

P R Z E G Ł A D Z A C H O D N I O P O M O R S K I
ROCZNIK XXXI (LX) ROK 2016 ZESZYT 1

S T U D I A I R O Z P R A W Y

WIESŁAW DŁUGOKĘCKI

Uniwersytet Gdański

MIÓD W GOSPODARCE KOMTURSTWA MALBORSKIEGO

Słowa kluczowe: bartnictwo, pasiecznictwo, średniowieczna konsumpcja, zakon krzyżacki

Keywords: (forest) bee-keeping, the Middle Ages consumption, The Teutonic Order (The Order of Brothers of the German House of Saint Mary in Jerusalem)

Bartnictwo i wyrastające z niego pszczelarstwo (pasiecznictwo) dostarczało miodu i wosku. Pierwszy produkt zastępował cukier i służył do wyrobu ciast, miodu pitnego (napoju alkoholowego), dosładzania wina krajowego, drugi zaś wykorzystywano do produkcji świec niezbędnych jako źródło światła, potrzebnych w liturgii, a także przy wyrobie pieczęci czy w odlewnictwie¹.

W okresie przedkrzyżackim Prusowie zajmowali się bartnictwem na dużą skalę. W opisie kraju Estów (= Prusów) Wulfstana z końca IX wieku zaznaczono, że kraj ten obfituje w miód, a miód pitny jest napojem ubogich i niewolników². Nazwę jednej z ziem plemiennych Prusów – Barcji – językoznawcy wiążą się z barciami i bartnikami³. Także na Pomorzu Gdańskim produkcja miodu

¹ F. Mager, *Der Wald in Altpreußen als Wirtschaftsraum*, Köln 1960, s. 298–299; E. Dombrowski, *Die mittelalterliche Bienenwirtschaft im Ermland*, „Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde Ermlands”, 9, 1887, s. 93; M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 138–142.

² Zob. *Źródła skandynawskie i anglosaskie do dziejów Słowiańszczyzny*, wyd. G. Labuda, Warszawa 1961, s. 86–87.

³ G. Gerullis, *Die altpreußischen Ortsnamen*, Berlin–Leipzig 1922, s. 17.

w barciach już w XIII wieku była bardzo rozpowszechniona, na co wskazuje częste występowanie świadczeń w miodzie, które książę nadawał instytucjom kościelnym i osobom prywatnym. Ponadto trzymano także już wówczas pszczoły w przydomowych pasiekach⁴.

W państwie krzyżackim Zakon zastrzegł sobie prawo do udzielania zgody na działalność bartniczą lub pasieczniczą, czy obie jednocześnie, a także stosowny udział w części miodobrania. Brak jednak o tym wzmianki w przywileju chełmińskim (1233, 1251). Natomiast w 1278 roku rycerzom polskim w ziemi chełmińskiej pozwolono na dzianie barci w granicach dóbr, swoje pszczoły zaś mogli oni *frey behalden und czu irem nutcze fugen*. Wydanie takiego pozwolenia wskazuje, że bartnictwo uważali za swoje regale⁵.

Skarbowość krzyżacka była zdecentralizowana. Każdy konwent, którego terytorialnym odpowiednikiem było komturstwo, dążył do samowystarczalności, także żywnościowej. Komturstwo malborskie powstało około 1280 roku po przeniesieniu krzyżackiego konwentu z Santyry do nowopowstałego Malborka. Obejmowało ono początkowo obszar Wysoczyzny Sztumskiej (północno-zachodnia część Pojezierza Iławskiego) i Żuławy Wielkie. Sytuacja zmieniła się po przeniesieniu siedziby zwierzchnika zakonu krzyżackiego – wielkiego mistrza – z Wenecji do Malborka w 1309 roku. Tutejszy zamek stał się siedzibą domu głównego. Po zajęciu przez Krzyżaków Pomorza Gdańskiego obszar komturstwa został powiększony o Żuławy Steblewskie (Gdańskie). Zapewniono też osobne stałe dochody wielkiemu mistrzowi, który w Prusach był władcą terytorialnym. Pochodziły one z corocznych wpłat z kilku okręgów podporządkowanych bezpośrednio Malborkowi⁶.

