

**„Die Hungrigen schreiben selten Geschichte,  
und Historiker sind selten hungrig.“<sup>1</sup>**

**Mikrohistorische Aspekte der Alltagsernährung städtischer Unterschichten  
in der deutschen frühen Neuzeit: urbane Siedlungen im Vergleich**

von CHRISTIAN MICHAEL ZOTTL, Wien/Edinburgh

**I. Einleitung**

Nähert man sich dem Thema der Ernährung städtischer Unterschichten in der frühen deutschen Neuzeit, so sieht man sich bereits nach kurzer Betrachtung mit einer Fülle an Quellengattungen konfrontiert. Es soll daher keineswegs der vermessenen Versuch unternommen werden, eine gesamte Epoche eines vermeintlich geographisch begrenzten Gebietes in all ihrer kulturellen, politischen und sozialen Breite darzustellen.<sup>2</sup> Infolge meines Interesses in Bezug auf sozialhistorische Vorgänge und Entwicklungen wird jedoch gerade hier der Schwerpunkt des folgenden Aufsatzes liegen.<sup>3</sup> Die Sozialhistorie ist im Vergleich zwar oft schwieriger zu erfassen, belohnt den Forscher jedoch mit lebensnahen Emotionen, farbenfrohen Charakterisierungen und den so informationsbringenden Eindrücken des alltäglichen Lebens und Zurechtfindens im zwischenmenschlichen Kontakt. In puncto dessen bietet die Frühe Neuzeit ein hervorragendes Informations- und Ereignisrepertoire, dessen soziale Auswirkungen die europäischen Gesellschaften nachhaltig prägten. Welche Einflüsse hatten Preisschwankungen, demographische Entwicklung oder Hungersnöte auf die frühneuzeitliche Nahrungsvorlieben und –gewohnheiten Einzelner? Wie nähert man sich den Ernährungsgewohnheiten städtischer Unterschichten am Besten? Und unterschieden sich diese denn eklatant von denen anderer? Bevor jedoch versucht werden soll, diese und ähnliche Fragen zufriedenstellend zu beantworten, sind eine chronologische Einordnung einer deutschen

---

<sup>1</sup> Nach S. MILLMANN, Robert William KATES, zitiert in: Lucile NEWMAN (Hg.), *Hunger in History: Food Shortage, Poverty, and Deprivation*. 1990, S. 22.

<sup>2</sup> Viele der behandelten Phänomene und Entwicklungen sind regionalen bzw. lokalen Eingrenzungen unterworfen. Das behandelte Gebiet, welches uns heute unter den politischen Bezeichnungen Deutschland, Österreich, zum Teil Polen und die Schweiz bekannt ist, stellt sich in der behandelten Epoche keineswegs als politische oder kulturelle Einheit dar. Gesellschaftliche Divergenzen sind zum Teil auf graduelle Unterschiede der Stärke der Verstädterung, zum Teil auf topographische Besonderheiten oder landwirtschaftliche Entwicklungen zurückzuführen.

<sup>3</sup> Die politische Geschichte wird dadurch keineswegs ausgeklammert, sondern sinnvoll ergänzt bzw. erst mit Leben gefüllt, denn wenn uns heute leider oft nur mehr politische Entscheidungen, Unternehmungen und Entwicklungen einer fernen Epoche überliefert scheinen, so bleibt dies oft nur die halbe Wahrheit. Grundsätzlich hat sich der Historiker vom dogmatischen Terminus «Wahrheit» absolut zu distanzieren, denn, wie die Schönheit, liegt diese ja im Auge des Betrachters. Der Begriff wird hier nur aufgrund des sinnspruchhaften Charakters der «halben Wahrheit» verwendet.

Frühen Neuzeit, sowie grundlegende Begriffsabgrenzungen unumgänglich; hierzu werden zum besseren Verständnis Grenzen gewählt, deren mehr oder minder direkten Einflüsse auf Speisegewohnheiten leicht ausgemacht werden können.

### I.I. Chronologische Abgrenzung

Epochengrenzen werden gerne mit dem plötzlichen Auftreten von Ereignissen und deren weitreichenden Veränderungen in Zusammenhang gebracht, da dies dem geistigen Einordnen in eine strikt chronologisch ablaufende Geschichte sehr entgegenkommt. Oft sind solche Grenzziehungen jedoch erst mit gewissem zeitlichen Abstand möglich, weshalb Zeitgenossen dieser Ereignisse Veränderungen oft erst im Rückblick wahrnehmen können. Prinzipiell wird das Ende des Spätmittelalters so in etwa mit dem Jahr 1500 angegeben,<sup>4</sup> obwohl gesellschaftliche Entwicklungen schwerlich an dieser einzelnen Jahreszahl festgesetzt werden können. Mir erscheint, im Rahmen der zu behandelnden Thematik, jedoch das Jahr 1450 als Beginn der Frühen Neuzeit sinnvoller. Einmal abgesehen davon, dass drei Jahre später die byzantinische Hauptstadt Konstantinopel von den Osmanen erobert wurde, entwickelte ein gewisser Johann Gensfleisch, später unter dem Namen Gutenberg bekannt geworden, den Buchdruck mit beweglichen Metall-Lettern, Druckpresse und der Möglichkeit, Papier doppelseitig zu bedrucken.<sup>5</sup> Dadurch stand der kostengünstigen und massenhaften Produktion von Büchern nichts mehr im Wege, und schon kurz darauf gehörten auch Kochbücher zur Produktpalette vieler Drucker.<sup>6</sup> Dies hatte nicht nur Auswirkungen auf die Verbreitung von Tischsitten, sondern förderte auch die Kenntnis positiver und negativer Nahrungseffekte. Jedoch auch die politischen Ereignisse der fünfziger Jahre des 15. Jahrhunderts hatte für die europäischen Ernährungstraditionen weitreichende Folgen. Die aus Konstantinopel geflohenen byzantinischen Gelehrten waren nämlich in Europa maßgeblich an der Grundlagenschaffung wesentlicher landwirtschaftlicher Fortschritte in der späteren europäischen Neuzeit beteiligt. Außerdem wurde nach neuen Seewegen Richtung Indien gesucht, wobei die „Entdeckung“ Amerikas 1492 durch spanische

---

<sup>4</sup> Gerne tendieren wir dazu, Epochen in lebensalterähnliche Schemata einzuteilen, denen zufolge es einen Aufstieg, einen Höhepunkt und eine Zeit des Verfalls gibt. Darauf, dass das Spätmittelalter – zumindest ernährungsgeschichtlich gesehen – allerdings alles andere als ein steter Verfall war, soll noch verwiesen werden.

<sup>5</sup> Nur fünf Jahr später (1455) bekam er seinen ersten großen Druckauftrag für ein Werk, das sich in der europäischen Literaturgeschichte als Dauerbrenner entpuppen sollte – die Bibel. Cf. Hermann KINDER, Werner HILGEMANN, dtv-Atlas Weltgeschichte: Von den Anfängen bis zur Gegenwart. 2000, S. 221.

<sup>6</sup> PACZENSKY nennt als erstes bekanntes Kochbuch Europas den *Liber de Arte Coquinaria*, welcher auf eine Handschrift des Kochs des Kardinals Ludovico Trevisan, Martino, Anfang des 15. Jahrhunderts zurückgehen soll. Cf. Gert PACZENSKY, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. 1999, S. 71.

Schiffe den europäischen Speiseplan zum Teil vollkommen umstrukturieren sollten.<sup>7</sup> Abgesehen davon wurden nach erfolgreicher Kolonisierung der „Neuen Welt“ besonders Gewürze zum relativ günstigen Massengut.<sup>8</sup>

Dem Beginn der frühen Neuzeit soll nun ebenso ein passendes Ende gegenübergestellt werden. Dieser Versuch scheint aber um einiges diffiziler. Gerade die deutschen Lande erweisen sich im Zuge seiner Markt- und Preisentwicklung im nur relativ „kurzen“ 17. Jahrhundert (1618 bis etwa 1690) im europäischen Vergleich als Sonderfall, worauf insbesondere Fernand Braudel und Frank Spooner hingewiesen haben.<sup>9</sup> Dennoch erscheint es nicht sinnvoll die Frühe Neuzeit mit dem 18. Jahrhundert enden zu lassen, weil sich Ernährungs- vor allem aber Anbaugewohnheiten noch bis um 1800 fortsetzen. Als eine der letzten Subsistenzkrisen alten Stils in Europa wird die Hungersnot von 1770/71 bezeichnet,<sup>10</sup> vor allem deshalb, weil erst danach der Anbau der, bis dato regional noch relativ unbeliebten, Kartoffel, welche sich als weitaus widerstandsfähiger gegen Krieg und Umwelteinflüsse erwies als andere Feldfrüchte (v.a. Getreide) und sich auch in weniger fruchtbaren Gebieten (und auch auf kleinstem

---

<sup>7</sup> Der Vollständigkeit halber sei hier – jedoch nur kurz – auf Kakao, Tomate, Kürbis, Mais oder die Kartoffel verwiesen. Gerade letzterer ist es zu verdanken, dass spätestens seit Beginn des 19. Jahrhunderts in Europa die Abhängigkeit breiter Bevölkerungsschichten von erfolgreichen Getreideernten deutlich reduziert werden konnte. HIRSCHFELDER spricht die, mit der Kartoffel gerne verbundene Lösung von der seit dem Mittelalter vorherrschenden Breikost der breiteren Bevölkerungsschichten in Deutschland an. Kritische Stimmen, hinsichtlich einer derart dominanten Stellung des Breis in der deutschen und europäischen Ernährung kommen jedoch nicht zu Wort. Cf. Gunther HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute* (2001), S. 157-160. Zur Einführung der Kartoffel in Deutschland Kurt HINTZE, *Geographie und Geschichte der Ernährung* (1934/1991), S. 98f., und Paul MÜNCH, *Lebensformen in der Frühen Neuzeit* (1992), S. 324f. Hinsichtlich ihrer Nutzung jedoch besonders TEUTEBERG-WIEGELMANN, welche für den deutschsprachigen Raum, aber auch die angrenzenden europäischen Regionen, in der frühen Neuzeit eine umfassende Gesamtdarstellung bieten [Hans-Jürgen TEUTEBERG, Günter WIEGELMANN, *Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung* (Studien zur Geschichte des Alltags 6) 1996, S. 93-115]. Dass die Einführung der, frühestens sei der Krise 1770/71 als „*Retterin in der Hungersot*“ [HIRSCHFELDER, *Esskultur* (wie Anm. 7), S. 159] gepriesenen Feldfrucht nicht ohne Probleme vonstatten ging, erscheint dabei besonders erwähnenswert, zumal man der Kartoffel allerlei wundersame Wirkkräfte, von Potenzsteigerung bis hin zu lebensgefährlichen Vergiftungen nachgesagt hatte. Cf. auch TEUTEBERG-WIEGELMANN, *Tägliche Kost* (wie Anm. 7), S. 112f.

<sup>8</sup> Zwar waren bereits im Mittelalter eine Vielzahl orientalischer Gewürze in Europa bekannt, doch mussten gerade die ärmeren Schichten aufgrund des hohen Preises, infolge des beschwerlichen, gefährlichen und zeitraubenden Landtransports, auf derartige kulinarischen Höhenflüge weitgehend verzichten. Cf. HIRSCHFELDER, *Esskultur* (wie Anm. 7), S. 157.

<sup>9</sup> Cf. Fernand BRAUDEL, *Schriften zur Geschichte 2: Menschen und Zeitalter*. 1993, S. 53-58.

<sup>10</sup> Zur letzten Subsistenzkrise alten Stils Anfang des 19. Jahrhunderts siehe John D. POST, *The Last Great Subsistence Crisis in the Western World*. 1977. Ferner Ulrich KLUGE, *Hunger – ein zeitloses Thema*, in: *Freiburger Universitätsblätter* 96 (1987), S. 16f. Ebenso MÜNCH, *Lebensformen* (wie Anm. 7), S. 316, welcher eine sinnvolle und prägnante Definition bringt. Siehe auch Annemarie KINZELBACH, *Gesundbleiben, Krankwerden, Armsein in der frühneuzeitlichen Gesellschaft: Gesunde und Kranke in den Reichsstädten Überlingen und Ulm 1500 – 1700* (Medizin, Gesellschaft und Geschichte: Beiheft 8) 1995, S. 120-125, welche einen normativen Krisenverlauf mit seiner ökonomischen, demographischen und sozialen Komplexität beschreibt.

Raum)<sup>11</sup> relativ ertragreich und einfach anpflanzen ließ, mit größerer Vehemenz von staatlicher Seite her betrieben wurde. Dadurch war die unmittelbare Abhängigkeit von umfangreichen Kornernten gerade städtischer Unterschichten, welche de facto ja kaum Möglichkeiten (geschweige denn Platz) zur Vorratshaltung von Getreide hatten, nicht mehr so stark gegeben.<sup>12</sup>

Ebenso dürfen die zu jener Zeit viel diskutierten Neuerungen innerhalb der Agrarwirtschaft nicht unerwähnt bleiben. Gerade die verstärkte Fruchtwechselwirtschaft (besonders Klee- und Rapsanbau), die Einführung der Winterstallfütterung<sup>13</sup> und die Entwicklung des Kunstdüngers gestatteten eine Weiterentwicklung der mittelalterlichen Dreifelderwirtschaft und ermöglichten umfangreiche Ertragssteigerungen, welche der demographischen Entwicklung besonders entgegenkamen. Um eine Trias an Neuerungen des ausgehenden 18. Jahrhunderts perfekt zu machen, seien auch noch die Modegetränke Kakao und Kaffee genannt. Gerade in Zusammenhang mit letzterem entwickelte sich eine stark bürgerlich durchsetzte Trinkkultur, welche auch den Aufschwung zahlreicher Kaffeehäuser und Clubs vorantrieb, in denen sich, gerade vor dem Hintergrund allseits bekannter französischer Ereignisse, eine Vielzahl gesellschaftspolitischer Entwicklungen vollzog. Somit erlaube ich mir, im Hinblick auf die politischen Ereignisse des späten 18. Jahrhunderts, die Frühe Neuzeit mit dem Jahr 1789 enden zu lassen. Zwar hatte die Französische Revolution nicht unmittelbar Auswirkungen auf den deutschen Speiseplan, doch ist sie mitunter ein Auslöser für umfangreiche Denkanstöße und geistige Entwicklungen, wodurch sich im Endeffekt die Kost des beginnenden 19. Jahrhunderts doch stark von jener des 18. Jahrhunderts unterscheidet.

---

<sup>11</sup> Dies war gerade für städtische Unterschichten ein großer Vorteil, da sich ihnen ja meist nur sehr begrenzte Anbaumöglichkeiten boten.

<sup>12</sup> Zur Fragwürdigkeit der Abhängigkeit städtischer Unterschichten von Getreide- und Lebensmittelknappheiten siehe KINZELBACH, *Gesundbleiben* (wie Anm. 10), S. 109, welche ein gewisses soziales Netz an Vorsorgemaßnahmen und Hilfsbeziehungen nachweist. Sie zitiert auch VEESENMEYER, *Fischers Chronik* (1896), S. 242, der einen Quellentext ausfindig machte, welchem zufolge bei einem Feuer im Jahre 1553 in einem als ärmer anzusehenden Haus „*fil korn, hew, und dergleycha*“ verbrannte. Cf. KINZELBACH, *Gesundbleiben* (wie Anm. 10), S.113, Anm. 440. Zur Thematik ferner Eberhard ISENMANN, *Die deutsche Stadt im Spätmittelalter: Stadtgestalt, Recht, Stadtreform, Kirche, Gesellschaft, Wirtschaft (1250 – 1500)*. 1988, S. 387-394. Siehe auch Bernd ROECK, *Eine Stadt in Krieg und Frieden: Studien zur Geschichte der Reichsstadt Augsburg zwischen Kalenderstreit und Parität* (Schriftenreihe der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften 37). 1989, S. 497 und S. 504.

<sup>13</sup> Durch diese Neuerung war es nun erstmals möglich, das Vieh wohlbehalten über den Winter zu bringen, anstatt den Großteil im (Spät)Herbst zu schlachten. Zum Terminus «Schwanzvieh» siehe TEUTEBERG/WIEGELMANN, *Tägliche Kost* (wie Anm. 7), S. 66.

## I.II. Terminologische Abgrenzung

Im Zuge des vorangegangenen Unterkapitels wurden bereits einige Schlüsseltermini des vorliegenden Aufsatzes angesprochen, allen voran stehen die sogenannten <städtischen Unterschichten>;<sup>14</sup> Grundsätzlich lässt sich ein Mensch der frühen Neuzeit nicht so ohne weiteres einfach in verschiedene Kategorien einteilen, denn zumeist gehörte ein jeder einer Anzahl verschiedener Ordnungen an.<sup>15</sup> Da stand zunächst einmal die Stellung innerhalb des eigenen Haushalts, wo sich schon auf kleinstem Raum durchaus geschlechtsspezifische Unterschiede zwischen Mann und Frau ausmachen lassen. Die Lebensform der Ehe war mitunter Entscheidungskriterien beim Zugang zu bestimmten Formen der Erwerbstätigkeit;<sup>16</sup> nicht zu vergessen die Stellung des Haushaltsvorstandes, welche durchaus trotz staatlicher Rechtsordnungen immer noch einen gewissen Sonderstatus bewahrt hatte und noch in der Frühen Neuzeit als einziger Vertretung einer Familie im Steuerbuch aufschien.<sup>17</sup> Darüber hinaus sahen sich viele in sogenannte Zünfte eingereiht, Handwerkervereinigungen, deren Statuten das Erwerbsleben der einzelnen Mitglieder stark bestimmten.<sup>18</sup>

Insofern erscheint eine einfache schwarz-weiß Einteilung in Ober-, Mittel- und Unterschicht relativ problematisch. Nun könnten wir uns beispielsweise an der ökonomischen Schwäche Einzelner orientieren und uns die Steuerlisten der zu behandelnden Städte vornehmen.<sup>19</sup> Am Beispiel Augsburg würden wir jedoch rasch bemerken, dass in diesen nur all jene Personen aufscheinen, welche „einen eigenen Rauch“, sprich eine Möglichkeit, sich seine Nahrung selbst zuzubereiten, haben. Dies ist jedoch gera-

---

<sup>14</sup> Siehe auch Thomas Allan BRADY, JR., Der Gemeine Mann und seine Feinde: Betrachtungen zur oberdeutschen Geschichte im 15. und 16. Jahrhundert, in: Georg SCHMIDT (Hg.), Stände und Gesellschaft im Alten Reich. (Veröffentlichungen des Instituts für europäische Geschichte Mainz, Abteilung Universalgeschichte, Beihft. 29). 1989, bes. S. 224, der eine leicht verständliche Definition des <gemeinen Mannes> bringt.

<sup>15</sup> Zur Notwendigkeit und Verwendung von Schichtbegriffen vgl. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 395 – 398. Allerdings dürften soziale Schichten nicht als starre Konstruktionen betrachtet, sondern sollten als Schichtungssysteme angesehen werden, in welchen sich die Vielheit der jeweiligen Individuen widerspiegelt.

<sup>16</sup> So musste ein Handwerksmeister beispielsweise verheiratet sein, und auch seine Witwe sollte nach Möglichkeit rasch wieder heiraten, um ein ordnungsgemäßes Fortführen des Meisterbetriebes zu gewährleisten.

<sup>17</sup> Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 314. Zur Berechnung der Vermögenssteuer in Augsburg aus ½% Barschaft und ¼% Liegenschaft siehe ferner Christina DALHEDE, Augsburg und Schweden in der frühen Neuzeit: europäische Beziehungen und soziale Verflechtungen (Studien zu Konfession, Handel und Bergbau). 1998, S. 40.

<sup>18</sup> Cf. Wilhelm VOLKERT, Kleines Lexikon des Mittelalters: Von Adel bis Zunft. 2000, s. v. <Zunft>, S. 291-293.

<sup>19</sup> Besonders die unteren Steuerschichten erlauben keinerlei sichere Abgrenzungen zwischen „besitzenden“ und „armen“ Personen, da die Steuerleistungen oftmals ineinander verschoben erscheinen. Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 397.

de im Falle ärmerer Bevölkerungsgruppen, wie etwa der Hausarmen nicht der Fall.<sup>20</sup> Deshalb richtet sich eine im Jahr 1622 aufgestellte Liste zur Versorgung sozial schwächerer Augsburger Familien mit billigem Getreide nach den Hauszinszahlungen, der Anzahl der Kinder<sup>21</sup> und den jeweiligen Haushaltsgrößen,<sup>22</sup> gemessen an der Anzahl der Personen „*uber [dem] tisch*“.<sup>23</sup> Der Tisch und mit ihm die Herdstätte als Ort der Nahrungszubereitung scheinen somit zum sozialen Zentrum und grundlegenden Charakteristikum im Zusammenhang mit einer Schichteneinteilung der unteren städtischen Bevölkerungsgruppen zu avancieren.<sup>24</sup>

Im Vergleich damit sei auf die Untersuchungen Peter Hertners verwiesen, welcher am Beispiel Straßburgs aufzeigt, dass das Kriterium der Größe der Getreidevorräte zwar kein durchwegs befriedigendes, jedoch durchaus brauchbares Ergebnis einer Schichtung liefert.<sup>25</sup> Ihm zufolge wäre zumindest eine Einteilung in Zunftschichten möglich, sofern man dabei von kornverarbeitenden Gewerben, wie den Bäckern oder den Müllern, welche berufsbedingt größere Vorräte besaßen, einmal absieht.<sup>26</sup> In seiner umfassenden Arbeit zum Thema Armut in der frühen Neuzeit zeigt Robert Jütte mitunter auch auf, dass selbst monetäre Löhne nur schwer als Unterscheidungskriteri-

<sup>20</sup> Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 313f. Zum Terminus «Hausarme» vgl. auch 191, Anm. 398. Interessant erscheint ROECKS Bemerkung, dass durch unterlassene oder zumindest begrenzte Steuerleistungen Hausarme zum Teil durchaus „*wohlhabend*“ gewesen sein dürften. Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 393.

<sup>21</sup> Je mehr Kinder eine Familie dabei besaß, desto größer waren auch die Aussichten auf den Erhalt verbilligten Getreides. Hierbei erwähnt ROECK eine Bestimmung der Augsburger Almosenordnung von 1541, der zufolge bedürftige Familien erst ab zwei Kindern von der städtischen Armenfürsorge unterstützt würden.

<sup>22</sup> Vgl. hierzu vor allem ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 309-315, wobei die durchschnittliche Augsburger Haushaltsgröße (inkl. Kinder) 4,2 Personen ausmachte; also im Schnitt zwei Kinder pro Familie.

<sup>23</sup> Vgl. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 313f., Anm. 50, welche die Formulierung in der Getreideverteilungsliste von 1622 wie folgt wiedergibt: „*Ordentliche beschreibung in welcher die viertel- und gassenhaublüth, auch wie viel jeder under seiner haubtmannschaft mitburger und wie starckh jeder in sein haußhaben uber sein tisch gewesen, so in der A[nn]o 1622 eingefallene[n] schweren theürung meiner herren hilff genom[m]en. Beschriben durch die damals verordnete herren über die proviandt.*“ (meine Hervorhebung)

Es sei angemerkt, dass die Liste schlussendlich 6400 Personen verzeichnete, was aufzeigt wie enorm groß das Bedürfnis nach notwendiger Unterstützung war. Zur Bevölkerungsgröße Augsburgs siehe DALHEDE, Augsburg (wie Anm. 17), S. 34, Diagramm 1. Einen demographischen Einbruch am Ende des Dreißigjährigen Krieges weißt ROECK nach. Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 307.

<sup>24</sup> Was diesem ernährungsgeschichtlichen Aufsatz noch zusätzlich Legitimation verleiht.

<sup>25</sup> Schon DIRLMEIER verwies auf die begrenzten Möglichkeiten zur Vorratshaltung im Spätmittelalter. Cf. Ulf DIRLMEIER, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters: Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse 1978,1). 1987, S. 276.

<sup>26</sup> Peter HERTNER, Stadtwirtschaft zwischen Reich und Frankreich: Wirtschaft und Gesellschaft Straßburgs 1650 – 1714 (Neue Wirtschaftsgeschichte 8). 1973, S. 27-30. An unterster Stelle werden jene genannt, denen infolge ihres geringen Einkommens keinerlei Möglichkeiten zu einer Vorratshaltung bleiben. Interessanterweise wären dazu auch ein Teil der zünftigen Handwerker zu zählen.

um zwischen Schichten herangezogen werden können, da vielfach das Geld nur einen gewissen Teil der Bezahlung ausmachte. So war es durchaus üblich einen Teil der Bezahlungen auch durch Sachleistungen zu ergänzen.<sup>27</sup> Was bleibt ist somit eine starke Differenzierung innerhalb der Begrifflichkeit sogenannter «städtischer Unterschichten», welche sich von einer relativ schwammigen Obergrenze zu gehobeneren bürgerlichen Kreise bis zum absoluten Existenzminimum hinab erstreckt.

