



TOMASZ ŁASZKIEWICZ\*

 <https://orcid.org/0000-0003-0252-2964>

## CODZIENNA KONSUMPCJA DROBNOMIESZCZAŃSKA NA ZAPLECZU FRONTU W OSTATNIM ROKU PIERWSZEJ WOJNY ŚWIATOWEJ

### ANALIZA PRZYPADKU Z OBSZARU PROWINCJI POZNAŃSKIEJ

#### Abstract

Daily Consumption of the *Petite Bourgeoisie* behind the Front Lines  
in the Final Year of the First World War:  
A Case Study from the Province of Posen

From the outbreak of the First World War, food supply issues posed a serious challenge for civilians living within the Central Powers. These difficulties intensified in subsequent years, primarily due to the British naval blockade, which disrupted maritime trade and triggered waves of famine across numerous German cities and occupied territories. The civilian population, particularly those most affected, sought various ways to cope with shortages and to circumvent the inefficiencies of the wartime administration. Despite official prohibitions and the threat of severe penalties, many individuals attempted to secure essential and highly sought-after goods independently, often turning to rural areas. This article explores the extent and character of such survival strategies and their effects on actual food consumption. It does so through a case study of a student and painter from a well-to-do *petite bourgeoisie* family residing in the Prussian partition of the former Polish territories. Drawing on his diary, which contains detailed accounts of daily meals, the study reconstructs his entire diet throughout 1918, distinguishing between everyday and holiday consumption. The analysis reveals a meat-to-non-meat meal ratio of 3:1 – an unexpectedly high figure given Germany's well-documented food shortages, particularly in meat. This finding points to the widespread operation of the black market, which enabled financially stable individuals to mitigate the hardships of wartime scarcity. Furthermore, the article examines the diversity of his daily diet by cataloguing the various food items consumed, including their unique names. The diary's remarkable detail also allows for estimates of stimulant consumption – such as sweets, alcohol, and cigars – and provides insight into prevailing eating habits.

**Keywords:** everyday life, food consumption, food supply, *petite bourgeoisie*, Province of Posen, Kuyavia, First World War

\* Instytut Historii, Polska Akademia Nauk

 [tomasz.laszkiwicz@interia.pl](mailto:tomasz.laszkiwicz@interia.pl)

Nadesłany 12.09.2024; Nadesłany po poprawkach 11.06.2025; Zaakceptowany 17.06.2025

Każda wojna niesie ze sobą śmierć, głód i zniszczenia. W zależności od skali i przebiegu konfliktu różny jest społeczny zasięg tych zjawisk. Cechą pierwszej wojny światowej był nie tylko jej niespotykany dotąd globalny, lecz także totalny charakter. Ludność cywilna odczuła boleśnie wszystkie możliwe konsekwencje wojny, ponosząc niezwykle wysoką cenę ambicji politycznych Hohenzollernów, Habsburgów i Romanowów. Podstawową niedogodnością odczuwaną powszechnie niemal od początku konfliktu były kłopoty aprowizacyjne. Szczególnie dotknęło to ludność zamieszkującą terytoria państw centralnych, ze względu na ogłoszoną przez Brytyjczyków blokadę morskich szlaków handlowych. W zamyśle pomysłodawców miała ona wspomóc działania militarne i wywrzeć silną presję na rządy w Berlinie i Wiedniu. Istotnie zdeorganizowała handel wewnętrzny, zakłóciła produkcję przemysłową i rolną oraz zmusiła władze niemieckie i austro-węgierskie do dużego wysiłku w zabezpieczaniu potrzeb konsumpcyjnych mieszkańców. Początkowe trudności z czasem zaczęły nabierać coraz większej wagi – zwłaszcza dla ludności miejskiej – wiążąc się z niedożywieniem, by wreszcie zimą 1916/1917 r. przybrać postać głodu. Ostatni rok wojny dla ludności robotniczej Berlina, Monachium, Wiednia czy okupowanej Warszawy był po prostu walką o przetrwanie. Błoka da głodowa – jak określała ją od początku strona niemiecka – nie przyniosła spodziewanych rezultatów politycznych, lecz przyczyniła się do uciemnienia ludności cywilnej. Trudno zweryfikować liczbę zgonów, jakie nastąpiły w jej rezultacie; strona niemiecka tuż po wojnie szacowała ją na ponad 700 tys. Zasięg społeczny blokady głodowej odsłoniły niedawno przeprowadzone badania wykorzystujące archiwalne materiały antropometryczne, które wykazały regres w rozwoju biologicznym całego pokolenia niemieckich dzieci czasu wojny<sup>1</sup>.

Władze Rzeszy nie były przygotowane do zabezpieczenia potrzeb żywnościowych ludności cywilnej, dlatego wszelkie próby opanowania sytuacji miały charakter doraźny i improwizowany. Już w pierwszych dniach wojny Rada Związkowa wprowadziła ceny maksymalne na podstawowe rodzaje zbóż, natomiast władze wojskowe, które przejęły kompetencje prezesów rejencji, wkrótce wprowadzały regulacje cen pozostałych produktów spożywczych. Działania te szybko okazały się nieskuteczne z powodu różnego potencjału handlowego dużych i małych ośrodków miejskich oraz wiążącej się z tym groźby odpływu żywności z tych ostatnich. Dlatego koniecznością okazała się jej reglamentacja

---

<sup>1</sup> Mary E. Cox, *Hunger Games: Or How the Allied Blockade in the First World War Deprived German Children of Nutrition, and Allied Food Aid Subsequently Saved Them*, *The Economic History Review*, vol. 68: 2014, no. 2, s. 600–631, DOI: <https://doi.org/10.1111/ehr.12070>; Matthias BLUM, *War, Food Rationing, and Socioeconomic Inequality in Germany during the First World War*, *The Economic History Review*, vol. 66: 2013, no. 4, s. 1063–1083, DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1468-0289.2012.00681.x>.

i urzędowa dystrybucja<sup>2</sup>. Wkrótce okazało się, że ten model zaopatrzenia ludności w żywność i podstawowe produkty przemysłowe również jest nieskuteczny. Nie dość, że wprowadzone karty (tzw. znaczki) zapewniały niskie i niewystarczające racje żywnościowe, to wcale nie gwarantowały możliwości ich nabycia<sup>3</sup>. Wyzwoliło to z kolei ogromną przestrzeń dla rozwoju czarnego rynku, który zwalczany wzmożonymi kontrolami policji oraz surowymi karami, kwitł do końca wojny.

Innym sposobem ratowania sytuacji aprowizacyjnej państw centralnych było wprowadzenie niepełnowartościowych lub zastępczych produktów spożywczych – tzw. erszaców (niem. *Ersatz*). Jednym z pierwszych był nowy rodzaj chleba, który decyzją Rady Związkowej zastąpił inne znane dotąd pieczywa. Był to chleb wojenny (niem. *Kriegsbrot*), do którego przyłgnęła skrótowa nazwa K-Brot. Cechował się zmniejszoną zawartością mąki pszennej na rzecz mąki ziemniaczanej, a wraz z przedłużającą się wojną także gotowanych lub surowych ziemniaków, mąki z fasoli, grochu, syropu z buraków cukrowych i pastewnych czy wreszcie coraz bardziej dominującej brukwi. Wypiekane w ten sposób pieczywo było nie tylko niesmaczne, lecz także bardzo ciężko strawne, i nierzadko przyczyniało się do rozstrojów żołądka<sup>4</sup>. Trzeba podkreślić, że K-Brot był ściśle reglamentowany, a jego przydziały z czasem sukcesywnie malały, wynosząc w ostatnim roku wojny 100 g dziennie na osobę<sup>5</sup>. Produkty importowane starano się zastępować krajowymi zamiennikami, np. zamiast herbaty proponowano napary jęczmienia z trawą lub liści i kwiatów lipy, poziomki, jeżyny, wiązu czy wierzby, natomiast zamiast kawy propagowano napar z prażonych żołądździ, cykorii i orzeszków bukowych. Masło szybko zostało zastąpione przez margarynę, cukier przez sacharynę, bita śmietana przez deser produkowany na bazie dosładzanego mleka. Z kolei wędliny wytwarzano z odpadów uznawanych dotąd za niejadalne, ale za to z licznymi dodatkami chemicznymi, których zadaniem było poprawianie zapachu, koloru i smaku<sup>6</sup>.

<sup>2</sup> Kazimierz WAJDA, *Gospodarka wojenna Prus Zachodnich (1914–1918)*, [in:] *Spółeczeństwo polskie na ziemiach pod panowaniem pruskim w okresie I wojny światowej (1914–1918)*, red. Mieczysław WOJCIECHOWSKI, Toruń 1996, s. 38–41.

<sup>3</sup> Bożena GÓRCZYŃSKA-PRZYBYŁOWICZ, Waldemar KAROLCZAK, *Życie codzienne w Poznaniu*, [in:] *Niemcy i Polska w trakcie i po zakończeniu pierwszej wojny światowej. Niemiecka polityka okupacyjna i nowa zachodnia granica Polski / Deutschland und Polen im und nach dem ersten Weltkrieg. Deutsche Besatzungspolitik und die neue Westgrenze Polens*, red. Bernd MARTIN, Bożena GÓRCZYŃSKA-PRZYBYŁOWICZ, Monika JANIA-SZCZECHOWIAK, Fryderyk MUDZO (Publikacje Instytutu Historii UAM, t. 178), Poznań 2019, s. 58–61.

<sup>4</sup> Tomasz KRZEMIŃSKI, *K-Brot, marmolada i ziemniaki. Pożywienie mieszkańców Prus Zachodnich w czasie pierwszej wojny światowej*, *Zapiski Historyczne*, t. 79: 2014, z. 2, s. 57–59.

<sup>5</sup> Rafał ŁASZKIEWICZ, *Inowrocław w latach pierwszej wojny światowej (1914–1918)*, cz. I, *Ziemia Kujawska*, t. 10: 1994, s. 65.

<sup>6</sup> T. KRZEMIŃSKI, op.cit., s. 66–67.

Do handlu próbowano nawet wprowadzić surogat mięsa pod nazwą „de-de”, wytwarzany z siekanej wołowiny i ryb z domieszką tartych ziemniaków i roślin korzeniowych<sup>7</sup>. Najpowszechniejszym produktem spożywczym stała się marmolada, a i jej receptura podlegała znacznym modyfikacjom, polegającym na zmniejszaniu ilości owocu na rzecz m.in. marchwi i rzepy. Szacuje się, że w Niemczech opatentowano w czasie wojny około 11 tys. erzaców<sup>8</sup>.

