

Joanna Elżbieta Śliczyńska\*

## PRODUKTY WYKORZYSTYWANE W PRZEPISACH KRZYŻACKICH. ANALIZA WYBRANYCH PRZYKŁADÓW Z KRZYŻACKICH KSIĄG KUCHARSKICH

## INGREDIENTS USED IN TEUTONIC KNIGHTS' RECIPES. ANALYSIS OF SELECTED EXAMPLES FROM TEUTONIC COOKERY BOOKS

Zachowane w *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem* średniowieczne księgi kucharskie stanowią wartościową bazą źródłową do badań przypraw, ziół, wiktuałów i konsumpcji żywnościowej w państwie zakonu krzyżackiego na przełomie XIV/XV wieku<sup>1</sup>. Ponadto cenny materiał stanowią źródła drukowane, dzięki którym można zobrazować zawartości magazynów w produkty żywnościowe – także wykorzystywane w różnego rodzaju przepisach krzyżackich<sup>2</sup>.

Zarządcy infirmerii odpowiadali przede wszystkim za kompozycję i selekcjonowany wybór przypraw oraz różnego rodzaju ziół wykorzystywanych w przyrządzaniu dań w kuchni na zamku krzyżackim<sup>3</sup>. Zapasy żywności oraz kontrola nad różnego rodzaju wiktuałami kuchennymi podlegały szpitalikowi (*Spittaler*<sup>4</sup>) – jednemu z zarządców infirmerii. Wzmianki archiwalne w zakresie wykorzystania ziół i przypraw, zwłaszcza do przyrządzenia szlachetnych dań, informują np. o stosowaniu szafranu nadającego potrawie złocistą barwę. Przyprawy wykorzystywane w kuchniach krzyżackich pochodziły z miejscowych ogrodów bądź były importowane.

---

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

<sup>1</sup> *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem, XX. Hauptabteilung, Ordensbriefarchiv* (dalej: GStA PK, XX. HA, OBA) Staatsarchiv Königsberg, Königsberg Köchbuch, nr 18384. Tylko ta księga zachowała się w rękopisie w berlińskich zbiorach archiwalnych. Na temat Buoch von guter Spise w dalszej części artykułu.

<sup>2</sup> Są to głównie dokumenty malborskie. Jednak najcenniejsze źródło stanowi *Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens* (dalej: GÄB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921. W zasobie berlińskich zbiorów archiwalnych w GStA PK, XX. HA, Ordensfolianten (dalej: OF) 132 – Inventare von [...] viehhof zu Marienburg [...], Thorn [...] 1445–1449.

<sup>3</sup> *Das Marienburger Ämterbuch*, hrsg. v. Ziesemer, Danzig 1916, s. 163. [...] *In die firmarie czum ersten [...] item 1 pfunt safferan, item 8 pfunt pfeffer.*

<sup>4</sup> GStA PK, XX. HA, OF 166n – *Zinsbuch des Hauses Elbing (1426–1451)*, s. 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).

Niestety, w całości zachowała się tylko jedna księga (rozumiana jako zbiór nie tylko przepisów, ale i produktów używanych m.in. w kuchni i przechowywanych w składach żywności i innych magazynach). Pochodzi z późniejszego okresu, tzn. z XV wieku. Jest to *Królewiecka Książka Kucharska. Königsberger Kochbuch* znajduje się w zasobie Ordens Brief Archiv pod nr 18384. Jest małego formatu „książeczką”, ma 13 kart i zawiera 33 przepisy kulinarne i nazwy produktów, przypraw i ziół. Ze względu na wiek pochodzenia źródła, trudno jednoznacznie stwierdzić, czy każdy przepis był sporządzony na osobnej karcie. Za to w bardzo interesujący sposób *Königsberger Kochbuch* podaje różnorodność przygotowywania potraw i wiktuałów. Ciekawym sposobem urozmaicenia potraw było nie tylko ich złozenie, czyli nadanie subtelnego, szlachtetnego charakteru – poprzez dodanie szafranu, który był wszechstronnie wykorzystywany, w tym w zakresie ziołolecznictwa krzyżackiego, ale również barwienie poprzez rozstartego w młynku pieprzu z jajem. Dzięki temu zabiegowi uzyskiwano czarny kolor dania. Barwiono w ten sposób drób, podając na stół kurczaka polanego pieprznym czarnym sosem<sup>5</sup>.

