

# Taimed hiliskeskaegse Liivimaa linnaelanike toidus ja arheobotaanilises materjalis

Ülle Sillasoo

## Sissejuhatus

Hiliskeskaeg on Euroopa kontekstis periood 13. sajandist kuni 16. sajandi keskpaigani, mida Eestis tuntakse lihtsalt keskajana. Selle perioodi toidu uurimise allikad jagunevad üldises plaanis kolme ossa: kirjalikud, pildilised ja arheoloogilised. Kirjalike allikate tekstid pakuvad eeskätt ideid; pildilised allikad kuvandeid (mitte illustratsioone) nii taimedest, turustseenidest kui ka piduladudest; arheoloogiline aines kujutab endast aga reaalseid jäänuseid mineviku materiaalsest kultuurist. Tervikliku pildi saamiseks ei piisa ainult ühe või teise allika kasutamisest, sest kõik nad on tahes või tahtmata fragmentaarsed. Parim tulemus saadakse erinevat tüüpi allikatest pärit tõendite võrdlemisel ja kontekstide analüüsimisel.

Keskaegse Liivimaa suurim maaomanik ja aktiivne võimu kandja oli Saksa Ordu Liivimaa haru, kellele kuulusid linnused mitmetes tema valdustes asuvates linnades, sh. Tallinnas, Uus-Pärnus ja Viljandis. Peale selle olid siinsete valduste omanikud Taani kuningas (kuni 1346), Riia peapiiskop ning Tartu, Kuramaa ja Saare-Lääne piiskopid. Liivimaa linnadesse olid peale võimukandjate asunud elama ka paljud saksa päritolu kaupmehed, kes osalesid hansakaubanduses vahendajatena Venemaa, Skandinaavia ja Saksamaa vahel. Liivimaa linnade sotsiaalne struktuur oli sarnane paljude teiste saksa koloniaallinnade sotsiaalse struktuuriga. Kolonistid jaotasiid elanikkonna kahte suurde kategooriasse: sakslased ja mitesakslased, mis 15. ja 16. sajandil kandsid pigem sotsiaalset kui etnilist tähendust. Valitsevasse saksa kategooriasse kuulusid vaimulikud, kaupmehed ning auväärsete ja oskusi nõudvate ametite esindajad (nt. kullassepad, pagarid jt.), mis moodustasiid arvuliselt tõenäoliselt väiksema osa kui neid teenindav mitesakslaste kategooria, kuhu kuulusid teiste, vähem auväärsete ametite esindajad ja linnavaesed, kes pärinesid linna tagamaadelt.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Niitemaa 1949; Johansen & Mühlen 1973.

## Saksa köök

Liivimaa linnade kultuur oli tugevate saksa mõjutustega, mida jätkus ilmselt ka hilisemas aega. Väidetakse, et toiduretseptid Liivimaa 19. sajandi kokanduse ja majapidamisraamatus<sup>2</sup> sarnanevad saksa keskaegsete retseptidega, ning et saksa köögi traditsioonid jõudsid Liivimaale eeskätt tänu ordurüütlikele.<sup>3</sup> Kunagi Saksa Ordule kuulunud raamatute kogust Königsbergis on leitud retseptiraamat, mille osa retsepte sarnanevat väga vanima teadaoleva saksa kokaraamatu retseptidega.<sup>4</sup> Eesti keskaegsete linnade arheobotaaniline leiumaterjal võiks seda kultuurimõju kajastada ja võrdlus saksa keskaegsete toiduretseptidega tuua ühelt poolt esile paralleele ning teiselt poolt nii allikatüübist kui allika päritolust tulenevaid eripärasid. Retseptiraamatuid ja jäätmekastide leide on hea võrrelda veel seetõttu, et nii üht kui teist andmestikku on võimalik kvantifitseerida. Järgnevas võrdluses kasutatakse vanimat teadaolevat saksa-keelset, 14. sajandist pärit kesk-kõrgsaksakeelset kokaraamatut (MHG)<sup>5</sup>, 15. sajandist pärit vanimat kesk-alamsaksakeelset kokaraamatut (MLG)<sup>6</sup> ning Tartu kesklinna jäätmekastidest leitud materjali (ARCH).<sup>7</sup> Sellist võrdlust ajendas tegema Saksamaal väljakaevatud jäätmekastide taimeleidude võrdlus eespool mainitud 15. sajandi kokaraamatuga; 42-st kokaraamatus leiduvast taimest tõestati arheobotaaniliselt 23.<sup>8</sup>

