

Nemeš, Jaroslav

Drevené sudy a ich využitie pri skladovaní nápojov a potravín (stredoveké Uhorsko)

Archaeologia historica. 2018, vol. 43, iss. 1, pp. 247-263

ISSN 0231-5823 (print); ISSN 2336-4386 (online)

Stable URL (DOI): <https://doi.org/10.5817/AH2018-1-13>

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/138131>

Access Date: 27. 11. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

DREVENÉ SUDY A ICH VYUŽITIE PRI SKLADOVANÍ NÁPOJOV A POTRAVÍN (STREDOVEKÉ UHORSKO)

JAROSLAV NEMEŠ

Abstrakt: Cieľom nášho príspevku je poukázať na využitie drevených sudov v stredovekom Uhorsku. Vyrábali sa z tvrdého dreva a boli stiahnuté obručami z prútia. Kovové obruče sa začali sporadicky používať na začiatku 16. storočia. Sudy produkovali debnári vo veľkých počtoch, dopyt po nich bol v stredoveku mimoriadne veľký. Slúžili na skladovanie alebo prepravu najpoužívanejších druhov nápojov a potravín. Najčastejšie v nich bolo uchovávané víno, vinohradníci sa bez nich nemohli zaobiť. Oveľa menej sa spomínalo uskladnené pivo a najmenej ocot a olej. Z pevných látok do sudov nakladali obilie a múku, ryby, včelí med a vosk, kamennú soľ, kyslú kapustu, ovocie a ďalšie plody, tuk, syr a semená rôznych rastlín. Sudy tvorili dôležitú výbavu hradov aj preto, lebo slúžili na skladovanie vojenských potrieb: smoly a živice, gúľ do diel alebo pušiek, šípov, no predovšetkým troch látok potrebných k výrobe pušného prachu – síry, sanitry a dreveného uhlia.

Kľúčové slová: Uhorsko – stredovek – materiálna kultúra – debnárstvo – potraviny.

Wooden barrels and their use in storing liquids and foodstuffs (medieval Hungary)

Abstract: This contribution discusses the use of wooden barrels in medieval Hungary. Barrels were made of hard wood and were held together by wicker hoops. Metal hoops started to be sporadically used in the early 16th century. Barrels were made by barrel-makers in large quantities as the demand in the Middle Ages was enormous. They were used for the storage and transport of the most widespread liquids and foodstuffs. Barrels were typically used for storing wine and were indispensable for winemakers. Beer was stored in barrels less often, and vinegar and oil even less so. With solid foodstuffs, barrels were used for storing crops and flour, as well as fish, honey and beeswax, rock salt, cabbage, fruits, nuts and berries, fat, cheese and seeds of a variety of plants. Barrels were important part of castle equipment as they also served to store military and defence essentials such as pitch and bitumen, cannon balls, bullets, arrows and, first and foremost, three substances needed for the production of gunpowder: sulphur, saltpetre and wood coal.

Key words: Hungary – Middle Ages – material culture – barrel-making – foodstuffs.

Ak sú témou tohtoročnej konferencie archeológov stredoveku potravinu a ich skladovanie, nemožno obísť ani „kontajnery“ stredoveku, najpoužívanejšiu obalovú techniku mnohých storočí – teda drevené sudy. Sudy dokázali v dejinách poslúžiť človeku tak ako máloktorá iná vec, podobne ako koleso, voz alebo pluh. Kontajnermi stredoveku a raného novoveku sudy nazvala vo svojom blogu Caroline Tronnier (2015), no určite nebola prvá.

Cieľom nášho príspevku je poukázať na využitie drevených sudov pri skladovaní nápojov a potravín v Uhorsku, vychádzajúc z analýzy najmä písomných prameňov. K spracovaniu sme využili asi dvesto historických záznamov zo stredoveku, v ktorých sa sudy spomínali. Sústredili sme sa na komodity v nich uložené. Nami skúmaná vzorka, hoci sa dala rozširovať i ďalej, predstavovala solidný základ pre hlbší výskum. Nezaoberali sme sa však určovaním objemovej veľkosti jednotlivých nádob, pretože táto otázka by si zaslúžila samostatnú prácu. Hneď na úvod musíme povedať, že v slovenskej, českej a ani v maďarskej literatúre nie je problematika sudov doposiaľ moderne spracovaná, lebo stála na okraji záujmu bádateľov. O to bola naša motivácia väčšia. Pri práci sme sa inšpirovali i súčasnou historiografiou, ktorá kriticky prehodnocuje výsledky starších výskumov a spochybňuje často preberané fakty (napr. Lukačka 2016; Slivka 2016; Plaček 2017). Dospeli sme tak k zaujímavým výsledkom bádania širokého a univerzálneho využitia sudov v uhorskej praxi.

Výroba sudov ako remeslo

Práca debnárov patrila k najstarším špecializovaným remeslám v odvetví spracovania dreva. Debnárstvo mohlo pochádzať od Keltov a Germánov a dostalo sa k Rimanom, lebo sa

udomácnilo skôr na území severne od Álp než v Stredomorí. Medzi veľké debnárske výrobky môžeme zaradiť sudy, vínne škopky, rôzne kade či kúpeľné vane. Pre obchodovanie však bola najatraktívnejšia výroba sudov, lebo boli hojne požadované ako univerzálny obalový materiál stredoveku a na začiatku novoveku. Okrem toho debnári vyrábali aj menšie drevené výrobky, ako boli vedrá, misy, korytá, črpáky, poháre a ďalšie. Menšie drevené výrobky boli zhotovované viac pre domácnosti ako pre diaľkový obchod (Baum 1999, 490–492).

Debnárov môžeme rozlíšiť aj podľa toho, či produkovali veľké, objemnejšie nádoby, hlavne „mokré“ sudy, ktoré vyrábali najmä z tvrdého dreva, alebo menšie tzv. „suché“ nádoby, zhotovené najmä z „bieleho“ dreva smrekka, jedle a topoľa. Remeselníkov preto rozdeľovali na veľkých debnárov (robili sudy a kade) a malých debnárov (vedrá, kanvice, poháre); čiernych debnárov (spracovávali dubové drevo), červených debnárov (bukové drevo) a bielych debnárov (ihličnaté drevo); taktiež mokrých a suchých debnárov atď. (Packheiser 2008, 34). Drevospracujúce remeslá a cechy sa stále viac špecializovali, a preto sa od seba oddeľovali, napríklad ako Küfer a Kübler vo Württembersku, alebo bečvář a bednář v Čechách a na Morave a pod. (Janotka–Linhart 1987, 141–142; Válka 2014, 115).

Práca s drevom bola náročná ako finančne, tak fyzicky. Na výrobu sudov používali vopred narezané dosky štandardnej veľkosti, tzv. dužiny (*Böttcherholz*), ktoré bývali často dovážané z veľkých diaľok, ak si ich sami nevyrobili doma. Drevo nesmelo byť hnilé alebo červivé, nemalo mať žiadne uzly alebo zlomy. Dužiny potom opracovávali, vlhčili a sušili, vypaľovali a obrúčkami debnili do spoločných oblých tvarov. K nim prirábali okrúhle ploché boky – presný postup opisali Janotka–Linhart (1984, 110). Okrem spomínaného najčastejšie využívaného dubového dreva to mohli byť buky a borovice, v južnej Európe bolo spracovávané i gaštanové drevo. Pre sťahovanie dužín boli využívané brezové, lieskové alebo vrbové prúty vo forme obrúči, alebo neskôr kováčmi dodávané drahšie železné obrúče (Baum 1999, 490–492). Sudy nemali pretekať, nemohli sa opravovať, pri výrobe sa vyžadovala presnosť a precíznosť. Hoci kvalita práce bola rôzna, závady boli neprípustné.

Je pravdepodobné, že výroba veľkých sudov bola vykonávaná iba na objednávku, no sudy štandardnej veľkosti zhotovovali do rezervy pre voľný predaj na trhu. Objemy produkcie jednotlivých cechov vo veľkých mestách mohli dosiahnuť až niekoľko tisíc sudov ročne. Menšie cechy pracovali v prospech vinárov, sládkov alebo stálych obchodníkov. Debnári museli identifikovať svoje výrobky vlastnou značkou.

Pracovný čas debnárov bol v mnohých mestách – pravdepodobne vzhľadom k riziku vzniku požiaru a hlukovej záťaže pre miestnych obyvateľov – prísne regulovaný. Mestá často obmedzovali počet cechov či debnárov. Pravdepodobne z rovnakých dôvodov sa viaceré mestá (napríklad Frankfurt alebo Brémy) snažili debnárov usadiť v určitých uliciach s mnohými obmedzeniami (Baum 1999, 490–492). Z takýchto štvrtí a ulíc vychádzal typický buchot alebo dym, čo mohlo výrazne obťažovať susedov. Zvýšená potreba výroby sudov bola tam, kde sa obchodovalo s vínom, pivom, rybami alebo kožami.

V Uhorsku sa pre pomenovanie remesla využívali najmä latinské termíny *dole(i)ator*, *dolifex*, *tunnarius*, *cuparius*, *ligator vasarum*, no v mestách poznáme aj nemecké pojmy (*Böttcher*, *Faßbinder*, *Binder*, *Büttner*, *Schäffler*, *Küfer* a iné). V novoveku sa stretávame i s názvami v maďarčine *kádár*, *pintér* a *bodnár*.

Najväčšími drevenými nádobami boli sudy rôznych rozmerov pre skladovanie tekutín (víno, pivo, ocot, olej a i.) alebo pevné látky (obilie, múka, ryby, koža, popol atď.). Používali sa aj ako jednotka určitej veľkosti a balenia. Štandardizácia ich objemu však prebehla až v novoveku a mala charakter miestnych súkromných opatrení. Veľkosť bola odvodzovaná od sudov štandardných rozmerov lokálnej normy alebo od veľkosti sudov významného obchodného partnera. Rozmanité boli i veľkosti sudov na tekuté a pevné produkty, no dramatické zmeny vo veľkostiach možno odlíšiť až od 15. storočia (Witthöft 1999, 303). Debnári boli povinní pracovať podľa stanovených mestských či lokálnych mier, ktorých nedodržiavanie mohlo byť potrestané dokonca odobratím remesla (Janotka–Linhart 1987, 142). V stredovekých historických prameňoch síce možno terminologicky rozlíšiť istú diferenciaciu veľkostí sudov, no nebola absolútna,

ale relatívna. Pojmy „veľký sud – sud strednej veľkosti – súdok“ by sme mohli v latinských, nemeckých a maďarských prameňoch špecifikovať takto:

vas, vasa (maior) – vasa media (vasculum) – tunella

Faß – Tonne (Küffe, Küffē) – Tonlen (Tonnlein)

hordó – kishordó, bödön – hordócska

Medzi jednotlivými pojmami ale neboli pevne vymedzené hranice, výrazom „vasculum“ mohol byť v stredoveku pomenovaný aj sud štandardnej strednej veľkosti, aj malý súdok. Menšie sudy, súdky, sa v prameňoch spomínali najčastejšie vtedy, ak sa hovorilo o pevných a sypkých materiáloch, zriedkavejších či cennejších komoditách, akými boli loj, med, vosk, živica, soľ, síra atď.

