

Agnieszka JAKUBOSZCZAK

## Livres de compte de la princesse Sanguszkowa (XVIII siècle) : la vie quotidienne au château en Pologne

---

**Abstract:** This article that is based upon the book of accounts, inventories and correspondence deals with princess Barbora Sanguszkowa (1718–1791), very well educated widow after Pawol Karol Sanguszko and a «muse» of one Polish salon. The author presents her as a propagator of French life style in Poland of 18 century. She analyses everyday life in her residences in Warsaw, Gdańsk and on the countryside. She focuses mainly on eating and table culture and shows how the princess refused Polish tradition and preferred the French one. The author also concerns herself with Sanguszkowa's servants.

**Keywords:** Poland – nobility – 18 century – Sanguszkowa – eating culture

---

La vaste définition de la culture des anciennes sociétés souligne « l'ensemble de l'acquis spirituel et matériel » cédé de la génération à la génération. De cette perspective des historiens cherchent des différentes sources, aussi pour reconstruire la vie quotidienne aux châteaux. L'historiographie polonaise montre le grand potentiel des inventaires dans des études historiques, anthropologiques et sociologiques.<sup>1</sup> Cependant des chercheurs prêtent l'attention aux problèmes de la représentation, entre autre à cause des critères hétérogènes dans la qualification des biens à enregistrer.<sup>2</sup> Les mêmes complications se montrent dans le cas des livres de compte. Il y a des doutes sur le niveau de l'analyse et des conclusions par exemple quant à l'identification de l'objet noté qui n'est pas connu par ses fonctions ou son apparence ; quant à la relation entre la fortune noté et la fortune réelle, en faite c'est difficile a vérifié.

Avant de présenter la vie quotidienne aux châteaux de la princesse Barbara Sanguszkowa il faut montrer brièvement sa vie. Barbara Sanguszkowa est née en 1718 et elle est morte en 1791 à Varsovie. Elle était la mère de six enfants qui ont atteint l'âge adulte. Pour sa vie de 73 ans il est bien de consacrer une attention particulière aux années 1750 et 1760. L'arrêt sur ce moment a deux raisons. Tout d'abord, 1750 est l'année de la mort du mari de la princesse Paweł Karol [Paul Charles] Sanguszko, grand maréchal de la Lituanie. Ce

---

1 Dariusz GŁÓWKA – Andrzej KLONDER, *Inwentarze mienia w badaniach kultury Europy od średniowiecza po nowożytność*, Kwartalnik Historii Kultury Materialnej 51, 2003, N° 2, p. 157–176.

2 Andrzej POŚPIECH, *Pułapka oczywistości. Pośmiertne spisy ruchomości szlachty wielkopolskiej z XVII wieku*, Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej 54, 1992, p. 43.

moment est très important dans la vie de la princesse et nous pouvons dire qu'il coupe sa vie en deux parties. La première démarre à sa naissance en 1718 et dure jusqu'au décès de Paweł Karol. Dans cette période, le mariage en 1735 semble être l'événement central, parce qu'il introduit Barbara dans le monde aristocratique, la base potentielle de son futur salon. En 1750, elle entre à l'âge de 32 ans, dans la période de son veuvage ; et dans celle de l'indépendance en tant que chef de famille. Barbara Sanguszkowa était déjà une femme mûre et prête à s'emparer l'éducation de ses enfants et la direction de ses domaines. Riche, jouissant d'une haute position sociale, intelligente, elle était capable d'organiser autour d'elle un cercle de fidèles invités. Son attitude dynamique dans le monde politique et dans la société lui attirait les personnages importants et célèbres de toute la Pologne. Nous pouvons voir, parmi les hôtes de la princesse les artistes, les écrivains, les hommes politiques polonais tant qu'étrangers. Cette volonté de se réaliser apparaît très bien dans sa correspondance, qui est la plus abondante pour cette période. Pour mieux montrer l'activité du salon de Barbara Sanguszkowa dans le contexte général de la culture, tant matérielle qu'intellectuelle, polonaise et française, nous avons, de temps à autre, évoqué la tradition du XVII<sup>e</sup> siècle.

