

Jan Gancewski*, Joanna Elżbieta Śliczyńska**

KULTURA MATERIALNA NA WYBRANYCH ZAMKACH
KRZYŻACKICH W ŚWIETLE INWENTARZY ZAWARTYCH
W OSTPREUSSISCHE FOLIANTEN I ORDENS BRIEF ARCHIV
ZACHOWANYCH W GEHEIMES STAATSARCHIV PREUSSISCHER
KULTURBESITZ BERLIN-DAHLEM

MATERIAL CULTURE IN SELECTED TEUTONIC CASTLES IN
THE LIGHT OF INVENTORIES INCLUDED IN OSTPREUSSISCHE
FOLIANTEN AND ORDENS BRIEF ARCHIV PRESERVED IN
GEHEIMES STAATSARCHIV PREUSSISCHER KULTURBESITZ
BERLIN-DAHLEM

Omawiając niektóre aspekty kultury materialnej na zamkach krzyżackich, mamy na myśli głównie zawartość magazynowych pomieszczeń gospodarczych związanych z kuchnią oraz szeroko rozumianą konsumpcję pożywienia, w tym konsumpcję przez wielkich mistrzów, i różnego rodzaju utensylia. Ponadto, przedmiotem niniejszych rozważań będą także inne pomieszczenia na zamkach. Analiza powyższego spektrum badań została oparta na materiałach źródłowych z przełomu XIV i XV wieku¹.

Wybrany przedział czasowy był znaczący nie tylko w dziejach państwa zakonu krzyżackiego w Prusach, ale również w dziejach Europy. W zakresie naszych zainteresowań badawczych można zaobserwować w tym okresie prężnie działającą organizację gospodarczą i handlową zakonu krzyżackiego. Państwo krzyżackie miało wówczas silną pozycję na rynkach europejskich, nie tylko dzięki potencjałowi militarnemu, ale także gospodarczemu – dóbr ziemskich, z których czerpało znaczące zyski². Do tej pory powstało niewiele osobnych prac poświę-

* dr hab., prof. UWM, Instytut Historii i Stosunków Międzynarodowych, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

** mgr, Instytut Historii i Stosunków Międzynarodowych, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.

¹ Zwłaszcza okres przed Wielką Wojną z Polską i Litwą oraz 1410 r. W tym czasie źródła notują największą zapasów zgromadzonych w spiżarniach zamków krzyżackich. Wynikało to przede wszystkim z sytuacji politycznej w państwie zakonu krzyżackiego i mobilizacji sił oraz środków.

² R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, s. 111–124; B. Jähnig, *Verwaltung und Personal, w: Państwo Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Podziały administracyjne i kościelne od XIII do XVI w.*, red. Z. Nowak, R. Czaja, Toruń 2000, s. 84.

conych użytkowej kulturze materialnej, związanej z omówieniem wybranych pomieszczeń gospodarczych na zamkach krzyżackich oraz wskazaniem, jakie utensylia (zwłaszcza te do użytku kuchennego) były tam przechowywane. Historycy zajmujący się dziejami i historią zakonu krzyżackiego bardziej koncentrowali się wokół kwestii kontaktów gospodarczych i handlowych³.

Dobór zamków krzyżackich i występującej w nich użytkowej kultury materialnej nie jest przypadkowy. W niniejszym artykule omówione zostaną zamki funkcjonujące na przełomie XIV i XV wieku, przy dobrze rozwijających się gospodarczo ośrodkach w Prusach, czyli w dużych miastach⁴ takich, jak: Elbląg, Toruń i Gdańsk.

Należy zaznaczyć, że prócz wymienionych zamków przy tzw. wielkich miastach pruskich⁵, jednym z najbardziej reprezentacyjnych, oddających klimat czasów działalności zakonu krzyżackiego, jest zamek w Malborku. Pomimo licznych zniszczeń, w 1945 roku na skutek działań wojennych, oraz przekształceń konser-

³ W historiografii poświęconej dziejom zakonu krzyżackiego bardzo istotna jest szeroko pojęta kultura. Z ważniejszych prac, jakie do tej pory powstały, poświęcone typowo tematyce konsumpcji na dworze wielkich mistrzów, vide m.in.: W. Długocki, *Świadczenia w pieprzu i szafranie w państwie krzyżackim w XIV-XV w.*, „Zeszyty Naukowe Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Gdańskiego” 1984, nr 14” s. 19–36; P. Dobrowolski, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej” R. 34:1986, z. 4, s. 601–608; T. Jasiński, *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs.*, „Studia Historica Slavo-Germanica” 1991–1992, 18, s. 15–25; M. Radoch, *Potrawy na stole krzyżackim w świetle Königsberger Kochbuch*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. B. Możejko, Gdańsk 2012; M. Spychaj, *Kura na czarno i biały kołacz – krzyżacka książka kucharska z XV wieku*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność*, red. T. Chrzanowski, Olsztyn 2011, s. 59–65; J. Szymczak, *Grzyby, ryby, plewki na średniowiecznym stole i w kotle obozowym*, w: *In memoriam honoremque Casimiri Jasińskiego*, red. P. Oliński, J. Wenta, Toruń 2010, s. 193–206. W tym miejscu warto także wspomnieć, iż tematyka badawcza, która obecnie związana jest głównie z kwestiami takimi, jak: kompleksy zamkowe i ich kontakty gospodarcze z miastami w Prusach, układ zabudowy przedzamczy, obiektów zlokalizowanych w obrębie zamkowych murów, jak również tych, które podlegały zamkowi, ale leżały poza nim (młyn, cegielnia, warsztaty, spichlerze, magazyny), a także znacznie militarno-polityczne zamków, m.in. została już podjęta przez: J. Gancewski, *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do 1454 roku. Studia nad gospodarką*, Olsztyn 2001 (zestawienia tabelaryczne odnoszące się do zamków ziemi chełmińskiej); B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, w: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, red. B. Śliwiński, nr 12, Malbork 2006; G. Kucharski, *Życie codzienne i dworskie wielkich mistrzów krzyżackich w świetle Marienburger Tresslerbuch z lat 1399–1409*, „Roczniki z Dziejów Społecznych i gospodarczych” 2001, 61, s. 171–207; M. Milewska, J. Kruppe, *Wyposażenie gospodarstwa domowego na zamku krzyżackim w Pucku*, „Archeologia Historica Polona” 2004, 14, s. 233–243.

