



Piotr Köhler

Rośliny okresu Bożego Narodzenia w świetle ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 roku

MATERIAŁY DODATKOWE

Aneks S1 Odpowiedzi dotyczące roślin używanych w okresie świąt Bożego Narodzenia.

Układ alfabetyczny według nazwisk autorów listów. Zachowano oryginalną pisownię i ortografię. Gdy dane dotyczą innej miejscowości niż miejscowość wysłania listu – zaznaczono. Uzupełnienia i komentarze w nawiasach kwadratowych [] – moje (P.K.). Liczby arabskie – to numery pytań w kwestionariuszu ankiety

Julia DYDYŃSKA, 6 XII 1883 r., Grąziowa nad Wiarem, pow. Dobromil

35) Barszcz robi się z buraków na [...] wilię Bożego Narodzenia, zwykle lud jada żur „kisyłcia” z mąki owsianej cedzony przez sitko, i niekiedy barszcz z mąki czyli otrębów żytnich z mąką cedzony i wlewany na wrzątek, jedzą na Mazurach i we dworach

Antoni GDOWSKI, 13 X 1883 r., Lisice nad Nerem, pow. kolski, gub. kaliska

58) Mak uprawia także lud w swoich ogródkach [...] przechowuje takowy na strychu lub komorze niewykruszony (w snopkach) aż do wigilii Bożego Narodzenia, a wtedy kobiety trą nasienie maku na misce glinianej klockiem lub wałkiem od maglownicy i przyprawiają nim kluski targane w palcach a potem gotowane. [dane dotyczą miejscowości: Lisice nad Nerem, pow. kolski, gub. kaliska, oraz Bielice, pow. kutnowski, gub. warszawska]

M. GROBLEWSKI, 8 XI 1883 r., Szczawne, pow. Sanok

[bez wskazania nr pytania] Olej kupuje się w miasteczku częścią – zapobiegliwi zaś biją go sami z Inu – w prymitywnych olejarniach; lud używa oleju szczególnie tylko do wigilii Bożego Narodzenia: maszcząc nim potrawę zwaną „Bobalki” sporządzoną z twardo zagniecionego ciasta wyrobionego w kształcie olbrzymich palców, co gotuje się w wodzie i maści olejem. A jest tak niezbędną potrawą na wigilii, że lud uznałby niemal świętą za nieważne bez tej potrawy wielkiej niestrawności.

Witold HORODYŃSKI, były radca Towarzystwa Kredytowego, 26 VIII 1883 r., Niedźwiadka, Ziemia Łukowska [Lubelszczyzna]

62) Na drugi dzień Bożego Narodzenia tj. św. Szczepana podczas Mszy św. po błogosławieństwie kiedy ksiądz zwraca się do ... [1 wyraz nieczytelny] ewangelji, kobiety ciskają w księdza (na ornat) garściami owsa, na pamiątkę ukamienowania św. Szczepana.

Maria JASIEŃSKA, 9 II 1884 r., wieś Brus [obecnie Stary Brus] koło Włodawy

11) Z jęczmienia i pszenicy robią pęczak „kutią” zwany, używany głównie na wigilię Bożego Narodzenia.

St[anisław] KUIEŃSKI, 1 X 1883 r., Kądzielna

9) Na wigilię B[ozęgo] Narodzenia trą groch drobny na zupe; w czasie jedzenia wyławiają ziarnka i rzucają w sufit izby; wierzą, że jeśli ziarnka się przylepią do sufitu, będzie w roku przyszłym urodzaj.

12) Na zimę rzepę suszą i używają na wigilię B[ozęgo] Nar[odzenia]

[informacje dotyczą wsi: Wola Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny, Kądzielna, koło Radomyśla, pow. mielecki]

[Wilhelm] KLOSKE, ksiądz, sekretarz delegatury u św. Jadwigi, 14 VIII 1883 r., Berlin

[bez wskazania nr pytania] Z konopi robi się zupe na wilię Bożego Narodzenia, ta prawie nigdzie niebraknie [sic!]; nazwę zapomniałem. [dane dotyczą: pow. kozielski, 3 mile od Raciborza]

Aleksandra KORYCIŃSKA, 5 IX 1883 r., Warszawa

11) w pow. Włodawskim i Janowskim robią [...] kisiel [...]. Kisiel owsiany na wigilię Bożego Narodzenia podlewają mleczkiem z maku siwego.