Drugą księgą, pochodzącą z wcześniejszego okresu – z około 1350 roku – jest *Buoch von guter Spise*. Jest to pierwsza książka kucharska napisana w języku niemieckim. Jak wynika z sygnatury, powinna ona również znajdować się w zasobach OBA. Jednak prócz zasygnalizowania w archiwaliach, nie jest ona dostępna w formie rękopisu. Wiadomo jednak, że w chwili obecnej jest to źródło zdigitalizowane, ale do tej pory nieopracowane. Zawiera również zestaw różnych produktów, np. ziół i przypraw używanych w kuchni krzyżackiej, ale też do innych celów (np. w łaźniach jako składnik kąpieli, naparów i inhalacji).

Chcąc porównać zawartość magazynów pod kątem przechowywanych i wykorzystywanych ziół, przypraw i produktów spożywczych w *Königsber Kochbuch* i *Buoch von guter Spise*, można zauważyć pewne podobieństwa w kwestii komponowania potraw i łączenia ich składników. Widoczne jest, że *Królewiecka książka kucharska* czerpała z niemieckiej tradycji kulinarnej. Najprawdopodobniej dlatego, że *Buoch von guter Spise*, zwana również *Würzburgską książką kucharską*, mogła posłużyć jako inspiracja. Wiadomym było przecież, że bracia krzyżacy pochodzili z ziem niemieckich.

Warto nadmienić, że Krzyżacy w analizowanych konwentach zakonnych gustowali w daniach o wyrazistych smakach, kolorach i zapachach. Dużą rolę podczas przyrządzania potraw i naparów odgrywała zatem woń. Ważny był również aromat i kolor. W składach zamkowych dbano o tworzenie oryginalnych i wyrazistych kompozycji smakowych i zapachowych. Zachowane w postaci archiwaliów w *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem* wspomniane książki kucharskie, wymieniają także najbardziej charakterystyczne produkty: zapasy ziół, przypraw i produktów spożywczych. Wiele produktów sprowadzano nawet z najodleglejszych zakątków świata. Wśród nich były również *egzotyczne*

---

<sup>5</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384. Można również znaleźć inne produkty wykorzystywane w różnego rodzaju przepisach. [...] *appffell*, 3VS [...] *fleiß*, 4VS [...], *Butter*, 7VS.

nowinki, jak chociażby różnego rodzaju ziola, bakalie, przyprawy i owoce, na których imporcie nie oszczędzano. Jeden z opisów świadczy o nakryciu stołów, które podczas przyjęć były bogato zastawione potrawami lokalnymi – uzyskanymi w zakonnych folwarkach, ogrodach, jak też importowanych z różnych stron świata.

W zdigitalizowanej niemieckiej księdze kucharskiej można odtworzyć 93 przepisy. Są ciekawe, a niektóre z nich warte uwagi. Wybór dokonano przede wszystkim pod kątem ukazania jakie produkty były wykorzystywane w przepisach, a tam gdzie to możliwe wskazanie również, jacy urzędnicy odpowiadali za dostarczenie odpowiednich składników i nad czym sprawowali kontrolę. Ponadto warto zwrócić też uwagę na naczynia oraz obrusy, które sprawiały, że uczyły krzyżackie, na których często przyjmowano znamienitych gości<sup>6</sup>, były odpowiednio przygotowywane. Dodatkowo wybór przepisów będzie świadczył o nietypowym połączeniu niektórych składników spożywczych oraz komponowaniu z nich dania.