Blicken wir auf den Titel des vorliegenden Aufsatzes, so springen uns noch zwei weitere Termini ins Auge, die zweifelsfrei einer näheren Erklärung bedürfen: das Adjektiv <mikrohistorisch>, und der, den Ernährungshorizont näher qualifizierende Nominalpartikel <Alltags->. Wenden wir uns zunächst dem Adjektiv zu, so erkennen wir alsbald eine enge Verbindung zwischen Mikrohistorie und sozialgeschichtlichen Untersuchungen besonderer Lebensstile, wobei ursprüngliche Tendenzen zu einer „Geschichte von unten“, wie sie etwa in Richard van Dülmens Aufsatz anklingen,<sup>28</sup> gerade im Spiegel der eben erörterten Definitionsschwierigkeiten, hinsichtlich der Verortung eines diesbezüglichen «unten», neu zu überdenken wären. Auch besser begüterte städtische Bürger, ja sogar Adelige, können mikrohistorisch betrachtet werden, denn *„jede soziale Gruppe hat ihre eigene Geschichte und Erfahrungen, die sie unterschiedlich stark in den kulturellen Gesamtzusammenhang einbringt“* (van Dülmen [wie Anm. 28], S. 422). Ähnlich äußert sich auch Carlo Ginzburg, indem er aufzeigt, dass sich gerade im engen, interpersonellen Zusammenspiel Prozesse und Ereignisse vielfach analysieren lassen, und gerade die komplexe Begrenztheit kleiner Räume das Ineinandergreifen verschiedener Wirkungsbereiche erst wirklich verdeutlichen kann.<sup>29</sup> Subjektive menschliche Handlungen dienen dabei als grundlegende Voraussetzungen zur Erschließung von Fragen der alltäglichen Lebensbewältigung, und haben mit uns als Forschenden doch auch viel unmittelbarer zu tun. Ohne dabei allerdings die Einord-

---

<sup>27</sup> Robert JÜTTE, *Arme, Bettler, Beutelschneider: eine Sozialgeschichte der Armut in der Frühen Neuzeit*. 2000, S. 93f. Ferner Hermann KELLENBENZ (Hg.), *Europäische Wirtschafts- und Sozialgeschichte vom ausgehenden Mittelalter bis zu Mitte des 17. Jahrhunderts* (Handbuch der europäischen Wirtschafts- und Sozialgeschichte 3) 1986, S. 356f., und Wilhelm ABEL, *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert*. 1935, S. 132.

<sup>28</sup> Cf. Richard VAN DÜLMEN, *Historische Kulturforschung der Frühen Neuzeit. Entwicklung – Probleme – Aufgaben*, in: Werner ABELSHAUSER et al. (Hg.), *Kommunale Sozialpolitik in vergleichender Perspektive* (Geschichte und Gesellschaft: Zeitschrift für Historische Sozialwissenschaft, 21. Jahrgang, Hft. 3) 1995, S. 414.

<sup>29</sup> Cf. Carlo GINZBURG, *Mikro-Historie: Zwei oder drei Dinge, die ich von ihr weiß*, in: *Historische Anthropologie* 1 (1993), S. 169-192. Ferner Winfried SCHULZE, *Mikrohistorie versus Makrohistorie*, in: Christian MEIER, Jörn RÜSEN (Hg.), *Historische Methode*. 1988, S. 319-341.

nung in den jeweiligen makrohistorischen Kontext (zumindest) anklingen zu lassen,<sup>30</sup> wären etwaige Erkenntnisse relativ leblos und nur allgemein gehalten.<sup>31</sup>

Beschließen wir unsere Begriffserklärung mit dem <Alltag>.<sup>32</sup> Wie Hans-Werner Goetz bereits bemerkte, wird heutzutage der Alltag gerne dem Festtag anachronistisch gegenübergestellt und als wiederholte, bereits zur Routine gewordene Vorgänge und Abläufe erklärt. Dabei wird allerdings nur allzu oft vergessen, dass auch Freizeit, Feiertage und Feste zum eigentlichen All-Tag gehören. Alltagsgeschichte meint daher zumeist vielmehr, wie Menschen ihre tatsächliche Umgebung im Rahmen ihres tagtäglichen Lebens wahrgenommen haben;<sup>33</sup> individuelle Handlungsentwürfe sozusagen.<sup>34</sup> Richard van Dülmen versteht darunter kurz die konkrete Lebensbewältigung, Lebensplanung und Lebensbedingungen einzelner Individuen, wodurch zwangsläufig bisher akzeptierte chronologische Abgrenzungen zwischen Epochen (insbesondere zwischen Mittelalter und der frühen Neuzeit) verschwimmen und die Vorstellung, nur gesellschaftliche Eliten hätten eine Geschichte, stark hinterfragt wird.<sup>35</sup>

## II. «Ernährung» als historische Kategorie

Zweifelsfrei zählen Essen und Trinken mitunter zu den wohl alltäglichsten und elementarsten Bedürfnissen eines jeden Menschen, zumal sie die Befriedigung des Primärtriebes – der Selbsterhaltung – ermöglichen. Natürlich ist auch eine Kategorie wie die Ernährung stetem historischem Wandel ausgesetzt, was nicht nur von materiellen Vorbedingungen abhängig, sondern vielfach auch religiös, ethisch und sozial bestimmt war. Der gemeinsame Verzehr der Nahrung nahm dabei innerhalb der Gemeinschaft, vornehmlich der familiären Verwandtschaft, eine zentrale Rolle ein.<sup>36</sup> In der Frühen

<sup>30</sup> Cf. SCHULZE, *Mikrohistorie* (wie Anm. 29), S. 340, der die Mikrohistorie damals noch lediglich als „*erkenntnisförderndes Element*“ der Makrohistorie bezeichnet.

<sup>31</sup> An dieser Stelle sei jedoch vermerkt, dass im Zuge dieses Aufsatzes die weitergefassten, polihistorischen Ereignisse, welche natürlich sehr wohl auch indirekt Auswirkung auf die alltägliche Ernährungssituation des einzelnen Menschen hatten, hinsichtlich des begrenzten Rahmens nur am Rande Erwähnung finden können.

<sup>32</sup> Cf. Hans-Werner GOETZ, *Leben im Mittelalter: vom 7. bis zum 13. Jahrhundert*. 2002, S. 13-19.

<sup>33</sup> Cf. GOETZ, *Leben* (wie Anm. 32), S. 14.

<sup>34</sup> Zum Begriff «Alltagskulturgeschichte» vgl. Martin DINGES, „Historische Anthropologie“ und „Gesellschaftsgeschichte“. Mit dem Lebensstilkonzept zu einer „Alltagskulturgeschichte“ der frühen Neuzeit?, in: *Zeitschrift für Historische Forschung* 24 (1997), S. 185f.

<sup>35</sup> Cf. VAN DÜLMEN, *Kulturforschung* (wie Anm. 28), S. 404 und S. 408f. Es fällt dennoch auf, dass VAN DÜLMEN in einem anderen seiner Werke dennoch einer kategorischen Unterscheidung zwischen Alltags- und Festtagsessen aufsitzt. Cf. Richard VAN DÜLMEN, *Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit*. Erster Band: *Das Haus und seine Menschen 16. – 18. Jahrhundert*. 1990, S. 71.

<sup>36</sup> Cf. VAN DÜLMEN, *Haus* (wie Anm. 35), S. 73f. Erst mit dem 18. Jahrhundert sei durch rigider geregelte Arbeitsverhältnisse die Dauer eines gemeinsamen Mahls merklich eingeschränkt worden und damit zum (feiertäglichen) Luxus aufgestiegen.



Neuzeit war ausreichendes Essen jedoch keine Selbstverständlichkeit und der Ernährungsgrad differierte stark nach Rang und finanziellen Möglichkeiten, wobei auffällt, dass weniger Qualitäts- als Quantitätsunterschiede im Vordergrund zu stehen scheinen.<sup>37</sup>

Wohl wie kein anderer zeigte Pieter Bruegel der Ältere in seinen beiden, 1563 vollendeten, Kupferstichen „Fette“ und „Magere Küche“ derartige profunde Unterschiede auf.<sup>38</sup> Mit kleinstem Kostenaufwand dennoch zu überleben kann zweifelsohne als das primäre Ziel der zahlreichen Armen in den europäischen Städten gewertet werden. Die „Magere Küche“ veranschaulicht,<sup>39</sup> wie beiläufig die meisten Bildnisse BRUEGELS mit einem ungeheuren Maß an Bewegung und Energie, die erschreckenden Folgen längerfristig mangelhafter Ernährung. Der Betrachter erkennt eine Wohngemeinschaft vollkommen abgemagerter Menschen, von welchen einige um einen Tisch gruppiert sind, auf dem sich ein halber Laib Brot, Rüben und eine Schüssel mit Muschelresten befinden.<sup>40</sup> Alle haben sie die Hände nach der Schüssel ausgestreckt, während neben dem Tisch ein Kind mit knochigem Arm einen leeren Topf über seinen Kopf gestülpt hat, um die letzten Reste herauszuschlecken. Vor dem Tisch auf dem Boden nährt eine Frau ein Kleinkind mit eingefallenem Gesicht mit einer Flasche,<sup>41</sup> da ihre Brüste kaum Milch geben können. Am Feuer, an der schräg gegenüberliegenden Wand, sitzt ein verhutztes Männlein, welches eine vermutlich wenig reichhaltige Suppe kocht,<sup>42</sup> während die Eingangstür durch einen dicken, wohlgekleideten Mann kräftig aufgedrückt wird; sehr zum Widerwillen zweier Personen, die versuchen den Eindringling abzuwehren. An der rückseitigen Wand des Zimmers kann der aufmerksame Beobachter zwei Töpfe entdecken, von denen einer allem Anschein nach bereits ein Loch aufweist. Darunter befinden sich in einem offenen Regal nahezu alle Vorräte der Wohngemeinschaft: zwei Rüben und (vermutlich) ein Ei.

---

<sup>37</sup> Vgl. hierzu jedoch KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 17f., welcher klar zwischen Quantität und Qualität für unterschiedliche soziale Schichten unterscheidet. Ferner CLARKSON-CRAWFORD, die anmerken, dass weniger die Abwechslung der Speisen als vielmehr der Umfang der Nahrung und die Kalorienmenge entscheidend dafür sind, die körperliche Gesundheit zu bewahren bzw. zumindest fähig zu sein, Krankheiten erfolgreich abzuwehren. Daher folgern sie auch, „*nutrition is the link between food and health*“. Cf. Leslie Albert CLARKSON, E. Margaret CRAWFORD, Feasts and Famine. Food and Nutrition in Ireland 1500 – 1920. 2001, S. 4.

<sup>38</sup> Für beide Stiche siehe Abb. 1 und Abb. 2 in Tafel 2.

<sup>39</sup> Es sei an dieser Stelle darauf verwiesen, dass der spanische Titel, «comida magra» (= magere Kost), weitaus besser den Gesamtcharakter des Kunstwerks trifft, als dies der deutsche Titel vermag, bei welchem dem heutigen Betrachter oft die einstmalige Ambivalenz des Nomen «Küche», als Ort der Nahrungszubereitung und Nahrung selbst, verborgen bleibt.

<sup>40</sup> Zum gesellschaftlichen Auf- und Abstieg der Muscheln im Rahmen der Ernährungsgeschichte vgl. PACZENSKY, Kulturgeschichte (wie Anm. 6), S. 44.

<sup>41</sup> JÜTTE vermutet, dass es sich dabei um, mit Wasser verdünnte, Milch handeln könnte. Cf. JÜTTE, Arme (wie Anm. 27), S. 93.

<sup>42</sup> Die Person rechts von ihm hält offensichtlich schon die Zutaten auf einem Teller bereit: eine Karotte und eine Rübe oder Zwiebel.

Ganz im Gegensatz dazu präsentiert sich die „Fette Küche“ dem Auge des Betrachters. Hier sitzen die Reichen an einem, sich unter der Last der Speisen biegenden Tisch. Sofort fällt auf, dass, im Unterschied zum vorherigen Kupferstich, eine Unmenge an Fleischspeisen auf dem Speiseplan steht. Der Tisch ächzt förmlich unter der Last der vielen Würste, Fische, dem Braten und den Brotläiben, und die fünf Speisenden langen, offensichtlich des Öfteren, kräftig zu. Wie auch im Kupferstich der „Mageren Küche“ werden zehn Personen abgebildet, doch nehmen diese infolge ihrer Körperfülle fast das gesamte Blickfeld des Betrachters ein. An der Rückwand des Raumes hängen drei große, dampfende Kessel über dem wohlgeschürten Feuer und ihre Köchin blickt wohlwollend in die Runde der beleibten Esser. Im Vordergrund stillt eine Mutter ihr kleines Kind, während sie mit vollen Backen etwas kaut und in ihrer rechten Hand einen gefüllten Holzbecher hält. Unter einem weiteren Tisch am linken Bildrand balgen sich zwei Buben um zwei am Boden liegende Brotstücke. Der eine kann dabei erfolgreich den zweiten zur Seite drängen und stopft gierig einen Bissen in seinen bereits gefüllten Mund. Lässt man den Blick nun an den oberen linken Bildrand schweifen so entfährt einem zwangsläufig, „Früh übt sich ...!“ Denn dort gelingt es einem dickbäuchigen Herren und seinem bis zum Bersten gestopften Hündlein, einen zerlumpten, abgemagerten und sichtlich bettelnden Mann bei der Türe wieder hinauszutreten. Im Gegensatz zur armen Küche des zuerst beschriebenen Kupferstichs gibt es in dieser Küche kein gesondertes Regal, auf welchem Speisen aufbewahrt würden. Man hat vielmehr den Eindruck, als ob der ganze Raum bis unter die Decke mit großen Schinken, prallen Würsten und ähnlichen Köstlichkeiten gefüllt wäre.<sup>43</sup>

Diese Bilder schein unseren gängigen Klischees widerzuspiegeln: Arme hungern, Reiche schlemmen. Aber war dies tatsächlich immer der Fall? Lässt sich in der städtischen Unterschicht wirklich ein latenter Zustand von Hunger oder zumindest Mangelernährung ausmachen? Welche Einflüsse hatten demographisches Wachstum, Preis- und Marktentwicklung auf die Alltagsernährung städtischer Unterschichten? Konnten Lebensmittel denn dazu dienen Standesunterschiede darzustellen? Ließen sie diese vielleicht sogar in der uns zur Verfügung stehenden Materialkultur aufzeigen? Und wie stellte sich die Situation in verschiedenen, zum Teil geographisch relativ entfernten städtischen Siedlungsräumen der deutschen Lande dar? In diesem Aufsatz soll der Versuch unternommen werden all diesen Fragen auf den Grund zu gehen.

Interessanterweise fällt beim Einstieg in die Thematik auf, dass vielfach in der Literatur für das frühneuzeitliche Europa, aber auch für Deutschland im Speziellen, zunehmende ökonomische Verschlechterungen (spätestens) seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts angesprochen werden, die zuallererst vor allem die Städte direkt be-

---

<sup>43</sup> Auf Fleisch und die Häufigkeit seines Verzehrs, welcher hier zweifelsfrei zur Versinnbildlichung der Ernährungsunterschiede zwischen den Schichten dient, wird weiter unten näher eingegangen.

trafen.<sup>44</sup> Dabei klagt Kurt Hintze jedoch über den geringen Wissenstand, welcher der Forschung über die breiteren Volksmassen bekannt wäre.<sup>45</sup> Kaufkraft, Lebenshaltung<sup>46</sup> und Wohlstand der städtischen Bevölkerung hätten im Zuge rückläufiger Kaufkraft stark abgenommen. Ganz im Zeichen seiner Zeit erklärt der Autor den zunehmenden Mangel aus polithistorischen Faktoren (v.a. Bauern-, Schmalkaldischer und schließlich Dreißigjähriger Krieg) resultierend. Doch sieht er – zumindest für die Bauernkriege –, trotz erheblicher Verschlechterungen, nicht Ernährungsschwierigkeiten oder gar Hunger als deren Beweggründe; vielmehr wären es die, weitaus weniger konkreten, „*erwachenden Gefühle*“ von geistiger und körperlicher Freiheit gewesen, die manche unserer Vorfahren zu den Waffen greifen ließen.<sup>47</sup> Erst die ungeheuren Gräueltaten und Zerstörungen der Jahre 1618-48 hätten die deutsche Bevölkerung zu einem großen Teil verarmen lassen.<sup>48</sup>

Grundsätzlich richtete sich die Ernährung der städtischen Bevölkerung<sup>49</sup> nach den Abschnitten des bäuerlichen Jahreskreises von Aussaat und Ernte, sowie nach den Feiertagen im kirchlichen Kalender. Sofern nur irgendwie möglich, war man, auch in untersten Schichten, bemüht Fasten-, Fleisch- und Festtagsessen aufzutischen zu können. Dementsprechend wurden auch die Wochentage eingeteilt: Samstag, Mittwoch und vor allem Freitag unterlagen dabei einem strikten Fleischverbot, welches in der Oster-

<sup>44</sup> Cf. HINTZE, *Geographie* (wie Anm. 7), S. 93f.

<sup>45</sup> Es sei darauf verwiesen, dass diese Bemerkung HINTZES aus heutiger Sicht stark zu relativieren ist, da zum Zeitpunkt des Erscheinens seines Buches (1934) tatsächlich noch kaum historisches Material von einem sozialhistorischen Standpunkt aus bearbeitet worden war. Spätestens seit den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts aber liegen zahlreiche, hervorragende Publikationen mit spezifischer Ausrichtung auf die Unterschichten vor, wobei an dieser Stelle auf die umfangreiche Literaturliste im Anschluss an diesen Aufsatz verwiesen sei.

<sup>46</sup> Hier meint HINTZE vermutlich Lebenshaltungskosten.

<sup>47</sup> Auf die gehobeneren fürstlichen, adligen und geistlichen Schichten weigert sich HINTZE explizit in diesem Zusammenhang einzugehen, da diese ja ohnehin keine Not zu leiden gehabt hätten. Wo er jedoch die Grenzen zu begüterteren städtischen Bürgern oder Handwerkern zieht, kann der Leser – im Zuge derartiger schwarz-weiß Unterscheidungen – eigentlich nicht einmal erraten. Cf. HINTZE, *Geographie* (wie Anm. 7), S. 93.

<sup>48</sup> Im Zuge dessen erscheint mir die Erwähnung eines frühneuzeitlichen Sinnspruchs angebracht, demzufolge der Mensch zu jeder Zeit drei Pfennige in seinem Geldbeutel haben sollte: einen „*Zehrpennig*“, einen „*Notpennig*“ und einen „*Ehrpennig*“. Cf. MÜNCH, *Lebensformen* (wie Anm. 7), S. 314. Allerdings fällt bei näherer Betrachtung auf, dass die Erfüllung solcher Weisheiten nur denjenigen möglich war, die sich eine derartige finanzielle Vorratshaltung leisten konnten. Der *Zehrpennig* steht hier nicht umsonst an erster Stelle, denn der alltägliche Aufwand für Nahrung und die Sorge um das tägliche Brot hätten gerade in den ärmeren Schichten dominiert. Obgleich die zur Speiseaufnahme zur Verfügung stehende Zeit hier vielfach begrenzt war, kam doch dem Essen eine große, gemeinschaftsfördernde Bedeutung zu, bei welcher vor allem die Figur des Hausvaters eine herausgehobene Stellung einnahm. Cf. MÜNCH, *Lebensformen* (wie Anm. 7), S. 334f. Ebenso Bernd ROECK, *Als wollt die Welt schier brechen: Eine Stadt im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges*. 1991, S. 92.

<sup>49</sup> Doch gerade im Bereich der Ernährung soll vor allem auch das, die Städte umgebende, Land, seine Ressourcen und Rohstoffe, sowie die dort in der Agrarproduktion tätigen Menschen nicht vergessen werden. Städte als gesonderte ökonomische Einheiten zu betrachten, negierte die tatsächlichen, vielfachen Verbindungen und Verknüpfungen mit anderen städtischen und dörflichen Siedlungen, sowie land- und forstwirtschaftlichen Betrieben.

zeit grundsätzlich die ganze Woche einzuhalten war. Als Fastenspeise diente spätestens seit dem frühen Hochmittelalter in erster Linie der Fisch, doch schon bald gestattete die Kirche auch den Verzehr von Ei- und Milchprodukten. Im Gegensatz zu den Fasttagen wurde, vor allem im Herbst nach erfolgreich eingefahrener Ernte und mit nunmehr vollen Schränken für den Winter, wenn möglich an Festtagen, wie etwa zu Erntedank, dem Kirchweihfest oder Martini, eifrig getafelt. Da mag es auch wenig verwundern, dass gerade diese Feste bei der Bevölkerung in besonders hohem Ansehen standen.<sup>50</sup>

### III. Nahrung und Rang – kulinarische Marginalisation?

„Das geringste aber ganz unbezweifelte Recht eines Menschen ist das, sich satt zu essen.“<sup>51</sup> Diese grundlegende Feststellung aus dem, für unsere Untersuchung relativ späten, Jahre 1790 veranschaulicht uns eine wichtige Grundvorstellung humanistischen Denkens – das Recht zur Erhaltung des eigenen Lebens. Demzufolge findet sich im Europa der Frühen Neuzeit vielfach die Idee des <Notrechts>, eine bereits aus dem Mittelalter übernommene Vorstellung, mithilfe welcher einer gesetzten Handlung, infolge besonderer, durch die Not verursachter Umstände, Legitimation verliehen wurde.<sup>52</sup> In eben diese Denkschiene ist die Vorstellung der sogenannten <Notdurft> einzureihen, wodurch eine Tat erst als notwendig erkannt wurde.<sup>53</sup> Doch um sich Differenzen zwischen verschiedenen sozialen Schichtungen überhaupt einmal bewusst zu werden, erscheint es sinnvoll, sich in einem ersten Schritt mit einigen Formen der schriftlichen Quellen vertraut zu machen – den Kochbüchern und der in ihnen dargestellten *true fictions*.<sup>54</sup>

<sup>50</sup> Cf. MÜNCH, Lebensformen (wie Anm. 7), S. 317f., wo behauptet wird, die Protestanten hätten die Sitte des Fastens als abergläubischen Brauch verworfen, was aber die Unterschichten, infolge deren geringen Fleischkonsums seit Ende des 16. Jahrhunderts, ohnehin kaum vor Probleme gestellt haben dürfte.

<sup>51</sup> Ernst Ferdinand KLEIN, Freyheit und Eigenthum, abgehandelt in acht Gesprächen über die Beschlüsse der Französischen Nationalversammlung (Berlin/Stettin 1790, Reprint Kronberg/Ts. 1977), 53; zitiert in Renate BLICKLE, Nahrung und Eigentum als Kategorien in der ständischen Gesellschaft, in: Winfried SCHULZE (Hg.), Ständische Gesellschaft und soziale Mobilität (Schriften des Historischen Kollegs: Kolloquien 12) 1988, S. 75.

<sup>52</sup> Cf. BLICKLE, Nahrung und Eigentum (wie Anm. 51), S. 76, welche «*Notrecht*» auch in Zusammenhang mit unseren heutigen Vorstellungen von «*Notwehr*», die Abwehr eines offensichtlich lebensbedrohlichen Angriffs (mitunter auch mit tödlichen Folgen) bringt.

<sup>53</sup> Während der Hungerkrise der Jahre 1556/57 durften Kölner Bäcker pro Person nur soviel verkaufen, als diese „zu irer notturft“ unbedingt benötigten, um etwaigen Hamsterkäufen vorzubeugen. Cf. Dietrich EBELING, Versorgungskrisen und Versorgungspolitik während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Köln, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 27. Jg., Hft. 1 (1979), S. 37.

<sup>54</sup> Zu diesem Begriff vgl. Ulrike KAMMERHOFER-AGGERMANN, Imaginäre Modelle der Vergangenheit: Gesellschaftliche und kulinarische Fiktion in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart, in:

Schon seit den, mithilfe des Buchdrucks erstmals mehrfach angefertigten, deutschen Exemplaren am Ende des 15. Jahrhunderts,<sup>55</sup> vermittelten Kochbücher weitaus mehr als bloße Rezepte zur Nahrungsbereitung. Zwangsläufig richteten sie sich in erster Linie an ein Publikum, das der Kunst des Lesens mächtig war, weshalb bei näherem Studium auch auffällt, dass sie nur relativ wenig offensichtliches Quellenmaterial zur Geschichte der Alltagsernährung städtischer Schichten bieten,<sup>56</sup> vielmehr tendieren sie dazu den Repräsentationswert festlicher Mahlzeiten zu beschreiben und eine Bewertung der unterschiedlichen Speisen vorzunehmen;<sup>57</sup> erscheinen also vielmehr als Träger kultur-geschichtlicher Wertvorstellungen.<sup>58</sup> Oft sind nur Nebensätzen, oder gar erst einem Lesen zwischen den Zeilen, Informationen hinsichtlich des alltäglichen Umgangs mit Nahrung zu entnehmen, weshalb sie auch stets durch Speiseordnungen,<sup>59</sup> -Rechnungsbücher bzw. Küchenpläne zu ergänzen sind.<sup>60</sup> Eindeutig ersichtlich bei all diesen Quellentypen bleibt, dass eine ökonomische Handhabe der zur Verfügung stehenden Ressourcen notwendig war, um ein maximales Auslangen zu erreichen. Gerade Kochbücher jedoch schweigen meist hinsichtlich der (Weiter-)Verwertung von Küchen- und Speiseabfällen, ebenso wie über den Umgang mit „minderen“ Lebensmit-

---

Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), *Mahl und Repräsentation: Der Kult ums Essen* (Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999) 2000, S. 227.

<sup>55</sup> Cf. PACZENSKY, *Kulturgeschichte* (wie Anm. 6), S. 73, welcher den Titel des ersten deutschsprachigen Werkes mit *Küchenmeisterei* von Anonymus angibt, dass 1485 von Peter Wagner in Nürnberg gedruckt wurde. Dieses Werk besaß weder Mengen noch Gewichtsangaben und war lediglich für das Dinieren an herrschaftlichen Tafeln zusammengestellt worden.