Võrreldes taimsete komponentide rühmi Tartu jäätmekastides ja saksa kokaraamatutes ilmnevad väga suured erinevused metsamarjade, imporditud vürtside, õlitaimede ja köögiviljataimede osas (joonis 1). Kokaraamatutes on metsamarju mainitud vaid kord, samas arheoloogia viitab nende rohkele tarbimisele toidus. Vürtsid ei ole arheoloogilises materjalis reeglina säilinud, kuna need toiduvalmistamise käigus peenestati.<sup>9</sup> Kokaraamatuid sirvides ilmneb, et rasvainena oli tarvitusel peamiselt searasv ja või.<sup>10</sup> Õlitaimede mittermainimist kokaraamatutes võib seletada ka sellega, et neid kasutati toitude valmistamisel, mille retsepte ei kirjutatud üles, nt. pagariametis. Köögiviljade seemned on arheoloogia kontekstis haruldased, kuna toitu valmistati nende taimede

---

<sup>2</sup> Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch...für grosse und kleine Haushaltungen, Riga 1817.

<sup>3</sup> Birkhan 1995, 95, 97.

<sup>4</sup> Adamson 2000, 44.

<sup>5</sup> Adamson 2000.

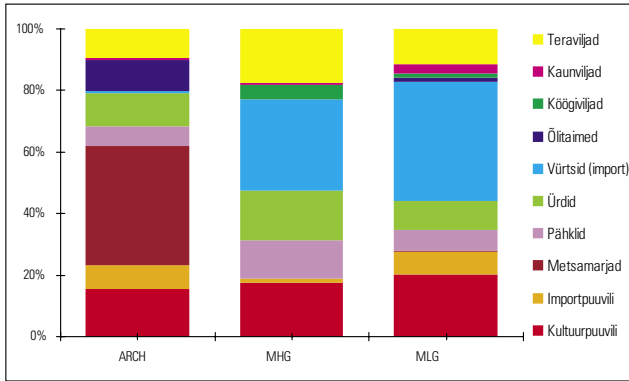
<sup>6</sup> Wiswe 1956.

<sup>7</sup> Sillasoo 1995.

<sup>8</sup> Willerding 1984.

<sup>9</sup> Kesk-Euroopa keskaegsetest jäätmekastidest on leitud nelgipuu õietolmu.

<sup>10</sup> Adamson 2000.



Joonis 1. Toidutaimede proportsionaalne esinemine 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja keskaja Saksa kokaraamatutes.<sup>11</sup>

vegetatiivsetest osadest. Kokaraamatute retsepte omavahel võrreldes paistab silma, et köögiviljade ja teraviljade osakaal oli suurem kesk-alamsaksa kokaraamatu retseptides. Kesk-kõrgsaksa kokaraamatus mainitakse ürte sagedamini ja vürtse harvem kui seda tehakse kesk-alamsaksa kokaraamatus. Importtoiduainete osakaal on viimases suurem kui esimeses. Brugge ja Antwerpeni sadamad olid peamised, mis varustasid Põhja- ja Lääne-Euroopat Ida-Aasia ja Aafrika vürtsidega, mida seetõttu leidis hiliskeskaja ja varauusaja flaami ja alam-saksa köögis erakordselt palju.<sup>12</sup>

Saksa toitumist iseloomustanud keskaegsed arstid viitavad sellele, et sakslastele meeldib palju veini juua, nad söövad palju puuvilju, sh. palju õunu, küpsetades või keetes neid ning keetes rosinaid ja viigimarju mandlipiimas. Süüakse nii jämedast jahust musta kui ka püülijahust valmistatud leiba; lisaks kanepiseemneid ja kastaneid, millest võib sõltuvusse sattuda.<sup>13</sup> Kuigi on selge, et see informatsioon puudutab peamiselt Kesk-Euroopat, võisid need toitmisharjumused teatud määral ka Liivimaa kontekstis rakenduda.

## Eelroad: puuvili ja marjad

Saksa pidusöömingute kirjeldustes nimetatakse puuvilju ja marju sageli esimese ja viimase käiguna. Näiteks serveeriti esimese käiguna maasikaid suhkruga, viimase käiguna kirsse juustuga.<sup>14</sup> Esimeseks käiguks võisid olla

<sup>11</sup> Sillasoo 2001.

<sup>12</sup> Adamson 2000, 46–47.

<sup>13</sup> Adamson 1995, 15.

