskiej rezydencji wilanowskiej, na początku XXI w. Konsekwencją ich jest kolejna w historii tego obiektu przemiana funkcjonalna i przestrzenna.



## **2.8 Badania architektoniczne, terenowe, laboratoryjne i archeologiczne (badania warstw malarskich, tynku, znalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł oraz odkrytych elementów architektonicznych)**

### **2.8.1 Interwencyjne badania architektoniczne**




W początkowej fazie prac budowlano-konserwatorskich Oficyny Kuchennej w Wilanowie, po usunięciu starych tynków na znacznych partiach muru na poziomie piwnic, parteru, piętra i poddasza, w kwietniu 2018 r. Dyrekcja Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie zleciła wykonanie interwencyjnych badań architektonicznych firmie „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”<sup>463</sup>. Ich celem było udokumentowanie struktur budowli odsłoniętych z tynku podczas prac remontowych, a tym samym dokonanie próby interpretacji elementów rozpoznanych w trakcie badań.

Wraz z postępem prac remontowych w budynku, prowadzono na bieżąco dokumentację fotograficzną i pomiarową odsłoniętych spod tynku ceglanych fragmentów murów i występujących materiałów budowlanych. Dokonano szczegółowej analizy wątków murów oraz widocznych przemurowań, oznaczając ich przebieg na fotografiach. Ponadto oznaczono na załącznikach graficznych węzły badawcze oraz poszczególne fazy budowlane. Przeanalizowano posadowienie fundamentów oraz zarejestrowano miejsca i zasięg przemurowań. Przeprowadzono analizę petrograficzną zapraw spajających cegły, pozwalającą na rozpoznanie składu pobranych prób materiałowych.




Przeprowadzone interwencyjne badania architektoniczne, uzupełnione kwerendą archiwalną przeprowadzoną w zbiorach: Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie w działach: Archiwum Gospodarcze Wilanowskie, Archiwum Potockich z Łańcuta, Zbiory Kartograficzne; Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa – w zespole Dokumentacji b. PP PKZ w Grodzisku Mazowieckim; Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie; Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (dawn. Dział Dokumentacji Naukowej); Działu Architektury i Środowiska Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, pozwoliły m.in. na opracowanie rozwarstwień chronologicznych (z XVIII i XIX w. oraz z lat 60. XX w.) piwnic, parteru, pierwszego piętra i poddasza Oficyny Kuchennej (**ilustracje nr 1, 2, 3**).

---

<sup>463</sup> Umowa nr 179/KA/PP/2018 z dnia 17 kwietnia 2018 r. pomiędzy Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie a Iwoną Bartnik, prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”, DAIŚ MW.

-  XVIII w.
-  XIX w.
-  lata 60. XX w.


**Ilustracja nr 1.** Piwnica. Rozwarstwienie chronologiczne, oprac. „Iwona Bartnik  
In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

-  XVIII w.
-  XIX w.
-  lata 60. XX w.

**Ilustracja nr 2.** Parter. Rozwarstwienie chronologiczne, oprac. „Iwona Bartnik  
In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

 XVIII w.

 XIX w.

 lata 60. XX w.

**Ilustracja nr 3.** Piętro. Rozwarstwienie chronologiczne, oprac. „Iwona Bartnik  
In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

Ponadto umożliwiły podjęcie próby odtworzenia historii budowlanej obiektu i jego wtórnych przekształceń w stosunku do pierwotnej dyspozycji wnętrza opisanej w Inwentarzu wilanowskim z 1793 r.

Podczas badań ustalono, iż w murach z najstarszej, XVIII-wiecznej fazy budowlanej, występuje jednorodny materiał budowlany. Przeważają cegły o rozmiarach 29,5-29-28,5-28 x 15-14,5-14 x 9-8,5-8 cm oraz zaprawa wapienna w kolorze jasnokremowo-szarym, z grudkami nierozprowadzonego wapna (powierzchnia zaprawy przebarwiona, pokryta zabrudzeniami z piasku oraz tynków)<sup>464</sup>. Wymiary zarejestrowanych cegieł zbliżone są do proporcji cegły zalecanych w pochodzącym z 1788 r. dziele Franciszka Rauscha *Budownictwo Wieyskie Do Gospodarskich Potrzeb Stosowne A Do Uzycia Kraiowego Podane*<sup>465</sup>, tj. są one długie na stopę (297,77 mm), szerokie na ćwierć (148,87 mm) i wysokie na trzy palce – pół ćwierci (74,44 mm)<sup>466</sup>. Lokalnie występują też cegły o dłuższej wozówce – pojedyncze egzemplarze o długości 38,5 cm oraz większe ilości o długości

---

<sup>464</sup> I. Bartnik, H. Kosiniec, *Interwencyjne badania architektoniczne ...*, DAIŚ MW, s. 31.

<sup>465</sup> Publikacja Franciszka Rauscha *Budownictwo Wieyskie Do Gospodarskich Potrzeb Stosowne A Do Uzycia Kraiowego Podane* była omawiana w rozdziale pracy 1.2 *Kuchnia, jej lokalizacja, funkcja, wygląd i wyposażenie w piśmiennictwie europejskim i polskim czasów nowożytnych*.

<sup>466</sup> F. Rausch, *Budownictwo Wieyskie Do Gospodarskich Potrzeb Stosowne A Do Uzycia Kraiowego Podane*, Warszawa 1788, s. 32, <https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/publication/399244/edition/466413/content> (dostęp 9.03.2020).

31–30 cm. Warto zwrócić uwagę na fakt, że autor opracowanej w 1961 r. ekspertyzy technicznej budynku<sup>467</sup> odnotował następujące wymiary cegieł występujących w murach Oficyny Kuchennej: 290 x 140 x 90 mm, 285 x 150 x 85 mm oraz 270 x 130 x 70 mm<sup>468</sup>.

Na poziomie piwnicy i parteru w wątku występują miejscowo niskie cegły, tzw. saskie, o wymiarach 28 x 14,5-14 x 6,5-6-5 cm, spojone analogiczną zaprawą. Mury wzniesione zostały w wątku blokowym, w partii fundamentowej cegły ułożone są miejscami w wątku główkowym<sup>469</sup>. W części przemurowań oraz w uzupełnieniach wątku, występują cegły o wymiarach typowych dla wieku XIX, tj. 28-26 x 14,5 x 6,5-6 cm na zaprawie w kolorze jasnougrowo-szarym. W elementach datowanych na lata 60. XX w. – tj. w przemurowaniach, uzupełnieniach lica oraz nowych wymurowaniach – występują maszynowe cegły o wymiarach 26 x 12 x 7-6,5 cm (ze stemplem cegielni Mochty w gminie Zakroczym), 25 x 12,5 x 6,5-6-5,5 cm, a także cegły dziurawki spojone zaprawą cementową w kolorze jasnoszarym<sup>470</sup>.

Wyniki interwencyjnych badań architektonicznych Oficyny Kuchennej, przeprowadzonych we wstępnej fazie remontu, tj. w II i III kwartale 2018 r., w przestrzeni piwnic, parteru, piętra i poddasza, przedstawiają się następująco:

#### **Piwnice (ilustracja nr 1)**

Przed gruntownym remontem i przebudową wnętrza, dokonaną w latach 60. XX w., budynek podpiwniczony był jedynie częściowo, w tylnym trakcie. Zejście do piwnicy znajdowało się najprawdopodobniej pod schodami południowej klatki schodowej (obecnie pomieszczenie 0.7 i 0.7a) i skomunikowane było z jedynym pomieszczeniem piwnicznym przylegającym od strony zachodniej – opisanym jako 0.6.

Po remoncie z lat 60. XX w. w piwnicach znajdowały się komórki lokatorskie, magazyny Działu Administracji wilanowskiego Muzeum, w tym magazyn wydawnictw muzealnych i artykułów biurowych, oraz pomieszczenia techniczne. Jedno z zejść do piwnic pozostawiono w klatce schodowej od południa, drugie urządzono w zachodniej klatce schodowej (pomieszczenia 0.2 i 0.3). W chwili rozpoczęcia prac dokumentacyjnych, w ramach interwencyjnych badań architektonicznych, czyli w II kwartale 2018 r., posadzki w piwnicach były skute, na licu widoczne były śladowo zachowane pozostałości betonowych

---

<sup>467</sup> Ekspertyza ta była omawiana w rozdziale 2.6 niniejszej pracy *Analiza przekształceń i zmian funkcji Oficyny Kuchennej w XVIII, XIX i XX ww.*

<sup>468</sup> *Orzeczenie o stanie technicznym. Kuchnia Królewska przy pałacu Wilanowskim*, PP PKZ Warszawa 1961 r., oprac. M. Czapski, DAIŚ MW, sygn. 80/M. Op., s. 1.

<sup>469</sup> I. Bartnik, H. Kosiniec, *Interwencyjne badania architektoniczne...*, DAIŚ MW, s. 31.

<sup>470</sup> Tamże, s. 31.

wylewek. W trakcie usuwania posadzek i warstw tynku znajdujących się nieco ponad nimi, odsłonięto dolne partie murów Oficyny Kuchennej, oparte bezpośrednio na piaszczystym gruncie (**ilustracja nr 4**). Ściany działowe posadowione są płycej od murów obwodowych o 4–5 warstw cegły (**ilustracje nr 5, 6,7**).

**Ilustracja nr 4.** Piwnica, dolne partie murów Oficyny Kuchennej oparte bezpośrednio na piaszczystym gruncie, fot. W. Holnicki, Dział Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie (DDiC MW).

**Ilustracja nr 5.** Piwnica, narożnik południowo-zachodni, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 6.** Piwnica, narożnik południowo-wschodni, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 7.** Piwnica, narożnik północno-wschodni, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

Ławy fundamentowe o wysokości jednej cegły i występujące przed lico muru przeważnie na 1/2 cegły (zarejestrowane wyłącznie wewnątrz budynku) zostały w większości skute podczas robót budowlanych prowadzonych na przełomie 2017 i 2018 r., zachowały się jedynie ich odcinki w pomieszczeniach 0.13, 0.16, 0.17. Przestrzeń w obrębie murów fundamentowych (ob. pomieszczenia 0.1–0.5 oraz 0.8–0.17) podpiwniczona została w latach 1965–1966. Nowe piwnice nakryto stropami Kleina, a w celu skomunikowania ich ze sobą – przebito przejścia. W przemurowaniach oraz zaślepieniach bruzd wykutych w celu poprowadzenia instalacji występuje współczesny budulec – cegła maszynowa o wymiarach 25 x 12,5 x 5,5 cm. Wnętrza piwnic otynkowano tynkiem cementowo-wapiennym, wykuto też doświetlające okienka w murze obwodowym od południa, wschodu i zachodu, sytuując je na osi okien wyższych kondygnacji.

Zmianie uległa wówczas kubatura starszej, prawdopodobnie XVIII-wiecznej piwnicy (obecnie pomieszczenie 0.6), która – jak wynika z *Orzeczenia o stanie technicznym* z 1961 r. – nakryta była pierwotnie sklepieniem kolebkowym. Wysokość sklepienia w strzałce wynosiła 208 cm od poziomu posadzki, a jego rozpiętość – 388 cm<sup>471</sup>. Zostało ono wyburzone i zastąpione stropem Kleina – analogicznie do pozostałych pomieszczeń. Piwnicę doświetlało tylko jedno niewielkie okno usytuowane w partii przyziemia elewacji południowej. Fragment nasady łuku, sugerujący istnienie w tym miejscu sklepienia, zarejestrowano również na ścianie południowej w piwnicy 0.16, w wykutym blisko narożnika południowo-wschodniego wtórnym otworze (**ilustracja nr 8**).

**Ilustracja nr 8.** Piwnica, fragment ściany zachodniej – we wtórnie wykutym otworze zachowany fragment łuku, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

---

<sup>471</sup> *Orzeczenie o stanie technicznym. Kuchnia Królewska przy pałacu Wilanowskim*, PP PKZ Warszawa 1961 r., oprac. M. Czapski, DAIŚ MW, sygn. 80/M. Op., s. 3, Załącznik nr 3.

Jego rozpiętości i przeznaczenia nie udało się jednoznacznie określić z uwagi na znaczny zakres późniejszych przekształceń<sup>472</sup>.

### **Parter (ilustracja nr 2)**

Ukształtowane w XVIII w. rozplanowanie wewnątrz na parterze Oficyny Kuchennej zachowało się do chwili obecnej bez większych zmian. Remonty i adaptacje powojenne Oficyny doprowadziły jednak do zatarcia oryginalnego układu komunikacyjnego. Z wyjątkiem sal 1.1 i 1.4, nakrytych sklepieniami krzyżowymi (**ilustracja nr 9**), oraz sali 1.16, gdzie zachowało się sklepienie kolebkowe z lunetami (**ilustracje nr 10, 11**), wewnątrz nakryte są stropami typu Kleina wprowadzonymi w latach 60. XX w.

**Ilustracja nr 9.** Parter, fragment ściany zachodniej pomieszczenia 1.1, gdzie zachowało się sklepienie krzyżowe, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

---

<sup>472</sup> I. Bartnik, H. Kosiniec, *Interwencyjne badania architektoniczne...*, DAIŚ MW, s. 25.



**Ilustracja nr 10.** Parter, fragment ściany północnej pomieszczenia 1.16, gdzie zachowało się sklepienie kolebkowe z lunetami, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 11.** Parter, fragment ściany południowej pomieszczenia 1.6, gdzie zachowało się sklepienie kolebkowe z lunetami, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

W badanych pomieszczeniach: 1.5, 1.6, 1.7/1.7a, 1.8, 1.14, 1.15 i 1.16 XX-wieczne wapienno-cementowe tynki zostały skute do wysokości ok. 1,5–2 m, co umożliwiło rozpoznanie struktury murów *in situ*. Glify niektórych otworów drzwiowych, głównie wtórnie przebitych, uzupełniono cegłą maszynową o wymiarach 25 x 12,5 x 5,5 cm na zaprawie cementowej, podobnie jak w piwnicy. Zakres skucia na glifach części pierwotnych otworów drzwiowych wskazuje na nieznaczne ich poszerzenie. Podczas remontu prowadzonego w latach 2017–2019 usunięto także wtórne posadzki ceramiczne (w części pomieszczeń były to kwadratowe płytki terakotowe układane w szachownicę). Oryginalne relacje pozostałych pomieszczeń, tj. 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.9, 1.10, 1.11, 1.12 i 1.13, określono w oparciu o wyniki kwerendy archiwalnej (**ilustracje nr 12, 13, 14**).

**Ilustracja nr 12.** Parter, fragment ściany północnej i zachodniej pomieszczenia 1.4 (Dawna Kuchnia), będącego największym pomieszczeniem w Oficynie Kuchennej, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 13.** Parter, fragment ściany południowej i wschodniej pomieszczenia 1.4 (Dawna Kuchnia), będącego największym pomieszczeniem w Oficynie Kuchennej, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 14.** Parter, arkadowa wnęka w pomieszczeniu 1.4 (Dawna Kuchnia), fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

### Piętro (ilustracja nr 2)

Pierwotne rozplanowanie pomieszczeń na piętrze zachowało czytelność, mimo wtórnych zmian dyspozycyjnych i funkcjonalnych. Podobnie jak na niższych kondygnacjach, badaniami *in situ* objęto pomieszczenia, w których zakres skucia tynków pozwolił na rozpoznanie struktury murów, tj. 2.5, 2.6, 2.8 i 2.9. (ilustracje nr 15, 16).

**Ilustracja nr 15.** Piętro, ściana południowa pomieszczenia nr 2.8 ze skutymi tynkami odsłaniającymi strukturę murów, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 16.** Piętro, ściana zachodnia pomieszczenia nr 2.8 ze skutymi tynkami odsłaniającymi strukturę murów, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

Rekonstrukcję układu pomieszczeń 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.7, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15 i 2.16 oparto na wynikach kwerendy archiwalnej<sup>473</sup>.

### Poddasze (ilustracja nr 3)

Pierwotnie poddasze było wykorzystywane najprawdopodobniej na cele gospodarczo-magazynowe. Adaptacja na potrzeby mieszkalne, wraz z gruntowną przebudową, nastąpiła w latach 60. XX w. Historyczną więźbę stolcową o stolcach leżących zdemontowano i wykonano w jej miejsce nową, w odmiennej konstrukcji (o stolcach stojących). W przestrzeni poddasza wymurowano także ścianki działowe z cegły maszynowej pełnej i cegły dziurawki. Wnętrza nakryto stropami gęstożebrowymi systemu Ackermana<sup>474</sup>. Stropy i większość ścian działowych wyburzono w trakcie trwających prac remontowych (**ilustracje nr 17–21**).

**Ilustracje nr 17, 18.** Poddasze, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

---

<sup>473</sup> Tamże, s. 29.

<sup>474</sup> System Ackermana – rodzaj masywnego stropu gęstożebrowego z belkami żelbetowymi monolitycznymi. Jest to jeden z najstarszych stropów, często występujący w obiektach zabytkowych, <https://inzynierbudownictwa.pl/stropy-w-starym-budownictwie-uszkodzenia-i-naprawy/> (dostęp: 17.01.2023).

**Ilustracja nr 19.** Poddasze, widok na więźbę dachową, strona wschodnia, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

**Ilustracja nr 20.** Poddasze, fragment więźby dachowej, strona północna, fot. W. Holnicki, DDiC MW.

**Ilustracja nr 21.** Poddasze, widok na więźbę dachową, narożnik południowo-zachodni, fot. „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”.

Interwencyjne badania architektoniczne potwierdziły powstanie obiektu w ramach jednej fazy budowlanej. Ich efektem było rozpoznanie XVIII-wiecznej dyspozycji wnętrza Oficyny Kuchennej oraz zasięgu wtórnych przekształceń funkcjonalnych. Ponadto badania dowiodły, iż w trakcie kilkukrotnych remontów – a szczególnie w trakcie gruntownej przebudowy przeprowadzonej w latach 60. XX w. – zniekształceniu uległ historyczny układ pomieszczeń Oficyny Kuchennej oraz ich wzajemne relacje z powodu dostosowania budynku do funkcji zaplecza mieszkalno-gospodarczego Prezydium Rządu i pracowników Muzeum Narodowego w Warszawie, oddział w Wilanowie<sup>475</sup>.

Pierwotny, gospodarczy charakter wnętrza budynku jest obecnie nieczytelny. Opisane w Inwentarzu z 1793 r.<sup>476</sup> elementy wyposażenia Oficyny Kuchennej: łóżka, tapczany, stoły, stołki, drzwi, schody drewniane, piece, paleniska, urządzenia kuchenne itd. nie zachowały się.

---

<sup>475</sup> I. Bartnik, H. Kosiniec, *Interwencyjne badania architektoniczne...*, DAIŚ MW, s. 31.

<sup>476</sup> *Inwentarz pałacu w Wilanowie [...] 1793 Spisany.*

## 2.8.2 Odkrycie fragmentów ceramicznych kafli pieca

W lutym 2018 r., w toku prowadzonych w Oficynie Kuchennej prac budowlano-konserwatorskich, odkryto we wtórnie zaślepionym przewodzie kominowym fragmenty ceramicznych kafli piecowych. Zostały one poddane badaniom pozwalającym na określenie technologii wyrobu, a w konsekwencji próbę wyznaczenia ram czasowych powstania pieca<sup>477</sup>. Wśród znalezionych elementów można było zidentyfikować fragmenty kafla środkowego, wypełniającego, gzymsowego oraz fryzowego. Część kafli pokrywa polewa ołowiowo-cynowa w kolorze białym o odcieniu niebieskim. Ich dekorację stanowi reliefowa ramka z półkolistymi wcięciami i symetrycznymi wolutami oraz stylizowanymi liśćmi akantu z widoczną pomiędzy nimi palmetką<sup>478</sup> (**ilustracje nr 22, 23**).

**Ilustracje nr 22, 23.** Zdjęcia fragmentów kafli pieca odkrytych w trakcie prowadzonych prac budowlano-konserwatorskich Oficyny Kuchennej, zdjęcie wykonano w dniu odkrycia: marzec 2019 r., fot. własna autorki.

---

<sup>477</sup> Badania zostały zrealizowane przez firmę „Laboratorium Konserwacji Sylwia Svorova-Pawełkiewicz”.

<sup>478</sup> Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki kafla z budynku kuchni Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, opracowanych przez firmę „Laboratorium Konserwacji Sylwia Svorova-Pawełkiewicz”, Warszawa lipiec 2018.



W ramach badań został wykonany przekrój poprzeczny próbki ceramicznego kafla, a następnie został on starannie wypolerowany laboratoryjnymi proszkami polerskimi o grubości ziarna 1  $\mu\text{m}$ . Pozwoliło to na obserwacje kryształów znajdujących się w warstwie szkliwienia oraz w warstwie pomiędzy szkliwieniem a samą ceramiczną bazą. Następnie próbka została poddana obserwacji pod mikroskopem optycznym i elektronowym. Został określony skład pierwiastkowy poszczególnych warstw i widocznych kryształów. W końcowym etapie przeprowadzone badania krystalograficzne pozwoliły na określenie struktury związków, stanowiąc potwierdzenie wniosków wysnutych na podstawie składu pierwiastkowego. Ustalenie datowania i proveniencji było zadaniem trudnym. Lakoniczność opisu wyposażenia wnętrza Oficyny Kuchennej, zawartego w *Inwentarzu z 1793 r.*<sup>479</sup>, nie pozwoliła na jednoznaczne powiązanie odkrytych elementów ceramicznych kafla pieca z jednym z ośmiu zaledwie pieców odnotowanych w budynku.

W zbiorach Muzeum Pałacu w Wilanowie zachowały się jedynie trzy zespoły kafla należące do dwóch pieców z XVIII w. w typie gdańskim oraz do datowanego na 1873 r. zakupu Aleksandry Potockiej<sup>480</sup>. Ze względu na wysoki koszt zakupu pieca w typie gdańskim wątpliwe jest, aby ten typ pieca był na wyposażeniu budynku pełniącego funkcję gospodarczą, jakim była wilanowska Oficyna Kuchenna.

Badania laboratoryjne próbek kafla, analiza jego motywu dekoracyjnego oraz fakt realizacji prac remontowych systemu grzewczego w Wilanowie przez cały wiek XIX pozwalają przypuszczać, iż na tę epokę przypada czas powstania pieca<sup>481</sup>. Odkryte w trakcie prac remontowych w obrębie Oficyny Kuchennej fragmenty ceramicznych kafla wniosą z pewnością wiele nowego do historii wilanowskich pieców. Poszerzeniu wiedzy na ich temat sprzyjają również prace archeologiczne prowadzone od lat 90. XX w. na terenie założenia pałacowo-ogrodowego oraz w najbliższym otoczeniu Oficyny Kuchennej.

---

<sup>479</sup> *Inwentarz pałacu w Wilanowie [...] 1793 Spisany*, s. 37–50.

<sup>480</sup> B. Szelegejd, *Przyczynek do badań nad historią pieców w pałacu wilanowskim*, [w:] *Piece kaflowe w zbiorach muzealnych w Polsce*. Materiały konferencji naukowej zorganizowanej w Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku w dniach 5–7 września 2008 r., red. M. Dąbrowska, J. Semków, W. Wojnowska, Frombork 2010, s. 242.

<sup>481</sup> *Aneks 2 Fragmenty kafla z Oficyny Kuchennej w Wilanowie. Próba ustalenia datowania i proveniencji*, [w:] *Interwencyjne badania architektoniczne...*, s. 114.

### 2.8.3 Badania archeologiczne

Podczas prac remontowych i konserwatorskich w Oficynie Kuchennej, od 20 listopada 2017 r. do 20 grudnia 2018 r. prowadzone były badania archeologiczne przez „Pracownię Archeologiczną Andrzej Jankowski”<sup>482</sup> w oparciu o Decyzję Nr 302A/16 z dnia 20 września 2016 r., wydaną przez Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie<sup>483</sup>. Zgodnie z decyzją konserwatorską, celem badań archeologicznych było rozpoznanie i zadokumentowanie warstw kulturowych odkrywanych na obszarze objętym zakresem prac ziemnych prowadzonych podczas rozbudowy, przebudowy i prac adaptacyjnych Oficyny Kuchennej oraz rozpoznanie i zadokumentowanie odsłoniętych podczas prac renowacyjnych partii fundamentów budynku do głębokości posadowienia jego stopy fundamentowej i do głębokości 1,5 m poniżej obecnego poziomu podłogi w obrębie piwnic Oficyny, w związku z robotami budowlanymi, mającymi na celu pogłębienie podpiwniczenia.

W przypadku odkrycia obiektów wykraczających swoim zasięgiem poza obszar planowanych prac, wykonawca badań był zobowiązany do powiadomienia Stołecznego Konserwatora Zabytków w celu ewentualnego rozszerzenia obszaru badań. Zgodnie z decyzją Stołecznego Konserwatora Zabytków, badania archeologiczne obejmowały:

- wytyczenie geodezyjne i przygotowanie wykopów do zadokumentowania, włącznie z należytych odsłonięciem planów i profili;
- zadokumentowanie wykopów wraz ze wszystkimi strukturami odkrytymi na ich obszarach, włącznie z zadokumentowaniem lic fundamentów budynku;
- interpretację stratygrafii odkrytych nawarstwień ziemnych oraz konstrukcji ziemnych, drewnianych i murowanych;
- sporządzenie sprawozdania z przeprowadzonych badań oraz sporządzenie inwentarzy wraz ze wszystkimi strukturami odkrytymi na ich obszarze i odsłoniętymi licami fundamentów budynku.

Ponadto podczas badań wykonano też badania fizykochemiczne, a plany wykopów oraz profile zostały zadokumentowane metodą ortofotograficzną.

---

<sup>482</sup> W skład zespołu badawczego weszli: Andrzej Jankowski (kierownik), Piotr Szkiładź, Katarzyna Zdeb, Daniel Skoczylas, Paweł Bieniek, dr Dariusz Sikorski, Kamil Rabięga (archeolodzy), Magdalena Antos, Stanisław Rzeźnik (dokumentalista/geodeta), za: *Warszawa. Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 58-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badania archeologiczne 2.11.2017-20.12.2018*, s. 7, DI MW.

<sup>483</sup> Decyzja Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie Nr 302A/16 z dnia 20 września 2016 r., DI MW.

Wyniki badań zostały opracowane w raporcie *Warszawa. Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 58-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badania archeologiczne 2.11.2017-20.12.2018*. Łącznie przebadano pod względem archeologicznym obszar o powierzchni 366 m<sup>2</sup>.

W pierwszej kolejności badaniami archeologicznymi objęto prace budowlane wewnątrz piwnic Oficyny Kuchennej. Badania te były prowadzone od 20 listopada 2017 r. do 28 marca 2018 r. Dzięki nim możliwe było rozpoznanie i zadokumentowanie sposobu wznoszenia i posadowienia fundamentów Oficyny Kuchennej. Po usunięciu współczesnych betonowych posadzek, odsłonięto na całej przestrzeni strop calca w postaci jasnożółtego, średnio zwartego i drobnoziarnistego piasku z wytrąceniami żelazistymi. Prace budowlane zmierzały do odkrycia posadowienia fundamentów Oficyny Kuchennej, celem ich wzmocnienia przez podbicie oraz zabezpieczenia przeciwwilgociowego. W toku robót odsłonięto wszystkie fundamenty do poziomu ich stopy.

Rozpoznanie archeologiczne wykazało całkowite zniszczenie pierwotnych nawarstwień i struktur, które bez wątpienia miało związek z budową Oficyny Kuchennej. Ceglany XVIII-wieczny fundament o szerokości około 60–80 cm został wzniesiony bezpośrednio na calcu (**ilustracja nr 24**).

**Ilustracja nr 24.** Piwnica, pomieszczenie w części północnej, profil wschodni z wkopem fundamentowym, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Badania wykazały, że stopa fundamentowa posadowiona jest na głębokości ok. 7,70–7,80 m n.p.w. Całkowity brak wcześniejszych nawarstwień i konstrukcji potwierdził, że teren pod budowę Oficyny Kuchennej został całkowicie wyczyszczony do poziomu calca.

Fundamenty wilanowskiej Oficyny wznoszono z wolnego dostępu w szerokich wykopach, z użyciem cegieł wiązanych zaprawą wapienną o wymiarach około 27 x 8 x 15 cm, 28 x 8,5 x 15,5 cm, 30 x 8 x 14 cm, 30,5 x 8,5 x 14,5 cm. Badania archeologiczne wykazały, że ceglany fundament Oficyny Kuchennej stanowi *jednorodną XVIII-wieczną strukturę zakłóconą wyłącznie XX-wiecznymi przemurowaniami i przekuciami związanymi z budową sieci wodnej*<sup>484</sup>, co doprowadziło do niezachowania w żadnym z pomieszczeń piwnicznych oryginalnej podłogi.

Kolejny etap prac archeologicznych wyprzedzał odkopanie zewnętrznego lica fundamentów wzdłuż wszystkich elewacji Oficyny Kuchennej oraz budowę sieci kanalizacyjnej i czerpni powietrza. Łącznie sześć wykopów badawczych pokrywało się z zasięgiem prac remontowych i budowlanych. Ich szerokość wynosiła około 2 m, a głębokość sięgała także około 2 m poniżej współczesnego poziomu użytkowego (w przypadku czerpni był to wykop o wymiarach około 3,50 x 7,00 m).

Badania archeologiczne na zewnątrz Oficyny Kuchennej rozpoczęły się 28 marca 2018 r.<sup>485</sup> Plan z oznaczeniem lokalizacji wszystkich wykopów badawczych oraz chronologicznie rozwarstwionych konstrukcji ceglanych autorstwa Andrzeja Jankowskiego i Piotra Szkiłądzia prezentuje **ilustracja nr 25**<sup>486</sup>.

---

<sup>484</sup> Zniszczeń dopełniła budowa w latach 50. i 60. XX w. betonowych posadzek wylanych na warstwie cegieł oraz wkopy pod instalacje wodne i kanalizacyjne, za: *Warszawa. Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 58-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badania archeologiczne 2.11.2017-20.12.2018*, Legionowo 2018, DI MW, s. 7.

<sup>485</sup> Tamże, s. 37.

<sup>486</sup> Tamże, s. 53.

**Ilustracja nr 25.** Plan z oznaczeniem lokalizacji wykopów badawczych i chronologicznie rozwarstwionych konstrukcji ceglanych, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

W wykopie nr 1, zlokalizowanym przy wschodniej elewacji Kuchni, czyli od strony dziedzińca gospodarczego, odsłonięto m.in. pozostałości po XIX-wiecznym kanale ciepłowniczym. Cegły w przesklepionym kanale miały wymiary 28 x 14 x 7 cm (**ilustracja nr 26**).

**Ilustracja nr 26.** Wykop 1. Lico kanału ciepłowniczego z drugiej połowy XIX w., oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Jednak najistotniejszym odkryciem w tym wykopie był fragment ceglanego muru. Na odsadzce składającej się z czterech wątków cegieł o wymiarach 28 x 14 x 9 cm i posadowionej bezpośrednio na calcu, wymurowano ścianę z cegieł o wymiarach 27 x 13 x 5 cm. Według autorów raportu z badań archeologicznych są to najprawdopodobniej pozostałości ceglanego fundamentu, który został zidentyfikowany jako relikw stajni z czasów króla Jana III. Siedemnastowieczny mur został od zachodu przecięty wkopem fundamentowym XVIII-wiecznej Kuchni, natomiast od wschodu wkopem kanalizacyjnym (**ilustracja nr 27**).

**Ilustracja nr 27.** Wykop 1. Południowe lico kanału fundamentu stajni z drugiej połowy XVII w., oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Wykop nr 2 zlokalizowany był od strony zachodniej Oficyny Kuchennej, naprzeciwko budynku Kordegardy. Po usunięciu współczesnej nawierzchni i krawężników, pod współczesnymi schodami odkryto ceglaną podmurówkę pod XIX-wieczne schody. Podobnie jak w wykopie nr 1, tu również najistotniejszym odkryciem były pozostałości ceglanego XVII-wiecznego fundamentu stajni z czasów króla Jana III. W północnym profilu wykopu widoczny

był fragment ceglanego muru. W tym jednak przypadku mur wzniesiono wyłącznie z cegieł o wymiarach 27 x 13 x 5 cm<sup>487</sup>.

Kolejny wykop nr 3 założono wraz z postępem prac budowlanych, przy południowej stronie budynku. Ze względów technicznych został podzielony na dwa odcinki: wschodni i zachodni. W części zachodniej wykopu, tuż przy schodach prowadzących do wejścia głównego, odsłonięto relikty XIX-wiecznego ceglanego systemu odprowadzającego wodę opadową. W trakcie dalszych badań, w części zachodniej wykopu nr 3 oraz w wykopie nr 6, odsłonięto także fragmentarycznie zachowane (część spągowa, wyższe partie zostały zniszczone w trakcie XX-wiecznych prac kanalizacyjnych) elementy owego systemu. W przypadku reliktyw znajdujących się bezpośrednio przy schodach do Oficyny Kuchennej, zapadła decyzja konserwatorska o ich zachowaniu *in situ* (**ilustracja nr 28**).

