

6. Die Ernährung

Die Oberschicht¹ Polens aß viel und üppig,² aber nicht raffiniert,³ meinten ausländische Beobachter; ihnen fiel auch auf, daß man zu stark würzte und zu viel Säure zusetzte;⁴ all das machte dick und schadete der Gesundheit.⁵ Wäre der König überzeugt gewesen, daß viel essen das Leben verkürze, hätte er doch nicht zu einer Mahlzeit nur eine Wurstsemmel verzehren können, denn entsprechend den Traditionen mußte er im größten Haus wohnen, die teuersten Kleider tragen, und seine Tafel mußte sich biegen.⁶ Das hatte so zu sein, ob er nun gerne gut und viel aß oder nicht. Es sollte ein hoher Herr auch einen verfeinerten Geschmack haben und sich für gutes Essen interessieren.⁷ Auch Sigismund III. pflegte die Tradition. Er sparte zwar beim Personal, aber er speiste jeden Mittag öffentlich mit großer Bedienung, und da gab es *lauta mensa*, eine üppige Mahlzeit,⁸ es sei denn die Umstände – etwa während eines Feldzugs – zwangen ihn zu ganz einfacher Nahrung wie Brot, Erbsen, Graupen und geräuchertes Fleisch.⁹ Unter normalen Umständen war das Essen ein Teil des unvermeidlichen Gepränges. Wenn auch der Tisch reichlich gedeckt war, so mußte der König doch nicht Unmengen von Speisen in sich hineinschaufeln, wie das etwa Ludwig XIV. tat.¹⁰ Er konnte auch nur wenig von den vielen Speisen essen, die man aufgetragen hatte. Das tat er wohl auch, denn oft wird in den Quellen erwähnt, daß er maßvoll lebe, und das schon zu Beginn der Regierung: Täglich sei er "in potu et cibo moderatus". Im Jahre 1604: "..., alieno dalla crapula et dell'ebrietà."¹¹ In einem Nachruf: "...,

¹ Die Unterschicht, wie auch sonstwo, einfach. Mączak, *Życie* 65.

² Kuchowicz, *Stan biologiczny* 95; Bogucka, *Obyczaje* 119-130.

³ Wyczański, *Polska* 2,252.

⁴ Kuchowicz, *Szlachta* 47; Flandrin 307-308.

⁵ Kuchowicz, *Szlachta* 63; Kuchowicz, *Stan biologiczny* 96. Siehe allgemein *Historia kultury materialnej* 3,301-323.

⁶ Bumke 242-243. Auch unter Maria Theresia gab es zu einer normalen Mahlzeit 20 Fleischspeisen. Zellmann 37.

⁷ Thielen 16.

⁸ Landesbeschreibung aus 1604, Kop. in BKór 311,96v.

⁹ Dorobisz, *Zadzik* 59.

¹⁰ Kossok 142-143.

¹¹ Gałczyński an den Kronmarschall, K., 8. April 1588, in *TekNar* 93,343-345. Landesbeschreibung 91v., wie Anm. 8 idA.

cum nihilominus summam omnium abundantiam habuisset. Quis non eius frugalitatem in cibo, potu vestituque moderationem suspiciebat?"¹² Manchmal war er so sehr beschäftigt, daß er "schier nit zeit hatt, das ehr ist".¹³ Als er im Januar 1600 erkrankte, meinte Fogelweder, die Ursachen wären die vielen Unannehmlichkeiten, gewiß nicht ein ausschweifendes Leben, denn im Essen und Trinken sei er *temperantissimus*.¹⁴ Man war sich bewußt, daß Ernährung und Gesundheit miteinander verbunden sind. Als man wegen einer Geschwulst, die den König plagte, beunruhigt war, wollte Herzog Wilhelm keine Arznei schicken, weil die Angaben nicht präzise waren, er meinte aber, der König möge sich auf jeden Fall "mitt essen und trinken wol halten".¹⁵ Als der König einmal unter Magenbeschwerden litt, glaubte man, die Ursache sei, daß er während der *purga* "del latte ed altri cibi poco sani" getrunken bzw. gegessen habe.¹⁶

Unentwegt warf man dem König vor, er sei nicht genug polnisch, doch in bezug auf seine Eßgewohnheiten hatte man wohl nichts auszusetzen. Zwar werden gelegentlich ausländische Köche erwähnt, doch das ständige Küchenpersonal bestand aus Personen mit polnischen Namen.¹⁷ Allerdings äußerte sich Moryson negativ über das Essen am Hof, also können wir annehmen, daß die Dissidenten, die Informanten Morysons, auch das Essen Sigismunds nicht mochten.¹⁸ Den Jesuiten warf man vor, ausländische Eßgewohnheiten nach Polen zu bringen.¹⁹ Die Königin brachte eigene Köche mit, die allerdings, wenn sie zuvor in Graz tätig gewesen sein sollten, nicht unbedingt auf deutsche Art kochten, denn vom Vater Annas wird berichtet, daß ihm "das franzeschisch essen von fleisch gar wol schmeckt".²⁰ Vielleicht haben die Grazer Bayern französische Kochkunst nach Polen gebracht. Jedenfalls war man stolz auf die polnische Küche, denn sogar Ursula, die sonst sehr zurückhaltend war in ihren Urteilen über andere Völker, schrieb über den Koch des Chans der Krim, der in polnische Gefangenschaft geraten war, er sei ein "schändlicher mensch", weil er nur Schafffleisch zubereiten könne.²¹

¹² A-Heidenstein, Orationes 44.

¹³ Königin Anna an Erz. Maria, K., 9. März 1595, O. in FamKorr 40,156-163.

¹⁴ St. Fogelweder an Jan Zamoyski, W., 5. Januar 1600, O. in AZamoy 660 s.f.

¹⁵ Herzog Wilhelm an U. Meyerin, s.l., 6. Januar 1616, O. in Extranea 111/12 s.f.

¹⁶ Visconti an [F. Barberini], K., 14. Dezember 1630, O. in NunPol 42 A 122; in: Acta NP 24/1,106-107. – 21 Jahre davor hatte man gefunden, es seien Fische "troppo nocivi a la sanità dela MS et prohibiti gli dali medici". Deshalb wird er von den Fastenregeln vom Papst befreit. Simonetta an S. Borghese, Wilna, 20. Januar 1610, O. in BonLud E 35,48.

¹⁷ Siehe Abschnitt 2.1.6.4.; Bei 2520.

¹⁸ Mączak, Travel 132.

¹⁹ Tazbir, Hiszpany 609.

²⁰ Erz. Maria an Herzog Wilhelm, Graz, 20. November 1576, O. in GHMün 606/5,114-115.

²¹ U. Meyerin an Kurfürst Maximilian, W., 30. März 1626, O. in AMünKS 6613,137-141.

Das Essen ist die Voraussetzung für jede andere Tätigkeit des Menschen. Die Frage nach der ausreichenden Ernährung muß für alle Zeiten und Länder immer wieder gestellt werden. Doch sehe ich keine Möglichkeit, den Konsum der Bediensteten des Hofes zu messen. Am Hof der Königin gab es die Nachesser. Wieviel aß die erste und wieviel die zweite Gruppe? Ich bin überzeugt, daß auch die Nachesser nicht alles aufessen konnten (Bei 67-68). Also hatten auch die Nachesser ihre Nachesser. Wer aß wie viel? Daß es auch am Hof des Königs eine solche Ordnung gab, kann ich nicht nachweisen, doch praktisch hat es gewiß auch da Leute gegeben, die verzehrten, was übrigblieb. Denn wie der König an einem sehr reich gedeckten Tisch saß und nur wenig von den Köstlichkeiten aß, so bot man gewiß auch den anderen mehr an, als sie essen konnten. Das war man dem Ruf des Hofes schuldig. Deshalb gab es auch an allen Höfen Vorschriften, die verhindern sollten, daß Eßbares aus der Residenz hinausgetragen werde.²² Man trug doch wohl nicht weg, was den Essern dann fehlte, sondern man trug weg bzw. wollte wegtragen, was nicht verzehrt worden war. Die *abundantia* war ein Teil des Gepräges. Sie verhindert jede exakte Berechnung. Wir können davon ausgehen, daß bei der Teilung der Bevölkerung des Landes in die oben, die zu Gutes und davon zu viel aßen, und die unten, die schlecht und zu wenig aßen, die Bediensteten des Hofes so gut wie ausnahmslos zu denen gehörten, die oben lebten. Sie waren wohlgenährt. Das war wichtig für den sozialen Status und für die Gesundheit.²³

Mich interessieren jedoch nicht so sehr die Folgen höfischer Lebensgewohnheiten, sondern viel mehr die Lebensart selbst. War das Essen gut, schmackhaft und bekömmlich? Aß der König gerne, was man ihm vorsetzte? In keiner mir bekannten Quelle findet man eine Antwort auf diese Frage. Über die Lieblingsspeisen König Stefans berichtete ein Zeitgenosse.²⁴ Ein Historiker gab an, Sigismund III. habe gerne Sauerkraut und Erbsen gegessen,²⁵ doch in den Quellen, die ich auswerten konnte, fand ich keinen Beweis dafür. Interessant ist, daß in beiden Fällen weder Fisch noch Fleisch genannt wurde, obwohl vor allem Fisch- und Fleischspeisen auf den Tisch kamen. Wurden die hohen Herrschaften damit überfüttert? Aß der König mit Vergnügen, oder war das Essen nur eine seiner vielen Pflichten? In der Regel durfte ein König nicht essen wie normale Menschen. Es wäre also durchaus möglich, daß ihm die Zeremonien den Appetit verdarben. In einem polnischen "königlichen Kochbuch" wird kein König so oft erwähnt wie

²² Siehe S. 405; 992.

²³ Siehe dazu Wyczański, *Consommation* 142-143; Wyczański, *Konsumpcja* 135-142; Michalewicz, *Konsumpcja* 702 und *passim*.

²⁴ Knot 414.

²⁵ Michalewicz, *Konsumpcja* 706.

Sigismund III. Acht Speisen tragen seinen Namen.²⁶ Man könnte geradezu auf die Idee kommen, er wäre der Feinschmecker unter den Königen Polens gewesen und hätte sich mit der Erfindung neuer Gerichte beschäftigt. Es war wohl so, daß er zwar wenig, aber gerne gut aß.

6.1. DIE MAHLZEITEN

Es gab drei bzw. vier Mahlzeiten, zwei hatten neben der Ernährung noch andere Funktionen. Wenn man die Häufigkeit der Erwähnungen zum Maß nimmt, dann kam dem Mittagessen die größte und dem Frühstück die geringste Bedeutung zu.

Mit dem Frühstück gibt es terminologische Schwierigkeiten. Wenn man in einem deutschen Text aus der Zeit um 1600 den Ausdruck *fruemal* oder *frumal* findet und aus dem Zusammenhang nicht hervorgeht, daß es sich eindeutig um die Mahlzeit handelt, die wir heute als Frühstück bezeichnen, muß man davon ausgehen, daß nicht das Frühstück, sondern das Mittagessen gemeint ist. Einige Beispiele: Der Königshof befand sich auf der Reise, und Severin berichtete, man habe am 6. August 1593 um 11 Uhr das *frumal* eingenommen, am 7. August ebenfalls um 11 Uhr die *mittagsmalzeit*. Einige Tage danach, am 13. August, berichtete er, der König habe *gefrustuckt*; aus dem Zusammenhang geht klar hervor, daß der König das Mittagessen einnahm.²⁷ Wenn man davon absieht, daß Diplomaten ein Mittagessen gelegentlich als Arbeitsfrühstück bezeichnen, herrscht heute im Deutschen eher Ordnung. Im Französischen ist die Abgrenzung von *petit déjeuner*, *déjeuner*, *diner* und *souper* nicht ganz klar. Im Italienischen kann *colazione* Frühstück und auch Mittagessen bedeuten, im Spanischen ist die Ordnung besser, im Englischen ist *breakfast* wirklich ein Frühstück, doch bei *lunch*, *dinner* und *supper* ist es nicht ganz so klar. Im Polnischen herrschte schon in der Zeit um 1600 eher Ordnung: *śniadanie* war Frühstück, *obiad* Mittagessen²⁸ und *wieczera* Abendessen; nur verwendet man heute für Abendessen das Wort *kolacja*, und das ist ein wenig verwirrend für jemanden, der wie ich bei der Vorbereitung dieser Arbeit wiederholt nach Polen und Italien reisen mußte. Im Deutschen gab es die Möglichkeit, die beiden Mahlzeiten auseinanderzuhalten, wenn man für das Frühstück die ebenfalls gebräuchlichen und eindeutigen Termini Morgensuppe,

²⁶ Dębska 40,45,52,148-149,181-182,239,242-243,371.

²⁷ Severins Bericht von der Reise im August 1593, O. in HaFa 25,520-539; Geschichten 63,64.

²⁸ Nur an einer Stelle könnte man meinen, daß ein und dieselbe Mahlzeit erst als *obiad* und dann als *śniadanie* bezeichnet wird. Ich glaube jedoch nicht, daß dies wirklich der Fall ist. RachNadw 3,357.

Frühsuppe oder Morgenbrot²⁹ verwendete, doch diese Termini gehörten um 1600 nicht zum aktiven Wortschatz der deutschsprachigen Bediensteten des polnischen Hofes. Nur Casal gebrauchte einmal den Ausdruck *fruesupen*.³⁰ Eine interessante Unterscheidung traf Königin Anna: "Ich hab aber ein guets fruestuck geßen, dan man hat anderst kain fruema geßen." Die Unordnung war durch die Krönung in Uppsala entstanden.³¹ Es ist möglich, daß man am Hof der Königin die beiden Termini auf diese Weise verwendete.

Treusch wird wohl recht haben mit seiner Beobachtung, daß man das Frühstück "im allgemeinen nicht gemeinsam" einnahm.³² Es hatte also keine soziale Funktion wie die beiden anderen Mahlzeiten. Deshalb wird es in den Quellen auch selten erwähnt. Bei den Jesuiten fiel das *ientaculum*, also das Frühstück, nur an Tagen der Kommunion und an Festtagen aus. Es war dies ein kleiner Inbiß – man reichte Käse oder Butter und dazu ein Glas Bier, oder es gab eine Suppe.³³ Die Begleiter der Königin Konstanze haben während der Hochzeitsfeierlichkeiten gefrühstückt: "Den 12. [Dezember 1605] hat man zu morgens die messe gehert und ein wenig collation genumen."³⁴ Für die Gäste wurde diesbezüglich vorgesorgt.³⁵ Bei Hofreisen gab es einen eigenen Vierspänner, der mit Lebensmitteln für das Frühstück beladen war.³⁶ Man reichte Weißbrot und Eier,³⁷ doch für den König schmorte man auch kleine Fische.³⁸ Wenn man aber den Gästen am 16. Juni 1592 8 Hühner, 6 Tauben, 4 Kapaune, 2 Gänse, Speck, Kraut, Butter, Rahm und Milch reichte,³⁹ dann zweifle ich, daß dies wirklich der kleine Morgeninbiß war.

Das Mittagessen war die wichtigste Mahlzeit, denn es teilte nicht nur für den König, sondern auch für die Königin den Tag in zwei Teile mit unterschiedlichen Tätigkeiten. Das Mittagessen war jedoch auch eine Nahtstelle des privaten und des öffentlichen Lebens des Königs, denn nicht nur nahm er es öffentlich ein, wenn er nicht durch Krankheit verhindert war,⁴⁰ sondern er zeigte sich da mitsamt

²⁹ Treusch 17; Hofordnungen 2,X.

³⁰ Peter Casal an Erz. Ferdinand, "Räditschkhä", 17. November 1599, O. in FamKorr 7,299-300.

³¹ Königin Anna an Erz. Maria, Uppsala, 5. März 1594, O. in FamKorr 40,56-59.

³² Treusch 17.

³³ Es gab Biersuppe oder *birebrud*; auch erwähnt in: Ordo dom. 12v., 13r., 13v., 14r., 14v. Siehe Flandrin 311.

³⁴ Johann Branner an Erz. Ferdinand, [K.], 13. Dezember 1605, O. in FamKorr 7,146-153.

³⁵ Für 1605 habe ich keine Hinweise, doch sehr wohl für die Zeit der ersten Hochzeit. RachKról 375-377,27r.-32r.

³⁶ RachKról 293a,41r.(August 1592).

³⁷ RachNadw 3,841r. (für Anna Wazówna und ihren Hof, 18. April 1589).

³⁸ RachNadw 3,834v. (23. März 1589).

³⁹ RachNadw 3,959.

⁴⁰ Der König hat Kopfschmerzen, "però non mangiò in publico". Also tat er das sonst regelmäßig. Avvisi di Cracovia vom 21. Dezember 1602, in Borg III 52 C,D 319-320.

seiner Familie, erst nur mit seiner Gemahlin⁴¹ und dann mit seiner Gemahlin und seinen Kindern, am Ende mit vier Söhnen.⁴² Hielt sich der König während einer Reise einige Tage an einem Ort auf, nahm er das Mittagessen öffentlich ein.⁴³ Eine besondere Art von Öffentlichkeit war natürlich gegeben, wenn der König mit seinem Gefolge "in einer schönen auen unter den grünen baumen" picknickte.⁴⁴ Im Schloß fanden die öffentlichen Mahlzeiten im Trabantenzimmer statt.⁴⁵ Das wird auch durch einen Bericht bestätigt: "They who kept the dore of the Chamber, wherein the king and the Queene did eat were base Groomes, and they admitted any man to enter, so as the roome was full with people of all Conditions, and those that stood somewhat distant from the Table, putt on their hatts, only when the king did drincke, the Queen herselfe, and they that satt at the Table rose vpp, and all that were in the Chamber putt of their hatts."⁴⁶ Daß es da wirklich ein solches Gedränge gab, kann ich nicht so recht glauben. Im zweiten Bericht wird wohl ein Festessen, nicht jedoch ein normales öffentliches Mittagessen beschrieben: "SM magna publicamente le feste principali sotto il baldachino con assistenza di molti cavallieri, che le fanno corona stando ogn'uno in piedi scoperto et inchinando SM qualonque volta beve, a quali SM scoprendosi humanamente riceve il loro buon profaccia."⁴⁷ Es waren die öffentlichen Mahlzeiten etwas so Alltägliches, daß sie in den Quellen nur selten erwähnt werden.

Wann setzte sich der König zum Mittagessen? Als ich versuchte, seinen Lebensrhythmus zu rekonstruieren, beschäftigte ich mich mit dem Problem, doch zu einem eindeutigen Ergebnis kam ich nicht. Wenn es stimmt, was Piasecki berichtete, daß nämlich ein Truchsess zum König in das Arbeitszimmer kam, um zu melden, daß angerichtet sei,⁴⁸ ist man eher geneigt anzunehmen, daß man nicht jeden Tag zur selben Zeit aß. Andererseits gab es an anderen Höfen sehr wohl vorgegebene genaue Zeiten. In den Hofordnungen wird zumeist auch der Lebensrhythmus des Hofes festgelegt. Das Mittagessen begann an vielen Höfen schon

⁴¹ Nach einer Krankheit ging IM die Königin "schon widerumben zue der taffl und pflegen öffentlich zue essen". Also auch sie tat dies regelmäßig. Schiechel an Erz. Maria, K., 31. März 1595, O. in FamKorr 45,38-40. – Die Vorschriften für öffentliche Mahlzeiten des spanischen Königspaars galten für die *comida*, das kann Mahlzeit allgemein, aber auch Mittagessen bedeuten. Hofmann 168-173.

⁴² Mit Władysław: Vincentio Laurefii an einen Kardinal, Linz [?], 4. August 1614, O. in Barb 6659,1-2. Ort und Name schwer zu entziffern. Siehe S. 806.

⁴³ Geschichten 70.

⁴⁴ Geschichten 64,67.

⁴⁵ Grabowski, Kraków 202: Die Leiche des Königs "przyniosłszy je do izby drabanickiej, kędy więc ś.p. KJM publicae jadywać zwykł". Siehe auch S. 1045.

⁴⁶ Shakespeare's Europe 79 (Moryson 1617).

⁴⁷ A-Olmo 23; ÜbinD: Welt des 17. Jahrhunderts 54,56.

⁴⁸ Siehe S. 847 (König), 1275 (Königin).

um 10 Uhr, spätestens um 12 Uhr.⁴⁹ In den wohlhabenden Häusern Polens begann das Mittagessen um 12 Uhr,⁵⁰ bei den Jesuiten jedoch im Sommer um 10 Uhr und im Winter um eine halbe Stunde später.⁵¹ Natürlich wird in den Quellen gelegentlich auch angegeben, wann ein Mittagessen begann, und seltener auch, wann es endete, doch kein einziges Mal für einen normalen Tag, sondern nur während der Reisen und Festlichkeiten. Dann erwähnte man das wohl vor allem deshalb, weil man die normalen Zeiten nicht einhalten konnte. Während der Reise im August 1593 hat man um 10 oder 11 Uhr mit dem Mittagessen begonnen, doch am ersten Tag um 15 Uhr, weil man nicht rechtzeitig abgereist war.⁵² Auf der Reise im August 1592 war das am ersten Tag noch ärger, man konnte erst um 18 Uhr das Mittagessen einnehmen.⁵³ Während der Reisen der Erzherzogin Maria nach Krakau in den Jahren 1599 und 1605 kam es je einmal vor, daß man "das frue- und das nachtmal miteinander eingenumen" hat.⁵⁴ Die neugekrönte Königin nahm am 12. Dezember 1605 die Geschenke in Empfang, das dauerte von 10 bis 13 Uhr, dann ging man zum Mittagessen, das bis 17 Uhr dauerte.⁵⁵ Von einem anderen Tag wird berichtet, daß man zwischen 11 und 12 Uhr mit dem Mittagessen begann und bis 15 Uhr tafelte.⁵⁶ Auf Grund dieser recht zahlreichen Angaben in den Quellen, kann man wohl sagen, daß der König das Mittagessen in der Zeit von 11 bis 13 Uhr einnahm, nicht jedoch regelmäßig zu genau derselben Zeit mit der Mahlzeit begann.

Wann man sich zum Abendessen setzte, dazu gibt es in den Hofordnungen genügend Angaben: Um 16 oder 17 Uhr;⁵⁷ es konnte aber auch im Winter um etwa 17 Uhr und im Sommer um etwa 16 Uhr beginnen;⁵⁸ bei den Jesuiten in Polen im Sommer um 18 Uhr und im Winter eine halbe Stunde später.⁵⁹ Da für den Hof Sigismunds III. eine Hofordnung fehlt, haben wir keine genauen Angaben, denn Hinweise gibt es nur im Zusammenhang mit Festlichkeiten, und da wurde die Zeit nur erwähnt, weil sie ungewöhnlich war. So saß man etwa bei der Hochzeit im

⁴⁹ Plodeck 121; Baader 8; Treusch 17-18; Hofordnungen 1,XI-XII,83; 2,X.

⁵⁰ Kuchowicz, Obyczaje 36.

⁵¹ Ordo dom. 1v.

⁵² Severins Bericht (1593) unter dem 3., 7. und 9. August 1593, siehe Anm. 27 idA.

⁵³ Severins Bericht über die Reise von Łobzów nach Warschau, W., 20. August 1592, O. in *Polo-nica* 50,98-113. Siehe auch Geschichten 50.

⁵⁴ Casal an Erzherzog Ferdinand, Niepołomice, 19. Oktober 1599 und Johann Branner an Erzherzog Ferdinand, K., 13. Dezember 1605, beide O. in *FamKorr* 7,272-274,146-153.

⁵⁵ Branners Bericht vom 13. Dezember 1605, siehe die vorangehende Anm.

⁵⁶ Geschichten 92 (13. Dezember 1605).

⁵⁷ Siehe die Angaben in Anm. 49 idA.

⁵⁸ Baader 8.

⁵⁹ Ordo dom. 1v.

Dezember 1605 einmal von 21 bis 22 Uhr 30 beim Abendessen.⁶⁰ Natürlich waren die Mahlzeiten während der Hochzeitsfeierlichkeiten zum Teil öffentlich, das traf auch auf die besonderen Bedingungen während der Reisen zu. So gab der Bischof von Włocławek am Abend des 5. August 1593 ein Bankett.⁶¹ Unter normalen Verhältnissen speiste der König am Abend nicht öffentlich. Das ist auch der Grund, warum wir über das Abendessen weniger wissen als über das Mittagessen. Die normale Ordnung war wohl: Der König konsumierte das Frühstück – wohl in Eile – allein, das Mittagessen öffentlich und das Abendessen en famille. Zwei Monate nach der Hochzeit und am Beginn einer Reise notierte Severin zum 3. August 1592: "Ungever umb die 8. stund aß der kunig allain in seiner cammer zu nacht; die kunigin aber verblieb in irer cammer und enthielt sich der abentmalzeit. Daß frauenzimmer sowol cammerdiener und edelknaben verbrachten ir nachtmal umb 10 uhr und hatten die cammerdiener zu irer speiß weder brod, bier noch wein."⁶² Dieser Unordnung zu Beginn der Reise verdanken wir die Erwähnung des Abendessens, aus der wir den Schluß ziehen können, daß König und Königin normalerweise gemeinsam das Abendessen einnahmen. Die Hofmeisterin beschrieb, wie der kleine Władysław sich beim gemeinsamen Essen verhielt; da waren die Eltern und Kinder vereint, die zu der Zeit gewiß noch nicht an einem öffentlichen Essen teilnahmen, denn sie waren noch sehr klein. Also muß sich das bei einem Abendessen abgespielt haben.⁶³ In einem Bericht vom Mai des Jahres 1595 schrieb der Nuntius, der König habe alle Männer von den Mahlzeiten ausgeschlossen und werde nun von Frauen bedient ("... esclusi, quando mangia, tutti li huomini, si fa servire da donne"). Das bezog sich auf die Zeit, als die Königin sehr krank war und an den öffentlichen Mahlzeiten nicht teilnehmen konnte, so daß der König vorübergehend vielleicht sogar die Mittag Mahlzeit im Frauenzimmer einnahm. Im Juni 1601 berichtete Schiechel über ein Abendessen des Königs: "Als nun IM zue nachts zur taffel sassen und ich zum dienst kamb ..." Mit an der Tafel saß auch die Schwester des nun verwitweten Königs.⁶⁴ Von einer Teilnahme des nun schon sechsjährigen Prinzen an dieser Mahlzeit ist nicht die Rede. Es kann ebensogut nach der Erfahrung von Briefschreiber und -empfänger überflüssig gewesen sein, dies zu erwähnen, weil es der Usus war. Der König nimmt das Abendessen im Frauenzimmer ein, und es bedient ihn ein Kammerdiener der – allerdings bereits verstorbenen – Königin. Es ist nicht auszuschließen, daß diese Ordnung von Königin Anna bzw. ihren Eltern stammte, denn auch ihr

⁶⁰ J.Branner an Erz. Ferdinand, K., 5. Dezember 1605, O. in FamKorr 7,136-141.

⁶¹ Geschichten 63-64.

⁶² Severins Beschreibung der Reise im August 1592, siehe Anm. 53 idA.

⁶³ Siehe S. 1636.

⁶⁴ [Malaspina an ?, K.], 20. Mai [1595], Decif. in Borg III 89 B 126-129; Schiechel an Erz. Maria, W., 8. Juni 1601, O. in FamKorr 45,128-130.

Bruder, Kaiser Ferdinand II., nahm "das Abendmahl in den Gemächern der Kaiserin" ein, und es bediente das Kammerpersonal der Kaiserin.⁶⁵ Vermutlich haben Kaiser und Königin von ihren Eltern übernommen, das Abendessen als Teil des Familienlebens zu organisieren.

Gab es am polnischen Hof Zwischenmahlzeiten? Ich konnte eine einzige Erwähnung eines Gabelfrühstücks finden, und das nahm man ein, weil man während einer Reise eine besonders lange Wegstrecke zu bewältigen hatte; es war dies also eindeutig eine außerordentliche Situation, man kann daher nicht den Schluß ziehen, es habe regelmäßig Gabelfrühstück gegeben. In den von mir ausgewerteten Quellen ist nirgends von einer Jause die Rede. In der sehr detaillierten Speiseordnung der Jesuiten gibt es an einer Stelle eine Überschrift: "Ientaculum et merenda". Dann ist von ientaculum, also vom Frühstück, die Rede und danach steht: "Merenda nunquam datur."⁶⁶ Wenn jedoch eine solche Feststellung nötig war, dann muß es die Jause in Polen wohl gegeben haben. Die Angabe von Kuchowicz, man habe um 17 Uhr eine Jause und um 20 Uhr das Abendessen konsumiert, kann in der Form nicht die Lebensgewohnheiten der Zeit um 1600 wiedergeben, denn das Abendessen war gewiß viel früher. Es wäre möglich, daß sich aus dem Abendessen langsam die Jause (*podwieczorek*)⁶⁷ und aus dem späten kleinen Imbiß das Abendessen entwickelte. Dieser Imbiß wird erwähnt: Man kaufte sechs Pfund *mygdalow na kolaciq*,⁶⁸ also Mandeln für den späten kleinen Imbiß, den der König wohl regelmäßig einnahm, denn Schiechel berichtete, er habe dem König für eine Gnade gedankt "zue nachts, als sie [=IKM] die collation eingenomben".⁶⁹ Der späte Imbiß paßte wohl zum Nacht- oder Schlaftrunk.⁷⁰

Wieviele Personen wurden von der Küche des Königs verköstigt? Die einzige genaue Aufstellung haben wir nur für den Hof der Königin für Mitte 1595 (Bei 2534). An fünf Tischen aßen insgesamt 56 Personen: Neun des oberen und 12 des unteren Frauenzimmers, also insgesamt 21 weibliche Bedienstete. Ferner gab es 15 Männer des gehobenen und 20 des niederen Dienstes. Die 56 Personen aßen an fünf Tafeln: An der ersten tafelte das obere, an der zweiten das untere Frauenzimmer, an der vierten die Männer des gehobenen Dienstes; die Männer des niederen Dienstes – an den Tafeln drei und fünf – waren die Nachesser der Tafeln zwei und vier.

⁶⁵ Hurter, Friedensbestrebungen 218.

⁶⁶ Die Erwähnung der Marent in Severins Bericht über die Reise 1592 (siehe Anm. 53 idA) unter dem 5. August. – Zu den Jesuiten: Ordo dom. 13v.

⁶⁷ Kuchowicz, Obyczaje 36.

⁶⁸ RachNadw 3,1270 (Oktober 1599).

⁶⁹ Schiechel an Erz. Maria, K., 23. März 1595, O. in FamKorr 45,32-37. SiPolXVI 10,478.

⁷⁰ Hofordnungen 1, XII; 2, XI-XII.

Bei einer Gesamtrechnung müssen wir berücksichtigen, daß mehr Leute von der Küche mit Speisen versorgt wurden, als an den Tafeln saßen, denn es gab auch Ausspeiser (oder Abspeiser). Diese durften Essen von der Küche abholen oder abholen lassen;⁷¹ in der Beilage 1 ist das bei diversen Personen vermerkt, es war dies ein Bestandteil der Entlohnung. Aus dem Jahre 1599, also aus der Zeit nach dem Tod der Königin, gibt es eine Aufstellung:⁷² Es speisten die Personen, die am Hof ihre Mahlzeiten einnahmen, an fünf Tischen. Hier finden wir zusammengefaßt den Hof des Königs und den verbliebenen Rest des Hofes der Königin. Es wird nicht die Zahl der Esser angegeben, sondern nach der Terminologie der Beilage 2 (Bei 2534) die Zahl der Speisen bzw. *pólmisek* entsprechend der Terminologie der Aufstellung des Jahres 1599. Auf den ersten Blick würde man meinen, daß man die beiden Aufstellungen nicht vergleichen kann, doch 1595 bekam im Frauenzimmer der erste Tisch für 9 Personen 12 Speisen, der zweite für 12 Personen 10 und der vierte für 15 Personen 14 Speisen. Nehmen wir also an, daß die Zahl der Speisen der Zahl der Esser ungefähr entsprach, dann gab es am Tisch der Pagen zum Mittagessen/Abendessen 10/9 Personen, am Tisch des oberen Frauenzimmers (3.Tisch) bei 20/16 Speisen wohl 16/12 Esser, beim unteren Frauenzimmer (4.Tisch) haben wir 14/14 Speisen für ca. 17 Personen und beim Tisch der Kammerdiener (5.Tisch) 14/14 Speisen für 15 Personen. Das Resultat ist also: ca. 10 Pagen und 48/44 Bedienstete des Frauenzimmers. Das ist eine sehr ungenaue Schätzung, denn die Tische drei und fünf des Jahres 1595 haben in dieser Aufstellung keine Entsprechung, doch kann man wohl annehmen, daß es die Nachesser nach wie vor gab, also mußte es noch weitere 20 Bedienstete des Frauenzimmers gegeben haben, es waren also über 60 Personen.

Der erste Tisch in der Aufstellung aus 1599 ist der Tisch des Königs. Er ist zweigeteilt in den eigentlichen Königstisch und den Tisch der Pagen. Der zweite Tisch war für den erst vierjährigen Prinzen Władysław vorgesehen. Zu der Zeit lebte noch die Prinzessin Anna Maria, doch fehlt eine Angabe, an welchem Tisch sie speiste, also können wir sie nicht berücksichtigen. Dem König wurden 17/16, dem Prinzen 16/15 Speisen vorgesetzt. Die beiden saßen also vor einer großen Zahl von Speisen, konnten nur einen Bruchteil davon verzehren. Wie sie mit diesem *embarras de richesses* zurechtkamen, weiß ich nicht, denn ich konnte eine einzige kurze Beschreibung aus 1614 finden: "Il re stesso, il quale vedemmo man[giare con il] prencipe suo figliuolo havea innanzi due pagonotte una bianca e l'altra nera e beveva scambievolte hor vino et hora birra, ma questo lo faceva per suo maggior gusto."⁷³ Die Zahl der Speisen war diesem Mann, der wohl Ordens-

⁷¹ Treusch 9.

⁷² RachKról 344,255-256.

⁷³ Bericht des Laurefius vom 4. August 1614, siehe Anm.42 idA.

geistlicher war, keine Erwähnung wert, er wunderte sich nur, daß jemand, der Weißbrot essen und Wein trinken konnte, dennoch auch Schwarzbrot aß und Bier trank.

Ebenfalls aus dem Jahre 1599 gibt es eine Aufstellung der Gerichte für die drei wichtigen Tische: König, Prinz und oberes Frauenzimmer.⁷⁴ Es wird nicht vermerkt, ob es sich um ein Verzeichnis von Speisen handelt, die an einem bestimmten Tag serviert wurden, oder um eine Aufstellung aller Gerichte, die man zubereiten konnte. Die zweite Möglichkeit ist deshalb nicht auszuschließen, weil die Zahl der Speisen sehr groß ist.

Speisenaufstellung aus 1599

1. Mittagessen des Königs. Hier ist angegeben zu Beginn: Erstes Tablett (*misa*) 15 Stück Rindfleisch, zweites Gebratenes vom Halsstück. Dann folgen 30 Speisen (*pólmiski*): 27 Fleischspeisen aus 13 Fleischarten, davon 15 Geflügelspeisen von 8 Arten Geflügel. Die drei restlichen Speisen: Rübe, Sauerkraut und Kuchen. Bei drei Speisen sind mögliche Ersatzspeisen genannt, was wiederum ein Argument dafür ist, daß die Speisenfolge für einen bestimmten Tag vorgesehen war.

2. Abendessen des Königs: 26 Speisen, davon 23 Fleischspeisen aus 12 Fleischarten, davon 16 Geflügelspeisen aus 8 Geflügelarten. 13 der 23 Fleischspeisen gab es schon zu Mittag. Die restlichen drei: Gemüse, Reis und Kuchen.

3. Mittagessen des Königs am Freitag (und Samstag). Eine *misa* mit Hecht gelb und 27 Speisen. 23 Fischgerichte von 10 Fischarten. Die restlichen vier: Suppe (oder Sauce), Sauerkraut, Rahm und Pilze.

4. Abendessen des Königs am Freitag. 10 Fischgerichte aus 6 Arten Fisch; 8 der Fischgerichte gab es schon zu Mittag.

5. Abendessen des Königs am Samstag. 25 Speisen, davon 22 Fischgerichte aus 10 Arten Fisch. Die restlichen drei: Eier, Reis und Rübe. – Es gab also mehr als doppelt so viele Fischspeisen am Samstag im Vergleich zum Freitag. Das hat gewiß mit den Fastenregeln zu tun, doch zeugt allein die Hälfte von einem geradezu grotesken Überfluß. Es war das gewiß nicht ähnlich den Vorstellungen der Theologen, die sich das Fasten ausgedacht hatten.

6. Mittagessen des Prinzen. 20 Speisen, davon 18 Fleischspeisen aus 9 Arten Fleisch; davon 13 Speisen auch in 1. Die restlichen zwei: Kuchen und Torte.

7. Abendessen des Prinzen. 20 Speisen, davon 16 Fleischspeisen aus neun Arten Fleisch; von den 16 Fleischspeisen 13 auch in 1 und 11 bereits zu Mittag. Die vier restlichen: Kuchen, Milchreis, Karotten, Äpfel und Birnen.

8. Fisch-Mittagessen des Prinzen. 20 Speisen, davon 14 Fischgerichte (eines zweimal angeführt) aus 8 Arten Fisch; 10 bzw. 11 von den 14 auch in 3.

⁷⁴ RachKról 335,219,229r.-230r.,232v.,234r.

9. Fisch-Abendessen des Prinzen. 20 Speisen, davon 14 Fischgerichte (eines zweimal angeführt) aus 8 Arten Fisch; 12 von den 14 bereits zu Mittag; 11 von den 14 auch in 5.

10. Mittagessen des oberen Frauenzimmers. 14 Speisen, davon 13 Fleischspeisen aus 5 Arten Fleisch, 5 von den 13 auch in 1; die 14. Speise: Kuchen.

11. Abendessen des oberen Frauenzimmers. 14 Speisen, davon 12 Fleischspeisen aus 7 Arten Fleisch. 10 der 12 schon in 10. Von den 14 Speisen 8 auch in 2. Die zwei restlichen: Gemüse und Äpfel oder Birnen.

12. Fisch-Mittagessen des oberen Frauenzimmers. 14 Speisen, 10 Fischgerichte aus 4 Arten Fisch. Acht der zehn auch in 3. Die restlichen 3 (nicht 4, denn ein Gericht zweimal angeführt): Suppe, Sauerkraut und Rahm.

13. Fisch-Abendessen des oberen Frauenzimmers. 12 Speisen, davon 9 Fischgerichte aus 4 Arten Fisch. Acht von den neun auch in 5. Acht von den neun auch zu Mittag.

In den folgenden Tabellen 49 und 50 ist die Häufigkeit der Nennung der einzelnen Fleisch- und Fischarten in der soeben besprochenen Quelle angegeben.

Tabelle 49: Fleischgerichte auf der Tafel (1599)

Fleischart	König		Prinz		ob.Frauenzimmer		Summe
	Mittag	Abend	Mittag	Abend	Mittag	Abend	
Rind	4	1	3	1	4	1	14
Kalb	3	4	3	3	0	0	13
Lamm	2	2	0	0	3	3	10
Hase	1	1	1	1	0	0	4
Ferkel	0	1	0	0	0	0	1
Kapaun	3	4	4	4	2	2	19
Huhn	4	4	2	2	2	3	17
Gans	2	2	1	2	2	2	11
Ptaszki	3	1	1	1	0	1	7
Birkhuhn	1	1	1	1	0	0	4
Rebhuhn	1	1	1	1	0	0	4
Haselhuhn	1	1	0	0	0	0	2
Ente	1	0	0	0	0	0	1
Truthahn	0	1	0	0	0	0	1
Kuttelfleck	0	1	0	0	0	0	1
Pastete	0	0	1	0	0	0	1
Summe	26	25	18	16	13	12	110

Tabelle 50: Fischgerichte auf der Tafel (1599)

Fischarten	König		Prinz		ob.Frauenzimmer		Summe
	Mittag	Fr./Sa. Abend	Mittag	Abend	Mittag	Abend	
Hecht	7	5/6	5	5	5	4	37
Karpfen	2	1/3	2	2	2	2	14
Brasse	2	1/2	2	2	2	2	13
Barsch	2	1/2	1	1	0	0	7
Schleie	4	0/2	0	0	0	0	6
kl.Fische	1	0/1	1	1	1	1	6
Zährte	1	1/1	1	1	0	0	5
Karausche	2	0/1	1	1	0	0	5
Schmerle	1	1/0	1	1	0	0	4
Rotauge	0	0/2	0	0	0	0	2
Stockfisch	1	0/1	0	0	0	0	2
Summe	23	10/21	14	14	10	9	101

Noch einige Bemerkungen zur verwendeten Terminologie. Die Quelle ist in polnischer Sprache abgefaßt, im Abschnitt 6. sind die polnischen Bezeichnungen angegeben. Bei einem Terminus habe ich mich nicht entschließen können, eine deutsche Form zu gebrauchen, zumal ich auch nicht feststellen konnte, was unter ptaszki konkret zu verstehen ist; das Wort bedeutet Vöglein. In einem anderen Fall habe ich sehr wohl den deutschen Ausdruck "kleine Fische" verwenden müssen, denn drób (droby) bedeutet heute Geflügel und Gänseklein, es wäre somit der Verdacht entstanden, daß die Fasten nicht eingehalten wurden. "Kleine Fische" ist allerdings ein vager Terminus.⁷⁵

Einige Schlüsse kann man aus der Statistik ziehen. Den Damen gönnte man nur wenig teures Fleisch, doch teuren Hecht. Mengenmäßig hat man gewiß am meisten Rindfleisch konsumiert, vor allem zum Mittagessen. Auf allen Tischen gab es stets neben Rindfleisch Kapaun, Huhn und Gans. Bei den Fischen finden wir ständig neben Hecht auch Karpfen, Brasse und die nicht genauer definierbaren kleinen Fische. Unter der Bezeichnung Hecht sind hier zusammengefaßt szczuka und szczupak. Es ist mir nicht gelungen festzustellen, welche zwei verschiedene Fische man so bezeichnete; heute gibt es nur noch den Ausdruck szczupak für Hecht. Es war wohl nicht nur eine Unterscheidung nach der Größe, die gab es bei dem Terminus szczuka noch zusätzlich, nicht bei dem Terminus szczupak.⁷⁶

⁷⁵ Linde 1,533.

⁷⁶ Linde 5,571.