<sup>14</sup> Schultz 1892, 339.

ka võis praetud õunad, viimaseks pirnid magusas kastmes.<sup>15</sup> Nagu märgivad sissekanded Tallinna rae ja gildide arveraamatutes, on siinsetel pidusöökidel tarbitud kõige rohkem õunu. Kõik teised allikatüübid kinnitavad seda teavet. Samas viitavad arheobotaanilised leiud Tartust ja mujalt Eestist ka mitmete väiksemate puuviljade ja marjade rohkele tarbimisele (joonised 2 ja 3). Väiksemad puuviljad jäid pidusöömingute menüüdest välja ilmselt seetõttu, et tuli toitlustada suuremat hulka külalisi.<sup>16</sup> Võib arvata, et metsamarjade tarbimine ei piirdunud mitte üksnes suvehooajaga, mil neid koguti. Arheobotaanilises materjalis pole ilmnenud tõendeid, mis viitaksid sesoonsusele. Ka keskajal valmistati puuviljadest ja marjadest hoidiseid mee, suhkru või magusast veinist keedetud siirupiga.<sup>17</sup> On säilinud keskaegseid õpetusi sellest, kuidas keeta hapudest õuntest ja meejoogist õunahoidist, mis säilib terve aasta ja selle kohta, kuidas õuntest, viinamarjadest, kirssidest, ploomidest ja pampplitest pudinguid ja võideid valmistada.<sup>18</sup>

Imporditud puuviljad, mis nagu vürtsidki viitavad kaugkaubandusele, on Liivimaa arheoloogilises materjalis esindatud viigi- ja viinamarjaseemnete näol. Kirjalikest allikatest on teada, et Saksamaal kaubitseti vähemalt kahte sorti viigimarjadega: mustade ja Marsilia viigimarjadega<sup>19</sup> ning et neid peeti koos datlite, granaatõunte ja tsitrusviljadega 15. ja 16. sajandi Saksamaal seisust markeerivateks sümboliteks.<sup>20</sup> Nagu eespool mainitud valitsesid Saksamaa eri piirkondade vahel vürtsidega varustamise ja nende kasutamise osas suured erinevused, vahest kehtib see ka muude importkaupade puhul. Tartu linna keskaegsetes arheoloogilistes kihistustes on viigimarja seemnete leiud tavalised, mis lubab oletada, et siinsete linnaelanike toidulaual see puuvili haruldane ei olnud. Viigimarja mainitakse Liivimaa allikates ülikute kingituste kontekstis.<sup>21</sup> Keskaja meditsiinilised käsitlused loevad rikkama elanikkonna toitumisharjumusi silmas pidades nii viigimarju kui viinamarjadest valmistatud rosinaid haiglastele ja nõrkadele kohaste toiduainete hulka,<sup>22</sup> neid tarbiti ka paastuajal.<sup>23</sup>

---

<sup>15</sup> Schultz 1892, 315.

<sup>16</sup> Mänd 2004, 342.

<sup>17</sup> Scully 1995, 57.

<sup>18</sup> Adamson 2000, 94.

<sup>19</sup> Adamson 1995, 17.

<sup>20</sup> Adamson 2000, 27.

<sup>21</sup> Pölsam 2002, 72.

<sup>22</sup> Scully 1995, 191.

## Põhiroad: peamised toiduained, taimsed rasv- ja maitseained

Linnaelanike põhitoitude sõltus eeskätt sellest, mida tagamaadel toodeti. Nii kirjalikud allikad kui ka arheoloogiline materjal viitavad sellele, et rukis oli siinsete alade kõige tähtsam leivavili, kuna teine sama tähtis vili – oder – varustas nii kohalikku kui välismaist õlletööstust linnastega.<sup>24</sup> Rikkama elanikkonna leiva jaoks segati leivajahu nisujahuga.<sup>25</sup> Nisu kasvatati väikestes kogustes tänapäeva Eesti lõuna- ja läänepoolsetes piirkondades ja ilmselt veeti seda ka sisse.<sup>26</sup> Leivale võidi lisada köömneid ja nt. linaseemneid, mis seletaks jäätmekastide vastavaid leide. Kaer, tatar, herner, oad ning imporditud hirss ja riis olid Liivimaa linnades teisejärgulised toiduviljad (joonis 4).<sup>27</sup> Kaunvilju peeti hiliskeskajal vaeste ja paastutoiduks,<sup>28</sup> ka kaer ja tatar arvati alamast klassist toiduainete hulka.<sup>29</sup>