Antonina KRASZEWSKA, ziemianka, 4 I 1884 r., wieś Romanów, pow. Włodawa

11) Z pęczaku jęczmiennego robią kucię na wigilię Bożego Nar[odzenia]. Kucię robią też z pszenicy.

Adam KUBASZEWSKI, ogrodnik u hrabiny Działyńskiej, 20 II 1884 r., Gołuchów

35) Na wilię używają powszechnie: polewkę z maku, konopi i jagieł, razem zmieszane utarte i roztworzone wodą; kapustę z grzybami, groch, fasolę, kaszę lub jagły, ostatnie także z grzybami. Kluski z makiem, biedniejsi kontentują się tylko zupą[,] kapustą i jedną z podanych potraw, śledzie i opłatek. U włościan także suszony owoc gotowany. Przytem utrzymuje się w całym ? Księstwie zwyczaj kładzenia pod stół, na którym wieczera gwiazdkowa zastawiona, snop słomy i snop siana; pierwszą wiązą po skończonej wieczery drzewa owocowe w sadku mniemając, że powinny dostawać gwiazdkę[,] by dobrze rodziły, siano zaś koniom i bydłu wraz z resztkami opłatka i resztą kolacji (wieczery) się dostaje.

[dane dotyczą okolic Pleszewa, W. K. Poznańskie]

Stanisława z Zioteckich LEWANDOWSKA, właścicielka dóbr, 24 VIII 1883 r., Jezewo koło Borku, W. Ks. Poznańskie

16) Marchew – przechowują na zimę – miejscami suszą. [dopisek na marginesie: wędłochę jeszcze robią, ale mniej] Do dziś dnia wędke suszą u gospodarzy wiejskich, daleko mniej jednak. Koniecznie gotują wędlochę na Wigilię B[ozęgo] Narodzenia, dają też bydłu jako święconkę.

49) Gospodarze Szelejewa pod Gostyniem (Pomorskie) hodowali od najdawniejszych czasów rutę. Te do dziś dnia używają, t.j. listki w opłatek, który dają w Wig[ilię] B[ozęgo] Narodzenia bydłu zjeść „na gwiazdkę” – dawny zwyczaj.

Józef ŁĘGOWSKI, 29 XIII 1883 r., Wejherowo

58) Mak używa się w podobny sposób jak w Malborskiem, ale płyn z niego wytarty jada tylko w wigilię Bożego Narodzenia. Jest to zwyczaj ludowy.

[w Malborskiem: Z maku dziś tylko wyrabiają „ptasie mleko”: w tym celu trze się mak z wodą w naczyniu aż powstanie z tego biały płyn]

Florian ŁOZIŃSKI, zastępca nauczyciela przy gimnazjum w Przemyślu, 20 IX 1883 r., Przemyśl

23) Na Boże Narodzenie robią także gołąbki i zawijają krupy w liście kiszzonej kapusty. [informacje dotyczą Czortkowskiego i Tarnopolskiego]

Iza MIŁOWICZ, 10 XI 1883 r., Modryniec, pow. Hrubieszów, gubernia lubelska
[Uzupełnienie odpowiedzi na pytanie 1)] Z pszenicy lud jada na Wigilię Bożego Narodzenia kutię.

Stanisława OKOLSKA, 26 IX 1883 r., Dziwle

[bez wskazania nr pytania] W Wigilię Bożego Narodzenia dawaną bywa na zupę siemieniucha, przyrządzona z nasienia konopi, kluski z makiem, kapusta z grzybami, i grzyby smarzone [sic!] na oleju. W czasie wieczery stawiają w rogu izby snop słomy, drugi zaś pod stołem, pierwszym obwiązują drzewa owocowe w sadzie, z drugiego wyciągają kłosa; jeśli wyciągną pełny, to rok będzie urodzajny, jeśli pusty – to przeciwnie. Ziele ruty wlepiane bywa w opłatki i opłatek taki daje się bydłu w dzień Bożego narodzenia wraz ze szczątkami wieczery wigilijnej, umyślnie dla nich zostawionej. [dane dotyczą: wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie]

[okolice Piotrkowa] W tejże okolicy jest zwyczaj po trzeciej mszy w dzień Bożego Narodzenia rzucać za odchodzącym księdzem od ołtarza kiściami lnu, w nadziei dobrego obrodzenia się takowego na rok przyszyły i im dalej kto dorzuci do ołtarza, to len większy wyrośnie.

