

Joanna Elżbieta Śliczyńska

Institut für Geschichte und Internationale Beziehungen
Universität Warmińsko-Mazurski in Olsztyn

VERSORGUNG VON SPEICHERKAMMERN MIT LEBENSMITTELPRODUKTEN UND AUSSTATTUNG AUSGEWÄHLTER WIRTSCHAFTLICHER RÄUME MIT GERÄTEN FÜR DIE BURGSKÜCHE IN TORUŃ (THORN) UM DIE ENDE ZUM 15. JAHRHUNDERT

Slowa kluczowe: Deutscher Orden, Ordenburg in Toruń, Lebensmittelprodukte, Nahrungsvorräte, Amtsfunktionen von Ordensbrüdern-Rittern

Key words: Teutonic Order, Teutonic castle in Thorn (Toruń), food products, food supplies, official functions of the Teutonic knights

Seit einem Dutzend Jahre dauern intensive Forschungen u. a. historisch geprägt an, welche sich auf die Geschichte der materiellen Kultur des Deutschen Ordens in dessen Staat in Preußen konzentrieren. Eine besondere Aufmerksamkeit verdienen dabei Bestrebungen der Forscher, die Geschichte des Deutschen Ordens auch von der „Küchenseite“ aus kennen zu lernen, also im Hinblick auf Details zu Vorräten von Lebensmitteln, auf deren Zubereitung, Aufbewahrung, Servieren von Speisen und Esskultur. Im direkten Zusammenhang damit stehen Geschirre und Küchengeräte, welche in der Burgküche für Zubereitung, Aufbewahrung und Servieren von Speisen zur Verfügung standen. Verschiedene Arten von Geschirren, welche der Zubereitung von Speisen dienten, darunter zum Backen, Kochen, Räuchern und Trocknen von Fleisch und Fisch für Tafeln des Deutschen Ordens, wie auch Räume und Gefäße zur Aufbewahrung von halb- und voll fertigen Lebensmitteln, erwecken heutzutage unter den Forschern, die sich mit der materiellen Kultur u. a. des Deutschen Ordens befassen, ein großes Interesse.

Eine auf einer Anhöhe rechtsseitig der Weichsel gelegene und bis heute erhaltene Ruine des früheren Ordensschlosses in Toruń (ehem. Thorn) ist bis heute nicht nur für Touristen, sondern auch für einen größeren Kreis von Forschern verlockend. Die Hauptsache ist jedoch, zum „Herzen des Schlosses selbst“ zu gelangen, das heißt die alte Form und Kultur des Lebens von Ordensrittern auf diesem Schloss wiederherzustellen. Unter diesen Worten ist nichts anderes zu verstehen als der Konsum von Lebensmitteln, ihre Menge und Vielfalt, Konservierungs- und Aufbewahrungsmethoden. Im vorliegenden Beitrag konzentriert sich unser Interesse vor allem auf das ehemalige Ordensschloss in Toruń, obwohl die erwähnten Sachen auch viele andere Schlösser im Ordensstaat Preußen betreffen.

Es ist erwähnenswert, dass es bereits im 19. Jahrhundert erstmals über Ausgrabungsarbeiten auf dem Burggelände in Toruń berichtet wurde¹. In der 1. Hälfte des 20. Jh. wurden die Arbeiten auf dem Gelände des oberen Zwingers wieder aufgenommen, aber darüber sind keine ausführlicheren Informationen erhalten geblieben². Beachtlicher wichtigere archäologische Forschungen auf der Burgsanhöhe wurden 1958 initiiert. Ihr Hauptziel war, die Mauern eines der ältesten Ordensburg in heutigen Polen freizulegen. Es wurde nachgewiesen, dass noch von der urwüchsigen Schlossbebauung die Mauern des Süd- und Ostflügels sowie teilweise Außenmauern und Dansker³ existieren.

Der Zweck der vorliegenden Arbeit besteht im kompatiblen Blick auf archäologische Forschungen auf dem Gelände des Ordensburg in Toruń sowie in der Analyse von Quellenangaben zu den obigen Fragen. Die Kompatibilität derartigen Informationen offenbart sich in ihrer Kontinuität auf dem genannten Gelände, wo archäologische Arbeiten geführt wurden und in dem Hinzufügen von Erkenntnissen aus der Analyse von Quellen des Deutschen Ordens. Forschungen historischer Bauten auf der Schlossanhöhe in Toruń wurden vor Kurzem wieder aufgenommen (um die Wende zum Jahr 2009). Das Neue soll in einem anderen Kontext und in einer neuen Betrachtung der Forschung über dieses Objekt zum Ausdruck kommen. Der Schwerpunkt liegt nun nicht am Interesse am Bauwerk als solches und am Versuch die vermutliche frühere in der Vorordenszeit bestehende Siedlung wiederherzustellen. Der Höhepunkt bildet dagegen ein Versuch die Kultur und das Leben der damaligen Ordensritter auf dem Burg zu präsentieren. In erster Linie geht es um die Konsum- und materielle Kultur, die sich auf-

¹ K. G. Praetorius, *Beschreibung d. Stadt Thorn*, Toruń 1832, passim.

² J. Chudziakowa, A. Kola, *Źródła archeologiczne z terenu zamku krzyżackiego w Toruniu (Forschungen von 1958–1966 r.)*, Towarzystwo Naukowe w Toruniu, *Prace Archeologiczne* Nr. 6, Poznań 1974, Bd. 5–6.; J. Chyczewski, *Prace konserwatorskie na terenie województwa pomorskiego w okresie od połowy 1937 r. do końca 1938 r.*; „Zapiski Towarzystwa Naukowego w Toruniu”, Bd. 14, 1948, S. 120–122.

³ J. Chudziakowa, A. Kola, *Źródła archeologiczne*, S. 5–7.

grund erhaltenen Archivmaterials⁴ und Quellendruckschriften⁵ wiederherstellen lässt. Hierzu muss man feststellen, dass dieses Material relativ bescheiden ist.

Im Hinblick auf die Konsum- und materielle Kultur werden im 1. Teil des Artikels die Vorräte der Torußer Speicherkammer und umgebender wirtschaftlicher Räume analysiert sowie eine Klassifikation hinsichtlich der Menge und Vielfalt von zugerichteten und aufbewahrten Nahrungsmitteln (Speisen) erstellt.

Eine beträchtliche Position auf dem Toruner Burg stellte sowohl Vieh als auch Schweinefleisch und zwar in unterschiedlicher Form dar. Zum ersten Mal gibt eine Quelle 1375 die Vorräte in Form des lebendigen Inventars an. Das damals erstellte Verzeichnis informiert, dass: *es in den hofen obiral 200 vollen von 2 jaren und von eyne jare 67 und 14 volen, die man huer sal vorgeben, item 5½ schong rintvie, item 3300 schofe, item 10 schog swyne*⁶ gab.

Im Jahr 1381 wurden *in der kochen 50 flicken fleysches* festgestellt⁷. Darüber hinaus gab es 180 Mastschweine im Schweinestall⁸. Unter den Bestand wurden im gleichen Jahr u. a.: *694 schoff, item 2 schog rynder und 7 rynder jung und alt, item 2 schog und 20 swyne, item 40 flicken fleisch*⁹ erwähnt. Beachtliche Menge des oben erwähnten Fleisches war nicht selten in Form von Stücken aufgeteilt, oft schon verarbeitet und gesalzen. Fleisch war meistens in Fässern aufbewahrt. Wichtige Beispiele hierfür finden wir in Eintragungen für das Jahr 1383: Das Viehfleisch in Salz konserviert oder noch genauer, im Ordensmenü vorkommend: Kalbfleisch: *12 rynder im salcze*¹⁰; 1384: Viehfleisch gesalzen: *12 ochsen im salcze*¹¹; 1392: *20 ochsen im salcze*¹²; 1397: *14 Vieh gesalzen*¹³; 1407: *3 Stück Vieh gesalzen*¹⁴.

⁴ Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem (weiter: GStAPK), XX. HA, Ordensbriefarchiv (weiter: OBA), 13834.

⁵ *Das große Ämterbuch des deutschen Ordens* (weiter: GÄB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921, S. 426–465.

⁶ GÄB, S. 426. Vorräte an Viehfleisch waren auf dem Toruner Schloss auffällig groß im Vergleich zu denen in anderen sog. Schlössern bei großen hanseatischen Städten. Das hier auch erwähnte Lamm- oder Kalbfleisch gab es hier gar nicht in so großer Menge. Nach Quellenangaben ergibt sich aber, dass Speisen aus derartigen Fleischarten gerade bei den Hochmeistern am beliebtesten waren. Darüber hinaus haben sich die Rezepte für Speisen aus Kalb- wie auch dem üblichen Schweinefleisch in Archivhandschriften erhalten, in: GStA PK XX. HA, OBA 18384 Staatsarchiv Königsberg, *Königsberger Kochbuch* – mit 33 Rezepten, ferner werden hier die Nahrungsprodukte erwähnt, die hauptsächlich von den Hochmeistern gegessen wurden. Siehe: GStAPK, XX. HA, OBA, 13834, S. 2VS, 3VS, 4VS, 6VS, 7VS, 9VS.

⁷ GÄB, S. 426.

⁸ GÄB, S. 426.

⁹ GÄB, S. 427.

¹⁰ GÄB, S. 428.

¹¹ GÄB, S. 428.

¹² GÄB, S. 429.

¹³ GÄB, S. 430.

¹⁴ GÄB, S. 431.

Bedeutende Eintragungen zeugen auch von der Zucht der Tiere im Ordensvorwerken: so 1383 *in den hofen*: 3 schog vetter swyne¹⁵; 1384: wurden 674 Schweine¹⁶ verzeichnet; 1392: 15 vette swyn, 15 vette ochsen.¹⁷ Im Jahr 1392 gab es im Schweinestall 156 Tiere, zudem lebendige Rinder¹⁸; im Jahr 1407 wurden in Landwirthschaften 38 lebendige Rinder notiert¹⁹.

Im Jahr 1410 konnte man im Hinblick auf die Versorgung der Burgsmannschaft auf eine reichhaltige Versorgung in Speichern und umliegenden Wirtschaftsräumen in Toruń und nah gelegenen Konventsschlössern zurückblicken. In der Burgküche wurden 60 *spysse brotwurste* und 30 *spisek truge rintflies*²⁰ festgelegt. Der Speicher des Toruner Burges wies große Menge trockenenes²¹, eingepökeltes Fleisch auf.

Eine wesentliche Rolle spielte auch die bereits erwähnte Zucht der Haustiere im behandelten Bereich. So wurden 1493 in diesem Bestand 20 Ochsen, 308 Schweine, 49 Ferkel und darüber hinaus 26 Flecken Fleisch²² erwähnt. Erwähnenswert sind auch solche Fischarten wie Kalb- und Lammfleisch²³, aber noch in Form von lebenden Tieren. Anders war es beispielsweise auf dem Burg in Gdańsk (Danzig), wo das Hammelfleisch populärer war, sowohl frisch als auch gesalzen²⁴. Es gab ferner im gleichen Jahr im Ordensvorwerk Lubicz 16 Schweine im Gehege²⁵ also als lebende Haustiere. Das getrocknete Viehfleisch, welches auch 1413 die Vorräte im Burgspeicher in Toruń ausmachte, wurde als 18 Rinder truges fleysches²⁶ bezeichnet. Die analysierte Quelle gibt 1414 das nächste Mal Fleisch-Vorräte an, darunter auch des getrockneten und nicht eingepökelten. Damals befanden sich in der Küche des Ordens Burges 14 Stück getrocknetes Viehfleisch, minus 12 Stück Fleisch mit Speck und 1 Schock plus 12 Mast Schweine²⁷.

Die weiteren Eintragungen (von 1418) zeugen von Aufbewahrung in der Küche 3 Schock Fleisch plus 12 Ochsen, die im Stall gehalten waren²⁸.

¹⁵ GÄB, S. 428.

¹⁶ GÄB, S. 428.

¹⁷ GÄB, S. 429.

¹⁸ GÄB, S. 430.

¹⁹ GÄB, S. 431.

²⁰ GÄB, S. 433. Es ist von gebratener Wurst auf dem Spieß wahrscheinlich aus Rind, sowie vom Rindfleisch die Rede.

²¹ Ebenso große Menge vom getrockneten Rindfleisch wurde auch im Danzinger Speicher verzeichnet. Vergl. GÄB, S. 682.

²² GÄB, S. 433.

²³ GÄB, S. 433. [...] 2 1/2 schok Und 31 ryntyves, item 24 kelbir, [...], item 1448 schoff, item 705 lemmer.

²⁴ *Das Marienburger Ämterbuch* (weiter: MÄB), hrsg. W. Ziesemer, Danzig 1916, S. 12, 40, 84, 259, 293–295, 321–322; *Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412* (weiter: MKB), hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig

²⁵ GÄB, S. 433.

²⁶ GÄB, S. 434.

²⁷ GÄB, S. 436.

²⁸ GÄB, S. 435

Sonst gab es im gleichen Jahr im Vorwerk Alt Thorn (*Czum ersten Alden Thorun*) 15 Fleischstück (*fligken fleisch*)²⁹. Im Jahr 1420 bestanden die Vorräte an Lebensmitteln insgesamt aus 4,5 Schock und 17 Stück Fleisch, darüber hinaus 15,5 Schock und 16 Mastschweine sowie kleinen und großen Schweinen³⁰.

Im Jahr 1422 gaben die Notizen 148 Flecken Viehfleisch auf spießen (*spisse ryntfleischs*)³¹, 7,5 Schock und 12 Fleischstück, sonst 67 Spieße mit Wildschweinfleisch³² (*spisse sweynwiltpret*), 7 Spieße Hirschfleisch (*spisse hirczwiltpret*), 11 Spieße Rehfleisch (*spisse rewiltpret*), 37 Schock gebratene Wurst (*schog brotwurste*)³³, 15 Schock plus 7 Mastschweine³⁴. In der Ordenslandwirtschaft in Althorn gab es im gleichen Jahr: 3 Schock Vieh, 12 Zugochsen, 4 Schock plus 19 Schweine, 22 Stück Fleisch³⁵. Auf dem Konventschloss in *Posemisdorf* wurde dagegen 12 Stück Fleisch³⁶ verzeichnet, in *Casamysdorf* – 14 Stück Fleisch und 2 Mastschweine³⁷.