Hoci sa v príspevku zaoberáme iba nádobami zhotovenými z dreva, v písomných dokumentoch sme našli i sudy cinové, strieborné, olovené, kovové (železné) a medené. Posvätené oleje, krizmu, uchovávali v sakristiách kostolov hlavne v strieborných pozlátených nádobách, ako to bolo na hrade Vyšehrad v roku 1490 (*vas pro unctione argenteum auratum*; Nógrády 1998, 179). Pri uchovávaní posvätenej vody v kostoloch a kaplnkách sa využívali najmä nádoby z olova. V inventári opátstva Bělápátfalva mali v roku 1508 uchovanú posvätenú vodu v olovenom súdku (*vasculum plumbeum pro aspersione aque benedictae*; EHP, 344). V mandáte gubernátora Jána Huňadyho z 1. júna 1452 sa v súvislosti s dlhmi Bratislavy spomínalo okrem iných vecí i 16 kovových súdkov (*vascula caminorum*) a 15 tisíc šípov, ktoré mali rovnako použiť na splatenie dlhu (MNL, DL-DF 107548). V účtovnej knihe budínskeho Nádašdyho domu sa 6. januára 1531 spomínala kúpa jedného oloveného súdku za 20 denárov (*emi ex plombo vnum vasculum pro theryek den. XX*; Baraczka 1966, 256).

Preprava sudov

Vinohradníci a vinári požadovali na veľké objemy vína veľké počty sudov. Vyrábali ich debnári žijúci najmä v lesnatých oblastiach, kde mali remeselníci poruke dostatok tvrdého dreva. Napríklad Vesprémske biskupstvo kupovalo sudy na trhoch z oblastí pozdĺž rieky Drávy (Holub 1960, 199). Drevené sudy boli v stredoveku všeobecne menšie, ako ich poznáme dnes, a to nielen kvôli technickým ťažkostiam pri výrobe veľkých sudov, ale aj kvôli sťaženým podmienkam pri preprave vinárskych zásielok veľkých objemov. Na prepravu boli potrebné aspoň dva kone s vozom, a to aj na ťahanie stredne veľkého suda. Prepravovanie vínnych sudov na vozoch spomínala aj listina Belu IV. o udelení trhového mýta (*tributum fori*) pre Kláštor Panny Márie na Margitínom ostrove z roku 1255. Ak hovorili o preprave troch sudov vína na jednom voze, museli byť menších rozmerov (CDH IV/2, 311). V listine Vesprémskej kapituly z roku 1444, ktorá riešila majetkové spory, sa hovorilo o odnesení desiatich veľkých a sedemdesiatich malých sudov vína. Veľké sudy sa spomínali ako „*decem magna vasa vini vulgariter boch dicta*“, teda veľké sudy sa ľudovo nazývali „bočky“ (Holub 1960, 198, pozn. 106). Počet prepravených sudov na jednom voze preto museli prispôbiť ich objemom či hmotnosti.

Ako uviedol maďarský historik József Holub (1960, 199), železné obruče na sudoch v stredoveku ešte neboli, používali sa obruče vyrobené z prútia. Sudy preto nazývali zväzovanými sudmi (*vasa ligare*). Dužiny boli najčastejšie stiahnuté do kónusu surovým brezovým alebo lieskovým prútiom, spojeným do oblúka čerstvo stiahnutou kôrou stromov. Miroslav Válka (2014, 115) uvažoval o obručiach z prútia, ktorých rozštiepené konce sa prevliekli a zasekli, pripustil aj prúty z vrby. Rákosím či kôrou sa vyplňali aj prípadné netesnosti medzi jednotlivými drevenými latkami a dnom. Obruče z prútia však neboli pevné a odolné, nevydržali dlho kymácanie na cestách a v nimi stiahnutých sudoch sa nemohli prepravovať veľké objemy, lebo nemali veľké priemery. Nedokázali nimi pevne zviazať veľmi široké sudy. Keď sudy prevážali na konských povozoch po nerovných a nespevnených cestách, na jar a jeseň navyše zablatených, mohli sa rozpadnúť, poškodiť alebo rozbiť. V stredoveku totiž nepoznali ani odpružené (pružinové) vozy.

Vyobrazenie vozu určeného k preprave sudu, ktorý ťahal kónský dvojzáprah, môžeme vidieť na jednej z tabuľových malieb gotického kridlového Oltára sv. Mikuláša z kostola v Lúčkach (okres Žiar nad Hronom). Oltár je dnes majetkom Maďarskej národnej galérie v Budapešti. Jeho autor, umelec známy ako *Jánosréti mester*, ho vytvoril okolo roku 1476. Otvorená korba štvorkolesového voza pozostávala zo štyroch súbežných tyčí upevnených v smere jazdy, medzi ktoré sa drevený sud zachytil (viď Cidlinská 1989, 58–59; Keller 1990, 187–200; Kerny 1992, 115–120). V európskej ikonografii obdobia stredoveku poznáme viac príkladov takýchto jednoduchých vozov naložených jedným, dvoma či tromi sudmi. Zachovali sa tiež maľby alebo rytiny klasických dvojkolesových vozíkov s rovným platom, na ktorom bol naložený jeden alebo viacero sudov. Vkladala sa medzi ne slama, aby sa navzájom nepotĺkli.

Menej problémovú prepravu na cestách zabezpečili až sudy stiahnuté kovanými železnými obručami. Kedy sa začali v Uhorsku používať? Keďže na hrade v Jágri boli v roku 1503 dlžní poslať víno do Talianska, zabezpečili pre Jágerský hrad dva vozy za 11 zlatých a 25 denárov (*duos currus pro castro, quos cum vinis ad Italiam debuisssem mittere fl. XI d. XXV*). Na to, aby mohli víno na ďalekú cestu každoročne voziť, zakúpili v roku 1505 štyri sudy so železnými obručami „*vasa ferrata*“ a dva ďalšie menšie sudy za 4 zlaté a 60 denárov (*vasa quattuor ferrata cum tunellis duabus admittendum ipsa vina ad Italiam, emit fl. IIII d. LX*; EHP, 173).

V kanižaiovskom urbári z roku 1519 stálo, že vinári na panstve Sárvár mali k dispozícii sudy stiahnuté kovovými obručami: „*Magistri vinearum debent disponere vasa vulgo abronchozny*“ (MNL, DL 37007, fol. 79v; Holub 1960, 199, pozn. 107). Staršie zmienky o ich výrobe a používaní vo vinárstve sme zatiaľ nenašli. Až kovom stiahnuté nádoby predstavovali dosiahnutý pokrok, mohli byť väčších priemerov a vydržali prepravu na dlhšie vzdialenosti.



Obr. 1. Zmienka o sudoch so železnými obručami. Podľa Sárvár 1519, 7. riadok dokumentu (MNL, DL 37007, fol. 79v).

Abb. 1. Erwähnung von Fässern mit Fassreifen aus Eisen. Nach Sárvár 1519, 7. Zeile des Dokumentes (MNL, DL 37007, fol. 79v).

Sud vína

Najčastejšou komoditou naplnenou v sudoch bolo víno. Dlhodobu sa dalo uchovávať takmer výlučne v nich. Ďalšie drevené nádoby rozličnej veľkosti ale vinári potrebovali pri spracovávaní hrozna a muštu. Najstaršie zápisy z Uhorska o uskladňovaní vína v sudoch máme zo začiatku 12. storočia. Od roku 1109, teda ešte z čias kráľa Kolomana, mal Kláštor Panny Márie vo Veszprémvölgy dostávať z viníc dediny Szárberény (dnes Vörösberény) každoročne jeden sud vína s objemom 60 gbelov (*60 cubulos*). Dosvedčovala to listina z 20. mája 1383 (VER, 306–308 č. 788).

Niektoré historické pramene dokladajú vysoký počet sudov. Boli buď väčšie, stredné alebo menšie, víno v nich bolo buď staré, alebo nové. Sudmi vína mohli zaplatiť dane, desiatok, splatiť dlh, vykúpiť majetok zo zálohu či vyplatiť odškodné za ujmu, ktorú niekto utrpel. Napríklad v listine zo 6. mája 1416 sa spomínali dva sudy vína ako odškodné (ZsO V, 494 č. 1854). Bol to majetok, ktorý si zachoval svoju hodnotu aj po dlhých rokoch.

V ktorých písomných prameňoch nájdeme vysoké alebo vyššie počty sudov? Pri výbere cirkevných desiatkov vo Veszprémskej diecéze zapísali 25 sudov vína (10. júla 1298, *viginti quinque tunellarum vini*; Kis–Petrik 2008, 42–43), o sto rokov neskôr od niektorých obcí na Zemplíne vybrali 24 sudov vína (30. januára 1399, *24 tunella vini*; ZsO I, 628–629 č. 5692). Početných záznamov bolo mnoho. V zápise bratislavskej súdnej stolice z 30. augusta 1413 sa spomínalo šesť menších sudov vína (*sex vasorum parvorum vini*; ZsO IV, 239 č. 1019).

Jednotlivé i početné sudy vína odkazovali i v testamentoch (*vas vini*, niekde *tunella vini*). Ostrihomský prepošť Ladislav v roku 1277 poručil štyri sudy vína, ktoré mal vo svojom dome,

tiež ostatné, ktoré boli uskladnené mimo jeho bydliska (MES II, 71 č. 54). Matúš, kanonik kapituly v chorvátskej Čazme, zostavil v roku 1483 svoj testament, v ktorom okrem duchovného dobra rozdelil mnoho vecí. Svojmu spolubratovi lektorovi z kapituly zanechal plný súdok octu, ktorý mal uložený v pivnici (*unum vasculum acetii*). Tam mal ďalších trinásť vínnych sudov (*vasa tredecim*), či už plných, alebo prázdnych, ktoré zanechal okrem jedného veľkého plného suda Kostolu sv. Margaréty a svojmu nástupcovi v úrade. Pridal k tomu aj lis na hrozno (*tholcular vini*) a trinásť ďalších nádob (kadí, *dolea sunt tredecim*). Veľký sud vína (*magnum vas vini*), ktorý mal uschovaný v pivnici domu, zanechal spolu so stovkou gbelov prosa (*centum cubulos milii*) Baccovi a jeho bratom (MNL DL-DF 35711; Mályusz 1929, 303–304). Dávid z Dubového (Dombó, dnes na Ukrajine) vo svojom testamente z roku 1504, spísanom na štyroch stranách, odkázal dva sudy svojho vína dvom farárom v dvoch dedinách za odslúženie zádušných omší. Každý z nich mal dostať po jednom. Víno tak poslúžilo duchovným cieľom (BCsL, 172). Briccius, dekan zo Szikszó, spomínal v roku 1517 v testamente 19 prázdnych sudov, ktoré patrili k jeho majetku (Kemény 1891, 39; Mályusz 1971, 134–135).