⁴ *Acten der Ständetage Preussens unter der Herrschaft des Deutschen Ordens*, hrsg. v. M. Toeppen, Bd. I, Leipzig 1874; *Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens* (dalej: HDO); hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887, s. XX, J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Wien 1993, s. 292; s. 4–5, 32; R. Czaja, *Udział wielkich miast pruskich w handlu hanzeatyckim do połowy XIV wieku*, „Zapiski Historyczne” 1995, t. 60, cz. 1, z. 2–3” s. 22; idem, *Miasta pruskie*, s. 124; L. Koczy, *Dzieje wewnętrzne Torunia do roku 1793*, Toruń 1933, s. 104.

⁵ Źródło, które po raz pierwszy używa określenia *wielkie miasta pruskie*, pochodzi z lat 1335–1336. Wówczas odbył się zjazd miast pruskich, vide *Acten der Ständetage*, s. 4–5, 32.

watorskich na przełomie XIX i XX wieku, względnie dobrze oddaje wygląd kuchni średniowiecznej, dzięki zachowanej dawnej strukturze architektonicznej. Jednak należy tu wyjaśnić, że do naszych czasów w zasadzie nie zachowały się sprzęty kuchenne czy naczynia.

Zatem, w badaniach historyka obejmujących pomieszczenia gospodarcze oraz znajdujące się w nich utensylia związane z kuchnią krzyżacką, bardzo ważną rolę pełnią wzmianki źródłowe w inwentarzach i rachunkach zakonu krzyżackiego⁶ oraz informacje w innych archiwaliach przechowywanych w *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz w Berlin–Dahlem*⁷.

Znajdujące się na zamkach krzyżackich naczynia kuchenne i stołowe, sprzęt do gotowania podlegały zarządowi mistrza piwnicznego (*Kellermeister*⁸). Pieczę nad wiktuałami oraz zapasami żywności – w infirmerii – nadzorował natomiast szpitalnik (*Spittaler*⁹). Jeżeli chodzi o zarządców infirmerii, należałoby jeszcze dodać, że w głównej mierze odpowiadali oni za dobór przypraw i ziół¹⁰.

⁶ Wśród inwentarzy – wzmiankujących na temat wiktuałów krzyżackiej kuchni – z całą pewnością należy wymienić księgę urzędów (*Das Marienburger Ämterbuch* (dalej: MÄB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig, 1916). Natomiast rachunki zawarte w księgach urzędowych zakonu krzyżackiego – to przede wszystkim: Księga podskarbiego malborskiego z lat 1399–1405 (*Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405* (dalej: MTB), hrsg. v. E. Joachim, Königsberg, 1896); Księga wydatków komtura zamkowego w Malborku 1410–1420 (*Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420* (dalej: AMH), hrsg. W. Ziesemer, Königsberg 1911); Rachunki handlowe zakonu krzyżackiego – HDO.

⁷ (Dalej: GStA PK), XX. Hauptabteilung (dalej: XX. HA) *Ostpreussisches Folianten* (dalej: OF) OF 166m – Zinsregister des Elbingsen [...] Gebietes 1422 (przede wszystkim pomieszczenia gospodarcze, takie jak piwnica – *keller*, w której znajdowały się produkty spożywcze – głównie na temat zboża – szczególnie żyta (*rocken*)). Vide GStA PK, XX. HA, OF 166m, k. 30VS. Ponadto, kuchnia – *in die Kochen*, w której oprócz naczyń są wzmianki na temat – prawdopodobnie znajdujących się tam – *kleinsteynort* und *grosssteynort* (*stenen* = *Stein(ern)* – kamienny; *ort(en)* – czwarta część monety, w szczególności guldena). Może zatem tu chodzić o małe i duże kamienne monety (?). Vide: GStA PK, XX. HA, 166m, k. 28VS, 28RS. Zachowały się także wzmianki na temat utensyliów kuchennych – głównie wzmiankowany jest *Koppe* – puchar. Vide GStA PK, XX. HA, OF 166m, s. 30VS.); GStA PK, XX. HA *Ordens Brief Archiv* (dalej: OBA) 9029 – Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451) – dotyczy funkcji urzędniczych, odpowiedzialnych za zaopatrzenie magazynów w produkty żywnościowe. Vide GStA PK, XX. HA, OBA 9029, k. 1VS, 1RS, 2VS, 2VR, 3VS, 3VR; OBA 18384 – Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch* – zawierająca 33 przepisy kulinarne, ponadto wymieniająca głównie spożywane produkty przez wielkich mistrzów. Vide: GStA PK, XX. HA, OBA, 13834, k. 2VS, 3VS, 4VS, 6VS, 7VS, 9VS.

