

Recenzja pracy doktorskiej Barbary Męczykowskiej zatytułowanej:

Między kuchnią a jadalnią. Studium z dziejów kulinarnych polskich wyższych warstw społecznych w okresie międzywojennym, Gdańsk 2016, ss. 265

Po banalnym stwierdzeniu (s. 5), że „gatunek ludzki nie przeżył by” bez pokarmu (swoją drogą słowo „przeżył by” recenzent napisałby łącznie) recenzowana praca zyskuje na wartości w miarę jej czytania. Praca została podzielona na cztery rozdziały. Każdy rozdział zawiera od czterech do ośmiu podrozdziałów, a dodatkowo w pierwszym i czwartym rozdziale, w kilku podrozdziałach zostały wydzielone jeszcze mniejsze fragmenty tekstu. Całość konstrukcji pracy uzupełnia wstęp, podsumowanie, zakończenie, spis tabel, spis ilustracji, aneks z ilustracjami i bibliografia. Łącznie praca liczy 265 stron (+ 2 strony z oświadczeniami).

Wstęp został przez Autorkę podzielony na cztery części: założenia, stan badań, charakterystyka źródeł i metody badawcze oraz konstrukcja pracy. W pierwszej części wstępu Autorka stwierdza, że głównym celem pracy jest dążenie do ukazania przemian (zwłaszcza tych, dokonujących się pod wpływem postępu technologicznego) w funkcjonowaniu kuchni i jadalni w domach elit polskich po I wojnie światowej. Zamierzeniem Autorki było również przedstawienie wpływu czynników ekonomicznych (w szczególności kryzysu) na życie kulinarne i towarzyskie wyższych warstw społeczeństwa polskiego, a także podkreślenie tendencji do uproszczenia menu i zmian w sposobie przyrządzania jedzenia (s. 6). Wydaje się, że w znacznej mierze Autorka osiągnęła ten cel. Tu też przekonująco i kompetentnie wyjaśnia cezury czasowe przyjęte w pracy, a także ograniczenia zakresu podmiotowego (wyłącznie z zakresu rozważań kuchni żydowskiej i regionalnej spowodowane ich odrębnością i specyfiką). Nie przekonują jednakże jej rozważania dotyczące przyjętej w dysertacji definicji terminu „wyższa warstwa społeczeństwa polskiego” (o tym w dalszej części recenzji).

W części wstępu poświęconej charakterystyce stanu badań Autorka zamieściła swoje rozważania o zmianie perspektywy badawczej historyków odchodzących w XIX i XX wieku od hegemonii historii politycznej na rzecz badań nad historią społeczną, a także zamieściła definicję terminu „życie codzienne”. Kompetentnie wskazała tu etapy w badaniach nad tą sferą historii ludzkości, podkreśliła, że zagadnienia związane z kuchnią i jedzeniem dotyczyły zarówno etapu codzienności, jak i niecodzienności w egzystencji ludzkiej. Autorka słusznie zauważyła wzrost popularności badań nad życiem codziennym w okresie dwudziestolecia wojennego, przy jednoczesnym zazwyczaj pomijaniu zagadnień związanych z funkcjonowaniem kuchni i jadalni (s. 13). W kolejnej części wstępu zatytułowanej „Charakterystyka źródeł i metody badawcze” Autorka omówiła wykorzystane w pracy źródła zarówno wydane już drukiem, jak i te jeszcze nieopublikowane. W tym miejscu należy podkreślić, że niewątpliwą zasługą Autorki, podnoszącą znacząco wartość pracy, jest obfite korzystanie z niepublikowanych źródeł memuarystycznych znajdujących się m.in. w Bibliotece Narodowej w Warszawie, Zakładzie Narodowym im. Ossolińskich we Wrocławiu, Archiwum Zamoyskich w Kozłowie, Archiwum Muzeum w Łańcucie, Bibliotece Kórnickiej PAN, a także z materiałów archiwalnych zgromadzonych np. w Archiwum Głównym Akt Dawnych w Warszawie, Archiwum Państwowym w Poznaniu, Archiwum Państwowym w Lublinie, Archiwum Narodowym w Krakowie, Archiwum Historii Mówionej oraz Narodowym Archiwum Cyfrowym. Autorka zapoznała się również z przedmiotami kultury materialnej związanymi z tematyką pracy, a znajdującymi się m.in. w zbiorach pałaców w Kozłowie, Łańcucie, Rogalinie i Szamotułach, a także w Narodowym Muzeum Rolnictwa i Produkcji Rolno-Spożywczej w Szreniawie pod Poznaniem, Muzeum Miasta Gdyni, Muzeum Narodowym w Krakowie i Muzeum Narodowym w Warszawie. Szkoda, że w tym miejscu Autorka nie pochwaliła się szerzej wprowadzanymi przez nią do obiegu naukowego wspomnieniami i źródłami. Zabrakło choćby krótkiej charakterystyki ich zawartości i wartości dla badacza zajmującego się szeroko rozumianymi kwestiami żywieniowymi. W bibliografii Autorka wymienia szesnaście niepublikowanych oraz blisko pięćdziesiąt opublikowanych wspomnień, z których obficie korzystała w trakcie pisania pracy. Imponujące jest również zestawienie kilkudziesięciu książek kucharskich, choć zauważyć należy, że wiele z wymienionych zostało opublikowanych jeszcze przed I wojną światową.

Autorka bardzo kompetentnie korzysta z prasy okresu międzywojennego. Podkreślić należy, że sięgnęła aż do osiemnastu reprezentatywnych tytułów prasowych prasy międzywojennej, m.in. do takich tytułów jak: „Bluszcz”, „Organizacja Gospodarstwa Domowego”, „Kobieta w Świecie i w Domu”, „Praktyczna Pani”, „Mój Dom”, „Moja Przyjaciółka”, „As”, „Pani Domu”, „Wiadomości kobiece”, „Ziemianka Polska”. Ponadto Autorka dysertacji obficie wykorzystowała serię wydawniczą redakcji „Bluszcz” zatytułowaną „Życie praktyczne”. W pracy wykorzystowała aż 24 tytuły z tej serii. W tym miejscu powinna znaleźć się choćby krótka charakterystyka kobiecej prasy międzywojennej w Polsce. Dalej w nieco nazbyt krótkim opisie metod badawczych Autorka wskazała na pracę z materiałem źródłowym archiwalnym, memuarystycznym i dokumentacją fotograficzną oraz na badanie źródeł materialnych i osobiste wizyty w muzeach celem zapoznania się z zabytkowym wyposażeniem kuchni i jadalni.