Mimo wspomnianych prób popularyzacji „de-de” produktem żywnościowym, którego nie dało się zastąpić żadnym zamiennikiem, pozostało mięso. Ze względu na swoją kaloryczność, zawartość białka i tłuszczów było pożądanym składnikiem diety. W XIX stuleciu ze wzrastającą stopą życiową i intensyfikacją rolnictwa w krajach niemieckich jego spożycie wzrosło co najmniej dwukrotnie (a w świetle niektórych szacunków nawet trzykrotnie) do średniego poziomu około 44,9 kg na osobę w 1913 r. lub wedle innych wyliczeń około 51,1 kg na osobę w 1907 r.<sup>9</sup> Wybuch wojny oraz rychłe problemy w produkcji rolnej – związane z niedoborem nawozów, a co się z tym wiązało również pasz – wpłynęły na mniejszą dostępność mięsa w handlu i spadek jego konsumpcji. Sytuację szybko pogorszyły nieroztropne decyzje urzędnicze, które w celu zwiększenia dostępności zbóż i ziemniaków na rynku doprowadziły do ponadnormatywnego uboju 9 milionów świń (niem. *Schweinemord*). Ta katastrofalna w skutkach decyzja w żaden sposób nie wpłynęła na wzrost podaży deficytowych produktów, natomiast trwale ograniczyła produkcję i spożycie wieprzowiny<sup>10</sup>. Pogłowie świń w Prusach w ostatnim roku wojny osiągnęło

<sup>7</sup> Waldemar KAROLCZAK, *Wojenny chleb (nie)powszedni, czyli kłopoty aprowizacyjne*, Kronika Miasta Poznania, 2014, nr 3, s. 216.

<sup>8</sup> T. KRZEMIŃSKI, op.cit., s. 67–68; Włodzimierz BORODZIEJ, Maciej GÓRNY, *Nasza wojna*, t. 1: *Imperia 1912–1916*, Warszawa 2014, s. 205–207.

<sup>9</sup> Hans J. TEUTENBERG, *Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich*, [in:] *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker*, hrsg. v. Werner CONZE, Ulrich ENGELHARDT (Industrielle Welt, Bd. 33), Stuttgart 1981, s. 61; idem, *Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen*, [in:] Hans J. TEUTENBERG, Günther WIEGELMANN, *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung* (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6), Münster 1986, s. 71; Dariusz ŁUKASIEWICZ, *Głód i nadmiar. Konsumpcja żywności w Prusach w XIX i pocz. XX w.*, Colloquium, t. 10: 2018, nr 2, s. 80–81. Wieloletni badacz tej problematyki Hans J. Teutenberg wskazuje na niedoskonałość danych statystycznych i niejednoznaczność wyników, jednakże przedstawione wartości – przyjęte jako dane orientacyjne – ukazują główne trendy w spożyciu mięsa w Niemczech w XIX i na początku XX w.

<sup>10</sup> Tadeusz CZEKALSKI, *Apro wizacja ludności cywilnej w czasie I wojny światowej. Wojna jako katalizator zmian kultury kulinarnej w Europie*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne, nr 143: 2016, z. 3, s. 452, DOI: <http://dx.doi.org/10.4467/20844069PH.16.021.5218>.

zaledwie 49% produkcji przedwojennej<sup>11</sup>. Nieco lepiej kształtowało się pogłowie bydła sięgające w tym czasie 81% produkcji przedwojennej. Warto jednak podkreślić, że w prowincjach wschodnich spadki produkcji były o kilka procent głębsze<sup>12</sup>. Mięso stało się jednym z najbardziej deficytowych produktów spożywczych. Władze administracyjne poza jego ścisłą reglamentacją wprowadziły tzw. dni bezmięsne oraz beztłuszczowe, czyli zakazy sprzedaży i konsumpcji w określone dni tygodnia. Początkowo dotyczyły jedynie restauracji i sklepów, lecz później objęły także gospodarstwa domowe<sup>13</sup>.

Drastyczne pogorszenie konsumpcji – zarówno jakościowe, jak i ilościowe – nastąpiło zimą 1916/1917 r., gdy do złej sytuacji żywnościowej doszedł nieurodzaj w uprawach ziemniaków. Poziom zbiorów spadł poniżej 60% produkcji przedwojennej, co zważywszy na dotychczasowe niedobory zbóż, oznaczało rozprzestrzenianie się fali głodu, zwłaszcza w uboższych warstwach społeczeństwa. Pod dostatkiem była jedynie małokaloryczna brukiew, dlatego okres ten pośpennie nazwano w Niemczech zimą brukwiową. Sytuacji nie poprawiły kolejne miesiące, a ostatni rok wojny nawarstwił dotychczasowe problemy i przyniósł apogeum biedy i głodu w Niemczech.

Nie lepiej z aprowizacją mieszkańców radziły sobie sojusznicze Austro-Węgry. Niekorzystna sytuacja dotyczyła zwłaszcza większych miast, opierających się w tym zakresie przeważnie na imporcie produktów żywnościowych. Szczególnie zła była w Krakowie, oddalonym od terenów rolniczych Galicji Wschodniej i peryferyjnie położonym względem stolicy państwa. Dość powiedzieć, że ogólna ilość mięsa wprowadzanego do handlu na terenie miasta w krytycznym okresie między kwietniem 1917 r. a majem 1918 r. wyniosła zaledwie 18% dostaw z analogicznego czasu w latach 1913–1914. Nieco lepiej radził sobie Wiedeń, gdzie w 1918 r. notowano spadki dowozu mięsa do 50% sytuacji z pierwszego roku wojny. Podobne niedobory występowały w dostawach innych podstawowych produktów żywnościowych, zwłaszcza w ostatnim roku wojny, gdy brakowało zarówno ziemniaków, jak i mąki<sup>14</sup>.

W tych trudnych warunkach wojennych ludność cywilna państw centralnych – w dużej mierze zdana tylko na siebie – próbowała zaradzić trudnościom własnymi sposobami. W wielu wojennych pamiętnikach obszernie opisano wszelkie trudności, biedę, a nawet głód oraz różnorodne formy radzenia sobie z tą rzeczywistością. Ratunek znajdowano w kuchniach ludowych, zabronionym

<sup>11</sup> Menasse B. KUPPERBERG, *Die Entwicklung der Viehwirtschaft in Preußen unter dem Einfluß des Weltkrieges im Zeitraum 1913/1914 bis 1918*, Zeitschrift des Preussischen Statistischen Landesamts, Jg. 60: 1920, s. 205.

<sup>12</sup> Ibid., s. 195.

<sup>13</sup> T. KRZEMIŃSKI, op.cit., s. 69.

<sup>14</sup> Bartosz OGÓREK, *Niezatarte piętno? Wpływ I wojny światowej na ludność miasta Krakowa* (Historia Życia), Kraków 2018, s. 169–172, 179–181.

przemycie żywności z terenów wiejskich do miast, czarnym rynku i konsumpcji niewykorzystywanych wcześniej gatunków mięsa, np. koniny, ssaków morskich, a nawet psów i kotów. W najgorszej sytuacji aprowizacyjnej znajdowały się tereny frontowe i te bezpośrednio do nich przylegające. W okresach zwiększonych niedoborów żywnościowych władze nawoływały nawet do spożywania chmielu i pokrzyw jako namiastki szpinaku, buraków pastewnych oraz zachęcały do zbierania większej ilości grzybów, ponadto tolerowano zbyt mięsa z wron<sup>15</sup>. Ciężka sytuacja dotyczyła również ziem dawnego zaboru rosyjskiego, okupowanych i nadmiernie eksploatowanych przez państwa centralne. Tylko nieznacznie lepsza sytuacja była na pozostałych terenach niemieckich, w tym ziemiach polskich zaboru pruskiego. Autorzy pamiętników oddają emocje, opisują konkretne zdarzenia, ale zazwyczaj pisano je z pamięci, po upływie pewnego czasu. Dużo rzadsze dzienniki prowadzone w czasie wojny (spisywane zwykle przez przedstawicieli wyższych warstw społecznych), rejestrujące bieżącą rzeczywistość, są bardziej precyzyjne, a zapiski dotyczące aprowizacji stawały się częstsze wraz z pogarszającą się sytuacją<sup>16</sup>. Trudno jednak odnaleźć w nich zapis codziennej konsumpcji, to raczej wycinkowy, incydentalny obraz. Wyjątkowym pod tym względem źródłem – wartym głębszej analizy – jest rękopis dziennika młodego malarza z Kujaw, w zaborze pruskim, odnaleziony w Muzeum im. Jana Kasprówicza w Inowrocławiu<sup>17</sup>.

Autorem interesującego z punktu widzenia naszych rozważań dziennika był niespełna 30-letni Tadeusz Czapla. Pochodził z rodziny drobnomieszczańskiej, o korzeniach szlacheckich. Urodził się w 1889 r. w Inowrocławiu, prawdopodobnie ze względu na sztykany pruskie nie mógł ukończyć tutejszego gimnazjum, a maturę złożył dopiero w 1914 r. w Królewcu. Później studiował filologię klasyczną na wydziałach filozoficznych uniwersytetów w Kilonii i Berlinie. Podczas studiów był także prywatnym korepetytorem. Formalnie pozostawał studentem do końca semestru zimowego 1917/1918 r., lecz z zapisków w jego dzienniku wiemy, że co najmniej od początku 1918 r. przebywał już w rodzinnym Inowrocławiu<sup>18</sup>. Jego rodzice byli ludźmi dobrze sytuowanymi: ojciec prowadził

<sup>15</sup> Czesław ŁUCZAK, *Dzieje gospodarcze Wielkopolski w okresie zaborów (1815–1918)* (Dzieje Gospodarcze Wielkopolski, nr 4), Poznań 2001, s. 523.

<sup>16</sup> Katarzyna SIERAKOWSKA, *Śmierć – wygnanie – głód w dokumentach osobistych. Ziemia polskie w latach Wielkiej Wojny 1914–1918*, Warszawa 2015, s. 227.

<sup>17</sup> Pamiętniki Tadeusza Cajetana Czapli, rkps, Muzeum im. Jana Kasprówicza w Inowrocławiu, sygn. MKI-H/1592 (dalej cyt. Pamiętniki Tadeusza Czapli); rkps dzienników spisanych w latach 1918–1919 z późniejszymi dopiskami. Słowa podziękii kieruję w stronę dyrektora inowrocławskiego muzeum Marcina Woźniaka za upublicznienie wiedzy o tym źródle, a następnie udostępnienie rękopisu do badań.