⁸ W państwie zakonu krzyżackiego w Prusach urzędnik ten sprawował także kontrolę nad dochodami. Vide GStA PK, XX. HA, OBA 9029, k. 1RS. Ponadto, na temat urzędów w państwie zakonu krzyżackiego por. D. Herbert, *Vorrats-und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Torun*, w: *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, red. H. M. Kalinke, K. Toth, T. Weger, *Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa*, Bd. 40, München 2010, s. 46–52.

⁹ GStA PK, XX. HA, OF 166n – Zinsbuch des Hauses Elbing (1426–1451), k. 14. *Sputeler* [...] *hußen* [pfunt?] *pfeffer in die kuchen zum Elbing*. W tym przypadku mowa najprawdopodobniej o przechowywaniu pieprzu w kuchni na zamku krzyżackim w Elblągu (*hußen* – *huszen*, *howsszen* – przechowywać, dać schronienie).

¹⁰ MÄB, s. 163. [...] *In die firmarie czum ersten* [...] *item 1 pfunt safferan, item 8 pfunt pfeffer*.

Wracając do utensyliów podległych *Kellermeisterowi*, w głównej mierze tych w pomieszczeniach kuchennych, można wyróżnić: garnki¹¹, misy¹², dzbany (*kanne*¹³), czerpaki do wody¹⁴ czy pokrywki. Biorąc pod uwagę utensylia zgromadzone w kuchni na zamku w Toruniu, w 1407 roku znajdowały się tam: *kessel*¹⁵, *gropin*¹⁶ und alle *kochengerethe notdorfft in der kochin*. Podobnie rzecz się ma na tym zamku w 1410 roku, gdzie w tamtejszej kuchni użytkowane były kotły, duże garnki oraz *wszystkie potrzebne urządzenia kuchenne*¹⁷. Źródła do 1410 roku nie wspominają natomiast o sprzęcie w kuchni zamkowej w Elblągu. Odnosząc się zaś do zapisek źródłowych o kuchni na zamku w Gdańsku, warto zaznaczyć, że naczynia, które powinny się w niej znajdować, przechowywane były w miejscowej piwnicy i kuszarni. Najprawdopodobniej utensylia te tworzyły jakieś zapasy i tylko w razie konieczności przenoszono je do kuchni¹⁸.

¹¹ K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny” 2007, t. 9” s. 45. Garnki służyły nie tylko do przechowywania jakiegoś produktu w jego naturalnej postaci, ale także do peklowania, marynowania czy zakwaszania.

¹² We wcześniejszym średniowieczu źródła nie wspominają na temat *schalen* czy *mulden*. Misy bowiem znalazły swoje zastosowanie raczej w późniejszym okresie. Źródła krzyżackie wspominają na temat używanych wówczas morderzy (*morser*). W pomieszczeniach gospodarczych występowały one jako sprzęty do użytku kuchennego (*kochengerethe*), vide *Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens* (dalej: GÄB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921. Jest to cenne źródło także w kwestii interpretacji rozplanowania poszczególnych pomieszczeń gospodarczych na zamkach krzyżackich. Źródło znajduje się również w zasobie zbiorów archiwalnych w GStA PK XX. HA, OF 132 – *Inventare von [...] viehhof zu Marienburg, [...], Thorn, [...] 1445–1449*, por. – jeden z przykładów *kochengerethe* – w tym przypadku *morser* na zamku w Toruniu, GÄB, s. 442. Chociaż w 1392 r. źródło wzmiankuje na temat przechowywanych – w tym samym zamku – w zbrojowni *schalen*. Vide GÄB, s. 429.

¹³ O. Schade, *Altdeutsches Lesebuch gotisch altsächsisch alt und mitteldeutsch*, Teil II, Halle 1866, s. 392; O. Długokęcka, W. Długokęcki, *Te Sumptuous Use of Food at Castle Marienburg (Malbork) at the Start of the Fifteenth Century*, „Acta Poloniae Historica” 2010, t. 102, s. 110–126. Występujące często w źródłach nazewnictwo – *mischkanne* – najprawdopodobniej określało miarę danego produktu w dzbanie.

¹⁴ Wśród tego rodzaju naczyń można było wyróżnić: rondel, patelnię bądź np. garnek do duszenia. Jest kwestią sporną, czy naczynia te były metalowe czy gliniane, vide MÄB, s. 146: [...] *item 2 lymgropen, item 1 grosze new pffanne czu lym syden*. Na temat tego rodzaju naczyń por. K. Sulowska-Tuszyńska, *Próba interpretacji funkcji naczyń na trzech nóżkach w świetle wybranych źródeł ikonograficznych*, w: *Z badań nad średniowieczną architekturą Kujaw i Wielkopolski Wschodniej*, red. J. Chudziakowa, „Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków”, seria B, t. 86, Warszawa 1990, s. 109–112; idem, *Późnośredniowieczne i nowożytnie naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia XX, Archeologia Architektury 2, 1992, s. 76–77. Warto jeszcze dodać, że tego typu naczynia upowszechniły się dopiero w okresie nowożytnym.

¹⁵ GÄB, s. 433. W źródłach funkcjonują jako duże dzbany bądź kotły.

¹⁶ Ibidem, *Groppen* – były to garnki o dość dużych rozmiarach.