Inaczej jest w przypadku *Königsberger Kochbuch*, z której zostaną przytoczone, w formie porównania, różnego rodzaju produkty spożywcze wykorzystywane w kuchniach zamkowych.

Jednym z ciekawszych przepisów w *Buoch von guter Spise* i zarazem nietuzinkowym, jeżeli chodzi o połączenie składników, jest *Heidenische kuchen*<sup>7</sup>, (czyli ciasto jagodowe). Przepis podaje, iż masę ciasta należy rozgnieść na cienką warstwę. Następnie wziąć gotowane mięso, pokrojoną słoninę, jabłka, pieprz oraz jajka (rozbić je). Następnie wszystko ułożyć na cieście i całość zapiec. Potrawę należy ostrożnie serwować do stołu uważając, aby jej nie uszkodzić.

Głównym składnikiem tego ciasta nie są – jak sugeruje nazwa – jagody, ale właśnie mięso (*fleisch*)<sup>8</sup> i słonina (*gehacket*)<sup>9</sup>. Można by zatem stwierdzić, iż nazwa ciasta – była myląca – z racji zapotrzebowania Krzyżaków na produkty dodające energii, bogate w tłuszcz i białko. Spizarnie zamkowe, piwnice czy specjalnie prze-

<sup>6</sup> Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405, hrsg. v. F. Joachim, Königsberg 1896, s. 39. Jednym z przykładów może być chociażby spotkanie wielkiego mistrza Konrada von Jungingen z wielkim księciem litewskim Witoldem w 1399 r. Wówczas przysmakiem podanym na stół było mięso niedźwiedzia. Co ciekawe w 1405 r. ten sam wielki mistrz został obdarowany dziczyzną przez króla Władysława Jagiełłę. Vide MTB, s. 354.

<sup>7</sup> *Ein Buch von guter Spise*, Stuttgart 1844, s. 3.

<sup>8</sup> *Ein Buch von guter Spise*, s. 3. W spizarniach w dużych ilościach odnotowano wołowinę soloną, peklowaną, a także wieprzowinę pod różnymi postaciami (jako półprodukty i produkty, gotowe do podgrzania podania na stół, lub dalszej obróbki, np. termicznej lub mechanicznej i przygotowywania potraw). W 1410 r. źródło notuje: *7 schog 23 flicken am balken und im salcze*. Vide GÄB, s. 13. Por. MÄB, s. 11–15, 21–33, 136. Vide także: B. Możejko, *Zamek krzyżacki w Gdańsku w świetle inwentarzy z lat 1384–1446*, w: *Krzyżacy. Szpitalnicy. Kondotierzy. Studia z dziejów średniowiecza*, B. Śliwiński (red.), Nr 12, Malbork 2006, s. 178–179; A. Radziwiński, *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, w: *Zycie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, W. Rozynkowski, M. Strzelecka (red.), Toruń 2011, s. 10; T. Jasiński, *Was essen die Hochmeister des Deutschen Ordens und ihre Gäste am Anfang des 15 Jhs?*, „*Studia Historica Slavo-Germanica*” 1991–1992, t. 18, s. 17.

<sup>9</sup> *Ein Buch von guter Spise*, s. 3. Oprócz mięsa w kuchniach zamkowych ważny był również tłuszcz. Inwentarze krzyżackie notują na przełomie XIV/XV w. duże ilości mięsa wieprzowego. Świnie łatwo było wykarmić i szybko się rozmnażały. Poza tym z trzody chlewnej pozyskiwano jeden z powszechnie używanych wówczas tłuszczów – słoninę.

znaczone do tego pomieszczenia gospodarcze na zamkach krzyżackich przechowywały bardzo duże ilości mięsa. Mięso, tłuszcz i produkty bogate w węglowodany były podstawą wyżywienia Krzyżaków. Ówczesna sytuacja polityczna w państwie zakonu krzyżackiego, zwłaszcza okres przed Wielką Wojną z Polską i Litwą, oraz mobilizacja sił i środków, w tym koniecznych zapasów aprowizacyjnych dla załogi zamkowej, jak i przebywających na zamku rycerzy spoza macierzystego konwentu<sup>10</sup>, wykazują w inwentarzach znaczne ilości gromadzonych zapasów.

