

Andrzej Klonder

(Warszawa)

Wyżywienie w szpitalach Elbląga w pierwszej połowie XVII w.

I. Wstęp. II. Asortyment spożywanych produktów. 1. Elbląg. 2. Inne miasta hanzeatyckie i koronne. III. Dzielne racje pożywienia. IV. Wyżywienie ubogie czy dostatnie?

I. Wstęp

Utrwalony w naszej historiografii obraz szpitala, od średniowiecza po wiek XVIII azylu dla ubogich a często wręcz siedliska nędzy¹, traci na ostrości, gdy omawiane są warunki życia w poszczególnych zakładach, zwłaszcza zaś wyżywienie ich podopiecznych. Według Z. Podgórskiej-Kławe jadłospis w polskich szpitalach „nie różnił się od sposobu żywienia się średniozamożnej klasy”². A. Karpiński uznał wyżywienie w szpitalach warszawskich XVI—XVII w. za „mało urozmaicone, lecz niewiele gorsze od pożywienia zwykłego ubogiego mieszkańca miasta”, równocześnie jednak stwierdzając, że w mniejszych zakładach, zwłaszcza na przednówku, podopieczni często przymierali głodem³. Wreszcie ostatnio M. Bogucka zwróciła uwagę na zaskakującą różnorodność diety szpitalnej w Warszawie i Gdańsku⁴.

Przedstawione powyżej poglądy na jakość wyżywienia dotyczą głównie szpitali krakowskich i warszawskich, w mniejszym stopniu gdańskich. O tych ostatnich pisał natomiast szerzej zwiedzający Gdańsk w 1616 r. Węgier — Marton Csombor. Stwierdził on, że w mieście nad Motławą „nigdy już do przytułków nie przyjmują ubogiego wędrowca czy innego biedaka, lecz [...] tu nabywa się za sto florenów mieszkanie w przytułku. Wielu bogaczy każe je sobie zawczasu opłacić, w ten rozumując sposób: człowiek nigdy nie wie, w jakiej kondycji zostanie go dzień śmierci, w przytułku zaś nie zabraknie jedla i napojów do końca życia. Tak więc przytułki, zamiast być przytułkami są zajazdami. Nie są już schronieniem dla potrzebujących, lecz siedzibą zamożnych, gdzie rocznie zjada się niekiedy dwadzieścia pięć wołów, czasem trzydzieści, czasem czterdzieści nawet”⁵.

¹ Ostatnio na ten temat A. Karpiński, *Pauperes. O mieszkańcach Warszawy w XVI i XVII wieku*, Warszawa 1983, s. 243—245, tam też wcześniejsza literatura.

² Z. Podgórska-Kławe, *Od hospicjum do współczesnego szpitala. Rozwój historyczny problematyki szpitalnej w Polsce do końca XIX wieku*, Wrocław 1981, s. 171.

³ A. Karpiński, *Warunki życia pensjonariuszy szpitali warszawskich w XVI i pierwszej połowie XVII wieku*, „Kw. HKM”, R. XXV, 1977, nr 1, s. 55.

⁴ M. Bogucka, H. Samsonowicz, *Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przedrozbiorowej*, Wrocław 1986, s. 528. Autorka zastrzega się jednak, że „nie znając rozmiarów porcji, liczby dziennych posiłków, ilości pożywienia przechwytywanego przez rządców szpitali, trudno sądzić, czy pensjonariusze nie głodowali”.

⁵ *Martona Csombora podróż po Polsce*, wyd. J. Ślaski, W. Zawadzki, Warszawa 1961, s. 71.

Jak widać w oczach przybysza z zagranicy szpitale gdańskie były miejscami, w których w dostatku dokonywali żywota zamożni mieszczanie, zaś symbolem tej pomysłowości była dlań znaczna konsumpcja wołowiny.

Wobec braku danych o wielkości konsumpcji globalnej i liczebności podopiecznych, jak też wobec milczenia źródeł na temat ewentualnych nadużyć zarządców szpitali, wszelkie oceny poziomu wyżywienia — formułowane zarówno przez współczesnych nam badaczy jak i siedemnastowiecznego podróżnika — są w znacznym stopniu intuicyjne. Szansę ich częściowej weryfikacji stwarzają nie wykorzystane dotychczas przez historyków archiwalia kilku szpitali elbląskich z pierwszej połowy XVII w., przechowywane obecnie w Archiwum Państwowym w Gdańsku.

Najbogatsze materiały dotyczą szpitala św. Ducha. Są to między innymi roczne rachunki przychodów i wydatków obejmujące z pewnymi lukami cały wiek XVII (od 1609 r.), rejestr tygodniowych jadłospisów z roku gospodarczego 1624/1625, rachunki tygodniowe z lat 1635—1643 (najbliższe chronologicznie rejestrowi a zarazem najbardziej szczegółowe z lat 1635/1636 i 1637/1638) oraz ramowy jadłospis tygodniowy przewidywany na rok 1649, stanowiący podstawę oszacowania całorocznych kosztów utrzymania podopiecznych⁶. Informacje zawarte w tych źródłach umożliwiają podjęcie próby odtworzenia asortymentu spożywanych produktów, częstotliwości ich podawania, zaś w przypadku niektórych artykułów (chleb, kasze, mięso, piwo) globalnych rozmiarów konsumpcji, a także dziennych racji przypadających na jednego mieszkańca szpitala. Wiarygodność tych źródeł powiększa fakt odnotowywania w niektórych rachunkach nadużyć szafarza przez kontrolujących jego działalność rajców⁷.

Informacje rachunków szpitala św. Ducha dotyczące żywności uzupełniają, niestety znacznie mniej szczegółowe, rachunki szpitala Bożego Ciała z lat dwudziestych i trzydziestych oraz św. Elżbiety z pierwszego czterdziestolecia XVII w.⁸

Sformułowane na tej dość obfitej podstawie źródłowej ustalenia i hipotezy mogą uzupełnić zaskakująco skromną dotąd wiedzę o warunkach życia w szpitalach dawnych Prus Królewskich⁹, a przy tym stanowić punkt wyjścia do porównań z wyżywieniem w szpitalach innych, zbliżonych wielkością do Elbląga miast wybrzeża Bałtyku i Korony. W przypadku Wismaru, Warszawy, Krakowa, Lublina podstawą czynionych poniżej porównań będą informacje literatury¹⁰; danych z Królewca i Rostocku dostarczyły archiwalia przechowywane w Bibliotece Gdańskiej PAN¹¹ oraz w Archiwum Miasta Rostocku¹².

⁶ AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/2523 — 2536; 369,1/2389.

⁷ Adnotacje o kradzieżach szafarza w rejestrze tygodniowych jadłospisów z roku gospodarczego 1624/1625, zob. przyp. 19, 20.

⁸ AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/3211 — 3212; 369,1/3177, 3188. Szczegółowo analizuję rachunki szpitala św. Elżbiety z lat 1612/1613 (najstarsze) i 1637/1638 (chronologicznie najbliższe rachunkom szpitala św. Ducha).

⁹ Brak opracowań dziejów poszczególnych szpitali. Wyrwykowe informacje na ten temat przynoszą monografie miast. Odrębnego opracowania doczekał się jedynie toruński szpital dla zadźmionych: G. Bender, *Geschichte der Städtischen Krankenhauses und der öffentlichen in Thorn*, „Zeitschrift des Westpreussischen Geschichtsvereins”, H. 15, 1896, s. 1—43; ostatnio badania nad szpitalami toruńskimi podjął G. Falkowski, *Dzieje toruńskiego szpitala św. Ducha w średniowieczu*, „Kw. HKM”, R. XXVII, 1979, nr 1, s. 3—15.

¹⁰ R. Kleiminger, *Das Heiligengeist Hospital von Wismar in sieben Jahrhunderten*, Weimar 1962; A. Karpiński, *Warunki życia...*; L. Wachholz, *Szpitalne krakowskie 1220—1920*, t. I—II, Kraków 1921; Z. Góralski, *Szpital i opieka nad ubogimi na Lubelszczyźnie*, Warszawa 1962; Z. Felczyński, *500 lat szpitalnictwa w Przemyślu. 1461—1964*, Przemyśl 1965.

¹¹ Fragmenty rachunków „Wielkiego Szpitala” w Królewcu-Lipniku z 1584 r., Biblioteka Gdańska PAN (dalej cyt. B. Gd. PAN), MS 1264, f. 303—326.

¹² Rachunki szpitala św. Ducha z lat 1607—1609, Stadtarchiv Rostock, Finanzbehörden 4560, nlb.

