

Jacek Tylicki

## Srebrne luksusy nowożytnego stołu i bufetu

Jedną z najważniejszych czynności życia ludzkiego, odgrywających zasadniczą rolę społeczną, co podkreślone zostało także w religii chrześcijańskiej, stanowi wspólne spożywanie posiłków. Nakrycie stołu wymagało w tym celu kilku zasadniczych przedmiotów, których liczba i forma zmieniały się w zależności od charakteru i gustu epoki. Po okresie wystawnych uczt i stołów kosztownie zastawionych w czasach antyku nadszedł post średniowiecza, kiedy uproszczenie, a nawet barbaryzacja obyczajów spowodowała, że o wyrafinowanych naczyniach codziennego użytku słyszano rzadziej.

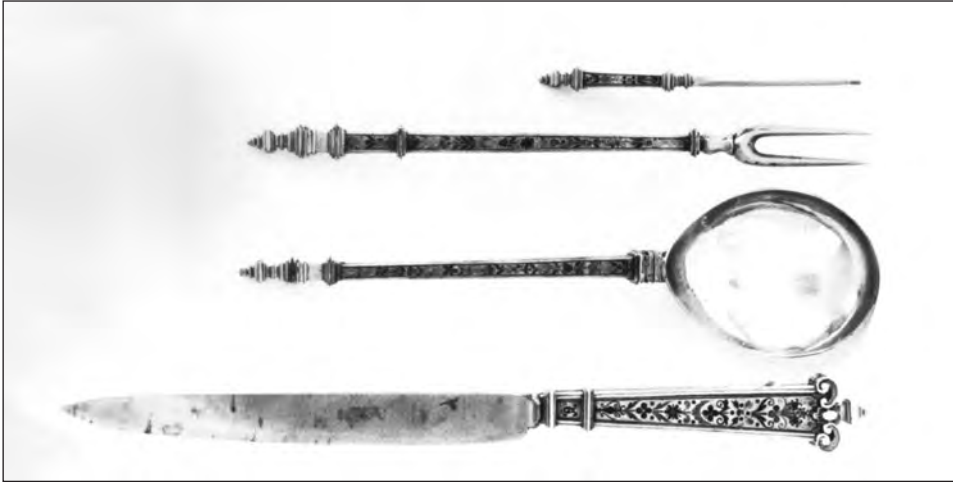
Luksus biesiadowania w każdej epoce dotyczył naturalnie jedynie nielicznych przedstawicieli warstw wyższych, ale wcześniejsze wieki średnie z ich ukierunkowaniem na utylitaryzm nie były z reguły okresem kunsztownych naczyń świeckich, ani ich zbyt wielkiego zróżnicowania. Wnioski takie wyciągnąć można przede wszystkim na podstawie ogólnej znajomości kultury epoki oraz zachowanych sprzętów liturgicznych, bowiem ówczesnych przedmiotów użytkowych przetrwało niewiele. Większa liczba naczyń stołowych, o wiele już obficie zdobionych i rozmaitych gatunkowo, przetrwała z okresu późnego średniowiecza — XIV i XV wieku. Wtedy to dobrobyt i świadomość kulturalna wzrosły, a środowiska franko-angielskie i burgundzko-niderlandzkie zadziwiają wręcz nieco baśniową elegancją swej sztuki.

Prawdziwy rozkwit sprzętów stołowych, już nie tylko służących do konsumpcji, ale pełniących też funkcje reprezentacyjne, przypada jednak na okres nowożytny. Wiedza o świecie starożytnym, płynąca poprzez Italię, bardzo się wówczas rozpowszechniła i doprowadziła do chęci naśladowania jego obyczajów. W świecie włoskim świadczą o tym chociażby naczynia antyczne wtórnie eksponowane przez kolekcjonerów we współczesnych, kunsztownych oprawach (ryc. 1). Ta właśnie epoka zatem, z jej obficie zachowanym i niesłychanie różnorodnym materiałem zabytkowym, stanie się tematem dalszych rozważań.