Bez vína sa nemohli zaobísť ani rehoľníci v kláštoroch. V listine kráľovnej Márie, vydané v Košiciach 26. mája 1419 pre kartuziánov v Lechnici, sa hovorilo o každoročných dodávkach dvoch sudov vína pre nich z mesta Szikszó (*duo vasa sive duas tunellas vini*). Nerozlišovalo sa tu medzi názvami sudov vasa a tunella (ZsO VII, 161–162 č. 517). Kláštor pavlínov Všetkých svätých v Balatonszemes mal dostávať každý rok po vinobraní z predanej vlnice desať sudov vína, ako o tom hovorila listina z roku 1438 (Molnár 1975, 224). V listine kráľa Mateja z 8. januára 1472 sa spomínalo mesto Miškolc v súvislosti s kláštorom pavlínov v Diósgyőri a ich každoročnou dodávkou desať sudov vína (MNL, DF 248047; Gulyás 2014, 43–44).

Cisterciatské opátstvo Trium fontium (*Bélapátfalva*) môžeme spomenúť aj v súvislosti s vinárstvom, nachádzalo sa totiž vo vinohradníckom kraji. Začiatkom 16. storočia podporovali i výrobu drevených sudov. V roku 1504 sa v účtovnej knihe popri viacerých starších sudoch vína spomínajú aj nové prázdne sudy určené pre vínne desiatky (*nova vasa vacua pro decimis*), ktoré kúpili za 49 zlatých. V roku 1505 predali jeden sud vína za 10 zlatých, podľa ceny musel byť väčší. Z výnosu tohto predaja zabezpečili nevyhnutné potreby, okrem iného dali opraviť svoje vozy. Tie potom použili na prepravu vínnych sudov. Ďalších 66 zlatých oboetovali na opravu kláštorných striech, niekoľkých dverí – kladiek a kľúčov – a na otesané dosky určené na výrobu sudov (*ad emendum tignas pro vasis laborantibus*). Do materiálu potrebného k výrobe sudov investovali aj v ďalšom roku, a to 10 zlatých. Navyše predali ešte dva sudy vína, aby za utržené peniaze nakúpili nové drevené sudy (EHP, 356–357).

Zaujímavý pohľad na využívanie sudov vo vysokých počtoch nám poskytol inventár kráľovského hradu Vyšehrad zo 7. augusta 1490. Mnohé veci, ktoré sa nachádzali na hrade, by sme mohli rozdeliť na materiálne, teda hmotný tovar a potraviny, resp. veci potrebné k obžive. Hradné panstvo do sudov najčastejšie naplňalo víno. V Hornom a Dolnom hrade Vyšehradu bolo v roku 1490 spolu 23 a deväť sudov vína a v neďalekom Kráľovskom „Matejovom“ paláci ešte ďalších osem sudov vína. Dohromady sa tam nachádzalo 40 sudov vína (Nógrády 1998, 179–180).

Dôležitým prameňom k vinárstvu je i účtovná kniha jágerského biskupa Hypolita Esteiho z rokov 1500–1508. Obsahuje totiž stovky údajov. Veľké objemy vína uskladňovali na Jágerskom hrade, kam zväžali vínne desiatky (*decima vinorum*), ak tieto neboli zaplatené v zlatkách. Z úrody viníc roku 1500 našiel správca pri inventarizácii pivnice spolu 89 sudov vína, z nich 63 *vasa integra* a 26 *vasa media* (EHP, 145–146, 26. 6. 1501). Najvyššie počty sudov však spísali pri zvoze vína z rôznych miest a obcí dňa 4. júla 1501. Zoznam obsahoval počty 34, 35, 53, 89 a ďalšie, čo tvorilo spolu *summa vasa integra* 354, *summa vasa media* 70. K nim pripísali ešte z ďalších obcí 282 sudov *vasa integra* a 522 sudov *vasa media*. Teraz musíme zvýšiť pozornosť, pretože sa zdá byť neveriteľné, že spolu vyzbierali 636 sudov vína „*integra*“ a 592 sudov vína „*media*“. Takže dopyt po výrobe sudov musel byť pri Jágrí v roku 1501 obrovský (EHP, 146).

Sami vyberači vínnych desiatkov tiež neobišli naprázdno, počty za odmenu im daných sudov boli pomerne vysoké, v roku 1501 dostali 25 sudov a v marci 1502 zasa 36 sudov vína. Pri

opise veľkostí sudov nájdeme vo výkazoch predovšetkým tri termíny: celý sud vína (*vas vini integrum*), polovičný sud vína (*vas vini medium*), sud stredne veľký (*unum vas vini mediochris*). Žiaľ, ani z tohto zápisu nie je možné získať úplne presnú predstavu o jednotlivých kategóriách drevených sudov (EHP, 100–101).

Rovnako zaujímavé boli správy o predaji vína z pivnice v Jágri z roku 1501, pri ktorých sa nachádzali zaznačené kúpne ceny v zlatých a denároch. Sudov predali mnoho, buď menších (napr. *triginta quattuor vasorum vini minorum*), alebo strednej veľkosti (napr. *trium mediorum vasorum*), či veľkých (napr. *unius magni vasis vini*). Takže skutočná predstava o ich veľkosti je približná. Ani utŕžené sumy peňazí nič nehovorili o objeme sudov, lebo boli stanovené rôzne. Pohybovali sa asi od 5 zlatých za strednú veľkosť po 8 zlatých za veľký objem. Na zozname bol však aj veľký sud vína predaný za 9 zlatých (*fl. novem pro venditione unius vasis magni in Halas*; EHP, 143, 25. 7. 1501), dokonca ďalší predaný za viac ako 10 zlatých (*recepti ex venditione trium vasorum vini integrorum fl. triginta unum et d. viginti novem*; EHP, 148, 12. 1. 1502), či až 11 zlatých a 16 denárov (*pro uno integro fl. undecim d. sexdecim*; EHP, 151, rok 1501). Naopak, nájdeme i predaj stredného suda vína za 3 zlaté a 50 denárov (EHP, 144, 24. 8. 1501) alebo za 3 zlaté (EHP, 145, 28. 9. 1501), či naopak za 8 zlatých a 32 denárov (EHP, 143, 25. 7. 1501). Takže veľkosti predaných sudov vína a utŕžené peniaze za ne sa výrazne odlišovali, ceny boli trhové a nejstvovala priama úmera medzi objemom predaného sudu vína a jeho cenou. Ak sa v účtovnom zozname z roku 1502 písalo o predaji malých sudov vína, cena za ne často nebola nižšia než za iné väčšie sudy (napr. *pro uno parvo vase solvit fl. sex et d. triginta unum*; EHP, 149).

Medzi účtovnými zápsmi Jágerského biskupstva nájdeme i správy o vrátení prázdnych sudov, napríklad v roku 1501 dovezli na hrad 39 sudov (*dicta vasa sunt restituenda, scilicet triginta novem vacua castro Agriensi*; EHP, 143, 25. 7. 1501). V roku 1503 mali dať v troch obciach Gyöngyössolymos, Gyöngyöspüspöki a Gyöngyös vyberačovi desiatkov Andrejovi spolu 106 sudov vína. Niektoré z nich predtým vyprázdnil, keďže víno sa už vypilo. V ďalšom roku mali prázdne sudy doplniť (EHP, 163). Podľa ďalších údajov v účtovnej knihe bolo v sudoch červené víno (*unum vas vini rubei*; EHP, 179), no našlo sa i víno nie veľmi dobrej kvality (*vinum non valde bonum*; EHP, 178), alebo dokonca veľmi zlé víno, nepitné, ktoré sa podľa pisára nehodilo ani na charitu pre chudobných (*alia vasa non sunt equaliter, nec vasa, ne possibilitas pauperum et oportet super eos misericordiam facere*; EHP, 181).

Plné alebo prázdne sudy vína boli najčastejšie ukladané v pivniciach. Tam však pre ne niekedy neboli vytvorené vhodné podmienky, často boli vlhké, alebo do nich zatekalo. Stalo sa, že v nich stála spodná voda a boli zatopené, preto museli byť evakuované. V roku 1507 museli prenášať osem sudov vína zo zatopených pivníc v dvoch zemplínskych obciach na Jágerský hrad (*octo vasa integra, que erant collocata cum aliis in Besegnu et Kerestwr, quia cellaria fuerunt ab aquis repleta et dari non potuit auxilium, omnibus sexdecim vasis cum medio et sic octo sunt perditae et alia importata ad castrum*; EHP, 289).

Cenným prameňom je inventár panstva jágerského biskupa z roku 1508, spísaný Tadeášom Lardom, jágerským kanonikom-kustódom. V úvode dokumentu sa nachádzal „vínny účet“ panstva. Sudy vína boli spočítané podľa jednotlivých pivníc alebo iných skladov (*bolthum* = zaklenutá miestnosť), v ktorých boli uložené. V pivnici pri kuchyni evidovali 23 sudov, v troch veľkých, konkrétne pomenovaných pivniciach našli 55, 15 a 26 sudov, vo viacerých skladoch ležalo tri, osem, sedemnášť, jeden, dvanásť, štrnásť sudov atď. Niektoré z vykazovaných nádob boli polovičnej veľkosti. Menší sud vína mali odložený aj v akejsi neznámej kamennej diere (*in fovea lapidea*). Celkom bolo na biskupskom panstve v Jágri uskladnených 175 plných sudov vína, z nich bolo 32 sudov polovičných. Prázdnych sudov bolo 126 a menších prázdnych sudov 22 (EHP, 340–341).

Podobne by sme mohli pokračovať ďalej, účtovná kniha jágerského biskupa Esteiho z rokov 1500–1508 poskytuje k výskumu ešte veľa možností. Cenným prameňom k debnárstvu a vinárstvu však môžu byť i ďalšie zachované hradné inventáre.

Do opisu škôd spôsobených vojenským drancovaním hradných panstiev Lipovec a Jastrebarsko pri Záhrebe, ktoré sa uskutočnilo krátko po 16. februári 1520, zaznamenali aj zničené

vínne sudy, na zem vyliate či vojakmi vypité víno z pivníc jednotlivých obyvateľov. Straty boli vykázané podľa počtu sudov alebo počtu gbelov (*cubulos*), ktoré obsahovali. Medzi škody zaraďili jeden vypitý sud vína s objemom 25 gbelov, vyliatych 28 gbelov vína, vyliatych 32 gbelov, zničené sudy a 70 gbelov vína vypitých alebo vyliatych na zem, rozbité štyri sudy obsahujúce 146 gbelov vína, rozbité tri sudy obsahujúce 126 gbelov vína vytečeného do zeme, po zaseknutí vytečených 19 gbelov vína a jeden súdok octu, 40 gbelov vína vytečených zo sudov do zeme a dva zničené prázdne sudy, rovnako 35 gbelov a ďalších 40 gbelov škody. Týmto spôsobom vyčíslili vážne straty na sudoch a víne (FCsO, 323–339 č. 315).