W ostatniej części wstępu zatytułowanej „Konstrukcja pracy” Autorka dokonała krótkiego omówienia podziału pracy na cztery rozdziały. Pierwszy rozdział zatytułowany „Kuchnia – wygląd i wyposażenie” został poświęcony kuchni i sprawom kuchennym. Więcej miejsca mgr Barbara Męczykowska poświęciła kuchni dworsko-ziemiańskiej opisując szczegółowo sposoby przechowywania zapasów w piwnicach, spiżarniach i lodowniach, podała w jaki sposób przyrządzano różne przetwory (konfitury, marmolady, galarety, dżemy, soki, kompoty, marynaty owocowe, przetwory owocowe, przetwory warzywne i mięsne), a także sposoby sporządzania produktów żywnościowych takich jak wędliny domowe. Opisała nowinki techniczne dwudziestolecia międzywojennego oraz wygląd kuchni w domach mieszkańców miast. Rozdział kończy podsumowanie, które właściwie nie jest podsumowaniem, ale wskazaniem strat w materiale źródłowym dotyczącym kwestii żywienia i podkreśleniem faktu zaniedbywania tej tematyki przez historyków polskich. W tej części Autorka zamieściła też kilka ogólnych refleksji na temat roli kuchni i powiązanych z nią obiektów w ziemiańskim dworze lub w miejskiej rezydencji/mieszkanu.

W rozdziale drugim zatytułowanym „Jadalnia” Autorka dążyła do ukazania tego pomieszczenia poprzez pryzmat znajdujących się w nim mebli i wyposażenia (naczynia, sztucce), a także omówienia kwestii właściwego zachowania się w trakcie posiłku. Autorka odniosła się tu również do kwestii roli służby w kulturze kulinarnej domowników. Można w tym miejscu zauważyć, że tytuł rozdziału powinien brzmieć podobnie do rozdziału pierwszego tj. np. „Jadalnia – wygląd i wyposażenie”, gdyż w rozdziale tym Autorka nie opisuje tylko pokoju jadalnego (czyni to w podrozdziale „2.1. Pokój jadalny”), ale zajmuje się wieloma innymi zagadnieniami związanymi z funkcjonowaniem jadalni. Opisuje tu np. zastawy stołowe, zasady dekorowania potraw, zasady właściwego zachowania się przy stole oraz rolę służby w kuchni i jadalni. Całość rozdziału zamyka podsumowanie, w którym uwypukla znaczenie wspólnego spożywania posiłków, przemiany w wyposażeniu stołów oraz w sposobie ich przystrajania.

Najkrótszy w całej pracy rozdział 3 zatytułowany został: „Posiłki w dniu powszednim”. Autorka skupiła się w nim na omówieniu kwestii żywieniowych i rodzinno-społecznych domowników w ciągu całego tygodnia. Kolejno scharakteryzowała potrawy serwowane podczas śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji. Całość rozdziału wieńczy podsumowanie, w którym Autorka dochodzi do wniosku, że „menu dnia powszedniego nie było bardzo skomplikowane” i że „w większości wypadków podawane dania nie odbiegały w znaczącym stopniu od tego co można dzisiaj spotkać na polskich stołach” (s. 145).

Rozdział czwarty zatytułowany „Posiłki w dzień świąteczny oraz nowości na stołach” traktuje nie tylko o menu serwowanym w trakcie świąt lub uroczystości rodzinnych. Tu też Autorka pracy poświęciła trochę miejsca na omówienie wybranych nowinek kulinarno-towarzystkich, które pojawiły się na polskich stołach w okresie dwudziestolecia międzywojennego. Omówiła tu bardziej popularne mieszanki różnych alkoholi, takie jak: kaliszkan, mazagran, poncz, kruszon, cocktaile. Podkreśliła popularność zimnych kolacji serwowanych zazwyczaj w formie bufetu. Przekonująco opisuje zalety „przyjęć bufetowych” akcentując ich względną taniość, różnorodność i praktyczność, gdyż bufet równie dobrze sprawdzał się na uroczystych balach, proszonych kolacjach jak i na przyjęciach sylwestrowych. W tym rozdziale Autorka opisała również sposoby podejmowania niezapowiedzianych gości, zapraszania na tzw. herbatki, organizowania poczęstunku w trakcie przyjęć brydżowych, imienin, rocznic ślubów. Rozdział wieńczy podsumowanie, w którym Autorka stwierdza m.in., że: „Mimo wielu

zawiorań politycznych i kulturalnych w okresie międzywojennym był to jednak czas, w którym ludzie lubili się spotykać przy dobrym jedzeniu" (s. 184). Ale czy mogło być inaczej?

Autorskim rozwiązaniem mgr Barbary Męczykowskiej jest zamieszczenie w pracy nie tylko podsumowania całej pracy, ale również odrębnego zakończenia. W podsumowaniu prezentuje swoje zamierzenia badawcze i własną ocenę ich realizacji. Autorka dochodzi m.in. do wniosku że stoły „warstw wyższych społeczeństwa polskiego” w okresie międzywojennym „nie ugięły się codziennie od nadmiaru jedzenia, przeważnie cechował je umiar, a w dni postne duża skromność. Jednocześnie praca pokazała, że ten kulinarny umiar nie musiał oznaczać nudy, zarówno w dzień powszedni, jak również w święta” (s. 185). Podsumowała tu też swoje rozważania na temat przeobrażeń w wystroju kuchni i jadalni oraz w sposobach przygotowywania posiłków w opisywanym czasie. Podkreśliła również zainteresowanie pań domu pojawiającymi się w tym czasie nowinkami technicznymi (szafa chłodząca na lód, kuchenki gazowe, naczynia żaroodporne, urządzenia do gotowania na parze), zmianami w wystroju kuchni, ograniczeniu liczebności służby, a także większej dbałości o zdrowy sposób odżywiania się. Jednym z wniosków Autorki jest twierdzenie, że znacznej redukcji uległa popularna wcześniej dewiza „zastaw się, a postaw się” (s. 187).