**Ilustracja nr 28.** Wykop 2. Południowe lico kanału fundamentu stajni z drugiej połowy XVII w., oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

---

<sup>487</sup> XVII-wieczny mur został od wschodu skuty przy budowie fundamentu XVIII-wiecznej Kuchni, zaś stropowa część spoczywa pod XIX-wiecznymi i XX-wiecznymi niwelacjami; tamże, s. 41.

Czwarty wykop założono wzdłuż elewacji północnej Oficyny Kuchennej, od strony reprezentacyjnego dziedzińca pałacowego. W trakcie eksploracji, w odległości 50–60 cm od fundamentów wilanowskiej Kuchni, natrafiono na pozostałości kilku ceglanych murów w układzie liniowym wschód – zachód (**ilustracja nr 29**).

**Ilustracja nr 29.** Wykop 4. Pozostałości ceglanoego fundamentu południowej ściany budynku gospodarczego z czasów króla Jana III, widok ogólny od zachodu, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Dalsze badania wykazały, jak wynika z raportu z badań archeologicznych, że mamy tu do czynienia z relikami południowego fundamentu ściany budynku lub raczej budynków gospodarczych, prawdopodobnie stajni, z czasów króla Jana III<sup>488</sup>. Ceglano fundamenty zachowały się do wysokości około 80 cm. Cegły wiązane zaprawą wapienną spoczywały bezpośrednio na calcu. Fundament składał się ze stopy zbudowanej z czterech warstw cegieł

---

<sup>488</sup> Tamże, s. 44.



i zachowanych do 12 wątków cegieł. Ślady na murze wskazują, że poza stopą, był on wznoszony z wolnego dostępu, a w kilku przypadkach na licach wewnętrznych, na ceglach, widoczna była zacierana zaprawa wapienna. Środkowa i wschodnia partia muru wykonana była z większych cegieł, o grubości 8 cm, i spoczywa na wspomnianej odsadzce, natomiast zachodnia część, nieprzewiązana, wykonana była z cegieł mniejszych, o grubości 6 cm, ułożonych na calcu bez odsadzki. Fundamenty te zostały, niestety, w kilku miejscach zniszczone przez XX-wieczne instalacje. Wnętrza budynku zostały zasypane silnie przewarstwionymi niwelacjami, z dużą ilością zaprawy wapiennej i fragmentów cegieł. Niwelacje można datować na okres XVIII i XIX w. Ponadto w tym wykopie podczas badań archeologicznych natrafiono na dużą ilość zabytkowego materiału ceramicznego datowanego na okres od XVIII w. do XX w.

Piąty wykop został zlokalizowany na dziedzińcu gospodarczym pomiędzy Oficyną Kuchenną a budynkiem Stajni – w miejscu dawnego klombu, przeznaczonego na urządzenia techniczne obsługujące Oficynę Kuchenną po zakończeniu prac remontowo-konserwatorskich. Podczas prac budowlanych uwidoczniły się kolejne XIX- i XX-wieczne warstwy niwelacyjne. W części północnej wykopu znaleziono pozostałości XIX-wiecznego systemu kanalizacyjnego – rodzaj studzienki o wymiarach 1,20 x 1,00 m i zachowanej wysokości około 1,20 m. Na ceglach umieszczona była sygnatura „W” (**ilustracje nr 30, 31**).

**Ilustracja nr 30.** Wykop 5. Fragment XIX-wiecznej studzienki zbudowanej z cegieł oznaczonych sygnaturą „W”, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

**Ilustracja nr 31.** Wykop 5. Studzienka stanowiąca element XIX-wiecznego systemu kanalizacyjnego, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Ostatni, szósty wykop został założony również na dziedzińcu gospodarczym pomiędzy Oficyną Kuchenną a budynkiem Stajni, gdzie miał powstać nowy system kanalizacyjny. Bezpośrednio po stronie wschodniej wejścia do budynku Kuchni, w środkowej partii dziedzińca, zlokalizowano ceglany kanał biegnący w kierunku południowym<sup>489</sup>. Autor raportu z badań archeologicznych informuje o jego zdokumentowaniu i rozebraniu. Spotkało to kolejno odsłaniane relikty systemu kanalizacyjnego, pozostające w bezpośredniej kolizji z budowaną nową kanalizacją. Ponadto w szóstym wykopie, po zachodniej stronie wejścia do budynku Kuchni, odsłonięto fragment okrągłej w planie ceglanej studni o średnicy około 2 m. Od wschodu dobijał do niej fragmentarycznie zachowany mur ceglany – pozostałość stopy ceglano-kanalnego odpływowego, będącego pozostałością systemu odwadniającego. Kanał ten ułożony był równolegle do Oficyny Kuchennej. Co więcej, w środku odsłoniętej partii kanału zlokalizowano ceglany, kwadratowy w obrysie (1 x 1 m) kolektor, niepowiązany z kanałem. Pozostałości opisanego systemu wodnego zostały rozpoznane i zarejestrowane

---

<sup>489</sup> Kanał stanowił kontynuację konstrukcji odsłoniętych poprzednio w trzecim i piątym wykopie, tamże, s. 48.

w bezpośrednim sąsiedztwie pałacu (w szczególności w jego północnej części) w trakcie archeologicznych badań wykopaliskowych, prowadzonych na terenie zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie w latach 2003–2010<sup>490</sup>.

Podsumowując wyniki badań archeologicznych prowadzonych łącznie w sześciu wykopach, autorzy raportu z tych badań zwrócili uwagę, iż jednym z istotnych odkryć było odsłonięcie pozostałości systemu odwadniającego budynek Oficyny Kuchennej i dziedziniec gospodarczy pomiędzy Oficyną Kuchenną a budynkiem Stajni. Pomimo znacznego stopnia zniszczenia tworzących go ceglanych kanałów i studzienek, możliwe było zarejestrowanie i zlokalizowanie tego systemu, sięgającego swymi początkami prawdopodobnie schyłku XIX w.

Odkrycie zachowanych pozostałości ceglanych fundamentów muru wzdłuż elewacji północnej Oficyny Kuchennej w układzie liniowym wschód – zachód było również cennym odkryciem, poszerzającym wiedzę o historii tego zabytku i rozwoju rezydencji z czasów króla Jana III i hetmanowej Elżbiety Sieniawskiej. Lokalizacja zachowanych fragmentów muru oraz rodzaj użytych do budowy cegieł wskazują, że mamy tu do czynienia z pozostałościami południowej ściany zachodniego budynku gospodarczego i łącznika z budynkiem wschodnim, znanych z planów historycznych Adolfa Boya z 1682 r. i planu z 1732 r. (w raporcie z badań archeologicznych jeden z jego współautorów Stanisław Rzeźnik nałożył na fragment ww. historycznych map ceglane fundamenty odkrytego podczas badań muru, zlokalizowanego wzdłuż elewacji północnej Oficyny Kuchennej<sup>491</sup>, co zostało uwidocznione na **ilustracjach nr 32, 33**.

---

<sup>490</sup> Wyniki badań archeologicznych zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie dostępne są na stronie internetowej Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, <http://gis.muzeum-wilanow.pl/archeologia/> (dostęp: 24.03.2020); tamże, s. 49.

<sup>491</sup> Tamże, s. 54, 55.

**Ilustracja nr 32.** Fragment planu Adolfa Boya z 1682 r., z nałożonym murem odkrytym w wykopie nr 4, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

**Ilustracja nr 33.** Fragment planu saskiego z 1732 r., z nałożonym murem odkrytym w wykopie nr 4, oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Ponadto w trakcie badań archeologicznych budynku Oficyny Kuchennej znaleziono niewielki zbiór składający się ze 134 zachowanych zabytków ruchomych, z których w całości zachowało się tylko kilka butelek szklanych, a pozostałą część stanowiły fragmentarycznie zachowane zabytki ruchome. Na zbiór ten składa się 15 artefaktów szklanych, 26 fragmentów

kafli<sup>492</sup>, 1 dachówka, 1 fragment flizy oraz 91 fragmentów ceramiki naczyniowej. Zbiór ten przedstawiają Tablice I, II i III prezentujące: ceramikę naczyniową, ceramikę szlachetną i piece kaflowe oraz szkło (**ilustracje nr 34, 35, 36**).

**Ilustracja nr 34.** Materiały zabytkowe: 1–2, 4–9, 11–13 – nr inw. 3; 3, 10, 15 – nr inw. 6; 14 – nr inw. 4.,  
oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

---

<sup>492</sup> Do Inwentarza zabytków, zgodnie z prośbą przedstawicieli Działu Inwestycji i Działu Sztuki Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, dołączono zbiór 23 fragmentów kafli pozyskanych w trakcie - trwających równocześnie z badaniami archeologicznymi - prac budowlanych w obrębie szybu kominowego w zachodniej części piętra Oficyny Kuchennej.

**Ilustracja nr 35.** Materiały zabytkowe: 1-2 – nr inw. 7; 3, 5-8 – nr inw. 11; 4 – nr inw. 3,  
oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

**Ilustracja nr 36.** Materiały zabytkowe: 1–2 – nr inw. 1; 3, 9, 14 – nr inw. 9; 4, 11 – nr inw. 3; 5–6, 8, 12–13 – nr inw. 10; 7 – nr inw. 2; 10 – nr inw. 8., oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Ewelina Więcek, autorka rozdziału *Inwentarz zabytków i opracowanie materiału*<sup>493</sup>, będącego częścią raportu z badań archeologicznych Oficyny Kuchennej, opracowując odkryty

---

<sup>493</sup> Tamże, s. 56–78.

podczas badań archeologicznych zbior materiału, zastosowała następującą metodologię jego podziału na następujące grupy:

- ceramika naczyniowa;
- ceramika szlachetna;
- kafle piecowe;
- szkło.

**Ceramikę naczyniową** poddano analizie technologicznej, morfologicznej oraz porównawczej z dotychczas opracowanymi, nowożytnymi zespołami ceramicznymi z innych ośrodków miejskich. Ponadto materiał zabytkowy został poddany obserwacji makroskopowej, co pozwoliło na rozstrzygnięcie kwestii związanych z techniką i technologią, formą i funkcją naczyń. Wyniki badań pozwoliły na sformułowanie następujących wniosków<sup>494</sup>:

1. ceramikę można podzielić na następujące grupy gatunkowe: ceramika siwa, ceglasta część fajansu i kamionki;
2. na podstawie takich cech, jak: średnica wylewu brzuśca, den, grubość ścianek, wielkość i kształt naczyń, ich ornamentyka – materiał ceramiczny podzielono na: garnki, dzbany, kubki, trójnóżki, talerze;
3. na podstawie zaobserwowanych śladów użytkowania w postaci okopceń i przywarów na ściankach oraz pewnych cech, takich jak forma naczyń, ornamentyka, surowiec, granulacja domieszki schudzającej – ustalono ich funkcję i wydzielono na podstawie ww. przesłanek dwie grupy ceramiki: ceramikę kuchenną i ceramikę stołową<sup>495</sup>;
4. badania wykazały, że są to przede wszystkim naczynia formowane na kole garncarskim, z przewagą naczyń wykonanych techniką tzw. taśmowo-ślizgową, która polegała na wylepianiu ścianek naczynia z taśm, a następnie obtaczaniu na kole. Z kolei naczynia stołowe z badanego zbioru zostały wykonane techniką wyciskania naczyń w formie (np. talerze)<sup>496</sup>.

---

<sup>494</sup> W niniejszej pracy zostały przedstawione kluczowe wnioski. Pozostałe wnioski zostały szczegółowo opisane i zaprezentowane [w:] Warszawa. *Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 58-67/37, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badania archeologiczne 2.11.2017–20.12.2018*, Legionowo 2018, s. 56–67.

<sup>495</sup> Tamże, s. 58.

<sup>496</sup> Tamże, s. 61.



**Ceramika szlachetna** jest reprezentowana m.in. przez talerz zdobiony we wzory o brązowym konturowaniu (Tabl. I: 3), pochodzący z wytwórni z Miechocina lub Jarosławca, z drugiej połowy XVIII w., fragmenty wyrobów pseudofajansowych i fajansowych, datowane na przełom XVIII i XIX w., a także fragment talerza głębokiego z miękkiej porcelany, zdobionego linią złoceń na brzegu naczynia (Tabl. I: 10) i talerza z fajansu delikatnego (*cream ware*) z końca XVIII w. Dla tego ostatniego pierwowzorem były naczynia wyciskane w angielskim Staffordshire, kopiowane później z powodzeniem w innych europejskich manufakturach<sup>497</sup>.

### **Kafle piecowe**<sup>498</sup>

Podczas prac remontowych wewnątrz Oficyny Kuchennej znaleziono także zbiór ceramicznych kafli piecowych (Tabl. II). W badanym zbiorze mamy do czynienia wyłącznie z kaflami płytowymi, formowanymi w matrycach. W badanym materiale znaleziono kafle środkowe tworzące trzon pieca (Tabl. II: 2, 5–8), kafle wieńczące (Tabl. II: 1, 3–4) oraz kafle narożnikowe (Tabl. II: 3). Najwięcej znaleziono kafli białych zdobionych reliefem. Większość z nich pokryta była dodatkowo pobiałą<sup>499</sup>, co miało stanowić dodatkową ozdobę. Większość białych kafli została znaleziona w jednym miejscu w obrębie kuchni pałacowej. Fakt ten oraz identyczne zdobienia, wymiary, a nawet występująca na nich pobiała wskazują, iż pochodziły one pierwotnie z jednego pieca. Nieco wcześniejsze od białych kafli osiemnastowiecznych są dwa egzemplarze z zieloną polewą. Pochodzą one z XVII wieku.

### **Szkło**

Podczas badań archeologicznych Oficyny Kuchennej znaleziono zbiór szkła, na który składały się fragmenty butelek (Tabl. III: 1–8) oraz asortyment szkła stołowego, reprezentowanego głównie przez fragmenty kieliszków (Tabl. III: 9–11). Na zbiór butelek składają się butelki datowane na początek XX w. i na przełom XIX i XX w. Znaleziono również dwie szyjki butelek. Pierwsza (Tabl. III: 3) – wykonana bardzo starannie, z dobrej jakości oczyszczonego szkła – jest częścią karafinki stołowej z XVI–XVII w. Druga szyjka (Tabl. III: 4) zaopatrzona jest w tzw. opaskę nitkowaną – tego typu wylewy butelek produkowano pod koniec XVIII wieku. Kolejne trzy butelki służyły jako opakowania do kosmetyków. Pierwsza (Tabl. III: 5) – biała, sześcioboczna, ma wytłoczony na korpusie napis: *RUE DE LA CLOCHE; NO 4711 COLOGNE*, najprawdopodobniej zawierała wodę kolońską, nadal popularną i

---

<sup>497</sup> Tamże, s. 67.

<sup>498</sup> Kafle piecowe zostały również opisane w podrozdziale 2.8.2 niniejszej pracy *Odkrycie fragmentów ceramicznych kafli pieca*.

<sup>499</sup> Pobiała - wapno gaszone stosowane do bielenia wierzchniej warstwy wapiennej albo jako spoiwo przy technikach malarskich.

produkowaną w wielu miejscach w Europie. Biorąc pod uwagę aspekty technologiczne, można ją datować na drugą połowę XIX wieku. Następna pochodzi z lat 20. XX w. (Tabl. III: 6). Wykonana z zielonego szkła, z użyciem formy, zaopatrzona jest w tłoczony napis na korpusie: *GRODZISK*. Jej forma pozwala przypuszczać, iż była opakowaniem mniej wyszukanych kosmetyków, np. mogła zawierać pomadę do włosów<sup>500</sup>. Trzecią *kosmetyczną butelką* jest butelka wzorowana na stołowych karafkach, wykonana bardzo starannie i z dobrej jakości szkła na przełomie XIX i XX w. (Tabl. III: 7). Jest to naczynie kosmetyczne, przeznaczone – z uwagi na wysoką jakość wykonania – na opakowanie perfum lepszej jakości.

Szklane naczynia stołowe reprezentują fragmenty kieliszków: fragment stopki kieliszka z pierwszej połowy XVII w. (Tabl. III: 9), stopki tzw. pucharka dzwonowatego, dość popularnego naczynia stołowego (Tabl. III: 10). Do naczyń stołowych odnalezionych podczas badań archeologicznych w obrębie Oficyny Kuchennej należy zaliczyć również dwie szklanki, z których jedna (Tabl. III: 12), zdobiona w szlifowane wzory przypominające słoneczniki, pochodzi z XVIII w. Druga natomiast to tzw. musztardówka z lat 20. XX w., czyli opakowanie po musztardzie, które następnie wykorzystywane było jako naczynie stołowe. Ciekawym wyrobem szklanym, znalezionym podczas badań archeologicznych Oficyny Kuchennej, jest również fragment (dolna część) lampki oliwnej (Tabl. III: 14). Lampki tego typu stosowano powszechnie aż do połowy XIX w., kiedy to pojawiły się lampy naftowe – miały kształt kielicha o mniej lub bardziej zawiniętych do środka brzegach: *Dolna część lampy uformowana była w rodzaj uchwytu. Uchwyt spełniał podwójną rolę. Po pierwsze, pozwalał trzymać lampę lub osadzić ją w stojaku. Po drugie, był zbiornikiem na wodę, która zabezpieczała lampę przed zbytym przegrzaniem, a w efekcie pęknięciem i zniszczeniem lampy. Lampkę tę można datować na czasy Sobieskiego*<sup>501</sup> (**ilustracja nr 37**).

---

<sup>500</sup> W 1881 r. uruchomiono w Grodzisku pierwszą fabrykę. Od tego momentu miasto zaczęło się stawać ośrodkiem przemysłowym branży spożywczej (fabryka octu, młyny), chemicznej i farmaceutycznej. Produkowany w Grodzisku ocet butelkowany był w niemal identycznych butelkach jak ta znaleziona podczas badań archeologicznych Oficyny Kuchennej w Wilanowie; tamże, s. 70.

<sup>501</sup> Tamże, 70; E. Baumgartner, I. Krueger, *Phönix aus Sand und Asche. Glas des Mittelalters*, München 1988, s. 437–438.

**Ilustracja nr 37.** Rekonstrukcja lampy i przykład kompletnej lampy znalezionej na terenie Niemiec (Baumgartner, Krueger 1988: 437–438), oprac. „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”.

Najciekawszym znaleziskiem szklanym jest fragment kafelka ściennego, zwanego w literaturze przedmiotu flizem (Tabl. I: 15). Niewielki fragment znaleziony przy Oficynie Kuchennej w Wilanowie zalicza się do fliz ornamentalnych (ozdobionych wszelkimi arabeskami, rozetami, gwiazdami, stylizowanymi kwiatami, figurami geometrycznymi). Wilanowski egzemplarz, datowany na koniec XVIII w., dekorują stylizowane kwiaty. Podobną w zdobnictwie flizę znaleziono na terenie Pałacu Saskiego w Warszawie.

Większość zabytków ruchomych pozyskanych w trakcie badań archeologicznych wilanowskiej Oficyny Kuchennej pochodzi z XVIII w. Wyjątkiem są dwa kafle z XVII w. oraz zbiór butelek szklanych datowanych na przełom XIX i XX w. oraz pierwszą ćwierć XX w. Zbiór jest niewielki, wpisuje się w typowy zbiór przedmiotów występujących w okresie pomiędzy XVII w. a XX w.<sup>502</sup> i sam w sobie nie stanowi pełnej bazy asortymentu użytkowanych w Oficynie Kuchennej przedmiotów. Może stanowić uzupełnienie wyników badań archeologicznych prowadzonych w latach wcześniejszych na terenie zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie. Jednym z ciekawszych znalezisk w ramach tego zbioru jest fragmentarycznie zachowana szklana lampka oliwna, będąca rzadkością na terenie Polski. Lampkę tę można datować na czasy Sobieskiego. Tego typu lampy stosowano powszechnie aż do połowy XIX w., kiedy to pojawiły się lampy naftowe.

---

<sup>502</sup> Warszawa. Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne..., s. 55.

Wyniki badań architektonicznych, terenowych, laboratoryjnych i archeologicznych Oficyny Kuchennej przyczyniły się do dalszego wzbogacenia wiedzy o przemianach przestrzennych i funkcjonalnych tego typu budynków gospodarczych, pełniących funkcję zaplecza kuchennego, zlokalizowanych przy pałacach i siedzibach arystokratycznych. Analiza odkrytych podczas prac remontowych powierzchni murów pozwoliła również na prześledzenie procesu budowlanego końca XVIII w., XIX w. i lat 60. XX w. Przeprowadzone badania wymagają dalszej, pogłębionej analizy źródeł pisanych, kartograficznych oraz ikonograficznych, a także analizy publikowanej i niepublikowanej literatury przedmiotu. Stanowią one ważny materiał uzupełniający do dziejów wilanowskiego zespołu pałacowo-ogrodowego i jego wysokiej wartości artystycznej oraz reprezentacyjnej.

Z powodu licznych przekształceń, a w szczególności przeprowadzonego w latach 60. XX w. remontu budynku i zmiany jego funkcji z kuchennej na mieszkalno-biurowo-wystawienniczą, nie zachowała się oryginalna struktura wewnętrzna podziału pomieszczeń Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie. Pomimo licznych przekształceń i przebudów oraz prac remontowo-adaptacyjnych, przeprowadzonych w XX w. i XXI w., zabytek ten ma dużą wartość historyczną. Powstał w wyjątkowym miejscu, na zlecenie wybitnej osobowości epoki oświecenia i jest dziełem jednego z najciekawszych i najważniejszych architektów działających w tym okresie na ziemiach polskich.

### 3 Oficyny kuchenne, kuchnie, pomieszczenia kuchenne w pałacach i zamkach polskich i europejskich z XVIII w. (wybrane przykłady)

W większości królewskich pałaców oraz letnich rezydencji królewskich państw europejskich nie zachowały się oryginalne przestrzenie kuchenne czy ich wyposażenie. Ich los był podobny: zostały przebudowane lub rozbudowane i przeznaczone do nowych funkcji technicznych, magazynowych lub biurowych, służąc zarządzającym danym obiektem muzeom, fundacjom lub instytucjom kultury (Appeldoorn, Poczdam, Wersal). W niektórych przypadkach (Paryż i Berlin) całe budynki zniknęły, a w innych urządzenia kuchenne zostały zmodernizowane i dostosowane do nowych wymogów XX i XXI w. (Londyn) lub po prostu uległy zniszczeniu i rozproszeniu (Wiedeń, Wilanów). Kilka z nich przetrwało – jak w pałacach w Madrycie lub Turynie czy w XVI-wiecznej letniej rezydencji królewskiej Haupton Court lub w rezydencjach wiejskich angielskiej szlachty (Brighton).

Jak wyglądały budynki kuchni, oficyny kuchenne i rozwiązania architektoniczno-przestrzenne dedykowane funkcjom kuchennym na dworach, pałacach królewskich i zamkach w XVIII-wiecznej Europie i Polsce – warto prześledzić na przykładzie najbardziej charakterystycznych i wyjątkowych dla tego okresu obiektów rezydencjonalno-pałacowych, mniej lub bardziej spójnych czasowo lub stylistycznie z Oficyną Kuchenną Szymona Bogumiła Zuga przy Pałacu w Wilanowie.

#### **Kuchnia królewska w Grand Commun przy Pałacu w Wersalu**

Zespół pałacowo-ogrodowy w Wersalu – od 1682 r. rezydencja królów francuskich i najwybitniejsze dzieło architektoniczne francuskiego baroku – początkowo miał swoją kuchnię w południowym skrzydle pałacu (**ilustracja nr 1**). Niestety, nie zachowała się ona do dzisiaj. W ramach dalszych etapów rozbudowy zespołu pałacowego, kuchnia królewska została przeniesiona do budynku znajdującego się po wschodniej stronie Pałacu Wersalskiego, który nosił nazwę Grand Quarre des Offices Commun (dosł. *wielki czworobok służb pospólnych*) – tzw. Grand Commun<sup>503</sup>. Pomieszczenia kuchenne zlokalizowane były na parterze i w podziemiach (**ilustracje nr 2, 3, 4, 5, 6**).

---

<sup>503</sup> D. Galateria, *Wersal. Etykieta na dworze Króla Słońce*, przeł. J. Nowakowska, Warszawa 2017, s. 135.

**Ilustracja nr 1. Wersal**

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/54/Vue\\_a%C3%A9rienne\\_du\\_domaine\\_de\\_Versailles\\_par\\_ToucanWings - Creative Commons By Sa 3.0 - 073.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/54/Vue_a%C3%A9rienne_du_domaine_de_Versailles_par_ToucanWings_-_Creative_Commons_By_Sa_3.0_-_073.jpg) (dostęp: 30.05.2018).

**Ilustracja nr 2. Lokalizacja Grand Commun w Wersalu**

[http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet\\_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument](http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument) (dostęp: 30.05.2018).

**Ilustracja nr 3.** Plany Grand Commun w Wersalu  
<https://versaillespassion.wordpress.com/2014/08/27/le-grand-commun/> (dostęp: 30.05.2018).

**Ilustracja nr 4.** Plany Grand Commun w Wersalu, Bibliothèque Nationale de France,  
<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1080359/f246.highres> (dostęp: 21.05.2018).

**Ilustracja nr 5.** Przestrzenie kuchenne odkryte w podziemiach podczas prac remontowych i konserwatorskich w Grand Commun, fot. A. Pawlak, lipiec 2012 r.

**Ilustracja nr 6.** Przestrzenie kuchenne odkryte w podziemiach podczas prac remontowych i konserwatorskich w Grand Commun, fot. A. Pawlak, lipiec 2012 r.



Pałac ten – na planie prostokąta o wymiarach 82 x 76 m, z dziedzińcem wewnętrznym – został wybudowany w latach 1682–1684 przez Julesa Hardouin-Mansarta na miejscu kościoła St. Julien. Znajdowały się w nim wspólne pomieszczenia kuchenne, jadalnie, a na wyższych kondygnacjach – oficjalne rezydencje zamieszkałe przez oficerów królewskich, będących w służbie Ludwika XIV, oraz mieszkania zajmowane przez urzędników dworskich, służących i lokajów. W sumie 600 pokoi Grand Commun służyło osobom obsługującym króla, królową i ich dzieci oraz cały dwór. Kuchnia królewska była wyposażona w dwanaście pieców. Część z nich – tzw. *duże piece*, przeznaczone do pieczenia chleba, była zlokalizowana w podziemiach, a część – tzw. *małe piece*, przeznaczone do wypiekania ciast na królewskie stoły, znajdowała się na parterze.

Podczas prac remontowych i konserwatorskich w Grand Commun, prowadzonych w latach 2010–2014<sup>504</sup>, odkryto tzw. *duży piec*, liczne przejścia podziemne i korytarze oraz pomieszczenia o sklepieniach kolebkowych, w których znajdowały się pomieszczenia kuchenne (**ilustracje nr 7, 8**)<sup>505</sup>.

**Ilustracja nr 7.** *Duży piec* z Grand Commun przed rozpoczęciem prac konserwatorskich, fot. A. Pawlak, lipiec 2012 r.

---

<sup>504</sup> Versailles grand commun: strengthening a historical monument, [http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet\\_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument](http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument) (dostęp: 18.05.2018).

<sup>505</sup> W sierpniu 2018 r. Gérard Robau z Działu Dokumentacji Cyfrowej Le Château de Versailles udostępnił autorce pracy zdjęcie jednego z zachowanych pieców po zakończeniu prac remontowo-konserwatorskich.

**Ilustracja nr. 8** *Duży piec* z Grand Commun po konserwacji,  
Dział Dokumentacji Cyfrowej Pałacu w Wersalu, maj 2019 r.

Obecnie w pałacu Grand Commun znajdują się przestrzenie biurowe i magazynowe służące pracownikom Le Château de Versailles.

### **Kuchnia cesarska w Communs przy Nowym Pałacu w Poczdamie**

W tym samym czasie, w którym wznoszona była Oficyna Kuchenna Szymona Bogumiła Zuga w Wilanowie, powstawał Nowy Pałac w Poczdamie – w zachodniej części parku Sanssouci. Zbudowano go w latach 1763–1769 na zlecenie króla Prus Fryderyka II Wielkiego. Nowy Pałac powstał w stylu barokowym, któremu król Fryderyk II pozostawał wierny wbrew modzie na klasycyzm. Pierwotnie służył jako dom gościnny, a w latach 1871–1918 pełnił funkcję rezydencji cesarskiej. Nowa budowla miała świadczyć o potędze Królestwa Prus i została wzniesiona zaraz po zwycięstwie Prus w wojnie siedmioletniej według projektu Johanna Gottfrieda Büringa i Heinricha Ludwiga Magera. Wskutek licznych nieporozumień z królem Büring odszedł, a nadzór nad pracami przejął w 1764 r. Karl von Gontard.

W latach 1766–1769 Karl von Gontard, we współpracy z francuskim architektem Jeanem Laurentem Le Geay, zaprojektował po przeciwnej stronie *cour d'honneur* budynki gospodarcze, utrzymane w tym samym stylu, co pałac tzw. *Communs* (**ilustracje nr 9, 10**),

**Ilustracja nr 9.** Nowy Pałac w Poczdamie wraz z Communs,  
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2324145> (dostęp: 30.05.2018)

**Ilustracja nr 10.** Communs Nowego Pałacu w Poczdamie; <https://commons.wikimedia.org> (dostęp: 30.05.2018)

mieszczące obok przestrzeni do pracy i mieszkań dla ogrodników, straży i służby pałacowej, również kuchnię królewską. Liczne elementy ozdobne (kolumny, pilastry, kopuły itd.) nie zdradzają gospodarczego charakteru budowli. Pomiędzy dwoma budynkami rozciąga się

kolumnada, ozdobiona posągami i obeliskami. Budynki *Communs* zasłaniają widok na rozciągające się za pałacem bagna. W 1896 r. cesarz Wilhelm II zlecił budowę przejścia podziemnego pomiędzy pałacem a jednym z budynków *Communs*<sup>506</sup> zlokalizowanym po stronie południowej, w którym znajdowała się kuchnia cesarska. Tunel służył najprawdopodobniej do transportu potraw do nowego Pałacu. Obecnie w budynkach *Communs* znajduje się siedziba Universität Potsdam.

### **Kuchnia w Pałacu Królewskim w Madrycie**

Biorąc pod uwagę rozmach założenia, doskonały stan zachowania i wiele zachowanych elementów pierwotnego wyposażenia kuchennego i gospodarczego, na szczególną uwagę zasługuje kuchnia Królewskiego Pałacu w Madrycie. Do dziś jest najważniejszą – i jedną z nielicznych zachowanych – historyczną kuchnią rezydencji królewskiej. Pałac Królewski w Madrycie, będący od 1764 r. oficjalną rezydencją króla Hiszpanii, został zaprojektowany w stylu baroku przez włoskiego architekta Filippo Juvarę, którego dzieło – po śmierci mistrza – kontynuował jego uczeń, również Włoch Giovanni Battista Sacchetti. Wzniesiony w latach 1738–1754, za panowania króla Filipa V Burbona, pałac, zgodnie z założeniami jest monumentalną budowlą, wzorowaną na paryskim Luwrze. Wnętrza i otoczenie utrzymane są w stylach rokoko i klasycystycznym. Pałac usytuowany na wysokim brzegu rzeki Manzanares został zaprojektowany z wewnętrznym kwadratowym dziedzińcem, otoczonym loggiami.

Kuchnia królewska zajmuje całe południowe skrzydło – od poziomu piwnicy do pierwszego piętra madryckiego Pałacu Królewskiego. Dzięki pracom remontowym i konserwatorskim, przeprowadzonym w pałacu w latach 1861–1880 na polecenie Izabeli II i Alfonsa XII, kuchnia zachowała swój oryginalny wygląd i wyposażenie. Podziemne przestrzenie kuchenne i gospodarcze, podobnie jak pozostała reprezentacyjna część pałacu, zostały zaprojektowane w celu podkreślenia splendoru władzy królewskiej<sup>507</sup>. Wnętrza kuchenne były nie mniej bogate w wyposażenie i nie mniejszych rozmiarów, jak inne pomieszczenia i pokoje pałacowe. Służyły wykonywaniu wyrafinowanych i rygorystycznie precyzyjnych czynności związanych z przygotowaniem i serwowaniem wykwintnych potraw podczas licznych bankietów, na których karty dań składały się niejednokrotnie z około stu czterdziestu pozycji.

---

<sup>506</sup> Sanssouci – Communs, <http://www.dieter-kloessing.com/sanssouci-communs.html> (dostęp: 30.05.2018).

<sup>507</sup> J. L. Sancho, *The Royal Kitchen. The Kitchens of the royal Palace of Madrid 1760–1931*, Madrid 2018, s. 7.

