

# Jan Szymczak

---

## Żywność na miejskich wozach wojennych w późnym średniowieczu i na początku epoki nowożytnej

---

Przegląd Nauk Historycznych 5/1, 59-74

---

2006

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

JAN SZYMCZAK  
Uniwersytet Łódzki

## **Żywność na miejskich wozach wojennych w późnym średniowieczu i na początku epoki nowożytnej**

---

Na miastach i mieszczaństwie ciążył od XIII w. obowiązek wysyłania na wyprawy wojenne wozów z końmi, zazwyczaj dobrze wyposażonych i zaopatrzonych w żywność. Wymagał on od poszczególnych miast nakładu znacznych środków finansowych i był niewątpliwie jedną z najcięższych nałożonych na nie powinności wojskowych. Stąd więc tylko duże i bogate miasta były zobowiązane do takiego świadczenia, natomiast małe w kilka składały się na wystawienie wspólnego wozu<sup>1</sup>. Takie wozy wojenne, zaopatrzone w niezbędne akcesoria techniczne – jak siekiery, oskardy, motyki, łańcuchy, powrozy – z uzbrojonym woźnicą i ze zbrojną eskortą<sup>2</sup>, służyły do transportu broni, zwłaszcza oblężniczej. Nie mniej ważny był transport żywności, którą na własny koszt dostarczały poszczególne miasta.

W świetle zapisów w księdze miejskiej Kazimierza pod Krakowem z ostatniej dekady XIV w. i początku XV stulecia na wozach z tego miasta znajdowały się: mak za 21 groszy, jagły też za 21 groszy, groch za 12 groszy i 12 denarów, 4 półcie wieprzowiny – zwane nieraz szynkami – za 60 groszy, masło za 19 groszy i 3 denary. Worki i garnki kosztowały 10 groszy i 12 denarów, natomiast woźnicom zapłacono 6 grzywien bez 1 wiardunku<sup>3</sup>. Razem wyniosło to

---

<sup>1</sup> W. Szczygielski, *Obowiązki i powinności wojskowe miast i mieszczaństwa w Polsce od XIII do połowy XV wieku*, „Studia i Materiały do Historii Wojskowości” 1960, t. V, s. 442–445.

<sup>2</sup> J. Szymczak, *The Arms and Armour of the Municipal War Wagon Escort in 1521*, „Fasciculi Archaeologiae Historicae” 1999 [2000], t. XII, s. 27–31.

<sup>3</sup> *Księgi radzieckie kazimierskie 1369–1381 i 1385–1402*, wyd. A. Chmiel, Kraków 1932, s. 298: „Item super expeditionem exposita. Item pro papavere et milio, piso et lardo seu quatuor pennis lardi, butiro, saccis [...]”.

więc blisko 9 grzywien lub prawie 14 florenów. Innym razem w rachunkach miejskich kazimierskich wymieniono m. in. mak, masło i olej za 3,5 grzywny (tj. ok. 5,5 florena)<sup>4</sup>.

Na wozach lwowskich natomiast podczas wyprawy moskiewskiej w latach 1406–1408 znajdowały się mięso, mąka, jagły, pszenica, mak, groch, masło, sery i wino<sup>5</sup>. Dostarczano je kilkakrotnie. 1 sierpnia 1406 r. w rubryce pt. *Exposita pro expedicione Mosquienſi* MCCCVI zapisano wydatek 38 grzywien za mięso, mąkę, wino, a także za wóz i inne rzeczy; 1 września kupiono jeszcze jagły za 12 groszy, 18 grudnia zaś – oprócz wydatków transportowych – zanotowano 84 grosze za pszenicę<sup>6</sup>. W 1407 r. kupiono maku za 50 groszy, który „in expeditionem misso Mosquiensem”<sup>7</sup>. W 1408 r. wreszcie „ad expeditionem Mosquiensem” wysłano dwukrotnie masło za 190 groszy, mąkę za 2,5 kopy groszy, serów za 60 groszy, 10 małych połci mięsa („paruis carniū”) za 220 groszy, grochu za 100 groszy i jagieł za 670 groszy<sup>8</sup>. Był to więc kosztowny rok dla Lwowa, skoro z jego kasy miejskiej na transport żywności na wyprawę moskiewską wydano aż 1390 groszy, tj. nieco ponad 46 florenów.

Na 2 wozach dostarczył Lublin w 1490 r. na wyprawę mołdawską 14 kop suszonych ryb („piscium siccorum”), 6 worków mąki („sacci farine”), 6 korczyków grochu („chori pisi”), 2 korczyki maku („pauperis”), 2 korczyki nasion konopi („seminis canapi”), 8 kop serów („caseorum”), 2 vasy masła („butiro duo vasa”), 1 vas lub łasztkę soli („salis vas alias łasztka”), 22 kopy chlebów („panis”)<sup>9</sup>. Wyliczono też 10 parnas lardi, które najczęściej tłumaczy się jako szynki wieprzowe (i tak je poniżej nazywamy), jakkolwiek nie brak głosów, że pod tym określeniem kryją się połcie mięsa wieprzowego, czyli tzw. rąbanka, tj. mięso przerośnięte tłuszczem<sup>10</sup>. Największą zagadkę

<sup>4</sup> *Ibidem*, s. 399: „Item quod expeditionem primo dedimus pro papavere et pro butiro et pro oleo et pro aliis attinenciis III1/2 marcas [...]”; zob. W. Szczygielski, *op. cit.*, s. 443–444.

<sup>5</sup> Zob. W. Szczygielski, *op. cit.*, s. 444.

<sup>6</sup> *Księga przychodów i rozchodów miasta 1404–1414*, [w:] *Pomniki dziejowe Lwowa*, t. II, wyd. A. Czołowski, Lwów 1896, s. 24, 30, 39.

<sup>7</sup> *Ibidem*, s. 40.

<sup>8</sup> *Ibidem*, s. 70, 72.

<sup>9</sup> *Wyjątki z najdawniejszej księgi miejskiej lubelskiej*, wyd. B. Ulanowski, „Archiwum Komisji Historycznej” 1886, t. III, nr 23: *Regestrum Expeditionis bellice super duos curros [...]*; por. M. Dembińska, *Konsumpcja żywnościowa w Polsce średniowiecznej*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963, s. 210.