Janina OMAŃKOWSKA, 27 IX 1883 r., Żabikowo pod Poznaniem

22) Niektóre warzywa suszy lud na zimę na słońcu lub nad ogniskiem nadziane na sznury. Podobnie suszone warzywo nazywa się wędłószką. Chociaż ten zwyczaj coraz więcej się zaniedbuje, jednakowoż we wiliją w każdej chacie jeszcze jada się wędłószka.

Jan PUŚCION, włościanin, 15 III 1884 r., wieś Rażny, gmina Sadowne, pow. węgrowski, gub. siedlecka
[bez wskazania nr pytania] W czasie świąt Bożego Narodzenia był zwyczaj rzucania grochem w kościele.

Józef SZCZEPANIK, nauczyciel w Sędziszowie, 21 IX 1883 r., [Sędziszów]

5) Jagły są ulubionym, jakby świątecznym pokarmem. Gotowane na słodkim mleku, nazywają „słodką kaszą”. Gotowane na kwaśnym mleku lub serwatce nazywają „kwaśną kaszą”. Wypiekane z masłem lub słoniną na sypko – „pieczoną kaszą”. W czasie postu zwłaszcza na wilią Bożego Narodzenia wypiekane ze „suszem” (= suszone owoce) lub na oleju konopnianym lub lnianym. W dni postne z siemienia konopi przez wiercenie w donicy wałkiem otrzymują mleczko, mleczkiem tym zalewają kaszę jaglaną gotowaną na wodzie a zwaną „kaszą zawiercianą”. Z wytlóków konopi czyli makuchów zdaje mi się, że przez gotowanie wydostają jakiś przysmak zawijany w ciasto i wypiekany na święta godnie [Bożego Narodzenia]. [informacje dotyczą obszaru między Przeworskiem a Łańcutem]

Konstancja (z Terleckich) WAWRZYNKIEWICZ, wdowa, akuszerka, 26 XI 1883 r., Janów [Podlaski]

35) Na wiliją: śledzie, barszcz i kapusta z grzybami, Borszcz „horoch” (groch), kapusta, kisiel, cz[ęsto] żur, kasza jaglana lub hreczana i suche gruszki z jagodami czernicami, ryba kto może i grzyby smażone na oleju. – rzadko ale robią pierożki serwaro [sic!], jest to ser przyrządzany z mleka konopnego siemienia[,] które po uwierceniu i przecedzeniu gotuje się i zbiera do woreczka jak szum z rosółu, a będzie ser jako nadzienie z cebulką, i taki i perohy war jest (gotują i kraszą olejem[]), tartą marchwią z makiem: i same, nazywają paluchii [.]

Karol WESOŁOWSKI, organista, XII 1884 r., Wilatowo [obecnie Wylatowo], pow. mogilnicki [obecnie mogileński], W. Ks. Poznańskie

35) We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: 1. kluski z makiem mielonym zaprawione, 2. kapusta kwaszona, 3. jagły na gęsto, 4. groch szabl[s]ty, 5. zupę z grochu polnego, 6. suszoną brukiew (tak zwaną Wędzkę) tj. zupa z tego, 7. zupa ze suszonego owocu, tj. z gruszek i śliwek, 8. grzyby smażone w oleju suszone, 9. śledzie albo ryby używane bywają.

ZAKRZEWSCY, właściciele folwarku Ostrowitego Trzemeszeńskiego, XII 1884 r.

35) Na Wiliję: polewka z maku, kwaśne z kluskami, kapustę z grochem, kluski z makiem, śledź i miód.

Ł. ZALESKI, ziemianin [?], 2 IX 1883 r., wieś Krzymosze, pow. Siedlce
35) Kisiel z mąki owsianej zwykła potrawa na Wigilię Bożego Narodzenia.

J[an] Zieliński, w Collegium Marianum w Pelplinie, 28 IX 1884 r., Pe[l]plin
35) Na wilię musi lud mieć następujące potrawy i napoje: wódkę, śledzie, mak, klóski z suszonym owocem.