Układ pomieszczeń kuchni królewskiej oraz ich lokalizacja w pałacu madryckim z biegiem lat ulegały licznym przemianom. Umieszczenie kuchni w strukturze pałacowej było jedną z pierwszych trudności, z jaką musiał się zmierzyć włoski architekt Sacchetti. Na obu poziomach piwnic musiały się zmieścić zarówno pomieszczenia kuchenne, jak i magazynowe, pomocnicze, usługowe oraz pokoje sekretarzy stanu. Pierwotnie Sacchetti, z powodu ograniczonej przestrzeni, umieścił kuchnię na drugim i ostatnim zarazem poziomie piwnic, co z powodu słabego oświetlenia i mało skutecznej wentylacji okazało się niezbyt fortunne.

Kolejne projekty architekta z 1748 r. pokazują już nowe rozwiązania sytuujące kuchnię królewską na wyższych poziomach piwnic (**ilustracje nr 11, 12**).

**Ilustracja nr 11.** Królewski Pałac w Madrycie, <http://wikimapia.org/12597/pl/Pa%C5%82ac-Kr%C3%B3lewski#/photo/2873683> (dostęp: 21.06.2018).

**Ilustracja nr 12.** Plan ogólny wnętrza kuchni Królewskiego Pałacu w Madrycie, [w:] J. L. Sancho, *The Royal Kitchen. The Kitchens of the royal Palace of Madrid 1760-1931*, Madrid 2018, s. 19.

Widzimy na nich nieskończoną liczbę ciągów komunikacyjnych, przestrzeni kuchennych i pomieszczeń gospodarczych rozciągających się w południowym skrzydle madryckiego pałacu. Do kuchni należały piekarnie, osobne pomieszczenia do przechowywania owoców, do przygotowywania słodczy i deserów, ciast, sosów, dań warzywnych oraz pomieszczenia dla służby (sypialnie, toalety, przebieralnie, umywalnie itd.). Tak dużych rozmiarów – i o rozbudowanej strukturze funkcjonalnej – kuchnia królewska była konieczna dla zaspokojenia potrzeb dworu hiszpańskiego. Niejednokrotnie funkcjonowały tu trzy odrębne kuchnie: kuchnia dla króla i królowej, kuchnia dla członków rodziny królewskiej oraz kuchnia dla dam dworu<sup>508</sup> (**ilustracje nr 13, 14, 15, 16**).

---

<sup>508</sup> Tamże, s. 18.

**Ilustracja nr 13.** Fragment ogólnego planu poziomu pierwszego piwnicy według projektu Sacchettiiego z ok. 1748 r. oraz według projektu z 1907 r. (AGP 4434); [w:] J. L. Sancho, *The Royal Kitchen. The Kitchens of the royal Palace of Madrid 1760–1931*, Madrid 2018, s. 46, 47.

**Ilustracja nr 14.** Wnętrze kuchni Królewskiego Pałacu w Madrycie, [w:] J. L. Sancho, *The Royal Kitchen. The Kitchens of the royal Palace of Madrid 1760–1931*, Madrid 2018, s. 46, 47.

**Ilustracja nr 15.** Wnętrze kuchni Królewskiego Pałacu w Madrycie  
<https://saposyprincesas.elmundo.es/actividades-ninos/madrid/cultura/monumentos/real-cocina-del-palacio-real/>  
(dostęp: 20.06.2018).



**Ilustracja nr 16.** Wnętrze kuchni Królewskiego Pałacu w Madrycie  
<https://saposyprincesas.elmundo.es/actividades-ninos/madrid/cultura/monumentos/real-cocina-del-palacio-real/>  
(dostęp: 20.06.2018).

Królowie i królowe Hiszpanii: Karol III, Karol IV, Izabela II i Alfons XII wprowadzali kolejne zmiany i przekształcenia funkcjonalne przestrzeni kuchennych skrzydła południowego Pałacu Królewskiego. Jednak obecny, zachowany układ pomieszczeń kuchennych nawiązuje do XVIII-wiecznego układu historycznego z czasów Sacchetti. Dzięki zakończonym pracom remontowym i konserwatorskim *Real Cocina* (hiszp. Prawdziwa Kuchnia) otwarto dla publiczności w październiku 2017 r.

Oficyny kuchenne jako wolnostojące budynki przy pałacu lub pomieszczenia i izby kuchenne zlokalizowane w skrzydłach bocznych lub przestrzeniach piwnicznych, powstałe w podobnym okresie, jak Oficyna Kuchenna Szymona Bogumiła Zuga przy Pałacu w Wilanowie, tj. w XVIII w., spotykamy w Polsce w wielu miejscach, m.in. w warszawskiej Królikarni, przy Elizeum w parku Na Książęcym w Warszawie, na Zamku w Łańcucie, w pałacach w Choroszczy, Białymstoku, Kustyniu, Lubostroniu, Śmielowie, Rogalinie i Kozłowie.

## **Oficyna kuchenna przy pałacu w Królikarni w Warszawie**

Królikarnia zawdzięcza swoją nazwę czasom saskim, kiedy urządzono tu zwierzyniec i modnym wówczas zwyczajem polowano na króliki<sup>509</sup>. W 1775 r. właścicielką zwierzyńca stała się księżna Elżbieta z Czartoryskich Lubomirska, marszałkowa wielka koronna. Od niej Królikarnię odkupił Karol Aleksander Tomatis. Pałac zbudowany został na skraju skarpy wiślanej na początku lat 80. XVIII w., według projektu Dominika Merliniego<sup>510</sup>. Wzorem dla architekta była centralna willa kopułowa Villa Rotonda pod Vincenzą, dzieło Andrea Palladia (**ilustracja nr 17**). Na terenie Królikarni znalazła się położona na zboczu wąwozu klasycystyczna kuchnia (**ilustracje nr 18, 19**), a także browar, cegielnia, karczma, młyn i stodoła oraz mieszkanie ogrodnika.

**Ilustracja nr 17.** Widok na elewację frontową pałacu w Królikarni, po lewej stronie widoczny fragment budynku kuchni, fot. własna autorki, 19.02.2023 r.

---

<sup>509</sup> *Słownik geograficzny Królestwa Polskiego*, t. IV: Kęs – Kutno, Warszawa 1883, s. 689.  
[http://dir.icm.edu.pl/pl/Słownik\\_geograficzny/Tom\\_IV/689](http://dir.icm.edu.pl/pl/Słownik_geograficzny/Tom_IV/689) (dostęp: 31.03.2020).

<sup>510</sup> W. Tatariewicz, *Dominik Merlini*, Warszawa 1955, s. 131.

**Ilustracja nr 18.** Widok na elewację frontową budynku kuchni przy pałacu w Królikarni, fot. własna autorki, 19.02.2023 r.

**Ilustracja nr 19.** Widok na elewację boczną budynku kuchni przy pałacu w Królikarni, fot. własna autorki, 19.02.2023 r.

W 1816 r. Królikarnię nabył Michał Hieronim Radziwiłł, w 1849 r. kupił ją Ksawery Pusłowski, a w 1889 r. przeszła na własność hrabiny Marty Krasieńskiej. W 1939 r. oraz w 1944 r., podczas Powstania Warszawskiego, pałac uległ zniszczeniu. Po wojnie zapadła decyzja o jego odbudowie, z przeznaczeniem na zbiory rzeźb Xawerego Dunikowskiego oraz mieszkanie i pracownię artysty. W 1965 r. (rok po śmierci Dunikowskiego) zakończono prace remontowe pałacu, a w 1969 r. – odbudowę kuchni. Obecnie pałac w Królikarni jest siedzibą Muzeum Rzeźby im. Xawerego Dunikowskiego, będącego oddziałem Muzeum Narodowego w Warszawie.

Wspomniana kuchnia jest jedną z ciekawszych budowli Królikarni i z wielu powodów zasługuje na uwagę. Uważana jest za *oryginalne dzieło pierwszej fazy nurtu klasycystycznego w Polsce, rozkwitającej pod panowaniem Stanisława Augusta Poniatowskiego*<sup>511</sup>. Jej budowę rozpoczęto w 1779 r., a zakończono w 1784 r. W XIX w. wewnątrz kuchni służyło za bibliotekę.

Kuchnia usytuowana jest przy wlocie do północnego wąwozu. Budowla jest założona na planie koła, od strony wąwozu trzykondygnacyjna, a od strony dziedzińca jednokondygnacyjna, z dwoma wejściami: od strony dziedzińca i wąwozu<sup>512</sup>. To ostatnie wejście ozdobione jest kolumnami z tokańskimi głowicami oraz portykiem, nad którym umieszczone jest półokrągłe okno. Elewacje zdobią girlandy kwiatów, owoców i wole głowy. Budowla zwieńczona jest poszarpaną attyką<sup>513</sup>, przypominającą modne w ówczesnych czasach ruiny. Osadzenie tego budynku na zboczu skarpy, jak również wygląd zewnętrzny, nawiązują do starożytnego grobowca Cecylii Metelli – na rzucie koła – przy rzymskiej Via Appia.

Budynek ten jest uważany za jeden z najciekawszych przykładów adaptacji antycznego pierwowzoru w dziejach polskiej architektury. Pisał o Królikarni i samym budynku kuchni sam Szymon Bogumił Zug<sup>514</sup>.

Wewnątrz budynku znajduje się okrągły dziedziniec, na który wychodzą okna pomieszczeń gospodarczych oraz zaczynają się dwa korytarze: jeden do pałacu, drugi do grotty pod tarasem. Merlini, projektując kuchnię, w oryginalny sposób wykorzystał uwarunkowania terenu i zbocze skarpy. Od strony podjazdu pałacowego budynek ma charakter niewielkiego parterowego pawilonu, zaś od strony skarpy – monumentalnej budowli ogrodowej.

---

<sup>511</sup> P. Jaworski, *Antyk w Królikarni. Architektura i zbiory artystyczne*, „Rocznik Historii Sztuki”, t. XXIX, 2004, s. 208.

<sup>512</sup> M. Kwiatkowski, *Królikarnia*, Warszawa 1971, s. 76.

<sup>513</sup> Attyka została nadbudowana w 1843 r., za: J. A. Chrościcki, A. Rottermund, *Atlas architektury Warszawy*, Warszawa 1977, s. 186.

<sup>514</sup> S. B. Zug, *Ogrody w Warszawie i jej okolicach, opisane w roku 1784 przez [...] Budowniczego Kościoła Ewangelickiego w Warszawie*, „Kurier Niedzielnny” 1898, nr 26, s. 41.

Lokalizacja kuchni z dala od pałacu miała na celu nie tylko uniknięcie zagrożenia pożarowego. Wzniesiona jako pawilon oddzielony od pałacu kuchnia pełniła z jednej strony rolę upozorowanego na ruinę pawilonu ogrodowego, z drugiej zaś – ukrywała swą rzeczywistą funkcję gospodarczą<sup>515</sup>.

### **Kuchnia jako Domek Imama przy Elizeum w parku Na Książęcem w Warszawie**

Podkomorzy Kazimierz Poniatowski, brat króla Stanisława Augusta, znany z hulaszczego i wystawnego trybu życia, zlecił Szymonowi Bogumiłowi Zugowi wykonanie projektu ogrodu romantycznego na Solcu w Warszawie, który miał służyć na spotkania z przyjaciółmi i organizowanie obiadów. W latach 1776–1778<sup>516</sup> powstaje podziemna grotta (Elizeum) wraz z licznymi pawilonami (Karczma, Domek Imama, Minaret) i podziemnymi korytarzami w stoku skarpy wiślanej, znajdująca się obecnie na terenie parku Marszałka Edwarda Rydza-Śmigłego (w parku Na Książęcem), w pobliżu skrzyżowania ulic Książęcej i Kruczkowskiego w Warszawie.

Ta podziemna rotunda wykonana z cegły jest budowlą w typie *maison de plaisance*<sup>517</sup> (domu przyjemności), która latem dawała schronienie przed upałem, a jesienią i zimą była ogrzewana kominkiem, z którego ciepło rozchodziło się kanałami grzejnymi po całym wnętrzu. Elizeum jest dziś jedynym z zachowanych pawilonów ogrodowych wchodzących w skład kompleksu ogrodu romantycznego Na Książęcem, autorstwa saskiego architekta. Elizeum jest zakomponowane na planie centralnym i zamknięte z czterech stron półkolistymi niszami. Całość przykrywa kopuła udekorowana wewnątrz sztukaterią gipsową. Sala była oświetlona niezachowanym pawilonem-laternią, umieszczonym nad otworem w zwieńczeniu kopuły w formie chińskiej pagody. Elizeum otaczają podziemne korytarze ze sklepieniem kolebkowym zlokalizowane na dwóch poziomach. Najprawdopodobniej podziemny górny korytarz pełnił rolę służebną, jako balkon dla muzyków lub pomieszczenie kredensowe, ponieważ łączył Elizeum z Domkiem Imama, pełniącym funkcję kuchni.

Ten oryginalny w formie budynek kuchenny stał na górnym tarasie parku, w odległości ok. 60 m na południe od Elizeum. Dzięki zachowanym w zbiorach Gabinetu Rycin Biblioteki

---

<sup>515</sup> P. Jaworski, *Budynek kuchni warszawskiej Królikarni w formie grobowca Cecylii Metelli. Polska kariera antycznego pierwowzoru*, „Studia i Materiały Archeologiczne” nr 10, 2000, s. 33–53; P. Jaworski, *Antyk w Królikarni. Architektura i zbiory artystyczne*, „Rocznik Historii Sztuki”, t. XXIX, 2004, s. 203–239; T. S. Jaroszewski, *Architektura doby Oświecenia w Polsce. Nurty i odmiany*, Wrocław 1971.

<sup>516</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug...*, s. 451.

<sup>517</sup> *Maison de plaisance* (fr. dom przyjemności) – najczęściej nieduży, reprezentacyjny budynek. Może mieć wygląd pałacyku, willi albo pawilonu. Budynek położony na terenie miasta lub poza nim, przeznaczony na pobyt czasowy; F. W. Szolginia, *Mini encyklopedia – Architektura*, Warszawa 1992, s. 96.

Uniwersytetu Warszawskiego trzem rysunkom Szymona Bogumiła Zuga z lat 1776–1777, przedstawiającym Dom Imama<sup>518</sup>, wiemy, że była to jednokondygnacyjna budowla użytkowa naziemna, przykryta kopułą i dwoma minaretami, o łącznej wysokości ok. 10–12 m<sup>519</sup> i z rozbudowaną dwupoziomową strukturą podziemną (**ilustracje nr 20, 21, 22**).

**Ilustracja nr 20.** Szymon Bogumił Zug, *pierwszy projekt pawilonu kuchennego (Dom Imama) w ogrodzie księcia Kazimierza Poniatowskiego Na Książęcym w Warszawie. Widok perspektywiczny i rzut*, Warszawa, 1776/1777, rysunek, grafit, pióro, pędzel, tusz, akwarela; papier żeberkowy o rozstawie żeber 28 mm z fragmentem filigranu: lilia Strasburga na koronowanej tarczy herbowej; 377 × 271 mm; recto: pieczęć własnościowa, owalna, czarnym tuszem: W: H: MINTER, Gabinet Rycin BUW Inw. G.R. 272 (Jeż. 131).

---

<sup>518</sup> P. Wątroba, *Szymon Bogumił Zug (1733–1807) Katalog rysunków*, Warszawa 2016, s. 19–24.

<sup>519</sup> Warsztaty architektoniczne, Warszawa, 29 kwietnia – 19 czerwca 2008 r. Podziemna budowla zw. Elizeum w Parku im. Marszałka Edwarda Rydza-Śmigłego d. Na Książęcym, ks. Kazimierza Poniatowskiego, Warszawa, ul. Książęca 2, <https://docplayer.pl/10302458-Warsztaty-architektoniczne.html> (dostęp: 12.01.2021).

**Ilustracja nr 21.** Szymon Bogumił Zug, *drugi projekt pawilonu kuchennego (Dom Imama) w ogrodzie księcia Kazimierza Poniatowskiego Na Książęcem w Warszawie. Elewacja frontowa, przekrój podłużny oraz rzuty przyziemia pierwszego poziomu piwnic*, Warszawa, 1776/1777, rysunek, grafit, pióro, pędzel, tusz, akwarela; papier żeberkowy o rozstawie żeber 28 mm z kontramarką: IV; 359 x 478 mm; recto: pieczęć własnościowa, owalna, czarnym tuszem: W: H: MINTER, Gabinet Rycin BUW Inw. G.R. 269 (Jeż. 133)

**Ilustracja nr 22.** Szymon Bogumił Zug, *trzeci projekt pawilonu kuchennego (Dom Imama) w ogrodzie księcia Kazimierza Poniatowskiego Na Książęcem w Warszawie. Elewacja frontowa, przekrój podłużny*, Warszawa 1776/1777, rysunek, grafit, pióro, pędzel, tusz, akwarela; papier żeberkowy o rozstawie żeber 28 mm z filigranem: podwójny pas Strasburga na tarczy herbowej z lilią w zwieńczeniu; 298 x 490 mm; recto: pieczęć własnościowa, owalna, czarnym tuszem: W: H: MINTER, Gabinet Rycin BUW Inw. G.R. 263 (Jeż. 132).

Pierwotnie Dom Imama miał charakter typowego pawilonu ogrodowego o niewielkich rozmiarach, służącego do odpoczynku i jako miejsce towarzyskich spotkań. Była

to budowla jednokondygnacyjna na rzucie kwadratu, przykryta niskim, czterospadowym dachem, ze spłaszczoną kopułą osadzoną na bębnie i z owalnymi otworami okiennymi. Wejście Zug zaprojektował w formie portyku ujętego kolumnami dźwigającymi trójkątny fronton. Projekt ten poddano korektom, przystosowując go do nowej roli, co potwierdza dopisek *cuisine* i doszkicowany przez architekta plan nowej piwnicy, z klatką schodową i z dwoma piecami – jednym do wypiekania chleba, drugim do mięs<sup>520</sup>. Drugi projekt pawilonu kuchennego zakładał jego powiększenie do wymiarów 7 x 7 m, ponadto z wnętrza kuchni usunięto występujące na wcześniejszym rysunku kolumny, a wprowadzono piec przy ścianie naprzeciw wejścia. Konstrukcja dachu została podwyższona z oculusem. Dostęp do światła dziennego zapewniała latarnia w formie spłaszczonej kopuły na bębnie z otworami okiennymi. Zug likwiduje portyk wejściowy i projektuje prostokątny przedsionek z otworem wejściowym ujętym kolumnami z trójkątnym frontonem. Po obu stronach przedsionka dodaje dodatkowe dwa pomieszczenia przykryte ćwierćkopułami, w których schowane są pomieszczenie na węgiel i klatka schodowa, prowadząca na dwie kondygnacje piwniczne. Na pierwszym poziomie piwnic zlokalizowane były piece (zgodnie z wcześniejszą koncepcją), a na drugim poziomie znajdował się magazyn wina i produktów spożywczych koniecznych do prowadzenia kuchni. Kominy miały formę smukłych wieżyczek-minaretów zwieńczonych graniastymi stożkami. Pojawiła się propozycja zwieńczenia kopuły wysokim na 3 m obeliskiem, ale z uwagi na ograniczoną wytrzymałość kopuły została zapewne odrzucona<sup>521</sup>. Trzeci rysunek Zuga, który był zapewne ostateczną wersją projektu Domu Imama, powtarza poprzedni projekt bez zmian. Architekt zmienił jedynie dukt schodów najniższej kondygnacji piwnicy oraz lokalizację zsypu i kanału wentylacyjnego. Pojawia się też podziemny tunel łączący kuchnię z podziemnym salonem Elizeum. Zdaniem Marka Kwiatkowskiego podkreślającego oryginalność pomysłu nawiązania do sztuki Bliskiego Wschodu i nadania kuchni formy minaretu, Zug projektując Dom Imama mógł się wzorować na meczecie z Kew<sup>522</sup>.

W zbiorach Muzeum Narodowego w Warszawie zachował się rysunek Zygmunta Vogla<sup>523</sup> (**ilustracja nr 23**), który jest jedynym źródłem ikonograficznym do ogrodów księcia Kazimierza Poniatowskiego z widocznym od strony zachodniej Domem Imama – obok innych

---

<sup>520</sup> P. Wątroba, *Szymon Bogumił Zug (1733–1807)...*, s. 19.

<sup>521</sup> Tamże, s. 23.

<sup>522</sup> M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug...*, s. 371.

<sup>523</sup> Zygmunt Vogel (1764–1826), *Widok ogrodu Na Książęcem księcia Kazimierza Poniatowskiego*, Warszawa, po 1782, Muzeum Narodowe w Warszawie, Rys. Pol. 11259, za: P. Wątroba, *Szymon Bogumił Zug (1733–1807)...*, s. 19, 28.



pawilonów towarzyszących Elizeum (m.in. minaret, jońska świątynia z gabinetem ukrytym w sztucznej skale, latarnia Elizeum w formie chińskiego pawilonu oraz inne obiekty, co do których nie zachowały się projekty lub ślady ruin).

**Ilustracja nr 23.** Zygmunt Vogel, Widok ogrodu Na Książęcym księcia Kazimierza Poniatowskiego, Warszawa, po 1782, rysunek, pióro, pędzel, akwarela; papier żeberkowy o rozstawie żeber 29 mm, z filigranem: lilia Strasburga na koronowanej tarczy herbowej, z kontramarką: IV, J KOOL; 405 x 678 mm, Muzeum Narodowe w Warszawie, Rys. Pol. 11259

### **Oficyna kuchenna przy pałacu w Kustyniu**

Pałac w Kustyniu (Wołyń) został wzniesiony na przełomie trzeciej i czwartej ćwierci XVIII w. według projektu Szymona Bogumiła Zuga<sup>524</sup> dla chorążego Jana Kazimierza Steckiego. Pod koniec XIX w. pałac był pusty, ponieważ właściciele za siedzibę wybrali sobie rezydencję w Iwańcyczach. Pałac wraz z oficynami został zniszczony w czasie I wojny światowej<sup>525</sup>. Korpus główny pałacu był na rzucie prostokąta, dwukondygnacyjny, jedenastoosiowy. Elewację frontową podkreślał portyk czterokolumnowy, którego kolumny wieńczyły kapitele jońskie. Na nich spoczywało belkowanie i trójkątny fronton ozdobiony gzymsem kostkowym<sup>526</sup>.

---

<sup>524</sup> T. S. Jaroszewski, *O dwóch grupach rezydencji wiejskich w drugiej połowie XVIII wieku*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki” 11 (1966), z. 2, s. 186; M. Kwiatkowski, *Szymon Bogumił Zug, Architekt polskiego Oświecenia*, Warszawa 1971, s. 289.

<sup>525</sup> W. Brzezińska-Marjanowska, *Zniszczenia w architekturze rezydencjonalnej na Wołyniu w latach 1914–1921*, „Studia z architektury nowoczesnej. Architektura polska – między Wschodem a Zachodem”, 6/2018, s. 16.

<sup>526</sup> R. Aftanazy, *Dzieje rezydencji na dawnych kresach Rzeczypospolitej*, cz. 2, [Ziemie ruskie Korony], t. 5, Województwo wołyńskie, Wrocław 1994, s. 221.

Dwie boczne oficyny na planie prostokąta, dwukondygnacyjne, przykryte dwuspadowym dachem łączyły się z korpusem głównym pałacu za pomocą ćwierćkolistych, pięcioarkadowych oszklonych galerii zwieńczonych attyką. Galerie te pełniły funkcję komunikacyjną pomiędzy pałacem a oficynami. Oficyna lewa była oficyną kuchenną, w której znajdowały się pomieszczenia kuchenne, piekarnie i spiżarnie oraz mieszkania dla służby. W prawej oficynie znajdowały się pokoje dla gości (**ilustracje nr 24, 25**). Przestrzeń pomiędzy pałacem a oficynami zajmował gazon podzielony na cztery kwatery<sup>527</sup>.

**Ilustracja nr 24.** Pałac w Kustyniu od podjazdu, Narodowy Instytut Dziedzictwa, zbiór negatywów R. Aftanazego, sygn. 33061/A. <https://journals.ub.uniheidelberg.de/index.php/san/article/view/61586/53847> (dostęp 14.03.2022).

**Ilustracja nr 25.** Pałac w Kustyniu, [https://www.pslava.info/KustynS\\_Kustyn.322077.html](https://www.pslava.info/KustynS_Kustyn.322077.html) (dostęp: 14.03.2022).

---

<sup>527</sup> W. Brzezińska-Marjanowska, *Zniszczenia w architekturze rezydencjonalnej na Wołyniu...*, s. 16.

## Oficyna kuchenna przy pałacu w Lubostroniu

Pałac w Lubostroniu został wybudowany po trzecim rozbiórce Polski, tj. w latach 1795–1800, z inicjatywy hrabiego Fryderyka Skórzewskiego na siedzibę rodu (**ilustracja nr 26**). Hrabia zwrócił się do wybitnego architekta doby stanisławowskiej Stanisława Zawadzkiego z propozycją zaprojektowania i wybudowania pałacu. Ten wykształcony w Akademii Świętego Łukasza w Rzymie architekt wykonał projekt, wzorując się na pałacu Merliniego w Królikarni i na wzorach centralnych willi Andrea Palladia (Villa Rotonda pod Vincezą i Villa Torisino w Meledo). Jest to jeden z ciekawszych pałaców z tego okresu w sztuce polskiej na terenie Wielkopolski. Pałac wzniesiono na rzucie kwadratu, z trzykondygnacyjną rotundą pośrodku, przykrytą kopułą na wysokim tamburze, zwieńczoną figurą Chronosa<sup>528</sup>. Różni się jednak od swoich pierwowzorów – ma tylko przy jednym boku pełny portyk kolumnowy, trójosiowy, a przy pozostałych bokach – portyki przyścienne. Pałac otoczony jest liczącym ok. 40 ha parkiem krajobrazowym oraz terenami leśnymi.

**Ilustracja nr 26.** Pałac w Lubostroniu, <http://andrzej-banach.eu/szlaki-turystyczne/kujawy/lubostron/#content> (dostęp: 31.03.2020).

---

<sup>528</sup> Z. Bania, A. J. Baranowski, A. Bender, A. Bernatowicz, J. Kowalczyk, E. Łomnicka-Żakowska, Z. Michalczyk, J. Sito, *Sztuka polska. Późny barok, rokoko, klasycyzm (XVIII wiek)*, Warszawa 2016, s. 236.

**Ilustracja nr 27.** Oficyna kuchenna przy pałacu w Lubostroniu, <http://andrzej-banach.eu/szlaki-turystyczne/kujawy/lubostron/#content> (dostęp: 31.03.2020).

Zgodnie z ówczesną tradycją, kuchnię lubostrońskiej rezydencji (**ilustracja nr 27**) umieszczono poza pałacem, w jednopiętrowej obszernej oficynie z wysokim dwuspadowym dachem i elewacjami ze wszystkich stron ozdobionymi narożnikami z boniowaniami oraz delikatną klasycyzującą dekoracją rzeźbiarską nawiązującą do dekoracji pałacu. W otoczeniu pałacu zlokalizowano budynki stajni i wozowni, a także późniejsze neogotyckie zabudowania folwarczne. Zarówno kuchnia, stajnie jak i wozownia zostały również zaprojektowane przez Stanisława Zawadzkiego.

### **Oficyna kuchenna przy pałacu w Śmiełowie**

Kolejnym dziełem polskiego architekta doby klasycyzmu Stanisława Zawadzkiego na terenie Wielkopolski jest pałac w Śmiełowie, wzniesiony w latach 1795–1797 dla szambelana królewskiego Andrzeja Ostroroga-Gorzeńskiego. Jest to nieduży pałac na planie podkowy, o rozpiętości skrzydeł ok. 43 m, mający cechy wielkiej rezydencji (**ilustracja nr 28**).

**Ilustracja nr 28.** Pałac w Śmiełowie wraz z oficynami połączonymi pełnymi ćwierćkolistymi arkadami. Jedna z oficyn – wschodnia – jest oficynką kuchenną, [https://pl.wikipedia.org/wiki/Pałac\\_w\\_Śmiełowie](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pałac_w_Śmiełowie) (dostęp: 11.02.2021).

Korpus pałacu z monumentalnym jońskim portykiem połączony jest pełnymi ćwierćkolistymi galeriami arkadowymi z oficynami. Jedna z nich – oficyna zachodnia – mieściła pokoje gościnne, podczas gdy we wschodniej oficynie, posiadającej oddzielne wejście od ogrodu, zlokalizowana była kuchnia.

Oficynę kuchenną przy pałacu w Śmiełowie, podobnie jak oficynę gościnną, cechują oryginalna bryła i dekoracja. Jest to pawilon parterowy na planie wydłużonego prostokąta z *mezzaninem*<sup>529</sup>. W osi frontowej elewacji oficyny kuchennej Zawadzki zaprojektował wejście z półkoliście zamkniętym otworem drzwiowym, ujętymi po bokach parami kolumnienek doryckich. Motyw ten, z blendą w miejscu otworu drzwiowego, powtórzony został na pozostałych elewacjach oficyny. Oficyna ma dach dwustopniowy, ze ścianką kolankową, nawiązujący do tradycyjnych polskich dachów kolankowych (tzw. krakowskich) (**ilustracja nr 29**)<sup>530</sup>.

---

<sup>529</sup> Mezzanino (mezanin, półpiętro; wł. mezzanino, od mezzano – środkowy) – niska kondygnacja między piętrami (często między parterem a pierwszym piętrzem) pojawiająca się w architekturze pałacowej. Powierzchnia przeznaczona na pokoje gościnne, dla służby lub dzieci. *Słownik terminologiczny sztuk pięknych*. Warszawa 2002, s. 257.

<sup>530</sup> Z. Bania, A. Baranowski, J. Bender, A. Bernatowicz, J. Kowalczyk, E. Łomnicka-Żakowska, Z. Michalczyk, J. Sito, *Sztuka polska...*, s. 236.

**Ilustracja nr 29.** Oficyna kuchenna Pałacu w Śmiełowie (oficyna wschodnia)  
[https://pl.wikipedia.org/wiki/Pałac\\_w\\_Śmiełowie#/media/Plik:Oficynawschodnia.jpg](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pałac_w_Śmiełowie#/media/Plik:Oficynawschodnia.jpg) (dostęp: 11.02.2021).

Pozostałe budynki gospodarcze, tj. stajnia, wozownia i spichlerz, zostały wzniesione również według projektów Stanisława Zawadzkiego. Pałac w Śmiełowie jest obecnie siedzibą Muzeum im. Adama Mickiewicza, oddziału Muzeum Narodowego w Poznaniu.

### **Oficyna kuchenna przy pałacu w Choroszczy**

Letni rokokowy pałacyk Jana Klemensa Branickiego w Choroszczy powstał w latach 20. XVIII w. (**ilustracje nr 30, 31**).

**Ilustracja nr 30.** Pałac w Choroszczy, widok ogólny,  
[https://pl.wikipedia.org/wiki/Pa%C5%82ac\\_Branickich\\_w\\_Choroszczy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pa%C5%82ac_Branickich_w_Choroszczy) (dostęp: 22.06.2018).

**Ilustracja nr 31.** Pałac w Choroszczy, elewacja ogrodowa  
[https://pl.wikipedia.org/wiki/Pa%C5%82ac\\_Branickich\\_w\\_Choroszczy](https://pl.wikipedia.org/wiki/Pa%C5%82ac_Branickich_w_Choroszczy) (dostęp: 22.06.2018).

Zbudowany został na sztucznej wyspie, otoczonej kanałami oraz 25-hektarowym parkiem. Ze względu na podmokły teren szybko jednak niszczał i w latach 50. XVIII w. został rozebrany do fundamentów i odbudowany w tym samym kształcie. Pałacyk typu *maison de plaisance* był niewielkich rozmiarów i liczył tylko 22 pomieszczenia, więc szybko rozpoczęto budowę dwóch towarzyszących mu pawilonów gościnnych. W latach 1760–1763 dodano na dziedzińcu przednim jeszcze dwie oficyny – oficynę gościnną z wygodnymi apartamentami i oficynę kuchenną. Całe założenie uzupełniały dwa budynki stojące u wjazdu na dziedzińiec pałacowy: kordegarda i domek gospodarza pałacowego, zwany też domkiem odźwiernego (**ilustracja nr 32**).

**Ilustracja nr 32.** Pozostałość zabudowy gospodarczej przy pałacu w Choroszczy, fot. M. Proskien.

Pałac w Choroszczy reprezentował późnobarokowy typ rezydencji, tzw. *entre cour et jardin*, poprzez oddzielenie pałacu od dziedzińca kanałem oraz wprowadzenie wspomnianych dwóch bocznych oficyn – oficyny gościnnej (z salą bilardową i wielką jadalnią) i oficyny kuchennej. Założenie składało się z parku, zespołu sadów oraz ogrodów folwarcznych. Budowane przez przeszło 40 lat, mimo to o jednolitej formie, powstało zapewne według planu przybyłego z Saksonii architekta i żołnierza związanego z dworem magnackim Branickich – Jana Henryka Klemma<sup>531</sup>. Rozplanowanie pomieszczeń w założeniu pałacowym w Choroszczy było typowe dla XVIII w. Pomieszczenia reprezentacyjne zlokalizowane były w głównym korpusie pałacu, a pozostała część pomieszczeń – w trzech budynkach znajdujących się opodal, tj. pawilonach i oficynach.