Köögiviljadest tundub sibulal olevat Liivimaa köögis tähtis roll, kuna tema seemneid mainitakse kirjalikes allikates sageli ja suurte kogustena.<sup>30</sup> Hansakaubandus soodustas kindlasti nii sibula kui Vahemeremaadest pärit köögiviljaseemnete levikut Liivimaale ja köögiviljakasvatust tervikuna. Naereid ja kapsaid kasvatati kohapeal traditsiooniliselt ning nad olid eelkõige osa talupoegade toidust, nii argi- kui ka pidupäevadel. Keskaja allikad viitavad näiteks sibula, porgandi, redise ja peterselli, aga ka kaalika seemnetega kaubitsemisele Liivimaal.<sup>31</sup> Arheoloogia viitab köömnete, tilli, aedselleri, aedsalati ja pastinaagi kasvatamisele (joonis 4 ja 5A).<sup>32</sup> Nii kirjalikud kui ka arheoloogilised tõendid kurgikasvatuse algusest pärinevad 15.–16. sajandist. Tartu raeprotoollid ja Tallinna rae ning gildide arveraamatud viitavad sellele, et 16. sajandi keskel kasvatati siinsetel ja/või lähedalolevatel vene aladel veel määratõigast ja küüslauku, mida samuti toidu juurde pruugiti.<sup>33</sup> Saksa keskaegsed dokumendid viitavad sellele, et keskajal olid porgandid ja apteegitill samasugused importartiklid nagu viigimarjad ja riis, samas kuulusid sibulad, petersell, till, köömned,

<sup>23</sup> Bäumker 1996, 223; Krug-Richter 1996, 200; van Winter 1996, 308, 316–317; Wiswe 1956.

<sup>24</sup> Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>25</sup> Põltsam 2002, 31.

<sup>26</sup> Ligi 1968, 98; Põltsam 2002, 11.

<sup>27</sup> Sillasoo ja Hiie, 2007.

<sup>28</sup> Adamson 1995; Bäumker 1996, 233.

<sup>29</sup> Adamson 1995, 15.

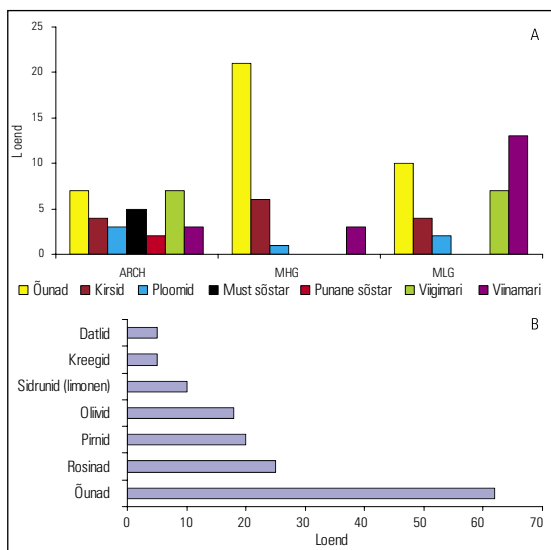
<sup>30</sup> Põltsam 2002, 15.

<sup>31</sup> Põltsam 2002, 14, 23.

<sup>32</sup> Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>33</sup> Tarvel 1980, 47; Mänd 2004.

Joonis 2. Import- ja kultiveeritud puuvili 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja keskaja Saksa kokaraamatutes (A)<sup>34</sup> ning Tallinna Rae ja gildide arveraamatutes aastatel 1404–1554 (94 vastuvõtu sissekanded) (B).<sup>35</sup>



küüslauk, aedsalat ja (must?) sinep toiduainete hulka, mida tarbisid kõik saksa elanikkonna kihid.<sup>36</sup> Arheoloogiline materjal viitab sellele, et keskaegses Tartus olid aedtil ja harilik köömen kõige sagedamini tarvitatud ürdiseemned.<sup>37</sup> Tallinna Rae ja gildide arveraamatutes mainitakse nelja sorti köömneid, nende hulgas on selgelt eristatavad mägiköömen ja apteegitill (joonis 5B).

Vürtside kasutamine on hästi dokumenteeritud pidusöökidega seotud arvetes (joonis 5B).<sup>38</sup> Sinepi tähtsus hansaaegses toidus suurenes pidevalt. Läti alade mõisnikud said talupoegadelt peetide ja rõigaste kõrval maksudena ka sinepit, mis viitab selle kasvatamisele Liivimaal.<sup>39</sup> Arheoloogilistest ladestustest on leitud musta sinepi seemneid.<sup>40</sup> Sinepit osteti ka sisse ning see esines koos vürtsidega kinkide loeteludes.<sup>41</sup> Sinepit osteti kaupmeeste pidusöökid

<sup>34</sup> Sillasoo 2001.