In der Konventsküche wurden 1 Schock und 6 Stück Fleisch, 37 Schafe gesalzen, 26 Stück Rindkörper gesalzen, 2 Schock Schweine für den Küchenbedarf sowie 0,5 Schock Rinder auf der Weide registriert³⁸. Im Jahr 1428 gab es im gleichen Raum 4,5 Schock Seiten Fleisch³⁹. Darüber hinaus wurden im gleichen Jahr auf dem Konventschloss Leeven als lebendiger Bestand für die Feldarbeiten: 1 Schock junge und alte Pferde, 2 schwache Pferde, 14 sprunghafte 2 Schock minus 10 Stück Vieh, 1 Schock plus 12 Schweine⁴⁰ aufgewiesen. Im Jahr 1431 gab es vom lebendigen Bestand: 40 Schweine, 3 Mendel Ferkel und 2 Kühe, ferner in der Küche 12 Spieße

²⁹ GÄB, S. 436.

³⁰ GÄB, S. 437.

³¹ In Ordensurkunden werden in der Toruner Burgsküche Spieße oder kleine Rinnen erwähnt, in welche Fett aus Fleisch abfloss., GÄB, S. 442.

³² Eine wesentliche Rolle in der Burgsküche der Hochmeister spielte das genannte Wildbret. Besonders populär war dabei Bärenfleisch (neben Hammelfleisch) – frisch und gesalzen. Vgl.: Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1409 (weiter: MTB), hrsg. v. E. Joachim, Königsberg 1896, S. 39. Bärenfleisch wurde im Jahr 1399 beim Treffen des Hochmeisters Konrad von Jungingen mit dem litauischen Großfürsten Witold gekauft. Außerdem schenkte Wladislaus Jagiello 1405 dem Hochmeister Konrad von Jungingen Wildbret, wofür er zwei vergoldete Kelche erhielt. Jagiello pflegte den Brauch, wichtige Gäste mit selbst gejagten Tieren zu beschenken. Vgl. MTB, S. 354. MÄB, S. 12, 40, 84, 259, 293–295, 321–322; MKB, S. 9, 247–249, 279: *Item 23 m. 5sc. und 10 d. vor 95 schopcze, dy der kochmeyster und Wartenberg kowfften Czu 1 fird. [...]* *Item 24 m. Sc. 10 d. vor 95 schopcze czu 1 fird. Und Czu 8 d., dy der kochmeyster Und Wartenberg kowfften czu Bartensteyne und czu Schippenpil.*

³³ Eine ähnliche Speise, die hauptsächlich aus Brot und Wurst bestand, ist auch in Archivalsammlungen zu finden, hier in: GStAPK, XX HA, OBA, Nr. 18384 *Königsberger Kochbuch*.

³⁴ GÄB, S. 438.

³⁵ GÄB, S. 438.

³⁶ GÄB, S. 438.

³⁷ GÄB, S. 438.

³⁸ GÄB, S. 440.

³⁹ GÄB, S. 442.

⁴⁰ GÄB, S. 445.

mit Rindfleisch⁴¹. Im Jahr 1433 wurden in der Küche die folgenden Zahlen in dieser Hinsicht verzeichnet: 11 Schock minus 15 Seiten Fleisch, 1 Schock plus 22 Spieß mit Rindfleisch⁴². Außerdem gab es 6 Tonen gepökelttes Fleisch und 2 gebratene Schweine⁴³. Unter den lebendigen Tieren im Vorwerk in Alt-Thorn gab es 54 Stück Rind, 7 Mendel Schweine⁴⁴. Im gleichen Jahr befanden sich im Konventsburg Birgelau (Bierzglów): 24 Pferde zu Feldarbeiten, 3 Fohlen, 3 alte Waldpferde, 1 Schock und 42 Schweine, 1 Schock Kühe⁴⁵. Sonst gab es 56 Seiten Fleisch⁴⁶. Im Jahr 1433 lebten auf den Konventsburg in Groden, das zur Komturei Torun gehörte, 29 Stück Rinder, 5 Zugpferde und 8 Schweine⁴⁷. Im Jahr 1436 bestanden die Vorräte in der Konventsküche aus: 3 Schock plus 2 Seiten gesalzenes Fleisch (auch für die Zukunft vorgesehen), 15 Rinder, welche zum getrockneten und gesalzenen Fleisch verarbeitet wurden, 12 Schafe zum gesalzenen Fleisch verarbeitet (auch für die Zukunft)⁴⁸, 5 Schock Brotwurst⁴⁹, 1 Schock Bockschinken, 1 Schock Schweine im Stall, 31 Rinder für die Küche, 1 Scheffel Herzen, 1 Last Knochen zum Schweinemasten (wahrscheinlich Überreste nach Speisenvorbereitung)⁵⁰. Im Jahr 1437 gab es in der Küche 4 Schock (minus 10 Seiten) Fleisch, 15 Rinder in Form trockenen Fleisches, ferner 37 Schweine im Stall⁵¹. Darüber hinaus hatte die Konventsküche noch über die folgenden Vorräte verfügt: 3 Schock Fleisch im Dachgeschoss und 4,5 Tonnen gepökelttes Fleisch⁵².

⁴¹ GÄB, S. 445.

⁴² GÄB, S. 445.

⁴³ GÄB, S. 445.

⁴⁴ GÄB, S. 446.

⁴⁵ GÄB, Ss. 446.

⁴⁶ GÄB, S. 446.

⁴⁷ GÄB, S. 446.

⁴⁸ GÄB, S. 447.

⁴⁹ GStAPK, *Königsberg Kochbuch*, Nr. 18384, [...] brott, 2VS. In Ordensrezepten stellte oft Brot den Hauptbestandteil einer Speise dar. Aus Mehl wurden Brot und Brötchen gebacken. An dieser Stelle wäre es angebracht die wesentliche Einschreibung zu erwähnen, die die Ordensregel in allen Häusern empfahl: [...], *ein Zehntelteil des gesamten im Ofen gebackenen Brotes soll [...] an Armen verteilt werden. Siehe.: Regula*, S. 47. Darüber hinaus soll den Bedürftigen auch Brot gegeben werden, welches nach Mahlzeiten übrig bleibt. 1419 wurde für die Küche des Marienburger Konvents das weiße Brot speziell anlässlich der Ankunft des Bischofs aus Lidzbark Warمیński (Heilsberg) gekauft, Siehe: *Das Ausgabebuch des Marienburger Hauskomturs für die Jahre 1410–1420: mit Unterstützung des Vereins für die Herstellun „Ausschmückung der Marienburg“* (weiter: AMH, hrsg. v. W. Ziesemer, Königsberg 1911, S. 322: *item 4 sc. vor weisbrodt, als der her bischoff von Heilsberg hie was*. Im gleichen Jahr wurden auch die gleichen Backwaren für den Hochmeister angekauft. Siehe, AMH, S. 321: *item 5 sc. vor 2 broten*. Im Mittelalter galt Weißbrot als eine der teuersten Backwaren. Vgl.: P. Dobrowolski, *Szynki, jesiotry, migdały. Wydatki na żywność na dworze Henryka hrabiego Derby u schyłku XIV wieku*, „Kwartalnik Historii Kultury Materialnej”, Jg. 34, 1986, H. 4, S. 606.

⁵⁰ GÄB, S. 447.

⁵¹ GÄB, S. 449.

⁵² GÄB, S. 450

In der Toruner Burgsküche wurde 1438 im Rahmen des Fleischbestandes folgendes verzeichnet: Fleisch aus 12 Rindern in Salz konserviert, 13 Schock Brotwurst⁵³, 3 Schock Bockschinken und eine Tonne Wildbret⁵⁴. Ferner gab es 5,5 Schock plus 1 Stück Seiten Fleisch, sonst in sämtlichen Landwirtschaften 5 Schock plus 14 Stück Schweine; ferner in allen Landwirtschaften insgesamt 919 Schafe⁵⁵.

Im Jahr 1440 wurden in der Konventsküche gesammelt: 6 Schock und 13 Stück Fleisch aus 28 Ochsen in Form von getrocknetem und gepökeltm Fleisch, 20 Schock plus 20 Stück Bullenschinken, 5 Schock Brotwurst, Fleisch aus 1 Wildschwein⁵⁶. Eine wesentliche Rolle kam in der Schlossküche bei den Festmahlen für Würdenträger (und nicht nur) gerade dem Wildbret zu. Erwähnenswert ist dabei eine Besonderheit, und zwar bei feierlicheren Gelegenheiten wurde auch das Bärenfleisch gegessen. Dieses Produkt lag u. a. während der Begegnung des Hochmeistes Konrad von Jungingen mit dem Großfürsten von Litauen Witold im Jahr 1399 auf der Tafel. Außerdem beschenkte Wladislaus Jagiello den Hochmeister 1405 Konrad von Jungingen mit Wildbret, wofür er 2 vergoldete Kelche erhielt. Jagiello hatte es gepflegt, wichtige Gäste mit selber erlegten Wildtieren zu beschenken⁵⁷. Darüber hinaus wurden im gleichen Jahr 1410 auf dem Konventschloss in Bierzłów, das zu der Toruñer Komturei gehörte, 2 Stück Fleisch und 23 Portionen getrocknetes Fleisch verzeichnet⁵⁸. Im Jahr 1441 machten die Fleischvorräte in der Küche des Toruñer Schlosses 5 Schock und 5 Stück Fleisch aus. Das Fleisch wurde aus 18 Rinder gewonnen. Ferner gab es 2 Schock Bullenschinken⁵⁹ und 2,5 Schock Brotwurst⁶⁰.

Die weiteren Fleischbestände wurden auf dem Toruñer Schloss in der Küche 1446 registriert. Zum ersten Mal trat hier das eingepökelte Fleisch in Erscheinung (also nicht nur wie in früheren Aufträgen – nur gesalzen). Ansonsten gab es auch Fleisch aus 45 Schweinen mit Kümmelzusatz sowie aus 8 Schweinen gesalzen⁶¹. Im Dachgeschoss wurden im gleichen Jahr Rindfleisch aus 20 Rumpfen, 54 Stück teilweise altes Fleisch⁶², Brotwurst

⁵³ GÄB, S. 452. In der Burgsküche konnten ca. 10 verschiedene Backwarensorten unterschieden werden, u.a. Roggen-, Weiß-, Soldatenbrot (getrocknet und doppelt gebacken), Weizenbrötchen, Gebäck. Es war auch etliche Tage altes Brot (sog. schlechtere Sorte), halbfußlang und dick; es diente zur Herstellung von Tellern und Platten für Fleisch, Soßen, Glasuren und ersetzte Servietten. Nach Festmahlen wurden die Brotreste, falls es diese gab, an die Ärmsten als Almosen abgegeben.

⁵⁴ GÄB, S. 452.

⁵⁵ GÄB, S. 452.

⁵⁶ GÄB, S. 453.

⁵⁷ MTB, S. 39, 354.

⁵⁸ GÄB, S. 455.

⁵⁹ GÄB, S. 456.

⁶⁰ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451), Nr. 9029. GÄB, S. 456.

⁶¹ GÄB, S. 458.

⁶² GÄB, S. 458

aus 13 Schweinen⁶³ und 50 Schock frisches Fleisch⁶⁴ registriert. Im Jahr 1446 gab es auf dem Konventsburg Seydaw in der Toruner Komturei (Nota bene wurden dort unter den gesammelten Hausgeräten zur ersten Mal bei dieser Besprechung von Vorräten in Speichern auf die Burgen) 2 Schock Herzen⁶⁵ und sonst Fleisch in einer Zahl von 7 Stück plus 10 Schock Fleisch⁶⁶ angegeben.

Einen unentbehrlichen Teil der Lebensmittelvorräte stellte auch Fett dar. Das oben erwähnte, in der Quelle nicht näher bestimmte „flicken specfleisch“⁶⁷ ist sicher für eine Fleischart – Rindfleisch charakteristisch. Auf dieser Grundlage könnte sich sowohl die Tatsache herausstellen, dass in den Quellen eine beachtliche Menge von in Speichern aufbewahrt Rindfleisch verzeichnet wird als auch, dass aus diesem Fleisch eine der üblichen Fettarten – Speck – hergestellt wurde⁶⁸.

⁶³ GStA PK, XX. HA, OBA, Staatsarchiv Königsberg in 1445 (1445–1451), Nr. 9029. GÄB, S. 458.

⁶⁴ GÄB, S. 459.

⁶⁵ GÄB, S. 460. Aus Herzen wurden Gerichte auf Ordenstafeln zugerichtet. (u.a. berücksichtigt in *Wurzburska Księga Kucharska*, bloß dessen Signatur ist in den Berliner Archivalien erhalten geblieben. GStA PK, XX. HA, OBA, Nr. 9029 (für Jahre: 1445–1451).

⁶⁶ GÄB, S. 460

⁶⁷ GÄB, S. 435.

⁶⁸ Im Jahr 1375 gab es in der Küche 25 Fass Essschmalz, sonst 60 Steine Fett und 4 Tonnen Butter. GÄB, S. 426. Im Jahr 1381 wurde auf dem Konventsburg Lubicz 1 Butterfass registriert. GÄB, S. 427. Im Jahr 1383 waren *in der kochen und in den hofen*: 1 Ölfass und 12 Fass Butter. GÄB, S. 428. Interessante Frage ist, mehrmals schon während einer Analyse des Schlossspeichers unter dem Aspekt der Vorräte festgestellt, dass sowohl Lebensmittelartikel als auch (im nächsten Kapitel behandelte Küchengeräte und Küchenbestecke in wirtschaftlichen Räumen aufbewahrt wurden, gar nicht dafür bestimmt. Im gleichen Jahr wurden *an harnasch 30 smeer* unterschieden GÄB, S. 428. Ein Jahr später treffen wir ein Vermerk über 8½ Fass Butter und näher unbestimmtes Fett.. GÄB, S. 428–429. Im Jahr 1392 wurde Fett abermals in der Waffenkammer verzeichnet: 5 Fass Schmalz, 1½ Fass Butter. GÄB, S. 429. Sonst im Komtursitz: – 3 Fass Butter GÄB, S. 429. Dann 1397: *in der kochen: 11 tonnen spisesmalcz, 1½ tonne herrenspisesmalcz. [...] im swynhofe 4 tonnen pottir, 26 steyne smer.* GÄB, S. 430. Im Jahr 1407 waren in der Küche des Toruner Schlosses 4 Tonnen Butter und 16 Tonnen Essschmalz aufbewahrt. GÄB, S. 431.