<sup>56</sup> Viele der ersten Kochbücher waren von Mönchen verschriftlicht worden, die lediglich ihnen mitgeteilte Ausführungen tatsächlicher Köche wiedergaben. Dementsprechend unbrauchbar bzw. schwer verwendbar sind ihre Kochbücher, da sie meist keinerlei Angaben zu Maßen, Gewichten, Mengen oder Garzeiten geben. Erst im 16., aber vor allem im 17. Jahrhundert, ging der Trend in Richtung allgemein gebrauchsfähigen Werken von Köchen für Köche, womit auch die Ausbildung eines entsprechenden Sprachwortschatzes einherging. Cf. KAMMERHOFER-AGGERMANN, *Modelle* (wie Anm. 54), S. 229f. Vgl. auch S. 228, Anm. 3, zum *Neuen Salzburgerischen Koch-Buch* Conrad Hagggers (Augsburg 1719), und S. 235f., Anm. 32, mit einer Aufzählung der darin enthaltenen, strikt als Alltagskost ausgewiesenen Gerichte, welche nahezu ausschließlich aus Brei-, Mus- und Suppen Speisen bestehen.

<sup>57</sup> PACZENSKY weist kurioserweise daraufhin, dass im ersten italienischen Kochbuch *De Honesta Voluptate* (1475) kaum Rezepte als vielmehr allgemeine Lebensratschläge, bis hin zur Wohnungseinrichtung und dem Beischlaf, erteilt wurden. Cf. PACZENSKY, *Kulturgeschichte* (wie Anm. 6), S. 71.

<sup>58</sup> Diese Normen und Vorstellungsmuster sind, da sie zumeist den Zeitgenossen so klar sind, dass eine explizite Formulierung unterbleibt, nur schwer fassbar, obgleich sie eine hohe Stellung im Rahmen sozialer Wertbereiche einnehmen. Cf. BLICKLE, *Nahrung und Eigentum* (wie Anm. 51), S. 73.

<sup>59</sup> Diese regelten in erster Linie die Zuwendung jeglicher Nahrungsmitteln an beispielsweise Hospitalsinsassen und enthalten somit Angaben über Fleisch-, Fisch-, Käse-, Butter-, Brot- und Getränkezuteilungen je nach festgelegten Größen und Maßen. Mit der allmählichen Umstellung zahlreicher Fürsorgeeinrichtungen von der Natural- zur Geldausgabe im Laufe des 17. und 18. Jahrhunderts verschwinden diese Quellengattungen. Cf. Barbara KRUG-RICHTER, *Zwischen Fasten und Festmahl: Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650* (Studien zur Geschichte des Alltags 11) 1994, S. 188f. Für Wien ferner M. ALTMANN, *Das Wiener Bürgerspital*. Wien 1860, S. 49 und S. 81f. Ebenso für Wiener Neustadt Klaus WURMBRAND, *Das Wiener Neustädter Bürgerspital im 17. und 18. Jahrhundert* (Ungedr. phil. Diss.) 1972, S. 76f.

<sup>60</sup> Eine Auswertung derartiger Quellen wird weiter unten im Zusammenhang mit der Ernährungssituation in zahlreichen deutschen Spitälern vorgenommen.

teln, wie etwa Kleie, Molke, Schalentiere oder niedrigere Getreidesorten (Gerste, Hirse, Hafer, Buchweizen).<sup>61</sup> Allerdings gerade hier wird es für den Historiker erst wirklich interessant auf seiner Suche nach den hauptsächlichsten Kalorienlieferanten der unteren Bevölkerungsschichten, von welchen es in der Fachliteratur nur allzu oft heißt, es wären hauptsächlich Breie gewesen.<sup>62</sup>

Begriffen wir Kochbücher somit nicht als getreues Abbild der Wirklichkeit, sondern vielmehr als Verschriftlichung gruppenspezifischer Wertmuster und Vorstellungen, so wird es uns nicht schwer fallen, zu erkennen, dass derart „wahre Träume“ die gesellschaftliche Entwicklung weiter sozialer Kreise mitgestaltet und determiniert haben. In ihrem Wunsch nach Annahme ähnlicher Konzeptionen, wie solche der gehobeneren Bürgerschicht, strebten somit auch städtische Unterschichten danach, Nahrungseinnahme, Mahl und gesellige Gemeinsamkeit als Möglichkeit einer nach innen gerichteten Repräsentation zu gebrauchen.<sup>63</sup>

Doch Ernähren und Speisen sind zwei unterschiedliche Dinge und so blieb die unterschichtige Ernährung trotzdem ihrem Primärziel treu – der ausreichenden Kalorienbeschaffung, die oft weitaus weniger kunstfertig war. So berichtet beispielsweise Friedrich Prickmayer von den Zuständen unter den ärmeren Bediensteten in der Salzburgisch-Erbischoflichen Küche, welche sich, nach beendetem Abservieren, regelrecht um die Speiseabfälle geprügelt haben sollen; nicht aus Vergnügen, sondern aus tatsächlicher Not.<sup>64</sup> Auffällig ist dabei, dass, hinsichtlich des Umgangs bei Tisch bis ins 19./20. Jahrhundert, es bei Familien städtischer Unter- und Mittelschichten üblich war, die dargebotenen Nahrungsmengen möglichst rasch und in zum Teil beachtlichen Mengen zu verzehren. Das langsamere, distanzierte Verspeisen konnten sich zumeist nur jene leisten, denen zur Nahrungsmittelaufnahme genügend Zeit zur Verfügung stand und denen daher auch gewisse Verhaltensnormen bei Tisch wichtig waren – man benahm sich also so, wie es Not tat.

Damit wollen wir zum, in der Einleitung dieses Kapitel behandelten Begriff der <Notdurft> zurückkehren und diesen nun mit der Ernährung von Unterschichten verknüpfen. Vor allem eine Weiterentwicklung des Terminus findet sich häufig in der

<sup>61</sup> Cf. KAMMERHOFER-AGGERMANN, Modelle (wie Anm. 54), S. 227.

<sup>62</sup> Cf. KAMMERHOFER-AGGERMANN, Modelle (wie Anm. 54), S. 228. Ferner Fernand BRAUDEL, Sozialgeschichte des 15. – 18. Jahrhunderts: Der Alltag. 1985, S. 139; PACZENSKY, Kulturgeschichte (wie Anm. 6), S. 30f; oder HIRSCHFELDER, Esskultur (wie Anm. 7), S. 160, um nur einige zu nennen.

<sup>63</sup> Cf. KAMMERHOFER-AGGERMANN, Modelle (wie Anm. 54), S. 229.

<sup>64</sup> Cf. Friedrich PRICKMAYER, Aus Küche und Keller, Gaden und Kasten der Fürsten-Erbischofe von Salzburg. In: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 20 (1880) 187 – 210 [hier vor allem 207], zitiert in KAMMERHOFER-AGGERMANN, Modelle (wie Anm. 54), S. 235.

Wortwahl zahlreicher frühneuzeitlicher Quellen – die <Hausnotdurft>.<sup>65</sup> Grundsätzlich ist darunter der, zum Erhalt einer Wohngemeinschaft nötige, Bedarf an Mitteln zu verstehen, doch wird er häufig synonym zum Begriff Nahrung verwendet. Besonders scheint er gerade in den untersuchten bayrischen Quellen im Zusammenhang mit Frondienstleistungen auf, wo ein verzweigtes soziales Beziehungsgefüge dadurch, ohne exakte Fixierung, mehr oder minder reguliert werden konnte. In diesem interaktiven Geflecht bezog sich die <Hausnotdurft> auf jene Arbeiten, Abgaben und Leistungen, welche unmittelbar mit der Aufrechterhaltung des herrschaftlichen Hofes in Verbindung standen.<sup>66</sup> Blickle zitiert in diesem Zusammenhang den 22. Titel des bayrischen Landrechts 1616, worin die „Scharwerchen“, die Arbeiten der Untertanen für den Herrn, eingangs genauer definiert werden.<sup>67</sup> Dem gegenüber hatte der Herr sein Verlangen dahingehend auszurichten, dass „*dannoch die Underthonen, ihrem Feldbaw und anderer notwendiger Arbeit abwarten, auch ihr und der ihrigen Nahrung süchen und gewinnen mögen.*“<sup>68</sup> Die Hausnotdurft entwickelte sich somit alsbald, vor allem im Zusammenhang mit der Ernährung, zu einer Kennzeichnung des Notbedarfs und stellte damit einen notrechtlichen Anspruch dar. Sie regelte so die möglichst gerechte Verteilung zur Verfügung stehender, ökonomischer Ressourcen an die jeweilige Größe eines Haushalts, wodurch dieser als Kerneinheit gesellschafts-ökonomischer Entwicklungen erkannt wurde.<sup>69</sup> Was uns nun zum Ort der Nahrungszubereitung schreiten lässt – dem Herd.

---

<sup>65</sup> Die Information für folgende Ausführungen sind dem Artikel Blickles entnommen, welche die Verwendung des «Hausnotdurft»-Begriffes anhand bayrischen Quellenmaterials untersucht hat. Cf. BLICKLE, Nahrung und Eigentum (wie Anm. 51), S. 76-86.

<sup>66</sup> Zumindest theoretisch war dadurch Forderungen des Herren, nach über das Notwendigste hinausgehenden Tätigkeiten, ein Riegel vorgeschoben. In wie weit jedoch der Einzelne bereit gewesen ist, einen starren Konfrontationskurs einzuschlagen, sei dahingestellt. Es bleibt jedoch zu bemerken, dass das Verhältnis zwischen Herrn und abhängigen Bauern nicht zwangsläufig eine einseitig begünstigte Beziehung gewesen sein musste, denn die Grundidee, die im Frühmittelalter hinter der „Anvogtung“ stand, war, dass im Kriegsfall anstelle des Bauern, im Gegenzug für geleistete Dienste, ein, vom Herrn ausgestatteter Kriegsmann gesandt werden konnte. Zum Entwicklungsverlauf im österreichischen frühen Mittelalter vgl. Ernst BRUCKMÜLLER, Sozialgeschichte Österreichs. 2001, S. 70f.

<sup>67</sup> Landrecht 1616, 22. Titel, 1. Artikel, 301: „Was die Scharwerchen seyen. Die Scharwerchen kündten nit aigentlich und gründlich beschriben werden. Doch ins gemein darvon zu reden, sein es Dienst und Arbeit, welche ein Underthon, seinem Gerichts- oder Vogtherrn zu seiner Leibs- und Hausnotturfft, mit seinem Vich oder seinem Leib, mit oder ohne gewisse maß verrichten und laisten muß.“ Zitiert in BLICKLE, Nahrung und Eigentum (wie Anm. 51), S. 77, Anm. 20.

<sup>68</sup> Landrecht 1616, 22. Titel, 13. Artikel, 307; zitiert BLICKLE, Nahrung und Eigentum (wie Anm. 51), S. 80. Vgl. auch Anm. 35 auf derselben Seite.

<sup>69</sup> Cf. BLICKLE, Nahrung und Eigentum (wie Anm. 51), S. 82 und 85f.

#### IV. Herdstelle und Nahrungsgewohnheiten

Schon im Hinblick auf die Getreideversorgungsliste im Augsburg des Jahres 1622 war aufgefallen,<sup>70</sup> dass der „*eigene Rauch*“ und der „*tüsch*“ von zentraler Bedeutung für den Erhalt von verbilligtem Getreide gegolten haben. Ebenso scheint es daher sinnvoll auch die Primärfunktion der Feuerstelle, die Nahrungsmittelbereitung, und ihre unmittelbaren Auswirkungen auf diese näher zu beleuchten. Denn wie fast alles im Umfeld der menschlichen Behausung, ist auch der Herd einem gewissen historischen Wandel unterworfen, bedingt durch zeitliche, regionale, ökonomische und soziale Faktoren.<sup>71</sup>

Zwecks besseren Verständnisses sei an dieser Stelle auf die im Tafelteil angefügte Grafik verwiesen, welche die verschiedenen Feuerstellen im frühneuzeitlichen Deutschland darstellt. Dabei können grundsätzlich drei Typen unterschieden werden: (1) die knapp über dem Fußbodenniveau errichtete <Tiefe Herdstätte>, (2) der <tischhohe Herd>, und (3) der <geschlossene Ofen>. Diese drei Formen der Herdstelle implizieren nicht nur gewisse Körperhaltungen bei der Lebensmittelverarbeitung, sondern bedingen auch die jeweilige Form der notwendigen materiellen Zusatzausstattung und vor allem die Konsistenz der zu bereitenden Nahrung. Von besonderem Interesse für diesen Aufsatz erscheint dabei im Bezug auf das frühneuzeitliche Deutschland, dass, je weiter wir nach Norden kommen, die nahezu ebenerdige Herdstätte zu dominieren scheint. Dies mag zum einen mit individuellen Entscheidungen der Hausbewohner zusammenhängen, die über das bloße Kochen hinausgingen, denn der Herd stellte vielfach die einzige Wärmequelle der Hausbewohner dar und die relative Bodennähe garantierte eine wesentlich höhere Strahlungswärme.<sup>72</sup> Nebenbei ließ sich der freie Raum über dem Herd ebenso gut zum Räuchern von Lebensmitteln und dem Brauen von Getränken verwenden.<sup>73</sup> Zum anderen mag dies jedoch auch mit dem, regional unterschiedlich, zur Verfügung stehenden Brennmaterial zusammenhängen, welches indirekt, durch seinen großen Einfluss auf die Gleichmäßigkeit der Hitzeverteilung, ver-

---

<sup>70</sup> Cf. weiter oben und Anm. 23 in diesem Aufsatz.

<sup>71</sup> Cf. Fred KASPAR, Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten, in: Günter WIEGELMANN, Ruth Elisabeth MOHRMANN (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) 1996, S. 69f.

<sup>72</sup> Hierbei ist zu beachten, dass warme Luft ja aufsteigt und sich zuallererst in der oberen Hälfte des Raumes sammelt. Durch unmittelbare Bodennähe legt sie somit kontinuierlich einen relativ weiten Weg zurück und ermöglicht den Personen im Zimmer ein rascheres Wärmeempfinden. Dass natürlich aber durch einen sehr niedrigen Herd die Arbeitshaltung für das Kochen eher unbequem war erklärt sich von selbst. Vgl. Abb. 3 in Tafel 3.

<sup>73</sup> Auch die Ausbildung so mancher Traditionen blieb hier eng mit dem offenen Herdfeuer verknüpft, wie etwa in Münster das gemeinsame Waffelbacken in der Sylvesternacht. Vgl. Abbildung 3 in KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 78, welche ein derartiges gemütliches Beisammensein am Beispiel des Monatsbildes Januar der astronomischen Uhr im Dom zu Münster darstellt.



schiedene Zubereitungsformen begünstigte.<sup>74</sup> Blicken wir den Leuten im Norden daher ein wenig in ihre Speisepläne, so fällt auf, dass in ihrer alltäglichen Kost kaum Speisen zu finden sind, für deren Zubereitung beispielsweise ein Backofen nötig wäre.<sup>75</sup> Insofern muss deshalb die Entwicklung der Herdstätte im norddeutschen Raum mit dem Ausbilden eines gesonderten Kochraumes, welcher uns heute gemeinhin als Küche bekannt ist, verknüpft werden. Da sich solche, strikt vom Wohnbereich abgetrennte Räume dort erst im 16. Jahrhundert nachweisen lassen, liegt für die Zeit davor die Vermutung nahe, dass die indirekte Wärmestrahlung eines offenen Herdfeuers für die Beheizung des üblichen Wohn- und Wirtschaftsraumes ausreichend gewesen sein dürfte.<sup>76</sup> Erst im 16. Jahrhundert folgte der Nordosten Deutschlands einer im Süden bereits gängigen Form der von der Herdstelle unabhängigen Ofenheizung, die dort nun die Küche in einen der hinteren Teile des Hauses verschwinden ließ. Diese Entwicklung dürfte durch den allmählichen Klimawandel am Ende des Mittelalters begünstigt worden sein, welcher vor allem im Winter deutliche Abkühlungen brachte.<sup>77</sup> Nähern wir uns abschließend noch dem verwendeten Kochgeschirr, so zeigt uns die Abbildung Gameriths, dass eine offene Herdstelle, im Gegensatz zu einem tischhohen Herd, infolge des Vorhandenseins nur eines *Grapens* (= Kesselhaken), auch nur eine begrenzte Anzahl an Geräten zuließ, wodurch auch die notwendige, differenzierte Hitzeregulierung nur schwer möglich war.<sup>78</sup> Ein in die Glut gestelltes Dreibein mit Pfannhalter und Kesselrundung eignete sich da bereits um einiges besser. Dementsprechend umfangreicher ist auch die Kost, die darauf zubereitet werden konnte.<sup>79</sup>

---

<sup>74</sup> Hier sei einerseits auf jegliche Form von Holz unterschiedlicher Brennqualität verwiesen, andererseits aber auch auf die weitaus gleichmäßiger brennende Holzkohle oder den Torf. Sonderbarerweise bemerkt Kaspar hierzu, dass die beiden letzteren Materialien trotz besserer Brenneigenschaften, kaum für die Zubereitung am offenen Feuer geeignet gewesen wären, und erwähnt in diesem Zusammenhang vor allem gebratene und gegrillte Fleischspeisen. Dies will mir, in Anbetracht heutiger Grillleidenschaft an durchaus offenen Feuern, nicht so recht einleuchtend erscheinen, zumal KASPAR hier keinerlei, viel offensichtlichere Beeinträchtigungen durch verstärkte Rauchentwicklung, Ruß oder Staub erwähnt. Cf. KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 84.

<sup>75</sup> Cf. KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 71f., wo mitunter aufgezeigt wird, dass trotz weniger Öfen in privaten Haushalten, der Genuss von Backwaren nicht gänzlich unterbleiben musste, da öffentliche Backhäuser bzw. Bäckerstuben diesen Mangel gut zu kompensieren vermochten.

<sup>76</sup> Cf. KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 72, Anm. 10.

<sup>77</sup> Cf. generell zur Thematik: Hermann FLOHN, Klimaschwankungen im Mittelalter und ihre historisch-geographische Bedeutung (Stuttgart 1950). Im Speziellen auf bauliche Veränderungen Bezogen: Wilhelm ABEL, Die Wüstungen des ausgehenden Mittelalters (Jena 1943) 76. Heinz ELLENBERG, Bäuerliche Bauweisen in geoökologischer und genetischer Sicht (Stuttgart 1984) 14. Allesamt zitiert in KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 75, Anm. 13.

<sup>78</sup> Deshalb wurden hier zumeist, von einer geregelten Wärmezufuhr unabhängiger, Gerichte gekocht, wie etwa Breie, Eintopfgerichte oder gesottene Fleischspeisen. Infolge seiner relativ langen Garzeit, scheint hier vor allem das Rindfleisch am unempfindlichsten zu sein, was sich durchaus ja mit dem Material der in weiterer Folge behandelten Quellen deckt. Vgl. hierzu weiter unten das entsprechende Kapitel «Fleischspeisen». Zukost wurde kalt gereicht. Cf. KASPAR, Herdstelle (wie Anm. 71), S. 89.

<sup>79</sup> Anstelle der bei nur einem Grapen vorherrschenden Eintopfgerichte, konnte hier bereits in einem Zug herausgebacken, gesiedet und gebraten werden.

## V. Demographie, Markt-, Lohn- und Preisentwicklung

Eines der Charakteristika des 15. und 16. Jahrhunderts ist ein kontinuierlicher Bevölkerungsanstieg in ganz Europa im Anschluss an die unverhältnismäßig hohen Verluste durch die Große Pest (1349/51 in Deutschland) und ihre Folgewellen im 14. Jahrhundert. Dieser demographische Boom bildet die Basis für nahezu alle weiteren Entwicklungen innerhalb des ökonomischen Sozialgefüges vieler deutscher Städte. Zwar machte die Landbevölkerung noch immer die Mehrheit der Reichseinwohner aus, doch wuchsen die Zahlen der in Städten lebenden Menschen um vieles schneller an. Dies hängt in erster Linie mit dem starken Zustrom vieler Landbewohner in die Städte zusammen,<sup>80</sup> wo, aufgrund zum Teil relativ schlechter hygienischer Bedingungen, eine hohe Sterblichkeit vorherrschte.<sup>81</sup> Neben der Möglichkeit, so der Abhängigkeit vom Grundherrn zu entfliehen, versprachen die Städte auch ökonomischen und, vielleicht sogar, sozialen Aufstieg.

Obgleich die Bevölkerung während der Pestwellen des 14. und 15. Jahrhunderts stark reduziert wurde, fällt auf, dass erst ab dem Ende des 14. Jahrhunderts sich ein deutlicher Preisrückgang, vor allem beim wichtigsten Indikator, dem Getreide, bemerkbar machte, welches in Deutschland zwischen 1451 und 1475 seinen absolut niedrigsten Wert erreichte. Die Preise für Vieh und tierische Produkte schlossen sich diesem Trend nur zögerlich an, was Wilhelm Abel dadurch erklärt, dass diese „*einkommenselastischer*“ waren und eine höhere Nachfrage als nach Getreide bestand.<sup>82</sup> Hermann Kellenbenz bringt den, sich ab Ende des 15. Jahrhunderts wieder bemerkbar machenden, Preisaufschwung mit der wieder stark zugenommenen Bevölkerung, der Ausweitung auf überseeische Märkte und den dichteren, ökonomischen Verflechtungen Deutschlands innerhalb des europäischen Wirtschaftsgefüges zusammen.<sup>83</sup> Be-

<sup>80</sup> Einerseits aus dem, die Städte unmittelbar, umgebenden Land, andererseits konnten Zuwanderer jedoch auch aus Regionen kommen, die mit der Stadt spezifische Handelsbeziehungen hatte. Vgl. hierzu für das Beispiel Überlingen Wilfried ENDERLE, *Konfessionsbildung und Ratsregiment in der katholischen Reichsstadt Überlingen (1500 – 1618): im Kontext der Reformationsgeschichte der ober-schwäbischen Reichsstädte* (Veröffentlichungen der Kommission für Geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg: Reihe B, 118) 1990, S. 83f.

<sup>81</sup> Cf. Fernand BRAUDEL, *Das Mittelmeer und die mediterrane Welt in der Epoche Phillips II.* 1990, S. 475f, und KELLENBENZ, *Sozialgeschichte* (wie Anm. 27), S. 116.

<sup>82</sup> Cf. ABEL, *Agrarkrisen* (wie Anm. 27), S. 48f. Ferner KELLENBENZ, *Sozialgeschichte* (wie Anm. 27), S. 351. Die Einkommenselastizität eines Produktes zeichnet sich dadurch aus, in wie weit in Krisenzeiten auf deren Ankauf verzichtet werden kann. Fleisch, beispielsweise, ist dabei um vieles elastischer als etwa Getreide, welches um, den gleichen Preis gekauft, einen weitaus höheren Kalorienbedarf decken kann. Dies bedeutet jedoch nicht, dass der primäre Verzehr von Getreideprodukten deshalb „gesünder“ wäre, was insbesondere ja durch die vielfachen Eiweißmangelkrankungen, auf welche in der Literatur immer wieder verwiesen wird, explizit zeigen. Insbesondere BRAUDEL, *Alltag* (wie Anm. 62), S. 132-138, welcher eine Grenze von rund 60% Getreide am der Gesamternährung nennt.

<sup>83</sup> Cf. KELLENBENZ, *Sozialgeschichte* (wie Anm. 27), S. 351f. Diese Entwicklungen lassen sich vor allem für den Getreidepreis spätestens ab 1510 nachweisen. Im 16. Jahrhundert stieg dieser im Deut-

sonders Frank Spooner und Fernand Braudel zeigten auf, dass Europa in seiner ökonomischen Entwicklung der Getreidepreise im 16. Jahrhundert in zwei (Nord-Süd) und im 17. Jahrhundert, im Anschluss an die Krise der Kipper- und Wipperzeit<sup>84</sup> und den Dreißigjährigen Krieg in Deutschland, sogar in drei Zonen (Süd- und West-, Zentral-, und Nordwesteuropa) eingeteilt werden kann.<sup>85</sup> Diese verdeutlichen nur zu gut das in Europa vorhandene Preisgefälle für Getreide, sofern man von größeren saisonalen Schwankungen absieht.<sup>86</sup> Während im 16. Jahrhundert nördlich einer gedachten Linie entlang des Alpenhauptkamms die Preise merklich niedriger waren als südlich davon,<sup>87</sup> zeichnet sich die Entwicklung im 17. Jahrhundert durch zwei teure maritime und die etwas billigere kontinentale Zone aus. Die Preisentwicklung bei tierischen Produkten und Fleisch verläuft relativ ähnlich, obwohl seit dem Ende des 16. Jahrhunderts ein allmählicher Rückgang der Fleischproduktion zugunsten der aufstrebenden Landwirtschaft zu verzeichnen ist.<sup>88</sup>

---

schen Reich im Vergleich zum vorangegangenen Jahrhundert im Durchschnitt um 264%, weshalb sich in der einschlägigen Fachliteratur häufig der Terminus einer «Preisrevolution» findet. Aber bereits Wilhelm Abel wies darauf hin, dass hier stark zu relativieren sei und die Bezeichnung «Revolution» stark übertriebe. Cf. ABEL, Agrarkrisen (wie Anm. 27), S. 113. Zur Problematik siehe ferner BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 50, wo auch die Debatte um eine eigentliche Vorrevolution im Bereich der Nominalpreise angesprochen wird, und S. 157f., Anm. 42. Siehe auch ABEL, Agrarkrisen (wie Anm. 27), S. 138f., und EBELING, Versorgungskrisen (wie Anm. 53), S. 32, der als Durchschnittssteigerung den Wert 386% nennt.