<sup>35</sup> Mänd 2004 järgi.

<sup>36</sup> Adamson 1995, 15.

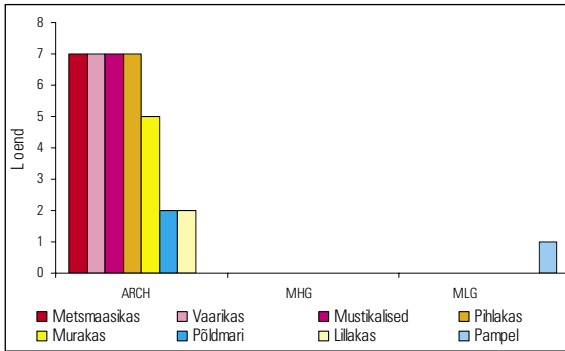
<sup>37</sup> Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>38</sup> Mänd 1999; 2004.

<sup>39</sup> Ligi 1992, 154; Põltsam 1999, 61.

<sup>40</sup> Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>41</sup> Niitemaa 1952, 300; Põltsam 1999, 80.



Joonis 3. Metsamarjad 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja Saksa kokaraamatutes.<sup>42</sup>

tarvis märksa sagedamini kui määrõigast;<sup>43</sup> võimalik, et see omas toidulaual määrõikast pisut kõrgemat staatust. Tallina rae pidusöökide tarvis osteti 15. sajandi alguses ka küüslauku;<sup>44</sup> 16. sajandi Tartus kaubitsesid sellega venelased.<sup>45</sup> Arheoloogilistest ladestustest on leitud musta pipra, kardemoni ja koriandri seemneid, esimest 15. sajandi ja viimaseid 16.–17. sajandi materjalist.<sup>46</sup> Must pipar võis olla linna keskklassi elanikkonna hulgas kõige levinum välismaine vürts.<sup>47</sup> Nii kohalikke kui imporditud humalaid kasutati õllepruulimisel. Arvatavasti oli mooni- ja kanepiseemnete tarbimine siinsete linnaelanikele toidus midagi hansaperioodile ainuomast.<sup>48</sup>

### Järelroad: magustoidud, puuvili, pähklid ja kompekid

Kirjalikes allikates mainitakse, et „vana hea tava kohaselt“ tuli pidusöömingute viimase käiguna serveerida kooke, õunu ja pähkleid.<sup>49</sup> Tallinna Raeapteegi dokumentides nimetatakse sageli ka „kompekkide“ valmistamist bankettide tarvis. Bankett oli 15. sajandi lõpu uudsus, mida prantsuse õukond tundis kui õist söömaaega peale supeed, kuid mis teisest küljest võis tähendada piduliku lõunasöögi viimast osa, mis serveeriti peolauast eraldi asuvas ruumis ja millel

<sup>42</sup> Sillasoo 2001.

<sup>43</sup> Mänd 1999; 2004.

<sup>44</sup> Mänd 1999; 2004.

<sup>45</sup> Tarvel 1980, 47.

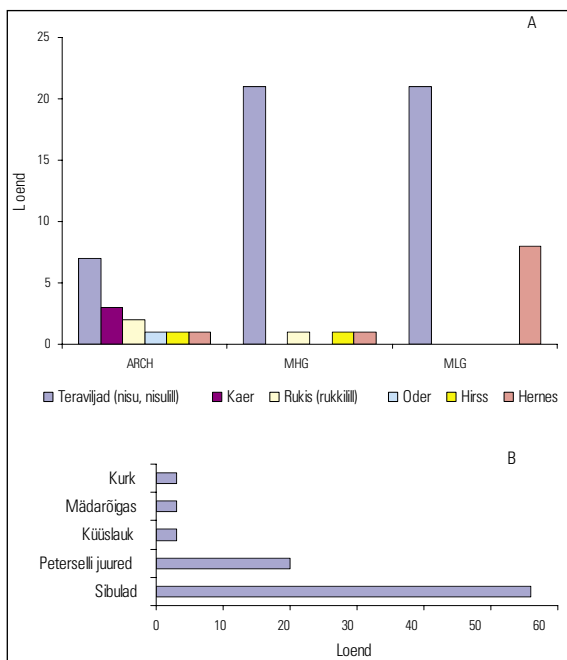
<sup>46</sup> Sillasoo 1997; Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>47</sup> vt. Adamson 2000, 26.