¹⁷ Ibidem, *Item dy kochen [...] kessil, gropen und alle kochengerethe notdorfft*. Zapewne może chodzić tu o wspomniane już wcześniej inne naczynia, takie jak: misy, dzbany, czerpaki do wody czy pokrywki.

¹⁸ Ibidem, s. 687–689. W 1396 r. w kuchni na zamku w Gdańsku użytkowano misy, kotły, garnki. W tym samym roku w kuszarni natomiast, oprócz wspomnianych wyżej utensyliów, znajdowały się czerpaki – najprawdopodobniej służące do nabierania wody albo np. wyrabiania ciasta oraz łyżki. W 1407 r. jest mowa o użytkowanych w kuchni rusztach. Por. także. B. Możejko, op. cit., s. 184.

W przypadku zastawy stołowej raczej przechowywano ją w piwnicach zamkowych¹⁹. Taki stan rzeczy został odnotowany na zamku w Elblągu w 1404 roku. Źródło wspomina o przechowywanych tam srebrnych pucharach, misach i łyżkach. W lutym 1404 roku ze srebrnych naczyń w piwnicy wymieniano 16 mis oraz 12 łyżek²⁰. We wrześniu tego samego roku – podobnie – 15 mis i 12 łyżek²¹. Dla porównania, na zamku w Toruniu w 1407 roku *im Keller* wśród zastawy stołowej zgromadzono 6 srebrnych mis oraz 10 srebrnych łyżek²². Ponadto, oprócz wymienionych naczyń, źródło informuje o znajdującym się w piwnicy pozłożonym krzyżu, który zawierał święte drewno²³. Dodatkowo, księga wydatków komtura zamkowego w Malborku z lat 1410–1420 wzmiankuje o przechowywanych w piwnicach *szklanicach*²⁴.

Co do wyposażenia piwnicy na zamku krzyżackim w Gdańsku, trzeba zaznaczyć, że było ono dużo bogatsze, pod względem występującego tam sprzętu kuchennego, aniżeli zastawy stołowej. W 1391 roku w tamtejszej piwnicy zostały po raz pierwszy wymienione sprzęty przeznaczone do użytku kuchennego. Wśród nich znalazły się m.in. takie naczynia, jak: szklanki, butelki, dzbany, lichtarze czy łyżki²⁵. Można jeszcze dodać, że źródło rozróżnia szczegółowo rozmiary, określając, które były mniejsze, a które większe. Tak jest w przypadku szklanek – małych i dużych i – jak się wydaje – o dość prostych kształtach²⁶. Chociaż zdarzało się, że w piwnicach zamkowych przechowywano także i takie, które były zdobione na grzbiecie kobaltowymi kuleczkami²⁷. Tego typu szklanek używano podczas uczt i toastów. W inwentarzach zakonu krzyżackiego często określane są one jako *schenkegleser*²⁸. Prawdopodobnie importowano je z czeskich hut. Bowiem taki rodzaj szklanek na terenie Prus raczej nie był spotykany na przełomie XIV i XV wieku²⁹.

Osobne pomieszczenie na zamku wydzielone było wyłącznie na naczynia srebrne wielkiego mistrza (*silbirkamer*)³⁰. W tym miejscu warto wspomnieć o rachunkach

¹⁹ Na temat utensyliów kuchennych – w tym zastawy stołowej, vide GStA PK, XX. HA, OF 166m, k. 30VS. Ponadto, por. A. Sielmann, *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400. Beitrag zur Geschichte des Deutschen Ordens in Preußen*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, H. 61, 1921, s. 10–11.

²⁰ GÄB, s. 83. *Item Kellir [...] solberyne gefesze: item 16 solberyne schalen, item 12 sulberyne leffel.*

²¹ Ibidem, s. 84–85. *Item in dem keller [...] Item das silberyne gefese: item 15 silberyne schalen, item 12 silberyne leffel.*

²² Ibidem, s. 431.

²³ Ibidem, *Item Kellir [...] item eyn vorgold crucez, do das heilige holcz inne ist.*

²⁴ AMH, s. 6. 1411 r. – *Covents kellirmeister [...] item 2m. 1 fird. for 8 schok gleyszer. item 1 m. 9 sc. vor gleyszer.*

²⁵ GÄB, s. 686. Dla porównania, w 1396 r. w piwnicy było: *12 kamen, 2 grosse czenynne flasschen, 34 silberyne leffel, 1 silberyne kop.* Vide: ibidem, s. 687. W 1407 r. wyróżniono sprzęt kuchenny dokładnie w takiej samej ilości, jak w 1396 r., por. ibidem, s. 689.

²⁶ Ibidem, s. 686.

²⁷ Por. ibidem, s. 111; AMH, s. 152–154.

²⁸ AMH, s. 197, por. B. Schmid, *Speise und Trank in Deutschordenshäusern um Jahr 1400. Nach den Ämterbüchern und Rechnungsbüchern des Ordens*, „Ostdeutsche Monatshefte” 1922, Jg. 3, nr 3, s. 107.

²⁹ F. Rademacher, *Die deutschen Gläser des Mittelalters*, Berlin 1933, s. 99; J. Biszkont, *Późnośredniowieczne szklarstwo na Śląsku*, „Wratislavia Antiqua”, t. 7, red. K. Wachowski, Wrocław 2005, s. 32–33; W. Laba, *Historia sztuki szklarskiej*, Krosno 2007, s. 56–58.