<sup>10</sup> Zob. M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 43, 178; I. Rabęcka-Brykczyńska, *Jatki rzeźnicze w Polsce XIII-XIV wieku*, [w:] eadem, T. Sobczak, *Z problematyki badań nad produkcją i konsumpcją żywności w Polsce*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1984, t. LVII, s. 72.

stanowią wszakże 4 korczyki „pulcium”, a w miejsce jagieł 2 korczyki „pulcium” jęczmiennego („et occasione myly duo chori pulcium ordeaceorum”). M. Dembińska tłumaczy „pulcium” jako kaszę<sup>11</sup>, ale w innym miejscu kojarzy tę nazwę z wyrazem „pultes”, oznaczającym utarte na mąkę ususzone ziarno zalane ukropem, dające zawiesistą i pożywną strawę<sup>12</sup>. Jest to zbieżne ze słownikowym tłumaczeniem wyrazu „puls, pultis”, który oznaczał rozgotowaną papkę z mąki lub roślin strączkowych, zacierkę<sup>13</sup>, czyli potrawę o papkowatej egzystencji<sup>14</sup>. W związku z tym potrawę taką będą poniżej nazywał „pulcium”.

Inne zapisy są bardzo lakoniczne. Wiemy zatem, że Poznań na początku XVI w. (1504–1507) wysyłał dobrze zaopatrzony wóz, zawierający „victualibus bene et sufficienter provisos”<sup>15</sup>. W wizytacji dóbr arcybiskupstwa gnieźnieńskiego i kapituły gnieźnieńskiej z 1512 r. odnotowano, że rybacy spycimierscy mieli obowiązek oddawania na wyprawę wojenną 30 kop wiosennych raków („vernum alias pyelesczy cancrorum”)<sup>16</sup>. Wreszcie, Marcin Bielski pod 1536 r. zapisał polecenie królewskie do starostów, „aby miasta miały w pogotowiu wozy z żywnością dla pospolitego ruszenia”<sup>17</sup>.

Najbardziej interesujący – gdyż najobszerniejszy – materiał w tym względzie zawiera *Rejestr wozów skarbnych od miast i miasteczek Rzeczypospolitej koronnych na wyprawę wojenną roku 1521 dostarczonych*, opublikowany przed ponad 100 laty przez C. Biernackiego<sup>18</sup>. Jest on szczególnie cenny, albowiem znajdują się w nim w miarę pełne dane w odniesieniu do 85 miast we wszystkich prowincjach Korony, a zatem znaczącej ich części, a nie był dotąd przedmiotem analizy pod kątem zaopatrzenia w żywność wojska. Wysłały one 92 wozy, gdyż zdecydowana większość miast

<sup>11</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 210.

<sup>12</sup> *Ibidem*, s. 62, 98, 124–126.

<sup>13</sup> *Słownik tacińsko-polski*, red. M. Plezia, t. IV, Warszawa 1974, s. 385; *Słownik kościelny tacińsko-polski*, oprac. A. Jougan, wyd. IV, Warszawa 1992, s. 557; *Słownik tacińsko-polski dla prawników i historyków*, oprac. J. Sondel, wyd. II, Kraków 2001, s. 806.

<sup>14</sup> *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. X, Wrocław 1976, s. 162.

<sup>15</sup> *Akta radzieckie poznańskie*, t. III, 1502–1506, wyd. K. Kaczmarczyk, Poznań 1948, nr 2287; zob. W. Szczygielski, *op. cit.*, s. 444.

<sup>16</sup> *Wizytacje dóbr arcybiskupstwa gnieźnieńskiego i kapituły gnieźnieńskiej z XVI wieku*, wyd. B. Ulanowski, Kraków 1920, s. 239.

<sup>17</sup> M. Bielski, *Kronika polska*, wyd. K. J. Turowski, Sanok 1856, s. 1072.

<sup>18</sup> „Archiwum Komisji Historycznej” 1886, t. III, s. 473–499. Por. M. Biskup („Wojna pruska”, czyli wojna Polski z zakonem krzyżackim z lat 1519–1521 u źródeł sekularyzacji Prus Krzyżackich, cz. 2, Olsztyn 1991, s. 337, przyp. 143), który datuje niniejszy rejestr na ok. 1520 r.

dostarczała po jednym wozie, ale 8 (Bochnia, Kościan, Lublin, Nowy Sącz, Opoczno, Radom, Sandomierz, Wieluń) wysyłały po 2 wozy, ale Osiek i Połaniec składały się na jeden wspólny wóz. Prawie przy każdym mieście znajduje się pozycja, zatytułowana *Contenta in curru*, oznaczająca zawartość wozu<sup>19</sup> (po nazwie miejscowości podano kategorię miasta przyjętą w historiografii<sup>20</sup>).

\*

1. Bełz – III: chleba odpowiednio, 1 beczka mąki żytniej, 1 faska masła, pół beczki grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 jałowica wędzona, 80 serów, 3 szynki wieprzowe, 80 ryb, 1 faska soli.

2. Bochnia – II: 6 szynek wieprzowych, 4 kopy serów, 2 faski masła, 2 łągiewki oleju, 4 kopy ryb, 4 korczyki grochu, 4 korczyki jagieł, 2 korczyki mąki pytlowej pszennej, 4 korczyki mąki pytlowej żytniej.

3. Bolesławiec – IV: 5 worków mąki przesianej, 5 szynek wieprzowych, 1 worek grochu, 1 worek „pulcium”, 6 mendli serów małdrzyków.

4. Bolimów – IV: 7 kop chleba, 4 szynki wieprzowe, 2 worki mąki żytniej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 faski masła, 1,5 kopy serów.

5. Brzeźnica – IV: 3 szynki wieprzowe, 2 korczyki grochu, 3 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 kopy sera, 1 faska masła.

6. Busk – III: 1 wół wędzony, 4 szynki wieprzowe, 8 korczyków mąki żytniej, 2 korczyki mąki pszennej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 1 korczyk nasion konopi, 2 kopy serów, 1 faska lub ćwierć masła, 2 kopy ryb.

<sup>19</sup> Stosowane miary i wagi: cetnar – 54,6 kg; funt – 0,4 kg; kamień – 10,4 kg; łut – 0,013 kg; korzec nasypowy – 512 l; ćwiertnia – 128 l; korczyk – 42 l; wiertel – 32 l; metreta 21 l; quartale – 16 l; maca – 10,7 l; garniec nasypowy – 2,2 l; vas = quartale, tj. 16 l?; beczka – 200 l; wiadro – 12,3 l; ćwiartka mięsa ok. 23 kg; mendel = 15 sztuk oraz sexagena i capetia – oznaczające 60 sztuk; zob. M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 169–170, 177–178; J. Szymański, *Nauki pomocnicze historii*, wyd. nowe, Warszawa 2001, s. 168–172. Kontrowersje w sprawie macy zob. *Słownik staropolski*, t. IV, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963–1965, s. 137; maca = ok. pół korca; *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. XIII, Wrocław 1981, s. 1; maca = ok. ćwierć korca; W. Długokęcki, *Spór gdańsko-krzyżacki o opłaty w Wielkim Młynie w pierwszej połowie XV wieku*, [w:] *Władcy, mnisi, rycerze*, red. B. Śliwiński, „Gdańskie studia z dziejów średniowiecza”, nr 3, Gdańsk 1996, s. 18–19; maca =  $\frac{1}{16}$  miarki. Skopiec jako równowartość ćwiertni = mensury podaje *Słownik staropolski*, t. VII, Wrocław 1977–1981, s. 246.