Według zachowanych przekazów i inwentarzy możliwe było wierne odtworzenie wyglądu i wyposażenia oficyny kuchennej przy pałacu w Choroszczy, która nie zachowała się

---

<sup>531</sup> Z. Bania, A. Baranowski, J. Bender, A. Bernatowicz, J. Kowalczyk, E. Łomnicka-Żakowska, Z. Michalczyk, J. Sito, *Sztuka polska...*, s. 97.



do dnia dzisiejszego<sup>532</sup>. Była ona wydłużonym budynkiem, o rzucie w kształcie prostokąta o wymiarach 56 x 26 łokci. Był to dwutrakt z trzyokiennym ryzalitem pośrodku, w którym znajdowała się kuchnia oraz długa sień ze schodami prowadzącymi na pierwsze piętro. Obok gospodarczych mniejszych pomieszczeń, na parterze znajdowała się w narożniku duża sala jadalna z pięcioma *porte-fenetrami* (o długości 20 i szerokości 12 łokci). Do sali przylegał niewielki kwadratowy salonik o zaokrąglonych narożnikach, typowy kształtem dla okresu rokoko. Na pierwszym piętrze znajdowały się mniejsze pokoje, zapewne przeznaczone dla służby. Choroska oficyna kuchenna miała czterospadowy dach, kryty dachówką. W dachu znajdowały się lukarny zbliżone do lukarn w pałacu i pawilonach. Elewacje oficyny kuchennej posiadały podziały pionowe płaskimi lizenami, narożniki z boniowaniami. Ryzalit środkowy miał również narożniki podkreślone przez boniowanie, zwieńczony był tympanonem zakreślonym miękką linią łuku. Typ elewacji nawiązywał do reszty budynków w zespole pałacowym i do samego pałacu<sup>533</sup>.

W 2001 r. ekspedycja Instytutu Archeologii i Etnologii Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, wspólnie z archeologami z Muzeum Podlaskiego w Białymstoku, przeprowadziła na zlecenie Ośrodka Ochrony Zabytkowego Krajobrazu w Warszawie archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie zespołu pałacowo-parkowego w Choroszczy. Program prac obejmował rozpoznanie archeologiczne zachodniej części dziedzińca wstępnego w celu m.in. lokalizacji relikwów i odtworzenia układu przestrzennego oficyny kuchennej, w tym sąsiadującego z nią pawilonu gościnnego. Wyniki badań zostały opublikowane w Biuletynie Konserwatorskim Województwa Podlaskiego w 2003 r. przez Danutę Baran i Ryszarda Kaźmierczaka w artykule *Archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie ogrodu Branickich w Choroszczy k/Białegostoku w 2001*<sup>534</sup>.

W ramach przeprowadzonych badań archeologicznych, w obrębie wyznaczonych wykopów natrafiono na pozostałości po konstrukcji architektonicznej, tj. odsłonięto fundamenty oficyny kuchennej. Eksplorację nawarstwień kulturowych utrudniała zalegająca na odkrytej powierzchni warstwa gruzu przemieszanego z zaprawą wapienną i cementową o miąższości od 30 do 70 cm<sup>535</sup>. Ponadto badania nad rozpoznaniem układu przestrzennego

---

<sup>532</sup> Oficyna kuchenna w Choroszczy została zniszczona podczas I wojny światowej.

<sup>533</sup> A. Dąbrowska, *Plan de Horoska a Inwentarz dóbr – porównanie dwóch XVIII-wiecznych źródeł do założenia pałacowo-ogrodowego w Choroszczy*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 14, 2008, s. 31–39.

<sup>534</sup> D. Baran, R. Kaźmierczak, *Archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie ogrodu Branickich w Choroszczy k/Białegostoku w 2001 r.*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 8–9, Białystok 2003, s. 161–175.

<sup>535</sup> Tamże, s. 167.

oficyny uniemożliwiła wylana nad centralną częścią budynku betonowa płyta o wymiarach 8 x 15,5 m, będąca pozostałością po XX-wiecznym budynku gospodarczym.

Archeolodzy w oparciu o rysunek z drugiej połowy XVIII w. stwierdzili, że relikty architektoniczne odsłonięte na głębokości 70–100 cm są pozostałością północno-zachodniej części oficyny kuchennej. Podstawę oryginalnego budynku stanowiła ława fundamentowa o szerokości od 70 do 130 cm z głazów narzutowych zespolonych zaprawą kamienną. Relikty architektoniczne odkryte w wykopach pozwoliły na częściowe odtworzenie układu przestrzennego oficyny kuchennej. Dzięki zlokalizowanym reliktom sali w północno-zachodnim narożniku o wymiarach 4,5 x 3 m, ustalono, że bezpośrednio do sieni przylegała reprezentacyjna sala jadalna o szerokości 7 m. Ponadto zlokalizowano ciąg komunikacyjny łączący się z klatką schodową oraz niewielkie pomieszczenie o szerokości 2 m – prawdopodobnie kredens.

Dzięki przeprowadzonym badaniom archeologicznym udało się stwierdzić, że szerokość korpusu oficyny kuchennej w Choroszczu wynosiła 13,7 m, a wraz z przejściem przylegającym do fasady zachodniej była o 2 m większa. Z uwagi na niemożność uchwycenia podczas prac wykopaliskowych ściany szczytowej od strony południowej, długość budynku ustalono w oparciu o plan z drugiej połowy XVIII w. – wynosiła ona 29,5 m (**ilustracje nr 33, 34**).

**Ilustracja nr 33.** Odsłonięte fragmenty oficyny kuchennej w Choroszczu, fot. R. Kaźmierczak, w: D. Baran, R. Kaźmierczak, *Archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie ogrodu Branickich w Choroszczu k/Białegostoku w 2001 r.* [w:] „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 8–9, Białystok 2003 r., s. 173.

**Ilustracja nr 34.** Zarys odsłoniętych reliktyw architektonicznych pawilonu gościnnego i oficyny kuchennej w Choroszczy, rys. R. Kaźmierczak, [w:] D. Baran, R. Kaźmierczak, *Archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie ogrodu Branickich w Choroszczy k/Białegostoku w 2001 r.*, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 8–9, Białystok 2003 r., s. 164.

W wyniku badań archeologicznych odkryto materiał zabytkowy pozyskany z warstw gruzowiska przykrywającego relikty oficyny kuchennej i towarzyszącemu jej pawilonowi

ogrodowemu. W obrębie tzw. sali kredensowej oficyny kuchennej natrafiono na XVIII-wieczną ceramikę naczyniową; wydobyto łącznie 460 fragmentów ceramiki (56 wylewów, 351 brzuśców, 38 den i 15 uch)<sup>536</sup>. Odkryto również kilka fragmentów sztukaterii oficyny kuchennej i nowożytnych kafli piecowych.

### **Pomieszczenia kuchenne na parterze skrzydła wschodniego Zamku w Łańcucie**

Zamek w Łańcucie swój początek ma w wieży obronnej znajdującej się na terenie istniejącego dziś założenia, datowanej na drugą połowę XVI w. Zamek został około 1610 r. rozbudowany przez Stadnickich i jego plan przybrał kształt podkowy. W latach 1629–1641, gdy właścicielem siedziby magnackiej był wojewoda Stanisław Lubomirski, nastąpiła jego rozbudowa według projektu autorstwa Macieja Trapoli<sup>537</sup>. Zamek został wtedy otoczony potężnymi fortyfikacjami bastionowymi, które uchroniły go przed zdobyciem przez Szwedów w 1655 r. i Węgrów w 1657 r. W 1745 r. właścicielem zamku w Łańcucie został marszałek wielki koronny Stanisław Lubomirski. A po jego śmierci jego wybitną i uznaną właścicielką została Izabela Lubomirska z Czartoryskich, która po 1783 r. zakłada na terenach fortyfikacji ogrody. Po jej śmierci Łańcut staje się na długie lata własnością rodziny Potockich – aż do wybuchu II wojny światowej (**ilustracja nr 35**).

#### **Ilustracja nr 35.** Zamek w Łańcucie,

<https://ifmacanada.wordpress.com/2013/07/29/royalty-and-queen-bees-of-poland/> (dostęp: 22.06.2018).

---

<sup>536</sup> Tamże, s. 173.

<sup>537</sup> *Katalog Zabytków Sztuki w Polsce*, seria nowa t. III, *Województwo Rzeszowskie, z. 5 Łańcut i okolice*, Warszawa 1994, s. 28.

O kuchni należącej do tej jednej z najokazalszych zachowanych rezydencji magnackich w Polsce<sup>538</sup> źródła mówią niewiele. W 1933 r. Józef Piotrowski pisał o nowocześnie urządzonych kuchniach i lodowni z *wszelkimi najnowszymi ulepszeniami technicznymi*<sup>539</sup>. Pomieszczenia kuchenne początkowo usytuowane były w pewnym oddaleniu od zamku, z uwagi na ryzyko zaprószenia ognia. Na przełomie XVIII i XIX w. paleniska zostały unowocześnione i kuchnie znalazły swoje docelowe miejsce na parterze skrzydła wschodniego łańcuckiego zamku (**ilustracja nr 36**).

**Ilustracja nr 36.** Rzut parteru Zamku w Łąncucie, w którego skrzydle wschodnim znajdowała się kuchnia (oznaczenie pod numerem II), Biblioteka Muzeum – Zamku w Łąncucie.

Urządzono w nim nowe kuchnie, *inspirowane najlepszymi, europejskimi wzorami*<sup>540</sup>. W skład zespołu kuchennego Zamku w Łąncucie wchodziły liczne pomieszczenia kuchenne, spiżarnie, magazynki, kredensy<sup>541</sup> (osobny kredens z porcelaną, osobny ze srebrami), składziki, apteczka, czyli skarbiec korzenny (w którym trzymano pod kluczem herbatę, ziarno kawowe, owoce

---

<sup>538</sup> Tamże, s. 28.

<sup>539</sup> J. Piotrowski, *Zamek w Łąncucie*, Lwów 1933, s. 6.

<sup>540</sup> A. Cholewianka-Kruszyńska, *Łącut, Dzieje Rezydencji Potockich*, Olszanica 2009, s. 85.

<sup>541</sup> Obecnie magazyny Działu Inwentarzy Muzeum – Zamku w Łąncucie.

kandyzowane, korzenie, głowy cukru), cukiernia (w której powstawały słodkie desery – wety), kawiarnia (czyli pomieszczenie przeznaczone do parzenia kawy i przyrządzania napojów<sup>542</sup>), piekarnia, pomieszczenie z windami towarowymi i schodami metalowymi kręconymi – łączącymi główną kuchnię z piecem i rożnem, z możliwością wejścia (po drabinie) do komina, który na poziomie I piętra był wykorzystywany jako wędzarnia. Należy również zaliczyć do pomieszczeń kuchennych izby dla służby, w tym czterookienną jadalnię<sup>543</sup> oraz pomieszczenie w wieży – prawdopodobnie lodownię (**ilustracje nr 37, 38, 39**).

**Ilustracja nr 37.** Widok z kawiarni na kredens z porcelaną, Biblioteka Muzeum – Zamku w Łąncucie.

---

<sup>542</sup> Obecnie biuro Działu Inwentarzy Muzeum – Zamku w Łąncucie.

<sup>543</sup> Z. Kossakowska-Szanajca, B. Majewska-Maszkowska, *Zamek w Łąncucie*, Warszawa 1964, str. 164.

**Ilustracja nr 38.** Fragment kredensu ze srebrem, Biblioteka Muzeum – Zamku w Łąncucie.

**Ilustracja nr 39.** Fragment pomieszczenia kuchni, Biblioteka Muzeum – Zamku w Łąncucie.

Lodownia<sup>544</sup>, tak jak kawiarnia, cukiernia i apteczka, stanowiły niegdyś integralną część pomieszczeń kuchennych. W styczniu i lutym, w czasie największych mrozów, trwały przy jej urządzeniu intensywne prace. Wnętrze lodowni, zagłębione w ziemi na ok. 1,5 m, wypełniane było ciętymi na stawach bryłami lodu, obkładano nimi również ściany. Dodatkowo szczeliny ubijano odłamkami lodu. Podłoga pomieszczenia wysypywana była grubą warstwą trocin. Powstawała w ten sposób komora chłodnicza, pozwalająca na utrzymywanie w zimnie przez cały następny rok świeżych produktów. Zapasów lodu używano również do przyrządzania potraw w kuchni, cukierni i przy transporcie żywności.

Spośród pomieszczeń należących do łańcuckiego zespołu kuchennego, warte uwagi są kredensy zawierające zachowany bogaty zbiór porcelany wiedeńskiej, saskiej, polskiej, francuskiej i włoskiej oraz liczne serwisy na kilkadziesiąt osób<sup>545</sup>.

Po II wojnie światowej pomieszczenia kuchenne zostały mocno przebudowane i służą dziś jako magazyny zbiorów, magazyny gospodarcze i przestrzenie biurowe. Obecnie w Korytarzu Wschodnim Zamku w Łańcucie prezentowany jest bogaty zbiór miedzianych naczyń pamiętających czasy Potockich: formy na budynie i babki wielkanocne, rondle, garnki, duże wanienki z wkładami i pokrywami – do przygotowywania ryb w całości<sup>546</sup>. W planach inwestycyjnych Dyrekcji Muzeum – Zamku w Łańcucie jest rekonstrukcja kuchni łańcuckiej siedziby magnackiej.

### **Kuchnia w oficynie bocznej północnej pałacu w Rogalinie**

W latach 1768–1776 dla Kazimierza Raczyńskiego – pisarza koronnego, późniejszego starosty generalnego Wielkopolski i marszałka nadwornego koronnego na dworze Stanisława Augusta – powstał późnobarokowy pałac w Rogalinie wraz z otoczeniem parkowo-ogrodowym. Prace projektowe wykonywał Jan Fryderyk Knöbl, a później także Dominik Merlini i Jan Christian Kamsetzer. Całość założenia ukończono na początku XIX w. Pałac w

---

<sup>544</sup> Od wieków jednym z najważniejszych problemów związanych z pożywieniem było jego przechowywanie. Od najdawniejszych czasów wypracowywano najróżniejsze metody mające ochronić żywność przed zepsuciem poprzez wędzenie, suszenie, kisenie, marynowanie oraz przechowywanie w zimnie, w tym w lodzie. Przy każdym większym dworze lub pałacu w Polsce budowano lodownie – całoroczne ziemne lub ziemno-kamienne piwnice wypełnione bryłami lodu, wyrąbanymi zimą z pobliskiej rzeki lub jeziora. O istnieniu takiej lodowni przy pałacu wiemy w odniesieniu do zamku w Łańcucie. Badania archeologiczne wskazują na prawdopodobną lokalizację lodowni przy pałacu w Wilanowie w okolicach góry Bachusa i parku przy Oranżerii, w bliskiej lokalizacji Jeziora Wilanowskiego.

<sup>545</sup> J. Piotrowski, *Zamek w Łańcucie...*, s. 61.

<sup>546</sup> Część z tych naczyń ma znaki: AP, czyli Alfred Potocki, albo RP, czyli Roman Potocki, koronę hrabiowską 9-pałkową lub szlachecką 5-pałkową. B. Terczyńska, *Zamek w Łańcucie. Odkrywamy odnowione wnętrza rezydencji Lubomirskich i Potockich*, <https://plus.nowiny24.pl/magazyn/a/zamek-w-lancucie-odkrywamy-odnowione-wnetrza-rezydencji-lubomirskich-i-potockich,11823029> (dostęp: 14.05.2018).



Rogalinie uważany jest za przełomowe dzieło architektury rezydencjonalnej Wielkopolski w XVIII w. Założenie to w typie *entre cour et jardin* jest jedną z najwybitniejszych realizacji tego okresu w Polsce, nawiązującą do okazałej warszawskiej architektury rezydencjonalnej oraz stanowiącą inspirację dla wielkopolskich siedzib arystokracji (**ilustracje nr 40, 41**).

**Ilustracja nr 40.** Pałac w Rogalinie, widok ogólny <https://www.znaczk-turystyczne.pl/znaczkowe-miejsca-turystyczne/palac-w-rogalinie-c349> (dostęp: 22.06.2018).

**Ilustracja nr 41.** Pałac w Rogalinie, widok na oficyny boczne, z których oficyna północna była oficyną kuchenną . <https://www.znaczk-turystyczne.pl/znaczkowe-miejsca-turystyczne/palac-w-rogalinie-c349> (dostęp: 22.06.2018).

Pałac w Rogalinie uważany jest za jedno z najwcześniejszych założeń typu palladiańskiego w Polsce. Korpus główny pałacu posiada tradycyjnie wyższe piętro reprezentacyjne, tzw. *piano nobile*, natomiast naroża pałacu mają półpiętra (*mezzanino*) i są przykryte dachami namiotowymi, nawiązującymi do pawilonów alkierzowych. W latach 1782–

1784 do korpusu pałacu dołączono ćwierćkoliste skrzydła galeriowe zakończone dwoma oficynami bocznymi, być może według projektu Merliniego<sup>547</sup> (**ilustracja nr 42**).

**Ilustracja nr 42.** Plan Pałacu w Rogalinie, przekrój poziomy parteru:

1 – korpus główny, 2 – galerie, 3 – oficyny.

Wzdłuż poprzedzających pałac dziedzińców usytuowano: drewnię, stajnię, powozownię i dworskie czworaki. Za pałacem rozciąga się ogród francuski z zamykającym go od zachodu kopcem widokowym. W jednej z oficyn – w oficynie północnej – pierwotnie mieściła się kuchnia pałacowa i pomieszczenia dla służby. Jest to budynek – podobnie jak oficyna południowa – na planie prostokąta, siedmioosiowy, z trójosiowymi pozornymi ryzalitami pośrodku, zwieńczony trójkątnym frontonem<sup>548</sup>. Jego elewację zdobi delikatna dekoracja rzeźbiarska w formie girlandy nad wejściem do budynku. Podziały i wystrój elewacji jednokondygnacyjnej rogalińskiej kuchni, a także pobliskich pomieszczeń gospodarczych: drewni, stajni i powozowni, nawiązują do stylu architektonicznego późnobarokowego pałacu.

Rogalińska oficyna kuchenna uległa na przestrzeni wieków gruntownej przebudowie, dlatego nieznane jest jej wyposażenie oraz pierwotny wygląd. Obecnie w jej wnętrzach prezentowana jest galeria portretów rodzinnych oraz tzw. Gabinet Londyński, będący rekonstrukcją jednego z wnętrz londyńskiego mieszkania Edwarda Bernarda Raczyńskiego, ostatniego męskiego potomka tej linii rodu, a zarazem ostatniego prawowitego właściciela rezydencji.

---

<sup>547</sup> Z. Bania, A. Baranowski, J. Bender, A. Bernatowicz, J. Kowalczyk, E. Łomnicka-Żakowska, Z. Michalczyk, J. Sito, *Sztuka polska...*, s. 232.

<sup>548</sup> Narodowy Instytut Dziedzictwa. Pomniki Historii, [https://nid.pl/pl/Informacje\\_ogolne/Zabytki\\_w\\_Polsce/Pomniki\\_historii/Lista\\_miejsc/miejsce.php?ID=3755](https://nid.pl/pl/Informacje_ogolne/Zabytki_w_Polsce/Pomniki_historii/Lista_miejsc/miejsce.php?ID=3755) (dostęp: 15.05.2018).

## **Oficyna kuchenna przy Pałacu Branickich**

Pałac Branickich w Białymstoku, który odwiedzający go w XVIII w. licznie cudzoziemcy często nazywali „polskim Wersalem” (**ilustracje nr 43, 44, 45**),

**Ilustracja nr 43.** Pałac Branickich w Białymstoku, widok ogólny,  
[https://www.umb.edu.pl/galerie/81,Palac\\_Branickich](https://www.umb.edu.pl/galerie/81,Palac_Branickich) (dostęp: 22.06.2018).

**Ilustracja nr 44.** Pałac Branickich w Białymstoku, widok na elewację frontową,  
[https://www.umb.edu.pl/galerie/81,Palac\\_Branickich](https://www.umb.edu.pl/galerie/81,Palac_Branickich) (dostęp: 22.06.2018)

**Ilustracja nr 45.** Pałac Branickich w Białymstoku z widocznymi budynkami oficyn. Oficyna kuchenna z wozownią znajduje się po stronie wschodniej, fot. Joanna Szubzda.

należy do najlepiej zachowanych rezydencji epoki saskiej na ziemiach polskich i jest typowym przykładem architektury późnobarokowej w Polsce. Stefan Mikołaj Branicki, ojciec hetmana wielkiego koronnego Jana Klemensa Branickiego, zlecił Tylmanowi z Gameren przekształcenie zamku Wiesiołowskich w barokową rezydencję. Ten pochodzący z Utrechtu inżynier wstąpił się wcześniej m.in. budową pałacu Krasieńskich w Warszawie i rezydencji prymasa Michała Radziejewskiego w Nieborowie. Trwająca w latach 1691–1697 przebudowa zmieniła całkowicie wygląd i formę pałacu. Między innymi jedna z baszt została wykorzystana jako klatka schodowa. W drugiej baszcie usytuowano komnaty. Podczas kolejnej przebudowy podwyższono boczne oficyny, postawiono jońską kolumnadę, dodano wiele dekoracji rzeźbiarskiej. W latach 1728–1770 miała miejsce dalsza rozbudowa pałacu, dokonana już na polecenie Jana Klemensa Branickiego i jego żony Izabeli Poniatowskiej. Od 1728 r. pracami budowlanymi kierował Jan Zygmunt Deybel. Pod jego kierunkiem dodano jedną kondygnację, tympanon od strony fasady i hełmy na wieżach zaprojektowanych jeszcze przez Tylmana z Gameren. Następnie, w miejscu wcześniejszych alkierzy i oficyn, Deybel zbudował na wzór francuski skrzydła boczne, aby objąć podkwaą dziedziniec – *cour d'honneur*, na który prowadziła brama zbudowana w 1758 r. przez znanego z pałacu w Choroszczu nadwornego architekta Branickich Jana Henryka Klemma, który także odgrywał ważną rolę podczas przebudowy. Przy przebudowie białostockiego pałacu pracował również Pierre Ricaud de Tirregaille. Po śmierci Deybla, w latach 1750–1771 prace przy przekształceniu

pałacu przejął Jakub Fontana, który zaprojektował ostateczną bryłę pałacu, westybul, rokokowe wnętrza, a w 1754 r. – klatkę schodową z rzeźbami warszawskiego rzeźbiarza Johanna Chrisostoma Redtlera<sup>549</sup> – figurą antycznego niewolnika *Rotatora*, wykonaną na wzór wersalskiego pierwowzoru, i dwoma atlantami.

Do pałacu prowadziła trójprzęsłowa brama przypominająca łuk triumfalny, a następnie kierowano się przez dziedziniec przedni i honorowy, oddzielone niskim murem z wazonami i rzeźbami Herkulesa. Pałacowi po przeciwnej stronie towarzyszy rozległy ogród francuski – dwupoziomowy, geometryczny, rozdzielony kanałem i ozdobiony licznymi rzeźbami ogrodowymi, sfinksami, gladiatorami i pawilonami ogrodowymi. Dziedziniec honorowy ograniczały: korpus główny pałacu oraz dwie oficyny pałacowe – oficyna gościnną ze stajnią, po północnej stronie dziedzińca, oraz oficyna kuchenna z wozownią, po stronie wschodniej. Oficyna kuchenna, podobnie jak oficyna gościnną, jest budynkiem jednokondygnacyjnym, na planie wydłużonego prostokąta, połączonym z korpusem pałacu kolumnadą w porządku jońskim. Jej dekoracja rzeźbiarska, bryła, kolorystyka i wystrój rzeźbiarski dachu koresponduje z korpusem głównym białostockiego pałacu.

Obecnie w pałacu ma siedzibę rektorat Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku. Niestety, do dnia dzisiejszego nie zachowało się nic z wyposażenia i wyglądu oraz układu przestrzennego oficyny kuchennej pałacu w Białymstoku. Pałac Branickich – podobnie jak Nowy Pałac w Poczdamie – pełni obecnie funkcję siedziby wyższej uczelni.

### **Kuchnia w oficynie południowej przy pałacu w Kozłowie**

Wzniesiony w latach 1736–1742 dla Michała Bielińskiego – wojewody chełmińskiego, zapewne według projektu Józefa Fontany – późnobarokowy pałac w Kozłowie stał się w 1799 r. własnością rodziny Zamoyskich. Jest to budowla na planie wydłużonego prostokąta, dwukondygnacyjna, przykryta dachem mansardowym z lukarnami, z trzema ryzalitami w elewacji frontowej i ogrodowej, i po jednym w elewacjach bocznych. Na przełomie XIX i XX w. pałac poddano gruntownym pracom remontowym na polecenie Konstantego Zamoyskiego<sup>550</sup>.

---

<sup>549</sup> Autora m.in. rzeźb ogrodowych w pałacu w Wilanowie i dekoracji rzeźbiarskiej pałacu w Radzynie Podlaskim; K. Mikocka-Rachubowa, *Redler Johann Chrisostomus*, [w:] *Słownik artystów polskich i obcych w Polsce działających (zmarłych przed 1966 r.). Malarze, rzeźbiarze, graficy*, t. VIII, Warszawa 2007, s. 265–272.

<sup>550</sup> B. Juskiewicz, *Przebudowa zespołu pałacowego w Kozłowie w latach 1897–1911*, [w:] *Muzea – rezydencje w Polsce*. Materiały sesji naukowej zorganizowanej w Muzeum Zamoyskich w Kozłowie 14–16 października 2004.

W Kozłówce, podobnie jak w wielu rezydencjach z tego okresu, kuchnia była umieszczona poza budynkiem pałacowym, w jednopiętrowej, dużych rozmiarów oficynie południowej, pozbawionej dekoracji i surowej w formie (**ilustracje nr 46, 47, 48**).

**Ilustracja nr 46.** Zespół pałacowo-parkowy w Kozłówce, widok na elewację frontową pałacu i widoczną po prawej stronie oficynę południową kuchenną, fot. Arkadiusz Kuć.

**Ilustracja nr 47.** Oficyna południowa kuchenna przy pałacu w Kozłówce przed rozpoczęciem prac konserwatorskich, stan z czerwca 2013 r., fot. Arkadiusz Kuć.

**Ilustracja nr 48.** Oficyna południowa kuchenna przy pałacu w Kozłówcze w trakcie prac konserwatorskich, stan z czerwca 2020 r., fot. Arkadiusz Kuć.

Potrawy przenoszono dziedzińcem do pomieszczenia zwanego kredensem. W pałacu Zamoyskich znajdowały się dwa kredensy – górny i dolny. Z dolnego podgrzane już potrawy przewożono windą do górnego kredensu, gdzie układano je na półmiskach, dekorowano i wnoszono do położonej obok jadalni<sup>551</sup>.

Obecnie pałac jest siedzibą Muzeum Zamoyskich w Kozłówcze. Muzeum, dzięki funduszom strukturalnym Unii Europejskiej, przeprowadziło w latach 2019–2020 m.in. prace remontowe i konserwatorskie XVIII-wiecznej oficyny południowej, w której była zlokalizowana kuchnia<sup>552</sup>. Docelowo dawny budynek kuchni zostanie przeznaczony na realizację przedsięwzięć edukacyjnych, organizację wystaw nawiązujących do dawnej kultury ziemiańskiej, przywołujących wartości obecne w środowisku ziemian i arystokracji.

---

<sup>551</sup> Pokój kredensowy w pałacu w Kozłówcze. <https://www.muzeumzamoyskich.pl/172.pokoj-kredensowy> (dostęp: 24.05.2019).

<sup>552</sup> *Projekt Przebudowa, rewitalizacja i konserwacja budynków zespołu pałacowo-parkowego w Kozłówcze (dwie oficyny, stajnia, teatralnia) z adaptacją na cele kulturowe i turystyczne* (umowa nr POIS.08.01.00-00-0016/17) sfinansowany w ramach działania 8.1 *Ochrona dziedzictwa kulturowego i rozwój zasobów kultury*, oś priorytetowa VIII *Ochrona dziedzictwa kulturowego i rozwój zasobów kultury* Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014–2020, <http://www.muzeumzamoyskich.pl/projekty> (dostęp: 5.11.2020).

Przywołane w niniejszym rozdziale wybrane przykłady XVIII-wiecznych oficyn kuchennych oraz pomieszczeń pełniących funkcje kuchenne w europejskich i polskich pałacach i zamkach pozwalają na podjęcie próby wskazania na ich podobieństwa i różnice z wilanowską Oficyną Kuchenną Szymona Bogumiła Zuga. Tę samą – elegancką i reprezentacyjną – formę architektoniczną, co kuchnia w Wilanowie, podkreślającą splendor władzy królewskiej/magnackiej i pełniącą funkcję dekoracyjnego pawilonu ogrodowego, mają: kuchnia przy Nowym Pałacu w Poczdamie (nawiązująca stylem do głównego cesarskiego pałacu i ozdobiona licznymi elementami dekoracyjnymi), oficyna kuchenna przy pałacu w Królikarni (wzniesiona na wzór starożytnego grobowca Cecylii Metelli przy Via Appia w Rzymie) i kuchnia jako Domek Imama przy Elizeum w parku Na Książęcem (zaprojektowana jako mały meczet z dwoma minaretami). Wspólnym celem ich kostiumów architektonicznych było ukrycie rzeczywistej funkcji użytkowej i gospodarczej budynku oraz nadanie cech splendoru i reprezentacyjności otoczeniu.

Podobnie jak Oficyna Kuchenna w Wilanowie, większość zaprezentowanych w rozdziale kuchni wznoszono jako budynki oddzielone od pałacu, na planie wydłużonego prostokąta, parterowe, jedno- lub dwukondygnacyjne i przykryte dachem dwuspadowym (oficyny kuchenne przy pałacach w Kozłówce, Choroszczy, Lubostroniu). Niekiedy oficyny kuchenne połączone były z korpusem głównym pałacu ćwierćkolistymi galeriami (Pałac Branickich w Białymstoku, pałace w Kustyniu, Śmiełowie i Rogalinie). Przykładem odmiennej formy i lokalizacji przestrzeni kuchennych są kuchnie Zamku Królewskiego w Madrycie i *Grand Communs* przy Pałacu w Wersalu oraz Zamku w Łańcucie, które umieszczano w podziemiach i na parterze zamku/pałacu lub ich skrzydła.

Dominik Merlini, projektując kuchnię przy pałacu w Królikarni, w oryginalny sposób wykorzystał uwarunkowania terenu skarpy w kształtowaniu formy architektonicznej obiektu – od strony pałacu budynek kuchenny ma charakter niewielkiego, parterowego pawilonu ogrodowego stylizowanego na ruinę, zaś od strony skarpy – monumentalnej budowli ogrodowej. Ten dualizm formy obiektu występuje również w zaprojektowanej przez Szymona Bogumiła Zuga wilanowskiej Kuchni, która od strony dziedzińca gospodarczego ma charakter monumentalny, surowy, sprawia wrażenie budowli mieszkalnej i gospodarczej, a od strony dziedzińca reprezentacyjnego cechuje ją kostium lekkiej oranżerii w stylu francuskiego klasycyzmu.

Dalszy los przywołanych w rozdziale pracy oficyn kuchennych był zmienny. Część z nich nie zachowała się – jak oficyny kuchenne przy pałacach w Kustyniu i Choroszczy, przy Elizeum w parku Na Książęcem. Dzięki zachowanym rysunkom projektowym, opisom



inwentarzowym i wynikom badań architektonicznych znany jest ich wygląd i układ wnętrza. Większość oficyn kuchennych została przebudowana i rozbudowana oraz zaadaptowana do pełnienia nowych funkcji biurowych, magazynowych, technicznych, służąc pracownikom zarządzającym nimi instytucji. Dotyczy to takich podmiotów, jak: Le Château de Versailles (kuchnia królewska w Grand Commun przy pałacu w Wersalu), Universität Potsdam (kuchnia cesarska przy Pałacu Communs w Nowym Pałacu w Poczdamie), Muzeum Rzeźby im. Xawerego Dunikowskiego, oddział Muzeum Narodowego w Warszawie (oficyna kuchenna przy pałacu w Królikarni), Muzeum im. Adama Mickiewicza w Śmiełowie – oddział Muzeum Narodowego w Poznaniu (oficyna kuchenna przy pałacu w Śmiełowie), samorządowa instytucja kultury – Pałac Lubostroń (oficyna kuchenna przy pałacu w Lubostroniu), Muzeum – Zamek w Łańcucie (przestrzeń kuchenne w skrzydle wschodnim na Zamku w Łańcucie), Uniwersytet Medyczny w Białymstoku (oficyna kuchenna przy Pałacu Branickich w Białymstoku). Ich wyposażenie kuchenne i gospodarcze nie zachowało się lub uległo rozproszeniu. Wyjątek stanowi kuchnia w Pałacu Królewskim w Madrycie, z zachowanym XVIII-wiecznym układem pomieszczeń kuchennych i pierwotnym wyposażeniem kuchennym i gospodarczym – jest to jedna z nielicznych zachowanych historycznych kuchni rezydencji królewskich i zarazem otwarta dla publiczności od 2017 r. Z kolei kuchnia w oficynie południowej przy pałacu w Kozłówce, oficyna kuchenna przy pałacu w Rogalinie i Oficyna Kuchenna przy Pałacu w Wilanowie – po zakończonych w ostatnich latach pracach budowlano-konserwatorskich – obok pełnienia funkcji recepcji turystycznej stały się miejscami realizacji przedsięwzięć edukacyjnych i organizacji wystaw czasowych.