6.2. DIE SPEISEN

Natürlich servierte man nicht 9 bis 26 Speisen auf einmal, sondern gliederte das Essen in Gänge. Von diesen Gängen ist auch in den Beschreibungen von Banketten immer wieder die Rede, nur haben sich die Berichterstatter mit erstaunlicher Konsequenz geweigert, den verzehrten Speisen Aufmerksamkeit zu schenken. Waren die Beschreibungen ausführlicher, berichtete man über die Teilnehmer und die Sitzordnung, so daß man langsam den Verdacht zu hegen beginnt, daß die Gäste nicht kamen, um zu essen, sondern um mit Genugtuung feststellen zu können, daß es Mitmenschen gab, die sich mit weniger ehrenvollen Sitzen begnügen mußten.⁷⁷ Eine einzige Beschreibung der Speisenfolge konnte ich finden. Es dürfte sich um die Planung von Mittagessen für Gäste handeln, die an den Hochzeitsfeierlichkeiten im Juni 1592 teilnahmen, doch läßt sich das nicht mit Sicherheit sagen. Ich will nun das Stück übersetzen und in der Anmerkung im Original abdrucken, denn ich habe kein gutes Gefühl bei dieser Arbeit; die verwendete Terminologie gibt oft Rätsel auf.⁷⁸ In den Anmerkungen werde ich die Probleme mit einzelnen Termini erläutern. Der Text:⁷⁹

Mittag auf 8 Platten, zu jeder sind reichliche Schüsseln⁸⁰ zu servieren.

⁷⁷ Daß die Verwaltung sich mit der Ordnung zu beschäftigen hatte, ist normal. So haben wir aus der Zeit 1600-1601 eine genaue Aufstellung, wer bei einem Bankett die Speisen der acht Gänge in den Saal zu tragen hatte. RachKról 348/III 21-28. Vermutlich vom Juli 1593 haben wir eine Sitzordnung und Angaben, wer bei einem Bankett welchen Tisch zu versorgen hatte. RachKról 380-382, 146r.-149v. – Zu den Gängen siehe Flandrin 311-312.

⁷⁸ Für viel wertvolle Hilfe habe ich vor allem Professor Edward Opaliński zu danken, einem besonders guten Kenner der Quellen dieser Zeit. Er hat mit großer Geduld meine zahlreichen Fragen beantwortet.

⁷⁹ RachKról 348/III 21-28. Der Originalwortlaut ist Teil der folgenden Anmerkung, die Übersetzung ins Deutsche findet man im Text.

⁸⁰ Eine terminologische Vorbemerkung: Misa, hier mit Platte übersetzt, ist die eigentliche Bezeichnung für Schüssel, doch praktisch wurde in einem pólmisek eine Speise serviert. Dieses Wort übersetzt Linde mit Mittelschüssel, doch darunter kann sich heute niemand etwas vorstellen; auch kennt Grimm diesen Terminus nicht. Ich werde daher dieses Wort einfach mit Schüssel übersetzen. Linde 3,126;4,309; Grimm 12,2409;13,1907-1908; 15,2071-2074. – Der Text:

Obiad na 8 misz do kazdey z nich szowite pulmiski dawacz maia. Naprzod rosol na myszy. Mieszko wolowe w male sztuky z ryzem a na wierzchu ozory szmazona. Myesza stuk 120, ozorow 16. Pulmizsci: 16 kapluny tluste w rosolye z grzankami a rozmarynem dla zapachu. – 1 cielenczina tlusta w rosole z muskatem. – 32 jarzambky w rosolzie z grzankami po wlosku. – 16 indyki czalkiem warzone z grzankami z rozenkami, zolto zafarbowacz. – Wendzone mieszko z chrzanem migdalami ztartimi. – Na 16 pulmiskow przednia czwierz. Do trzech przednich misz szowite pulmiski. 6 tortow w wielcami z rozanego confectu, sapor, mostarda, szwieze lymonie w czukrze.

Erstens [= erster Gang]

Bouillon auf einer Platte. – Rindfleisch in kleine Stücke geschnitten mit Reis [=Reisfleisch?], oben drüber gedünstete⁸¹ [Ochsen-]zungen. [Dazu braucht man:] 120 Stück [Rind-]fleisch und 16 Zungen.

Schüsseln: 16 fette Kapaune mit Bouillon mit gerösteten Brotscheiben und mit Rosmarin wegen des Aromas [Geruchs]. – Ein fettes Kalb in Bouillon mit Muskat. – 32 Haselhühner in Bouillon mit gerösteten Brotscheiben nach italienischer Art.⁸²

Wtore dawanie

Iucha na miszy. – 2 szarna z czarną iuchą ozdobiona barwiczą. Pulmiski: 4 ielenia w zatusze ozdobiona czukrami. – 4 zayacz czarno. – 4 dzyczyczna brunatno. – 32 kury mlode zolto szlotko z rozenkami y z piotruską. – Baranek mlody albo czielenczina mloda z zufa z pianą zolto zafarbowaną; wynidzie 4 baranki albo pultora czieleczia. Do trzech misz przednich pstrągi albo lipienie do zoltey yuchy krasno z limoniami. – Na drugie dni mutat[is] mutan[dis] szuka albo yakie ynsze ryby, o ktore laczmey.

Trzecie dawanie

Pieczyste na miszy. – 2 cielenche pieczenie czoby rosle a tluste wielkie pieczone asz za nerki ucziącz spikowane a na nych ostry pieprz z limonami. Na pulmiski pieczyste: 16 indikow z saporem krolewskim, yesly chude, tedy spikowacz. – 16 kaplunow prawie czoby tlustych. – 1/4 ielenie pieczenie spikowane na 16 pulmiskow. – 16 geszi pieczone z podlewą czoby tluste. – 32 kielbaszy, 32 kysky – czoby pierne a tluste; po dwie kielbaszy y po dwie kysce do sesnascie pulmiskow dawacz. Do trzech myss albo do wielu bydz moze: 6 barankow mlodych pieczonych y dobrze nadzianych. – 12 kuropatwy pieczone czo bydz moze.

Czwarte dawanie

Jarzina na miszy. – Groch wysoky ozdobiony czukrem y barwiczką troyą. – Insze dni moze odmienicz rasz galaretą zoltą. – Trzeczego dni galareta szara misze. Pulmiski: Kapusta kwasna na kaplunie z mieszem szwiezem tlusto po wegiersku pieprzu czalkiem wlozycz. – 30 stuk miesza do tego. – Bianka na 16 pulmiskow. – Mozdierzowe cziaso. – 16 szerowich tortow. – 16 pastetow. Do pirwssey y 3 miszy: karpie w rosolie albo szuka w roszylye z sloniną z białem chlebem a z piotruską kwasno. – Na yne dni pasteti, torty, jarzyny, cziaso moze yakse dawacz. Campust, olywky.

Piąte dawane

Czukri na miszy. 8 marczepanow wtorego y trzeciego dnia z daly szie dacz. – Kolacze dawacz. – Marczepany do misz trzech. Pulmiski: Czworo yakie czukry a kozdego gatunku na 16 talierzow, wynidzie po sesczy funtow fac funt 24. – Condata dwoye, takze kozdego na 16 talierzow. – Castanow funtow 10. – W drugie dni inniey czukru a nadstawicz gruskami, jablky, szere, orzechami wloskimi.

⁸¹ Smarzyć übersetze ich konsequent mit dünsten, ich hätte auch schmoren wählen können. Die Wörterbücher geben immer schmoren und braten an, doch in meinen Quellen wird piec–pieczony deutlich unterschieden von smarzyć–smarzony. Auch Linde (4,89; 5,343) schreibt braten und schmoren. Schmoren bzw. dünsten: "Kochen nach dem Anbraten langsam im geschlossenen Topf." Im heutigen Polnischen ist schmoren dusić; dieses Wort kommt in den von mir ausgewerteten Quellen aus der Zeit um 1600 nicht vor.

⁸² Zu grzanka vermerkt Linde (2, 141): eine geröstete Brotscheibe, wie man sie mit Mark oder Butter zu essen pflegt. – Ist ähnlich einem bruschetto, der eher eine Vorspeise ist, während in Polen die grzanka oft als Zuspese verwendet wird, so auch hier.

– 16 Truthähne als ganzer gekocht mit gerösteten Brotscheiben, mit Rosinen, gelb gefärbt. – Geräuchertes Fleisch mit Kren und geriebenen Mandeln. – Auf 16 Schüsseln vorderes Viertel[wohl des Rindes]. – Zu den drei ersten Platten reichliche Schüsseln. – 6 Torten mit Oberteilen aus Rosenzucker; Nascherei, Senf, Limonen in Zucker.

Zweiter Gang

Suppe auf Platten. – 2 Reh mit schwarzer Sauce mit Farbe geziert.

Schüsseln: 4 [Stücke] Hirschfleisch im Speckhemd⁸³ verziert mit Zuckerwerk⁸⁴. – 4 Hasen schwarz. – 4 [Stück] Wildschweinfleisch braun. – 32 junge Hühner gelb, süß mit Rosinen und Petersilie. – Junges Lamm oder junges Kalb mit Sauce und Schaum gelb gefärbt; das macht 4 Lämmer oder eineinhalb Kälber.

Zu den drei ersten Platten Forellen oder Äschen in gelber Sauce, sauer [=ge-säuert] mit Limonen. An anderen Tagen mutatis mutandis Hecht oder irgendwelche anderen Fische, die man leicht besorgen kann.

Dritter Gang

Gebratenes [Geflügel, Fisch] auf Platten. – 2 Kalbsbraten von ausgewachsenen, fetten Kälbern; die Nieren herauschneiden, spicken, scharfen Pfeffer und Limonen zusetzen.

Auf Schüsseln mit Gebratenem: 16 Truthähne in Königssauce; wenn sie mager sind, spicken. – 16 Kapaune. – 1/4 Hirschfleisch gebraten und gespickt auf 16 Schüsseln. – 16 Gänse gebraten mit Saft, sollen fett sein. – 32 Würste [kielbasa] und 32 Würste [kiszka],⁸⁵ sie sollen pikant und fett sein; man soll je zwei Würste [kielbasa] und Würste [kiszka] auf 16 Schüsseln servieren.

Zu drei Platten oder wieviel es sein kann, 6 junge Lämmer gebraten mit guter Füllung. – 12 gebratene Rebhühner, wenn möglich.

⁸³ W zatuze ist rätselhaft, doch tuza ist Fett und bei Wildbret wäre ein Speckhemd angebracht.

⁸⁴ Cukry ist der Plural von cukier, Zucker. Linde (1,330) übersetzt cukry mit Zuckerwerk, doch Grimm weiß zu diesem Wort wenig zu sagen (Grimm 32,314), und heute wird es nicht mehr gebraucht, fehlt im Duden und im Bildwörterbuch des Brockhaus. Man stellte diese cukry wohl aus Zucker und Fruchtsäften her; der kurz zuvor erwähnte Rosenzucker ist als Konfekt bezeichnet.

⁸⁵ Ansonsten ist kielbasa das Wort für Wurst, kiszka bedeutet eigentlich Gedärm, Bratwürste, Blutwürste mit Graupen; auch noch andere spezielle Würste nennt man kiszka. Linde 2,360.

Vierter Gang

Gemüse auf Platten. – Hohe Erbsen⁸⁶ verziert mit Zucker und drei Farben. – An anderen Tagen kann man einmal ersetzen durch eine Schüssel gelbe Gallerte. – Am dritten Tag eine Schüssel graue Gallerte.⁸⁷

Schüsseln: Sauerkraut zum Kapaun mit fettem frischen [Rind-?]fleisch nach ungarischer Art, den Pfeffer im Ganzen [wohl in Körnern verwenden]. Dazu 30 Stück [Rind-]fleisch. – Geformter Reiskoch auf 16 Schüsseln. – Mörserkuchen.⁸⁸ – 16 Topfentorten. – 16 Pasteten.

Zur ersten noch 3 Platten: Karpfen in Bouillon oder Hecht in Bouillon mit Speck und Weißbrot und sauer mit Petersilie. – An anderen Tagen Pasteten, Torten, Gemüse. Man kann gewiß auch Kuchen geben. – Geronnene [saure ?] Milch, Oliven.

Fünfter Gang

Zuckerwerk auf Platten. – 8 Marzipane. – Am zweiten und dritten Tag kann man auch geben [da fehlt wohl ein Satzteil]. – Kolatschen [Fladenkuchen] geben. – Marzipan auf drei Platten.

Schüsseln: Vier Arten Zuckerwerk, von jeder Art auf 16 Teller, das ergibt zu je sechs Pfund insgesamt 24 Pfund. – Kandierte Früchte von jeder Art auf 16 Teller. – 10 Pfund Maroni. – Zu den anderen Tagen anderes Zuckerwerk und hinzufügen Birnen, Äpfel, Käse, Walnüsse.

Danach folgt eine Aufstellung von Lebensmitteln, die man für ein Mittagessen benötigte, und da finden wir so eindrucksvolle Zahlen wie zwei Ochsen, 16 Ochsenzungen, 48 Kapaune, 31 Truthähne u.a.m. Die Ordnung war wohl, daß – entsprechend der Zahl der zu Speisenden – zu jedem Gang acht Platten (misa, misy) und dann noch zusätzlich Schüsseln mit besonderen Speisen serviert wurden; es mußten nicht auf allen Platten die gleichen Speisen sein. Bei den Speisenaufstellungen des Jahres 1599, die ich zuvor besprochen habe, gibt es nur bei dem ersten und dritten Teil, also bei den Mittagessen des Königs, auch misy, und zwar zwei, eine mit 15 Stück (Rind-)fleisch und eine zweite mit gebratenen Stücken, möglicherweise Kalbsschulter; weiters noch eine mit Hecht. Bei den anderen 11 gibt es nur Schüsseln (pólmisek, pólmiski). Bei dem Speisenplan sind auf den Platten des ersten Ganges Bouillon und Reisfleisch, bei dem zwei-

⁸⁶ Die Worte sind ganz eindeutig, doch gelang es mir nicht festzustellen, was man unter hohen Erbsen verstand; da es sich um Gemüse handelte, waren es wohl wirklich Erbsen.

⁸⁷ Galareta kann im Polnischen auch Sulz bedeuten, doch das wäre keine Zuspeise und als solche ist sie hier erwähnt.

⁸⁸ In Österreich nennt man diesen Kuchen Gugelhupf (Grimm 12,2593), heute in Polen babka. Siehe auch Welser 103.

ten Gang Suppe und Wild, bei dem Dritten Gang Geflügel und Kalbfleisch, bei dem vierten Gang Gemüse, doch auf den Schüsseln, die dazu gehören, auch Fleischspeisen. Da bin ich etwas unsicher, denn man hätte doch eher erwartet, daß man das Gemüse als Zuspeise vorsieht und nicht als eigenen Gang. Doch scheint es, daß man eben nur im Rahmen des vierten Ganges zum Fleisch Gemüse aß, sonst eben andere Zuspeisen und vor allem Brot. Mit dem fünften Gang kamen die süßen Nachspeisen, doch gab es Süßes auch am Ende des ersten und des vierten Ganges. Bei den Aufstellungen der Speisen aus 1599 beachtete man eine strikte Trennung von Fisch und Fleisch, es gab keine Fischgerichte an Fleischtagen. Im Speisenplan finden wir als Teil des zweiten Ganges auch Fischgerichte.

6.2.1. Fleischgerichte

Die meisten Quellen, die ich auswerten konnte, um mir eine Vorstellung von der Ernährung am Hof zu machen, sind Rechnungen. So wissen wir recht gut, was man einkaufte, doch wesentlich weniger gut, was man mit den eingekauften Lebensmitteln machte. Ganz selten finden wir die Speisen mit einem richtigen Namen versehen. Eine solche Ausnahme ist *bigos*, Fleisch in Sauerkraut gedünstet.⁸⁹ Gelegentlich wird begründet, warum man etwas einkaufte, und so erhalten wir doch Informationen über die Speisen. Nirgends gibt es so viele Angaben wie in dem Speisenplan aus 1592,⁹⁰ und nirgends sind so viele Gerichte erwähnt wie in der Speisenaufstellung aus 1599.⁹¹ Doch hier wird nur kurz die Art der Zubereitung erwähnt, also etwa Gans schwarz, Gans gebraten, doch werden sonstige Zutaten und die Zuspeisen nicht erwähnt. Noch eine weitere Quelle enthält interessante Hinweise: *Regestrum distributorum in culinam magnifici domini Hyacinti Młodzieiowsky thesaurarii curiae, anni 1589.*⁹² Die Eintragungen reichen von Februar bis Oktober. Im Vergleich zu anderen Verzeichnissen von Einkäufen wird hier oft angegeben, daß man etwas erwarb, um es zur Zubereitung einer bestimmten Speise zu verwenden. Zum Unterschied von meiner sonst angewandten Vorgangsweise werde ich in den folgenden Darlegungen darauf verzichten müssen, zu jeder Einzelangabe die genaue Quelle anzugeben, denn es gäbe dann mehr Quellenhinweise als Text. Nur wenn eine Angabe nicht einer der drei hier genannten Quellen (Siehe Anm. 74, 79 und 92 idA), sondern einem anderen Text entnommen ist, werde ich die Quelle genau zitieren.

⁸⁹ RachNadw 3,839r. – Auch erwähnt in Ordo dom. 12r. (2x), 15r.

⁹⁰ RachKról 348/III 21-28.

⁹¹ RachKról 335,219,229r.-230r.,232v.,234r.

⁹² RachNadw 3,827-860.

Vorerst zu den Arten der Zubereitung. Die am häufigsten verwendete Art ist braten. Man hat gewiß am Spieß, auf der Pfanne und im Rohr gebraten, doch wird das nicht unterschieden. Bei den einzelnen Fleischarten ist eine Zahl hinzugefügt. Sie gibt an, wie oft in den drei Quellen dieses bestimmte gebratene Fleisch erwähnt wird, wobei in der Regel nur einmal berücksichtigt ist, wenn ein Braten zu Mittag und am Abend serviert wurde. Die konsumierte Menge von gebratenem Rindfleisch war beträchtlich und ist ganz sicher nicht durch die hier erwähnte Zahl wiedergegeben.

Gebraten (pieczenie): Gans (6), Hase (1), Hirsch (1), Huhn (4), Kalb (4), Kapaun (7), Lamm (4), Rebhuhn (4), Rind (2).

Mit dem Dünsten (Schmoren, smażyć) gibt es Schwierigkeiten, denn ich konnte nicht feststellen, ob nun "z iucha" bzw. "do iuchy" eine weitere Art der Zubereitung war oder ob auch dies als Schmoren bezeichnet werden kann. An sich war damit gemeint, daß etwas im Saft zubereitet wurde. Doch auch das ist nicht ganz sicher, denn mit iucha kann man auch eine Suppe bezeichnen, so habe ich auch iucha mit Suppe übersetzt, da man sie auf den Platten als erstes im zweiten Gang servierte, denn Sauce kann man wohl nicht als eigenständiges Gericht offerieren, es sei denn, man hätte Fleisch in Sauce so bezeichnet.

Gedünstet (smażone) wurden dreimal ptaszki (kleine Vögel), je einmal Huhn und Zunge. – Im Saft zubereitet (z iucha, do iuchy): Huhn (5), Kalb (4), Kapaun (4), Lamm (3), ptaszki (1). – Mit Butter, tranchiertes Huhn ("kury z masłem krayane"). Mit Königssauce Truthahn (" 16 indikow z saporem krolewskim").

In Flüssigkeit zubereitet, wobei ich keine Schwierigkeiten mit dem Geflügel habe, das kann man in der eigenen Brühe gar kochen, doch mit dem Lamm- und dem Kalbfleisch ist das etwas fraglich. Wurden diese in Bouillon gargesocht? – In Bouillon, Brühe zubereitet (w rosul, do rosolu): Haselhuhn (2), Kalb (5), Kapaun (3), Lamm (1). – Kapaun für Suppe (kapłon do zupy) dreimal. – Truthähne als ganze gekocht (indyki czalkiem warzone) einmal.

Offensichtlich hat man auch Fleisch paniert, denn zweimal finden wir die Eintragung: Weißbrot für Huhn zum Teig ("chleb biały pod kura na ciasto"), und ein weiteres Mal wird für die Zubereitung von Jungschweinernem (Ferkel) Ei und Weißbrot angeschafft ("jajca do proszecia y chleb biały").

Man räucherte auch Fleisch, so etwa Rindfleisch als Reiseproviant, kaufte zweimal Salz für das Räuchern, servierte aber auch geräuchertes Fleisch mit Kren und geriebenen Mandeln.

Zweimal werden ptaszki im Speckhemd (slonina przekładana) zubereitet und auch Hirschfleisch behandelte man so, aber man spickte es auch (szpikowany), wie auch das Spicken von Truthahn (2), Birkhuhn (2) und Hase gebräuchlich war; sogar ein Kalbsnierenbraten wurde gespickt. Ferkel und Lamm versah man auch mit Füllungen (nadziewane).

Bei den Planungen wird auch oft angegeben, daß eine Speise durch eine andere ersetzt werden kann, so Huhn, Kapaun, ptaszki und Gans > Innereien, Lamm > einjähriges Kalb, Truthahn > Kapaun, Kalb > Rind, Reh > Gans, Ferkel und Schweinsstelze > Schweinsbraten, Innereien vom Rind > Innereien vom Hirschen, Apfel und Birnen > Graupen, Gemüse > Gallerte.

Nun zu den Zutaten. In der Küchenterminologie der Zeit gibt es eine Besonderheit, die gleichsam zwischen der Art der Zubereitung und der Art der Zutaten liegt: die Farbbezeichnungen, wobei nicht immer klar ist, wie man die Farbeffekte – oft war es nicht mehr als das (*ozdobiona barwiczą*) – erzielte. Wohl nicht immer mit den gleichen Mitteln, denn nicht nur Fleischspeisen, sondern auch etwa Torten und Kuchen pflegte man zu färben.⁹³ In unserem Quellenbestand wird am häufigsten schwarz erwähnt (*czarno*, auch *z czarną iuchą*) – und zwar bei Gans (5), Hase (4) und Reh (1). Am zweithäufigsten finden wir gelb (*zolto zafarbowacz*): zweimal Kalb und je einmal Kuttelfleck, Truthahn, Lamm und Huhn. Weiß (*do białey iuchi*) bereitete man Hühner (2) zu; grau Ente und braun Wildschwein.

Nun will ich die erwähnten Zutaten aufzählen: Bier zu Gans; Zuckerwerk zu Hirsch; Honig zu Wild; Kren zu (Rind-)fleisch; Lebkuchen zu Ente, Geflügel und Wild; Limone zu Kalbsnierenbraten; geriebene Mandeln zum geräucherten Fleisch; Muskat zu Kalb; Parmesan zu Huhn; Pfeffer zu Ente, Birkhuhn und Kalb; Powidl gemeinsam mit Lebkuchen zu Lamm und Zunge; Rosinen und Petersilie zu Huhn; Rosmarin und Senf zu Kapaun; Sirup zu Huhn; Weichseln (Sauerkirschen) wohl oft pikant eingelegte zum Schmoren ohne Erwähnung der Fleischart und zu gerösteten Brotschnitten; Wein zu Sauce ("*na pulywkę*") und zu *gramatka* (ein Brotbrei).

Nun zu den Zuspeisen: Man verzehrte zu den Fleischspeisen wohl vor allem Brot. Am häufigsten erwähnt wird allerdings Apfel – mit Huhn (3), Gans (2) und je einmal mit Kapaun, Lamm und ptaszki, wobei viermal (zweimal Huhn, je einmal Gans und ptaszki) hinzugefügt wurde, daß man das Fleisch dünstete, also kann man annehmen, daß es in den anderen Fällen ebenfalls gedünstet wurde, und die Äpfel wurden wohl mitgedünstet. – Weitere Zuspeisen: Birnen zu ptaszki; Buchweizen zu Kapaun; geröstete Brotschnitten (*grzanka*) zu Haselhuhn und Truthahn; Hirse zu Würsten (*kiszka*) und Gans; Graupen (*krupa*) zu Kalb und Kapaun (*krupki drobne do maszla* ist wohl nur eine Art der Zubereitung); Oliven zu *bigos*; Reis zu Kapaun und Rindfleisch auch in der Form von *bianka* = geformter Reiskoch; Rübe (*rzepa*) zu Gans; Sauerkraut zu Kapaun.

⁹³ Für die von mir behandelte Zeit konnte ich keine Erklärung finden, mit welchen Mitteln man erreichte, daß die Saucen bestimmte Farben hatten. Für die spätere Zeit gibt es zwei Quellen, die im vollen Wortlaut zitiert sind in Flandrin 311.

6.2.2. Fischgerichte

An sich gab es mehr Arten Fisch als Fleisch, doch in der königlichen Küche hat man gewöhnlich nur einen Teil der im Lande vorhandenen Fische zur Zubereitung von Speisen verwendet. Die polnischen Bezeichnungen der Fische führe ich im Abschnitt 6.6. an. Ich richte die Aufstellung nach dem Vorbild des vorangehenden Abschnitts ein. Braten und *do rosolu* kommen bei den Fischen ungefähr gleich oft vor. Hecht (*szczuka*) wurde anders zubereitet, nämlich auf dem Rost ("przypiekana na roscie"). Bei anderen Fischen steht nur einfach, daß sie gebraten (*pieczone*) wurden: Brasse (5), Hecht (*szczupak*; 4), Zähre (3) und je einmal Karausche, Schleie und Rotaugen.

Gedünstet wurde Hecht (einmal *szczuka*, zweimal *szczupak*) und Karausche. – Mit Butter Karausche (2) und Hecht (*szczuka*; 1). *Szczupaki* wurden auch entschuppt (*drapany*; 2) zubereitet, so daß man annehmen könnte, daß sie ansonsten nicht entschuppt wurden. *Szczuka* bereitete man auch in einer Sauce zu, die als *rerowa* oder *rerowa jucha* bezeichnet wurde. Schleie gab es auch mit Füllung. Gedünstete Fische wurden vor dem Dünsten auch in Mehl gewendet (*obwalanie*). Sehr häufig wird erwähnt, daß man Fische *w rosolie* (*w rosul*) zubereitete; allerdings finden wir hier weniger Arten als beim Braten. *Szczuka* – also die großen Hechte – bereitete man einmal am Rost zu, doch in der Regel *w rosolie*, so auch die Karpfen: Hecht (*szczuka*; 7), Karpfen (6), Brasse (4) und Schleie (1). Krebse kochte man (*kipienie*).

Auch Fische färbte man, bzw. man bezeichnete manche Fischgerichte mit Farben: Gelb – Hecht (je zweimal *szczuka* und *szczupak*), Forelle und Äsche; grau – Hecht (*szczuka*; 4), je einmal Schleie, Barsch und Karpfen; schwarz – Karpfen (5) und Schleie (2); weiß – einmal Rotaugen.

Die Zutaten: *Barszcz* zu Hering; Essig (Weinessig) zu Lachs; Honig zu Hausen (3), Neunaugen (2), Aal (2) und je einmal zu Hecht (*szczupak*) und Hering; Lebkuchen zu Hering und Aal; Limone zu Forelle; Mandeln – für die Fische bereitete man eine Mandelsauce zu; Muscheln zu Hecht (*szczupak*) und Barsch; Muskat zu Barsch; Petersilie zu Karpfen und Hecht (*szczuka*) sauer mit Speck in *rosól*; *Powidl* zu Neunaugen, Karpfen und gemeinsam mit Lebkuchen und Kren zu Schleie; Rahm (*smiotana*) zu Forelle; Senf zu Hecht (*szczupak*); Wein zu Fischen (*do ryb*).

Als Zuspese wird nur einige wenige Male Apfel erwähnt, und zwar zum Füllen von Fischen allgemein und von Schleie im besonderen, zum Dünsten von Fischen allgemein, zu Rotaugen und zu Kapernforelle (*do pstrenki kaparowej*) im besonderen.

In den Quellen, die ich auswerten konnte, fand ich keine Erwähnung, daß jemand Fleisch nicht essen wollte oder durfte, anders ist es bei Fisch. Königin Anna aß nicht gerne Fisch, Königin Konstanze meinte, Fisch sei für sie nicht bekömm-

lich;⁹⁴ dem König haben die Ärzte verboten, Fisch zu essen,⁹⁵ doch er mochte wohl Fisch. Siebzehn Jahre später (1626) aßen beide mit Vergnügen Forellen.⁹⁶ Ausländer lobten die polnischen Fischgerichte.⁹⁷

6.2.3. Diverse Speisen

Bisher bin ich kaum auf die Frage eingegangen, ob der König Liebesspeisen hatte. Gelegentlich wird in der Literatur die eine oder andere Speise als Liebesspeise des Königs bezeichnet,⁹⁸ doch konnte ich das in den Quellen nicht bestätigt finden. Nur in einer Quelle, in der Abrechnung der Küche vom Ende des Reichstags 1589 und der Reise durch Litauen, finden wir Hinweise. Der während der Reise tätige Schatzschreiber notierte nicht nur, zu welcher Fleischspeise man welche Zuspense kaufte, er hielt auch wiederholt fest, daß er für den Tisch des Königs oder auch für den seiner Schwester etwas kaufte. Für die Tafel des Königs erwarb man Schwarzbrot (*chleb rzanny*)⁹⁹ und Weißbrot (*chleb biali*)¹⁰⁰, man kaufte für den *postpast* ganz allgemein ein,¹⁰¹ oder auch nur Äpfel¹⁰² und vermutlich Heringe.¹⁰³ Speziell für den König schaffte man Bier an,¹⁰⁴ und zwar während des Aufenthalts in Warschau ausdrücklich Warschauer Bier,¹⁰⁵ Butter,¹⁰⁶ Eier¹⁰⁷ und Graupen.¹⁰⁸ Das ist alles banal und alltäglich. Im Vergleich dazu sind *barszcz*,¹⁰⁹ frische Gurken¹¹⁰ und Krebse¹¹¹ Besonderheiten. Kann man daraus ableiten, was der König gerne aß? In anderen Quellen fand ich keine einschlägigen Hinweise,

⁹⁴ Königin Anna an Erz. Maria, Łobzów, 21. Oktober 1595, O. in *FamKorr* 40,179-181; *Simonetta* an S. Borghese, Wilna, 20. Januar 1610, O. in *BonLud* E 35,48.

⁹⁵ Wie in der vorangehenden Anm. Es geht dabei um die Dispens von den Fastenregeln. Siehe Anm. 16 idA.

⁹⁶ Ernst Dönhoff an Tomasz Zamoyski, W., 29. Dezember 1626, O. in *AZamoy* 318,1-2.

⁹⁷ *Flandrin* 309.

⁹⁸ *Michalewicz*, *Konsumpcja* 706.

⁹⁹ *RachNadw* 3,832v.,833r.,833v.,857v. – Siehe Anm. 17 idA. *Reż*, *rzany Roggen*, heute *żyto*.

¹⁰⁰ *RachNadw* 3,811r.,814v.,824v.,854r.

¹⁰¹ "Wet na stolu". *RachNadw* 3,825r.

¹⁰² *RachNadw* 3,840v.

¹⁰³ *RachNadw* 3,819v.

¹⁰⁴ *RachNadw* 3,825r.,844r.

¹⁰⁵ *RachNadw* 3,842r.

¹⁰⁶ *RachNadw* 3,832r.

¹⁰⁷ *RachNadw* 3,816v.

¹⁰⁸ *RachNadw* 3,832v.

¹⁰⁹ *RachNadw* 3,859r.

¹¹⁰ *RachNadw* 3,825r.

¹¹¹ *RachNadw* 3,844v.

was nicht verwunderlich ist, werden doch die servierten Speisen in den Briefen, die ich auswerten konnte, nicht erwähnt. Wenn man die Speisen nicht benennt, kann man auch Lieblingsspeisen nicht hervorheben.

Nun zu diversen Gerichten. In dem Speisenplan aus 1592¹¹² beginnt der erste Gang mit *rosól*. Das übersetzte ich nicht ohne Hemmungen mit Bouillon. Doch weiters wurden Suppen nur noch zu Beginn des zweiten Ganges serviert. In der Speisenaufstellung aus 1599¹¹³ wird Suppe an Fischtagen dem Prinzen und dem Frauenzimmer serviert, nicht jedoch dem König. Diese *zupa* war gewiß nicht eine Fleischbrühe, weil es ja Fischtage waren. Die Art der Suppe ist nicht gekennzeichnet, es fehlt auch eine Angabe, ob es sich um eine klare oder um eine Suppe mit Einlage handelte. Nur beim Mittagessen des Prinzen wird Suppe an Fleischtagen erwähnt, und zwar Kapaunsuppe ("kaplun do zupy") und auch Rindsuppe ("do zupy miesa");¹¹⁴ warum da nicht das Wort *rosól* verwendet wird, kann ich nicht erklären. Nur *barszcz* wird in dem Verzeichnis der täglichen Ausgaben des Jahres 1589¹¹⁵ sehr oft erwähnt; zumeist kaufte man eine geringe Menge um einen halben Groschen. Man bereitete diese Roterübenbrühe also nicht selbst in der Küche zu. Manchmal wird noch etwas hinzugefügt: Man kaufte Heringe und Graupen für den *barszcz*, aber auch *barszcz* für die Tafel des Königs.¹¹⁶ Als Königin Anna schon sehr krank war und keinen Appetit hatte, war *bonätl* bzw. *bonattl* eine der letzten Speisen, von denen sie ein wenig aß.¹¹⁷ Das Wort kommt aus dem Französischen: panade ist eine Suppe, wie italienisch panata, doch als Panadel kann man im Deutschen auch einen Brei bezeichnen. Abschließend wäre noch zu erwähnen, daß *jucha* auch Suppe bedeuten kann, doch wird der Terminus in den von mir ausgewerteten Quellen der neunziger Jahre des 16. Jahrhunderts zumeist so verwendet, daß wohl nur Sauce gemeint sein konnte.

Die Ausbeute an Suppen ist also sehr mager, doch umso reicher war die Suppenkultur bei den Jesuiten. Suppe ist *iusculum*, im folgenden kürze ich dieses Wort mit *i.* ab. Folgende Suppen kannte die Küche der polnischen Jesuiten: *i. bonum cum ovis*, *i. ex cervisia vel herbis vel carniun*, *i. ex ursi branca*, *i. ex cervisia cum ovis et butyro*, *interdum ex avena*, *i. quod solet esse zur*, *birembrud*, *canapi*, *papaveris*, *i. bonum ex papavere*, *cervisia*, *melle et aromatibus conditum*, *i. ex pa-*

¹¹² RachKról 348/III 21-28, hier 21r.

¹¹³ RachKról 335,219-234, hier 233-234.

¹¹⁴ RachKról 335,229r.

¹¹⁵ Regestrum distributorum in culinam für die Zeit vom 21. Februar bis 27. Juli 1589, O. in RachNadw 3, 827-860.

¹¹⁶ RachNadw 3,842r.,854v.,859r.

¹¹⁷ U. Meyerin an Erz. Maria, W., 15. Februar 1598, O. in FamKorr 44, 22-29; in: Hurter, Ferdinand 4,528.

pavere vel semine canapi, pisis, birembrud bene conditum, i. ex amigdalibus vel vino, cervisia mista [=mixta].¹¹⁸

Brei als Zuspese habe ich schon erwähnt, doch hat man Brei auch als Gericht konsumiert; in den ärmeren Schichten der Bevölkerung gewiß viel häufiger als am Königshof.¹¹⁹ Besonders auf Reisen kaufte man oft geringe Mengen von *kassa* (*kassa*), so für 14 Groschen (ein garniec)¹²⁰ oder auch nur für einen Groschen,¹²¹ oder "pultes cor. crac. 1" für 20 Groschen.¹²² Wenn über die Art des Breies weiter nichts ausgesagt ist, kann man wohl annehmen, daß es sich um Graupen (Gerstel), also Gerste handelte. Die Bandbreite war aber groß, die Jesuiten kannten *pultes delicatiores*.¹²³ Was man im 16. Jahrhundert als Mus bezeichnete, würde man heute zum Teil als Crème, aber zum anderen Teil als Brei bezeichnen, und da gab es viele Köstlichkeiten.¹²⁴ Königin Anna aß wohl gerne Mus, denn sie hatte dazu eigenes Geschirr, "ain silberns pfändl, wan IKM ain mueß essen".¹²⁵

Am häufigsten erwähnt werden Gerstengraupen¹²⁶ (*krupa, krupi, krupki*), man servierte sie vor allem zu Kalbfleisch und Kapaun oder verwendete sie als Einlage zu barszcz.¹²⁷ Hirsebrei servierte man zu Kuttelfleck und Gänsebraten,¹²⁸ auch zu Blutwurst.¹²⁹ Buchweizen wird viel seltener erwähnt, einmal zu Kapaun ("tatar-ka kaplunom").¹³⁰ Manna wird mehrmals genannt, man kaufte es für Graf Emden;¹³¹ in Warka brachten es Bürgerfrauen der Königin zum Geschenk,¹³² und "ain

¹¹⁸ Ordo dom.1,12r.-14v. – Ursi branca ist Bärlapp (Bärlauch ?), diese Suppe konnte wohl nur im frühen Frühling zubereitet werden; zur ist eine saure Mehlsuppe; birembrud konnte ich in keinem Wörterbuch finden; Mohnsuppe war vielleicht gut, doch Hanfsuppe übersteigt etwas meine Vorstellungskraft. Zur Biersuppe und Suppe allgemein siehe auch Flandrin 310-311.

¹¹⁹ Wyczański, Konsumpcja 138; Wyczański, Consommation 31; Michalewicz, Konsumpcja 704; Flandrin 312-313. Über Mohnbrei siehe Flandrin 312.

¹²⁰ RachNadw 3,957 (20. Juni 1592).

¹²¹ RachNadw 3,818v, (19. September 1589).

¹²² RachKról 335,92r. (1593). Garniec und korzec bzw. korczyk sind Hohlmaße, die in den einzelnen Regionen unterschiedlich waren. Gleich dahinter ist Hirse erwähnt.

¹²³ Ordo dom. 15r.

¹²⁴ Welser 125-139.

¹²⁵ U. Meyerin an Erz. Maria, K., 12. Dezember [im O. aus Versehen November] 1595, O. in FamKorr 44,8-13.

¹²⁶ RachNadw 3,832r.,839r. (*krupki drobne do maszla*); RachKról 335,230r. "Pultes ex hordeo", Ordo dom. 12r.; Bei 2550.

¹²⁷ RachNadw 3,808r.,839v.,841r.,842r.,854v.

¹²⁸ RachNadw 3,839v.,841r.,854r.; Bei 2553.

¹²⁹ Pirożyński, Sophie 21. – Hirse kostete dreimal so viel wie Graupen. RachKról 335,92r.

¹³⁰ RachNadw 3,842v., (in einer weiteren Einkaufsliste, hier für fl 8/11) 1174v.-1175r. Vielleicht ist der einmal erwähnte "hadensam", also Heidensamen Buchweizen. Abrechnung von Georg Schwartz aus dem Jahr 1612, O. in Extranea 84 s.f. Siehe Schmeller 1/2,1052; Grimm 10,805.

¹³¹ RachNadw 3,1285v.

¹³² Severins Bericht von der Reise im August 1592, O. in Polonica 50,98-113, unter dem 13. August.

mänä" war eine der letzten Speisen, die Königin Anna zu essen versuchte.¹³³ In manchen Sprachen nennt man heute Weizengriesbrei Mannabrei, doch in der Zeit um 1600 nannte man die Schwadengrütze so (*Glyceria fluitans*).¹³⁴ Nur einmal konnte ich Reisbrei ("ryzowa kasza")¹³⁵ erwähnt finden, ebenso gramatka, für deren Zubereitung man Weißbrot und Wein kaufte,¹³⁶ es war dies wohl Brei, denn brauchte man dazu außerdem Butter, Salz und etwas für den Geschmack.¹³⁷ Ich konnte keine Erwähnung von Haferbrei (Hafergrütze) im königlichen Speiseplan finden.¹³⁸ Wieder sind es die Jesuiten, die unsere Kenntnisse erweitern: Sie servierten Brei (puls) nicht nur als Zuspese, sondern zumeist wohl als süße Nachspeise, so etwa auch anstatt Kompott, doch zu Mittag auch als erste Speise: "Pultes ex hordeo cum iusculo carniū." Aber oft als Zuspese: "Pultes, quae solent esse ex millio cum lacte vel butyro vel ex hordeo vel ex cicere varii generis." Der zuletzt genannte Kichererbsenbrei konnte auch süß als Nachspeise serviert werden: "Pultes cicerae cum lacte papaveris et melle."¹³⁹ In den Aufzeichnungen der königlichen Finanzbeamten konnte ich keine Erwähnung von Kichererbsen finden. Bei all dem muß man immer bedenken, daß ein Brei Zuspese oder Gericht sein konnte, daß nicht einmal die besonders ordentlichen Jesuiten das sauber auseinanderhielten.

Erstaunlich oft wird Salat erwähnt,¹⁴⁰ wobei auffällt, daß in einer Aufstellung mit vielen Lebensmitteln der Salat bei den Fleischtagen fehlt, jedoch bei den Fischtagen sehr wohl erwähnt wird, also nicht ständig konsumiert wurde (Bei 2550); das war vielleicht ein Versehen, denn in der Speiseordnung der Jesuiten wird Salat sehr wohl auch an Fleischtagen erwähnt. Anscheinend war das Wort schon früh doppeldeutig, es konnte Salat allgemein bedeuten (ital. *insalata*) oder Kopfsalat (ital. *insalata cappuccina* bzw. *lattuga*; lat. *lactuca sativa*). In einem lateinischen Text wird auch einmal das Wort *lactuca* gebraucht¹⁴¹, und in einem deutschen Text, der in Polen entstand, *grien sallat*.¹⁴² Doch in den meisten Fällen steht nur einfach Salat,¹⁴³ und das bedeutete wohl Kopfsalat, den man seit der Antike kannte und

¹³³ Ursulas Bericht vom 15. Februar 1598, siehe Anm. 117 idA; siehe auch Flandrin 313.

¹³⁴ So in: Anzelm Gostomski, *Gospodarstwo*. Kraków 1588. Leider habe ich die Seitenzahl nicht festgehalten. Siehe auch Wyczański, *Consommation* 32; Michalewicz, *Konsumpcja* 705.

¹³⁵ *RachKról* 348/III 28r.

¹³⁶ *RachNadw* 3,813v.

¹³⁷ *Linde* 2,116.

¹³⁸ Nur Hafersuppe wird erwähnt. Siehe über andere Höfe Treusch 24.

¹³⁹ *Ordo dom.* 12r.,13r.

¹⁴⁰ Siehe auch Wyczański, *Consommation* 33; Wyczański, *Konsumpcja* 140; Michalewicz, *Konsumpcja* 706.

¹⁴¹ *Ordo dom.* 13v.

¹⁴² *RachNadw* 3,1288r.