1410 wurde Fett unter den Speicherbeständen nicht in einer beträchtlichen Menge verzeichnet, wie darauf die damalige politische Situation hindeuten könnte (der tobende Krieg und die Notwendigkeit die Mannschaft zu versorgen).. Im gleichen Jahr wurden in der Küche des Toruener Schlosses 4,5 Tonnen Butter, 4 Tonnen Edelschmalz, 1,5 Tonnen Bitterschmalz, 2 Tonnen Essöl, 0,5 Tonnen Fett, registriert. (Eine Tonne entsprach etwa 120–140 l). GÄB, S. 433. In die Speicher wurden dagegen in diesem Jahr große Menge Fleisch in unterschiedlichen Gestalten geliefert.

1413 gab es in der Schlossspeicherkammer *1 tonne Potter.* GÄB, S. 433. Zur gleichen Zeit wurden im Ordenshaus in Toruń 1,5 Tonnen Bitterschmalz , 1,5 Tonnen Butter sowie 4 Portionen altes Mandelfett aufbewahrt. GÄB, S. 434, GÄB, s. 434. (Mandeln so wie der Mohn in der obigen Fußnote spielten ihre Rolle vor allem zur Fastenzeit. Dagegen wurden 1414 in der Toruner Schlossküche folgende Nahrungsmittel genutzt: 3 Tonnen Schmalz zu Speisen GStAPK, XX HA, OBA Nr. 18384 *Königsberger Kochbuch*, 5 Portionen Mandelfett, 1 Tonne Fett, 2 Tonnen Butter GÄB, S. 435. Im Jahr 1418 wurden in der Küche 2 Fässer Butter, 50 Stück Fett (näher

Darüber hinaus ist bekannt, dass soweit zu den Fastenzeiten in den Küchen und auf den Tafeln des Deutschen Ordens ein Äquivalent des tierischen Fettes – Pflanzenfett⁶⁹ – serviert wurde, ist auch Fisch erwähnens-

unbestimmt) und 1 Tonne Schmalz für Speisen (*1 tonne spysesmalcz*) GÄB, S. 436. Festgestellt. Außerdem gab es im gleichen Jahr im Vorwerk *Czum ersten Alde Thorun* – 1½ tonne *Potter* GÄB, S. 436.

1420 gab es insgesamt 5 Fässer Butter GÄB, S. 437.

Im Jahr 1420 machte das Fett beachtliche Vorräte auf dem Schoss in Torun aus. In der Küche gab es nämlich: 3,5 Schock minus 4 Stück Fett, 2 Fässer Schmalz, 7 Fässer Butter: GÄB, S. 438; *im Conventskochen* – 6½ tonne *poter* GÄB, S. 440. Im Jahr 1428 r. befanden sich in der Konventsküche 3 Tonnen Butter, GÄB, S. 442. Im Jahr 1431 wurden in der Küche w *kuchni* 1,5 Tonnen Butter i 40 Portionen näher unbestimmtes Fett, GÄB, S. 444 festgestellt. 1433 ab es in der Küche ½ Tonne Butter, 5 Mendel Fett und 2 Steine Fett, GÄB, S. 445. Im gleichen Jahr befanden sich auf dem Konventsschloss in Bierzłów im Keller 70 Portionen Fett und ½ Tonne Butter, GÄB, S. 446.

1436 wurden in der Küche des Konvents 1 Tonne Speiseschmalz, 10 Portionen Fett, 2,5 Tonne Butter sowie 6 Steine Fett verzeichnet, GÄB, S. 447.

1437 gab es in der Küche 1 Tonne Butter (minus ¼), GÄB, S. 449) + ½ Tonne Speiseschmalz, GÄB, S. 450 sowie 1 Tonne Butter, GÄB, S. 449 (+2,5 Tonne Butter, GÄB, S. 450). Außerdem gab es in der Konventsküche: 26 Portionen Fett, 3 Steine Fett und 1½ Tonne Speiseöl, GÄB, S. 450.

Im Jahr 1438 machten die Vorräte auf dem Toruner Schloss folgende Menge aus: 1 Tonne plus ¼ Tonne Schmalz und 0,5 Schock Stück Fett, GÄB, S. 452. Im Jahr 1440 bestanden die Vorräte in der Konventsküche aus: 1,5 Tonne Speiseschmalz, GÄB, S. 454, 27 Stück Fett, GÄB, S. 454, 0,5 Tonne Butter, GÄB, S. 454 (+1,5 Tonne *im Alde Thorun* GÄB, S. 454). Erstmals tauchten in der Toruner Quelle unter den Vorräten auf den genannten Schlössern Hanföf – 5 Scheffel, GÄB, S. 454, sowie 2 Scheffel Mohn, GÄB, S. 454 auf.

Darüber hinaus wurde 1440 auf dem Schloss in Bierzłów (der Toruner Komturei zugehörig) 0,5 Tonne Butter und 110 Stück Fett verzeichnet, GÄB, S. 455.

Im gleichen Jahr gab es auf dem Konventsschloss in Lewin: 6 Stückhett und ¼ Fass Butter, GÄB, S. 455.

1441 machte Fett in der Konventsküche des Toruner Schlosses folgende Menge aus: ¾ Tonne Speiseschmalz, 7 Steine (früheres Gewichtsmaß) Fett, 17 Stück Schmalz und 1¼ Tonne Butter, GÄB, S. 456.

Die weiteren Fettvorräte stellte man in der Schlossküche in Toruń 1446 fest: ½ Tonne Butter, GÄB, S. 458.

1446 gab es auf dem Konventsschloss in Seydaw (der Toruner Komturei zugehörig) 2 Stück Fett, GÄB, S. 460.

⁶⁹ Daher werden in der Speicherkammer große Menge Mohn verzeichnet. Aus ihm wurde auch Öl gewonnen. 1381 gab es in der Küche 5 Halbscheffel Mohn, GÄB S. 426; Im gleichen Jahr waren (auch auf dem Schloss des Konvents in Lubicz 44 Stück Fett (näher nicht genannt, darunter vielleicht auch pflanzliches Fett); GÄB, S. 427; 1383 gab es in der Küche und in Vorwerken 9 Halbscheffel Mohn, GÄB S. 428; Im Jahr 1384 – 15 Halbscheffel Mohn, GÄB, S. 428; 1392 – in der Waffenkammer 2 Halbscheffel Mohn, GÄB, S. 429; w 1397 r. *in kompthurs gerete* 9 Halbscheffel Mohn, GÄB, 430; 1407 in der Küche lagen 7 Halbscheffel Mohn GÄB, S. 431, Im gleichen Jahr im Keller – 1 Last Mohn, GÄB, S. 431; 1410 in der Küche 1 Tonne Mohn, GÄB S. 433, 1422 in der Küche 3 Fässer Mohn, GÄB, S. 438, 1428 – 4 Scheffel Mohn, GÄB S. 432. 1440 in der Konventskücher, 2 Scheffel Mohn, GÄB, S. 454. Im gleichen Jahr erwähnt die Quelle erstmals das bereits genannte Hanföf., GÄB, S. 454. Im Jahr 1446 wurde auf dem Konventsschloss in Lewin (in der Komturei Toruń) 1 Scheffel Mohn verzeichnet. Siehe: GÄB, S. 459. Außerdem befand sich im gleichen Jahr auf dem Burg in *Seydaw* (auch unter dem Hausgerät) 1 Scheffel Mohn., Siehe: GÄB, S. 460.

wert einen anderen wichtigen Bestandteil von Menüs, mit der Fastenzeit verbunden. Auf dem Toruner Burg machten Heringe den überwiegenden Teil der Vorräte dieser Art aus. Der wahrscheinlichste Grund für die Sammlung von Heringen in so großen Mengen war der günstige Preis dafür. Heringe (*heringes* und somit Fische überhaupt) wurden erstmals 1381 in Speicherkammern erwähnt. Damals waren in der Küche 1 Last Heringe (ohne nähere Daten dazu anführend) aufgewiesen. Ansonsten gab es beträchtlichere Menge von Hecht (180 Stück – (*3 schog hechtes*)⁷⁰. Die gleichen Fischarten notierte man auch 1383: *in der kochen und in den hofen: 1 last Schonisches heringes* (nun aber mit dem Hinweis auf die Herkunft der Heringe – aus Schonen⁷¹) *1 schog truges hechtes*⁷² Im gleichen Jahr waren auch 1 *schog czandas* aufbewahrt (was zahlenmäßig 60 Zandern entspricht)⁷³.

Im Jahr 1384 wurden *3 leste heringes* verzeichnet (abermals ohne die Sorte und Herkunft von Heringen anzugeben); ansonsten gab es *5 schog truges hechtes* (Hecht) und *czandas* (Zander) sowie *60 streckefus*⁷⁴. 1397 wurden unter den aufbewahrten Heringen: *in der kochen: 19 tonnen schonsch hering, 2 leste und 5 tonnen bornholmisch hering*⁷⁵ 1407 gab es in der Küche Heringe und Dorsche: *1 last herings, 3 tonnen dorschs*⁷⁶.

Im Jahr 1410 lagen in der Küche 9 Tonnen Heringe⁷⁷. Dagegen gab es 1414 r. nicht weniger als 15 Tonnen der gleichen Fischart⁷⁸.

Die zweite ebenso billige Fischart war der oben erwähnte Dorsch⁷⁹. Auch diesmal bestätigen die Vorräte auf dem Schloss in Toruń die Existenz

⁷⁰ GÄB, S. 426.

⁷¹ MTB, S. 189 – Diese Heringe wurden in Schonen w Dänemark gefangen (heute Schweden). Zwei Fass mit diesen Fischen wurden im Oktober 1404 eingekauft und zwar für die normale Tagung des Kapitels, die Anfang Dezember stattfand. Die Heringe aus Schonen gab es in größeren Mengen in der Danzinger Speisekammer (dies wurde im obigen Unterabschnitt), Vgl.: GÄB, S. 682–709.

⁷² GÄB, S. 428

⁷³ GÄB, S. 428.

⁷⁴ GÄB, S. 428–429. Es waren geräucherte Süßwasserfische (sie wurden auf einem Gerüst aus Stöcken geräuchert). Die Fische eigneten sich für weite Transporte. Vgl.: GÄB, s. 9. Es sie dabei hervorgehoben, dass Heringe damals in Fässern und getrocknete Fische in Stücken gezählt wurden.

⁷⁵ GÄB, S. 430.

⁷⁶ GÄB, S. 431. Außerdem ungefähr ähnlich fonetisch klingender *Stokfisch* – dem früher erwähnten *streckefus* gegenüber bezeichneten sie wahrscheinlichst geräucherte Meeresfische und zwar Dorsche (zudem getrocknet – so die Lieblingsspeise der Hochmeister). Diese Fischart waren erst um die Wende zum 15. Jh. populär und ansonsten nicht teuer waren (1 Schock kostete 9–11 Groschen).

⁷⁷ GÄB, S. 433.

⁷⁸ GÄB, S. 435.

⁷⁹ Die größten Mengen dieser Fischart wurden im September erworben (am 14. dieses Monats field as Fest Kreuzerhöhung), ale gerade die Generalkapitel tagten. MTB, S. 347–348. 1404 versrgte der Danzinger Kaufmann Christoph Lobeschitz versorgte die Küche des Hochmeisters für das Generalkapitel mit 6 Tnnen Dorsch, gleich viel Hering und 3 Tonnen Aal: *Cristoforus zu Danczk, dis nochgeschreiben gelt hat Cristoforus von der vyalialia wider vor uns usgegeben*

dieser Fischart in großer Menge. Dorsch war oft auf die Ordenstafel serviert. Dem Heringbestand entsprechend wurde Dorsch unter den Küchenvorräte auf dem Burg in der gleichen Jahren verzeichnet. 1410 waren 6 Tonnen⁸⁰ und 1413 – 0,5 Last Dorsch⁸¹. Es sei an dieser Stelle hervorzuheben, dass innerhalb der gleichen Periode wurden auf dem Schloss in Elbląg (Elbing) keine Fischbestände festgestellt. Im Jahr 1418 gab es unter den Vorräten in der Schlossküche 9 Schock Zander, 5½ Schock Aale gesalzen und 64 Schock getrocknete Fische⁸².

Der weitere Eintrag stammt von 1422, als in der Küche 4 Fass Heringe und 60 Schock getrocknete Fische und 1 große Schale Störe registriert wurden (*1 gros vas*⁸³ mit stor) und 6 kliene Schalen mit der gleichen Art (*6 cleyne was mit stor*)⁸⁴. An dieser Stelle soll darauf hingewiesen werden, dass Stör die teuerste Fischart in der Schlossküche war. Dieser Fisch wurde auch oft geschenkt. Als Gaben erhielten ihn Komrad und Ulrich von Jungingen⁸⁵. Im gleichen Jahr war im Komturkeller ¼ Stör aufbewahrt (*1 firtel stor*)⁸⁶. In der Konventsküche erschien dagegen eine neue Fischart und zwar Flunder (*11 schog flagfish*⁸⁷). Darüber hinaus gab es 5 Tonnen Dorsch (*fumff tonnen dorsch*)⁸⁸. Flunder war auch 1428 in den Beständen der Konventsküche: 20 Schock⁸⁹. In 1431 wies die Küche 4 Speise getrocknete Fische, 1 Tonne

[...] *item 20 m. 1 fird. vor 6 tonnen heiringes 3 tonnen oles 6 tonnen dorsch mit Allem [...] das grose capital zu furen im 1404. jare.* Vgl.: M. Radoch, *Wydatki wielkich mistrzów krzyżackich na ryby w latach 1399–1409, (w świetle księgi podskarbiego malborskiego)*, in: *Od antyku do współczesności. Studia historyczne z okazji 65. rocznicy urodzin i 40-lecia pracy zawodowej w tym 35-lecia pracy naukowej Profesora Józefa Śliwińskiego*, unter der Redaktion von A. Kołodziejczyk, K. Łożyński, Olsztyn 2012, S. 76.⁸⁰ GÄB, S. 433.