Na tle przywołanych przykładów XVIII-wiecznych kuchni królewskich i magnackich, oficyn kuchennych i pomieszczeń kuchennych, wilanowska Kuchnia Szymona Bogumiła Zuga stanowi wyjątkowy przykład oficyny kuchennej. Jej bryła, sprawiająca wrażenie lekkiego pawilonu – oranżerii/pomarańczarni, i charakter zastosowanej delikatnej dekoracji nie zdradzają funkcji kuchennej i gospodarczej, a szlachetny klasycyzujący francuski styl elewacji od strony dziedzińca pałacowego nadaje dodatkowej elegancji fasadzie barokowego pałacu króla Jana III, rozwibrowanej kolorem i formą. Niejako przedłuża ciąg skrzydła południowego pałacu, stanowiąc godną kontynuację dobudowanej do niego Łazienki Lubomirskiej.

## 4 Zakończenie

Wiek XVIII w kwestiach sztuki kulinarnej, norm i zwyczajów spożywania posiłków odegrał istotną rolę głównie za sprawą arystokratycznej kultury dworskiej. Symbolem tego są kuchnie dworskie instalowane wówczas w oficynach lub lokalizowane w osobnych pomieszczeniach, czy skrzydłach pałacowych. Jednym z najważniejszych zadań architektury rezydencjonalno-pałacowej okresu baroku było podkreślenie zamożności właściciela i jego eksponowanej pozycji w hierarchii społecznej i politycznej, unaocznienie splendoru władzy królewskiej. Biorąc pod uwagę zachowane w Polsce kuchenne oficyny i pomieszczenia tego rodzaju z końca XVIII w., Oficynę Kuchenną Szymona Bogumiła Zuga należy uznać za funkcjonalnie modelowe rozwiązanie. Jej wygląd zewnętrzny nakazuje zaliczyć ją do najlepiej zachowanych kuchni pałacowych powstałych w epoce saskiej na ziemiach polskich. To również przykład polskiej architektury późnobarokowej najwyższej klasy.

Wiodącym problemem badawczym niniejszej pracy było stwierdzenie na przykładzie Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie, czy i w jakim stopniu uwarunkowania społeczne i gospodarcze na ziemiach polskich miały wpływ na kształt, funkcjonowanie i lokalizacje pomieszczeń kuchennych lub oficyn kuchennych rezydencji arystokratycznych w XVIII w. Za główny przedmiot dociekań przyjęto wilanowską Oficynę Kuchenną w przekonaniu, że jest reprezentatywnym przykładem osiemnastowiecznego obiektu łączącego harmonijnie kuchenne funkcje użytkowe z reprezentacyjnymi.

W podsumowaniu przeprowadzonych analiz należy stwierdzić, że na wilanowską Oficynę Kuchenną miały wpływ zarówno zwyczaje, obowiązujące mody i trendy w architekturze, dekoracji, jak i przemiany historyczno-społeczne, a przede wszystkim gust fundatorki – Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej i talent architekta – Szymona Bogumiła Zuga. Działalność Szymona Bogumiła Zuga przypadła na okres panowania ostatnich królów Rzeczypospolitej – władcy z saskiego rodu Wettynów Augusta III (1733–1763) i Stanisława Augusta (1764–1795) – oraz na czas rozbiorów. To epoka późnego baroku, rokoko i klasycyzmu w sztuce Rzeczypospolitej, będącej wówczas państwem Obojga Narodów, liczącym w 1772 r. ok. 11 milionów mieszkańców. Był to kraj wieloetniczny, wielokulturowy i wielowyznaniowy, a nawet wieloreligijny, w którym Polacy nie przekraczali 40% ludności, a przeważającą część społeczeństwa stanowili chłopci pańszczyźniani. Dla tego okresu w historii polsko-litewskiego państwa charakterystyczne są wielkie fortuny i latyfundia magnackie. Nic więc dziwnego, że w kulturze i życiu społecznym oraz politycznym prym wiodły elity

arystokracji – reprezentanci m.in. takich rodów polskich i litewskich jak: Radziwiłłowie, Czartoryscy, Sułkowsy, Leszczyńscy, Sieniawscy, Sapiehowie, Tyzenhausowie, Mniszchowie, Branicy czy Lubomirscy. Ich dwory zazwyczaj stanowiły ośrodki kultury i sztuki, niejednokrotnie konkurujące z dworami królewskimi. Cechą charakterystyczną kultury doby saskiej była przestrzenna decentralizacja, rezydencje magnackie stanowiły ważny składnik całej rozproszonej struktury. Dopiero w epoce stanisławowskiej zaczęło formować się wyraźne centrum – Warszawa. Trzeba przy tym pamiętać, że także w „mieście rezydencjonalnym Króla Jegomości” życie intelektualne i artystyczne w znacznym stopniu kształtowała magnateria. Na posiadłości magnackie w mieście składało się 8 większych jurydyk oraz szereg rezydencji i pałaców<sup>553</sup>.

Reprezentantką tych elit była Izabela z Czartoryskich Lubomirska, fundatorka wilanowskiej Oficyny Kuchennej. Jej ożywioną działalność cechowały: wysoki standard materialny, nastawienie na przyjemności i wygodę, a przede wszystkim chęć podążania za nowymi trendami w modzie, sztuce i architekturze, otaczanie się pięknymi i wyrafinowanymi przedmiotami w dobrym, wedle standardów estetycznych epoki, guście. Stąd pojawienie się na jej dworze, podobnie zresztą jak na wielu innych dworach magnackich, architektów, rzeźbiarzy, malarzy, doradców artystycznych i agentów handlowych działających za granicą, głównie w Paryżu, Dreźnie i w Wiedniu. Trzeba jednak podkreślić, że tego typu działalność służyła nie tylko osobistym doraźnym, konsumpcyjnym i estetycznym celom, ale również ważnym interesom rodowym skierowanym ku przyszłości: budowie trwałej pozycji – prestiżu całego rodu, rozumianego nie tylko w kategoriach historyczno-heraldycznych, kulturalnych, lecz przede wszystkim społeczno-politycznych. Ta perspektywa pozwala lepiej zrozumieć, dlaczego Lubomirska wzorem innych rodów magnackich poświęcała tak wiele czasu i środków finansowych na rozbudowę i podniesienie splendoru swoich rezydencji pałacowych i ogrodów, zgodnie z obowiązującą zachodnioeuropejską modą. Jej działaniom fundatorskim – podobnie jak i grupy innych przedstawicieli arystokracji motywowanych względami osobistymi i rodowymi – zawdzięczamy ówczesne wybitne realizacje w dziedzinie architektury, rzeźby czy malarstwa. Są one często w koherentny sposób powiązane z całokształtem aktywności fundacyjnej, mecenatem, kolekcjonerstwem, a nawet osobistą twórczością poszczególnych przedstawicieli magnaterii, co przekonująco na przykładzie Józefa Aleksandra Jabłonowskiego wykazał Andrzej Betlej.

---

<sup>553</sup> K. Konarski, *Warszawa w pierwszym jej stołecznym okresie*, Warszawa 1970, s. 64–73; *Warszawa w latach 1526–1795*, [w:] *Dzieje Warszawy*, t. 2, red. S. Kieniewicz, Warszawa 1984, s. 282–284.

Warto też dostrzec, że wiek XVIII to stulecie wykształconych przedstawicieli polskiej arystokracji, mających ambicje nie tylko artystyczne, literackie i naukowe, ale i polityczne. Nadzorowały one budowy swoich rezydencji i zakładanie ogrodów, decydując o wyglądzie architektonicznym, wyposażeniu i wystroju malarskim oraz rzeźbiarskim, zakładały fundacje, manufaktury, ośrodki naukowe. Także do tej grupy zaliczała się Izabela z Czartoryskich Lubomirska oraz jej poprzedniczka w Wilanowie Elżbieta z Lubomirskich Sieniawska, mając za prekursorki i kontynuatorki inne polskie arystokratki, jak np. Elżbietę z Ogińskich Puzyninę, Helenę z Przeździeckich Radziwiłową, Izabelę z Flemingów Czartoryską czy Annę z Sanguszków Radziwiłową.

Uwarunkowania społeczne, kulturalne i obyczajowe miały więc ogromny wpływ na proces i formę rozbudowy dawnej letniej rezydencji królewskiej w Wilanowie pod rządami marszałkowej Izabeli Lubomirskiej, w tym na wygląd Oficyny Kuchennej. To w tym właśnie okresie powstają obok Oficyny inne klasycystyczne budynki, będące przykładem nowej architektury rezydencjonalnej i służące modernizacji całego założenia pałacowego, jak Kordegarda i Łazienka Lubomirskiej czy ogród krajobrazowy w stylu angielskim.

Wiek XVIII przyniósł zainteresowanie naukami przyrodniczymi, chęć poznania świata i zachodzących w nim zjawisk, modną w epoce oświecenia filozofię powrotu do natury i wypracowania na tej podstawie nowego modelu kształcenia. Ludzi tej epoki charakteryzował żywy stosunek do pamiątek przeszłości, połączony z racjonalistycznym światopoglądem badaczy zjawisk, również społecznych. Kształtuje się wówczas nowy typ sztuki ogrodowej, która adaptując naturalne krajobrazy, czerpie równolegle wzorce z dzieł literackich autorów starożytnych – Homera i Wergiliusza – jak i renesansowych – Dantego i Petrarcki. Obserwujemy zeświecczenie stylu życia elit arystokratycznych i ukierunkowanie go na zabawę, rozrywkę i fetowanie licznych uroczystości okolicznościowych. Organizowano pochody, koncerty, spektakle teatralne, urządzano pokazy fajerwerków, bankiety, spotkania towarzyskie. Wydarzeniom tym towarzyszyły uczyty i biesiady, co wymagało posiadania rozbudowanego zaplecza kuchennego i obsługi ze strony licznej służby. Powstają *maison de plaisance* – tzw. domy przyjemności (np. warszawskie Elizeum czy pałac Branickich w Choroszczy).

Wiek XVIII to rozkwit architektury rezydencjonalnej: w latyfundiach magnackich wznoszono pałace, w których sercem był korpus główny, a wokół niego powstawały budowle pomocnicze: wozownie, kordegardy, bramy, pomieszczenia dla służby, stajnie, spichlerze, oficyny dla gości i oficyny kuchenne. Zgodnie z obowiązującą modą francuską, pałace zakładano na osi i poprzedzano je dziedzińcem honorowym (*cour d'honneur*) i przednim (*avant*

*cour*), a na ich tyłach zakładano ogrody z licznymi pawilonami, niekiedy pełniącymi funkcje użytkowe. Zaskakujące formy architektoniczne pawilonów ogrodowych w rezydencjach magnackich zostały przedstawione w satyrze Ignacego Krasickiego, który tak opisał swą przygodę podczas zwiedzania Mokotowa:

*Jadąc dalej przez ulicę  
Postrzegłem jakąś świątnię:  
Gust pięknej architektury.  
Wieże, baszty, mosty, mury. A więc się nieco zatrzymałem.  
A gdy, co to jest, pytałem,  
Chociażem pięknie przywitał,  
Rozśmiał się ten, com go pytał.  
I poniekąd miał sprawiedliwą przyczynę:  
dowiedziałem się albowiem od z niezmiernym moim podziwieniem,  
iż zmówiłem pacierz przed kuchnią,  
a com dla baszty wyniosłej sądził fortecą, było gołębnikiem<sup>554</sup>.*

Celem niniejszej pracy doktorskiej było przedstawienie przemian funkcjonalnych i przestrzennych Oficyny Kuchennej przy Pałacu w Wilanowie oraz przegląd osiemnastowiecznych wybranych pomieszczeń kuchennych i oficyn kuchennych – królewskich i arystokratycznych, polskich i europejskich. Analiza źródeł, zapoznanie się z literaturą przedmiotu i zachowaną w szczytkowym zakresie dokumentacją projektową, rysunkową, planami czy inwentarzami pokazała, jak bardzo tematyka ta była dotychczas powściągliwie traktowana – tak w źródłach z epoki, jak i w piśmiennictwie dzisiejszych badaczy architektury czy kultury materialnej, historyków i historyków sztuki.

Obecnie elementy dziedzictwa kultury materialnej, w tym kuchnia, a także przygotowywanie posiłków oraz oprawa funkcjonalna i forma architektoniczna miejsca ich przygotowywania stają się coraz częściej przedmiotem badań. Dokonany w niniejszej pracy doktorskiej przegląd wybranych oficyn kuchennych i pomieszczeń pełniących funkcje kuchenne, pochodzących z okresu powstania wilanowskiej Oficyny Kuchennej, tj. XVIII w., potwierdził, że w tradycji polskiej architektury rezydencjonalnej pomieszczenia kuchenne starano się jednak najczęściej umieszczać w pawilonach oddzielonych od pałacu, zgodnie

---

<sup>554</sup> *Podróż z Warszawy do Biłgoraja. Do księcia Stanisława Potockiego*, [w:] I. Krasicki, *Poezje*, wybór i wstęp Z. Goliński, Warszawa 1989, s. 335–336.

z zaleceniami Andrea Palladia<sup>555</sup> i nieznanego autora *Krótkiej nauki budowniczej Dworów, Pałaców, Zamków, podług nieba y zwyczaju Polskiego*<sup>556</sup>. Kuchnie oddzielone od pałacu, niekiedy połączone ćwierćkolistymi galeriami, odnajdujemy w większości klasycystycznych rezydencji pałacowo-ogrodowych doby saskiej na ziemiach polskich (Pałac Branickich w Białymstoku, pałace w Kustyniu, Śmiełowie i Rogalinie). Część z nich – jako osobne budynki – lokalizowano tuż obok pałacu (oficyny kuchenne przy pałacach w Wilanowie, Kozłówce, Choroszczy, Lubostroniu) lub umiejscawiano w bryle pałacu czy zamku (zamek w Łańcucie). Budynkom mieszczącym pałacowe kuchnie często nadawano elegancją i reprezentacyjną formę architektoniczną, podkreślającą splendor władzy królewskiej czy magnackiej, ale też niekiedy tak niezwykłą jak w Królikarni, gdzie Dominik Merlini, wznosząc oficynę kuchenną nieopodal pałacu, w wąwozie, nawiązał do modelu antycznego grobowca Cecylii Metelli przy Via Appia w Rzymie. Innym ciekawym i oryginalnym przykładem – niestety niezachowanej, a znanej tylko z rysunków – oficyny kuchennej o niezwykłej architekturze jest budynek kuchni w parku Na Książęcem, zaprojektowany przez Szymona Bogumiła Zuga. Na zewnątrz budynek przyjmował formę małego meczetu z dwoma minaretami. Domek Imama był połączony podziemnym korytarzem z tzw. podziemną grota zwaną Elizeum. Obie kuchnie – kuchnia w Królikarni i kuchnia w Elizeum – są przykładami budowli, które obok użytkowego przeznaczenia, pełniły zarazem funkcję dekoracyjnego pawilonu ogrodowego. Lokalizacja kuchni w pewnej odległości od pałacu i jej forma architektoniczna miały wspólny cel – ukryć rzeczywistą funkcję gospodarczą.

Jednym z problemów badawczych podjętych w pracy była próba oceny formy architektonicznej i lokalizacji wilanowskiej Oficyny Kuchennej. Uznano, że Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie to wyjątkowy obiekt z uwagi na fakt, iż jest przykładem budynku, który łączy funkcję reprezentacyjną (widoczność od strony dziedzińca pałacowego) z funkcją użytkową, gospodarczą. Wysoką klasę formy architektonicznej obiektu, nieodzwoiercedlającą jego funkcji kuchennej, zagwarantowała osoba Szymona Bogumiła Zuga, najwybitniejszego architekta epoki stanisławowskiej. Ten z pochodzenia Saksończyk, wykształcony w Dreźnie, początkowo był związany w Polsce z dworem saskim. Choć dla Stanisława Augusta wykonał projekty Sali Wielkiej w Zamku Królewskim, nie był formalnie architektem królewskim. Projektował kamienice dla nowej zamożnej finansowo warstwy mieszczaństwa w Warszawie, ale przede wszystkim był architektem polskiej arystokracji, kreśląc dla niej pałace i założenia

---

<sup>555</sup> A. Palladio, *Cztery księgi o architekturze*, przeł. M. Rzepińska, Warszawa 1955.

<sup>556</sup> *Krótką nauka budownicza Dworów, Pałaców, Zamków podług nieba y zwyczaju Polskiego*, Kraków 1659.

ogrodowe w modnym stylu angielskim, z licznymi pawilonami. Znane są m.in. jego realizacje wykonane na zlecenie Kazimierza Poniatowskiego na Solcu, Heleny z Przeździeckich Radziwiłłowej w Nieborowie i Arkadii, dla Izabeli z Flemingów Czartoryskiej – na Powązkach i Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej – w Łańcucie, na Mokotowie i oczywiście w Wilanowie.

Spośród obiektów zaprojektowanych dla Wilanowa na zlecenie marszałkowej Lubomirskiej Oficyna Kuchenna nie była jak dotąd przedmiotem zainteresowania historyków, historyków sztuki, znawców architektury oraz badaczy kultury materialnej. W monografiach dotyczących Szymona Bogumiła Zuga i Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej oraz w opracowaniach poświęconym dziejom epoki oświecenia w Polsce i historii Pałacu w Wilanowie informacje o tym obiekcie mają najczęściej formę jedno- lub dwuzdaniowych wzmianek czy kilku akapitów. A jest to jedna z ciekawszych i eleganckich XVIII-wiecznych oficyn kuchennych w Polsce. Architekt nadał temu obiektowi – pełniącemu wyłącznie funkcję użytkową – charakter reprezentacyjny, podkreślając splendor miejsca i otoczenia. Został on niejako wymuszony bliskością barokowego pałacu, będącego dawną letnią rezydencją króla Jana III, oraz bezpośrednim sąsiedztwem dziedzińca reprezentacyjnego.

Od strony tego dziedzińca budynek – dzięki dużym na wysokość dwóch kondygnacji i szerokim oknom – sprawia wrażenie lekkiego pawilonu ogrodowego: pomarańczarni lub oranżerii. Wnętrze głównego pomieszczenia kuchennego, w którym zlokalizowany był piec, doświetlone tego typu oknami, musiało mieć charakter wyjątkowy i zapewne wywoływać wrażenie na pracujących tam kucharzach, pomocnikach kuchennych i służbie, a wysoki sufit pozwalał na dobrą cyrkulację powietrza, co poprawiało komfort pracy przy przygotowywaniu posiłków. Z kolei elewację od strony dziedzińca gospodarczego cechuje surowy charakter i prostota: podział na kondygnacje i delikatny detal rzeźbiarski, występujące na elewacji frontowej, zastępują tu boniowanie i płyciny. W przypadku wilanowskiej Kuchni mamy do czynienia z pewnego rodzaju surowością, monumentalizmem ukrytej tzw. gospodarczej elewacji południowej oraz z francuską elegancją i szlachetnością elewacji frontowej. Szlachetny, klasycyzujący styl Oficyny Kuchennej Szymona Bogumiła Zuga nadaje elegancji rozwibrowanej kolorem i barokową formą fasadzie wilanowskiego królewskiego pałacu, nie zdradzając przy tym swojej praktycznej funkcji kuchennej.

Kolejnym wyzwaniem badawczym była analiza istotnego źródła historycznego, tj. *Inwentarza Pałacu Wilanowskiego y wszystkich znaydujących się w nim meblów, obrazów etc. Diebus Septembris 1793 spisany*, znajdujący się w Archiwum Głównym Akt Dawnych. Inwentarz jest jedynym zachowanym, podstawowym przekazem historycznym ze schyłku

XVIII w., który dostarcza informacji niezbędnych do opracowania dziejów wilanowskiej Oficyny Kuchennej oraz innych obiektów architektury i ich wyposażenia znajdujących się na terenie letniej rezydencji królewskiej w Wilanowie. Dzięki niemu możliwa była próba rekonstrukcji układu pomieszczeń wilanowskiej Kuchni i ich funkcji. Inwentarz wymienia nazwy kolejnych, następujących po sobie pomieszczeń Oficyny, ujawniając tym samym ich topografię i usytuowanie zgromadzonych w niej przedmiotów. Dzięki niemu wiemy, że w budynku, oprócz właściwego pomieszczenia kuchennego, znajdowały się: piekarnia, cukiernia, kawiarnia, spiżarnia, skarbiec na srebro i kredens oraz izba kuchmistrzowska, izba do pieczystego, izba do wydawania potraw i izba do zmywania naczyń. Opis inwentarzowy, charakteryzując dane wnętrze, często wymienia elementy architektoniczne, takie jak: drzwi, podłogi, posadzki, sklepienia, sufity, okna, schody. Ponadto dokumentuje większość sprzętów i mebli wchodzących w skład wyposażenia poszczególnych pomieszczeń Oficyny Kuchennej, takich jak: tapczany, stoły, stolki, stoliki, szafy, kominki, piece. Zawiera informacje na temat liczby i rodzaju użytego materiału. Inwentarz z 1793 r. jest bogatym materiałem źródłowym dotyczącym Oficyny Kuchennej, świadectwem przemian zachodzących w kulturze materialnej wilanowskiej rezydencji królewskiej i jednocześnie weryfikującym nasze wyobrażenia o wyposażeniu i wyglądzie tego typu wnętrz o charakterze gospodarczym z końca istnienia I Rzeczypospolitej.

Trwałość i ciągłość procesu przemian były kolejnym przedmiotem badań omówionych w pracy. Oficyna Kuchenna Pałacu w Wilanowie to przykład obiektu zabytkowego będącego w permanentnym procesie przemian. Wspomniany Inwentarz z 1793 r. pozwala nam poznać wnętrze obiektu i dokonać rekonstrukcji układu oraz funkcji poszczególnych pomieszczeń, wraz z ich wyposażeniem z końca XVIII w., które z biegiem czasu ulegną zmianie. Dzięki wspomnieniom świadków pamiętających z czasów dzieciństwa i młodości Oficynę Kuchenną – Barbary Rowickiej, córki szofera Branickich, ostatnich właścicieli dóbr wilanowskich oraz Marii Rygielskiej, dawnej mieszkanki wilanowskiej Kuchni – możliwe stało się odtworzenie układu wnętrza i wyposażenia oraz działalności pałacowej Oficyny Kuchennej w Wilanowie przed 1939 r. oraz poznanie nazwisk jej mieszkańców i pełnionych przez nich funkcji w dobrach wilanowskich. Obecnie jest to jedyne tak szczegółowe i wiarygodne źródło informacji dotyczących przedwojennego okresu funkcjonowania tego zabytku.

Po II wojnie światowej pałac w Wilanowie wraz z najbliższym otoczeniem przeszedł 28 stycznia 1945 r. na własność państwa, stając się jednym z oddziałów Muzeum Narodowego w Warszawie. Przystąpiono do najpilniejszych prac remontowych, rozpoczynając nowy, powojenny okres dziejów Oficyny Kuchennej. Z powodu licznych przekształceń, a w



szczególności przeprowadzonego w latach 60. XX w. remontu budynku i zmiany jego funkcji z kuchennej na mieszkalno-biurowo-wystawienniczą, w tym zaplecza reprezentacyjnego Urzędu Rady Ministrów i Rady Państwa, nie zachowała się oryginalna struktura wewnętrzna podziału pomieszczeń Oficyny Kuchennej z końca XVIII w. Kolejne remonty oraz prace budowlano-adaptacyjne w XX w. i XXI w. spowodowały dalsze zmiany układu wnętrza i ich funkcji.

Przedmiotem badań podjętych w niniejszej pracy była również obszernie udokumentowana i przeprowadzona rewitalizacja obiektu w latach 2017–2019, której towarzyszyły badania architektoniczne, laboratoryjne, terenowe i archeologiczne Oficyny Kuchennej, w tym badania warstw malarskich, tynku, odnalezionych fragmentów kafli pieca i najstarszych warstw cegieł oraz odkrytych innych elementów budowlanych. Potwierdziły one, iż z powodu licznych przekształceń, a w szczególności przeprowadzonego w latach 60. XX w. remontu budynku i zmiany jego funkcji, nie zachowała się oryginalna struktura wewnętrzna podziału pomieszczeń. Badania te stanowią ważny element uzupełniający do dziejów wilanowskiego zespołu pałacowo-ogrodowego i Oficyny Kuchennej i potwierdzają wysoką wartość artystyczną oraz reprezentacyjną tego obiektu, pomimo licznych jego przekształceń i przebudów oraz prac remontowo-adaptacyjnych prowadzonych na przestrzeni wieków.

Problemem badawczym podjętym w pracy było także unikatowe docelowe wykorzystanie wilanowskiej Oficyny Kuchennej na tle innych podobnych zachowanych tego typu obiektów w Polsce, których rolę najczęściej ograniczono do pełnienia funkcji zaplecza magazynowo-biurowego w instytucjach i podmiotach nimi zarządzających. Po zakończonych pracach konserwatorskich i remontowych w 2019 r. w Oficynie Kuchennej, w ramach działań statutowych Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, planowana jest – obok pełnienia funkcji biurowo-usługowej – realizacja wystaw czasowych i działań edukacyjnych, w tym warsztatów kulinarnych dla dzieci i dorosłych, sięgających do korzeni kuchni staropolskiej. Tym samym zabytek ten zostanie docelowo wykorzystany jako obiekt służący popularyzacji wiedzy o kulturze i kuchni staropolskiej, budowaniu narracji historycznej o przeszłości kraju. Pojawienie się epidemii koronawirusa w Polsce i na świecie na początku 2020 r. zmusiło Dyрекcję Muzeum do do czasowego odłożenia realizacji tych ambitnych przedsięwzięć edukacyjnych.

Powyższe cechy i przeprowadzone badania potwierdzają tezę, że wilanowska Oficyna Kuchenna jest obiektem wyjątkowym – miały na to wpływ czas i miejsce, w którym powstała, i towarzyszący temu kontekst kulturowy, uwarunkowania społeczne i gospodarcze. Jest przykładem obiektu łączącego funkcje użytkową z reprezentacyjną o wyjątkowym charakterze

i wysokim poziomie artystycznym na tle podobnych XVIII-wiecznych obiektów królewskich i arystokratycznych – polskich i europejskich. To kuchnia reprezentacyjna, wyeksponowana, funkcjonalna, obszerna i dobrze doświetlona, podkreślająca gościnność i hojność właścicielki dóbr wilanowskich, jej zamożność i pozycję oraz gust artystyczny. Powstała w wyjątkowym miejscu, na zlecenie wybitnej osobowości oświecenia i jest dziełem jednego z najważniejszych architektów działających w tym okresie na terenie Rzeczypospolitej.

Powszechność występowania oficyn kuchennych przy XVIII-wiecznych pałacach lub pomieszczeń związanych z przygotowaniem posiłków sprawiała, że nie były one przedmiotem badań i tym samym niewiele o nich pisano. Być może wpływ na ten stan rzeczy miała pełniona przez nie funkcja zaplecza gospodarczego, którą uznawano za poznawczo mniej istotną. Niedostatek publikacji poświęconych temu tematowi był bardzo widoczny w trakcie prowadzonej przez autorkę pracy badawczej, stąd wynikały trudności w poszukiwaniu materiału porównawczego, wątpliwości interpretacyjne i definicyjne.

Niniejsza praca doktorska jest próbą stworzenia pierwszej monografii tego typu obiektu i zarazem pierwszej monografii Oficyny Kuchennej Pałacu w Wilanowie. Jej celem było omówienie historii wilanowskiego zabytku w oparciu o nowe i niewykorzystane dotychczas w badaniach naukowych, rozproszone materiały źródłowe, których pozyskanie było wynikiem wnikliwych kwerend archiwalnych (przeprowadzonych w szczególności w: Archiwum Głównym Akt Dawnych, Archiwum Akt Nowych, Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów, Wydziale Archiwum Biura Organizacji Urzędu m.st. Warszawy, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków, Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa, Muzeum Narodowym w Warszawie i Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie). Wskazać również wypada na relacje osób pamiętających okres funkcjonowania Pałacu w latach 30. i 40. XX w., w tym niepublikowane wspomnienia potomków rodziny Branickich – ostatnich właścicieli Pałacu w Wilanowie. Nowo odkrytymi i nowo zbadanymi dokumentami źródłowymi dotyczącymi wilanowskiej Oficyny Kuchennej okazały się: Inwentarz z 1793 r., księgi gospodarcze, rachunki, zamówienia na rzecz dworu, spisy należności dla urzędników i służby z XVIII w., XIX w. i początków XX w., a także dokumenty pochodzące z lat 50. i 60. XX w.: projekty, kosztorysy, programy użytkowe, zdjęcia, korespondencja i protokoły ze spotkań pracowników wilanowskiego muzeum z przedstawicielami Kancelarii Rady Państwa, Urzędu Rady Ministrów, Ministerstwa Kultury i Sztuki, Ministerstwa Spraw Zagranicznych, Biura Ochrony Rządu – w sprawie powojennej odbudowy zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie, w tym uchwała Prezydium Rządu

PRL. Dzięki pracy pracy doktorskiej wspomniany zasób źródeł trwale został włączony do obiegu naukowego.

Na interdyscyplinarny charakter pracy wskazują podjęte w niej zagadnienia, przedstawione w rozdziale pierwszym *Kuchnia dworska i królewska, kuchnia nowożytna i współczesna*. Omawia on zjawisko wpływu mody, polityki, obyczajów i trendów cywilizacyjnych i technologicznych na przestrzeni wieków (w tym epidemii COVID-19) na kuchnię i jej pozycję w domostwie, a także to, jak postrzegali ją teoretycy architektury europejskiej czasów nowożytnych: Silvano Razzi, Leon Battista Alberti, Andrea Palladio, Henry Wotton, Bartolomeo Scappi, Jan Amos Komensky, Franciszek Rausch, Ksawery Giżycki, Łukasz Gołębiowski, Sebastian Sierakowski, Jakub Haur, Kajetan Żdżański, Jędrzej Kitowicz.

Osoba kucharza i jego miejsce w strukturze funkcjonowania dworu arystokratycznego w XVII i XVIII w., odnoszone do kucharza wymogi wszechstronnego wykształcenia, talentu i umiejętności, były również przedmiotem pracy. O kucharzach pracujących w kuchni przy Pałacu w Wilanowie niewiele było dotychczas wiadomo. Zachowane rejestry wydatków wilanowskiej Oficyny Kuchennej z XIX w. i początków XX w. pozwoliły ustalić, że dla właścicieli Pałacu w Wilanowie pracowali kucharze: Hotubowski, Romański, Szczepan Goralski, Jabłoński, Alexandrowy, a także Grzegorz Sułajn i Marian Krajewski (którego wygląd jest znany – dzięki fotografii udostępnionej autorce przez Barbarę Rowicką, ze zbiorów prywatnych).

Szerokie ujęcie tematyki pracy ma również odzwierciedlenie w omówieniu wybranych, najbardziej charakterystycznych osiemnastowiecznych oficyn kuchennych i kuchni funkcjonujących przy obiektach rezydencjonalno-pałacowych, polskich i europejskich, zasadniczo spójnych czasowo i stylistycznie z Oficyną Kuchenną w Wilanowie, tj. w warszawskiej Królikarni, Kozłówce, Choroszczy, Lubostroniu, Kustyniu, Śmiełowie, Rogalinie, Białymstoku, Zamku w Łańcucie, przy Elizeum w parku Na Książęcem w Warszawie, a także w Zamku Królewskim w Madrycie oraz w Wersalu i Poczdamie.

Nie bez wpływu na charakter pracy były zawodowe doświadczenia autorki, która – jako kuratorka zadania z ramienia Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie – była odpowiedzialna za opracowanie projektu koncepcyjnego, ekspertyz, dokumentacji projektowej i konserwatorskiej oraz pełniła bezpośredni nadzór nad przebiegiem prac rewitalizacyjnych Oficyny Kuchennej w latach 2017–2019, w tym towarzyszących im badań terenowych, architektonicznych, laboratoryjnych i archeologicznych. Z jej inicjatywy przeprowadzono uzupełniające badania warstw malarskich i tynku, odkrytych fragmentów ceramicznych kafli

pieca i najstarszych warstw cegieł oraz podziemnych struktur architektonicznych, czego efekty składają się również na wzbogacenie dostępnego współczesnym badaczom zasobu źródeł, w tym o archeologicznej proveniencji.