La princesse-maréchale avait les mêmes prédispositions que les animatrices des salons en France : intelligente de naissance (comme Mlle de Lespinasse), riche par son mariage (comme Mme Geoffrin) et indépendante grâce à son veuvage (comme Madame de Sablé). La bonne éducation donnée par les meilleurs enseignants, comme nous montre le cas de Madame Geoffrin, n'était pas manifeste. Dans le cas de Barbara Sanguszkowa, l'érudition était un atout supplémentaire. La connaissance du français, de la littérature contemporaine et classique, de la musique, permettait de mieux se retrouver dans les influences françaises qui arrivaient en Pologne aussi qu'être l'une des promotrices de ces influences. Il semble que la princesse-veuve n'avait pas le problème de concilier sa religiosité, ses devoirs auprès des enfants et des domaines avec ses activités politiques, ses ambitions littéraires et les plaisirs mondains à la mode française. La princesse cherchait son inspiration dans les tendances parisiennes, achetant en France des vêtements, des livres, des carrosses etc. S'étant inspirée de l'architecture des bords de la Seine, elle modelait d'après le style français ses résidences et ses jardins. Ce fut la même chose en ce qui concerne l'art culinaire et la manière de manger. Barbara, animatrice des dîners et des soupers, se conformait aux menus des repas des salons parisiens. Mais ce choix d'éléments de la culture française, fait par Sanguszkowa, ne se limitait pas à la sphère matérielle. Elle cherchait les contacts avec la pensée française, en engageant des gouverneurs liés à cette formation intellectuelle, en envoyant ses enfants en France pour leur éducation et en consacrant son temps libre à la lecture des œuvres de Molière ou de Mademoiselle Scudéry. Il faut se rendre compte que ce n'était pas, pour autant, une attitude caractérisée par la négation de la

culture sarmate. Bien au contraire, dans sa religiosité, Barbara restait fidèle au baroque polonais. La princesse-maréchale, en choisissant le rôle d'animatrice de la vie du salon, confirmait sa position indépendante. Nous pouvons constater qu'elle ressemble aux dames des cercles parisiens par distance vis-à-vis des idées des Lumières françaises.

D'après des sources, surtout des livres de compte, des inventaires et de la correspondance, la princesse semble d'être dynamique. Sa vie s'est passée autour des fêtes familiales, comme anniversaire et fête du prénom de la princesse Sanguszkowa et des proches ; également Barbara organisait de nombreux bals et des soirées dansantes ; il y avait aussi le temps pour lire des livres et des journaux avec des amis. Et enfin autour de la table, Sanguszkowa passait beaucoup d'heures pour développer la conversation. Quant à la vie quotidienne des châteaux de Barbara Sanguszkowa, nous pouvons la reconstruire s'appuyant sur des livres de comptes des châteaux de Lubartów, c'est environ (170 kilomètres de Varsovie) et de Zaslów (actuellement c'est en Ukraine). Dans les cas des lacunes, j'ai profité des inventaires ou du testament de la princesse.

Il est intéressant de présenter des assemblées (des soupers et des diners à la table) chez la princesse Sanguszkowa. L'image vient premièrement des livres de compte. Dans les cas du manque des informations, il faut se servir des inventaires.

En Pologne des XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles « *Jedzono duzo : z potrzeby, z przyzwyczajenia, z nudów, dla zabawy, dla kompanii, dla pokazu* ». <sup>3</sup> Ces raisons de manger ne favorisaient pas la tendance à créer une culture de table, qui n'apparaît vraiment que dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. La qualité des repas et le goût furent longtemps incompatibles avec la quantité des plats qui avait pour but d'impressionner les invités. L'hospitalité de magnats, qui se montrait par l'obligation de donner un maximum à manger et à boire, venait de la vieille tradition des longs voyages d'une cour nobiliaire à l'autre. Les voyageurs étaient nourris conformément à la mode, de mets : piquants, aigres, salés avec beaucoup d'épices. Cependant la cuisine polonaise ancienne n'était pas intacte aux nouveautés, et elle était soumise aux influences étrangères. Celles-ci arrivaient au bord de la Vistule grâce aux voyages des magnats et de la riche noblesse, grâce aux couvents qui s'installaient entre autres comme des filiales des ordres religieux de l'Italie ou de l'Espagne. N'était que sans conséquence non plus, même pour le menu peuple polonais, les séjours de l'armée étrangère, par exemple turque ou hongroise. Il semble que le port de Gdańsk était la vraie fenêtre pour les produits alimentaires du Monde entier, notamment pour les produits rares et de luxe. Ceux-ci venaient surtout sur les tables des élites urbaines riches, du roi et des magnats, et c'est cette cuisine qui nous intéresse ici.