Pierwsza wzmianka o rozwoju bartnictwa w komturstwie malborskim pochodzi z przywileju dla wsi Koniecwałd, założonej w 1284 roku na terenie lasu *Drusen*, czyli późniejszej Puszczy Sztumskiej czy Boru Sztumskiego. Mieszkańcom wsi pozwolono na wypas bydła w lesie, a nawet pozyskiwanie drewna

⁴ W. Łęga, *Obraz gospodarczy Pomorza Gdańskiego w XII i XIII wieku*, Poznań 1949, s. 76–84, 89–90.

⁵ *Preussisches Urkundenbuch*, I, 2, hg. v. A. Seraphim, Königsberg Pr. 1909, 366 (dalej: PUB); M. Dygo, *Studia nad początkami władztwa zakonu niemieckiego w Prusach (1226–1259)*, Warszawa 1992, s. 307.

⁶ A. Sielmann, *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins” (dalej: ZWG), 61, 1921, s. 6–9.

budowlanego, ale zabroniono wycinania większych drzew, które nadawałyby się do dziania barci⁷.

Jednak późniejsze źródła z czasów krzyżackich o bartnictwie w Puszczy Sztumskiej milczą. Dopiero w lustracji województwa malborskiego z 1565 roku wspomniano bartnika zamku malborskiego, pracującego w Puszczy Sztumskiej, głównie w rejonie Ryjewa, a także bartnika z zamku sztumskiego, opiekującego się barciami w borze graniczącym z zamkiem. Miodobranie dawało odpowiednio 4 lub 4–5 beczek miodu rocznie⁸. Nasuwa się przypuszczenie, że wielkości te (dwóch bartników, 8–9–10 beczek miodu rocznie) mogą odzwierciedlać stosunki panujące w bartnictwie komturstwa malborskiego, co potwierdzałoby wspomniane wyżej milczenie krzyżackich źródeł na jego temat. Jednak ta ilość miodu w żaden sposób nie mogła zaspokoić potrzeb choćby tylko samego konwentu malborskiego.

Hipotetycznych bartników pracujących dla Zakonu w Sztumskim Borze można by wiązać z urzędem leśnym w Benowie. W źródłach średniowiecznych nazywano tę miejscowość *Be(e)nhof(f)*. Pierwszy człon tej nazwy to słowo *bene* (niem. Biene) czyli pszczoła, a więc w tłumaczeniu na język polski nazwa tej miejscowości to Pszczeli Dwór⁹. Z drugiej strony wśród obowiązków urzędów leśnych wymienia się także zaopatrzenie konwentów w воск i miód¹⁰. Podkreślić jednak trzeba, że z inwentarzy tego urzędu nie wynika, aby pełnił on szczególnie ważną rolę w tym zakresie, gdyż wzmiankowano w nich tylko po 1–3 beczki miodu¹¹.

Miód można było też pozyskać przez zakładanie pasiek w krzyżackich dworach czy też we wsiach lub terenach podmiejskich, ale za zgodą Zakonu i przy zapewnieniu mu udziału w miodobranii, który wynosił zwykle połowę

⁷ PUB, I, 2, 446; A. Semrau, *Die Orte und Fluren in ehemeligen Vogtei Stuhm und Waldamt Bönhof*, „Mitteilungen des Copernicus Vereins” (dalej: MCV), 28, 1936, s. 80.

⁸ *Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565*, wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961, s. 60, 105; A. Semrau, *Die Orte und Fluren...*, s. 19. Przyjmuję za F. Magerem (*Der Wald...*, Bd. I, s. 301), że chodzi o starochełmińską miarę objętości (beczka = 135,3 litra).

⁹ H. Górniewicz, *Toponimia Powiśla Gdańskiego*, Gdańsk 1980, s. 37; A. Semrau, *Die Orte und Fluren...*, s. 43.

¹⁰ J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Weimar–Wien 1993, s. 143.

¹¹ *Das Marienburger Ämterbuch*, hg. v. W. Ziesemer, Danzig 1916 (dalej: MÄB), s. 60, 61, 62, 63. Воск z 2–3 beczek miał należeć do kościoła w Santyrze, który został konsekrowany w 1399 r.; A. Semrau, *Die Orte und Fluren...*, s. 18, 205.

pozyskanego miodu (zapewne obie strony, a więc również Zakon, ponosiły też po połowie związane z tym koszty). Tymczasem w 1343 roku Zakon zgodził się, aby mieszkańcy Wielkich Żuław mogli hodować pszczoły bez jego udziału, chyba że ci dobrowolnie się na to zgodzą¹². Choć nie dysponujemy żadnymi danymi na temat rozwoju wielkożuławskiego pszczelarstwa w średniowieczu, to jednak jasne jest, że decyzja ta zmniejszyła możliwości pozyskiwania miodu przez konwent malborski na terenie komturstwa.