<sup>18</sup> Zeugnis der Reife des Gymnasiums zu Koenigsberg, 15 II 1914, Biblioteka Miejska im. Jana Kasprówicza w Inowrocławiu (dalej cyt. BMJKI), Archiwum Rodziny Czapłów (dalej cyt. ARC), sygn. 43, brak paginacji; Zaświadczenie dziekana Wydziału Filozoficznego Uniwersytetu w Kilonii

praktykę lekarza weterynarii, a także zasiadał w radzie nadzorczej Banku Ludowego oraz posiadał kamienicę czynszową. Osiągane dochody lokowały go tuż przed wojną w drugiej kurii wyborczej<sup>19</sup>. Jako działacz polityczny dystansował się od nurtu konserwatywnego i endecji, wiążąc się z ideami społecznie postępowymi, reprezentowanymi przez tzw. ruch ludowy. Dostrzegając nierówności społeczne, utworzył fundusz stypendialny im. Romana Szymańskiego dla uczącej się młodzieży robotniczej, był też współtwórcą pierwszego gniazda Towarzystwa Gimnastycznego „Sokół” w zaborze pruskim. Przez wiele lat aktywnie działał w inowrocławskiej radzie miejskiej. Miał trzech synów i dwie córki (starsza zmarła tuż po urodzeniu). Najstarszy syn – Zygmunt był lekarzem, powołanym w czasie wojny do wojska<sup>20</sup>, najmłodszy – Józef Waclaw – początkowo służył w kawalerii, ale w wyniku odniesionego postrzału został przeniesiony do rezerwy<sup>21</sup>. Z kolei autor dzienników – Tadeusz – przez trzy lata wojny pozostawał studentem, lecz z niejasnych powodów studiów nie ukończył i nie podjął też stałej pracy. Oprócz zainteresowań naukowych miał również inklinacje artystyczne. W ostatnim roku pierwszej wojny światowej przebywał na stałe w domu, trudniąc się głównie malarstwem oraz pomagając rodzicom w prowadzeniu gospodarstwa domowego i rodzinnych interesów. Skutecznie unikał poboru do wojska ze względu na zły stan zdrowia, w dzieciństwie bowiem przeszedł poważne choroby, m.in. ziarnicę, cholera i błonicę (dyfteryt). Nie przeszkodziło to jednak komendanturze w Szczecinie do powołania go pod broń. Po kilkumiesięcznej batalii odwoławczej, w której powołano się również na epilepsję i chorobę umysłową (nie wiadomo, czy rzeczywiście cierpiał na te schorzenia) oraz wykorzystano wpływy znanych działaczy politycznych (Wojciecha Trąpczyńskiego, ks. Józefa Kurzawskiego i Władysława Seydy), udało się uniknąć poboru do armii. Aby uwiarygodnić przesłanki zdrowotne, Tadeusz praktycznie cały czas przebywał w domu, nie wychodził do znajomych, a jedynie sporadycznie do kościoła oraz po drobne sprawunki. Sytuacja zmieniła się diametralnie po upadku monarchii Hohenzollernów, kiedy autor dziennika zaczął regularnie bywać w mieście, u przyjaciół, wreszcie

(odpis), 20 VIII 1921, ibid., brak paginacji; Anwesenheits-Zeugnis für stud. phil. Czapla, Berlin, 19 VIII 1921 (odpis), ibid., brak paginacji.

<sup>19</sup> Bürgerliste 1913 zugleich Wahlliste zur Stadtverordneten-Wahl. II Abteilung, Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, Oddział w Inowrocławiu, Akta miasta Inowrocławia, sygn. 478, k. 40–41.

<sup>20</sup> Kronika rodziny Czapłów, rkps, BMJKI, ARC, sygn. 12, brak paginacji; rkps spisany po 1918 r. Edmund MIKOŁAJCZAK, *Kasprowiczanie. Mały słownik biograficzny wychowanków Gimnazjum i Liceum Jana Kasprowicza w Inowrocławiu*, Inowrocław 2013, s. 49–52; Piotr STRACHANOWSKI, *Józef Czapla*, [in:] *Inowrocławski słownik biograficzny* (dalej cyt. ISB), z. 4, red. Edmund MIKOŁAJCZAK, Inowrocław 2000, s. 21–22; Mirosław PIETRZYK, *Jan Zygmunt Czapla*, [in:] ISB, z. 4, s. 18–21.

<sup>21</sup> Książeczka wojskowa Józefa Waclawa Czapli, BMJK, ARC, sygn. 46, brak paginacji.

z nastaniem polskiej administracji podjął pracę – najpierw na poczcie, a krótko później jako nauczyciel w gimnazjum. To właśnie w okresie owej bezczynności – z początkiem stycznia 1918 r. – rozpoczął codzienne zapiski w niewielkim brulionie, oprawnym w brązowe płótno. Od początku były one prowadzone ołówkiem, dość lakoniczne, z licznymi skrótami, a czasem nawet w formie równoważników zdań. W opisach zawarte są wszystkie wydarzenia i ważniejsze czynności wykonywane w ciągu dnia. Wiele z nich jest powtarzalna, a aktywność Tadeusza Czapli i otaczający go świat jawią się jako dość monotonne. Zasadniczą jednak cechą autora była skrupulatność i konsekwencja w prowadzeniu notatek. Dzięki temu otrzymaliśmy źródło precyzyjnie odtwarzające codzienność mieszkańca jednego z miast położonych w tzw. hinterlandzie.

Z owej monotonii opisywanych przez Czapłę dni wyłania się dość szczegółowy obraz jego zwykłej egzystencji, w tym konsumpcji. Początkowo dziennik był bardziej szczegółowy, dzięki czemu można określić dokładny rozkład posiłków oraz ich skład. Od lutego zanikają niestety informacje o konsumpcji porannej i wieczornej. Stałym punktem niemal każdego wpisu pozostała rejestracja obiadów (łącznie 348 razy). Brakuje jedynie opisów dla 13 dni, natomiast w czterech przypadkach autor odnotował, że posiłku nie zjadł wcale: gdy przeżywał informację o poborze do wojska oraz kiedy schował się przed żandarmem w piwnicy. Ponadto dziennik zawiera precyzyjne – jak się zdaje – informacje o wypitych trunkach, wypalonych cygarach oraz zjedzonych słodyczach.

Zimą autor dziennika wstawał rano, zazwyczaj przed godziną ósmą (latem przed siódmą). Po ubraniu się i zmówieniu pacierza<sup>22</sup> szedł po mleko, a od chwili kłopotów z wezwaniem do wojska regularnie wyręczali go w tym brat lub siostra. Po powrocie z mleczarni zawsze wypijał kawę. Na codzienny rytuał składało się też wypalenie cygara oraz odwiedzenie wychodka w podwórzu, następnie – w okresie zimowym – napalenie w piecu kaflowym. Później Czapla oddawał się malowaniu obrazów, głównie scen historycznych, tematów batalistycznych, a także portretów na zamówienie. Obiad jadł z pozostałymi domownikami około godziny pierwszej po południu, po czym wracał do malowania. Następnie odbywał godzinną lub nieco dłuższą drzemkę, po czym około czwartej cała rodzina znów spotykała się przy kawie. Zazwyczaj w tym czasie znajomi składali wizyty, choć zdarzały się one czasem także w porze przedpołudniowej. Po kawie Czapla prowadził jeszcze prace księgowe ojca, czytał gazety lub książki, robił wypisy. Zazwyczaj o wpół do ósmej odbywała się wspólna kolacja, a później wykonywanie drobnych obowiązków domowych (np. wyniesienie śmieci, odśnieżanie chodnika przed domem, wyprowadzenie psa

---

<sup>22</sup> Pacierz został odnotowany jedynie w pierwszym wpisie, ale pomijanie go w kolejnych mogło wiązać się z chęcią unikania przez autora powtarzania czynności oczywistej, niemalże mechanicznej.

do budy, przyniesienie węgla z piwnicy), a także pisanie listów, rozmowy z rodzicami i rodzeństwem.

Z przedstawionego rozkładu zajęć wylaniają się regularne pory czterech posiłków. O pierwszym wiemy najmniej. Autor dziennika zazwyczaj pisze tylko o wypiciu porannej kawy. Jedynie w dni świąteczne – w święto Trzech Króli, Wielkanoc i Boże Narodzenie – odnotował uroczyste śniadania, o czym będzie mowa szczegółowo później. Niewykluczone jednak, że owej porannej kawie towarzyszył lekki posiłek, złożony z kanapek. Taką przesłankę daje wpis sporządzony w początku marca, kiedy Tadeusz Czapla spędził dwie noce w hotelu, podczas badań lekarskich w poznańskiej klinice chorób nerwowych. Pierwszego ranka odnotował: „zjadłem kilka karmelków, napiłem się do tego wody i wsiałem na tramwaj”<sup>23</sup>, natomiast drugiego zapisał: „kazałem sobie podać kawę (kawa czarna 3 f.[enigi] i 3 skibki chleba suchego)”<sup>24</sup>. Wydaje się zatem, że podał informację o zwykłej porannej kawie – jak co dzień, a w nawiasie doprecyzował jej cenę, w którą wliczone były trzy kawałki chleba. Podobnie mogło być zatem w domu, a porannej kawie mogły towarzyszyć kanapki.

Najważniejszym posiłkiem w ciągu całego dnia był obiad. Zazwyczaj miał charakter dwudaniowy (w 336 przypadkach, czyli 97%). Z uwagi na przedstawione wcześniej trudności aprowizacyjne w państwach centralnych, zwłaszcza deficyt mięsa na rynku, zaskakująca jest relacja obiadów mięsnych do bezmięsnych, która wynosiła 3:1. Zgodnie z tradycją katolicką dniem bezmięsnym były piątki, chociaż w domu Czaplów pozwolono sobie w drugiej połowie roku na osiem odstępstw od tej zasady (po trzy w sierpniu i listopadzie, raz we wrześniu oraz w grudniu, gdy piątek wypadł w drugi dzień świąt Bożego Narodzenia). Ponadto odnajdujemy ślady postów kwartalnych, tzw. Suchych Dni, które obejmowały oprócz piątków także środy i soboty (wiosną w pierwszym tygodniu Wielkiego Postu, latem w tygodniu, na który przypada święto Zesłania Ducha Świętego, jesienią w tygodniu wyznaczonym świętem Podwyższenia Krzyża Świętego oraz zimą w trzecim tygodniu Adwentu). W przypadku tych postów brakuje pełnej konsekwencji w domu Czaplów, ponieważ w dwie soboty (tuż po Popielcu oraz w Adwencie) odstąpiono od tego zwyczaju, jednak cztery środy oraz dwie soboty wypadające w Suche Dni pozostały bezmięsne. Zatem jeśli od 80 posiłków bezmięsnych odejmiemy 49 podyktowanych postami, pozostaje zaledwie 31 obiadów jarskich, które mogły wynikać z braku dostępności mięsa. Taki wniosek potwierdza rozkład dni bezmięsnych w ciągu roku. Otóż okazuje się, że kilkakrotnie wystąpiły w kolejnych, następujących po sobie dniach, np. od 9 do 17 września wypadł tylko jeden obiad mięsny.

<sup>23</sup> Pamiętniki Tadeusza Czapli, 3 III 1918.

<sup>24</sup> Ibid., 4 III 1918.

*Nota bene* to właśnie w tym okresie przypadł jedyny w roku niedzielny obiad bez mięsa („zupa z pomidorów, kluski na kartoflach z czerwoną kapustą”)<sup>25</sup>. Podobne – choć krótsze – szeregi dni bezmięsnych odnotowano w kwietniu, maju, czerwcu, lipcu, sierpniu i październiku. Mogło mieć to związek z zarządzanymi w tym czasie tygodniami bezmięsnymi, gdy obowiązywał zakaz handlu wyrobami mięsnymi<sup>26</sup>. Pozostałe obiady bez mięsa wypadały incydentalnie. W całorocznej konsumpcji Tadeusza Czapli dominowały obiady mięsne, które zostały odnotowane w dzienniku 268 razy.