3 « *On mangeait beaucoup : par besoin, par habitude, par ennui, pour le divertissement, pour la compagnie, pour la démonstration* ». Jan Stanisław BYSTRON, *Dzieje obyczajów w dawnej Polsce: wiek XVI-XVIII*, Varsovie 1976, vol. II, p. 479.

La fréquence de la consommation se situait entre deux et quatre repas. Jusqu'à la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans les riches maisons, il arrivait qu'on mange seulement deux fois par jour : au dîner entre 10h et 12h, et au souper entre 17h et 19h. Dès le milieu de ce siècle, nous pouvons observer trois ou quatre rencontres autour de la table, parce qu'on avait l'habitude de prendre encore un petit déjeuner et goûter.<sup>4</sup>

Sous le règne d'Auguste III le repas de la haute noblesse comportaient trois étapes. À la table, on commençait par le bouillon ou la soupe de betteraves, le bouilli, le ragoût de choucroute avec de la viande, les oies en sauce blanche (avec de la crème et des champignons) ou en sauce noire (avec du miel, du poivre et du gingembre), les tripes, le veau, les volailles, la viande de mouton, le gibier etc. Toutes ces sortes de viande étaient proposées avec des légumes : carottes, betteraves, chou, panais et navet. Des viandes étaient assaisonnées entre autres par les amandes, le gingembre, le poivre, le citron, le sucre, le safran et la muscade. Le deuxième plat contenait les mêmes viandes, mais rôties, sans ou avec les sauces. A la fin étant servis les fruits et les sucreries, qui étonnaient par leurs formes.<sup>5</sup>

Les cuisiniers de France commencèrent à révolutionner la cuisine polonaise, et à partir de ce moment, un vrai cordon-bleu ne pouvait pas faire un simple plat sans citron ou sans vin. Mais ces changements allaient plus loin, parce qu'il n'y avait plus les grandes assiettes avec les tas de viande. Au contraire, la quantité était remplacée par le goût recherché, mais « *dla tej mody wstał głodny od stołu, co się najwięcej wstydlivej białej płci i galantom francuskim przytrafiło* ». <sup>6</sup> Le nouveau menu, à la française, proposait entre autres des plats en gelée, des rissoles, des volailles désossées et farcies, des gâteaux légers. A la place du miel on trouvait le sucre, et les pommes de terre commençaient leur vraie carrière. Les Polonais, comme les Italiens et les Français, introduisaient dans le menu des grenouilles, des huîtres, des escargots, des écrevisses et des tortues, ainsi que des charcuteries allemandes, plus délicates que celles de Pologne.

Ces plats étaient accompagnés des boissons. Les habitants de la Pologne étaient profondément persuadés que l'eau pourrait être dangereuse pour la santé. En conséquence on n'en buvait pas fréquemment. La production du lait n'était pas grande, donc cette boisson ne trouvait pas non plus sa place dans les maisons. D'un autre côté, il arrivait au XVIII<sup>e</sup> siècle qu'on boive de la vodka le matin à jeûne, cette coutume existait parmi les habitants de ville et chez les gens riches.<sup>7</sup> Les couches les plus riches buvaient des liqueurs à base

4 Zofia KAMIENSKA – Bohdan BARANOWSKI (éd.), *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, vol. IV, *Od połowy XVII do końca XVIII wieku*, Wrocław 1978, p. 330–331.

5 Jędrzej KITOWICZ, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, Varsovie 1985, p. 226–228.

6 « *Dans cette mode on se levait de la table en ayant faim, ce qui arrivait le plus souvent au 'beau sexe' timide, et aux galants français* ». Ibidem, p. 229.

7 Zbigniew KUCHARCZYK, *Spożycie alkoholu i zagadnienie jego wartości w XVIII wieku*, Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego, vol. 9, cahier 3, 1962, p. 136.

d'eau-de-vie (*aqua vita*) et des herbes (anis, cannelle, zestes d'orange) et les sirops de différents fruits. Les eaux de vie de Gdańsk et de France étaient très répandues dans les maisons de magnats. Au quotidien, il était très courant de boire de la bière et de l'hydromel.