⁸¹ GÄB, S. 435.

⁸² GÄB, S. 436. Bei getrockneten Fischen galt das Trocknen oder Räuchern als Art der Konservierung. So konnten sie länger in Speisekammern aufbewahrt werden. Geräuchert wurden in der Regel fette Stücke, weil dieser Prozess die Oxidierung initiierte. Weniger fette Exemplare trocknete man in der Sonne. Es war auch üblich Fische über dem Rauch des schwelgenden Feuers zu räuchern. Vgl.: J. Szymczak, op. cit., S. 193–206.

⁸³ Unter mittelalterlichen Gefäßen, die zur Graukeramik gezählt wurden, wo derartige Gefäße wie die genannten Vasen oder noch öfter Krüge unterschieden wurden, gab es auch Töpfe, Schalen und Deckel. Die Toruner Burgküche besaß in ihrer Ausstattung auch kleinere Gefäße als Vaselein bezeichnet. Sie wurden in der Regel mit grünem, seltener braunem Schmelz überzogen. Eigentlich sollen diese Gefäße als neuzeitliche Keramik klassifiziert werden. Andere Bestimmung von Vasen war für das Hohlmaß einiger Nahrungsmittel; in dem Fall ging es um Fische. (aber nicht nur, siehe Fußnote 320). Vgl. auch: J. Chudziakowa, A. Kola, *Źródła archeologiczne z terenu zamku krzyżackiego w Toruniu*, Warszawa 1974, S. 51–55, A. Lubowicka, op. cit., S. 133.

⁸⁴ GÄB, S. 438.

⁸⁵ MTB, S. 313: *item 21 m. dem fischmeister in der Scharffow vor 3 was stores am tage nati-vitatis Marie.*

⁸⁶ GÄB, S. 440.

⁸⁷ GÄB, S. 440.

⁸⁸ GÄB, S. 440.

⁸⁹ GÄB, S. 442.

Heringe und Tonnen Dorsch⁹⁰ auf. Eine Besonderheit aus dem Inventar war 1 Fischnetz (registriert 1433⁹¹ und aufbewahrt auf dem Schloss in Groden – der Komturei Toruń zugehörig). Es ist auch zu erwähnen, dass im genannten Jahr keine Fischbestände festgestellt wurden. Dies bedeutet gar nicht, dass derartiges Gerät nicht genutzt wurde und im Inventar nicht vorkam – es war eher Gegenteil der Fall. In 1436 machten die Fischbestände in der Konventsküche 3 Mal 60 plus 2 Schock getrocknete Fische und 4 Schock Flunder⁹² aus.

Desgleich in 1437 wies das Inventar für die Küche 10 Schock Rundfisch⁹³, 10 Schock Flachfisch, 52 Schock getrocknete Fische⁹⁴ auf. Sonst gab es 1 Tonne Hechte, 8 Tonne Dorsch und 3 Tonne Heringe⁹⁵. Darüber hinaus wurden in der Konventsküche 67 Schock Flunder⁹⁶ gesammelt. Getrocknete⁹⁷ oder geräucherte Fische waren oft auf den Ordenstafeln serviert. Die geräucherten hatten die Eigenschaft länger in den Speicherkammern liegen zu können. Es wurden meistens fette Exemplare geräuchert, weil dieser Prozess die Oxidierung der Fette hemmte. Weniger fette Fische wurden in der Sonne getrocknet; eine andere Methode bestand im Abtrocknen von Fischen über der Rauch aus schwelendem Feuer⁹⁸.

Im Jahr 1438 befanden sich in der Küche 11 Schock Flunder, 1,5 mal 60 Schock getrocknete Fische, 2 Tonnen Heringe. Zum ersten Mal wurde auch unter den betrachteten Burgen – in der Ordensküche auf dem Schloss in Toruń auch Lachs erwähnt – in einer Menge von 1 Tonne⁹⁹. In 1440 wurden in der Konventsküche 58 Schock Flunder verzeichnet¹⁰⁰. Ein Jahr später gab es in der gleichen Küche 1 Vase Störe¹⁰¹.

Einen vergleichbaren Versuch kann man auch aufgrund einer Analyse von Milchprodukten wagen. So wie bei Fischen wurden Käsesorten auf dem Schloss in Toruń in gleich großen Mengen wie auf der Festung in Gdańsk (Danzig) aufbewahrt. Diese Art von Nahrungsmitteln fehlt dagegen in der genannten Periode in der Speisekammer auf dem Burg in Elbląg.

⁹⁰ GÄB, S. 445.

⁹¹ GÄB, S. 446.

⁹² GÄB, S. 447.

⁹³ GÄB, S. 449. (in der Konventsküche wurde zusätzlich die folgende Menge erwähnt: 30 Schock Rundfische, vgl.: GÄB, S. 450.)

⁹⁴ GÄB, S. 449. (in der Konventsküche wurde zusätzlich die gleiche Menge erwähnt: 62 minus 10 Schock getrocknete Fische. Vgl.: GÄB, S. 450.)

⁹⁵ GÄB, S. 449.

⁹⁶ GÄB, S. 450.

⁹⁷ Es waren geräucherte Süßwasserfische (sie wurden auf einem Gerüst aus Stöcken geräuchert). Die Fische eigneten sich für lange Transporte. Vgl.: GÄB, S. 9.

⁹⁸ J. Szymczak, *op. cit.*, S. 193–206.

⁹⁹ GÄB, S. 452.

¹⁰⁰ GÄB, S. 454.

¹⁰¹ GÄB, S. 456.

Die Quelle gibt erstmals 1375 einen Käsevorrat in Toruń in der Zahl von 5000 Stück an; Käse war in der Burgsküche aufbewahrt¹⁰². Zum zweiten Mal treffen wir dieses Produkt in der Küche 1381 an – 1400 Käsestücke¹⁰³. Außerdem gab es im gleichen Jahr in Posmisdorff (in der Komturei Toruń) 900 Stück Käse¹⁰⁴, In Lubicz betrug diese Zahl 1500¹⁰⁵. Im Jahr 1383 befanden sich in der Küche und in Vorwerken 5000 Stück Käse unter anderen Vorräten. Darüber hinaus gab es in Posmisdorff 600¹⁰⁶ von ihnen. Die weitere Eintragung von 1384 gibt 5500 Stück¹⁰⁷ an. 1392 tauchte eine Erwähnung der Aufbewahrung von Lebensmitteln im dafür unbestimmten Raum auf: In der Waffenkammer befanden sich *an harnasch* 750 Stück Käse¹⁰⁸.

Ferner gab es im Komtursitz 3400 Käse¹⁰⁹. In den Jahren 1397¹¹⁰ und 1407¹¹¹ lagen in der Küche des Toruner Burges entsprechend 3000 und 5000 Stück Käse. 1410 gab es auf dem Burg in Toruń 1500 Stück Käse¹¹²; 1413 waren es 1500¹¹³, ¹¹⁴. Anders geschah es ein Jahr später; damals gab es in der Küche nicht weniger als 280 Stück Käse¹¹⁵. Das Jahr 1418 brachte für die Küche 4200 Stück Käse, ansonsten lagen im Vorwerk Alt Thorn (*czum ersten Alde Thorun*) – 3 *thusent kase*¹¹⁶. 1420 wurden unter den Vorräten 6500 Stück Speise- und üblicher Käse gezählt¹¹⁷. 1422 waren in der Küche 4800 Stück Speisekäse, 4100 Stück gewöhnlicher Käse¹¹⁸ unterschieden. Im gleichen Jahr befanden sich in der Schlossküche: 1400 Stück Speisekäse, 4000 üblicher Käse¹¹⁹. 1428 machten die Käsevorräte im gleichen Raum insgesamt 1400 Stück aus¹²⁰. 1433 lagen auf dem Konventsburg in Bierzłowo 12 Schock Käse¹²¹. Auf dem Konventsburg in *Groden* gab es im gleichen Jahr 8 Schock Käse¹²². In 1436 befanden sich in der Konventsküche unter den Vor-

¹⁰² GÄB, S. 426.

¹⁰³ GÄB, S. 426.

¹⁰⁴ GÄB, S. 427.

¹⁰⁵ GÄB, S. 427.

¹⁰⁶ GÄB, S. 428.

¹⁰⁷ GÄB, S. 428.

¹⁰⁸ GÄB, S. 429.

¹⁰⁹ GÄB, S. 429–430.

¹¹⁰ GÄB, S. 430.

¹¹¹ GÄB, S. 431.

¹¹² GÄB, S. 433.

¹¹³ GÄB, S. 433.

¹¹⁴ GÄB, S. 434.

¹¹⁵ GÄB, S. 435.

¹¹⁶ GÄB, S. 436.

¹¹⁷ GÄB, S. 437.

¹¹⁸ GÄB, S. 438.

¹¹⁹ GÄB, S. 440.

¹²⁰ GÄB, S. 442.

¹²¹ GÄB, S. 446.

¹²² GÄB, S. 446.

räten 12½ Schock Speisekäse und 13 Schock Käse unterer Sorte¹²³. In 1437 lagen in der Küche 900 Stück Speisekäse¹²⁴. Sonst gab es in der Konventsküche im gleichen Jahr 2050 Stück Speisekäse und 16 Schock Fettkäse¹²⁵. 1438 wurden in der Küche 650 Stück und 5 Schock Käse verzeichnet¹²⁶. 1440 wurden in der Konventsküche 5 Schock Käse¹²⁷ angegeben. Ferner lagen in Alt-Thorn: 1 Schock zerstückelter Käse, 6 Schock Käse und (bisher in keinem der behandelten Schlössern vorkommende) Milch – wahrscheinlichst war es Kuhmilch – 1 Fass¹²⁸. In 1440 waren auf dem Burg in Bierzłowo 5 Schock Käse unter Milchwaren aufbewahrt¹²⁹. Diesmal in 1441 gab es in der Konventsküche in Toruń 26 Schock Käse¹³⁰. In 1446 befanden sich auf dem Schloss in *Seydaw*, der Toruner Komturei zugehörig, 5 Mandel Käse¹³¹.

Eine Aufmerksamkeit verdient auch die Vielfalt der Käsesorten, zuallererst in den Speisekammern. Im Hinblick auf dem Burg in Gdańsk kann die Rede von der Klassifizierung in kleine Käse¹³², schwedische Käse¹³³ und Herrenkäse¹³⁴ sein. Bei den Angaben zum Toruner Burg weist die Quelle ebenfalls auf die Vielfalt diesbezüglich, wobei hier vor allem zwischen sog. Speise- und üblichen Sorten unterschieden wurde.¹³⁵ Darüber hinaus sei bei den Speisekammern auf dem Konventsburg in Torun hervorzuheben, dass es neben Käsesorten gar keine anderen Milchwarenprodukte gab. Die Quellen zum Konventsburg in Toruń erwähnen dort auch beträchtliche Getreidevorräte. Nicht zu vergessen ist dabei, dass gerade Getreide auch hauptsächlich zum Handel diente.

Erstmals bezieht sich eine Quelle im Jahr 1375 auf Getreidevorräte im Speicher. Vom eigenen und als Schuld aufbewahrten Getreide gab es da-

¹²³ GÄB, S. 447. Käse unterer Sorten waren wahrscheinlich so wie Getränke für die Brüder unterer Stufe bestimmt. In Ordensinventaren finden sich Klassifizierungen von Sorten wie etwa bei Met: *aldis methes* für Brüder unterer Stufe und *coventmethes*. Vgl.: GÄB, S. 8, 11. Met war in großen Mengen angekauft. So wurden 1403 für die Küche des Hochmeisters 42 Fässer Met angekauft, wovon 12 von starkem). MTB, S. 263; [...] *item 15 m. vor 12 tonnen starckes methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vo 5 fird. item 27 1½ m. vor 30 tonnen methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vor 22 scot und 1,2 den methes zu spondej und zu schiffen.*

¹²⁴ GÄB, S. 449.

¹²⁵ GÄB, S. 450.

¹²⁶ GÄB, S. 452.

¹²⁷ GÄB, S. 454.

¹²⁸ GÄB, S. 454. In der Regel war es ein Äquivalent für Kuhmilch in Anwendung – Mandelmilch. Es fehlten damals die technischen Möglichkeiten andere Milchsorten aufzubewahren.

¹²⁹ GÄB, S. 455.

¹³⁰ GÄB, S. 456.

¹³¹ GÄB, S. 460.

¹³² GÄB, S. 682–686. 1384 wurden 1700 kleine Käsesorten erwähnt, 1385 und 1389 – 5000; 1391 – 3000.

¹³³ GÄB, S. 685. 1389 wurden 100 schwedische Käse notiert.

¹³⁴ GÄB, S. 688–702. 1396 gab es 100 Herrenkäse, 1407 – 150, 1410 – 1500, 1418 – 2500, 1421 – 800.

¹³⁵ Solche Sorten wurden offenbar hauptsächlich auf Tafeln der Hochmeister serviert. Die üblichen Käsesorten waren wahrscheinlich auch für die einfachen Ordensbrüder bestimmt.

mals 300 Last, dazu 1000 Halbscheffel Hafer¹³⁶. Getreide wurde auch danach – 1381 – aufgewiesen, wobei sich 350 Last¹³⁷ im Kleidungs-lager (*in der trappenie*) befanden. 1392 gab es im Komtursitz 3½ Last Mehl¹³⁸, 1397 im Keller 2 Last Mehl¹³⁹.

Im Jahr 1407 erwähnt die Quelle eine Windmühle vor dem Vorwerk in Lewen [...], *die uns des jares hat gegeben 4 leste kornis* (4 Last Getreide jährlich)¹⁴⁰. Im 1410 trat Getreide außer Verschuldungen dieser Art zur Zeit des Amtseintritts durch den genannten Komtur Johan von Seyn, eher nicht unter Lebensmittelvorräten in Erscheinung. Nicht selten ist in Urkunden auch die Eintragung *pflugkorne Rocken* anzutreffen (derartige Erträge finden sich in Archivalien aus den zitierten Berliner Quellen, was wahrscheinlich auf eine Verschuldung bei der Bezahlung dieses Produktes, d. h. Roggen bedeuten könnte¹⁴¹.)