Ryc. 1. Rzymska waza z sardonyksu z kolekcji Wawrzyńca Wspaniałego. Oprawa: Florencja, złotnik dworski Kosmy I de' Medici, ok. 1550. Florencja, Museo di Bargello, za: J.F. Hayward, *Virtuoso Goldsmiths and the Triumph of Mannerism*, London 1976

Fig. 1. A Roman sardonyx vase from the collection of Lorenzo the Magnificent. The setting by Cosimo I de' Medici's court goldsmith, Florence, c. 1550. Florence, Museo di Bargello, after: J.F. Hayward, *Virtuoso Goldsmiths and the Triumph of Mannerism*, London 1976



Ryc. 2. Komplet sztućców: nóż, łyżka, widelec, wykałaczka, Augsburg, Heinrich Sailer, ok. 1600–1605, za: H. Seling, *Die Kunst der Augsburger Goldschmiede 1529–1868. Meister — Marken — Werke*, Bd. 1–3, München 1980

Fig. 2. A set of cutlery: knife, spoon, fork, toothpick, Augsburg, Heinrich Sailer, c. 1600–1605, after: H. Seling, *Die Kunst der Augsburger Goldschmiede 1529–1868. Meister — Marken — Werke*, Bd. 1–3, München 1980

Wśród zastawy stołowej przeznaczonej dla użytkowników o wyższym statusie społecznym dużą część stanowiły w okresie nowożytnym sprzęty srebrne. Miało to dwie przyczyny — użytkową i ekonomiczną. Po pierwsze, srebro jest metalem o właściwościach antyseptycznych, co miało spore znaczenie w czasach ogólnie niskiej higieny — z tym jednak zastrzeżeniem, że jego kontakt z produktami żywnościowymi wytwarzał szkodliwe dla zdrowia sole. Niedogodność tę eliminowano pokrywając wnętrza naczyń izolującym złoceniem. Ten praktyczny zwyczaj objął następnie zewnętrzne powierzchnie naczyń, co miało także swe uwarunkowania estetyczne — złocenia użyte na części powierzchni tworzą np. interesujący efekt kontrastu walorowego. Drugim powodem częstego używania srebra do wyrobu naczyń była jego wartość jako kruszcu: nie tak rzadkie i drogie jak złoto, jest ono jednak łatwo sprzedajne oraz w miarę lekkie i mobilne. Służyło tezauryzacji, natomiast w razie nagłego zagrożenia umożliwiało szybką ewakuację lub ukrycie w ziemi.

W miarę postępującego wysublimowania gustów i akumulacji kapitału, predylekcja do srebra coraz częściej zaczęła przybierać postać reprezentacji — naczynia tworzone już nie tylko w celu ich użytkowania, ale przede wszystkim eksponowania. Rozmiar, ciężar i obfitość zdobienia niektórych przedmiotów wykluczały niemal ich praktyczne zastosowanie. Były one raczej przeznaczone do prezentacji na konstrukcjach przyściennych lub wznoszonych między stolami bankietowymi (zwanymi bufetami), świadcząc o majątku i randze społecznej gospodarza. Tego typu meble, upowszechnione w XVI stuleciu, znajdowały się zwykle w wielkich salach rezydencji szlacheckich lub obszernych sieniach domów patrycjuszowskich. Srebrne przedmioty miały też luźniejszy związek ze stołem. Mogły to być, zwłaszcza od XVII stulecia, służące jego rozjaśnieniu pojedyncze lichtarze i wieloramienne świeczniki, bądź oświetlające całe pomieszczenia ścienne kandelabry i — rzadziej — sufitowe żyrandole. Bujny rozwój kultury dworskiej w epoce Ludwika XIV spowodował także powstawanie rozmaitych innych przedmiotów wyposażenia wnętrza wykonanych ze srebra. Okazały się one jednak niezbyt



Ryc. 3. Misa ozdobna, Norymberga, Wenzel Jamnitzer, trzecia ćwierć XVI w.,  
za: J.F. Hayward, op. cit.