¹⁴³ *RachNadw* 3,843v.,851r.,1283v.; *Ordo dom.* 12r. (2x), 15r.

verzehrt.¹⁴⁴ Neben dem soeben erwähnten grünen Salat verzehrte Graf Emden noch eine weitere Art Salat: Man kaufte "kapeskraut zum sallat".¹⁴⁵ Das ist Kabiß bzw. Weißkohl; man bereitete wohl Krautsalat zu. Die Doppeldeutigkeit des Wortes salat erkennt man auch deutlich an einem Satz aus einem Brief Anna Wazównas: "Der brauch [=Verwendung] der cochlearia wie auch der brunkreß ist dieser, das sie alle beyde wie ein sallat oder wie ein salsa bey der taffell gebraucht werden sollen, ..." Dann folgt eine Anweisung, wie man Kren (chrzan) als Arznei verwenden kann.¹⁴⁶ Bemerkenswert ist, daß die Brunnenkresse nur noch einmal erwähnt wird und auch da im Zusammenhang mit Kren: Am Freitag Abend gibt es bei den Jesuiten etwas Weißbrot und "raphanus maior vel nasturdium vel fructus".¹⁴⁷ Doch Kren verwendete man zum Würzen, wohl nicht als Salat.¹⁴⁸ Gurken aß man als Zuspese (zu Rindfleisch),¹⁴⁹ einfach so¹⁵⁰ und eingesalzen,¹⁵¹ aber auch als Salat: "Ogorky do stolu y do mizerij."¹⁵² Eine Stelle in einer Quelle aus dem Jahre 1612 erlaubt auch die Interpretation, daß man rote Rüben als Salat konsumierte: "Zwa unterschiedlichen mallen ranrüben erkaufft und anderhalben topf essig darzu."¹⁵³ Zur Vielfalt der Salate trugen die Jesuiten nichts bei.¹⁵⁴

Pasteten spielten bei den Tafelfreuden unserer Königsfamilie zumindest im letzten Drittel der Regierungszeit Sigismunds III. eine wichtige Rolle, denn es gab da einen Pastetenkoch. Doch wissen wir nur, daß er einen erstaunlich hohen Lohn erhielt, doch ist keine Nachricht über seine Kochkünste erhalten.¹⁵⁵ Aus den quellenreichen neunziger Jahren konnte ich nur vier Erwähnungen von Pasteten finden. In dem Speisenplan des Jahres 1592 wird wahlweise am Ende des vierten Ganges entweder Pastete oder Fisch, Torte oder Kuchen serviert.¹⁵⁶ In der Speisenaufstell-

¹⁴⁴ Koder 54,56,62.

¹⁴⁵ RachNadw 3,1282r. Grimm 11,9-10;28.1218.

¹⁴⁶ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 28. Januar 1625, O. in *Extranea* 111/1. – *Cochlearia* ist Löffelkraut oder Löffelkresse, *cochlearia officinalis*. Grimm 12,1125.

¹⁴⁷ *Ordo dom.* 13r.

¹⁴⁸ Michalewicz, *Konsumpcja* 706.

¹⁴⁹ *Ordo dom.* 12r.

¹⁵⁰ RachNadw 3, 851r.,858v.

¹⁵¹ RachNadw 3,808r.,859r. Die zweite Stelle ist interessant: "Barszcz do stollu y do solenia ogorzow." Hat man die Suppe zum Einsalzen mit verwendet?

¹⁵² RachNadw 3,825r. Siehe auch Wyczański, *Consummation* 32.

¹⁵³ Abrechnung von Schwartz, siehe Anm. 130 idA. Rahnrübe ist *beta vulgaris rubra*. Grimm 14,71.

¹⁵⁴ Siehe Anm. 141 und 143 idA.

¹⁵⁵ Siehe S. 665. Möglicherweise hatte Königin Konstanze eine Schwäche für Pasteten, denn schon zu Beginn ihres Aufenthaltes in Polen wird vor einer Reise einem "pastelario gallo" eine Fuhre zugeteilt. Es ist dies, soweit ich sehen kann, die einzige Erwähnung dieses Pastetenkoches. Siehe S. 405.

¹⁵⁶ RachKról 348/III 22v.

lung aus 1599 wird dem Prinzen unter vielen anderen Gerichten auch *paszteta* gereicht. In beiden Fällen wird die Art der Pastete nicht genannt. Nur die beiden Pasteten, die man für den König zum Mittagessen vorsah, sind genauer bezeichnet: "Udzcze czielecina na pasztete" (Kalbskeule für Pasteten) und "kaplun do pastety" (Kapaun für Pastete).¹⁵⁷ Mehr konnte ich nicht finden. Dennoch müssen wir annehmen, daß man viele und köstliche Pasteten verzehrte.¹⁵⁸

6.2.4. Spezielle Ernährung

Nicht für alle taugte die normale Kost, Kinder und Kranke mußten mit speziellen Speisen versorgt werden. Die normale Ernährung konnte auch auf einer Reise nicht immer geboten werden, auch zwangen die Fastenregeln die Menschen in gewissen Zeiten zu einer Änderung der Konsumgewohnheiten. Vor allem mußte man rechtzeitig die nötigen Fische beschaffen. Doch darüber hinaus hatte etwa Erzherzogin Maria offensichtlich ein besonderes Interesse für Fische und andere Meerestiere, korrespondierte mit ihrem Mann über Fische.¹⁵⁹ Auch Königin Anna mußte berichten, welche Fische es in Schweden gab.¹⁶⁰ Als man den Hof in Graz nach dem Tod Erzherzog Karls reformieren mußte, kämpfte die Erzherzogin unter anderem auch um ihre Fastenspeise; die kam aus Italien: "Der süessen auch anderer wällischen wein, sowol auch äll [=Öl], parmasonkäß und allerlay vastenspeiß wirdet neben dem mörvischen, mör- und amphoraaustern, auch der frischen zitroni, lemoni, pomerantschen und was dergleichen sein mag, die notturft verordnet müessen werden."¹⁶¹ Das war nicht wenig. Man brachte für die Fastenzeit aus Italien Waren im Gewicht von 1.760 kg.¹⁶² Doch die Vormünder meinten, daß die junge Herrschaft all diese köstlichen Dinge nicht brauche.¹⁶³ Auch Erzherzog Ferdinand von Tirol ließ sich während der Fastenzeit große Mengen von Fischen aus Venedig bringen, und an einem normalen Freitag aß er eine Menge Köstlichkeiten, doch weder Fisch noch Fleisch.¹⁶⁴ Die polnischen Jesuiten haben stets Ersatzgerichte vorgesehen, falls man zur Fastenzeit keinen Fisch kaufen könne

¹⁵⁷ RachKról 335,229r.,219r.

¹⁵⁸ In einem Speisenverzeichnis aus Graz aus dem Jahre 1590 gibt es zwei einschlägige Eintragungen: "3 groß kärpfen zu kalt postetten" und "10 ayr zum bestreichen der kalten postetten". Verzeichnis von Ausgaben [1590], O. in IHofka 2,17-24.

¹⁵⁹ Leider habe ich nur eine sehr ungenaue Angabe in meinen Notizen. Sicher ist nur, daß es sich um einen Brief aus dem Jahre 1573 handelt, dem Geburtsjahr der Königin Anna. GHMün 594/3,51.

¹⁶⁰ Königin Anna an Erzherz. Maria, Stockholm, 20. Mai 1594, O. in FamKorr 40,77-86.

¹⁶¹ Verzeichnuß der tafeln ...[Oktober/November 1590], Kop. in AMünKS 695,442-445,456-459.

¹⁶² Verzeichnuß der wallischen wein ... (Oktober/November 1590), Kop. in AMünKS 695.446-447.

¹⁶³ Memorial Gerelzhofers, Graz, 11. November 1590, Kop. in AMünKS 695,480-496.

¹⁶⁴ Hirn, Ferdinand 2,497-498.

("... pisces, si habentur ..." – "Pisces, si commode et moderato pretio haberi possunt").¹⁶⁵ Doch unter normalen Umständen war es wohl stets möglich, aus den fischreichen Flüssen und Teichen Polens die nötige Fastenspeise zu beziehen. Während einer Pestepidemie konnte sich jedoch die Lage drastisch verschlechtern. Ein Anonymus riet, die geplante brandenburgische Gesandtschaft möge eine Tonne Fisch mitbringen, "dann alhier wirt kein fleisch mehr verkauft, und die fische seint mit gelde nicht abzuwegen. Ein schlechter hecht umb 7 fl. Darzu stirbet es unter den fischern."¹⁶⁶ In der Fastenzeit vor Ostern konnten die Ausgaben allein für Fisch ganz erheblich zunehmen, weil man wohl 18 Tage lang vor Ostersonntag kein Fleisch aß.¹⁶⁷ Die Mengen an Fischen, die da verzehrt wurden, sind eindrucksvoll: 8 Hechte (szczuka), 16 Hechte (szczupak), 28 Karpfen, 5 Karauschen, 8 Barsche, 15 Schollen, 20 Heringe und kleinere Mengen anderer Fische konsumierte man bei Hof an einem normalen Freitag.¹⁶⁸ Königin Anna mochte Fisch nicht. Als es ihr im Jahre 1595 gesundheitlich nicht gut ging, und man meinte, sie solle lieber keinen Fisch essen, schrieb sie: "Darzue auch iß ich ... ohnedas nit gern fisch, sondern etwan von ainen oder andres, das mit fisch ist. Wie ich mier dan fiergenommen hab, die fisch zu meiden, so vil ich kan. Wil halt an fastagen von ainen oder andern essen."¹⁶⁹ Königin Konstanze gab an, Fisch schade ihr, als sie die Dispens vom Fasten erhalten wollte.¹⁷⁰ Es ging wohl auf ihre Initiative zurück, daß die Königsfamilie Fastenspeise besorgte, obwohl das Aufgabe der Küche und des für den Kauf von Lebensmitteln verantwortlichen Beamten war. Der Lohn für die Fuhrleute, die im März 1627 aus Danzig Fastenspeise brachten, machte fl 22/15 aus,¹⁷¹ eine zweite Fuhre kostete lt. Finanzakt fl 157,¹⁷² doch da war wohl der Preis für die Ware mit inbegriffen, denn im folgenden Jahr zahlte man für die Ware fl 161/20, da wurde allerdings Danzig nicht erwähnt.¹⁷³ Weiters versorgte man von Warschau aus auch Erzherzog Karl, Bischof von Breslau, mit Fastenspeise, und er bat, diese alljährliche Gabe seinen Stellvertretern während seiner

¹⁶⁵ Ordo dom. 12v.,13r.

¹⁶⁶ Extrakt aus einem anonymen Schreiben aus W., s.d. (Februar oder März 1625), in ABrand 6,36,2,54. Unter normalen Verhältnissen kostete ein ganz großer Hecht etwas weniger als 3 Gulden, kleinere Hechte weniger als einen Gulden. RachNadw 3,1282v, (1599).

¹⁶⁷ Im Jahre 1589 war nach dem neuen Kalender am 2. April Ostersonntag, Aschermittwoch war am 15. Februar, am 14. März kaufte man zuletzt Fleisch (Kapaun); dann erst wieder für den 2. April. RachNadw 3,832r.,837v.

¹⁶⁸ RachKról 293a,65v.-66r.

¹⁶⁹ Königin Anna an Erzh. Maria, Łobzów, 21. Oktober 1595, O. in FamKorr 40,179-181.

¹⁷⁰ Simonetta an S. Borghese, Wilna, 20. Januar 1610, O. in BonLud E 35,48. Siehe auch S. 1494.

¹⁷¹ Fin-König 2. März 1627.

¹⁷² Fin-König 12. März 1627.

¹⁷³ Fin-Königin 10. Mai 1628.

Abwesenheit zukommen zu lassen.¹⁷⁴ Auch an die Armen und an Klöster verteilte das Königspaar Fastenspeise.¹⁷⁵

Gewiß hat es viele Speisen gegeben, die man den Patienten bei bestimmten Krankheiten vorsetzte, doch gibt es in den von mir ausgewerteten Quellen nur drei Fälle mit einem gewissen Informationswert. In Reval erkrankte im Herbst 1589 ein Mann der Begleitung des Königs namens Grott.¹⁷⁶ Über die Krankheit erfahren wir nichts, doch einiges über die Lebensmittel, die man für den Patienten vom 12. bis 23. September anschaffte: zweimal Äpfel und Eier, einmal Huhn und ein Pfund Rosinen für eine Tisane ("rozynkow do tyzanni Grotowy").¹⁷⁷

Ein wenig erfahren wir auch über die Ernährung der Königin Anna während ihrer Krankheit. Schon 1595 war sie sehr krank, erhielt zum Nicolò zu dem *pfandl* zum Musessen noch ein zweites "ain silberns airenschmalzpfantl".¹⁷⁸ Wir können annehmen, daß man im Frauenzimmer in der Regel nur dann kleine Speisen zubereitete, wenn die Königin krank war. Dazu benötigte man dieses Geschirr. Es waren also sowohl das Mus als auch die Eierspeis Krankenspeisen.¹⁷⁹ Als die Königin Anfang 1598 wieder schwer erkrankte,¹⁸⁰ litt sie auch unter Atemnot und dem Gefühl der Fülle, konnte kaum etwas schlucken, "haben das fleisch nit kinden hinabpringen. Aber darnach hab ich IKM etlich bissl prott aus ainem rainfel"¹⁸¹ gäben, das haben IKM recht mit lust gössen und gesagt, es hab inen den ganzen tag kain essen pösser geschmückt als diß." Als wieder Essenszeit war, ermahnte Ursula die Königin, Zucker erst nach der Mahlzeit zu essen "und gehe gleich, laß IKM gestesens"¹⁸² und bonätl [=Panadel] zurichten". Ursula brachte der fiebernden Königin die zwei Speisen, und diese fragte, "ob ain copaun darein geschniden sey. Sag ich, es sey kainer darin, aber schneit selbst flux ain copaun darein ... darvon essen sy ain wenig und trinken das iberig auf 3 mal aus. Sagen, sy kinden nit so vil attem haben, das sy mer trinken kinden." Also war das Gestoßene eine Suppe. Dann brachte Ursula das *bonattl*, und die Königin aß "ain 6 löfel vol darvon gar lustig", doch dann wollte sie nur noch trinken. War Ponadl hier also doch ein Brei

¹⁷⁴ Erz. Karl an U. Meyerin, Wien, 24. Juli 1624, O. in Extranea 111/2; Tauber an U. Meyerin, Neiß, 10. Januar 1625, O. in Extranea 111/11.

¹⁷⁵ Fin-Königin 17. April 1627 (fl 125/8); Murawiec 62.

¹⁷⁶ Es handelte sich wohl um den Junker Johannes Grott, der gemeinsam mit Sigismund aus Schweden nach Polen gekommen war. Verzeichnung waß vorneme reichsrete und andere herrn ... zu Danzig anno 1587, den 19. September, ankumen, Kop. in AKS I 481,189-191.

¹⁷⁷ RachNadw 3,818r.-819v.

¹⁷⁸ Ursulas Bericht vom 12. Dezember 1595, siehe Anm. 125 idA.

¹⁷⁹ Schmeller 1/1,55; SteirW 191.

¹⁸⁰ Die folgenden Texte aus dem Brief Ursulas vom 15. Februar 1598, siehe Anm. 117 idA.

¹⁸¹ Reinfal ist ein Wein aus dem istrischen Ort Rivoglio. Schmeller 2/1,105-106.

¹⁸² Gestößenes ist eine Suppe aus saurer, geronnener Milch. Grimm 5,4244; SteirW 288.

und keine Suppe? Bei einer weiteren Mahlzeit aß sie Mannabrei:¹⁸³ "Mein, gehe, richt mir ain mänä zu, ich wil darzu schmöcken. Es graust mir sonst gar ibel daran. Ob ich mich doch nur ibergöben kunt." Anscheinend wollte die Königin dieses *mänä* nur als Brechmittel verwenden.

Der dritte Fall ist wohl eher eine Besonderheit, denn Anna Wazówna war eine eigenartige Patientin, die vielleicht über Arzneien besser Bescheid wußte als die behandelnden Ärzte. Sie klagte immer wieder über Appetitlosigkeit und schrieb zwölf Tage vor ihrem Tod, sie könne kein Fleisch essen, ernähre sich von Schnecken und Maulbeersaft.¹⁸⁴

Über die Art, wie man Kinder verköstigte, weiß ich leider nur wenig.¹⁸⁵ Daher freute ich mich sehr über die Entdeckung einer Speisenaufstellung aus 1599 für den Vater und seinen vierjährigen Sohn Władysław.¹⁸⁶ Ich freute mich zu früh. Nehmen wir z.B. das Mittagessen eines Fleischtages. Der Vater hatte 28 Fleischspeisen von 13 Fleischarten, der Sohn 18 Fleischspeisen von 9 Fleischarten; von den 18 finden wir zumindest 14 auch auf der Tafel des Vaters, drei sind leicht modifiziert. Bleibt nur eine spezielle Speise übrig: Pastete. Beim Vater sind zwei Fleischarten ausgewählt worden, um Pasteten herzustellen. Also ist auch diese Pastete keine spezielle Kinderspeise. Beim Gemüse ist die Formulierung anders, doch dürfte auch der Sohn Kohl und Rübe erhalten haben. Beide erhielten Kuchen, doch nur der Prinz eine Torte. Die kleinen Abweichungen: Für den König gab es Hasen gespickt, für den Prinzen in schwarzer Sauce; für den König einen Kapaun für die Pastete, für den Prinzen zum Verzehr; nur der Unterschied bei Birkhahn ist bezeichnend: für den König mit scharfem Pfeffer, für den Prinzen gespickt. Als typisch bleiben nur der Birkhahn und die Torte, würde man meinen, doch eigentlich nur die Torte, denn am Abend hatte der König den gespickten und der Prinz den gepfefferten Birkhahn. Ebenso war der Hase zwischen den beiden abwechselnd und eigentlich gleich. Am Abend hatte der König Reis (als Zuspeise?), der Prinz Milchreis. Manche Speisen setzte man dem König vor, nicht aber dem Prinzen: Kalbskeule, Lamm (2x), Huhn in Parmesan, Huhn in Sirup, Gans in schwarzer Sauce, Rebhuhn, Haselhuhn, Kuttelfleck, Ente, Ferkel und Truthahn. Ich vermag da kein System zu erkennen. Die Situation war bei dem Mittagessen an einem Fischtage sehr ähnlich. Dem König servierte man 23 Fischgerichte aus 10 Arten Fisch, dem Prinzen 14 Fischgerichte aus 8 Arten Fisch – es fehlen Schleihe (4x) und Stockfisch. Wenn wir beide Arten Hecht zusammennehmen, dann servierte man dem König sieben und dem Prinzen fünf Arten. Hecht gab es für den König auch gebraten, mit Senf und zweimal in gelber Sauce, dafür erhielt der

¹⁸³ Darüber und über Ponadl siehe Anm. 117 idA.

¹⁸⁴ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 20. Januar 1625, O. in *Extranea* 111/1 s.f.

¹⁸⁵ Kuchowicz, *Szlachta* 52; Fabiani, *Dwór Wazów* 41; Wyczański, *Konsumpcja* 141-142.

¹⁸⁶ *RachKról* 335,219r.,229r. (Fleischtage), 232v.,233v. (Fischtage).

Prinz *szczupaki 2 potrawa* (als Speise, was immer das bedeutet). Der König erhielt Karausche gebraten und gedünstet, der Prinz nur in Butter, der König Barsch mit Muskat und mit Muscheln, der Prinz nur gedünstet; der König erhielt *polewka* (Suppe oder Sauce), der Prinz eine Mandelsauce, der König erhielt Pilze, der Prinz einen Kuchen. Das zuletzt Genannte ist wie beim Barsch ein Anzeichen für Eingehen auf die Bedürfnisse des Kindes, doch im allgemeinen achtete man bei der Tafel sehr auf den Rang, aber nur wenig auf das Alter. Auf die Ernährung der Kinder am Königshof kann man aus dieser Quelle keine Schlüsse ziehen.

Reiseverpflegung war vor allem ein logistisches Problem, daher ist das Verhalten beim Einkauf von Lebensmitteln während einer Reise für uns oft eigenartig, weil wir nur wenig darüber wissen, wo man was einkaufen konnte. Die Zeitgenossen wußten das, doch konnten sie das bei der Vorbereitung einer Reise nur dann berücksichtigen, wenn sie wußten, wann sie sich wo aufhalten werden. Deshalb gingen etwa Anfang März 1601 "der Vogelfeder und kuchelmaister dise tag" den König fragen, "wo wir auswerden", doch der König ließ die beiden im Ungewissen, so daß man mit den entsprechenden Vorbereitungen nicht beginnen konnte.¹⁸⁷ Für lange Reisen konnte man nur dann fast alles mitnehmen, wenn man per Schiff reiste.¹⁸⁸ Das vielzitierte Schriftstück, das die Einkäufe in Warschau gegen Ende des Reichstages 1589 und während der Reise nach Reval enthält, wäre wohl eine gute Quelle, um die Versorgung des Hofes während einer Reise zu erforschen. Ich habe mir jedoch nur herausnotiert, was für das Leben am Hof von allgemeinem Interesse ist, darunter auch Einkäufe, die mit dem Vermerk "für die Reise" (na drogę bzw. w drogę) versehen wurden. Man darf jedoch dabei nicht vergessen, daß man gewiß noch viel mehr Dinge für die Reise anschaffte, ohne das eigens anzugeben, denn es machte verrechnungstechnisch wohl keinen Unterschied, ob man Lebensmittel gleich oder erst Tage später an einem anderen Ort verzehrte, es sei denn dieser befände sich etwa in Litauen. Bei manchen Anschaffungen sieht man, daß die Köche, oder wer immer dafür verantwortlich war, haltbar gemachte Lebensmittel einkauften, so etwa getrocknete Zwiebel,¹⁸⁹ eingesalzene Erbsen¹⁹⁰ oder in Streifen geschnittenen Lachs;¹⁹¹ man kaufte auch einen Ochsen, um das Fleisch zu räuchern.¹⁹² Bei drei Eintragungen ist der Vermerk "für die Reise" nicht erklärbar, weil die angeschafften Mengen sehr gering waren (Pflaumen, Lebkuchen, Powidl).¹⁹³ Die Schiffer, die in einem Schiff das Reise-

¹⁸⁷ Schiechel an Erz. Maria, W., 3. März 1601, O. in FamKorr 45,116-119.

¹⁸⁸ So kaufte man für eine Schiffsreise Proviant für fl 2.378/6. Fin-König 16. Mai 1628.

¹⁸⁹ RachNadw 3,808r.

¹⁹⁰ RachNadw 3,857v.

¹⁹¹ RachNadw 3,813v.

¹⁹² RachNadw 3,854v.

¹⁹³ RachNadw 3,844v.

gepäck des Hofes im Jahre 1596 von Krakau nach Warschau transportierten, erhielten als Wegzehrung nur Heringe, Brot und Bier.¹⁹⁴ Wie wir gesehen haben, aß Königin Anna gerne Kapaun. Als man die Reise nach Schweden vorbereitete, schaffte man für die Königin Kapaune für fl 120 an.¹⁹⁵ Da ein Kapaun in der Regel 10 Groschen kostete, waren das 360 Stück, die man wohl lebend mitsamt einer großen Menge Futter transportieren mußte. Der Hof reiste von Warschau am 3. August 1593 ab und kam auf der Rückreise am 18. August 1594 in Danzig an. Wir müssen bedenken, daß es in dem Jahr wohl an die 130 Fasttage gab. Doch auch ohne Fasttage hätte die Königin fast einen ganzen Kapaun pro Tag verzehren müssen, um diese Menge zu bewältigen. Es gab wohl noch andere, die auch Kapaun schätzten und ihr bei dieser Mühe halfen.

6.3. DESSERT, SÜSSIGKEITEN UND POSTPAST

Eigentlich hätte es auch einen Abschnitt "antipasto" geben müssen, doch konnte ich dazu nur zwei Erwähnungen finden, und somit rutschten die Vorspeisen zu den Nachspeisen, zumal ohnedies sehr ähnlich war, was man da aß. In der bereits wiederholt zitierten Speisenordnung der Jesuiten finden wir keinen Hinweis auf Vorspeisen an normalen Tagen, doch unter den Fastenspeisen gibt es als Vorspeise Brezel, pikante Zwetschken, Mandeln und Rosinen.¹⁹⁶ Wenn ich als Kind versucht habe, Vorspeisen dieser Art zu essen, drohte man mir: "Du wirst dir den Appetit verderben!" Niemand sagte mir, daß alle die guten Sachen bei den Jesuiten nicht sündhaft sind – oder zumindest waren. Nach der Wahl Władysławs zum König lud Stanisław Radziejowski die königliche Familie zu Gast und es gab vor einer reichen Mahlzeit "praegustativa comestione e salganis, antidotis et aliis conditaneis fructibus". Es waren wohl eingelegte und gewürzte Früchte.¹⁹⁷

In der Speisenaufstellung aus 1599 ist Kuchen (ciasto) für die Fleischtage für König und Prinzen für Mittag- und Abendessen vorgesehen, zu den Fischtagen nur für den Prinzen zu beiden Mahlzeiten. Das Frauenzimmer erhielt keinen Kuchen.¹⁹⁸ Im Speiseplan aus 1592 gibt es im fünften Gang, der eigentlichen Nachspeise, keinen Kuchen. Wir finden ihn aber als Teil des ersten und des vierten Ganges gemeinsam mit anderen süßen Speisen: Torten und Mörserkuchen (moździerzowe ciasto, Gugelhupf).¹⁹⁹ War der Hof auf Reisen, brachten Frauen

¹⁹⁴ RachKról 295,184v.

¹⁹⁵ RachKról 335,90r. - Zur Reiseproblematik siehe auch Wyczański, Konsumpcja 140.

¹⁹⁶ Ordo dom. 12v., 14r.

¹⁹⁷ A-Radziejowski 24/11. Was antidotum hier bedeuten soll, kann ich nicht sagen. Alle im SłowŁac (1,579-580) angegebenen Bedeutungen passen nicht.

¹⁹⁸ RachKról 335,219,229,233v.

¹⁹⁹ Siehe S. 2135.

der Ortschaften, in denen sich die Reisegesellschaft länger aufhielt, der Königin Geschenke, darunter auch ein "schissel mit gebachenen kücheln" oder ein "sehr grossen gebachenen kuchen".²⁰⁰ Nur Eier und Mehl als Zutaten zur Herstellung eines Kuchens werden erwähnt.²⁰¹ Kolatsche (kołacz, ein runder Fladenkuchen) ist 1592 Teil der Nachspeise²⁰² und der Sonntagsmahlzeiten (Bei 2553). Wenn, wie ich meine, die Jesuiten kołacz mit libum übersetzten, dann waren diese Kolatschen nicht nur Teil der Süßspeisen, denn man aß sie nicht nur mit Feigen und Rosinen, sondern auch mit Heringen.²⁰³ Daß man am Hof Krapfen gebacken hätte, konnte ich nicht feststellen, doch auf einer Reise schenkte man der Königin eine Schüssel mit "gebachenen krapfen"²⁰⁴, und auch die Jesuiten haben zu Pfingsten Krapfen gebacken.²⁰⁵

Lebkuchen hat man, wie wir gesehen haben, für die Zubereitung von Saucen verwendet, und das wohl regelmäßig und ausgiebig, denn der Koch konnte einen wöchentlichen Normalverbrauch angeben, und zwar im Ausmaß von fast einem Gulden vor der Hochzeit und dem Doppelten danach; die Köche der Königin verbrauchten davon also besonders viel (Bei 2550). Es gibt eine große Zahl von Eintragungen in den Abrechnungen der Küche über den Einkauf von sehr kleinen Mengen, wobei auffällt, daß in der Aufstellung aus 1592 (Bei 2550) als Maß trąbka, also Stanizl (Tüte), angegeben wird, in den Einkaufslisten jedoch stets Tafel (tabliczka), wobei dem Preis nach 11 bzw. 22 Tafeln pro Woche verbraucht wurden. Doch nicht überall konnte man Lebkuchen kaufen, und deshalb nahm man – allerdings sehr geringe – Mengen auf eine Reise mit.²⁰⁶ Diese Art Lebkuchen, den wir in den Listen zwischen Salz und Essig²⁰⁷ oder zwischen Powidl und Mehl (Bei 2550) finden, könnte man als Gebrauchslebkuchen bezeichnen. Es ist zwar nicht auszuschließen, daß die hauseigenen Bäcker solchen Lebkuchen herstellten, doch sehr wenig wahrscheinlich, sonst hätte man nicht so oft zukaufen müssen, und außerdem war Lebzelter ein eigener Beruf.²⁰⁸ Dieser Gebrauchslebkuchen gehört eher in den Abschnitt, der den Gewürzen gewidmet ist. In den

²⁰⁰ Severins Beschreibung der Reise im August 1592. O. in Polonica 50,98-113, unter dem 6. und 13. August.

²⁰¹ RachNadw 3,853v.,859v.

²⁰² Siehe S. 2135. Siehe auch Bogucka, Konsumpcja 40; Michalewicz, Konsumpcja 706.

²⁰³ Ordo dom. 13r.,14v. Grimm 2,629; SłowŁac 5,1400.

²⁰⁴ Geschichten 62.

²⁰⁵ Ordo dom. 15r.: "pączki vel kreple vel placente". Unter den Fastenspeisen der Jesuiten gibt es auch "pirog". Ibidem 14r.

²⁰⁶ RachNadw 3,844v.

²⁰⁷ RachNadw 3,1282r.

²⁰⁸ Michalewicz, Konsumpcja 705. – In den Rezeptsammlungen gibt es allerdings Rezepte von Lebkuchen. Siehe Welser 180-181.

Quellen, die ich auswerten konnte, wird die andere Art nicht als Nachspeise erwähnt, obgleich sie wohl das verbreitetste süße Backwerk der Zeit war. Es sollte nicht nur gut schmecken, sondern auch schön verziert sein. Einen solchen "thornischen pfefferkuchen" finden wir in einer Aufstellung aus dem Jahre 1601 unter Mandeln, Limonen und Rosinen, also unter den Naschereien.²⁰⁹ Obwohl man im Land guten Lebkuchen (Lebzelten, Pfefferkuchen; panis mellitus; miardownik, piernik) produzierte,²¹⁰ schenkte man Anna Jagiellonka Nürnberger Lebkuchen.²¹¹ Man kaufte ihn gemeinsam mit anderen Süßigkeiten auch für den Hof.²¹² Anscheinend besorgte Herzog Wilhelm von Bayern regelmäßig größere Mengen (zu fl 40) Lebkuchen.²¹³ Es waren diese wohl ebensosehr "nürnbergisch lebzelten" wie die von Nusser für den polnischen Hof besorgten.²¹⁴ Diese Lebkuchen²¹⁵ waren wohl Teil des Desserts und des *wet*.

Torten waren offensichtlich sehr beliebt. Man kaufte für ihre Herstellung Mehl²¹⁶ und Zucker,²¹⁷ man servierte dem König und dem Prinzen Torten zum Mittagessen.²¹⁸ In der Speisenplanung des Jahres 1592 waren Torten gegen Ende des vierten Ganges vorgesehen.²¹⁹ Auch bei den Jesuiten aß man oft Torten.²²⁰ In einem Fall finden wir sogar genauere Angaben: "tortulae ex ovis, lacte, butyro vel pane vel salvia".²²¹ Auch sonst gibt es Angaben über die Art der Torten; erwähnt werden Weichsel-,²²² Mandel-²²³ und Topfentorte (16 Stück), aber auch sechs Torten mit Oberteilen aus Rosenzucker. Das war wohl eine Glasur.²²⁴

²⁰⁹ Verzeichnus, was man an einen Oberst ausgab, der Quartier aufgeschlagen hatte, "Dolstedt", 29. Juni - 5. Juli 1601, O in ABrand 9-Polen 5c 112-113.

²¹⁰ Wyczański, Consommation 31.

²¹¹ Grabowski, Skarbniczka 127.

²¹² RachKról 337,226r. (1602).

²¹³ Herzog Wilhelm an U. Meyerin, München, 18. Februar 1623 und Prüll, 3. Juli 1624, O. in Extranea 111/12 s.f.

²¹⁴ Vermerk auf der Rückseite von Ferdinand II. an die schlesische Kammer, Wien, 14. Februar 1632, Konz. in Polonica 55,1-2.

²¹⁵ Die in der Küche verwendeten werden stets miardownik genannt, die Nürnberger stets piernik.

²¹⁶ RachNadw 3,809r.,817r.,859v.

²¹⁷ RachNadw 3,1270.

²¹⁸ RachKról 335,219r.,229r. Eigenartigerweise steht beim König "baranina z iablki albo tort".

²¹⁹ Siehe S.2135.

²²⁰ Ordo dom. 12r.,14v.,15r.(2x).

²²¹ Ordo dom. 12v. Vermutlich bedeutet panis hier Lebkuchen.

²²² Gewiß mit frischen Weichseln zubereitet, da dies für den 26. Juli berichtet wird. RachNadw 3,859v.

²²³ RachNadw 3,1270.

²²⁴ Siehe S. 2134. In einer Aufstellung vom Hof Erz. Ernsts, Erz. Karls und der Erz. Maria gibt es noch ein wohl süßes Backwerk: "20 ayr und zway pfund putter zu hollipen pachen." Verzeichnus, waß wochentlichen auf IFD hoffkeller und lichtkamer alhie zu Wien derzeit aufgehet, s.d., in IHofka 2,17-24.

Wenn wir heute Früchte konservieren, dann nennen wir das Einkochen, das Resultat Einkochtes oder Eingemachtes; um 1600 bezeichnete man so nicht nur konservierte Früchte. Die Jesuiten nannten es *conserva*, wohl nach dem Italienischen (*conserva di frutta*).²²⁵ Nusser besorgte für den polnischen Hof auch "eingemachte imber"²²⁶, also wohl eher Ingwer und nicht Himbeeren, denn aus den heimischen Früchten fertigte man im Frauenzimmer des Hofes das Eingemachte selbst an, und das sowohl unter Königin Anna, als das ganze Frauenzimmer "mit den kidten zu kohen" beschäftigt war,²²⁷ als auch unter Königin Konstanze, die nach einer Bediensteten suchen ließ, die "sich auch auf condierte, eingemachte sachen und aufs ausbrennen wol" versteht.²²⁸ Allerdings nannte man diese *sachen* gewöhnlich Latwergen;²²⁹ ursprünglich war das eine Bezeichnung für Arzneien, hatte auch diese Bedeutung um 1600 noch nicht verloren, so hat etwa Anna Wazówna "latwerge vor die rotte ruhr" produziert.²³⁰ Doch am Hof in Polen schrieb man von "weixl- und ribespörlatwergen", aber vor allem von Quittenlatwergen. All diese süßen Schätze waren Opfer des Brandes. Verbrannt sind sie allerdings nicht, sondern junge Männer, die kamen, um zu löschen, haben anstatt dessen die Latwergen verzehrt. Um die aus Weichseln und Ribisel (Johannisbeeren) hergestellten schnell zu verzehren, haben sie "mit den henden in die puxen ... grifen". Man bewahrte sie in Büchsen auf, und sie hatten die Konsistenz von Konfitüren. Bei den aus Quitten hergestellten haben "sy die gestätel zerschniden",²³¹ also war das Quittenkäse, wie wir das heute nennen, da die Konsistenz einem festen Käse ähnlich ist. Den Quittenvorrat wieder aufzufüllen war nun ein Anliegen der Königin. Die Mutter versprach, im Herbst entsprechende Mengen herzustellen; den beim Brand verlorenen hatte auch die Mutter geschickt.²³² Ursula schrieb bald darauf, die Königin bitte "um ain 6 gestöttel prockete kittenlatwergen".²³³ Die Königin begnügte sich schließlich mit "4 oder 5 gstättele von progketer kitenladwergen".²³⁴ Das beide Male gebrauchte Wort *procket* bedeutete wohl "in Brocken", also in Stücken. Quitten waren anscheinend um 1600 beliebter als

²²⁵ Ordo dom. 8r. Eingemachtes und Alkohol durften die Mitbewohner nicht in den Schlafräumen aufbewahren.

²²⁶ Wie Anm. 214 idA.

²²⁷ Ursula Gienger an Erz. Katharina Renea, K., 27. Oktober [1594], O. in FamKorr 39 s.f. (210-211 doch ungültig).

²²⁸ Herzog Wilhelm an U. Meyerin, Prüll, 2. Juli 1624, O. in Extranea 111/12 s.f.

²²⁹ Voigt, Fürstenleben 322; Voigt, Hofsitzen 123,337.

²³⁰ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 26. August 1624, O. in Extranea 111/1.

²³¹ Leitsch, Brand 248. Zu den Quitten siehe auch Voigt, Hofleben 106.

²³² Königin Anna an Erz. Maria, K., 9. März 1595, O. in FamKorr 40,156-163. – 1594 hatte man Quittenkäse auch in Krakau zubereitet. Siehe Anm. 227 idA.

²³³ U. Meyerin an Erz. Maria, K., 7. April 1595, O. in FamKorr 44,5-7.

²³⁴ Königin Anna an Erz. Maria, K., 20. April 1595, O. in FamKorr 40,173-176.

heute, werden oft erwähnt,²³⁵ und auch von Schachteln ist dabei die Rede,²³⁶ also von einem bonbonartigen Erzeugnis. Auch Anna Jagiellonka schätzte Quitten, auch sie wohl in Form von Latwergen, denn sie werden als zubereitet bezeichnet ("dwa funty pigw uprawionych").²³⁷

Es ist wohl anzunehmen, daß man auch am Königshof Kompott gegessen hat, doch konnte ich keine Erwähnung finden; die Küche der Jesuiten kannte "poma, pira cocta cum butyro vel cerasa".²³⁸ Unter den Naschereien werden auch immer wieder Nüsse erwähnt, doch bleibt unklar, ob immer Walnuß (orzech włoski) gemeint ist²³⁹ oder ob es sich auch um Haselnüsse handelte, wenn nur Nuß angegeben ist.²⁴⁰ In dem oben behandelten Speisenplan sind für die Nachspeise auch "castanow funtow 10" vorgesehen; es ist die einzige Erwähnung der Maroni, die ich finden konnte.²⁴¹

Nach unseren heutigen Konsumgewohnheiten gehört Konfekt zu den Süßigkeiten, jedoch nicht zu den Nachspeisen. Am Ende des 16. Jahrhunderts war das am polnischen Königshof anders. Besonders bei Banketten servierte man am Ende Konfekt in großer Menge, man hat wohl auch das normale Mittagessen mit Konfekt beschlossen. Gelegentlich hat man es wohl auch importiert, wie etwa bei der Vorbereitung der zweiten Hochzeit; da brachte man es auch aus Italien²⁴² und aus Wien (Rosenzucker).²⁴³ Doch das war wohl eine seltene Ausnahme. Brauchte man für ein Bankett große Mengen, lieferte sie der Apotheker, so etwa 90 Schalen für das Bankett, das der König gab, als er in den Orden vom Goldenen Vlies aufgenommen wurde,²⁴⁴ worauf ich noch zurückkommen werde. Konfekt fertigte man auch in einem normalen Haushalt an. So sollte etwa die Ehefrau von Stanisław Kurosz für Krzysztof Radziwiłł aus 60 Pfund Zucker wohl Rosenzucker herstellen, denn es ist vom Trocknen von Rosen die Rede und vom Schnapsbrennen. Anscheinend sollte es aber nicht nur Rosenzucker sein, denn als Hindernis hob

²³⁵ Voigt, Fürstenleben 308,321; Voigt, Hofleben 96; Welser 38,57,84,171.

²³⁶ Voigt, Hofleben 106; Steinhausen 1,145.

²³⁷ Grabowski, Skarbniczka 127. – Unter den Säften wird auch über Quittensaft zu berichten sein.

²³⁸ Ordo dom. 12r.,12v. (2x).

²³⁹ Als Walnuß bezeichnet: In der Nachspeise im fünften Gang (siehe S. 2135). Zur Zeit Anna Jagiellonkas siehe Wrede, Anna 30. Im königlichen Garten in Warschau gab es Walnußbäume. H. von Weinbeer an Kurfürst Georg Wilhelm, W., 28. September 1632, O. in ABrand 6, 40/5,10.

²⁴⁰ Nur Nuß (nux): RachNadw 3,836v.; Ordo dom. 13r.,14r. Michalewicz, Konsumpcja 707.

²⁴¹ Siehe S. 2135 und Voigt, Hofleben 96; Hirn, Ferdinand 2,499. Fehlt eigenartigerweise bei den Jesuiten.

²⁴² Rangoni an [C. Aldobrandini ?, ca. 15. November 1602], Kop. in Borg III C,D 288-289. Die hier erwähnten confettioni sind wohl Konfekt.

²⁴³ Wie Anm. 214 idA.

²⁴⁴ Schiechel an Erz. Maria, W., 3. März 1601, O. in FamKorr 45,116-119. – Siehe auch RachNadw 3,1186r. (Oktober 1599).

Kurosz hervor, daß der Frost im Frühjahr das Obst vernichtet habe.²⁴⁵ Auch im Frauenzimmer hat man Naschereien hergestellt, zu Zeiten der Königin Anna etwa Quittenkäse.²⁴⁶ Zu Zeiten der Königin Konstanze kaufte man "4 gleser zum rosenzöker ainmahen"²⁴⁷ und "zwe reibkeulen zum confect",²⁴⁸ also eine Keule zum Rühren. Mit der Terminologie gibt es Schwierigkeiten: Im Polnischen wird von Zucker (*cukier*) ein Plural *cukry* gebildet, und das entspricht dem österreichischen Wort Zuckerln, also Bonbons. Zuckerl und Konfekt bedeuten eigentlich dasselbe, doch in polnischen Texten kann man auch "*cukry, konfekty, marcipany*", also die beiden Wörter nebeneinander, finden. Waren *cukry* und *konfekty* zwei verschiedene Dinge? Die Aufzählung der drei finden wir bei der Planung der Hochzeit 1592.²⁴⁹ Ein zeitgenössischer Beobachter sah nur *marzapane* und *confettioni*.²⁵⁰ Der Nuntius schrieb, als man zur zweiten Hochzeit rüstete, von "*confetture et cose di zucchero*";²⁵¹ da dürfte man ihm einen Text aus dem Polnischen übersetzt haben, denn ein Begleiter der Erzherzogin Maria sah nur "*marcepan und confect*".²⁵² Ich will also davon ausgehen, daß *cukry* und *konfekty* dasselbe sind. Zumeist steht in den Quellen nur *cukry*,²⁵³ gelegentlich verschiedenartiges Konfekt (*czukrow rozmaitech*)²⁵⁴ oder vier Arten von Konfekt.²⁵⁵ Erwähnt wird gelegentlich Rosenzucker ("*z rozanego confectu*",²⁵⁶ "rosenzugger") und Aniszucker.²⁵⁷

²⁴⁵ Schließlich gab es doch Konfekt, obwohl auch die Frau von Kurosz erkrankte. Es war dies wohl eine der ständigen Pflichten von Kurosz. Kurosz an K. Radziwiłł, Orla, 28. Mai und 19. Juni 1628, 19. Oktober 1629, 18. Januar 1630, O. in ARadz V 8080,223,396-399,422-429. – Bürgersfrauen schenkten der Königin während einer Reise "6 teller mit confect", das sie wohl selbst hergestellt hatten. Severins Beschreibung der Reise im August 1592, O. in Polonica 50,98-113, unter dem 11. August.

²⁴⁶ Siehe Anm. 227 idA. – Auch ohne Königin hat man wohl Quittenkäse produziert, denn man schaffte 1599 ein "*pudlo na condita*" an. RachNadw 3,1186r. – Für den Grafen Emden kaufte man "*oblat*" für 4 Groschen; die verwendete man als Unterlage für – wohl klebriges – Konfekt. RachNadw 3,1284v.