Getreide bedeutete jedoch größtenteils Handelswaren und wurde zum Exportgut (auch für westeuropäische Märkte) gesammelt¹⁴². In 1413 gab es im Speicher: 16,5 Last und 22 Scheffel Roggen, 32 Scheffel Gerste, 7 Last Hafer¹⁴³. Auf dem Schloss in Lubicz: 8,5 Last Korn¹⁴⁴. 1414 wurden im Kornlager 40 Last und 11 Scheffel Roggen insgesamt, 32 Last und

¹³⁶ GÄB, S. 426.

¹³⁷ GÄB, S. 427.

¹³⁸ GÄB, S. 429.

¹³⁹ GÄB, S. 430.

¹⁴⁰ GÄB, S. 431.

¹⁴¹ GStAPK, XX. HA, OF 162a – Zinsregister der Häuser Elbing, [...] Thorn: *Elbing [...]* *pflugkorne Rocken* [...], 5VS. Ähnlich: *Danczk [...]* *pflugkorne Rocken*, 40 VS. Archivalien aus GStAPK liefern dem Historiker auch Informationen über unbezahlte Forderungen aus Geschäften, welche der Orden mit großen preußischen Städten schloss. Vgl. R. Czaja, *Miasta pruskie a zakon krzyżacki. Studia nad stosunkami między miastem a władzą terytorialną w późnym średniowieczu*, Toruń 1999, S. 111–207.

¹⁴² Es lässt sich jedoch nicht bezweifeln, dass derartige Vorräte nicht verzeichnet wurden. Der Orden hatte beträchtliche Getreidevorräte in Schlossspeichern: Vor allem waren es Roggen, Weizen und Gerste. Um die Wende zum 15. Jahrhundert betrug die gesamte Vorräte in allen Ordensspeichern: 463 Tsd. Scheffel Roggen, 203 Tsd. Scheffel Hafer, 47 Tsd. Scheffel Gerste und Malz, 24 Tsd. Scheffel Weizen. Siehe: M. Biskup, G. Labuda., *Dzieje Zakonu Krzyżackiego w Prusach. Gospodarka–Społeczeństwo–Państwo–Ideologia*, Gdańsk 1986, S. 333. Ein großer Teil Getreide war jedoch für Handel bestimmt., den Rest wurde zum Mahlen vorgesehen. Zudem befanden sich bei Konventen Bäckereien, wo Brot und Brötchen für eigenen Bedarf ausgebacken wurde. Aus diesem Grund wurden keine Ankäufe von Backwaren in Ordensrechnungen aufgewiesen. Darüber hinaus wurde in Mühlen Getreide verarbeitet, das nicht exportiert wurde. Mehl gewann man hauptsächlich aus Roggen und Weizen. Gerste und Hafer dienten als Futter, Z. B. in Vorwerken mit Haustieren, Gestüten. Mehr zu diesem Thema in: J. Gancewski, *Rola zamków krzyżackich w ziemi chełmińskiej od połowy XIV wieku do końca 1454 roku*, Olsztyn 2001, S. 25. Zum Thema Getreide finden sich reichhaltige Daten bei C. Sattler (auch zum Export dieses Produktes auf westeuropäische Märkte.). Vgl.: *Handelsrechnungen des Deutschen Ordens* (weiter: HDO), hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887, S. 18.

¹⁴³ GÄB, S. 433.

¹⁴⁴ GÄB, S. 433. (Ohne auf konkrete Sorten hinzuweisen)

20 Scheffel Hafer¹⁴⁵ verzeichnet. Im gleichen Jahr hatte die Bäckerei 7 Last Mehl¹⁴⁶.

1418 machten die Vorräte in der Küche aus: 2,5 Last Korn und 0,5 Last Mehl¹⁴⁷. Ferner gab es auf dem Schloss in Lubicz: 1 Last Korn vorrätig und sonst Müllergerät in nötiger Menge¹⁴⁸. 1420 umfassten die Vorräte insgesamt: 24,5 Last und 6 Scheffel Mehl und Korn, 3 Last Hafer, insgesamt 70,5 Last und 16 Scheffel Wintergerste¹⁴⁹. 1422 befanden sich im Konventskeller (*Coventskeller*) 2 Last Mehl (wahrscheinlichst für den Bedarf der Bäckerei – *3 leste meel im baghuwsze*¹⁵⁰). Im gleichen Jahr notierte man auf dem Schloss 1 Last und 24 Scheffel Korn, 1 Last Hafer, 12 Scheffel Gerste¹⁵¹. Auf dem Schloss in Węclaw – 4,5 Last und 17 Last Korn, 20 Last Gerste¹⁵². Darüber hinaus gab es in *Pozemisdorfie*: 40 Scheffel Korn, 1 Last Hafer, 0,5 Last Gerste¹⁵³ und in *Casamysdorfie*: 40 Scheffel Hafer¹⁵⁴. Sonst lagen im Keller des Toruner Konventschlosses 1,5 Last Mehl¹⁵⁵. In 1428 gab es im Konventskeller 3 Last Mehl¹⁵⁶, dagegen in der Konventsküche 2 Scheffel Hirse¹⁵⁷. 1431 befanden sich im Konventskeller 2 Last Mehl¹⁵⁸; 1433 wurden in der Bäckerei: 1,5 Last Mehl, 3,5 Last Korn aufbewahrt¹⁵⁹. Sonst gab es in der Küche 2 Tonnen Hirse¹⁶⁰. Im gleichen Jahr wurden auf dem Schloss in Bierzłowo, im Keller 18 Scheffel Mehl und 1 Last Korn aus einer anderen Getreideart verzeichnet¹⁶¹.

1436 waren in der Bäckerei 3 Last Mehl (minus 10 Scheffel) und 9,5 Last Korn¹⁶². 1437 weist die Bäckerei 1,5 Last und 16 Scheffel Mehl auf¹⁶³. Zur gleichen Zeit standen für die Küchenbedürfnisse 0,5 Tonnen Hirsekorn zur Verfügung¹⁶⁴. 1438 gab es unter den verzeichneten Lebensmitteln: in der Mühle 1 Last und 10 Scheffel Mehl, 3 Last und 19 Scheffel Korn, von Gerste

¹⁴⁵ GÄB, S. 435.

¹⁴⁶ GÄB, S. 435.

¹⁴⁷ GÄB, S. 436.

¹⁴⁸ GÄB, S. 437.

¹⁴⁹ GÄB, S. 437.

¹⁵⁰ GÄB, S. 438.

¹⁵¹ GÄB, S. 438.

¹⁵² GÄB, S. 438.

¹⁵³ GÄB, S. 438.

¹⁵⁴ GÄB, S. 438.

¹⁵⁵ GÄB, S. 440.

¹⁵⁶ GÄB, S. 441.

¹⁵⁷ GÄB, S. 442.

¹⁵⁸ GÄB, S. 444.

¹⁵⁹ GÄB, S. 445.

¹⁶⁰ GÄB, S. 445.

¹⁶¹ GÄB, S. 446.

¹⁶² GÄB, S. 446.

¹⁶³ GÄB, S. 448–449. (+ Last Mehl; GÄB, S. 450 = insgesamt 2,5 Last)

¹⁶⁴ GÄB, S. 449. Ansonsten erwähnt die Quelle für die Konventsküche noch eine gleiche Menge, das ist 0,5 Tonne Hirse, vgl.: GÄB, S. 450.

in allen Vorwerken insgesamt 2 Last und 10 Scheffel¹⁶⁵. Dagegen 1440 lagen im Konventskeller 6,5 Last Korn und 5 Last Mehl¹⁶⁶. In der Konventsküche wurde 0,5 Scheffel Hirse gesammelt¹⁶⁷. Im gleichen Jahr gab es auf dem 1 Burg in Bierzglowo, das der Toruner Komturei zugehörig war, von Getreide: 2 Last Korn, 36 Scheffel Gerste, 3 Last und 20 Scheffel Hafer¹⁶⁸.

Au dem Burg in Lewin (in der gleichen Komturei) gab es 1440: 3 Last Korn, 3,5 Last und 3 Scheffel Gerste, 3 Last Hafer, 8 Scheffel Hirse, 8 Scheffel Mehl¹⁶⁹; 1441 verfügte die Bäckerei über ½ Last Mehl¹⁷⁰. Im gleichen Jahr machte das auf dem Schloss aufbewahrte Getreide 30 Last Korn im Dachgeschoss und 6 Last Hafer¹⁷¹ aus. Diesmal in 1446 wurden auf dem Konventsburges in *Seydaw* (der Toruner Komturei zugehörig) (unter dem Hausgerät) 2 Scheffel Buchweizen und 4 Scheffel Mehl verzeichnet¹⁷².

Vorräte auf dem Toruner Burg weisen darauf hin, dass hier in Speichern und anderen Lagern Getreide aufbewahrt wurde. Es wurden dabei verschiedene Klassifizierungen dieses Nahrungsmittels aufgewiesen. Einerseits forderte die Zeit des großen Krieges gegen Polen-Litauen eine entsprechende Vorbereitung und Versorgung der Mannschaft und eventuell der Rittergäste, und so mussten die Getreidelager über genügende Vorräte verfügen. Andererseits war Getreide ein sehr guter Geschäftsgegenstand und ein großer Teil davon für den Handel bestimmt. Am Getreidehandel, hauptsächlich mit Roggen und Weizen, hatte sich vor allem eine der großen preußischen Städte – Gdańsk (Danzig), zugleich ein Ostseehafen, beteiligt. Getreide machte gegen Ende des 14. Und Anfang des 15. Jahrhunderts etwa 1/3 des gesamten Exportes der Danziger Kaufleute aus. Darüber hinaus wurde auch Mehl ausgefahren¹⁷³.

Noch zu den analysierten Vorräte auf dem Turuner Burg zurückkommend, lohnt es sich zu bemerken, dass außer den genannten Getreidearten, welche in den Lebensmittelräumen vorkamen, verfügte dieses Schloss (so wie die Festung in Danzig) unter seinen Vorräten auch über Reis¹⁷⁴, in der Küche aufbewahrt. In den Jahren 1383–1384 und im Jahr 1422 hatten in der Küche des Toruner Burges entsprechend je 2 Steine¹⁷⁵ und 4 Steine Reis gelagert¹⁷⁶.

¹⁶⁵ GÄB, S. 452.

¹⁶⁶ GÄB, S. 453.

¹⁶⁷ GÄB, S. 454.

¹⁶⁸ GÄB, S. 455.

¹⁶⁹ GÄB, S. 455.

¹⁷⁰ GÄB, S. 456.

¹⁷¹ GÄB, S. 456.

¹⁷² GÄB, S. 460.

¹⁷³ H. Samsonowicz, *Struktura handlu gdańskiego w pierwszej połowie XV wieku*, „Przegląd Historyczny”, Bd. 53, H. 4, 1962, S. 696.

¹⁷⁴ GÄB, S. 683–684 auf dem Burg in Danzig (1385 – 1 Stein Reis).

¹⁷⁵ GÄB, S. 428.

¹⁷⁶ GÄB, S. 438.

Unter den Vorräten des Jahres 1422 gab es in der Küche Grieß in einer Menge von 4 Scheffel und 3 Fässer¹⁷⁷. Sonst wurden 1436 5 Scheffel Gieß gelagert¹⁷⁸. 1437 erwähnt die Quelle erstmals die Sorten des damals aufbewahrten Grieses: In der Küche gab es 2,5 Tonnen mit Buchweizen-Grieß¹⁷⁹. Im gleichen Jahr lagen noch in der Konventsküche 3,5 Tonnen Grieß (ohne Angaben zur seiner Art¹⁸⁰). Die weiteren Vorräte an Grieß wurden in der Konventsküche des Toruner Burges 1441 festgestellt – 5 Scheffel Grieß (ohne konkrete Unterscheidung¹⁸¹). 1446 wurde auf dem Konventsschloss in *Seydaw, der Toruner Komturei zugehörig*, 1 Scheffel Grieß unter dem Hausgerät verzeichnet¹⁸².

Das weitere Nahrungsmittel, in Toruner Schlossvorräten erwähnt, war Erbse. Sie wurde in Töpfen in der Küche oder in Kellern aufbewahrt¹⁸³. Dieses Nahrungsmittel lag unter der Aufsicht des Ordenskellermeisters – *Kellirampes*¹⁸⁴. In 1381 gab es in der Burgküche in Torun 20 Halbscheffel Erbse¹⁸⁵. Ferner hat das Schloss des Konvents in Lubicz $\frac{1}{2}$ Last¹⁸⁶. In den nächsten Jahren verzeichnete man die folgenden Mengen: 1383 r. – 8 Halbscheffel¹⁸⁷; 1384 – 14 Halbscheffel¹⁸⁸, 1407 – 1 Last¹⁸⁹, 1410 verfügte die Burgküche in Torun über 0,5 Last Erbse¹⁹⁰. 1413 gab es 3 Last vorrätig¹⁹¹, dagegen ein Jahr später lagen im Getreidemagazin 5 Last minus 12 Scheffel Erbse¹⁹². 1418 wies die Küche 15 Scheffel Erbse au¹⁹³. In 1422 waren in der Küche 1,5 Last Erbse¹⁹⁴. Darüber hinaus gab es auf dem Konventsburg in

¹⁷⁷ GÄB, S. 438.

¹⁷⁸ GÄB, S. 447.

¹⁷⁹ GÄB, S. 449.

¹⁸⁰ GÄB, S. 450.

¹⁸¹ GÄB, S. 456.

¹⁸² GÄB, S. 460

¹⁸³ GStAPK, XX. HA, *Ostpreussisches Folianten* [weiter: OF] 166m – Zinsregister des Elbingsen [...] Gebietes 1422, K. 30V. – Küchengeräte zur Aufbewahrung von Lebensmitteln erwähnt. Ansonsten vgl.: K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny, Bd. 9, Kielce 2007, S. 45.

¹⁸⁴ GStAPK, XX. HA, OBA, Nr. 9029, k. 1RS. Vgl.: D. Herbert, *Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Toruń*, in: *Esskultur und kulturelle Identität: Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*, hrsg. v. 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. (*Kelliramp*= Kelleramt).