Le vin restait une boisson réservée aux élites. Même si les vins français, ou les vins du Rhin, espagnols, italiens ou hongrois se propageaient en Pologne, ils restaient très chers. Le phénomène de falsification du vin était fréquent, surtout de fait que les vins de France et d'Allemagne se gâtaient souvent au cours du voyage en mer. Il semble que c'était par pur snobisme que les magnats les servaient aux invités, ne regardant pas la qualité et l'originalité du produit. Le XVIII<sup>e</sup> siècle est l'époque où l'on a vraiment découvert le goût du thé, du café et du chocolat. La première de ces boissons, au début utilisée plutôt comme un remède, eut une carrière difficile à cause de son prix très élevé. Au temps de Stanislas August, il était servi l'après-midi, mais exclusivement dans les cercles aristocratiques et à la cour. Le café eut une carrière plus facile, grâce notamment à son prix plus abordable ; en 1724, le premier endroit public fut ouvert à Varsovie où il était possible de boire un café. Notre mémorialiste, toujours très critique à l'égard des nouvelles tendances, constatait cette fois que « *kawa od ludzi majątnych przeszła nareszcie do całego społeczeństwa* ». <sup>8</sup> En fait, pour rester à la mode, il fallait commencer la journée par une tasse de café, et avec le temps, il devenait obligatoire de prendre un café après le dîner. <sup>9</sup> Le chocolat n'a pas eu le même succès, surtout à cause de son prix qui a fait de lui une boisson de luxe.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la capitale adoptait la nouvelle mode de manger plus de sucreries, soit orientales, soit mendiants, massapains, fruits du sud, sorbets et glaces. Elles étaient devenues obligatoires pour les fêtes varsoviennes. <sup>10</sup>

Lors des grands banquets, qui n'étaient pas si rares, dans les maisons des magnats les tables étaient souvent organisées en fer de cheval, ce qui permettait de mettre plus de personnes à la même table. <sup>11</sup> La table devait être obligatoirement couverte par une nappe parce que le linge de table, avec le service de table, montraient le niveau de vie, c'est à dire la richesse et la position sociale de famille. La vaisselle était le plus souvent d'argent et d'étain, mais à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, on trouve, dans les riches maisons, la tendance de servir les couverts en porcelaine et en verre. Le nombre des pièces de vaisselle était impressionnant chez les magnats, qui pouvaient en posséder jusqu'aux quelques centaines. Enfin il y avait, comme nous l'avons déjà montré, beaucoup de plats à servir aux

8 « *Enfin le café passait des gens riches au bas peuple* ». J. KITOWICZ, *Opis obyczajów*, p. 242.

9 Lettre de l'anonyme à Barbara Sanguszkowa du 23 février 1758 de Varsovie. Archives Nationales à Cracovie, filiale à Wawel, Archives des Sanguszko (ensuite AN Wawel, ASang.), série de la correspondance (ensuite t. k.), vol. 20, fol. 925.

10 Irena TURNAU, *Pożywienie mieszkańców Warszawy w epoce Oświecenia*, *Studia z dziejów gospodarstwa wiejskiego*, vol. 9, cahier 3, 1962, p. 129.

11 Władysław ŁOZIŃSKI, *Życie polskie w dawnych wiekach*, Cracovie 1978, p. 225.

invités. Les soupes étaient servies dans les soupières et les terrines. Les autres mets se trouvaient à la table sur des plats, dans des terrines et des saladiers. Les convives mangeaient dans des assiettes et probablement des terrines, ils buvaient dans des verres et de petits verres. Avec la mode du thé et du café, apparent les tasses en porcelaine et en faïence en Pologne, accompagnées de petits sucriers, de théières ou de cafetières.

Il est intéressant que les inventaires ne mentionnent pas les couverts. Probablement parce qu'il était commun que les invités, notamment les plus riches, prennent leurs propres cuillères, fourchettes et couteaux avec eux à l'occasion du voyage.<sup>12</sup> Avec le temps, à commencer par les maisons aristocratiques, les cuillères n'étaient plus le couvert, qui remplaçaient des autres p.ex. Des fourchettes. Cependant des cuillères étaient utilisées pour partager les plats, ensuite en distribuer et proposer ; mais aussi pour plusieurs mets, comme les poissons ou la moutarde. Les petites cuillers à thé et à café n'étaient pas en cure très répandues, les fourchettes furent introduites avec difficulté, et même dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle elles n'étaient pas utilisées souvent. Les couteaux rencontraient les mêmes problèmes.