Informacje o rozwoju malborskiego pasiecznictwa przynoszą przede wszystkim inwentarze urzędów działających bezpośrednio w domu głównym, jak też urzędów terytorialnych¹³. Sporządzano je z reguły przy powoływaniu na stanowisko nowej osoby, nie zaś w jakimś stałym cyklu, np. rocznym. Niestety, nie były one redagowane według stałych zasad, tak że nie można mieć pewności, czy jakieś mobilia należące do urzędu nie zostały pominięte.

Wśród niższych urzędników zamku malborskiego ule odnotowano tylko w inwentarzach szpitalnika i mistrza ogrodniczego. Szpitalnik posiadał je w okolicznych wsiach (*uf dem lande*) i zapewne dysponował z tego tytułu połową przychodu (*czu syme teyle*). Liczba była zmienna. W 1404 roku było to 71 uli (*benestocke*), w 1401 – 60 uli. W tymże roku na zarządzanym przez niego folwarczku Dorrenfelde (na południe od Malborka) znajdowało się 20 uli. W późniejszych inwentarzach (1418 r., 1420 r.) pszczoł już nie wzmiankowano. W inwentarzach odnotowywano także niewielkie ilości miodu (1401 r. – beczka, 1404 r. – 2 beczki, 1406 r. – 1,5 beczki) pochodzące zapewne z własnej hodowli¹⁴.

W 1417 roku do mistrza ogrodniczego należało 31 kłód, a w 1418 – 40 kłód, *die haben dy lute umbe die helffte*. W 1430 roku 13 pni trzymał za połowę dochodu niejaki Cziške czy Czesmesdorf (Nowa Wieś Malborska). Natomiast w inwentarzach tego urzędu nie odnotowano żadnych zapasów miodu. Ponieważ mistrz ogrodniczy zarządzał także podzamkowym ogrodem i sadem, można przypuszczać, że także tu znajdowała się niewielka pasieka własna¹⁵.

¹² PUB, III, 2, hrsg. v. H. Koeppen, Marburg 1958, 621, s. 509: „Von sunderlichen gnaden vorleyen wir och den vorgeantent eynwonern des grosen Werders, das się alle und itzlicher in besunder, der do will, behnen uff seynem gutte haben magk und sull frey [seyn] zcu seynem nutze ane gemeynschaft unser bruder, eß sey dan, das er mit gutem willen mit inen an den vorgeantent behnen gemeynschaft haben welde”.

¹³ Opublikowane w MÄB.

¹⁴ Tamże, s. 117, 118, 119. O położeniu Dorrenfelde zob. A. Semrau, *Die Orte und Fluren...*, s. 53–54.

¹⁵ Tamże, s. 148, 149, 150.

Niewielkie ilości miodu (po 2 achtle w 1447 i 1448 r.) zanotowano w inwentarzach infirmerii zamkowej, w której przebywali chorzy Krzyżacy¹⁶. Nie wiadomo jednak, z jakiego źródła ten miód pochodził.

Inwentarze potwierdzają także hodowlę pszczoł w wójtostwie sztumskim, zarówno w dworze Lasy (1440 r. – 9 uli, 1446 r. – 18 uli), w wójtowskim sadzie (16 uli w 1446 r.), Santyrze (11 uli w 1446 r.), jak też we wsiach, wspólnie z chłopami (młyn Pierzchowice, Kołożąb, Gościszewo, 1437 r., 1440 r.)¹⁷. Ule wzmiankowane były także w siedmiu inwentarzach prokuratorstwa międzyłęskiego (między 1403 a 1427 r.)¹⁸, a także dwóch ostatnich inwentarzach prokuratorstwa mątwowskiego (lata 1442, 1447). Brak jest wzmianek o pszczołach i ulach w inwentarzach prokuratorstwa lasowickiego, urzędu rybickiego w Szkarprawie, a przede wszystkim wójtostwa leskiego i grabińskiego. Notowano w nich natomiast zapasy miodu czy też miodu pitnego¹⁹, w związku z czym można przyjąć, że również w dworach tych okręgów hodowano pszczoły, których nie uwzględniono w inwentarzach.