Natomiast w zakończeniu Autorka skupiła się na celowości zajęcia się problematyką kuchni i jadalni przez historyków, a także podkreśliła niedowartościowanie i niezadowolający stan badań w tych kwestiach. Stwierdza m.in., że: „Zdiagnozowane powyżej niedostatki naszej rodzimej historiografii nakłoniły mnie do napisania niniejszej pracy”. Doktorantka podkreśla, że daleko jeszcze do całkowitego i wyczerpującego omówienia poruszonych w pracy kwestii, wyraża jednak nadzieję, że jej praca stanowi „próbę odpowiedzi na postawione powyżej postulaty” (s. 189). Stwierdza, że kuchnia polska przeżyła w omawianym okresie „gwałtowną transformację próbując jednocześnie nadrobić lata zaborów i dostosować się do najnowszych trendów” (s. 190). Zaznacza również, że wobec niezadowolającego stanu zachowania źródeł, wyczerpujące opisanie poruszanych kwestii jest o wiele trudniejsze, niż np. w przypadku badaczy, którzy zajmują się kwestiami około-kulinarnymi w okresie PRL-u, czy współcześnie.

Praca została wzbogacona o aneks z 94 – przeważnie kolorowymi – ilustracjami. Wprawdzie dodatek ten stanowi 1/5 części pracy, ale jest celowy i potrzebny dla lepszego zrozumienia opisywanych treści. Ostatnią częścią pracy jest bibliografia. Nie wzbudza większych zastrzeżeń. Układ jest logiczny i przejrzysty. Dziwi jedynie wyróżnienie w osobną część z nagłówkiem „Życie Praktyczne” (s. 252) serii wydawanej pod tym tytułem przez redakcję „Bluszcza”, ale taki zabieg uznać można za uzasadniony ilością wykorzystanych tytułów z tej serii. Bardziej zastanawiającym rozwiązaniem jest to przyjęte w części zatytułowanej „Artykuły i reklamy w prasie międzywojennej” (s. 255). Autorka dysertacji zamiast poprzestać na tytule prasowym i podaniu roku, z którego skorzystała w trakcie pisania pracy, podaje pełny zapis wykorzystanych artykułów. Zapewne chciała pokazać ogrom pracy, jaki włożyła w kwerendę prasową, ale wystarczyłoby zapisać tytuły prasowe w przyjętej powszechnie formie. Tekst Marii Boguckiej z 1996 roku zamieszczony w „Kwartalniku historii i kultury materialnej” (s. 256) powinien zostać przeniesiony z części „Artykuły i reklamy w prasie międzywojennej” do „Literatury przedmiotu” (s. 260), a tekst: Dąbska K., *Wspomnienia – lata dziecinne* zamieszczony w „Wiadomościach Ziemiańskich” z 2010 roku (s. 257) należałoby umieścić w części „Wspomnienia publikowane” (s. 248). Autorka skorzystała również z kilku (sześciu) utworów literatury pięknej, ale tu wybór mógłby być zdecydowanie większy. W bibliografii mgr Barbara Męczykowska wyróżniła jeszcze osobne części zatytułowane: „Poradniki” (s. 253), „Foldery reklamowe i katalogi” (s. 254), „Literaturę przedmiotu” (s. 260) i „Strony www” (s. 265).

Podsumowując konstrukcję pracy stwierdzić można, że składa się ona ze wstępu, czterech rozdziałów, podsumowania, zakończenia, aneksu z ilustracjami i bibliografii. Całość opatrzona jest spisami: treści, tabel i ilustracji. Łącznie praca liczy 265 stron, z czego na tekst przypada 186 stron, a reszta to strona tytułowa, aneks z ilustracjami – 47 stron, bibliografię – 20 stron, spisy (treści, tabel, ilustracji) – łącznie 9 stron. 2 strony są puste. Część tekstowa pracy dzieli się na wstęp – 14 stron, rozdziały (odpowiednio 55, 54, 20, 37 stron), podsumowanie – 3 strony, zakończenie 3 strony. W ogólnym oglądzie rozdziałów widoczny jest wyraźny rozdźwięk między długością dwóch pierwszych rozdziałów i dwóch pozostałych. Rozdział pierwszy podzielony został na 7 podrozdziałów, drugi na

osiem, trzeci na pięć a ostatni rozdział na 5 podrozdziałów. Rozdziały pierwszy i czwarty zostały dodatkowo podzielone jeszcze na mniejsze części pracy. Tej praktyki nie zastosowano w rozdziale drugim i trzecim.

Do takiego układu pracy można zgłosić pewne zastrzeżenia. Przede wszystkim w pracy zabrakło charakterystyki warstwy wyższej w Polsce okresu międzywojennego co jest największą niedoskonałością recenzowanej pracy. Autorka we wstępie wprowadzie wyjaśniła, że pod pojęciem „wyższe warstwy społeczeństwa polskiego” rozumie za Januszem Żarnowskim: „górne dziesięć tysięcy”, zamożne mieszczaństwo i ziemiaństwo, jednak grupę tą opisała na niecałej jednej stronie wstępu (s. 8). Zdaniem recenzenta opis tej warstwy powinien być zdecydowanie szerszy i zasługuje na odrębny rozdział lub przynajmniej podrozdział. W ogóle uznać można, że brak rozdziału wstępnego, który oprócz charakterystyki wyższej warstwy społecznej w II RP przybliżyłby nawet w sposób ogólny i na tle porównawczym przemiany w wyglądzie i wyposażeniu kuchni przynajmniej w Europie. Praca niewątpliwie by na tym zyskała. Autorka opisuje w ogólnej perspektywie kuchnie i jadalnie „wyższych warstw społeczeństwa polskiego”, ale często odwołuje się do konkretnych przykładów z domów arystokracji polskiej (takie jak pałace w Kozłówce, Rogalinie, Nieborowie, Łańcutie, itp.). Powinna więc scharakteryzować przynajmniej te rody, których rezydencje często są w pracy wymieniane.