Pierwsze danie stanowiła zupa, przeważnie był to rosół (wymieniony aż 206 razy). Część drobiu na zupę pochodziła zapewne z własnej niewielkiej hodowli, którą Czaplowie prowadzili na zapleczu kamienicy. Drugą popularną zupą była „kasza”, czyli zawieszisty krupnik odnotowany 35 razy. Kolejną pod względem liczby spożytych była „zupa z mąki”, którą spożywano na obiad 25-krotnie. Można było ją przyrządzić na kilka sposobów: najprościej dodając do gotującej wody kilka łyżek mąki, a następnie doprawić i dodać nieco mleka lub jakiegokolwiek tłuszczu (była to tzw. warka, nawarka albo mojska). W innych wersjach mogła być to mąka łączona z maślanką albo kruszonka z mąki połączona z wodą i tłuszczem<sup>27</sup>. Nie można również wykluczyć, że pod określeniem „zupa z mąki” autor dziennika odnotowywał popularny na Kujawach żur, przygotowywany z zakwasu na bazie mąki żytniej i wody. Dodajmy, że określenie „żur” nigdy nie zostało użyte przez Tadeusza Czapłę w jego dzienniku. W ciągu całego roku na stole 15-krotnie pojawił się barszcz. Podawany był zazwyczaj z ziemniakami i przeważnie stanowił jednodaniowy obiad bezmięśny. Z podobną częstotliwością (13 razy w ciągu roku) gościła na stole „zupa z kartofli”, która towarzyszyła wyłącznie obiadom bezmięsnym. W całorocznym menu zaledwie siedem razy pojawiła się „czarnina”, będąca regionalnym specjałem, przyrządzanym na bazie wywaru z podrobów gęsi lub kaczek z dodatkiem krwi tych ptaków, octu, cukru i suszonych owoców<sup>28</sup>. Wydaje się, że w początku XX w. nie miała już swojego symbolicznego czy rytualnego znaczenia, a w czasach pokoju – jeszcze przed wojną – oferowana była m.in. w poznańskich restauracjach<sup>29</sup>. Ze względu na deficytowy charakter

<sup>25</sup> Ibid., 15 IX 1918.

<sup>26</sup> W. KAROLCZAK, op.cit., s. 218.

<sup>27</sup> *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej*, opr. Jarosław DUMANOWSKI, Maciej J. MAZURKIEWICZ (Dawne Książki Kucharskie z Regionu Kujaw i Pomorza, t. 1), Grudziądz 2012, s. 69; Grażyna SZELAĞOWSKA, *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*, Toruń 2015, s. 49–54.

<sup>28</sup> *Nauka gotowania*, s. 59–60.

<sup>29</sup> List Romana Komierowskiego do żony Marii z Kurnatowskich, 20 VIII 1910, Archiwum Państwowe w Bydgoszczy, Archiwum Komierowskich z Komierowa, sygn. 41, brak paginacji.

głównego składnika – świeżej krwi – traktowana była jako rarytas i serwowana zazwyczaj na obiad niedzielny lub świąteczny. Nie inaczej było w domu Czapłów, gdzie zwykle podawano ją z kluskami i dróbkami, czyli gotowanymi podrobami. Dokładnie tyle samo razy co czarnina gościła na stole „zupa z grochu”, podawana zarówno do dań mięsnych, jak i bezmięsnych, a nawet w formie „ze skrzekami”, czyli skwarkami, jako jednodaniowy posiłek. Pozornie trudną do zidentyfikowania jest „zupa z makaronu”, wymieniona przez autora dziennika sześć razy. Powstawała ona z wykorzystania wody pozostającej po ugotowaniu makaronu – bogatej przecież w sole i minerały – zapewne z dodatkiem suszonych warzyw i innych przypraw smakowych. Wyłącznie w sezonie letnio-jesiennym sześciokrotnie podano do obiadu „zupę z pomidorów”. Natomiast dwukrotnie w kwietniu pojawiła się „zupa z grzybków”, co oznacza, że została przyrządzona z grzybów suszonych. Autor dziennika w 14 przypadkach nie odnotował rodzaju zupy.

Zanim przejdziemy do omówienia dań głównych konsumowanych przez Tadeusza Czapłę w 1918 r., należy zaznaczyć, że 9% obiadów miało charakter jednodaniowy. Jak już wspomniano, dotyczyło to w znakomitej większości dni bezmięsnych. Wówczas na obiad z reguły podawano „barszcz z tartemi kartoflami” lub „kaszę z kartoflami”. Wśród dań bezmięsnych serwowanych już z zupą parokrotnie występowały „kluski na kartoflach”. Był to rodzaj klusek z surowych ziemniaków i mąki rzucanych na wrzącą wodę<sup>30</sup>. Podawano je zazwyczaj z kwaśną kapustą, lecz także słodką, czerwoną oraz „przymuszaną”. Ten ostatni sposób przyrządzenia kapusty – bardzo lubiany w domu Czapłów także do dań mięsnych – polegał na gotowaniu jej z octem, jabłkami i smalcem, a na koniec z dodatkiem zasmażki z mąki<sup>31</sup>. Chętnie przyrządzano nieskomplikowane dania jarskie z grochu, należały do nich: „groch z kapustą”, „groch z kartoflami” i „groch z sosem”. Wśród dań bezmięsnych znajdował się także „makaron z grzybkami”, którego zasadniczym składnikiem smakowym był sos przygotowany z suszonych grzybów. Danie to gościło w menu T. Czapli sześciokrotnie, ale tylko raz w sezonie jesiennym. Z kolei pięć razy podstawą obiadu bezmięsnego były jajka, pod postacią „jajecznic z kartoflami”, „jaj sadzonych z kartoflami” oraz „jaj na szaro”. To ostatnie danie, określane również jako „szare jaja”, wymaga wyjaśnienia. Przyrządzano je ze specjalnym sosem, którego podstawą był karmel zasmażony z octem lub sokiem z cytryny, później solony i dosłodzony, aby osiągnąć pożądaną smak słodko-kwaśny. Same jajka gotowano w wodzie z octem, a następnie przekrojone na połówki, podawane były z przygotowanym sosem i kaszą „tatarczą”, czyli szarą kaszą gryczaną<sup>32</sup>.

<sup>30</sup> *Nauka gotowania*, s. 104.

<sup>31</sup> *Ibid.*, s. 95.

<sup>32</sup> *Ibid.*, s. 74, 101.

Zupełnie inny smak miały podane pięciokrotnie „znaleźniki”, czyli naleśniki, serwowane latem „z czerwonymi jagodami” (poziomkami) lub z „tereśniami” (czereśniami). W pozostałych porach roku serwowano je z marmoladą lub cukrem. Czterokrotnie na obiad zostały wymienione „placki na oleju”, czyli placki ziemniaczane, smażone w oleju. W przeciwieństwie do znaleźników jednak występowały bez zupy, jako samodzielne danie piątkowe. Od późnej wiosny, gdy dostępne były świeże warzywa, trafiały one po ugotowaniu na stół zazwyczaj w towarzystwie ziemniaków. Dlatego w jadłospisie bezmięsnym Tadeusza Czapli spotykamy czterokrotnie „galarepę z kartoflami” (czyli kalarepę z ziemniakami), trzykrotnie „kalafior z kartoflami”, dwukrotnie „szablak z kartoflami” (mowa o fasolce szparagowej) oraz „ogórki z kartoflami”, a także jednokrotnie „kartofle z marchwią” i „kalafior z grochem”. Zaledwie raz zostały wymienione „pierogi z spinakiem” (tzn. z farszem szpinakowym) oraz jeszcze dwukrotnie bez podania nadzienia.

Największa grupa dań głównych zawierała mięso, przy czym autor dziennika dość precyzyjnie określał jego gatunek. Po podliczeniu wszystkich posiłków okazało się, że w jego jadłospisie dominowała wołowina – goszcząca na obiad 120 razy, a do tej liczby należy jeszcze doliczyć 34 posiłki sporządzone z cielęciny. Oznacza to, że mięso wołowe z cielęcym stanowiło podstawę 44% obiadów, a ponad połowę mięsnych. Podawane było zazwyczaj w postaci pieczeni z sosem lub jako mięso gotowane, zazwyczaj w połączeniu z jakimś warzywem. Dominowała w tym zakresie kapusta, zwłaszcza kwaśna, ale także modra, słodka i przymuszana. Nieco rzadziej podawano wołowinę z marchwią czy ziemniakami, natomiast sezonowo chętnie z kalafiolem, „galarepą”, „szablakiem”, „rozenkohlem” (bruksełą), a także z owocami: „barbarą” (rabarbarem), agrestem, jabłkami, a nawet z „czerwonymi jagodami” (poziomkami). Autor dziennika czasem szczegółowiej informował, że jadł „wołowinę z sosem chrzanowym”, „wołowinę na kwaśno” lub „wołowinę w occie” czy też „kotlety wołowe”, „wołowinę (gnaty)” albo „wołową filejkę”. Cielęcina również podawana była jako pieczeń z sosem, najczęściej z kapustą (zwłaszcza kwaśną), a także z marchwią, „barbarą”, „szablakiem” oraz z „czarnymi” i „czerwonymi” jagodami. Autor dziennika ani razu nie wspomniał, aby cielęcinie towarzyszyły ziemniaki. Drugim pod względem ilości jedzonych gatunków mięsa była wieprzowina, która na stół trafiła 72 razy (21% wszystkich obiadów). Podawana była pod różnymi postaciami, np. „wieprzowina w sosie gotowana i perki”, „wieprzowina z gulasosem [sic!]”, „wieprzowy gitar”, „wieprzowina upieczona w łoju wołowym”, „wieprzowina z kluskami okrągłymi na kartoflach opiekaniem”, „wieprzowina peklowana upieczona z agrestem”, „wieprzowina pieczona z czerwoną kapustą”, „wieprzowe kotlety z kartoflami”, „wieprzowe nogi z kapustą przymuszaną”. Podobnie jak w przypadku wołowiny podawano wieprzowinę zazwyczaj z kapustą, sezonowo z innymi warzywami, a jedynie sporadycznie wymieniane są

ziemniaki. Tadeusz Czapla w kilkunastu przypadkach nie określił gatunku mięsa lub użył sformułowania „peklówka” albo „peklowina”. Określenia te odnosiły się najpewniej do mięsa wieprzowego, konserwowanego z użyciem soli i saletry w kamiennych garnkach, dzięki czemu mogło być dość długo przechowywane i serwowane, gdy brakowało mięsa świeżego. Rzadziej – bo 11-krotnie – gościła na obiad „skopowina” (czyli baranina), zazwyczaj w sosie, podawana z tartymi ziemniakami, „spinakiem”, ogórkami, groszkiem lub najpowszechniejszą: kapustą. Trzeba jeszcze odnotować najrzadsze gatunki mięsa zjadane przez autora dziennika na obiad, do których pięciokrotnie należała kaczka (przeważnie pieczona z kapustą przymuszaną lub kwaśną), czterokrotnie był to zając (z kapustą modrą lub kwaśną), a tylko raz była to kura. Ponadto czterokrotnie na obiad jedzone były tzw. dróbki, czyli kaczki podroby, a raz kiełbasa. Katalog mięsnych dań obiadowych zamykają pierogi z mięsem, podane trzykrotnie w ciągu całego roku. Natomiast wcale – w 1918 r. – na stole Czapłów w Inowrocławiu nie pojawiły się ryby.