<sup>84</sup> Hierbei handelte es sich um eine drastische Münzverschlechterung, welche zu Beginn des Dreißigjährigen Krieges (in den 1620er Jahren) eine enorme Teuerungswelle auslöste, was für den Großteil der deutschen Bevölkerung ähnlich einschneidende Folgen hatte, wie eine reale Verknappung an Nahrungsmitteln. Cf. hierzu BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 55; KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 76; ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 553-565. Ferner auch Frank GÖTTMANN, Getreidemarkt am Bodensee: Raum, Wirtschaft, Politik, Gesellschaft (1650-1810) (Beiträge zur südwestdeutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte 13). 1991, S. 376-383, bes. S. 376, Anm. 495, für die Verknappung an notwendigem Getreide in Überlingen infolge rigoroser Fruchtsperren zur Preisregulierung.

<sup>85</sup> Cf. BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 44 - 48 und 140f. Siehe Abb. 4, Tafel 4.

<sup>86</sup> So war beispielsweise der Preis für Korn in den unmittelbaren Monaten nach der Ernte leicht erhöht, sank dann bis zum Einsetzen eines neuerlichen Preisschubes, welcher zumeist erst im Frühjahr erfolgte, und erreichte in den Sommermonaten seinen Höhepunkt. Dieser Verlauf hing nicht nur mit dem ab dem Frühjahr wieder ansteigenden Bedarf, infolge des Aufbrauchens eigener Vorräte, zusammen, sondern auch mit den erhöhten Transportkosten für Getreide, welches nun oft aus weiter entfernten Gegenden bezogen werden musste. Vgl. GÖTTMANN, Getreidemarkt (wie Anm. 84), S. 383-385 (bes. S. 384f.) und S. 393-401, wo die saisonalen Preisbewegungen des Bodenseeraumes mit seinem, in Südschwaben gelegenen, Getreidezentrum, der Reichsstadt Überlingen, beschrieben sind. Siehe auch ABEL, Agrarkrisen (wie Anm. 27), S. 70f., der den Erntezyklus eingehend beleuchtet und aufzeigt, dass innerhalb eines solchen Kreislaufes der Getreidepreis, längerfristig betrachtet, um bis zu 318% schwanken konnte.

<sup>87</sup> Wäre der Süden damals auf dem Wert 100 gestanden, so hätte im Gegensatz dazu der Norden im Schnitt nur 76 erreicht; Polen gar nur 25. Cf. BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 46, und KELLENBENZ, Sozialgeschichte (wie Anm. 27), S. 353.

<sup>88</sup> Cf. KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 17. Ebenso BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 68, wo der teilweise sogar notwendige Rückgriff auf Herden aus Ungarn und dem Balkan erwähnt werden, um den eigenen Fleischbedarf noch zu decken. Dazu auch: ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 530, der den Einkauf ungarischer Rinder nennt. Hinsichtlich gewisser Gegenströmungen zum allge-

Ebenso wie die Preise waren auch die Löhne den ökonomischen Entwicklungen der frühen Neuzeit unterworfen. In deutschen Städten des endenden 15. Jahrhunderts besaßen die Tagelöhne für ungelernete Arbeitskräfte, je nach dem in wie weit ein Teil des Lohnes in Naturalien ausgegeben wurde und gemäß den gängigen Getreidepreisen, einen etwaigen Gegenwert von 10,1 bis 18,1 kg bzw. 20,5 bis 29,7 kg Roggen; für einen gelernten Handwerker, hier ein Maurer, zwischen 25 und 37,6 kg.<sup>89</sup> Dies war weitaus mehr als ein Bauer durch den Verkauf seiner Agrarprodukte hätte erwirtschaften können und bedingte mitunter die verstärkte Landflucht zu Beginn der Frühen Neuzeit. Allerdings änderten sich derart rosige Zeiten mit dem Anstieg der Getreidepreise, da die Löhne infolge der wieder gestiegenen Bevölkerungszahl hinter dem starken Aufwärtstrend zurückblieben; zum Teil sogar bis zu einem Drittel sanken. So stieg im Laufe des 16. Jahrhunderts die Zahl derer, die nicht vom Geldlohn alleine leben konnten, beträchtlich,<sup>90</sup> was sich wiederum in einer sinkenden Kaufkraft in den Städten und Märkten niederschlug.<sup>91</sup> Die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts brachte zunächst mit der guten Ernte des Jahres 1599/1600 wieder ein wenig Entspannung, da die Getreidepreise dadurch kurzfristig sanken.<sup>92</sup> Die nun leicht gestiegenen Löhne bewirkten eine allmählich anwachsende Kaufkraft breiterer Einkommensschichten. Derlei Investitionen wurden jedoch durch ein neuerliches Preiswachstum ab 1605 wiederum gebremst, und mit den großen Konfessionskriegen, und ihren Auswirkungen auf Bevölkerung und Wirtschaft (Seuchen, Ressourcenverknappung durch Zerstörung und Spekulation, Hungersnöte, sowie unaufhörlich steigenden Preisen) war vorläufig der end-

---

mein rückläufigen Fleischverbrauch vgl. BRAUDEL, *Schriften* (wie Anm. 9), S. 69. Ferner ABEL (1938; zitiert bei KRUG-RICHTER, *Fasten* [wie Anm. 59], S. 123), welcher für die deutschen Städte am Ende des 15. Jahrhunderts einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund 100 kg Fleisch errechnet, wobei diese Zahl jedoch in der Forschung zum Teil stark bezweifelt wurde. Dazu: DIRLMEIER, *Untersuchungen* (wie Anm. 25), S. 357f.

<sup>89</sup> Alles in allem, sehr gute Löhne. Zu den angegebenen Beispielen vgl. ABEL, *Agrarkrisen* (wie Anm. 27), S. 59f. In diesem Zusammenhang soll darauf hingewiesen werden, dass in den 52 Wochen des Jahres im Durchschnitt zwischen 250 und 270 Tagen gearbeitet wurde. Auf die restlichen rund einhundert Tage entfallen 52 Sonntage und eine dementsprechende Fülle an kirchlichen Festtagen und Hochfesten. Für Augsburg siehe KINZELBACH, *Gesundbleiben* (wie Anm. 10), S. 47f., Anm. 87, welche auch für Heilkundige und Beschäftigte gesundheitlich-sozialer Institutionen einen zum Teil über 50% liegenden Naturalienanteil am Gesamtlohn errechnet. Den größten von Naturalien abhängigen Stand jedoch machten die selbstständigen Handwerker aus, von welchen in Krisenzeiten an die 50% von der städtischen Unterstützung abhängig waren. Cf. ROECK, *Stadt* (wie Anm. 12), S. 948-954. Zur Situation in Überlingen siehe KINZELBACH, *Gesundbleiben* (wie Anm. 10), S. 117f. Den Großteil der dort Abhängigen machten die Rebleute aus. Cf. ENDERLE, *Konfessionsbildung* (wie Anm. 80), S. 107f., S. 112 und S. 118.

<sup>90</sup> Zum zunehmenden Bettlerwesen, sowie einer allmählichen Verknöcherung des Zunftwesens siehe Wilhelm ABEL, *Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland*. 1986, S. 26.

<sup>91</sup> Cf. KELLENBENZ, *Sozialgeschichte* (wie Anm. 27), S. 356.

<sup>92</sup> Interessanterweise bildet hier Wien eine Ausnahme, insofern, als dass dort bereits in den Jahren 1585 bis 1589 die Kornpreise um 75% gesunken waren. Cf. Alfred Francis PRIBRAM, *Materialien zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich 1* (Veröffentlichungen des Internationalen Komitees für die Geschichte der Preise und Löhne, Österreich 1). 1938, S. 269-271, wo Daten des Wiener Bürgerospitals ausgewertet werden.

gültige, ökonomische Tiefpunkt erreicht. Groteskerweise zeigte sich dennoch als unmittelbare Folge all dieser Wirren ein enormer Lohnanstieg infolge weiter Arbeitskräfteverknappung.<sup>93</sup>

## VI. Die Hungrigen schreiben selten Geschichte – Stadtrevolten und unerwünschte Ernährungsgewohnheiten

Hungererfahrung und Ernährungsengpässe sind in der europäischen Geschichte erst seit relativ kurzer Zeit kein Thema mehr,<sup>94</sup> und doch haben wir heute zumeist größte Schwierigkeiten, eine derartige historische Kategorie in ihrer Allumfassendheit zu begreifen. Infolge sozialstaatlicher Sicherheit und eines breiten Wohlstandniveaus wurde Hunger zum marginalen Moment. Deshalb soll die nähere Beschäftigung mit dieser Thematik den Leser dazu anregen, historische Entwicklungen und Prozesse (auch) in Hinkunft auf gegenwärtige Hunger- und Armutprobleme zu betrachten, und er wird erkennen, dass dann zumeist Geschichte äußerst aktuell sein kann.

Bei den Hungersnöten in der europäischen frühen Neuzeit unterscheiden wir grob zwischen unbeeinflussbaren, klimabedingten, etwa infolge von Missernten, und künstlich, verschärften Ernährungsengpässen im Falle von Kriegen oder Preisspekulationen. Am Ende des Mittelalters hatte sich, bedingt durch die drastischen Bevölkerungseinbussen, eine relativ positive Ernährungssituation dargestellt, welche sich jedoch mit zunehmendem, demographischen Aufschwung allmählich in ein Missverhältnis zwischen Produktionskapazität und Nahrungsbedarf wandelte.<sup>95</sup> Die mit erhöhter Nachfrage verbundenen Preissteigerungen vor allem bei Brotgetreide wurden oftmals von im Getreidegewerbe tätigen Berufsständen dazu genutzt, daraus Profit zu schlagen. Ein Mittel dem entgegenzuwirken war der sogenannte *Bescheid*, eine vom Stadtrat festgesetzte Bemessungskonstante, welche Brotpreise und -gewichte regelte. Dabei stand man in andauerndem Konflikt mit Bäckern und Müllern, welche bei sinkenden Getreidepreisen eine relativ späte, bei steigenden Preisen jedoch eine relativ frühe Angleichung des Brotpreises forderten. Der Stadtrat oder vielmehr der Bürgermeister, dem

---

<sup>93</sup> ABEL, Agrarkrisen (wie Anm. 27), S. 142f. BRAUDEL-SPOONER werfen hierzu die These auf, ob Deutschland dadurch nicht bei weitem flexibler auf den Preisverfall der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts reagieren und somit, nach totalen Zerstörung und Staatsbankrott, auch leichter wieder auf die Beine kommen konnte. Cf. BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), S. 57.

<sup>94</sup> Die letzte, nicht kriegsbedingte Hungersnot, die ganz Europa betraf, war die Kartoffelfäule der Jahre 1845 bis 1849. Cf. KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 15.

<sup>95</sup> Cf. KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 16.

die Verhandlungen unmittelbar oblagen, versuchte weitgehend die Seite der Konsumenten zu vertreten.<sup>96</sup>

Gerade im Zusammenhang mit der sozialen Schichtung in den ständisch geprägten Städten erschienen die sozialen Unterschiede bei Hunger noch größer als sonst, denn „[m]ochten Pest und Krieg auch die Reichen schlagen, an den Armen ging der Hunger nie vorbei“ (Münch [wie Anm. 7], S. 315).<sup>97</sup> Zumeist setzte sich die alltägliche Kost städtischer Unterschichten dann vorwiegend aus pflanzlichen Produkten zusammen, wobei Kohlenhydratlieferanten, wie Getreide, überwogen, was bei länger andauernden Ernährungsengpässen mitunter zu drohenden Mangelerscheinungen, wie etwa Skorbut führen konnte, welches bei zu geringer Versorgung des Körpers durch Vitamin C auftritt. Obwohl die breite Masse der städtischen Bevölkerung den Preisspekulationen vollkommen machtlos gegenüberstand, kam es doch seltener auch zu Ausschreitungen, sogenannten Hungerunruhen;<sup>98</sup> dann zumeist aus wiederholten Gerüchten über neuerliche Getreidepreissteigerungen resultierend. Die Folge waren gewaltsame Übergriffe auf Kornlager und die Suche nach Sündenböcken.<sup>99</sup> Derartig bedrohender städtischer Selbstjustiz kam die Obrigkeit jedoch meistens durch präventive Bestrafungen vermeintlich Schuldiger zuvor.<sup>100</sup>

<sup>96</sup> Cf. EBELING, Versorgungskrisen (wie Anm. 53), S. 34f. und S. 55, Anm. 18, für die Verhältnisse während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Köln.

<sup>97</sup> Hierzu auch KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 22, wo explizit nicht nur von städtischen Unterschichten, sondern auch Kleinbürgern die Rede ist, welche bei Lebensmittelknappheit ihre ständische Ehrbarkeit einzubüßen gedroht hätten.

<sup>98</sup> Vgl. hierzu Georg SCHMIDT, Die frühneuzeitlichen Hungerrevolten: Soziale Konflikte und Wirtschaftspolitik im Alten Reich, in: Zeitschrift für Historische Forschung 18 (1991), S. 257-280. Ebenso die weitaus weniger gewaltsamen, humoristischen Dialoge des Satirikers Angelo Beolco, genannt Ruzante, aus Padua, wo durch zum Teil kuriose Ratschläge (z. B. Verschluss des Afters) dazu geraten wird, aktiv in den menschlichen Stoffwechsel einzugreifen. Cf. Piero CAMPORESI, Das Brot der Träume: Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa. 1990, S. 38f. Zur Problematik der verwendeten literarischen Quellengattungen bei CAMPORESI und ihrer Umlegung auf alltägliche Verhältnisse siehe KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 108, bes. Anm. 415.

<sup>99</sup> Cf. KLUGE, Zeitloses Thema (wie Anm. 10), S. 19, welcher auch darauf verweist, dass der Großteil der Bevölkerung die ökonomischen Entwicklungen als gegeben hinnahm, möglicherweise auch deshalb, weil sie oft physisch gar nicht in der Lage gewesen wären, gewaltsam vorzugehen. Im Zusammenhang mit ebenso erwähnten Besänftigungen kirchlicherseits, erscheint eine menschlich traurige Begebenheit aus Köln erwähnenswert, wo während der Hungerkrise 1556/57 der städtische Klerus sich weigerte die, in seinen Diensten stehenden Bäcker, infolge zu hoher Getreidepreise, mit ausreichendem Korn zu versorgen, sodass diese aus städtischen Vorräten beliefert werden mussten. Cf. EBELING, Versorgungskrisen (wie Anm. 53), S. 38 und S. 56, Anm. 49. Ferner sei erwähnt, dass der sogenannte „Fettmilch-Aufstand“ der Jahre 1612 bis 1616 in Frankfurt, nichts mit Ernährungsknappheit oder Preiserhöhung zu tun hatte, sondern seine Bezeichnung dem Nachnamen des Oppositionsführers zu verdanken hat.

<sup>100</sup> Das es auf höherem städtischen Verwaltungsniveau durchwegs auch Methoden gab, auch ohne liefernde Handelspartner in den Besitz von Getreide zu kommen, zeigt BRAUDEL bildhaft am Beispiel Venedigs im 16. Jahrhundert. Cf. BRAUDEL, Mittelmeer (wie Anm. 81), S. 477-483.

Leider jedoch erwies sich so manche Lebensmittelknappheit als weitaus länger als angenommen, und so wissen Quellen zur Ernährung von Unterschichten zum Teil Dramatisches zu berichten, wenn es darum geht infolge fehlender Nahrung, sich alternativer Ernährungsquellen zu bedienen. Eine dieser war das sogenannte Grasfressen, der Verzehr unverarbeiteter, roher, teilweise ungenießbarer, pflanzlicher Kost. Wir finden hierzu Berichte aus Tirol während der Hungerkrise 1570/71, wo Kinder *„gleichwie das unvernunftgliche vieh“* wilde, unreife Gräser vom Felde *„gefressen“* haben sollen.<sup>101</sup> Ebenso tat man sich einem Bericht des Pfarrers Johan Rosarius zufolge, während der Krise 1634/35 in Grünberg in Hessen, zwecks Mangels, an Laub, Gras und sogar Leder gütig. Eine kleine Rattenmaus hätte damals ebensoviel gekostet wie knapp zwanzig Jahre zuvor (1618) ein gemästetes Rind.<sup>102</sup>

## VII. Quellen städtischer Fürsorgeeinrichtungen als Zugang zur Ernährung der Unterschichten

Im Folgenden sollen nun die Quellen von Bürgerspitälern einiger deutscher Städte dazu dienen, ein besseres Bild alltäglicher Ernährung zu erlangen, da unsere sonstige Materialbasis in Bezug auf städtische Unterschichten in diesem Punkt relativ dünn ist. Obgleich Einwände, hinsichtlich der Relevanz derartiger Quellen für ein möglichst breites Alltagsspektrum vielfältiger Ausformungen des städtischen Sozialgefüges, im Einzelfall durchaus berechtigt sind, besteht dennoch die Möglichkeit die individuellen Daten einzelner Institutionen miteinander zu vergleichen, um Ähnlichkeiten und Unterschiede herauszuarbeiten. Besonders die relativ genauen Aufzeichnungen in den erwähnten Einrichtungen und die zum Teil sogar erhaltenen Speisepläne erlauben die Rekonstruktion frühneuzeitlicher Ernährungsgewohnheiten und lassen des Öfteren sogar Berechnungen hinsichtlich des Pro-Kopf-Verbrauchs pro Jahr zu. Den daraus gewonnenen Erkenntnissen wird dann im nächsten Kapitel die Situation in zwei Reichsstädten gegenübergestellt, wodurch das Bild sinnvoll abgerundet werden soll.

---

<sup>101</sup> Cf. Josef NUSSBAUMER, *Vergessene Zeiten in Tirol: Lesebuch zur Hungergeschichte einer europäischen Region (Geschichte und Ökonomie 11)* 2000, S. 32f.

<sup>102</sup> Cf. Ernst SPRANKEL, *Essen in der Not: Mäuse und Ratten*, in: Irmgard BITSCH et al. (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit (Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig Universität Gießen)* 1990, S. 158f. Zu ähnlichen Ereignissen während der Hungerkrise 1570/71 in Köln siehe EBELING, *Versorgungskrisen (wie Anm. 53)*, S. 40. Während der Hungersnot 1634/36 in Süddeutschland wird aus Überlingen Vergleichbares berichtet. Cf. KINZELBACH, *Gesundbleiben (wie Anm. 10)*, S. 125f. Ferner zum Verzehr von Gräsern, Hunden, Katzen und auch Stiefeln, während der Belagerung La Rochelles (1628), das Tagebuch Pierre Mervaults (erstmalig 1628 gedruckt); zitiert in Ernst HINRICHS, *Katze, Maus und Stiefel auf der Speisekarte: Hunger im belagerten La Rochelle von 1628*, in: Uwe SCHULTZ (Hg.), *Speisen, Schlemmen, Fasten: eine Kulturgeschichte des Essens*. 1993, S. 197-205.

Werfen wir einen anfänglichen Blick auf die uns erhaltenen Speiseplänen<sup>103</sup> der untersuchten Fürsorgeeinrichtungen,<sup>104</sup> so erkennen wir alsbald, dass diese lediglich als normative Richtlinien für die Verarbeitung und Ausgabe der vorhandenen Nahrungsmittel angesehen werden können. Kaum finden wir genauere Maßangaben für Menge oder Gewicht, und nur selten scheinen soziale Differenzierungen zwischen den Insassen auf; wenn aber doch so sind diese umso interessanter.<sup>105</sup> Generell lässt sich das Streben nach Abwechslung auf dem Speiseplan ausmachen, was jedoch strikt saisonalen und regionalen Bedingungen unterworfen war.<sup>106</sup>

### VII.I. Nahrungsmittelbeschaffung und der Tages-/Wochenablauf

Jegliche Nahrungsgewohnheiten sind in erster Linie durch Voraussetzungen der Lebensmittelbeschaffung bestimmt, wobei auffällt, dass grundsätzlich die, im unmittelbaren, städtischen Umland dominierende Produktionstendenzen und –einrichtungen in enger Beziehung zum Spital standen. Vielfach besaßen Spitäler zudem sogar eigene, weitläufige Ländereien für Acker-, Gartenbau und Viehzucht,<sup>107</sup> wodurch die Deckung

<sup>103</sup> An dieser Stelle sei auf die beigelegten, behandelten Quellen verwiesen.

<sup>104</sup> Hierbei handelt es sich um das Magdalenenhospital in Münster (Westfalen), das Hl. Geist-Hospital in Elbing (Preußen), die Bürgerspitäler in Wien und Wiener Neustadt (Niederösterreich/Land unter der Enns), und das St. Blasiusspital (Salzburg). Zu genaueren Untersuchungen der einzelnen Einrichtungen siehe besonders KRUG-RICHTER, *Fasten* (wie Anm. 59), Barbara KRUG-RICHTER, *Alltag und Fest: Nahrungsgewohnheiten im Magdalenenhospital in Münster 1558 bis 1635*, in: Trude EHLERT (Hg.), *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit*. 1991, S. 71-90, und Barbara KRUG-RICHTER, *Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei?: Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands*, in: WIEGELMANN/MOHRMANN, *Nahrung* (wie Anm. 71), für Münster; Andrzej KLONDER, *Die Nahrung der unteren und mittleren städtischen Sozialschichten der frühen Neuzeit: Preußen – Kronpolen – das Reich*, in: WIEGELMANN/MOHRMANN, *Nahrung* (wie Anm. 71), für Elbing; Brigitte POHL-RESL, *Rechnen mit der Ewigkeit: Das Wiener Bürgerspital im Mittelalter* (Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichte, Ergänzungsband 33) 1996, für Wien; WURMBRAND, *Bürgerspital* (wie Anm. 59), für Wiener Neustadt; und Ingrid TREYER, *Leben im städtischen Spital: Vom Beginn des 16. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts* (Ungedr. phil. Dipl.) 1996, für Salzburg.

<sup>105</sup> Die soziale Hierarchie ergab sich aus der Höhe des für die Pfründe bezahlten Einkaufsgeldes, wobei jedoch der ständische Sozialstatus des Einzelnen, sowie die finanziellen Kapazitäten der jeweiligen Institutionen dem potentiellen Rahmen gewisse Grenzen setzten. Cf. POHL-RESL, *Ewigkeit* (wie Anm. 104), S. 101; KRUG-RICHTER, *Hafergrütze* (wie Anm. 104), S. 181.

<sup>106</sup> Frischfleisch stand beispielsweise hauptsächlich in den Schlachtzeiten (Spätsommer und Herbst) zur Verfügung, die restliche Zeit gab es meistens nur Trocken- oder Pökelfleisch. Ebenso war frisches Gemüse nur im Sommer erhältlich; in den übrigen Monaten musste der Vitaminbedarf durch gesäuertes Kraut, Kohl, Rüben oder Hülsenfrüchte gedeckt werden. Cf. POHL-RESL, *Ewigkeit* (wie Anm. 104), S. 80; KLONDER, *Nahrung* (wie Anm. 104), S. 369, Tabelle 3; KRUG-RICHTER, *Hafergrütze* (wie Anm. 104), S. 180; TREYER, *Spital* (wie Anm. 104), S. 62.

<sup>107</sup> Obgleich hier sehr wohl auch Milchwirtschaft zur Herstellung von Butter, Milch und Käse betrieben wurde, diente die Viehhaltung doch in erster Linie dem Decken des Fleischbedarfes der Pfleglinge. Deshalb kaufte man des Öfteren im Falle des Mangels an Butter oder Käse beim städtischen Markt bzw. zentralen Umschlagplätzen, wie etwa im Falle des münsterischen Spitals das niederländische Groningen, zu. Cf. KRUG-RICHTER, *Hafergrütze* (wie Anm. 104), S. 182.



des alltäglichen Bedarfs weitgehend sichergestellt war.<sup>108</sup> Der Viehbestand wurde in gewissen Abständen im Frühjahr erneuert, um die Rinder während der Sommermonate auf den eigenen Weiden grasen zu lassen und sie rechtzeitig im Herbst zu schlachten.<sup>109</sup> Während der übrigen Monate ist Frischfleisch eher selten auf den Speiseplänen anzutreffen, wobei die Vermutung nahe liegt, dass dann gelegentlich bei städtischen Fleischbänken zugekauft worden ist. Überwiegend marktabhängig hingegen war die Versorgung mit Gewürzen oder Fisch, vor allem bei Institutionen, die weder Fischteiche besaßen noch in unmittelbarer zum Meer lagen. Je nach Entfernung zu größeren Gewässern und Länge der Handelsverbindungen variierte das Angebot der Spitalsküchen von mittelmäßig teuren bis relativ preiswerten Fischarten; frischer Seefisch kam nur in Elbing gelegentlich auf den Tisch. Zumeist ausreichend war hingegen die Versorgung mit (Eigen)Getreide.

Letztlich bedingte somit die Nahrungsmittelbeschaffung, welche und in welchem Umfang Speisen auf den Tisch der Pfründner gelangten. Doch decken allein ökonomische, regionale oder saisonale Faktoren keineswegs das gesamte Spektrum an Bedingungen hiermit ab, denn Hospitäler waren obendrein klosterähnliche Gemeinschaften, deren Tagesablauf mehr oder minder strikt durch gemeinsame Messen und Gebetszeiten geregelt war.<sup>110</sup> Zusätzlich ist die Verpflegung im Wochenrhythmus, zumindest in katholischen Einrichtungen, einem steten Wechsel von Fleisch- und Fasttagen unterworfen. Doch auch evangelische Hospitäler hielten zum Teil noch bis ins 18. Jahrhundert an den Fastentraditionen bzw. leicht abgewandelten Mischformen weitgehend fest.<sup>111</sup> Bis in das 17. Jahrhundert war dabei die Zubereitung lediglich zweier täglicher

---

<sup>108</sup> Das Magdalenenhospital verfügte sogar über eine eigene Bierbrauerei, wo Teile des eigenen Getreides zur Herstellung des täglichen Hauptgetränks der unterschichtigen Insassen verwendet wurde. Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 182. Dem Hl. Geist-Spital in Elbing konnte sich jährlich die Schlachtung von 50 Ochsen, 4 Kühen, 1 Kalb, 20 Schweinen, 49 Gänsen und 144 Hühnern aus eigenem Bestand leisten. Cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 354.