<sup>20</sup> Zob. M. Bogucka, H. Samsonowicz, *Dzieje miast i mieszczaństwa w Polsce przedrozbiorowej*, Wrocław 1986, s. 114–118.

7. Bydgoszcz – II: 3 worki mąki przesianej, 5 szynek wieprzowych, pół beczki mięsa solonego, 1 faska masła, 2 faski serów, 2 worki grochu, 1 worek „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk soli, 2 kopy suszonych ryb.

8. Chełm – II: 1 korczyk grochu, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 3 szynki wieprzowe, 2 dzieżki masła, 2 kopy serów, 1,5 kopy ryb, chleb.

9. Chęciny – III: 1 cały wół wędzony, zamiast ryb pół wołu wędzonego, 6 kop chlebów, 3 korczyki mąki jasnej, 1 ćwierć masła, 3 korczyki grochu, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, soli za 12 groszy, 1 korczyk nasion konopi, 1 korczyk grzybów, 3 kopy serów, 3 szynki wieprzowe.

10. Częstochowa – III: 90 porcji mięsa wędzonego, 2 szynki wieprzowe, 1 kopa ryb, 3,5 kopy chlebów, 2 kopy serów, 2 worki „pulcium”, 1 worek grochu, 2 worki mąki przesianej, 1 faska masła, 1 kwartę soli.

11. Dobrzyń – III: 1 beczka i 1 worek mąki żytniej, 3 ćwierci mięsa wędzonego, 2 szynki wieprzowe, 2 faski masła, 2 kopy serów, 2 kopy chleba, pół korczyka suszonej rzepy, 20 ryb, 2 korczyki grochu, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia.

12. Dolina – IV: 20 tys. bryłek soli.

13. Gniezno – II: 16 korców mąki żytniej przesianej, 5 szynek wieprzowych, 6 ćwierci wołowiny wędzonej w beczce zaszpunktowanej, 6 kop serów, 2 faski masła, 1,5 korczyka jagieł, 2 korczyki grochu, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk soli.

14. Gostynin – III: 6 szynek wieprzowych, 2 kopy ryb, pół beczki węgorki, 1 fasek masła, 1 faska serów, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł, pół korczyka soli, pół korczyka maku, 4 worki maku, 4 kopy chleba.

15. Grabowiec – IV: 1 szynka wieprzowa, 1 wół wędzony, 1 korczyk „pulcium”, 1 worek grochu, 2 worki mąki pszennej, 2 kopy serów, 2 kopy chleba, 1 ćwierć masła, 2 faski soli.

16. Gródek – II: 8 korczyków mąki żytniej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 korczyki jagieł, 1 korczyk maku, 2 kopy chlebów, 1 kopa + 50 serów, 1 faska masła, 1 kopa ryb i 6 szczupaków, 4 szynki wieprzowe.

17. Horodło – III: 1 jałowica wędzona, 3 szynki wieprzowe, 2 kopy ryb: jaziów i szczupaków, 1 drzewianka masła, 1 beczka mąki żytniej, 1 korczyk grochu, pół korczyka jagieł, pół korczyka „pulcium” z jęczmienia.

18. Hrubieszów – III: 1 worek grochu, 1 worek jagieł, 1 worek mąki pszennej, 1 worek mąki żytniej czystej, 3 szynki wieprzowe,

pół wołu wędzonego, 1 faska masła, 1 kopa serów, 1,5 kopy ryb, 3 kopy chlebów.

19. Inowłódz – II: 4 korczyki mąki żytniej, 5 kop chlebów, 4 szynki wieprzowe, 1 korczyk grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium”, 1 faska masła, 2 kopy serów, 2 kopy ryb, pół korczyka soli przesianej.

20. Inowrocław – II: 4 szynki wieprzowe, 2 worki mąki żytniej, 2 worki „pulcium” z jęczmienia, 1 faska masła, 1 faska węgorki, 4 kopy chleba, 4 kopy serów maśdrzyków.

21. Jędrzejów – III: 2 korczyki mąki żytniej, 1 korczyk mąki pszennej, 4 kopy chlebów, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 4 szynki wieprzowe, 5 fas ćwierci masła, 1 kopa serów, 1 korczyk grzybów, 2 kopy ryb, 1 korczyk nasion konopi, pół korczyka maku, soli za 6 groszy.

22. Kalisz – II: 1 beczułka śledzi, pełna faska masła, faska serów, 2 worki mąki żytniej pyłkowej, 3 szynki wieprzowe, 2 worki „pulcium” z jęczmienia, 1 worek grochu, 1 korzec soli, 1 worek mąki pszennej.

23. Kazimierz k. Krakowa – II: 2 worki mąki dobrze oczyszczonej, 3 szynki wieprzowe, 1 korczyk grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk „pulcium” z ciecioriki, 1 faska masła, 2 kopy serów, 2 kopy ryb, 1 korczyk soli i inne.

24. Kleparz – III: 1 miara grochu, 1 miara mąki żytniej przesianej, 2 korczyki „pulcium” z ciecioriki, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 korczyki jagieł, 4 kopy królików zasolonych, 2 kopy serów, 2 szynki wieprzowe, 1 korzec soli, 1 korczyk suszonej rzepy, 1 faska masła, 5 kop suszonych ryb.

25. Kłobuck – III: 3 worki mąki żytniej przesianej, 1 worek „pultium” z ciecioriki, 2 korce grochu, 25 serów, 1 faska masła, 1 korzec soli, 2 szynki wieprzowe, 40 porcji mięsa wędzonego.

26. Kłodawa – IV: 4 worki mąki przesianej, 4 szynki wieprzowe, 2 korczyki „pulcium”, 1 korczyk grochu, 2 kopy serów.

27. Koło – II: chleba „persalci” za 2 floreny, 5 korczyków mąki przesianej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 1 wołu, 1 krowę uwędzoną, 5 szynek wieprzowych, 1 faska masła, 1 kopa serów, 4 kopy ryb z węgorkami suszonych.

28. Konin – II: 4 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 2 kopy serów, 2 kopy chleba, 1 worek mąki, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł.