Zabrakło również dokładniejszych informacji o historii urządzeń kuchennych. Tak na przykład z pracy trudno wywnioskować, czy w kuchniach „wyższych warstw społeczeństwa polskiego” powszechne było stosowanie tradycyjnych pieców kuchennych (np. piec kuchenny nazwany *kitchener* pomysłu angielskiego przemysłowca Williama Flavela (1779-1844) z 1830 roku; była to duża, wyprodukowana z żeliwa kuchenka wielofunkcyjna ogrzewana paliwem stałym. Dzięki jednemu źródłu ciepła można było w niej gotować, podgrzewać, smażyć i piec). Kuchenka Flavela szybko znalazła się na wyposażeniu dworów władców europejskich, arystokratów i posiadaczy ziemskich w Europie, ale czy również na ziemiach polskich? W Stanach Zjednoczonych żelazna kuchnia opalana drewnem lub węglem była standardem w domach klas średnich już w latach sześćdziesiątych XIX wieku. W dwa dziesięciolecia później została wyparta przez kuchenki gazowe umożliwiające dokładniejsze regulowanie temperatury. Dopiero w końcu XIX wieku wynaleziona została kuchenka elektryczna. Jak te nowinki techniczne zyskiwały popularność w domach „wyższych warstw społeczeństwa polskiego” w okresie międzywojennym? Autorka opisuje pokrótce te zagadnienia w pracy, ale np. stwierdzenie, że do gotowania potraw najczęściej wykorzystywano piece kaflowe, i że: „Z czasem w mieszkaniach zaczęły pojawiać się kuchenki gazowe, spirytusowe, na oliwę, a nawet elektryczne” (s. 69) pozostawia uczucie niedosytu. Szkoda, że Autorka nie zdołała nadać pracy bardziej interdyscyplinarnego charakteru, np. poprzez pokuszenie się o analizę kaloryczności serwowanych potraw, socjologicznym analizom znaczenia wspólnie spożywanych posiłków, charakterystykom dobrych i złych kucharek, itp.

W pracy zabrakło uwzględnienia zbadania wpływu zróżnicowania terytorialnego Polski na to jak wyglądały kuchnie i jadalnie i co serwowano podczas posiłków. Autorka w dysertacji właściwie tylko raz i to w cytacie odnosi się do regionalizmu podając, że na stole wielkanocnym „z [powinno być – „w” – A. J.] zależności od regionu, pojawiały się różne potrawy. Jak przedstawiono to w „Ziemiance Polskiej”: „(...) baby różnej wysokości, obok chleb, w Małopolsce jeszcze okrągły „dziadunio”, „jajecznik”, słodki z rodzynkami, w Królestwie sękacz (...)” (s. 148). Przecież inaczej kuchnia wyglądała w Wielkopolsce, inaczej na Kresach, inaczej w Małopolsce. Tu warto byłoby ukazać wpływ ponad stuletnich rządów zaborczych na kuchnię i gusta kulinarne Polaków. Częściowo Autorkę tłumaczy przyjęte we wstępie i wspomniane w recenzji założenie, o wykluczeniu z zakresu rozważań kuchni żydowskiej i regionalnej. Przydałoby się tu jednak choć kilka stron rozważań na ten temat.

Podobnie Autorka nie wyjaśnia wystarczająco czy opisując zwyczaje kulinarne mieszczan w okresie II RP ma na myśli wszystkie miasta polskie, których było ponad 600, czy też jedynie te większe (w 1921 roku tylko sześć miast polskich: Warszawa, Łódź, Lwów, Kraków, Wilno, Poznań liczyło więcej niż 100 tysięcy mieszkańców; pod koniec omawianego okresu do tego grona dołączyły jeszcze Bydgoszcz, Częstochowa, Katowice, Sosnowiec, Lublin, Gdynia, Chorzów i Białystok). Należałoby ukazać, czy Warszawa – której znaczenie w okresie międzywojennym niebywale wzrosło – nadawała kierunki przemian w sferze kulinarnej całej Polsce, czy też nie. Inaczej wyglądał obraz dużych miast w województwach zachodnich, gdzie np. prawie wszystkie miasta mogły się już poszczycić wodociągami,

a inaczej w województwach wschodnich, gdzie często małe miasta i miasteczka nieznacznie tylko różniły się od wsi.

Polska okresu międzywojennego była państwem o zróżnicowanej strukturze narodowej. Obok Polaków liczni byli Ukraińcy, Żydzi, Białorusini, Niemcy, a także mniej liczni Rosjanie, Litwini, Czesi i Słowacy, Ormianie, Tatarzy, Karaimi, Cyganie. Jak wyglądały wzajemne wpływy różnych zwyczajów narodowych na kuchnię polską? Czy można mówić o polonizowaniu się np. burżuazji żydowskiej i niemieckiej w tym zakresie, czy też bardziej można mówić o przejmowaniu przez Polaków obcych wzorców kulinarnych? Te kwestie również wymagałyby głębszej refleksji.

Rozważania o zmianie perspektywy badawczej historyków odchodzących w XIX i XX wieku od hegemonii historii politycznej na rzecz badań nad historią społeczną, a także definicja terminu „życie codzienne” (s. 9-12) powinny znaleźć się w pierwszej części wstępu zatytułowanej „Założenia” (też skąd inąd dyskusyjny tytuł odniesieniu do zawartości), a nie w części zatytułowanej przez Autorkę „Stan badań”. Ponadto nie wydaje się właściwym umieszczenie siódmej części podrozdziału „1.3. Przetwory” zatytułowanego „1.3.7. Sposoby podawania przetworów owocowych” (s.48-50) w rozdziale pierwszym poświęconym kuchni i jej wyposażeniu. Zabrakło szerszego opisu różnego rodzaju nalewek i innych alkoholi sporządzanych w dworach ziemiańskich. Jak na przykład przygotowywano wspomnianą w pracy wódkę Redłówkę (s. 153)? Autorka wprawdzie poświęciła osobny fragment podrozdział 4.2 („4.2.1 – Zimne napoje”) na omówienie różnych mieszanek alkoholowych jak: kaliszanie, mazagran, poncz, kruszon, cocktail, ale ta część pracy mogłaby być uzupełniona o receptury przygotowywania alkoholi domowym sposobem. Nie jest zrozumiała i nie przekonuje idea wydzielenia w pracy podsumowania (s. 185-187) i odrębnie zakończenia (s. 188-190). Należałoby scalić te elementy pracy w jedno zakończenie. W zakończeniu Autorka dysertacji mogła porównać opisywane kwestie kulinarne u wyższych warstw społeczeństwa polskiego z sytuacją występującą w tym zakresie u średnich i niższych warstw społecznych. Celowe wydaje się również ukazanie miejsca i specyfiki kuchni polskiej w szerszym kontekście europejskim.

Doktorantka mogła również zamieścić w formie aneksu najbardziej charakterystyczne dla dwudziestolecia międzywojennego przepisy kulinarne na potrawy lub ciasta. Jest ich trochę podanych w tekście głównym (np.: s. 157-158 – przepis na piernik bożonarodzeniowy), ale wyróżnienie ich w formie aneksu ułatwiłoby zainteresowanym czytelnikom próbę ich zastosowania w praktyce. Przydałaby się mapa z zaznaczeniem opisywanych w pracy miejsc (dworów i miast). Dałoby to czytelnikowi lepszą orientację odnośnie do ich lokalizacji i reprezentatywności.