Fig. 3. A decorative bowl, Nurnberg, Wenzel Jamnitzer, 3rd quarter of 16th c.,  
after: J.F. Hayward, op. cit.

trwale i mało praktyczne; najdłużej z nich przetrwały oprawy luster. Epoka rokoka z jej subtelnością przyniosła natomiast rozpowszechnienie różnorodnych srebrnych przyborów kosmetycznych.

Przeгляд przedmiotów służących oddawaniu się rozkoszom stołu zacząć należałoby od najprostszych i najbardziej oczywistych — od sztućców. Spośród nich najczęściej spotykanymi i mającymi starożytną jeszcze genezę są łyżki. Średniowieczne i wczesnonowożytne mają zwykle zaokrąglony w przekroju czerpak i prosty trzonek, zdobiony często interesującymi inskrypcjami — dewizami religijnymi lub dowcipnymi porzekadłami. Od XVIII wieku łyżki są — podobnie jak dziś — bardziej wyprofilowane, a ich czerpaki przybierają formę owalną; dotyczy to również spokrewnionych z nimi, o nowszej genezie łyżeczek deserowych oraz

Ryc. 4. Złoty dekoracyjny kubek zdobiony numizmatami,  
Wormacja, mistrz anonimowy, 1571,  
za: J.F. Hayward, op. cit.

Fig. 4. A gilded mug decorated with coins, Worms,  
an anonymous master, 1571,  
after: J.F. Hayward, op. cit.





Ryc. 5. Puchar podwójny, Augsburg, Theophil Glaubich, ok. 1565–1570, za: R. Baumstark, L. Seelig i in., *Silber und Gold: Augsburger Goldschmiedekunst für die Hofe Europas*, Bd. 1–2, München 1994

Fig. 5. A double goblet, Augsburg, Theophil Glaubich, c. 1565–1570, after: R. Baumstark, L. Seelig et al., *Silber und Gold: Augsburger Goldschmiedekunst für die Hofe Europas*, Bd. 1–2, München 1994

łyżek półmiskowych. Innymi zbliżonymi przedmiotami są różnego rodzaju chochle i chochelki, rozpowszechnione zwłaszcza wraz z wazami dopiero od drugiej połowy XVII wieku. Noże to najstarszy może sprzęt używany przy spożywaniu potraw, ale zachowało się ich znacznie mniej niż łyżek. Aż do XVIII stulecia noże miały raczej proste ostrza, a ich rękojeści były z reguły okrągłe lub owalne w przekroju. Najmłodszym komponentem typowego kompletu sztucców jest widelec, w średniowieczu znany jedynie jako sztuciec środka stołu — półmiskowy. Wcześniejsze jego przykłady, początkami sięgające pierwszej połowy XVII wieku, są zawsze dwuzębne (ryc. 2). Typowy dziś widelec czterozębny pojawił się dopiero w okresie rokoka. Formy przejściowe są często trzyzębne.

Kolejnymi sprzętami stołowymi są naczynia służące do podawania potraw i napojów poszczególnym osobom — talerze i kubki. Korpusowy charakter tych przedmiotów, a co za tym idzie, stosunkowo rozbudowana powierzchnia nadająca się do

zdobienia, sprzyjały wielkiej różnorodności ich dekoracji, nieraz niezwykle bogatej. Już w średniowieczu powstawały też pokrewne im naczynia, o większym formacie, służące podawaniu większych ilości pożywienia wszystkim stołownikom, bądź ceremonialnemu spożywaniu większej ilości płynów — z talerzami związane są patery, misy i półmiski (talerze głębokie), z kubkami zaś dzbany, a także puchary, kufle i czarki.

Talerze srebrne z uwagi na swój w ogromnej mierze utylitarny charakter nie zachowały się w Polsce zbyt licznie, podlegając normalnemu zużyciu. Z tych samych przyczyn te, które przetrwały, nie są zdobione zbyt obficie — dekoracja, ornamentalna czy heraldyczna, ogranicza się zwykle do ich kołnierzy; lustra pozostają gładkie. W wieku rokoka złotnicy pozwalali sobie



często dodatkowo na profilowanie ich krawędzi kapryśną linią, zgodnie z gustem czasu. Podobnie traktowano duże i mniejsze, owalne często półmiski do wnoszenia i krajanie większych porcji posiłków, natomiast głębokie okrągłe misy oraz bardziej płaskie, różnych rozmiarów patery, często na stopie, przeznaczone zwykle do usta-