Jeżeli chodzi natomiast o funkcję urzędnika w państwie zakonu krzyżackiego, odpowiedzialnego za obory dla wołów oraz miejscowe rzeźnie, znajdujące się na przedzamczu lub w miejscowym folwarku, przypisuje się ją *Kochmeisterowi*<sup>11</sup>. Z reguły zamki krzyżackie posiadały odpowiednią (całkowitą) strukturę gospodarczą, która zapewniała pozyskiwanie, obróbkę, przechowywanie, przygotowanie odpowiedniego rodzaju żywności, podawanej na stoły konwentualne dla braci zakonnych.

Kolejnym – z pozoru przypominającym dzisiejsze przyrządzenie tego typu dania w podobnej formie – jest *einen blamensier*<sup>12</sup>. Przepis w niemieckiej księdze kucharskiej podaje, że do wykonania tejże *breii* potrzebne jest kozie mleko roztarte z migdałami<sup>13</sup>. Ponadto ryż, który należy rozdrobnić na mąkę. Najistotniejszym składnikiem, którego nie mogło zabraknąć w kuchni krzyżackiej, był tłuszcz, a konkretnie smalec (*smaltz*)<sup>14</sup>, stanowiący bardzo ważny produkt i składnik dań krzyżackiego menu.

Spośród poszczególnych funkcji urzędniczych w państwie zakonnym w Prusach – zarządcą zbożem był – *Kornmeister*<sup>15</sup>. Odpowiadał za nadzór nad gromadzeniem i przechowywaniem zboża w spichlerzach kompleksach zamkowych. Ponadto należy wymienić w tym miejscu również urząd mistrza młynarskiego – *Mühlmeistera*<sup>16</sup>, któremu podlegały młyny zbożowe. Do ryżu i mleka dodaje się również kurzą pierś. Wszystko gotuje się na małym ogniu, poczym dodaje się rozdrobnione kwiaty fiołka i cukier.

Trzecim interesującym przepisem, zawartym w *Buoch von guter Spise*, zawierającym dość dużą porcję owoców (w tym wypadku śliwek) jest *Eine Kluge spise*

<sup>10</sup> 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.*, Z. Nowak, R. Czaja (red.), Toruń 2000, s. 84.

<sup>11</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029, k. 1R.

<sup>12</sup> Tzw. *breja* – w tym wypadku chodzi o przyrządzenie kaszy niemieckiej. Vide *Ein Buch von guter Spise*, s. 2.

<sup>13</sup> Bardzo często w przepisach krzyżackich używano substytut mleka krowiego czy koziego. Uzyskiwano go poprzez rozcieranie w moździerzu migdałów. Uzyskane w ten sposób mleko się nie psuło i mogło dłużej poleżeć.

<sup>14</sup> Zapasy kuchni zamkowych obfitowały także w duże ilości smalcu do smażenia. Ponadto należy wspomnieć o występowaniu w spiżarniach masła, łoju czy maku, z którego wyrabiano olej. Przykładowo w duże ilości smalcu do smażenia obfitowały zapasy zgromadzone w gdańskiej kuchni zamkowej. Por.: GÄB, s. 682–709.

<sup>15</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, nr 9029, k. 1RS.

<sup>16</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, nr 9029, k. 1RS.

von pflumen<sup>17</sup>. Dojrzałe śliwki należało włożyć do glinianego garnka, następnie zalać wodą lub winem i odstawić do napęcznienia. Do tak przygotowanej zalewy ze śliwkami, którą należało następnie podgrzać, trzeba było dodać pokruszony chleb (około kromki) oraz miód<sup>18</sup>. Następnie należało wlać do moszczu z pociętym zieleń<sup>19</sup>, wiśniami czy czereśniami.