W początkowej części pracy Autorka wychodzi od dyskusyjnego w ocenie recenzenta stwierdzenia, że twórcą jedną z najczęściej cytowanych definicji „warstwy społecznej” jest Max Weber i twierdzi dalej, że zdefiniował on ją jako „grupę ludzi charakteryzujących się podobnym poziomem szacunku społecznego, prowadzących zbliżony styl życia, podobnie odpoczywających i pracujących” (s. 6). Tu pojawia się kilka kwestii. Po pierwsze nie jest jasne, dlaczego Autorka chcąc uwiarygodnić przytoczoną przez siebie definicję „warstwy społecznej” w ujęciu Maxa Webera odsyła w przypisie nr 3 do pamiętników (J. Fiedorowicz, *Wspomnienia*, Biblioteka Narodowa (dalej cyt. BN), akc. 1140, 1980; E. J. D. Kłoczowski, *Wspomnienia, cz. III Okres międzywojenny*, BN, akc. 10229/3; W. Budzyński, *Opis gospodarstwa w Eustachowie i projekt jego reorganizacji*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich (dalej cyt. ZNiO), rękopis syg. 13269/II; A. Łempicki, *Żywoć przeciętnego ziemianina polskiego I połowy XX wieku*, ZNiO, rękopis syg. I.15363 II), a nie do pracy M. Webera (*Gospodarka i społeczeństwo. Zarys socjologii rozumiejącej*, tłum. Dorota Lachowska, Warszawa 2002, s. 228 i nast.). A tu sięgnięcie bezpośrednio do pracy Maxa Webera wydaje się konieczne, gdyż w odczuciu recenzenta Autorka błędnie interpretuje poglądy Maxa Webera. M. Weber traktował klasy nie jako byty realne, ale jako kategorie analityczne (zbiorowości, a nie wspólnoty). Jego koncepcja stratyfikacji społecznej nie jest tak jednowymiarowa jak u Karola Marksa (ograniczona do sfery ekonomicznej), ale jest wielowymiarowa i rozróżnia trzy hierarchiczne porządki: gospodarczy, społeczny i polityczny. W hierarchii ekonomicznej M. Weber wyróżnił: klasy społeczne - grupujące jednostki znajdujące się w podobnej sytuacji gospodarczej, w hierarchii społecznej: grupy stanowe/stany – wyodrębnione ze względu na prestiż i status społeczny lub inaczej „honor społeczny” związany z ich urodzeniem, wykonywanym zawodem, wykształceniem i sposobem życia, a w hierarchii politycznej: partie polityczne – grupujące jednostki rywalizujące o

władzę lub co najmniej dążące do uzyskania wpływu na podejmowane przez władze decyzje. Zakładał oczywiście, że powyższe trzy porządki hierarchiczne wzajemnie się przenikają i na siebie oddziałują, wzmacniają lub osłabiają. Z powyższego wyraźnie wynika, że to co Autorka określa jako „warstwę społeczną” według Maxa Webera, w rzeczywistości zostało określone przez tego niemieckiego socjologa jako grupa stanowa/stan, gdyż odwołuje się przede wszystkim do pojęcia prestiżu społecznego. Tak też najczęściej warstwę społeczną rozumieją socjologowie amerykańscy tacy jak Cecile C. North, Paul K. Hatt, czy William L. Werner.

Po drugie zastrzeżenia budzi sposób wykorzystania (s.7) fragmentów podręcznika akademickiego z socjologii autorstwa Barbary Szackiej (B. Szacka, *Wprowadzenie do socjologii*, wyd. II, poprawione i uzupełnione, Warszawa 2008). Barbara Szacka rzeczywiście przytacza taką definicję warstwy społecznej, ale jako jedną z trzech współcześnie występujących rozumień tego terminu (ujęcie strukturalne, ujęcie stratyfikacyjno-empiryczne, ujęcie stratyfikacyjno-teoretyczne). Natomiast z tekstu dysertacji doktorskiej wnioskować można jakoby był to pogląd warszawskiej socjolożki, podczas gdy tak w rzeczywistości nie jest (por. B. Szacka, *Wprowadzenie do socjologii*, Warszawa 2008, s. 295-296). Przynajmniej Autorka jest konsekwentna w tym, że z trzech możliwych definicji przytoczyła tą, która poprzez odwołanie się do prestiżu społecznego jest najbliższa weberowskiemu rozumieniu grupy stanowej/stanu. Reasumując ten wątek recenzji pokreślić należy, że oczywiście ujęcia definicyjne „warstwy społecznej” we współczesnej socjologii nie są wystarczająco ostre i są często różnie rozumiane, ale by uniknąć związanych z tym problemów - bo przecież nie to jest głównym tematem pracy - wystarczyło np. stwierdzić, że pod terminem „warstwa społeczna” Autorka rozumie zbiorowość jednostek znajdujących się w dającej się porównać sytuacji przy uwzględnieniu takich kryteriów, jak: bogactwo, prestiż, władza.

Przy opisie spiżarni w rozdziale pierwszym pracy mgr Barbara Męczykowska wykorzystuje źródła opisujące wygląd spiżarni w 2. ćwierci XIX wieku za pracą J. Dąbkiewicza z 1838 roku i Karoliną z Potockich Nakwaską z 1843 roku i odnosi go do dwudziestolecia międzywojennego niejako przyjmując, że przez 100 lat nic się nie zmieniło. Podobnie opisując idealną jadalnię (dokładniej „idealny pokój stołowy”) z okresu międzywojennego Autorka opiera swoje wywody na poradniku Karoliny z Potockich Nakwaskiej wydany w 1843 roku (s. 75).

Dalej, tłumacząc w rozdziale drugim fakt, że w „trakcie przyjęć obowiązywał rosyjski sposób podawania potraw”, podaje w przypisie 221, że: „Był to jeden z najbardziej eleganckich sposobów serwowania posiłków w trakcie spotkań”. Takie wyjaśnienie nic nie wyjaśnia. Rosyjski sposób serwowania potraw (*service à la russe*) rozpowszechniony w Europie za sprawą ambasadora rosyjskiego Aleksandra Kurakina (1752-1818) polegał na kolejnym serwowaniu potraw w przeciwieństwie do francuskiego sposobu serwowania (*service à la française*), w którym wszystkie dania podczas jednego posiłku podawane są jednocześnie.