Osobno warto przyrzeć się warzywom i owocom wymienianym jako towarzyszące obiadom mięsnym. Niestety trudno określić, czy były komponentem dania głównego, czy jedynie gotowanym dodatkiem lub – zwłaszcza w przypadku owoców – w postaci surowej. Autor zapisków nigdy tego nie precyzował. Jak już wspomniano, najpopularniejszym warzywem była kapusta, obecna w ponad połowie (118) wszystkich posiłków mięsnych. Ze względu na łatwy sposób przechowywania najczęściej stosowano tzw. kapustę kwaśną, czyli zakiszoną w beczkach lub garnkach. Drugim istotnym warzywem, które również odznaczało się możliwością długiego i łatwego przechowywania, była marchew, jedzona w czasie 25 obiadów mięsnych. W dalszej kolejności spożywano warzywa sezonowe. Wśród nich najpopularniejszy był „szablak” (czyli fasolka szparagowa, użyty 16 razy), ale na stole gościły też „barbara” (czyli rabarbar, 12 razy), „galarepa” (11 razy), kalafior (11 razy), młody groszek i groch (7 razy), ogórki (6 razy), „spinak” (4 razy), brukiew (2 razy) oraz sałata, szparagi i kapusta włoska (wszystkie raz). Wśród owoców wymienianych w grupie obiadów mięsnych pojawiają się: „czerwone jagody” (poziomki) – 6 razy, jabłko – 5 razy, agrest – 3 razy oraz pojedynczo „tereśnie” i czarne jagody.

Trzecią porą posiłku w ciągu dnia był podwieczorek, jednak prawdopodobnie ze względu na niedostatek słodczy zredukowany zazwyczaj do samej kawy. Kilkakrotnie – zwłaszcza w okresie karnawału – wymieniane są obok niej pączki, innym razem „ciastka pieczone na łożu”, pierniki lub „chruściki”, a latem owoce, np. śliwki lub jabłka. Trudno powiedzieć, jaki gatunek kawy pijano w tym domu pod koniec wojny. A może właściwiej zapytać: z jak licznymi domieszkami? Tego nie wiemy, lecz z jednego wpisu dowiadujemy się, że Tadeusz Czapla sprowadzał ją w większej ilości – np. dziewięć funtów – aż ze Szlezewiku. W dodatku nadwyżką swoich zapasów kawy dzielił się m.in. ze Schwersenzem – zamożnym

przedsiębiorcą budowlanym pochodzenia żydowskiego<sup>33</sup>. Zdaje się jednak, że nie była to kawa w pełni wartościowa, a w każdym razie nie tak dobra jak ta, o której raz tylko wspomniał w październiku: „piliśmy prawdziwą kawę mok-[k]a”<sup>34</sup>. W tym przypadku chodziło o tzw. mokkę, jedną z najbardziej pożądanych wówczas kaw na świecie, uprawianą w kontrolowanej przez Brytyjczyków południowej części Jemenu.

Kolacja w domu Czapłów była posiłkiem dość obfitym. Niestety autor dziennika tylko początkowo precyzyjnie notował zjadane potrawy, już w drugiej połowie stycznia zarzucił ten stopień szczegółowości, podając je tylko sporadycznie. Z tego powodu nie jesteśmy w stanie podać statystyki ilościowej ani jakościowej zjadanych potraw, ale możemy przynajmniej określić charakter tych posiłków – zwłaszcza jeśli przyjmiemy, że powstrzymanie się od szczegółowych wpisów wynikało z pewnej monotonii powtórzeń. Swoim charakterem kolacja nieco przypominała obiady. Zawsze składała się z talerza „zupy na mące”, czasem z kielbasą, innym razem z „knebloszką” (czyli kielbasą parówkową) lub „kiszka” (wędlina z wątroby, krwi, kaszy i mielonego mięsa). Bywało, że na kolację pozostawał kawałek mięsa z obiadu. Do tego Czapla jadł chleb, np. z „leberką” (wątrobianką), smalcem, marmoladą, salcesonem albo z masłem. Do kolacji zawsze pił herbatę, czasem przegryzając kawałkiem piernika.

Od sierpnia 1918 r. w codziennym menu coraz częściej pojawiał się jeszcze jeden skromny posiłek, tzn. kawa wypijana około północy, czasem z kromką chleba, np. z serwołatką lub „obłożony z pieczenią wołową” albo „wątrobianką Rixa”. Ta późno wypijana kawa nie była powszednia, zdarzała się raz na kilka dni, a autor czasem dopowiadał, że towarzyszyły jej dyskusje polityczne z udziałem rodziców i rodzeństwa.

Tadeusz Czapla należał do namiętnych palaczy cygar, chociaż w drugiej połowie stycznia praktycznie ich nie palił, prawdopodobnie ze względu na ich niedostępność. Dopiero od lutego zaczął skrzętnie notować każdy ich zakup lub podarek. Łącznie w ciągu roku nabył i najpewniej wypalił ponad 800 sztuk. Liczba ta nie jest precyzyjna, ponieważ parokrotnie autor dziennika zanotował zdawkowo: „kilka”. Były to najczęściej tzw. cygara czarne, czasem określał ich pochodzenie jako „Heimatland”<sup>35</sup> (krajowe), a innym razem przytaczał marki: „Paradies”<sup>36</sup>, „Perła”<sup>37</sup>, „Palast”<sup>38</sup>. Ceny cygar kupowanych w Inowrocławiu przez Czapłę kształtowały się w pierwszym kwartale 1918 r. na poziomie 40–50 fenigów za

<sup>33</sup> Pamiętniki Tadeusza Czapli, 5 II 1918.

<sup>34</sup> Ibid., 25 X 1918.

<sup>35</sup> Ibid., 14 III 1918.

<sup>36</sup> Ibid., 20 II 1918.

<sup>37</sup> Ibid., 25 III 1918.

<sup>38</sup> Ibid., 27 IV 1918.

sztukę. W połowie roku wzrosły do 60, a latem do 80 fenigów. Cena ta utrzymała się do jesieni, lecz już w grudniu autor dziennika musiał płacić nawet półtorej marki za jedno cygaro. W domu paliło się też papierosy, z których jednak Tadeusz Czapla korzystał sporadycznie.

Zarówno autor dziennika, jak i jego bliscy odznaczeni byli dużym umiarem w konsumpcji alkoholu. Pojawiał się on przy szczególnych okazjach: zwłaszcza w czasie świąt, imienin oraz w karnawale. W spożyciu dominowało czerwone wino, odnotowane 24 razy (w tym 11 razy jako wino grzane). Zaledwie trzy razy Tadeusz Czapla pił piwo – wyłącznie w lokalach gastronomicznych, podczas swoich wyjazdów do Poznania, w marcu 1918 r.<sup>39</sup> Z kolei jesienią i zimą dwa razy był na tzw. grogu – czyli rumie rozcieńczonym z wodą i przyprawami – w restauracji dworcowej oraz prywatnie w domu znanego aptekarza Wincentego Wąsowicza, wówczas przewodniczącego miejscowej rady robotniczej<sup>40</sup>. Podobnie dwukrotnie w ciągu roku Czapla odnotował konsumpcję czystej wódki<sup>41</sup>.

W świetle zapisków Tadeusza Czapli okazuje się, że mimo surowych zarządzeń władz pruskich, zmierzających do wyeliminowania komercyjnej i domowej produkcji jakichkolwiek słodczych<sup>42</sup>, rodzinom drobnomieszczańskim udawało się je zapewniać nawet kilka razy w miesiącu. W analizowanym dzienniku wyroby cukiernicze zostały odnotowane 46 razy. Należy przy tym zaznaczyć, że są to wzmianki zarówno o zjedzonych, jak i kupowanych lub wypiekanych słodczych. Konsumpcja tych drugich trwała zapewne przez kilka dni, dlatego przytoczona liczba dni ze słodką przekąską jest z pewnością niedoszacowana. Matka autora dziennika kilkakrotnie samodzielnie wypiekała pączki (po około 80 sztuk), pierniki (po 30 sztuk) oraz ciastka na łożu. Do popołudniowej kawy podawano też czasem placek samodzielnego wypieku lub dostępne w handlu „kieksy”, pierniki i „karmelki”. Na specjalne – imieninowe lub świąteczne – okazje matka dbała nawet o przygotowanie tortu. Warto dodać, że zdecydowanie rzadziej wyroby tego typu spożywane były latem, co należy wiązać z większą wówczas dostępnością owoców.

Interesująca wydaje się też konsumpcja niecodzienna, która nie tylko wiele mówi o możliwościach aprowizacyjnych, lecz także o roli świątecznego stołu

<sup>39</sup> Ibid., 3 III 1918, 12 III 1918, 27 III 1918.

<sup>40</sup> Ibid., 28 XII 1918; Piotr STRACHANOWSKI, *Samorząd miasta Inowrocławia 1918–1939. Wybory i ludzie*, Inowrocław 2000, s. 377–378; Edmund MIKOŁAJCZAK, *Wincenty Wąsowicz*, [in:] ISB, z. 1, red. idem, Inowrocław 1991, s. 93.

<sup>41</sup> Pamiętniki Tadeusza Czapli, 27 I 1918, 15 II 1918.

<sup>42</sup> Mieczysław WOJCIECHOWSKI, *Miasta Pomorza Nadwiślańskiego i Kujaw w okresie I wojny światowej oraz w międzywojennym dwudziestolecu (1914–1939). Zbiór studiów*, Toruń 2000, s. 508; T. KRZEMIŃSKI, op.cit., s. 68–69.

w życiu tej drobnomieszczańskiej rodziny. Pierwszym takim dniem był oczywiście Nowy Rok, który Tadeusz Czapla rozpoczął uroczystie udziałem we mszy świętej, a przyszedłszy do domu, wypił kawę i zjadł trzy pączki, aż – jak odnotował – „mnie trochę żołądek zabolął”. Później wypalił cygaro, a na obiad zjadł rosół, cielęcinę i czerwoną kapustę. Po przepisowej poobiedniej drzemce wraz z gośćmi pił kawę, ponownie jadł pączki i znów palił cygaro. Składu kolacji zjedzonej w towarzystwie znajomych niestety nie znamy. Później uczestniczył w wieczorku tanecznym. Wreszcie o godzinie jedenastej przed snem zjadł jeszcze jednego pączka i wypił kieliszek czerwonego wina. Święto Trzech Króli zostało podkreślone tylko bogatszym śniadaniem: „kawa z babą i kiełbasą”, a obiad był już dość typowy dla niedzieli: „rosół, cielęcina gotowana z kapustą przymuszaną”, natomiast po południu podano samą kawę i zwyczajną kolację. W okresie karnawału konsumpcję należy uznać za urozmaiconą, obfitującą w zróżnicowane gatunki mięsa ze zwiększonym spożyciem alkoholu (odnotowanym trzynastokrotnie) oraz słodyczy (siedmiokrotnie). Z kolei w okresie Wielkiego Postu przypadały imieniny Józefa – ojca autora dziennika. Choć był wtorek, to na obiad serwowano kujawski rarytas, jakim była „czarnina z kluskami i dróbkami”, oraz cielęcinę z kapustą. Natomiast do popołudniowej kawy podano tort, kupiony na tę okazję dzień wcześniej w renomowanej cukierni Richarda Rommla (w cenie 10 marek).