²⁴⁷ Verzeichnis von Einkäufen des Kammerheizers G. Schwartz für die Zeit vom 14. April bis 31. Dezember 1612, O. in Extranea 84 s.f.

²⁴⁸ Fin-Königin 16. Mai 1629. Grimm 14,563.

²⁴⁹ RachKról 380-382,120v.

²⁵⁰ A-Morlupino s.p.

²⁵¹ Rangoni an C. Aldobrandini, Wilna, 28. Januar 1602, O. in Aldob 4, 272-280;Kop. in Borg III 52 C,D 170-173.

²⁵² Moyses an Erzherzog Ferdinand, K., 17. Dezember 1605, O. in FamKorr 8,408-415.

²⁵³ Siehe oben im Speisenplan im zweiten Gang.

²⁵⁴ RachKról 337,226r. (1602). – "*condita rozmaite*". RachNadw 3,1264. "*allerlay confect*". IHofka 2,17-24.

²⁵⁵ Siehe oben im Speisenplan im fünften Gang.

²⁵⁶ Siehe oben im Speisenplan im ersten Gang.

²⁵⁷ Wie in Anm. 209 und 214 idA. Daß man Konfekt den Geschmack von Quitten gab, ist eher nicht wahrscheinlich. Michalewicz, Konsumpcja 707.

Eine wohl nahezu vollständige Liste der damals bekannten Konfektarten finden wir bei der Abrechnung der Versorgung von Amaraldus de Ligne im Februar und März 1601. Die vom Apotheker Mariani gelieferten Konfekt teilte man in *lodowate*, also Lutschbonbons, und weiße Nürnberger (*biale norimberskie*). Als dritte Gruppe gibt es noch die *condita*, das sind wohl pikant eingelegte Früchte. Bei den *lodowate* und den weißen Nürnbergern ist der Geschmack immer in der Form *lodowate na imbirze* also "auf Ingwer" angegeben.

Die Arten der *lodowate*: Ingwer, Mandel, Birne, Zitrone, Orangenschale, Gewürznelken, Zimt, Kalmus (*na tatarskim zeli* bzw. *na tatarskiem zielu*), geschälte Mandeln, Muskatnuß, Muskatblüte.

Die Arten der weißen Nürnberger: corpus sine anima, feiner Zimt (*na czinamonu drobnim*), Ingwer, Mandeln, Koriander, Anis, großer Zimt (*na cinamonu wielkim*), Gewürznelken, Fenchel (*na koprze wloskim*), Muskatblüte, *biscoctu*, getrocknete Zitronen, parfümierter Zimt (*na cinamonie perfumowanym*), *marmolati*, Dattel, *piscicallos* (wohl richtig: *pisciculos*) bzw. ribek, Maroni, Feigen, Rosinen (*cibebow*), Nürnberger Pfefferkuchen, *formalia* bzw. *pasta de Genua skatulek*, Quittenkäse (*cotoniata*). Von den hier angeführten Dingen sind wohl nur die vor *biscoctu* erwähnten wirklich weiße Nürnberger, danach nur noch parfümierter Zimt. Alle anderen sind verschiedenartige Süßigkeiten und Früchte. Manche Wörter weiß ich nicht zu deuten. Das Wort *skatulek* kann sowohl zum Gebäck aus Genua wie auch zum Quittenkäse gehören.

Die Zahl der *condita* ist geringer: Ingwer, Zitrone, Orange, Orangenblüten, Weichseln, Rose (*rozanich*), Kichererbse (*cicoriowych*), Weichselsaft, Mirabelle (*mirabolonow*). Vielleicht gab es wirklich neben den pikanten Weichseln auch pikanten Weichselsaft. Es fehlen erstaunlicherweise pikante Zwetschken.²⁵⁸

Auch sonst wird zubereitetes oder verarbeitetes Konfekt ("robionich czukruw")²⁵⁹ und eisartiges Konfekt erwähnt.²⁶⁰ Bei allen großen Banketten trug man als Nachspeise zuerst Marzipan und dann Konfekt auf. Während man wohl gelegentlich Konfekt auch importierte, stellte man Marzipan selbst her. Für die erste Hochzeit kam der Apotheker Angelo Caborto eigens nach Krakau und produzierte einige Wochen lang Marzipan.²⁶¹ Ob er auch Figuren schuf oder nur eine Süßigkeit, geht aus den Quellen nicht hervor. Figuren aus Wachs und Butter als Tischdekoration stellten andere her.²⁶² Für Konfekt, Marzipan und Kerzen – also für die

²⁵⁸ Diese Aufstellung gibt es doppelt mit geringen Abweichungen, die ich berücksichtigt habe (zwei Angaben verbunden mit bzw.). RachKról 336,68r.-69r.; RachPos 15,75v.-77r. – Die Übersetzung von *cicoriowych* mit Kichererbse ist gewiß gewagt, klingt doch eher wie Zichorie, wahrscheinlicher ist dennoch Kichererbse (lat. *cicer*, poln. *cieciorka*).

²⁵⁹ RachNadw 3,1264.

²⁶⁰ "Iodowatich czukruw". RachNadw 3,1264; "Iodowatych cukrów". Grabowski, Skabniczka 127.

²⁶¹ RachKról 375-377,170v.

²⁶² Siehe S. 2365 und Mintz 118-123.

Waren, die der Apotheker zu liefern hatte – veranschlagte man für die Hochzeit des Jahres 1592 fl 2.500,²⁶³ eine respektable Summe. Bei der ersten Hochzeit servierte man große Mengen von Marzipan,²⁶⁴ ebenso bei der zweiten.²⁶⁵ Die Stadt Krakau schenkte Königin Anna Jagiellonka vom Apotheker Pipan hergestellten Marzipan.²⁶⁶ Auf der Reise im August 1592 schenkten Frauen Königin Anna ein "grosse marzepän", den sie wohl selbst fabriziert hatten.²⁶⁷ Wir haben gesehen, daß der König an den Festtagen zwar Fisch, aber nicht Süßspeisen aß, wie das die Jesuiten reichlichst taten. Doch in der großen Fastenzeit war das anders: Auf einer Rechnung aus Krakau vom 27. Februar 1596 lesen wir: "Pro marcepanis no. 3 et sacharis ad mensam SMR tempore cenae carnisprivi feria tertia exoluti Simoni apothecario iuxta cedulam fl 8/24."²⁶⁸

Nun zu einem eigenartigen Phänomen – zum *wet*. Man stellte gegen Ende der Mahlzeit *wet* auf die Tafel,²⁶⁹ ein mehr oder weniger buntes Gemisch von Leckerbissen. Dieser *wet* blieb auch nach der Mahlzeit auf dem Tisch stehen, und man konnte davon naschen. *Wet* war also zugleich der Abschluß der Mahlzeit und die Nascherei zwischendurch. Es gab auch einen Bediensteten, der dafür verantwortlich war, daß die *wet*-Schüsseln nicht leer waren; diese Funktion hatte eine Zeitlang Mikołaj Kołaczkowski.²⁷⁰ Der Inhalt der Schüsseln war nicht immer gleich, doch Äpfel, Nüsse,²⁷¹ Rosinen²⁷² und Ähnliches waren verfügbar unabhängig von der Jahreszeit. Gewöhnlich finden wir nur einzelne Lebensmittel als *wet* verrechnet, können uns daher nicht vorstellen, was da alles beisammen war. Es ist jedoch einigermaßen sicher, daß man fast alles, das man in dem oben beschriebenen Speisenplan als fünften Gang servierte, auch als *wet* bezeichnen kann, und zwar: Marzipan, Kolatschen, Zuckerwerk, Maroni, Äpfel, Birnen, Nüsse und Käse. Am häufigsten werden Äpfel und Birnen *na wet (do wetow)* gekauft.²⁷³ Doch gab es etwa im Juli weiße und schwarze Weichseln²⁷⁴ und Himbeeren.²⁷⁵ Die Terminologie ist schwankend, der Beamte, der die Kosten für die Hochzeit im Dezember 1605 verrechnete, verwendete nicht das Wort *wet*, sondern schrieb: "Do srebra

²⁶³ RachKról 380-382,120v. (10. März 1592).

²⁶⁴ A-Morlupino war nicht zufrieden mit der Qualität. RachKról 348/III 27r.

²⁶⁵ Siehe den Bericht von Moyses vom 17. Dezember 1605, Anm. 252 idA.

²⁶⁶ Grabowski, Skarbniczka 127.

²⁶⁷ Severins Bericht von der Reise 1592 unter dem 11. August, siehe Anm. 200 idA.

²⁶⁸ RachKról 295,30r.

²⁶⁹ "wet do stolu". RachNadw 3,825r. Das gab es auch später. Siehe Wjzdz 77.

²⁷⁰ "Na wet Kolaczkowskiemu". RachNadw 3,819v.,821v. Siehe S. 2091.

²⁷¹ RachNadw 3,836v.

²⁷² RachNadw 3,832r.

²⁷³ Siehe z.B. RachNadw 3,808r.,809r.,860r.,1186r.,1188r.

²⁷⁴ RachNadw 3,851v.,854,855r.,856r.,857v.,858v.

²⁷⁵ RachNadw 3,854r.,857v.

jablka, gruzki", also auf das Silber Äpfel und Birnen.²⁷⁶ Der Ausdruck *do srebra* kommt schon im Jahre 1592 vor, doch hatte er da noch eine andere Bedeutung, denn die damals angeführten Lebensmittel (außer dem Mehl für die Bäcker, das auf keinen Fall hierher gehörte) lassen vermuten, daß es sich um Salat handelte (Bei 2552). Man paßte sich auch den Vorlieben der Gäste an, so erhielt während der Hochzeitsfeiern im Mai und Juni 1592 der Landgraf von Leuchtenberg Käse²⁷⁷ und Erzherzogin Maria Parmesan.²⁷⁸

Auch in der Speiseordnung der Jesuiten (*Ordo domesticus*)²⁷⁹ kommt wet unter der Bezeichnung *postpast* oft vor, doch auch hier ist es oft mit dem Dessert und dem späten Nachtmahl vermischt. Der Einfachheit halber werde ich im Text die Seitenzahlen hinzufügen. Daß wir hier so viele und verschiedene Zusammenstellungen finden, kommt daher, daß neben den Speisefolgen für normale Tage Sonderregelungen für alle wichtigen Feste des christlichen Kalenders vorgeschrieben werden. Da ich nur feststellen will, was man alles als wet servieren konnte, kann ich auf die Nennung der Anlässe verzichten. Wenn als vierter Gang einmal Torte, Käse und Butter genannt werden (15r.), dann sind da Nachspeise und *postpast* vermischt, denn die Standardform von *postpast* war wohl Butter, Käse und Früchte (12r., 12v.) oder auch nur Käse und Früchte (12r.). Aber auch nur Weißbrot mit Butter kommt vor (13r.). Gelegentlich gab es ganz prächtigen wet: "Postpast ex fructibus, nucibus, pomis, prunis vel halec medius cum aceto, pisa tosta vel succus prunorum aut cerasorum." Die Mischung ist recht lustig – saurer Hering, geröstete Erbsen neben Früchten und Nüssen (13r.). Natürlich wurde nicht immer alles aufgetischt. Das formulierte man gelegentlich auch auf folgende Weise: "Albus panis et postpast ex libo vel nucibus vel pomis vel spiris vel melle vel tosto pane cum zinzibere vel pirogi." (14r.) Libum ist wohl der Vorfahre unserer Käsebäckerei, wurde aus geriebenem Käse, Weizenmehl, Eiern und Öl/Butter hergestellt. Spira ist ein Brezel, geröstetes Brot (*grzanka*) mit Ingwer war wohl eine Besonderheit. Ohne daß man die Bezeichnung *Postpast* verwendete, gibt es wohl als Nachspeise Rosinen, Feigen, Mandeln (13v.) und Pilze in Essig (14v.). Es gibt da noch mehr Köstlichkeiten, doch wollte ich mich auf diejenigen beschränken, die zumindest als Nachspeise oder später Imbiß (*colatio*) aufscheinen.

Die Jesuiten naschten viel und auch am Hof war man mit Naschereien gut versorgt. Es waren die Apotheker, die viele dieser Köstlichkeiten produzierten. Es

²⁷⁶ RachKról 300,52v.,65r.

²⁷⁷ RachKról 375-377,147 (sera na wety).

²⁷⁸ RachKról 375-377,182v. (lb 5 parmezanu na wety). *Na wet* servierte man wohl keine warmen Speisen. Es ist daher sehr wenig wahrscheinlich, daß Erbsen mit Speck als wet gelten konnte. War das vielleicht ein spätes Nachtmahl, eine *kolacja*? Michalewicz, *Konsumpcja* 706.

²⁷⁹ *Ordo dom.*

darf uns daher nicht wundern, daß Königin Anna ihre Vorräte an Süßigkeiten als "mein apodecken" bezeichnete.²⁸⁰

6.4. KÜCHE UND KÜCHENGERÄT

Die Küche befand sich in Warschau auf einem Vorhof des Schlosses und war ein niederes Gebäude.²⁸¹ Dort gab es auch die Stallungen, denn beide Institutionen verbreiteten Gerüche. Auch war die Apotheke da, alle drei brauchten für ihre Arbeit Feuer, und das sollte von der eigentlichen Residenz möglichst ferngehalten werden. Im Schloßbereich gab es Kellereien und Vorratskammern, dort herrschte der distributor victualium,²⁸² dessen Aufgabe es war, den Köchen die Lebensmittel zuzuteilen, die sie für die Zubereitung der Speisen benötigten. Der distributor (spizarny) und der dispensator (szafarz)²⁸³ hatten sich darum zu kümmern, daß die benötigten Lebensmittel rechtzeitig beschafft wurden. Über all dem sollte der Küchenmeister wachen,²⁸⁴ doch der war einer der höfischen Würdenträger, und die waren teils wenig aktive Leute. Die Mittel für Küche, Vorratskammer und Keller kamen vom offiziellen Etat des Königs, und zwar sowohl für den Hof des Königs als auch für den Hof Anna Wazównas²⁸⁵ und die Höfe der beiden Königinnen.²⁸⁶ Dieselbe Regelung galt auch für den Stall. Als jedoch Prinz Władysław über einen eigenen Hofstaat verfügte, hatte er Küche und Stall separiert, doch bis Oktober 1631 übernahm der Vater die Kosten, zahlte dem Prinzen für Küche und Stall jährlich fl 60.000.²⁸⁷

Die Kosten für die Ernährung habe ich im Kapitel behandelt, das den Finanzen gewidmet ist, denn nur im Vergleich zu den Beträgen, die man für andere Bereiche aufbringen mußte, ergeben diese Zahlen einen Sinn. Die Quellen sind nur zum geringen Teil erhalten und mangelhaft; daher ist es nicht möglich festzustellen,

²⁸⁰ Leitsch, Brand 248.

²⁸¹ Lileyko, Schloß 34. – Als eigenes Gebäude erwähnt in Johann Pauli an die Oberräte, W., 18. März 1625, Kop. oder O. in ABrand 6, 36, 2, 91-92.

²⁸² Siehe S. 349.

²⁸³ Siehe S. 347.

²⁸⁴ Siehe S. 248. Das Rejestrum dispensatoris für das Jahr 1631 wurde vom Küchenmeister und dem Dispensator unterschrieben. Gołębiowski, Domy 90. Doch die für unser Thema so wichtige Abrechnung des Jahres 1589 trägt folgende Aufschrift: Rejestrum distributorum in culinam magnifici domini Hyacinti Młodzieiowsky thesaurarii curiae anni 1589, Reinschrift in Rach-Nadw 3,827-860. Hier wird weder der Küchenmeister noch der Dispensator erwähnt. Allerdings muß man berücksichtigen, daß sich der Hof auf Reisen befand, denn die Residenz war Krakau, auch in Warschau war der König daher nicht zu Hause, wenn man das so sagen darf.

²⁸⁵ Siehe S. 161.

²⁸⁶ Siehe Abschnitt 1.2.1.

²⁸⁷ Siehe S. 165. Visconti an Torres, W., 5. Oktober 1631, in TekNar 114,63.

wie hoch der Anteil der Kosten für die Ernährung war, denn auch zwischen Jahren mit verlässlichen Angaben gibt es hohe Unterschiede in den absoluten Zahlen (zwischen fl 13.000 und 55.000), obwohl man eine gleichbleibende Zahl von Personen zu ernähren hatte; die Kosten für die Ernährung machten zwischen 10 und 25% der Gesamtausgaben des offiziellen Etats des Königs aus.²⁸⁸

Über den Keller werde ich im Zusammenhang mit den Getränken noch eingehender berichten; er muß jedoch auch hier kurz erwähnt werden, denn es lief eigenartigerweise die Zuteilung von Brot, das von Hofbäckern produziert wurde, über den Keller (piwnica), und zwar über den Bierkeller.²⁸⁹ Ich meine, daß es sich dabei um eine Vereinfachung für die Verwaltung handelte, denn viele Bedienstete des Hofes erhielten regelmäßig Brot und Bier als Teil ihrer Entlohnung (Bei 2510-2525). Das lateinische Wort cellarium hatte ursprünglich die Bedeutung Speisekammer; vielleicht wirkte auch das nach.

Mit der Ernährung des Hofes auf Reisen habe ich mich bereits beschäftigt.²⁹⁰ Was bedeutete es für die Küche, wenn sie auf Reisen gehen mußte? Die Unterbringung des Hofes in kleinen Ortschaften war eine schwer zu bewältigende Aufgabe; die Ernährung sicherzustellen, war wohl noch schwieriger. Es konnte vorkommen, daß die Esser und Köche an einem Ort ankamen, die Lebensmittel aber an einem anderen, so daß eine Mahlzeit ausfallen mußte. Oft konnten die hohen Herrschaften nicht speisen, wo sie wohnten, weil dazu der Raum fehlte, doch mitunter konnte man überhaupt keinen geeigneten Raum für die Mahlzeiten finden.²⁹¹ Wenn man nicht einmal einen ordentlichen Platz zum Essen fand, wie schwer mußte es erst für die Köche gewesen sein, eine geeignete Küche zu finden, um die Speisen zuzubereiten. Dabei muß man bedenken, daß der König, wenn er etwa von Krakau nach Warschau reiste und dort länger bleiben wollte, auch viele Köche mitnahm. So kamen etwa im August 1592 drei polnische, zwei deutsche und zwei italienische Meisterköche und weitere 17 Personen Hilfspersonal mit auf die Reise nach Warschau;²⁹² sie reisten mit zwei Gepäckswagen mit je 6 Pferden.²⁹³ Reiste der König mit kleiner Küche, genügte auch ein Sechsspänner.²⁹⁴

Bei normalem Betrieb hatte die Küche (etwa im Jahre 1599) im Tag 177 Mahlzeiten für 91 bzw. 85 Personen herzustellen.²⁹⁵ Die Zahl der Beschäftigten in der

²⁸⁸ Siehe die Abschnitte 1.1.3. und 1.1.6.1. Einzelheiten siehe auch in Beilage 4 und in Michalewicz, *Konsumpcja* 712-715.

²⁸⁹ *RachKról* 380-382, 120v.; *RachNadw* 3,958-959; *RachKról* 335,92v.

²⁹⁰ Siehe S. 2149 und Abschnitt 9.6.

²⁹¹ *Geschichten* 50,52,57,59.

²⁹² *RachKról* 293a,55v.

²⁹³ *RachKról* 293a,39r. Auf der Reise auf dem Fluß im August 1593 hatten sie ein Schiff für ihre Sachen (*szkuta*). *RachKról* 335,88v.

²⁹⁴ "do kuchenki KJM" *RachNadw* 3,139-141.

²⁹⁵ *RachKról* 344,255-256.

Küche war auf diesen output abgestimmt.²⁹⁶ Gab es ein Bankett mit vielen Gästen, mußten die Mitarbeiter sich sehr anstrengen, um einmal anstatt 85 etwa 200 Personen am Abend bzw. am Nachmittag zu verköstigen. Wie das Personalproblem bei einer Hochzeit gelöst wurde, wird in den Quellen, die ich auswerten konnte, nicht beschrieben, doch mußte man gewiß zusätzlich Personal aufnehmen. Man errichtete im Schloßhof ein Holzhaus als Zusatzküche, denn nun galt es, viele Hunderte von Gästen mehrere Tage lang zu verköstigen.²⁹⁷ Als das Königspaar nach mehrtägigen Festlichkeiten und zahlreichen Banketten zur Erholung nach Niepołomice übersiedelte, war das Küchenpersonal am Ende seiner Kräfte. Der Hof kam erst um 9 Uhr abends, also vier oder fünf Stunden nach dem normalen Beginn des Abendessens, an und mußte feststellen: "Alda ist noch nichts von essunder speis zugesezt worden, und hat [man] er[st] umb zwelfe in der nacht gessen."²⁹⁸

Bevor ich mich den Utensilien widme, will ich noch kurz über einen ständigen Küchenbedarf berichten. Zur Zubereitung von Speisen brauchte man täglich eine größere Menge Holz. In keiner der Quellen, die ich auswerten konnte, fand ich einen Hinweis, woher das Holz zum Heizen der Räume und der Herde in der Küche kam. In Fin-König gibt es Kucepski, der versorgte den Bau und das Bad mit Holz, doch für Ofen und Herd kam das Holz wohl aus den Domänen. Man brauchte für die Küche pro Woche 170 Fuhren.²⁹⁹ Am 30. März 1589 funktionierte die Zulieferung nicht gut, denn der Koch mußte schnell eine Fuhre Holz für 7 Groschen kaufen, sonst hätte er das Abendessen nicht fertigkochen können.³⁰⁰ Auf der Reise von Warschau nach Reval kaufte man, wie wohl auch auf anderen Reisen über Land, überall Holz, wo man Speisen zubereitete.³⁰¹ Der Kauf von Holz belastete die Finanzen nicht sonderlich, denn die Kosten für das Holz machten nur ungefähr 3-5% aller Einkäufe aus. Ein eigener Küchenheizer wird nicht erwähnt.

Wenn ich nun die Küchengeräte aufzähle, werde ich die Hinweise auf die Quellen in Klammern dahinterstellen, wenn es sich um kurze Angaben handelt. Nur zu wenigen Geräten habe ich einen Kommentar anzubringen, denn die Ver-

²⁹⁶ Zum Küchenpersonal siehe Abschnitt 2.1.6.4.

²⁹⁷ Siehe Abschnitt 4.2.1.5. Natürlich hatte man auch nicht das entsprechende Küchengerät für die Zubereitung einer so großen Zahl von Speisen. Bei der Planung der Hochzeit des Jahres 1592 sah man vor, für fl 1000 Küchengeräte anzuschaffen. RachKról 380-382,142r. – Auch als sich Graf Emden mit seinen Reisebegleitern selbst in einer eigenen Küche versorgte, konnte die königliche Küche nicht entsprechend mit Gerät aushelfen, man mußte vieles zukaufen, einmal auch "kuhelgeschier" für fl 12. RachNadw 3, 1281-1296,1283v.

²⁹⁸ Zeitung aus Krakau vom 7. (11.) Juni 1592, in HaFa 25,380-383.

²⁹⁹ Fabiani, Dwór Wazów 17.

³⁰⁰ RachNadw 3,837r.

³⁰¹ RachNadw 3,827-860.

wendung kann man sich vorstellen, ausgesagt wird über diese Dinge ohnedies nichts. Breitbeil (ciesak, thesakow; RachKról 375-377,202v.). – Ich habe sehr aufgepaßt, wenn vom Braten von Fleisch geschrieben wurde, um festzustellen, wie sehr man sich des Bratspießes bediente, doch ohne auch nur das Geringste feststellen zu können. Doch werden Spieße erwähnt: 1593 "veruum ligneorum" (RachKról 335,92r.) und 1592 etwas problematisch "trzy rozenki kłęskow -/8" (RachNadw 3,958-959).³⁰² "Dem zinngießer von den feurhunten auszuputzen fl 3/15" (Fin-König 26. September 1627; 12. Oktober 1628); ein Feuerhund (Feuerhengst, Feuerbock) ist nicht nur ein Küchengerät; es ist eher anzunehmen, daß die hier geputzten zu offenen Kaminen in den Wohnräumen gehörten; die Vorrichtung soll die Scheite hochhalten, dient aber ebensosehr als Stütze für Bratspieße. – Ein Haartuch (harintuch, haarertuch, hartuch; Fin-Königin 14. September, 28. Oktober und 8. November 1627) oder auch Beuteltuch (baiteltuch; Fin-Königin 1. Juli 1629) verwendete man bei der Herstellung von Obstsaften; die hier erwähnten Tücher fanden wohl im Frauenzimmer Verwendung und nicht in der Küche, die, soweit ich sehen kann, keine Obstsaft herstellte. Der entsprechende polnische Ausdruck wird nicht erwähnt. – Drei Arten Löffel werden erwähnt: Ein Kochlöffel (warząchew; RachNadw 3,1175r.) kostete 10 Groschen; Schaumlöffel (zufan, zuphan) und einfach Löffel (łyżek, lizek; beide in RachKról 375-377,202v.). – Messer kaufte man wohl immer paarweise, zumeist wohl für die Tafel, doch einmal wird auch "ein par messer in die kuhel" für 4 Groschen gekauft (RachNadw 3,1284r.); dies galt nicht für ein spezielles Messer, etwa für ein Hackmesser (siekaczka, siekarczow; RachKról 375-377,202v.). Wenn man 12 Groschen "od tluczenia korzenia", für die Zerkleinerung von Gewürzen, zahlte (RachNadw 3,811r.), darf man wohl annehmen, daß der tlukacz (RachKról 293a 55v.; in Bei 2520: "czo korzenie tłucze") nicht mit auf die Reise gekommen war. Vielleicht hat man den schweren Mörser auch nicht mitgenommen, der zwar hier nicht erwähnt wird, den man aber dazu benötigte. An anderer Stelle wird das Instrument erwähnt: mortarium (RachKról 297,154r.). – Da man Gewürze oft genau dosieren mußte, manche auch sehr teuer waren, brauchte man eine entsprechende Waage ("prostatera ad ponderanda aromata"; RachKról 297,150r.). – Einmal mußte man eine kupferne "pfanna" in Reparatur geben (RachNadw 3,1293v.). – "Ribaisen" (RachNadw 3,1284r.) und "reibkeulen zum confect" (Fin-Königin 16. Mai 1629) wurden gewiß nicht nur bei der Herstellung von Konfekt verwendet. – Leider wird der Bratspieß nicht erwähnt, aber wenigstens doch der Rost: "sczuka przypiekana

³⁰² Rozen, rozenek ist ein Bratspieß (Linde 5,90-91), doch was das Wort kłęskow hier bedeuten soll, kann ich nicht erklären. Klesk ist ein Vogel und die drei Wörter stehen in einer Aufstellung von Einkäufen zwischen Vögeln (Tauben und Krametsvögeln). Möglicherweise waren diese Kernbeißer so klein, daß man sie auf Spieße gereiht verkaufte.

na roscie" (RachKról 335,233r.). – Die Siebe waren wohl nicht sehr widerstandsfähig, denn die Küche gab einen wöchentlichen Verbrauch von vier Sieben an (Bei 2553), und für Graf Emden mußten immer wieder neue Siebe angeschafft werden (siehe Anm. 297 idA), dabei waren sie gar nicht billig (9 Groschen 2 Siebe, Fin-Königin 2. März 1627), sogar ein "cribrum minus" kostete 3 Groschen (RachKról 335,92r.). – Ein "stael", ein Metallgerät zum Schleifen von Messern, kostete fl 4/7½ (Fin-Königin 29. Juni 1629; siehe Grimm 17,551). – Der Klempner fertigte einen "großen trichter" für fl 4 an (Fin-König 14. Oktober 1628), und einmal werden auch Waagschalen unter den Küchengeräten erwähnt (RachKról 375-377,202v.).

Die in der Küche verwendeten Gefäße habe ich zunächst im wesentlichen ausgespart und behandle sie nun gesondert. Es gehörte wohl zum guten Ton, daß eine königliche Braut auch mit Kupfergeschirr versehen wurde. So brachte Katharina 1562 eine große Menge davon mit,³⁰³ in Königin Annas Aussteuer 1592 hatten sie einen Wert von fl 224.³⁰⁴ – An den Höfen hatte man zahlreiche Gefäße verschiedenster Art, wobei jedoch nicht immer klar ist, wozu das eine oder andere Gefäß diente.³⁰⁵ Nicht nur die Braut kam mit Kupfergeschirr angereist, auch der König hat seine Sammlung für die Hochzeit um fl 540/8 aufgestockt³⁰⁶ und dem Kesselschmied für die Reparatur des vorhandenen Geschirrs fl 200 bezahlt.³⁰⁷ Es gab gewiß mehr Arten von Gefäßen, als ich anführen kann, doch bleibe ich auch hier meinem Prinzip treu, nur die Dinge zu nennen, die ich in den Quellen finden konnte. – Baryla ist ein Faß und auch ein Maß (ca. 90 Liter); für die Hochzeit kaufte man 20 solcher Fässer (RachKról 380-382,407v.), je eines ausdrücklich für Essig und Limonen (für fl -/20; RachNadw 3,958-959). – Ein bębenek war eine kleine bauchige Flasche, zwei davon kosteten nur drei Groschen, der Apotheker Pipan verkaufte sie dem Hof (wohl 1599; RachNadw 3,1264). – Eine faska ist ein kleines Faß, in dem man Honig (RachNadw 3,841r.) oder Butter (RachKról 300,52v.) verwahrte; mit fäßl war wohl das gleiche gemeint (neu gekauft zu einem Gulden das Stück; Fin-Königin 10. Juni 1629). – Kannen (konew) brauchte man gewiß auch in der Küche, doch sind die Quellen so beschaffen, daß man Küche und Tafel nicht auseinanderhalten kann. – Kessel hingegen gehörten zum Kücheninventar, wurden etwa geflickt (Fin-Königin 29. September 1627, 15. Juni 1629); auch ließ man Kupferkessel *verzinnen* (Fin-Königin 16. Juli 1627). Da die Königin diese Arbeiten finanzierte, waren das wohl nicht Kessel der königlichen

³⁰³ Turska 26.

³⁰⁴ Roth 254.

³⁰⁵ Fabiani, Dwór Wazów 17-18; Hirn, Ferdinand 2,498.

³⁰⁶ Das Eisengeschirr um fl 156/2. RachKról 375-377,118v.,333v.-334v.

³⁰⁷ RachKról 375-377,164r.

Küche, sondern Gefäße, die man im Frauenzimmer verwendete. – Für Krüge gilt auch, was zu Kanne zu sagen war. Eigenartig ist eine Quellenstelle: "Vor 6 große krüge von 5 töpfen in die cammer machen laßen fl 4/24." Wozu brauchte man in der Kammer, also im Frauenzimmer, Krüge von solcher Größe? Es war wohl hier Topf ein Maß (garniec, olla). Für die Tafel gab es prächtige Krüge, doch waren die hier erwähnten Krüge (dzban, dzbanek) wohl für die Küche bestimmt, wenn drei nur 4 Groschen kosteten (RachNadw 3,1263). Dzban war wohl auch ein Hohlmaß; so kaufte man für 8 Groschen "mleka dzban", einen Krug Milch; das mußte eine große Menge gewesen sein, denn 8 Groschen war viel für Milch (RachKról 300,52r.). – Gewiß hat man viele Säcke für die Arbeit in Vorratskammer und Küche verwendet, doch kommt das Wort Sack (wór, wor) nur selten vor (RachNadw 3,855r.,1287v.). – Im Bildwörterbuch des Brockhaus lesen wir: Schaff ist ein bottichartiges Gefäß, ein Bottich ein großes, breites Gefäß aus Holz und ein Zuber ein großer Bottich mit Griffen. Im polnischen Wörterbuch steht poln. ceber für Schaff und Zuber, ich will ceber und die Verkleinerungsform cebrzyk hier als ein Ding – Schaff – behandeln, das vom Faßbinder (bednarz) hergestellt wurde. Für die Hochzeit 1592 schaffte man zehn *czebrzykow szerokich* an (RachKról 380-382,407v.), auch in Warschau kaufte man Anfang 1589 *ceber, saflik* [=Handzuber] *do kuchny* für 8 Groschen (RachNadw 3,828v.), "2 zower in die kuhel zum wassertragen" (RachNadw 3,1282v.), "ein hilzen kana und ein schaff" (RachNadw 3,1283v.), "zwa hilzene schaffel sambt den luk", also mit Deckel.³⁰⁸ "Ein schafel und kandel" für die jungen Kammerdienerinnen für fl -/18 hat nichts mit der Küche zu tun, das brauchte man zum Händewaschen, während "ein schaff in die silberkamer" (für 5 Groschen) wohl für die Reinigung des Silbergeschirrs vorgesehen war (RachNadw 3,1282v.). Ceber konnte ein Maß für Milch, cebrzyk eines für Sauerkraut sein (RachKról 300,65r.). – Tonne (poln. tuna, lat. vasculum), ein kleines Faß, benötigte man auch im Frauenzimmer.³⁰⁹ – Als Töpfe (garnce, ollae) bezeichnete man um 1600 eher Gefäße zum Aufbewahren, und sie waren wohl irden, wie auch aus einer Vereinbarung der Königin Konstanze mit Żywiec hervorgeht.³¹⁰ Unter anderem dienten sie zur Aufbewahrung von Öl (Fin-Königin 16. März 1627). Es gab große und kleine Töpfe (RachKról 335,92r.), und der Koch konnte den laufenden Verschleiß angeben (Bei 2553). – Erwähnt wird auch ein Trog (niecka; RachNadw 3,828v.) und zweimal *multer*;³¹¹

³⁰⁸ Verzahnus des Georg Schwartz aus 1612, O. in Extranea 84 s.f.

³⁰⁹ Wie in der vorangehenden Anm.

³¹⁰ Chronografia 141. Auch Töpfe aus Hza waren wohl Keramik. RachNadw 3,1260. Im Verzahnus (siehe Anm.308 idA) findet sich die Eintragung: "ain haffen und ein erdenes bök in die kammer." "bökö" ist wohl ein Gießbecken und die Kanne ist hier als haffen (Hefen süddt. für Topf) bezeichnet.

³¹¹ Wie Anm. 308 idA.

was wohl dasselbe sein dürfte. – Für Gefäße finden wir noch Bezeichnungen wie *bieren* (Bür)³¹², *Stuzen*³¹³ und "vasi ad aqua" (RachKról 335,92r.).

Für die Arbeit in der Küche benötigte man auch Handtücher, Geschirrtücher und Tücher verschiedener Größe zum Bedecken von Speisen (RachKról 380-382,120v.), aber auch von Bänken, Stühlen und Arbeitstischen. – Wichtig waren natürlich gut funktionierende Herde (RachKról 380-382,121v.).

Die hier aufgezählten Geräte und Gegenstände sind gewiß nur ein Teil der tatsächlich verwendeten. In manchen Fällen haben wir auch ein Wort für ein Ding, doch bleibt dessen Anwendung unklar. Auch ändern sich die Bedeutungen der Wörter von Epoche zu Epoche und von Land zu Land.

6.5. DIE TAFEL

Wie auch heute in einem bürgerlichen oder bäuerlichen Haushalt, so hatte auch in früheren Zeiten und auch an einem Königshof die Mahlzeit eine soziale Funktion. Auch wir richten den Tisch schön her, und das besonders, wenn wir Gäste erwarten. So war auch am Königshof jede öffentliche Mahlzeit eine Versammlung der Familie vor den Augen Außenstehender. Es war das Prestige des Fürsten im Spiel, also mußte er, wie wir gesehen haben, vor einer Vielzahl von Gerichten sitzen. Hätte er versucht, sie alle zu verzehren, wäre er auf halbem Weg tot umgefallen. Sigismund III. aß maßvoll, seine erste Gemahlin noch maßvoller, die zweite übte wohl weniger Zurückhaltung. Auch Prinz Władysław aß gerne viel. Doch auch dieses Viel war im Vergleich zu dem Gebotenen sehr wenig. Gewiß gab es Zeremonien, die den Rang des Königs und der anderen Teilnehmer an einer Mahlzeit zum Ausdruck brachten. Wir haben Beschreibungen von Banketten mit vielen Teilnehmern und hohen Gästen. Leider haben wir keine gute Beschreibung einer normalen öffentlichen Mahlzeit. Nicht nur die Speisen mußten dem Beobachter den Reichtum des Fürsten vor Augen führen, sondern auch das Geschirr und alle anderen Geräte, die man benötigte.³¹⁴

Zur Zeit Sigismunds III. mußte jeder Fürst eine reichlich ausgestattete Silberkammer haben. Aus den neunziger Jahren des 16. Jahrhunderts gibt es ein Inventar, das leider unvollständig ist, doch vermittelt es uns eine gewisse Vorstellung von den Dingen, die in einer Silberkammer verwahrt wurden.³¹⁵ "Erstlichen 3

³¹² Wie Anm. 308 idA. Grimm 2,532.

³¹³ Unvollständiges Inventar in *Extranea* 85; Grimm 20,753-754.

³¹⁴ Siehe S. 986. Anscheinend sind nur wenige Gegenstände aus der Zeit erhalten geblieben. Siehe *Sztuka dworu* 61-63; *Lileyko, Zbiory* 53; *Bujańska* Nr.17.

³¹⁵ Da das Inventar unvollendet ist, hat es auch keine Überschrift bzw. eine unrichtige Überschrift: "Volgt das silbergsmeid". Nach dem wiedergegebenen Text folgt eine lange Aufzählung von Bechern und Salzfassern. In *Extranea* 85 s.f.

cästen³¹⁶ mit schwarzem leder überzogen, in yedem casten sein 6 duzent schissel, 6 duzent täler, ain duzent claine schisselein, 4 salzfässel, 2 gluetpfannen, 4 flaschen, 8 leichter, 2 puzer,³¹⁷ 2 gießpegk und kandl, 2 duzent löffel, 16 pecher, ain casten oder fuetral mit aim silbrem kißielkessel³¹⁸ an den ranften³¹⁹ herumb verguldet; also sein auch die pecher, gießkandl und pegk an den ranften herum verguldet." Daß es hier 216 Schüsseln und Teller gibt, aber nur 72 Löffel, ist weiter nicht verwunderlich. Gäste pflegten erstens zu der Zeit ihr Besteck oft mitzubringen. Zweitens servierte man an der königlichen Tafel stets viele Speisen in mehreren Gängen, es gab also mehr Speisen als Esser, die für drei Speisen nur je einen Löffel benötigten. Daß man mit nur 16 Bechern das Auslangen fand, kommt wohl daher, daß es so viele besondere Becher gab, die in diesem Inventar im Anschluß beschrieben werden. An diesem Inventar ist noch interessant, daß es fünfmal zwei Salzfüssel gibt: rund, dreieckig und eineckig.³²⁰ Unter der zuletzt genannten Form konnte ich mir anfangs nichts vorstellen, und auch die Wörterbücher gaben keine Auskunft. Doch die Lösung ist einfach: Wenn man einen Gummiring über einen runden Gegenstand zieht und ihn dann an einer Stelle wegzieht, erhält man ein Eineck. Zu einer wohlgedeckten Tafel gehörten anscheinend für alle erreichbare Salzfüßchen.

Nun zurück zum Silber. Die soeben beschriebenen drei *cästen* waren wohl von großem Wert, denn im Testament vom April 1607 werden sie erwähnt. Der König vererbte der Königin Konstanze "cistam unam ex tribus cistis, quae sunt apud Bolkum supelectilis variae argentiae unius ponderis, valoris et qualitatis". Die zweite Kiste hat der König Prinz Władysław zugesprochen, die dritte seiner Schwester.³²¹ Daß die Kisten (Truhen, *cistae*) im Testament erwähnt werden, ist ein Beweis für ihren hohen Wert. Silber war vor allem als Metall von großer Bedeutung. In den Inventaren wird oft das Gewicht angegeben, um den Wert des

³¹⁶ Gemeint ist wohl Truhe.

³¹⁷ Lichtputzer. Grimm 2,596.

³¹⁸ Kisiel war wohl zu der Zeit eine saure Mehlsuppe mit Honig. Linde 2,359. Doch weder eine saure Suppe noch ein Moosbeerengelee, so die heutige Bedeutung des Wortes, rechtfertigen den Aufwand. Das Wort ist rätselhaft. Am ehesten ist es eine unkorrekte Schreibung von Kühlkessel (zum Weinkühlen).

³¹⁹ Ränder.

³²⁰ Alles im Inventar, siehe Anm. 315 idA.

³²¹ Testament König Sigismunds III. vom 26. April 1607, in TekNar 103,177-199, hier 190,191,194. Die ersten beiden Male steht anstatt *qualitatis* (wohl irrtümlich) *aequitatis*. Im Testament des Jahres 1598 wird auf ein Verzeichnis verwiesen, das ich nicht finden konnte. Dort waren die drei Truhen vielleicht angeführt. Sokołowski, Testament 1598, CXXII. Im Testament des Jahres 1623 werden nur *cistae* mit vergoldetem Silbergeschirr erwähnt, doch von den drei Truhen ist nicht mehr die Rede. Testament König Sigismunds III. vom 5. Mai 1623, Kop. in BKór 292,275-292, hier 285,286.

Gegenstandes anzuzeigen; daß er mehr oder weniger schön war, zählte nicht wirklich. Silbergeschirr war ein Mittel, Reichtum zu demonstrieren, war ein wichtiger Teil des Brautschatzes,³²² machte in den reichen Familien und bei reichen Personen einen erheblichen Teil der Erbschaft aus.³²³ Man schenkte einander in der gehobenen Gesellschaft Gegenstände aus Silber, etwa bei den Hochzeiten,³²⁴ doch auch König und Königin einander zu den üblichen Anlässen.³²⁵ Auch Bedienstete erhielten Gegenstände aus Silber zur Belohnung.³²⁶ Die Bürger Posens schenkten dem Königspaar, als es im September 1594 die Stadt besuchte, Silbergeschirr.³²⁷ Man kaufte auch immer wieder Silbergeschirr, weil der Wert des Metalls so stabil war, daß es lohnte, Rücklagen in Silbergeschirr anzulegen. Vor der Hochzeit 1592 plante man, für fl 6.000 zusätzlich Silbergeschirr anzuschaffen.³²⁸ Vor der Abreise nach Schweden bestellte der König weiteres Silbergeschirr, das er nach seiner Rückkehr gleich benützte.³²⁹ Den Erben nach Zygmunt Myszkowski kaufte der König das vergoldete Silbergeschirr ab.³³⁰ Nusser riet dem König, das schöne Silbergeschirr aus dem Nachlaß Erzherzog Karls, des Bischofs von Breslau, zu kaufen.³³¹ In Notzeiten konnte man die "vasi de la propria argenteria" verkaufen, was denn auch in den Jahren 1606 und 1607 während des *rokosz* geschah.³³² Davor, im Jahre 1601, konnte der König bei dem Bankett nach der Aufnahme in den Orden vom Goldenen Vlies noch besondere Pracht demonstrieren: "IM haben die neuen verguldtten silber, so man unlengst zue Augsburg bei etlich und 20.000 fl machen lassen, gebraucht."³³³ Offensichtlich hat der König dieses Geschirr auch wirklich weiterhin gebraucht, denn noch Anfang 1632 konn-

³²² Katharina 1562: Turska 25; Anna 1592: HaFa 25,496-497 und Roth 254; Konstanze 1605: HaFa 26,230-231.