<sup>109</sup> Aus den ausführlichen Auflistungen des Wiener Neustädter Bürgerspitals geht hervor, dass im Zeitraum zwischen 1609 und 1737 durchschnittlich 2 Pferde, 28 Ochsen, 17 Melkkühe und 37 Schweine verzeichnet. 1674 wird sogar die unglaubliche Zahl von 358 Melkschafen genannt. Cf. WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 196-198 und bes. S. 199 für die genaueren Jahresabrechnungen von 1706 bis 1715. Bis zur allmählichen Einführung der Winterstallfütterung ab dem Ende des 18. Jahrhunderts, welche auch mit zunehmender Fruchtwechselwirtschaft in Zusammenhang zu bringen ist, wurde der Großteil des Viehbestandes im Herbst geschlachtet, um der teuren und platzraubenden Vorrathaltung während der Wintermonate zu entgehen. Lediglich einige Tiere zur Gewinnung von Milch wurden in den Ställen belassen.

<sup>110</sup> Die Normen scheinen regional kaum verschieden, doch werden in der Literatur immer wieder Übertretungen der Vorschriften genannt (vom missachteten Keuschheitsverbot bis hin zur nächtlichen Ruhestörung), die ein weitaus lebendigeres Klima in den einzelnen Fürsorgeeinrichtungen vermuten lassen. Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 183.

<sup>111</sup> Zumindest in der grundlegenden Auflistung der Speisepläne. In wie weit es den einzelnen Spitalsinsassen dennoch gestattet war, sich selbst Fleischspeisen zuzubereiten konnte nicht beantwortet werden. Vgl. hierzu auch KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 183f, sowie KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 353-357.

Mahlzeiten üblich, welche sich an den gemeinsamen Messgängen der Insassen orientierten. Das Mittagessen wurde so in den späten Vormittagsstunden zwischen 9 und 11 Uhr, die Abendmahlzeit in etwa zwischen 17 und 19 Uhr eingenommen.<sup>112</sup> Das Fehlen eines Frühstücks in manchen Quellen erklärt Krug-Richter dadurch, dass sich dieses die Insassen vermutlich selbst mit den an sie ausgegebenen Lebensmitteln (Bier, Brot, Butter und Käse) zusammenstellten.<sup>113</sup>

## VII.II. Die Grundnahrungsmittel

### VII.II.I. Brot, Brei und Kuchen

Für die breite Masse der frühneuzeitlichen Bevölkerung stellten Getreideprodukte, allen voran Brot und Brei, derart wichtige Grundnahrungsmittel dar, dass selbst heute der Ausdruck des täglichen Brotes im Allgemeinen synonym für Nahrung verwendet wird.<sup>114</sup> In der Hierarchie der Getreidesorten standen somit auch jene ganz oben, welche primär verbacken werden konnten, so etwa der Roggen oder der allseits beliebte, weil helle (= reine), Weizen.<sup>115</sup> Gerste stellte im Magdalenenspital oder dem Hl. Geist-Spital etwa die Getreidegrundlage für das Bier, den Essig und die Grütze dar. Hafer wurde in Münster, ebenso wie Buchweizen, lediglich als Viehfutter verwendet, wohingegen der Elbinger Speiseplan des Jahres 1624/25 diesen sehr wohl in Form von Breien und Grützen/Graupen aufzuweisen versteht.<sup>116</sup> Der überwiegende Teil des Getreides scheint zu Brot verarbeitet worden zu sein, obgleich die Speisezettel neben „*prein*“ auch relativ häufig „*moes/mues*“ aufweisen.<sup>117</sup> Im Magdalenenspital lässt sich keine dominante Stellung des Breis in Verknüpfung mit fixen Zeitpunkten festmachen, wobei er jedoch als Morgen- bzw. Abendspeise an Fasttagen durchaus denkbar wäre.<sup>118</sup>

<sup>112</sup> Für Wiener Neustadt nennt Wurmbrand mit 11.30 ein etwas späteres Mittagessen. Cf. WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 288.

<sup>113</sup> Cf. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 63.

<sup>114</sup> Eine solche Selbstverständlichkeit des Brotverzehrns weisen auch die behandelten Quellen auf, welche sich besonders durch das Fehlen genauerer Konsumangaben auszeichnen.

<sup>115</sup> Ferner JÜTTE, welcher Sir Hugh Platts Rat von 1596 an die Armen zitiert, im Falle einer Hungersnot sogar Bohnen, Erbsen, Buchmast und ähnliches zu kochen, trocknen, zerstoßen und daraus Brot zu backen. Cf. JÜTTE, Arme (wie Anm. 27), S. 94.

<sup>116</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 201f. Weiters siehe den beigefügten Quelleauszug für Elbing. Ferner KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 353 und S. 369, sowie KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 17, für die Überlinger Armen.

<sup>117</sup> Hier vermutet KRUG-RICHTER jedoch, dass diese mit dem ebenfalls auftretenden „*gemose*“ verwandt sein könnten. Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 201f., wo sie sogar Hülsenfrüchte, wie Erbsen und Bohnen mit diesem Oberbegriff in Zusammenhang bringt.

<sup>118</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 202f. und S. 207. Ferner wird ein Überwiegen des Brotes gegenüber der Ernährung durch Breie in Teilen Mitteldeutschlands und vermutet ähnliches für Norddeutschland betont. Hierzu sei auf das Elbinger Material verwiesen, welches 1624/25 in den Mahlzeiten keinerlei Brot erwähnt, obgleich es in der Jahresaufstellung von 1649 sogar täglich auf-

Das täglich verspeiste Brot der unterschichtigen Insassen der Spitäler, welches in der Regel im Spital selbst gebacken wurde, war hauptsächlich ein vermutlich ungewürztes Roggenbrot, welches mit einem Brotertrag von knapp 100% des Getreidegewichts dementsprechend grob gewesen sein dürfte.<sup>119</sup> Gebacken wurde in etwa zweiwöchigen Abständen, wobei, je nach Größe der Institution, rund eine halbe Tonne Getreide verarbeitet wurde. Die Ausgabe erfolgte entweder zu fixierten Zeitpunkten während der Woche oder je nach Bedarf zu den jeweiligen Mahlzeiten. Der Jahresverbrauch lag folglich zwischen 200 und 400 kg pro Kopf.<sup>120</sup> Im Magdalenspital wurden an Festtagen, wie dem Weihnachtsabend, dem Neujahrsfest, Dreikönig oder Ostern, gelegentlich auch an die niedrigeren Pfründner Weißbrotwecken verteilt, die sogenannten „*schoenroggen*“ oder „*micken*“, welche generell unter der Bezeichnung „*schonebrot*“ liefen.<sup>121</sup> Interessant ist dabei, dass im Zuge eines verminderten Fisch- und Käsekonsums, infolge starker Preissteigerungen zwischen 1550 und 1634, dieses, ursprünglich für Festtage vorgesehene, Brot spätestens seit Beginn des 17. Jahrhunderts vermehrt Einzug auf den alltäglichen Tisch der unterschichtigen Pfründner fand. Stattdessen erhielten die Pfründner des Wiener Neustädter Bürgerspitals zu Allerheiligen-Allerseelen einen Striezel.<sup>122</sup>

Beim Verzehr von Kuchen kommen die sozialen Unterschiede in den einzelnen Spitälern noch besser zum Ausdruck, da hier zumal ähnliche Speisen mit vollkommen unterschiedlichen Zutaten bereitet wurden. Ein Beispiel hierfür wäre ein aus Münster erhaltenes Rezept, welches für den Herrenkuchen (im Gegensatz zu dem der übrigen Pfründner) viermal mehr Honig, Ingwer (statt Pfeffer), Anis (anstelle von Fenchel), sowie den Zusatz von Met (statt süßem Bier) vorsah.<sup>123</sup> Allein schon aus den Zutaten

---

scheint. Hier liegt deshalb die Vermutung nahe, dass das, 1624/25 noch als Zukost, verzehrte Brot keinerlei spezieller Erwähnung bedurfte, wohingegen die Breie als Hauptgericht an Abstinenztagen gewertet worden zu sein scheinen.

<sup>119</sup> Cf. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 64. Weizenbrot stand zumeist nur den Herrenpfründnern zur Verfügung, wobei jedoch Elbing eine Ausnahme bildet. Dort bekamen auch die sozial gehobeneren Insassen ausschließlich an Festtagen helles Brot zu essen. Zum Verhältnis Getreidegewicht und Brotertrag siehe DIRLMEIER, Untersuchungen (wie Anm. 25), S. 61.

<sup>120</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 206 – 208, und Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 198. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 367, gibt in Tabelle 3 für das Jahr 1635/36 den sehr hohen Wert 434 kg an.

<sup>121</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 207-213. Im Gegensatz zum Roggenbrot wurde das „*schonebrot*“ außerhalb des Spitals, bei einem städtischen Bäcker in Auftrag gegeben. Auch das Wiener Bürgerspital sah zu Weihnachten bessere Mahlzeiten und sogar eine Badung der ärmeren Pfründner vor. An den zusätzlichen Lebensmitteln fallen vor allem Wein, Gerstengries und Äpfel auf. Cf. POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 80. Auch für die Herrenpfründner im Wiener Neustädter Bürgerspital werden zusätzliche Lebensmittel verzeichnet. Cf. WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 72.

<sup>122</sup> Cf. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 70, und WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 287f. Ähnliches wird auch aus Elbing berichtet, cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 352.

<sup>123</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 214-216.

wird bereits ersichtlich, dass Kuchen, zwecks ihrer starken Würzung, weniger als Süßspeise, dafür umso häufiger als raffinierter Zusatz zu Fleisch und Gemüsegerichten verzehrt wurden.

### VII.II.II. Fleischspeisen

In den untersuchten Fürsorgeeinrichtungen findet sich für den Zeitraum des 16./17. Jahrhunderts an mindestens drei Tagen der Woche Fleisch, wobei Wiener Neustadt und Salzburg mit fünf Fleischtagen etwas aus dem Rahmen fallen.<sup>124</sup> Die klassischen Wochentage für Fleisch waren der Sonntag, der Dienstag und der Donnerstag, wie wir sie in Münster und Elbing auch nachweisen können. An den restlichen Tagen wurde zumeist Abstinenz gehalten, wobei dann Getreide-, Eier- bzw. Fischspeisen auch hier für etwas Abwechslung sorgen konnten. Zusätzlich zu den wöchentlichen Fasttagen kamen auch noch die im Verlauf des Kirchenjahres festgesetzten Fastenzeiten. Entfiel dann das Fastengebot auf einen der drei Fleischtage, wurde trotzdem auf Fleisch verzichtet; ein Ausgleich dessen im verbliebenen Wochenrhythmus war nicht möglich. Lediglich an höchsten kirchlichen Festtagen vermochte man hier eine Ausnahme zu machen.<sup>125</sup>

Fleischtage<sup>126</sup> bescherten den Hospitalinsassen mindestens einmal am Tag (zu Mittag), manchmal sogar auch am Abend den Verzehr von Fleisch,<sup>127</sup> wobei die jährliche Anzahl, je nach Feiertagen und Preislage,<sup>128</sup> zwischen 125 und 133 Tagen schwanken konnte, was dann im Idealfall zwischen 249 und 265 Fleischmahlzeiten bedeutete hätte.<sup>129</sup> Die tierischen Hauptlieferanten stellen in erster Linie Rind<sup>130</sup> und Schwein dar,

<sup>124</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 186, Tabelle 1; KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 369; TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 62; WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 287.

<sup>125</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 125f.

<sup>126</sup> So erwähnt KRUG-RICHTER, dass im Magdalenenhospital eine durchschnittliche Fleischmahlzeit für alle rund 45 Insassen zusammen aus vier bis fünf „Stücken“ konserviertem Rindfleisch bestanden hat, wobei ein gesamtes Rind in etwa 16 Stücke abwarf. Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 127, Anm. 55.

<sup>127</sup> Hier sei angemerkt, dass die Menschen der Frühen Neuzeit unter dem Terminus «Fleisch» weitaus mehr verstanden, als lediglich das tierische Muskelgewebe. Auch Füße, Häuse, Rippen und Knie wurden vielfach verzehrt, ebenso wie eine Vielzahl an Innereien. Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 152.

<sup>128</sup> Die Rinderpreise schwankten je nach Herkunft, Alter und Mastzustand der Tiere. Den Angaben der Rechnungsbücher des Magdalenenhospitals aus dem Jahre 1630 ist zu entnehmen, dass damals zwei magere Bullen in etwa ebensoviel kosteten wie eine „feiste kuh“. Cf. Magdalenenhospital, Rechnungsbuch 1630/31 zitiert in KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 130.

<sup>129</sup> Die Zahl ist deshalb ungerade, weil das Mittagessen am „Guten Montag“, der uns heute zumeist als „Rosenmontag“ bekannt ist, eigentlich ja auf einen fleischlosen Tag fiel. Cf. B. KRUG-RICHTER [Fasten] (1994), 127f. Für das Wiener Hofspital nennt Ernst NOWOTNY, Geschichte des Wiener Hofspi-

die zusammen rund 80% des Gesamtverbrauchs an Fleisch ausmachten, wobei der Großteil davon aus der spitalseigenen Viehzucht kam.<sup>131</sup> Die verbleibende Differenz füllten Schafe, Kälber und Geflügel, denen mitunter auch die Stellung eines Festtagsgerichtes zukommen konnte.<sup>132</sup> Nach erfolgreich beendeter Schlachtung im Herbst wurde ein Großteil des angefallenen Fleisches<sup>133</sup> durch Räuchern, Trocknen oder Einpökeln, zur Überbrückung der Zeit bis zur neuerlichen Schlachtung, haltbar gemacht. Frischfleisch wurde fast ausschließlich nur zu den Schlachtzeiten konsumiert. Diese lagen mit geringfügigen jährlichen Unterschieden für Schafe zwischen August und Oktober, Kälber schlachtete man in der Zeit von April bis Juni, Geflügel wurde zwischen September und Ende Oktober der Garaus gemacht, und Schwein und Rind wurden zum Teil von Oktober bis in den Dezember hinein geschlachtet.<sup>134</sup> Kaufte man dennoch während des Jahres Frischfleisch zu, so war dies meist von besserer Qualität und daher Festtagen vorbehalten.<sup>135</sup>

Hinsichtlich der Fleischzubereitung überwiegen bei Frischfleisch (inklusive nicht weiter verarbeiteter oder verwursteter Fleischreste) in erster Linie, sofern gekocht oder geschmort, Eintopfgerichte, der Topfbraten bzw. das Gesottene; der ohnehin weitaus ungesündere ordinäre Braten kam nur selten und dann nur an Feiertagen auf den Tisch. Konserviertes Fleisch wurde entweder kalt oder unter starker Beigabe von Gewürzen, um den Geschmack zu neutralisieren, verarbeitet. Insgesamt konnte ein durchschnittlicher Fleischverbrauch um die 70 kg pro Kopf und Jahr errechnet werden, der jedoch im Laufe des 17. Jahrhunderts rasch abnimmt.<sup>136</sup>

---

tals: mit Beiträgen zur Geschichte der inkorporierten Herrschaft Wolkersdorf (Forschungen zur Landeskunde von Niederösterreich 23) 1978, S. 150, lediglich 33 Tage pro Jahr.

<sup>130</sup> Für Salzburg vgl. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 63. Infolge schwerer kalkulierbarer Mast- und Fütterungsbedingungen bei Schweinen, konnte der Anteil des Rindfleisches bis zu 60% einnehmen. Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 131, sowie S. 156f. Interessant erscheint hier die Tatsache, dass KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 355, KRUG-RICHTER zitiert und folgert, weder Schwein noch Rind hätten in Münster dominiert, obgleich KRUG-RICHTER einen explizit höheren Verbrauch an Rindfleisch konstatiert.

<sup>131</sup> Vgl. beispielsweise die Wiener Neustädter Daten in Anm. 109.

<sup>132</sup> Näheres zu Schlachtgewichten und Fleischerträgen bei KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 131f., S. 139f. und S. 147.

<sup>133</sup> Neben dem Fleisch waren bei Rindern auch Leder und Talg, welches für Kerzenwachs verwendet wurde, brauchbare Sekundärprodukte der Schlachtungen. Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 226.

<sup>134</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 144. Für Elbing gibt KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 354, die allgemeinen Schlachtzeiten mit September und Oktober etwas früher an.

<sup>135</sup> Angaben zur Höherwertigkeit des Mittagessens gegenüber der Abendmahlzeit im Zusammenhang mit Fleisch siehe KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 147-149.

<sup>136</sup> KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 367, Tabelle 3, liegt mit 57 kg (1635/36) etwas darunter, wohingegen KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 190, Tabelle 2, und Fasten (wie Anm. 59), S. 141f, Tabellen 12 und 13, mit leicht über 100kg den, in der Fachliteratur vorgefundenen Höchstwert seit den Berechnungen ABELS (für das Spätmittelalter) erreicht.

### VII.II.III. Fisch

Fisch gehörte wie Fleisch zu den einkommenselastischeren Lebensmitteln,<sup>137</sup> also zu solchen, auf welche zur Deckung der Grundbedürfnisse im Falle steigender Preise verzichtet werden konnte. Im kongruenten Verhältnis zum Fleisch diente Fisch grundsätzlich als Abstinenz- und Fasttagspeise,<sup>138</sup> wobei jedoch das relativ schlechte Kalorien/Nährwert-Preis-Verhältnis zu bemerken bleibt. An normalen Fischtagen wurde dieser zur Mittagszeit gereicht; die Abendmahlzeit blieb normalerweise fischlos.<sup>139</sup> An angekauften Seefischsorten erwähnen die Quellen in erster Linie Stockfisch,<sup>140</sup> Hering und Scholle, ferner auch Bückling oder Lachs.<sup>141</sup> Süßwasserfische konnten jedoch auch, sofern vorhanden, aus eigenen Fischteichen bezogen werden. Die Nähe zu größeren Gewässern bestimmte somit, neben der steten Preisentwicklung, den Anteil von Fisch an der alltäglichen Ernährung der Spitalsinsassen, wobei auch noch ein soziales Differenzierungsmoment hinzutreten konnte. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch lag in den untersuchten Einrichtungen in etwa zwischen 10 bis 20 kg im 16. Jahrhundert, sank aber im Laufe des 17. Jahrhunderts zum Teil unter 10 kg.<sup>142</sup> Diese Entwicklung ist durch die unverhältnismäßig hoch steigenden Preise und die zunehmende Substituierung durch Milch- und Eiprodukte, allen voran Käse, zu erklären.

### VII.II.IV. Fett-, Eiweißlieferanten und Zukost

Nach Fleisch und Fisch waren vor allem Butter, Käse und Eier die Hauptvermittler von benötigtem Eiweiß und Fett. Wie auch der Fisch nahmen diese Speisen meist an den fleischlosen Tagen die Stellung eines Grundnahrungsmittels ein. Ihre Ausgabe

<sup>137</sup> Vgl. Anm. 82.

<sup>138</sup> Zur Stellung von Geflügel als Fastenspeise siehe KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 177, Anm. 228.

<sup>139</sup> Vgl. Anm. 135.

<sup>140</sup> Diese Sammelbezeichnung leitet sich von der Konserviertechnik des Austrocknens ab und meint keine speziellen Fischarten. Welcher Fisch sich dahinter verbarg konnte nicht immer nachgewiesen werden, zumeist wurden jedoch Kabeljau, Dorsch oder Lengen so verarbeitet. Für nähere Informationen siehe KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 179.

<sup>141</sup> Cf. Treyer, Spital (wie Anm. 104), S. 71, die für Salzburg vor allem Hering und Stockfisch nennt. Ferner KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 179.

<sup>142</sup> KRUG-RICHTER nennt JÜTTE, der den ungeheuren, jährlichen Gesamtkonsum von 150 kg pro Kopf im Lübecker Hl. Geistspital nachweist. Zur Diskrepanz zwischen JÜTTES und KRUG-RICHTERS Berechnung siehe KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 191, Anm. 29. Für Elbing errechnet KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 356, in den Jahren 1636 bis 1638 einen durchschnittlichen Jahresverbrauch von 20kg, was bei 138 Fischmahlzeiten im Jahr, für eine, dem Meer nahe gelegene Institution bereits relativ hoch erscheint; immerhin hieß dies fast jeden dritten Tag Fisch auf der Speisekarte.

erfolgte meist an fixen Wochentagen,<sup>143</sup> wie dies etwa in Wien der Fall war, konnte jedoch auch an besondere KirCHFeste gebunden sein. Trotz eigener Viehhaltung mussten Milchprodukte vielfach am Markt eingekauft<sup>144</sup> und in den Vorratsräumen der Fürsorgeeinrichtungen gelagert werden. Besonders im Falle von Butter weist Krug-Richter darauf hin, dass im münsterischen Magdalenenhospital den Pfründnern deshalb zumeist nur gesalzene Butter zur Verfügung stand; frisch und ungesalzen erhielt man sie nur in Ausnahmefällen.<sup>145</sup> Der Butterverbrauch mutet mit durchschnittlich bis zu 500 Gramm pro Woche relativ hoch an, es soll allerdings herausgestrichen werden, dass sie nicht nur zum Verzehr als Brotaufstrich oder zur Anreicherung von Gemüse- und Getreidebreien, sondern vor allem auch zum Kochen verwendet wurde. Diese Funktion übernahm in Elbing hingegen der Speck.<sup>146</sup>

Unabhängig davon, ob man tierisches Lab aus Kälbermägen zur Herstellung des Käses verwendete oder nicht, fiel der Beginn der Labbereitung in etwa in die vorösterliche Fastenzeit, wobei grundsätzlich vielfach, jedoch nicht in ausreichenden Mengen, Käse selbst erzeugt wurde; zumeist in Form von Sauermilch- und Quarkkäse.<sup>147</sup> Dennoch unterscheiden die Quellen des Magdalenespitals zwischen „Käse vom Vorrat“ und gekauften Produkten.<sup>148</sup> Zwar scheint mit knapp 30 kg pro Person auch der jährliche Käseverbrauch gewaltig, doch muss hier etwas dahingehend relativiert werden, dass, vor allem ab dem beginnenden 17. Jahrhundert, Käse neben Fleisch und Brot durchaus als das wichtigste Hauptnahrungsmittel angesprochen werden darf, da sich hier zusammen mit dem relativ niedrigen Preis eine ideale Kosten-Nährwert-Relation ergab. Im Elbinger Hl. Geistspital beispielsweise ersetzte der Käse an Abstinenztagen, zumindest im Oktober 1624/25 und in der Jahreswertung von 1649, fast ausschließlich das Fleisch. Hierzu sei auch auf die Geschichte des „Simplicissimus“ des Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen verwiesen, welcher nach anfänglichen Bedenken gegenüber dem westfälischen Pumpnickel, schließlich Butter und Käse auf das Brot legte, „damit es desto besser rutsche“.<sup>149</sup>

Auch wenn uns Eier in den Speiseplänen eher seltener entgegneten, so kann ein regelmäßiger Verzehr doch angenommen werden. Vor allem in der Fastenzeit sind

<sup>143</sup> Bürgerspital, Arbeitsbuch fol. 83r: „Item yedem durftigen all samcztag II air oder dafür I helbling, und yedem dinstpoten, der den durftigen dint, all samcztag IIII air oder dafür yedem ain phening für dy air.“ Zitiert in POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 105, Anm. 173.

<sup>144</sup> Für Salzburg, nach der Aufgabe der eigenen Viehzucht im Jahre 1556, vgl. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 65.

<sup>145</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 217.

<sup>146</sup> Cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 357f. Pflanzliches Öl wurde hauptsächlich in der Fastenzeit verwendet, da dann der Verzehr von tierischen Produkten den strengen Fastenregeln unterlag.

<sup>147</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 192.

<sup>148</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Fasten (wie Anm. 59), S. 220.

<sup>149</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 192, Anm. 30.

Eier (gekocht, in gebratener Form, oder als Pfannkuchen, ursprünglich auch in Kombination mit Fisch, später diesen vielfach ersetzend<sup>150</sup>), überliefert,<sup>151</sup> obgleich sie den strengen katholischen Fastengesetzen zufolge, die den Verzehr jeglicher tierischer Produkte, sogar von Butter, untersagten, ursprünglich ebenfalls nicht erlaubt waren. Der institutionseigene Bedarf dürfte eigentlich allerorts durch die eigene Hühnerhaltung gedeckt worden sein; nur sporadisch werden Zukäufe erwähnt.

Wohl am schwersten fassbar und am umfangreichsten ist die Kategorie der sogenannten Zukost, welche von Gemüse (seltener Obst) bis hin zu Breigerichten reichen konnte. Interessant ist, dass vielfach in der älteren Literatur Begriffe wie „*mues/mos*“ oder „*gmos*“ weitgehend Getreide- und Hülsenfruchtspeisen zugeordnet wurden, obgleich die linguistische Verwandtschaft zu Gemüse ebenso offen stünde. Ebenfalls sehr häufig findet sich der Terminus „*khraut/krautt*“, welcher grundsätzlich auf allerlei Gemüseformen, einmal abgesehen von zumeist explizit erwähnten Hülsenfrüchten (wie etwa Erbsen<sup>152</sup> oder Bohnen), anzuwenden war; zum Teil sogar auf Gerstengrütze.<sup>153</sup> Daneben bildete vor allem auch das Brot eine besonders dominante Beilage bei Tisch.