29. Koprzywnica – III: 8 korczyków mąki żytniej, 2 korczyki mąki pszennej, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk nasion konopi, 1 faska miodu, 80 ryb, 4 kopy serów, ćwierć soli, 6 szynek wieprzowych, ćwierć masła, 7 kop chleba.

30. Koszyce – III: 4 szynki wieprzowe, 10 korczyków mąki żytniej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki nasion konopi, 2 korczyki jagieł, 2 kopy serów, 2 kopy ryb cert, 1 faska soli, 1 faska masła.

31. Kościan – II (2 wozy): 2 miary grochu, 2 miary „pulcium” z jęczmienia, 2 miary jagieł, 2 korce soli, 10 szynek wieprzowych, 2 kopy serów, 2 faski masła, 5 kop chleba.

32. Krzepice – III: 4 worki mąki żytniej przesianej, 80 porcji mięsa wędzonego, 1 faska masła, 20 serów, 2 korce grochu, 2 korce „pulcium” z ciecioriki, 1 korzec soli, 3 szynki wieprzowe.

33. Lelów – III: 1 kopa chlebów, 4 worki mąki przesianej, 1 worek „pulcium” z jęczmienia, 1 worek grochu, 4 szynki wieprzowe, 40 porcji mięsa wołowego wędzonego, 1 faska soli, 1 faska masła, 3 kopy serów.

34. Lipno – IV: 2 worki mąki, 2 kopy chleba, 2 szynki wieprzowe, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 faski masła, 2 korczyki grochu, pół beczki śledzi, 2 kopy serów.

35. Lublin – II (2 wozy): 6 kop chlebów, 6 korczyków mąki żytniej, 2 korczyki maku, 2 korczyki nasion konopi, 4 korczyki grochu, 4 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 faski masła, 6 kop serów, 1 faska soli, 8 szynek wieprzowych, 4 kopy ryb.

36. Łęczyca – II: 10 korczyków mąki przesianej, 5 szynek wieprzowych, 3 korczyki grochu, 3 korczyki jagieł, 2 korczyki „pulcium”, 1 wołu wędzonego, 2 faski masła, jedna większa i jedna mniejsza, 1 kopa sera i 2 kopy serów krajanków w fasce.

37. Miechów – II: 3 worki mąki żytniej pytlowej, 4 kopy chleba („posolonego”), 4 szynki wieprzowe, 2 korczyki grochu, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk maku, 4 kopy serów, 4 kopy ryb, 1 kamień masła, 1 faska soli.

38. Mogielnica – III: 3,5 korczyka mąki, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk grochu, 1 ćwierć soli, 1 faska masła, 4 kopy serów, 5 kop chlebów, 2 kopy ryb, 3 szynki wieprzowe.

39. Mstów – IV: 3 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 5 serów, 3 kopy chlebów, 3 ćwierci grochu, 2 korczyki mąki, 1 korczyk „pulcium”, 1 ćwierć soli.

40. Mszczonów – IV: 6 korczyków w 3 workach mąki czystej, 3 szynki wieprzowe, 2 korczyki grochu, 2 kopy ryb, 2 wiązki grzybów, 1 faska masła, 1 faska soli, 2 korczyki „pulcium” w 2 workach, 3 kopy chleba, 2 kopy serów.

41. Nieszawa – III: 3 worki mąki żytniej przesianej, 1 worek „pulcium” z jęczmienia, 1 faska węgorki solonych, 3 kopy ryb, 2 korczyki grochu, 4 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 4 kopy serów.



42. Niżankowice – IV: 2 beczki mąki, 2 szynki wieprzowe, 1 kopa serów, 1 dziezka masła, 1 korzec jagieł, 2 korce „pulcium”, 1 korzec grochu, 3 korce chleba, 1 korzec soli.

43. Nowe Miasto Korczyn – II: 4 worki mąki dobrze oczyszczonej, 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk nasion konopi, 1 kopa serów, 2 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 1 faska soli.

44. Nowy Sącz – II: 2 szynki wieprzowe, 4 worki mąki żytniej przesianej, 6 ćwierci grochu, 6 ćwierci „pulcium” z ciecioriki, 6 ćwierci jagieł, 8 fasek masła, 3 kopy serów, 2 faski soli, 6 ćwierci „pulcium” z jęczmienia.

45. Oborniki – II: 2 szynki wieprzowe, 1 beczka mąki przesianej, 2 kopy serów, 1 faska masła, 3 korce grochu, 2 korce jagieł, 3 korce „pulcium” z jęczmienia, 1 korzec soli.

46. Opoczno – III (2 wozy): 6 szynek wieprzowych, 8 worków mąki, 6 kop serów, zamiast ryb dają 2 szynki wieprzowe, 2 korczyki grochu, 1 korczyk „pulcium”, 2 ćwierci masła, 1 korczyk soli.

Osiek zob. Połaniec.

47. Osmolin – IV: 4 korczyki mąki, 2 korczyki grochu, 2 korczyki „pulcium”, 2 szynki wieprzowe, pół beczki śledzi, 1 faska masła, 80 dobrych gomótek [sera], pół korczyka soli, 3 kopy chleba.

48. Ostrzeszów – III: 7 miar mąki żytniej, 1 woreczek soli, 1 faska masła, 5 korców grochu, 1 miara „pulcium” z jęczmienia, 5 szynek wieprzowych.

49. Parczew – IV: 2 worki mąki żytniej przesianej, 2 worki mąki pszennej, 2 korczyki bez ćwierci grochu, 1 korczyk bez skopca jagieł, 1 drzewianka masła, 2 kopy serów, 3 szynki wieprzowe, pół korczyka nasion konopi, 3 kopy chlebów bez 3 sztuk.

50. Piotrków – II: 8 korczyków mąki przesiewanej, 1,5 korczyka grochu, 1,5 korczyka jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 8 szynek wieprzowych, 1 faska sera, a w niej 6,5 kopy i 20 serów, 2 faski masła.

51–52. Połaniec – III i Osiek – III: 4 korczyki mąki żytniej przesianej, 2 korczyki mąki pszennej, 1 korczyk grochu, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 2 korczyki jagieł, 3 kopy serów, 3 kopy ryb zwykłych, 1 cetnar soli „thenczonej”, ćwierć masła, 3 szynki wieprzowe, 6 porcji mięsa wędzonego.

53. Powidz – IV: 2 worki mąki, 2 korczyki grochu, 3 korczyki „pulcium”, 4 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 1 faska serów, ryby szczupaki.

54. Proszowice – II: 6 kop chleba, 6 kop serów, 6 kop ryb, 6 szynek wieprzowych, 1 miara grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk

„pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk mąki pszennej przesianej, 2 korczyki mąki żytniej, 1 faska masła, 1 korczyk soli.