En conséquence il ne faut pas s'étonner de ce que la manière de manger était le côté faible du « savoir vivre » de la noblesse polonaise. Le prêtre Stanisław Konarski disait déjà à ses élèves du *Collegium Nobilium* que « *podczas jedzenia (...) przystojnie siedzieć, rąk na stół nie kładąc, ani się garbiąc, z półmisków zawsze na talerz brać potrawy, a nigdy z półmiska nie jeść, ani swojej łyżki w półmisku nie maczać* ». Ensuite il soulignait que « *łyżki, noża, widelców zawsze zażywać. Widelcami wszystko krajać, trzymać i niemi, nie palcami, do gęby nosić, palców nie oblizywać* ». Konarski empêchait ses disciples de manger trop vite, de mettre trop dans la bouche et de parler la bouche pleine.<sup>13</sup> Ces remarques étaient destinées aux fils de magnats et de la riche noblesse, futures élites du pays, qui partaient en Occident, mais également aux cours royales et princières. Cependant les conseils de Konarski devaient passer aussi à la toute noblesse parce que Hubert Vautrin, dès la fin du XVIIIe siècle, trouvait que « *si le Polonais aime à déployer sa magnificence à table, il ne s'y pique pas d'une grande propreté* ».<sup>14</sup>

12 Cette habitude changea dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle. J. S. BYSTRON, *Dzieje obyczajów*, vol. 2, p. 423–424.

13 « *au cour du repas [...] être assis correctement, ne jamais mettre les mains sur la table, non pas non plus se tenant courbé, toujours prendre des mets du plat dans l'assiette, ne jamais manger dans plat, ni tremper sa cuillère dans les plats [...] utiliser toujours une cuillère, un couteau, une fourchette. Couper et tenir tout par des fourchettes et par eux, non par des doigts, mettre dans la bouche, des doigts jamais lécher* ». Ce type de remarque fonctionnait en Europe et il était un élément de la formation du gentil homme. Cit. d'après Z. KAMIENSKA – B. BARANOWSKI (éd.), *Historia kultury materialnej*, p. 285.

14 Marie CHOLEWO-FLANDRIN, *La Pologne du XVIIIe siècle vue par un précepteur français Hubert Vautrin*, Paris 1966, p. 144.

La société de Barbara Sanguszkowa passait beaucoup de temps autour de la table. Comme dans les salons parisiens, elle proposait aux invités de dîner et de souper dans son palais. Les repas étaient impressionnants, n'importe à quel endroit ils se passaient, à la campagne ou à Varsovie ou à Gdańsk. Nous disposons de livres de comptes, rédigés pendant les séjours dans ces villes, qui jettent une lumière sur le menu ordinaire et celui de festin. Au quotidien il y avait probablement deux repas : le dîner et le souper. Pour le premier repas, la cuisine (à Varsovie semble-t-il) achetait des brochets, des carpes, des tanches, des poules pour le bouillon, du veau pour rôtir, du citron, du riz, du lait, des amandes, du persil et du céleri, de la ciboulette, une oseille pour la soupe de betteraves, des oignons, du pain, des œufs. Le souper était plus modeste : des épinards, un pain, des œufs, un citron, une viande à rôtir.<sup>15</sup> Nous voyons que cette liste des achats montre les plats qui étaient à la mode en Pologne (les viandes rôties, les citrons, la soupe et les légumes). Il faut souligner que la liste mentionne les poissons qui entraient timidement dans le menu. Les livres de comptes de Gdańsk de 1769 montrent déjà des inventaires de nourriture plus longs. Parmi les viandes, nous voyons entre autres : le bœuf, le porc, le mouton, le porcelet, le jambon, les saucisses, les lièvres, les canards, les dindes, les poules, les oies, les pigeonneaux. Les poissons étaient également présents sur la table, par exemple des carpes, des saumons, des brochets, des morues séchées, des sandres, des brèmes, des perches, des truites, des harengs, des lottes, des anguilles, des limandes, des esturgeons et aussi des écrevisses. Le menu comptait aussi des légumes comme des choux fleurs, des épinards, des champignons et des champignons de Paris, des choux italiens, des betteraves, des carottes, des pois, des haricots, des asperges, des navets et des salades de betterave et de raifort. Même des fruits ne manquaient pas : des citrons, des pommes, des prunes et des marrons. Il y avait également les pâtes, le riz, les olives, les moutardes etc.<sup>16</sup> Nous rencontrons dans les factures aussi les condiments : le safran, le gingembre, les amandes, le poivre noir et blanc, la cannelle, la muscade. Le goût des plats est rehaussé également grâce aux câpres, au vinaigre, à l'olive de Gênes et d'Espagne, au parmesan, aux raisins et au zeste d'orange. Pour les desserts, à côté des fruits et des confitures, il y avait les petits pains d'épices de Toruń fournis par le marchand Johan Wesz.<sup>17</sup> Le cercle de Sanguszkowa buvait des liqueurs, de l'eau (!) et du vin<sup>18</sup> qui vient de France (de Bourgogne), d'Allemagne (de Rhin) et de Hongrie. Il y avait aussi quelques bouteilles de Champagne.<sup>19</sup> Nous voyons que le menu, quotidien ou extraordinaire, était varié. Il semble après l'ana-