Przedmiotem pracy była też kwestia docelowego wszechstronnego wykorzystania tego obiektu zabytkowego, spełniającego nowe oczekiwania funkcjonalno-użytkowe Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i jego publiczności, a także znaczenie prac konserwatorskich dla zachowania dziedzictwa, stanowiącego zarazem podstawę do działań edukacyjnych i wynikających z tego korzyści społeczno-ekonomicznych – na co wskazują dodatkowo odwołania do publikacji heritologicznych Jacka Purchli i Moniki Murzyn-Kupisz.

Treść pracy wzbogaca obszerny materiał ilustracyjny, będący przede wszystkim wynikiem kwerend w zbiorach Gabinetu Rycini Rysunków Muzeum Narodowego w Warszawie, Gabinetu Rycin Biblioteki Uniwersytetu Warszawskiego, Działu Dokumentacji i Cyfryzacji Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie i Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków. Część zdjęć i materiałów pochodzi z archiwów prywatnych Barbary Rowickiej i Adama Rybińskiego oraz zbiorów własnych autorki.

Można żywić nadzieję, że powyższe rozważania na temat przemian funkcjonalnych i przestrzennych wilanowskiej Kuchni oraz elementów dziedzictwa kultury materialnej dotyczących kuchni, przygotowywania posiłków oraz oprawy i formy architektonicznej miejsca ich przygotowywania, choć po części uzupełniają stan wiedzy na temat polskiej kultury i sztuki XVIII w. oraz przyczynią się w jakimś stopniu do rozwoju tego nurtu badań historycznych. Bliższe poznanie procesu rewitalizacji i docelowych przekształceń funkcjonalnych, nawiązujących do pierwotnej roli tytułowego obiektu, poszerza też pole do dyskusji o nowoczesnych, adekwatnych do dzisiejszych potrzeb, atrakcyjnych formach działalności muzealnej, które czerpią inspiracje z odległej nawet przeszłości.

## 5 Aneks

**Fragment Inwentarza z 1793 r. (*Inwentarz Pałacu Wilanowskiego y  
wszystkich znajdujących się w nim mebli, obrazów etc. Diebus Septembris  
1793 spisany*) dot. wnętrza Oficyny Kuchennej**

**Inwentarz Pałacu Wilanowskiego księżny Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej  
z 1793–94 r.**

[AGAD, AG Wil., Zarząd Muz. w Wilanowie [stara sygnatura 166, nowa sygnatura 171]

adnotacje dopisane atramentem

adnotacje dopisane ołówkiem

s. – numeracja stron w rękopisie pracownika archiwum

d. – dawna numeracja stron w rękopisie

skreśl. – skreślone

Etykieta papierowa na twardej marmurkowej okładce, na której:

Inwentarz Pałacu Willanowskiego Spisany 1793.

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| <p><del>37.</del><br/>s. 37</p> | <p style="text-align: center;"><b>OFFICYNA</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Kuchenna nowo wymurowana</i></p> <p><i>Wchodząc po prawey Stronie tej Officyny są <b>Drzwi</b> wielkie Stolarskiej roboty fasowane na Zawiasach z Zamkiem Antabą<sup>557</sup> y Kluczem zelaznemi do Sieni sub N<sup>o</sup> I<sup>mo</sup></i></p> <p>[?]</p> <p><i>W ktorey iest <b>Stół</b> prosty sosnowy wteyze <b>Posadzka</b> ceglana.</i></p> <p><i><b>Sufit</b> gipsowy gładki.</i></p> <p><i>Z tej Sieni idąc po Schodach drewnianych dębowych na Gurę iest Okno nad Schodami na Zawiaskach z Ryglami zelaznemi</i></p> <p><i>Z tej iest</i></p> |  |
| <p><del>38.</del><br/>s. 38</p> | <p style="text-align: center;"><b>Izba Kuchmistrzowska N<sup>o</sup> 2<sup>o</sup></b></p> <p><i>Do ktorey <b>Drzwi</b> fasowane na Zawiasach z Zamkiem Antabą i Kluczem popielato malowane.</i></p> <p><i><b>Podłoga</b> z Tarcic.</i></p> <p><i><b>Sufit</b> gipsowy gładki.</i></p> <p><i><b>Okien</b> na Zawiaskach z Ryglami zelaznemi.</i></p>   |  |

<sup>557</sup> Antaba lub hantaba (z niem. *die Handhabe* – rękojęść) – stały lub ruchomy uchwyt z metalu umieszczany na skrzyni, kufrze, drzwiach, bramie. Ruchomy uchwyt składa się z dwóch części. Antaba umieszczona na drzwiach lub bramach (furtach), najczęściej w postaci lwiej głowy z ruchomą obręczą, służyła często za kołatkę; W. Szolginia, *Architektura*, Warszawa 1992, s. 10, 11.

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
|                                 | <p><i>Piec z Kafli białych.</i></p> <p><i>Tapczan Siennikiem – 1.</i></p> <p><i>Stolkow drewnianych – 5.</i></p> <p><i>Stolow sosnowych ordynar – 2.</i></p> <p><i>Z tey Izba druga</i></p>  |  |
| <p><del>39.</del><br/>s. 39</p> | <p style="text-align: center;"><b><i>Izba druga N<sup>o</sup> 3.</i></b></p> <p><i>Do ktorey Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b><i>Podłoga z Tarcic.</i></b></p> <p><b><i>Sufit gipsowy gładki.</i></b></p> <p><b><i>Okno okrągłe w drewno oprawne</i></b></p> <p><b><i>Piec z Kafli białych.</i></b></p> <p><b><i>Tapczan – 1.</i></b></p> <p><i>Wróciwszy na dół po schodach do Sieni</i></p> |  |
| <p>40.<br/>s. 40</p>            | <p style="text-align: center;"><b><i>Izba do wydawania Potraw. N<sup>ro</sup> 4<sup>o</sup></i></b></p> <p><i>Do ktorey Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p>  |  |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
|                      | <p><i>Podłoga z Tarcic</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki.</i></p> <p><i>Okien na Zawiasach z Zasuwkami – 3.</i></p> <p><i>Piec z Kafli białych.r</i></p> <p><i>Stół sosnowy do wydawania Potraw – 1.</i></p> <p><i>Stolkow drewnianych – 9.</i></p> <p><i>Szafa sosnowa ordynar z podwoynemi Drzwiczkami i Zamkami – 1.</i></p> <p><i>Daley idąc.</i></p>   |  |
| <p>40.<br/>s. 40</p> | <p style="text-align: center;"><b><i>Kuchnia N<sup>ro</sup> 5.</i></b></p> <p><i>Do ktorej Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem y Antabą zelaznemi.</i></p> <p><i>Posadzka Ceglana.</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki.</i></p> <p><i>Okien na Zawiasach z Zasuwkami – 5.</i></p> <p><i>Pod temiz wciąż Stół dębowy spodem Szafek z Drzwiczkami na Zawiasach maiący 6 – 1.</i></p> <p><i>Na srodku Kuchni Stołow dębowych duzych – 2.</i></p> |  |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p><b>Ognisko z Kapami na Zelazie</b><sup>558</sup> – 3.</p> <p><i>Z tych 2 Ogniska mające po 5 Faierek</i><sup>559</sup> <i>każde Ognisko u dołu Sztabą żelazną obwiedzione.</i></p> <p><b>Wilkow wielkich żelaznych</b><sup>560</sup> – 2.</p> <p><i>Z tey idąc po lewey Ręce</i></p>   |  |
|  | <p style="text-align: center;"><b>Izba do Pieczystego.</b></p> <p><i>W tey Ognisko</i><sup>561</sup> <i>z Kapą na Zelazie u dołu Sztabą żelazną obwiedzione</i></p> <p><b>Okien u dołu na Zawiasach</b> – 2.<br/><i>y u gory 2.</i></p> <p><b>Wilkow wielkich żelaznych</b> – 2.</p> <p><b>Posadzka ceglana.</b></p> <p><b>Sufit gipsowy gładki</b></p> <p><i>Przy tymże Ognisku Zelaz z Hakami do obracania Rozna</i> – 2.</p> |  |

<sup>558</sup> *Ognisko z kapami na żelazie* - *Ognisko* to palenisko obwiedzione u dołu żelaznymi sztabami, usytuowane przy ścianie południowej kuchni. *Kapy na żelazie* -to płyty/osłony nad paleniskiem. Był to piec posiadający otwarte palenisko, który z czasem mógł zostać zastąpiony przez tzw. kuchni angielskie kryte blachą.

<sup>559</sup> Dwa piece z otwartymi paleniskami miały po pięć *Faierek*, czyli małych piecyków usytuowanych nieco niżej właściwego paleniska. Służyły do gotowania na węglach delikatniejszych potraw lub do ich podgrzewania; P. Świtkowski, *Budowanie wiejskie dziedzicom dobr y possessorom toż wszystkim iakążkolwiek zwierzchność po wsiach i miasteczkach mającym do uwagi y praktyki podane*, Warszawa – Lwów 1782, Rozdz. IX, s. 178-179, S. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. I. Część A-F, Warszawa 1807, s. 625 (Faierka, Feierka).

<sup>560</sup> *Wilki wielkie żelazne* – ruszty na których układano drewno, czasem osadzano też nad nimi rożen na hakach. S. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. VI, część U-Z, Warszawa 1814, s. 237 (Wilk).

<sup>561</sup> *Ognisko* to palenisko obwiedzione u dołu żelaznymi sztabami, usytuowane przy ścianie południowej kuchni.

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
|                     |   |  |
| <p>41<br/>s. 41</p> | <p><i>Stół dębowy mający spodem Szafek z drzwiczkami 2.</i><br/><i>Obok tej Izba do pomywania.</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Izba do pomywania</i></b></p> <p><i>W której Posadzka ceglana.</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki</i></p> <p><b><i>Kuchnisko z Kapą na Żelazie</i></b></p> <p><b><i>Okien na Zawiasach z Zasuwkami – 2.</i></b></p> <p><b><i>Stół sosnowy z Szafą u góry o 3<sup>ch</sup> Pulkach na Naczynie – 1.</i></b></p> <p><b><i>Kocioł miedziany do grzania Wody.</i></b></p> <p><i>Z (tej) do Sieni są Drzwi popielato malowane z Zamkiem y Antabą na Zawiasach żelaznymi sub N<sup>o</sup> 6.</i></p> |  |
|                     | <p style="text-align: center;"><b><i>Sień na Podworze Kuchenne</i></b></p> <p><i>W ktorej są Drzwi podwoyne popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem y Antabą Żelaznymi.</i></p> <p><b><i>Posadzka z Cegły<sup>562</sup>.</i></b></p> <p><b><i>Sufit gipsowy gładki.</i></b></p>   |  |

<sup>562</sup> Posadzka ceglana została zastosowana ze względów użytkowych.

|              |  |  |
|--------------|--|--|
|              | <i>Wteyze Sieni</i>  |  |
| 42.<br>s. 42 | <p style="text-align: center;"><b>Piekarnia № 7.</b></p> <p><i>Do ktorey Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b>Posadzka</b> z Cegły.</p> <p><b>Sufit</b> gipsowy gładki</p> <p><b>Okien</b> na Zawiasach z Zasuwkami zelaznemi – 2.</p> <p>pod Oknem <b>Stół</b> olszowy z Szufladą – 1.</p> <p><b>Stół</b> mniejszy dębowy w W</p> <p>W Murze <b>Szafka</b> o dwóch Pułkach – 1.</p> <p><b>Komin</b> o dwóch <i>Faierekach</i><sup>563</sup>.</p> <p><b>Piecow</b> po bogach do Komina z drzwiczkami zelaznemi – 2.</p> <p><b>Koryto</b> do zarabiania Ciasta z Przykrywadłem</p> <p>Wrociwszy się do Sieni są Schody dębowe kręcone na Gurę gdzie iest</p> <p><b>Okno</b> na Zawiaskach z Zasuwkami zelaznemi.</p> <p>[?]</p> <p><b>Podłoga</b> z Tarcic, <b>Sufit</b> gipsowy gładki.</p> |  |

<sup>563</sup> *Faierek* – czyli małe piecyki usytuowane nieco niżej właściwego paleniska. Służyły do gotowania na węglach delikatniejszych potraw lub do ich podgrzewania; P. Świtkowski, *Budowanie wiejskie dziedzicom dobr y possessorom toż wszystkim iakążkolwiek zwierchność po wsiach i miasteczkach mającym do uwagi y praktyki podane*, Warszawa – Lwów 1782, rozdz. IX, s. 178-179, S. Linde, *Słownik języka polskiego*, t. I, część A-F, Warszawa 1807, s. 625 (*Faierka*, *Feierka*).

|                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
|                                 | <p><i>Wtey po lewey Stronie.</i></p>   |  |
| <p><del>43.</del><br/>s. 43</p> | <p style="text-align: center;"><b><i>Izba N<sup>ro</sup> 8.</i></b></p> <p><i>Do ktorey <b>Drzwi</b> popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b><i>Podłoga z Tarcic.</i></b></p> <p><b><i>Sufit gipsowy gładki.</i></b></p> <p><b><i>Okien</i></b> <i>Na Zawiasach Zasuwkami zelaznemi na Dziedzieniec Kuchenny – 2.</i></p> <p><b><i>Piec kaflowy biały.</i></b></p> <p><b><i>Stół</i></b> <i>ordynaryiny z Szufladą sosnowy – 1.</i></p> <p><b><i>Stółkow</i></b> <i>ordynar – 3.</i></p> <p><i>Wracając się z tey po prawey ręce w Sieni.</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Izba N<sup>ro</sup> 9.</i></b></p> <p><i>Do ktorey <b>Drzwi</b> popielato malowane na zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b><i>Okien</i></b> <i>na Zawiaskach z Zasuwkami – 2.</i></p> <p><b><i>Podłoga z Tarcic.</i></b></p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p><i>Sufit gipsowy gładki</i></p> <p><i>Piec z Kafli Białych.</i></p> <p><i>Stołów sosnowych z Szufladami – 2.</i></p> <p><i>Tapczanow – 3.</i></p> <p><i>Stolkow ordynaryinych – 2.</i></p> <p><i>Z tey</i></p> |  |
|--|---|--|

44.

s. 44

***Izba druga N<sup>o</sup> 10.***

*Do ktorej Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem z Antabą i Haczykiem zelaznemi.*

***Podłoga z Tarcic.***

***Sufit gipsowy gładki***

***Okien od dołu wychodzących – 2.***

***Stół ordynar. z Szufladką – 1.***

***Tapczanow – 3.***

*Wrociwszy się po Schodach na doł idąc ku Szpizarni*

***Piekarnia mała czyli (przejście) do Szpizarni N<sup>o</sup> 11.***

*Do ktorej Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.*

***Posadzka z Cegły.***

***Sufit gipsowy gładki.***

***Okien na Zawiasach z Ryglami przechodzących na górę – 2.***

***Komin w którym Faierek 2.***

|                      |   |  |
|----------------------|---|--|
|                      | <p><i>Piecik mały Piekarniany z drzwiczkami zelaznemi.</i></p>  |  |
| <p>45.<br/>s. 45</p> | <p><i>Pod Oknami Stoł dębowy z Szufladą – 1.</i></p> <p><i>Daley idąc</i></p> <p><i>Szpizarnia N<sup>ro</sup> 12.</i></p> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p><i>Do ktorej drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b>Posadzka z Cegły.</b></p> <p><b>Sklepienie murowane</b></p> <p><b>Okien na Zawiaskach przechodzących na gorę – 2.</b></p> <p><i>W sklepieniu <b>Zelaz</b> z Kołkami do wieszania – 2.</i></p> <p><b>Stółow dębowych – 2.</b></p> <p><b>Szafa z 3. Pulkami z podwoynemi drzwiczkami z Zamkiem naZawiasach popielato malowanych 1.</b></p> <p><i>Szpizarnia z Przegrodami na Legominę<sup>564</sup> – 1.</i></p> <p><i>Z tey.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>Szpizarnia druga N<sup>ro</sup> 13.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Do ktorej <b>Drzwi</b> fasowane popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> <p><b>Posadzka z Cegły.</b></p> |  |
|--|---|--|

<sup>564</sup> Słowo *legumina* pochodzi z języka łacińskiego (l.poj. *legumen*, l.mn. *legumina*) i początkowo, podobnie jak w oryginale, używane było w znaczeniu „jarzyny”. Oznaczało ono też artykuły spożywcze takie jak mąka, kasza, groch. Z czasem nazwa ta stała się określeniem słodkiej potrawy mącznej; M. i J. Łozińscy, *Historia polskiego smaku*, Warszawa 2012, s. 283; A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Warszawa 1985, s. 293.



|              |  |  |
|--------------|--|--|
|              | <i>Sklepienie murowane</i>   |  |
| 46.<br>s. 46 | <p><i><b>Okno</b> na Zawiasach z Zasuwkami żelaznymi (tam znajdujące się)<br/><b>Krata</b> żelazna.</i></p> <p><i><b>Szafa</b> w murze o 3<sup>ch</sup> Pulkach.</i></p> <p><i>Na srodku w sklepieniu <b>Zelazo</b> o 4. chakach do wieszania.</i></p> <p><i><b>Stół</b> sosnowy – 1.</i></p> <p><i><b>Szafa</b> sosnowa o 3. Pulkach – 1.</i></p> <p><i>Wrociwszy się do pierwszej Szypzarni po prawey stronie są <b>Drzwi</b> do Sieni popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem y Antabą zelaznemi, sub N<sup>o</sup> 14.</i></p> <p><i>Wyszędłszy na Dziedzenie na drugie Schodki przed Officiną.</i></p> <p style="text-align: center;"><i><b>Sień.</b></i></p> <p><i>W ktorey są <b>Drzwi</b> podwoyne popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem y Antabą zelaznemi w tey. Schody drewniane na gorę [xxx].</i></p> <p><i>Zktorey Sieni idąc daley.</i></p> |  |
| 47.<br>s. 47 | <i><b>Kredens Nro 15.</b></i>  |  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p><i>Do którego <b>Drzwi</b> fasowane popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem y Antabą zelaznemi.</i></p> <p><i><b>Posadzka</b> z Cegły.</i></p> <p><i><b>Sufit</b> gipsowy gładki.</i></p> <p><i><b>Okien</b> na Zawiaskach z Zasuwkami – 2.</i></p> <p><i><b>Piec</b> z Kafli białych.</i></p> <p><i><b>Komin</b> szafiasty do grzania Wody<sup>565</sup></i></p> <p><i><b>Stół</b> dębowy z Szufladą.</i></p> <p><i><b>Szafow</b> na Srebro o dwóch Drzwiczkach na Zawiasach z Zamkami i Kluczami zelaznemi popielato malowane – 2.</i></p> <p><i><b>Tapczanow</b> 2.</i></p> <p><i>Idąc daley.</i></p> <p style="text-align: center;"><i><b>Skarbiec na Srebro.</b></i></p> <p style="text-align: center;"><i><b>N<sup>ro</sup> 16.</b></i></p> <p><i>Do którego <b>Drzwi</b> popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> |  |
|--|--|--|

<sup>565</sup> *Komin szafiasty do grzania Wody* – kominek szafiasty. Kominki mogły być „kapiaste”, tj. budowane w narożniku pomieszczenia, oraz „szafiaste”, stawiane w szerokości ściany. Ich konstrukcja była podobna. Ich wystrój dostosowywano do aktualnie obowiązującego stylu. Mogły być budowane w małych pomieszczeniach i rozpalane w każdej chwili, bez specjalnego przygotowania. Kominki stosowano do XVIII w. Ich popularność zmalała tylko nieznacznie w wiekach XVI i XVII. Mogły być łączone z innymi grzejnikami. M. Dąbrowska, *Czy w dawnych wnętrzach było ciepło?*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” 2008/3-4. W Oficynie Kuchennej w Wilanowie, w tym pomieszczeniu (Kredens) służył do podgrzewania wody.

|       |  |  |
|-------|--|--|
|       | <p><i>Posadzka z Cegły.</i></p> <p><i>Sklepienie murowane.</i></p> <p><i>Okno na Zawiasach z Ryglami zelaznemi w ktorym <b>Krata</b> zelazna</i></p> <p><i>Szafa na Srebro z dwoma drzwiczkami z Zamkiem i Kluczem popielato malowane – 1.</i></p> <p><i>Stolik sosnowy z Szufladą – 1.</i></p>  |  |
|       |  |  |
| s. 48 | <p><i>Stolkow drewnianych ordynar: – 4.</i></p> <p><i>Tapczan – 1.</i></p> <p><i>Wracaiąc się przez <b>Kredens</b> do (powyzej wspomnianej) Sieni w ktorey Schody na Gurę, idąc po nich iest Okno na Zawiasach z Zasuwkami, tamze Drzwi popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Kluczem na gorę pod dach.</i></p> <p><i>Idąc po lewey Ręce</i></p> <p style="text-align: center;"><i><b>Kawiarnia N<sup>ro</sup> 17.</b></i></p> <p><i>Do tej <b>Drzwi</b> popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.</i></p> |  |

|                      |  |  |
|----------------------|--|--|
|                      | <p><i>Posadzka z Cegły.</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki.</i></p> <p><i>Okien do dołu wychodzących – 2.</i></p> <p><i>Piec z Kafli białych.</i></p> <p><i>Komin szafiasty do gotowania Kawy<sup>566</sup>.</i></p> <p><i>Stół sosnowy z Szufladką – 1.</i></p> <p><i>Tapczan– 1.</i></p> <p><i>Idąc dalej.</i></p>     |  |
| <p>49.<br/>s. 49</p> | <p style="text-align: center;"><i>Izdebka N<sup>ro</sup> 18.</i></p> <p><i>Do tej Drzwi fasowane popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi[xxx].</i></p> <p><i>Podłoga z Tarcic</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki</i></p> <p><i>Okno na Zawiasach z Zasuwkami zelaznemi drugie pół cyrkłowe.</i></p> |  |

<sup>566</sup> Zob. przypis poprzedni. W Oficynie Kuchennej w Wilanowie, w tym pomieszczeniu (Kawiarnia) *komin szafiasty* służył do gotowania kawy.

|     |  |  |
|-----|--|--|
|     | <p><i>Piec z Kafli białych.</i></p> <p><i>Sciany żółto malowane.</i></p> <p><i>Szafa mała z drzwiczkami – 1.</i></p> <p><i>Stolik mały sosnowy z Szufladką – 1.</i></p> <p><i>Tapczan – 1.</i></p> <p><i>Stółków ordynaryjnych – 3.</i></p> <p><i>Wracając się do Sieni na prawą Stronę.</i></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Cukiernia N<sup>ro</sup> 19.</i></b></p> <p><i>Do tej Drzwi fasowane popielato malowane na Zawiasach Zamkiem i Antabą żelaznemi.</i></p> <p><i>Podłoga z Tarcic.</i></p> <p><i>Sufit gipsowy gładki.</i></p> <p><i>Okien na Zawiasach z Zasuwkami – 2.</i></p> <p><i>Piec z Kafli białych z Kawiarni wychodzący.</i></p> <p><i>Tamże Piec do pieczenia Cukrow z blachą żelazną.</i></p> <p>[?]</p> |  |
| 50. |  |  |

***Komin** z dwiema Faierkami.*

***Stołów** wielkich sosnowych pod ktoremi Spody – 2.*

***Stolkow** drewnianych ordynaryinych – 4.*

***Szafa** sosnowa z drzwiczkami – 1.*

*Z tey.*

**Izba Nro 20.**

*Do tey Drzwi fasowane popielato malowane na Zawiasach z Zamkiem i Antabą zelaznemi.*

***Piec** na noszkach (stojący) z Kafli białych*

***Podłoga** z Tarcic*

***Sufit** gipsowy gładki.*

***Okno** na Zawiaskach z Zasuwkami zelaznemi*

***Szafa** sosnowa o dwoch drzwiczkach na Zawiasach z Zamkiem i Kluczem (żelaznym) – 1.*

***Stolik** sosnowy z Szufladką – 1.*

***Tapczanow** – 2.*

**Objaśnienia znaczników:**

[xxx] – fragment nieczytelny

[?] - fragment niejasny lub próba odczytania tekstu

(...) – słowo wstawione przez edytora

## 6 Wykaz źródeł i literatury przedmiotu

### 1. Materiały źródłowe

#### a) Archiwalia

##### Archiwum Główne Akt Dawnych w Warszawie (AGAD)

- *Akta Administracji Generalnej Dóbr i Interesów JW. Aleksandry z Xiążąt Lubomirskich Hrabiny Potockiej obejmujące – Raporta miesięczne Materiałów Murowych od 1 lipca 1824*, AGAD, AG Wil., dz. 5 – Administracja Generalna Dóbr i Interesów Aleksandry z Lubomirskich Potockiej, sygn. 36.
- *Akta biura rządcy dóbr dotyczące się budowli dworskich i fabryk ekonomicznych N[umer]o 23 Vol[umen]: II [1859-1895]*, AGAD, AG Wil., dz. 20 – Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 023/II.
- *Akta dziedzictwa dóbr Wilanowa*, AGAD, Rkps 796, za J. Starzyńskim, *Wilanów, dzieje budowy pałacu za Jana III*, Warszawa 1976.
- *Akta massy spadkowej śp. J[aśnie]W[ielmożne]go Hrabiego Augusta Potockiego N[umero] 225 Vol[umen] I [1866-1868]*, AGAD, AG Wil., dz. 20 – Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 225.
- *Akta Pałacu. Pałac: kuchnia i kredens, prośby, osobiste, służba, budynki różne, pompka*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 137.
- *Akta dotyczące się pałaców N[umer]o 112 Volumen: I*, AGAD, AG Wil., dz. – 20 Biuro Rządcy Dóbr Wilanów, sygn. 112.
- *Akta pałacu 1914-1928. Zeznanie A. Branickiego ws. „ustalenia miejsca zamieszkania oraz stosunku do wojskowości”*, AGAD, AG Wil, dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 131.
- *Conto dworu – Hrabstwa Państwa od lipca 1854*, AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 272.
- *Dom Dwór Kuchnia od 1 VII 1931*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 17.
- *Inwentarz Generalny Kleynotów, Sreber Galanterij y Ruchomosci roznych Tudziesz Obrazow. ktore się tak w Pałacu Willanowskim Jako tesz W Skarbcah Warszawskich*



*Jeo KMci znydowały podzielonych Na trzech Najasnieyszych Krolewiczow IchMciow Jakuba, Alexandra y Konstantego przez Jasnie Oswieconego Xiążęcia Jeo Mci Kardynała Michała Radziejowskiego, Prymasa KoronoF. Jako do tego Działu za Superarbitra Uproszonogo, Tudziesz przez Jasnie Wielmożnych IchMciow Jeo Mci Xiędza Biskupa Inflanskiego, Jeo Mci Pana Woiewodę Inflanskiego, Jeo Mci Pana Marszałka Nadwor. WX Lo do tego Działu Naznaczonych y Zapisanych Plenipotentow. Odprawiony d. 10 9bris Ao Dni 1696o, AGAD, Archiwum Radziwiłłów, dz. 10 - Dokumenty Domów Obcych; Dokumenty Sobieskich.*

- *Inwentarz Pałacu Willanowskiego i Wszystkich w nim znydujących Meblow Obrazow etc. Diebus Septem- bris 1793 Spisany, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 171.*
- *Inwentarz Pałacu Wilanowskiego z 1867 r. spisany po śmierci Augusta Potockiego, AGAD AG Wil., dz. 21 – Zarząd pałaców, muzeum i parków wilanowskich, sygn. 183.*
- *Kassa Generalna i Kassa Domowa, Rejestr różnych rachunków domowych – głównie kuchennych i ogrodowych w Wilanowie i w Pałacu Warszawskim, 1804 – 1815, AGAD, AG Wil., dz. 16 - Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 438.*
- *Konserwacja pałacu w Wilanowie [1917-1929], AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 138.*
- *Książka kuchenna JWP H. A [ugusta] P[otockiego], AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 565.*
- *Księga Główna, AGAD, AG Wil., dz. 16 - Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 202.*
- *Livre pour la de dependce de la cuisine, AGAD, AG Wil., dz. – 16 Kasa Generalna i Kasa Domowa Potockich, potem Branickich, sygn. 435.*
- *Projekt szczegółowego planu zabudowania zachodniej i południowej części strefy zabytkowej Wilanowa. Folwark Wilanów; 1943r., skala 1: 1000, rys. S. Tworowski, AGAD, Zb. Kart., sygn. W475-17.*
- *Rachunki roczne 1918 – 1929 [Ogrody: Natolin, Służew, Zawady, Wilanów], AGAD, AG Wil., dz. – 21 Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 028.*
- *Rachunki Roczne 1918 – 1929, Rachunek roczny, Zarząd Pałaców, Parków i Sadów Wilanowskich za rok 1923-24, Utrzymanie Pałacu, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd*

Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 28.

- *Regestra fabryczne dóbr Wilanowa na rok 1852/53*, AGAD, AG Wil., dz. 23 – Prowent Wilanowski, sygn. 565.
- *Wydatki Pałacowe i Kuchnia 1923*, AGAD, AG Wil., dz. – 21 Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 037.
- *Zarząd Muzeum w Wilanowie „Aneks do inwentarza spadkowego dóbr wilanowskich”, „Inwentarz Pałacu w Wilanowie i domku w Morysinku”, „Inwentarz Pałacu w Natolinie”. [1867]*, AGAD, AG Wil., dz. 21 – Zarząd Pałaców, Muzeum i Parków Wilanowskich, sygn. 183.

#### **Archiwum Akt Nowych (AAN)**

- *Uchwała Prezydium Rządu Nr 870/54 z dnia 18 grudnia 1954 r. w sprawie odbudowy Pałacu w Wilanowie*, Księga Nabytków AAN, nr 4438, nr zespołu 290.
- *Wydział Sztuki – konserwatorzy wojewódzcy – sprawozdania oddziałów sztuki w urzędach wojewódzkich, 1931-1933. Sprawozdania za 1931 r.*, AAN, Ministerstwo Wyznań Religijnych i Oświecenia Publicznego, sygn. 7029.

#### **Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów**

- *Uchwała Prezydium Rządu Nr 870/54 z dnia 18 grudnia 1954 r. w sprawie odbudowy Pałacu w Wilanowie*, klisza, spis nr 53, poz. 199.

#### **Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m.st. Warszawy**

- *Decyzja o pozwolenie na użytkowanie obiektu kuchni królewskiej w Zesp. Pałacowym w Wilanowie z dnia 30 września 1966 r.*, teczka nr 22/3251.
- *Kuchnia Królewska, Wilanów Projekt wstępny*, PP PKZ Warszawa 1962, oprac. Z. Cydzikowa, L. Nowakowski, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy, teczka nr 22/3251.
- *Kuchnia Królewska – Zespół Pałacowy, Wilanów, Projekt techniczny roboczy zamienny*, PP PKZ Warszawa 1965, oprac. J. Cydzik, Z. Cydzikowa, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy, teczka nr 22/3251.
- *Odpis Uchwały Nr 870/54 Prezydium Rządu z dnia 18 grudnia 1954 r. w sprawie odbudowy Pałacu w Wilanowie*, teczka nr 22/3270.

- *Wilanów, Kuchnia Królewska, Projekt wstępny*, PP PKZ Warszawa 1959, oprac. S. Deubel, H. Kossuth, M. Syfert, M. Hartwig, Wydział Archiwum Biura Organizacji Urzędu m. st. Warszawy,teczka nr 22/3270.

### **Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ)**

- *Wilanów. Kuchnia. Parter (rzut)*, skala 1:100 [l. 40/50 XX w.], Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 902.
- *Wilanów. Kuchnia. Przekrój poprzeczny*, skala 1:100, [l. 40/50 XX w.], Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 902.
- *Wilanów. Kuchnia. Parter (rzut), Przewody wentylacyjne i kominowe w li. „A”*, skala 1:50, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 902.
- *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Inwentaryzacja fotograficzna PKZ, 1955 r.*, sygn. 8.
- *Wilanów Kuchnia Pałacowa, Dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych*, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966 – 1967, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 7.
- *Wilanów – Zespół Pałacowy. Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich*, 1965, Archiwum Mazowieckiego Wojewódzkiego Konserwatora Zabytków w Warszawie (MWKZ), sygn. 6.

### **Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa (Archiwum NID) - zespół Dokumentacji b. PP PKZ w Grodzisku Mazowieckim**

- Fotografie ze zbioru *Wilanów – Kuchnia pałacowa 1955-Foto*, Archiwum NID, bez. sygn.
- *Kuchnia Królewska. Warszawa – Wilanów Zespół Pałacowy. Projekt podstawowy zamienny. Instalacje elektryczne*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. E. Żywiecki, Archiwum NID, 2 egzemplarze, bez. sygn.