Čo skladovali v pivnici hradu Gyula podľa zachovaného inventára zo 17. júla 1528? Spolu osem sudov vína, z ktorých jeden bol menší. Tiež vlastnili jeden sud octu (*vas aceti in eodem cellario*). Iných trinásť sudov vína mali v pivnici uskladnených obyvatelia mesta (*xiii vasa civium civitatis*), ich presnú evidenciu viedol provízor hradu. Spolu 73 prázdnych sudov zobrali a uchovávali v nich múku, ale nevedno kde, ďalších štrnásť prázdnych sudov zostalo v stodole hradu (*xiiii vasa vacua in stabulo foeni castrum*; GVO, 133 č. 148).

V zachovanom inventári dnes už neexistujúceho hradu Szenyér v Šomodskej župe z 13. mája 1530 nájdeme medzi mnohými položkami najmä víno rôznej kvality. Nachádzalo sa v pivnici paláca. Dobrého vína bolo dvanásť sudov (*in uno cellario in castello consistunt vina bona vasa XII*), štyri sudy vína mali odložené pre koscov na žatve (*messaria mercenariorum falcatorum vasa IIII*), ale sedem sudov obsahovalo „zrejúce vína nijakej hodnoty úplne napadnuté zápachom a skysnutím“ (*vina nullius estimationis valitura pene feditate muscedine infecta vasa VII*). Prázdnych sudov vlastnili 28, mali tam i jeden malý súdok octu (*acetum parve estimationis vas I*). Ďalej sa na hrade nachádzalo päť sudov múky (*farine vasa V*; Borsa 1986, 73–74).

Sud piva

Pivo sa v stredovekých písomných správach spomínalo výrazne menej ako víno. Na jednej strane pivo nebolo tak často používaným nápojom, na druhej strane jeho skladovanie bolo časovo obmedzené a vyžadovalo si rýchlejšiu konzumáciu. Ak sa v prameňoch nachádzalo, tak iba všeobecne, zvyčajne nebolo presne špecifikované (lat. *cervisia, cerevisia*). Našli sme však aj označenie pšeničné pivo (*cerevisia triticea*) či čierne pivo (*cerevisia nigra*). Mohlo byť naplnené v sude (*vasa cerevisie*) alebo súdke (*tunella cerevisie, vasculum cerevisie*). Častejšie sa v písomných zmienkach spomínalo v rozličných mierach, napríklad vo vedrách (*ydriis/indriis cervisie*), v gbeloch (*cubulos cerevisie*), pintách (*octuale cerevisie, cerevisie pintha*), fľašiach (*lagena cerevisie*) či väčších krčahoch (*cantharos cervisie magnos*). V stredovekých dokumentoch sa spomínali aj pivné kvasinky (*saccharomyces cerevisie*).

Najstaršiu zmienku o pive sme našli z roku 1210, kedy kanonik z Győru menom Opus spomenul vo svojom testamente trojročného býka, sto chlebov a sud piva, ktorý mal dať každoročne jeden z jeho verných servientov kostolu za vykonanie zádušnej omše (CDA I, 105–106 č. 60). Takto sa to dialo dlhé roky, lebo túto mimoriadnu povinnosť zahrnuli aj do konfirmačnej listiny Ondreja II. pre Panonhalmu z roku 1221 (CDA I, 171–175 č. 96).

Varenie piva a jeho čapovanie patrilo v stredovekej spoločnosti medzi privilégium. Jasovský konvent premonštrátov v roku 1421 prepísal listinu kráľa Žigmunda, ktorú vydal mestu Košice. Hovorilo sa v nej, že do vzdialenosti jednej míle nik iný pivo variť nesmel, ani ho nemohol vystaviť na predaj alebo ho za peniaze čapovať, ani samotné ho v sude predávať (*cum vasis cumque vendere*), a to pod hrozbou trestu odňatia tohto piva (*sub pena ablationi huiusmodi cerevisie*; ZsO VIII, 388 č. 1287).

V inventári domu Jána Korvína v Banskej Bystrici sa v roku 1494 nachádzali okrem iných vecí aj štyri súdky piva (*quatuor vascula cerevisie*) a šesť sudov nakladanej kapusty (*item sex vasa caulium*). Výbavu jeho domu a potraviny spísali vyslaní mešťania za prítomnosti mestského notára (OF I, 626–627).

V torze účtovnej knihy slobodného kráľovského mesta Prešov z roku 1429 sa pivo a sudy piva spomínali na viacerých miestach. Magistrát tohto mesta pravidelne vynakladal prostriedky

na to, aby zabezpečil pivo pre svojich obyvateľov (*pro cerevisia ad usum civitatis, pro usu et honore civitatis*). V zmienenom roku vynaložili na zakúpenie piva financie spolu osemkrát, vždy ich vypočítali v denároch (20, 55, 28 atď.). Išlo rozhodne o menšie sumy peňazí, než aké mesto vynakladalo na nákup vína (EVL I, 93–103 č. 220). Rovnako ako s peňažnými odmenami za vykonanú prácu, tak aj v nákupe piva vznikol pracovníkom v Prešove zakorenený zvyk. Napríklad v roku 1429 tí, čo pálili vápno, dostali za jednu pec plnú vápna okrem 60 zlatých aj jednu celú slaninu, jeden pilsud piva (*pro medio vase alias eyn halb legel cervisie*) a iné veci (Iványi 1917, 247). V roku 1446 zasa murárom vyčlenili 58 denárov na nákup piva (*item pro medio vase cerevisie muratoribus den LVIII*; Iványi 1918, 117). Ďalšie roky nakupovali sudy piva rovnako, no dali ho aj lámačom kameňa (*fractori lapidum*) a ďalším pracovníkom v meste.

Sudy piva riešili v Prešove aj v roku 1440, tentoraz v súvislosti s mýtnym sporom pri hornej bráne a s vyrubeníím novej colnej tarify (*de uno vase cervisie tres denarios etc.*). Pre porovnanie, poplatok za sud vína bol dvojnásobný než za sud piva (*de una tunella sex denarios et de dimidio tres denarios*; EVL I, 119–121 č. 269).

Protokoly mesta Prešov z rokov 1424–1509 obsahovali tiež viacero zaujímavých údajov k inventárom domov. Podľa zápisu z 5. februára 1499 predal Juraj Henckel z Levoče s manželkou Barbarou dom v Prešove so všetkými príslušnosťami neďaleko Kostola sv. Mikuláša za 158 uhorských zlatých. Dom by nebol ničím zvláštny, ak by nesúvisel s produkciou piva. Kupec Matej zo Svinej (*Mathias de Swyna*) kúpil aj dve veľké kade na prípravu sladu a dve na varenie (*duo dolia magna pro braxacione cerevisie et duo caldaria*). Potom dvanásť veľkých nádob (*XII capisteria magna*) a všetko ďalšie, čo bolo potrebné k produkcii piva (*omnia alia suppelectilia spectantes ad braxacionem*). V pivnici pod sudmi mal dve ďalšie nádoby (*longa capisteria sub vasis*), tri kade (*tria dolia*), jedenásť sudov (*XI vasa*), dva stoly (*duas mensas*) a dve lavice (*duo sedilia alias Sidei dieta*), prázdnu misu (*unum almarium scutellarum vacuum*) a dve voľné ležadlá (*duas spondas eciam vacuas*). Ďalej 22 gbelov sladu (*XXII cubulos brasii*), štyri prázdne sudy (*quatvor tonnellas vacuas*) a všetko, čo súviselo s varením či sušením sladu (*omnia spectantia ad braseatorium et ad siccatorium in quo brasium siccatur*). Dohodli sa aj na predaji ôsmich nezasiatych jutrách zeme (*VIII iugera non seminata*), ďalších veľkých nádobách na letnú pšenicu (*aliquot capecias de siligine estivali*) a na štyroch gbeloch pšenice určenej na výsadbu (*quatvor cubulos pro seminatura*), ktoré mali dať novému kupcovi (EVJ II, 169–170).

Jednotlivé položky v prešovskej účtovnej knihe z 15. storočia predstavovali hnutelný majetok, zlaté a strieborné predmety, textil, plátno, ryby, chlieb, víno atď., ale často to bol aj pilsud piva, zakúpený napríklad staviteľom mostu cez Torysu pri obci Petrovany v roku 1499 (*pro medio vase cervisie in subsidium disponentibus pontem prope villam Sent Peter XLV. den*), alebo v roku 1516 nemenovaným palatínom (*pro cervisia domino pallatino donata fl. II. den. VIII*; Iványi 1917, 252).

V účtovnom denníku zo stavby farského Kostola sv. Mikuláša v Prešove vedenom od roku 1502 sa spomínali na troch miestach aj sudy piva. Jeden v hodnote 48 denárov dostali tí, čo pálili vápno (*unum vas cerevisie pro den. XLVIII*). Môžeme predpokladať, že pivo dostávali vápenkári každý rok, lebo ak sa potom správy o nich odmlčali, tak v roku 1514 dostali tí istí majstri pilsud piva za 28 denárov (*pro medio vase cerevisie crematori cementi den. XXVIII*). Magister Valentín, ktorý sa podieľal na stavbe strechy kostolnej veže, dostal v roku 1514 rovnako pilsud piva za 27 denárov (*Magistro Valentino pro uno 1/2 vase cerevisie den. XXVII*; Divald–Iványi 1927, 53, 69, 70).

Testamentom z 2. októbra 1510 odkázala prešovská meštianka Magdaléna Grefen dom, v ktorom sa varilo pivo, s celou jeho výbavou (*domus sue unacum suppelectilibus mediis ad braxationem cerevisie spectantibus*). Venovala ho na výstavbu Kostola sv. Mikuláša, na oltár a iné zbožné ciele. Pamätala aj na dva sudy piva (*duo vasa cervisie*), z ktorých výťažok sa mal rovnako použiť za spásu jej duše (EVL II, 395–397 č. 1033). V ďalšom prešovskom teste z 20. júna 1516 tiež odkazovali sud piva, tentoraz v súvislosti s františkánmi zo Solivaru (*monachis de Sowor unum medium vas cervisie dare debebit*; EVL II, 447–448 č. 1171).