Wśród istniejących w pierwszej połowie XVII w. szpitali elbląskich najstarszym a także najlepiej uposażonym był zakład pod wezwaniem św. Ducha, ufundowany przez krzyżaków w 1242 r. W interesującym nas okresie, oprócz usytuowanych w sąsiedztwie dawnego przedzamcza budynków samego szpitala, należało do fundacji kilka nieruchomości w mieście, folwark na przedmieściu (*Spittelhof*), 4 wsie (w tym jedna z folwarkiem) oraz liczne drobne kawałki łąk lub gruntów ornych w okolicach miasta. W szpitalu przebywało stale 60—70 podopiecznych — zarówno ubogich (*Armen*) jak i pensjonariuszy (*Prebner*). Ci ostatni otrzymywali mieszkanie i pełne utrzymanie po wniesieniu opłaty ustalonej w umowie przyjęcia do zakładu. Kasa szpitalna była tak zasobna, że co pewien czas wspomagał on finansowo szpital św. Elżbiety¹³. Ten drugi zakład (wzmiankowany po raz pierwszy w 1319 r.) miał mieszkańców liczniejszych i bardziej zróżnicowanych. W pierwszej połowie XVII w. przebywało tu corocznie ok. 20 chorych, 30—40 opłacających swój pobyt pensjonariuszy oraz zbliżona liczba sierot, ogółem więc 80—100 osób. Źródła utrzymania placówki były mniej stabilne niż fundacji św. Ducha. Obok dotacji rady miejskiej, darowizn testamentowych i czynszów z posiadanych nieruchomości ważnym źródłem dochodów i żywności był folwark szpitalny (*Hospitalhof*). Poza nim szpital nie posiadał dóbr ziemskich, co musiało wpływać niekorzystnie na wyżywienie podopiecznych¹⁴.

Najmniej wiadomo o szpitalu Bożego Ciała. Powstał on również w XIV w. Źródłami utrzymania tej instytucji, obok dochodów z nieruchomości w mieście, były też niewielkie nadziały roli oraz łąki. Uzupełnieniem dochodów były jałmużny. Można przypuszczać, że szpital Bożego Ciała dawał schronienie najmniejszej liczbie podopiecznych. W początkach XIX w. we wzniesionych jeszcze przed połową XVII w. zabudowaniach mieszkało ich 34¹⁵.

II. Asortyment spożywanego produktów

1. Elbląg

Lista produktów odnotowywanych w rachunkach szpitali elbląskich (tab. 1) obejmuje ponad 30 artykułów: pieczywo żytnie i pszenne, kilka gatunków mięsa, ryby, 4 rodzaje kasz, wszelkie stosowane w siedemnastowiecznej kuchni tłuszcze, piwo, sery, warzywa i owoce. We wszystkich szpitalach podawano podopiecznym chleb żytni, mięso wołowe (peklowane lub świeże), śledzie, piwo. Powszechnie spożywano kasze — owsianą i jęczmienną, z warzyw groch. W przypadku poszczególnych szpitali rachunki nie odnotowują jednak wszystkich artykułów, jakie według wszelkiego prawdopodobieństwa były tam spożywane. Trudno uwierzyć, że np. w szpitalu Bożego Ciała nie kraszono potraw i nie podawano napojów. Za uznaniem, że rachunki z nieznanymi przyczyn pomijają niektóre, w rzeczywistości konsumowane produkty, przemawia nie tylko zdrowy rozsądek, lecz także świadectwo innych źródeł. Z wcześniejszego o lat kilkanaście rejestru tygodniowych jadłospisów szpitala św. Ducha (tab. 2) wynika np., że typowym uzupełnieniem menu była nie wspomniana wcale w rachunkach z lat trzydziestych kapusta — zimą i wiosną kiszona, od czerwca do października słodka. Podawanie kapusty zalecała też ordynacja szpitala św. Elżbiety z 1613 r.

¹³ M. G. Fuchs, *Beschreibung der Stadt Elbing und ihres Gebietes in topographischer, geschichtlicher und statistischer Hinsicht*, Bd II, Elbing 1818, s. 152—165; K. Hauke, H. Stobbe, *Die Baugeschichte und Baudenkmäler der Stadt Elbing*, Stuttgart 1964, s. 234—238.

¹⁴ M. G. Fuchs, op. cit., s. 530—532.

¹⁵ Tamże, s. 281.

Tabela 1

Żywność dostarczana do szpitali elbląskich w pierwszej połowie XVII w.

Produkt	Szpital św. Ducha			Szpital św. Elżbiety		Szpital Bożego Ciała	
	1635/36	1637/38	1651/52	1612/13	1637/38	1625	1635
mięso świeże:							
wołowina	+	+	+	+	+	+	+
cielęcina	+	+	+				
wieprzowina	+	+					
kury	+	+	+				
gęsi	+	+	+				
mięso peklowane (wołowina, wieprzowina)	+	+	+	+	+	+	+
kielbasa	+	+	+				
łój		+	+				
olej	+						
sadło	+	+	+				
słonina	+	+	+				
masło	+	+	+		+		
ser	+	+	+		+		
ser owczy	+	+	+				
ryby świeże:							+
śledzie				+			
stynki ^b				+	+		
karpie					+		
ryby solone:							
dorsze			+				
śledzie	+	+	+	+	+	+	+
chleb pszenny	+	+	+				
żytni	+	+	+	+	+	+	+
kasza gryczana (tatarczana)	+	+	+				
jaglana				+	+		
jęczmienna	+	+	+				
owsiana	+	+	+	+	+	+	+
piwo stołowe	+	+	+		+		
cienkusz					+		
cebula					+		
fasola		+					
groch	+	+		+	+	+	+
kapusta słodka							+
kiszona							+
rzepa				+		+	+
śliwki suszone			+	+			+
sól gruba	+	+	+	+	+	+	+
drobna	+	+	+		+		+
miód			+				

a — ryby nieznanego gatunku

b — drobne ryby z gatunku śledziowatych

c — sól lüneburska

Źródła: AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/2523; 369,1/2527; 369,1/2445; 369,1/3177—3188; 369,1/3211—3212.

Tabela 2
Jadłospisy tygodniowe w szpitalach elbląskich

Dzień tygodnia	Szpital św. Ducha 1624/1625				1649a	Szpital św. Elżbiety 1613b
	s.yczeń	marzec ^c	czerwiec	październik		
poniedziałek	krupy jęczmienne, olej	krupy owsiane, śledzie	krupy gryczane ser	krupy owsiane śledzie	chleb, ser, piwo stołowe	piwo stołowe
wtorek	groch, słonina	groch, olej	maślanka, słonina	świeża wołowina, kapusta	chleb, mięso, piwo stołowe	groch lub inne warzywa
środa	krupy owsiane, śledzie	krupy gryczane śledzie	krupy jęczmienne śledzie	ser, krupy jęczmienne	chleb, śledzie lub ser, piwo stołowe	krupy owsiane, piwo stołowe
czwartek	mięso peklowane, kiszona kapusta	kiszona kapusta, olej	mięso peklowane mus ^d	świeża wołowina, marchew	chleb, mięso, piwo stołowe	kapusta, śliwki lub ser
piątek	krupy jęczmienne, śledzie	krupy jęczmienne, obwarzanki,	krupy gryczane, ser	krupy owsiane, serek owczy	chleb, śledzie, piwo stołowe	śledzie, piwo stołowe
sobota	krupy owsiane, śledzie	krupy jęczmienne, śledzie	krupy jęczmienne, śledzie	krupy jęczmienne, śledzie	chleb, ser, pi- wo stołowe	krupy owsiane
niedziela	mięso peklowane, kiszona kapusta	kiszona kapusta, ser	mięso peklowane, słodka kapusta	świeża wołowina, marchew	chleb, wołowi- na, piwo sto- łowe	mięso peklowane, kapus- ta, pasternak, rzepa albo krupy jęczmienne

a — jadłospis ramowy, sporządzony w celu oszacowania rocznych wydatków na jednego pensjonariusza.

b — jadłospis wzorcowy zawarty w ordynacji szpitala z 1613 r.

c — okres postu

d — najpewniej warzywny.

Źródła: AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/2389, s. 1–12, 15; M. G. Fuchs, *Beschreibung der Stadt Elbing und ihres Gebietes in topographischer, geschichtlicher und statistischer Hinsicht*, Bd 2, Elbing 1818, s. 53.

Tabela 3

Konsumpcja niektórych produktów w elbląskim szpitalu św. Ducha

Produkt (jednostka miary)	1635/1636	1637/1638
woły (sztuka) ^a	55 ^b	12
wieprze (sztuka) ^a	20	34
ślonina (polcie) ^a	20	26
masło (achtel)	25 ^c	16,5
śledzie (beczka)	10	11
ser-twaróg (sztuka)	7260	8625
ser owczy (sztuka)	400	720
mąka żytnia (korce) ^d	915	890,25
kasza gryczana (korce)	10	2,5
jęczmienna (korce)	27,25	21
owsiana (korce)	20	16,75
piwo stołowe (beczki) ^e	284	308
groch (korce)	33	26,75

a — mięso konsumowano także w obu szpitalnych folwarkach

b — w tym oprócz wołów 4 krowy i 1 cielę

c — 9 achteli wydano ubogim zamiast śledzi

d — przeznaczona na pieczywo

e — w okresie żniw zaopatrywano w piwo także robotników sezonowych

Źródła: AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/2523; 369,1/2527.