Ryc. 6. Kufel częściowo złocony, Toruń, Stephan Petersen, ok. 1676–1680, za: K. Kluczważd, J. Tylicki, *Sztuka nowożytna*, [w:] A. Błażejewska, K. Kluczważd i in., *Dzieje sztuki Torunia*, Toruń 2009

Fig. 6. A partly-gilded mug, Toruń, Stephan Petersen, c. 1676–1680 r., after: K. Kluczważd, J. Tylicki, *Sztuka nowożytna*, [in:] A. Błażejewska, K. Kluczważd et al., *Dzieje sztuki Torunia*, Toruń 2009

Ryc. 7. Czarka do wódki,  
Augsburg, Johann  
Christoph I Treffler,  
ok. 1695–1700,  
za: H. Seling, op. cit.

Fig. 7. A vodka cup,  
Augsburg, Johann  
Christoph I Treffler,  
c. 1695–1700,  
after: H. Seling, op. cit.



wiania piramid z owoców lub słodyczy, bardzo szybko wyewoluowały w przedmioty kredensowe. Były one bogato zdobione na całej powierzchni i jako takie zachowały się w zaskakująco dużej liczbie. Sprzęty specjalnie zdobione i okazałe są bowiem darzone szczególną uwagą i pieczołowitością, zawsze też chronione są chętniej przed burzami dziejowymi niż te zwykłe, codzienne. Patery i misy — typowe przedmioty złotnictwa reprezentacyjnego — były zwykle wyrabiane i zamawiane w największych ośrodkach złotniczych u najlepszych mistrzów; w Rzeczy Niemieckiej była to np. Norymberga i tacy wirtuozi, jak Wenzel, później zaś Christoph Jamnitzer (ryc. 3). Dużą rolę w tym względzie, zwłaszcza w XVII i XVIII stuleciu, odgrywał także Augsburg. Na terenie dawnej Rzeczypospolitej w omawianej dziedzinie przodował oczywiście Gdańsk.

Przechodząc do naczyń służących do konsumpcji płynów, wypada zacząć od kubków. Występowały one w dwóch podstawowych formach: z wywiniętym wylewem oraz odwróconego ściętego stożka. Kubki miały różne rozmiary. Po połowie XVII stulecia pojawił się typ reprezentacyjny, mający nieraz 20 i więcej centymetrów wysokości. Był on bogato zdobiony repusowaniem bądź grawerunkiem, bywało, że zaopatrzone w pokrywę i umieszczony na okazałych nóżkach. W miastach hanzeatyckich północnych Niemiec oraz na pobrzeżach Bałtyku, w tym w Skandynawii, wreszcie w Anglii, okazałe kubki często otrzymywały dekorację złożoną z wlotowanych w ich płaszcz monet i medali (ryc. 4).

W ten sposób zdobiono tam także inne, o dużych rozmiarach naczynia, np. kufle i puchary. Te ostatnie pierwotnie służyły okazjonalnemu spełnianiu uroczystych toastów na ucztach dworskich, potem rozposzechniły się w tych celach i wśród niższych stanów społecznych, chociażby w środowiskach cechowych. Są one może najstarszym przykładem naczyń reprezentacyjnych, wywodzących się z głębokiego średniowiecza. W czasach nowożytnych stały się oczywiście

Ryc. 8. Złoty dzban z muszlą ślimaka (trochus),  
Norymberga, Wenzel Jamnitzer, ok. 1570,  
za: J.F. Hayward, op. cit.

Fig. 8. A gilded jug with a trochus shell,  
Nurnberg,  
Wenzel Jamnitzer, c. 1570,  
after: J.F. Hayward, op. cit.





Ryc. 9. Imbryk do herbaty z podgrzewaczem, srebro częściowo złocone, Augsburg, Christian Friedrich Lauch, ok. 1741–1743, za: R. Baumstark, L. Seelig i in., op. cit.