Autorka rozprawia się z mitem o suto zastawionych stołach wyższych warstw społeczeństwa polskiego w okresie międzywojennym pisząc: „Niestety powtarzanie mitów o niesłychanie bogato zastawionych stołach w okresie międzywojennym, szczególnie wśród wyższych warstw społeczeństwa, doprowadził [powinno być – doprowadziło – A.J.] do błędnego moim zdaniem przedstawienia tego elementu życia codziennego” (s. 146). W innym miejscu Autorka stwierdza: „Wokół lat 1918 – 1939 narosło wiele mitów i przeinaczeń, nawet w odniesieniu do funkcjonowania tych dwóch pomieszczeń. Przeciętny człowiek nadal niestety uważa, że był to okres, w którym ludzie żyli ponad stan i spożywali tylko same luksusowe produkty” (s. 187). Szkoda, że Autorka nie podaje, kto i w jakich pracach takie mity utrwał, bo takie przedstawienie tej kwestii wydaje się być nadmiernym uproszczeniem. Ponadto niektóre zawarte w dysertacji opisy spożywanych posiłków zdają się jednak świadczyć o serwowaniu bardzo wystawnych i wykwintnych posiłków. To, że opisane w pracy dania z okresu międzywojennego znane i serwowane są również dzisiaj, świadczy – zdaniem recenzenta – nie o ich zwykłości, ale o tym, że są po prostu dobre. Przy tym za trafne uznać należy spostrzeżenie Autorki, że przekonanie o obficie zastawionych stołach w II RP mogło wynikać z trudności w zdobywaniu podstawowych produktów żywnościowych w okresie PRL-u, i że upadek komunizmu, pozwolił „na nowo odkryć” zalety przedwojennej kuchni (s. 146-147). Ale czy opis - jak zaznacza sama Autorka - „skromniejszego śniadania” wielkanocnego brzmiący: „można było zaserwować: młode rzodkiewki, kornet z szynki ze

struganym chrzanem, sałatę ze świeżych pomidorów, ozór z jajami na twardo w galarecie, sos wenecki, pieczarki w koszyku, indycką pieczoną z kasztanami, galaretę borówkową, cykorię bieloną, czysty barszcz czerwony, chesterki, mazurki, pomarańcze, kawa oraz odpowiednie do dań alkohole. Te ostatnie nie były bardzo drogie. Były wśród nich żubrówka, śliwowica i krupnik litewski” (s. 153), nie świadczy o tym, że to „skromniejsze śniadanie” wcale nie było takie skromne? Aż trudno wyobrazić sobie jakie były te wykwintniejsze.

Praca poświęcona jest zwyczajom żywieniowym „wyższych warstw społeczeństwa polskiego” w mieście i na terenach wiejskich, ale używanie określenia „włościanka” (s. 185) w stosunku do mieszkanki dworu wiejskiego jest niewłaściwe. Włościanka to chłopka, a trudno przyjąć, by należała ona do „wyższej warstwy społeczeństwa polskiego”.

Autorka bardzo często w pracy podkreśla wpływ kryzysu ekonomicznego z przełomu lat dwudziestych i trzydziestych XX wieku na opisywaną przez siebie problematykę (np. s. 6, 8, 9, 62, 127, 128, 161, 167, 173, 186, 190), jednakże ten wpływ jest słabo uargumentowany w tekście dysertacji doktorskiej. Zabrakło ukazania, jak wyglądała kwestia odżywiania czy obchodzenia ważnych uroczystości przed, w trakcie i po kryzysie np. w przypadku jednego dworu ziemiańskiego czy zamożnej rodziny mieszczańskiej. Ponadto w odniesieniu do służby domowej Autorka stwierdza, że „Ze względu na trudności finansowe po I wojnie światowej, a następnie kryzys ekonomiczny, gospodarstwa ograniczały liczbę zatrudnionych osób” (s. 186). Na pewno w tym twierdzeniu jest wiele racji, ale jest ono dyskusyjne, gdyż trudności i kryzys nie występował przez cały omawiany w pracy okres. Właściwym byłoby w tej kwestii np. wyjaśnienie, czy wspomniany przez Autorkę w pracy postęp techniczny w dziedzinie przygotowywania i przechowywania żywności miał jakiś wpływ na zmniejszenie się ilości personelu potrzebnego do obsługi kuchni i jadalni. Ponadto należałoby również określić, jaki wpływ miały na ten fakt przemiany obyczajowe i promowane w dwudziestolecie międzywojennym model rodziny? Przecież zmniejsza się liczebność rodzin, następuje stopniowe odejście od modelu rodziny wielkiej (wielopokoleniowej) na rzecz rodziny małej (zwanej elementarną lub nuklearną) z mniejszą liczbą dzieci. Dla przykładu można podać, że jeśli w 1860 roku w Wielkiej Brytanii blisko 60% małżeństw posiadało czworo i więcej dzieci, to w 1925 roku już tylko ok. 20% rodzin miało równie liczne potomstwo, natomiast liczba rodzin z jednym lub dwójką dzieci wzrosła w tym okresie z 10% do 50% ogólnej liczby. Podobne zjawiska występowały w Polsce (oczywiście w znacznie mniejszej skali), należałoby jednak ukazać, czy miały one również wpływ na liczebność zatrudnianego do pomocy personelu.

Autorka dysertacji wykorzystała w swej pracy m.in. 11 publikacji wydanych w serii „Życie praktyczne”, a podpisanych przez „Panią Elżbietę” (w tekście głównym np. s. 38, 41, 54, 104, 132, 133, 176). Szkoda tylko, że nie zadała sobie trudu by ustalić, że owa „Pani Elżbieta” to znana w okresie międzywojennym publicystka i działaczka organizacji kobiecych Elżbieta Kiewnarska (1871-1944). Dziwi to tym bardziej, że jedna z kolejnych wykorzystanych z tej serii prac, zatytułowana „Drób. Sposoby sporządzania”, t. 66, była już podpisana jej nazwiskiem (tj. Elżbiety Kiewnarskiej).