Z zestawienia obu tabel wynika, że lista produktów spożywanym przez podopiecznych szpitali mogła obejmować ponad 40 pozycji. Warto przyjrzeć się bliżej tej czterdziestce, wyodrębniając artykuły spożywane w największych ilościach i najczęściej. Z rejestrów przychodów i wydatków szpitala św. Ducha widać (tab. 3), że w latach trzydziestych w samym szpitalu (bez posiadłości wiejskich) w ciągu roku wypiekano chleb z ok. 900 korcy mąki żytniej, wypijano ok. 300 beczek piwa stołowego (*Taffelbier*), konsumowano 40—50 korcy kaszy (przede wszystkim krup jęczmiennych i owsianych) i ok. 30 korcy grochu. Na stoły trafiały też corocznie pokaźne ilości mięsa, m.in. kilkanaście fas peklowanej wołowiny. Nie brakowało też śledzi (ok. 10 beczek rocznie) i masła (17—25 achteli). Fragmentaryczność rachunków pozostałych szpitali nie pozwala na szersze porównania. Można jednak dodać, że w utrzymującym zbliżoną liczbę podopiecznych szpitalu św. Elżbiety w roku gospodarczym 1637/1638 wypito 351 beczek piwa (228 cienkuszki i 123 stołowego), spożyto też 41 korcy kaszy, w tym 27 korcy krup owsianych¹⁶.

Dane rachunków wskazujące na dominujące pozycje chleba, piwa, kasz, mięsa i śledzi w szpitalnym menu można uzupełnić w przypadku szpitala św. Ducha. Wspominany już rejestr z roku 1624/1625 informuje o częstotliwości podawania poszczególnych produktów (tab. 4)¹⁷. Podstawę wyżywienia stanowiły kasze, które podano 210 razy (czterokrotnie w tygodniu, z reguły na przemian krupy jęczmienne i owsiane, kasza gryczana była rzadkością), śledzie trafiły na stoły 138 razy, mięso — w różnej formie — 105 razy (dwa razy w tygodniu, a więc rzadziej niż przewidywała uwzględniona w późniejszym kosztorysie z 1649 r. norma, zalecająca trzykrotne posiłki mięsne w tygodniu — we wtorek, czwartek, niedzielę)¹⁸. Na zaniżenie średniej wpłynął okres Wielkiego Postu. Jednak oprócz tego

¹⁶ AP Gdańsk, 369,1/3188, s. 17—43.

¹⁷ AP Gdańsk, 369,1/2389, s. 1—12. Wśród produktów odnotowanych w jądłospisach tygodniowych brakuje chleba i piwa. Milczenie źródła na ich temat trudno wyjaśnić. Od średniowiecza szpital posiadał własną piekarnię i browar. W latach trzydziestych, jak świadczą o tym rachunki, w pełni zaspokajały one zapotrzebowanie podopiecznych. Być może rejestry z roku gospodarczego 1624/1625 odnotowują tylko produkty składające się na jeden główny (ciepły) posiłek w ciągu dnia.

¹⁸ AP Gdańsk, 369,1/2369, s. 15.

Tabela 4

Częstotliwość spożywania produktów w szpitalu św. Ducha w Elblągu 1624/1625

Produkt	Grudzień	Styczeń	Luty	Marzec	Kwiecień	Maj	Czerwiec	Lipiec	Sierpień	Wrzesień	Październik	Listopad	Razem
wołowina świeża	—	—	—	—	—	—	2	10	11	2	8	3	36
wieprzowina świeża	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	4
cielęcina świeża	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	2
lby wieprzowe	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
nogi wieprzowe	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
mięso peklowane	6	10	3	—	8	7	5	—	—	—	1	9	49
kielbasa	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	1	5
kury	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	2	—	3
gęsi	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	3	4
ślonina	2	4	2	—	5	5	3	—	—	—	—	—	21
olej	1	5	6	7	—	—	—	—	—	—	—	—	19
masło	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
ser	1	—	—	3	1	4	6	6	7	5	5	1	39
ser owczy	1	1	1	2	—	1	3	—	2	3	2	1	17
jaja	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	2
maślanka	—	—	—	—	—	2	3	—	—	—	—	—	5
śledzie	12	11	12	13	16	12	8	10	11	10	11	12	138
obwarzanki	—	—	2	4	—	—	—	—	—	—	—	—	6
kasza gryczana	—	—	—	6	8	3	7	3	4	2	1	—	34
jęczmienna	7	9	9	11	8	6	7	10	5	6	8	8	94
owsiana	9	9	8	1	1	8	4	6	9	9	9	9	82
groch	4	4	2	4	4	—	—	4	1	1	—	—	24
kapusta słodka	—	—	—	—	—	1	4	—	4	3	4	4	20
kiszona	2	8	6	6	8	7	—	1	2	—	—	—	40
rzepa	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	6	12
marchew	—	—	—	—	—	—	—	—	2	6	8	2	18
dynia	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
pasternak	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
mus (warzywny?)	—	—	—	1	—	3	4	3	—	1	—	—	12

Źródła: AP Gdańsk, Miasto Elbląg 369,1/2389, s. 1—12.

pod datą 17.VII.1625 r. znajdujemy w rejestrze znamiennej adnotację: *Hier fangen sich der Scheffers seine schelmische praktieken ahn, den armen den fleisch abzustelen*¹⁹, zaś z 23.VII informację o resztkach połówki wołu i całym buhaju, z których na skutek nadużyć szafarza biedacy nie otrzymali ani kęsa. Zamiast mięsa jedli groch i owczy ser²⁰.

Na stoły trafiały różne gatunki mięsa, najczęściej jednak peklowana wołowina lub wieprzowina. Podawano je (zob. tab. 2, 4) przez cały rok z wyjątkiem miesięcy letnich. Zimą i na przednówku (grudzień—czerwiec) oprócz nich jadano jako danie mięsno-warzywne słoninę (czy może raczej poicie przerośniętej tłuszczem wieprzowiny) z grochem²¹. Świeże mięso stanowiło podstawę mięsnego jadłospisu latem i wczesną jesienią, z rzadka pojawiało się jeszcze w listopadzie i grudniu. Zimą konsumowano też takie nietypowe potrawy jak pieczona kiełbasa, głowizna i nóżki wieprzowe. Listę dań mięsnych uzupełniał drób — kury i gęsi, podawane od września do listopada (tab. 4). Urozmaicenie menu jesienią zawdzięczali ubodzy sezonowemu ograniczaniu pogłowia zwierząt hodowanych w folwarkach szpitalnych. Na przykład wiosną 1636 r. zakupiono znaczne ilości bydła i drobiu na letni wypas. We wrześniu i październiku ze szpitalnego folwarku w Kusach sprowadzono do Elbląga i ubito 50 wołów (pozostały 4), 4 stare krowy (pozostały 3), 1 cielę (pozostało 1), wszystkie świnię (20), gęsi (49) i kury (144). Mięso przeznaczono dla mieszkańców szpitala²². Z kolei tylko we wrześniu i październiku 1638 r. podopieczni skonsumowali 72 gęsi i 159 kur wyhodowanych w szpitalnych folwarkach²³.

O zaopatrzeniu w mięso pozostałych szpitali elbląskich wiadomo znacznie mniej. Według ordynacji szpitala św. Elżbiety mięso miało być tam podawane tylko w niedziele. Mimo to w rachunkach z roku gospodarczego 1612/1613 odnotowano zakupy znacznych ilości wołów — tylko w maju i w czerwcu 1612 r. 64 sztuki²⁴. Można przypuszczać, że po letnim wypasie na szpitalnych łąkach część zwierząt sprzedano, zaś mięso pozostałych, świeże ale przede wszystkim peklowane, spożywali podopieczni szpitala. Również szpital Bożego Ciała w latach dwudziestych i trzydziestych zakupywał każdej wiosny 5—10 wołów. Wszystkie bito w październiku, uzyskując w ten sposób zapas peklowanego mięsa na cały rok²⁵.

Wśród ryb w Elblągu królowały śledzie. W szpitalu św. Ducha w roku gospodarczym 1624/1625 podawano je średnio trzy razy w tygodniu. W rejestrach szpitalnych brak wzmianek o jakichkolwiek innych rybach. Z rachunków z lat trzydziestych wynika, że spożywano przede wszystkim śledzie solone (tab. 3). Podobnie było w latach pięćdziesiątych. Na przykład w roku 1651/1652 spożyto 54,5 beczki śledzi i tylko 4 beczki dorszy²⁶. Także w pozostałych szpitalach najczęściej konsumowano śledzie solone. Rzadziej przyrządzano ryby świeże, jak np. w styczniu 1613 r., gdy szpital św. Elżbiety zakupił świeże śledzie, czy w lutym tegoż roku — stynki²⁷.

Ważnym elementem menu były warzywa. Według rejestrów z roku 1624/1625

¹⁹ Tamże, s. 8.

²⁰ Tamże.

²¹ Tamże, s. 1—7. O słoninie — przerośniętej tłuszczem rąbance, zob. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław 1963, s. 97, oraz A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, s. 19.

²² AP Gdańsk, 369,1/2523, s. 86—90.

²³ AP Gdańsk, 369,1/2527, s. 50—53. Po dwie kury na św. Michała podopieczni otrzymywali jeszcze w początkach XIX w., M. G. Fuchs, op. cit., s. 164.

²⁴ AP Gdańsk, 369,1/3177, s. 14—16.

²⁵ AP Gdańsk, 369,1/3212, s. 39—64.

²⁶ AP Gdańsk, 369,1/2445, s. 53—59.