Fig. 9. A teapot with a warmer, partly gilded silver, Augsburg, Christian Friedrich Lauch, c. 1741–1743, after: R. Baumstark, L. Seelig et al., op. cit.

typowym składnikiem zastawy bufetowej. Puchary wyróżnia wielka różnorodność form i bogatego zdobienia. Są wśród nich zarówno puchary podwójne (ryc. 5), puchary antropo- i zoomorficzne (nieraz z ruchomymi częściami, skonstruowane w skomplikowany sposób, z wykorzystaniem nowej wiedzy techniczno-hydraulicznej XVI stulecia), jak też uproszczone w kształcie, ale i tak bardzo dekoracyjne naczynia cehowe.

Od końca XVI wieku wchodziły w modę, szczególnie w Europie Północnej, srebrne kufle zaopatrzone w wieko i ucho. Początkowo raczej smukłe, następnie bardziej przysadziste w proporcjach, osiągnęły szczyt ilościowy i jakościowy produkcji około 1680 roku, a zaczęły zanikać około połowy XVIII stulecia. Choć pierwotnie służące do konsumpcji piwa, naczynia te w wersji srebrnej od początku funkcjonowały przede wszystkim jako reprezentacyjne. W swym apogeum czasowym kufle osiągały szczególnie duże rozmiary, w skrajnych wypadkach dochodzące nawet do 50 cm wysokości i zbliżonej średnicy. Umożliwiało to zastosowanie na ich korpusach rozbudowanego zdobienia. Repusowane bądź grawerowane, nieraz wykorzystujące wltowane numizmaty, sięgało ono do motywów figuralnych — biblijnych, mitologicznych lub alegorycznych, ale także heraldycznych, a nawet pejzażowych (ryc. 6). O wiele mniejsze od kufli są



Ryc. 10. Dwie flaszki, srebro złocone, Augsburg, Georg Friebel, druga dekada XVIII w., za: R. Baumstark, L. Seelig i in., op. cit.

Fig. 10. Two flasks, gilded silver, Augsburg, Georg Friebel, the 1710s, after: R. Baumstark, L. Seelig et al., op. cit.

Ryc. 11. Wielka teryna  
z tacą, Augsburg,  
Bernhard Heinrich Weyhe,  
ok. 1759–1761,  
za: R. Baumstark,  
L. Seelig i in., op. cit.

Fig. 11. A large tureen  
with a tray, Augsburg,  
Bernhard Heinrich Weyhe,  
c. 1759–1761,  
after: R. Baumstark,  
L. Seelig et al., op. cit.



inne pochodne kubków — płaskie, zaopatrzone w uszko czarki do kosztowania mocnych trunków. W Moskwie znane były pod nazwą „kowsz” i używane do picia wódki (ryc. 7).

Odpowiednikami półmisek i pater, przeznaczonych do potraw stałych, są dzbany, służące do wnoszenia na stół większych ilości płynów. Ze względu na duże zwykle rozmiary pełniły one również często funkcje reprezentacyjne. Jednak zanim się to stało, funkcjonowały w średniowieczu raczej w formie konew — naczyń z uchem, pękatych u dołu, często zwężających się nieco ku górze. Taka forma tych sprzętów utrzymała się w czasach nowożytnych przede wszystkim w obyczajowości cechowej i w liturgii protestanckiej. Natomiast środowiska modniejsze używały — przekształconych pod wpływem starożytnych amfor — dzbanów różnej wielkości, z przewężoną szyją i wysoko podniesionym z jednej strony wylewem (ryc. 8). Wraz z pojawieniem się w Europie pod koniec XVII stulecia czekolady i kawy, weszły w użycie dzbanki służące do ich zaparzania, z pokrywką i krótkim dziobkiem. Od dzbanków wywodzą się też niższe od nich i szersze imbryki do zaparzania herbaty (ryc. 9) z wydłużonymi dziobkami, istniejące mniej więcej od tego samego czasu, kiedy to zioło pojawiło się w Europie. Oprócz dzbanów i dzbanków na stole i w bufecie używano też obłych flaszy. Często służyły one również do transportu płynów w czasie podróży (ryc. 10).