55. Przedbórz – IV: 3 kopy chleba, 2 korczyki grochu, 2 szynki wieprzowe, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium”, 1 faska masła, 2 kopy serów, 1 kopa ryb, 1 faska soli, 2 worki mąki oczyszczonej.

56. Przemyśl – II: 1,5 beczki mąki, pół beczki grochu, 1 korzec jagieł, 6 szynek wieprzowych, 3 kopy chlebów, 2 kopy ryb, 2000 bryłek soli, półmiarek masła, 1 kopa serów, półmiarek cebuli.

57. Radom – II (2 wozy): 12 korzyków mąki żytniej pytlowej, 2 korczyki „pulcium” z ciecioriki, 3 korczyki „pulcium” z jagieł, 3 korczyki grochu, 2 ćwierci masła, 5 kop serów, 5 szynek wieprzowych, zamiast ryb dają 2 łososie do Ropczyc dla króla.

58. Rawa Maz. – II: 6 worków mąki, 4 kopy chleba, 6 szynek wieprzowych, 94 porcje mięsa wędzonego, 2 korczyki grochu, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk jagieł, 2 kopy serów, 1 faska masła, 1 pudło grzybów, pół korczyka maku, 86 ryb, 2 kopy węgory, 2 funty pieprzu, 4 łuty szafranu.

59. Rypin – III: 1 beczka śledzi, 1 beczka mąki żytniej, 2 szynki wieprzowe, 2 wiadra masła, 3 kopy serów, 3 korczyki grochu, 3 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 1,5 kopy chleba.

60. Sambor – III: 3 beczki mąki przesianej, 4 szynki wieprzowe, 1 wół wędzony, półmiarek masła, 1 kopa serów, 1 kopa ryb suszonych, pół beczki „pulcium” z jęczmienia, ćwierć maku, ćwierć grochu, ćwierć nasion konopi, ćwierć soli.

61. Sandomierz – II (2 wozy): 6 worków mąki pszennej, 2 worki mąki żytniej, 2 kopy chlebów, 2 korczyki „pulcium” z jęczmienia, 2 korczyki jagieł, 4 korczyki grochu, 2 korczyki maku, 2 faski masła, 8 szynek wieprzowych, 4 kopy serów, 2 faski miodu, 12 kop ryb lub w zamian 2 łososie do Ropczyc dla króla.

62. Sanok – II: 3 beczki mąki pszennej, pół beczki grochu, pół kłody jagieł, 3 mace maku, 1 dziezka masła, 3 kopy serów, 1 cały wół wędzony, 3 szynki wieprzowe, 2,5 kopy ryb.

63. Sieradz – II: 2 korczyki mąki żytniej, 4 szynki wieprzowe, 1 fasa mięsa wędzonego, 1 faska masła, 1 faska sera, korczyk i ćwierć grochu, korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk soli, 1 korczyk grzybów.

64. Skalbmierz – II: 4 worki mąki żytniej przesianej, 1 worek mąki pszennej, 4 kopy chlebów, 4 szynki wieprzowe, 4 kopy serów, faska masła, faska soli, 3,5 kopy ryb suszonych, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia.

65. Słomniki – III: 4 worki mąki żytniej, 3 szynki wieprzowe, 2 korczyki „pulcium” z ciecioriki, 2 korczyki jagieł, 2 korczyki

grochu, 3 kopy ryb, 3 kopy chleba, 2 kopy serów, 1 faska masła, 1 worek soli, 1 worek suszonej rzepy.

66. Sokal – III: 1 worek mąki żytniej przesianej, 1 worek jagieł, 1,5 kopy ryb, pół wołu wędzonego, niepełna dzieżka masła, 1,5 kopy serów, 3 szynki wieprzowe, soli żadnej.

67. Stawiszyn – II: 1 worek mąki żytniej przesianej, 2 korce „pulcium” z jęczmienia, 1,5 korca jagieł, 2 korce grochu, 1 kopę serów, 1 faskę masła, 6 mendli chleba, 2 szynki wieprzowe i sadło.

68. Stojanów – IV: pół kłody chleba, 1 korczyk mąki żytniej, pół korczyka mąki pszennej, 1 korczyk grochu, pół korczyka jagieł, kadłub masła, 1,5 kopy bez 5 serów, 4 jesiотry, 4 szynki wieprzowe.

69. Stopnica – III: 7 korczyków mąki żytniej, 1 korczyk mąki pszennej, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk grzybów, 1 ćwierć masła, 1 kopa serów, 2 szynki wieprzowe, soli za 6 florenów.

70. Stryj – III: 2 beczki mąki, 3 szynki wieprzowe, pół beczki grochu, pół beczki jagieł, 1 kopa serów, 1 faska masła, 1 kopa chlebów, 1 kopa ryb suszonych.

71. Szadek – II: 12 korczyków mąki, 2 korczyki grochu, 1 korczyk jagieł, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk nasion konopi, pół korczyka maku, 4 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 1 faska soli.

72. Szydłów – II: 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 5 korczyków mąki, 3 kopy serów, 1 korczyk grzybów, pół korczyka soli, 6 szynek wieprzowych, pół korczyka masła, 1 korczyk „pulcium” z ciecioriki, 1 korczyk nasion konopi.

73. Śrem – II: 1 miara grochu, 1 miara jagieł, 1 miara „pulcium” z jęczmienia, 6 szynek wieprzowych, chleba cocti z 4 miar, 5 kamieni masła, 3 kopy serów małdrzyków.

74. Środa – II: 4 miary mąki, faska lub 3 kamienie masła, 4 szynki wieprzowe, 3 korce grochu, 3 korce jagieł, 3 korce „pulcium” z jęczmienia, 6 mendli chleba „cocti”, tj. 1,5 kopy, 20 mendli serów bez 5 sztuk.

75. Tuszyn – II: 3 kopy chleba, 4 korczyki mąki, 1 korczyk grochu, 1 korczyk „pulcium”, 1 faska masła, 1 ćwierć soli, 2 szynki wieprzowe.

76. Tyszowce – III: 2 szynki wieprzowe, 1 cała jałowica wędzona, 2 kopy serów, 1 dzieżka masła, 2 kopy chlebów, 1,2 kopy królików, 1 worek jagieł, 1 worek „pulcium”, 1 worek grochu, 1 worek mąki żytniej, 1 worek mąki pszennej, bez soli.

77. Urzędów – III: 12 kop chlebów, 4 szynki wieprzowe, 3 kopy ryb, 3 kopy serów, 4 worki mąki, 2 worki grochu, 1 korczyk maku,

1 korczyk nasion konopi, 1 worki „pulcium” z jęczmienia, 1 faska masła.