Ponieważ produkcja miodu na terenie komturstwa musiała być zbyt mała w stosunku do potrzeb, dostarczano go do domu głównego z innych okręgów administracyjnych państwa krzyżackiego. W początkach lat 90. XIV wieku stołeczne komturstwo malborskie otrzymywało miód z komturstwa tucholskiego (40 beczek) i człuchowskiego (18 beczek)²⁰. W księdze czynszów komturstwa tucholskiego znajduje się wykaz wsi oddających corocznie czynsz miodny (*honigczins*). Były to: Cekcyn – 22 wiadra, Bysław – 18 wiader, Karsin – 14 wiader i 1 *firtel*, Wiele – 17 wiader bez 1,5 *firtla* (oraz 1/2 grzywny), Lubow – 12 wiader i 5,5 *firtla* (oraz 11 skojców), Czersk – 29 wiader i 1 *firtel* (oraz 1 grzywnę

¹⁶ Tamże, s. 153, 154.

¹⁷ Tamże, s. 18, 19, 21, 23, 24. We wcześniejszych inwentarzach wójtostwa wzmiankowano tylko zapasy miodu (1381 r. – 3 beczki, 1386 – 6 beczek, 1389 – 3 beczki, 1391 – 5 beczek, 1395 – 2,5 beczki, 1404 – 3 beczki, 1419 – 2 beczki i 3 *fyrteil* (...) *von eyner tonnen* w kuchni, 1422 – 2 beczki.

¹⁸ Tamże, s. 64, 65, 66, 67, 68. W inwentarzach z lat 1441, 1442, 1445 i 1447 uli nie wymieniono.

¹⁹ Grabiny: lata 1408, 1409 (wyjątkowo 5 beczek miodu), 1410, 1411, 1414, 1417, 1418, 1425, 1427, 1437, 1440; tamże, s. 28, 29, 30, 31, 32, 35, 36, 37–38. Laski: lata 1413, 1415, 1431, 1444; tamże, s. 45–46, 49, 51. Szkarpawa: 1387 r.; tamże, s. 54. Lasowice: 1387; tamże, s. 83

²⁰ *Das Zinsbuch des Hauses Marienburg*, hrsg. v. W. Ziesemer, Marienburg 1910, s. 35 (dalej: ZHM).

i 2 skojsce), Studzienice – 3 wiadra, Stobno – 1 wiadro²¹. Brusy powinny oddawać 19 wiader i 6,5 *firtla* (oraz 13 skojców), chociaż ich mieszkańcy byli długo przekonani, że nie muszą dawać 1,5 wiadra. Ostatecznie w 1400 roku zgodzono się za wiedzą wielkiego mistrza na darowanie Brusom 2,5 *firtla*, ustalając wysokość czynszu na 20 wiader rocznie²². Brak jest analogicznego wykazu w źródłach skarbowych komturstwa człuchowskiego. Być może przejściowo pewna ilość miodu sprowadzana była do Malborka z prokuratorstwa bytowskiego, gdyż w inwentarzu z 1384 roku odnotowano 29,5 wiadra miodu *von der heyde, den ouch der meister nympt*²³.

Trzeba mieć na uwadze, że wysokość miodobrania podlegała dużym wahaniom. Przy szacowaniu wpływów w miodzie w latach 1437–1438 kilka okręgów administracyjnych, komturstwo tucholskie i człuchowskie uchyliły się od podania dokładnych danych, zaznaczając, że każdego roku ulegają one zmianie²⁴. W niedatowanym wykazie czynszowym dla komturstwa człuchowskiego, zapewne z lat 40. XV wieku zanotowano wpływ 34 beczek miodu, z czego 16 beczek odesłano do Malborka, ale również zaznaczono, że ilość miodu każdego roku się zmienia²⁵. Komtur człuchowski informował wielkiego mistrza 8 X 1453 roku, że w tym roku w jego okręgu miodobranie nie udało się, i w związku z tym nie będzie mógł według starego zwyczaju wysłać miodu do Malborka²⁶.

Transport miodu do Malborka pokrywano z kasy wielkiego mistrza, przy czym z komturstwa człuchowskiego przywożono nie 18, a 16 beczek²⁷. Na potrzeby konwentu domu głównego przekazywano 20 beczek (2 beczki do kuchni i 18 beczek piwnicznemu), na potrzeby zaś wielkiego mistrza 12 beczek

²¹ *Urkunden der Komturei Tuchel. Handfesten und Zinsbuch*, bearb. v. P. Panske, Danzig 1911, s. 136. Przez *firtel* rozumiem czwartą część miary, jaką w tym przypadku jest wiadro; por. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa...*, s. 173.