Je nach Größe der Institution ließ sich eine mehr oder minder rigide, kulinarische Differenz zwischen den Ober- und Unterpfründnern ausmachen, die zumeist auf quantitativer, aber auch auf qualitativer Ebene erfolgte. In Wien gab es sogar zwei verschiedene Köche, den „*herren koch*“ und den „*gesind koch*“.<sup>154</sup> Grundsätzlich erhielten

<sup>150</sup> Zur Ersetzung von Eier durch Fisch hingegen KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 204, Anm. 48.

<sup>151</sup> Das Wiener Bürgerspital nennt für alle Samstage in der Fastenzeit die Ausgabe von vier Eiern und an allen übrigen Samstagen die Ausschank von Wein, wie auch die Verteilung von Brot, 2 Eiern und Käsebrei an die ärmeren Pfründner. Cf. POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 103 und S. 105, für folgendes Quellenzitat: „*Item yedem durftigen all samcztag II air oder dafür I helbling, und yedem dinstpoten, der den durftigen dint, all samcztag IIII air oder dafür yedem ain phening für dy air.*“ (Bürgerspital, Amtsbuch, fol. 83r).

<sup>152</sup> Jährlich verzehrten die Pfleglinge im Hl. Geist-Spital in Elbing durchschnittlich unglaubliche 20 kg Erbsen., zum Teil als Zukost, zum Teil sogar als Hauptgericht mit Speck oder Öl bereitet. Cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 358. In Münster scheint das Verhältnis zwischen Erbsen, Kohl und Karotten etwas ausgewogener gewesen zu sein. Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 194-196. Auch in Salzburg fehlte bei keiner Mittagsmahlzeit das „*kraut*“. Cf. TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 64.

<sup>153</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 194-196, welche die Interpretationen früherer Forschungen für heute weitgehend als überholt anspricht. Ferner KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 369, wo Überbegriffe unterbleiben, da Karotten, Kohl und Graupen immer deutlich ausgewiesen sind. Es sei angemerkt, dass in Elbing der Jahresverbrauch von Grützen bei knapp 40 kg pro Person lag und diese an Fasttagen vielfach als Hauptmahlzeit gereicht wurden. Cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 353, S. 367, Tabelle 3, und S. 369, Tabelle 5. Für Wien vgl. den beigegeführten Quellentext, aus POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 103, zitiert.

<sup>154</sup> Cf. POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 103.



unterschichtige Pfründner weniger oder kleinere Fleisch- bzw. Fischrationen;<sup>155</sup> oft blieb ihnen auch der Genuss von Reis, Wein, und manchmal sogar Speck verwehrt.<sup>156</sup> Auch die Speisefolgen boten, neben einzelnen Lebensmitteln und deren Zubereitungsart, ein Mittel zur sozialen Differenzierung. Vielfach werden unsere Blicke in Zusammenhang mit dem zu behandelnden Material durch heutige Vorstellungsmuster getrübt. So darf keinesfalls übersehen werden, dass Fisch beispielsweise nicht als Delikatesse, sondern als Fastenspeise und Fleischersatz auf den Tisch kam. Ebenso wie der Käse nicht nur den Magen schloss, sondern oft die eigentliche Hauptmahlzeit eines Essens ausmachte.

### VIII. Reichsstädte im Visier – Augsburg und Überlingen

Wie in vielen anderen Großstädten der damaligen Zeit, war auch die Ernährungslage der städtischen Unterschichten in Augsburg primär von einer günstigen Getreidernte abhängig. Im Falle zu starker Teuerungen finden sich gelegentlich Eingriffe der Stadtverwaltung zugunsten finanziell minder bemittelter Einwohner.<sup>157</sup> So wurde etwa 1567 auf Kosten der Stadt Brot gebacken, welches im Anschluss an rund 1700 bedürftige Personen verteilt wurde.<sup>158</sup> Zusätzlich erhielten viele noch einen Pfund Dinkel und 180 Gramm Speck. Obgleich nur eine begrenzte Lebensmittelpalette verteilt wurde, berücksichtigte man, im Gegensatz zur Krisenbewältigung in Köln, hier die städtischen Unterschichten weitaus besser.<sup>159</sup>

---

<sup>155</sup> Cf. KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 204. Anhand der Pfründverträge der Anna Steireckerin oder der Anastasia Veldner sind besondere Mengenunterschiede auch im Wiener Bürgerspital nachweisbar. Cf. POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 101. Dort wird strikt zwischen Fisch und Wein für Unter- und Oberpfründner bzw. der Hospitalsleitung unterschieden. Ferner auch 103 mit folgendem Quelleneintrag: Bürgerspital, Amtsbuch, fol. 83r, „Item zu dem herrentisch alletag I etterin wein II laubel prat und samztag IIII air oder dafür Id und all vastag daz gancz jar I d für dy visch.“ Mit «d» ist eine Geldeinheit, der Denar, gemeint.

<sup>156</sup> Vgl. hierzu das Elbinger Hl. Geist-Hospital, wo Speck allen Pfründnern, oftmals als Fleischersatz an Fleischtagen zukam.

<sup>157</sup> Für die demographische Entwicklung der beiden Städte liegen umfangreiche Materialien vor, welche für Augsburg im Zeitraum zwischen 1571 und den 1640ern eine durchschnittliche Gesamtbevölkerungszahl von 42.000 nennen. Cf. DALHEDE, Augsburg (wie Anm. 17), S. 34, Diagramm 1. Überlingen hingegen besaß im gleichen Zeitraum im Durchschnitt höchstens 4200 und mindestens 2400 Einwohner. Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 69f. Siehe ebenso ENDERLE, Konfessionsbildung (wie Anm. 80), S. 77f. Zwar sind die Größen der beiden Städte nur schwer miteinander vergleichbar, die allgemeinen demographischen Tendenzen, sowie die Getreidepreisentwicklung in Süddeutschland lassen sich aber sehr wohl ablesen. Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 307 und S. 538.

<sup>158</sup> Cf. DALHEDE, Augsburg (wie Anm. 17), S. 39f. Vgl. auch die bereits besprochene Getreideversorgungsliste von 1622.

<sup>159</sup> Cf. JÜTTE, Arme (wie Anm. 27), S. 97f, und EBELING, Versorgungskrisen (wie Anm. 53), S. 51f.

Um nun einen besseren Eindruck eines, als zur Unterschicht gehörigen, Augsburger Haushalts zu bekommen, wollen wir der Metzgerfamilie Burkhart etwas in die Töpfe schauen.<sup>160</sup> Mit den immerhin 14 Eisenpfannen und sechs Kochtöpfen ließ sich am, in der Wohnküche vorhandenen, Ofenherd das auf einem Hackstock aufbereitete Fleisch sicherlich gut zubereiten. Als Zukost werden Suppen, Breie, Rüben, Kraut, welches zumeist von bayrischen Bauern des unmittelbaren, städtischen Umlandes zum Markt bebracht worden war,<sup>161</sup> und auch Brot genannt; und schon erkennen wir einige, bereits in der Hospitalkost erwähnten, Nahrungsmittel wieder. In zwei blechbeschlagenen Tontöpfen wurde die Milch aufbewahrt, daneben finden sich zwei Schmalzhafen und ein Mehlkübel, weshalb wir durchaus annehmen mögen, die Burkharts buken zum Teil ihr eigenes Brot. Im, zum Haus gehörigen, Stall finden wir neben einer Mistgabel und einem Hennengatter auch anderes (landwirtschaftliches) Gerät. Interessanterweise war es in großen Städten bis ins 19. Jahrhundert üblich Kleintiere zu halten, und die Burkharts wohnten nahe dem sogenannten Jakober Tor, hinter welchem sich günstige Weidegründe außerhalb der Stadtmauern boten.<sup>162</sup> Möglicherweise besaß man sogar eine Ziege oder ein Schaf, deren Schlachtung, sofern nötig, durch den Metzgermeister persönlich vorgenommen werden konnte. Ansonsten konnte Fleisch auch auf dem städtischen Markt erworben werden, welcher Handelsverbindungen bis nach Polen und in die ungarischen Tiefebene hatte.<sup>163</sup>

Nehmen wir im Vergleich dazu auch noch andere Haushalte ins Blickfeld, so lassen sich in etwa die durchschnittlichen Lebenshaltungskosten einer unterschichtigen Familie berechnen, wobei auffällt, dass die Ausgaben für Lebensmittel dabei über 70%, neben Kleidung mit rund 20%, Licht und Heizung mit zusammen 4%, und schlussendlichen 6% Rest, am höchsten liegen. Wie anhand der relativ kohärent verlaufenden Getreidepreiskurven ersichtlich ist, dürfte Augsburg auch intensivere Handelsverbindungen mit dem südschwäbischen Getreidezentrum, dem um vieles kleineren Überlingen, besessen haben.<sup>164</sup> Beide Städte hatten den Rang einer Reichsstadt inne, weshalb sie über weitgehende Autonomie in Gesetzgebung, Verwaltung und Rechtssprechung verfügten.<sup>165</sup> Die jeweilige Konfession, eine nach dem Augsburger Religionsfrieden (1555) zunehmend wichtigere Kategorie, kann im einem Vergleich der beiden Städte

<sup>160</sup> Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 387-390.

<sup>161</sup> Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 530.

<sup>162</sup> Cf. ROECK, Welt (wie Anm. 48), S. 94f.

<sup>163</sup> Cf. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 529f. Ferner DALHEDE, Augsburg (wie Anm. 17), S. 40f., die auch umfangreiche Verbindungen mit dem Wiener Ochsenfleisch nennt.

<sup>164</sup> Cf. GÖTTMANN, Getreidemarkt (wie Anm. 84), S. 387f.

<sup>165</sup> Zur Definition des Begriffes «Reichsstadt» siehe ISENMANN, Stadt (wie Anm. 12), S. 110-130. Ferner ENDERLE, Konfessionsbildung (wie Anm. 80), S. 179-198, wo die Möglichkeiten und Grenzen der Außenpolitik Überlingens im 16. Jahrhunderts näher beschrieben werden. (Beide im Sinne einer Zusammenfassung.)

hier unberücksichtigt bleiben, da sich keinerlei direkte Verbindungen zur Ernährungssituation der städtischen Unterschichten ableiten ließen,<sup>166</sup> obgleich im gemischt-konfessionellen Augsburg keine der beiden Parteien eindeutig überwog und dagegen Überlingen vorwiegend katholisch war.

Ökonomisch war Überlingen, im Gegensatz zum, am Webgewerbe ausgerichteten, Augsburg, eng mit seinem agrarwirtschaftlich dominierten Umfeld verbunden. Neben Getreide stellte vor dem Dreißigjährigen Krieg auch noch Weinanbau und -export mittlerer Reichweite<sup>167</sup> eine wichtige Einnahmequelle für die Stadt dar.<sup>168</sup> Der Handel mit Korn übertraf hingegen alle in der Bodenseeregion befindlichen Städte und muss in seinem Umfang mit Großstädten wie Ulm oder Strassburg verglichen werden. Der Stadtbevölkerung kam dies auch insofern zugute, als dass ihr am Vormittag ein Vorverkaufsrecht zur Deckung des Eigenbedarfs oblag. Ferner wurden abhängige Bauern dazu angehalten ihre Produkte primär auf dem städtischen Markt anzubieten.<sup>169</sup> So mag es also nicht erstaunen, dass bis zu 75% der Bevölkerung in der Lebensmittelverarbeitung tätig waren.<sup>170</sup> Dennoch zeigte sich die Gesellschaftsstruktur auch im kleinen Überlingen keineswegs sozial homogen und im Zuge der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts, im Zusammenhang mit Nahrungsengpässen und Preissteigerungen, ermittelte Wilfried Enderle einen erheblichen Vermögensverfall der ärmeren Schichten, die in etwa die Hälfte der städtischen Bevölkerung ausmachten.<sup>171</sup> Wie viel der Anteil der Unterschichten an der frühneuzeitlichen Bevölkerung Deutschlands im Schnitt ausmachte, ist seit jeher heftig umstritten. Generell kann er zwischen 20 bis 60% in den Regionen des südlichen Deutschlands angesetzt werden, wobei in etwa 25% von diesen kein Vermögen versteuerten.<sup>172</sup> Obrigkeitliche Maßnahmen zur Unterstützung

---

<sup>166</sup> Das christliche Ideal der Nächstenliebe, welches ja in Institutionen wie Armenhäusern oder Hospitälern grundsätzlich zum Tragen kommt, findet sich beiden Konfessionen.

<sup>167</sup> Zur Definitionsbreite auf der Ebene des Regionalhandels bzw. Fernhandels siehe KELLENBENZ, Sozialgeschichte (wie Anm. 27), S. 232f.

<sup>168</sup> Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 44, welche im Wein auch ein wichtiges Tauschmittel für Korn auf den zahlreichen Wochen- und Jahrmärkten erkennt. Ferner GÖTTMANN, Getreidemarkt (wie Anm. 84), S. 153. Dieser Erwerbszweig wurde jedoch nach den kriegsbedingten Zerstörungen der Rebkulturen in Ermangelung potentieller Absatzmöglichkeiten nicht wieder aufgenommen.

<sup>169</sup> Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 45 und S. 73f.

<sup>170</sup> Cf. Peter EITEL, Die oberschwäbischen Reichsstädte im Zeitalter der Zunftherrschaft: Untersuchungen zu ihrer politischen und sozialen Struktur unter besonderer Berücksichtigung der Städte Lindau, Memmingen, Ravensburg und Überlingen (Schriften zur Südwestdeutschen Landeskunde 8) 1970, S. 150f.

<sup>171</sup> Cf. ENDERLE, Konfessionsbildung (wie Anm. 80), S. 95-118.

<sup>172</sup> ENDERLE, Konfessionsbildung (wie Anm. 80), S. 107. Derartige Berechnungen sind deshalb problematisch, weil heute in der Forschungsliteratur zwischen «Armen» und «Bedürftigen» unterschieden wird. Siehe ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 384-405 und S. 914-948. Für Augsburg ergeben ROECKS Berechnungen zwar nur 10% für die ökonomisch-soziale Unterschicht, doch nennt er 60% potentielle Arme. Cf. ebd., 481f. Ferner KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 55f., wo sie für Überlingen im Jahr 1634, je nach Auswertungsmodus und Bezugsgröße, zwischen 7 und 32% nachweisen

sozial schwächerer Wohngemeinschaften finden sich, ebenso wie in Augsburg, auch in Überlingen.<sup>173</sup> Zu Allerheiligen und Allerseelen wurden vor der Stadt an nichtnäher definierte „Arme“ Speisen, Wein, und gelegentlich sogar Geld vergeben.<sup>174</sup> In Zeiten von Lebensmittelknappheiten oder Epidemien wurden fremde Bettler allerdings aus der Stadt verwiesen.<sup>175</sup> Bei Inanspruchnahme des städtischen Spitals verloren Bürger ihr passives Wahlrecht, und Beisassen<sup>176</sup> durften nur in einem städtischen Haushalt aufgenommen werden, wenn dessen Haushaltsvorstand dafür bürgen konnte, diese, im Falle einer Notlage, ein ganzes Jahr lang zu ernähren; Ansprüche auf städtische Almosen oder einen Platz im Spital hatten Beisassen nicht.<sup>177</sup>

### IX. Conclusio

Was bleibt nun nach all diesen Erläuterungen als abschließende Quintessenz zurück? Boten die verwendeten Quellen ein möglichst breitgefächertes Bild gewisser Ernährungsgewohnheiten städtischer Unterschichten? Meine anfängliche Euphorie muss hinsichtlich hospitalinterner Quellen und deren Relevanz zur Thematik etwas abgeschwächt werden. Nicht nur die Institutionen selbst, mit zum Teil großen Besitzungen und gewisser finanzieller Marktunabhängigkeit, sondern auch die Quellengattungen, die Speisepläne und -ordnungen, geben vielmehr einen normativen Rahmen vor, wodurch man sich in Krisenzeiten einen gewissen Freiraum offen hielt, als dass

---

kann. Zur höheren sozialen Stabilität in Überlingen, im Vergleich mit Augsburg, vor dem Dreißigjährigen Krieg infolge der weniger von der Konjunktur abhängigen Rebkulturen, siehe ENDERLE, Konfessionsbildung (wie Anm. 80), S. 96-118, wo er diesen Umstand, zum Teil sehr anschaulich, an zahlreichen Tabellen und Grafiken erklärt. Es sei nochmals an dieser Stelle daran erinnert, dass der Großteil der Überlinger Unterschicht den Rebleuten angehörte. Zur verhältnismäßigen Verteilung der Steuerzahler in Überlingen ferner auch die beiden Grafiken bei EITEL, Reichsstädte (wie Anm. 170), S. 119f.

<sup>173</sup> Während der Hungersnöte 1571/72 und 1586/87 sind die Ausgaben von verbilligtem Brot erwähnt. Ebenso finden sich in den Jahren 1574, 1577, 1609, 1621 und 1622 öffentliche Verteilungen von Schmalz. Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 111. Für Augsburg vgl. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 149f. und S. 390-392.

<sup>174</sup> 1592 sollen so 5200 Sechstel-Laib-Brotstücke, sowie „*Muof*“ und „*Schmalz*“ verteilt worden sein. Die Zahl der Empfänger schwante in der Zeit zwischen 1592 und 1634 zwischen maximal 2840 Personen (1596) und minimal 1550 Hungrigen (1607). Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 64f., bes. Anm. 183.

<sup>175</sup> Zur Problematik der Verknüpftheit von Seuchenzügen, Hungersnöten und Stadtausweisungen siehe KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 43f. und S. 63, bes. Anm. 177, und ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 806.

<sup>176</sup> Oft auch als „*beywohner*“ oder „*michilaute*“ bezeichnet, nahm ihre Zahl im Laufe des 16. Jahrhunderts immer stärker ab, sodass sie 1608 in nur mehr 7% der steuerpflichtigen Haushalte nachgewiesen werden können. Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 59-62. Ähnlich verhielt es sich in Augsburg, vgl. ROECK, Stadt (wie Anm. 12), S. 811-829.

<sup>177</sup> Cf. KINZELBACH, Gesundbleiben (wie Anm. 10), S. 57.

sie mit dem Möglichkeitsspektrum einzelner städtischer Familienhaushalte, wie etwa dem der Burkharts, näher verglichen werden könnten.

Dennoch lassen sich anhand des verwendeten Materials Bedingungen und Einflussfaktoren erörtern, welche in der Frühen Neuzeit zur konkreten Gestaltung der meisten Speisezetteln geführt haben. Die Alltagskultur der Angehörigen städtischer Unterschichten setzte sich aus einer Vielzahl von Faktoren zusammen, und drückte sich durch allerlei Symbole und Objekte aus. Einen ganz wesentlichen Platz nahm dabei sicherlich die tägliche Nahrungsbeschaffung ein; stellte sie einen auch vor die Überschreitung grundsätzlicher ständischer oder moralischer Barrieren, wie etwa im Falle des Verzehrs minder erachteter Tiere (Mäuse, Ratten). Die Brecht'sche Phrase, dass zuerst das Fressen und erst dann die Moral käme, wie sie beispielsweise Sprankel<sup>178</sup> in eben dem gerade beschriebenen Vorfall zitiert, erscheint zynisch, unpassend und vollkommen unzutreffend. Gerade in Zeiten betonter Nüchternheit und Objektivität sollte man nicht den Fehler begehen historische Gesellschaften mittels heutiger ökonomischer Strukturmuster zu betrachten. Wir alle wissen längst, dass heute eine vielfältige Flora und Fauna an Tiefkühlkost im Supermarkt um die Ecke wächst, eine jede Wohnung, in Form unzähliger Hähne, ihre eigenen kleinen Wasserquellen hat, und der Bäcker wohl ein Zauberkünstler sein muss, denn wie sonst erklären sich die vielen Brote, die er täglich aus seinem Ofen holt. Leider sind wir gegenwärtig unserer täglichen Lebensmittelbeschaffung sonderbar entrückt. Sorgen, dass sich morgen etwa nicht der Mittagstisch biegen wird, haben wir keine.

Dem Menschen der frühen Neuzeit präsentierte sich da ein vollkommen anderes Bild. Natürlich erhebt dieser Aufsatz keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit, und es wäre auch vermessen zu meinen, man könnte durch mathematisches Sammeln und Aufzählen verschiedener Quelleninformationen und mit etwas hermeneutischem „touch“ eine zeitlich entrückte Gesellschaft in all ihrer Komplexität rekonstruieren; geschweige denn vollends begreifen. Vor allem in puncto Verallgemeinerung stehen wir da bereits vor dem Problem, dass die Verhaltensweisen einzelner Individuen nur sehr schwer erschlossen werden können.<sup>179</sup> Insofern ist beim Vergleich historischer Lebensbedingungen und Verhaltensstile die stetig bedingte Erfassbarkeit herauszustreichen. So können diese Kategorien mitunter im Endeffekt auch als Medium begriffen werden, in welchem „*sich Handlungsintentionen, nicht intendierte Absichten sowie die unterschiedliche Ausstattung der Akteure verbinden*“ (DINGES [wie Anm. 34], S. 213). Widersprüchliche Deutungen müssen zugelassen werden, da gerade im Bereich

---

<sup>178</sup> Cf. SPRANKEL, Not (wie Anm. 102), S. 159.

<sup>179</sup> Vielmehr scheinen uns der ökonomische Kontext klarer geworden zu sein, der, ohne größere Rücksicht auf die tatsächlichen Bedürfnisse, primär die standesgemäße Nahrung Einzelner betonte.

der Nahrungsaufnahme verschieden einsetzende historische Prozesse unterschiedliche Wirklichkeiten formen können. Folglich erscheinen Bedenken hinsichtlich einer Fehlinterpretation oder Akzentverschiebung unverständlich, da etwaige Diskrepanzen – sofern plausibel vorgetragen, methodisch nachvollziehbar und dem Wissenszuwachs dienend – im Rahmen eines wissenschaftlichen Diskurses durchaus förderlich sein können.<sup>180</sup> Die Nahrung städtischer Unterschichten der Frühen Neuzeit deshalb als grundsätzlich bescheiden oder eintönig<sup>181</sup> zu beschreiben scheint daher vollkommen danebenzugreifen, da der morphologische Informationsgehalt dieser wertenden Adjektive dem Standard einer Gesellschaft des 20. bzw. 21. Jahrhunderts entstammen und so keineswegs zu Rekonstruktionsversuchen historischer Gesellschaften herangezogen werden kann. Ziel soll es daher vielmehr sein, das als fremd empfundene „*Andere*’ [...] *auch nach fremder Logik oder Ethik zu begreifen lernen*“ (van Dülmen [wie Anm. 28], S. 428). Die Ambivalenz religiöser und säkularer Vorstellungen sind dabei ebenso mit einzubeziehen wie die Differenziertheit innerhalb der uns oftmals so homogen präsentierten städtischen Unterschichten.<sup>182</sup>

## X.V. Appendix – Speisepläne

### X.V.I. Salzburger Bürgerspital<sup>183</sup>

*„Freitag: Mittag: Schottsuppe<sup>184</sup> mit Schmalzkraut, Gerste in Schmalz, I Wecken Brot zu II Pfund, I Maßl<sup>185</sup> Wein.*

<sup>180</sup> Vgl. hierzu ebenso BERNBECK, welcher ähnliche theoretische Diskurse im Bereich der Archäologie im Zusammenhang mit der sinnvollen Auswertung von Analogieschlüssen behandelt. Ihm zufolge wäre es im Sinne einer lebendigen Forschung besser, „*die lähmende Forderung von Richtigkeit der Interpretation aufzugeben, [sofern] die mittlerweile erkannten Probleme mit dem analogen Argumentieren berücksichtigt werden*“ Cf. Reinhard BERNBECK, *Theorien in der Archäologie*. 1997, S. 108.

<sup>181</sup> Wie dies etwa bei KRUG-RICHTER, Hafergrütze (wie Anm. 104), S. 201; TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 69; oder sogar VAN DÜLMEN, Haus (wie Anm. 35), S. 70, geschieht. Die Kost war durchaus wenig abwechslungsreich, dafür aber zumeist eiweißreich und fetthaltig, wodurch, in der Kombination mit Brot (und auch Bier) als Kohlehydratlieferant, die notwendige Kalorienzufuhr gesichert war. Cf. KINZELBACH, *Gesundbleiben* (wie Anm. 10), S. 118f.

<sup>182</sup> Siehe hierzu Margot SCHINDLER, *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen Oder: Den Historikern in die Kochtöpfe geguckt*, in: KOLMER/ROHR (wie Anm. 54), S. 277f, und ENDERLE, *Konfessionsbildung* (wie Anm. 80), S. 99 und S. 107f.

<sup>183</sup> Salzburger Bürgerspital St. Blasius, Rechenbuch 108, 1512; zitiert nach STADLER [Bürgerspital St. Blasius], 126, in TREYER, *Spital* (wie Anm. 104), S. 62. Leider war STADLERS Werk für meine Recherchen in Wien nicht erhältlich, weshalb ich mich hier auch in weiteren Erklärungen an TREYERhalten muss.

<sup>184</sup> Schotte (f.) = Molke, Käsewasser, Quark; zitiert nach J. u. W. GRIMM, *Deutsches Wörterbuch* (Bd. 9; Leipzig 1899) sp. 1611, in TREYER, *Spital* (wie Anm. 104), S. 62.

<sup>185</sup> Maßel (n.) = Name eines alten Hohlmaßes für Flüssigkeiten und Getreide; bei Flüssigkeiten in etwa soviel wie ein altes Seitel (~ 400 ml); bei Korn regional verschieden; zitiert nach Th. UNGER, F. KUHL, *Steirischer Wortschatz als Ergänzung zu Schmellers Bayrischem Wörterbuch* (Graz 1903) 452, in TREYER, *Spital* (wie Anm. 104), S. 62.