15 AN Wawel, ASang., manuscrit 658.

16 Ibidem, manuscrit 658.

17 Ibidem, t. a. 568/7.

18 Ibidem, manuscrit 415/3, t. a. 479/24.

19 Ibidem, manuscrit 415/3.

lyse de ces factures, que la princesse respectait une règle : chez elle, la qualité était toujours plus importante que la quantité. Pour ses contemporains, la cuisine chez elle, même si, pendant les occasions solennelles, on pouvait consommer jusqu'à trente plats, passait pour mauvaise, ne respectant pas la vieille tradition polonaise.<sup>20</sup>

Barbara partageait la mode de boire du thé et du café. Elle offrait à ses invités du thé vert ou noir, infusé en théière et ensuite servi dans des tasses bleues. Le café, importé en grains et moulu sur place, était préparé dans des cafetières de porcelaine. Il était servi avec du lait. Pour prendre du café ou du thé, les rencontres chez Sanguszkowa à Varsovie devenaient connues et presque habituelles.<sup>21</sup>

Pour pouvoir proposer des rencontres et soirées les meilleures, la princesse eut besoin d'engager des serviteurs et surtout des cuisiniers. Déjà du vivant de Paweł Karol, à la cour des Sanguszko, il y avait deux cuisiniers, un chef de cuisine et un pâtissier.<sup>22</sup> A l'occasion de bals, qui étaient pour Barbara l'occasion de montrer la magnificence de sa maison, elle engageait, si c'était à la mode, un fabricant de pâtes.<sup>23</sup> A Gdańsk, où elle organisait aussi des festins, la princesse avait deux personnes pour le buffet, quatre laquais, une personne pour la cave, un chef de cuisine et deux cuisiniers, enfin une personne pour aider à la cuisine.<sup>24</sup> Tous ces domestiques devaient avoir des produits de haute qualité. Pendant les séjours à la campagne, il était possible d'obtenir des alimentaires des propres biens de Sanguszkowa. De temps en temps, quand elle restait à Varsovie, les voitures amenaient probablement l'alimentation. Les produits de luxe venaient surtout via Gdańsk.

Les plats étaient servis sur les meilleurs couverts. Sur les tables, il y avait les nappes saxonnes et polonaises. Chez la princesse Sanguszkowa, la société mangeait dans la porcelaine de Saxe, de Hollande, ou chinoise, ce qui devenait à la mode au temps du règne d'Auguste II. Pour les soupers et les dîners, comme la majorité de l'aristocratie polonaise qui voulait suivre la mode française, elle avait à sa disposition les assiettes, les terrines, les plats, les saladiers, les cruchons et les plateaux. Les boissons étaient servies dans les verres. Les invitées pouvaient, avant, pendant et après les repas, laver ses mains dans des cuvettes.<sup>25</sup> Tous ces produits alimentaires, proposés dans les couverts élégants, introuvables

20 Wieland GIEBEL (Hg.), *Die Tagebücher des Grafen Lehndorff. Die geheimen Aufzeichnungen des Kammerherrn der Königin Elisabeth Christine*, Berlin 2007, passim.