Wśród utensyliów krzyżackich kuchni zamkowych najliczniejszą grupę stanowiły garnki<sup>20</sup>. Do wspomnianej tu potrawy wykorzystywano głównie garnki mające grubą i chropowatą powierzchnię; sprawdzały się przy o moczeniu czy marynowaniu produktów<sup>21</sup>. Warto również dodać, że naczynia kuchenne, stołowe oraz sprzęt do gotowania, podlegały zarządowi mistrza piwnicznego (*Kellermeister*<sup>22</sup>). Zapasami spożywczymi zarówno produktami, jak i przetworami, zajmował się natomiast szpitalnik (*Spittelmeister*<sup>23</sup>).

Śliwki i wiśnie były w omawianym okresie bardzo popularnymi, nieimportowanymi owocami, z których wytwarzano soki lub przeznaczano na fermentację. Warto jeszcze dodać, iż uzyskiwane soki często dodawano do piw dla podkreślenia smaku<sup>24</sup>.

<sup>17</sup> *Ein Buch von guter Spise*, s. 4.

<sup>18</sup> Popularnym napojem w średniowiecznej Europie był miód pitny, zwłaszcza importowany z Rygi. W inwentarzach krzyżackich znajdują się różne gatunki tego trunku. Gatunki tańsze często rozwodnione (*aldis methes*) były przeznaczone dla braci niższego szczebla, a te bardziej szlachetne typu *coventmethes* dla członków konwentów krzyżackich. Vide GÄB, s. 8, 11. W 1403 r. do kuchni wielkiego mistrza zostały zakupione 42 beczki (z czego 12 beczek było mocnego miodu). MTB, s. 263. [...] *item 15 m. vor 12 tonnen starckes methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vo 5 fird. item 27 1 1/2 m. vor 30 tonnen methe unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vor 22 scot und 1,2 den methe zu spondej und zu schiffen.*

<sup>19</sup> Za odpowiedni dobór ziół oraz wykorzystanie przypraw odpowiadali zarządcy zamkowych infirmerii. Vide MÄB, s. 163. [...] *In die firmarie czum ersten [...] item 1 pfunt safferan, item 8 pfunt pfeffer.*

<sup>20</sup> W przepisie wykorzystano garnek gliniany, jednak trzeba zwrócić uwagę, iż zwłaszcza okres wczesnego średniowiecza obfituje w użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych garnków. Późniejszy okres wskazuje na powiększanie asortymentu, jeżeli chodzi o naczynia ceramiczne. Ponadto w użytkowaniu coraz częściej zaczęły pojawiać się misy. K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny, t. 9, Kielce 2007, s. 45.

<sup>21</sup> W spiżarniach zamkowym często przechowywane było marynowane mięs. Przykładowo w 1410 r. inwentarze krzyżackie świadczą o występowaniu: *7 schog 23 flicken am balken und im salcze*. Vide GÄB, s. 13. Por.: MÄB, s. 11–15, 21–33, 136. Zob. także: B. Możejko, op. cit., s. 178–179; A. Radziwiński, op. cit., s. 10; T. Jasiński, op. cit., s. 17.

<sup>22</sup> W państwie zakonu krzyżackiego w Prusach urząd ten sprawował także kontrolę nad dochodami. Vide GStA PK, XX, HA, OBA 9029, s. 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*, pod 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.

<sup>23</sup> GStA PK, XX, HA, OF 166n – *Zinsbuch des Hauses Elbing (1426–1451)*, s. 14. *Sputeler [...] hußen [pfunt?] pfeffer in die kuchen zum Elbing*. Źródło wskazuje na przechowywanie przypraw w kuchni na zamku krzyżackim w Elblągu.