²² *Urkunden der Komturei Tuchel...*, s. 137.

²³ *Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens*, hg. v. W. Ziesemer, Königsberg 1921, s. 675 (dalej: GÄB).

²⁴ *Das grosse Zinsbuch des Deutschen Ritterordens (1414–1438)*, hg. v. P.G. Thielen, Marburg 1958, s. 142 (37), 236 (82), 279 (107), 290 (113).

²⁵ Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz, XX HA, Staatsarchiv Königsberg, Ordensbriefarchiv, 28953 (dalej: OBA).

²⁶ GAB, s. 325; OBA 12442.

²⁷ *Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1409*, hrsg. v. [E.] Joachim, Königsberg Pr. 1896, s. 83, 86, 123, 125, 192, 270, 321, 322, 362, 369, 405, 434, 440, 505, 510–511, 585 (dalej: MTB).

(piwniczny 10 beczek i kuchmistrz 2 beczki). Resztę (24 beczki) przeznaczano na sprzedaż. W latach 1395, 1399–1409 sprzedawano z reguły 22 beczki po 3 grzywny za jedną²⁸.

W księdze dochodów i wydatków konwentu malborskiego w rubryce „nowy dług” (Neuschuld) wpisano 9 osób, które zwróciły pieniądze za kupiony miód. Większość z nich to mieszczanie malborscy (Markward Wildenberg – 5 beczek w 1408 r.; Maciej Schotcze – 2 beczki w 1409 r.; Jakub Pletener – 3 beczki w 1404 r. i 1 łaszt, czyli 12 beczek w 1407 r.)²⁹, którzy w drugim dziesięcioleciu XV wieku sprawowali już urzędy rajców i ławnika³⁰. Wśród dłużników z Malborka byli także Henryk Alczenaw (2 beczki w 1405 r.) i Piotr Fischkouffer (w 1405, 1409, 1410 r. 38 grz., co daje ponad 12 beczek licząc 3 grz. za beczkę)³¹.

Nabywanie tak dużych ilości miodu wskazuje, że był on przeznaczony przede wszystkim do produkcji miodu pitnego. W wilkierzu Malborka znalazło się postanowienie, że żaden miodosytnik nie może sycić więcej miodu niż 20 beczek rocznie, niezależnie od tego, czy jest mieszczaninem czy też właścicielem budy (mniejszej działki) w mieście³². Tak więc prawo do produkcji tego napoju, podobnie jak piwa, było związane z posiadaniem nieruchomości. Jednak jego wytwarzaniem zajmowali się zapewne zawodowi miodosytnicy.

Tradycje sycenia miodu były tu z pewnością starsze, skoro najwcześniejsza część wilkierza malborskiego (1365) nakazywała brakowanie (ocenę jakości) miodu przy znacznej karze 0,5 wiardunka za złamanie tego nakazu³³. Na rozwój

²⁸ ZHM, s. 35; *Die Reste des Marienburger Konventsbuches aus den Jahren 1395–1398*, hrsg. v. A. Sielmann, ZWG, 60, 1920, s. 68; *Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412*, hrsg. v. W. Ziesemer, s. 29, 60, 83, 114, 141, 160, 173, 189, 215, 234 (dalej: MKB). W komturstwie elbląskim do kuchni przekazywano 1/2 beczki, 18 beczek zaś otrzymywał piwniczny *czu meth*; zob. A. Semrau, *Der Wirtschaftsplan des Ordenshauses Elbing aus dem Jahre 1386*, MCV, 45, 1937, s. 48, 49. W konwencie gdańskim kuchnia otrzymywał beczkę, a piwniczny 11 beczek, ale jeszcze 28 grz. na zakup miodu; GÄB, s. 691–692.

²⁹ MKB, s. 139, 157, 159, 196, 231.

³⁰ W. Długokęcki, *Elita władzy miasta Malborka w średniowieczu*, Malbork 2004, s. 59, 218, 219, 225.

³¹ MKB, s. 157, 159, 231, 232, 239.