²⁷ AP Gdańsk, 369,1/3177, s. 21—23.

w szpitalu św. Ducha najczęściej trafiała na stół kapusta — kiszona lub słodka (raz, czasem dwa razy w tygodniu), nieco rzadziej (kilkanaście razy w roku) groch, marchew, rzepa. Podobnie było w innych zakładach (tab. 2, 4).

Niezbędnym składnikiem wszelkich posiłków były tłuszcze; kraszono słoniną, sadiem, masłem, olejem i łojem. Z jadłospisów z roku 1624/1625 wynika, że w szpitalu św. Ducha jako okrasa służyła przede wszystkim słonina; oleju użyto w ciągu roku 19 razy, zaś masła tylko 2 razy. Rachunki z lat trzydziestych przynoszą obraz zgoła inny (tab. 3). W roku 1635/1636 skonsumowano tam 25 ahteli masła, z czego 14 posłużyło jako okrasa krup, 9 wydano ubogim zimą „zamiast śledzi”, 2 rozdzielono między podopiecznych z okazji świąt (np. Zielone Świątki). W roku gospodarczym 1637/1638 zużyto ponad 16 ahteli masła.

W świetle danych dotyczących szpitala św. Ducha z roku 1624/1625 do produktów niezbyt często lub wręcz wyjątkowo trafiających na szpitalne stoły wypadnie zaliczyć nabiał (poza serami). Zaledwie pięciokrotnie, tylko w maju i czerwcu, odnotowano w jadłospisach spożycie maślanki. Z warzyw rzadko jadano dynię i pasternak²⁸.

Źródła elbląskie pozwalają nie tylko na odtworzenie codziennego jadłospisu, lecz także na wskazanie niektórych przynajmniej pozycji menu świątecznego. Uświetniało je przede wszystkim pieczywo pszenne. Rachunki szpitala św. Ducha z roku 1635/1636 wspominają o 4 korcach pszenicy *vor die Armen gemahlen auff Weinachten und Ostern*²⁹ oraz o 2 korcach *vor die Armen auff die heiligen Pfingsten gemahlen*³⁰. Możliwe, że do ciast był dodawany miód, odnotowany w rozliczeniach spizarni tego szpitala w 1651 r.³¹, oraz suszone śliwki³² (por. tab. 1). Na Wielkanoc, oprócz lepszego pieczywa, we wszystkich szpitalach elbląskich podawano nie spotykane w codziennym menu jaja. Wreszcie w święta spożywano lepsze mięso. W najbogatszym szpitalu św. Ducha na Wielkanoc i Zielone Świątki tradycyjnie podawano cielęcinę³³. W zakładach św. Elżbiety i Bożego Ciała w te same święta podopieczni konsumowali świeżą wołowinę zamiast peklowanej³⁴.

W szpitalu św. Ducha najwystawniej jadano w Wielkanoc i Zielone Świątki. Na przykład w Wielki Piątek 1625 r. w jadłospisie znalazły się krupy jęczmienne i obwarzanki, w sobotę — kasza gryczana i funt masła na osobę, w niedzielę wielkanocną kiszona kapusta z cielęciną, zaś w poniedziałek krupy jęczmienne i 4 jaja na osobę³⁵. W wigilię Zielonych Świątek podopieczni otrzymali krupy jęczmienne, śledzie i po funcie masła, w niedzielę kiszoną kapustę z cielęciną, w poniedziałek kiszoną kapustę i po 4 jaja³⁶. W Boże Narodzenie 1624 r. na skromniejsze menu złożyły się: groch i po 1/4 świńskiego łba na głowę, zaś w dniu następnym kiszona kapusta i świńskie nogi, po jednej na każdego stołownika³⁷.

2. Inne miasta hanzeatyckie i koronne

Asortymentem konsumowanych produktów szpitale elbląskie, zwłaszcza najlepiej znany św. Ducha, nie ustępowały przytułkom w pobliskich i dalszych miastach nadbałtyckich, jak również w największych miastach Korony (tab. 1, 5).

²⁸ Pasternak tylko w lutym, dynia w sierpniu i wrześniu, por. tab. 4.

²⁹ AP Gdańsk, 369,1/2523, s. 6—9.

³⁰ Tamże, s. 46—48.

³¹ AP Gdańsk, 369,1/2445, s. 53.

³² Zakupy suszonych śliwek odnotowują też rachunki szpitala św. Elżbiety z roku 1612/1613, AP Gdańsk, 369,1/3177, s. 14—15.

³³ AP Gdańsk, 369,1/2389, s. 4, 6.

³⁴ AP Gdańsk, 369,1/3188, s. 35; 369,1/3212, s. 39—41; 45—46, 49—51.

³⁵ AP Gdańsk, 369,1/2389, s. 4.

³⁶ Tamże, s. 6.

³⁷ Tamże, s. 1.

Tabela 5

Asortyment żywności w szpitalach miast nadbałtyckich i w Koronie na przełomie XVI/XVII w.

Produkt	Królewiec — „Wielki szpital” (1584)	Wismar — szpital św. Ducha (XVI/XVII w.)	Rostock — szpital św. Ducha (1607—1609)	Kraków — szpital św. Ducha (pocz. XVII w.)	Warszawa szpital św. Ducha (1598)
mięso świeże:					
wołowina	+	+		+	+
wieprzowina	+	+			
baranina		+			
kury		+			
kaczki		+			
gęsi		+			
mięso peklowane	+				
słonina		+	+	+	+
sadło-smalec		+		+	
olej		+		+	+
masło		+		+	+
mleko	+			+	
ser		+			
jaja	+	+		+	
ryby świeże (bez podania gatunku)	+		+	+	+
karpie				+	+
śledzie peklowane	+	+	+	+	+
dorsze	+	+			
kraby		+			
chleb żytni	+	+	+	+	+
pszenny		+		+	
kasza gryczana	+	+		+	+
jaglana		+			+
jęczmienna		+			+
owsiana	+	+	+		
piwo	+	+	+	+	
groch	+	+			+
kapusta kiszona	+	+		+	+
rzepa	+			+	+
marchew	+			+	+
pietruszka		+		+	
pasternak					+
sliwki				+	
jabłka		+			
gruszki		+			
orzechy		+			
sól	+	+			
ocet		+			

Źródła: Biblioteka Gdańska PAN, Ms 1264, f. 308, 310—310v; R. Kleiminger, *Das Heilighenstehospital von Wismar in sieben Jahrhunderten*, Weimar 1962, s. 39—42; Stadtarchiv Rostock, Finanzbehörden 4560; L. Wachholz, *Szpitala krakowskie 1220—1920*, t. I, Kraków 1921, s. 101; A. Karpiński, *Warunki życia pensjonariuszy szpitali warszawskich w XVI i w pierwszej połowie XVII wieku*, „Kw.HKM”. R. XXV, 1977, nr 1, s. 53.

Tabela 6

Jadłospisy tygodniowe szpitali Królewca, Warszawy i Lublina

Dzień tygodnia	Królewiec — „Wielki Szpital” (1584) ^a	Warszawa — Szpital św. Ducha (styczeń 1598) ^b	Lublin — Szpital św. Ducha (1622) ^c
poniedziałek	śledź peklowany, ryby suszone lub gotowane, krupy owsiane	chleb, mięso, groch, słonina	słonina, jarzyny
wtorek	sandacz peklowany, dorsz gotowany z mlekiem lub solony, czasem również świeże ryby, groch albo rzepa, również marchew „jeśli jest na nią pora”	mięso, rzepa, słonina	mięso pieczone, jarzyny
środa	jaja lub ryba gotowana, 1 peklowany śledź lub ryba suszona lub czasami świeża, kasza gryczana	chleb, krupy, śledzie, masło	podpłomyki z masłem, żur
czwartek	mięso peklowane, czasami 1–2 sztuki cielęciny, niekiedy świeże ryby, kiszona kapusta, groch, rzepa, marchew	mięso, rzepa, słonina	mięso pieczone, jarzyny
piątek	śledź pieczony lub gotowany, czasami świeże ryby, krupy owsiane	śledzie, chleb	chleb z piwem
sobota	peklowany śledź lub świeże ryby, kasza gryczana	śledzie, masło, krupy	podpłomyki z masłem, żur
niedziela	mięso świeże lub peklowane, świńskie podgardle, kiszona kapusta albo marchew	mięso, rzepa, słonina	mięso pieczone, jarzyny

a — jadłospis ramowy (wzorcowy) na cały rok

b — rzeczywiste menu podopiecznych szpitala

c — jadłospis zawarty w ordynacji szpitala

Źródła: Biblioteka Gdańska PAN, Ms 1264, f. 310—310v; A. Karpiński, *Warunki życia...*, s. 53; Z. Góralski, *Szpitala i opieka nad ubogimi na Lubelszczyźnie*, Warszawa 1982, s. 164.