78. Uście Solne – III: 7 korczyków mąki żytniej, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 2 korczyki jagieł, 2 korczyki grochu, 1,5 korczyka maku, 4 kopy serów, 3 szynki wieprzowe, 1 dziezka masła, 1 dziezka soli.

79. Warta – II: 2 korczyki mąki przesianej, 1 kłoda wędzonego mięsa, 3 szynki wieprzowe, 1 faska masła, 1 faska sera za 14 groszy, 5 ćwierci grochu, 1 korczyk „pulcium” z jęczmienia, 1 korczyk soli, 1 korczyk nasion konopi, 1 korczyk grzybów.

80. Wieluń – II (2 wozy): 6 szynek wieprzowych, 1 wołu wędzonego, 2 beczki śledzi, 8 miar mąki żytniej, 1 miara grochu, 1 miara „pulcium” z jęczmienia, 2 faski masła, 1 korzec soli, 2 kopy serów.

81. Wiślica – II: 6 szynek wieprzowych, 12 korczyków mąki żytniej pytlowej, 4 kopy serów, 2 korczyki grochu, 2 korczyki jagieł, 1 korczyk grzybów, 1,5 korczyka „pulcium” z jęczmienia, 1 faska lub kamień masła, 4 kopy „pulcium” i 15 ryb, 2,5 kopy chleba cocti, 1 korczyk soli, 1 wół wędzony, zamiast którego dawano całego wołu świeżego.

82. Wojnicz – III: 4 worki mąki przesianej, 2 ćwiartki wołowiny wędzonej, 2 szynki wieprzowe, 1 korczyk grochu, 1 korczyk „pulcium” z ciecioriki, 1 korczyk jagieł, 1 faska masła, 1 kopa serów, 1 cetnar soli.

83. Zawichost – II: 2 worki mąki, 2 kopy serów, 2 kopy ryb, 2 korczyki jagieł, 2 kopy chlebów, 2 szynki wieprzowe, 2 korczyki grochu, 1 korczyk nasion konopi, półciwartki soli, 2 półciwartki masła.

84. Zgierz – IV: 7 kop chleba, 1 korczyk grochu, 1 faska masła, 1 faska soli, 1 szynka wieprzowa, pół korczyka „pulcium” z jęczmienia, 10 korczyków mąki.

85. Żydaczów – IV: 2 beczki mąki żytniej, 2 szynki wieprzowe, 1 garniec masła, 26 serów, półmiarki jagieł, 2 półmiarki grochu, 1 maca „pulcium”, 1000 bryłek soli.

\*

W świetle powyższych zestawień na wozach najczęściej znajdowało się mięso, w różnej zresztą postaci. Najwięcej miast – gdyż aż 82 – dostarczały „lardi perne”, czyli – jak pamiętamy – szynek wieprzowych lub całych pości mięsa wieprzowego, tzw. rąbanki. Na poszczególnych wozach było ich od jednej (Grabowiec, Zgierz) do 8 sztuk (Lublin, Piotrków, Sandomierz), a każda taka „perna” kosz-

towała średnio ok. 8–12 groszy<sup>21</sup>. Przypomnijmy, że za 5 „pernis lardi” znajdujących się na wozie dostarczonym przez podkrakowski Kazimierz w końcu XIV w. zapłacono 1 kopę groszy, czyli po 12 groszy za sztukę<sup>22</sup>. Mięso wieprzowe było najbardziej ekonomiczne do wykorzystania pod względem spożycia, gdyż jego 100 g dawało 250 kcal, natomiast 100 g słoniny aż 714 kcal<sup>23</sup>. Oprócz tego na wozach znajdowało się inne mięso, głównie wędzona wołowina („carnium fumigatarum bos”). Wymieniono więc 10 wołów (bos), całych lub ich połówki, 1 krowę i 1 jałowicę, 3 razy ogólnie wołowinę, 8 razy jakieś mięso – ale wszystko wędzone. Do tej grupy zaliczyć należy także jeszcze 1 wołu, chociaż bez zaznaczenia, czy wędzony. Zamiast wołu wędzonego Wiślica miała dostarczyć całego wołu świeżego. Tylko 1 raz odnotowano mięso solone i 1 raz sadło. Należy przypomnieć, że cena krowy wynosiła ok. 22–44 groszy, wołu zaś ok. 30–54 groszy, a po zabiciu było to ok. 80–90 kg mięsa<sup>24</sup>. Na wozach dostarczonych przez Kleparz i Tyszowce znalazły się króliki, w pierwszym przypadku zaznaczono, że solone. Razem mamy zatem 28 zapisów mięsnych.

Drugą ważną grupę żywnościową stanowiły ryby. Bez wymienia-  
nia ich rodzaju i gatunku – jako zwykle „piscis comonium” – zano-  
towano je przy 27 miastach. Ale dla innych 5 miast były to ryby  
suszone (siccis, siccarum). Radom, a zapewne także Sandomierz,  
zamiast 12 kop ryb (720 sztuk) zobowiązany był dawać 2 łososie  
(tj. 1 łosoś = 360 różnych ryb) na stół królewski w Ropczycach.  
Może tak samo było w przypadku Stojanowa, na którym ciążył  
obowiązek dostarczenia 4 jesiotrów „iesziotrow” (czyli 1 jesiotr  
= 180 różnych ryb). Czterokrotnie wymieniono ryby wraz z węgór-  
zami (*piscium cum anguilis*), 2 razy ze szczupakami (*piscis luceus*),  
5 miast miało dostarczyć śledzie (*alec*), 2 łososie, po jednym węgór-  
rzu, jazie i szczupaki (Horodło: „iasow et luceorum”) i certy (Koszyce:  
„czert”). Razem 49 zapisów. Kopa węgorzy kosztowała średnio  
ok. 16 groszy, ich beczka natomiast była warta 72–96 groszy, za  
dużego szczupaka płacono po 1,5–2 grosze, za bardzo dorodnego  
5 groszy, licząc po pół grosza za funt, za małego łososia dawano  
7 groszy, za dużego ok. 18–21 groszy, za olbrzymiego aż 36 groszy,

<sup>21</sup> J. Pelc, *Ceny w Krakowie w latach 1369–1600*, Lwów 1935, s. 36; M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 43, 178.

<sup>22</sup> *Księgi radzieckie kazimierskie...*, s. 298.

<sup>23</sup> A. Rutkowska-Płachcińska, *Pożywienie, napoje*, [w:] *Historia kultury materialnej Polski w zarysie*, red. W. Hensel i J. Pazdur, t. II (od XIII do XV wieku), red. A. Rutkowska-Płachcińska, Wrocław 1978, s. 251.