W polskiej tradycji – po wielkopostnym wyczekiwaniu – niedzielę Zmartwychwstania powinien również podkreślać suto zastawiony stół<sup>43</sup>. Nawet w warunkach wojennych nie inaczej było w domu Czapłów w Inowrocławiu. Nietypowo dzień ten Tadeusz rozpoczął o piątej rano od wypicia kawy z bratem, który przed świtem przyjechał na przepustkę. Świętowanie rozpoczęło się od wizyt gości, którzy winszowali Alleluja, częstowani o wpół do dziesiątej kawą podaną „z kiełbasą i plackiem”. Uroczyste, rodzinne śniadanie – połączone z obiadem – rozpoczęło się w samo południe, prawdopodobnie po mszy świętej, o czym jednak autor dziennika nie poinformował. Odnotował natomiast szczegółowo skład tego obfitego posiłku: „rosół, jajko, szynka, kiełbasa, pieczeń cielęca, wołowa i wieprzowa, chleb wiejski, masło, placek, cygaro”<sup>44</sup>. Po południu jak zwykle wypito kawę, a o wpół do dziewiątej zjedzono kolację. Wieczór cała rodzina spędziła we własnym gronie, słuchając gry na fortepianie, pijąc czerwone wino i jedząc makaroniki. Zadziwia dostępność tych delikatnych ciastek, wytwarzanych z białek jaj, cukru pudru, masła oraz mielonych migdałów. Przed świętami matka autora dziennika dwukrotnie kupowała je w mieście oprócz „marcepaników”, „kieksów” i „pierników”. Trzeba jednak

<sup>43</sup> Maria TRZECIAKOWSKA, Lech TRZECIAKOWSKI, *W dziewiętnastowiecznym Poznaniu*, Poznań 1987, s. 206.

<sup>44</sup> Pamiętniki Tadeusza Czapli, 31 III 1918.

podkreślić, że więcej te ciastka nie pojawiły się już w jadłospisie Tadeusza Czapl. Były więc niewątpliwie świątecznym rarytasem. W drugi dzień świąt wielkanocnych na obiad jedzono czarninę z kluskami i dróbkami oraz cielęcinę z kapustą. Z kolei na kawę i kolację cała rodzina została zaproszona przez wdowę Posadzką do pobliskiego Szymborza. Czapl w dzienniku skrupulatnie odnotował swoją konsumpcję w gościnie: „kawa z plackiem, pieczeń cielęca z wiśniami, kielbasa z ogórkami w cukrze, zilc, herbata z piernikiem, cukierki”<sup>45</sup>. Należy wyjaśnić, że wspomniany „zilc” to regionalna nazwa mięsa w galarecie. Wielkanocny wtorek, czasem nazywany też trzecim świętem, odznaczał się również lepszym jakościowo jadłospisem. Na obiad podano „zupę z kluskami i jajkiem”, natomiast jako danie główne – „kaczkę pieczoną z kapustą kwaśną”. Świętowanie zakończył podany już po kolacji tort, kupiony kilka dni wcześniej we wspomnianej cukierni Rommla.

Kolejne święta – tzw. Zielone Świątki – przypadały w połowie maja. Z pozoru obiady serwowane w te dni niczym się nie wyróżniały. Pierwszego dnia był to rosół z kluskami oraz „wieprzowina peklowana opieczona z agrestem”, natomiast w drugie święto ponownie rosół z kluskami i „skopowina z spinakiem”. Należy jednak wziąć pod uwagę, że kilka poprzedzających obiadów miało charakter skromnych dań bezmięsnych. Można więc uznać, że obiady zielonoświątkowe podkreślały przynajmniej w pewnym zakresie świąteczny charakter tych dni.

Niewątpliwie dniem szczególnym dla autora dziennika powinien być 22 czerwca – rocznica jego urodzin. Jednakże w 1918 r. był to jego „dzień smutku i płaczu”, przeżywał bowiem wezwanie sądowe, jakie otrzymał jego ojciec w związku z uchylaniem się syna od służby wojskowej i sprzeciwem wobec rozkazów dowództwa korpusu. Niemniej w tej niemiłej atmosferze życie toczyło się dalej, a po obiedzie składającym się z „zupy z kaszy” oraz „wołowiny z galarepą” pito kawę z tortem, jaki specjalnie na ten dzień przygotowała matka.

Święta Bożego Narodzenia, były oczywiście poprzedzone postną wigilią, na obiad tego dnia podano zupę z kartofli oraz makaron z grzybami. Autor dziennika niestety nie przytoczył składu wieczerzy wigilijnej, odnotował jedynie, że po niej „piliśmy herbatę z plackiem”. Następnego dnia, po porannej mszy świętej, rodzina Czaplów zasiadła do uroczystego śniadania, na który składały się „herbata, kielbasa z plackiem, cygaro”. Obiad nie należał do specjalnie wyszukanych, składał się z „zupy z kluskami” i „wieprzowiny z kapustą kwaśną”. Zawartości dwóch kolejnych posiłków autor dziennika nie zanotował. W drugie święto śniadanie również miało uroczysty charakter, a jego skład nie odbiegał od poprzedniego. Na pierwsze danie obiadu podano ponownie „zupę

<sup>45</sup> Ibid., I IV 1918.

z kluskami”, natomiast na drugie odświętnego „zająca z czerwoną kapustą”, a do wcześniejszej niż zwykle kawy tort.

Podsumowanie analizy całorocznej konsumpcji Tadeusza Czapli można rozpocząć od przytoczenia jego lakonicznej uwagi zamykającej zapiski w ostatnim roku wojny: „I tak minął ten przekłety rok 1918, w którym mnie ścigano, a nasza Giłka [tj. kotka autora dziennika – T.Ł.] zakończyła swój żywot!”<sup>46</sup>. Ta krótka refleksja – podkreślająca na wskroś subiektywne odczuwanie wojny – skłania oczywiście do ostrożności przed formułowaniem zbyt ostrych czy uogólniających wniosków. Niewątpliwe braki aprowizacyjne w czasie wojny wpłynęły na zubożenie i ograniczenie konsumpcji Tadeusza Czapli. W jego dość zamożnym domu widoczna jest w tym zakresie pewna monotonia i powtarzalność jedzonych potraw. Obecne są dania charakterystyczne dla czasów kryzysowych, jak wspomniane zupy powstałe z wody po ugotowaniu makaronu czy połączenia wody z mąką, a także obiady jednodaniowe przygotowane głównie na bazie ziemniaków. Niemniej jednak tygodnie z takim jedzeniem zdarzały się incydentalnie, a dominowały okresy z dostatnimi, w pełni wartościowymi posiłkami mięsnymi. Zabezpieczenie domu Czapłów w wystarczające i różnorodne produkty żywnościowe wymagało zapewne znacznych sum pieniędzy, wielu starań i zabiegów oraz wykorzystania licznej sieci kontaktów z producentami rolnymi, jakie niewątpliwie miał Józef Czapla – przypomnijmy: lekarz weterynarii. Wprawdzie jego podeszły wiek i obowiązki związane choćby z działalnością bankową ograniczały praktykę wykonywania tego zawodu, jednak z dziennika jego syna wiemy, że była ona nadal prowadzona.

Z zapisków dowiadujemy się także o funkcjonowaniu dość regularnej dystrybucji towarów w tzw. drugim obiegu. Do domu Czapłów – znanych z pewnością jako solidnych płatników – docierali różni dostawcy przynoszący mięso, owoce czy inne produkty. Raz były to niewielkie ilości, jak butelka oleju, czy kosz owoców, ale kiedy indziej dowiadujemy się, że np. „Kuraszkiewicz przyniósł całego wieprza”<sup>47</sup>. Była to działalność obarczona dużym ryzykiem, z którego wszyscy zdawali sobie sprawę – zarówno handlarze, jak i kupujący. Autor dziennika nie omieszczał odnotować zaraz po informacji o dostawie wieprzowiny przez Ignaczaka i Michalskiego, że trzech Śremczyków i Woltera „przyaresztowano wedle «Schleichhandeln»”<sup>48</sup>. W walkę z pokątnym handlem angażowała się również miejscowa prasa, która grzmiała, że jest on niemoralny, a osoby weń zaangażowane nazywane były „pijawkami ogółu”<sup>49</sup>. Jednocześnie jednak te same gazety z nieskrywaną ironią informowały o skompromitowanym

<sup>46</sup> Ibid., 31 XII 1918.

<sup>47</sup> Ibid., 26 IV 1918.

<sup>48</sup> Ibid., 25 I 1918.

<sup>49</sup> Dziennik Kujawski, 30 I 1918, nr 25, s. 2.

systemie sprzedaży reglamentowanej, którego efektem była sprzedaż po jednym jajku raz na dziesięć dni<sup>50</sup>.

Wobec niewydolności państwa w sferze organizacji handlu i aprowizacji ludności cywilnej społeczeństwo wypracowało sobie własne, nielegalne ścieżki zaopatrzenia. Mimo ograniczeń i wysokich kar jedzenie skutecznie dostarczano do miast. Należy dodać, że metody „czarnego handlu” stosowano także na ziemiach okupowanego Królestwa i zaboru austriackiego<sup>51</sup>. Takie zaopatrzenie było oczywiście kosztowne, a poprzez to trudniej dostępne dla przedstawicieli niższych warstw społecznych. Stateczne drobnomieszczaństwo – do którego niewątpliwie zaliczała się rodzina Czapłów – nie cierpiało głodu w ostatnim roku wojny. Wojennego głodu nie odnotowuje też w Inowrocławiu Łucja Kobiałkowa (córka Ignacego Kornaszewskiego, dobrze sytuowanego stolarza i właściciela kamienicy, z tej samej co Józef Czapla, drugiej, kurii wyborczej), w swoich wspomnieniach z dzieciństwa, spisanych po wielu latach. W kontekście zaopatrzenia żywnościowego przywołuje jedynie przygotowywanie w domu paczek z prowiantem dla rannych żołnierzy, które później osobiście zanosila do miejscowego lazaretu<sup>52</sup>. Zatem dla tej rodziny żywność była na tyle dostępna, że można było się nią dzielić z rannymi żołnierzami. W pewnej mierze potwierdza to codzienne zapiski Czapli wskazujące, że drobnomieszczaństwo nie miało problemów z zabezpieczeniem swoich podstawowych potrzeb egzystencjalnych. Owszem, ponosiło koszty materialne i z pewnością psychiczne toczącej się wojny, jednak jego pozycja społeczna gwarantowała życie na stabilnym poziomie. Przywołane w początku artykułu badania antropometryczne również potwierdzają ten wniosek. Wykazują wyraźnie, że regres we wzroście dzieci dorastających w czasie pierwszej wojny światowej był znacząco większy w klasach uboższych niż tych lepiej sytuowanych. Na dodatek Matthias Blum szacuje, że nieefektywny system reglamentowanej żywności zapewniał około połowę wymaganych kalorii odżywczych, a drugą połowę pozyskiwano z „czarnego rynku”, na którym ceny produktów żywnościowych w ostatnim roku wojny były co najmniej dwukrotnie wyższe. Natomiast w przypadku niektórych produktów, np. tłuszczów (tak roślinnych jak i zwierzęcych), były wielokrotnie wyższe. Tym samym stawały się trudno dostępne, a nawet niedostępne dla ludności robotniczej<sup>53</sup>. Dlatego statystyka spożycia mięsa w tej grupie społecznej sięgnęła

<sup>50</sup> Ibid., 10 III 1918, nr 58, s. 3; ibid., 20 III 1918, nr 66, s. 3.