Bardzo podobne było menu w utrzymującym ok. 400 podopiecznych, bogato uposażonym (m.in. 5 wsi) „Wielkim Szpitalu” książęcym w Królewcu—Lipniku (Löbenicht)³⁸, jak też w rozciągającym opiekę tylko nad ok. 30 ubogimi, lecz co najmniej równie bogatym (7 wsi, 4 folwarki, młyny, stawy) szpitalu św. Ducha w Wismarze³⁹. W obu zakładach, tak samo jak w Elblągu, podstawę menu stanowiły: chleb żytni, kasze (jęczmienna i owsiana), piwo, ryby i mięso. Z warzyw najczęściej spożywano groch i kapustę. Obok zasadniczych podobieństw występowały drugorzędne różnice. W Królewcu, jak wynika z wzorcowego jadłospisu (tab. 6), częściej niż w Elblągu pijano mleko i jadano jaja (nie tylko od święta), brak natomiast informacji o konsumpcji drobiu i serów. Z kolei w Wismarze oprócz gatunków mięsa podawanych też w Elblągu trafiała na stół baranina (od święta jagnięcina), z drobiu zaś kaczki. Wśród ryb zdecydowanie dominowały dorsze⁴⁰.

Również zestaw żywności konsumowanej w szpitalach największych miast Korony — Krakowa, Warszawy, Lublina — tylko w szczegółach różnił się od znanego z miast nadbałtyckich. Wśród kasz częściej występowała tu jaglana⁴¹, wówczas prawie niespotykana w Prusach czy Meklemburgii⁴². W Wismarze jagły podawano tylko od święta, w ogóle nie wspominają o nich rachunki szpitala św. Ducha w Rostocku (tab. 5)⁴³. Zdecydowanie przeważały jednak podobieństwa. Dotyczy to również menu świątecznego. W warszawskim szpitalu św. Ducha w końcu XVI w. do świątecznych przysmaków należała gęszina oraz, jak w Elblągu czy Wismarze, cielęcina, jaja i śliwki suszone⁴⁴.

Różnice w zestawie produktów spożywanych w szpitalach Prus, Korony czy Meklemburgii były najwyraźniej niewielkie, można natomiast przypuszczać, że odmienności kuchni zaznaczały się wyraźniej w sposobach przyrządzania, częstotliwości podawania potraw, wreszcie w wielkości porcji. We wzorcowym tygodniowym jadłospisie szpitala w Królewcu—Lipniku (1584) uderza bogactwo proponowanych na poszczególne dni wariantów menu. Tym zresztą różni się jadłospis królewiecki od pozostałych — elbląskich i koronnych (tab. 2, 6). Na przykład we wtorek podopieczni szpitala mogli otrzymać dorsza gotowanego w mleku lub solonego albo też świeże ryby, do tego groch, rzepę lub marchew. W piątek mogli liczyć na chleb i gotowanego śledzia, niekiedy na inne świeże ryby, oraz na krupy owsiane. W niedzielę podawano mięso świeże lub peklowane, czasami kiszoną kapustę z podgardlem świńskim, rzepę albo marchew. Elastyczność jadłospisu królewieckiego wskazuje, że szpitalna kuchnia nie wszędzie musiała być tak monotonna jak w Elblągu lub Warszawie. Co do częstotliwości podawania potraw

³⁸ Podstawowe dane o historii i uposażeniu ufundowanego w 1531 r. szpitala, zob. F. Gause, *Die Geschichte der Stadt Königsberg*, Bd I, Graz 1965, s. 66—67, 233—235. W roku 1584 szpital miał 404 podopiecznych, B. Gd. PAN, Ms. 1264, f. 308.

³⁹ R. Kleiminger, op. cit., s. 26.

⁴⁰ W roku gospodarczym 1599/1600 podobieczni szpitala spożyli 1940 funtów dorszy i 950 funtów śledzi, tamże, s. 37.

⁴¹ Jagły należały do podstawowego jadłospisu w warszawskim szpitalu św. Ducha, A. Karpiński, *Warunki życia...*, s. 52—53.

⁴² Milczenie źródeł na temat konsumpcji jagiel w szpitalach miast nadbałtyckich można by tłumaczyć niesprzyjającymi uprawie prosa warunkami klimatycznymi tej części Europy, por. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa...*, s. 59. Równocześnie jednak zastanawia bardzo znaczna konsumpcja jagiel w Gdańsku w połowie XVIII w., zob. J. Baszanowski, *Konsumpcja zbóż, mięsa i masła w Gdańsku w połowie XVIII wieku*, „Kw. HKM”, R. XXXII, 1984, nr 4, s. 496—497. Nie wiadomo, czy na przestrzeni z górą wieku, na skutek zmiany przyzwyczajzeń konsumentów wzrósł gwałtownie dowóz prosa z Korony, czy też rozszerzyła się uprawa w samych Prusach. W każdym razie całkowity brak danych o jaglach w badanych szpitalach nie jest sprawą wyjaśnioną do końca.

⁴³ R. Kleiminger, op. cit., s. 41.

⁴⁴ A. Karpiński, *Warunki życia...*, s. 55.

w Królewcu, śledzie w różnej postaci (gotowane, solone), trafiały na stół przynajmniej 3 razy w tygodniu (poniedziałek, piątek, sobota), po dwa razy w tygodniu podawano krupy owsiane i tatarczane, w czwartki i niedziele jadano mięso⁴⁶. Częściej konsumowano je w szpitalu w Wismarze (wtorki, czwartki, niedziele), przy czym gros spożywanego mięsa stanowiły wołowina i wieprzowina (w 1599 r. po 3 540 funtów). Uzupełniała menu baranina (504 funty)⁴⁶.

Pod względem częstotliwości podawania mięsa szpitale Elbląga i Królewca ustępowały wyraźnie nie tylko Wismarowi, lecz także Koronie (tab. 6). W 1598 r. w warszawskim szpitalu św. Ducha jadano mięso cztery razy w tygodniu — również w poniedziałki. Podobnie było w 1599 r. w krakowskich szpitalach św. św. Walentego, Szymona i Judy oraz Jadwigi. Norma trzech dni mięsnych w tygodniu uznawana była za minimum. Ordynacja szpitala św. Ducha w Lublinie z 1622 r. stanowiła, że trzy razy w tygodniu ubodzy powinni otrzymywać jarzyny z pieczonym mięsem, zaś oprócz tego w poniedziałki jarzyny ze słoniną⁴⁷. Również w szpitalu św. Ducha w Przemysłu, co prawda u schyłku XVII w., mięso podawano trzy razy w tygodniu⁴⁸.

Oczywiście częstotliwość podawania potraw mięsnych nie przesądzała o ilości konsumowanego mięsa. Tym zagadnieniem, również w odniesieniu do innych produktów, wypadnie zająć się poniżej.

III. Dienne racje pożywienia

O poziomie życia w szpitalu w większym może stopniu niż asortyment podawanych potraw decydowała ilość i wartość kaloryczna pożywienia. Szacunkowe jej określenie umożliwiają rachunki elbląskiego szpitala św. Ducha, odnotowujące nie tylko ilość zużywanych produktów, ale także liczbę konsumentów⁴⁹. Podstawą pożywienia podopiecznych szpitala i głównym źródłem kalorii był chleb żytni (dziennie ok. 1 kg na osobę). Średnie dzienne racje mięsa, przeważnie wołowego, wahały się od 120 do 150 g (tab. 7). Oczywiście porcje w dni mięsne były większe. Z analizy jadłospisów z lata 1625 r. wynika, że ważyły 400—600 g⁵⁰. Zarówno pod względem ilościowym jak i jakościowym pożywienie podopiecznych szpitala, zawierające ok. 3 500—4 000 kcal, zaspokajało w pełni dzienne potrzeby organizmu dorosłego człowieka (maksymalna norma współczesna: 3 500 kcal)⁵¹.

⁴⁶ B. Gd. PAN, Ms 1264, f. 310—310v.

⁴⁷ R. Kleiminger, op. cit., s. 35.

⁴⁸ A. Karpiński, *Warunki życia...* s. 53—54; *Akta wizytacji dekanatu krakowskiego 1599 roku*, cz. 1, wyd. Cz. Skowron, Lublin 1965, s. 103, 107, 140; Z. Góralski, op. cit., s. 164—165.

⁴⁹ Z. Felczyński, op. cit., s. 27.

⁵⁰ W roku 1635/1636 — 70 osób, zaś w roku 1637/1638 — 64 osoby. Wśród konsumentów, oprócz mieszkających w samym szpitalu pensjonariuszy, ubogich i szpitalnej czeladzi znajdujemy także bliżej nieznaną *pauperes*. Być może byli to ubodzy nie mieszkający w szpitalu a korzystający jedynie z wyżywienia. W przypadku mięsa grono konsumentów było szersze, obejmowało bowiem również personel obu szpitalnych folwarków i rezydujących tam ubogich (odpowiednio ogółem 106 i 94 osoby), AP Gdańsk, 369,1/2523, s. 84; 369,1/2527, s. 13.

⁵¹ W ciągu trzech dni mięsnych od 7 do 12 sierpnia 75 podopiecznych spożyło dwa woły, zaś od 17 do 21 sierpnia wołu i jałowkę. Przyjmując za A. Wyczańskim (por. tab. 7), że woł ważył ok. 120 kg a jałowka 43 kg, a także odliczając 15% wagi przypadające na kości, otrzymujemy porcje dzienne 906 i 615 g. Biorąc pod uwagę brak danych o liczbie osób żywnych w szpitalnych folwarkach, które w latach trzydziestych korzystały ze szpitalnych przydziałów mięsa stanowiąc 1/4—1/3 ogółu konsumentów (zob. przyp. 49), można szacować ostrożnie, że dzienna porcja mięsa wahała się w rzeczywistości od 400 do 600 g. AP Gdańsk, 369,1/2389, s. 9.