*Sambstag: Mittag: Hanifsuppe<sup>186</sup> mit Schmalzkraut, gesottene Erbsen, 1 Maßl Wein (dieser Sambstag war Fasttag).*

*Sonntag: Mittag (Kirchweihtag): Rindfleisch, Kraut mit schweinernem Krautfleisch, Hamen (Schinken, den Pfründnern ein großes Stück, den Unpfründnern<sup>187</sup> ein kleines Stück), 1 Maßl Wein und jedem Pfründner Handgeld, dem Untermeister den doppelten Betrag; Abend: Gesottenes Schafffleisch, Prein (Hirse) in Milch.*

*Montag (Peter- und Paul- Tag): Mittag: Rindfleisch, Kraut mit schweinernem Krautfleisch, Mehlkoch von Semmelmehl in Milch, ein Laibl Brot; Abend: Gesottenes Schafffleisch, Varfel in Milch (Eintropfsuppe).*

*Irictag: Mittag: Rindfleisch, Kraut, Grießkoch in Milch; Abend: Schafffleisch gesotten, Gerste in Milch.*

*Mitichen: Geschmalzene Schotsuppe zum Frühstück; Mittag: Gesottenes Rindfleisch, Kraut mit schweinernem Krautfleisch, Mehlkoch in Milch; Abend: Gesottenes Schafffleisch, Varfel in Milch, 1 Maßl Padwein (gestifteten Wein).*

*Pfintztag: (- der „fünfte Tag“ = Donnerstag): Schotsuppe geschmalzen als Frühstück, zu Mittag: Rindfleisch gesotten, Kraut mit schweinernem Krautfleisch; Grießkoch in Milch; Abend: Gesottenes schafffleisch (sic!), Prein in Milch.“*

## X.V.II. Wiener Neustädter Bürgerspital

### Wochenspeiseplan (1695)<sup>188</sup>

*Nicht im Spital oder der -wirtschaft arbeitende Personen erhalten täglich 1 Pfund Brot, arbeitende Personen erhalten täglich 2 Pfund Brot, am Dienstag, Donnerstag und Sonntag bekommen alle Insassen Rindfleisch und eine Mehlspeise, am Montag, Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag erhalten die, „die es verdienen“ 1 Seidel oder ½ Seidel Wein.*

### Speiseordnung (~ 1740er)<sup>189</sup>

*Sonntag, „Erchttag“ (Dienstag), „Pfingstag“ (Donnerstag)*

<sup>186</sup> Auch Hanfsuppe = Suppe aus Hanfkörnern; 6 pfd hanif, 3 masz wein, 1 semel, äpfel darein gestossen, eszig, ein wenig gilbt; zitiert nach J. u. W. GRIMM, Deutsches Wörterbuch (Bd. 4, 2. Abt.; Leipzig 1877) Sp. 435, in TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 62.

<sup>187</sup> TREYER, Spital (wie Anm. 104), S. 62, verweist auf STADLER [Bürgerspital St. Blasius], 125, welcher „Unpfründner“ oder „ledige Leute“ wie folgt definiert: Insassen, die ihrer besonderen Notlage wegen aufgenommen worden waren und entsprechend den Todesfällen als Pfründner nachrücken konnten.

<sup>188</sup> WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 86.

<sup>189</sup> WURMBRAND, Bürgerspital (wie Anm. 59), S. 287.

*Mittagessen: Pro Person eine Portion Suppe, ½ Pfund Rindfleisch und „ain“ Kraut.*

*Abenessen: Die Spitäler sollten je zwei Knödel bekommen; stattdessen erhalten sie zusammen 1½ Seidel Mehl und 4½ Pfund Fett, um selbst damit zu kochen.*

**Montag und Mittwoch:**

*Mittagessen: Alle (36) Personen zusammen erhalten ein (!) Kraut und 6½ Pfund Rindfleisch (d. d. ca. 9dkg pro Person).*

*Abendessen: Eine Portion Griekokoch oder „eine gersten“ oder saure Rüben.*

**Freitag und Samstag:**

*Mittagessen 1½ Pfund Schmalz und 5 „Maassel“ Mehl für alle zusammen zum Kochen einer Mehlspeise.*

*Abendessen: Die gesamte Milch von 20 Kühen.*

*Sonntags, mittwochs, freitags und samstags bekommt jeder Insasse ein Seidel Wein.*

*Außerdem erhält jede Person – außer den acht Alten – jeden zweiten Tag einen Laib Brot; die acht Alten bekommen als Ersatz je ½ Kreuzer.*

### X.V.III. Hl. Geist-Spital in Elbing<sup>190</sup>

	1624/25				1649 <sup>191</sup>
	Januar	März <sup>192</sup>	Juni	Oktober	
Wochentag					
<b>Montag</b>	<i>Gerstengraupen, Ol</i>	<i>Hafergraupen, Heringe</i>	<i>Buchweizenbrei, Käse</i>	<i>Hafergraupen, Heringe</i>	<i>Brot, Käse, Tafelbier</i>
<b>Dienstag</b>	<i>Erbsen, Speck</i>	<i>Erbsen, Ol</i>	<i>Buttermilch, Speck</i>	<i>Kohl, frisches Rindfleisch</i>	<i>Brot, Fleisch, Tafelbier</i>
<b>Mittwoch</b>	<i>Hafergraupen, Heringe</i>	<i>Heringe, Buchweizenbrei</i>	<i>Gerstengraupen, Heringe</i>	<i>Kase, Gerstengraupen</i>	<i>Brot, Heringe oder Kase, Tafelbier</i>
<b>Donnerstag</b>	<i>Gepokeltes</i>	<i>Sauerkohl,</i>	<i>Gepokeltes</i>	<i>Frisches Rind-</i>	<i>Brot,</i>

<sup>190</sup> KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 369, wo er auch seine Quellen wie folgt angibt: AP GDANSK, 369, 1/2389, Seite 1 bis 12, und M. G. FUCHS, Beschreibung der Stadt Elbing und ihres Gebietes in topographischer, geschichtlicher und statistischer Hinsicht, Bd. 2 (Elbing 1818) 53.

<sup>191</sup> Dieser sehr verkürzte Speisezettel diente lediglich als Rahmen für die geschätzten Jahresausgaben pro Pflegling.

<sup>192</sup> Es sei hier angemerkt, dass der gesamte März dieses Rechenjahres in die vorosterliche Fastenzeit fiel.



	<i>Fleisch, Sauer Kohl</i>	<i>Öl</i>	<i>Fleisch, Mus<sup>193</sup></i>	<i>fleisch, Mohrrüben</i>	<i>Fleisch, Tafelbier</i>
<b>Freitag</b>	<i>Gerstengraupen, Heringe</i>	<i>Gerstengraupen, Brezeln</i>	<i>Buchweizenbrei, Käse</i>	<i>Hafergraupen, Schafskäse</i>	<i>Brot, Heringe, Tafelbier</i>
<b>Samstag</b>	<i>Hafergraupen, Heringe</i>	<i>Heringe, Gerstengraupen</i>	<i>Gerstengraupen, Heringe</i>	<i>Gerstengraupen, Heringe</i>	<i>Brot, Käse, Tafelbier</i>
<b>Sonntag</b>	<i>Gepökelttes Fleisch, Sauer Kohl</i>	<i>Sauer Kohl, Käse</i>	<i>Gepökelttes Fleisch, Süßkohl</i>	<i>Frisches Rindfleisch, Mohrrüben</i>	<i>Brot, Rindfleisch, Tafelbier</i>

#### X.V.IV. Wiener Bürgerspital

##### *Zur Häufigkeit des Verzehrs von sogenanntem „kraut“<sup>194</sup>:*

*„Item von erst all unser frauen teg, all zwelifpoten tegen, all suntag und alle samcztag yedem ain görcz wein, der drey ain ettherim sind; und an all unser frauen teg geit man in fleisch und kraut und al zwelifpoten krautb und prein und all suntag fleisch und kraut und an dem vaschang tag ain mal fleisch, kraut und wein und prat; item an dem weichnachtstag fleisch und kraut und wein und prat und am ebn weichtag fleisch, kraut, wein und prat und an der heiligen dreykunig tag fleisch, kraut, wein und prat; item und dy drey rauchnacht yedem durftigen II öphl, II peugl, III nuss; item an dem ostertag geit man fleisch, kraut, wein und prat; item an dem phingstag auch fleisch, kraut, wein und prat.“*

#### X.V.IV. Schloss Schleißheim bei München

Der hier abschließend angefügte Wochenspeiseplan wurde in die oben dargelegte Untersuchung nicht direkt einbezogen, soll Interessierten jedoch die Möglichkeit bieten, die bisher gewonnenen Erkenntnisse auch anhand von Ernährungsgewohnheiten der Dienerschaft eines adeligen Haushalts zu überprüfen, wobei sich, ohne viel vorwegnehmen zu wollen, zum Teil bemerkenswerte Ähnlichkeiten zeigen.

<sup>193</sup> KLONDER vermutet hier kein Breigericht, sondern wohl eher Gemüse. Cf. KLONDER, Nahrung (wie Anm. 104), S. 369.

<sup>194</sup> POHL-RESL, Ewigkeit (wie Anm. 104), S. 103, Anm. 167, Bürgerspital, Amtsbuch, fol. 83v. Die herausgehobenen Stellen wurden von mir zwecks der besseren Abgrenzung der einzelnen Tage vorgenommen.

**Alltägliche Mahlzeiten der Dienerschaft (1618)<sup>195</sup>**

<i>Sonntag</i>	<i>Mittag</i> Hirschprein <sup>196</sup> oder Griemues, Spöckh Knödl, und Khraut. <i>Nachts</i> Khraut, dickhe Schnicz, Sieße Mülch.
<i>Montag</i>	<i>Morgens</i> Waizen Mues, Saure Milch Suppen. <i>Mittags</i> Khraut, Neue Gerste <sup>197</sup> , Khersch Röczl <sup>198</sup> . <i>Nachts</i> Khraut, Arbes, Milch.
<i>Erchtag</i>	<i>Morgens</i> mues und Wasser Suppen. <i>Mittag</i> Khraut, prende Suppen (Brennsuppe), Dampf Nudl. <i>Nachts</i> Khraut, Gersten, Milch.
<i>Mittwoch</i>	<i>Morgens</i> Weizen Mues, Saure Milch Suppen. <i>Mittags</i> Khraut, digge Schnicz, Gsothaa-bern <sup>199</sup> . <i>Nachts</i> Khraut, Gersten, Milch.
<i>Pfinztag</i>	<i>Morgens</i> Waizenmues und Wasser Suppen. <i>Mittag</i> Khraut, Arbes, Küechl und Striczl. <i>Nachts</i> Khraut, Rueben, Milch.
<i>Freytag</i>	<i>Morgens</i> Waizen mues, saure Milch Suppen. <i>Mittags</i> Khraut, dickhe Schnicze, Zelter Röczl <sup>200</sup> .
<i>Sambstag</i>	

<sup>195</sup> VAN DÜLMEN, Haus (wie Anm. 35), S. 69f. Hinsichtlich des saisonal alltäglichen Aussagewerts werden keinerlei nähere Angaben gemacht. In Ermangelung an frischem Gemüse dürfte es sich jedoch wohl eher nicht um die normativen Ernährungsgewohnheiten der Sommermonate gehandelt haben, wo sicherlich einige Gemüsesorten des Küchengartens zur Verfügung gestanden wären.

<sup>196</sup> Vermutlich Hirsebrei.

<sup>197</sup> Damit dürfte die Rollgerste gemeint sein.

<sup>198</sup> VAN DÜLMEN erklärt dieses Gericht als einen Brei aus zerkochten Kirschen.

<sup>199</sup> Abgebrühte, gedörrte Weizen- und Roggenkörner. Cf. VAN DÜLMEN, Haus (wie Anm. 35), S. 70.

	<p><i>Nachts Khraut, Gersten, Milch.</i></p> <p><i>Morgens Weizenmues und Wasser Suppen.</i></p> <p><i>Mittags Khraut, Arbes, Rueben.</i></p> <p><i>Nachts Khraut, aufgegangene oder Dampfnudl.</i></p>
--	---

## XI. Literaturverzeichnis

### XI.I. Zitierte Sekundärliteratur

ABEL Wilhelm, Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland. Göttingen 1986.

ABEL Wilhelm, Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mitteleuropa vom 13. bis zum 19. Jahrhundert. Berlin 1935.

ALTMANN M., Das Wiener Buergerspital. Wien 1860.

BERNBECK Reinhard, Theorien in der Archäologie. Tübingen/Basel 1997.

BLICKLE Renate, Nahrung und Eigentum als Kategorien in der ständischen Gesellschaft, in: Winfried SCHULZE (Hg.), Ständische Gesellschaft und soziale Mobilität (Schriften des Historischen Kollegs: Kolloquien 12) München 1988, 73-93.

BRADY, JR., Thomas Allan, Der Gemeine Mann und seine Feinde: Betrachtungen zur oberdeutschen Geschichte im 15. und 16. Jahrhundert, in: Georg SCHMIDT (Hg.), Stände und Gesellschaft im Alten Reich (Veröffentlichungen des Instituts für europäische Geschichte Mainz, Abteilung Universalgeschichte, Beihft. 29) Stuttgart 1989, 223-230.

BRAUDEL Fernand, Schriften zur Geschichte 2: Menschen und Zeitalter (Aus dem franz. von Jochen Grube, Joachim Kalka, Gerda Kurz und Siglinde Summer). Stuttgart 1993.

BRAUDEL Fernand, Sozialgeschichte des 15. – 18. Jahrhunderts: Der Alltag. München 1985.

BRAUDEL Fernand, Das Mittelmeer und die mediterrane Welt in der Epoche Phillips II. Frankfurt a. M. <sup>2</sup>1990.

BRUCKMÜLLER Ernst, Sozialgeschichte Österreichs. Wien <sup>2</sup>2001.

CAMPORESI Piero, Das Brot der Träume: Hunger und Halluzinationen im vorindustriellen Europa (Aus d. Ital. von Karl F. Hauber). Frankfurt a. M. 1990.

CLARKSON Leslie Albert, CRAWFORD E. Margaret, Feasts and Famine. Food and Nutrition in Ireland 1500 – 1920. Oxford, UK, 2001.

---

<sup>200</sup> Wahrscheinlich ein regionalbeliebter Obstbrei mit Gebackenem.

DALHEDE Christina, Augsburg und Schweden in der frühen Neuzeit: europäische Beziehungen und soziale Verflechtungen (Studien zu Konfession, Handel und Bergbau). St. Katharinen 1998.

DINGES Martin, „Historische Anthropologie“ und „Gesellschaftsgeschichte“. Mit dem Lebensstilkonzept zu einer „Alltagskulturgeschichte“ der frühen Neuzeit?, in: J. KUNISCH et al. (Hg.), Zeitschrift für Historische Forschung 24. Berlin 1997, 179-215.

DIRLMEIER Ulf, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters: Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse 1978,1) Heidelberg 1987.

VAN DÜLMEN Richard, Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit. Erster Bd.: Das Haus und seine Menschen 16. – 18. Jahrhundert. München 1990.

VAN DÜLMEN Richard, Historische Kulturforschung der Frühen Neuzeit. Entwicklung – Probleme – Aufgaben, in: Werner ABELSHAUSER et al. (Hg.), Kommunale Sozialpolitik in vergleichender Perspektive (Geschichte und Gesellschaft: Zeitschrift für Historische Sozialwissenschaft, 21. Jahrgang, Hft. 3) Göttingen 1995, 403-429.

EBELING Dietrich, Versorgungskrisen und Versorgungspolitik während der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in Köln, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 27. Jg., Hft. 1. Hg. von Harald WINKEL und Ulrich PLANCK (in Verbindung mit der Gesellschaft für Agrargeschichte und der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft). Frankfurt/M 1979, 32-59.

EITEL Peter, Die oberschwäbischen Reichsstädte im Zeitalter der Zunftherrschaft: Untersuchungen zu ihrer politischen und sozialen Struktur unter besonderer Berücksichtigung der Städte Lindau, Memmingen, Ravensburg und Überlingen (Schriften zur Südwestdeutschen Landeskunde 8) Stuttgart 1970.

ENDERLE Wilfried, Konfessionsbildung und Ratsregiment in der katholischen Reichsstadt Überlingen (1500 – 1618): im Kontext der Reformationsgeschichte der oberschwäbischen Reichsstädte (Veröffentlichungen der Kommission für Geschichtliche Landeskunde in Baden-Württemberg: Reihe B 118) Stuttgart 1990.

GINZBURG Carlo, Mikro-Historie: Zwei oder drei Dinge, die ich von ihr weiß, in: Historische Anthropologie 1. Hg. von Michael MITTERAUER et al. Köln/Wien 1993, 169-192.

GOETZ Hans-Werner, Leben im Mittelalter: vom 7. bis zum 13. Jahrhundert. München 2002.

GÖTTMANN Frank, Getreidemarkt am Bodensee: Raum, Wirtschaft, Politik, Gesellschaft (1650 – 1810) (Beiträge zur südwestdeutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte 13) St. Katharinen 1991.

HERTNER Peter, Stadtwirtschaft zwischen Reich und Frankreich: Wirtschaft und Gesellschaft Straßburgs 1650 – 1714 (Neue Wirtschaftsgeschichte 8) Köln/Wien 1973.

HINRICHS Ernst, Katze, Maus und Stiefel auf der Speisekarte: Hunger im belagerten La Rochell von 1628, in: Uwe SCHULTZ (Hg.), Speisen, Schlemmen, Fasten: eine Kulturgeschichte des Essens. Frankfurt/M 1993, 193-205.

HINTZE Kurt, Geographie und Geschichte der Ernährung. Vaduz 1934, photomech. Nachdr. Vaduz 1991.

HIRSCHFELDER Gunther, Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/M/New York 2001.

ISENMANN Eberhard, Die deutsche Stadt im Spätmittelalter: Stadtgestalt, Recht, Stadtrecht, Kirche, Gesellschaft, Wirtschaft (1250 – 1500) (UTB für Wissenschaft: Große Reihe – Geschichte) Stuttgart 1988.

JÜTTE Robert, Arme, Bettler, Beutelschneider: eine Sozialgeschichte der Armut in der Frühen Neuzeit. Weimar 2000.

KAMMERHOFER-AGGERMANN Ulrike, Imaginäre Modelle der Vergangenheit: Gesellschaftliche und kulinarische Fiktion in Kochbüchern der Vergangenheit und Gegenwart, in: Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), Mahl und Repräsentation: Der Kult ums Essen (Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999) Paderborn/München/Wien/Zürich 2000, 227-244.

KASPAR Fred, Die Herdstelle als Indikator von Nahrungsgewohnheiten, in: Günter WIEGELMANN, Ruth Elisabeth MOHRMANN (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) Münster 1996, 69-94.

KELLENBENZ Hermann (Hg.), Europäische Wirtschafts- und Sozialgeschichte vom ausgehenden Mittelalter bis zu Mitte des 17. Jahrhunderts (Handbuch der europäischen Wirtschafts- und Sozialgeschichte 3) Stuttgart 1986.

KINDER Hermann, HILGEMANN Werner, dtv-Atlas Weltgeschichte: Von den Anfängen bis zur Gegenwart. München <sup>25</sup>2000.

KINZELBACH Annemarie, Gesundbleiben, Krankwerden, Armsein in der frühneuzeitlichen Gesellschaft: Gesunde und Kranke in den Reichsstädten Überlingen und Ulm 1500 – 1700 (Medizin, Gesellschaft und Geschichte: Beiheft 8) Stuttgart 1995.

Graphic worlds of Peter Bruegel the elder: reproducing 64 engravings and a woodcut after designs by Peter Bruegel, the elder. Hg. von H. Arthur KLEIN. New York 1963.

KLONDER Andrzej, Die Nahrung der unteren und mittleren städtischen Sozialschichten der frühen Neuzeit: Preußen – Kronpolen – das Reich, in: Günter WIEGELMANN, Ruth Elisabeth MOHRMANN (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) Münster 1996.

KLUGE Ulrich, Hunger – ein zeitloses Thema, in: Freiburger Universitätsblätter, Hft. 96. Hg. von Ulrich KLUGE et al. Freiburg 1987, 15-40.

KRUG-RICHTER Barbara, Alltag und Fest: Nahrungsgewohnheiten im Magdalenenhospital in Münster 1558 bis 1635, in: Trude EHLERT (Hg.), Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Sigmaringen 1991, 71-90.

KRUG-RICHTER Barbara, Zwischen Fasten und Festmahl: Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650 (Studien zur Geschichte des Alltags 11) Stuttgart 1994.

KRUG-RICHTER Barbara, Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei?: Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der frühneuzeitlichen Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands, in: Günter WIEGELMANN, Ruth Elisabeth MOHRMANN (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) Münster 1996, 179-210.

MÜNCH Paul, Lebensformen in der Frühen Neuzeit. Frankfurt/M/Berlin 1992.

NEWMANN Lucile (Hg.), Hunger in History: Food Shortage, Poverty, and Deprivation. Cambridge, USA 1990.

NOWOTNY Ernst, Geschichte des Wiener Hofspitals: mit Beiträgen zur Geschichte der inkorporierten Herrschaft Wolkersdorf (Forschungen zur Landeskunde von Niederösterreich 23) Wien 1978.

NUSSBAUMER Josef (Hg.), Vergessene Zeiten in Tirol: Lesebuch zur Hungergeschichte einer europäischen Region (Geschichte und Ökonomie 11) Innsbruck/Wien 2000.

PACZENSKY Gert von, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München 1999.

PRIBRAM Alfred Francis, Materialien zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich, Band 1 (Veröffentlichungen des Internationalen Komitees für die Geschichte der Preise und Löhne, Österreich 1) Wien 1938.

POST John Dexter, The Last Great Subsistence Crisis in the Western World. Baltimore/USA 1977.

POHL-RESL Brigitte, Rechnen mit der Ewigkeit: Das Wiener Bürgerspital im Mittelalter (Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichte, Ergänzungsbd. 33). Wien/München 1996.

ROECK Bernd, Eine Stadt in Krieg und Frieden: Studien zur Geschichte der Reichsstadt Augsburg zwischen Kalenderstreit und Parität (Schriftenreihe der Historischen Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften 37). Göttingen 1989.

ROECK Bernd, Als wollt die Welt schier brechen: Eine Stadt im Zeitalter des Dreißigjährigen Krieges. München 1991.

SCHINDLER Margot, Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen Oder: Den Historikern in die Kochtöpfe geguckt, in: Lothar KOLMER, Christian ROHR (Hg.), Mahl und Repräsentation: Der Kult ums Essen (Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999) Paderborn/München/Wien/Zürich 2000, 273-286.

SCHMIDT Georg, Die frühneuzeitlichen Hungerrevolten: Soziale Konflikte und Wirtschaftspolitik im Alten Reich, in: Zeitschrift für Historische Forschung 18. Hg. von J. KUNISCH et al.. Berlin 1991, 257-280.

SCHULZE Winfried, Mikrohistorie versus Makrohistorie, in: Historische Methode. Hg. von Christian MEIER, Jörn RÜSEN. München 1988, 319-341.

SPRANKEL Ernst, Essen in der Not: Mäuse und Ratten, in: Irmgard BITSCH et al. (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit (Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig Universität Gießen) Sigmaringen 1990, 157-164.

TEUTEBERG Hans Jürgen, WIEGEMANN Günter. Unsere tägliche Kost: Geschichte und regionale Prägung (Studien zur Geschichte des Alltags 6) Münster 1986.

TREYER Ingrid, Leben im städtischen Spital: Vom Beginn des 16. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts (Ungedr. phil. Dipl.) Wien 1996.

VOLKERT Wilhelm, Kleines Lexikon des Mittelalters: Von Adel bis Zunft. München <sup>3</sup>2000.

WIEGELMANN Günter, MOHRMANN Ruth Elisabeth (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91) Münster 1996.

WURMBRAND Klaus, Das Wiener Neustädter Bürgerspital im 17. und 18. Jahrhundert (Ungedr. phil. Diss.) Wien 1972.

## **XI.II. Verwendete weiterführende Literatur**

ABELSHAUSER Werner et al. (Hg.), Kommunale Sozialpolitik in vergleichender Perspektive (Geschichte und Gesellschaft: Zeitschrift für Historische Sozialwissenschaft, 21. Jahrgang, Hft. 3) Göttingen 1995.

ARIÈS Phillipe, Geschichte des Todes. München <sup>9</sup>1999.

BÀTORI Ingrid, WEYRAUCH Erdmann, Die bürgerliche Elite der Stadt Kitzingen: Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte einer landesherrlichen Stadt im 16. Jahrhundert (Spätmittelalter und frühe Neuzeit 11). Stuttgart 1982.

BITSCH Irmgard et al. (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit (Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig Universität Gießen) Sigmaringen 1990.

BOGUCKA Maria, Das alte Danzig: Alltagsleben vom 15. bis 17. Jahrhundert. München 1987.

BOOCKMANN Hartmut, Dreimal Kulturgeschichte, Alltagsgeschichte, Geschichte der materialen Kultur, in: Zeitschrift für Historische Forschung 13. Hg. von J. KUNISCH et al.. Berlin 1986, 201-257.

BURGIERE André et al. (Hg.), *Geschichte der Familie 3 – Neuzeit*. Frankfurt/M./New York 1997.

BURNETT John, ODDY Derek (Hg.), *The Origins and Development of Food Policies in Europe*. London /New York 1994).