- *Kuchnia Królewska. Warszawa – Wilanów Zespół Pałacowy. Projekt podstawowy zamienny. Instalacje elektryczne*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. E. Żywiecki, Archiwum NID, 2 egzemplarze, bez. sygn.
- *Kuchnia Królewska. Zespół pałacowy w Wilanowie. Projekt podstawowy – wentylacje*, PP PKZ Warszawa, oprac. S. Piekarski, Archiwum NID, bez. sygn.
- *Projekt techniczny instal. wod.-kan., c.w.*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, w zbiorach Działu Architektury i Środowiska Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, bez sygn., duplikat w zespole Dokumentacji b. PP PKZ w zbiorach Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa w Grodzisku Mazowieckim, Archiwum NID, bez. sygn.
- *Wilanów. Pałac. Oficyna pd.*, fot. Tłoczek (I.), 1955 r., nr inw. 43455, zbiór fotografii Archiwum NID.

### **Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie**

- *Wypis aktu notarialnego zeznanego przed Wacławem Dominikiem Paszkowskim, Notariuszem przy Wydziałach Hypotecznych Sądu Okręgowego w Warszawie, repertorium na rok 1927 nr 1218*, Muzeum Pałacu Król Jana III w Wilanowie,teczka nr DA. 47 Wil.

#### **b) Dokumentacja projektowa i badania**

- Bartnik I., Kosiniec H., *Interwencyjne badania architektoniczne Oficyny Kuchennej*, Warszawa 2018, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Dział Architektury i Środowiska (MW DAIŚ).
- *Badania archeologiczne 20.11.2017-20.12.2018* Warszawa, dzielnica Wilanów, woj. Mazowieckie, rejestr zabytków nr. 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 68-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, „Pracownia Archeologiczna Andrzej Jankowski”, ul. Norwida 14/90, 05-120 Legionowo, Legionowo 2018, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Dział Inwestycji (MW DI) .
- *Dokumentacja badań konserwatorskich elewacji budynku oficyny kuchennej w Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie*, „Mojecki Konserwacja Zabytków”, Warszawa, październik 2015, MW DAIŚ.
- *Dokumentacja powykonawcza: rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu*

- użytkowania budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Monument Service Sp. z o. o. komandytowa”, J. Tarańska, M. Kozarzewski, K. Kozarzewski, P. Romowicz, Michałowice maj 2019, MW DI.
- *Dokumentacja powykonawcza. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, branża budowlana*, t. 1, oprac. Generalny Wykonawca „Castellu. Sp. z o. o.”, MW DI.
  - *Ekspertyza techniczna stanu ochrony przeciwpożarowej budynku dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie przy ul. St. Kostki Potockiego 10/16, 02-958 Warszawa*, oprac. P. Braciak, M. Nocul, Warszawa grudzień 2012, uzgodniona przez Mazowieckiego Komendanta Wojewódzkiego straży pożarnej, MW DI.
  - *Ekspertyza techniczna, Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania budynku Dawnej Kuchni w Muzeum Pałacu w Wilanowie*, oprac. M. Kaczorek -Placha, K. Dawidczyk, T. Dawidczyk, Warszawa listopad 2013, MW DI.
  - *Ekspertyza geotechniczna dot. stanu fundamentów Budynku Dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie*, oprac. A. Dmowski, Warszawa listopad 2012, MW DI.
  - *Ekspertyza dot. stanu technicznego Budynku Dawnej Kuchni Pałacu w Wilanowie*, oprac. J. Figura, Warszawa grudzień 2012, MW DI.
  - *Inwentaryzacja. Rzut piętra oficyny kuchennej*, oprac. 1956 r. (?), z oznaczeniem pomieszczeń na podstawie inwentarza z 1793 r., Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Dział Dokumentacji i Cyfryzacji (MW DDiC), sygn. 526 C.
  - *Kosztorys zamienny na wykonanie instalacji elektrycznych w Kuchni Królewskiej w zespole Pałacowym Wilanów*, PP PKZ Warszawa 1963 r. (?), oprac. E. Żywiecki, MW DAiŚ, sygn. Kr-398.
  - *Kosztorys na roboty kamieniarskie. Pałac w Wilanowie. Kuchnia Królewska*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. J. Szydłowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-394.
  - *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich, szklarskich, ślusarsko-ko- walskich, malarskich, elewacyjnych i różnych/. Obiekt: Zespół pałacowy – Wilanów, Budowa: Odbudowa „Kuchni Królewskiej”*, PP PKZ Warszawa 1964 r., oprac. J. Dzierżyński, Kłosowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-391.
  - *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część budowlana. Obiekt: Zespół pałacowy w Wilanowie. Budowa: i Odbudowa Kuchni Królewskiej*, PP PKZ Warszawa 1964 r., oprac. J. Dzierżyński, MW DAiŚ, sygn. Kr-393.
  - *Kuchnia Królewska. Zespół pałacowy w Wilanowie. Projekt podstawowy – wentylacje*,

PP PKZ Warszawa, oprac. S. Piekarski, Archiwum NID, bez. sygn.

- *Kosztorys szczegółowy na wykonanie wentylacji mechanicznej w budynku Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. S. Piekarski, MW DAiŚ, sygn. Kr-399.
- *Kuchnia Królewska. Warszawa – Wilanów Zespół Pałacowy. Projekt podstawowy zamienny. Instalacje elektryczne*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. E. Żywiecki, Archiwum NID, 2 egzemplarze, bez. sygn.
- *Kosztorys na wykonanie instalacji wod.-kan. i c.w. w bud. Kuchni Królewskiej Pałacu w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ, sygn. Kr-397.
- *Kosztorys dodatkowy do aneksu – do projektu instalacji elektrycznych w Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. J. Kaźmierczak, MW DAiŚ, sygn. Kr-400.
- *Kosztorys. Obiekt: park Wilanowski – otoczenie kuchni. Roboty: drogowe*, Warszawa 1966, oprac. J. Krystosiak, MW DAiŚ, sygn. Kr-390.
- *Kosztorys zamienny na wykonanie instalacji elektrycznych w Kuchni Królewskiej w zespole Pałacowym Wilanów*, PP PKZ Warszawa 1963 r. (?), oprac. E. Żywiecki, MW DAiŚ, sygn. Kr-398.
- *Kosztorys na roboty kamieniarskie. Pałac w Wilanowie. Kuchnia Królewska*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. J. Szydłowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-394.
- *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część budowlana...*, J. Dzierżyński, 1964 r., bez paginacji, Wykaz zakupów stanowiących wyposażenie budynku Kuchni Królewskiej w Wilanowie, oprac. J. Cydzik, MW DDiC, sygn. 35/Kuch 82/M.Op.
- *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich...*, J. Dzierżyński, 1964 r., s. 70-80. *Kosztorys szczegółowy na wykonanie wentylacji mechanicznej w budynku Kuchni Królewskiej w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1965 r., oprac. S. Piekarski, MW DAiŚ, sygn. Kr-399.
- *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część budowlana. Obiekt: Zespół pałacowy – Wilanów, Budowa: odbudowa „Kuchni Królewskiej”*, PP PKZ Warszawa 1964., oprac. J. Dzierżyński, Kłosowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-393.
- *Kosztorys inwestorski sporządzony przez Jacka Kisiołka*, data opracowania 2015-02-15 – aktualizacja 07.04.2017 Nazwa inwestycji Dostawa elementów wyposażenia – aranżacji wnętrz dawnej Kuchni, MW DI.



- *Kosztorys budowlany cz. I do projektu technicznego. Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-395.
- *Kosztorys budowlany cz. II do projektu technicznego. Zespół Pałacowy w Wilanowie. Kuchnia Królewska roboty rozbiórkowe*, PP PKZ Warszawa 1959 r., oprac. Z. Grabowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-392.
- *Kosztorys budowlany do projektu technicznego. Część I /bez robót stolarskich, szklarskich, ślusarskich, ślusarsko-kowalskich, malarskich, elewacyjnych i różnych/*Obiekt: Zespół pałacowy – Wilanów, Budowa: odbudowa „Kuchni Królewskiej”, PP PKZ Warszawa 1964., oprac. J. Dzierżyński, Kłosowski, MW DAiŚ, sygn. Kr-391, s. 1-14.
- *Kosztorys na wykonanie instalacji wod.-kan. i c.w. w bud. Kuchni Królewskiej Pałacu w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ, sygn. Kr-397.
- *Kuchnia królewska. Wilanów – Zespół pałacowy. Projekt techniczny instalacji piorunochronowej*, PP PKZ Warszawa 1973 r., oprac. S. Harasiuk, Archiwum NID, bez sygn., duplikat (3 szt.) MW DAiŚ, sygn. 216/17.
- *Kuchnia królewska*, Archiwum Mazowieckiego UW, sygn. W 184: Wilanów.
- *Oficyna kuchenna – karta architektoniczna*, oprac. O. Chojnacki (?), 1971 r., Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, MWDDiC, bez sygn.
- *Orzeczenie o stanie technicznym. Kuchnia Królewska przy pałacu Wilanowskim*, PP PKZ Warszawa 1961 r., oprac. M. Czapski, 1961., MW DAiŚ, sygn. 80/M.Op.
- *Opracowanie dokumentacji na remont instal.(acji) odgrom.(owej) na budynku b. Kuchni Królewskiej*, (korespondencja z l. 1973 r.), MW DAiŚ, bez sygn.
- *Planik sytuacyjny zabudowań pałacowych w Wilanowie*, MW DDiC, sygn. 350a
- *Program użytkowy. Wytyczne funkcjonowania adaptacji budynku kuchni w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1961 r., MW DAiŚ, sygn. 33/M.Op.
- *Program inwestycji na 2018 r. dla zadania pn. „Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie” z dnia 18.09.2017*, kopia dokumentu, MW DI.
- *Projekt wykonawczy. Rozbudowa Instalacji sygnalizacji włamania*, oprac. K. Gołębiowski RAJ International Poland Sp. z o.o., Warszawa 1998 r., MW DAi Ś, bez sygn.

- *Program użytkowy. Wytyczne funkcjonowania adaptacji budynku kuchni w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1961 r., MW DAiŚ, sygn. 33/M.Op.
- *Program prac konserwatorskich. Elewacje Oficyny Kuchennej*. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, autorstwa Katarzyny Onisk, Warszawa, marzec 2016, MW DI.
- *Program prac konserwatorskich. Elewacje oficyny kuchennej Muzeum Pałacu Króla Jana Sobieskiego w Wilanowie* – aktualizacja autorstwa Macieja Czyńskiego, grudzień 2017 r., MW DI.
- *Projekt techniczny instal. wod.-kan., c.w.*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ, bez sygn., duplikat w zespole Dokumentacji b. PP PKZ w zbiorach Archiwum Narodowego Instytutu Dziedzictwa w Grodzisku Mazowieckim (Archiwum NID), bez. sygn.
- *Projekt szczegółowego planu zabudowania zachodniej i południowej części strefy zabytkowej Wilanowa. Folwark Wilanów; 1943r.*, skala 1: 1000, rys. S. Tworowski, AGAD, Zb. Kart., sygn. W475-17.
- *Projekt budowlany, Tom 1A/Architektura – załączniki. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa październik 2014, MW DI.
- *Projekt budowlany Tom 1B/Architektura. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa październik 2014, MW DI.
- *Projekt budowlany tom 2/Konstrukcja. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa październik 2014, MW DI.
- *Projekt budowlany Tom 3/Instalacje elektroenergetyczne niskiego napięcia. Rozbudowa, przebudowa wraz z e zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Tarnów październik 2014, MW DI.
- *Projekt budowlany Tom 4/Instalacje sanitarne. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci



- Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa październik 2014, MW DI.
- *Projekt wykonawczy, tom 1/Architektura. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa 15 grudnia 2015, MW DI.
  - *Projekt wykonawczy tom 2/Konstrukcje. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa luty 2015, MW DI.
  - *Projekt wykonawczy tom 3/Instalacje elektroenergetyczne. Rozbudowa, przebudowa wraz z e zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Tarnów 15 grudnia 2014, MW DI.
  - *Projekt wykonawczy tom 4/Instalacje c.o. i c.t. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa grudzień 2014, MW DI.
  - *Projekt wykonawczy tom 4a/Instalacje wody i kanalizacji. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa grudzień 2014, MW DI.
  - *Projekt wykonawczy tom 4b/Wentylacja mechaniczna i klimatyzacja. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.
  - *Projekt aranżacji wnętrza budynku Dawnej Kuchni*, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa grudzień 2015, MW DI.
  - *Projekt techniczny instal. wod.-kan., c.w.*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. S. Olszak, MW DAiŚ.
  - *Projekt wzmocnienia dachu w budynku dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie*, „J. F. Projekt Jolanta Figura”, Warszawa 2018, MW DI.
  - *Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, Program prac konserwatorskich*, „Architekci Dawidczyk i

Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, Warszawa grudzień 2015, MW DI.

- *Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: specyfikacja ogólna. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.*
- *Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty budowlane. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.*
- *Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty sieci i instalacji sanitarnych. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.*
- *Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: roboty sieci i instalacji elektrycznych i teletechnicznych. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.*
- *Specyfikacja techniczna wykonywania i odbioru robót, branża: aranżacja wnętrza i dostawy wyposażenia. Rozbudowa, przebudowa wraz ze zmianą sposobu użytkowania Budynku Dawnej Kuchni w Pałacu w Wilanowie, „Architekci Dawidczyk i Partnerzy Sp. z o. o.”, ul. Solec 81B/A-51, 00-382 Warszawa, MW DI.*
- *Sprawozdanie z badań laboratoryjnych próbki kafla z budynku kuchni Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, oprac. przez firmę „Laboratorium Konserwacji Sylwia Svorova – Pawełkowicz”, Warszawa lipiec 2018, MW DI.*
- *Warszawa. Dzielnica Wilanów, woj. mazowieckie, rejestr zabytków nr 639/1, stanowisko archeologiczne nr AZP 58-67/37 Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie. Badania archeologiczne 2.11.2017-20.12.2018, Legionowo 2018, MW DI.*
- *Wilanów. Pałac – Kuchnia Królewska i Kordegarda. Kosztorys na wykonanie tras kanalizacyjnych istniejących starych do bud. Kuchni Królewskiej i kordegardy z W.C. do nowej trasy oraz Projekt techniczny przełączenia tras kanalizacyjnych kuchni i kordegardy, PP PKZ Warszawa 1960 r., sygn. 453/TD, MW DDiC.*
- *Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Parter (rzut), skala 1:100, pomiar grudzień 1948, rys. W. Skiba, sygn. 393, MW DDiC.*

- *Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Piętro (rzut), skala 1:100, pomiar grudzień 1948, sygn. 902, MWKZ.*
- *Wilanów. Kuchnia. Parter (rzut), skala 1:100 [l. 40/50 XX w.], Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, sygn. 902, MWKZ.*
- *Wilanów. Kuchnia. Przekrój poprzeczny, skala 1:100, [l. 40/50 XX w.], Projekt podstawowy. Wilanów Kuchnia, sygn. 902, MWKZ.*
- *Warszawa – Wilanów. Kuchnia Królewska. Inwentaryzacja. Rzut Parteru, skala 1:50, 1956 r., sygn. 527 C, MW DDiC.*
- *Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Parter, skala 1:100, pomiar grudzień 1948, rys. W. Skiba, sygn. 393, MW DDiC.*
- *Wilanów. Kuchnia królewska. Obliczenia statyczne, PP PKZ Warszawa 1956 r., oprac. inż. (Derlich?), sygn. 79/M.Op, MW DAiŚ.*
- *Wilanów. Kuchnia Królewska. Rysunki wnętrz (6 szt.), skala 1:20, PP PKZ Warszawa 1956 r., oprac. S. Deubel, R. Sadowska, sygn. 447/TD, MW DAiŚ.*
- *Wilanów. Woj. Warszawskie. Kuchnie Królewskie. Parter, skala 1:100, pomiar grudzień 1948, rys. W. Skiba, sygn. 393, MW DDiC.*
- *Wilanów – Zespół pałacowy, Marconiówka i Kuchnia w czasie prac konserwatorskich [1965], sygn. 240, MW DDiC.*
- *Wilanów. Kuchnia pałacowa, dokumentacja fotograficzna po konserwacji wykonana na zlecenie Zarządu Inwestycji Obiektów Zabytkowych, fot. R. Kazimierski, J. Szandomirski, Warszawa 1966-67, sygn. 241, MW DDiC.*
- *Wilanów. Kuchnia królewska. Obliczenia statyczne, PP PKZ Warszawa 1956 r., oprac. inż. Derlich, sygn. 79/M.Op, MW DAiŚ.*
- *Wykaz zakupów stanowiących wyposażenie budynku „Kuchni Królewskiej” w Wilanowie, oprac. J. Cydzik, PP PKZ Warszawa 1965-68 (?), sygn. 82/M.Op, MW DAiŚ.*
- *Zestawienie kosztów Obiektu nr 1 do projektu wstępnego. Obiekt /budowla/ Kuchnia Królewska. Budowa Zespół Pałacowy w Wilanowie, PP PKZ Warszawa 1962 r., oprac. K. Koczorowski, sygn. Kr-389, MW DAiŚ.*
- *Zespół Pałacowy – Kuchnia Królewska. Warszawa-Wilanów. Projekt techniczno-robotyczny instalacji elektrycznych, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. E. Żywiecki, sygn. 455/TD, MW DAiŚ.*

- *Zestawienie kosztów Obiektu nr 1 do projektu wstępnego. Obiekt /budowla/ Kuchnia Królewska. Budowa Zespół Pałacowy w Wilanowie*, PP PKZ Warszawa 1962 r., oprac. K. Koczorowski, sygn. Kr-389, MW DDiC.
- *Zespół Pałacowy – Kuchnia Królewska. Warszawa-Wilanów. Projekt techniczno-robotyczny instalacji elektrycznych*, PP PKZ Warszawa 1963 r., oprac. E. Żywiecki, sygn. 455/TD, MW DAiŚ.

#### **c) Pozwolenia i decyzje administracyjne**

- Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 574 N/16 z 1 kwietnia 2016 r., MW DI.
- Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 1605 N/16 z 22 lipca 2016 r., MW DI.
- Decyzja Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 302 A/16 z dnia 20 września 2016 r. wraz z programem badań i mapą, MW DI.
- Decyzja Nr 108/WIL/16 z dnia 28 kwietnia 2016 r. wydana przez Wydział Architektury i Budownictwa dla Dzielnicy Wilanów, MW DI.
- Postanowienie Stołecznego Konserwatora Zabytków Nr 11 U/15 z dnia 5 marca 2015 r., MW DI.
- Zarządzenie nr 12 Ministra Kultury i Sztuki z 17 marca 1995 r. w sprawie podziału Muzeum Narodowego w Warszawie i zmiany jego statutu, MW DDiC.
- Zarządzenie nr 16/2010 Dyrektora Muzeum Pałacu w Wilanowie z 9 listopada 2010 r. w sprawie wprowadzenia jednolitej numeracji i nazewnictwa obiektów budowlanych należących do Muzeum Pałacu w Wilanowie, MW DDiC.

#### **d) Źródła drukowane i edycje źródłowe**

- Bernoulli J., *Podróż po Polsce*, przeł. W. Zawadzki, [w:] *Polska stanisławowska w oczach cudzoziemców*, wstęp i oprac. W. Zawadzki, t. 1, Warszawa 1963.
- Branicka-Wolska A., *Listy niewysłane*, Warszawa 2012.
- Branicka-Wolska A., *Miałam szczęśliwe życie. Ostatnia z Branickich*, Warszawa 2015.
- Brillat-Savarin A., *Fizjologia smaku*, przeł. J. Guze, Warszawa 2015.
- Chłędowski K., *Pamiętniki: Galicja (1843-1880)*, t. 2, Wiedeń 1881–1901.
- Czerniecki S., *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw, przez [...] Stanisława*

- Czernieckiego [...] *ad usum publicum napisane*, Kraków 1682.
- Delafosse J. Ch., *Nouvelle iconologie historique*, Paris 1768.
  - Giżycki F. K., *Budownictwo zastosowane do potrzeb ziemianina polskiego*, Warszawa 1829.
  - Gołębiowski Ł., *Domy i dwory. Przy tem opisanie apteczki, kuchni, stołów, uczt, biesiad, trunków i pijatyki, łaźni i kąpieli, łóżek, pościeli, ogrodów, powozów i koni, błaznów, karłów, wszelakich zwyczajów dworskich i różnych obyczajowych szczegółów przez...*, Warszawa 1830.
  - Grabowski M., *Najnowsze sposoby stawiania pieców i kuchni odpowiadających swym celom przy jak najoszczędniejszym użyciu opału, oraz środki zapobiegające dymieniu pieców i kominów*, Kraków 1839.
  - Haur J. K., *Oekonomika ziemiańska generalna*, Kraków 1675.
  - Haur J. K., *Oekonomika ziemianska generalna*, Warszawa 1744.
  - Jabłonowski S.W., *Instrukcja dla starosty buskiego jadącego do cudzych krajów*, oprac. A. Markiewicz, [w:] *Przestrogi i nauki dla dzieci. Instrukcje rodzicielskie (XVIII w.)*, red. D. Żołądź-Strzelczyk, M.E. Kowalczyk, Wrocław 2017, s. 73.
  - Kitowicz J., *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, wstęp M. Dernałowicz, Warszawa 1985.
  - Kitowicz J., *Pamiętniki czyli Historia polska*, Warszawa 1971.
  - Krasicki I., *Poezje*, wybór i wstęp Z. Goliński, Warszawa 1989.
  - Krasieński J. W., *Guide du voyageur en Pologne et dans la République de Cracovie*, Warszawa 1820.
  - *Krótką nauka budownicza Dworów, Pałaców, Zamków podług nieba y zwyczaju Polskiego*, Kraków 1659.
  - Komensky J. A., *Orbis sensualizm pictus. Hoc est omnium fundamentalium in mundo rerum et in vita actionum, pictura et nomenclatura. Latino-Gallico-Germanico-Polonice. Bregae Silesiorum*, G. Muller Typ. Tschornianis, 1667, Biblioteka Kórnicka PAN.
  - *Krótką nauka budownicza Dworów, Pałaców, Zamków podług nieba y zwyczaju Polskiego*, Kraków 1659.
  - Neufforge J. F., *Recueil élémentaire d'architecture: Supplément au recueil élémentaire d'architecture*, t. 1–8, Paris 1757–1768.
  - Palladio A., *Cztery księgi o architekturze*, przeł. M. Rzepińska, Warszawa 1955.

- Paulin V., *L'empereur de Russie et le prince Jérôme Napoléon au Palais de Jean Sobieski*, „L'Illustration. Journal Universel”, No 818, vol. XXXII, 30 Octobre 1858, Paris, s. 275–276.
- Rausch F., *Budownictwo wiejskie: do gospodarskich potrzeb stosowane: a do użycia kraiowego podane*, Warszawa 1788.
- Rouget F., *Budownictwo wiejskie czyli podręcznik dla gospodarzy*, Warszawa 1828.
- Sierakowski S., *Architektura obejmująca wszelki gatunek murowania i budowania*, t. 1, Kraków 1812.
- Świtkowski P., *Budowanie wiejskie dziedzicom dobr y possessorom toż wszystkim iakżkolwiek zwierzchność po wsiach i miasteczkach mającym do uwagi i praktyki podane...*, Warszawa–Lwów 1782.
- *Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jak i ciast robienia wypisany roku 1757 dnia 24 lipca*, wyd. i oprac. J. Dumanowski, S. Bułatowa, „Monumenta Poloniae Culinaria”, t. VIII, Warszawa 2021.
- Zug S. B., *Ogrody w Warszawie i jej okolicach, opisane w roku 1784 przez [...] Budowniczego Kościoła Ewangelickiego w Warszawie*, „Kurier Niedzielnny” 1898, nr 26, s. 41.
- Żdzański K. (v. Zdzański) *Elementa Architectury Domowey Krotko zebraney na lekcyach szkolnych po łacinie wydaney á tu na Oyczysty ięzyk przełożone. Jasnie Wielmożnemu J.M. Panu Panu Franciszkowi Salezyuszowi Potockiemu Krayczemu Koronnemu Bełzkiemu Rubiszewskiemu Robczyjskiemu &c. Staroscie Od Jmci P. Kaietana Zdzanskiego Podstolica Mścisláwskiego, przy zakończeniu nauk Matematycznych w szkołach Lwowskich Societatis Jesu dedykowane Roku 1749*, Lwów 1749.

## 2. Opracowania

- Aicher O., *Küche zum Kochen: das Ende einer Architekturdoctrin*, München 1982.
- Alexander Ch., *Język wzorców. Miasta, budynki, konstrukcja*, Gdańsk 2008.
- Aftanazy R., *Dzieje rezydencji na dawnych kresach Rzeczypospolitej. Cz. 2, [Ziemie ruskie Korony]*, t. 5, *Województwo wołyńskie*, Wrocław 1994.
- Andritzky M., *Weiter Wohnen wie gewohnt?*, Darmstadt 2000.



- *Architekt – budowniczy – mistrz murarski*, Sesja Naukowa Instytutu Sztuki PAN, red. H. Faryna Paszkiewicz, M. Omilanowska, J. Sito, Warszawa 2007.
- Bania Z, Baranowski A. J., Bender A., Bernatowicz A., Kowalczyk J., Łomnicka-Żakowska E., Michalczyk Z., Sito J., *Sztuka polska. Późny barok, rokoko, klasycyzm (XVIII wiek)*, Warszawa 2016.
- Baran D., R. Kaźmierczak R., *Archeologiczne badania wykopaliskowe na terenie ogrodu Branickich w Choroszczy k/Białegostoku w 2001 r.* „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 8–9, Białystok 2003, s. 161–175.
- Barbasiewicz M., *W kuchni jak na wojnie. Jak kucharze walczyli na noże. Smaki i anegdoty od końca XVIII do połowy XX wieku*, Warszawa 2015.
- Barczyk A., *Rezydencje rodu Mniszchów, Historia i treści ideowe architektury*, Łódź 2021.
- Baumgartner E., Krueger I., *Phönix aus Sand und Asche. Glas des Mittelalters*, München 1988.
- Betlej A., *Sibi, Deo, posteritati: Jabłonowscy a sztuka w XVIII wieku*, Kraków 2010.
- Bernatowicz T., *Królewska rezydencja w Żółkwi w XVIII wieku*, seria *Ad Villam Novam*, t. II, Warszawa 2009.
- Bernatowicz T., *Korelicze – zagubiony w przestrzeni pałac w ogrodem*, [w:] *Fides Ars Scientia – Studia dedykowane pamięci Księdza Kanonika Augustyna Mednisa*, red. A. Betlej, J. Skrabski, Tarnów 2008, s. 197–203.
- Benker G., *Bürgerliches Wohnen, Städtische Wohnkultur in Mitteleuropa von der Gotik bis zum Jugendstil*, New York 1984.
- Berdecka A., Turnau I., *Życie codzienne w Warszawie okresu Oświecenia*, Warszawa 1969.
- Błażko A., Skrzypek-Łachińska M., *Architektura mieszkaniowa: współczesne trendy projektowe w kształtowaniu domów mieszkalnych: poszukiwanie związków z tradycją*, Gdańsk 2004.
- Boguska M., Kwiatkowska M. I., Kwiatkowski M., Tomkiewicz W., Zahorski A., *Warszawa w latach 1526–1795*, [w:] *Dzieje Warszawy*, t. 2, red. S. Kieniewicz, Warszawa 1984.

- Bobrowski Z., *Budynki użyteczności publicznej w Polsce wieku Oświecenia*. Studia i materiały do teorii i historii architektury i urbanistyki, t. 3, Warszawa 1961.
- Bogucka M., *Białogłowa w dawnej Polsce. Kobieta w społeczeństwie polskim XVI-XVIII wieku na tle porównawczym*, Warszawa 1998.
- Bordonove G., *Ludwik XIV*, przeł. K. Szeżyńska-Maćkowiak, Warszawa 2006.
- Brzezińska-Marjanowska W., *Zniszczenia w architekturze rezydencjonalnej na Wołyniu w latach 1914 – 1921*, „Studia z Architektury Nowoczesnej. Architektura polska – między Wschodem a Zachodem”, 6/2018, s. 11–22.
- Bruhèze A. A., Oldenziel R., *Manufacturing Technology, Manufacturing Consumers: The Making of Dutch Consumer Society*, New York 2000.
- Chaunu P., *Cywilizacja wieku Oświecenia*, przeł. E. Bąkowska, Warszawa 1993.
- Ciołek G., *Ogród w Wilanowie*, „Biuletyn Historii Sztuki i Kultury” 1947, R. IX, nr 1–2, s. 86–128.
- Cholewianka-Kruszyńska A., *Łańcut, Dzieje Rezydencji Potockich*, Olszanica 2009.
- Chmiel A., *Kuchnia I Rzeczypospolitej*, Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula nr 45 (7), Warszawa 2015.
- *Cold War Kitchen Americanization, Technology and European Users*, red. R. Oldenziel, K. Zachmann, 2009.
- Chrościcki J. A., Rottermund A., *Atlas architektury Warszawy*, Warszawa 1977.
- Cydzik J., Fijałkowski W., *Wilanów – dzieje, architektura, konserwacja*, Warszawa 1989.
- Cydzik J., *Sprawozdanie z prac techniczno-konserwatorskich*, „Ochrona Zabytków” 1962, t. 15, nr 3.
- Cydzik J., Fijałkowski W., *Wilanów*, Warszawa 1989.
- Czartoryski Z., *O stylu krajowym w budownictwie wiejskim*, Poznań 1896.
- Czołowski A., *Urządzenie pałacu wilanowskiego za Jana III*, Lwów 1937.
- Dankiewicz K., *Pałac w Wilanowie – królewska „villa rustica”, jako ośrodek dóbr ziemskich i czynnik wpływający na kształt rozwoju jednej z dzielnic Warszawy*, „Budownictwo i Architektura”, 17(3) (2018), s. 29–56.
- Dąbrowska A., *Plan de Horoska a Inwentarz dóbr – porównanie dwóch XVIII-wiecznych*



źródeł do założenia pałacowo-ogrodowego w Choroszczy, „Biuletyn Konserwatorski Województwa Podlaskiego”, z. 14, 2008, s. 31–39.

- Dąbrowska M., *Ogrzewanie wewnątrz mieszkalnych w średniowieczu i czasach nowożytnych*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2008, nr 3/4, s. 305–324.
- Drozdowicz Z., *O racjonalności życia społecznego*, Poznań 2007.
- Dumanowski J., Pawlas A., Poznański J., *Sekrety kuchmistrzowskie Stanisława Czernieckiego. Przepisy z najstarszej polskiej książki kucharskiej z 1682 r.*, Warszawa 2012.
- Dumanowski J., Jankowski R., *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów*, seria „Monumenta Poloniae Culinaria” Muzeum Pałacu w Wilanowie, Warszawa 2014.
- Fabiani B., *Warszawski dwór Ludwika Marii*, Warszawa 1976.
- Fijałkowski W., *Królewski Wilanów*, Warszawa 1997.
- Fijałkowski W., *Wilanów*, Warszawa 1973.
- Fijałkowski W., *Wilanów. Rezydencja króla zwycięzcy*, Warszawa 1985.
- Fijałkowski W., *Wilanów. Zespół pałacowo-ogrodowy*, Warszawa 1962.
- Flagge I., *Geschichte des Wohnens. Von 1945 bis heute*, Stuttgart 1999.
- Flandrin J. L., *Wyróżnienie smaku*, [w:] *Historia życia prywatnego*, red. R. Chartier, przeł. M. Zięba, K. Osińska-Boska, M. Cebo-Foniok, Wrocław–Warszawa–Kraków 2005.
- Fuhrmann B., *Geschichte des Wohnens, Vom Mittelalter bis heute*, Darmstadt 2008.
- Galateria D., *Wersal. Etykieta na dworze króla słońce*, przeł. J. Nowakowska, Warszawa 2017.
- Gajewski J., *Elżbieta Sieniawska i jej artyści. Z zagadnień organizacji pracy artystycznej i odbiorcy XVIII w. w Polsce*, [w:] *Mecenas, kolekcjoner, odbiorca*. Materiały Sesji Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Katowice listopad 1981, Warszawa 1984, s. 281–302.
- Gajewski J., *Architekci w służbie i na usługach hetmanowej Elżbiety Sieniawskiej*, [w:] *Podług nieba i zwyczaju polskiego. Studia z historii architektury kultury ofiarowane Adamowi Miłobędzkiemu*, Warszawa 1988, s. 378–390.
- Głuchowski K., *Akcja Wilanów. Wilanów we wspomnieniach*, seria *ad Villam Novam*, Materiały z Dziejów Rezydencji, t. V, Warszawa 2011.