<sup>51</sup> K. SIERAKOWSKA, op.cit., s. 224–225; „*Ta wojna zmieni wszystko...*” *Obraz I wojny światowej w literaturze wspomnieniowej kobiet. Wybór tekstów źródłowych*, opr. Aneta NIEWĘGŁOWSKA, Ilona ZALESKA (Wojna i Pamięć), Toruń 2022, s. 40–109; Cz. ŁUCZAK, op.cit., s. 515; B. OGÓREK, op.cit., s. 265–267.

<sup>52</sup> Łucja KOBIAŁKOWA, O krok od śmierci, mpis, w zbiorach prywatnych Alicji Olejniczak, s. 5–6; mpis wspomnień spisanych w Krakowie w 1988 r.

<sup>53</sup> M. BLUM, op.cit., s. 1070, 1081.

w ostatnim półroczu Wielkiej Wojny zaledwie 11,8% konsumpcji przedwojennej<sup>54</sup>. Niestety nie można precyzyjnie wyliczyć tej proporcji dla drobnomieszczaństwa w Prowincji Poznańskiej, ani nawet dla samego Tadeusza Czapli. Zważywszy jednak na liczbę zjedzonych przez niego głównych posiłków mięsnych (268) oraz na informacje dotyczące posiłków mięsnych w porze wieczornej, można z wysokim prawdopodobieństwem uznać, że spożycie mięsa młodego malarza z Inowrocławia odpowiadało przedwojennej średniej w państwie niemieckim. Zarysowana panorama konsumpcji drobnomieszczańskiej kontrastuje z obrazem sytuacji aprowizacyjnej mieszkańców miasta utrwalonym w prasie i dokumentach administracji, a w ślad za nimi – w literaturze przedmiotu<sup>55</sup>.

Japoński historyk Jin Matsuka, który przyglądał się systemowi aprowizacji ludności Poznania w czasie pierwszej wojny światowej, podkreślił nieefektywność planowanej gospodarki aprowizacyjnej, prowadzonej metodami „prób i błędów”, która doprowadziła do niedoborów na rynku żywnościowym, a finalnie – do rozkwitu czarnego rynku. Pogłębiało to chaos organizacyjny i prawny w sferze dystrybucji, co z kolei prowadziło do demoralizacji społecznej, akceptacji dla obchodzenia wprowadzanych przepisów i powiększało utratę zaufania do aparatu państwa. Zjawiskom tym wprost proporcjonalnie towarzyszyło pogłębiające się rozwarstwienie społeczne, na które zdaniem Matsuki nakładał się antagonizm narodowościowy<sup>56</sup>.

O ile sytuacja aprowizacyjna drobnomieszczaństwa – tak jak sytuacja rodziny Tadeusza Czapli – mogła być w ostatnim roku Wielkiej Wojny zadowalająca, tak położenie większości pauperyzującej się ludności miejskiej było bliskie progu wytrzymałości i odporności psychicznej. Za nim była już droga do demonstracji, kradzieży, a ostatecznie – do buntu. Wobec przedłużającej się wojny i dostrzeganych dysproporcji społecznych spontanicznie wybuchały rozruchy głodowe. Jeszcze w maju 1917 r. w nieodległej Chełmży, położonej na terenie sąsiedniej prowincji (Prusy Zachodnie), rozegrały się zajścia wywołane niedoborami żywności i nierównym traktowaniem Polaków w jej dystrybucji. Bezradne kobiety wyległy na ulice, domagając się chleba i końca wojny. Demonstracja przekształciła się w zamieszki, w których udział wzięło około 3 tys. mieszkańców, doszło do plądrowania kilkudziesięciu sklepów i wreszcie ich stłumienia przez oddział wojskowy<sup>57</sup>. Podobne zajścia – choć na znacznie

<sup>54</sup> Jens FLEMMING, Klaus SAUL, Peter-Christian WITT, *Lebenswelten im Ausnahmezustand. Die Deutschen, der Alltag und der Krieg, 1914–1918* (Zivilisationen & Geschichte, Bd. 16), Frankfurt am Main 2011, s. 309.

<sup>55</sup> R. ŁASZKIEWICZ, op.cit., s. 63–68.

<sup>56</sup> Jin MATSUKA, *Apro wizacja ludności Poznania w okresie I wojny światowej*, *Dzieje Najnowsze*, R. 35: 2003, nr 4, s. 156, 159.

<sup>57</sup> M. WOJCIECHOWSKI, op.cit., s. 341–342.

mniejszą skalę – miały też miejsce w różnych miastach Prowincji Poznańskiej – w kwietniu w Bydgoszczy<sup>58</sup>, a w sierpniu w Trzemesznie<sup>59</sup>. Z każdym miesiącem sytuacja społeczna się pogarszała, niedożywienie skutkowało coraz większą śmiertelnością, zwłaszcza dzieci i osób starszych. Z pewnością docierały też wieści z innych ośrodków, a przede wszystkim ze stolicy państwa. Na przełomie stycznia i lutego 1918 r. w Berlinie – po kolejnych ograniczeniach w przydziałach mąki – wybuchł wielki strajk w zakładach zbrojeniowych, a tłumy wyległy na ulice. Szacuje się, że w strajku w ciągu tygodnia mogło brać udział od 185 do nawet 700 tys. osób. Ściągnięcie wojska na ulice Berlina umożliwiło opanowanie sytuacji, lecz bezprecedensowa skala protestów zapowiadała nadchodzące zmiany polityczne<sup>60</sup>. Burmistrz Torunia w początkach października 1918 r. raportował swoim zwierzchnikom, że niższe warstwy społeczne żądają pokoju, który miał w ich przekonaniu rozwiązać kwestie żywnościowe<sup>61</sup>. Nastroje takie – obecne w całym państwie – w połączeniu z przesileniem politycznym i militarnym na froncie zachodnim doprowadziły wreszcie do wybuchu rewolucji w Kilonii, przeniesionej błyskawicznie do Berlina i upadku monarchii niemieckiej. Fala rewolucji rozlała się także kilka dni później po miastach Prowincji Poznańskiej i Prus Zachodnich. Wszędzie zawiązywały się rady żołnierskie (w Inowrocławiu już 9 listopada) i rady robotnicze, które łączyły się w Rady Robotniczo-Żołnierskie. Ich rola została wprawdzie szybko ograniczona w Berlinie przez umiarkowanych polityków Socjaldemokratycznej Partii Niemiec (SPD), lecz dostatecznie mocno zatrzęsły podstawami państwa i umożliwiły ujawnienie się na ziemiach zaboru pruskiego polskich struktur narodowych – podporządkowanych Komisarjatu Naczelnej Rady Ludowej w Poznaniu<sup>62</sup>. Lokalnie oznaczało to przemieszanie się żywiołów rewolucyjnych z drobnomieszczańskimi, a nawet ze środowiskiem ziemiańskim wokół sprawy polskiej<sup>63</sup>.

Warto odnotować, że rodzina Tadeusza Czapli czynnie włączyła się najpierw w przemiany polityczne, a później akcje zbrojne na terenie miasta, aż wreszcie w powstanie wielkopolskie. Senior rodu Józef już 17 listopada został włączony do powiększonej (parytetowej) polsko-niemieckiej rady miejskiej.

<sup>58</sup> Ibid., s. 393.

<sup>59</sup> Dziennik Kujawski, 13 II 1918, nr 36, s. 3.

<sup>60</sup> Belinda J. DAVIS, *Home Fires Burning: Food, Politics, and Everyday Life in World War I Berlin*, Chapel Hill-London 2000, s. 225–227.

<sup>61</sup> M. WOJCIECHOWSKI, op.cit., s. 254.

<sup>62</sup> Zob. szerzej Witold ŁUKASZEWICZ, Jacek STASZEWSKI, Mieczysław WOJCIECHOWSKI, *Z dziejów rad robotniczo-żołnierskich w Wielkopolsce i na Pomorzu Gdańskim. Poznań, Bydgoszcz, Gdańsk, Toruń 1918–1920*, Poznań 1962.

<sup>63</sup> Zob. szerzej Tomasz ŁASZKIEWICZ, *Ziemianie okolic Torunia wobec powrotu Pomorza do Polski*, Rocznik Toruński, t. 46: 2019, s. 168–173, DOI: <https://doi.org/10.12775/RT.2019.004>.

Tadeusz uczestniczył w wiecach i manifestacjach ulicznych, przygotowywał polskie sztandary, wreszcie 27 listopada przystąpił do „tajnego komitetu polskiego”, zawiązanego pod egidą Polskiej Organizacji Wojskowej Zaboru Pruskiego. Prawdopodobnie jego młodszy brat Józef Waław, również czynnie zaangażowany w przygotowania do powstania, miał 8 grudnia śmiertelnie postrzelić niemieckiego oficera pływającego cywilów na głównej ulicy miasta<sup>64</sup>. Wreszcie starszy brat Zygmunt – lekarz i oficer niemiecki – po przybyciu do miasta tuż przed Wigilią był jednym z ważniejszych uczestników przygotowań do walki zbrojnej, a w dniach powstania walczył jako dowódca jednego z oddziałów i szef służby sanitarnej<sup>65</sup>. Jednak w listopadzie i grudniu 1918 r., mimo rewolucji rozgrywającej się za oknami, model konsumpcji żywnościowej tej rodziny się nie zmienił. W obiadach nadal dominowało mięso, a 4 grudnia, gdy autor dziennika odnotowywał: „Rewolty żołdactwa w mieście, napady na sklepy kupców!”, zaraz dodawał: „Tata na szampanie u Filipińskiego [z] dr Levy[m]”<sup>66</sup>. Wrzenie rewolucyjne i przygotowania powstańcze nie wpłynęły również zasadniczo na bożonarodzeniowe menu, w którym znalazły się jak zwykle na świąteczne śniadanie placek z kielbasą, na obiad wieprzowina z kapustą kwaśną i w drugie święto zając z czerwoną kapustą, a na deser kawa z tortem. W noc sylwestrową z kolei nie zabrakło 83 pączków, które dla rodziny upiekła pani domu<sup>67</sup>. Trzeba pamiętać, że jedzenie poza zaopatrzeniem organizmu w niezbędne kalorie i składniki odżywcze pełni też najbardziej podstawowe funkcje określające standard życia. Bartosz Ogórek podkreśla, że deficytowe mięso zaspokajało tzw. potrzeby otoczkowe, określało status społeczny i umożliwiało prawidłowe funkcjonowanie rodziny w społeczeństwie<sup>68</sup>.