21 Lettre de Wojciech Jakubowski à Jan Klemens Branicki du 23 mai 1763 de Varsovie. Julian BARTOSZEWICZ (éd.), *Listy Wojciecha Jakubowskiego do Jana Klemensa Branickiego W. Hetmana Koronnego z lat 1758-1771*, Varsovie 1882, p. 59.

22 AN Wawel, ASang, manuscrit 479/3.

23 Ibidem, manuscrit 619/2.

24 Ibidem, manuscrit 658.

25 Ibidem, manuscrit 592/3-12 et 598, t. a. 567/10.

sur les tables de la moyenne noblesse, permettaient à Barbara de créer l'ambiance des réunions, propre aux élites françaises.

Il fallait que la princesse Sanguszkowa ait tenu la cour correspondant à sa position sociale. Les livres de compte (surtout ceux des années 1750 et 1760) et le testament de Barbara nous permettent de présenter en bref le nombre et le caractère des devoirs de domestiques. Le nombre de son entourage était irrégulier. Il dépendait de l'âge de princesse et de l'endroit où elle passait le temps, comme en Pologne, surtout à Varsovie, il était nécessaire de se faire voir avec la cour la plus nombreuse. A la cour des magnats, aussi chez Sanguszkowa, les plus proches personnes parmi les domestiques étaient le maréchal de la cour ou « *fracymer* »<sup>26</sup> provenaient de la noblesse. En 1754, à Zaslav, le trésor dépensait pour payer toute la cour et probablement aussi la nourriture 500 209,1 złoty polonais.<sup>27</sup> Le nombre de domestiques se présentait au niveau de 104 personnes (sans femmes de chambre) ce qui présente des courtisans, des heiduques, des valets d'écurie, des voituriers, des valets de chiens, des blanchisseuses, des laquais, des filles de ménage, des personnes à la cuisine et des soldats. Naturellement, il y avait les personnes qui restaient à la charge de la princesse comme les médecins, les gouverneurs et gouvernantes, l'architecte, les musiciens, les jardiniers et tous ce qui travaillaient dans les biens directement pour la cour comme bottiers, couturiers ou forgerons.<sup>28</sup> Ce nombre ne semble pas grand par rapport à la grande cour de Stanislas Lubomirski (encore XVII<sup>e</sup> siècle) qui comptait vers 270 personnes sans les serviteurs de bas niveau comme la cuisine.<sup>29</sup> Parmi les courtisans et les domestiques de Sanguszkowa, nous trouvons les Polonais, les Français, les Italiens, les Juifs et les Allemands.<sup>30</sup> Suivant l'usage établi, la princesse avait les femmes de chambre. Dans son entourage, dans les années 1750, nous trouvons sept dames qui étaient directement aux services de Barbara et deux femmes aux services des petites princesses.<sup>31</sup> Dans le testament de 1791, Sanguszkowa évoquait aussi ses « *białogłowy* » [« femmes »], tout le temps environ 7 dames, auxquelles elle voulait garantir la nourriture et le logement, même après sa mort, pendant quelques mois, pour qu'elles puissent trouver un autre engage-

26 *Fracymer* – un entourage féminine d'une dame de haute noblesse ou d'une reine.

27 AN Wawel, ASang, manuscrit 619/2.

28 *Ibidem*, manuscrit 619/1.

29 Władysław CZAPLIŃSKI – Jan DŁUGOSZ, *Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku*, Varsovie 1976, p. 56.

30 AN Wawel, ASang, manuscrit 619/6.

31 Les dames de Barbara : Rutkowska, Miaskowska, Wiśniowiecka, Kleczyńska, Krasnowiecka, Typczańska, Gotecka ; les femmes de chambre des petites princesses : Mirecka, Wiszniowiecka. Nous ne connaissons pas de quelle couche sociale elles venaient, mais nous pouvons supposer que de la noblesse. AN Wawel, ASang, manuscrit 619/1.

ment.<sup>32</sup> La princesse laissait les dispositions pour leur offrir des vêtements de sa garde-robe, mais uniquement ceux plus ordinaires, parce que les plus meilleurs devait obtenir la petite princesse Marianna et des femmes de « *fraucymer* » : mademoiselle Joanna, madame Kossowska et madame Łubieńska. Barbara aidait ces jeunes filles qui n'étaient pas encore mariées, leur offrant les dots et organisant leurs mariages ce qui était l'habitude à cette époque-là.<sup>33</sup>