³⁰ AMH, s. 164.

i wydatkach dotyczących zakupu zastawy stołowej na jego potrzeby. W głównej mierze chodzi o zamawianie nowych naczyń u złotników. W rachunkach ksiąg urzędowych zakonu krzyżackiego, m.in. w księdze podskarbiego malborskiego z lat 1399–1405, zachowały się wzmianki na temat zamawianych u mistrzów złotników mis, pucharów czy rogów do picia³¹.

Także w komnatach wielkiego komtura znajdowały się różnego rodzaju utensylia, w tym również srebrne (przede wszystkim do użytku reprezentacyjnego). Jako przykład można tu wymienić srebrne łyżki, czarki, nalewki bądź też też puchary (*Kopp*). Niektóre z nich wykorzystywano podczas biesiad i uczt³², inne – takie, jak kielichy czy dzwonki zapewne stanowiły sprzęt ołtarzowy³³. Na zamku w Toruniu w 1392 roku *by dem Huskomthur* znajdowało się: *1 silberyn kop, 6 silberynne schalen, 10 silberynne leffil*³⁴. W 1397 roku wśród urzędzeń komtura (*komthurs gerete*) odnotowano tyle samo srebrnych utensyliów³⁵. W tym samym czasie na zamku w Elblągu źródło nie wspomina o naczyniach w siedzibie komtura, w tym także srebrnych³⁶. Podobnie, do 1410 roku, sytuacja wygląda na zamku w Gdańsku. W tym czasie w ogóle nie wspomina się o urządzeniach kuchennych, także srebrnych.

Innym rodzajem pomieszczeń na zamkach krzyżackich były magazyny odzieży (*in der Traperie*), w których również przechowywano różnego rodzaju utensylia związane m.in. z nakryciem stołu oraz roboczą odzieżą wierzchnią używaną w kuchni. Takie informacje zostały odnotowane w księdze urzędowej konwentu krzyżackiego w Malborku³⁷. Na zamku w Elblągu, w 1396 i 1404 roku, źródło wzmiankuje na temat przechowywanych w magazynie odzieży, obrusów, przeznaczonych zapewne na uroczyste uczyty dla członków miejscowych konwentów oraz wielkich mistrzów³⁸. Ponadto, znajdowały się tam nakrycia na głowę, któ-

³¹ MÄB, s. 54, 102. Ponadto mistrz menniczy z Torunia w 1406 r. wydał ponad 13 grzywien na puchar dla wielkiego mistrza. W 1409 r. zostały zakupione dwa puchary ze srebra złoconego. *Monzmeister [...] item 13 m. 2 scot vor unser homeisters kopp [...]*. Vide MÄB, s. 389. [...] *item 5 m. 5 scot [...]* kop. Zob. MÄB, s. 531. Wzmianki na temat użytkowanych w kuchni pucharów (*koppe*) zachowały się także w archiwaliach w GStA PK. Vide GStA PK, XX, HA, OF166m, k. 30VS.

³² Ponadto, w siedzibie komtura na zamku krzyżackim w Toruniu w 1392 r. zostały wymienione, zgromadzone tam, srebrne naczynia, m.in. puchary, misy, czy łyżki: *Item by dem huskompthur [...]* *Item 1 silberyn kop, item 6 silberynne schalen, item 10 silberynne leffil*. Vide GÄB, s. 430. Kolejny zapis pochodzi ze stycznia 1397 r., kiedy pośród urzędzeń komtura (*komthurs gerete*) – tych do użytku kuchennego, znalazły się: *1 silberyn kop, item 6 silberynne schalen, item 10 silberynne leffil*, vide GÄB, s. 430. Na temat srebrnych naczyń por. także J. M. Fritz, *Goldschmiedekunst der Gotik in Mitteleuropa*, München 1982.

³³ W tym przypadku por. MÄB, s. 1; MTB, s. 169. Sprzęt ołtarzowy został wymieniony nie w rezydencji wielkiego komtura, ale w *harnnaschkamer*.

³⁴ GÄB, s. 429–430.

³⁵ Ibidem, s. 430.

³⁶ Ibidem, s. 79. W 1396 r. *by dem Huskomthur* na zamku w Elblągu wspomniane są wazony, jednak w tym przypadku nie do użytku jako naczynie kuchenne czy stołowe.

³⁷ Ibidem, s. 80 i n.

³⁸ Ibidem, s. 80. 1396 r. – [...] *item 2 tischtucher off der herren Tisach*. Ibidem, s. 83. 1404 r. – [...] *item vier herrentyschtucher*.

re najprawdopodobniej użytkowano w kuchni³⁹. Obrusy znajdowały się także w magazynie odzieży na zamku w Gdańsku. W 1391 roku mowa jest o *100 elen tischtucher*⁴⁰ trzymany na okoliczność odbywania biesiad, uczt. Jeżeli chodzi o zamek w Toruniu, to *in der Traperie* raczej nie wspomina się o przechowywanych tam utensyliach, mających swe zastosowanie w kuchni bądź przeznaczonych na ucztę. W 1384 roku wspomniane zostało tylko, iż wśród różnych rzeczy, typowych dla tego pomieszczenia, znalazł się wazon z winem⁴¹.

W przypadku innych pomieszczeń magazynowych na zamkach krzyżackich, gromadzących powyższe przedmioty, trzeba przywołać także zbrojownię. GÄB zawiera informacje, że na zamku krzyżackim w Elblągu, oprócz różnego rodzaju uzbrojenia, znajdowały się w niej także sprzęty do użytku kuchennego. W 1384 roku księga urzędów konwentu krzyżackiego w Malborku podaje, iż: *an harnusch* na zamku w Elblągu znajdowało się 18 butelek z cyny, 20 butelek żelaznych, 2 stojaki z cyny⁴². Kolejny zapis z 1396 roku wskazuje na to, że w zbrojowni znajdowało się 13 srebrnych pucharów i butelka⁴³. W 1402 i 1404 roku źródło nie wspomina o utensyliach kuchennych *an harnusch*⁴⁴.