<sup>48</sup> Sillasoo ja Hiie 2007.

<sup>49</sup> Mänd 1999; 2004, 343.

Joonis 4. Tera- ja kaunviljad 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja keskaja Saksa kokaraamatutes (A)<sup>50</sup> ning maitseköögiviljad Tallinna Rae ja gildide arveraamatutes aastatel 1404–1554 (94 vastuvõtu sissekanded) (B).<sup>51</sup>



pakuti külmi suupisteid, sealhulgas ka mandleid, viigimarju ning rosinaid.<sup>52</sup> „Kompvekid“ (confect, drossie) olid võrtsidest valmistatud maiustused, sh. suhkrukattega võrtsikad seemned. Apteegis valmistatud „kompvekke“ saadeti raehärradele ja teistele linna esindajatele ka tähtsamate pidupäevade, näiteks jõulude, puhul. „Aniisikompvekke“ mainitakse ühes Tallinna linnaarsti kirjas 1430. a. paiku.<sup>53</sup> Tallina rae arvetes on nimetatud ka ingverikompvekke.<sup>54</sup> Aastal 1475 ostis raad „kompvekke“ Saksa Ordu Tallinna komtuurile ja tema saatjaskonnale; aasta hiljem tarbiti neid tervelt nelja naela jagu.<sup>55</sup>

Eesti linnade arheoloogilises materjalis on kõige sagedamini leitud sara-puupähklite koori (joonis 6). Kuigi on teada, et Tallinna kaupmeeste pidusöö-

<sup>50</sup> Sillasoo 2001.

<sup>51</sup> Mänd 2004 järgi.

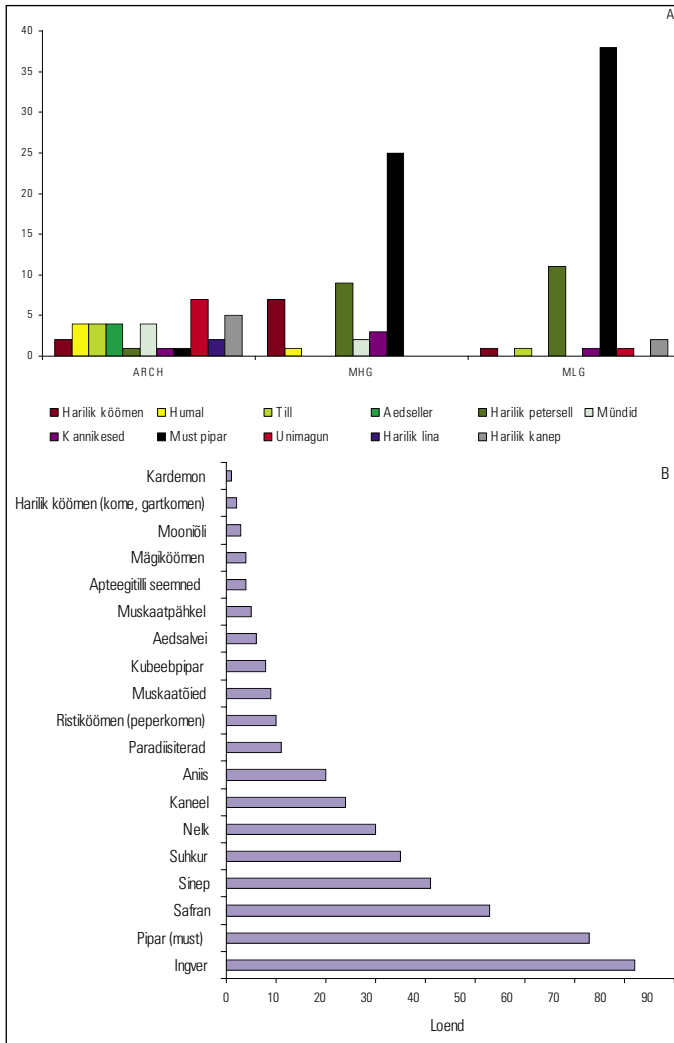
<sup>52</sup> van Winter 1996, 308.

<sup>53</sup> Gustavson 1972, 58.

<sup>54</sup> Mänd 2004, 324.

<sup>55</sup> Pölsam 2002, 71–72.