¹⁸⁵ GÄB, S. 426.

¹⁸⁶ GÄB, S. 427.

¹⁸⁷ GÄB, S. 428.

¹⁸⁸ GÄB, S. 429.

¹⁸⁹ GÄB, S. 431.

¹⁹⁰ GÄB, S. 433.

¹⁹¹ GÄB, S. 433.

¹⁹² GÄB, S. 435.

¹⁹³ GÄB, S. 436.

¹⁹⁴ GÄB, S. 438.

Węclaw 6,5 Last Erbse¹⁹⁵, in *Pozemisdorfie* 1 Last und 25 Scheffel¹⁹⁶, und in *Casamysdorfie* 36 Scheffel¹⁹⁷. Im gleichen Jahr lagen in der Konventsküche eine Tonne und 28 Scheffel Erbse¹⁹⁸. 1436 verfügte die Küche dagegen über 10 Scheffel Erbse¹⁹⁹. 1437 war in der Küche 1 Last Erbse²⁰⁰. Die weitere Eintragung von 1440 unterscheidet erstmals die Erbsensorten. Es lagen damals 1,5 Scheffel grobe Erbse und 28 Scheffel feine Erbse²⁰¹ in der Konventsküche.

Im gleichen Jahr kam Erbse auch unter den Vorräten auf dem Konventsburg in Birgelau vor, und zwar mit 12 Scheffeln²⁰² sowie auf dem Burg in Lewin mit 29 Scheffeln²⁰³. Die weiteren Vorräte an Erbse traten in der Küche des Toruner Burges 1446 in Erscheinung – 9 Scheffel Erbse²⁰⁴. Im gleichen Jahr befanden sich auf dem Konventsschloss in *Seydaw* (der Toruner Komturei zugehörig) (unter dem Hausgerät) 4 Scheffel Erbse²⁰⁵.

In den Speichern dürfte auch Salz nicht fehlen. Dieses Produkt fand vor allem bei der Konservierung von Fleisch oder Fischen Anwendung. Auf dem Toruñer Schloss wurden in der Küche folgende Mengen verzeichnet: in Jahr 1375 – 2 Last²⁰⁶, 1381 – 30 Fässer²⁰⁷, 1383 – 4½ Last²⁰⁸.

Zudem wurden 1392 im Komtursitz 9 Fass Salz verzeichnet²⁰⁹. 1397 gab es unter Komturgeräten (*im kompthurs gerete*) 1 Last Salz²¹⁰. Dann wurden die Salzvorräte festgestellt: 1407: 18 Fässer²¹¹, 1410 r. und 1414: 3,5 Last²¹² und 8 Last²¹³, 1418: nur 2 Last Salz in der Küche²¹⁴, ebenso war es 1422.²¹⁵ Die Quelle gibt ansonsten 1422 in der Konventsküche 2 Fass Feinsalz und 10 Fass Grobsalz²¹⁶ an.

¹⁹⁵ GÄB, S. 438.

¹⁹⁶ GÄB, S. 438.

¹⁹⁷ GÄB, S. 438.

¹⁹⁸ GÄB, S. 440.

¹⁹⁹ GÄB, S. 447.

²⁰⁰ GÄB, S. 449.

²⁰¹ GÄB, S. 454.

²⁰² GÄB, S. 455.

²⁰³ GÄB, S. 456.

²⁰⁴ GÄB, S. 458.

²⁰⁵ GÄB, S. 460.

²⁰⁶ GÄB, S. 426.

²⁰⁷ GÄB, S. 426.

²⁰⁸ GÄB, S. 428.

²⁰⁹ GÄB, S. 429.

²¹⁰ GÄB, S. 430.

²¹¹ GÄB, S. 431.

²¹² GÄB, S. 433.

²¹³ GÄB, S. 435.

²¹⁴ GÄB, S. 436.

²¹⁵ GÄB, S. 438.

²¹⁶ GÄB, S. 440.

Ähnlich sah es auf den Burgen in Elbląg und Gdańsk aus. Die Quelle unterscheidet aber Salzaorten, indem in Elbląg eine noch größere Vielfalt zu sehen ist. Im Elblager Speicher wurden erwähnt: 1 Last Traubensalz, $\frac{1}{2}$ Last Brennsalz, $5\frac{1}{2}$ Last Weißsalz (*traubensalcz*)²¹⁷. Bei den Salzvorräten auf den Burgen in Gdańsk und Toruń wäre erwähnenswert, dass in einer Quelle von 1422 erstmals die Unterscheidung von *cleyn* (feinem)²¹⁸ und *grop* (grobem) Salz²¹⁹ anzutreffen ist. 1428 gab es in der Konventsküche 7 Tonnen Salz²²⁰. 1431 wurden in der Küche 22 Tonnen Salz klumpenartig in 16 Tonnen erwähnt²²¹. 1433 befanden sich in der Küche 5 Tonnen Salz in Klumpengestalt²²². Im gleichen Jahr wies das Konventsschloss in Bierzłowo im Keller 1 Tonne Salz²²³ auf. 1436 lagen in der Konventsküche 4 Tonnen Salz²²⁴. 1437 gab es in der Küche 8 Tonnen Salz²²⁵. Zur gleichen Zeit wurden im Burg Bierzłowo, der Komturei Toruń zugehörig, unter verschiedenem Küchengerät (*Kochengerethe*) auch Salz und zwar $\frac{1}{4}$ Fass Feinsalz²²⁶ und 1438 auf dem Schloss in Toruń in der Küche 2,5 Tonnen Salz²²⁷ verzeichnet. 1440 lag in der Konventsküche 0,5 Tonne Salz²²⁸. Dagegen 1441 befanden sich in der gleichen Küche 2 Tonnen Salz²²⁹. Die weiteren Vorräte an Salz wurden in der Küche des Toruner Schlosses 1446 registriert: 2 Tonnen Salz²³⁰. Im gleichen Jahr waren im Konventsburg in *Seydaw* $\frac{1}{2}$ Sheffel Grobsalz und 1 Scheffel Feinsalz²³¹ aufbewahrt.

Wie bereits erwähnt, wurde auf dem Schloss in Toruń das sog Weißsalz, das heißt Zucker verzeichnet. So gab es 1413 14 Last Melassezucker²³². Dazu, was auch wesentlich war, erwähnt die Quelle nur einmal – bei den Speichervorräten in Toruń – unterschiedliche Sorten von Zucker. Relativ kleine Menge von aufbewahrtem Nahrungsmittel hing davon ab, dass das Produkt teuer war, daher nicht selten und ersatzweise größere Bestände Honig aus benachbarten Imkereien und Bienenbeuten in Ordensvor-

²¹⁷ GÄB, S. 88.

²¹⁸ GÄB, S. 702. Es wurden in der Speicherkammer bei der Küche $1\frac{1}{2}$ Last verzeichnet.

²¹⁹ GÄB, S. 702. Im Jahr 1422 erwähnt die Quelle noch 4 Fass Grobsalz.

²²⁰ GÄB, S. 442.

²²¹ GÄB, S. 444.

²²² GÄB, S. 445.

²²³ GÄB, S. 446.

²²⁴ GÄB, S. 447.

²²⁵ GÄB, S. 449 (im gleichen Jahr sammelte die Konventsküche noch 1 Last und 1,5 Tonne Salz, vgl. GÄB, S. 450)

²²⁶ GÄB, S. 451.

²²⁷ GÄB, S. 45

²²⁸ GÄB, S. 454.

²²⁹ GÄB, S. 456.

²³⁰ GÄB, S. 458.

²³¹ GÄB, S. 460.

²³² GÄB, S. 434.

werken Anwendung fanden²³³. In 1384 fanden sich 2 Fässer Honig²³⁴ im Kleidungs- (trapperie) vorrätig. 1392 gab es im Komtursitz 3½ Fässer²³⁵. Die gleiche Menge ist aus dem Jahr 1397 im Keller des Toruńer Schlosses bekannt.²³⁶ 1407 lagen im Keller 8 Fässer²³⁷, und im Komturkeller 2 Vasen alter Met²³⁸. In 1410 wies der Keller des Konvents 2 Tonnen Honig und 8 Tonnen Met auf²³⁹. 1413 gab es im Komturkeller 4 Tonnen Met²⁴⁰. 1414 waren im Keller des Burges in Toruń 7 Tonnen Honig und 1 Tonne einer näher unbestimmten Honigsorte²⁴¹. Im gleichen Jahr gab es im Komturkeller 9 Tonnen Honig und 2 Vasen²⁴² Met²⁴³. In Ordensurkunden wurden Vasen oder Krüge nicht selten auch in Betracht genommen, um über die Art von Liköraufbewahrung (mit Deckel) zu entscheiden. Es ging hierbei um Met²⁴⁴. Das weitere Jahr, als Honigvorräte verzeichnet wurden, war 1422 – im Konventskeller hatte man 7 Fässer²⁴⁵ gezählt. Im gleichen Jahr befanden sich im Komturkeller– 2 Fässer alter Met und 4 Fässer frischer Met²⁴⁶. 1428 waren im Komturkeller 5 Tonnen Met²⁴⁷. Honigvorräte wurden abermals 1436 im Komturkeller in der folgenden Menge erwähnt: 2 Vasen alter Met, 1 Tonne frischer Met und 1 Fass näher unbestimmter Honigsorte²⁴⁸. 1440 gab es im Komturkeller 4 Tonnen schwacher Met²⁴⁹.

An dieser Stelle lohnt es sich zu erwähnen, dass Met ein populäres Getränk in Mittel- und Osteuropa war. Besonders gern wurden die in Riga hergestellten Biersorten getrunken und gekauft. Ordensinventare pflegten eine Metklassifizierung aufgrund der Metstärke: verwässert – *aldis methes*

²³³ M. Toussaint-Samat, *Historia naturalna i moralna jedzenia*, übers. A. B. Matusiak, M. Ochab, Warszawa 2002, S. 492–506.

²³⁴ GÄB, S. 429.

²³⁵ GÄB, S. 429.

²³⁶ GÄB, S. 430.

²³⁷ GÄB, S. 431.

²³⁸ GÄB, S. 432.

²³⁹ GÄB, S. 433.

²⁴⁰ GÄB, S. 434.

²⁴¹ GÄB, S. 435.

²⁴² Schöpfflöffel (kellen).

²⁴³ GÄB, S. 435.

²⁴⁴ GÄB, S. 2, 4 ([...] *1 mischekanne* – unter den Beständen des Ordensmarschalls des Ordens). 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”, Bd. 102, 2010, S. 110–126. In der Toruner Burghküche spielten die Vasen doppelte Rolle: zum einen dienten sie auch als Hohlmaß für Schüttprodukte (wie Getreide, Fische), zum anderen als Gefäß für Getränke wie Glühwein oder Bier.

²⁴⁵ GÄB, S. 438.

²⁴⁶ GÄB, S. 440.

²⁴⁷ GÄB, S. 441.

²⁴⁸ GÄB, S. 448.

²⁴⁹ GÄB, S. 453.

– für Brüder unterer Stufe und *coventmethes* für Konventsmitglieder²⁵⁰. Eine andere Art alkoholischer, in Speicherkammern aufbewahrter Getränke stellte Bier dar. 1407 r. gab es im Komturkeller 2 Fässer Bier aus Świdnica (Schweidniz)²⁵¹, ansonsten 6 Fässer gutes Bier²⁵². In 1410 befanden sich im Konventskeller in Toruń 15 Markenbier und 2 Abendbrotbier²⁵³. In 1413 wurden 14 Markbier verzeichnet, jedes in einer Menge von 12 Tonnen²⁵⁴. Im gleichen Jahr umfasste der Vorrat im Komturkeller 2 Last und 8 Tonnen Danziger Bier und 19 Tonnen Bier aus Wismar²⁵⁵. Unter den populärsten und am liebsten getrunkenen Biersorten gab es besonders die aus Danzig, aber auch aus Elbing²⁵⁶. Außerdem befanden sich 1414 im Konventsburgkeller in Toruń vorrätig: 8 Last Markenbier, 3 Last Abendbrotbier, 6 Fässer altes Bier und 21 Fässer Konventsbeer²⁵⁷. 1422 gab es im Vorrat auf dem Schloss In Toruń: im Konventskeller: 5 Märzbier, 3 Abendbrotbier, 3 Vasen altes Bier und 2 Last Konventsbeer²⁵⁸. Im gleichen Jahr wurden im Komturkeller verzeichnet: 2 Vasen altes Bier, 2 Fässer Danziger Bier, 1 Fass Wismarer Bier²⁵⁹; dagegen im Konventskeller: 4 Abendbrotbier, 2 Vasen altes Bier, 3 Vasen mit Bier in einer Menge von 4 Fässern und 1 Vase mit einer Menge von 6 Fässern, sonst 26 Fässer Konventsbeer²⁶⁰. 1428 gab es im Konventskeller 3 Vasen altes Bier und genauso viel Abendbrotbier²⁶¹. In 1431 lagern im Konventskeller 7 Last Märzbier und 5 Fass altes Bier²⁶².

Im Jahr 1433 gab es dagegen im gleichen Raum 3 (*Fass*) Märzbier und 5 Fass altes Bier²⁶³, 1436 befanden sich im Konventskeller 2 Vasen altes Bier und 8 Vasen Abendbrotbier²⁶⁴. Im gleichen Jahr befanden sich im Komturkeller 2 Fass Danziger Bier und ein 1 Kasserol (flach) zur Braue-

²⁵⁰ GÄB, S. 8, 11. Met wurde in größeren Mengen angekauft. So wurden 1403 für die Küche des Hochmeisters 42 Fässer erworben (wovon 12 Fässer starker Met). MTB, S. 263. [...] *item 15 m. vor 12 tonnen starckes methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vo 5 fird. item 27 1½ m. vor 30 tonnen methes unserm hofmeister uf den tag, yo die tonne vor 22 scot und 1,2 den methes zu spondej und zu schiffen.*

²⁵¹ GÄB, S. 432.

²⁵² GÄB, S. 432.

²⁵³ GÄB, S. 433.

²⁵⁴ GÄB, S. 434.

²⁵⁵ GÄB, S. 434. Vgl. auch: T. Jasiński, op. cit., S. 23.; G. Kucharski, op. cit., S. 184.