W okresie rokoka i w czasach późniejszych następowało coraz większe zróżnicowanie potraw i wyrafinowanie obyczajów stołowych. Powodowało to postępującą specjalizację potrzebnych do tego celu sprzętów, choć jednocześnie srebru na pańskich stołach przybyła w tym czasie konkurencja w postaci porcelany i fajansu. Specjalizacja narastała mniej więcej do I wojny światowej, odkąd dokonywało się ponowne upraszczanie związanych z posiłkiem zwyczajów a wraz z nimi i naczyń. Jednym z symptomów komplikacji było pojawienie się teryn na zupę (ryc. 11). Ciężkie, przysadziste

Ryc. 12. Puszka na susz herbaciany, Augsburg,  
Esaias III Busch, ok. 1729–1730,  
za: H. Seling, op. cit.

Fig. 12. A tea caddy, Augsburg,  
Esaias III Busch, c. 1729–1730,  
after: H. Seling, op. cit.



i okazałe, wyewoluowały one z wcześniejszych, smuklejszych waz o dwóch uchach, nie stały się jednak nigdy ozdobą bufetów. Za Ludwika XV rozpowszechniły się też rozmaite puszki, znane od XVI stulecia i służące wtedy przede wszystkim do przechowywania egzotycznych przypraw, zaś w XVIII w. także suszu herbacianego (ryc. 12). Podobnie rzecz się ma z solniczkami, licznymi zapewne od XVIII stulecia i zależnie od regionu otwartymi lub zamykanymi



Ryc. 13. Solniczka, Augsburg, Paul Hübner, ok. 1590, za: H. Seling, op. cit.

Fig. 13. A salt cellar, Augsburg, Paul Hübner, c. 1590, after: H. Seling, op. cit.

wały małe chochelki do nalewania sosu, z czerpakiem jednostronnie wydłużonym. Zaczęto używać też sitek do parzenia herbaty, koziołków do opierania sztućców i szeregu innych drobnych przedmiotów, dziś w dużej mierze już zapomnianych, które można nazwać stołową galanterią.

Srebra pełniły też szereg funkcji „okołostołowych”. Należało do nich oświetlenie, za sprawą stawianych na stole pojedynczych lichtarzy i wieloramiennych świeczników oraz srebrnych nożyc do obcinania knotów świec. Te same świece mogły być umieszczane w ściennych kandelabrach, zwanych też kinkietami lub reflektorami, albo w wielkich sufitowych żyrandolach,



Ryc. 14. Cukiernica na kluczyk, Augsburg, Albrecht Biller, ok. 1700–1705, za: H. Seling, op. cit.

Fig. 14. A locked sugar bowl, Augsburg, Albrecht Biller, c. 1700–1705, after: H. Seling, op. cit.

mi (ryc. 13). Nowością były natomiast w tym czasie cukiernice (ryc. 14), służące do przechowywania dopiero od niedawna obficie pozyskiwanego, ale wciąż jeszcze cennego produktu spożywczego. Dlatego też niemal do końca XIX wieku naczynia te miały zamek z kluczykiem. Pojawiły się wówczas również sosjerki (ryc. 15), zaś wśród łyżek — służące do nalewania gorącego ponczu (o trzonkach drewnianych bądź z kości wieloryba) oraz do sypania cukru pudru i do odsączania zrazów (z różnego rodzaju perforacjami w czerpakach).

Z dużych chochli wyewoluowały małe chochelki do nalewania sosu, z czerpakiem jednostronnie wydłużonym. Zaczęto używać też sitek do parzenia herbaty, koziołków do opierania sztućców i szeregu innych drobnych przedmiotów, dziś w dużej mierze już zapomnianych, które można nazwać stołową galanterią. Srebra pełniły też szereg funkcji „okołostołowych”. Należało do nich oświetlenie, za sprawą stawianych na stole pojedynczych lichtarzy i wieloramiennych świeczników oraz srebrnych nożyc do obcinania knotów świec. Te same świece mogły być umieszczane w ściennych kandelabrach, zwanych też kinkietami lub reflektorami, albo w wielkich sufitowych żyrandolach, ze względu na znaczny koszt rzadko jednak wykonywanych ze srebra. Rozświetlenie pomieszczeń zwielokrotniały lustra, które bywały niejednokrotnie oprawiane w srebrne ramy. Przedmioty srebrne służyły również do konsumpcji używek — palenia i wciągania tytoniu, kiedy już przestano uważać te czynności za szkodliwe i naganne, czyli w drugiej połowie XVII stulecia. Pojawiły się wtedy tabakierki (ryc. 16) i talerze do fajek, później zaś także papierosnice i lufki.