Na záver môžeme konštatovať, že tým, ktorí vykonávali ťažkú fyzickú prácu, sa prideľovalo pivo. Tak to bolo aj v Prešove, ako nám o tom hovoria dobre zachované účtovné knihy z 15. a začiatku 16. storočia. Pivo dostávali lámači kameňa, murári, vápenkári, tesári na strechách, nádenníci a ďalší. V Bardejove stavali na začiatku 16. storočia nový organ, jeho staviteľ Jakub dostal okrem malej sumy peňazí aj tri menšie sudy piva, ako o tom hovoril záznam z roku 1517. Ich cena bola vyčíslená na 28, 16 a 25 denárov (Ábel 1884, 545–546). Keď začali na začiatku 16. storočia stavať v Bardejove mestskú školu, v zachovaných účtoch sa rovnako spomínali i dodávky piva. Okrem peňazí dostali v roku 1520 tí, čo lámali kameň na jej stavbu, aj pilsud piva za 38 denárov „na zdar a za tlčenie“ (*pro salve et pulsu etc.*). Tým, ktorí zabezpečovali a prepravovali vápno, dodali dva menšie sudy piva za 74 denárov (*pro duobus mediis vasis cervisie den. LXXIII*). Jedným sudom piva za 75 denárov pamätali aj na maliara Jakuba, ktorý mal zariadiť výzdobu školy (*pro cervisia unius vasis domino Jacobo pictori den. LXXV; EVI, 80, 82*).

Pivo stálo zhruba tretinu toho, čo víno. Tak o tom hovoril aj cenový výmer kráľa Ľudovíta II. *Limitatio de precio victualium* z roku 1526 adresovaný mestu Šopron, ktorý stanovoval cenový strop potravín. Budínska pinta vína vyšla maximálne na 3 denáre, zatiaľ čo pinta piva na 1 denár. Pre porovnanie, pintu octu stanovili na 4 denáre (MR, 136–137 č. 11).

Sud octu

Tretím najčastejšie spomínaným nápojom v súvislosti so sudmi bol v stredoveku ocot (*vasculum aceti*). V písomných prameňoch mal však výrazne menšie zastúpenie. Aj sudy, v ktorých bol ocot naplnený, boli malých rozmerov. Našli sme ich uložené v kuchyniach alebo v pivniciach, a to v domoch alebo na hradoch. Ocot sa používal pri varení i v liečiteľstve. Zachytený ho máme tiež v dobovej ikonografii.

Pri vlámaní sa do domu v Budíne v roku 1508 odniesli okrem iných vecí aj osem vínnych sudov a ďalšie dva malé sudy s octom (KOV, 200–201).

Medzi vecami, ktoré mali dať v roku 1513 kožušníkovi Gregorovi ako odškodné, mal byť aj ocot. Sud plný octu mali rozdeliť a dať z neho i tomuto kožušníkovi za rany, ktoré utrpel pri



Obr. 2. Kuchyňa v roku 1530, využitie drevených sudov. Podľa Platina 1530, titulná strana.
Abb. 2. Küche im Jahr 1530, Verwendung von Holzfässern. nach Platina 1530, Titelseite.

nespravodlivom bičovaní, keď riešili škody spôsobené bojom medzi Františkom Hédervárim a Ladislavom z Kaniže (HCsO II, 389, resp. 393 č. 423).

Súdok s olejom

Poslednú tekutinu, ktorú spomenieme v súvislosti so sudmi, je olej. Najčastejšie bol uskladnený v malých drevených súdkoch alebo v sklenených fľašiach. V historických prameňoch vrcholného a neskorého stredoveku sme sa stretli s viacerými druhmi oleja. Druh oleja často nebol špecifikovaný (*tunella olei*), ale našli sme aj ľanový olej (*tunella olei lini*), konopný olej (*pro oleo kanapi*), makový olej (*tunella olei papaveris*), no najčastejšie bol vyrobený z olív (*tunella olei olivae*). V 16. storočí používali aj repkový olej (*tunella rainffol*), ako poukážeme ďalej v texte. Olej mohol byť výnimočne naplnený i v medených fľašiach.

V registri tridsiatkov starobudínskeho kastelána Jána Siebenlindera zo 4. marca 1436 sa spomínal jeden sud oleja, ľudovo nazvaný „krámový“ (*tunella olei in vulgo taffernicz dicta*), tiež jeden sud fig (*tunella ficuum*), za ktoré mali odvieť po dva zlaté. Vyrubili poplatky aj za olej vo fľaši, tentoraz nazvaný Triesterpant (*lagena olei videlicet Triesterpant*), aj za malú fľašu fig (*una lagena parva ficuum*), ďalej fľašu mydla (*lagena saponis seu smigmatis*) a sušených hrozienok (*lagena uvarum passerum*; BOL, 270–272).

Konopný olej v troch fľašiach spomínali v Dolnom hrade Vyšehradu v roku 1490 (Nógrády 1998, 179–180). Medzi vecami dovezenými z Budína do Jágru v roku 1508 sa vyskytol aj jeden súdok olivového oleja a čo bolo zaujímavé, aj vak či vrece na uloženie vecí a na prenášanie súdku spomínaného oleja (*pro sacculis ad res imponendas et ad disponendum vasculum predicti olei d. 10*; EHP, 328). Do farnosti Seckau v Štajersku priniesli v roku 1526 jeden súdok ľanového oleja od Viedenčanov (Roth 1951, 209).

Obilniny a múka v drevenom sude

„Kontajnery“ stredoveku – sudy – ľuďom dobre poslúžili aj pri skladovaní potravín (a pevných látok všeobecne). Prvou z uskladnených komodít boli obilniny, resp. múka vyrobená z nich. Sudy mohli byť uložené v sýpkach, stodolách, v kuchyniach, no nezaobišli sa bez nich ani v mlynoch. Okrem plátenných vriec ich tam využívali každodenne. Obilie sa v písomných správach spomínalo zväčša ako nešpecifikované, ak sa uvádzalo konkrétnejšie, tak sme našli najmä pšenicu, jačmeň a ovos.

V listine palatína Michala Országa z Guty (dnes Kolárovo) z 18. apríla 1482 sa spomínal istý Benedikt, ktorý zbral do mlyna v Kehide tri vrecia a dva sudy plné obilia na zomletie (*tres saccos et duo vascula frumentis plena*; ZVT, 620 č. 326). V inventári majetku biskupskej obce Gyöngyöspüspöki z roku 1508 sa nachádzali dva súdky octu a dva sudy múky (*aceti duobus vasculis, farine duobus vasis*; EHP, 345).

Zo 17. júla 1528 sa nám zachoval inventár hradu Gyula s položkami jeho potravinových zásob. V miestnosti, kde skladovali múku, mali deväť sudov múky (*viii vasa farinae in eadem testudine farinarum*). V hradnej kaplnke mali ďalšie tri sudy múky (*iii vasa in sacella vel capella farinae*). V kuchyni bolo k dispozícii 11 sudov múky (*xj vasa farinae prope coquinam*). V dlhej pivnici hradného paláca (*pathlohazy/palotaházi pincze*) mali desať sudov múky naplnených tak, aby v každom z nich bolo nasypaných päť gbelov múky (*in unoquoque vase continentur cubuli quinque*). Koľko múky bolo v roku 1528 na hrade Gyula? Spolu to činilo 165 gbelov múky a ďalších 15 gbelov otrúb (*summa cubulorum ic lxx. xv cubuli furfuris*; GVO, 133 č. 148).

Ryby nakladané v sude

Ďalšou komoditou uskladnenou v uzatvárateľných sudoch boli solené, sušené a údené ryby, predovšetkým slede – *alex*, *halex* – nemecky haringy. Čerstvé ryby museli byť odborne spracované, takáto úprava rýb potom umožňovala ich dlhodobšie skladovanie, dala možnosť

obchodovania s nimi. Ak bola ryba dostatočne zakonzervovaná, bola bez problémov schopná prevozu a uchovania po dobu dvoch až štyroch mesiacov. V obchodovaní s rybami sa mohol uplatniť i diaľkový obchod, v ktorom dominovali predovšetkým hanzové mestá. Išlo o tovar, ktorý bol obľúbený, hodnotný, mal svoju cenu. V tridsiatkovom zozname príjmov zo Šopronu z roku 1490 sa pri dátume 13. marec spomínal príjem pol zlatky od dvoch sudov haringov (*de duabus tunnellis allecum 1/2 fl.*; SVT II/4, 340), teda pomerne veľa.

V roku 1503 potrebovali zadovážiť pre Jágorský hrad viacero vecí, z ktorých spomenieme potreby pre hradnú kuchyňu. Medzi nákupmi bol i jeden súdok s rybami, konkrétne sledmi, ktorý vyšiel na 5 zlatých a 40 denárov (*pro coquina castris emit unam tunellam de allecibus fl. quinque d. quadraginta*; EHP, 173). Na Vianoce dostávalo Jágorské biskupstvo mimoriadne dávky vína a predovšetkým rýb, resp. peniaze na ich nákup. V účtovných knihách sa zachoval záznam *Census nativitatis Domini* z 25. decembra 1503, v ktorom sa spomínala kúpa viacerých sudov slaných rýb. Cena jedného takého suda rýb vychádzala na 15 či 16 zlatých (napr. zápis *item Thalia pro uno vase piscium salsatorum dedit fl. sexdecim*; EHP, 163).

V roku 1520 jeden z bardejovských priekupníkov podvádzal pri predaji sudu so sledmi, do ktorého uložil namiesto rýb zviazané drievka. Takéto podvody sa predtým i potom stávali na rôznych miestach často (Gulyás 2014, 49). Úloha riešiť sťažnosti rozhorčených občanov s priekupníkmi obvykle pripadla mestským magistrátom, ktoré prijímali opatrenia na nápravu daného stavu.

V roku 1539 máme spomenuté okrem predtým nešpecifikovaných rýb a dominujúcich sledov aj zriedkavejšie jesetery – o nich ďalej v texte.

Súdok s medom alebo voskom

Obchod s medom a včelím voskom patrili k najstarším druhom obchodu v Uhorsku. Obe položky predstavovali v stredoveku dôležitý a potrebný, no zároveň luxusný artikel. Prvý doklad o obchodovaní s nimi máme už z obdobia vlády kráľa Imricha v listine z roku 1198 pre Ostrihom v súvislosti s vyberaním cla (Kerecsényi 1969, 19). Med bol sladidlom s pozitívnymi účinkami pre ľudský organizmus, ktorý sa využíval na prípravu jedál a v liečiteľstve. Včelí vosk zasa ľudia potrebovali na výrobu sviec, ktoré od vrcholného stredoveku čiastočne nahrádzali staršie kahance. V stredovekej Európe boli lojové sviečky vyrobené z kuchynských tukov najčastejšou sviečkou, ale ich dym bol čierny a zapáchal. Včelí vosk sa v porovnaní so živočíšnym lojom páčil čisto, bez dymového plameňa. Sviečky z včelieho vosku boli ale drahé a pomerne málo ľudí si ich dovolilo míňať v domovoch. Boli však hojne používané v chrámoch pri cirkevných obradoch. Ďalším využitím včelieho vosku bolo pečatenie listín a listov.