- Głowacka A., *Inwentarze majątkowe jako źródło do poznania sytuacji kobiet w małych miastach Rzeczypospolitej szlacheckiej*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2004, t. 52 (1), s. 25–35.
- Guttmejer K., *Spichlerz w Wilanowie*, „Spotkania z Zabytkami”, nr 11–12, 2017.
- Gmiter M., *Przewodnik po procesie inwestycyjnym w obiektach zabytkowych*, Warszawa 2013.
- Harris R., *Talleyrand. Zdrajca i zbawca Francji*, Warszawa 2008.
- Harrison M., *The Kitchen in History*, Oxford 1972.
- Herbich A., *Dziewczyny z Powstania*, Warszawa 2014.
- Hirschfelder G., *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt 2005.
- *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, t. 5, *Od 1795 do 1870 roku*, red. E. Kowecka, oprac. M. Różycka-Glassowa i E. Kowecka, Wrocław–Warszawa–Kraków 1978.
- *Historyczna rezydencja we współczesnym mieście*, wyd. Muzeum Łazienki Królewskie w Warszawie, red. A. Pieńkos, Warszawa 2014.
- Jabłońska T., *Dawne zastawy stołowe*, Warszawa 2012.
- Jabłonowski S. W., *Instrukcja dla starosty buskiego jadącego do cudzych krajów*, oprac. A. Markiewicz, [w:] *Przestrogi i nauki dla dzieci. Instrukcje rodzicielskie (XVIII w.)*, red. D. Żołędź-Strzelczyk, M.E. Kowalczyk, Wrocław 2017.
- Janicka A., *Kościół i klasztor bernardynów w Radomiu od XV do XVIII wieku. Miejsce działalności społecznej i stały element krajobrazu miejskiego*, „Acta Universitatis Lodziensis. Folia Historica”, 85, 2010, s. 7–20.
- Jaworski P., *Budynek kuchni warszawskiej Królikarni w formie grobowca Cecylii Metelli. Polska kariera antycznego pierwowzoru*, „Studia i Materiały Archeologiczne” 10, 2000, s. 33–53.
- Jaworski P., *Antyk w Królikarni. Architektura i zbiory artystyczne*, „Rocznik Historii Sztuki”, t. XXIX, 2004, s. 203–239.
- Jaworski P., *Budynek kuchni warszawskiej Królikarni w formie grobowca Cecylii Metelli. Polska kariera antycznego pierwowzoru*, „Studia i Materiały Archeologiczne” 10, 2000, s. 33–53.

- Jaroszewski T. S., *Architektura doby Oświecenia w Polsce. Nurty i odmiany*, Wrocław 1971.
- Jaroszewski T. S., *Od klasycyzmu do nowoczesności. O architekturze polskiej XVIII, XIX i XX wieku*, Warszawa 1996.
- Jaroszewski T. S., *O dwóch grupach rezydencji wiejskich w drugiej połowie XVIII wieku*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki” 11 (1966), z. 2.
- Jaroszewski T. S., *Ze studiów nad problematyką recepcji Palladia w Polsce w drugiej połowie XVIII w.*, [w:] *Klasycyzm. Studia nad sztuką polską XVIII i XIX wieku*. Materiały Sesji Stowarzyszenia Historyków Sztuki. Poznań, październik 1965 [Studia z historii sztuki, t. XI], Wrocław 1968.
- *Jedzenie. Rytuały o magia*, oprac. F-T.Gottwald, L. Kolmer, Warszawa 2009.
- Juszkiewicz B., *Przebudowa zespołu pałacowego w Kozłowie w latach 1897–1911*, [w:] *Muzea – rezydencje w Polsce*. Materiały sesji naukowej zorganizowanej w Muzeum Zamojskich w Kozłowie 14–16 października 2004.
- *Katalog Zabytków Sztuki w Polsce*, seria nowa tom III, Województwo Rzeszowskie, zeszyt 5 Łańcut i okolice, Warszawa 1994.
- Kicińska U., *Splendory domowe w staropolskich inwentarzach ruchomości*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, 2017, R. 65, nr 4, s. 461–470.
- Kłębowski J., *Dzieje sztuki polskiej. Panorama zjawisk od zarania do współczesności*, Warszawa 1987.
- Konarski K., *Warszawa w pierwszym jej stołecznym okresie*, Warszawa 1970.
- Kossakowska-Szanajca Z., Majewska-Maszkowska B., *Zamek w Łańcucie*, Warszawa 1964.
- Kowalski J., Loba A. i M., Prokop J., *Dzieje kultury francuskiej*, Warszawa 2007.
- *Kultura artystyczna Warszawy XVII–XX w.*, red. A. Pieńkos, Z. Michalczyk, M. Wardzyński, Warszawa 2010.
- Kalinowski K., *Związki artystyczne Wielkopolski i Śląska w XVII i XVIII wieku*, „Biuletyn Historii Sztuki”, 53: 1991, nr 3–4, s. 227–236.
- Kamiński H., *Pan Józef Bajalski, dziedzic dóbr Osin z przyległościami*, z nieznanego pierwodruku wydał, wstępem i przypisami opatrzył B. Zakrzewski, Warszawa 1955.
- Karpowicz M., *Sekretne treści warszawskich zabytków*, Warszawa 1981.

- Karpowicz M., *Co nam mają do powiedzenia fasady Wilanowa*, Warszawa 2011.
- Komaczyński M., *Piękna królowa Maria Kazimiera d'Arquien-Sobieska*, Kraków 1995.
- Kondratiuk T., *Mecenat Anny z Sanguszków Radziwiłłowej 1676–1746*, Biała Podlaska 1986.
- Kowalczyk J., *Główne problemy badań nad architekturą późnobarokową w Koronie i na Litwie*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki”, 40 (1995), z. 3/4, s. 175–213.
- Kowecka E., *Historia kultury materialnej Polski*, t. 5, *Od 1795 do 1870*, Wrocław 1978.
- Kowecka E., *W salonie i w kuchni. Opowieść o kulturze materialnej pałaców i dworów polskich w XIX wieku*, Warszawa 1989.
- Kucharzewski F., *Piśmiennictwo techniczne w Polsce. I. Architektura I. Dawne książki do końca XVIII wieku*, „Przegląd Techniczny. Tygodnik poświęcony sprawom techniki i przemysłu”, t. XLVI, nr 12, Warszawa 19 marca 1908.
- Kwiatkowska A., *Inwentarz generalny 1696 z opracowaniem, Materiały z dziejów rezydencji*, t. VI *Ad Villam Novam*, Warszawa 2012.
- Kwiatkowski M., *Szymon Bogumił Zug, Architekt polskiego Oświecenia*, Warszawa 1971.
- Kwiatkowski M., *Królikarnia*, Warszawa 1971.
- Kwiatkowski M., *Architektura czasów saskich*, [w:] *Sztuka Warszawy*, red. M. Karpowicz, Warszawa 1986, s. 141–161.
- Kwiatkowski M., *Architektura pałacowa i willowa w Warszawie w XVIII w.*, [w:] *Sztuka Warszawy*, red. M. Karpowicz, Warszawa 1986, s. 188–231.
- Kwiatkowski M., *Architektura w l. 1765–1830*, [w:] *Warszawa w XVIII w.*, t. 2, Warszawa 1975, s. 13–128.
- *Kuchnia i stół w komunikacji społecznej. Tekst, dyskurs, kultura*, red. W. Żarski, Wrocław 2017.
- Lepiarczyk J., *Związki polsko-francuskie w architekturze w I poł XVIII w.*, [w:] *Sztuka I poł. XVIII w.*, Materiały Sesji Stowarzyszenia Historyków Sztuki, Warszawa 1981 r., s. 81–94.
- Linde S., *Słownik języka polskiego*, t. I, część I, A–F, Warszawa 1807.
- Linde S., *Słownik języka polskiego*, t. VI, U–Z, Warszawa 1814.
- Lorentz S., *Architektura w kulturze polskiego Oświecenia*, [w:] *Polska w epoce*

- Oświecenia. Państwo-społeczeństwo-kultura*, Warszawa 1971, s. 307–350.
- Lorentz S., *Początki sztuki Oświecenia w Polsce* [w:] *Klasycyzm. Studia nad sztuką polską XIX i XX wieku*, Warszawa 1968, s. 31–38.
  - Lorentz S., *Z dziejów kształtowania się sztuki okresu Oświecenia w Polsce*, „Biuletyn Historii Sztuki”, 32, 1961, s. 31–82.
  - Luboński J. *Monografia historyczna miasta Radomia*, Radom 1907.
  - Łoziński W., *Życie polskie w dawnych wiekach*, Kraków 1978.
  - Łysiak-Łątkowska A., *Nowe znaczenia kobiecych ról społecznych w XVIII stuleciu*, „Słupskie Studia Historyczne” 10, 2003, s. 87–201.
  - Majewska-Maszkowska B., *Architektura w mecenacie artystycznym Izabeli z Czartoryskich Lubomirskiej*, [w:] *Klasycyzm. Studia nad sztuką polską XVIII i XIX wieku*, Wrocław–Warszawa–Kraków 1968, s. 213–256.
  - Majewska-Mieszkowska B., *Mecenat artystyczny Izabelli z Czartoryskich Lubomirskiej 1736–1816*, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk 1976.
  - Maliszewski E., *Bibliografia pamiątek polskich i Polski dotyczących*, Warszawa 1928.
  - Małkiewicz A., *Teoria architektury w nowożytnym piśmiennictwie polskim*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego”. Prace z Historii Sztuki, t. 9, 1976, nr 13, s. 7–124.
  - Merkel P., *Das Wirken Ernst Neuferts in den Jahren von 1920 bis 1940: Mit einem Werverzeichnis und einer Werkubersicht in Bildern*, Köln 2015.
  - Mielke R., *The Kitchen. History, Culture, Design*, Berlin 2004.
  - Miłosz Cz., *Historia literatury polskiej do roku 1989*, przeł. M. Tarnowska, Kraków 1993.
  - Mikocka-Rachubowa K., *Redler Johann Chrisostomus*, [w:] *Słownik artystów polskich i obcych w Polsce działających (zmarłych przed 1966 r.). Malarze, rzeźbiarze, graficy*, t. VIII, Warszawa 2007, s. 265–272.
  - Miłobędzki A., *Architektura ziem Polskich. Rozdział europejskiego dziedzictwa. The architecture of Poland. A Chapter of the European Heritage*, Kraków 1994.
  - Miłobędzki A., *Zarys dziejów architektury w Polsce*, Warszawa 1988.

- Miłobędzki A., *Polskie rezydencje wieku XVII – typowe programy i rozwiązania*, [w:] *Architektura rezydencjonalna historycznej Małopolski*. Materiały sesji SHS, Łańcut czerwiec 1975, Łańcut 1982.
- Miłobędzki A., *Jan III i Wilanów*, [w:] *Sztuka Warszawy*, Warszawa 1986, s. 109–112.
- Molik W., *Życie codzienne ziemiaństwa w Wielkopolsce w XIX i na początku XX wieku. Kultura materialna*, Poznań 1999.
- Mrozek J. A., *Philippe Starck*, [w:] *Philippe Starck. Vanity Case*, katalog wystawy prezentowanej w Centrum Sztuki Współczesnej Zamek Ujazdowski w Warszawie, w dniach 18.11–29.12.2002 r. i Muzeum Architektury we Wrocławiu, w dniach 10.02–10.04.2003 r., Warszawa 2002.
- Mussom J., *How to read a country house*, London 2005.
- Murzyn-Kupisz M., *Dziedzictwo kulturowe a rozwój lokalny*, Kraków 2012.
- Murzyn-Kupisz M., *Cultural, economic and social sustainability of heritage tourism: Issues and challenges*, „Economic and Environmental Studies”, nr 2, 2012, s. 113–133.
- Murzyn-Kupisz M., *Wybrane metody badania wartości przydawanych dziedzictwu kulturowemu stosowane przez ekonomistów*, [w:] *Systemy wartościowania dziedzictwa. Stan badań i problemy*, Lublin-Warszawa 2015.
- Murzyn-Kupisz M., *Spojrzenie na wartości obiektów zabytkowych w perspektywie ekonomiki kultury*, [w:] *Wartościowanie w ochronie i konserwacji zabytków*, Lublin-Warszawa 2012, s. 135–149.
- Murzyn-Kupisz M., *Nauki społeczno-ekonomiczne a teoria wartościowania dóbr kultury*, [w:] *Systemy wartościowania dziedzictwa. Stan badań i problemy*, Lublin-Warszawa 2015, s. 149–166.
- Musielak T., *Dziedzictwo niedostrzegalne. Cmentarze poewangelickie na terenie Rawicza*, [w:] „Rocznik Leszczyński”, t. 17, Leszno 2017.
- Nestorow R., Sito J., *Rezydencja i dobra wilanowskie w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, Seria *Ad Villam Novam* t. 3, Muzeum-Pałac w Wilanowie, Warszawa 2010.
- Nowakowski P., *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław 2015.



- Oleńska A., *Projekt powiększenia ogrodu w Wilanowie około 1740 r.*, „Biuletyn Historii Sztuki”, LXII, 2001, nr 1–4, s. 283, il. 1.
- Orioux J., *Talleyrand czyli niezrozumiany sfinks*, przeł. B. Janicka, Warszawa 1989.
- Ostrowska-Kęłbowska Z., *Architektura pałacowa drugiej połowy XVIII wieku w Wielkopolsce*, Poznań 1969.
- Ossecki W., *Raport o ochronie zabytków wilanowskich w r. 1939 r.* [w:] *Ad Villam Novam, Materiały do dziejów rezydencji*, t. 1, Warszawa 2008.
- *Oświeceniowa republika władców. Rezydencje, kolekcje mecenat*, wyd. Muzeum Łazienki Królewskie w Warszawie, red. A. Pieńkos, Warszawa 2016.
- Pakulnis M., Mizera J., *Sceny kuchenne*, Warszawa 2016.
- Peschke H.P., *Kochbuch der alten Römer*, Berlin 2012.
- Pernoud R., *Kobieta w czasach katedr*, przeł. I. Badowska, Warszawa 1990.
- Pielas J., *Źródła i materiały do dziejów szlachty województwa sandomierskiego w XVI-XVIII w.*, t. II, *Inwentarze dóbr ziemskich z XVII-XVIII wieku (cz.1)*, Kielce 2013.
- Piotrowski J., *Zamek w Łańcucie*, Lwów 1933.
- Piper O., *Burgenkunde. Bauwesen und Geschichte*, Köln 2007.
- Polanowska J., *Mokotów – ogród krajobrazowy Izabeli Lubomirskiej dedykowany Jean-Jacques Rousseau*, „Biuletyn Historii Sztuki”, 2013 nr 3, s. 437–485.
- Poniat J., *Służba domowa w miastach ziem polskich od połowy XVIII do końca XIX wieku*, Warszawa 2003.
- Popiołek B., *Kobiety świat w czasach Augusta II. Studia nad mentalnością kobiet z kręgów szlacheckich*, Kraków 2003.
- Popiołek B., *Królowa bez korony: studium z życia i działalności Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej ok. 1669–1729*, Kraków 1996.
- Popiołek B., *Szlachecki dwór kobiety w świetle raptularzy domowych i rejestrów majątkowych z początku XVIII wieku na przykładzie dworu Teresy z Potockich Zamoyskiej*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, t. 69, Nr 4 (2021).
- Popiołek B., *Rytuały codzienności. Świat szlacheckiego dworu w osiemnastowiecznej Rzeczypospolitej*, Warszawa 2021.
- Purchla J., *Dziedzictwo a transformacja*, Kraków 2005.
- Purchla J., *O co toczy się ta gra*, [w:] *O co toczy się ta gra*, red. M. Niezabitowski, Kraków 2021.

- Purchla J., *Dziedzictwo kulturowe w Polsce: system prawny, finansowanie i zarządzanie*, [w:] *Kultura a rozwój*, red. J. Hausner, A. Karwińska, J. Purchla, Warszawa 2013.
- Putkowska J., *Spektakl władzy w magnackiej architekturze XVIII-wiecznej Warszawy*, [w:] *Sztuka i władza. Materiały z konferencji...*, red. D. Konstantynow, Warszawa 2001, s. 71–83.
- Pielas J., *Źródła i materiały do dziejów szlachty województwa sandomierskiego w XVI-XVIII w.*, t. II, *Inwentarze dóbr ziemskich z XVII-XVIII wieku*, cz. 1, Kielce 2013.
- Piper O., *Burgenkunde. Bauwesen und Geschichte*, Köln 2007.
- Richarz I., *Oikis, Haus und Haushalt, Ursprung und Geschichte der Haushaltökonomik*, Göttingen 1991.
- Reulecke J., *Geschichte des Wohnens 1800-1918, Das bürgerliche Zeitalter*, Stuttgart 1997.
- Rottermund A., *Zug Szymon Bogumił*, [w:] *Dictionary of Art*, ed. J. Turner, London 1996.
- Rozbicka M., *Dom mieszkalny średniozamożnego ziemianina, Studia nad teorią i praktyką projektową (1918-1939)*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki”, 1–4/2003, s. 5–77.
- Rybczyński W., *Dom: krótka historia idei*, Warszawa 1996.
- Sancho J. L., *The Royal Kitchen. The Kitchens of the royal Palace of Madrid 1760-1931*, Madrid 2018.
- Sienicki S., *Wnętrza mieszkalne*, Warszawa 1962.
- Sikorska A. M., *Wiejska siedziba szlachty polskiej z czasów saskich*, Warszawa 1991.
- Sito J., „*Od czasów Augustów szczególnie liczba niemieckich artystów i rzemieślników wzrosła...*”. *O roli nacji niemieckiej w przedsięwzięciach budowlano-artystycznych Warszawy okresu saskiego*, [w:] *Kultura artystyczna Warszawy XVII–XX w.*, red. A. Pieńkos, Z. Michalczyk, M. Wardzyński, Warszawa 2010, s. 159–171.
- Sito J., *Warszawskie inicjatywy budowlano-artystyczne Augusta Aleksandra Czartoryskiego w świetle materiałów archiwalnych z Biblioteki Czartoryskich w Krakowie*, seria *Ad Villam Novam*, t. IV, Warszawa 2010.
- Skimbrowicz H., Gerson W., *Wilanów. Album widoków i pamiątek...*, Warszawa 1877.



- Skrzypek J., *Bibliografia pamiętników polskich do 1964 r.*, Wrocław 1976.
- Słaby A., *Rządzicha oleszycka, Dwór Elżbiety z Lubomirskich Sieniawskiej jako przykład patronatu kobiecego w czasach saskich*, Kraków 2014.
- Słaby A., *Tekla Róża z Radziwiłłów Flemmingowa – między Dreznem a Warszawą*, [w:] *Słynne kobiety w Rzeczypospolitej XVIII wieku*, red. A. Roćko, M. Górską, Warszawa 2017.
- Smirnowa L., *Kilka uwag na temat architektury polskich klasztorów bernardyńskich*, [w:] *Dziedzictwo architektoniczne. Rekonstrukcje i badania obiektów zabytkowych*, red. E. Łużyńska, Wrocław 2017.
- Spechtenhauser K., *Die Küche Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven*, Basel 2006.
- Szelegajd B., *Przyczynek do badań nad historią pieców w pałacu wilanowskim*, [w:] *Piece kaflowe w zbiorach muzealnych w Polsce*. Materiały konferencji naukowej zorganizowanej Muzeum Mikołaja Kopernika we Fromborku w dniach 5–7 września 2008 r., red. M. Dąbrowska, J. Semków i W. Wojnowska, Frombork 2010.
- *Sztuka Warszawy*, red. M. Karpowicz, Warszawa 1986.
- Scholze H. E., *Pałac w Wilanowie*, „Kwartalnik Architektury i Urbanistyki”, R. IV, 1959, z. 3–4.
- Szolginia W. *Mini encyklopedia - Architektura*, Warszawa 1992.
- Szpanowski P., *Warstwy krajobrazu klucza wilanowskiego*, Warszawa 2015.
- Szpanowski P., Głuchowski K., *Akcja Wilanów. Wilanów we wspomnieniach*, seria *Ad Villam Novam*, Materiały z Dziejów Rezydencji, t. V, Warszawa 2011.
- Teuteberg H. J., Neumann G., Wierlacher A., *Essen und kulturelle Identität. Europäischen Perspektiven*, [w:] *Kulturrthema Essen*, t. 2, Berlin 1997.
- Tatarkiewicz W., *Dominik Merlini*, Warszawa 1955.
- Tatarkiewicz W., *O sztuce polskiej XVII i XVIII wieku*, Warszawa 1966.
- Tazbir J., *Kultura polskiego baroku*, Warszawa 1986.
- *The Architecture of Sir Roger Pratt: Charles II's Commissioner for the Rebuilding of London After the Great Fire: Now Printed for the First Time from His Note-books*, London 1928.
- Trzebiński W., *Działalność urbanistyczna manatów i szlachty w Polsce XVIII wieku*, Warszawa 1962.

- *Underground rotunda Elizeum*, [w:]. Chrościcki J. A, Rottermund A., *Atlas of Warsaw's architecture*, Warsaw 1978.
- Urbanik J., *WUWA 1929-009, Wrocławska wystawa Werkbundu*, Wrocław 2009.
- Wątroba P., *Szymon Bogumił Zug (1733–1807) – architekt dworu saskiego w Warszawie*, [w:] *Elizeum – podziemny salon księcia: Dla Przyjaciół i Pięknych Pań*, red. K. Guttmejer, Warszawa 2016.
- Wątroba P., *Szymon Bogumił Zug (1733–1807). Katalog rysunków*, Warszawa 2016.
- Wojciechowski J., *Pałac wilanowski i jego obecna restauracja*, „Architektura i Budownictwo” 1928, T. IV, z. 3.

### 3. Źródła internetowe

- Czaja P., *Matka nowoczesnej kuchni - Margarete Schütte-Lihotzky*, <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20597292,matka-nowoczesnej-kuchni-margarete-schutte-lihotzky.html> (dostęp: 22.04.2020).
- *Debata kuchenna*, <https://histmag.org/Debata-kuchenna.-Wojna-na-slowa-miedzy-Nixonem-a-Chruszczowem-9770> (dostęp: 14.05.2018).
- Dumanowski J., *Kulinarna rewolucja francuska*, [https://www.wilanowpalac.pl/kulinarna\\_rewolucja\\_francuska.html](https://www.wilanowpalac.pl/kulinarna_rewolucja_francuska.html) (dostęp: 27.02.2022).
- Galewska A., *Od paleniska do kuchni otwartej na salon [Historia pomieszczenia]*, <https://www.bryla.pl/bryla/7,154445,20826466,od-paleniska-do-kuchni-otwartej-na-salon-jak-zmieniala-sie.html> (dostęp: 22.04.2020).
- *Geneza i historia kuchni*, oprac. Blum, <http://www.funkcjonalnakuchnia.pl/zanim-kupisz-kuchnie/geneza-i-historia-kuchni> (dostęp 23.04.2020).
- Górska M., *Izabela z Czartoryskich Lubomirska*, [http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela\\_z\\_czartoryskich\\_lubomirska.html](http://www.wilanowpalac.pl/print/izabela_z_czartoryskich_lubomirska.html) (dostęp: 19.11.2018).
- Herman M., *Markoniówka – od Pawilonu Kąpielowego Izabeli Lubomirskiej do galerii magazynowej*, [https://www.wilanowpalac.pl/marconiowka\\_od\\_pawilonu\\_kapielowego\\_izabeli\\_lubomirskiej\\_do\\_galerii\\_magazynowej.html](https://www.wilanowpalac.pl/marconiowka_od_pawilonu_kapielowego_izabeli_lubomirskiej_do_galerii_magazynowej.html) (dostęp: 21.12.2022).
- Jaskanis P., *Program działania Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie na lata 2020 – 2024. Muzeum miejsca pamięci o królu Janie III i sztuce - ku Muzeum staropolskich wzorów kultury i natury*, Warszawa 16.12.2019, [https://bip.mkidn.gov.pl/media/docs/ogloszenia/2019/20191812\\_Program\\_dzialania\\_Muz](https://bip.mkidn.gov.pl/media/docs/ogloszenia/2019/20191812_Program_dzialania_Muz)

- [eum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie na lata 2020 - 2024.pdf](#) (dostęp: 03.01.2023).
- Kuśmierski J., *Wizyta cesarza Aleksandra II w Natolinie i Wilanowie w 1858 r.*, [https://www.wilanowpalac.pl/wizyta\\_cesarza\\_aleksandra\\_ii\\_w\\_natolinie\\_i\\_wilanowie\\_w\\_1858\\_r.html](https://www.wilanowpalac.pl/wizyta_cesarza_aleksandra_ii_w_natolinie_i_wilanowie_w_1858_r.html) (dostęp: 15.02.2023).
  - *Kultura w 2017*, Główny Urząd Statystyczny, Warszawa 2018, <https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/kultura-turystyka-sport/kultura/kultura-w-2017-roku,2,15.html> (dostęp: 9.01.2023).
  - Kryda M., *Relaks według wielkich miast: serial z Netflix i jedzenie z dostawą do domu*, <http://wyborcza.biz/pieniadzeekstra/7,134263,24787553,relaks-wedlug-wielkich-miast-serial-z-netflix-i-jedzenie-z.html#S.srodkowaNajwieksza-K.C-P.-B.1-L.1.duzy> (dostęp: 16.05.2019).
  - *Miejsce przy królewskim stole*, [https://www.wilanow-palac.pl/miejsce\\_przy\\_krolewskim\\_stole.html](https://www.wilanow-palac.pl/miejsce_przy_krolewskim_stole.html) (dostęp: 3.01.2023).
  - Murzyn-Kupisz M., *Needs and Attitudes of Visitors to Historic Aristocratic Residences in Poland*, [w:] *Zarządzanie w kulturze*, 2019, 20, z. 3, s. 315 - 338, <https://www.ejournals.eu/Zarzadzanie-w-Kulturze/2019/20-3-2019/art/14933/> (dostęp: 09.02.2023).
  - Narodowy Instytut Dziedzictwa. Pomniki Historii, [https://nid.pl/pl/Informacje\\_ogolne/Zabytki\\_w\\_Polsce/Pomniki\\_historii/Lista\\_miejsc/miejsce.php?ID=3755](https://nid.pl/pl/Informacje_ogolne/Zabytki_w_Polsce/Pomniki_historii/Lista_miejsc/miejsce.php?ID=3755) (dostęp: 15.05.2018).
  - Opis przedsięwzięć inwestycyjnych i konserwatorskich zrealizowanych ze środków UE oraz MF EOG, [https://www.wilanow-palac.pl/o\\_muzeum/fundusze\\_pomocowe](https://www.wilanow-palac.pl/o_muzeum/fundusze_pomocowe) (dostęp: 6.03.2020).
  - Pokój kredensowy w Pałacu w Kozłowie, <https://www.muzeumzamoyskich.pl/172,pokoj-kredensowy> (dostęp: 24.05.2019).
  - Polanowska J., *Architekt Szymon Bogumił Zug – prace w Wilanowie i w Mokotowie Izabelli Lubomirskiej*, [https://www.wilanow-palac.pl/architekt\\_szymon\\_bogumil\\_zug\\_prace\\_w\\_wilanowie\\_i\\_w\\_mokotowie\\_izabelli\\_lubomirskiej.html](https://www.wilanow-palac.pl/architekt_szymon_bogumil_zug_prace_w_wilanowie_i_w_mokotowie_izabelli_lubomirskiej.html) (dostęp: 10.03.2020).
  - Projekt *Przebudowa, rewitalizacja i konserwacja budynków zespołu pałacowo-parkowego w Kozłowie (dwie oficyny, stajnia, teatralnia) z adaptacją na cele kulturowe i turystyczne* (umowa nr. POIS.08.01.00-00-0016/17), <http://www.muzeumzamoyskich.pl/projekty>

(dostęp: 5.11.2020).

- Rausch, F. *Budownictwo Wiejskie Do Gospodarskich Potrzeb Stosowne A Do Użycia Kraiowego Podane*, Warszawa 1788, s. 32  
<https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/publication/399244/edition/466413/content> (dostęp 9.03.2020).
- Roćko A., *Wilanów oczami cudzoziemców pod koniec XVIII wieku*, [https://www.wilanowpalac.pl/wilanow\\_oczami\\_cudzoziemcow\\_pod\\_koniec\\_xv\\_iii\\_wieku.html](https://www.wilanowpalac.pl/wilanow_oczami_cudzoziemcow_pod_koniec_xv_iii_wieku.html) (dostęp: 5.05.2020).
- Sanssouci – COMMUNS, <http://www.dieter-kloessing.com/sanssouci-communs.html> (dostęp: 30.05.2018).
- Sierakowski S., *Architekturze obejmującej wszelki gatunek murowania i budowania*, <http://www.dbc.wroc.pl/dlibra/doccontent?id=5185>
- Słownik geograficzny Królestwa Polskiego. T. IV: Kęs – Kutno. Warszawa 1883, [http://dir.icm.edu.pl/pl/Słownik\\_geograficzny/Tom\\_IV/689](http://dir.icm.edu.pl/pl/Słownik_geograficzny/Tom_IV/689) (dostęp: 31.03.2020).
- *Słownik języka polskiego*, pod red. Witolda Doroszewskiego, Warszawa 1958–1969, <https://sjp.pwn.pl/doroszewski/inwentarz;5435254.html> (dostęp: 4.06.2018).
- Sito J., *Szymon Bogumił Zug*, [http://www.wilanowpalac.pl/szymon\\_bogumil\\_zug.html](http://www.wilanowpalac.pl/szymon_bogumil_zug.html) (dostęp: 6.06.2018).
- Terczyńska B., *Zamek w Łańcucie. Odkrywamy odnowione wnętrza rezydencji Lubomirskich i Potockich*, <https://plus.nowiny24.pl/magazyn/a/zamek-w-lancucie-odkrywamy-odnowione-wnetrza-rezydencji-lubomirskich-i-potockich,11823029> (dostęp: 14.05.2018).
- Versailles “Grand Commun”: strengthening a historical monument, [http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet\\_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument](http://www.freyssinet.com/freyssinet/wfreyssinet_en.nsf/sb/reparation.versailles-grand-commun-strengthening-a-historical-monument) (dostęp: 18.05.2018).
- Warsztaty architektoniczne, Warszawa, 29 kwietnia – 19 czerwca 2008 r. podziemna budowla zw. Elizeum w Parku im. Marszałka Edwarda Rydza Śmigłego d. Na Książęcym, ks. Kazimierza Poniatowskiego Warszawa, ul. Książęca 2, <https://docplayer.pl/10302458-Warsztaty-architektoniczne.html> (dostęp: 12.01.2021)
- Wywiad z Anną Branicką-Wolską, <https://weekend.gazeta.pl/weekend/1,152121,19555134,ostatnia-z-branickich-stracila-palac-w-wilanowie-zeslano-ja.html> (dostęp: 11.02.2020).

- Wyniki badań archeologicznych zespołu pałacowo-ogrodowego w Wilanowie dostępne na stronie internetowej Muzeum Pałacu w Króla Jana III w Wilanowie, <http://gis.muzeum-wilanow.pl/archeologia/> (dostęp 24.03.2020).
- Zug S. B., *Ogrody w Warszawie i jej okolicach opisane w r. 1784 przez...* [pierwodruk w języku niemieckim 1785, przekład], [w:] „Kalendarz Powszechny na Rok 1848”, s. 1–18, <https://polona.pl/item/ogrody-w-warszawie-i-jej-okolicach-opisane-w-roku-1784.MzMwMTQ3OQ/2/#info:metadata> (dostęp: 18.06.2021).
- *Założenia programowe i funkcjonalne do masterplanu (2015–2035) – planowanej przez Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie integracji terenów dawnej rezydencji królewskiej, jej otoczenia wraz z zapleczem gospodarskim*, <https://docplayer.pl/27904061-Kompleksowa-ochrone-i-rewitalizacje-substancji-zabytkowej-rewaloryzacje-terenow-zielonych.html>, (dostęp: 3.01.2023).

#### 4. Opracowania niepublikowane

- Fijałkowski W., *Dziedziniec gospodarczy w Wilanowie i jego historyczna zabudowa. Studium historyczno-konserwatorskie*, Warszawa 2007, rękopis, MW DDiC.

#### 5. Inne

- Pismo z dnia 18 października 2016 r. Beaty Pragert, kuratora zadania do Pawła Jaskanisa, Dyrektora Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, MW DI.
- Protokół Komisji Konserwatorskiej z dnia 24 maja 2018 r., MW DI.
- Umowa nr 520/CI/BP/2017 z dnia 29 września 2017 r. pomiędzy Muzeum Pałacem Króla Jana III w Wilanowie a Przedsiębiorstwem budowlano – konserwatorskim „Castellum Sp. z o. o.”, MW, Dział Ekonomiczno-Finansowy.
- Umowa nr 179/KA/PP/2018 z dnia 17 kwietnia 2018 r. pomiędzy Muzeum Pałacem Króla Jana III w Wilanowie a Iwoną Bartnik prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą „Iwona Bartnik In Situ Pracownia Dokumentacji i Konserwacji Zabytków”, MW DAiŚ.
- Pismo z dnia 2 marca 2023 r. (znak: BDG.ARM. 11530.10.2023) Naczelnika Archiwum Rady Ministrów przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów w Warszawie do autorki pracy, zbiory własne autorki.