⁵² A. Szczygiel, Z. Wysokińska, *Zarys nauki o żywieniu*, Warszawa 1966, s. 277. Por. też A. Wyczański, op. cit., s. 146—146.

Tabela 7

Dzienne racje żywności w elbląskim szpitalu św. Ducha

Produkt	1635/1636 ^a		1637/1638 ^b	
	kg	kcal ^c	kg	kcal ^c
wolowina ^d	0,139	157	0,088	99
wieprzowina ^d	0,017	68	0,032	127
ślonina	0,015	113	0,022	165
masło ^e	0,013	98	0,010	75
śledzie ^f	0,050	70	0,060	80
chleb żytni ^g	1,190	2760	0,760	1763
kasza ^h tatarszana	0,013	45	0,003	10
jęczmienna	0,032	110	0,035	120
owsiana	0,062	242	0,059	231
piwo ⁱ	1,300 ^j	403	1,800 ^j	698
Razem	1,588 ^k	4268	1,222 ^k	3556

a — rachunki obejmują 355 dni

b — rachunki obejmują 342 dni

c — wskaźniki kaloryczności poszczególnych produktów wg A. Szczygiel, Z. Wysokińska, *Zarys nauki o żywieniu*, Warszawa 1966, s. 190—224.d — wskaźniki wagi rzeźnej bydła przyjmuję za A. Wyczańskim (wół — 120 kg, krowa — 85 kg, cielę — 13 kg, wieprz — 38 kg) dodatkowo odliczając za M. Dembińską 15% wagi przypadającej na kości, por. A. Wyczański, *Studia nad konsumpcją żywności w Polsce w XVI i pierwszej połowie XVII w.*, Warszawa 1969, s. 26; M. Dembińska, *Uwagi o wyżywieniu oficerów w osiemnastowiecznym Poznaniu — arytmetyka a rzeczywistość*, „Kw. HKM”, R. XXXV, 1987, nr 1, s. 141.e — podstawą przeliczenia są miary gdańskie (1 achtel = 30 funtów, 1 funt = 434,054 g), Cz. Biernat, *Statystyka obrotu towarowego w Gdańsku w latach 1651—1815*, Warszawa 1962, s. 64.

f — 1 beczka śledzi = 120 kg, A. Wyczański, op. cit., s. 28.

g — oszacowanie produkcji pieczywa zgodnie z normą gdańską z 1650 r. (z korca żyta otrzymano 64 funty mąki, zaś z nich 82 funty chleba), J. Trzaska, *Gdańskie młynarstwo i piekarnictwo w II połowie XVII i w XVIII w.*, Gdańsk 1973, s. 105—107.h — podstawą przeliczeń są miary gdańskie (korzec kaszy: tatarszanej — 34,06 kg, jęczmiennej — 36,67 kg, owsianej — 33,63 kg; korzec grochu — 43,18 kg; Z. Binerowski, *Gdańskie miary zbożowe w XVII—XVIII w.*, „Zap. Hist.”, t. XXIII, 1957, z. 1—3, s. 79.i — 1 beczka piwa = 126 l; w 1635/1636 przy zużyciu 1 korca słodu na beczkę 1 l piwa zawiera ok. 310 kcal, w 1637—1638 przy zużyciu 1,25 korca słodu na beczkę — ok. 390 kcal, przeliczenia zob. A. Klonder, *Napoje fermentacyjne w Prusach Królewskich w XVI—XVII w.* (w druku).

j — litry

k — bez piwa

Źródła zob. tab. 3.

Powstaje pytanie, czy wyniki moich przeliczeń w pełni oddają rzeczywistość. Pewien margines błędu wynika z ewentualności nielegalnej sprzedaży żywności przez samych podopiecznych. Takiego procederu, świadczącego jednak równocześnie o obfitości pożywienia, zabraniały ordynacje niektórych szpitali elbląskich⁵⁸. Drugim czynnikiem zubożającym stół biedaków mogły być drobne nadużycia szafarza i personelu szpitalnego; duże, jak wynika z rejestrów z roku 1624/1625, były wykrywane. Wreszcie, choć rachunki szczegółowo wyliczają poszczególne kategorie osób korzystających z wyżywienia, nie ma całkowitej pewności, czy z kuchni szpitalnej nie korzystała służba najbogatszych pensjonariuszy, jeśli takową rzeczywistość posiadali. Wspominając o wątpliwościach, trzeba jednak podkreślić, że w obliczeniach uwzględniłem tylko najbardziej podstawowe produkty (tab. 7), pomijając drób, nabiał, olej, warzywa (poza grochem) i przyprawę. Za tym, że zaprezentowane powyżej wyniki nie są w istotnym stopniu zawyżone, przemawia też porównanie z innymi miastami (tab. 8). Rozmiary dziennej konsumpcji niektórych produktów w szpitalach Wismaru czy Rostocku były bardzo zbliżone

⁵⁸ Ordynacja szpitala św. Elżbiety z 1651 r., AP Gdańsk 369,1/3171, s. 9.

Tabela 8

Dzienne racje wybranych produktów w szpitalach Elbląga, Rostocku i Wismaru (w kilogramach)

Produkt	Elbląg				Rostock		Sismar	
	szpital św. Ducha 1635/1636		szpital św. Elżbiety 1612/1613		szpital św. Ducha 1607/1608		szpital św. Ducha koniec XVI w. 1634—1645	
mięso (ogółem)	0,156	0,120					0,100	0,085
wołowina	0,139	0,088						
wieprzowina	0,017	0,032						
ślonina	0,015	0,022						
masło	0,013	0,010			0,020	0,020		0,001
ryby	0,050 ^c	0,060 ^c					0,150	0,195
chleb żytni	1,190	0,760					1,100	0,650
kasza ^a	0,107	0,097	0,600	0,440				0,150
piwo ^b	1,300	1,800		1,340 ^d	0,650	0,620	3,000	1,400

a — wszystkie gatunki łącznie

b — w litrach

c — wyłącznie śledzie

d — w tym 0,87 l cienkuszki i 0,47 l stołowego

Źródła: tab. 3, AP Gdańsk, Miasto Elbląg, 369,1/3177; 369,1/3188; Stadtarchiv Rostock, Finanzbehörden 4560; H. Kleiminger, op. cit., s. 30—40, 196—197. Przeliczenia na miary metryczne: dla Elbląga zob. tab. 7; dla Rostocku wg: J. Jöckel, *Neweste Europäische Müntz- Maas- und Gewichtkunde*, Wien 1828, s. 298, K. Baumgarten, U. Bentzien, *Hof und Wirtschaft der Ribnitzer Bauern*, Berlin 1963, s. 241.

do znanych z Elbląga. Spożywano podobne ilości chleba i piwa. W dobie wojny trzydziestoletniej konsumpcja tego ostatniego wahała się w Wismarze od 1,3 do 1,8 l, w Elblągu wynosiła ok. 1,5 l dziennie⁵⁴. Jedzono tu także mniej ryb niż w Wismarze, a za to więcej mięsa. W tym przypadku widać, jak zawodne bywa kryterium częstotliwości podawania danego produktu przy ocenie rozmiarów jego konsumpcji. Brak odpowiednich danych uniemożliwia przeprowadzenie podobnych porównań z Koroną. Można tylko przypuszczać, że obfitość mięsa w szpitalach Warszawy i Lublina nie była tak duża, jak wynikałoby to z częstotliwości jego podawania, natomiast Elbląg czy Królewiec pod względem rozmiarów konsumpcji mogły wyprzedzać szpitale miast Korony.

IV. Wyżywienie ubogie czy dostatnie?

W pierwszej połowie XVII w. dzienne spożycie produktów zbożowych (pieczywo, mąka, kasze) przez statystycznego mieszkańca Gdańska wynosiło ok. 700 g⁵⁴, w połowie XVIII w. — ok. 760 g⁵⁵. Tymczasem na przełomie XVI/XVII w. w szpitalach św. Ducha w Elblągu i Wismarze wyższe lub mniej więcej równe było spożycie samego chleba, oprócz którego podopieczni otrzymywali też kasze. Wyższe od minimum, określonego dla miast pruskich w XVII w. na ok. 1 l⁵⁶, było też w szpitalach spożycie piwa. W połowie XVIII w. (wcześniejszych danych brak) na jednego gdańszczanina przypadało dziennie 138—186 g mięsa⁵⁷, w przybliżeniu tyle, ile w poprzednim stuleciu konsumowali elbląscy biedacy (tab. 7). Podopieczni tamtejszych szpitali jadaliby jak widać nie gorzej niż przeciętny gdańszczanin.