³² J. Voigt, *Geschichte Marienburgs*, Königsberg Pr. 1824, s. 530: „Item keyn metebruwer sal me honigis vorbruwen wen xx tonnen ym jar, her sy burger adir budener, yo von der tonnen xxxvi sol”.

³³ Tamże, s. 527: „Honyg sal man broken by 0,5 [firdung] buze yo van der tonnen”.

miodosytnictwa malborskiego wskazują także okazjne zakupy, robione w mieście przez zamek³⁴.

Miód był używany również do pieczenia miodowników, czyli ciast zarobionych na miodzie, które zaprawiano korzeniami, szczególnie pieprzem. Najprawdopodobniej miodosytnictwo mogło być łączone z piernikarstwem³⁵. Brak jest jednak informacji o malborskich piernikarzach z początków XV wieku. Natomiast ciastka te wyrabiano na zamku. W 1399 i 1400 roku malborskiemu mistrzowi piekarskiemu przekazano niewielkie kwoty (po 16 skojców) na zakup miodu do pierników, które miano spożyć w czasie podróży, zaś w 1408 roku otrzymał on na ten cel aż 4 grz.³⁶ Dopiero w 1442 roku byli wzmiankowani dwaj piernikarze (*kucheler*): Konrad Gentz i Mikołaj Polan³⁷, którzy zapewne mieszkali w mieście. W każdym razie pewien Niclos Polan wpisany został do malborskiej księgi obywatelskiej w 1441 i 1451 roku³⁸.

Jeśli porównamy wielkość miodu przydzieloną piwnicznemu konwentowi (18 beczek) z zapasami miodu, które zostały odnotowane w jego inwentarzach, to okaże się, że zapasy są z reguły większe. I tak w 1398 roku w piwnicy konwentu były 43 beczki, w 1399 – 22 beczki, w 1403 – 34 beczki (2 I) i 39 beczek (6 XII), w 1414 – 40 beczek³⁹. Zapas ponad 18 beczek w 1399 roku (4 beczki) i w 1403 roku (16 i 21 beczek) nie pochodził z „kontyngentu tucholsko-człuchowskiego”, gdyż nadwyżka ponad „plan” została w tych latach sprzedana⁴⁰. Nie można jednoznacznie wskazać, skąd pochodził dodatkowy miód⁴¹. Z kasy

³⁴ MTB, s. 55 (w 1400 r. kupiono tu 1 łaszt [12 beczek] z okazji pobytu w Malborku żony księcia Witolda).

³⁵ Wśród nabywców miodu z Malborka był również Mikołaj Funcke, który w latach 1405–1406 zapłacił 18 grz. *vor honig*, tzn. kupił zapewne 6 beczek, MKB, s. 159, 172. W księdze rachunkowej wielkiego szafarza królewieckiego tenże Vuncke nazwany został miodosytnikiem albo piernikarzem („eyn metebrewer adir cyn kucheler”), zob. *Handelsrechnungen des Deutschen Ordens*, hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887, s. 208.

³⁶ MTB, s. 27, 64: „16sc. dem bakmeister honyg zcu koufen zu den pfefferkuchen uf die reise [ken Samayten]”; A. Semrau, *Die Thorner Pfefferkuchler*, MCV, 46, 1938, s. 118; M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa...*, s. 141–142.

³⁷ Archiwum Państwowe w Gdańsku (dalej: APG), 508, 1328, s. 156, 158.

³⁸ APG, 508, 1787, s. 17, 19.

³⁹ MÄB, s. 93, 94, 95, 96. Mniejsze zapasy odnotowano w latach 1396 (10 beczek?), 1411 (4 beczki) i 1415 (2 beczki); tamże, s. 92, 95.

⁴⁰ MKB, s. 29, 114.

⁴¹ A. Sielmann (*Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg...*, s. 87) sądzi, że dostawy z Tucholi i Człuchowa były wystarczające.

konwentu wydatki na jego zakup odnotowano jedynie w roku 1411 (4 beczki) i 1412 (1 łaszt i 3 beczki, czyli 15 beczek)⁴², ale miały one z pewnością nadzwyczajny charakter i związane były z perturbacjami w funkcjonowaniu konwentu po wojnie 1410 roku i oblężeniu Malborka. Ponieważ piwniczny nie otrzymywał na ten cel pieniędzy od komtura zamkowego i nie posiadał dochodów własnych (swojej kasy), należałoby domniemywać, że dodatkowy miód otrzymywał od innych urzędników malborskich (zamkowych i terenowych). Piwniczny elbląski otrzymywał 12 beczek miodu od komtura, ale także po jednej beczce od rybickiego, szpitalnika, komtura zamkowego z Pasłęka, wójta z Fiszewa i szafarzy⁴³.