Ryc. 15. Dwie sosjerki, Augsburg, Emanuel Abraham Drentwett, ok. 1761–1763, za: R. Baumstark, L. Seelig i in., op. cit.

Fig. 15. Two sauce boats, Augsburg, Emanuel Abraham Drentwett, c. 1761–1763, after: R. Baumstark, L. Seelig et al., op. cit.

Z uwagi na to, że w epoce nowożytnej ze srebra wykonywano wiele różnych przedmiotów codziennego użytku, także przybory kosmetyczne, rozmaite szkatuły, puzderka (np. na malowane miniatury), oprawy zegarów, ekrany kominkowe i ozdobne reliefy, czas ten można nazwać — o ile antyk odnieśliśmy do złota — „srebrnym wiekiem Europy”.

Ryc. 16. Tabakierka, Rotterdam, Pieter Picolet, ok. 1690. Fot. J. Tylicki

Fig. 16. A snuff-box, Rotterdam, Pieter Picolet, c. 1690. Photo by J. Tylicki



#### Bibliografia

- R. Baumstark, L. Seelig i in., *Silber und Gold: Augsburger Goldschmiedekunst für die Hofe Europas*, Bd. 1–2, München 1994.
- R. Bobrow, *Dawne sztuce*, Warszawa 1977.
- J.W. Frederiks, *Dutch Silver. From the Renaissance until the end of the 18<sup>th</sup> century*, vol. 1–3, The Hague 1952–1961.
- M. Gradowski, *Dawne złotnictwo — technika i terminologia*, Warszawa 1984.
- J.F. Hayward, *Virtuoso Goldsmiths and the Triumph of Mannerism*, London 1976.
- K. Kluczewajd, J. Tylicki, *Sztuka nowożytna*, [w:] A. Błażejewska, K. Kluczewajd i in., *Dzieje sztuki Torunia*, Toruń 2009, s. 187–364.
- Łyżek srebrnych dwa tuziny. Srebra domowe w Gdańsku 1700–1816*, red. J. Kriegseisen, E. Barylewska-Szymańska, Gdańsk 2007.

- H. Seling, *Die Kunst der Augsburger Goldschmiede 1529–1868. Meister — Marken — Werke*, Bd. 1–3, München 1980.
- B. Tuchołka-Włodarska, *Goldschmiedekunst vom 14. bis zum 20. Jahrhundert in den Sammlungen des Nationalmuseums in Gdańsk*, Gdańsk 2005.

Adres Autora:

Dr hab. Jacek Tylicki, prof. UMK  
Katedra Historii Sztuki i Kultury  
Uniwersytetu Mikołaja Kopernika  
ul. W. Bojarskiego 1  
87-100 Toruń

#### THE SILVER LUXURIES OF THE TABLE IN THE 15<sup>TH</sup>–18<sup>TH</sup> C.

Most of the tableware used by the upper classes in modern Europe was silver. Due to the precious metal content silverware was a practical investment. Some vessels were exhibited in the so-called buffets in the grand halls of nobility or patriciate residences, which contributed to the owners' prestige.

Having discussed the background, the author presents categories of silverware: cutlery (especially spoons), plates, cups, mugs, goblets and jugs. He also points to new types of containers, appearing with the popularisation of coffee, chocolate and tea in the 17<sup>th</sup>–18<sup>th</sup> c., such as teapots or sugar bowls. He pays special attention to the products of Gdańsk artisans and of the German centres of goldsmithery, such as Augsburg or Nurnberg, which were very popular in Poland.

Translated by  
*Izabela Szymańska*