³²³ Nach Anna Jagiellonka: U. Meyerin an Erzh. Maria, W., 6. Dezember 1596, O. in FamKorr 44,20-21. Nach Andrzej Lipski: Testament in Extranea 121; Sigismund (in allen Testamenten) und Konstanze: TekNar 124,155-156. – Nach dem Tod König Stefans stellte man fest, daß er nur 35 Silbergegenstände hinterlassen hat. Es ist unvorstellbar, daß er nicht ein Vielfaches davon besessen hatte. Die Leute, die sie zu Lebzeiten des Königs bewachten, haben sie wohl nach dessen Tod nach Hause getragen. Jodkowski 60-61.

³²⁴ Siehe S. 1229, 1429.

³²⁵ Siehe S. 1297.

³²⁶ Verzeichnis der Silbergegenstände, die Erzh. Maria 1605/1606 verteilte, in HaFa 26,234-247.

³²⁷ Ernhofer an Erzh. Maria, K., 12. Oktober 1594, O. in FamKorr 42,104-109.

³²⁸ RachKról 380-382, 120v.

³²⁹ Königin Anna an Erzh. Maria, Posen, 18. September 1594, O. in FamKorr 40,116-119.

³³⁰ Testament Sigismunds III. vom 5. Mai 1623, O. in BKór 292,275-292, hier 286-287.

³³¹ Nusser an U. Meyerin, Wien, 2. April 1625, O. in Extranea 111/7.

³³² Rangoni an S. Borghese, K., 2. Oktober 1606, O. in Borg II 230, 66 und 73. Siehe auch Bei 2498.

³³³ Schiechel an Erzh. Maria, W., 3. März 1601, O. in FamKorr 45,116-119.

te sich Rafał Leszczyński "des güldenenes geschirrs auf eine königliche taffel" entsinnen.³³⁴

Nicht alle, die am Hof verköstigt wurden, speisten von Silbergeschirr. Der erste Tisch, der Tisch des Königs, war in einen eigentlich königlichen und einen weiteren für die Pagen geteilt. Die Pagen aßen von Zinngeschirr; es gab auf einer Reise 1596 einen Zweispänner "ad vasa stannea puerorum".³³⁵ Sie brauchten natürlich die gleichen Schüsseln und Teller wie die anderen, die vom Silber aßen, doch ein Inventar des Zinngeschirrs konnte ich nicht finden. Für die Hochzeit im Jahre 1592 borgte der König Zinngeschirr, und zwar hunderte Schüsseln (pólmisek) und Teller (talerz). Erstaunlich viele davon verschwanden während der Hochzeit;³³⁶ der Prozentsatz des Schwundes war höher als bei dem Silbergeschirr.³³⁷ Wurde das Zinngeschirr in der Silberkammer verwahrt? Die Quellen verraten darüber nichts. Am dritten Tisch, dem Tisch des Frauenzimmers, aß man von Silber- oder von Zinngeschirr? Auch dazu schweigen die Quellen, die ich auswerten konnte. Nur in einem der Schriftstücke zur Reduktion des Grazer Hofes vom Ende des Jahres 1590 gibt es eine Erwähnung: "Der contralor muess alle personen (ausser den fürstlichen), so gespeist werden, mit allerlei tischgewand als salvet hand- und tischtücher, auch kupfern- und zinassach versehen."³³⁸ Aus diesem Text kann man wohl den Schluß ziehen, daß in Graz nur die fürstlichen Personen von Silbergeschirr aßen, alle anderen von Zinngeschirr. Da das polnische Frauenzimmer in vieler Hinsicht die Grazer Ordnung übernahm, ist wohl die Annahme zulässig, daß auch in Krakau und Warschau das Frauenzimmer von Zinngeschirr aß. Wie wir sehen werden, gibt es noch mehr Hinweise, daß nicht nur das Zinngeschirr, sondern auch die Tischwäsche in der Silberkammer verwahrt wurde.

Nun zu den einzelnen Arten des Geschirrs. Wie trug man die Speisen in den Speisesaal? Da die Gefäße aus Silber oder Zinn waren und der Inhalt zumeist heiß, mußte man Serviertablette verwenden. Nur ein einziges Mal werden sie in den Quellen, die ich auswerten konnte, erwähnt: "Nosze do nossenia iescz iako pan kuchmistrz ukaze no. 30." Dabei ist nicht nur die große Zahl erstaunlich, sondern auch der Umstand, daß sich der Küchenmeister um solche Details kümmerte. Da die Tablette sonst nicht erwähnt werden, waren es wohl schlichte Dinge, die man

³³⁴ Bericht Kospots über ein Gespräch mit Rafał Leszczyński, 14. Januar 1632, O.[?] in ABrand 9-Polen A 2 s.f.

³³⁵ RachKról 295,182r. Ebenfalls für eine Reise im Dezember 1599 gab es einen Zweispänner "do ceny pacholeczcy". RachNadw 3,1239-1241.

³³⁶ RachKról 375-377,229r.-230r.; siehe auch Turska 25-26. Man schaffte auch Zinngeschirr an. RachKról 380-382,120v.

³³⁷ Siehe S. 1258.

³³⁸ Memorial Gerelzhofers vom 11. November 1590, Kop. in AMünKS 695,480-496.

in die Inventare nicht aufnahm.³³⁹ In der genauesten Beschreibung der Tafel, die ich finden konnte, werden die Speisen in *misa* und *pólmisek*, in einer Schüssel und in Halbschüsseln aufgetragen ("nosicz miszę y pulmisky").³⁴⁰ Die beiden Termini hatten eine Bedeutung in der Speisenfolge. Bei der Übersetzung der Speisenaufstellung 1599 habe ich *misa* mit Platte und *pólmisek* mit Schüssel übersetzt.³⁴¹ Bei Banketten ist immer auch von *misa* die Rede, seltener bei den normalen Mahlzeiten.³⁴² Ist jedoch von den Objekten die Rede, dann werden nur *pólmisek* und *talerz* erwähnt.³⁴³ Das Objekt *misa* konnte ich nicht finden. In demselben Text, in dem erwähnt wird, daß man die Speisen in *misa* und *pólmisek* aufträgt, sind auch die Sicherheitsmaßnahmen beschrieben, die verhindern sollten, daß *pólmisek* und *talerz* entwendet werden ("... pilnowacz, aby zaden z pulmiskiem aniz talerzem nie wychodziel"). Man hat den Eindruck, als hätte man zu der Zeit *misa* als Objekt gar nicht verwendet, als hätte es sich um die Bezeichnung der Hauptspeise eines Ganges gehandelt. In der vorangehenden Generation gibt es sehr wohl *misa* als Objekt.³⁴⁴ Neben den bereits erwähnten silbernen Schüsseln gab es auch irdene,³⁴⁵ gläserne³⁴⁶ und große, tiefe (*donica*, *dunica*),³⁴⁷ Schüsseln aus der Türkei für Konfekt ("6 misek tureckich do cukrów"),³⁴⁸ aus Schweden für Obst mit Loch und Pfropfen³⁴⁹ und Schüsseln aus Vadstena.³⁵⁰ Schalen (*czara*) werden etwa in dem unvollständigen Inventar erwähnt,³⁵¹ es gab auch goldene (Fin-Königin 20. November 1627) und sehr kunstvolle (Bei 2593), die wohl nur als Zierde dienten.³⁵² Zur Tafel gehörten auch das Waschgeschirr und die Zere-

³³⁹ RachKról 380-382,121v. Tauchen wohl in Inventaren erst später auf. Życiński 170.

³⁴⁰ RachKról 380-382,147r.; siehe auch S. 992.

³⁴¹ Siehe Anm. 80 idA; Treusch 20.

³⁴² Nur beim Mittagessen des Königs. RachKról 335,219r.

³⁴³ RachKról 380-382,120v.;354,176r.; 375-377,118; Konstanze kaufte "schübel und teller" beim Goldschmied für fl 100. Fin-Königin 20. Januar 1629.

³⁴⁴ Turcka 25.

³⁴⁵ "7 grossy gemalte erdene schiesel" und vier kleine; "in der Wilda 5 erdene schiesel". Verzeichnis von Schwartz, siehe Anm. 308 idA.

³⁴⁶ Fin-Königin 14. November 1627.

³⁴⁷ RachKról 293a,67r.; Bei 2553.

³⁴⁸ Grabowski, Skarbniczka 127.

³⁴⁹ Schiechel an Erzherzogin Maria, K., 21. April 1595, O. in FamKorr 45, 44-47.

³⁵⁰ Schiechel an Erzherzogin Maria, [K.], 13. Januar 1595, O. in FamKorr 45,7-9.

³⁵¹ 8 Schalen. Siehe Anm. 315 idA. – Da es immer nur wenige gibt, kann mit *teca*, von denen es 12x12 Stück gegeben hat, nicht Schale gemeint sein. Testament Sigismunds III. vom 26. April 1607, in TekNar 103,177-199, hier 191. In Adelsinventaren oft genannt. Życiński 166.

³⁵² Wohl auch nur Zierde war: "Dem herrn Korsak vor porzellan fl 24." Jan Korsak, Schatzschreiber und Sekretär, kaufte für den König auch Leder. Fin-Königin 21. November 1628, Fin-König 30. März 1628. Was hier als Porzellan bezeichnet wird, ist mir nicht klar, möglicherweise auch Schalen.

monien des Händewaschens, dazu hatte man Personen, die das Becken hielten und aus der Kanne Wasser gossen, und es gab einen dritten, der das Handtuch reichte.³⁵³ Kanne und Becken bzw. Schale gehörten zusammen, dienten auch sonst, nicht nur bei der Tafel, zum Waschen.³⁵⁴ Da diese Gegenstände bei einer Tafel nicht fehlen durften, mußten sie der Qualität nach dem sonstigen Tafelgeschirr entsprechen, mußten also schön und wertvoll sein. Auch reiche Adelige besaßen prächtige *miednice i nalewki*.³⁵⁵ Auch waren das beliebte Geschenke: Jaski schenkte der Königin "gießkänlein und becklein" aus Bernstein.³⁵⁶ Der Hospodar der Moldau schenkte der Königin Konstanze zur Hochzeit "ein gießpök sambt kandl".³⁵⁷ Sigismund III. schenkte dem spanischen Gesandten Graf Sora "bacile e bronzo d'argento".³⁵⁸ Königin Konstanze kaufte "ein kandel und schälele" um fl 312/22³⁵⁹ und für die Kammerdienerinnen "schafel und kandel" um 18 Groschen.³⁶⁰ Das wahre Prunkstück besaß der König – "pelvim insuper auream cum gutturnio parvo aureo a militibus emptum cum insignibus moschoviticis".³⁶¹

Die Kanne, die zum Waschbecken gehörte, wurde im Polnischen *nalewka* genannt (im Wörterbuch: veraltet für Kanne mit Schnabel), *konew* steht mit einem Getränk auf dem Tisch (im Wörterbuch nur: Kanne); dafür verwendete man auch Krüge (*dzban*). Brockhaus Bildwörterbuch zeigt (G 7) eine Kanne mit Tülle und Deckel, einen Krug ohne Deckel und nur mit Schnabel. Die Zeitgenossen Sigismunds III. waren wohl nicht so genau: Der Rechnungsbeamte zahlte fl 338 für "eine vergulde silbern kandel oder krug".³⁶² Doch auch heute ist es wohl nicht immer leicht, die beiden Bezeichnungen sauber zu gebrauchen.³⁶³ Anna Wazówna erhielt einen glasierten – also irdenen – Krug um 2 Groschen,³⁶⁴ Königin Konstanze kaufte "zwe große krüge ganz verguldt" um fl 1.200.³⁶⁵ Ein Preuße wollte in Warschau "turkische krüge" kaufen.³⁶⁶ Man konnte einen irdenen "waserkrug"

³⁵³ RachKról 380-382,147r.-148r. – Siehe auch Umbach 42.

³⁵⁴ Der König besaß auch "ain silbrene gießkandl und pegk zum altar". Inventar wie Anm. 315 idA.

³⁵⁵ Życiński 169.

³⁵⁶ Bericht Jaskis vom 2. Oktober 1611, O. in ABrand 6,27,9,33-36.

³⁵⁷ Johann Branner an Erzherzog Ferdinand, K., 8. Januar 1606, O. in FamKorr 7,164-167.

³⁵⁸ Diotallevi an S. Borghese, W., 13. September 1619, O. in Borg II 233,74-76. Heute *bacino* für *bacile*.

³⁵⁹ Fin-Königin 29. März 1627.

³⁶⁰ Fin-Königin 19. Dezember 1628.

³⁶¹ Testament Sigismunds III. vom 5. Mai 1623, Kop. in BKór 292,275-292, hier 284.

³⁶² Fin-Königin 6. Dezember 1629.

³⁶³ Klonder, Napoje 139.

³⁶⁴ "Dzbanek polewany". RachNadw 3,841r.

³⁶⁵ Fin-Königin 9. Juli 1628.

³⁶⁶ Abraham von Dohna an Richard Beyer, W., 24. Oktober 1611, O. in ABrand 6,27,7,4-5.

kaufen,³⁶⁷ aber auch eine Wasserkanne ("konewka miedziana do wody").³⁶⁸ Konew kaufte man, um Bier zu servieren,³⁶⁹ hölzernen konew, um Bier und Wein zu servieren.³⁷⁰ Es gab auch *kupferne kandel*.³⁷¹ Anfangs war ich nicht sicher, ob man etwa Wein in Flaschen auf den Tisch stellte oder nur in Krügen, denn ganz eindeutig ist nur, daß man Wein in Flaschen transportierte³⁷² und auch auf Reisen im Handgepäck mit sich führte.³⁷³ Wozu kaufte man vor der Hochzeit 1592 hundert Flaschen?³⁷⁴ Wozu hatte man in den Silbertruhen je vier Flaschen?³⁷⁵ Warum kaufte die Königin gleichzeitig Gläser und Flaschen?³⁷⁶ Gewiß schaffte man diese Flaschen an, um bei Tisch daraus einzugießen. Ein italienischer Gast war von den Krügen und Pokalen, die als nächstes folgen, begeistert: "... boccali et bacili di grandissimo valore et d'artificiosissime manufatture et due fra gli altri di cristallo di rocca tarsati di finissime gioie ..."³⁷⁷

Getrunken hat man aus Bechern oder Gläsern. Natürlich konnten auch Gläser schön verziert sein, doch das köstliche und vornehme Trinkgefäß war der Becher. Königin Anna erhielt 21 Becher zur Hochzeit geschenkt, mehr Becher als andere Geschenke.³⁷⁸ Manche wurden als Köpfe bezeichnet, also unterschied der Verfasser dieser Schrift noch zwischen Kopf³⁷⁹ und Becher. In den am polnischen Hof angefertigten Inventaren wird die Bezeichnung Kopf nicht verwendet. Ein Becher war ein nobles Geschenk, so war das letzte Geschenk des Königs an seine Schwester ein goldener Becher.³⁸⁰ Als erstes Geschenk für den sehr reichen Zygmunt Myszkowski planten die Brandenburger, einen cyathus zu überreichen.³⁸¹ Becher

³⁶⁷ Verzeichnis von Schwartz, siehe Anm. 308 idA.

³⁶⁸ RachKról 354,177r.

³⁶⁹ Auf die königliche Tafel. RachNadw 3,828v.

³⁷⁰ RachKról 380-382,407v. Vor der Hochzeit kaufte man 50 Stück "hilzen kana". RachNadw 3,1283v.

³⁷¹ Fin-König 17. September 1628.

³⁷² RachKról 295,178v.

³⁷³ "flaschenfuetter", also ein Futteral, das man nur für die Reise brauchte. Bericht Schiechels über seine Reise nach Graz im Jahre 1597, O. in *Extranea* 84 s.f. – Ebenso: "flasz szklynych 6 w puzdrze." RachKról 354,176r.

³⁷⁴ RachKról 380-382,407v.

³⁷⁵ Siehe S. 2166.

³⁷⁶ Fin-Königin 3. September 1628, 21. März 1629. – Einmal wird auch erwähnt "buklat na myod przaszny" – ein buklat für ungereinigten Honig. Buklad ist eigentlich ein Schlauch, aber auch eine Flasche, doch ist eine Flasche wohl nicht gut geeignet für den Transport von Honig. Vielleicht hat bukład noch eine weitere Bedeutung gehabt. Siehe Linde 1,195.

³⁷⁷ Vanozzi an Francesco Centi, K., 23. Januar 1597, in: Tomkowicz, Wawel 422.

³⁷⁸ A-Beschreibung (Einzug 1592).

³⁷⁹ Grimm 11,1744-1747.

³⁸⁰ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 7. Januar 1625, O. in *Extranea* 111/1 s.f. Möglicherweise war es auch ein Geschenk der Königin.

³⁸¹ Jaski an Löben, [K.], 17. September 1605, O. in *ABrand* 6,17,12,131-134 und 141.

waren auch Sammelobjekte, so besaß Erzherzog Karl, Bischof von Breslau, "ein bauchendes moscowiterisches ganz guldenes becherlein sambt seiner deckel".³⁸² Man ging mit seinem Becher auf Reisen, deshalb hat man "zum ainen böcher ain futral lasen machen".³⁸³ Als man den neuen Hof der Königin Anna mit Geschirr versorgte, übergab man Jörg Schiechel und Andreas Feßmayr, dem Tafeldiener des Frauenzimmers, aus der Silberkammer – silberne? – 36 [Halb]schüsseln und 36 Teller, aber nur 8 silberne Becher; gleichzeitig je 26 Schüsseln und Teller aus Zinn und 12 Zinnbecher.³⁸⁴ Die Becher werden hier kupka genannt, es gab aber noch den zweiten Ausdruck puchar.³⁸⁵ In dem unvollständigen Inventar der Silberkammer finden wir vermerkt in jeder der drei Truhen 16 silberne Becher, auch hier haben wir wieder viel mehr Teller als Becher, man servierte also mehr verschiedene Speisen als verschiedene Getränke. Die besonders wertvollen Becher sind in diesem Verzeichnis anschließend beschrieben. Da gibt es zwei doppelte "credenz" und zwei doppelte Becher; auch unter den Bechern, die Königin Anna zur Hochzeit bekam, waren acht "dopelte köpf". Das waren Becher, deren Fuß so gestaltet war, daß er auch als Trinkgefäß verwendet werden konnte.³⁸⁶ Ferner gab es 16 Becher mit Deckel und 7 mit "lück"; den Deckel kann man abnehmen und neben den Becher legen, ein Lück oder Lied ist mit Scharnieren am Becher befestigt.³⁸⁷ Besonders schöne und wertvolle Becher bewahrte man gemeinsam mit den Juwelen auf.³⁸⁸ Einen Römer, der eher einem puchar entspricht als einem Becher, fand ich nicht in den Quellen, die ich auswerten konnte. Wenn von einem Kelch die Rede ist, meinte man in der Regel ein Meßgerät, doch einmal wird in einem Inventar der Terminus für etwas Weltliches verwendet. Von großen Pokalen (roztruchany) erfahren wir, daß man sie für die Hochzeit 1592 erst auslösen mußte. Man hatte sie für fl 3.300 verpfändet.³⁸⁹

In der Regel hat man wohl aus Gläsern getrunken, und auch da gab es durchaus die Möglichkeit, daß sich unter den Trinkenden die Wichtigen von den weniger Wichtigen unterschieden. Der König besaß prächtiges "cristalles drink-geschierr" auch mit phantastischen Formen und viel Gold (Bei 2593). Solche "cristallene gläser inn golt gefast" waren auch ein durchaus nobles Geschenk.³⁹⁰

³⁸² Urkunden, Wien Reichsfinanzarchiv LXI, Nr.519.

³⁸³ Verzeichnis von Schwartz, siehe Anm. 308 idA.

³⁸⁴ RachKról 354,176r.-177r.

³⁸⁵ Życiński 167,169.

³⁸⁶ Grimm 2,1261; 11,1745. Die Darstellung im Brockhaus Bildwörterbuch (B 16) ist wohl nicht richtig.

³⁸⁷ Schmeller 1/2,1434; Grimm 12,982.

³⁸⁸ Bei 2592.

³⁸⁹ RachKról 380-382,121r. – Zu Kelch siehe Bei 2593.

³⁹⁰ Geschenk Tarnowskis an das Königspaar. Schiechel an Erzherzogin Maria, [W.], 22. Februar 1598, O. in FamKorr 45,74-75.

Erstaunlich ist, wie oft man Gläser nachkaufen mußte. Vielleicht hat man nach zeremoniellem Trinken die Gläser gelegentlich zu Boden geschleudert oder an seinem Kopf zerschlagen.³⁹¹ Vor der Hochzeit 1592 bestellte man aus den Glashütten insgesamt 2.300 Gläser.³⁹² Immer wieder kaufte man von neuem Gläser, etwa für eine Taufe (RachKról 295,188v.) und für Graf Emden (RachNadw 3,1282v.). Königin Konstanze kaufte oft Gläser; also auch im Frauenzimmer gingen Gläser zu Bruch.³⁹³ Man kaufte auch "venedische gläser"³⁹⁴ und "biertgläser".³⁹⁵ Mit Gläsern ging man auch auf Reisen, benötigte daher "fueterall für die mundglöser", das eine Art Holzkassette war, da der Drechsler es anfertigte.³⁹⁶ Gläser gab es auch "zum rosenzöker ainmahen".³⁹⁷ Bei der Tafel hatte man für die Gläser *glabßfüeß* aus Silber,³⁹⁸ um das Tischtuch zu schonen. Es gab sie gewiß auch in billigerer Ausfertigung.

Bei Hof war es nicht viel anders als in den Häusern des wohlhabenden Adels – man findet viele Erwähnungen von Löffeln, weniger von Messern und fast keine von Gabeln.³⁹⁹ Als das Frauenzimmer sich nach der Hochzeit 1592 einrichtete, erhielten die Damen von Bolek, dem Silberkämmerer, auch Besteck und Zinngeschirr, unter anderem 15 und 10 silberne Löffel, 20 und 24 Tischmesser (nozow stolowych); von Gabeln ist nicht die Rede.⁴⁰⁰ In der Silberkammer waren in jeder Truhe auch zwei Dutzend silberne Löffel, doch keine Messer und Gabeln.⁴⁰¹ Waren Messer künstlerisch gestaltet,⁴⁰² dann waren sie fast immer zu anderem und nicht für die Tafel vorgesehen. Es ist natürlich fraglich, ob die besonders schönen Löffel wirklich zum Essen oder vielleicht doch nur zum Eindruck machen ver-

³⁹¹ Wie der Primas. Siehe S. 2019.

³⁹² "Do hutu zywieckich, oswieczimskich, bodzinszkich" bestellte man: "Na kieliszkow no. 500, glatkich no. 500, wysokich no. 500, mnieszich no. 400, szednich no. 400." RachKról 380-382,407v.

³⁹³ Siehe Anm. 376 idA. Fin-Königin 29. November 1627, 8. Juni 1629.

³⁹⁴ Fin-Königin 23. Februar 1629.

³⁹⁵ Für das Bankett zu Ehren des spanischen Gesandten. RachKról 298,195v.; Fin-Königin 23. Mai 1627. – Es gibt auch eine besondere Art von Trinkgefäß für Bier, doch die beiden Erwähnungen des *kufel* beziehen sich auf Gefäße aus Zinn und vielleicht sogar Silber. Fin-Königin 24. Februar 1627, 26. Mai 1628.

³⁹⁶ Roth 254.

³⁹⁷ Verzeichnis von Schwartz, siehe Anm. 308 idA.

³⁹⁸ Unvollständiges Inventar, siehe Anm. 315 idA.

³⁹⁹ Życiński 168; Historia kultury materialnej 3,318. Zu den seltenen Erwähnungen von Gabeln siehe das Register.

⁴⁰⁰ RachKról 354,176r.,177r.

⁴⁰¹ Siehe S. 2166.

⁴⁰² In dem unvollendeten Inventar (siehe Anm. 315 idA) wird ein solches Messer beschrieben: "Ain ungerisch messer, die schaid unten und oben mit golt beschlagen, das messer mit 8 clain rubinkornlen und 4 türgisseln, die schayd mit 19 robindlen und 20 türgisseln."

wendet wurden.⁴⁰³ Königin Anna hatte einen "gulten löfel, darmit sy stätt gösen" hat.⁴⁰⁴ Für Königin Konstanze wurden wiederholt Messer besorgt, und zwar paarweise.⁴⁰⁵ Es ist immer möglich, daß man die Messer nicht für die Tafel, sondern in der Küche verwendete, denn nur selten lesen wir "ein par messer in die kuhel"⁴⁰⁶ oder "credenzmesser",⁴⁰⁷ aber selten auch "messer und gäbelein".⁴⁰⁸ Diese und das Kredenzmesser waren Geschenke der Königin für ihren Bruder Ferdinand.

Wie das Tafelgeschirr so mußte auch die Tischwäsche dem sozialen Status des Hauses entsprechen. Das gilt ebenso für die Aussteuer.⁴⁰⁹ Die erste Gemahlin Sigmunds reiste mit "niderlendisch tafl- oder tischgewand" im Wert von fl 377/30 an;⁴¹⁰ die zweite brachte davon im Wert von fl 388/34 mit.⁴¹¹ Ihre Mutter kämpfte nach dem Tod ihres Gemahls um die Mittel für "tischgewand in die silberkammer", wollte ursprünglich fl 1000, später ging es um 300 oder 500 Gulden.⁴¹² Die Aussteuer machte wohl etwas weniger aus, als der Grazer Hof im Jahr verbrauchte. Es ging dabei immer um drei Arten: Tischtuch oder Tafeltuch (obrus), Serviette (serweta, heute serwetka) und Handtuch (ręcznik). Die Terminologie hat sich kaum geändert, nur gebrauchte man gelegentlich für ręcznik tuwalnia.⁴¹³ Über die Handtücher ist weiter nichts zu sagen, sie gehörten auf den Banketten zu den schon fast zeremoniellen Handwaschungen. Doch mit den Servietten, wenn man sie schön faltete, konnte man den Tisch dekorieren.⁴¹⁴ Richtigen Aufwand konnte man mit den Tischtüchern treiben, doch da ist nicht klar, ob man die Tische mit den schönen Exemplaren auch zu den Mahlzeiten bedeckte oder sie nur dann verwendete, wenn nicht gegessen wurde. Solche prächtigen Tischtücher nannte man in den deutschen Texten der Zeit Teppiche. Im Zuge der Vorbereitungen für den Aufenthalt des Kurfürsten von Brandenburg in Polen kaufte man große "teppich-

⁴⁰³ Bei 2592.

⁴⁰⁴ U. Meyerin an Erz. Maria, W., 3. April 1598, O. in FamKorr 44,34-40.

⁴⁰⁵ Fin-Königin 11. April und 12. September 1627, 22. April 1628.

⁴⁰⁶ RachNadw 3,1284r.

⁴⁰⁷ Königin Anna an Erz. Ferdinand, W., 3. Mai 1597, O. in FamKorr 5,14-15.

⁴⁰⁸ Königin Anna an Erz. Maria, K., 6. April 1595, O. in FamKorr 40,164-170.

⁴⁰⁹ Turska 24.

⁴¹⁰ Roth 255.

⁴¹¹ Aufstellung über die Kosten der Verheiratung Erz. Konstanzes vom 4. Februar 1606, O. in HaFa 26,211-214.

⁴¹² Alle Stücke aus Oktober und November 1590: Kostenaufstellung für die zu verköstigenden Personen; Aufteilung der Kosten zwischen Witwe und Kindern; Memorial Gerelzhofers, Graz, 11. November 1590, alle Kopien in AMünKS 695,442-445(+456-459),463-466,480-496.

⁴¹³ Die Termini aus RachKról 354,176r.,177r.; 380-382,120v.; 346,36r. (in deutscher Sprache). Zu tuwalnia siehe Linde 5,743. – Nach dem Gebrauch des Wortes tella in einem lateinischen Text müßte damit Tischtuch gemeint sein. Serviette ist mappa. Handtuch manuterium statt manuterium. RachKról 375-377,336r.; 295,189v.-190r.

⁴¹⁴ Moyses an Erz. Ferdinand, K., 17. Dezember 1605, O. in FamKorr 8,408-415.

te" und "noch einen uf ein kleinen tisch".⁴¹⁵ Auch in einem in Krakau geschriebenen Inventar steht "tebich auf den tisch" (Bei 2574). Der Säuberung der Tischwäsche widmete man besondere Aufmerksamkeit. Eine eigene Wäscherin besorgte das am Hof der Königin Anna (Bei 2529). Auf den Reisen mußte man wohl eigens Leute mit der Reinigung der Tischtücher beauftragen.⁴¹⁶ Übrigens mußte man für die Silberkammer noch eine Art Tuch anschaffen: "Launat [=Leinwand] zum silber abbischen [= abwischen]".⁴¹⁷

Am Ende noch einige Beobachtungen. Auch Schachteln hat man für die Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet, so etwa für Quittenkäse,⁴¹⁸ Lebkuchen, Konfekt und sogar Äpfel und Birnen.⁴¹⁹ Man konnte auch Schachteln kaufen; so kostete etwa eine große Schachtel vier Groschen.⁴²⁰ Ich kann mir nicht vorstellen, daß man nicht auch Körbe in derselben Weise verwendet hat. Ich fand jedoch in den Quellen, die ich auswerten konnte, keine einzige Erwähnung eines Korbes. Schließlich muß ich auch noch über die Geräte berichten, die man verwendete, um die Speisen warmzuhalten, *gluetpfannen* nannte man sie im Deutschen, und je zwei befanden sich in jeder Silbertruhe, wie wir gesehen haben. Im Polnischen hießen sie: "Prawda zelazna wielka do grzania potraw."⁴²¹ Dazu benötigte man Holzkohle;⁴²² so übergaben etwa ganze fl 15 "der jungfrauen cammerdienerinnen ihrem tafeldecker Jasz auf kohlen, so er zu den speisen oder sonst auf befehl brauchen tut".⁴²³ Nicht alle diese Kohle verwendete man zum Warmhalten von Speisen, es gab auch "gluetpfanen zum pöttwürmen".⁴²⁴

Über die Tischordnungen ist viel geschrieben worden, sie waren zumeist auch von lokalen Traditionen geprägt und daher recht verschieden, doch die Usancen

⁴¹⁵ Dohnas Brief vom 24. Oktober 1611, siehe Anm. 366 idA. – In der Aussteuer der Mutter gab es 32 Teppiche, davon einen "kobierzec zólty turecki na stól". Turska 23. Wegen der Terminologie und der Juxtaposition interessant: "Aulea omnia recamata communiter dicta haftowane et operimenta [=Decke] mensarum itidem recamata." Testament Sigismunds III. vom 26. April 1607, in TekNar 103,177-199, hier 192.

⁴¹⁶ RachNadw 3,837v.,848v.

⁴¹⁷ RachNadw 3,1283v.; siehe auch RachKról 375-377,336r.; 295,189r.("ad tergendum argentum").

⁴¹⁸ Leitsch, Brand 248.

⁴¹⁹ RachNadw 3,1185v.-1186r.

⁴²⁰ Verzeichnis von Schwartz, siehe Anm. 308 idA.

⁴²¹ RachKról 354,176r.

⁴²² Für Erz. Maria 1592 und 1605: RachKról 375-377,143v.;300,52v.; auf der Reise 1593: "carbonum currus" RachKról 335, 92r.; für das Frauenzimmer Fin-Königin 26. Juli und 11. Dezember 1629.

⁴²³ Fin-Königin 16. November 1626.

⁴²⁴ U. Meyerin an Erz. Maria, K., 12. November [richtig: Dezember] 1595, O. in FamKorr 44,8-13.

in England⁴²⁵ und Schweden,⁴²⁶ aber auch an deutschen Höfen⁴²⁷ haben wohl kaum Einfluß auf Polen gehabt, außer vielleicht der Grazer Hof⁴²⁸ vorübergehend auf das polnische Frauenzimmer. Ausländer – Gäste Sigismunds III. und später auch Historiker – äußerten sich kritisch über das ausgelassene Treiben bei den Banketten, man habe zu wenig Wert auf Ordnung gelegt.⁴²⁹ Die polnischen Historiker zeigten kein besonderes Interesse für Tischordnungen und Tischsitten.⁴³⁰ Nur für die normalen Mahlzeiten des Frauenzimmers der Zeit Annas haben wir eine Tischordnung (Bei 2534), nicht jedoch für den Tisch des Königspaares. Wenn an diesen Tisch Gäste geladen wurden, wie war dann die Sitzordnung? Wir wissen es nicht. Nur für die großen Bankette sind gelegentlich Sitzordnungen erhalten, der Alltag bleibt unbekannt. Wie trug man die Speisen auf, wie servierte man? Über die großen Bankette gibt es Berichte, die auch darüber Aufschluß geben. Wiederum bleibt uns das Alltägliche verborgen. Man berichtete mehr über die Unordnung, den Lärm und das schlechte Benehmen der Gäste, doch darüber schrieb ich schon wiederholt.⁴³¹ Nachzutragen wäre, daß die Gefahr groß war, daß die Speisen auf dem Weg von der Tür zum Tisch verunreinigt werden, also bedeckte man sie mit Schüsseln oder mit weißem Stoff ("ad contendas dapes").⁴³²

6.6. LEBENSMITTEL

In diesem Abschnitt will ich alle Lebensmittel aufzählen, die in den Quellen erwähnt werden, die ich auswerten konnte. Bei jedem Abschnitt zähle ich zuerst im Prinzip ohne Quellenangabe diejenigen auf, die ich in diesem Kapitel bereits genannt habe und füge nur hinzu, wenn sie in der Beilage 4 aufscheinen. Mit Quellenangaben zähle ich dann die weiteren auf, die ich bisher noch nicht erwähnt habe. Der Unterschied zwischen dem ersten und dem zweiten Verzeichnis ist meiner Ansicht nach wesentlich, denn im ersten ist ein Lebensmittel stets in irgendeinem Zusammenhang erwähnt, während im zweiten nur eine Aufstellung

⁴²⁵ Sharpe 234-235; Cuddy 178,182. Allgemein zu den Tischsitten siehe Geschichte des privaten Lebens 2,269-277; Tables Royales 11-19.

⁴²⁶ Tafelordnung bei Festen am schwedischen Hof von der Hand Severins, s.l.&d., O. in HHStA, Schweden 1, Mappe 1593-1599, 28-30.

⁴²⁷ Hofordnungen 1,91,164-165; 2,IX-XI,58-65,213-215; Plodeck 123-128; Scheller, Entwicklung 17,37; Hurter, Friedensbestrebungen 218.

⁴²⁸ Hurter, Ferdinand 5,583-584.

⁴²⁹ Hurter, Ferdinand 3,54; 5,28-29.

⁴³⁰ Lileyko, Zamek 277; Taźbierski, Ceremoniał 136,163-171; Fabiani, Dwór Wazów 83-84.

⁴³¹ Siehe S. 988, 1226, 1231, 1427, 1430. Es gab nicht nur Kritik, sondern gelegentlich auch Lob. Siehe Geschichten 64.

⁴³² RachKról 295,189r.

von einzelnen Lebensmitteln geboten wird, die eben in den diversen Listen der Finanzverwaltung aufscheinen. Noch eine Warnung: In den Texten habe ich sehr darauf geachtet, polnische Ausdrücke nur zu nennen, wenn ich sie in den Quellen gefunden habe. In diesem Abschnitt, der eine große Zahl von Termini enthält, muß ich davon abgehen. Ich führe die polnischen Termini nach Wörterbüchern an, da ich davon ausgehen muß, daß diesen Text mehr Polen als Nichtpolen lesen werden, und hier die Termini sich häufig auf eher seltene Dinge beziehen. Es sind also hier in der Regel die polnischen Bezeichnungen nach Piprek angeführt. Es ist der deutsch-polnische Teil leider weniger gut als der polnisch-deutsche, was sich auf die Gestaltung dieses Abschnitts negativ auswirkt.

Die Aufstellung beginnt mit dem **Fleisch**. Da gab es einige Besonderheiten. Rindfleisch wird immer gesondert verrechnet (so auch in Beilage 4) und kommt daher in manchen Aufstellungen gar nicht vor, obwohl es bei allen Fleischmahlzeiten die wichtigste Grundnahrung war. Wie diese Eigenart entstanden ist, kann ich nicht sagen. Bei den meisten anderen Fleischarten gab es wohl gelegentlich ein unzureichendes Angebot, daher finden wir etwa in der Speisenaufstellung aus 1599 immer wieder Hinweise auf Alternativen. Ich bin überzeugt, daß man viel mehr Wildbret verzehrt hat, als in den Abrechnungen erwähnt wird, denn die königlichen Jäger versorgten den Hof, daher mußte es nicht bezahlt werden, fehlt also in den Finanzakten. Bei vielen Lebensmitteln konnte man für große Feste entsprechende Vorräte anlegen, doch waren in der Zeit um 1600 die Möglichkeiten der Konservierung sehr gering. Hätte man etwa, wie ursprünglich vorgesehen, die Hochzeit im Jahre 1592 in der Faschingszeit abgehalten, wäre den Verantwortlichen viel Ärger erspart worden, denn die Natur hätte das Kühlhaus zur Verfügung gestellt. Die Hochzeit fand Ende Mai statt, da waren die Preise höher, und es mußten mit viel Mühe und großen Verlusten die Schlachttiere in der Umgebung von Krakau durchgefüttert werden.⁴³³ Das war eine Ausnahmesituation. In normalen Zeiten gab es wohl keine Schwierigkeiten, das Fleisch für die königliche Küche anzuschaffen. In den Quellen gibt es nur in Zeiten arger Pestepidemien Klagen über Schwierigkeiten bei der Beschaffung.⁴³⁴ In den folgenden Verzeichnissen setze ich auch bei den im vorangegangenen Abschnitt bereits genannten Lebensmitteln hinzu, wenn sie in der Beilage 4 erwähnt werden, und das deshalb, weil man in der Regel davon ausgehen kann, daß in diesen Text nur Lebensmittel

⁴³³ Siehe Abschnitt 4.2.1.5. Bumke 243.

⁴³⁴ Siehe S. 2146. Über den Fleischkonsum in Polen siehe: Wyczański, *Consumption* 33-35,46. Am polnischen Hof: Michalewicz, *Konsumpcja* 702-704; Fabiani, *Dwór Wazów* 84. In anderen Ländern: *Geschichte des privaten Lebens* 3,276-282; Treusch 23; Hirn, *Ferdinand* 2,497-498; Zellmann 37; Novelli 84. – Wie die Pest den Markt reduzierte, sehr gut beschrieben in: Extrait aus einem Schreiben aus Warschau (wohl aus 1625), in *ABrand* 6,36,2,54. Fleisch wurde gar nicht mehr verkauft, und Fisch war sehr teuer.

aufgenommen wurden, die man ständig für die königliche Küche anschaffte, oder daß sie doch zumindest zum normalen Verbrauch in der warmen Jahreszeit gehörten, während die anderen Verzeichnisse zum Teil entstanden, als eben keine normalen Betriebsverhältnisse herrschten.

Fleisch bereits erwähnt (siehe Bei 2544): Birkhuhn (cietrzew); Ente (kaczka); Gans (gęś); Geräuchertes (wędzonka); Hase (zajac); Haselhuhn (jarząbek); Hirsch (jelen); Huhn (kura);⁴³⁵ Kalb (cielę, cielęcina);⁴³⁶ Kapaun (kapłon); Kuttelfleck (flaki); Lamm (baranek); ptaszki (kleine Vögel);⁴³⁷ Rebhuhn (kuropatwa); Reh (sarna); Rind (wół, wołowina, wołowe);⁴³⁸ Schwein (wieprz, wieprzowina);⁴³⁹ Taube (gołąb); Truthahn (indyk); Wildschwein (dzik); Wurst (kiszka, kielbasa).⁴⁴⁰

⁴³⁵ Huhn wurde oft und in größeren Mengen konsumiert. Die Preise lagen zwischen 5 Groschen für ein ausgewachsenes Huhn und einen Groschen für ein junges. Man unterschied zwischen kurów prostych, prostych starych und kurzat młodych. RachNadw 3,837v.; RachKról 300,52r.; im Lateinischen galli communes und pulli. RachKról 335,92r. Man hat davon regelmäßig größere Mengen verzehrt und nicht etwa nur selten (Michalewicz, Konsumpcja 703). Für die Hochzeit 1592 plante man, 2.960 gewöhnliche und 2.810 junge anzuschaffen. RachKról 380-382,4o7r.

⁴³⁶ Erwähnt wurden auch Einzelteile: Halsstück bzw. Kalbsschulter, Kalbsnierenbraten und Kalbskeule (udziec). Die königliche Küche brauchte zwei bis viereinhalb Kälber pro Tag; es gab wohl täglich aus Kalbfleisch zubereitete Speisen.

⁴³⁷ Es gelang mir nicht festzustellen, um welche Vögel es sich da handelte; da es sie auch in der Beilage 4 gibt, gehörten sie wohl zu dem regelmäßig verzehrten Geflügel.

⁴³⁸ Rindfleisch war die Hauptnahrung, kostete etwa im Jahr 1599 fl 3.643/29, das dürften ca. 350 Ochsen gewesen sein. RachNadw 3,1198-1199. Der Zuwachs an Verbrauch – auf das Jahr umgerechnet – von 195 Rindern vor der Hochzeit 1592 und 390 danach, war wohl übertrieben; die Kosten stiegen von fl 1.950 auf das Doppelte. Der Preis für ein Rind war sehr schwankend, reichte von fl 6/20 bis 13/10. In Beilage 4 hat man fl 10 wohl als durchschnittlichen Preis angenommen. Verrechnet wurden die Ochsen wohl stets getrennt vom restlichen Fleisch. Bei 2554; RachNadw 3,1210r.-1211v. Verrechnet hat die Küche immer nur Viertelochsen wie auch Viertelkälber. Erwähnt wurde auch Ochsenzunge (ozór od woła).

⁴³⁹ Erwähnt wurde bereits Speck und Schweinsstetze. Einfach Schweinefleisch wird nur selten in den Quellen erwähnt, doch finden wir Schweinskotlett (schab wieprzowy), und man kaufte auch głowa wieprzowa y nogi – also wollte man wohl Sulz kochen. RachNadw 3,841v.,857r. Doch in der Regel schreibt man von Jungschweinernem bzw. Ferkel (prosię).