Doktorantka w kilku miejscach poprzestaje na podaniu inicjału osoby, której nazwisko wymienia, bez podania w tekście głównym pełnego zapisu imienia (np. T.A. Pruszek (s. 14), M. Łozińska (s. 14)). Ponadto w kilku przypadkach Autorka podając nazwisko danej osoby całkowicie pomija imię lub inicjał (brak imion w przypadku np. Michaela Haralambosa (s. 7), Martina Holbornsa (s. 7)). Praktykę taką uznać należy za niewłaściwą. Doktorantka powinna podać za pierwszym razem pełny zapis imienia, a przy kolejnym odwoływaniu się do tej osoby podać przynajmniej inicjał i nazwisko. Kolejne zastrzeżenia recenzenta wzbudzają opisy niektórych dań oraz terminologia. Rabarbar to nie „dość kwaskowaty owoc” (s. 43), ale gatunek byliny uprawiany jak warzywo. Serwowana na weselu Michała Zamoyskiego (10.01.1901-25.01.1957) i Marii Beliny z Brzozowskich Zamoyskiej (17.05.1902-ok.1987) w dniu 12 września 1926 roku w Kozłowiec zupa „paysanka”, to nie błąd ortograficzny, tylko wariant zapisu dobrze rozpoznanej przez Autorkę dysertacji zupy znanej pod nazwą „pejzanka” (przyp. 461, s. 163). Autorka w pracy użyła sformułowania „W grudniu 1937 roku premierowa Beckowa” (s. 97). Właściwie nie jest to błąd, ale dla ścisłości warto podkreślić, że Józef Beck nigdy nie był premierem II RP, a tylko przez krótki okres był wicepremierem w drugim rządzie Józefa Piłsudskiego od 25 sierpnia do 4 grudnia 1930 roku. Poza tym zamiast sformułowania „Pani Beck” (s. 98) właściwym byłoby

podanie jej imienia (Jadwiga Beck z domu Sałkowska 1896-1974), gdyż w tekście jej imię nie pada ani razu, a Autorka w przypisie odwołuje się do jej wspomnień (J. Beck, *Kiedy byłam Ekscelencją*, Warszawa 1990). Dziwi również sformułowanie „pana Gombrowicza” (s. 119), zamiast wyraźnego wskazania, że chodzi o ojca Witolda Gombrowicza, tj. o Jana Onufrego Gombrowicza herbu Kościeszka (1868-1933).

Jak już podkreślono wyżej, Autorka szeroko wykorzystwała dostępny materiał źródłowy i literaturę przedmiotu. Oczywiście zawsze można wskazać pewne pominięte teksty, ale ich uwzględnienie nie wpłynęłoby radykalnie na zmianę ustaleń dokonanych przez mgr Barbarę Męczykowską. Tak na przykład, wśród memuarów, które należałoby wykorzystać w pracy wspomnieć można o Dzienniku Janiny z Puttkamerów Żółtowskiej obejmującym lata 1905-1936 (Żółtowska Janina z Puttkamerów, *Dziennik*, 44 tomy, kart 7205, sygnatura w Bibliotece Narodowej IV.10277). Fragmenty ukazały się już drukiem (Żółtowska Janina z Puttkamerów, *Dziennik. Fragmenty wielkopolskie 1919-1933*, wybór, oprac. i wstęp Barbara Wysocka, Poznań 2006, ss. 440). Cenne mogłyby również okazać się zapiski Janiny z Kozakowskich Lasockiej (Lasocka Janina z Kozakowskich, *Gawędy i wspomnienia (ok. 1900-1950)*, 2 tomy, kart 353, sygnatura w Bibliotece Narodowej akc.12771). Z literatury przedmiotu Autorka powinna skorzystać z pracy Barrego Williama Higmana (Higman B.W., *Historia żywności. Jak żywność zmieniała świat*, przeł. Anna Kunicka, Warszawa 2012, ss. 450), a z nietłumaczonych na język polski prac zajrzeć do niemieckich publikacji, np. Gertrud Benker (Benker G., *In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst*, München 1987), pracy zbiorowej pod redakcją Elfie Miklauta, Herberta Lachmayera i Reinharda Eisendlea (Miklauta E., Lachmayer H., Eisendle R. (Hrsg.), *Die Küche: Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, Wien 1999) lub pracy zbiorowej pod redakcją Klaus Spechtenhausera (Spechtenhauser K. (Hrsg.), *Die Küche. Lebenswelt – Nutzung – Perspektiven*, Basel-Boston-Berlin 2006; tu zwłaszcza rozdział autorstwa Michelle Corrodi, *Von Küchen und unfeinen Gerüchen. Auf dem Weg zu einer neuen Wohnkultur zwischen Gründerzeit und Zweitem Weltkrieg*, s. 21-44). Z publikacji anglojęzycznych należałoby skorzystać dodatkowo z pracy Mary Ellen Snodgrass (Snodgrass M. E., *Encyclopedia of Kitchen History*, New York-London 2004). Z nowszych publikacji autorów polskich należało wykorzystać np. artykuły Włodzimierza Mędrzeckiego i Janusza Żarnowskiego (Żarnowski J., *Nowe spojrzenie na społeczeństwo Polski międzywojennej*, [w:] *Metamorfozy społeczne*, t. 10: *Społeczeństwo międzywojenne: nowe spojrzenie*, red. J. Żarnowski, W. Mędrzecki, Warszawa 2015, s. 15-48; W. Mędrzecki, *Materiałne uwarunkowania życia społecznego*, [w:] *Metamorfozy społeczne*, t. 10: *Społeczeństwo międzywojenne: nowe spojrzenie*, red. J. Żarnowski, W. Mędrzecki, Warszawa 2015, s. 113-136). Ponadto przy korzystaniu z pracy poczytnej szkockiej historyczki Reay Tannahill warto by zaznaczyć, że wydanie „Historii kuchni” z 2014 roku jest wznowieniem opublikowanej po raz pierwszy w 1973 roku w Wielkiej Brytanii książki tej autorki.