Podobne zapisy dotyczą zamku krzyżackiego w Toruniu. Jednak pierwsze wzmianki na temat zgromadzonych w zbrojowni naczyń pochodzą dopiero z listopada 1392 roku. Wówczas źródło notuje: *Item an harnasch [...] 9 silberynne schalen*⁴⁵. W przypadku kolejnych lat źródło nie informuje raczej o przechowywanych w zbrojowni sprzętach kuchennych. Mowa jest tylko o występującym tam oprzyrządowaniu⁴⁶. W przypadku zamku gdańskiego do 1410 roku nie ma żadnych wzmianek na temat jakichkolwiek urządzeń kuchennych, które mogłyby znajdować się w tamtejszej zbrojowni.

Kolejnym z pomieszczeń, o których źródła informują o obecności przedmiotów, mogących mieć zastosowanie do użytku kuchennego, był skarbiec (*Treszil*)⁴⁷. Urzędnikiem w państwie zakonu krzyżackiego w Prusach, odpowiedzialnym za nadzór i jego wyposażenie był *Treszeler*⁴⁸. *Im Treszil* na zamku krzyżackim w Toruniu

³⁹ Ibidem, s. 82. 1402 r. – [...] 6 *kuchenhutten*. Ibidem, s. 84. 1404 r. September. – [...] *item 4 hutten czur kochen*. Ibidem, s. 85. 1412 r. – [...] *item 3 kochinhutten*.

⁴⁰ Ibidem, s. 686. Można jeszcze dodać, iż w 1396 r. źródło informuje *in der trappenie: knechtischtucher*. Zapewne chodzi tutaj o obrusy, ale już nie na stoły wielkich mistrzów. Były to najprawdopodobniej obrusy dla służby. Jest ona bardzo często wspomniana przy *pferdstalle* – stajni, por. ibidem, s. 687–688.

⁴¹ Ibidem, s. 429.

⁴² Ibidem, s. 78. *Iteman harnusch [...] 18 czenyne flaschen, 20 iserynne flasschen, 2 czenynne standen*.

⁴³ Ibidem, s. 80. *Iteman harnusch [...] 13 silberynne koppe, item 1 flasche*.

⁴⁴ Ibidem, s. 81–85.

⁴⁵ Ibidem, s. 429.

⁴⁶ Analizie poddano okres do 1410 r. i 1. połowy XV w. Wskazuje na zwiększone zaopatrzenie magazynów, zwłaszcza 1410 r. Najprawdopodobniej miało to związek z sytuacją polityczną w państwie zakonu krzyżackiego oraz prowadzonymi w tym okresie wojnami. Nic w tym zatem nadzwyczajnego, że była potrzeba większego zaopatrzenia nie tylko w zapasy żywności.

⁴⁷ *Tresil* = *Treszil* = *Schatz (kammer)* – skarbiec.

⁴⁸ *Treszeler* = *Schatzmeister* = podskarbi.

w 1397 roku księga urzędów konwentu krzyżackiego w Malborku wspomina m.in. o dużych srebrnych pucharach, srebrnej misie (miednicy) oraz srebrnym dzbanku⁴⁹. Dla porównania, w 1410 roku w tamtejszym magazynie i warsztacie srebrniczym (*silbirwerk*⁵⁰) znajdowały się: puchar, misa i 10 łyżek. Do zamków w Elblągu i Gdańsku, w omawianym okresie, nie ma informacji na temat naczyń srebrnych, które mogłyby się znaleźć w skarbcu. Źródło nie wspomina o tym pomieszczeniu.

Warto także dodać, że sprawowanie większości funkcji urzędniczych należało do braci-rycerzy krzyżackich. To w ich gestii była kontrola m.in. nad wyposażeniem w różnego rodzaju utensylia kuchenne, znajdujące się w wyznaczonych pomieszczeniach gospodarczych. Wzmianki na temat poszczególnych urzędów w państwie zakonu krzyżackiego zostały odnotowane w archiwaliach znajdujących się w GStA PK w Berlin-Dahlem⁵¹, ale również w już opublikowanych źródłach.

Podsumowując, w głównej mierze przeanalizowane zostały tu wybrane pomieszczenia gospodarcze w trzech zamkach krzyżackich, istniejących przy dużych miastach pruskich. Ciekawym spostrzeżeniem, na podstawie przeprowadzonej analizy źródłowej, jest fakt, iż różnego rodzaju utensylia, mające zastosowanie w kuchni, bądź też przeznaczone na uczyty wielkich mistrzów, znajdowały się także w miejscach do tego nie przeznaczonych. Ponadto, warto zaznaczyć, że pomieszczenia gospodarcze takie, jak piwnica czy kuszarnia często pełniły rolę magazynów naczyń i urządzeń związanych z przechowywaniem, przetwarzaniem i przygotowywaniem pożywienia. Naczynia przeznaczone do użytku kuchennego często były traktowane jako zapasy i w momencie zapotrzebowania brano je stamtąd, a następnie przenoszono do kuchni. W przypadku zaś utensyliów występujących tylko w pomieszczeniach kuchennych ich zastosowanie było typowe dla codziennego użytku.