⁴⁴⁰ Wurst wird auch sonst gelegentlich erwähnt. Der Herzog von Parma schickte Sigismund III. nicht nur Käse und Wein, sondern auch "due casse di salami". Diotallevi an S. Borghese, W., 27. Juli 1618, O. in Borg II 185,262-263. Dem Kurfürsten schickte sein Agent Melonen, Obst, Senf "et salcizze di Thorunia". Heinrich von Weinbeer an Kurfürst Georg Wilhelm, W., 4. Oktober 1632, O. in ABrand 6,40/5,22. Für die Königin wurden so viele Würste produziert, daß "die fleischer" einen Gulden Trinkgeld erhielten. Weniger als zwei Monate danach erhielten "zwe heydugken, so würste getragen" einen halben Gulden. Das war viel nur fürs Tragen, also waren

Zusätzlich fand ich noch erwähnt in den Quellen, die ich auswerten konnte (siehe Bei 2544): Färs (jałowica; RachKról 335,92v.);⁴⁴¹ Geschlinge (podroby; RachKról 335,230r.); Hammel (Schöpsernes; skopowina; RachNadw 3,809r.); Krammetsvogel (kwiczol; RachNadw 3,958-959); Kriechente (cyranka; RachNadw 3,851r.); Leber (wątroba; RachNadw 3,858v.); Lunge (płuca; RachNadw 3,858v.); Lungenbraten (Filet; polędwica wołowa; RachKról 335, 219r.); Mastgans (gęś karmna);⁴⁴² Mastochse (wół karmny; RachKról 380-382,120r.); Pfau (paw; RachKról 380-382,407v.); Ringeltaube (grzywacz; RachNadw 3,843r.); Schinken (Schweinskeule; szoldra; RachNadw 3,837v.); Schnecke (ślimak);⁴⁴³ Wachtel (przepiórka; RachKról 375-377, 142r.); Wildente (kaczka dzika; RachNadw 3,851r.); Wildtaube (gołąb dziki; RachNadw 3,843r.).

Der **Fisch**konsum war gleichsam durch die Fastenregeln gegeben. Allerdings gab es nicht die Vorschrift, man müsse Fisch essen. Man durfte nur kein Fleisch essen. Anscheinend bedeutete das am Königshof, daß man anstatt Fleisch unbedingt Fisch essen müsse,⁴⁴⁴ während die Jesuiten darauf eingestellt waren, die Ernährung auch dann zu sichern, wenn Fleisch verboten, aber Fisch zu teuer oder schwer zu erwerben war.⁴⁴⁵ Als Alternative konsumierte man Süßspeisen, köstliche Süßspeisen. Also auch ohne Fischspeisen mußte man nicht wirklich den Konsum reduzieren oder gar Dinge essen, die einem nicht schmeckten. Am Hof Sigismunds III. aß man am Freitag und Samstag viel Fisch, aber kaum mehr Süßspeisen als an anderen Tagen. Es war schwierig für große Feste die entsprechende Menge Fisch zur Verfügung zu haben, denn Fisch lebend aus größerer Entfernung in die Umgebung von Krakau zu transportieren, war mühsam; eßbare Vierbeiner liefen selbst, nur für das Geflügel brauchte man Käfige, aber immerhin nicht Behälter voll Wasser. Die Fische in den letzten Wochen oder Tagen in der Nähe zu halten, war anderenteils wieder einfacher, denn es gab in der weiteren Umgebung

es viele Würste. Aßen die Damen zwischen den Mahlzeiten fleißig Würste? Fin-Königin 19. Dezember 1628, 7. Februar 1629. Am Montag aßen die Jesuiten zum Mittagessen botuli (=Innereien). Ordo dom. 12r.

⁴⁴¹ RachKról 335,92v.(lat. iuvenca); RachNadw 3,817r.,819v. (jałowice).

⁴⁴² Eine Gans konnte prosta oder tłusta, młoda oder stara sein. RachKról 300,52r. Eine Gans konnte aber auch "staczyna", also zur Fütterung untergebracht sein. RachKról 300,52r. Es wird Gans auf sehr verschiedene Weise zubereitet und sehr viel konsumiert, sowohl am Hof als auch bei den Jesuiten. Im Lateinischen heißt die Mastgans anser saginatus. RachKról 335,92r.

⁴⁴³ Schnecken kommen in den Küchenverzeichnissen nicht vor, doch Anna Wazówna litt während ihrer letzten Krankheit unter Appetitlosigkeit, doch Schnecken konnte sie essen. Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 7. und 20. Januar 1625, O. in Extranea 111/1 s.f.

⁴⁴⁴ RachKról 335,219r.-234r.

⁴⁴⁵ Ordo dom. 13r.

genügend Fischteiche (*staw*), in denen man die Fische halten⁴⁴⁶ und vor dem Verzehr in den Fischteich von Łobzów bringen konnte.⁴⁴⁷ Obwohl es in den Flüssen viel guten Fisch gab,⁴⁴⁸ war das Interesse an Salzwasserfischen groß,⁴⁴⁹ brachte man doch alljährlich zu den großen Fasten aus Danzig größere Mengen Fastenspeise nach Warschau.⁴⁵⁰ Königin Anna mochte Fisch nicht.⁴⁵¹ Königin Konstanze redete zwar dem Nuntius ein, Fisch schade ihr, um Dispens von den Fastenregeln zu erhalten,⁴⁵² doch sie aß wohl gerne Fisch, denn Fisch brachten ihr Tomasz Zamoyski⁴⁵³ und die Bauern von Żywiec⁴⁵⁴ – in beiden Fällen waren das größere Mengen. Kleinere Mengen hat man auch zugekauft.⁴⁵⁵ An zwei Wochentagen wurden vier große Fischmahlzeiten serviert.

Angesichts der folgenden Aufstellung ist man wohl erstaunt über die Vielzahl der erwähnten und wohl auch konsumierten Fische. Natürlich waren nicht alle gleich wichtig für die königliche Küche. Als man im Jahre 1592 Vorbereitungen für die königliche Hochzeit traf, hat man mehrmals gleichsam aus dem Stegreif aufgezählt, welche Fische man anschaffen müsse. In einem Verzeichnis finden wir nur Lachs, Forelle und Äsche erwähnt.⁴⁵⁶ Man wundert sich, weil die bestimmt allerwichtigsten fehlen. Doch züchtete man in den königlichen Fischteichen Hecht und Karpfen, man mußte also den Zukauf nicht planen. So finden wir auch in einer weiteren Aufzählung alle fünf bisher erwähnten vereint.⁴⁵⁷ In der dritten Liste fehlen wiederum Hecht und Karpfen, doch außer Lachs, Forelle und Äsche, die in allen drei Aufzählungen

⁴⁴⁶ Solche Fischteiche gab es in Małogoszcz, Sącz, Niepołomice, Sandomierz und Lanckorona. RachKról 380-382,142r,407v. Siehe auch Michalewicz, *Konsumpcja* 710. Hier auch, daß der Hof gewöhnlich Fische aus Auschwitz erhielt.

⁴⁴⁷ RachKról 380-382,120r.

⁴⁴⁸ Michalewicz, *Konsumpcja* 705; Wyczański, *Consommation* 35; Treusch 23.

⁴⁴⁹ Ernhofer berichtete ausführlich über die Fische, die Fischer von Hel fingen. Ernhofer an Erz. Maria, Stockholm, 13. Oktober 1593, O. in *FamKorr* 42,61-66. Klage führte darüber, daß man ihr nicht erlaube, aus Königsberg Fisch zu kaufen, Anna Radziwiłłowa an die Oberräte, Wilna, 15. Juli 1593 st.n., O. in *HBA* 409 s.f. Siehe auch Hirn, Ferdinand 2,498.

⁴⁵⁰ Siehe S. 2146.

⁴⁵¹ Königin Anna an Erz. Maria, Łobzów, 21. Oktober 1595, O. in *FamKorr* 40,179-181.

⁴⁵² Simonetta an S. Borghese, Wilna, 20. Januar 1610, O. in *BonLud* E 35,48.

⁴⁵³ Fin-Königin 29. Oktober 1628.

⁴⁵⁴ Fin-König 3. Dezember 1628.

⁴⁵⁵ Fin-Königin 5. Februar und 2. April 1629.

⁴⁵⁶ RachKról 380-382,142r.

⁴⁵⁷ RachKról 380-382,407v.

vertreten sind, werden in der dritten Aufstellung⁴⁵⁸ noch zusätzlich angeführt: Barbe, Grundel,⁴⁵⁹ Stör⁴⁶⁰ und Schmerle; die ersten drei werden sonst selten erwähnt.

Fisch und sonstige Wassertiere bereits erwähnt (siehe Bei 2546, 2548): Aal (węgorz),⁴⁶¹ Äsche (lipień); Barbe (brzana); Barsch (okoń); Brasse (leszcz); kleine Fische (drób); Flunder (Scholle; flądra); Forelle (pstrąg),⁴⁶² Grundel (kielb); Hausen (wyz); Hecht (szczuka, szczupak);⁴⁶³ Hering (śledź),⁴⁶⁴ Karau-

⁴⁵⁸ RachKról 380-382,120v.

⁴⁵⁹ Erwähnt auch in RachNadw 3,1284v.; RachKról 300,64v.

⁴⁶⁰ Nur noch erwähnt in Geschichten 62. – Auf Wunsch der Mutter schrieb Königin Anna, welche Fische es in der Ostsee gab. "Es hat halt mörschwein und pladeis, sonst hat es auch höchten, lax, präxen und andere klaine fisch wie im sießen waßer, aber weder austern noch pugaurm nicht, solches hat es nit." Meerschwein ist Delphin (Grimm 12.1859), Platteis ist Scholle (SteirW 87), Präxe ist Brasse. Problematisch ist nur *pugaur*, möglicherweise paguro, Einsiedlerkrebs. "Pogauen" erwähnte die Königin noch einmal gemeinsam mit Muscheln. Königin Anna an Erz. Maria, Stockholm, 20. Mai 1594 und K., 9. März 1595, O. in FamKorr 40,77-86,156-163. Über den Fang eines solchen "mörschwein" berichtete Ernhofer am 13. Oktober 1593, siehe Anm. 449 idA.

⁴⁶¹ Zumindest im März 1599 konnte man stets Aal kaufen, denn zu der Zeit aß Graf Emden fast täglich Aal. RachNadw 3,1282v.,1283r. (gesalzen), u.a.m.

⁴⁶² Es gab getrocknete Forellen. RachKról 375-377,143r. Sprachlich interessant: "Den pauren, so pstrongi gebracht fl 10." Fin-Königin 4. Februar 1629. Die Königin kam aus Graz, die meisten Bediensteten aus Bayern. In diesen Gebieten gibt es nicht viel Fisch, aber doch viele Forellen, doch eben die hießen wohl am Hof pstrongi. – Weit schwärmten die cubicularii aus, um für die Hochzeit im Jahre 1592 Forellen zu finden. K.Radziwiłł, litauischer Großbetman, an M.K. Radziwiłł, Wojewode von Troki, "z Dolatycz", 14. Januar 1592, O. in BPet 234,136.

⁴⁶³ Hecht gab es eingesalzen (RachNadw 3,1282v.) und getrocknet (Fin-König 2. März 1627), bemerkenswert ist jedoch die komplizierte Terminologie, um die Hechte nach ihrer Größe zu unterscheiden. Allerdings ist sie in meinen Quellen anders als in Linde (5,571) und noch komplizierter. Der größte heißt *glówna* (Bei 2546); die Bezeichnung Haupthecht gibt es auch im Deutschen (RachNadw 3,1282v.; IHofka 2,17-24). Die nächstkleineren hießen in dieser Reihenfolge: *podglówna*, *lokietna*, *podlokietna* (unterhaupt, ellenlang und unterellenlang). *Szczupak* ist wohl schon an sich ein kleiner Hecht, wie man an den Preisen sehen kann, doch auch da gibt es *podlokietny* und *mniejszy* (unterellenlang, geringer). Auch gibt es den jungen Hecht: *sczubiclica*. RachNadw 3,835v.,837r.; Bei 2546; vor allem jedoch RachKról 300,64-65. Es gab, wie wir auch an den Speisenaufstellungen aus 1599 klar sehen können, eine Art Hechtkultur, die auch auf andere Länder wirkte. Philippine Welser (141,144) nahm polnische Hechtrezepte in ihr Kochbuch auf. Kein Fisch wird in den von mir ausgewerteten Quellen so oft erwähnt wie Hecht.

⁴⁶⁴ Es ist erstaunlich, daß man in einem Land, dessen Flüsse reich an Fischen waren, so viel Hering aß. Der war wohl nicht nur billig (man versorgte Arbeiter mit Heringen), sondern auch beliebt, denn die Jesuiten, deren Küche exzellent war, haben viel Hering konsumiert. Ordo dom. 13r.-14v. Es ist erstaunlich, wie oft man gebratenen Hering aß. Es gab rohe (*surowe*) und geweichte (*moczzone*) Heringe. Welcher Art die Heringe waren, die man dem König einfach auf den Tisch stellte (*do stołu*), kann ich nicht sagen. RachNadw 3,819v.,844r.,1260.

sche (Bauernkarpfen; karaś); Karpfen (karp);⁴⁶⁵ Krebs (rak);⁴⁶⁶ Lachs (łosoś);⁴⁶⁷ Neunauge (minóg); Rotaugen (heute: plotka oder płoć, in den Quellen aus dem 16. Jahrhundert stets nur jaź); Schleie (lin); Schmerle (śliz); Stockfisch (getrockneter Fisch; sztokfisz); Stör (jesiotr); Zährte (certa).

Es gab in Polen zu der Zeit mehr Arten Fisch als Fleisch zu essen. In den beiden Fleischverzeichnissen (21 und 16 Positionen) gibt es mehrere spezielle Zubereitungen und Teile der Schlachttiere, daher ist die Zahl höher als bei den Fischen; da allerdings ist das Verhältnis zwischen den beiden Verzeichnissen anders, nämlich 23 zu 11.

Außer den bereits in den vorangehenden Abschnitten erwähnten Wassertieren finden wir in den Finanzakten noch folgende erwähnt (siehe Bei 2546, 2548): Döbel (jelec, kleń); Dorsch (dorsz; RachNadw 3,816r.); Kaulbarsch (jaszcz, jazgarz); kleine Maräne (sielawa; RachNadw 3,815v.,1283v.); Persch (perca fluvialis; RachNadw 3,1282v.,1283r.,1284v.);⁴⁶⁸ Rutte (miętus; RachNadw 3,1282v.,1290v.); Sardelle (sardela; Fin-Königin 26. Februar 1629); Schied (Rapfen; boleń); Strömling (ukleja); Weißfisch (biała ryba; RachNadw 3,844r.,1283v.,1284); Zander (sandacz; RachNadw 3,843v.,1293r.).

Mit der Terminologie hat man Schwierigkeiten. Manche Namen für Fische werden nicht mehr gebraucht, manche, die wir heute kennen, haben vor 400 Jahren nicht dieselbe Bedeutung gehabt. Wir können an sich davon ausgehen, daß man in Polen alle in der Ostsee vorkommenden Wassertiere kannte. Dorsch wird ein einziges Mal erwähnt, Kabeljau (wałtus) kein einziges Mal, doch Stockfisch mehrmals, und das war wohl getrockneter Kabeljau oder Dorsch. Unterschied man

⁴⁶⁵ Am Königshof war der Karpfen nach dem Hecht der wichtigste Fisch, außerhalb des Hofes wohl der wichtigste. Hecht und Karpfen kamen wohl in der Regel aus den Fischteichen; beide gab es auch in den Flüssen, doch kein einziges Mal wurde das von einem Hecht angegeben, doch einmal steht "weixkarpfen", und das war wohl ein Weichselkarpfen. Auch Karpfen teilte man nach der Größe ein: "karp wielkich ćwików, pospolitów rownych, rostych". Nur ćwik, so hieß der Hauptkarpfen (auch główny), ist ein besonderer Ausdruck. RachNadw 3,1292r.; RachKról 300,64v.-65r.; 375-377,143r.

⁴⁶⁶ Offensichtlich aß man sehr oft Krebse und konnte etwa auch auf einer Reise an vielen Orten Krebse kaufen. RachNadw 3,827-860. Es ist das einzige Nahrungsmittel, das man regelmäßig zu Fleisch- und zu Fischtagen verzehrte (Bei 2544-2548), und das nicht nur in Polen. Zellmann 37.

⁴⁶⁷ Lachs aß man frisch und eingesalzen (RachNadw 3,1283v.,1284v.), aber es gab auch *łosoś w paszacz w droge*, also als Wegzehrung Lachs in Streifen. RachNadw 3,813v.,820r. Gab es geräucherten Lachs? Räuchern wird zwar gelegentlich erwähnt, aber nur im Zusammenhang mit Rindfleisch. – Eigenartig ist, daß in der Beilage 4 Lachs nicht erwähnt wird. Die Erwähnungen von frischem Lachs finden wir alle in den Monaten März, Juli, August und September. In der Beilage 4 werden Werte der Monate Mai und Juli miteinander verglichen. Vielleicht gab es da einen Zusammenhang mit der Jahreszeit.

⁴⁶⁸ In der Quelle stets perscht geschrieben. Den polnischen Namen konnte ich nicht finden. Der lateinische Name aus Grimm 13,1561. Ob dies nur eine andere Bezeichnung für Barsch ist oder ein eigener Fisch, kann ich nicht sagen.

damals zwischen Scholle, Flunder und Butt? Flunder wird erwähnt, aber Butt (plastuga, turbot) nicht. Auch von Makrelen (makrela) ist nirgends die Rede.⁴⁶⁹ Bei anderen Fischen habe ich terminologische Probleme, denn es ist möglich, daß Plötze (płoc) mit Rotaugel identisch ist. Man wird wohl auch Wels (sum) konsumiert haben, doch ich konnte keine Erwähnung in den Quellen finden.⁴⁷⁰ Muscheln als eigene Speise gab es wohl nicht, doch ist einmal die Rede davon, daß man sie aus Graz beziehen könne.⁴⁷¹ In zwei Fällen kam ich mit Namen, die in den Quellen auftauchen, nicht zurecht. Was ist ein *parkfisch* (RachNadw 3,1290v.,1293r.)? Unter den Fischen gibt es die Bezeichnung *oblonczki* (RachNadw 3,1174r.). Ist das ein Fisch oder eine Variante von Hecht?

Das folgende Verzeichnis ist sehr lang und macht den Eindruck, als hätte ich alles unüberlegt auf einen Haufen zusammengeschoben, was in den anderen Verzeichnissen nicht unterzubringen war. Anfangs habe ich mich bemüht, diese 55 Positionen in kleinere Gruppen aufzusortieren, doch immer blieben Grenzfälle übrig; man hätte diese in mehreren Gruppen erwähnen müssen, was ja auch bei der nun geschaffenen Ordnung nicht ganz vermeidbar war. So kommen die Äpfel in drei Gruppen vor, weil sie eben drei Funktionen im Rahmen der Ernährung hatten. Als Überschrift wählte ich Zutaten, es sind dies die Mittel, mit deren Hilfe man die Grundnahrungsmittel nach Geschmack, Geruch, Farbe und Konsistenz verbessert hat.⁴⁷² So kamen schließlich viele Dinge von Bier bis Rosenzucker in eine Gruppe. Hätte ich die Terminologie aus der Zeit um 1600 übernommen, hätte ich auch die Zuspeisen mit hereinnehmen und das Ganze Legumina nennen müssen, wie dies nicht nur der Verfasser der Beilage 4 tat. Legumina waren im klassischen Latein Hülsenfrüchte, im Mittelalter kamen die übrigen Gemüsearten und auch die aus Getreidekörnern hergestellten Speisen hinzu.⁴⁷³ Um 1600 war dann von Anis bis Speck alles beisammen, was nicht Fisch und nicht Fleisch war (Bei 2550). Eine Besonderheit der Quellen wäre noch eingangs zu erwähnen. Gewürze kaufte man in der Regel beim Apotheker.⁴⁷⁴ In den Abrechnungen mit

⁴⁶⁹ Voigt, Hofsitzen 123,237.

⁴⁷⁰ Beide erwähnt in Wyczański, Consommation 35; Wyczański, Konsumpcja 137.

⁴⁷¹ Königin Anna an Erzherzogin Maria, K., 9. März 1595, O. in FamKorr 40,156-163. – Muscheln werden erwähnt, doch da sind sie nicht eine eigene Speise, sondern nur eine Zutat bei der Zubereitung von Barsch und Hecht; die Bezeichnung *szczeżuja*, in der Quelle *szesula*, bedeutet Teichmuschel.

⁴⁷² Eines der Mittel, die man damals gebrauchte, um die Konsistenz zu verändern, war die Hausenblatter (Grimm 10,660); der Fisch wird erwähnt, seine Blase jedoch nicht. Verwendet hat man sie gewiß. Sie war übrigens recht teuer. IHofka 2, 17-24.

⁴⁷³ SłowLac 5/2,1328-1329.

⁴⁷⁴ Als der König begann, seine zweite Hochzeit zu planen, hatte er die Absicht, die Gewürze aus Neapel kommen zu lassen. Rangoni an [C. Aldobrandini, K., 30. Juni 1602], Kop. in Borg III 52 C,D 107-108.

dem Apotheker finden wir neben den Gewürzen auch Rosinen, Reis, Mandeln und andere importierte Nahrungsmittel, so daß wir etwa in einer solchen Aufstellung untereinander lesen: Limonen und andere Gewürze ("limony, innego korzenia").

In den vorangehenden Abschnitten bereits erwähnte **Zutaten** (siehe Bei 2550, 2552): Anis (anyż); Bärenklau (Bärlapp, Bärlauch?; ursi branca; widłak);⁴⁷⁵ Bier (piwo); Ei (jajko);⁴⁷⁶ Essig (ocet);⁴⁷⁷ Hanfsamen (siemię konopne);⁴⁷⁸ Honig (miód);⁴⁷⁹ Kapern (kapar);⁴⁸⁰ Kren (chrzan); Lebkuchen (miodownik); Limone (limon in den polnischen Quellen, doch heute cytryna); Mandel (migdał);⁴⁸¹ Mehl (mąka); Mohn (mak); Muscheln (Teichmuscheln; szczeżuja); Muskatblüte (kwiat

⁴⁷⁵ Für einen Nichtbotaniker ist die Situation sehr verwirrend. Die Zahl der Pflanzen, deren Bezeichnung mit Bär- beginnt, ist sehr groß, und keine dieser Pflanzen – auch nicht Bärenklau – wird im Lateinischen als ursi branca bezeichnet. Grimm 1,1122-1131. Die Jesuiten haben mit dieser Pflanze eine Suppe zubereitet. Ordo dom. 12v.

⁴⁷⁶ Der Verbrauch von Eiern war erstaunlich groß; vor der Hochzeit 1592 900, danach 1.320 am Tag. Gehandelt und verrechnet werden sie per Schock (kopa). Die Preise schwankten sehr stark, von sieben Groschen bis einen Gulden für ein Schock (RachNadw 3,958-959,1284r.). Eier brauchte man nicht nur zum Panieren und Kuchenbacken. Man aß sie auch so: Dem König stellte man sie auf den Tisch, auch zum Abendessen, und Anna Wazówna und ihre Hofdamen verzehrten sie "na sniadanie". RachNadw 3,816v.,841. Siehe auch Ordo dom. 12v.,14v.

⁴⁷⁷ Es werden stets zwei Arten Essig erwähnt: Weinessig und Bieressig, der erstgenannte war teuer, der andere viel billiger. 1592 verbrauchte man in der Woche vor der Hochzeit 7 1/2 olla (garniec, 3,8 oder 3,2 l) Weinessig und 18 olla Bieressig; der Hof der Königin benötigte keinen Bieressig, aber der Verbrauch von Weinessig stieg um 11 auf 18 1/2 olla. Man könnte meinen, daß die Zugereisten Bieressig nicht schätzten, doch Graf Emden (RachNadw 3,1282r.,1288r.) und der Hofstaat der Erzherzogin Maria (RachKról 300,65r.) verbrauchten sehr wohl größere Mengen Bieressig. Als man im August 1593 auf die Reise ging, nahm man "aceti ex vino oll. 4" und "aceti ex cerevisia ol. 24" mit (RachKról 335,92r.).

⁴⁷⁸ Daß ich Hanfsamen hier aufnahm, ist ordnungswidrig, denn in den Quellen zur Küche des polnischen Königs kommt er nicht vor, doch die Jesuiten (Ordo dom. 13r., 14v.) aßen Hanfsuppe (iusculum ex ... semine canapi). In einer Quelle aus dem Hofleben wird Hanfsamen nur als Futter für einen Papagei erwähnt. Abrechnung von Schwartz aus dem Jahr 1612, O. in Extranea 84 s.f.

⁴⁷⁹ Es besteht wegen der terminologischen Schwierigkeit in vielen Fällen die Möglichkeit, daß miód nicht Honig, sondern Met bedeutet. Es wird gelegentlich hinzugefügt przasny bzw. prassny, richtig heute przasny. RachNadw 3,1185v.,1263. Lt. Linde (4,495) ungesemter, also nicht geschleuderter, von Wachs und Verunreinigungen noch nicht befreiter Honig. Grimm 16,227-228. Linde erwähnt auch, daß Lebzelter diese Rohform des Honigs verarbeiteten.

⁴⁸⁰ Der Verbrauch ist erstaunlich. Kapern werden immer gemeinsam mit anderen Gewürzen gekauft, einmal sogar für fl 61/23. RachKról 380-382,396r. Einmal werden erwähnt capparow prziprawnich, also zum Genuß zubereitet, doch weiß ich nicht, was das zu bedeuten hat.

⁴⁸¹ Mandeln werden immer wieder und in größeren Mengen gekauft. Man hat sie nicht nur für süße Speisen verwendet, sondern auch so gegessen (wet), etwa auch beim späten Imbiß (kolacja). Der Hofstaat der Erz. Maria brachte es fertig, in nur zwei Wochen (Oktober/November 1599) 34 Pfund Mandeln zu vernaschen. RachNadw 3,1270.

muszkatołowy);⁴⁸² Muskatnuß (galka muszkatołowa); Parmesan (parmezan); Petersilie (pietruszka);⁴⁸³ Pfeffer (pieprz);⁴⁸⁴ Powidl (powidło);⁴⁸⁵ Rosenzucker ("z rozanego confectu"); Rosine (rodzynek);⁴⁸⁶ Rosmarin (rozmarn); Salbei (szałwia); Salz (sól); Semmelbrösel (bułka tarta); Senf (gorczyca);⁴⁸⁷ Sirup (syrup); Speck (słonina); Weichseln (pikant; wiśnia); Wein (wino); Zucker (cukier);⁴⁸⁸ Zuckerverk (cukry); Zwiebel (cebula).⁴⁸⁹

⁴⁸² Die Unterscheidung zwischen floriss muscati und glandium muscati wird stets beachtet. Die beiden Arten werden fast immer gleichzeitig angeschafft, aber in sehr unterschiedlichen Mengen; die Preise sind sehr ähnlich.

⁴⁸³ Wurde in kleinen Mengen sehr oft, also frisch gekauft.

⁴⁸⁴ Pfeffer wäre nicht schwer zu transportieren gewesen, doch auf der Reise von Warschau nach Reval (1589; RachNadw 3,827-860) kaufte man immer wieder kleine Mengen. Der Verbrauch war oft eindrucksvoll: Im Herbst 1599 verbrauchten Erzherzogin Maria und ihr Hofstaat 40 Pfund Pfeffer. RachNadw 3,1263). Also aßen nicht nur die Polen stark gewürzte Speisen.

⁴⁸⁵ Powidl ist im Süddeutschen heute ein Zwetschenmus. Für Grimm war das nicht ein Wort der deutschen Sprache; auch im SteirW fehlt das Wort und Schmeller (1/1,313) weiß nur, daß es Zwetschenmus bedeutet, weiter nichts. Linde (4,421) bringt Beweise, daß man auch powidło nannte, wenn man Ähnliches aus Weichseln und Birnen herstellte. Wenn in einer Quelle "yablka do smazenia kurow" steht, dann hat man Äpfel mit Huhn mitgedünstet, doch steht nur "gruszki do smazenia" oder "wisnie do smazenia", dann wäre es auch möglich, daß man powidło herstellte. RachNadw 3,824v.,825r.,853r.

⁴⁸⁶ Verwendete man Rosinen zum Kochen und Backen, schrieb man einfach Rosinen. Kaufte man sie, unterschied man stets große und kleine, doch war der Preis nur geringfügig verschieden: kleine kosteten etwa 1599 fünf Groschen das Pfund, große nur einen Groschen mehr. RachNadw 3,1263. Im Deutschen des Ostseegebietes gab es auch *lange rosinen* und *corinten*. Verzeichnis von Waren, die man einem Oberst lieferte, Dolstedt, 29. Juni - 5. Juli 1601, O. in ABrand 9-Polen 5c 112-113.

⁴⁸⁷ Terminologisch gibt es da einige Schwierigkeiten. Klar ist, wenn wir lesen "mustarda do kapluna"; weniger klar ist "gorczicka do mustardy". RachNadw 3,818v.,842v. Also nimmt man an, gorczyca hieß das Senfpulver und mustarda das für den Genuß Zurechtgemachte. Doch kauft man Senf, nennt man ihn mustarda, und wir finden ihn nicht unter den Gewürzen. RachNadw 3,1264. Einmal lesen wir *szupaki synaprem*, haben also einen dritten Ausdruck (lat. sinapis). RachKról 335,232v.

⁴⁸⁸ Diverse Arten von Zucker sind gesondert ausgewiesen. Kaufte man ihn für die Küche, unterschied man stets Kandel- und Staubzucker, *czukru kanaru* und *czukru farini*. Der kristallene Zucker war etwas teurer; für die Küche kaufte man vor allem Staubzucker, so etwa im Jahre 1607 kristallinen Zucker für fl 300, Staubzucker für fl 663. Erzherzogin Maria verbrauchte mit ihrem Hofstaat im Herbst 1599 56 Pfund Staubzucker und 19 ½ Pfund kristallinen Zucker. – Nach Auffassung französischer Reisender der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts konsumierten die Polen zu viel Zucker. Flandrin 308.

⁴⁸⁹ Von Zwiebel gab es *mloda*, *stara* und *sucha w droge*. RachKról 375-377,144v.; RachNadw 3,808r.

Zusätzlich zu den soeben angeführten Zutaten habe ich in den Quellen noch weitere 18 gefunden (siehe Bei 2550, 2552): Aniszucker (poln.?),⁴⁹⁰ Dille (koper); Ingwer (imbir; RachNadw 3,1263,1270; RachKról 295,33-44); Knoblauch (czosnek; RachNadw 3,816v.; RachKról 335,88-92); Koriander (kolender); Kümmel (kminek); Majoran (majeran; RachNadw 3,1292v.); Melisse (melisa; RachNadw 3,1263); Melissenzucker (*czukru meliszu*; sacchari mellis; RachKról 375-377,231-234; 295,33-44); Nelke (goździk; RachKról 380-382,296r.; RachNadw 3,1263); Öl (oliwa);⁴⁹¹ Olive (oliwka; RachKról 380-382,396r.; RachNadw 3, 1263);⁴⁹² Safran (szafran; RachNadw 3,1263,1270; RachKról 375-377,231-234);⁴⁹³ Salsa;⁴⁹⁴ Schnittlauch (*szczypiorek*; RachNadw 3,958-959); Wacholder (jałowiec); Zimt (cynamon; RachNadw 3,1263,1270);⁴⁹⁵ Zwetschke (pikant; śliwka).

Bevor ich mich den Zuspeisen widme, muß ich über die Zuspeise schlechthin berichten – über das **Brot**. Im wesentlichen bestand eine Mahlzeit aus Fleisch und Brot. Natürlich ist es in Notzeiten und in manchen Ländern auch in besseren Zeiten die Speise schlechthin. Doch die am Hof Verpflegten lebten im Überfluß, für sie war Brot eine Zuspeise. Der Hof hatte eine eigene Bäckerei. Die Bäcker⁴⁹⁶ scheinen zwar unter den Handwerkern auf (Bei 2522), doch waren sie wohl dem

⁴⁹⁰ Erwähnt nur in einer deutschsprachigen Quelle. Die hier angegebene Palette von Lebensmitteln ist ansonsten sehr ähnlich der des polnischen Hofes. Warenverzeichnis von Juni-Juli 1601, siehe Anm. 486 idA.

⁴⁹¹ Im Prinzip handelt es sich wohl um Olivenöl, wenn man es in der Küche verwendete, doch lesen wir auch "emptio olivae ... ad lampades". RachKról 297,190v. Im heutigen Polnischen ist oliwa das Öl und oliwka die Olive. Oliwka wird auch in der Zeit um 1600 für Olive verwendet, doch dann wird auch erwähnt, daß man oliwy nach Gewicht kaufte, doch lesen wir auch oliwy do sala[tu ?], ein pfund zu 9 Groschen. RachNadw 3,1175v. Hat man Olivenöl nach Gewicht gehandelt? Andererseits lesen wir – und das mehrmals in dieser Art – oliwki 2 kwart. RachNadw 3,1264. Handelte man Olivenöl nach Gewicht und Oliven nach Liter (ein kwart ist etwas weniger als ein Liter)? Dann stellte man oliwky einfach so auf den Tisch; das war wohl kaum Öl. Es ist verwirrend, aber die Verwirrung ist nicht mein Problem. Mein Problem ist gelöst: Es gab am Hof sowohl Olivenöl als auch Oliven.

⁴⁹² Siehe die vorangehende Anm.

⁴⁹³ Safran war sehr teuer. Kostete Pfeffer das Pfund etwas unter einem Gulden, so kostete Safran mehr als 10 Gulden. Er diente auch dazu, Speisen gelb zu färben.

⁴⁹⁴ Die Aufnahme dieser salsa in dieses Verzeichnis ist ein Verstoß gegen die Ordnung, denn nur die Speisenbeschreibung im Ordo dom. kennt die salsa, eine Mischung von Gewürzen, die man bei der Zubereitung von Fleisch verwendete, in diesem Fall jedoch von Gurken. Ordo dom. 12r.

⁴⁹⁵ In der Küche wurde viel Zimt verwendet, so etwa im Jahre 1607 72 Pfund (je Pfund ein Gulden). RachKról 380-382,396r. Er konnte aber auch (1599) fl 2/10 kosten. RachNadw 3,1263. Zimt gebrauchte man auch als Arznei gegen Verstopfung. Die Küche hat wohl dieses Zimtwasser hergestellt, denn mit den Lebensmitteln wurde auch *czinamonu na wodke* für Erzherzogin Maria verrechnet. RachNadw 3,1270, Auch die Mutter Sigismunds III. konsumierte Zimtwasser als Medizin. Theiner, Schweden 1,606.

⁴⁹⁶ Siehe S. 411-414.

Küchenmeister bzw. seinem Vertreter Rechenschaft schuldig, denn ihre Mehlzu- teilung scheint in der Abrechnung der Küche auf (Bei 2552). Die Bäcker mußten wohl finanziell abrechnen, denn Beträge für Brot finden wir immer wieder. Sie produzierten Brot in unterschiedlichen Größen, Schwarzbrot für 6 und 9 Pfennige und für einen Groschen; Weißbrot für 3 und 6 Pfennige und für einen Groschen.⁴⁹⁷ Überall am Hof gab es bei Mahlzeiten unbegrenzt Schwarzbrot, Weißbrot nur für die höheren Bediensteten. In der Beilage 1 wird auch immer wieder angegeben, wem wieviel Brot zugeteilt wird; auch da gibt es die soziale Grenze zwischen Weiß- und Schwarzbrot. Auf der Reise im August 1592 wurden dem König 20 Schwarzbrote und 20 Weißbrote auf den Tisch gelegt. Auf den anderen Tischen war das Verhältnis nicht so ausgeglichen (jeweils schwarz/weiß): Frauenzimmer 32/64, Kammerdiener und Edelknaben 32/60; die übrigen Tische wurden nach einzelnen Personen bezeichnet: Graf Gustav 30/20, Fogelweder 20/12, Hofschatz- meister 30/16.⁴⁹⁸ Auf der Reise im August 1593 rechnete man mit einem täglichen Verbrauch von 1.200 Laiben Schwarzbrot à 6 Pfennige und 600 Laiben Weißbrot à 3 Pfennige.⁴⁹⁹ Bei größeren Festlichkeiten mußte man viele Leute verköstigen, so rechnete man mit 2.500 bis 3.000 Laiben Schwarzbrot zu 3 Pfennigen pro Tag für den Hof und die Hochzeitsgäste im Jahre 1592.⁵⁰⁰ Außerhalb der Residenz mußte man Brot kaufen, wie man der Abrechnung für die Reise von Warschau nach Reval entnehmen kann.⁵⁰¹ Es war der Hof zu der Zeit auch in Warschau nicht "zu Hause". Doch die Bäcker kamen aus Krakau mit nach Warschau, denn sie waren es, die Ende März 1589 für den König in Warschau das Brot gebacken haben.⁵⁰² Während der Hof in Bewegung war, konnten sie nicht backen, das ist klar. In Reval hielt sich der Hof länger auf. Waren die Bäcker da zur Stelle und buken das Brot? In meinen Notizen fand ich keine Antwort. Die Kosten für das Brot waren wohl ein relativ geringer Posten in der Abrechnung. Für den Aufenthalt des Grafen Emden am polnischen Hof kann man errechnen, daß die Versorgung mit Brot nur 4,9% der gesamten Ausgaben für die Ernährung des Grafen und seiner Begleiter ausmachte.⁵⁰³ Heute essen viele Menschen regelmäßig das Brot getoastet. Auch in Polen aß man um 1600 grzanka, geröstete Brotschnitten⁵⁰⁴ nach Art der italienischen bruschetti. Einen Beweis dafür, wie sehr man Sauberkeit bei

⁴⁹⁷ RachNadw 3,958.

⁴⁹⁸ RachKról 293a,52r.

⁴⁹⁹ RachKról 335,92v. Zum Konsum des Königs von Weiß- und Schwarzbrot siehe S. 2128.

⁵⁰⁰ RachKról 375-377,149v, Die Kosten lagen zwischen fl 138 und 166 im Tag.

⁵⁰¹ RachNadw 3,845-860.

⁵⁰² "Chleb biały od krolewskiego piekarza." RachNadw 3,836v.,837r.

⁵⁰³ RachNadw 3, 1282r.

⁵⁰⁴ "Chleb pod wisnie na grzanki." RachNadw 3,857v.

der Ernährung beachtete, finden wir bei der Verwahrung von Brot: "Ioanni Piotrowski ad argentum emptae cartecae rubrae ad repositorium panis."⁵⁰⁵

Das Verzeichnis der **Zuspeisen und Gemüse** ist zum Unterschied von den drei vorigen nur einfach, denn es hätte nicht gelohnt, die drei Gemüsearten, die zusätzlich zu den bereits erwähnten in den Hofabrechnungen genannt werden (Pastinak, solonka und Spinat) eigens auszusondern. Überdies habe ich mich entschlossen, noch drei weitere aufzunehmen, die in den königlichen Abrechnungen nicht genannt werden, aber doch wohl bekannt waren und konsumiert wurden, denn sie scheinen im Ordo der Jesuiten auf (Kichererbse, Mangold und Melanzana). Eingangs wäre nochmals darauf hinzuweisen, daß etwa der Apfel – um ein Beispiel herauszugreifen – ganz bewußt mehrmals genannt wird, weil er eben mehrere Funktionen hatte.

Gesamtverzeichnis von Zuspeise und Gemüse: Apfel (jabłko); Birne (gruszka); Buchweizen (tatarka); Eier (jajko; als Zuspeise: RachKról 335,233r.); Erbse (groch; Bei 2550);⁵⁰⁶ Gallerte (galereta; als Zuspeise: RachKról 348 III,22v.); Graupen (krupy; Bei 2550);⁵⁰⁷ Hafer (owies); Hirse (jagły); Karotte (marchew); Kichererbse (ceciorka);⁵⁰⁸ Kohl (kapusta; in Bei wird nur Sauerkraut erwähnt);⁵⁰⁹ Mangold (boćwina);⁵¹⁰ Melanzana (psianka podłużna);⁵¹¹ Olive (oliwka); Pastinake (pasternak);⁵¹² Pilz (grzyb);⁵¹³ Reis (ryż); Rübe (rzepa); Sauerkraut (kapusta kiszona; Bei 2552; RachNadw 3,1260); solonka (eingesalzenes Gemüse, Erbsen; RachNadw 3,857v.); Spinat (szpinak; RachKról 375-377,144v.); Zwiebel (cebula).

Dies sind wie bei den anderen Verzeichnissen nur die Dinge, die ich in den Quellen finden konnte; halte ich mich einmal nicht an die Regel, weise ich eigens darauf hin. Gewiß gab es mehr als das hier Angeführte; manche Historiker er-

⁵⁰⁵ RachKról 298,195r. (Anfang 1601).

⁵⁰⁶ Erwähnt werden junge, also frische, eingesalzene (RachNadw 3,848v.,857v.) und getrocknete Erbsen (pisa tosta; Ordo dom. 13r.) Siehe auch Flandrin 312.

⁵⁰⁷ Einmal werden krupki drobne erwähnt. RachNadw 3,839r.

⁵⁰⁸ Nicht in den königlichen Finanzakten erwähnt, aber im Ordo dom. 12r.: "pultes ... ex cicere".

⁵⁰⁹ Erwähnt wird zielona, czarna und kapusta w główkach. RachNadw 3,808v.,842r.,843r. Gewiß gab es auch Rotkraut und Weißkraut; vielleicht ist czarna kapusta Rotkraut und kapusta w główkach Weißkohl.

⁵¹⁰ Nur bei den Jesuiten (lat. beta) erwähnt. Ordo dom. 12r.

⁵¹¹ Nur bei den Jesuiten erwähnt (lat. marella, maurella) in Ordo dom. 12r. (3x).

⁵¹² RachNadw 3,849v.,1260 (für Anna Wazówna),1294r. (für Graf Emden).

⁵¹³ Wohl als eigene Speise oder Zuspeise zu Fisch. RachKról 335,232v. Sie wurden oft gekauft, im Zusammenhang mit Speisen sonst nicht erwähnt, auch gibt es keinen Hinweis, welche Art von Pilzen man verarbeitete. Auch Erz. Maria erhielt Pilze für die Zubereitung einer Zuspeise. RachNadw 3,1174v.

wähnten noch Linsen, Spargel⁵¹⁴ und Fenchel,⁵¹⁵ auch Zuspeisen, die man aus Mehl anfertigte, wie Nudeln⁵¹⁶ und Knödel⁵¹⁷ verschiedener Größe.

Große Möglichkeiten der Variation bei **Milch und Milchprodukten** gibt es eigentlich nur beim Käse. Da man in den Quellen nur ganz wenige Arten von Käse erwähnt findet, ist die folgende Liste sehr kurz. Alle Arten der Verarbeitung von Milch sind schon zuvor in diesem Abschnitt erwähnt worden (siehe Bei 2550, 2552): Butter (masło);⁵¹⁸ Käse (ser);⁵¹⁹ Milch (mleko); Milch, geronnen (kampust);⁵²⁰ Rahm (Sahne; śmietana);⁵²¹ Topfen (twaróg, ser biały).⁵²²

In der folgenden Liste sind die bereits erwähnten Arten von **Obst, Früchten und Salat** zusammengestellt: Apfel (jabłko);⁵²³ Birne (gruszka);⁵²⁴ Brunnenkresse

⁵¹⁴ Wyczański, Consommation 32-33.

⁵¹⁵ Michalewicz, Konsumpcja 706.