W pracy pojawia się trochę drobnych usterek i błędów. Tak na przykład w spisie treści jest pomyłka w numeracji podrozdziałów w rozdziale czwartym. Po podrozdziale 4.3 zamiast podrozdziału 4.4 jest podrozdział 4.2 a dopiero jako kolejny podrozdział 4.4. Na str. 31 Autorka odsyła do il. 1 w aneksie mającego obrazować plan lodowni w Dzikowie, podczas gdy w aneksie ta ilustracja ma nr 2 (s. 199), podobnie błędne odesłanie ma miejsce w przypadku ilustracji 2 (s. 31), gdyż w rzeczywistości powinna odesłać do il. nr. 3 zamieszczonej na s. 200 pracy. Za niewłaściwe rozwiązanie należy uznać zapisywanie tytułów tabel pod tabelą i podawanie źródła nie bezpośrednio pod tabelą, ale w formie odsyłacza do przypisu dolnego (np. s. 8, s. 66). Autorka zresztą nie jest w tym konsekwentna i przy pozostałych 13 tabelach nawet w takiej formie nie podaje źródła (tab. 2, s. 25, tab. 3, s. 34; tab. 4, s. 47; tab. 5, s. 53; tab. 6, s. 61; tab. 7, s. 61; tab. 9, s. 83; tab. 10, s. 85; tab. 11, s. 121; tab. 12, s. 146; tab. 13, s. 154; tab. 14, s. 155; tab. 15, s. 165). Przypisy na ogół są poprawnie sporządzone. Autorka nie jest konsekwentna przy stosowaniu zapisu odsyłacza. Raz pisze to w formie –¹¹” (s. 77), raz w formie –¹²” (s. 78), niekiedy w formie –¹⁴⁰” (s. 116), lub –¹⁵⁵” (s. 120). Podobnie najczęściej umieszcza kropkę przed odsyłaczem (np.: ⁷⁴ – s. 97), ale niekiedy po samym odsyłaczu (np.: ⁷⁵ – s. 97). Nie zaczynamy zdania od słowa „Które” (s. 29).

W pracy poprawić należy literówki oraz drobne błędy językowe (np. s. 10: jest - warstwę, powinno być – warstw; s. 17: jest – Ciekawym miejscem, powinno być – Ciekawe miejsce, s. 42: jest – przykładu, powinno być – przykład; s. 46: jest – kuch, powinno być – kuchni; s. 52: jest – pomieszczenie, powinno być – pomieszczeniu; s. 70: jest – jedna, powinno być – jednak; s. 72: jest –

znaczącą, powinno być – znacząco; s. 106: jest – Historią, powinno być – Historia; s. 124: jest – wyzwanie, powinno być – wyzwaniem; s. 127: jest – przemianą, powinno być – przemianom; s. 127: jest – cenzurą, powinno być – cezurą; s. 130: jest – pozostał, powinno być – pozostałe; s. 140: jest – Świsłoczy, powinno być – Świsłocy; s. 146: jest – straszy, powinno być – straszny; s. 174: jest – uświęcać, powinno być – uświetniać; s. 175: jest – Ponadtonie, powinno być – Ponadto nie; s. 175: jest – laczki, powinno być – flaczki). Recenzent nie miał możliwości sięgnięcia do rękopisu Marii z Paygertów Bobrzyńskiej (M. z Paygertów Bobrzyńska, *Życie zmiennym jest. Pamiętnik z lat 1900 – 1958*, t. 1, ZNiO, rękopis syg. 13533/II, s. 15.) ale trudno uwierzyć, by było tam zapisane przytoczone przez Autorkę dysertacji sformułowanie „weźmiesz 6 dziwek. Jedna będzie rąbać cukier ...” (s. 151). Raczej chodziło o 6 dziewczek.

Należałoby ujednoczyć pisownię słowa tartinki. Autorka zapisuje je w formie „tartinki” (s. 137, 165, 177, 181), a kiedy indziej „tartynki” (s. 105). Gdzieniedzie brak kropek (s. 44; 83), przecinków (s. 48; 88, 92, 98, 115, 145), gdzieniedzie tych przecinków jest za dużo (s. 128). Zapis sygnatury z Archiwum Zamoyskich w Kozłowie w pracy podany we właściwy sposób (MZK/A/64), ale już w bibliografii w błędnej formie „sygnatury MPK/A/64” (s. 246).

Pracę generalnie czyta się dobrze. Wywody Autorki są jasne i dobrze uargumentowane, ale nie wszystkie zdania zachwycają formą i stylem wypowiedzi. W razie ewentualnego wydania pracy drukiem należałoby niektóre poprawić. Tak na przykład Autorka czasami używa w pracy mało naukowych sformułowań, właściwie kolokwializmów, co nie podnosi walorów merytorycznych pracy (np. s. 126 – „Jak dobrze wiadomo człowiek je najpierw oczami, ...”). Ponadto stosuje barwne porównanie opisywanej materii do teatru (np. s. 126 – „Pokój jadalny można porównać do teatru, w którym rozgrywa się kulinarna [powinno być: kulinarne – A.J.] przedstawienie”). To porównanie jest nawet ładne i przekonujące, ale porównanie dań do aktorów już tak bardzo nie przekonuje (s. 127 – „Jednak żadne przedstawienie z nawet najlepiej przygotowaną sceną nie może się odbyć bez aktorów. W tym wypadku będą to dania, ...”). Rodzaj podawanych dań raczej nie był uzależniony „od poziomu ekonomicznego danej rodziny” (s. 128), tylko od stopnia jej zamożności.

Zgłoszone w recenzji uwagi krytyczne, nie kwestionują licznych walorów dysertacji mgr Barbary Męczykowskiej. Wysoko oceniam trud badawczy Autorki, jej umiejętność dotarcia do ciekawych i wartościowych źródeł oraz jej wnikliwą umiejętność analizy zgromadzonego materiału. Recenzowana praca niewątpliwie stanowi istotny wkład w rozwój badań nad dziejami kultury kulinarnej w Polsce okresu międzywojennego. Czytając opisy serwowanych posiłków recenzent często nabierał ochoty na jedzenie, a to chyba dobrze świadczy o umiejętnościach pisarskich Autorki dysertacji. Poza drobnymi mniej udanymi fragmentami tekstu, pracę czyta się dobrze, można w niej odnaleźć wiele interesujących szczegółów i szeroki zestaw źródeł. Postawione we wstępnej części pracy założenia zostały generalnie zrealizowane. Praca wypełnia pewną część luki w polskiej historiografii, choć jak wskazuje sama Doktorantka, nie jest to jeszcze opracowanie wyczerpujące temat, co z drugiej strony stwarza szeroką perspektywę badawczą.

Uwzględniając powyższe stwierdzam z przekonaniem, że praca spełnia wymogi stawiane rozprawom doktorskim określone w art. 13 ust. 1 *ustawy z dnia 14 marca 2003 r. o stopniach naukowych i tytule naukowym oraz o stopniach i tytule w zakresie sztuki* (Dz.U. Nr 65, poz. 595, z późn. zm.) i rekomenduję ją do dalszego postępowania w przewodzie doktorskim.


 dr hab. Arkadiusz Janicki, prof. UG