⁴⁹ GÄB, s. 430–431. *Item dis nochgeschriben silberynne gerete ist im tresil czu Thoron: czum ersten 2 flederynne koppe mit silber beleet, item 14 silberynne koppe mit hogen dirhaben fussen, item 1 par silberynne becken, item 1 silberynne kanne.*

⁵⁰ *Silbirwerk* (-*werg*, *werk* – cech, fabryka, zakład). Również forma na określenie magazynu srebra, gdzie przechowywano – srebrne – naczynia, vide ibidem, s. 433. Ponadto, urządzenie potrzebne w kaplicy komtura: *Item silbirwerk: 1 silbryn köp, item 1 silberynne schale, item 10 silberynne leffel, item 1 ganz messegerethe mit aller czugehorunge czum alter in des kompthurs capelle.*

⁵¹ GStA PK, XX. HA, OBA 9029, k. 1RS, 1VS, 2VS, 2RS, 3VS, 3RS; J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung*, Quellen, nr 15, s. 756–758; GStA PK, XX. HA, OF 141 – Rechnungsbuch des Großschäffers zu Königsberg 1398–1402. Przede wszystkim (por.) informacje na temat kredytów i zastawianych sprzętów ruchomych – w tym również naczyń srebrnych, ale też zupełnie innych (takich, jak: zbroje, łodzie, statki czy inne nieruchomości – domy. Informacje również na temat sprzedaży sukna), vide GStA PK, XX. HA, OF 141, k. 29VS, 31VS, 37VS, 39VS, 43VS, 45VS, 47VS, 183VS–188VS. Por. także (*Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*, Bd. 1, Großschäfferei Königsberg I, hrsg. von Cordelia Heß, Christina Link und Jürgen Sarnowsky, w: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008; *Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*. Bd. 3, Großschäfferei Marienburg, hrsg. von Christina Link und Jürgen Sarnowsky, w: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008, por. także W. Długokęcki, *Hausämter und Hausbeamten auf der Marienburg in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, w: *Burgen kirchlicher Bauherren*, hrsg. v. H. H. Häffner, München–Berlin 2001, s. 61–69; S. Józwiak, J. Trupinda, *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork 2011, szczególnie s. 427–428.

BIBLIOGRAFIA**Źródła archiwalne**

- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* OF 132 – Inventare von [...] Viehhof zu Marienburg, [...], Thorn, [...] 1445–1449.
- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* OF 141 – Rechnungsbuch des Großschäffers zu Königsberg 1398–1402, k. 29VS, 31VS, 37VS, 39VS, 43VS, 45VS, 47VS, 183VS–188VS.
- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* OF 166m – Zinsregister des Elbingschen und Holländischen Gebietes 1422. Rechenschaft des Hauskomturs von Königsberg 1430, k. 28VS, 28RS, 30VS.
- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ostpreussisches Folianten* OF 166n – Zinsbuch des Hauses Elbing (1426–1451), k. 14.
- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, k. 1VS, 1RS, 2VS, 2VR, 3VS, 3VR.
- Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, 18384 – Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Kochbuch*, k. 2VS, 3VS, 4VS, 6VS, 7VS, 9VS.

Źródła drukowane

- Acten der Ständetage Preussens unter der Herrschaft des Deutschen Ordens*, hrsg. v. M. Toeppen, Bd. I, Leipzig 1874.
- Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420*, hrsg. W. Ziesemer, Königsberg 1911.
- Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*, hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921.
- Das Marienburger Ämterbuch*, hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig, 1916.
- Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405*, hrsg. v. E. Joachim, Königsberg, 1896.
- Die Handelsrechnungen des Deutschen Ordens*; hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887.
- Sarnowsky J. 1993, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Wien.
- Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*, Bd. 1, Großschäfferei Königsberg I, hrsg. von Cordelia Heß, Christina Link und Jürgen Sarnowsky, w: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008.
- Schuldbücher und Rechnungen der Großschäffer und Lieger des Deutschen Ordens in Preußen*. Bd. 3, Großschäfferei Marienburg, hrsg. von Christina Link und Jürgen Sarnowsky, w: Veröffentlichungen aus den Archiven Preussischer Kulturbesitz, Köln–Weimar–Wien 2008.