⁵¹⁶ Wyczański, Consommation 31; Sucheni-Grabowska, Beziehungen 78.

⁵¹⁷ Pirożyński, Zofia 16; Wyczański, Konsumpcja 137.

⁵¹⁸ Frische Butter (masło młode, heute świeże) kaufte man in großen Mengen sowohl für die Zubereitung von Fleisch als auch Fisch. RachKról 300,52v.,65r. Für die königliche Küche kaufte man Butter in Fässern (ein großes kostete 4-5 Gulden, ein kleines die Hälfte). Ob das nun ein Maß oder tatsächlich ein Faß war, geht aus den Verzeichnissen, die ich auswerten konnte, nicht hervor. Eine weitere Verwendung war "figuris ex cera et butyro confectis". RachKról 375-377,335v.

⁵¹⁹ Sehr oft wird Parmesan (Bei 2550) erwähnt, den man auch beim Apotheker kaufen konnte. RachKról 375-377,182v. Es wird auch von *serow prostich* geschrieben (RachNadw 3,1175v.), damit war wohl einheimischer Käse gemeint. Zwei Arten von polnischem Käse werden erwähnt: małdrzyk (Bei 2550; RachKról 300,52v.) und gomółka. Einmal ist auch von holländischem Käse die Rede (beide erwähnt in RachKról 380-382,124).

⁵²⁰ Siehe S. 2135. Im Speisenplan Teil des vierten Gangs.

⁵²¹ Rahm wurde wohl viel zum Kochen verwendet, und das sowohl an Fleisch- wie auch an Fischtagen. RachKról 300,52v.,65v.

⁵²² Siehe kampust und gomółka. Anm. 519 und 520 idA.

⁵²³ Die Verwendung von Äpfeln war sehr vielseitig, doch hat man sie auch einfach *do wetu* gebraucht (siehe z.B. RachNadw 3,836v.), als Obst auf den Tisch gestellt. Die Jesuiten kannten auch poma sicca (Ordo dom. 14v.). Apfelsorten fand ich nirgends erwähnt; auch fehlt Apfel in Bei 2550-2552.

⁵²⁴ Sehr oft gemeinsam mit Apfel erwähnt. Auch Birnen konsumierte man getrocknet: pyra sicca (Ordo dom. 14r.); erwähnt werden auch *gedreige pieren* (RachNadw 3,1287v.). Mucante (23. September 1596; Mucante, Varsavia 31) schmeckten die polnischen Birnen gut. Sigismunds Mutter und ihre Schwestern aßen ungarische Birnen. Pirożyński, Sophie 21. In Ujazdów gab es zwei Arten von Birnen. Wrede, Anna 30. Erz. Maria sandte Königin Anna Bergamotten, eine Birnensorte; in der Quelle als pargimodi bezeichnet. Königin Anna an Erz. Maria, Łobzów, 16. November und 16. Dezember 1595, O. in FamKorr 40,186-193; 41,27-30 (unter den Briefen Sigismunds III.); Obstgrundbuch 38.

(rzeżucha wodna);⁵²⁵ Feige (figa);⁵²⁶ Gurke (ogórek);⁵²⁷ Ingwer (imbir);⁵²⁸ Johannisbeere (porzeczka);⁵²⁹ kandierte Frucht (owoc kandyzowany);⁵³⁰ Kirsche (czreśnia; Bei 2550); Kopfsalat (sałata głowiasta; RachNadw 3,1282r.); Limone (cytryna); Mandel (migdał); Maroni (maron; RachKról 348 III 27r.); Maulbeere (morwa);⁵³¹ Orange (pomarańcza);⁵³² Quitte (pigwa);⁵³³ Rosine (rodzynek); rote Rübe (burak); Walnuß (orzech włoski);⁵³⁴ Weichsel (Sauerkirsche; auch pikant;

⁵²⁵ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 28. Januar 1625, O. in Extranea 111/1; Ordo dom. 13r.

⁵²⁶ Der Konsum von Feigen war an sich recht stark (Dirlmeier 162), und die Erzherzogin hatte, als sie von Graz nach Krakau zog, Feigen auch zum Anbieten für die Begleiter Kardinal Radziwiłłs (Roth 257), doch war wohl der Konsum in Polen eher gering (Michalewicz, Konsumpcja 707). Die Jesuiten tischten zu besonderen Anlässen Feigen auf und verwendeten sie auch für Backwerk. Ordo dom. 13v.,14v.

⁵²⁷ Gurken salzte man ein, verwendete sie als Salat und als Zuspense, und das nicht nur in den unteren Schichten (Michalewicz, Konsumpcja 706), sondern auch bei Hof. RachNadw 3,808r., 825r.,851r.,858v.,859r.

⁵²⁸ Daß Ingwer unter den Gewürzen bereits erwähnt wurde, ist nur natürlich, finden wir doch auch Reis, Zitronen und Mandeln in der Gewürzabrechnung, denn der Apotheker hat mit fast allen importierten Lebensmitteln gehandelt. Bei den Jesuiten gab es geröstete Brotscheiben mit Ingwer, aber auch *cervisia cum pane intrito melle et zinzibere condita*. Ordo dom. 14. Doch in einem anderen Verzeichnis von Lebensmitteln finden wir neben *überzogne mandeln* auch *überzogen ingber*, also kandierten Ingwer. Da ist er nun eindeutig nicht ein Gewürz. Verzeichnis der Lebensmittel für einen Oberst, Dolstedt, 29. Juni bis 5. Juli 1601, O. in ABrand 9-Polen 5 C 112-113.

⁵²⁹ Zu Saft verarbeitet. Kurosz an K. Radziwiłł, Orla, 28. Mai 1628, O. in ARadz V 8080,223.

⁵³⁰ Siehe Anm. 528 idA und RachKról 348 III,21v.

⁵³¹ Zu Saft verarbeitet, Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 20. Januar 1625, O. in Extranea 111/1.

⁵³² Vor dem 18. Jahrhundert stets Pomeranze genannt. Grimm 13,1314-1315. Nur einmal wird die Herkunft erwähnt: "Limoni et arancie condotte dell'estrema Spagna." Vincentio Laurefii an einen Kardinal, Linz [?], 4. August 1614, O. in Barb 6659,1-2. Der Hof kaufte Orangen in Krakau (Fin-König 13. Juni 1627) oder – wohl zumeist – in Danzig: Fuhrleute brachten "citronen und pomeranzen" aus Danzig (Fin-König 31. Oktober 1627) und im selben Jahr schon einmal: "ein faß pomeranzen und citronen von Dantzig" (Fin-König 26. April 1627). Zitronen und Limonen waren zwei unterschiedliche Früchte: So ist von "frischen zitroni, lemoni, pomerantschen und was dergleichen sein mag" die Rede. Verzeichnis der Tafeln und der Verköstigung [aus Oktober/November 1590], Kop. in AMünKS 695,442-445,456-459. Auch in Balice erhielt Erzherz. Maria am 16. Juni 1592 400 limony für fl 4/20, 40 pomorancz für fl 2 und 20 cytryn für fl 2. RachNadw 3,958-959. Sehr ähnlich in RachKról 375-377,142v. Aber man findet auch "sieß und sauer pämerantschen", womit wohl Orangen und Zitronen gemeint waren. Verzeichnis der Notdurft [aus Oktober/November 1590], Kop. in AMünKS 695,446-447. In den Quellen der Zeit werden am häufigsten die Limonen erwähnt.

⁵³³ Auch zu Saft verarbeitet. RachNadw 3,1264.

⁵³⁴ Im königlichen Garten in Warschau gab es einen Walnußbaum. H. von Weinbeer an Kurfürst Georg Wilhelm, W., 28. September 1632. O. in ABrand 6,40/5,10.

wisnia; Bei 2550, 2552);⁵³⁵ Weißkohl (Kopfkohl; kapusta biała głowiasta); Zitronen (cytryna); Zwetschke (auch pikant; śliwka; Bei 2552).⁵³⁶

Über die bereits in anderem Zusammenhang genannten Lebensmittel dieser Art werden in den von mir ausgewerteten Quellen noch erwähnt: Dattel (daktyl);⁵³⁷ Erdbeere (poziomka; RachNadw 3,848r.,851v.); Himbeere (malina; RachNadw 3,854r.,857v.); Melone (melon);⁵³⁸ Pfirsich (brzoskwinia);⁵³⁹ Stachelbeere (agrest; RachKról 375-377,144v.); Weintraube (winogrono).⁵⁴⁰

Am Hof bewahrte man Obst wohl über den Winter auf, denn man kaufte "9 matten zum obst" (für 13 ½ Groschen; Fin-Königin 9. Oktober 1628). Dafür eigneten sich wohl nur Äpfel gut, Birnen nicht so sehr. Die anderen hier erwähnten Obstsorten konnte man teils trocknen, teils einmachen. Manche Lebensmittel dieser Art werden in anderen Quellen genannt, so etwa Eichblatt, Heidelbeeren und Marillen,⁵⁴¹ doch in den Aufzeichnungen des Königshofes konnte ich sie nicht finden. Ein wenig verunsichert bin ich wegen der Haselnüsse:⁵⁴² Wieso lagen sie nicht auf den Tellern des wet? Zwar werden in der Speisenordnung der Jesuiten nuces erwähnt,⁵⁴³ und es konnten damit Walnüsse oder Haselnüsse gemeint sein (SłowŁac 6,813-814). Da ansonsten nur Walnüsse erwähnt werden, kann man wohl annehmen, daß auch hier nur diese gemeint waren. Galten die Haselnüsse als unfein und somit für die königliche Tafel nicht geeignet? Abschließend wäre noch zu erwähnen, daß fructus sehr oft, seltener salata, in der Speisenordnung der Jesuiten ohne genauere Kennzeichnung erwähnt werden.⁵⁴⁴

6.7. GETRÄNKE

Gewiß haben die Menschen auch in der Zeit Sigismunds III. Wasser getrunken. Das war jedoch etwas so Alltägliches und Gewöhnliches, daß niemandem einfiel,

⁵³⁵ Auch zu Saft verarbeitet. Ordo dom. 13r. Wurde vielseitig verwendet, wie man den Erwähnungen in RachNadw 3,827-860 entnehmen kann.

⁵³⁶ Pruna condita. Ordo dom. 14r.

⁵³⁷ Eindeutig ist die Quellenstelle nicht. Doch was sollte sonst "ain pot tattel" bedeuten? Abrechnung von Schwartz im Jahre 1612, O. in Extranea 84. Zu Tattel = Dattel siehe Grimm 21,160.

⁵³⁸ Wuchs im königlichen Garten in Warschau. Siehe Anm. 534 idA.

⁵³⁹ Wie in der vorangehenden Anm. Königin Anna bat ihre Mutter, ihr "dirre duranzen pfersich ze schigken". Schiechel an Erz. Maria, K., 8. März 1595, O. in FamKorr 45,19-31.

⁵⁴⁰ Wie Anm. 534 idA.

⁵⁴¹ Michalewicz, Konsumpeja 706; Wyczański, Consommation 33,34.

⁵⁴² Poln. orzech laskowy. Es gibt kein Stichwort Haselnuß in Grimm. Auch unter Nuß ist nur von der Frucht des Haselstrauchs die Rede. Erst unter Walnuß wird das Wort Haselnuß gebraucht. Übrigens bedeutet wal hier so viel wie welsch. Grimm 13,1011-1014; 27,1319-1320.

⁵⁴³ Ordo dom. 13r.,14r. – Nur einmal fand ich "orzech do wetu". RachNadw 3,836v.

⁵⁴⁴ Ordo dom. passim.

darüber schriftlich zu berichten. Auch in detaillierten Berichten über Gelage ist nur im Zusammenhang mit dem Waschen der Hände, mit Kanne und Becken, von Wasser die Rede. Stellte man Krüge mit Wasser auf die Tische? Niemand berichtete darüber in den von mir ausgewerteten Beschreibungen von Mahlzeiten und Banketten aus der Zeit Sigismunds III. In späteren Zeiten wunderten sich vor allem französische Reisende, daß man den Wein pur trank und kein Wasser auf den Tisch stellte.⁵⁴⁵ Vielleicht war das auch zu Zeiten Sigismunds III. nicht anders und daher konnte gar nicht über Krüge mit Wasser auf den Tischen berichtet werden. Was tranken die Kinder?

Auch in anderen Zusammenhängen geht mir das Wasser ab. Ursula beschrieb sehr detailliert die letzten Lebenstage der Königin Anna, doch Wasser, das doch Kranke in der Regel zu trinken pflegen, erwähnte sie nicht. Das Wort Wasser kommt allerdings in Bezeichnungen von Arzneien vor: Ysopwasser sollte das Erbrechen erleichtern.⁵⁴⁶ Als die kleine Katharina im Frühjahr 1597 schwer krank war, hat man "auch das wasser etlich mal braucht, das mein[em] gmahel der frau marschalkin sohn hatt geben"; noch ein weiteres Mal wird eine Arznei schlicht als Wasser bezeichnet.⁵⁴⁷ Heute nennen wir solche Arzneien Tropfen. Andere Arzneien werden näher bestimmt, so etwa das bei Schlaganfall gebrauchte *schlagwasser*⁵⁴⁸ und das rätselhafte Lelidomenwasser.⁵⁴⁹ Arzneien verabreichte man wohl auch in Form von Tee, nur daß man dieses Wort noch nicht gebrauchte, man nannte das wohl Aufguß.⁵⁵⁰ Doch auch diesen Terminus fand ich nicht in den Quellen, die ich auswerten konnte. Ein einziges Mal wird ein entsprechender Terminus verwendet: Man schaffte für den erkrankten Johannes Grott "funt rozynekow do tyzanni" an; ptisana bzw. ptisanarium bedeutete schon im klassischen Latein Aufguß.⁵⁵¹ Doch auch hier geht es um ein Mittel, um die Leiden eines Kranken zu mildern. Daß man einen Tee bzw. Aufguß nur einfach gegen den Durst trank, wie wir das heute tun, läßt sich für die Zeit um 1600 den Quellen, die ich auswerten konnte, nicht entnehmen. Also auch Wasser mit Geschmack gab es noch

⁵⁴⁵ Flandrin 316.

⁵⁴⁶ U. Meyerin an Erz. Maria, W., 15. Februar 1598, O. in FamKorr 44,22-29.

⁵⁴⁷ Königin Anna an Erz. Maria, Ujazdów, 7. Juni 1597, O. und Stockholm, 20. Mai 1594, O. in FamKorr 40,243-248,77-86.

⁵⁴⁸ Fin-Königin 9. Juli 1628.

⁵⁴⁹ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 7. November 1624, O. in Extranea 111/1. Vielleicht spielte Wasser auch bei dem Heilmittel aloe aquapendentis eine Rolle. Ibidem in den Briefen vom 16. und 19. November 1624. Siehe auch S. 625, 628.

⁵⁵⁰ Grimm weiß zu dem Wort wenig zu sagen (1,659), doch unter den Stichwörtern Salbeiwein (14,1688) und vor allem Wermutsaft (29,438) und Kamille (11,99-100) finden wir interessante Angaben. Von einer Arznei Kren in Steinwein schreibt Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 11. Januar 1625, O. in Extranea 111/1.

⁵⁵¹ RachNadw 3,818v. Siehe SlowŁac 7,511-512.

nicht, es sei denn, man rechnet Saft und Bier dazu. Das in der Zeit am häufigsten konsumierte Getränk war Bier. Nach der Etymologie des nicht nur polnischen, sondern allgemeinslavischen Wortes für Bier war es das Getränk schlechthin.

6.7.1. Bier

An viele Bedienstete des Hofes wurde regelmäßig Bier verteilt, und zwar pro Tag vier bis acht Maß oder Kübel;⁵⁵² *kufel* kann leider beides bedeuten, doch das ist ohnedies unwichtig, denn dieses Maß *ku*, das wohl *kufel* bedeutet (Bei 2511), wird in den Handbüchern nicht erwähnt, daher kann ich auch nicht mit Bestimmtheit sagen, wie viele Liter auf einen *kufel* kamen. Doch auch für die Maßeinheiten, die Wierzbowski in seinem Handbuch für die Frühneuzeit erwähnt, gibt er nicht immer die Entsprechung in Litern an, weil der Gehalt zu sehr nach Ort und Zeit schwankte.⁵⁵³ Man kaufte Bier nur in Fässern, wobei Faß (*beczka*) auch ein Maß war. Da der König erst in Krakau und Warschau, später nur in Warschau residierte, ist für uns wichtig, welche Menge mit einer *beczka* in diesen Städten gemeint war. Vor 1598 entsprachen einer *beczka* 72 *garniec* (Maß, *olla*), danach 62 *garniec*. In Krakau entsprachen einem *garniec* 3,2-3,3 Liter, in Warschau 3,76-3,9 Liter.⁵⁵⁴ Eine *beczka* entsprach – wenn wir den Mittelwert nehmen – in Krakau vor 1598 234 und von 1598 an 201,5 l; in Warschau vor 1598 275,76 und von 1598 an 237,46 l.

Offensichtlich gab es viele kleine Brauereien, denn es gab viele Brauer, die an den Hof lieferten, wie wir zwei Listen aus den Jahren 1595 und 1598 entnehmen können.⁵⁵⁵

Den Normalverbrauch des Hofes an Bier konnte ich nicht ausfindig machen, denn in dem sonst so nützlichen Verzeichnis (Beilage 4) sind die Kosten für Bier, Brot und Personal zusammengelegt (Bei 2554). Die Mengenangaben, die ich finden konnte, sind nicht eindeutig oder beziehen sich auf Feste und Reisen. So schätzte man den Gesamtverbrauch für die Hochzeit 1592 auf 33,3 Faß,⁵⁵⁶ doch

⁵⁵² Szymański, Nauki; Wierzbowski, *Vademecum*. In Niederösterreich entsprach ein Maß 1,4147 Liter und ein Eimer (Kübel, *ceber*, *wiadro*) 56,589 l. *Vademecum* 169. – Wenn dieser Vergleich irgendeinen Sinn haben sollte, dann war wohl mit *kufel* Maß gemeint, denn der Beichtvater des Königs (Bei 2510) erhielt etwa 6 Laib Schwarzbrot und ebensoviel Weißbrot, etwas mehr als 3 l Wein und 6 *kufel* Bier am Tag; das waren wohl ca. 8,5 l. Siehe auch Linde 2,541. Daß dieselbe Menge Wein wie Bier verteilt wurde, scheint mir nicht wahrscheinlich. Michalewicz, *Konsumpcja* 709.

⁵⁵³ Wierzbowski, *Vademecum* 218.

⁵⁵⁴ Szymański, Nauki 176.

⁵⁵⁵ *RachKról* 383-384,253-254; *RachNadw* 3,1139-1141. Erzherzogin Maria wurde während ihres Aufenthalts Ende 1605 mit "piwa od karczmarzow cracowskich" versorgt. *RachKról* 300,65r.

⁵⁵⁶ 300 Achtel. *RachKról* 380-382,407v.

letztlich konsumierte man 50 Faß⁵⁵⁷ oder 11.700 Liter. Bei einer so runden Zahl muß man jedoch annehmen, daß es sich um eine Schätzung handelte. Auf der Reise im August und September des Jahres 1593 verbrauchte man insgesamt 32 Faß zu je fl 1/10.⁵⁵⁸ Auf den ersten Blick nimmt man an, man könnte den Tagesverbrauch pro Person bei einem Fest und auf einer Reise berechnen, doch kamen viele, da der bei der Einladung genannte Termin nicht eingehalten wurde, schon vor den Festlichkeiten nach Krakau, andere verließen das Fest vorzeitig. Auch für die Reise im Sommer 1593 könnte man den Normalverbrauch errechnen, zumal wir eine Aufstellung haben (D3) über die Teilung des Hofes in Mitreisende und Zurückgebliebene, doch wird nicht angegeben, in welcher Zeitspanne die 34 Faß verbraucht wurden: Auf der Reise von Warschau nach Danzig (12 Tage) oder in der Zeit bis zur Einschiffung (38 Tage). Wenn man die oben genannten Zahlen nebeneinander stellt, ergeben sich Fragen. Das für die Reise vorgesehene Bier kostete fl 1/10 je Faß. Im Jahre 1589 kostete das Bier in Warschau zwischen 18 und 24 Groschen je Faß,⁵⁵⁹ im Jahre 1599 33 Groschen.⁵⁶⁰ Der Mittelwert war also ein Gulden je Faß. Als man die Hochzeit plante, veranschlagte man für 33,3 Faß 150 Gulden, man rechnete also mit einem Preis von fl 4/15.⁵⁶¹ Man hat wohl für die Hochzeit besseres Bier anschaffen wollen. Der für 1599 genannte Preis findet sich in einer Abrechnung für Anna Wazówna für den 24. Februar (1599); da erhielt sie für angeblich nur einen Tag drei Faß Bier,⁵⁶² das waren 711 Liter. Der Hofstaat der Prinzessin war zu der Zeit nicht so zahlreich, daß er in einem Tag eine solche Menge hätte bewältigen können. Vermutlich war das die Ration für drei Tage.⁵⁶³

Bier braute man damals wohl in jedem Ort.⁵⁶⁴ In den von mir ausgewerteten Quellen fand ich erwähnt Bier aus Warschau⁵⁶⁵ und aus Warka,⁵⁶⁶ südlich von

⁵⁵⁷ 450 Achtel. RachKról 375-377,149v.

⁵⁵⁸ Da die Reise von Warschau ausging, muß man wohl die Warschauer Werte annehmen, also 8.824 l. RachKról 335,92v.

⁵⁵⁹ RachNadw 3,843r.,844.

⁵⁶⁰ RachNadw 3,1260.

⁵⁶¹ Siehe Anm. 556 idA.

⁵⁶² Siehe Anm. 560 idA.

⁵⁶³ Der Beichtvater erhielt 6 Laib Schwarzbrot und 8,5 l Bier. Wenn ich das Verhältnis von Schwarzbrot und Bier auf die Abrechnung der Prinzessin anwende, kommt 229,5 l pro Tag heraus, für drei Tage wären das 688,5, also fast die angegebene Menge.

⁵⁶⁴ Viele Orte genannt in Michalewicz, Konsumpcja 709. Hier auch einige Preise.

⁵⁶⁵ RachNadw 3,844r.; "Piwa warszawskiego dla JM kupowalem." Ibidem 842r. Mit *pragisch bier* war wohl Bier aus Praga, der Stadt gegenüber Warschau am anderen Ufer der Weichsel, gemeint. Fin-Königin 5. September 1627.

⁵⁶⁶ "Umb waratzkier bier, so vor IM genommen worden fl 9/6." Fin-König 2. Januar 1629. Die Menge ist nicht angegeben, doch läßt sich der Betrag leicht durch vier teilen, ein Faß hätte dann fl 2/9 gekostet. Im Jahre 1599 kaufte man "29 tunnen waratzker pir" für fl 60/11; der Betrag läßt sich nicht durch 29 teilen, doch der Preis lag leicht über 2 Gulden.

Warschau, wobei auch erwähnt wurde, daß man diese Sorten eigens für den König kaufte. Das Bier aus Warka kostete mehr als das Doppelte im Vergleich zum Warschauer Bier, wobei der Transport – der ansonsten natürlich ein großes Problem war – keine besondere Rolle spielen konnte, denn konsumiert wurde in beiden Fällen das Bier in Warschau; die Entfernung von Warka beträgt ungefähr 50 km, und Lasten konnte man wohl abflößen. Daß in und um Warschau das Bier besser war als in anderen Teilen des Landes, kann man auch daraus schließen, daß Anna Wazówna, als sie am Ende ihres Lebens in Strasburg (Brodnica) lebte, das Bier aus Warschau geliefert bekam.⁵⁶⁷ Es ist erwähnenswert, daß man in der Regel für die königliche Tafel nicht besseres Bier anschaffte. Oft konsumierten vom König bis zu einfachen Arbeitern alle das gleiche Bier.⁵⁶⁸

Den Quellen, die ich auswerten konnte, war nur wenig zu entnehmen über die diversen Arten des Brauens. Im Oktober 1599 besorgte man für Erzherzogin Maria zwei *achtel* Märzenbier.⁵⁶⁹ Am folgenden Sonntag, den 10. Oktober 1599, bekam die Erzherzogin ein ganzes Faß dieses äußerst teuren Getränks.⁵⁷⁰ Nur in der Speiseordnung der Jesuiten wird dunkles Bier (*nigra cervisia*) erwähnt.⁵⁷¹

Der König trank wohl zu den Mahlzeiten regelmäßig Bier, so auch Prinz Władysław.⁵⁷² Daß man jedoch für den König, für Władysław und für Anna Wazówna im Jahre 1600 oder 1601 ad personas Bier kaufte, ist eigenartig, denn da war der Prinz erst vier oder fünf Jahre alt.⁵⁷³ Frauen durften Bier trinken. Von Königin Anna wird nicht berichtet, sie habe Bier getrunken, doch wurde für sie Bier gekauft: "Ad manus domini Pietrowski in emptionem cerevisiae pro SMRE-

⁵⁶⁷ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 10. September und 7. November 1624, O. in Extranea 111/1.

⁵⁶⁸ "Piwo wozniczom, kucharzom y do stolu y dla mastalerzow fl -/9." Dem Preis nach handelt es sich um ein halbes Faß. RachNadw 3,844r. (28. April 1589). Kurz danach "Piwo do stollu y na roschod." RachNadw 3,844v. "Do stolu" bedeutete für die Tafel des Königs.

⁵⁶⁹ "Piwa marcu achteli 2 per fl 5" machte fl 10 aus. RachNadw 3,1174v.

⁵⁷⁰ Wenn ein Achtel noch dieselbe Bedeutung hatte wie zuvor, dann kostete ein Faß fl 40. Das war für Bier ein erschreckend hoher Preis. Zweifel an den Maßen habe ich deshalb, weil man offensichtlich gewöhnliches Bier auch lieferte: "Piwa achteli no. 18 1/2 per 2/20 – fl 49/10; da war der Faßpreis also fl 21/10. Auch das war zehnmal so viel wie normal. Wenn hier ein Irrtum vorlag, dann galt wohl der Preis für ein Faß – und nicht für ein Achtel – jeweils fl 5 und 2/20. RachNadw 3,1174v., 1179v.

⁵⁷¹ Ordo dom. 14,15r. – Zu den Sorten siehe auch Michalewicz, Konsumpcja 709; Wyczański, Consommation 37.

⁵⁷² Siehe den Bericht von Laurefius vom 4. August 1614, Anm. 628 idA. Siehe auch Anm. 73 idA.

⁵⁷³ Das Alter ist deshalb so niedrig angegeben, weil als Tagesdaten 1. - 15. Januar genannt sind; die Jahreszahl fehlt. Für 8 vasa zahlte man in Warschau fl 20/15; der Betrag läßt sich nicht durch 8 teilen, doch es kostete ein vasum im Durchschnitt etwas über fl 2/15, also war mit vasum ein Faß gemeint. RachKról 298,42v.

ginali Warsoviae in absentia SMR die 19 novembris 1596 per d 48 fl 3/6." Das waren wohl zwei Fässer zu fl 1/18. Die Menge war gewiß zu groß für die Königin allein. Hatte man ihr für ihre Bediensteten nach der Abreise des Königs kein Bier wie üblich zugeteilt? Sie mußte den Kauf veranlassen.⁵⁷⁴ In der Abrechnung der Königin Konstanze finden wir auch den Kauf von Bier für fl 11/6. Der Betrag läßt sich in dem in Frage kommenden Bereich nur durch vier dividieren, also waren das wohl vier Fässer zu je fl 2/24 und 240 Liter.⁵⁷⁵ Erstens brauchte die Königin nicht solche Mengen für ihren persönlichen Konsum. Zweitens ist es zwar möglich, daß sie das Bier für ihre Bediensteten kaufte, aber nicht sehr wahrscheinlich, denn die wurden aus dem königlichen Bierkeller versorgt. Am wahrscheinlichsten ist, daß man mit diesem Bier die Maurer verwöhnte, die am Schloß für die Königin werkten.⁵⁷⁶ Daß die Königinnen Bier tranken, läßt sich nicht nachweisen, doch warum wurde für drei Groschen im Auftrag der Königin Konstanze "opfen in die camer erkauf"⁵⁷⁷ Das ist eine geringe Menge. Doch wozu brauchte man Hopfen? Wie wir gesehen haben, experimentierte man in der Kammer der Königin auch mit anderen Dingen. Vielleicht versuchte man auch, Bier zu brauen.

Polnisches Bier hatte einen guten Ruf, denn "erzherzog Ferdinand zu Grätz hat dem könig zwey fuder wein, entgegen der könig 2 fuder pier aus der Neustadt" geschickt, also wohl aus Nowe Miasto Korczyn.⁵⁷⁸ Der König wußte wohl, daß er sich damit nicht blamiert.

6.7.2. Wein

So manche Lebensmittel mußte man einführen, doch waren die Quantitäten in der Regel gering und daher die Transportprobleme nicht gravierend, zumal es Kaufleute waren, die den Transport organisierten. Natürlich erwarb man bei den Kaufleuten⁵⁷⁹ erst in Krakau und dann auch in Warschau Wein, doch der war mit zusätzlichen Kosten belastet. Unter den Fürsten Europas war es üblich, daß man die Kollegen von den Zöllen und Mauten befreite, doch konnte man davon nur profitieren, wenn man einen Bediensteten oder eigens beauftragten Kaufmann in das Land sandte, aus dem man Wein einführen wollte. Der kaufte für den König den

⁵⁷⁴ RachKról 295,194r. Der Name des Kellermeisters wird zumeist Piglinski oder Piglowski geschrieben. "d 48" bedeutet eigentlich 48 Pfennige, doch gibt das keinen Sinn; es waren wohl Groschen gemeint.

⁵⁷⁵ Fin-Königin 5. August 1628. Natürlich auch durch 8 zu teilen, dann wäre es die doppelte Menge gewesen.

⁵⁷⁶ Leitsch, Finanzen 94-124.

⁵⁷⁷ Verzeichnis der Einkäufe von Schwartz im Jahre 1612, O. in Extranca 84.

⁵⁷⁸ Zeitung aus Krakau vom 13. Januar 1604, in Polonica 53,6-7.

⁵⁷⁹ Siehe z.B. RachKról 295,45 (1596); 296,63r.,64v. (1598); 298,40v.-41r.

Wein und brachte ihn maut- und zollfrei nach Polen. Wer diese Möglichkeit nützen wollte, mußte darum ansuchen, in unserem Fall mußte also der König in Schreiben an den oder die betroffenen Kollegen brieflich um die Befreiung ansuchen, und das jedes Jahr von neuem mit Angabe der Mengen. So kam der Rhein- und Neckarwein zumeist auf dem Seeweg und über Danzig an den polnischen Hof. Dabei mußte der Transport rheinabwärts geführt werden und schließlich über das Territorium der spanischen Niederlande. Vom Jahre 1593 an wandte sich der König an die Erzherzöge Ernst und Albrecht⁵⁸⁰ und nach Albrechts Tod (15. November 1621) an Infantin Isabel⁵⁸¹ mit der Bitte um Befreiung von Zöllen und Abgaben bei dem Transport durch ihr Territorium. Vermutlich organisierte man auch in den Jahren 1625 und 1626 solche Weintransporte,⁵⁸² doch dann gab es im Jahre 1627 größere Schwierigkeiten. Ein Transport kam nicht durch.⁵⁸³ Alle diese Transporte von Rheinwein, die übers Meer nach Danzig kamen, hatten noch eine Barriere zu überwinden – den Sund. Da kassierte der König von Dänemark Zoll. Auch ihn bat Sigismund III. regelmäßig, den Sundzoll für den Wein, der für den polnischen Hof bestimmt war, nicht einzuheben.⁵⁸⁴ Auch hier funktionierte das nicht immer, dann klagte wiederum König Sigismund, daß man seinen Weintransport mit Zöllen belegt habe.⁵⁸⁵ Die Schwierigkeiten, die man im Jahre 1627 hatte, waren wohl gravierend. Zwar versuchte man 1628 nochmals, Wein aus dem Rheinland auf

⁵⁸⁰ Dem Text nach zu schließen war der erste erhaltene Brief auch der erste, den der König nach 1587 an den Statthalter in Brüssel richtete: Sigismund III. an Erzherz. Ernst, Danzig, 9. September 1593, O. in AB-SecA 286,3-4 (den Transport sollte Ioannes Steinhalen organisieren). Sigismund III. an Erzherz. Albrecht, W., sine die Mai 1606; Wilna, 31. August 1612; W., 15. September 1617; W., 1. September 1618; W., 15. September 1619; W., 30. September 1620; W., 24. September 1621, Originale in AB-SecA 475,9-10,15-16,20-21,22-23,24-25,26-27. Die Kaufleute: 1606 Cornelius Francen, 1612 Jakob Pfreund, 1617 Herman Fibing, ab 1618 Hermann Ubink.

⁵⁸¹ Sigismund III. an Infantin Isabel, W., 30. Oktober 1622; W., 26. Oktober 1623; W., 20. November 1624, Originale in AB-SecA 532,3-4; 286,46-47.

⁵⁸² Prinz Władysław, der schon 1624 eine Abgabenbefreiung erbeten hatte, tat dies auch 1625. Siehe AB-SecA 532,9-10; 531,210-211.

⁵⁸³ Sigismund III. an Infantin Isabel, W., 3. Juli 1627, O. in AB-SecA 531,344; Übersetzung ins Französische AB-SecA 532,41. Am 4. August klagte der König nochmals über Schwierigkeiten und Anfang Oktober schrieb er, der Transport sei "certos ob praetextus retenta et variis modis vexata". Den Brief vom August hätten dänische Soldaten interzipiert. Sigismund III. an Infantin Isabel, Włocławek, 3. Oktober 1627, O. in AB-SecA 531,357; Übersetzung ins Französische AB-SecA 532,45.

⁵⁸⁴ Schreiben Sigismunds III. in dieser Sache vom 26. Januar 1589, 9. September 1593, 22. Juli 1600, 30. September 1604, 30. Mai 1606, 6. Februar und 31. August 1612, 15. September 1617, 30. September 1620, 24. September und 20. Dezember 1621, 30. Oktober 1622, 20. November 1624 und 13. Dezember 1629; vom 10. Dezember 1623 und 30. Januar 1630 gibt es solche Schreiben auch von Prinz Władysław. Alle in: *Elementa* 20,12-13,44,55,58,60,69-70,73-74,85,97,100.

⁵⁸⁵ Sigismund III. an Christian IV., W., 15. September 1619, in: *Elementa* 20,66-67.

dem Seeweg zu importieren,⁵⁸⁶ doch dann fand man eine andere Lösung für das Problem. Da an die Höfe von Brüssel und Kopenhagen vor den Transporten geschrieben wurde, können wir feststellen, daß man sicher in den Jahren 1589, 1593, 1604, 1606, 1612, 1617-1624, 1627-1629⁵⁸⁷ solche Transporte organisierte oder zumindest plante.

Vom Jahre 1627 an importierte man den Rheinwein zumeist nicht mehr über den Seeweg, sondern über Land. Kurfürst Maximilian von Bayern legte man im Sommer 1627 einen Brief Ursulas vor, in dem sie bat, daß Nikolaus Nusser, ein Kammerdiener des Kaisers, "vor den könig in Poln 18 faß Rhein- und Neckerwein soll einkaufen und alsdann ob der Thonau von Ulmb herunder auf Wien führen lassen, von dannen IKM gutte gelegenheit haben, durch Mären und Schließien gedachten wein abholen z'lassen, wie dann der Nusser sagt, das er zu Ulmb allbereit die verordnung getan, das solche wein, wie's die junkfrau Urßula begehrt, vor den könig in Poln erkaufet werden sollen. Weil er aber sich besorgt, daß ihm heur begegnen möcht, wie ferten [=im vergangenen Jahr], do er gleichfals vor den könig aus Poln ein anzal wein zu Ulmb aufladen, als aber selbe zu Ingolstadt ankommen, man's zoll- und mauffrey nicht hab wollen passieren lassen." Daher die Bitte, der Kurfürst möge "auf 18 faß neckerwein einen passbrief" für einen Transport ohne Maut ausstellen.⁵⁸⁸ Hier sieht man, daß dieses Arrangement nicht einmal zwischen problemlos befreundeten Ländern immer funktionierte. Diese an sich billigere Art der Erwerbung des Weins hatte den Nachteil, daß vom König beauftragte Kaufleute oder königliche Bedienstete den Transport organisieren mußten, was natürlich wiederum zusätzliche Kosten verursachte.⁵⁸⁹ Gelegentlich haben tatsächlich königliche Bedienstete den Weinkauf organisiert. So wurde etwa im Sommer 1601 "ein pollnischer diener ... nach Ungern umb wein geschickt".⁵⁹⁰

⁵⁸⁶ Sigismund III. an Infantin Isabel, W., 8. Februar 1628, O. in AB-SecA 531,369.

⁵⁸⁷ Siehe die Anm. 580-586 idA. Prinz Władysław bat den König von Dänemark auch noch im Jahre 1630 um eine Zollbefreiung. Siehe Anm. 584 idA.

⁵⁸⁸ Postscriptum zum Bericht [an Kurfürst Maximilian] vom 14. Juli 1627, in AMünLitPol 6,1-2. – Weitere Schreiben wegen Befreiung der Weintransporte vom Zoll in AMünKS 6613,424-426 (6. September 1628); 427 (8. September 1628); 442 (6. Oktober 1628); in AMünLitPol 6,3,6 (20. Mai, 23. Juli 1627), hier auch Konzepte der Weisung an die Behörde: Kurfürst Maximilian an die Landschaftsverordneten, s.l., 23. Juli 1627, und der Passierschein vom selben Datum. Ibidem 4,5. Galt für 18 Faß Wein und 16 Schafl. - Ein Jahr später ging es um 16 Faß Rhein- und Neckarwein (16. Juli 1628, ibidem 7-8); ebenso im Jahre 1631 (23. Juli 1631, ibidem 10-11).

⁵⁸⁹ Siehe dazu etwa RachKról 297,35v.-36r.,149 (beide 1599); Fin-Königin 9. Februar 1627 (aus Neißer mit Transportkosten von fl 145; es muß eine große Menge gewesen sein); 29. Mai 1629.

⁵⁹⁰ Schiechel an Erzherz. Maria, Wilna, 6. September 1601, O. in FamKorr 45,139-140. Möglicherweise kaufte er Wein für fl 3.136/10 und hatte Transportkosten von fl 76, denn zeitlich fallen die beiden Angaben zusammen, doch enthält der Brief Schiechels keinen Hinweis, daß der hier erwähnte Diener "Lichtenberg" hieß. RachKról 298,40v. Zu Stanisław Lichtenberger, der hier in Kaschau Wein kaufte, siehe S. 633.

Diener sandte man aus, im Jahre 1602 Rheinwein⁵⁹¹ und in den Jahren 1618⁵⁹² und 1621⁵⁹³ italienischen Wein zu kaufen. Im Herbst 1619 gab der König den Auftrag "nobili Silvano de Seraphinis, servitori nostro, ut certam quantitatem vini aliarumque mercium ad victum pertinentium pro usu nostro in Italia coemat atque ad nos Varsaviam advehat". Der König erbat freies Geleit, und daß er "coemptasque sine ullo impedimento vel thelonei aut alterius cuiusvis exactionis gravamine evehere possit".⁵⁹⁴

Es war natürlich lästig, daß man für jede Weinlieferung gesondert um Abgabebefreiung ansuchen mußte, und es war ärgerlich, wenn das nicht funktionierte, obwohl man rechtzeitig und ordnungsgemäß um die Befreiung gebeten hatte. Unannehmlichkeiten gab es gelegentlich mit der Beförderung des Weins über größere Distanzen. Auch innerhalb des Landes waren die Wegstrecken nicht gering. Wenn man 1600 oder 1601 auf die in Krakau liegenden Vorräte zurückgriff, ist das verständlich.⁵⁹⁵ Warum man italienische Weine in den Jahren 1626 und 1627 aus Krakau nach Warschau brachte, ist schon weniger verständlich,⁵⁹⁶ denn Krakau und Niepołomice eigneten sich gut als Zwischenlagerstätten für ungarische, nicht aber für italienische Weine. Diese kamen auf dem Seeweg über Danzig oder über Wien und Neiße nach Warschau. Deshalb gab es auch gelegentlich große Transporte von Wein aus Neiße.⁵⁹⁷

Das Wandern der Weinfässer beschäftigte auch die Phantasie der Menschen. Als Königin Anna ihrer Mutter ein Faß Malvasier geschickt hatte, wollte diese wissen, "wie weit er kum". Die Königin schrieb: "So glaub ich, biß gen Graz hab ehr schier bei 300 meil, dan von der Walahei biß hieher hatt er über hundert und darnach biß gen Graz über 80 [zurückgelegt]. So bringt man auch ihn die Walahei gar aus Grecia so ferne."⁵⁹⁸ Die Rhein- und Neckarweine, für die man von Kurfürst Maximilian Befreiung von den Abgaben erbat, die hat man "ob der Thonau von Ulmb herunder auf Wien führen lassen, von dannen ... durch Mären und Schleißien" nach

⁵⁹¹ Rangoni an [C. Aldobrandini, 15. November 1602], Kop. in Borg III 52 C,D 288-289.

⁵⁹² Diotallevi an S. Borghese, W., 27. Juli 1618, O. in Borg II 185,262-263.

⁵⁹³ Hans Wisenberg an U. Meyerin, K., 4. Juli 1621, O. in Extranea 111/13 s.f.

⁵⁹⁴ Sigismund III. an Herzog Maximilian, W., 21. Oktober 1619, O. in AMünLitPol 4,15-16. Die Antwort: Maximilian an Sigismund III., 20. Dezember 1619, Konz. in AMünKS 6612,547-548.

⁵⁹⁵ Transport von 3 Fässern mit Wein von Krakau nach Warschau, Fuhrlohn fl 55. RachKröl 298,169v.

⁵⁹⁶ Fin-Königin 30. November 1626 (fl 25), 20. November 1627 (fl 30). Ohne Angabe der Art des Weines Fin-Königin 19. Juli 1627 (fl 20).

⁵⁹⁷ Fin-Königin 9. Februar 1627 (12 Fuhrleute je fl 10, insgesamt fl 145); 22. Januar 1629 (fl 120). Es gab auch kleinere Transporte: Fin-Königin 7. April 1628 (fl 10) und "tyrolische weine" wohl auch aus Neiße, das aber nicht genannt wird. Fin-Königin 29. Mai 1629 (fl 30).

⁵⁹⁸ Königin Anna an Erz. Maria, Ujazdów, 24. Mai 1597, O. in FamKorr 40,235-237.