Także deputat miodu wyznaczony piwnicznemu wielkiego mistrza nie zawsze wystarczał. Nie są znane inwentarze tego urzędu, ale wiadomo, że w razie potrzeby dokonywał on dodatkowych zakupów miodu. W 1407 roku nabył 4 beczki do produkcji miodu pitnego na kapitułę, a w 1409 – 6 beczek⁴⁴. Tenże piwniczny kupował również miód pitny⁴⁵.

Miód magazynowany przez piwnicznych służył przede wszystkim do produkcji miodu pitnego. W inwentarzu z 1396 roku odnotowano zapas 28 beczek, a w późniejszych 16 (1397), 20 (1398), 26 i 13 beczek (1403). Po 1410 roku zapasy te były mniejsze – po 10 beczek w 1414, 1415 i 1432 r.)⁴⁶. W 1449 roku prokurator szesteński z 2,5 beczki miodu wyprodukował 17 beczek miodu pitnego⁴⁷, to znaczy z beczki miodu około 7 beczek trunku. Tak więc ilość miodu przydzielona obu piwnicznym (28 beczek) pozwalała na wytworzenie 190 beczek tego alkoholu. Stosunkowo niewielkie jego ilości odnotowywane w inwentarzach wskazują, że był on na bieżąco konsumowany.

W inwentarzu kuchmistrza konwentu z 1392 roku odnotowano beczkę miodu, ale w roku 1399 – aż 5 łasztów, to znaczy 60 beczek⁴⁸. Najpewniej jednak jest to pomyłka. Do inwentarza kuchmistrza wielkiego mistrza wpisano w 1399 roku

⁴² MKB, s. 250, 280.

⁴³ A. Semrau, *Der Wirtschaftsplan...*, s. 49. Z kolei wosk uzyskany z 8 beczek otrzymywał od piwnicznego komtur, a z pozostałych 10 beczek komtur zamkowy. Służył on do wyrobu świec wykorzystywanych w czasie pobytu w Elblągu wielkiego mistrza i dygnitarzy; tamże.

⁴⁴ MTB, s. 426, 521, 522.

⁴⁵ MTB, s. 264, 298.

⁴⁶ MÄB, s. 92, 93, 94, 95, 96.

⁴⁷ Zob. J. Sarnowsky, *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Orden in Preußen (1382–1454)*, Köln–Weimar–Wien 1993, 34, s. 827.

⁴⁸ MÄB, s. 136, 137.

beczkę patoki (*honigseym*), a w pozostałych miodu nie odnotowano⁴⁹. Przyjąć więc można, że w obu malborskich kuchniach nie zużywano go zbyt dużo.

*

Miód wykorzystywany w komturstwie malborskim pochodził głównie z dwóch źródeł: z komturstwa tucholskiego i człuchowskiego (56 beczek rocznie), oraz – być może – z prokuratorstwa bytowskiego, pasiek urzędów zamkowych (z pewnością szpitalnego i ogrodniczego, być może innych) i terenowych (zapewne nawet tych, w których inwentarzach hodowli pszczół ani razu nie odnotowano), hodowanych zarówno przy dworach, jak też do spółki z mieszkańcami wsi. Ilość miodu pochodząca z tego ostatniego źródła jest trudna do oszacowania. Wpływy w miodzie z bartnictwa, które uprawiano zapewne w Puszczy Sztumskiej, oscyływały zapewne wokół 10 beczek rocznie. Bliżej nieznanne ilości miodu pojawiały się też w mieście Malbork. Mogły one w części pochodzić od wielkożuławskich gburów, którzy mogli zajmować się pasiecznictwem wyłącznie na swój rachunek. Na zamku malborskim miód wykorzystywany był przede wszystkim do produkcji miodu pitnego, zapewne też do dosładzania wina krajowego, na co wyraźnie wskazuje odnotowywanie jego największych zapasów w inwentarzu piwnicznym konwentu. Mniejsze ilości wykorzystywano w kuchniach zamkowych.

Bibliografia

Źródła

Archiwum Państwowe w Gdańsku, 508, 1328, 1787.