Zaujímavý historický prameň pochádza z roku 1255, ide o listinu s udelením trhového mýta Kláštora Panny Márie na Margitinom ostrove v Budíne. Medzi mnohými inými komoditami nezabudli ani na med a vosk. Podľa sadzovníka tarif bol za jeden sud medu „*tunella mellis*“ vyrubený rovnaký poplatok ako za veľký voz naložený volskými kožami. Za mieru vosku „*mensura cerae*“, ktorý ľudovo nazývali „masa“, sa malo odviešť toľko, koľko za voz zvieracích kožíek. Vosk delili podľa kvality na čistý a nečistý (CDH IV/2, 311–312). Vysoké mýtné poplatky za med a vosk dokladali vzácnosť včelích produktov v stredovekom Uhorsku.

V roku 1329 sa v jednej zo stredovekých listín súvisiacich s mestom Miškovec (Miskolc-Alsózsolca) spomínal aj jeden súdok medu (*una tunella mellis*; MNL, DL 40559; Gyulai 1996, 321, pozn. 220). V tridsiatkovom zozname príjmov zo Šopronu z roku 1490 bol pri dátume 13. marec zapísaný poplatok za päť súdkov medu 1 zlatý a 40 denárov (*V tunnellis mellis 1 fl. et XL den*; SVT II/4, 340).

V menších sudoch sa okrem medu prenášali i samotné včelstvá. Z roku 1500 máme správu z účtovnej knihy hradu Jáger, ktorá znela takto: „*Bolo tu dvadsaťštyri včelstiev, z ktorých priviezli šestnásť s pilsudom, nateraz tu zostáva osem na predaj*“ (*Item ibidem fuerunt apes 24, de quibus importarunt con medio vase sexdecim, adhuc restant ad vendendum octo*; EHP, 141–142).

V inventári jágerského panstva z roku 1508 sa nachádzalo aj 20 sudov kvasenej kapusty (*caules salsati cum vasis*), šesť plných menších sudov medu (*mel media vasa plena*) a ďalšie štyri malé súdky medu (*duo parva plena et duo alia parva usque ad medietatem*), jeden a pol menšieho suda starého tuku (*arvina antiqua unum vas cum medio*) a jeden sud nového tuku, asi bravčového (*arvina nova medium vas*). Takže včelieho medu bolo na hrade nadštandardne veľa. Do inventáru zapísali aj celú plejádu koní a vozov, ktoré panstvu patrili. Kone i vozy boli rozdelené podľa svojho druhu (EHP, 341).

Iné komodity v sude

Obchod s kamennou soľou bol v stredoveku špecifickým druhom obchodu, ktorého výskum by si zaslúžil širší priestor. Spomenieme ho iba okrajovo a to v súvislosti so sudmi. Sudy kamennej soli (lat. *cupa*, *vasculum salis*, nem. *Salzküfl*, *Salzkifl*, maď. *sóhordó*, *sóbödön*), ktoré prevádzali naložené na voze, spomínali v daňových a mýtnych predpisoch kráľa Bela IV. týkajúcich sa Győru a príľahlej stolice. Nájdeme ich v listinách zo 7. mája 1242 a tridsiatkovom výmere z roku 1255, kde sa stanovilo, aká časť a komu mala z predaja pripadnúť. Nezabudli na rábskeho župana (Szávay 1896, 146–147, 219–220). Vozy so soľou spomínali aj v trhových a mýtnych výsadách pre gemerské mestečko Putnok od Ladislava IV. z roku 1283 (AKO II/2–3, 315–316).

Kyslú kvasenú kapustu naplnenú v sudoch, konzumácia ktorej mala stáročnú tradíciu, sme už spomínali. Základom všetkých receptov k jej príprave bola kuchynská soľ a rasca. Našli sme ju v kuchyniach domov a hradov, takže tvorila rozšírenú súčasť stravovania. Zmienili sme sa aj o bravčovom tuku naplnenom v drevených sudoch alebo súdkoch.

Z komodít určených na obživu, uskladnených v drevených sudoch, sa v inventári Horného hradu Vyšehrad zo 7. augusta 1490 nachádzali tri sudy prosa, v Dolnom hrade Vyšehradu tri sudy octu, jeden sud prosa, jeden sud hrachu a v troch fľašiach konopný olej (Nógrády 1998, 179–180).

Na majetkoch biskupstva v Jágrí ukladali v roku 1508 do sudov aj ovocie a plody z bohatej úrody (*fruges prompte vasa duo*, [...] *media pars stabuli est plena cum frugibus*; EHP, 344).

Zo 17. júla 1528 pochádza inventár hradu Gyula so spísaným stavom jeho potravinových zásob a delostreleckej výzbroje. V budove, kde boli uchovávané potraviny (*in domo ubi comestibilia usualia conservantur*), skladovali jeden súdok so starším tvarohom (*vasculum cum thuroh antiquum*; GVO, 132 č. 148). V dome správcu hradu (*in domo dispensatoris*) sa nachádzal súdok so starou kyslou kapustou (*vasculum cum caulibus salitis et antiquis*) a súdok so semenami borievky (*vasculum cum granis junyperi*). V hradnej kuchyni mali sud na uchovávanie drahocennej vody (*vas in coquina pro conservatione aquae*) a ďalší riad na jej prenášanie a naberanie. Tiež tam mali jeden sud octu (*vas aceti in coquina*; GVO, 133 č. 148). V hradnej záhrade pestovali plodiny, ktoré vyslovene menovali: vinič, repu, kapustu, cibuľu, jablká, hrušky, cesnak a iné plody (*vina, rapas, caules, cepas, poma, pira, alleum et reliqua universa genera fructuum*). Na hrade bola aj kúpeľňa, v ktorej bola umiestnená vyhrievaná pec s medeným kotlom a drevenou kaďou, v ktorej sa dalo okúpať (*balnea stuba, i caldar cupreum magnum cum fornace collocatum, i doleum in quo balneantur*; GVO, 134 č. 148).

Dňa 11. júna 1539 schválil kráľ Ferdinand I. register tridsiatkov pre Slavóniu a Chorvátsko, do ktorého zapísali veľa druhov tovaru. Viacero komodít prepravovali v sudoch alebo súdkoch. Dokument dokladal, ako fungoval diaľkový obchod a aký tovar prenášali cestami z juhu Európy do Uhorska a naopak. Od veľkosti vyrubeneho mýta bolo možné odvodiť aj veľkosť úložných nádob, teda aj sudov. V dokumente použitá terminológia bola totiž diferencovaná aj objemovo: *vasa (maior)* – *vasa media* – *tunella*, i clo bolo zväčša vyrubené v pomere 2 zlaté – 1 zlatý – 25 denárov. Všetok tovar bol dodávaný v stanovených objemových jednotkách, v 16. storočí totiž vzrástla potreba presnejšej merateľnosti a porovnateľnosti. V tomto dokumente možno objemové miery a váhy už viditeľne rozlíšiť (Kubinyi 1975, 51). Aj štátna moc mala záujem na presnosti, lebo z nej finančne profitovala.

S akými komoditami naloženými v sudoch sa obchodovalo? Uvedieme ich podľa zapísaného poradia: mandle pestované v Stredomorí (*De tunella amigdali*), sušené hrozná (*uvae passae*), olej (*olei*), ryža, jeden z najstarších dokladov obchodu s ryžou, pravdepodobne z Pádskej nížiny (*risi*), slede (*alecis*), mydlo (*smigmatis*), kamenec, žlté farbivo (*aluminis*), kapar (*kapomeae*), granátové jablká (*pomi granati*), tamjan, kadidlo (*thuris*), dubienka (*gallis*), smola, živica (*gumi*), sušené hrozienka, sušak (*de chybabo*, nem. Zibebe), benátske gaštany (*castaneis Venetianis*), pomaranče (*tunella pomi narancei*), malvazijské víno, známe biele víno (*de tunella malmatici*), repkový olej (*de tunella rainffol*, nem. Rüböl), vya, jeseter (*de uno vase husonum*), slané ryby (*de uno vase piscis saliti*), med (*de quartale mellis*), loj (*de pondere sepi, tunella sepi*), syr (*de pondere casei, tunella casei*). Aj z tohto zoznamu vysvitá, že v prvej polovici 16. storočia boli sudy stále najčastejšie používanou „obalovou“ prepravkou (Horvat 1910, 232–233).

Sud ako súčasť hradnej výzbroje

Témou nášho príspevku sú sice nápoje a potraviny, ale nemožno nespomenúť ďalšie využitie drevených sudov. Z iných materiálov uložených v týchto nádobách spomenieme najmä potreby k vojenskej obrane hradov. Začneme hradom Vyšehrad a jeho inventárom zo 7. augusta 1490. V Hornom hrade uskladňovali štyri sudy pušného prachu, v Dolnom hrade jeden sud síry, jeden sud so zápalnými šípami a jeden sud so zápalnými guľami. Z iných zriedkavostí mali v Kráľovskom paláci v podhradí v sude uloženú časť sklenenej výplne okien, tzv. vitráž. Súviselo to zrejme s renesančnou prestavbou paláca, ktorú medzi rokmi 1476 až 1484 uskutočnil kráľ Matej Korvín (Nógrády 1998, 179–180).

Zo zachovaného inventára výzbroje hradu Jajce v strednej Bosne zo 7. júna 1493 vyplýva, že veľa sudov, súdkov a kadí potrebovali na uskladnenie vecí k obrane (CDP IV, 97–99 č. 63). Skladovali tam aj látky potrebné na výrobu pušného prachu, sanitru a síru, i hotový pušný prach. Sanitra (sodium nitrate, t. j. dusičnan sodný alias čilsky liadok, NaNO_3) bola uskladnená na viacerých miestach najmenej v desiatich kadiach a piatich sudoch. Síru mali naplnenú v piatich sudoch a jednej poškodenej kadí (*sulpura quinque vaseculos et unum doleum cum parvo defectu*). Spolu tri a pol suda pušného prachu mali už pripravených, teda namiešaných. V dome s dvoma „oblúkmi“ (*in domo arcuparis*) mali uskladnených ďalších deväť sudov hotového pušného prachu, ktorý vyrobil magister Bartolomej (*pulveris pixidorum, quos novissime magister Bartholomeus edidit, vascula novem*). Na hrade sa nachádzali i ďalšie veci v sudoch. V štyroch mali uložený plot na stavbu bariéry, latinsky *sepes*, v dvoch boli uložené dve svietidlá *duas lampades candelarum*, v štyroch sudoch zasa gule do hákovnic *globorum bombardicorum*, ľudovo nazývané *zakallu golobis* (CDP IV, 98 č. 63; Pásztor 1970, 653).