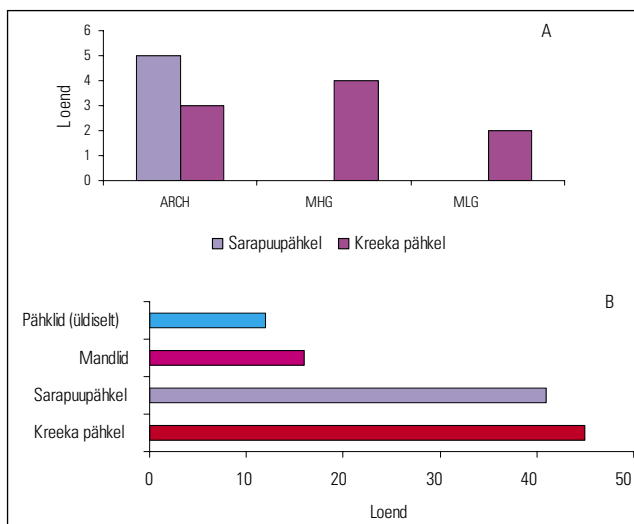


Joonis 5. Õli- ja maitsetaimed ning vürtsid 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja keskaja Saksa kokaraamatutes (A)<sup>56</sup> ning Tallinna Rae ja gildide arveraamatutes aastatel 1404–1554 (94 vastuvõtu sissekanded) (B).<sup>57</sup>

<sup>56</sup> Sillasoo 2001.

<sup>57</sup> Mänd 2004 järgi.

Joonis 6. Pähklid 14.–15. sajandi Tartu arheobotaanilises materjalis ja keskaja Saksa kokaraamatutes (A)<sup>58</sup> ning Tallinna Rae ja gildide arveraamatutes aastatel 1404–1554 (94 vastuvõtu sissekanDED) (B).<sup>59</sup>



kidel domineerisid imporditud kreeka pähklid, on neid leitud märksa vähem, samas kui mandlite koored on jäänud arheoloogide ja arheobotaanikute poolt avastamata. Arheobotaaniline andmestik näitab, et sarapuupähklite tarbimine keskaegses linnas oli sageduse poolest võrreldav metsmaasikate tarbimisega. Pidusöökide tarvis võidi sarapuupähkleid Tallinnasse tuua Liivimaa eri paigust, nt. Saaremaalt.<sup>60</sup>

Pidusöökide magustoitude hulka kuulusid ka mandlipüree ja riis.<sup>61</sup> Riisijahu tarvitati keskajal veel toitude paksendajana ning sellest valmistati toite haigetele.<sup>62</sup> Riisi kasutasid toidus rikkamate kihistuste esindajad. Arheobotaanilises materjalis on riisi leitud 15. sajandi Viljandi ning 16.–17. sajandi Tartu jäätmekastidest. Läänemerepiirkonna vanim riisileid pärineb üllatavalt Lätist, Asote linnuse 12. sajandi kihist ja seda on tõlgendatud sisseveoga Kaspia mere lõunakallastelt.<sup>63</sup> Samas on 13.–14. sajandi riisileidud Braunschweigist ja Kielist varaseimad Saksamaal.<sup>64</sup>

<sup>58</sup> Sillasoo 2001.

<sup>59</sup> Mänd 2004 järgi.

<sup>60</sup> Mänd 2004, 472.

<sup>61</sup> Mänd 2004, 346.

<sup>62</sup> Scully 1995.

<sup>63</sup> Rasins 1959, 132–133.

<sup>64</sup> Wiethold 1995.