Polen.⁵⁹⁹ Dabei ordneten diese Transporte Nikolaus Nusser von Wien aus und Melchior Tauber von Taubenfurt von Neiße aus.⁶⁰⁰ Diese langen Transporte über weite Strecken auf den sehr schlechten Wegen haben gewiß die Qualität des Weines gemindert. Der Transport von Ulm nach Wien war wohl in der Regel für den Wein nicht schädlich. Weine, die über Danzig an den Hof kamen, waren auf der Seereise nur bei starkem Sturm Gefahren ausgesetzt, doch bis Warschau konnte man sie treideln.⁶⁰¹ Das war zwar mühsam, aber nicht mit Schaden für den Wein verbunden. Das Wetter konnte Transporte verzögern, so ist etwa einer "unterweges bei fünf wochen lang umb willen des stötten regens geblieben".⁶⁰² Diese Nachricht stammt von Januar 1625, da war weniger der Regen, der ja wohl den Wein nicht verdünnte, die wirkliche Gefahr, sondern die Jahreszeit und der zu erwartende Frost. So klagte Ursula, als sie 1627 wieder eine Lieferung von Rhein- und Neckarwein vorbereitete, über eine frühere Lieferung: Die Weine "ob sy wol gefroren gewest, so sein sy doch gar guet, und ist zu erachten, das sy vill besser gewesen weren, wenn sy ungefrorener hetten können hereinkommen".⁶⁰³ Natürlich versuchte man, den Wein vor dem Frost zu schützen,⁶⁰⁴ doch half das wohl nur, solange die Kälte nicht wirklich arg war. Auch im Jahre 1629 gab es wieder Schwierigkeiten. Es ist der Wein "gar schlecht hinein nacher Warschau kommen", schrieb Nusser, "ungeacht ich's allhie mit eben dergleichen tyrolischen wein" in die richtigen Fässer ordentlich abgefüllt habe.⁶⁰⁵ Es gab so oft Schwierigkeiten, daß die Königin es 1631 erwähnenswert fand, daß es einmal keine gab: "Die ibernickten wein sein gahr guet und wol höreinkommen und vil besser als die andern."⁶⁰⁶

Nicht nur die schlechten Wege und das Wetter minderten den Wert des Weines auf Reisen. Tauber schrieb: "Die weine, so hineingeschickt worden, sind 14 fässel in allem gewesen, weilen aber zway auf die fülle gegangen, so werden EG die übrigen der numero nach zu empfangen wissen."⁶⁰⁷ So wurde die Qualität gewahrt,

⁵⁹⁹ Wie Anm. 588 idA.

⁶⁰⁰ Nußer an U. Meyerin, Wien, 29. November 1624, O. in *Extranea* 111/7 s.f. Gelegentlich kaufte man auch Wein in Neiße für den polnischen Hof. Nikolaus von Kostiz an U. Meyerin, Neiße, 7. Mai 1629 [oder 1621], O. in *Polonica* 54,1621,44-45.

⁶⁰¹ "Ad manus eiusdem nauti sive froctu a vasis vini gallici Gedano advectis die 20 maii [1599]." *RachKról* 297,149.

⁶⁰² Es ging um italienischen Wein. Tauber an U. Meyerin, Neiße, 10. Januar 1625, O. in *Extranea* 111/11 s.f.

⁶⁰³ Extrakt aus einem Brief Ursulas aus W. vom 20. Mai 1627 in *AMünLitPol* 6,3.

⁶⁰⁴ "Ad manus Piglowski [Kellermeister] pro thecis 2 lagenar[um] vinear[um], in qualibet theca per lagen[as] 8 ad iter warss[aviense] dati fl 11/15." Knapp davor ist von einem Transport von ungarischem Wein aus Niepołomice nach Warschau die Rede und zwar am 23. Februar (1596). *RachKról* 295,178r.-179r.

⁶⁰⁵ Nußer an Erz. Leopold, Wien, 17. Juli 1629, O. in *ALeo* I, Nußer, s.f.

⁶⁰⁶ Königin Konstanze an Erz. Leopold, W., 5. April 1631, O. in *ALeo* "Polen", s.f.

⁶⁰⁷ Taubers Brief vom 10. Januar 1625, siehe Anm. 602 idA.

doch die Quantität gemindert, wobei gewiß ein Teil des Weines wirklich durch das Bewegen verschüttet wurde, aber eben nur ein Teil. Wegen des anderen Teils begleitete einmal ein Bediensteter des Schatzamtes,⁶⁰⁸ ein anderes Mal ein Lakai⁶⁰⁹ einen Weintransport. Worum es da ging sprach Anna Wazówna klar aus: Wenn man ihr Wein nach Strasburg schicke, mahnte sie, "allein bitte den Simon dabey zu schiken, damitt er [=der Wein] nicht möge verfelschet werden".⁶¹⁰ Offensichtlich pflegte der Wassergehalt des Weines auf Reisen zuzunehmen. Auch Fuhrleute waren durstig.

Wieviel Wein konsumierte man? Welche Sorten zog man vor? Von welchen Sorten kaufte man mehr, von welchen weniger? Um diese Fragen beantworten zu können, müßte ich zumindest für einige Jahre alle Einkäufe und die Lagerbestände kennen. Dazu konnte ich keine Quellen finden. Es gibt viele Angaben über die Anschaffung von Wein, doch die bleiben ohne Zusammenhang, fügen sich nicht zu einem Gesamtbild. Die zweite Möglichkeit ist, die Gewichtung der einzelnen Sorten nach dem Konsum festzustellen. Über das Konsumverhalten der Hochzeitsgesellschaft im Jahre 1592 sind wir sehr gut informiert, kennen die Planung und das Resultat, auch wird über die Zuteilung von Wein an Einzelpersonen und an Gruppen detailliert berichtet, doch ist immer nur von Mengen die Rede, die jeweils konsumierte Sorte wird nicht genannt.⁶¹¹ Natürlich stimmt der Eindruck nicht, daß es im Keller nur eine Sorte Wein gegeben habe, doch hatte man während der Festlichkeiten nicht die Zeit, die Sorten in der Abrechnung zu unterscheiden. Gewisse Beobachtungen lassen den Schluß zu, daß man vor allem ungarischen Wein konsumierte.⁶¹² Anna Wazówna trank am liebsten ungarischen Wein.⁶¹³ Die Brandenburger kauften ungarischen Wein in Warschau.⁶¹⁴ Wenn ein prominenter Ungar dem König von Polen etwas Ansehnliches schenken wollte, schickte er ihm Wein, so Stefan Bocskai 20 Faß zur Hochzeit im Dezember 1605.⁶¹⁵ Kaufte man

⁶⁰⁸ RachKról 295,178v.

⁶⁰⁹ Fin-Königin 9. Februar 1627.

⁶¹⁰ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 20. Oktober 1624, O. in *Extranea* 111/1 s.f.

⁶¹¹ RachKról 375-377,149,303v.-307v.

⁶¹² Es ist bezeichnend, daß sich die Finanzbeamten vor allem und am ausführlichsten mit dem Import ungarischer Weine beschäftigten; wegen der großen Mengen gab es beträchtliche Einnahmen an Zöllen. VolLeg 2, 299-300, 337, 352, 359. Über Importe und Konsum von Wein im allgemeinen in Polen siehe: Carter, *Wine Trade* 553-558,566-570; Klonder, *Napoje* 49-71; Wyczański, *Consumation* 37.

⁶¹³ Wie Anm. 59 idA.

⁶¹⁴ Nefel an Kurfürst Johann Sigismund, W., 16. Oktober 1611, O. in *ABrand* 6,27,4,16-17. – Nicht immer gelang das: Der ungarische Wein "alhier ist zum teil trübe, zum teil auch gefroren, das man also keinen reinen klaren trunk alhir haben kann". Friedrich Dohna an Markgraf Georg Friedrich, K., 25. Januar 1603 st.v., O. in *HBA* 844 1603/I s.f.

⁶¹⁵ Moyses an Erz. Ferdinand, K., 24. Dezember 1605, O. in *FamKorr* 8,398-400.

geringe Mengen, gab man gelegentlich auch genau an, von wo der Wein stammte. Am häufigsten wird Ödenburg (Sopron) erwähnt (*vinum endeburgense*).⁶¹⁶ Genannt wird auch der Wein aus St. Georgen bei Eisenstadt (*wino szwietoiurskie*).⁶¹⁷ Einmal wird ein ungarischer Wein als jung bezeichnet (*więgierskiego mlodego*).⁶¹⁸ Kaufte man größere Mengen, war nur von ungarischem Wein die Rede. Von einem solchen Großeinkauf wissen wir, daß der König seinen Diener Stanisław Lichtenberger zu diesem Zweck nach Kaschau geschickt hatte. Dort kaufte er gewiß nicht Wein aus der Umgebung des Neusiedler Sees. Wir müssen daher annehmen, daß die großen Lieferungen aus Tokaj und Umgebung stammten: 46 Faß im Jahre 1601,⁶¹⁹ zwei Jahre davor hatte man sogar 80 Faß gekauft und dafür inklusive Transportkosten fl 4.061/3/6 bezahlt.⁶²⁰ Irgendwann zwischen 1616 und 1622 kaufte man ungarischen Wein um fl 2.483/10.⁶²¹

Rhein- und Neckarwein kam, wie ich schon zeigen konnte, regelmäßig an den polnischen Hof. Anfangs zog man den Seeweg vor, in den späten zwanziger Jahren den Landweg. In den Finanzakten ist immer nur von Rheinwein (*wino rinskie*, *vinum rhenense*) die Rede, Neckar wird nicht erwähnt. Vermutlich reichten die großen Lieferungen nicht immer, denn oft werden kleinere Mengen bei heimischen Händlern gekauft.⁶²² Genauere Bezeichnungen der Herkunft dieser Weine konnte ich nicht finden.⁶²³ Rheinwein spielte wohl eine besondere Rolle, denn kam guter in Danzig an, sprach sich das im Land herum.⁶²⁴ Doch man wußte auch, wann es in Warschau keinen guten Wein gab.⁶²⁵

⁶¹⁶ RachKról 293b,73r. (1592); 295,178v. (1596); 298,41 (1600/1601). VolLeg 2, 300, 337, 352. Durch die heutige Grenzziehung ist das Bild verschoben. In Österreich würde man diese Art Wein heute als Ruster und Oggauer bezeichnen, die heutigen Spitzenweine des Burgenlandes. Nur einmal sind größere Mengen erwähnt: für fl 1.072. RachKról 336,145 (1601).

⁶¹⁷ Der Wein soll in der Frühneuzeit einen besonders guten Ruf gehabt haben. Prickler 304,307,318,498,506.

⁶¹⁸ Das Verzeichnis stammt vom Februar 1601, gemeint war also der Jahrgang 1600. Aus der Erwähnung darf man wohl schließen, daß man in der Regel keinen Heurigen kaufte. RachKról 336,67r.

⁶¹⁹ Siehe Anm. 590 idA; siehe auch RachNadw 3,1265.

⁶²⁰ RachKról 297,35v.-36r.

⁶²¹ RachKról 349,97v.-99r. Zu diesen Problemen siehe auch Carter, Wine Trade 553-558.

⁶²² RachKról 295,45 (1596); 296,63r. (1598); 297,34r. (1599); 298,41v. (1600/1601); KsRec 12, 123,142 (1603).

⁶²³ Offensichtlich haben auch die Händler, die Rheinwein für den polnischen Markt importierten, die Herkunft nicht näher bestimmt. Klonder, *Napoje passim*. – Zumeist ist nur von Rhein- und Neckarweinen die Rede, doch einmal wird ersucht um Zollbefreiung für 9 Faß Rheinwein und 9 Faß Neckarwein. Extrakt aus Ursulas Schreiben vom 20. Mai 1627, in AMünLitPol 6, 3.

⁶²⁴ Henryk Firlej an Jaski, W., 14. August 1614, Kop. in HBA 856 sub dato 1. September 1614.

⁶²⁵ Schwarzenberg an Kurfürst Georg Wilhelm, Ciechanów [?], 9. November 1620, O. in ABrand 6,33b,3,20-21.

Rheinwein war in Danzig stets teuer, ja bis zu zweimal so teuer wie französischer Wein. Das war wohl einer der Gründe, warum Polen mehr französischen und weniger Rheinwein importierte.⁶²⁶ Ich konnte keinen Hinweis finden, daß man aus Frankreich große Partien von Wein für den Hof importiert hätte, wie das bei Wein aus dem Rheinland und Ungarn der Fall war. Französischer Wein wurde selten erwähnt, die Mengen, die man anschaffte, waren eher gering, und spezielle Bezeichnungen, wie sie im Handel der Zeit üblich waren, finden sich mit einer Ausnahme nicht in den Finanzakten des Königshofes.⁶²⁷ Dennoch setzte ein Reisender bei der Aufzählung der Weine, die man am polnischen Hof konsumierte, die französischen an die erste Stelle.⁶²⁸

Als Geschenke erhielt der König Wein von Claudio Rangoni⁶²⁹ und dem Herzog von Parma Ranuccio Farnese.⁶³⁰ Es wird nur selten vom Kauf italienischen Weins berichtet,⁶³¹ auch importierten die Polen kaum Wein aus Italien.⁶³² Anscheinend hat man aber doch für den polnischen Hof zumindest in den zwanziger Jahren vor allem mit Hilfe Taubers über Wien italienischen Wein erhalten.⁶³³

Ein einziges Mal fand ich in den Finanzakten Spanien als Herkunftsland von Wein erwähnt, und da ist die Formulierung eigenartig und die Menge gering: "Vini italici sive hispanici".⁶³⁴ Es wird auch österreichischer und mährischer Wein erwähnt.⁶³⁵ Gegen Ende der Regierung Sigismunds III. trank man am Hof wohl auch regelmäßig Tiroler Weine, die auch *brüxner* Weine genannt wurden,⁶³⁶ auch die Bezeichnung *rotten wernatzer* wird gebraucht.⁶³⁷ Da man regelmäßig Lieferungen erhielt, hat man diesen Wein wohl gekauft, und Erzherzog Leopold agierte als Vermittler. Er konnte es sich wohl nicht leisten, alljährlich eine Lieferung Wein zu spendieren.⁶³⁸

⁶²⁶ Klonder, Napoje 173 und Tabelle 3.

⁶²⁷ RachKról 296,63 (zwei Käufe im Juli und August 1598); 297,34r.,149 (1599); 336,67r. (1601). Die Ausnahme: "vini gallici uxeroth [=Auxois]". RachKról 298,41r.

⁶²⁸ Vincentio Laurefii [?] an einen Kardinal, Linz [?], 4. August 1614, O. in Barb 6659,1-2.

⁶²⁹ Diotallevi an [S. Borghese], W., 15. September 1617, Decif. in Borg II 241,217 und 220.

⁶³⁰ Diotallevi an S. Borghese, W., 27. Juli 1618, O. in Borg II 185,262-263 ("dodici botte di vino, due casse di salami et due di formaggi").

⁶³¹ RachKról 298,41r. Siehe auch VolLeg 2, 300, 337, 352. Italienischer Wein kam auf dem Landweg.

⁶³² Siehe Klonder, Napoje und Carter, Wine Trade.

⁶³³ Hans Wisenberg an U. Meyerin, K., 4. Juli 1621, O. in Extranea 111/13; Melchior Tauber an U. Meyerin, Neiß, 10. September 1624, O. in Extranea 111/11.

⁶³⁴ RachKról 298,41r.

⁶³⁵ RachNadw 3,1188r.Siehe auch VolLeg 2, 300, 337, 352

⁶³⁶ Tauber an U. Meyerin, Neiß, 13. November 1624, O. in Extranea 111/11 s.f.

⁶³⁷ Tauber an U. Meyerin, Neiß, 20. Januar 1625, O. in Extranea 111/11.

⁶³⁸ Da ist etwa von acht Fässern die Rede: Nusser an Erzherzog Leopold, Wien, 12. Dezember 1630, O. in ALeo I Nußer.

Gelegentlich ist auch von Rotwein die Rede, ohne daß man das Herkunftsland erwähnte.⁶³⁹ Ebenso fehlt diese Angabe bei manchen speziellen Weinen, so etwa bei Malvasier und Muskateller.⁶⁴⁰ Die bisher erwähnten Sorten hat man gekauft oder als Geschenk erhalten. Manche Sorten wurden genannt, weil man sie trank, und das ist für die von mir behandelte Thematik viel interessanter. Bevor ich einige Quellenstellen zitiere, muß ich noch kurz auf ein Problem eingehen: Durften Frauen Wein trinken? In einer stark von Machogehabe geprägten Gesellschaft wäre ein entsprechendes Verbot durchaus vorstellbar.⁶⁴¹ Doch dem war nicht so. Kaufte man gesondert Wein für das Frauenzimmer,⁶⁴² dann wäre es immer noch möglich, daß er für den Kammerdienertisch bestimmt war (Bei 2535). Es bekamen entsprechend der Hofordnung auch die Tische der Kammerdienerinnen und der Hofmeisterin Wein (Bei 2534). Man kaufte nicht nur für die Hofmeisterin eigens Wein, sondern auch "ad mensas circa Sacram Maiestatem Regiam et Sacram Maiestatem Regialem".⁶⁴³ Bei einer Zuteilung erhielt das Frauenzimmer acht, der Tisch der Kammerdiener jedoch nur sechs Maß (garniec, olla); das waren rund 25 und 20 Liter.⁶⁴⁴

Königin Anna fand Gefallen am Wein. Das war nichts Ungehöriges, auch die strenge Mutter war offensichtlich ganz zufrieden damit. Sie hatte ein Faß mit istrischem Wein aus Črni Kal (*Cernical*) nach Polen geschickt und wollte nun wissen, wie er aufgenommen wurde: "Den tschernical belangent trinken in IM gar gern." Gemeint ist da wohl der König. Schiechel setzte fort:⁶⁴⁵ "Mein genedigste königin und frau fangt an, wein zue trinken. Hab sie seit meines alhieseen schon oft, Gott geseng ir's, ein schissel oder schälel vol mit rainfal⁶⁴⁶ sehen ausessen. Bitten auch IM ganz gehorsamb, wann ED dem könig mer tschernical schicken, sie wolten iro mit eim väßl oder lagel, wie man's helt, terent⁶⁴⁷ auch nit

⁶³⁹ Siehe z.B. RachKról 336,29r.-30r.,67r.

⁶⁴⁰ RachKról 335,71 (1588 ?); 380-382,120r. (1592); 336,29r.-30r.,67r. (1600/1601). Siehe auch Anm. 598 idA.

⁶⁴¹ Lileyko, *Życie* 207.

⁶⁴² Französischer Wein ad mensam gynaecei, ein Faß. RachKról 297,34r.

⁶⁴³ RachKról 295,45. – Zur Aussteuer der Mutter Sigismunds III. gehörte auch ein Gefäß zum Kühlen von Wein. Turska 26.

⁶⁴⁴ RachKról 375-377,306v.

⁶⁴⁵ Schiechel an Erz. Maria, K., 26. Januar 1595, O. in *FamKorr* 45,10-11 und 14. Der Wein kam Anfang Januar an; es ist schwer verständlich, daß man zu der Jahreszeit Wein transportierte. Siehe ibidem 7-9, Brief vom 13. Januar 1595.

⁶⁴⁶ Reinfal, von ital. ribolla (Grimm 14,700-701), ebenfalls ein istrischer süßer Rotwein wie der Črni Kal (*Cernical*). Dieser wird oft genannt. Der Kaiser schaffte ihn für seine Söhne an: Maximilian II. an Erz. Karl, Regensburg, 22. Oktober 1575, O. in *IHofka* 2/3,325-327; man trank ihn am Innsbrucker Hof. Hirn, Ferdinand 2,499; man kaufte ihn für den Kaiserhof. *IHofka* 4 s.f. (1629).

⁶⁴⁷ Terrant, Rotwein aus der Gegend von Görz. *SteirW* 151. Man trank ihn in Graz (teerant). Memorial Gerelzhofers vom 11. November 1590, Kop. in *AMünKS* 695,480-496.

vergessen, dann IM sich mit gwalt dahin gewönen wolten. Was das fuerlon oder was es ist, anbelangen würdet, wellen wir's schon bezalen, könten es dann EFD mit unsern leuten aufbringen. So ist es zue ersparung eines uncostens desto bösser, dann das gelt ist teuer." Kurz darauf kam Schiechel nochmals auf das Problem zurück. Er ging auch auf den Modus der Beschaffung ein und teilte mit, daß die Königin den Terrant vorziehe: "Mit dem tschernical hat es wol bis auf ein anders jar ein stillstand, den terent aber belangent, mechten IM gern ain, wie in EFD trinken, saur und ruig haben. Das aber EFD etwo erst auch nach Triest umb belelten terent schreiben wolten, habe ich destwegen kain bevelch. Will nit zweifeln, EFD werden sovil, als etwo mein genedigiste königin trinken würd, wol beihanden haben, und denselben" bei Gelegenheit schicken.⁶⁴⁸ Aus diesen Darlegungen geht hervor, daß man Wein anschaffen möchte, der ausschließlich für den Konsum der königlichen Personen bestimmt war.

Zwei Jahre später verhalf die Mutter der Königin zu einer weiteren Entdeckung: Die Königin bedankte sich für zwei Fässer Wein und schrieb weiter: "Das ED aber meinen, ehr werde recht fier mich sein, und der kinig werde sagen, ehr sei gwassert, so haben wier ihn gleich den andern tag versuecht. Ist gwiß gar ein guetter wein und schmeckt mein gmahel gar wol. Wan ich ihn aber fier ordinari trinken sol, wierde ich gwiß oft ein doppeltes geschicht [Gesicht, doppelt sehen, betrunken sein]haben. Ist gwaltig guett zue eim ste[i]rer. Mein gmahel hatt's kaum glaubt, das ihn Steir so guett wein waxen." Die Königin kehrte nochmals zu dem Thema zurück, nachdem ihn auch andere verkostet hatten: "Der wein ist gwiß gar guett zue ein steirer. Hinen haben sie gmaint, es sei welscher wein. Mein gmahel schmeckt ehr auch gar wol."⁶⁴⁹ Es verbindet die Weine, die ich zuletzt erwähnt habe, die Herkunft aus dem innerösterreichischen Bereich. Es ist wohl kaum anzunehmen, daß man am polnischen Hof regelmäßig diese Weine getrunken hat.

Nur über italienischen Wein äußerte sich der König (oder Königin Konstanze) einmal: Er mache Appetit.⁶⁵⁰ Ein anderes Mal geht es um italienischen oder Tiroler Wein, den Erzherzog Leopold seiner Schwester Konstanze geschickt hatte: "Die wein, so EFD fir IM geschickt haben, sein vor wenig tagen komen. Schmöcken IM gar wol, sein gar guett und gar vill pöser als ferten hereinkomen. IM lasen EFD grosen dank darum sagen. IM der kinig firchten nur, sy sein von denen, die das podagra machen. Drinken in sonst gar gern."⁶⁵¹ Nicht uninteressant ist, was der König über den Geschmack seiner Gemahlin Konstanze zu

⁶⁴⁸ Schiechel an Erz. Maria, K., 8. März 1595, O. in FamKorr 45,19-31.

⁶⁴⁹ Königin Anna an Erz. Maria, Ujazdów, 24. Mai 1597, O. in FamKorr 40,235-237. Zu Wein aus Graz siehe auch Anm. 578 idA.

⁶⁵⁰ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 20. Januar 1625, O. in Extranea 111/1 s.f.

⁶⁵¹ U. Meyerin an Erz. Leopold, W., 4. April 1631, O. in ALeo I Meierin s.f.

berichten wußte. Im Zusammenhang mit der Bestellung von Rheinwein meinte er, "das man für IKM gern süese rein- und nekerwein het, IKM, mein genedigiste künigin und frau, haben zuvor den rheinwein alzeit gezukert trinken müeßen, aber jezt können sy in gar wol ungezukert trinken, welches dann deroselben vil gesunder ist".⁶⁵²

Im allgemeinen habe ich den Eindruck, daß die königliche Familie gerne guten Wein trank, wohl kaum je eine Mahlzeit einnahm, ohne daß Wein auf dem Tisch gestanden wäre. Das war gewiß beim Mittagessen der Fall, das der König in der Regel öffentlich einnahm, und da hat man auch an den anderen Tischen Wein getrunken. Es wäre eigenartig gewesen, hätten die Kammerdiener Wein getrunken und der König nicht. Seinem Charakter entsprechend hat er wohl die Trinkgelage, wie sie in der Zeit in Polen – und nicht nur da – üblich waren,⁶⁵³ nicht geschätzt, doch mußte er aus politischen Gründen an solchen Gelagen teilnehmen, gelegentlich auch selbst solche veranstalten. Natürlich konnte er dann nicht nur ganz wenig trinken, zumal es nicht möglich war, bei gewissen Trinksprüchen das Glas nicht männlich-demonstrativ zu leeren und in der Summe dann mehr zu trinken, als gut war.⁶⁵⁴ Doch konnte ich keinen Hinweis finden, daß der König betrunken gewesen wäre. Gelegentlich hat "der könig auch einen starken trunk getan".⁶⁵⁵ Aber vielleicht war das nur ein – ausnahmsweise nicht negatives! – Gerücht, denn Zeitgenossen und Historiker haben immer wieder hervorgehoben, der König habe stets mit Maß gegessen und getrunken.⁶⁵⁶ Er fand es daher wohl peinlich, wenn ein Erzbischof in betrunkenem Zustand allerlei Dummheiten machte,⁶⁵⁷ und er fand es wohl abstoßend, wenn sich ein betrunkenener Adeliger ihm gegenüber grob und unfreundlich benahm. Er hätte sich nicht einmal den allerletzten Untertanen gegenüber so verhalten.⁶⁵⁸ Doch hat er mit den Jahren gelernt, mit diesen Absonderlichkeiten des Landes zu leben.

Auf den vorangehenden Seiten war immer wieder die Rede davon, daß man größere und geringere Mengen von Wein kaufte. Das wenigste davon konsumierte die königliche Familie. Zu den Mahlzeiten wurde auf bestimmten Tischen Wein

⁶⁵² Extrakt aus einem Schreiben Ursulas vom 20. Mai 1627, siehe Anm. 603 idA.

⁶⁵³ Kuchowicz, Stan biologiczny 95. – Auch Frauen, sogar Fürstinnen, haben gelegentlich zu viel getrunken. Scheller, Frau 57.

⁶⁵⁴ Czapliński, Dwór 242; Biblioteka Krasińskich 1,81-83; Dziechińska 49; Podhorodecki, Wazowie 131,190; Sobieski, Żółkiewski 90.

⁶⁵⁵ Reichert Beyers relation, wie die preußische belehnung abgelaufen [1.-14. November 1611 st.v.], in ABrand 6,27,14,1-5.

⁶⁵⁶ Gałczyński an Andrzej Opaliński, K., 8. April 1588, in TekNar 93,343-345; Landesbeschreibung aus 1604, in BKór 311,91v.; Tomkiewiczowa 122; Lepecki 76; Rudzki 2,80.

⁶⁵⁷ Siehe S. 2019.

⁶⁵⁸ Siehe S. 709.

serviert.⁶⁵⁹ Manche besonders qualifizierte Bedienstete erhielten regelmäßig eine Zuteilung von Wein (siehe Beilage 1). Es gab also viele Personen, die regelmäßig aus dem königlichen Keller versorgt wurden. Leider konnte ich keine Angaben über den Normalverbrauch pro Woche finden (in der Beilage 4 fehlt der Wein).

Natürlich gab es auch immer wieder Gäste, die mit Lebensmitteln und Getränken versorgt wurden, und natürlich mußten sie königlich versorgt werden, denn die Gäste waren heikel, verteilten Zensuren. So hat etwa Peter Casal im Oktober 1599 die Bewirtung zweimal nacheinander bewertet: "... mit wollgekochten speisen so woll und opipare [=prächtig] tractiert, auch mit dem trinken leydenlich gehalten."⁶⁶⁰ "Es soll aber weder die tractation zum stattlichsten, noch die libertet zum trinken darbey gewöst sein."⁶⁶¹ Wer um seinen Ruf besorgt war, durfte also Gäste nicht daran hindern, so viel zu trinken, wie sie wollten und konnten, bzw. auch mehr als sie vertrugen. Mußte man für die Getränke nicht bezahlen, wuchs der Durst ins Unermeßliche. Die genaueste Abrechnung haben wir für den Besuch des Grafen Emden während des Monats März 1599. Er und seine Leute verbrauchten Wein für rund fl 349 und Gewürze für fl 305. Für Wein wandte man 19,5% der Gesamtkosten auf. Nehmen wir an, daß ein Faß im Durchschnitt fl 40 kostete, dann verbrauchten die Gäste etwas weniger als 9 Faß.⁶⁶² Da wir die Zahl der Begleiter nicht kennen, haben diese Zahlen wenig Wert für uns. Den Konsum pro Kopf können wir in vielen Fällen für die Hochzeitsgesellschaft des Jahres 1592 errechnen. So tranken die 327 Begleiter der Erzherzogin Maria, die an 12 Tischen bewirtet wurden, am 28. Mai – also drei Tage vor der Trauung und Krönung Annas – zu Mittag 406 und am Abend 547 Liter Wein, das waren jeweils fünf Viertel und 1,67 Liter pro Person. Zur Hochzeit kamen diverse offizielle Gäste, und die wurden besonders gut versorgt. So erhielt der Bischof von Breslau für sich 12 olla, für seinen Hof 24; der Landgraf von Leuchtenberg für sich 12 und für seine Begleiter nochmals 12 olla (garniec) zu 3,2 Liter. Die anderen – so der Bischof von Lavant und der Abt von Admont – erhielten jeweils für sich persönlich nur sechs bzw. drei olla.⁶⁶³ Die 12 olla waren gedacht für den ganzen Tag. Doch was machte der Bischof von Breslau mit fast 40 Liter Wein pro Tag? Elf Tage nach

⁶⁵⁹ RachKról 375-377,306v. Leider sind die hier angegebenen Mengen untypisch, denn . nicht alle waren in Krakau, ein Teil der Bediensteten ging zum Abendessen nach Niepołomice und hielt sich den darauffolgenden Tag (10. Juni 1592) dort auf. Andererseits waren auch Bedienstete von Gästen in Krakau zurückgeblieben, so daß die Angaben 115 Liter zum Abend des 9. Juni und zu Mittag und Abend des 10. Juni je 147 Liter über den Normalverbrauch nichts aussagen.

⁶⁶⁰ Mikołaj Wolski war der Gastgeber. Casal an Erzherzog Ferdinand, Auschwitz, 11. Oktober 1599, O. in FamKorr 7,262-263.

⁶⁶¹ Sebastian Lubomirski war der Gastgeber. Casal an Erzherzog Ferdinand, Chrzanów, 13. Oktober 1599, O. in FamKorr 7,264-265.

⁶⁶² RachNadw 3,1281-1296, hier 1282r.,1282v.

⁶⁶³ RachKról 375-377,294v.-298r.

der Trauung und Krönung – noch waren nicht alle Gäste abgereist – "will auch der vorrat von wein und anderm berait manglen".⁶⁶⁴ Dabei hatte man 80 Faß vor der Hochzeit in den Kellern und wollte für fl 1000 weitere 20 Faß zukaufen,⁶⁶⁵ doch anscheinend reichte das nicht (100 Faß Wein entsprachen 2.304 Liter). Man muß bedenken, daß allein auf der an sich kurzen Strecke von der Grenze nach Krakau und zurück je 10 Faß Wein nur von der Begleitung der Erzherzogin verbraucht wurden.⁶⁶⁶

Unannehmlichkeiten mit der Qualität des Weines hat es eher selten gegeben. Doch als der König in den Orden vom Goldenen Vlies aufgenommen wurde und für den Comte de Ligne ein Bankett gab, wurde der König von einem Mißgeschick betroffen. Das Personal, meinte Schiechel, sei einfach überfordert gewesen. "Haben sie einen wein auf die tafel geben, und, alsbald in deß herrn gesandten hoffmeister gesehen, hat er gefragt, ob es ein schneewasser sey. Ist war, hat natürlich also ausgesehen. Hat dieselbig mallzeit niemant kain [Wein], sonder all pier getrunken. Diß ist nit ein span, sonder grosse wildsau reverendo gewest. Hernach so kombt derjenig, so das silbergeschmeid under henden hat, ein Teutscher, und der unserigen ainer, zue mir und sagt solches. So laß ich desselben weins alsbalt bringen und gib den IM zue costen, denn es beschiecht sonst von niemants kain ausrichtung. Der war weder sieß noch saur, ja hett kaines weins geschmach. Auf welches IM guet filz[=Tadel] austailt und gab denselben auch dem Voglfeder als ainen, dem im Spänien vil guets widerfarn, zue costen. Darauf IM alsbalt andere wein verschafften, also das es ganz still ist und ohn allen zweifel richtiger zueget."⁶⁶⁷ Wenn also alle Bier trinken, war das ein Unglück, denn bei einer königlichen Tafel mußte es wohl Wein geben. Man führte auch größere Mengen auf Reisen mit, so etwa eine Fuhre zu sechs und eine zweite zu drei Pferden, als man im August 1592 von Krakau nach Warschau reiste. Da der Weg über sehr schlechte Straßen führte, war der Wein stark durchgerüttelt und daher wohl nicht gut.⁶⁶⁸ Doch ging es anscheinend ohne Wein nicht. Als die Lage des Königs politisch arg und finanziell ruinös war, brauchte er dringend einen Kredit – um Wein zu kaufen.⁶⁶⁹

6.7.3. Andere Getränke

In seinem Überblick über die Ernährung in Polen zählt Wyczański auch die Getränke auf: Bier, Milch, Wein, Met und Branntwein.⁶⁷⁰ Milch wurde oft gekauft,

⁶⁶⁴ Zeitung aus Krakau vom 7. (11.) Juni 1592, in HaFa 25,380-383.

⁶⁶⁵ RachKról 380-382,120r.

⁶⁶⁶ RachKról 375-377,300v.

⁶⁶⁷ Schiechel an Erz. Maria, W., 24. Februar 1601, O. in FamKorr 45, 111-115.

⁶⁶⁸ RachKról 293a,39.

⁶⁶⁹ Sigismund III. an Sebastian Lubomirski, K., 5. November 1607, O. in ZRWil 7/1,211-214.

⁶⁷⁰ Wyczański, Consommation 37.

doch muß man annehmen, daß man sie am Königshof vor allem zum Kochen und nur selten zum Trinken verwendete. Jedenfalls konnte ich keinen Hinweis finden, daß man sie als Getränk konsumierte. Es ist andererseits möglich, daß das Trinken von Milch so alltäglich und weit verbreitet war, daß man es nicht erwähnte.

Mit dem Met gibt es terminologische Schwierigkeiten, denn es fehlt ein eigenes Wort, *miód* bedeutete Honig und Met; heute gebraucht man für Met *miód pitny*, doch diese Bezeichnung habe ich in den Quellen aus der Zeit um 1600 nicht finden können. Das Wort *miód* wird oft gebraucht, doch nur an einer einzigen Stelle fand ich eine Formulierung, die man als Beweis für die Bedeutung Met ansehen könnte: Ein Topf *miód*, der in der Küche hergestellt wurde ("garnecz miodu, ktori w kuchni robil"). Natürlich gab es noch andere Arbeiten, die mit Honig zusammenhingen, doch ist es zumindest wahrscheinlich, daß hier Met gemeint war. Eindeutig ist es, wenn Met in einem deutschsprachigen Text erwähnt wird. Aus einem Brief der Königin Anna geht hervor, daß der oberste Verwalter der Krakauer Residenz über Vorräte an Met verfügte.⁶⁷¹

In der erwähnten Aufzählung fehlt der Fruchtsaft. Man kann wohl nicht feststellen, in welchem Ausmaß Fruchtsäfte konsumiert wurden, doch werden in den Quellen einige genannt. Am interessantesten ist eine Erwähnung in einem Brief eines Agenten Krzysztof Radziwiłł: Die Ehefrau von Kurosz sollte Konfekt für den Fürsten anfertigen. In dem Zusammenhang ist auch von der Herstellung von Säften die Rede, wobei aber unklar bleibt, ob sie nun Konfekt und Säfte anfertigen sollte oder die Säfte für die Herstellung von Konfekt benötigte. Erwähnt wird eigens noch Johannisbeersaft.⁶⁷² Eindeutig ist die Erwähnung von Maulbeersaft. Den trank Anna Wazówna nach ihrer eigenen Aussage.⁶⁷³ Eindeutig ist auch die Formulierung: 3 Flaschen Quittensaft ("3 pudelka soku pigwowego"); die kosteten fl 1/6, also 12 Groschen je Flasche und waren für Erzherzogin Maria bestimmt.⁶⁷⁴ Die polnischen Jesuiten tranken auch Zwetschken- und Weichselsaft (*succus prunorum aut cerasorum*).⁶⁷⁵

⁶⁷¹ RachNadw 3,860r. – Die Jesuiten konsumierten *mulsum*, mit Honig gesüßten Wein. Ordo dom. 13v., 14r., 15r. – Zu der Erwähnung von Met in einem Brief der Königin Anna siehe S. 646. Siehe auch VolLeg 2, 300, 337, 359

⁶⁷² PS zu einem Schreiben von Kurosz an K. Radziwiłł, Orla, 28. Mai 1628, O. in ARadz V 8080,223.

⁶⁷³ Anna Wazówna an U. Meyerin, Strasburg, 20. Januar 1625, O. in Extranea 111/1 s.f.

⁶⁷⁴ RachNadw 3,1264.

⁶⁷⁵ Ordo dom. 13r. – Es ist nicht vorstellbar, daß man in einem Land, das so reich an guten Äpfeln war, keinen Apfelmost produzierte. Das Wort fand ich nur in einem Verzeichnis von importierten Waren: "*moszcz francuski*", also wohl Traubenmost. Klonder, Napoje 56. Ich habe diese Angabe in eine Anmerkung verbannt, weil ich annehme, daß man bei Hof kaum Apfelmost getrunken hat.

Auf das Konzept eines Briefes notierte der Kammerdiener des Kaisers eine Reihe von Dingen, die möglicherweise für Polen bestimmt waren. Möglicherweise deshalb, weil das an die Schlesische Kammer gerichtete Schreiben des Kaisers an sich nichts mit Polen zu tun hat, doch das Konzept liegt unter den *Polonica*. Hier stehen untereinander "uhr, compaß, eingemachte sachen, rosenzugger, vielsaft, aqua vitae ..." ⁶⁷⁶ Sollte er Branntwein nach Polen schicken? Im Spätmittelalter und auch noch im 16. Jahrhundert verwendete man Branntwein als Arznei und zur Herstellung von Arzneien, doch begann man im 16. Jahrhundert, ihn auch als Getränk zu konsumieren. ⁶⁷⁷ Auch in Polen ⁶⁷⁸ wurde er als Getränk bei den Bürgern und auch bei den Adligen immer beliebter. Anfangs trank man am Königshof noch nicht Branntwein. ⁶⁷⁹ Zumindest in einem Gasthaus in Warschau brannte man im Jahre 1615 Schnaps. ⁶⁸⁰ Im Jahre 1624 verboten die Jesuiten den Personen, die in den Ordenshäusern wohnten, Schnaps in ihren Räumen aufzubewahren. ⁶⁸¹ Trank die Mutter Sigismunds III. das Zimtwasser als Arznei mit Widerwillen oder vielleicht doch mit Vergnügen? ⁶⁸² Das Zimtwasser war gewiß kein Wasser, sondern ein mit Schnaps hergestelltes Getränk, denn als die Prinzessin heiratete, gab es in ihrer Aussteuer auch ein Destilliergerät für Zimtwasser, ⁶⁸³ das sie wohl als Arznei gegen Verstopfung regelmäßig herstellen lassen mußte. ⁶⁸⁴ Schiechel brachte 1595 aus Graz aqua vitae mit, ⁶⁸⁵ und auch das Rosenwasser und das Lavendelwasser, die man Erzherzogin Maria am 2. Oktober 1599 gab, ⁶⁸⁶ waren vielleicht nicht nur Arzneien, aber auf jeden Fall alkoholisch. ⁶⁸⁷ Wenn man auf Reisen ging, deckte man sich – vor allem im Winter – mit Schnaps ein. ⁶⁸⁸ Der Königshof führte als Proviant auf einer Reise im August 1593 unter vielen anderen Dingen auch "liquor ad necessitates fl 0/20" mit sich. ⁶⁸⁹ Diese necessitates waren vielleicht doch nicht nur medizinischer Natur, denn als Sigismund und Władysław gegen Moskau

⁶⁷⁶ Ferdinand II. an die Schlesische Kammer, Wien, 14. Februar 1632, Konz. mit Notizen von der Hand Nussers in *Polonica* 55,1-2.

⁶⁷⁷ Bitsch 211.

⁶⁷⁸ Wyczański, *Consommation* 37.

⁶⁷⁹ Wyczański, *Konsumpcja* 139.

⁶⁸⁰ Georg Radziminski an die Oberräte, W., 18. November 1615, O. in HBA 858 s.f. In den Finanzakten finden wir den Brantwein zwischen Bier und Wein. VolLeg 2, 299, 337, 352.

⁶⁸¹ "Non est permittendum, ut nostri in suis cubiculis servent conservas, vinum, crematum aut dulciaria, quae mittuntur." *Ordo dom.* 7v.-8r.

⁶⁸² Theiner, *Schweden* 1,606.

⁶⁸³ Turska 26.

⁶⁸⁴ Grimm 31,1383-1384.

⁶⁸⁵ Schiechel an Erzherzogin Maria, K., 6. April 1595, O. in *FamKorr* 45,41-43.

⁶⁸⁶ *RachNadw* 3,1186r. "Za 2 kwarczie wodki rozeney i lawendowej fl 0/22."

⁶⁸⁷ Grimm 12,394; 14,1225.

⁶⁸⁸ Klonder, *Napoje* 106,108.

⁶⁸⁹ *RachKról* 335,92r.

zogen und durch Gebiete, die durch den langen Krieg völlig zerstört und ausgeplündert waren, wurden sie nicht nur mit Brot, Erbsen, Graupen und Geselchtem, sondern auch mit Branntwein versorgt.⁶⁹⁰

Schon im 16. Jahrhundert gab es am Kaiserhof einen *distilierer*, der mit fl 15 im Monat einen guten Sold erhielt.⁶⁹¹ Am polnischen Hof war im Juli 1629 der Sold "deß Johann distilatorn vor 2 wochen fl 12".⁶⁹² Als er auf Reisen ging (*hin-ausgereiset*), gab man ihm die große Summe von fl 500 mit.⁶⁹³ Ende 1628 und Anfang 1629 hat man für die Königin wiederholt Branntwein gekauft. Damit beschäftigte sich vor allem eine mit der Königin besonders vertraute Jungfrau namens Anna Maria.⁶⁹⁴ Was machte man am Hof der Königin mit fast sechs Liter Schnaps? Königinnen produzierten gerne Arzneien, gewiß tat das auch Konstanze; vor allem jedoch, so glaube ich, hat sie Liköre fabriziert, denn sie hatte eine Schwäche für Süßes.

⁶⁹⁰ Dorobisz, Zadzik 59.

⁶⁹¹ Ruedolff 9.

⁶⁹² Fin-Königin 15. Juli 1629.

⁶⁹³ Fin-Königin 12. Juli 1629.

⁶⁹⁴ Fin-Königin 29. Oktober (2 kwart), 6. November (1 kwart), 11. November 1628 (2 kwart) und 1. Juli 1629 (1 kwart). Ein kwart kostete 14 oder 15 Groschen und entsprach 0,95 l.