Das grosse Ämterbuch des Deutschen Ordens, hrsg. v. W. Ziesemer, Königsberg 1921.

Das grosse Zinsbuch des Deutschen Ritterordens (1414–1438), hrsg. v. P.G. Thielen, Marburg 1958.

Das Marienburger Ämterbuch, hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1916.

Das Marienburger Konventsbuch der Jahre 1399–1412, hrsg. v. W. Ziesemer, Danzig 1913

Das Marienburger Tresslerbuch der Jahre 1399–1409, hrsg. v. [E.] Joachim, Königsberg Pr. 1896.

Das Zinsbuch des Hauser Marienburg, hrsg. v. W. Ziesemer, Marienburg 1910.

Die Reste des Marienburger Konventsbuches aus den Jahren 1395–1398, hrsg. v. A. Sielmann, ZWG, 60, 1920.

⁴⁹ Tamże, s. 137.

- Handelsrechnungen des Deutschen Ordens*, hrsg. v. C. Sattler, Leipzig 1887.
- Lustracja województwa malborskiego i chełmińskiego 1565*, wyd. S. Hoszowski, Gdańsk 1961.
- Preussisches Urkundenbuch*, Bd. I, 2, hrsg. v. A. Seraphim, Königsberg Pr. 1909.
- Urkunden der Komturei Tuchel. Handfesten und Zinsbuch*, bearb. v. P. Panske, Danzig 1911.
- Źródła skandynawskie i anglosaskie do dziejów Słowiańszczyzny*, wyd. G. Labuda, Warszawa 1961.

Opracowania

- Dembińska M., *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963.
- Długokęcki W., *Elita władzy miasta Malborka w średniowieczu*, Malbork 2004.
- Dombrowski E., *Die mittelalterliche Bienenwirtschaft im Ermland*, „Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde Ermlands”, 9, 1887.
- Dygo M., *Studia nad początkami władztwa zakonu niemieckiego w Prusach (1226–1259)*, Warszawa 1992.
- Górniewicz H., *Toponimia Powiśla Gdańskiego*, Gdańsk 1980.
- Łęga W., *Obraz gospodarczy Pomorza Gdańskiego w XII i XIII wieku*, Poznań 1949.
- Mager F., *Der Wald in Altpreußen als Wirtschaftsraum*, Bd. I–II, Köln 1960.
- Sarnowsky J., *Die Wirtschaftsführung des Deutschen Ordens in Preussen (1382–1454)*, Weimar–Wien 1993.
- Semrau A., *Der Wirtschaftsplan des Ordenshauses Elbing aus dem Jahre 1386*, „Mitteilungen des Copernicus Vereins”, 45, 1937.
- Semrau A., *Die Orte und Fluren in ehemeligen Vogtei Stuhm und Waldamt Bönhof*, „Mitteilungen des Copernicus Vereins”, 28, 1936.
- Semrau A., *Die Thorner Pfefferküchler*, „Mitteilungen des Copernicus Vereins”, 46, 1938.
- Sielmann A., *Die Verwaltung des Haupthauses Marienburg in der Zeit um 1400*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, 61, 1921.
- Voigt J., *Geschichte Marienburgs*, Königsberg Pr. 1824.

STRESZCZENIE

Celem artykułu jest przedstawienie informacji dotyczących produkcji miodu i jej znaczenia dla gospodarki komturstwa malborskiego. Miód był pozyskiwany już w okresie poprzedzającym przybycie Zakonu Krzyżackiego do Prus, na co wskazują przekazy źródłowe, nieliczne wprawdzie, ale niebudzące wątpliwości co do wiarygodności. W okresie krzyżackim Zakon zastrzegł sobie prawo do udzielania zgody na działalność bartniczą i pasieczniczą. Na zamku w Malborku miód był wykorzystywany przede wszystkim do produkcji miodu pitnego, ale też dosładzania wina krajowego.

**HONEY IN THE ECONOMY OF THE MALBORK (MARIENBURG)
COMMANDRY (KOMTUREI)****ABSTRACT**

The objective of the article is to provide information on the production of honey and its significance in the economy of the Malbork Commandry. Honey had been collected in Prussia before the Teutonic Order appeared there according to some sources, which are not too numerous but quite reliable. In Prussia the Teutonic Order reserved itself the right to give consent to bee collecting. At the Malbork Castle honey was mainly used to produce mead and added to local wine to make it sweeter.