<sup>24</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 75; M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 43–45, 178.

okazałego jesiotra zaś można było dostać za 70 groszy<sup>25</sup>. Najważniejszą i najbardziej masowo spożywaną rybą morską był śledź, którego 100 g dostarcza 160 kcal. Beczka śledzi kosztowała w granicach 72–96 groszy, a za 100 sztuk tych ryb płacono od 8 do 12 groszy<sup>26</sup>.

Niezbędne dla przeżycia były mąka i chleb. Mąkę wymieniono aż 93 razy, co nie oznacza, że była ona na tylu wozach, gdyż wyliczono ich tylko 92. Świadczy to natomiast, że na wielu wozach znajdowała się zarówno mąka żytnia = „siliginacea” (41 razy) jak i pszenna = „triticea” (16). W odniesieniu do 36 miast zapisano mąkę bez określenia jej gatunku, tj. tylko jako „farina”. Niejednokrotnie charakteryzowano ją jako jasną, dobrze oczyszczoną lub przesianą („munda”, „bene purgata”, „cribrata”), zaś żytnią i pszenną jako pytlowe („siliginacea pithlowana”, „de grano siliginis pithlowana”, „de grano tritici pithlowana”).

Chleb znajdował się na wozach 46 miast. Nigdzie nie zapisano, z jakiej ma być mąki, a przecież w tym czasie w Polsce wypiekano 9 gatunków pieczywa, nie licząc drobnych odmian<sup>27</sup>. W 41 przypadkach jest to zwykły „panis”, w 3 „cocti”, w 2 natomiast określony jako „persalci” – może oznaczający kołaczki dobrze wypieczone z solą. Bochenek chleba ważył w tym czasie w Polsce ok. 320–350 g. Najczęściej wypiekane były tzw. czołty, podłużne chleby w kształcie klina po 2 grosze za sztukę, ale w podróży spożywano przede wszystkim chleb żytni sporządzony z mąki razowej, którego 100 g dostarczało 200–230 kcal<sup>28</sup>.

Prawie równorzędne miejsce ze zbożem i jego przetworami pod względem powszechności spożycia zajmował groch („pisa”, „pisum”). Była to jarzyna bardzo pożywna, gdyż 100 g świeżego grochu dostarczało 72–130 kcal, natomiast suchego aż 339 kcal. Grochu używano do sporządzenia gęstej zupy, jako jednego ze składników albo dodatku do potraw. Prażony groch często zastępował chleb, warzono z niego także polewkę<sup>29</sup>. Nie dziwi zatem fakt, że miało go

<sup>25</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 38; M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 52, 56–58; A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 263.

<sup>26</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 52, 57; A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 255.

<sup>27</sup> Zob. M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 113.

<sup>28</sup> *Ibidem*, s. 114, 178; M. Dembińska, *Dzienne racje żywnościowe w Europie w IX–XVI w.*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1979, t. LII, s. 88; A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 248, 264–265.

<sup>29</sup> A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 248.

dostarczyć aż 80 miast. Korczyk grochu kosztował od 2 do 6 groszy – w zależności od pory roku<sup>30</sup>.

Milium, tj. jagły wyrabiane z prosa, stanowił ważny składnik pożywienia, a jego 100 g dostarcza 300 kcal<sup>31</sup>. Znajdowały się na wozach 50 miast. Na przełomie XV i XVI w. korczyk jagieł kosztował ok. 8–10 groszy<sup>32</sup>. Brakuje natomiast na wozach kasz („gruellum”), które charakteryzowały polską kuchnię i były podstawą każdego menu. W każdym razie „kasze, a ściślej mówiąc kasza jaglana, stanowiły nieodłączny atrybut każdorazowego posiłku” – jak stwierdziła M. Dembińska, niewątpliwie najlepsza znawczyni średniowiecznej kuchni i konsumpcji żywnościowej<sup>33</sup>.

Ważny składnik pożywienia stanowiło masło („buturum”, „butyrum”), skoro znajdujemy je aż na wozach 82 miast, czyli na tyłu samych, co mięsnych, tzw. „szynkowych”. Transportowano je w dzieżkach, drzewiankach<sup>34</sup>, faskach, kadłubach, garnkach – zapewne solone lub topione<sup>35</sup>. Na początku XVI w. garniec masła kosztował ok. 20–30 groszy<sup>36</sup>.

Ser („caseus”) jest na wozach 77 miast, ale tylko w 1 przypadku (Łęczycza) podano, że oprócz zwykłych serów – zapewne tzw. workowych – mają być jeszcze sery krajanki<sup>37</sup>. Natomiast na wozie z Osmolina miały znaleźć się gomółki, czyli sery z mleka krowiego wygniatane i formowane w rękach, a następnie suszone<sup>38</sup>. Na 3 innych wozach (Bolesławiec, Inowrocław, Śrem) były małe owcze serki – zwane małdrzykami („formulae”) – po 12 groszy za kope<sup>39</sup>. Taka gomółka lub małdrzyk sera była łatwa w transporcie i stanowiła

<sup>30</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 13–15; M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 63, 65–66.

<sup>31</sup> Zob. M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 125; A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 248.

<sup>32</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 25–26.

<sup>33</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 110.

<sup>34</sup> *Słownik polszczyzny XVI wieku*, t. VI, Wrocław 1972, s. 97: drzewianka vel faska.

<sup>35</sup> M. Dembińska, *Zmiany w polskiej kuchni od średniowiecza do końca XVII wieku na tle europejskim. Compendium ferculorum z 1682 r.*, [w:] *Szkice z dziejów materialnego bytowania społeczeństwa polskiego*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1989, t. LXI, s. 197.

<sup>36</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 30–31.

<sup>37</sup> A. Kowalska-Lewicka, *Tradycyjne serowarstwo w Polsce*, [w:] *Pożywienie w dawnej Polsce*, „Studia i Materiały z Historii Kultury Materialnej” 1967, t. XXXI, s. 163.

<sup>38</sup> *Ibidem*, s. 165–166.

<sup>39</sup> *Ibidem*, s. 173–175; *Słownik łaciny średniowiecznej*, red. M. Plezia, t. IV, Wrocław 1975, s. 323.

ważny składnik pożywienia w trudnych warunkach polowych. Oblicza się, że 100 g takiego sera to 167 kcal<sup>40</sup>.

Aż 72 razy wymieniono zagadkowe „pultium”, „pulcium”, z tym że 17 razy bez żadnego dodatkowego określenia podstawowego surowca do wyrobu tej – jak podaliśmy wyżej – zacierki, bryi, polewki. Ale aż 45 razy zapisano, że jej podstawowym składnikiem był jęczmień („ordei”, „de grano ordei”, „ordeacearum”), 9 razy, że cieciorka („de grano ciceris”) i 1 raz jagły („milij”).