Otwarte pozostanie pytanie o reprezentatywność omówionego przypadku konsumpcji żywnościowej Tadeusza Czapli dla drobnomieszczaństwa zaboru pruskiego. Słabością przedstawionej analizy jest jej jednostkowy charakter, atutem zaś – wierny i precyzyjny rejestr posiłków, jaki mógł powstać wyłącznie na podstawie unikatowego egodokumentu. Z jego kart wynika też, że dom

<sup>64</sup> Zdzisław STARKIEWICZ, *Osobiste wspomnienia z okresu walk powstańczych w latach 1918/1919 w Inowrocławiu*, mpis, Archiwum Państwowe w Poznaniu, Związek Bojowników o Wolność i Demokrację, sygn. 361, k. 62; mpis spisany ok. 1963 r. Informacji tej nie potwierdza dziennik Tadeusza Czapli, natomiast szczegółowo wspomina o zajściach 5 grudnia, gdy na głównej ulicy miasta miała miejsce regularna strzelanina, w której zginęło dwóch żołnierzy polskiego pochodzenia, jeden niemiecki oraz jeden cywil – właściciel cukierni Richard Rommel; zob. *Pamiętniki Tadeusza Czapli*, 5 XII 1918.

<sup>65</sup> Janusz BRODZIŃSKI, *Powstanie Wielkopolskie w Inowrocławiu 1918–1919. W 50. rocznicę*, Inowrocław 1969, s. 33.

<sup>66</sup> *Pamiętniki Tadeusza Czapli*, 4 XII 1918.

<sup>67</sup> *Ibid.*, 25, 26, 31 XII 1918.

<sup>68</sup> B. OGÓREK, *op.cit.*, s. 233.

Czapłów nie miał charakteru zamkniętego (mimo uchylającego się od poboru do wojska studenta-malarza), a w niektórych posiłkach uczestniczyli odwiedzający tę rodzinę goście. Przez mieszkanie przewijali się także bliżsi i dalsi znajomi, żeby kupić obrazy Tadeusza lub uregulować komorne. Nigdy nie pojawili się tam natomiast żandarmi, zaalarmowani np. jakimś donosem dotyczącym wyjątkowych zapasów żywności. Wiele wskazuje, że konsumpcja Czapłów odpowiadała statusowi społecznemu tej rodziny i nadmiernie nie wyróżniała się na tle tej grupy społecznej w Inowrocławiu.

#### BIBLIOGRAFIA

- Borodziej, Włodzimierz and Maciej Górny. *Nasza wojna*, vol. 1: *Imperia 1912–1916*. Warszawa: Wydawnictwo W.A.B., 2014.
- Brodziński, Janusz. *Powstanie Wielkopolskie w Inowrocławiu 1918–1919. W 50. rocznicę*. Inowrocław: Zarząd Oddziału Związku Bojowników o Wolność i Demokrację, 1969.
- Blum, Matthias. "War, Food Rationing, and Socioeconomic Inequality in Germany during the First World War." *The Economic History Review* 66/4 (2013): 1063–1083. <https://doi.org/10.1111/j.1468-0289.2012.00681.x>.
- Cox, Mary E. "Hunger Games: Or How the Allied Blockade in the First World War Deprived German Children of Nutrition, and Allied Food Aid Subsequently Saved Them." *The Economic History Review* 68/2 (2014): 600–631. <https://doi.org/10.1111/ehr.12070>.
- Czekalski, Tadeusz. "Aprowizacja ludności cywilnej w czasie I wojny światowej. Wojna jako katalizator zmian kultury kulinarnej w Europie." *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego. Prace Historyczne* 143/3 (2016): 449–462. <http://dx.doi.org/10.4467/20844069PH.16.021.5218>.
- Davis, Belinda J. *Home Fires Burning: Food, Politics, and Everyday Life in World War I Berlin*. Chapel Hill, London: The University of North Carolina Press, 2000.
- Dumanowski, Jarosław and Maciej J. Mazurkiewicz, eds. *Nauka gotowania do użytku ludu polskiego ułożona z prac konkursowych Marii Reszelskiej, Stanisławy Mittmann i Stefanii Królikowskiej*. Grudziądz: Towarzystwo Przyjaciół Dolnej Wisły, Centrum Badań nad Historią i Kulturą Wyżywienia, Urząd Miejski w Grudziądzu, 2012.
- Flemming, Jens, Klaus Saul and Peter-Christian Witt. *Lebenswelten im Ausnahmezustand. Die Deutschen, der Alltag und der Krieg, 1914–1918*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2011.
- Górczyńska-Przybyłowicz Bożena and Waldemar Karolczak. "Życie codzienne w Poznaniu." In *Niemcy i Polska w trakcie i po zakończeniu pierwszej wojny światowej. Niemiecka polityka okupacyjna i nowa zachodnia granica Polski / Deutschland und Polen im und nach dem Ersten Weltkrieg. Deutsche Besatzungspolitik und die neue Westgrenze Polens*, edited by Bernd Martin, Bożena Górczyńska-Przybyłowicz, Monika Jania-Szczechowiak and Fryderyk Mudzo, 53–67. Poznań: Instytut Historii UAM, 2019.

- Karolczak, Waldemar. "Wojenny chleb (nie)powszedni, czyli kłopoty aprowizacyjne." *Kronika Miasta Poznania* (2014) issue 3: 211–228.
- Krzemiński, Tomasz. "K-Brot, marmolada i ziemniaki. Pożywienie mieszkańców Prus Zachodnich w czasie pierwszej wojny światowej." *Zapiski Historyczne* 79/2 (2014): 55–72.
- Kupperberg, Menasse B. "Die Entwicklung der Viehwirtschaft in Preußen unter dem Einfluß des Weltkrieges im Zeitraum 1913/1914 bis 1918." *Zeitschrift des Preussischen Statistischen Landesamts* 60 (1920): 189–221.
- Łaszkiewicz, Rafał. "Inowrocław w latach pierwszej wojny światowej (1914–1918), cz. I." *Ziemia Kujawska* 10 (1994): 55–68.
- Łaszkiewicz, Tomasz. "Ziemianie okolic Torunia wobec powrotu Pomorza do Polski." *Rocznik Toruński* 46 (2019): 163–197. <https://doi.org/10.12775/RT.2019.004>.
- Łuczak, Czesław. *Dzieje gospodarcze Wielkopolski w okresie zaborów (1815–1918)*. Poznań: PSO, 2001.
- Łukasiewicz, Dariusz. "Głód i nadmiar. Konsumpcja żywności w Prusach w XIX i pocz. XX w." *Colloquium* 10/2 (2018): 65–88.
- Łukaszewicz, Witold, Jacek Staszewski and Mieczysław Wojciechowski. *Z dziejów rad robotniczo-żołnierskich w Wielkopolsce i na Pomorzu Gdańskim*. Poznań, Bydgoszcz, Gdańsk, Toruń 1918–1920. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie, 1962.
- Matsuka, Jin. "Aprowizacja ludności Poznania w okresie I wojny światowej." *Dzieje Najnowsze* 35/4 (2003): 155–159.
- Mikołajczak, Edmund. *Kasprowiczanie. Mały słownik biograficzny wychowanków Gimnazjum i Liceum Jana Kasprowicza w Inowrocławiu*. Inowrocław: Stowarzyszenie Wychowanków Gimnazjum i Liceum Jana Kasprowicza, 2013.
- Mikołajczak, Edmund. "Wincenty Wąsowicz." In *Inowrocławski słownik biograficzny*, vol. 1, edited by Edmund Mikołajczak, 93. Inowrocław: Kujawsko-Pomorskie Towarzystwo Kulturalne. Oddział w Inowrocławiu, 1991.
- Niewęgłowska, Aneta and Ilona Zaleska, eds. *„Ta wojna zmieni wszystko...” Obraz I wojny światowej w literaturze wspomnieniowej kobiet. Wybór tekstów źródłowych*. Toruń: Wydawnictwo Naukowe UMK, 2022.
- Ogórek, Bartosz. *Niezatarte piętno? Wpływ I wojny światowej na ludność miasta Krakowa*. Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych Universitas, 2018.
- Pietrzyk, Mirosław. "Jan Zygmunt Czapla." In *Inowrocławski słownik biograficzny*, vol. 4, edited by Edmund Mikołajczak, 18–21. Inowrocław: Polskie Towarzystwo Historyczne. Oddział w Inowrocławiu, 2000.
- Sierakowska, Katarzyna. *Śmierć – wygnanie – głód w dokumentach osobistych. Ziemia polskie w latach Wielkiej Wojny 1914–1918*. Warszawa: Instytut Historii PAN, 2015.
- Strachanowski, Piotr. "Józef Czapla." In *Inowrocławski słownik biograficzny*, vol. 4, edited by Edmund Mikołajczak, 21–22. Inowrocław: Polskie Towarzystwo Historyczne. Oddział w Inowrocławiu, 2000.
- Strachanowski, Piotr. *Samorząd miasta Inowrocławia 1918–1939. Wybory i ludzie*. Inowrocław: Polskie Towarzystwo Historyczne. Oddział w Inowrocławiu, 2000.

- Szelągowska, Grażyna. *Kuchnia z rodowodem. Potrawy i produkty tradycyjne województwa kujawsko-pomorskiego*. Toruń: Muzeum Etnograficzne im. Marii Znamierowskiej-Prüfferowej, 2015.
- Teutenberg, Hans J. "Der Fleischverzehr in Deutschland und seine strukturellen Veränderungen." In Hans J. Teutenberg and Günther Wiegmann. *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*, 63–73. Münster: F. Coppenrath Verlag, 1988.
- Teutenberg, Hans J. "Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich." In *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker*, edited by Werner Conze and Ulrich Engelhardt, 57–73. Stuttgart: Klett-Cotta, 1981.
- Trzeciakowska, Maria and Lech Trzeciakowski. *W dziewiętnastowiecznym Poznaniu*. Poznań: Wydawnictwo Poznańskie, 1987.
- Wajda, Kazimierz. "Gospodarka wojenna Prus Zachodnich (1914–1918)." In *Spółczesność polskie na ziemiach pod panowaniem pruskim w okresie I wojny światowej (1914–1918)*, edited by Mieczysław Wojciechowski, 37–50. Toruń: UMK, 1996.
- Wojciechowski, Mieczysław. *Miasta Pomorza Nadwiślańskiego i Kujaw w okresie I wojny światowej oraz w międzywojennym dwudziestoleciu (1914–1939). Zbiór studiów*. Toruń: Wydawnictwo UMK, 2000.