Do interesujących wniosków prowadzi też porównanie jadłospisów szpitalnych z wyżywieniem żołnierzy różnych armii. W latach 1657—1659 w szwedzkich magazynach wojskowych w Prusach Królewskich przechowywano niespełna 30 artykułów (mniej niż w spiżarniach szpitalnych!), przy czym w tych ostatnich brakowało jedynie spożywanych przez wojsko szynek⁵⁸. Trudno też uznać za bardziej urozmaicony od szpitalnego — raczej odwrotnie, bo pozbawiony nabiału i, oprócz grochu, warzyw — jadłospis marynarzy floty Zygmunta III⁵⁹. W 1644 r. dzienna racja chleba w wojsku koronnym wyniosła 1100 g, żołnierze szwedzcy stacjonujący w 1657 r. w Malborku otrzymywali po ok. 650 g, zaś marynarze floty Zygmunta III ok. 700 g⁶⁰. Są to ilości równe lub mniejsze od konsumowanych przez podopiecznych szpitali (tab. 7, 8). W przypadku marynarzy również dzienna racja krup (ok. 60 g) była mniejsza od spożywanej w niektórych przytułkach. Znacznie większe były tylko na statkach racje masła (46 g)⁶¹. Wyższe były również w wojsku racje mięsa (kwarciani — 325 g, Szwedzi — 217 g, polscy marynarze — 160 g)⁶², jednak w przypadku elbląskiego szpitala św. Ducha i marynarzy różnica

⁵³ Odbiegające od tej normy dane o konsumpcji piwa w Wismarze i Rostocku na przełomie XVI/XVII w. są raczej sygnałem zróżnicowania jakości piwa.

⁵⁴ M. Bogucka, *Urząd zapasów a konsumpcja Gdańska w pierwszej połowie XVII w.*, „Kw. HKM”, R. XVIII, nr 2, 1970, s. 257.

⁵⁵ J. Baszanowski, *Konsumpcja zbóż...*, s. 502.

⁵⁶ A. Klonder, *Browarnictwo w Prusach Królewskich (2 połowa XVI—XVII w.)*, Wrocław 1983, s. 141.

⁵⁷ J. Baszanowski, op. cit., s. 513.

⁵⁸ A. Klonder, *Wyżywienie wojsk szwedzkich w Prusach Królewskich w dobie „Potopu”*, „Kw. HKM”, R. XXXI, 1983, nr 1, s. 29.

⁵⁹ M. Bogucka, *Gdańscy ludzie morza w XVI—XVIII w.*, Gdańsk 1984, s. 89—90.

⁶⁰ A. Klonder, *Wyżywienie...*, s. 35; M. Bogucka, *Gdańscy ludzie...*, s. 90.

⁶¹ M. Bogucka, *Gdańscy ludzie...*, s. 90.

⁶² A. Klonder, *Wyżywienie...*, s. 35; M. Bogucka, *Gdańscy ludzie...*, s. 90.

była niewielka. Wartość odżywcza, jak pisze M. Bogucka, „dość obfitego i wysoko-kalorycznego menu marynarckiego” (ok. 3 655 kcal), dla uzyskania którego zawód marynarza wybierało wielu biedaków „nie widzących mięsa i masła na stole całymi miesiącami”⁶³, odpowiadała z grubsza kaloryczności posiłków serwowanych w elbląskim szpitalu św. Ducha. Jak widać w szpitalach, zwłaszcza w dostatnich i wnikliwie kontrolowanych przytułkach dużych miast pruskich, nie należy chyba szukać bieguna nędzy, przynajmniej w dziedzinie pożywienia⁶⁴. Zaprezentowane powyżej zakłady można raczej uznać za azyle gwarantujące dostatni, choć niekiedy monotony wikt, niegorszy pod względem asortymentu oraz ilości produktów od żywienia przeciętnego mieszkańca ówczesnych wielkich aglomeracji a także marynarzy czy (poza mięsem) żołnierzy. Jedynym artykułem, którego brak mogli odczuwać podopieczni szpitali, było mięso. Świadczą o tym ordynacje przytułków, za różne przewinienia grożące podopiecznym pozbawieniem posiłków w dni mięsne⁶⁵.

Jeśli menu szpitalne w dużych miastach w pierwszej połowie XVII w. uznamy za nie odbiegające od pożywienia miejskiego pospółstwa, za dostatnie, pozostaje pytanie, gdzie należy szukać uchwytnego w źródłach bieguna nędzy. F. Braudel, analizując stan społeczeństw krajów śródziemnomorskich w XVI w., stwierdził: „Prawdziwi nędzarze to ci, których nie wspierają instytucje charytatywne”⁶⁶. W naszych warunkach badania nad pożywieniem takiej rzeczywistej biedoty utrudnia brak źródeł. Być może dogodnym punktem wyjścia okażą się studia nad żywieniem ludności wiejskiej, a na początek ponowna analiza danych o menu czeladzi folwarcznej w królewskich Małopolski, i Prus Królewskich oraz w dobrach Poznania⁶⁷. Choć, jak wykazała M. Dembińska⁶⁸, obliczone na tej podstawie przez A. Wyczańskiego dzienne racje były w rzeczywistości deputatami spożywanymi przez całą rodzinę robotnika folwarcznego (racje dzienne przypadające na jedną osobę musiały być znacznie niższe), jednak nawet te zawyżone wielkości są z reguły niższe od racji dziennych znanych z elbląskiego szpitala św. Ducha (tab. 9). Konsumowano tu więcej niż na wsi mięsa, piwa, masła, kasz. W niektórych folwarkach (dobra Poznania, ekonomia malborska) robotnicy otrzymywali więcej chleba. W ekonomii malborskiej wyższy od dziennych racji szpitalnych był też przydział śledzi.

Innym uchwytnym w polskich źródłach biegunem nędzy było niewątpliwie żywienie więźniów. W XVII w. istniały jednak w Rzeczypospolitej tylko dwa domy pracy przymusowej (Gdańsk, Elbląg), zaś wyczerpujące dane o jadłospisie więźniów dotyczą jedynie Gdańska⁶⁹. Choć ich menu można uznać za najbliższe żywieniu nędzarzy, perspektywy dalszych badań w tym kierunku są oczywiście bardzo ograniczone.

⁶³ M. Bogucka, *Gdańscy ludzie...*, s. 90, 96.

⁶⁴ W rachunkach szpitala św. Ducha w Elblągu brak przy tym śladów zróżnicowania menu opłacających pobyt w szpitalu pensjonariuszy (*Prebner*) i nie płacących biedaków (*Armen*). O różnicach w ich położeniu decydowały warunki mieszkaniowe, czy też obowiązki pracy lub zwolnienie od niej. Podobnie było w szpitalu św. Elżbiety. M. Fuchs, op. cit., s. 553–554; K. Hauke, H. Stobbe, op. cit., s. 252.

⁶⁵ Ordynacja szpitala św. Ducha z 1631 r. i Bożego Ciała z 1651 r., AP Gdańsk, 369,1/2371, s. 66; 369,1/3206, s. 8.

⁶⁶ F. Braudel, *Morze Śródziemne i świat śródziemnomorski w epoce Filipa II*, t. I, Gdańsk 1976, s. 495.

⁶⁷ Por. A. Wyczański, op. cit., s. 95–120.

⁶⁸ M. Dembińska, *Racje czy normy żywnościowe?*, „Kw. HKM”, R. XVIII, 1970, nr 2, s. 277–294.

⁶⁹ Zob. M. Bogucka, *Dom pracy przymusowej w Gdańsku w XVII wieku*, tamże, R. XXXIV, 1986, nr 2, s. 265–268. Charakter podobny do gdańskiej placówki miał założony w 1631 r. przy elbląskim szpitalu św. Elżbiety tzw. *Spinnhaus*. Do pracy w nim zmuszono ok. 150 żebraków złapanych w mieście i okolicy, M. G. Fuchs, op. cit., s. 534.

Tabela 9

Dzienne racje żywności podopiecznych elbląskiego szpitala św. Ducha oraz czeladzi folwarcznej w Prusach Królewskich i Koronie (w kilogramach)

Produkt	Szpital św. Ducha (1635—1638) ^a	Ekonomia malborska (1649)	Malopolska (XVI w.)	Dobra miasta Poznań (1600—1643)
wolowina	0,114	—	0,020	0,056
ślonina	0,019	0,045	0,035	0,036
masło	0,012	—	0,008	0,003
śledzie	0,055	0,088	0,004	0,021
chleb żytni	0,975	1,110	0,880	1,280
kasze	0,102	0,096	0,055	0,042
piwo ^b	1,550	0,510	1,200	1,130

a — średnia z lat 1635/1636 oraz 1637/1638

b — w litrach

Źródła: tab. 7 oraz A. Wyczański, op. cit., s. 94, 109, 116.