## Kasutatud kirjandus

- Adamson, M. W.** 1995. Unus theutonicus plus bibit quam duo latini: Food and drink in late medieval Germany. *Medium Aevum Quotidianum* 33, 8–20.
- Adamson, M. W.** (toim) 2000. Daz buch von guter spise (The Book of Good Food). *Medium Aevum Quotidianum Sonderband* 9.
- Birkhan, H.** 1995. Some remarks on medieval cooking: The Ambras Recipe Collection of Cod. Vind. 5486 – Adamson, M. W. (toim). *Food in the Middle Ages: A Book of Essays*. New York 83–97.
- Bäumker, U.** 1996. Zur Truppenverpflegung während der Soester Fehde (1448/49) – Wiegelmann, G. ja Mohrmann, R.-E. (toim). *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, 211–241.
- Gustavson, H.** 1972. Tallinna vanadest apteekidest kuni 1917. a. Tallinn.
- Johansen, P. & Mühlen, H. von zur** 1973. *Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval*. Köln.
- Krug-Richter, B.** 1996. Frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands – Wiegelmann, G. ja Mohrmann, R.-E. (toim) *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, 179–210.
- Ligi, H.** 1968. *Talupoegade koormised Eestis 13. sajandist 19. sajandi alguseni*. Tallinn.
- Ligi, H.** 1992. Põllumajanduslik tootmine – Kahk, J. ja Tarvel, E. (toim) *Eesti talurahva ajalugu*, 1 kd. Tallinn, 148–163.
- Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch...für grosse und kleine Haushaltungen*, 2. trükk. Riga: Deubner, 1817.
- Mänd, A.** 1999. *Festive Food in Medieval Riga and Reval*. *Medium Aevum Quotidianum* 41, 45–46.
- Mänd, A.** 2004. *Pidustused keskaegse Liivimaa linnades 1350-1550*. Tallinna Linnaarhiivi toimetised nr. 7. Tallinn.
- Niitemaa, V.** 1949. Die undeutsche Frage in der Politik der livländischen Städte im Mittelalter. *Suomalaisen Tiedeakatemia Toimituksia*, series B, vol. 64. Helsinki.
- Niitemaa, V.** 1952. Der Binnenhandel in der Politik der livländischen Städte im Mittelalter. *Suomalaisen Tiedeakatemia Toimituksia*. Series B, vol. 78. Helsinki.
- Põltsam, I.** 1999. Söömine ja joomise keskaegses Tallinnas – *Vana Tallinn IX (XIII)*. Tallinn, 10–124.

- Pölsam, I.** 2002. Söömine-joomine keskaegses Tallinnas. Tallinn.
- Rasiņš, A.** 1959. Materialy k istorii kulturnyh i sornyh rastenii na territorii Latv. SSR do XIII v. n. e [Kultuuritaimede ja umbrohtude ajaloost Läti NSV territooriumil kuni 13. sajandini] – Rastitelnost Latvijskoj SSR [Läti NSV taimkate], 2. kd. Riga, 125–144.
- Schultz, A.** 1892. Deutsche Leben im XIV und XV Jahrhundert. Vienna.
- Scully, T.** 1995. The Art of Cookery in the Middle Ages. Rochester.
- Sillasoo, Ü.** 1995. Tartu 14.-15. sajandi jäätmekastide taimeleidudest – Valk, H. (toim) Tartu arheoloogiast ja vanemast ehitusloost/ Zur Archäology und älteren Baugeschichte Tartus. *Tartu Ülikooli Arheoloogia Kabineti Toimetised*, 8. Tartu, 115–128.
- Sillasoo, Ü.** 1997. Eesti keskaegsete linnade ja nende lähiümbruse arheobotaanilisest uurimisest 1989–1996 – Valk, H. (toim.) Arheoloogilisi uurimusi, 1. *Tartu Ülikooli arheoloogia kabineti toimetised*, 9. Tartu, 109–119.
- Sillasoo, Ü.** 2001. Ecology and Food Consumption of Late Medieval Tartu, Estonia (14th-15th centuries). *Medium Aevum Quotidianum* 44, 6–40.
- Sillasoo, Ü. & Hiie, S.** 2007. An archaeobotanical approach to investigating food of the Hanseatic period in Estonia – Karg, S. (toim). *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. PNM Series of the National Museum of Denmark. Studies in Archaeology and History. Kopenhagen, 73–96.
- Tarvel, E.** 1980. Tartu hansalinnana XIII sajandist Liivi sõjani – Pullat, R. (toim) Tartu ajalugu. Tallinn, 27–60.
- Wiethold, J.** 1995. Reis, Pfeffer und Paradieskorn: Pflanzenreste des 16. und 17. Jahrhunderts aus der Kloake der Patrizierfamilie von Dassel aus Lüneburg, – Archäologie und Bauforschung in Lüneburg, 1, 129–166.
- Willerding, U.** 1984. Paläo-ethnobotanische Befunde und schriftliche sowie ikonographische Zeugnisse in Zentraleuropa – van Zeist, W. ja Casparie, W. A. (toim) *Plant and Ancient Man: Studies in Palaeo-ethnobotany*. Rotterdam, 75–98.
- Winter, J. M. van** 1996. Nahrungsmittel in den Niederlanden im 15. und 16. Jahrhundert – Wiegelmann, G. ja Mohrmann, R.-E. (toim) *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, 303–318.
- Wiswe, H.** (toim) 1956. Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. – *Braunschweigisches Jahrbuch*, 37. Braunschweig, 19–51.