²⁵⁶ MTB, S. 9–10, 103, 149, 235, 369. T. Jasiński, op. cit., S. 23. A. Radzimiński, op. cit., S. 14.

²⁵⁷ GÄB, S. 435. Ordensritter tranken das Elbinger Bier hauptsächlich vor wichtigsten Festen: in der Adventszeit und in der Hauptfastenzeit, vgl.: S. Józwiak, J. Trupinda, op. cit., S. 431.

²⁵⁸ GÄB, S. 438.

²⁵⁹ GÄB, S. 440.

²⁶⁰ GÄB, S. 440.

²⁶¹ GÄB, S. 441.

²⁶² GÄB, S. 444.

²⁶³ GÄB, S. 445.

²⁶⁴ GÄB, S. 446.

rei²⁶⁵. 1437 machten die Bierbestände im Keller des Toruner Burges insgesamt schätzungsweise 20 Vasen übliches Bier und 16 Vasen Konvetsbier²⁶⁶ aus. Im Konvetskeller lagen 2 Vasen Märzbier und 12 Vasen Abendbrotbier²⁶⁷. In 1440 wurden im Konvetskeller der folgende Biervorrat festgelegt: 11 Portionen Märzbier, 2 Portionen Abendbrotbier, 5,5 Last Ordenskonvetsbier und 4 Tonnen übliches Konvetsbier²⁶⁸ (zusätzlich 10 Portionen Märzbier, 4 Vasen März-Konvetsbier 3 (Vasen) Abendbrotbier²⁶⁹). Im Komturkeller befanden sich 3 Tonnen Bier²⁷⁰. 1446 wurden in Kellern des Toruner Burges unter anderen Biersorten auch: 4 Vasen Bier aus 4 Tonnen und 1 Vase aus 2 Tonnen altes Bier, Sonst gab es 7 Stehbehälter mit einem Inhalt von 4 Tonnen und 2 Vasen mit einem Inhalt von 4 Tonnen frisches Bier²⁷¹.

Es ist wert, darauf aufmerksam zu machen, wie groß die Vielfalt unter den besprochenen Biersorten war. Nicht nur die ausländischen Sorten sind in Rede, sondern auch ihre Namen und Anwendung. So wurden sowohl lokale Bier- als auch Abendbrot-²⁷², Speisebierorten²⁷³ oder gerade das Wismarer Bier unterschieden²⁷⁴. Der weitere Trunk in Schlossvorräten aufbewahrt war Wein. Die Quelle erwähnt im Jahr 1384 Vorrat an Wein, aber in Kleidungs-lager waren 3 Last und 1 Vase Wein²⁷⁵. Darüber hinaus gab es 1392 im Komtursitz 2 Vasen einjähriger Wein²⁷⁶. Dann wurden 1397 im Keller 4 Vasen Wein gezählt²⁷⁷. In 1410 befanden sich im Konvetskeller 6 Fass Wein²⁷⁸. 1413 lagen im Komturkeller 5 Tonnen Wein²⁷⁹. Am gleichen Ort gab es ein Jahr später 3 Last und 5 Fässer Wein²⁸⁰. 1422 befanden sich im Konvetskeller 2 Vasen²⁸¹ und im Komturkeller 1,5 Vasen alter Wein²⁸². 1428 stand 1 Vase alter Wein²⁸³. 1433 wurden im Keller des Burges in Bierzglowo 1 Fass und 1 Tonne Wein verzeichnet (näher unbe-

²⁶⁵ GÄB, S. 448.

²⁶⁶ GÄB, S. 449.

²⁶⁷ GÄB, S. 450.

²⁶⁸ GÄB, S. 453.

²⁶⁹ GÄB, S. 456.

²⁷⁰ GÄB, S. 453.

²⁷¹ GÄB, S. 459.

²⁷² GÄB, S. 683–707.

²⁷³ GÄB, S. 686, 694, 707.

²⁷⁴ GÄB, S. 706–707.

²⁷⁵ GÄB, S. 429.

²⁷⁶ GÄB, S. 429.

²⁷⁷ GÄB, S. 430.

²⁷⁸ GÄB, S. 433.

²⁷⁹ GÄB, S. 434.

²⁸⁰ GÄB, S. 435.

²⁸¹ GÄB, S. 438.

²⁸² GÄB, S. 440.

²⁸³ GÄB, S. 441.

stimmter Sorte)²⁸⁴; 1436 gab es im Konventskeller 3 Vasen Wein²⁸⁵; im Komturkeller dagegen 4 Vasen²⁸⁶.

Bei dem Burg in Torun wurden im Hinblick auf die dort aufbewahrten Vorräte die Weinsorten nicht näher genannt. Ebenso geschah bei Vorräten Elbings²⁸⁷ oder Danzigs²⁸⁸. Hervorzuheben ist auch die Tatsache, dass in Burgsküchen Obst populär war, insbesondere das aus Südländern bezogen, gut geeignet zum Transport und dadurch zugänglich im Handel. Für die Hochmeister besorgte man Orangen, Zitronen, Granatapfel, Feigen²⁸⁹, Datteln²⁹⁰, Rosinen und Mandel²⁹¹. Kleinere Bedeutung in der Burgsküche hatten lokale Früchte: Birnen, Kirschen, Himbeeren. Sie waren vor allem Ausgangsprodukt für Fruchtsäfte.²⁹²

Die Analyse der Produkte in der Toruner Küche weist darauf hin, dass es 1383 in der Burgsküche und in den Vorwerken insgesamt 3 Steine Mandel und sonst 1 Korb Feige waren²⁹³; ein Jahr später genauso viel (3 Steine Mandel und 1 Korb Feigen²⁹⁴; danach wurden 1407 im Komturkeller 1½ Last Most²⁹⁵ verzeichnet. 1422 gab es 3 Steine Mandel²⁹⁶.

Eine interessante Erscheinung stellten Heidelbeeren in der Toruner Burgsküche dar und zwar in einer Menge von 13 Brett²⁹⁷. Diese Waldfrüchte dienten wahrscheinlich zur Safftherstellung, welcher den Geschmack von Wein oder Bier verbesserte. Sie eigneten sich auch zu Kuchen²⁹⁸.

²⁸⁴ GÄB, S. 446.

²⁸⁵ GÄB, S. 446.

²⁸⁶ GÄB, S. 448.

²⁸⁷ GÄB, S. 85. Auf dem Burg in Pasłęk war 1412 1 vase Rheiner Wein, GÄB, S. 90. Zudem wurde 1428 im Komturkeller 1 Fass desgleichen Weins verzeichnet..

²⁸⁸ GÄB, S. 697. Landwein. Im Jahr 1418 wurde *landeweyn* im Komturkeller gesichtet und zwar in 1 Vase. GÄB, S. 700–703. Rheinwein – 1420 lagen im Komturkeller 2 Fässer dieses Tranks. Die gleiche Weinsorte wurde dann in Inventaren von 1421 und 1422 registriert.

²⁸⁹ MÄB, S. 117–119, 162–163 (Feigen).

²⁹⁰ MÄB, S. 162 (Datteln).

²⁹¹ MÄB, S. 136.: *item 1 tonne mandelen, [...], item 3 korbe fygen, item 1 korb mit rosynnen.* MÄB, s. 137.: *item 3 tonnen mandeln, item 4 korbe fygon, item 1 korb rosynnen.* MÄB, S. 139.: *item 3 korbe rosynnen, item 5 korbe mit feygen, item 5,5 tonnen mandeln.* Mandel und Rosinen waren im gesamten Ordensstaat Preußen zu finden. Mandel wurden in großen Mengen gekauft, weil sie die Nahrungsverdauung förderten. Vgl. P. Dobrowolski, op. cit., S. 602; T. Jasiński, op. cit., S. 21–22.

²⁹² AMH, S. 84. 1413 wurden für die Küche des Hochmeisters 6 Tonnen Kirschen angekauft, wahrscheinlich hauptsächlich um zu Saft zu verarbeiten. *6 tonnen kyrschen.* Es wurde damals viel von Kirchen- und Himbeersaft getrunken (auch Pflaumen- und Eberschensaft waren bekannt). Die Früchte dienten hauptsächlich zur Herstellung von gegorenen Getränken oder aber wurden sie zu Bier oder Wein zum Geschmack hinzugefügt. Vgl. T. Jasiński, op. cit., S. 21; A. Radziński, op. cit., S. 14.

²⁹³ GÄB, S. 428.

²⁹⁴ GÄB, S. 428.

²⁹⁵ GÄB, S. 432. (Wahrscheinlich) wurde Most am häufigsten zu Bier, Wein hinzugefügt, um den Geschmack zu verbessern. Er befand sich auch 1422 im Komturkeller: 1 Last und im Konventskeller 2 Vasen. Vgl.: GÄB, S. 440.

²⁹⁶ GÄB, S. 438.

²⁹⁷ GÄB, S. 438.

²⁹⁸ GStAPK OBA Nr. 18384 *Königsberger Kochbuch*

Vergleicht man die Lebensmittelvorräte auf dem Burg in Toruń mit denen auf den zwei anderen Burgen und zwar unter dem Aspekt der sog. „exotischen Neuheiten“, so ist darauf hinzuweisen, dass ein Novum in Toruń gerade in den Leckereien in Speicherkammern um die Wende zum 15. Jahrhundert bestand, so wie etwa die erwähnten Mandel oder Feigen²⁹⁹.

Tatsache ist es auch, daß die Vorräte auf dem Danzinger Burg 1410 sehr große Menge von Nahrungsmitteln aufgewiesen hatten und zwar im Hinblick auf die vergrößerte Nachfrage. Es wurden dabei auch Früchte und Süßigkeiten erwähnt, im gleichen Jahr auf dem Toruner Burg nicht verzeichnet. Von anderen Arten Lebensmittel lassen sich noch rote Rüben anführen (1422 gab es von ihnen in der Küche 6 Scheffel³⁰⁰, 1433 in der Küche 1 Tonne³⁰¹, 1436 – 5scheffel³⁰²). Ansonsten wurde 1446 Zwiebel aufbewahrt, wobei diese im Dachgeschoss des Bauwerkes lag und zwar in einer Menge von 5 Tonnen³⁰³. Es ist hervorzuheben, daß in der damaligen Burgsspeicherkammer Gemüse nur selten vorkam.

Darüber hinaus wurde 1422 Senf festgestellt; in der Küche gab es 1,5 Fass von ihm³⁰⁴. 1440 befanden sich in der Konventsküche 3 mal $\frac{1}{4}$ Tonnen Senf³⁰⁵. 1436 verfügte die Speicherkammer über 1,5 Scheffel Senfkörner (sehr wahrscheinlich wurden sie zur Senfherstellung hinzugefügt, um den Geschmack von Speisen zu verbessern)³⁰⁶. Auch Essig wurde zugegan (ebenso um den Geschmack zu verbessern, u. a. zur Senfherstellung) 1437 gab es in der Konventsküche 7 Vasen Essig³⁰⁷. Außerdem gab es 1446 auf dem Burg in *Seydaw* 1 Scheffel Linse³⁰⁸.

In dem zweiten Teil des vorliegenden Beitrages wird die materielle Gebrauchskultur (aber nicht konsumierende) betrachtet. Unter diesem Begriff versteht man wirtschaftliche Räumlichkeiten auf dem Burg in Toruń, welche mit der Küche, Lebensmittelverarbeitung sowie mit verschiedenen dort aufbewahrten Utensilien zusammenhingen. Kurz erwähnt werden auch Räume, wo grundsätzlichen Waffen gelagert waren, (*Harnnaschkamer*) und

²⁹⁹ GÄB, S. 684. Die Quelle nennt bereits Ende des 14. Jh. Feigen und Mandel (1385): *3 korbe fygen, item 1 steyn mandeln*. Nach T. Hirsch 1 Korb entspricht 2,5 Stein. Vgl.: T. Hirsch, *Danzigs Handels und Gewerbegeschichte unter der Herrschaft des Deutschen Ordens*, Leipzig 1858, s. 244; B. Mozejko, op. cit., S. 172.

³⁰⁰ GÄB, S. 438.

³⁰¹ GÄB, S. 445.

³⁰² GÄB, S. 447.

³⁰³ GÄB, S. 458.

³⁰⁴ GÄB, S. 438.

³⁰⁵ GÄB, S. 454.

³⁰⁶ GÄB, S. 447. Senfkörner wurden auch 1441 in der Konventsküche auf dem Toruñer Schloss in einer Menge von 1 Scheffel verzeichnet. Siehe. GÄB, S. 456. Außerdem gab es 1446 auf dem Schloss in Lewin 1 Scheffel. Siehe. GÄB, S. 459.

³⁰⁷ GÄB, S. 450.

³⁰⁸ GÄB, S. 460.

zwar unter dem Aspekt, diese als Aufbewahrungsraum für Lebensmittel zu nutzen.

Die Analyse dieses Themen-Spektrums wurde auf das Quellenmaterial gestützt, indem die Wende zum 15. Jahrhundert als chronologische Zäsur angenommen wurde³⁰⁹. Die Angaben über die Ausstattung dieser wirtschaftlichen Räumlichkeiten inklusiv der dort befindlichen Utensilien entstammen den erhaltenen Archivalien aus den im obigen zitierten Beständen des Berliner Archivs³¹⁰. Geschirr, Kochgerät, allerlei Gefäße, die sich auf Ordensschlösser befanden, waren der Aufsicht des Kellermeisters unterstellt (*Kellermeister*³¹¹). Unter denen, die vorwiegend in Küchenräumen genutzt wurden, lassen sich unterscheiden: Töpfe³¹², Schalen³¹³, Krüge (*kanne*³¹⁴), Wasserschöpfer³¹⁵, oder Deckel. Im Hinblick auf Utensili-

³⁰⁹ Insbesondere das Jahr 1410. Zu dieser Zeit geben die Quellen die meisten Informationen über Vorräte auf dem betrachteten Burg gesammelt und zwar im Hinblick auf die politische Lage im Ordensstaat und die Kriegszeit.