[podpis nieczytelny], 7 VII 1883 r., Wodniki, pow. Stanisławów
5) Pszono służy najczęściej jako dodatek i kosztowniejsza już przyprawa. Należy koniecznie do jednej z 12stu potraw podawanych w Wigilię Bożego Narodzenia, wtedy podają go z suszonymi śliwkami.
[12]) Kapustę zwykle kwaszą w beczkach uszatowaną, przekładają całymi główkami, które potem używają na gołąbki, także niezbędną potrawę wigilii Bożego Narodzenia.

odpowiedzi tutejszych parafian [spisał Heintze], [12 IX 1883 r., Trzemeszno]
[bez wskazania nr pytania] We wilię Bożego Narodzenia w okolicy Nakła kobiety lnem, a chłopcy powróstami przepasani przychodzą do kościoła, aby się len i zboża rodziło. Słomą tą obwiązują drzewka owocowe, aby obficie rodziły. Na pasterkę we wilię brali do kieszeni groch i inne zboża i niem rzucali po kościele.

Tabela S1 Nazwy roślin używanych podczas świąt Bożego Narodzenia przesłane przez respondentów Rostafińskiego (w nawiasach kwadratowych moje uwagi – P.K.).

Nazwa ludowa Vernacular name	Nazwa łacińska Scientific name	Respondent Correspondent's name	Miejsce Locality	Uwagi respondentów Correspondent's remarks
brukiew	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.	Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: zupa z suszonej brukwi
burak	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> L.	Julia Dydyńska	Grąziowa nad Wiarem	Barszcz robi się z buraków na [...] wilię Bożego Narodzenia
cebula	<i>Allium cepa</i> L.	Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	ser jako nadzienie z cebulką [do pierożków]
czernice	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wiliją: [kasza] z jagodami czernicami
fasola	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wiliją używają powszechnie fasolę
groch	<i>Pisum sativum</i> L.	St. Kijeński	Wola Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny, Kądzielna, koło Radomyśla, pow. Mielec	trą groch drobny na zupę
		Adam Kubaszewski [parafianie z Trzemeszna]	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie Nakło	Na wiliją używają powszechnie groch Na pasterkę we wilią brali do kieszeni groch i [...] i nim rzucali po kościele.
		Jan Puścion	Raźny, gmina Sadowne, pow. Węgrów, gub. siedlecka	W czasie świąt Bożego Narodzenia był zwyczaj rzucania grochem w kościele
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wiliją: Borszcz „horoch” (groch)
		Zakrzewscy	Ostrowite Trzemeszeńskie	Na Wiliję: kapustę z grochem
groch polny	<i>Pisum arvense</i> L.	Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: zupę z grochu polnego
groch szablasy	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: groch szablasy
gruszki	<i>Pyrus communis</i> L.	Konstancja	Janów Podlaski	Na wiliją: suche gruszki

		Wawrzynkiewicz Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: zupa ze suszonego owocu, tj. z gruszek i śliwek
grzyby	[gat. niezidentyfikowane]	Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilią używają powszechnie kapustę z grzybami, jagły z grzybami i grzyby smażone na oleju
		Stanisława Okolska	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	W Wigilię Bożego Narodzenia dawaną bywa kapusta z grzybami i grzyby smażone na oleju
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wilią: kapusta z grzybami
		Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: suszone grzyby smażone w oleju
hreczka	<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench	Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wilią: kasza hreczana
jabłko	<i>Panicum miliaceum</i> L.	Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilią używają powszechnie jagieł z grzybami
		Józef Szczepanik	między Przeworskiem a Łańcutem	W czasie postu zwłaszcza na wilią Bożego Narodzenia [jabłko] wypiekane ze „suszem” (= suszone owoce) lub na oleju konopnianym lub lnianym
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wilią: kasza jaglana
		Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: jabłko na gęsto
jęczmień	<i>Hordeum vulgare</i> L.	Maria Jasińska	Stary Brus koło Włodawy	Z jęczmienia [...] robią pęczak „kutią” zwany
		Antonina Kraszewska	Romanów, pow. Włodawa	Z pęczaku jęczmiennego robią kucię
kapusta	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>capitata</i> L.	Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilię używają powszechnie kapustę z grzybami, zupę z kapusty
		Florian Łoziński	Czortkowskie i Tarnopolskie	Na Boże Narodzenie robią także gołąbki i zawijają krupy w liście kiszzonej kapusty
		Stanisława Okolska	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	W Wigilię Bożego Narodzenia dawaną bywa kapusta z grzybami
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	Na wilię: kapusta z grzybami

		Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: kapusta kwaszona
		Zakrzewscy [podpis nieczytelny]	Ostrowite Trzemeszeńskie Wodniki, pow. Stanisławów	Na wilię: kapustę z grochem Kapustę zwykle kwaszą w beczkach uszatkowaną, przekładają całymi główkami, które potem używają na gołąbki, także niezbędną potrawę wigilii Bożego Narodzenia
kasza	[gat. niezidentyfikowane]	Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilię używają powszechnie kaszę
konopie	<i>Cannabis sativa</i> L.	Wilhelm Kloske	pow. Koźle, 3 mile od Raciborza	Z konopi robi się zupę na wilię Bożego Narodzenia
		Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilię używają powszechnie konopi
		Stanisława Okolska	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	W Wigilię Bożego Narodzenia dawaną bywa na zupę siemieniucha, przyrządzona z nasienia konopi
		Józef Szczepanik	między Przeworskiem a Łańcutem	W czasie postu zwłaszcza na wilię Bożego Narodzenia wypiekane ze „suszem” (= suszone owoce) lub na oleju konopnianym [...]. Z wytlóków konopi czyli makuchów zdaje mi się, że przez gotowanie wydostają jakiś przysmak zawijany w ciasto i wypiekany na święta godnie (Bożego Narodzenia)
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	ser z mleka konopnego
krupy	[gat. niezidentyfikowane]	Florian Łoziński	Czortkowskie i Tarnopolskie	Na Boże Narodzenie robią także gołąbki i zawijają krupy w liście kiszanej kapusty
len	<i>Linum usitatissimum</i> L.	M. Groblewski	pow. Sanok	lud używa oleju szczególnie tylko do wigilii Bożego Narodzenia: maszcząc nim potrawę zwaną „Bobalki”
		[parafianie z Trzemeszna]	Nakło	We wilię Bożego Narodzenia w kobiety Inem przepasane przychodzą do kościoła, aby się len rodził
		Stanisława Okolska	okolice Piotrkowa	W tejsze okolice jest zwyczaj po trzeciej mszy w dzień Bożego Narodzenia rzucać za odchodzącym księdzem od ołtarza kiściami lnu, w nadziei dobrego obrodzenia się takowego na rok przyszły i im dalej kto dorzuci do ołtarza, to len większy wyrośnie
		Józef Szczepanik	między Przeworskiem a Łańcutem	W czasie postu zwłaszcza na wilię Bożego Narodzenia wypiekane ze „suszem” (= suszone owoce) lub na

				oleju [...] Inianym
mak	<i>Papaver somniferum</i> L.	Antoni Gdowski	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	[na wigilię Bożego narodzenia] kobiety trą nasienie maku [...] i przyprawiają nim kluski
		Aleksandra Korycińska	pow. Włodawa i Janów	kisiel [...] owsiany podlewają mleczkiem z maku siwego
		Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	Na wilię używają powszechnie polewkę z maku, kluski z makiem
		Józef Łęgowski	Kaszuby	płyn z niego [maku] wytarty jada tylko w wigilię Bożego Narodzenia
		Stanisława Okolska Konstancja Wawrzynkiewicz	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie Janów Podlaski	W Wigilię Bożego Narodzenia kluski z makiem tarta marchew z makiem
		Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: kluski z makiem mielonym
		Zakrzewscy J. Zieliński	Ostrowite Trzemeszeńskie Kociewie	Na wilię: polewka z maku, kluski z makiem Na wilię musi lud mieć [...] mak
marchew	<i>Daucus carota</i> L. ssp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl. & G.Martens	Stanisława Lewandowska	Jeżewo koło Borku, W. Ks. Poznańskie	Koniecznien gotują wędlochę [suszoną marchew] na wigilię Bożego Narodzenia, dają też bydłu jako święconkę
		Konstancja Wawrzynkiewicz	Janów Podlaski	tarta marchew z makiem
owies	<i>Avena sativa</i> L.	Julia Dydyńska	Grąziowa nad Wiarem	żur „kisyłycia” z mąki owsianej
		Witold Horodyński	Niedźwiadka, Ziemia Łukowska	kobiety ciskają w księdza (na ornat) garściami owsa
		Aleksandra Korycińska	pow. Włodawa i Janów	Kisiel owsiany na wigilię
		Ł. Zaleski	Krzymosze, pow. Siedlce	Kisiel z mąki owsianej zwykła potrawa na Wigilię Bożego Narodzenia
owoce suszone [gat. niezidentyfikowane]		Adam Kubaszewski	okolice Pleszewa, W. Ks. Poznańskie	U włościan także suszony owoc gotowany
		Józef Szczepanik	między Przeworskiem a Łańcutem	W czasie postu zwłaszcza na wilię Bożego Narodzenia [jagły] wypiekane ze "suszem" (= suszone owoce)
		J. Zieliński	Kociewie	Na wilię musi lud mieć [...] kluski z suszonym owocem
pszenica	<i>Triticum aestivum</i> L.	Maria Jasińska	Stary Brus koło Włodawy	Z [...] pszenicy robią pęczak „kutią” zwany