Ważnym produktem była sól, która znajdowała się na wozach 51 miast. Nieraz zaznaczano, aby była ona przesiana („cribrata”), ale tylko raz zapisano, że chodzi o „salis thenczonej”. Różna była wielkość tej obowiązkowej dostawy. Oprócz cetnara, najczęściej wymienianą miarą był korzec lub korczyk, rzadziej ćwierć, faska, wiertel, dziezka, worek, a nawet woreczek (Ostrzeszów: „saculus”). Mamy kilka zapisów o dostarczeniu soli za określoną kwotę pieniędzy, a to 6, 12 groszy oraz 6 florenów. Przypomnijmy, że korzec soli na początku XVI w. kosztował ok. 5 groszy<sup>41</sup>. Żydaczów dawał 1000 topek-bryłek, Przemyśl 2000 bryłek, Dolina natomiast aż 20 tys. bryłek, ale w zamian zwolniona była od dostawy innych produktów.

Na 14 wozach były nasiona konopi („seminis canapi”), na 12 zaś mak („papaver”). Rozgotowane nasiona konopi służyły za bryje, a mak dodawano do potraw dla smaku. Nie można też zapominać o oleju konopnym i makowym jako ważnych olejach jadalnych<sup>42</sup>. Grzyby („fungus”) – zapewne suszone, ale mogły być również solone lub kiszzone<sup>43</sup> – znajdowały się na 9 wozach. Tylko na 3 wozach zanotowano suszoną rzepę („raparum siccarum”), jakkolwiek w źródłach szesnastowiecznych dominuje rzepa wędzona<sup>44</sup>. Na dwóch wozach był miód („mel”). Na jednym wozie (Przemyśl) odnotowana została cebula („cepa”), jako przyprawa po 4–7 groszy za korczyk<sup>45</sup>. Również tylko na jednym wozie (Bochnia) wymieniono olej („oleum”). Do dostarczenia zaś pieprzu („piper”) i szafranu („crocus”) – niewątpliwie tylko na stół królewski<sup>46</sup> – zobowiązana była tylko Rawa Mazowiecka. W pierwszej ćwierci XVI w. funt szafranu kosztował w Krakowie średnio ok. 90 groszy<sup>47</sup>.

<sup>40</sup> A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 249.

<sup>41</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 163.

<sup>42</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 65, 127.

<sup>43</sup> A. Rutkowska-Płachcińska, *op. cit.*, s. 257.

<sup>44</sup> *Ibidem*, s. 249.

<sup>45</sup> M. Dembińska, *Konsumpcja...*, s. 63.

<sup>46</sup> M. Dembińska, *Zmiany w polskiej kuchni...*, s. 194.

<sup>47</sup> J. Pelc, *op. cit.*, s. 43–44.



Na wozach brak ptactwa, głównie drobiu, a także jaj, w które zaopatrywano się w kraju nieprzyjaciela! Brak wreszcie napojów?

Niestety, nie mamy danych dotyczących Krakowa, Lwowa i Poznania, ale pozostałe większe miasta zostały uwzględnione. Nie ma ich także na liście miast zwolnionych z obowiązku dostarczania wozu, zamiast którego dawały królowi określoną opłatę pieniężną<sup>48</sup>. W omawianym rejestrze również znajduje się bowiem pozycja, że „Ratione currus bellicalis hoc oppidum ad thesaurum sacre maiestatis regie [...]” płaci [...]. Dysponujemy zapisami w odniesieniu do 59 miast, a zatem dużej części miast, ale mniejszej od listy wywiązującej się fizycznie z tego obowiązku. Oto ich lista: 120 florenów: Warszawa Stara II; 100 fl.: Łomża II (2 wozy); 70 fl.: Grójec III; 64 fl.: Biecz II, Krosno II; 62 fl.: Warszawa Nowa II; 52 fl. 15 groszy: Przasnysz III; 50 fl.: Błonie III, Garwolin IV, Płock II, Wyszogród II; 48 fl.: Pilzno III, Wieliczka II; 45 fl.: Maków Maz. III, Różan III; 44 fl. 24 gr: Ciężkowice II; 40 fl. 18 gr 14 denarów: Waśosz IV, Wizna III; 40 fl.: Ciechanów II, Goszczyn IV, Lutowicz IV, Wyśmierzyce IV, Zakroczym II; 37 fl.: Nur IV; 35 fl.: Nowe Miasto n. Pilicą IV, Serock IV; 32 fl.: Grabów IV, Jasło II, Krzywín III, Olkusz II, Opatowiec III, Radomsko II, Skrzywno III; 31 fl.: Ostrów Maz. III; 30 fl.: Czersk IV, Kamieniec IV; 25 fl. 28 gr: Czchów IV; 25 fl. 18 gr: Steżyca III, Zwoleń IV; 25 fl.: Janów IV, Nowogród III, Ostrołęka III, Stanisławów IV, Zambrów III; 22 fl. 15 gr: Skawina IV; 20 fl.: Bielsk IV; 19 fl. 22 gr 9 den.: Kolno IV; 19 fl. 6 gr: Przedecz IV, Szczerzec IV; 16 fl. 4 gr: Radziłów IV; 16 fl.: Brzostek IV, Ryczywół = Ryczyno IV; 12 fl. 24 gr: Dąbrowica IV; 11 fl.: Piaseczno IV, Sochocin IV; 8 fl. 24 gr: Sierpc IV; 6 fl.: Małogoszcz IV; 4 fl. 24 gr: Mikstat IV.

Jak wynika z przedstawionego wyżej zestawienia, stawki wykupu osobistego udziału w wojnie były bardzo różne. Wyliczono ich zresztą aż 31: od 4 florenów 24 groszy do 120 florenów. Są to kwoty porównywalne z wydatkami, jakie podkrakowski Kazimierz i Lwów ponosiły na wyprawy wojenne w końcu XIV i na początku XV w. Nie było to zależne od wielkości miasta, gdyż 3 miejsce na liście najczęściej płacących z 70 florenami zajmuje Grójec należący do miast III kategorii. W grupie 4 miast płacących 50 florenów znalazły się 2 miasta zaliczane do II kategorii i po jednym do III i IV kategorii. Podobnie jest w grupie 40-florenowej, w której znalazły się 2 miasta II i 3 miasta IV kategorii. Również w grupie miast za 32 floreny są 3 z II, 3 z III i jedno z IV kategorią. Dopiero na samym końcu tabeli – począwszy od stawki 22 florenów – znalazło się 14 miast zaliczanych do IV kategorii.

<sup>48</sup> W. Szczygielski, *op. cit.*, s. 442–445.