Opracowania

- Biszkont J. 2005.** *Późnośredniowieczne szklarstwo na Śląsku*, „Wratislavia Antiqua”, t. 7, red. Wachowski K., Wrocław.
- Czaja R. 1995.** *Udział wielkich miast pruskich w handlu hanzeatyckim do połowy XIV wieku*, „Zapiski Historyczne”, t. 60, cz. 1, z. 2–3.
- Czaja R. 1999.** *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń.
- Długokęcka O., Długokęcki W. 2010.** *Te Sumptuous Use of Food at Castle Marienburg (Malbork) at the Start of the Fifteenth Century*, „Acta Poloniae Historica”, t. 102, s. 110–126.
- Długokęcki W. 1984.** *Świadczenia w pieprzu i szafranie w państwie krzyżackim w XIV–XV w.*, „Zeszyty Naukowe Wydziału Humanistycznego Uniwersytetu Gdańskiego”, nr 14, s. 19–36.
- Długokęcki W. 2001.** *Hausämter Und Hausbeamten auf der Marienburg In der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts*, w: *Burgen kirchlicher Bauherrn*, hrsg. v. H. H. Häffner, München/Berlin.
- Dobrowolski P. 1986.** *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, R. 34, z. 4, s. 601–608.
- Fritz J. M. 1982.** *Goldschmiedekunst der Gotik in Mitteleuropa*, München.
- Herbert D. 2010.** *Vorrats-und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Torun*, w: *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, red. Kalinke H. M., Toth K., Weger T., Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München, s. 46–52.
- Gancewski J. 2001.** *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do 1454 roku. Studia nad gospodarką*, Olsztyn.
- Jähnig B. 2000.** *Verwaltung und Personal*, w: *Państwo Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Podziały administracyjne i kościelne od XIII do XVI w.*, red. Nowak Z., Czaja R., Toruń.
- Jasiński T. 1991–1992.** *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens Und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs?*, „Studia Historica Slavo-Germanica”, 18.
- Jóźwiak S., Trupinda J. 2011.** *Organizacja życia na zamku krzyżackim w Malborku w czasach wielkich mistrzów (1309–1457)*, Malbork.
- Koczy L. 1933.** *Dzieje wewnętrzne Torunia do roku 1793*, Toruń.
- Kucharski G. 2001.** *Życie codzienne i dworskie wielkich mistrzów krzyżackich w świetle Marienburger Tresslerbuch z lat 1399–1409*, „Rocznik Dziejów Społecznych i Gospodarczych”, t. 61, s. 171–207.
- Laba W. 2007.** *Historia sztuki szklarskiej*, Krosno.
- Milewska M., Kruppe J. 2004.** *Wyposażenie gospodarstwa domowego na zamku krzyżackim w Pucku*, „Archeologia Historica Polona”, 14, s. 233–243.
- Możejko B. 2006.** *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, w: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, red. Śliwiński B., nr 12, Malbork.

- Rademacher F. 1933.** *Die deutschen Gläser des Mittelalters*, Berlin.
- Radoch M. 2012.** *Potrawy na stole krzyżackim w świetle Königsberger Kochbuch*, w: *Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem*, red. Możejko B., Gdańsk.
- Ryszewska K. 2007.** *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny”, t. 9, Kielce.
- Schade O. 1866.** *Altdeutsches Lesebuch gotisch altsächsisch alt und mitteldeutsch*, Teil II, Halle.
- Schmid B. 1922.** *Speise und Trank in Deutschordenshäusern um Jahr 1400. Nach den Ämterbüchern und Rechnungsbüchern des Ordens*, „Ostdeutsche Monatshefte”, Jg. 3, nr 3, s. 107.
- Sielmann A. 1921.** *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400. Beitrag zur Geschichte des Deutschen Ordens in Preußen*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, H. 61, s. 10–11.
- Spychaj M. 2011.** *Kura na czarno i biały kołacz – krzyżacka książka kucharska z XV wieku*, w: *Życie codzienne na dawnych ziemiach pruskich. Kuchnia dawnych ziem pruskich – tradycja i nowoczesność*, red. Chrzanowski T., Olsztyn.
- Sulkowska-Tuszyńska K. 1990.** *Próba interpretacji funkcji naczyń na trzech nóżkach w świetle wybranych źródeł ikonograficznych*, w: *Z badań nad średniowieczną architekturą Kujaw i Wielkopolski Wschodniej*, red. Chudziakowa J., „Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków”, seria B, t. 86, Warszawa, s. 109–112.
- Sulkowska-Tuszyńska K. 1992.** *Późnośredniowieczne i nowożytne naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, *Acta Universitatis Nicolai Copernici, Archeologia XX, Archeologia Architektury 2*, s. 76–77.
- Szymczak J. 2010.** *Grzyby, ryby, polewki na średniowiecznym stole i w kotle obozowym*, w: *In memoriam honeremque Casimiri Jasińskiego*, red. Oliński P., Wenta J., Toruń, s. 193–206.

STRESZCZENIE

Kultura materialna rozpatrywana w niniejszym opracowaniu dotyczy przede wszystkim wyposażenia pomieszczeń gospodarczych związanych z przechowywanymi na zamkach krzyżackich różnego rodzaju utensyliami kuchennymi – sprzętem kuchennym, naczyniami użytku codziennego, a także zastawą stołową przeznaczoną na ucztę komturów i wielkich mistrzów. Nie bez znaczenia jest również przedział czasowy poddany analizie, bowiem przełom XIV i XV wieku jest to okres, w którym źródła zawierają najwięcej informacji na temat zapasów zgromadzonych w spiżarniach zamków krzyżackich. Ponadto, silnie rozwijająca się wówczas organizacja gospodarcza i handlowa zakonu krzyżackiego sprzyjała powstawaniu takich zapasów. Państwo krzyżackie w Prusach miało wówczas silną pozycję na rynkach europejskich.

Słowa kluczowe: zakon krzyżacki, zamki krzyżackie, sprzęt kuchenny, nakrycia stołu, sprzęty do gotowania, naczynia.

SUMMARY

Material culture in this aspect relates primarily to the equipment of utility rooms connected with kitchen utensils of different kind kept in castles – kitchen equipment, dishes of everyday use as well as tableware to be used during the grand masters' ceremonial feasts. It is significant to mention the period analysed since the turn of the 14th and the 15th centuries is the time in which the largest food supplies noted in the sources were gathered in the larders of Teutonic castles. Moreover, the trade and economic organization of the Order of Teutonic Knights was strongly developing. State of the Teutonic Order had a strong position in the European trade market at that time.

Keywords: Teutonic Order, Teutonic castles, kitchenware, tableware, typical kitchen utensils, dishes.