Également, dans les biens de Zasław, la princesse tenait la garnison de soldats. L'habitude d'avoir une propre arme était pratiquée à l'époque moderne par les magnats et la riche noblesse. Les soldats de la République Polonaise n'étaient par trop nombreux, donc ils ne pouvaient pas garantir la tranquillité au pays. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, c'était la famille Radziwiłł qui avait la plus nombreuse garnison (environ six mille hommes) ; les Potocki « seulement » deux mille, mais avec le temps il devenait à la mode d'avoir quelques propres soldats qui, bien évidemment dans les moments dangereux, intervenaient vite.<sup>34</sup> La garnison de Sanguszkowa n'était pas si nombreuse comme celles des plus grandes familles aristocratiques. En 1758, elle comptait 28 personnes, cependant bien habillées et équipées.<sup>35</sup> Ce groupe se montra très utile dans les années dures de la Confédération de Bar.

Pour conclure nous pouvons constater que des livres de compte permettent de rétablir l'histoire de la vie quotidienne des châteaux en Pologne, mais il ne faut pas oublier que des chercheurs peuvent trouver des lacunes difficiles à combler, pour des plusieurs années, à cause du manque des sources et des lacunes dans les sources qui existent.

La signature de Barbara Sanguszkowa figure à la fin du règlement des comptes, avec ce commentaire : « *Ce compte, fini et payé exactement par Monsieur Żarnowiecki, j'approuve la date 25 juin 1754 B[arbara] princesse Sanguszkowa maréchale de la Grande Duchesse de Lituanie* ». <sup>36</sup> Il semble que la princesse était la propriétaire capable de s'occuper non seulement de ses invités, mais de la fortune qui lui a permis d'une vie sociale très active.

32 Il semble qu'il s'agit des mademoiselles Samborska, Łukaszewicz, Getulewicz, Barchrynowska et mesdames Dauxyna, Okołowicz.

33 Konstancja [Constance] obtenait de Barbara Sanguszkowa pour sa dot 20 milles złoty polonais à l'occasion du mariage avec le porte-enseigne Szydłowski en 1762 ; Bogumiła [Bogumile] Sroińska déjà seulement 4 milles en 1765 au moment du mariage avec Józef [Joseph] Ciągliński ; Anna [Anne] Lisowska s'est mariée avec Stanisław [Stanislas] Lubański en 1767 et sa dot comptait 6 milles złoty polonais. AN Wawel, ASang., manuscrit 937.

34 J. S. BYSTRONŃ, *Dzieje obyczajów*, vol. 2, p. 260–262.

35 AN Wawel, ASang., manuscrit 603.

36 AN Wawel, ASang., manuscrit 619/1.

---

## Resumé

---

### **Kniha účtů kněžny Sanguszkowe: Každodenní život na polském zámku v 18. století**

Studie se opírá o písemnou pozůstalost kněžny Sanguszkowé, především o její knihy účtů, inventáře, případně korespondenci. V úvodu je nastíněn životopis Barbory Sanguszkowé (1718–1791), vzdělané manželky Pawla Karola Sanguszka, matky šesti dětí, vdovy od roku 1750, „múzy“ jednoho z polských salonů. Byla propagátorkou francouzského životního stylu v Polsku 18. století.

Dochované písemnosti umožnily rekonstruovat každodenní život na kněžniných sídlech ve Varšavě, Gdaňsku i na venkově. Prvořadá pozornost je věnována stravovacím návykům a kultuře stolování, kde kněžna odmítla polskou tradici, založenou na

kvantitě potravin, a propagovala francouzskou, založenou na jejich kvalitě – což se někdy v jejím okolí setkávalo s nepochopením. Dochované účty umožňují určit složení jídelníčku, používané suroviny, včetně luxusních, i používané stolní náčiní.

Účetní knihy přinášejí rovněž svědectví o personálu v kněžniných službách, od služebnictva, přes preceptory ke komorným, částečně i o vztahu kněžny k těmto kategoriím služebnictva. Nepochybně zajímavá je informace o existenci nepočtené vojenské posádky ve službách Barbory Sanguszkowé.