<sup>24</sup> *Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420*, s. 84. W 1413 r. do kuchni wielkiego mistrza zostało zakupionych 6 beczek wiśni do przetworzenia na sok. Por. T. Jasiński, op. cit., s. 21; A. Radziwiński, op. cit., s. 14.

Oba źródła, *Buoch von guter Spise* i *Königsberger Kochbuch*, informują o wykorzystaniu w potrawach tłuszczu. O ile w pierwszym z cytowanych zbiorów przepisów widać przede wszystkim tłuszcze zwierzęce (smalec, słonina), to w drugim, wśród wzmiankowanych tłuszczów zwierzęcych (w tym wypadku masła<sup>25</sup>), wymieniany jest również tłuszcz roślinny, np. olej makowy<sup>26</sup>.

Krzyżacka księga kucharska zawiera także przepisy z wykorzystaniem mięs, stanowiących powszechnie spotykany produkt w spiżarniach zamkowych<sup>27</sup>.

Ponadto księga kucharska wzmiankuje o wykorzystywaniu do sporządzania dań chleba<sup>28</sup>. Należy wspomnieć również, że chleb był wypiekany w miejscowych piekarniach przyzamkowych. Na ten temat dużo informacji znajduje się w inwentarzach zamkowych, gdzie wśród najczęściej spotykanych pomieszczeń wymieniana jest piekarnia (*Backerei, Backhaus*)<sup>29</sup>.

Podsumowując powyższe rozważania należy wskazać, że obydwa źródła zawierają produkty podstawowe i te rzadziej spotykane (np. importowane), używane przez zakonników krzyżackich z różnych stron Europy lub też spoza niej. Wiele w nich jest zapisów, które znacznie odróżniają nasze wyobrażenie o przygotowaniu, sporządzaniu potraw, a także o składnikach, użytych do ich wytworzenia. Wielokrotnie odbiegają one znacznie od dzisiejszych potraw, ich składu lub też produktach użytych do ich sporządzenia w kuchni. Istnieje też różnica w wykorzystywaniu niektórych produktów spożywczych, przede wszystkim tłuszczu, w tym smalcu. Był on używany, jako powszechny tłuszcz, dodawany nie tylko do potraw wytrawnych, ale także do ciast. Niektóre z dodatków, np. płatki kwiatowe były i są wykorzystywane cały czas, ale tylko niektóre z nich miały powszechne zastosowanie w ówczesnej kuchni krzyżackiej, jak np. płatki kwiatów fiołka.

Przepisy krzyżackie budzą zainteresowania badawcze, może właśnie przede wszystkim ze względu na odmienność w stosunku do dzisiejszych nawyków i unikalność potraw.

<sup>25</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384 [...] *Butter*, s. 7VS.

<sup>26</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384. Tłuszcz roślinny wykorzystywano głównie w okresach postu. Vide także: GÄB, s. 682–709.

<sup>27</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384 [...] *fleiß*, 4VS.

<sup>28</sup> GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg, *Königsberg Köchbuch*, nr 18384 [...] *brott*, 2VS.

<sup>29</sup> GStA PK, XX. HA, OF 166m Zinsregister des Elbingschen und Holländischen Gebietes 1422. Rechenschaft des Hauskomturs von Königsberg 1430, s. 30VS.

## BIBLIOGRAFIA

## Źródła archiwalne

- *Ein Buch von guter Spise*, Stuttgart 1844.
- *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), nr 9029.
- *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensbriefarchiv*, Staatsarchiv Königsberg, Königsberg Köchbuch, nr 18384.
- *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensfolianten*, 132 – Inventare von Meseland, Viehhof zu Marienburg, Stuhm, Mewe, Thorn, Dirschau, Grebin, Memel, Ragnit. 1445–1449.
- *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. HA, OF 166m Zinsregister des Elbingschen und Holländischen Gebietes 1422. Rechenschaft des Hauskomturs von Königsberg 1430.
- *Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, Berlin-Dahlem*, XX. Hauptabteilung, *Ordensfolianten*, 166n – Zinsbuch des Hauses Elbing (1426–1451).