		Antonina Kraszewska Iza Milowicz	Romanów, pow. Włodawa	Kucię robią też z pszenicy
			Modryniec, pow. Hrubieszów, gub. lubelska	Z pszenicy lud jada na Wigilię Bożego Narodzenia kucię
pszono	<i>Panicum miliaceum</i> L.	[podpis nieczytelny]	Wodniki, pow. Stanisławów	Pszono [...] należy koniecznie do jednej z 12stu potraw podawanych w Wigilię Bożego Narodzenia, wtedy podają go z suszonymi śliwkami
ruta	<i>Ruta graveolens</i> L.	Stanisława Lewandowska	Szelejewo pod Gostyniem	do dziś dnia używają, t.j. listki [ruty] w opłatek, który dają w Wigilię Bożego Narodzenia bydłu zjeść „na gwiazdkę”
		Stanisława Okolska	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	Ziele ruty wlepiane bywa w opłatki i opłatek taki daje się bydłu w dzień Bożego Narodzenia
rzepa	<i>Brassica rapa</i> L. ssp. <i>rapa</i> (L.) C.Hartm.	St. Kijeński	Wola Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny, Kądzialna, koło Radomyśla, pow. Mielec	rzepę suszą i używają na wigilię
siano	[gat. niezidentyfikowane]	Adam Kubaszewski	W. Ks. Poznańskie	zwyczaj kładzenia pod stół, na którym wieczerza gwiazdkowa zastawiona, snop siana
słoma	[gat. niezidentyfikowane]	Adam Kubaszewski	W. Ks. Poznańskie	zwyczaj kładzenia pod stół, na którym wieczerza gwiazdkowa zastawiona, snop słomy
		Stanisława Okolska	Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	W czasie wieczerzy stawiają w rogu izby snop słomy, drugi zaś pod stołem, pierwszym obwiązują drzewa owocowe w sadzie, z drugiego wyciągają kłosa
śliwki	<i>Prunus domestica</i> L.	Karol Wesołowski	Wylatowo, pow. Mogilno	We Wigilię Bożego Narodzenia lud wiejski używa następujące potrawy: zupa ze suszonego owocu, tj. z gruszek i śliwek
		[podpis nieczytelny]	Wodniki, pow. Stanisławów	Pszono [...] należy koniecznie do jednej z 12stu potraw podawanych w Wigilię Bożego Narodzenia, wtedy podają go z suszonymi śliwkami
warzywa	[gat. niezidentyfikowane]	Janina Omańkowska	Żabikowo pod Poznaniem	we wilię w każdej chacie jeszcze jada się wędłoszka [suszone warzywa]
zboża	[gat. niezidentyfikowane]	[parafianie z Trzemeszna]	Nakło	Na pasterkę we wilię brali do kieszeni [...] i inne zboża i nim rzucali po kościele
żyto	<i>Secale cereale</i> L.	Julia Dydyńska	Mazury	barszcz z mąki czyli otrębów żytnich