³¹⁰ GStAPK, XX HA, OF 166m – *Zinsregister des Elbingsen [...] Gebietes 1422* (vor allem wirtschaftliche Räume wie Keller– *keller*, wo Lebensmittelprodukte lagen – hauptsächlich ist hier von Getreide die Rede, insbesondere (*rocken*). Siehe.: OF 166m, S. 30VS. Sonst die Küche (*in die Kochen*), wo neben Geschirr sind auch Erwähnungen von den dort befindlichen *kleinesteynort* und *grosssteynort* (*stenen* = *Stein(ern)* – steinern; *ort(en)* war ¼ Münzenwert, insbes. eines Guldens). Es könnte sich also um kleine und große Steinmünzen handeln. Siehe: GStA, PK, XX. HA, 166m, S. 28VS, 28RS. Es sind auch Angaben zu Küchenutensilien erhalten geblieben – es wurde vorwiegend *Koppe* – das ist Becher erwähnt. Siehe.: OF 166m, S. 30VS.); Siehe. OBA 9029 Staatsarchiv Königsberg im 1445 (1445–1451); betrifft amtliche Funktionen, die für die Versorgung von Lagern mit Lebensmitteln verantwortet waren. Siehe.: OBA 9029, S. 1VS, 1RS, 2VS, 2VR, 3VS, 3VR; OBA 18384 *Königsberg Kochbuch*, das 33 Kochrezepte enthält. Es erinnert ansonsten vorwiegend Nahrungsprodukte, hauptsächlich von Hochmeistern verzehrt, siehe OBA 13834, S. 2VS, 3VS, 4VS, 6VS, 7VS, 9VS.

³¹¹ Im Ordensstaat in Preußen hält dieser Beamte auch die Einkommenskontrolle. Siehe: GStAPK, XX. HA, OBA 9029, S. 1RS. Darüber hinaus finden sich Daten zu den Ordensbeamten, in: D. Herbert, *Vorrats- und Versorgungswirtschaft auf den preussischen Deutschordensburgen von 1375 bis zur Mitte des 15. Jahrhunderts am Beispiel der Burg Thorn/Toruń*, in: *Esskultur und kulturelle Identität*, S. 46–52.

³¹² K. Ryszewska, *Kuchenne naczynia ceramiczne używane w średniowiecznych polskich klasztorach*, „Almanach Historyczny”, Bd. 9, Kielce 2007, S. 45. Töpfe fanden nicht nur als Gefäße zur Aufbewahrung von Lebensmitteln in deren natürlicher Form Anwendung; sie dienten auch zum Einpökeln, Einmachen oder Einsäuern von Gerichten und Gemüse.

³¹³ Im früheren Mittelalter erwähnen die Quellen keine *schalen*, *mulden*, *kumme*. Schalen fanden eigentlich erst in der späteren Zeit Anwendung. Ordensurkunden führen die damals gebrauchten Mörser (*morser*) an. Siehe.: *Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens* [dalej GÄB], hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1921. Dies ist eine wertvolle Quelle (auch in der Frage) der Interpretation der Anordnung einzelner wirtschaftlicher Räume s. 442. Obwohl es auf dem Ordensschloss in Toruń Erwähnungen von 1392 in der Waffenkammer aufbewahrten *schalen* gibt. Siehe.: GÄB, S. 429.

³¹⁴ 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”, Bd. 102, 2010, S. 110–126. Die in den Quellen oft auftretende – *mischkanne* – bestimmte wahrscheinlichst das Hohlmaß jeweiligen Nahrungsmittels im Krug.

³¹⁵ Unter derartigen Gefäßen konnten unterschieden werden: Kasserol, Bratpfanne oder z. B. Topf zum Schmoren. Es wird gestritten, ob diese Gefäße metallisch oder lehmig waren.

en, gesammelt in der Burgküche in Toruń, befanden sich 1407: *kessel*³¹⁶, *gropin*³¹⁷ und *alle kochengerethe notdorfft in der kochin*. Analog war es 1410, als in der dortigen Küche Kessel, große Töpfe und allerlei nötige Küchenutensilien genutzt wurden³¹⁸.

Bei Tafelaufsätzen war so, dass diese vorwiegend in Schlosskellern und Küchenkammern aufbewahrt waren³¹⁹. Auf dem Toruner Burg wurden 1407 r. *im Keller* zum Tafelaufsatz gesammelt: 6 Silberschalen und 10 Silberlöffel³²⁰. Außer den genannten Gefäßen erwähnt die Quelle auch ein im Keller befindliches vergoldetes Kreuz mit einem Splitter des hl. Kreuzes³²¹. Das Rechnungsbuch des Komturs auf dem Burg in Marienburg aus den Jahren 1410–1420 führt die in Kellern befindlichen Wein- und Biergläser an³²².

Eine getrennte Kammer auf dem Schloss war nur für silberne Gefäße des Hochmeisters bestimmt (*silbirkamer*³²³). An dieser Stelle sind auch Rechnungen und Ausgaben für Ankauf von Tafelaufsatz für Hochmeister zu erwähnen. In der Hauptsache geht es um die Bestellung neuer Gefäße bei Goldschmieden. In Rechnungen der Amtsbüchern des Deutschen Ordens, u. a. aus dem Buch des Marienburger Schatzmeisters aus den Jahren 1399–1405 sind Eintragungen erhalten geblieben, welche die Bestellungen von Schalen, Bechern oder Trinkhörnern betreffen³²⁴.

Siehe.: MAB, S. 146: [...] *item 2 lymgropen, item 1 grosze new pfaune czu lym syden*. Zu diesr Art von Gefäßen: siehe: K. Sulkowska-Tuszyńska, *Próba interpretacji funkcji naczyń na trzech nóżkach w świetle wybranych źródeł ikonograficznych*, in: *Z badań nad średniowieczną architekturą Kujaw i Wielkopolski Wschodniej*, in der Redaktion von J. Chudziakowa, „Biblioteka Muzealnictwa i Ochrony Zabytków”, Reihe B, Bd. 86, Warszawa 1990, S. 109–112, eadem, *Późnośredniowieczne i nowożytne naczynia ceramiczne na trzech nóżkach ze Strzelna*, „Acta Universitatis Nicolai Copernici”, Archeologia XX, Archeologia Architektury 2, 1992, S. 76–77. Es ist erwähnenswert, dass sich derartige Gefäße erst in der Neuzeit verbreite hatten.

³¹⁶ GÄB, S. 433. In Quellen als große Krüge oder Kessel angeführt.

³¹⁷ GÄB, S. 433. *Groppen* – es waren Töpfe von recht beträchtlichen Größen.

³¹⁸ GÄB, S. 433. *Item dy kochen [...] kessil, gropen und alle kochengerethe notdorfft*. Hier könnte sicherlich um die bereits früher erwähnten Gefäße handeln, wie Schalen, Krüge, Schöpfelöffel zum Wasser oder Deckel.

³¹⁹ Zu Küchenutensilien, darunter Tischaufsätzen, siehe.: GStA PK, XX, HA, OF 166m, S. 30VS. Sonst vgl.: 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.

³²⁰ GÄB, S. 431.

³²¹ GÄB, S. 431. *Item Kellir [...] item eyn vorgold crucez, do das heilige holcz inne ist*.

³²² AMH, S. 6. 1411 *Covents kellirmeister [...] item 2m. 1 fird. for 8 schok gleyszer. item 1 m. 9 sc. vor gleyszer*.

³²³ AMH, S. 164.

³²⁴ MAB, S 54, 102. Darüber hinaus gab der Münzenmeister in Toruń 1406 über 13 Mark für einen Becher für den Hochmeister. 1409 wurden zwei Becher aus vergoldetem Silber angekauft.. *Monzmeister [...] item 13 m. 2 scot vor unser homeisters kopp [...]*. Vgl.: MAB, S. 389. [...] *item 5 m. 5 scot [...]* kop. Vgl.: MAB, S. 531. Erwähnungen der in der Küche angewandten Becher (*koppe*) – sind auch in Archivalien erhalten geblieben: GStA PK. Vgl.: GStAPK, XX, HA, OF166m, S. 30VS.

In den Komturkammern gab es auch unterschiedliche Utensilien, darunter auch silbern. Als Beispiel kann man silberne Löffel, Schalen, Schöpf-löffel oder Becher nennen (*Kopp*). Sämtliche angeführten Gefäße waren hauptsächlich bei Festmahlen genutzt³²⁵. Auf dem Burg in Toruń befanden sich 1392 *by dem Huskomthur[kammer]: 1 silberyn kop, 6 silberynne schalen, 10 silberynne leffil*³²⁶. 1397 gab es unter den Komturtafelgeräten (*komthursgerete*) genauso viel silberne Tafelaufsatz-Geräte³²⁷.

Eine andere Art von Räumen auf den Ordensburgen waren Kleidungskammer (*in der traperie*), wo ebenfalls verschiedene Gegenstände, die u. a. mit Tafelaufsätzen und Küchenkleidung in Verbindung standen, aufbewahrt. Derartige Angaben lassen sich z. B. im Buch der Ordensämter des Konvents in Marienburg finden³²⁸. Auf dem Burg in Toruń wurden *in der traperie* eher keine dort aufbewahrten Utensilien erwähnt, die in der Küche oder bei Festmahlen Anwendung finden konnten. 1384 wurde lediglich genannt, dass sich unter vielen anderen Gegenständen, welche für diesen Raum eigen waren, auch 1 Vase Wein fand³²⁹.

Erste Erwähnungen der in der Waffenkammer auf dem Burg in Toruń gesammelten Gefäße stammen vom November 1392. Die Quelle nennt damals: *Item an harnasch [...] 9 silberynne schalen*³³⁰. In den weiteren Jahren schweigt die Quelle eher zum Thema Küchengeräte in der Waffenkammer aufbewahrt. Es war lediglich von den dort liegenden Vorrichtungen die Rede³³¹.

Die weitere Art von Räumen, in denen die Quellen den Aufenthalt von Gegenständen verzeichnen, welche in der Küche Anwendung finden konnten, war die Schatzkammer (*Treszil*³³²). Beamte im preußischen Ordensstaat, für die Überwachung und Ausstattung dieser Kammer zuständig, war Schatzmeister *Treszeler*³³³. *Im Treszil* auf dem Burg des Ordens in Toruń notierte 1397 das Amtskonventsbuch in Marienburg die dort u. a. aufbewahrten 2 versilberten Becher, 14 silberne Becher, 1 Silber-

³²⁵ AMH, S. Ansonsten wurden 1392 im Komtursitz in Toruń von dort gesammelten Silbergefäßen genannt: Becher, Schalen und Löffel, *Item by dem huskompthur [...] Item 1 silberyn kop, item 6 silberynne schalen, item 10 silberynne leffil*; Vgl.: GÄB, S. 430. Die nächste Eintragung stammt vom Januar 1397, als es Komturgeräten (*komthurs gerete*) – für den Küchengebrauch bestimmt – gab: 1 silberyn kop, item 6 silberynne schalen, item 10 silberynne leffil. Vgl.: GÄB, S. 430. Zu Silbergefäßen vgl. auch: J. M. Fritz, *Goldschmiedekunst der Gotik in Mitteleuropa*, München 1982.

³²⁶ GÄB, S. 429–430.

³²⁷ GÄB, S. 430.

³²⁸ MKB, S. 80 u. andere.

³²⁹ GÄB, S. 429.

³³⁰ GÄB, S. 429.

³³¹ Analyse dieses Zeitraumes von 1410 bis zur 1. Hälfte des 15. Jh. weist auf die gestiegene Versorgung der Lager zumal im Jahr 1410. Dies hatte wahrscheinlich mit der damaligen politischen Situation im Ordensstaat und den zur jener Zeit durch den Orden geführten Kriegen zu tun. So wundert es nicht, dass damals auch das Bedürfnis lebendig war, sich besser mit Lebensmitteln zu versorgen.

³³² *Tresil* = *Treszil* = *Schatz (kammer)*.

³³³ *Treszeler* = *Schatzmeister*.

krug und 2 versilberte Krüge³³⁴. Zum Vergleich: 1410 befanden sich im dortigen Silberlager (*silbirwerk*³³⁵): 1 Silberbecher, 1 Silberschale und 10 Silberlöffel.

So haben wir Einsicht in ein breites Spektrum sowohl der aufbewahrten Lebensmittelartikel, deren Verarbeitungsprodukte und Zubereitungsmethoden (insbesondere aus Fleisch und Fisch). Es wurde auf die Plätze hingewiesen, wo diese aufbewahrt wurden, sowie welche Küchengeräte bei der Verarbeitung Anwendung fanden. Ein wichtiger hier besprochener Aspekt, umfasst die Arten der Konservierung von Nahrungsmitteln, die auf dem Ordensburg in Toruń lagern. Hier sind zu nennen: Kochen, Einpökeln, Räuchern, Braten, Trocknen von Halbprodukten aus Fleisch und Fisch. Zum Schluss betrachten wir verschiedene Geräte und Gefäße aus der Küche, welche für Zubereitung, Servieren und Aufbewahrung von Speisen und Halbprodukten in der Toruńer Burgküche bestimmt waren. Damals gab es eine ganz eigenartige Auswahl von Geschmäcken und Speisen im Vergleich zu dem heutigen Tag, zuweilen sehr differenziert und ganz anders als unsere gegenwärtigen Vorstellungen und Präferenzen.

SUMMARY

Toruń (Thorn) was one of the great Prussian cities and a prominent business and trading hub in Prussia. The Toruń castle played an important role in the Teutonic Order's contacts with Prussian, including Hanseatic, cities and the Prussian authorities. This article discusses the food reserves, kitchen utensils and tableware kept by the Teutonic knights in the pantries and utility rooms of the Toruń castle. The Great Polish-Lithuanian-Teutonic War was a very important period in the castle's history when the largest food reserves had been amassed in the royal pantries. In the analysed period, the accumulation of food reserves was common practice in preparation for war. Such measures were also influenced by the political situation of the time. Teutonic officers who were responsible for the supervision of food reserves in the castle are listed and discussed in the article.

³³⁴ GÄB, S. 430–431. *Item dis nochgeschreiben silbeirynne 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, item 2 horner mit silber beslagen.*

³³⁵ GÄB, S. 433. Zudem eine Vorrichtung in der Komturkapelle notwendig: *Item silbirwerk: 1 silberyn köp, item 1 silberynne schale, item 10 silberynne leffel, item 1 gancz messegerethe mit aller czugehorunge czum alter in des kompthurs capelle.*