Inventár hradu Jäger z roku 1508 evidoval aj jeho zbrojný arzenál, ktorý mohli obrancovia využiť v prípade nutnosti obrany hradu. Register vecí poskytol zaujímavý pohľad na využitie drevených sudov mimo nápojov a potravín (EHP, 342–343). V sudoch mali rovnako uložené všetky tri látky potrebné na výrobu pušného prachu, sanitru, síru a drevné uhlie. Sanitra bola naplnená v štyroch sudoch a jednom sude polovičnej veľkosti (*saletrum cum vasculis quattuor cum medio*), síra rovnako v štyroch sudoch a jednom sude polovičnej veľkosti (*sulphurea cum vasculis quattuor cum medio*) a drevené uhlie v sude strednej veľkosti (*carbones cum una media tunella*). Pušný prach si teda tiež vedeli vyrobiť sami. Okrem toho mali už pripravený prach naplnený v ďalších dvanástich sudoch. Medzi horľavé látky môžeme zaradiť aj živicu z borovicovitých stromov uloženú v jednom sude (*fenyewzurok cum vasculo*). V ďalšom sude mali viacero druhov šípov (*et super pavementum in copia sagitte artium cum tunella una*), železné gule strednej veľkosti boli uložené v ôsmich debnách (*globi ferrei mediocres cum ladulis*) a väčšie železné gule nakládli aj do suda (*globi ferrei maiores cum tunella*). Všetky veci mali k dispozícii, obrancovia ich mohli využiť v prípade vojenského ohrozenia (EHP, 342–343).

Podľa inventáru hradu Jedení kameň (*Zarweskeu*, dnes Szarvaskő) z roku 1508 boli na hrade okrem iných vecí štyri sudy šípov (*sagitte cum vasculis*), jeden a pol suda strelného prachu (*pulveres cum vasculis uno cum medio*), dva menšie sudy octu (*media vasa aceti*), päť a pol suda

vína (*vina integra cum medio*) a jedna malá kaďa kvasenej kapusty (*caules salsati cum parvo dolio*; EHP, 341–342).

Z roku 1528 sa nám zachoval, ako sme už spomínali, inventár hradu Gyula, teda stav jeho potravinových zásob a delostreleckej výzbroje. Kompetentný človek prechádzal jednu hradnú miestnosť za druhou, zapísal veci z veže, podkrovia, vo vnútri hradieb, v niektorých miestnostiach, v kaplnke, náradie a potraviny v kuchyni, tiež sa zmienil o kúpeľni hradu, jeho záhrade a podobne (GVO, 131–134 č. 148). Početný stav materiálu a hojnosť zásob opätovne vykázali aj 23. mája 1554 (GVO, 239–240 č. 300).

V roku 1528 uchovávali v hradnej veži 22 sudov s pušným prachom, okrem toho jeden súdok „nie celkom plný“ síry, tiež jeden hrniec so sírou. V „tmavej“ miestnosti mali navyše ešte ďalších trinásť sudov pušného prachu, z ktorých jeden nebol plný. Prach mali aj v „dlhom sude“ z tretiny naplnenom, v 62 vreckách a dvoch hrncoch. K výrobe pušného prachu skladovali aj sanitru. Zaujímavý je údaj o 38 sudoch so smolou, ľudovo nazývaných „šiška“ (*xxxviii vasculi vulgari tobos cum pice*; GVO, 131 č. 148). Vo veži hradu Gyula, ktorú nazvali Cigán (*in turri Zygan*), mali uložený aj jeden drevený sud s vápnom (*vas cum cymento*; GVO, 134 č. 148). Využívali ho pri oprave hradných múrov. Uhorská strana musela utrpieť značnú stratu, keď hrad v roku 1566 obsadili Turci a vlastnili ho až do roku 1695.

Záver

Na záver možno konštatovať, že mnoho zachovaných historických prameňov potvrdilo všestranné využitie sudov v stredovekom Uhorsku. Pri analýze sme vychádzali z dvoch stoviek písomných správ od 12. storočia do prvej polovice 16. storočia. Medzi prameňmi sme mali listiny, daňové súpisy, desiatkové súpisy, zoznamy mýtnych poplatkov, testamenty, inventáre hradov a domácností, pozostalostné súpisy, mestské knihy, účtovné knihy a iné. Súbor prameňov použitých pre náš výskum sme ďalej nerozširovali, hoci zo stredoveku ich máme zachovaných omnoho viac. Z kapacitných dôvodov sme pracovali iba s vybranou vzorkou.

Najčastejšie sa v sudoch uskladňovali nápoje, predovšetkým víno, omnoho menej pivo a najmenej ocot a olej. Z potravín to boli najmä obilniny a múka, potom ryby, včelí med a vosk, kamenná soľ, kyslá kapusta, ovocie a ďalšie plody, tuk, syr a semená rôznych rastlín. Sudy tvorili dôležitú výbavu hradov aj preto, lebo slúžili na uskladňovanie vojenských potrieb: smoly a živice, gúl do diel alebo hákovnic, šípov, no predovšetkým troch látok potrebných k výrobe pušného prachu – síry, sanitry a dreveného uhlia.

Čo sa týka veľkosti jednotlivých sudov, najstaršie písomné správy neumožňujú ich bližšiu objemovú špecifikáciu, lebo v nich použitá terminológia nebola jednoznačná. Pojmy *vas*, *tunella* a *vasculum* boli často významovo zamieňané. Aj poplatky za rovnaký objem tovaru mohli byť v historických prameňoch diametrálne odlišné. Väčšia diferenciácia veľkostí nádob prebiehala až v 15. storočí a k prvotnej presnosti viedla až v prvej polovici 16. storočia. V ranom novoveku vyvstala väčšia potreba merania a váženia v súvislosti s narastajúcim počtom obchodných artiklov. Štátna moc tiež mala záujem na presnejšom rozlišovaní objemov a veľkostí sudov, lebo si z nich nárokovala zákonné poplatky, dane a clá. Na začiatku novoveku sa dopyt po sudoch zvýšil, preto narástol aj počet debnárov. Zvýšil sa i obrat na jarmokoch a trhoviskách.

Čím môže byť historický výskum využitia sudov nápomocný archeologickému bádaniu? Drevené sudy sa nám až na niekoľko výnimiek rozpadli, zo stredoveku sú zachované v európskych múzeách iba sporadicky. Ak nemali železné obruče, neboli úplne pevné, bola iba malá šanca na zachovanie ich drevených zvyškov. Preto práve historický výskum materiálnej kultúry stredoveku a každodennosti umožňuje vytvoriť spoľahlivé závery. Navyše, dobovú terminológiu archeológia nezachytí.

Pramene a literatúra

- ÁBEL, J., 1884: Műtörténeti adatok a XV. és XVI. századból, *Magyar Történelmi Tár* 7, 525–546.
- AKO: Az Árpádházi királyok okleveleinek kritikai jegyzéke II/2–3, 1272–1290 (Szentpétery, I., ed.). Budapest 1961.
- BARACZKA, I., 1966: A budai Nádasdy-ház számadása, 1530. IX. 30–1531. I. 13. In: *Tanulmányok Budapest Múltjából* 17, 247–272. Budapest.
- BAUM, H.-P., 1999: Böttcher. In: *Lexikon des Mittelalters. Studienausgabe. 2. Band*, 490–492. Stuttgart – Weimar.
- BCsL: A Balassa család levéltára 1193–1526 (Borsa, I., ed.). Budapest 1990.
- BOL: Budapest történetének okleveles emlékei III, 1382–1439 (Kumorovitz, L. B., ed.). Budapest 1987.
- BORSA, I., 1986: A szenyéri várkastély öt leltára a XVI. századból. Forrásközlemény. In: *Somogy megye múltjából – Levéltári évkönyv* 17, 73–85. Kaposvár.
- CDA: Árpádkori új okmánytár. *Codex diplomaticus Arpadianus continuatus I*, 1001–1235 (Wenzel, G., ed.). Pest 1860.
- CDH: *Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis IV/2* (Fejér, G., ed.). Budae 1829.
- CDP: *Codex diplomaticus partium regno Hungariae adnexarum. Magyarország melléktartományainak oklevéltára 4: Banatus castrum et oppidum Jajcza, 1450–1527* (Thallóczy, L.–Horváth, S., ed.). Budapest 1915.
- CIDLINSKÁ, L., 1989: Gotické křídlové oltáře na Slovensku. Bratislava.
- DIVALD, K.–IVÁNYI, B., 1927: Az eperjesi Szent Miklós-templom. In: *Az Országos Magyar Szépművészeti Múzeum Évkönyvei* 4, 1924–1926 (Petrovics, E., ed.), 30–70. Budapest.
- EHP: Estei Hippolit püspök egri számadáskönyvei: 1500–1508. A Heves Megyei Levéltár forráskiadványai 4 (Kovács, P., ed.). Eger 1992.
- EVI: Adatok Eperjes város középkori iskolaügyének történetéhez (Iványi, B., ed.), *Magyar Történelmi Tár* 1911, 12, 67–88.
- EVI: Eperjes szab. kir. város jegyzőkönyve II, 1424–1509 (Iványi, B., ed.), *Magyar Történelmi Tár* 1909, 10, 161–183.
- EVL I: Eperjes szabad királyi város levéltára, 1245–1526 (Iványi, B., ed.). Szeged 1931.
- EVL II: Eperjes szabad királyi város levéltára, 1245–1526 (Iványi, B., ed.). Szeged 1932.
- FCsO: A Frangepán család oklevéltára II, 1454–1527. Hamis oklevelek, 1209–1481 (Thallóczy, L.–Barabás, S., ed.). Budapest 1913.
- GULYÁS, L. Sz., 2014: Írott szabályok és íratlan normák a 15.–16. századi mezővárosi kereskedelem. In: *Urbs – Magyar várostörténeti évkönyv* 9. Normakövetés és normaszegés – Válogatás a norma, normakövetés és normaszegés a városi életben c. konferencia előadásaiból, 29–59. Budapest.
- GVO: Gyula város oklevéltára, 1313–1800 (Veress, E., ed.). Budapest 1938.
- GYULAI, É., 1996: Miskolc középkori topográfiaja. Termelés és kereskedelem a középkori Miskolcon. In: *Miskolc története I. A kezdetektől 1526-ig* (Kubinyi, A., ed.), 165–364. Miskolc.
- HCsO: A Héderváry-család oklevéltára II (Závodszy, L., ed.). Budapest 1922.
- HOLUB, J., 1960: A bortermelés Zala megyében 1526 előtt. In: *A Göcseji Múzeum jubileumi emlékkönyve 1950–1960*, 181–202. Zalaegerszeg.
- HORVAT, R., 1910: Hrvatske carine god. 1539, *Vjesnik* 12, 230–235.
- IVÁNYI, B., 1917: Jogtörténeti vonatkozások Eperjes város középkori számadáskönyveiben. In: *Emlékkönyv Fejérpataky László életének hatvanadik évfordulója ünnepére* (Szentpétery, I., ed.), 243–262. Budapest.
- 1918: Eperjes Város középkori építkezései és építészei, I. közlemény, *A Múzeum és Könyvtári Értesítő* 12, 112–127.
- JANOTKA, M.–LINHART, K., 1984: Zapomenutá řemesla: vyprávění o lidech a věcech. Praha.
- 1987: Řemesla našich předků. Praha.
- KELLER, A., 1990: A Jánosréti mester és köre a művészettörténeti szakirodalomban, *Ars Hungarica* 2, 187–200.
- KEMÉNY, L., 1891: A reformáció Kassán. Oklevéltárral. Kassa.
- KERECSENYI, E. H., 1969: A népi méhészkedés története, formái és gyakorlata Nagykanizsa környékén. Budapest.
- KERNY, T., 1992: Kéziratos és rajzi dokumentumok a jánosréti templom berendezésének történetéhez, *Ars Hungarica* 1, 115–120.
- KIS, P.–PETRIK, I., 2008: Kiadatlan Árpád-kori oklevelek a főváros történetéhez, 1192–1298. In: *Szívvel és tettel. Tanulmányok Á. Varga László tiszteletére*, 13–44. Budapest – Salgótarján.