## Źródła drukowane

- *Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420*.
- *Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*, hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921.
- *Das Marienburger Ämterbuch*, hrsg. v. Ziesemer, Danzig 1916.
- *Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1405*, hrsg. v. E. Joachim, Königsberg, 1896.

## Opracowania

- 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.
- Radzimiński A. 2011.** *Przy stole rycerzy i duchownych zakonu krzyżackiego w Prusach*, w: *Życie codzienne w rejonie kujawsko-pomorskim*, red. Rozyńkowski W., Strzelecka M., 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.
- Czaja R. 1999.** *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń.
- Jähnig B. 2000.** *Verwaltung und Personal*, w: *Państwo Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Podziały administracyjne i kościelne od XIII do XVI w.*, pod red. Nowaka Z. i Czaj R., Toruń.
- Ryszewska K. 2007.** *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „*Almanach Historyczny*, t. 9, Kielce.
- Herbert D. 2010.** *Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Toruń*, w: *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, pod red. Kalinke H. M., Toth K., Weger T., Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40, München.

## STRESZCZENIE

Rozważania nad potrawami i artykułami spożywczymi, wykorzystywanymi do przygotowania potraw i zapasów, w kuchniach na zamkach krzyżackich, czerpiemy ze źródeł zawierających opisy tychże, czyli ze starych krzyżackich ksiąg kucharskich. Wiele w nich jest zapisów, które znacznie zmieniają nasze wyobrażenie o przygotowaniu, sporządzaniu potraw, a także o składnikach, użytych do ich wytworzenia. Wielokrotnie odbiegają one od dzisiejszych potraw, ich składu lub też produktów użytych do ich sporządzenia. Istnieją też różnice w wykorzystywaniu niektórych produktów spożywczych, spotykanych zarówno w analizowanych czasach, na zamkach krzyżackich, a ich współczesnym wykorzystaniu, np. dotyczy to przede wszystkim tłuszczu, w tym wszechobecnego smalcu. Niektóre z dodatków, np. płatki kwiatowe były i są wykorzystywane cały czas, ale tylko niektóre z nich miały powszechne zastosowanie w ówczesnej kuchni krzyżackiej, jak np. płatki kwiatów fiołka.

Niektóre kompozycje kulinarne wydają się niekiedy bardzo śmiałe i unikalne, lub wręcz niejadalne, nieprzyrządzane współcześnie. Musimy jednak pamiętać o ograniczonych możliwościach kuchni krzyżackiej, a przede wszystkim możliwościach jej zaopatrzenia. Do tego trzeba dołączyć inne odmienne często gusty kulinarne Krzyżaków oraz smak, który niekoniecznie jest tożsamy z naszym współczesnym.

**Słowa kluczowe:** zakon krzyżacki, zamki krzyżackie, kuchnia krzyżacka, średniowieczne przepisy kulinarne, produkty spożywcze.

## SUMMARY

The present analysis of dishes and cooking ingredients, used in kitchens of Teutonic castles, is based on old Teutonic cookery books. The books include numerous records which change our ideas concerning preparing and making dishes, and the ingredients that were used to make them. They are often different from contemporary dishes, their content and products used in kitchens. There are also differences between the way in which some products were used in Teutonic castles and the way they are used now, especially grease, including ever-present lard. Some additives, for example, flower petals were and are still used, but only some of them were commonly used in Teutonic Knights' cuisine, for instance violet petals.

Some culinary compositions may seem bold and unique, or even inedible, not prepared in contemporary times. We have to remember, however, about the limited possibilities of the Teutonic cuisine, and their sources. We also have to consider different culinary tastes of the Teutonic Knights, and general taste which is not similar to that of our contemporary times.

**Keywords:** Teutonic Order, Teutonic castles, Teutonic cuisine, recipes from the Middle Ages, cooking ingredients.