DIE VERPFLEGUNG IN DEN KRANKENHÄUSERN ELBINGS IN DER ERSTEN HÄLFTE DES 17. JAHRHUNDERTS

Die Frage nach der Qualität der Verpflegung in den Krankenhäusern der Adelsrepublik im 16.—17. Jh. wartet immer noch auf eine eindeutige Antwort der Historiographie, die einmal die Verpflegung in Krankenhäusern als extrem arm bezeichnet, ein andermal wiederum als reichlich. Der Autor des Artikels versucht diese Frage teilweise zu klären. Er greift zu diesem Zweck nach dem bisher nicht untersuchten, reichen archivalischen Nachlaß der Elbinger Krankenhäuser aus dem 17. Jh., der gegenwärtig in dem Staatsarchiv in Danzig aufbewahrt wird. Gegenstand einer eingehenden Analyse des Verfassers sind u.a.: die wöchentlichen Speisekarten des Krankenhauses des hl. Geistes (Wirtschaftsjahr 1624/1625), die wöchentlichen Rechnungen der Einkommen und Ausgaben des gleichen Krankenhauses aus den Wirtschaftsjahren 1635/1636 sowie 1637/1638, schließlich die Rechnungen anderer Krankenhäuser in Elbing (des Fronleichenamspitals und des Krankenhauses der hl. Elisabeth) aus den ersten vierzig Jahren des 17. Jh. Das Krankenhaus des hl. Geistes war reich ausgerüstet. Sein Eigentum waren, außer den Immobilien in der Stadt, 4 Dörfer und 2 Vorwerke. Die Betriebskasse war so reich, daß sie finanziell das ärmere Spital der hl. Elisabeth unterstützte. In der ersten Hälfte des 17. Jh. befanden sich in dem Spital des hl. Geistes ständig etwa 60—70 Kranke. Die Rechnungen dieses Krankenhauses informieren nicht nur darüber — wie das bei den übrigen Heilanstalten der Fall war — wie sich das Sortiment der eingenommenen Produkte gestaltete, sondern sie ermöglichen auch eine Wiederherstellung der Häufigkeit deren Servierung (im Laufe der Woche, des Jahres), der globalen Ausmaße der Konsumtion, schließlich der auf einen Kranken zufallenden Tagesration der grundlegenden Artikel. Sie geben nämlich die Zahl der Personen an, die die Spitalküche in Anspruch nahmen (die Jahre 1635/1636 — 70, 1637/1637 — 64).

Die Liste der in den drei untersuchten Krankenhäusern von Elbing konsumierten Produkte (Tab. 1, 2) umfaßt etwa 40 Posten. Im Krankenhaus des hl. Geistes bildeten in den dreißiger Jahren (Tab. 3) die Grundlage des Menüs: Kornbrot, Tafelbier, Graupen (hauptsächlich Gersten- und Hafergraupen), Fleisch, Heringe, Erbsen und Butter. Ähnlich war es in anderen Krankenhäusern. Wie sich aus der Zusammenstellung der Speisekarten des Spitals des hl. Geistes für das

Jahr 1624/1625 ergibt (Tab. 4), trafen auf die Tische der Kranken außer Brot meistens Graupen (viermal in der Woche), sowie Fleisch und Fische (im Schnitt zweimal in der Woche). Das Fleisch stammte aus eigener Viehzucht. In der Zeit vom Dezember bis zum Juni aß man in der Regel gepökelttes Rind- oder Schweinefleisch. Frisches Fleisch konsumierte man meistens im Sommer und im Frühherbst. Im September und Oktober ergänzten das Menü zusätzlich die vor dem Winter geschlachteten Hühner und Gänse aus den Vorwerken des Krankenhauses. Der Fisch, der in allen Elbinger Spitalen den Vorrang hatte, waren Heringe — meistens gesalzen, viel seltener frisch.

Die Konsumtion von Dorschen und Süßwasserfischen war sehr gering. Von Gemüse wurde besonders häufig Sauer- und Süßkraut konsumiert (1—2mal in der Woche); Erbsen, Weiße Rüben und Mohrrüben wurden einige zig Male im Jahr serviert. Die Speisen wurden vor allem mit Speck, seltener mit Butter oder Öl zubereitet. Eine Seltenheit waren auf den Spitalischen Milchprodukte (außer-Käse). Es fehlt überhaupt an Daten über den Verbrauch von Milch. Von dem Alltagsmenü unterschied sich ziemlich wesentlich das Festtagsmenü. Zu Ostern, Pfingsten und Weihnachten konsumierte man Weizengebäck, Kalbfleisch oder frisches Rindfleisch (anstatt des ständig servierten gepökelten Fleisches), Eier.

In der auf etwa 3500—4000 Kalorien geschätzten Tagesration der Lebensmittel in dem Elbinger Spital des hl. Geistes (Tab. 7) war der Hauptlieferer der Kalorien das Kornbrot (ca. 1700—2800 kcal); weitere Plätze nahmen in dieser Diät ein: Bier (400—700 kcal), Graupen (350—400 kcal), und schließlich Fleisch (ca. 200 kcal).

Nach der Meinung des Verfassers bilden die Daten über Elbing, einer über zehntausend Einwohner zählenden Hafenstadt, eine gute Grundlage zu Vergleichen mit der Situation in anderen Zentren. Den Verfasser interessieren besonders zwei Fragen. Erstens — die Unterschiede und Ähnlichkeiten in den Spitalmenüs, zweitens — die Einschätzung des Sortiments, der Menge und des Nährungswertes des Spitalmenüs auf dem Hintergrund der Ernährung von Menschen aus anderen Milieus oder auch anderen sozial-beruflichen Gruppen.

Die Ernährung der von den Elbinger Krankenhäusern Betreuten unterschied sich im Prinzip nicht von dem Menü der Pensionäre ähnlicher Zentren in den großen Städten der Hanse und der Krone um die Wende vom 16. zum 17. Jh. (Tab. 5). Die Unterschiede waren zweitrangig. In der der Elbinger sehr angenäherten (Tab. 1, 4) Zusammenstellung der Produkte, die im Krankenhaus des hl. Geistes in Wismar verzehrt wurden, dominieren statt der Heringe unter den Fischen die Dorsche, und unter dem Geflügel treten statt der Gänse und Hühner Enten auf. Die Fleischgerichte werden in Wismar durch Hammelfleisch ergänzt. Im Jahre 1584 erhielten die Kranken im „Großen Spital“ in Königsberg nicht, wie das in Elbing der Fall war, Geflügel und Käse, sondern konsumierten im Alltag Milch und Eier. Andersrum war der einzige Unterschied, der das Spitalmenü in den Ostseestädten von dem in den größten Städten der Krone unterschied (Krakau, Lublin, Warschau), der massenhafte Verbrauch in den letzteren der Hirsegrütze, die in den hanseatischen Städten fast überhaupt nicht anzutreffen war. Ständige Posten des Festtagsmenüs waren allerdings sowohl in den hanseatischen Krankenhäusern, wie auch in den Spitälern der Krone Kalbfleisch und Eier. Ähnlich gestaltete sich auch in allen zur Frage stehenden Zentren die Häufigkeit der Servierung der Grundprodukte. Nur im Falle des Fleisches blieben die Krankenhäuser von Elbing und Königsberg, in denen Fleisch ein- oder zweimal in der Woche eingenommen wurde, hinter anderen Städten zurück, wo es als Minimum galt, drei Fleischgerichte in der Woche einzunehmen. Im Falle des Spitals des hl. Geistes in Wismar erwies sich jedoch diese Überlegenheit illusorisch,

nachdem die Tagesrationen von Fleisch berechnet wurden, die von den Kranken des Elbinger Spitals des hl. Geistes konsumiert wurden (Tab. 7, 8). In Elbing betrug sie etwa 120—150 g, in Wismar — etwa 100 g.

Auf die Frage, ob man das ergiebige, kalorienreiche, obwohl monotone Menü der Kranken des Elbinger Spitals des hl. Geistes — und wie man annehmen kann, zahlreicher anderer, gut situierter Anstalten in großen hanseatischen Städten und Städten der Krone — als armselig oder zumindest äußerst bescheiden bezeichnen kann, antwortet der Verfasser negativ. Die Tagesrationen der Lebensmittel der Kranken des Spitals des hl. Geistes in Elbing überragen sogar ein wenig die von den uns zeitgenössischen Diätetikern empfohlenen Normen für erwachsene Männer (3500 kcal). Man kann auch feststellen, daß die Schützlinge der Krankenhäuser viel größere Mengen bestimmter Produkte einnahmen als Menschen aus anderen sozial-beruflichen Gruppen oder Milieus. In der ersten Hälfte des 17. Jh. aßen sie z.B. täglich mehr Brot (760—1190 g) als die polnischen und schwedischen Matrosen oder die Soldaten (650—1100 g), und auch mehr, als ein durchschnittlicher Bewohner von Danzig (700 g). Das Niveau des Danziger Durchschnittswertes (138—186 g) erreichte auch die Spitalkonsumtion von Fleisch (120—156 g). Schließlich überragten hinsichtlich der Konsumtion fast aller grundlegenden Produkte (Fleisch, Brot, Graupen, Butter) die Schützlinge der Krankenhäuser entschieden das Meierhofgesinde aus verschiedenen Regionen Polens (Tab. 9).

Der Verfasser schätzt die Verpflegung in dem Spital des hl. Geistes in Elbing und wahrscheinlich auch in anderen reichen städtischen Krankenhäusern als wohlhabend ein, und schlägt vor, die Suche nach dem in den Quellen bemerkbaren Pol des Elends im Bereich der Verpflegung in den Quellen aufzunehmen, die sich auf die Geschichte des Dorfes beziehen, wie auch der in polnischen Gebieten in der ersten Hälfte des 17. Jh. entstehenden ersten Häusern der Zwangsarbeit (in Danzig, Elbing).

Übersetzt von
Tadeusz Kachlak