- KOV: Középkori oklevelek Vas megyei levéltárakban. I. Regeszták a vasvári káptalan levéltárának okleveleiről (1130) 1212–1526 (Kóta, P., ed.). Szombathely 1997.
- KUBINYI, A., 1975: Budapest története a későbbi középkorban Buda elestéig (1541-ig). In: Budapest története II. A későbbi középkorban és a török hódoltság idején, 7–240. Budapest.
- LUKAČKA, J., 2016: Matúš Čák Trenčiansky. Bratislava.
- MÁLYUSZ, E., 1971: Egyházi társadalom a középkori Magyarországon. Budapest.
- 1929: A szlavóniai és horvátországi középkori pálos kolostorok oklevelei az Országos Levéltárban: negyedik közlemény, Levéltári Közlemények 7, 3–4, 278–311.
- MES: Monumenta Ecclesiae Strigoniensis II (Knauz, F.–Dedek, L. C., ed.). Strigonii 1882.
- MNL: Magyar Nemzeti Levéltár Budapest, Magyar Országos Levéltár, DL–DF collectio diplomatica Hungarica.
- MOLNÁR, I., 1975: A magyarországi pálosok „Zöld kódex”-ének Somogy megyei regesztái, Somogyi Múzeumok Közleményei 2, 217–233.
- MR: Magyar regeszták. A Szepesi Káptalan, Jászai s Leleszi Conventek, Kassa és Sopron városok s több magánosok levéltáraiból s gyűjteményeiből II, 1228–1643 (Horváth, M., ed.), Magyar Történelmi Tár, 1862, 11, 125–196.
- NÓGRÁDY, Á., 1998: Mátyás kincsek a visegrádi vár 1490. évi leltárában. In: Tanulmányok Borsa Iván tiszteletére (Csukovits, E., ed.), 177–180. Budapest.
- OF: Okmánytár a Fuggerek magyarországi nagykereskedése és részvállalatának történetéhez I (Wenzel, G., ed.), Magyar Történelmi Tár, 1882, 5, 622–669.
- PACKHEISER, M., 2008: Böttcher. In: Das alte Handwerk: Von Bader bis Zinngießer (Reith, R., ed.), 33–37. München.
- PÁSZTOR, J., 1970: A magyar katonai terminológia kialakulása. A hadi élet szavai Zrínyi Miklós koráig. A szerző 1968-ban elfogadott doktori disszertációja alapján készült dolgozat, Hadtörténelmi Közlemények 17, 4, 634–676.
- PLAČEK, M., 2017: Nejprve dvorec – nakonec pozdně renesanční dependencie – Kněžice/Knieszitz – zunächst ein Herrenhof – schließlich eine Dependence der Spätrenaissance, AH 42, 523–537.
- PLATINA, B., 1530: Von allen Speisen und Gerichten etc. Augsburg.
- ROTH, B., 1951: Das Seckauer Obblaywesen. In: Ergänzungsband 2/2. Festschrift zur Feier des 200-jährigen Bestandes des HHStA, 2. Bände (Santifaller, L., ed.), 197–225. Wien.
- SLIVKA, M., 2016: Poznámky k najnovšej historiografii o templároch, johanitoch a antonitoch na Slovensku, Kultúrne dejiny 7, 197–216.
- SVT: Sopron szabad királyi város története II/4. Különbféle számadások és adójegyzékek 1454-től 1495-ig (Házi, J., ed.). Sopron 1936.
- SZÁVAY, Gy., 1896: Győr. Monográfia a város jelenkoráról a történelmi idők érintésével. Győr.
- TRONNIER, C., 2015: Das Fass: „Der Container“ des Mittelalters und der Frühen Neuzeit. In: BGH Freund (Bremer Geschichtenhaus), 3. März 2015, Der lebendige Blog zum lebendigen Museum im Bremer Schnoor. Dostupné z: <https://freundeskreisbremergeschichtenhaus.wordpress.com/2015/03/03/das-fass-der-container-des-mittelalters-und-der-fruhen-neuzeit/>, cit. 26. 11. 2017.
- VÁLKA, M., 2014: Homo faber. Tradiční zemědělství a lidová výroba. Brno.
- VER: Veszprémi regeszták, 1301–1387 (Kumorovitz, L. B., ed.). Budapest 1953.
- WITTHÖFT, H., 1999: Faß. In: Lexikon des Mittelalters. Studienausgabe, 4. Band, 303. Stuttgart – Weimar.
- ZsO I: Zsigmondkori oklevéltár I, 1387–1399 (Mályusz, E., ed.). Budapest 1951.
- ZsO IV: Zsigmondkori oklevéltár IV, 1413–1414 (Mályusz, E., ed.). Budapest, 1994.
- ZsO V: Zsigmondkori oklevéltár V, 1415–1416 (Mályusz, E., ed.). Budapest, 1997.
- ZsO VII: Zsigmondkori oklevéltár VII, 1419–1420 (Mályusz, E., ed.). Budapest 2001.
- ZsO VIII: Zsigmondkori oklevéltár VIII, 1421 (Borsa, I., ed.). Budapest, 2003.
- ZVT: Zala vármegye története. Oklevéltár 2, 1364–1498. Budapest 1890.

Zusammenfassung

Holzfässer und ihre Nutzung bei der Lagerung von Getränken und Lebensmitteln (im mittelalterlichen Ungarn)

Die universale Nutzung von Fässern im mittelalterlichen Ungarn wird von vielen erhaltenen historischen Quellen bestätigt. Bei ihrer Untersuchung haben wir uns auf Handelswaren

konzentriert, die in den Fässern gelagert wurden. Unsere Analyse basiert auf zweihundert schriftlichen Berichten aus der Zeit ab dem 12. Jahrhundert bis zur ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Die von uns untersuchten Proben stellten, obwohl sie sich noch erweitern ließen, eine solide Grundlage für eine tiefergehende Untersuchung dar. Zu den herangezogenen Quellen zählten Urkunden, Steuerverzeichnisse, Zehntverzeichnisse, Mautregister, Testamente, Inventare von Burgen und Haushalten, Nachlassverzeichnisse, Stadtbücher, Rechnungsbücher u.a. Die Bestimmung des Fassungsvermögens der einzelnen Behältnisse wurde von uns jedoch nicht behandelt, da diese Frage eine eigene Arbeit verdienen würde.

Am häufigsten wurden Fässer für Getränke verwendet, vor allem für Wein, bedeutend weniger für Bier und am wenigsten für Essig und Öl. Die Fässer wurden aufgeführt als größer, mittel oder kleiner, der darin gelagerte Wein war entweder alt oder neu. Mit Weinfässern konnte man Steuern und den Zehnten entrichten, Schulden abbezahlen, verpfändetes Eigentum einlösen oder Schadensersatz leisten für einen Schaden, den jemand erlitten hat. Es war ein Vermögen, das seinen Wert auch über viele Jahre hinweg beibehalten hatte.

Von den Lebensmitteln waren es vornehmlich Getreide und Mehl, danach Fische, Bienenhonig und Wachs, Steinsalz, Sauerkraut, Obst und weitere Früchte, Fett, Käse und die Samen verschiedener Pflanzen. Die Liste der in den Fässern gelagerten Waren wurde von Getreide, bzw. dem daraus hergestellten Mehl angeführt. Die Fässer konnten in Kornspeichern, Scheunen und Küchen aufbewahrt werden, und auch in den Mühlen ist man nicht ohne sie ausgekommen. Neben Leinensäcken wurden sie dort tagtäglich verwendet. Frische Fische wiederum mussten speziell behandelt werden, da nur eine solche Verarbeitung der Fische ihre langfristige Lagerung möglich machte. Darüberhinaus ermöglichten die Fässer, die darin gelagerten Fische – vor allem Heringe – auf den Märkten feilzubieten. Auch das Einlegen von Sauerkraut wäre ohne diese Holzbinde nicht ausgekommen.

Fässer bildeten einen wichtigen Bestandteil in der Ausstattung von Burgen, da sie zur Lagerung von Militärbedarf dienten. In ihnen wurden Peche und Harze, Kanonen- oder Gewehrkugeln, Pfeile und vor allem die drei für die Herstellung von Schießpulver nötigen Stoffe Schwefel, Salpeter und Holzkohle aufbewahrt. Die Versorgung der Burgen war jeweils unterschiedlich.

Was die Größe der einzelnen Fässer betrifft geben die ältesten schriftlichen Berichte keine nähere Auskunft über ihr Fassungsvermögen, da die darin verwendete Terminologie nicht eindeutig war. Die Begriffe „Vas“, „Tunella“ und „Vasculum“ wurden bedeutungsmäßig häufig gewechselt. Auch die Abgaben konnten in den historischen Quellen für gleiche Volumina diametral voneinander abweichen. Eine größere Differenzierung bezüglich der Größe der Gefäße erfolgte erst im 15. Jahrhundert und führte erst in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts zu einer primären Genauigkeit. Im Frühmittelalter entstand im Zusammenhang mit der wachsenden Zahl von Handelswaren eine größere Notwendigkeit des Messens und Wiegens. Die Staatsgewalt hatte auch Interesse an einer genaueren Unterscheidung der Fassungsvermögen und Größen von Fässern, da sie davon die gesetzlichen Abgaben, Steuern und Zölle beanspruchte.

Zu Beginn der Neuzeit ist die Nachfrage nach Fässern noch gestiegen, weswegen auch die Zahl der Küfer zunahm. Die Umsätze auf den Jahrmärkten und Marktplätzen haben ebenfalls zugenommen.

Wodurch kann eine historische Untersuchung der Nutzung von Fässern der archäologischen Forschung hilfreich sein? Bis auf wenige Ausnahmen sind Holzfässer zerfallen, aus dem Mittelalter werden in den europäischen Museen nur sporadisch erhalten gebliebene Exemplare aufbewahrt. Wenn sie keine Fassreifen aus Eisen hatten, waren sie nicht ganz fest und die Chance, dass sich ihre hölzernen Überreste erhalten, war nur sehr gering. Aus diesem Grund ermöglichen es gerade historische Untersuchungen der mittelalterlichen Sachkultur und des Alltags, zuverlässige Schlussfolgerungen zu ziehen. Darüberhinaus wird die zeitgenössische Terminologie von der Archäologie nicht erfasst.