CAPLAN Pat, *Feasts, Fasts, Famine: Food for Thought* (Berg Occasional Papers in Anthropology) Oxford, USA 1994.

CLARK Peter, *The English Alehouse: a Social History 1200 – 1830*. London/New York 1983.

DALHEDE Christina, *Zum europäischen Ochsenhandel: das Beispiel Augsburg 1560 und 1578*. St. Katharinen 1992.

DINGES Martin, *Stadtarmut in Bordeaux: 1525 – 1675. Alltag, Politik, Mentalitäten* (Pariser historische Studien 26). Bonn 1988.

DINZELBACHER Peter (Hg.), *Europäische Mentalitätsgeschichte: Hauptthemen in Einzeldarstellungen*. Stuttgart 1993.

DOEGE Michael, *Armut in Preußen und Bayern (1770 – 1840)* (Neue Schriftenreihe des Stadtarchives München) München 1991.

VAN DÜLMEN Richard, *Armut, Liebe, Ehre* (Studien zur historischen Kulturforschung) Frankfurt/M. 1988.

VAN DÜLMEN Richard, *Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit: Zweiter Band – Dorf und Stadt 16. – 18. Jahrhundert*. München 1992.

VAN DÜLMEN Richard, *Gesellschaft der Frühen Neuzeit: Kulturelles Handeln und sozialer Prozess* (Beiträge zur historischen Kulturforschung: Kulturstudien, Bibliothek der Kulturgeschichte 28) Wien/Köln/Weimar 1993.

VAN DÜLMEN Richard, *Historische Anthropologie: Entwicklung Probleme Aufgaben*. Köln/Weimar/Wien <sup>2</sup>2001.

EGER Wolfgang und Stadt Speyer (Hg.), *Geschichte der Stadt Speyer*. Stuttgart 1983 [Band 1 & 2] & 1989 [Band 3].

EHLERT Trude (Hg.), *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit* (Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 6. – 9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn) Sigmaringen 1991.

EITEL Peter, KUHN Elmar (Hg.), *Oberschwaben: Beiträge zu Geschichte und Kultur*. Konstanz 1995.

ELSAS M. J., *Umriss einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland. Erster Band: Vom ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des Neunzehnten Jahrhunderts*. Leiden 1936.

FARGE Arlette, ZEMON DAVIS Natalie, *Frühe Neuzeit* (Geschichte der Frauen 3) Frankfurt/M./New York 1994.



FEHSE Monika, Stadtchroniken des späten Mittelalters und der Reformation in Dortmund und Duisburg als Quellen zur Alltagsgeschichte (Medium Aevum Quotidianum 32) Wien/Krems 1995.

FIELDHOUSE Paul, Food and Nutrition: Customs and Culture. Cheltenham, UK 2002.

FILDES Valerie A., Breasts, Bottles and Babies: a History of Infant Feeding. Edinburgh 1989.

FOGEL Robert William (Hg.), Long-term Changes in Nutrition and the Standard of Living (Ninth International Economic History Congress Bern: Section B, Research topics, vol. 7) Bern 1986.

Saeculum: Jahrbuch für Universalgeschichte 37. Hg. von Herbert FRANKE et al. Freiburg/München 1986.

FREEDMAN Robert, Human Food Uses: a Cross-Cultural, Comprehensive Annotated Bibliography. Westport, USA 1981.

FREIDEBURG Robert von, Lebenswelt und Kultur der unterständischen Schichten in der Frühen Neuzeit (Enzyklopedie Deutscher Geschichte 62) München 2002.

FRIEDLAND Klaus (Hg.), Maritime food transport (Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte 40). Köln/Wien 1994.

GEISSLER Catherine (Hg.), Food, Diet and Economic Change, Past and Present. Leicester 1993.

GEREMEK Bronislaw, Poverty: A History. Oxford 1994.

GERTEIS Klaus, Frühneuzeitliche Stadtrevolten im sozialen und institutionellen Bedingungsrahmen, in: Wilhelm RAUSCH (Hg.), Die Städte Mitteleuropas im 17. und 18. Jahrhundert (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas des Österr. Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung 5) Linz 1981, 43-58.

GERTEIS Klaus, Die deutschen Städte in der frühen Neuzeit: zur Vorgeschichte der „bürgerlichen Welt“. Darmstadt 1986.

GERTEIS Klaus (Hg.), Alltag in der Zeit der Aufklärung (Aufklärung 5, 2) Hamburg 1991.

GINZBURG Carlo, Der Käse und die Würmer: die Welt eines Müllers um 1600 (Aus d. Ital. von Karl F. Hauber, Wagenbachs Taschenbücherei 178) Berlin 1990.

LE GOFF Jacques, Die Liebe zur Stadt: Eine Erkundung vom Mittelalter bis zur Jahrtausendwende. Frankfurt/M/New York 1998.

GOODY Jack, Food and Love: a Cultural History of the East and West. London/New York 1998.

GOODY Jack, Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology (Themes in the Social Sciences) Cambridge 2000.

GÖTTMANN Frank (Hg.) [unter Mitarb. von Jörn SIEGLERSCHMIDT], Vermischtes zur neueren Sozial-, Bevölkerungs- und Wirtschaftsgeschichte des Bodenseeraumes: Horst Rabe zum Sechzigsten (Hegau-Bibliothek 72) Konstanz 1990.

GRIMM Hans, Angaben über die Nahrung von Jugendlichen (Schülern, Lehrlingen, Studenten) im späten Mittelalter und der frühen Neuzeit (vorwiegend nach Memoiren-Literatur), in: *Ärztliche Jugendkunde* 67, Hft. 3. Hg. von Hans GRIMM et al. Leipzig 1976, 214-228.

HARRISS-WHITE Barbara, HOFFENBERG Sir Raymond (Hg.), *Food: Multidisciplinary Perspectives* (Wolfson College lectures 1992) Oxford, UK, 1994.

HARTMANN Peter Claus (Hg.), *Regionen in der frühen Neuzeit. Reichskreise im deutschen Raum, Provinzen in Frankreich, Regionen unter polnischer Oberhoheit: ein Vergleich ihrer Strukturen, Funktionen und ihrer Bedeutung* (*Zeitschrift für historische Forschung*, Beiheft 17) Berlin 1994.

HAUSER Albert, *Was für ein Leben: Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert*. Zürich 1990.

IMHOF Arthur Erwin, *Einführung in die historische Demographie*. München 1977.

IMHOF Arthur Erwin (Hg.), *Leib und Leben in der Geschichte der Neuzeit: Vorträge eines internationalen Colloquiums, Berlin 1. – 3. Dezember 1981 [L'homme et son corps dans l'histoire moderne]* (*Berliner historische Studien* 9, Einzelstudien 2) Berlin 1983.

IMHOF Arthur Erwin, *Lebenserwartungen in Deutschland vom 17. bis 19. Jahrhundert*. Weinheim 1990.

KALLER-DIETRICH Martina (Hg.), *Frauen kochen: kulturhistorisch-anthropologische Blicke auf Köchin, Küche und Essen*. Innsbruck/Wien 2001.

KAPLAN Stephen Laurence, *The Bakers of Paris and the Bread Question 1700 – 1775*. Durham/London 1996.

KINTZ Jean-Pierre, *La Société Strasbourgeoise du Milieu du XVIIe Siècle à la Fin de la Guerre de Trente Ans: 1560 – 1650* (*Essai d'Histoire Démographique, Économique et Sociale*) Paris 1984.

KLUGE Ulrich, *Hunger, Armut und soziale Devianz im 18. Jahrhundert: Hungerkrisen, soziale Randgruppen und absolutistischer Staat in Preußen*, in: *Freiburger Universitätsblätter*, Hft. 96. Hg. von Ulrich KLUGE et al. Freiburg 1987, 61-91.

KNITTLER Herbert, *Herrschaftsstruktur und Ständebildung 2: Städte und Märkte* (*Sozial- und wirtschaftshistorische Studien*) Wien 1973.

KNITTLER Herbert, *Waldviertler Städte in der frühen Neuzeit*. in: Gustav REINGRABNER (Hg.), *Zwischen Herren und Ackersleuten: bürgerliches Leben im Waldviertel 1500 – 1700* (Ausstellung der Stadt Horn im Höbarthmuseum, 5. Mai bis 2. November 1990). Horn 1990, 20-36.

KNITTLER Herbert, Die europäische Stadt in der frühen Neuzeit: Institutionen, Strukturen, Entwicklungen (Querschnitte 4). Wien/München 2000.

KOHLER Alfred, LUTZ Heinrich (Hg.), Alltag im 16. Jahrhundert: Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit 14) Wien 1987.

KOHLER Alfred, Wohnen und Essen auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts, in: Alfred KOHLER, Heinrich LUTZ (Hg.), Alltag im 16. Jahrhundert: Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit 14) Wien 1987, 222-257.

KOHLER Lothar, ROHR Christian (Hg.), Mahl und Repräsentation: Der Kult ums Essen (Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999) Paderborn/München/Wien/Zürich 2000.

KÜHNEL Harry, Wohnen und Leben in niederösterreichischen Städten nördlich der Donau 1500 – 1650, in: Gustav REINGRABNER (Hg.), Zwischen Herren und Ackersleuten: bürgerliches Leben im Waldviertel 1500 – 1700 (Ausstellung der Stadt Horn im Höbarthmuseum, 5. Mai bis 2. November 1990) Horn 1990, 82-99.

KÜMIN Beat, TLUSTY Ann. The World of the Tavern: Public Houses in Early Modern Europe. Aldershot, UK 2002.

LANGEWIESCHE Dieter (Hg.), Kommunale Sozialpolitik in vergleichender Perspektive (Geschichte und Gesellschaft, Hft. 3) Göttingen 1995.

LÖWE Heinz-Dietrich, Teuerungsrevolten, Teuerungspolitik und Marktregulierung im 18. Jahrhundert in England, Frankreich und Deutschland, in: Saeculum: Jahrbuch für Universalgeschichte 37. Freiburg/München 1986, 291-312.

LACEY Richard, Hard to Swallow: a Brief History of Food. Cambridge, UK, 1994.

LEITICH Kristl, Obrigkeitliche Maßnahmen zur Hebung der Sitten in den Ländern Unter und Ob der Enns während der frühen Neuzeit: Landesfürstliche und herrschaftliche Ordnungen von 1520 bis 1780 (Ungedr. phil. Diss.) Wien 1968.

LINNEMANN Manuela, SCHORCHT Claudia (Hg.), Vegetarismus: zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise (Tierrechte – Menschenpflichten 4) Erlangen 2001.

MALTE FUES Wolfram, Amme oder Muttermilch?: Der Disput um das Stillen in der frühen deutschen Aufklärung, in: Klaus GERTEIS (Hg.), Alltag in der Zeit der Aufklärung (Aufklärung 5, 2) Hamburg 1991, 79-126.

MANHART-KAUFMANN Helga, Die Wiener Bäcker einst und jetzt (Ungedr. Phil. Dipl.) Wien 1966.

MEIER Christian, RÜSEN Jörn (Hg.), Historische Methode. München 1988.

MELLINGER Nan, Fleisch: Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie. Frankfurt/M 2000.

MENNELL Stephen, All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Oxford 1987.

MEYER-RENSCHHAUSEN Elisabeth, Der Streit um den heißen Brei: zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung (Soziologische Studien 27). Herbolzheim 2002.

MIECK Ilja, Europäische Geschichte der Frühen Neuzeit: Eine Einführung. Stuttgart/Berlin/Köln <sup>6</sup>1998.

MITTERAUER Michael, Familie und Arbeitsteilung: Historischvergleichende Studien (Kulturstudien, Bibliothek der Kulturgeschichte 26). Wien/Köln/Weimar 1992.

MITTERAUER Michael et al. (Hg.), Historische Anthropologie 1. Köln/Wien 1993.

MONTANARI Massimo, Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München 1993.

NEUMANN Gerhard (Hg.), Essen und Lebensqualität: natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven (Kulturthema Essen 3) Frankfurt/M 2001.

PFISTER Christian, Bevölkerungsgeschichte und historische Demographie 1500 – 1800 (Enzyklopädie Deutscher Geschichte 28) München 1994.

PRESS Volker, Oberschwaben in der frühen Neuzeit, in: Peter EITEL und Elmar L. KUHN (Hg.), Oberschwaben: Beiträge zu Geschichte und Kultur. Konstanz 1995, 101-131.

PRIBRAM Alfred Francis, Materialien zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich (Veröffentlichungen des Internationalen Wissenschaftlichen Komitees für Geschichte der Preise und Löhne 1). Wien 1938.

RAUSCH Wilhelm (Hg.), Die Städte Mitteleuropas im 17. und 18. Jahrhundert (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas des Österr. Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung 5) Linz 1981.

REINGRABNER Gustav (Hg.), Zwischen Herren und Ackersleuten: bürgerliches Leben im Waldviertel 1500 – 1700 (Ausstellung der Stadt Horn im Höbarthmuseum, 5. Mai bis 2. November 1990) Horn 1990.

REINHARDT Volker, Brotpreis und Papstfinanz: Annona und Getreideversorgung in Rom während der Krise 1647 – 49, in: Freiburger Universitätsblätter 96. Hg. von Ulrich KLUGE et al. Freiburg 1987, 41-59.

ROECK Bernd, Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der Frühen Neuzeit (Enzyklopädie Deutscher Geschichte 9). München 1991.

RÖCK Werner, Versorgung und Preisbildung durch Markt-Macht-Staat: Allokationstheorien und Allokationpolitik unter besonderer Berücksichtigung der Kommunen. Stuttgart/Berlin/Köln <sup>2</sup>1995.

RUF Fritz, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, in: Irmgard BITSCH et al. (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit (Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig Universität Gießen) Sigmaringen 1990, 165-182.

SCHAERER Martin (Hg.), *International Commission for Research into European Food History: Food and Material Culture (Proceedings of the Fourth Symposium of the International Commission for Research into European Food History)* East Linton, UK 1998.

SCHILLING Heinz, *Die Stadt in der Frühen Neuzeit (Enzyklopädie Deutscher Geschichte 24)*. München 1993.

SCHMIDT Georg (Hg.), *Stände und Gesellschaft im Alten Reich (Veröffentlichungen des Instituts für europäische Geschichte Mainz, Abteilung Universalgeschichte, Beiht. 29)* Stuttgart 1989.

SCHMIDT Georg, *Geschichte des alten Reiches: Staat und Nation in der frühen Neuzeit 1495 – 1806*. München 1999.

SCHOLLIERS Peter (Hg.), *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*. Oxford/New York 2001.

SCHULTZ Uwe (Hg.), *Speisen, Schlemmen, Fasten: eine Kulturgeschichte des Essens*. Frankfurt/M 1993.

SCHULZE Winfried (Hg.), *Ständische Gesellschaft und soziale Mobilität (Schriften des Historischen Kollegs: Kolloquien 12)* München 1988.

SCHWENDTER Rolf, *Arme essen - Reiche speisen: neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie*. Wien 1995.

SIEDER Reinhard, *Sozialgeschichte der Familie (Suhrkamp Neue Historische Bibliothek)*. Frankfurt/M 1987.

SIMOONS Frederick (Hg.), *Eat not this Flesh: Food Avoidances From Prehistory to the Present*. Madison, USA <sup>2</sup>1994.

TEUCKE Christine, *Nahrungsmittel in der frühen Neuzeit an der Schnittstelle zwischen Alltagswissen und Naturforschung: organoleptische und chemische Untersuchungsmethoden zur Beurteilung der Nahrungsmittelgüte (Braunschweiger Veröffentlichungen zur Geschichte der Pharmazie und der Naturwissenschaften 37)* Braunschweig 1996.

TEUTEBERG Hans Jürgen (Hg.), *European Food History: a Research Review*. Leicester 1992.

TEUTEBERG Hans Jürgen, NEUMANN Gerhard, WIERLACHER Alois (Hg.), *Kulturthema Essen: Band 1 – Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.

TEUTEBERG Hans Jürgen, NEUMANN Gerhard, WIERLACHER Alois (Hg.), *Kuklturthema Essen: Band 2 – Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997.

TOUSSAINT-SAMAT Maguellone, *A history of Food (Transl. from the French by Anthea Bell)*. Oxford 1992, repr. Oxford 1993.

VAN DER WEE Herman, *The Growth of the Antwerp Market and the European Economy: Fourteenth – Sixteenth Centuries*. The Hague 1963.

WEGERT Karl, *Popular Culture, Crime, and Social Control in 18th-Century Württemberg* (Studien zur Geschichte des Alltags 5). Stuttgart 1994.

Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie, 27. Jg., Hft. 1. Hg. von Harald WINKEL, Ulrich PLANCK [in Verbindung mit der Gesellschaft für Agrargeschichte und der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft]. Frankfurt/M 1979.

WINKELBAUER Thomas, „Wir armen Untertanen Euer Gnaden“: Stadt und Herrschaft Horn im 16. und 17. Jahrhundert, in: Gustav REINGRABNER (Hg.), *Zwischen Herren und Ackersleuten: bürgerliches Leben im Waldviertel 1500 – 1700* (Ausstellung der Stadt Horn im Höbarthmuseum, 5. Mai bis 2. November 1990) Horn 1990, 37-66.

WIRZ Albert, *Die Moral auf dem Teller: dargestellt an Leben und Werk von Max Bircher-Benner und John Harvey Kellogg, zwei Pionieren der modernen Ernährung in der Tradition der moralischen Physiologie; mit Hinweisen auf die Grammatik des Essens und die Bedeutung von Birchermues und Cornflakes; Aufstieg und Fall des patriarchalen Fleischhungers und die Verführung der Pflanzenkost*. Zürich 1993.

WYCZANSKI Andrzej, *La Consommation Alimentaire en Pologne aux XVIIe et XVIIIe Siècles* (Publications de la Sorbonne: Série Histoire Moderne 19) Paris 1985.

Christian Michael Zottl  
34 Woodlands Grove  
Edinburgh  
EH15 3PP  
Scotland/UK  
a0003567@unet.univie.ac.at





Abb.1: „Magere Küche“ von Pieter Bruegel (1563)

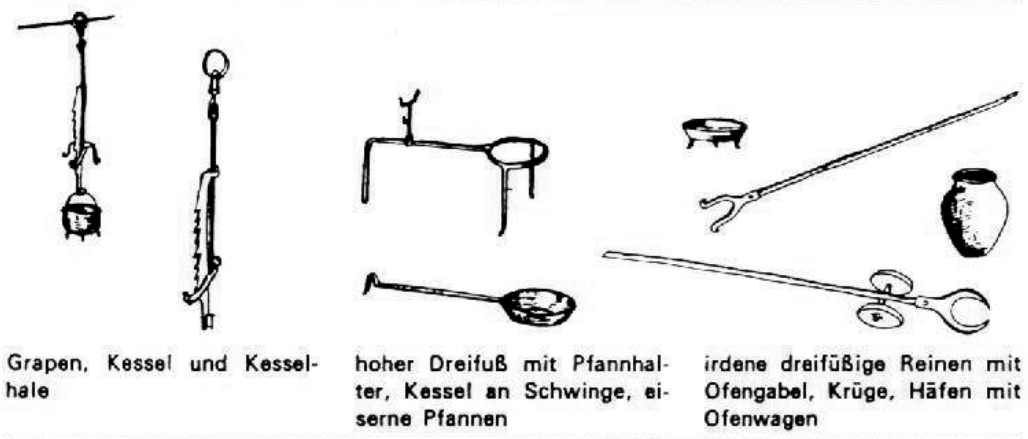


Abb.2: „Fette Küche“ von Pieter Bruegel“ (1563)

Die Kupferstiche von Pieter von der Heyden (alias Pieter Bruegel); Magere Küche; (oben) und; Fette Küche; (unten) befinden sich beide im Museum Boymans, Rotterdam. Die Abbildungen entstammen Graphic worlds of Peter Bruegel the elder: reproducing 64 engravings and a woodcut after designs by Peter Bruegel, the elder. Hg. von H. Arthur KLEIN. New York 1963, 163-165.



**Zentrale Ausstattung**



**Typische Speisegruppen**

**Eintopfgerichte**

als:  
Mischgerichte, einzelne Breie  
(auch vorausgekocht als kal-  
te Breie), einzelnes Rohgut  
(Kartoffeln)

**Teigspeisen**

ins Wasser eingekocht, im  
Schmalze gebacken, in Pfan-  
nen gewendet  
getrenntes Sieden, (Fleisch,  
Gemüse, Wasserteigspeise)  
gesottene Breie

**Getreidespeisen**

aller Art, weichere nur im  
Ofen gegart, festere Teige ge-  
backen  
getrenntes Sieden (Fleisch,  
Gemüse, Hülsenfrucht)

Abb. 3: Grundtypen der Feuerstätten, Typisierung des Zusammenhangs von Art der Feuerstellen und Zubereitungsmöglichkeiten der Nahrung (aus: Gamerith 1971)

Die Abbildung ist dem Artikel KASPARS entnommen, welcher jedoch nur ungenügende Angaben über seine Quelle preisgibt. Auch ein Blick in sei Literaturverzeichnis ist dabei nur wenig hilfreich, da dort die Autorin wie folgt vermerkt ist: GAMERITH, Anni: Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen. In Ethnologica Scandinavica, 78ff. Leider war es mir infolge der Tatsache, dass die; offensichtliche; Erstausgabe dieser Reihe in Wien nicht erhältlich war, weder möglich, zu eruieren, wie lange GAMERITHS Artikel tatsächlich war, noch auf welcher seiner Seiten sich die oben abgebildete Grafik befindet. Deshalb muß hier die Quellenangabe lückenhaft bleiben, da ich mich dennoch dazu entschlossen habe, die meiner Ansicht nach sehr leicht verständliche und übersichtliche Abbildung zu verwenden.



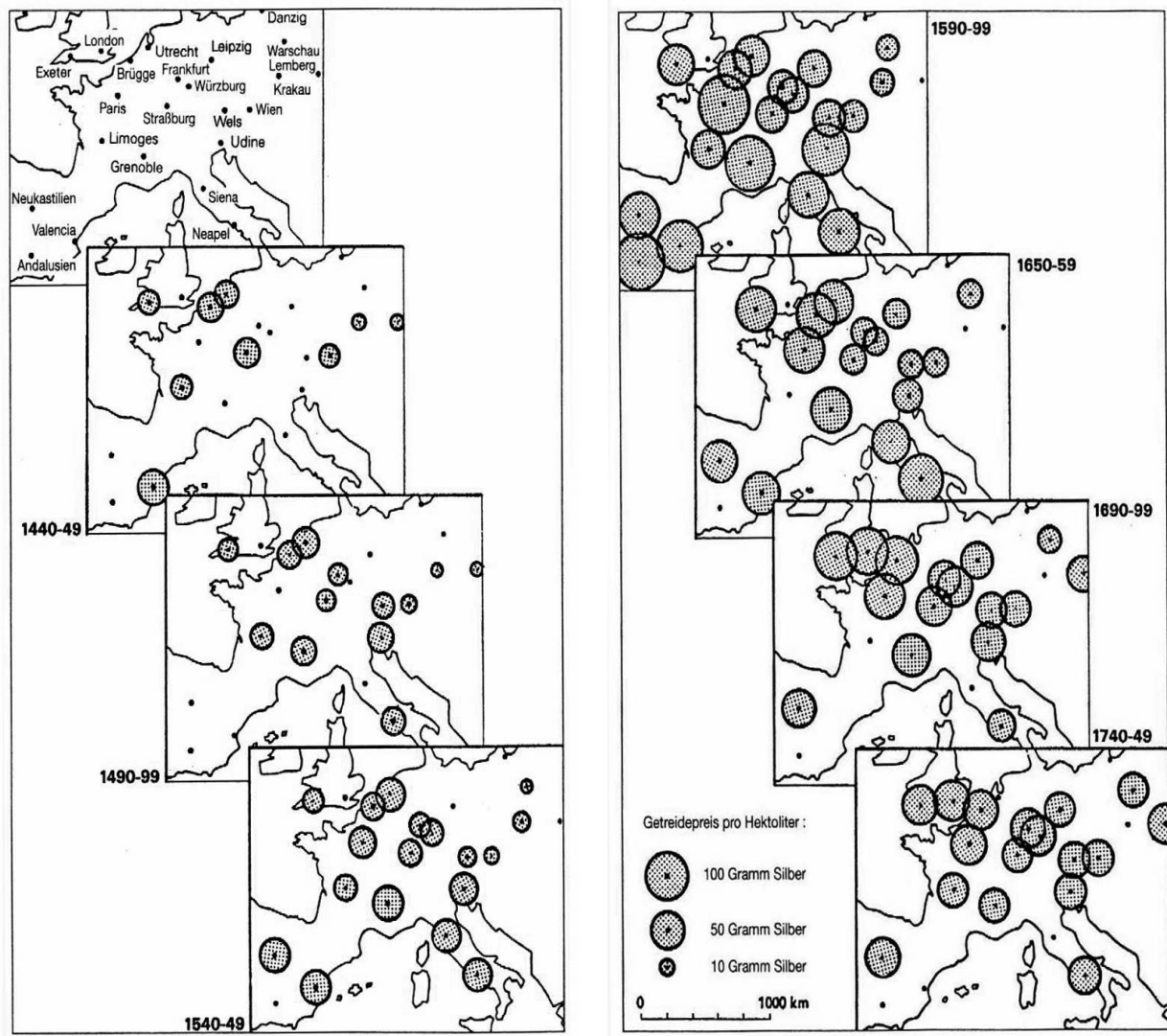


Abb. 1: Geographie europäischer Getreidepreise

Preise in Gramm Silber pro Hektoliter im Zehnjahresmittel nach BRAUDEL-SPOONER in BRAUDEL, Schriften (wie Anm. 9), 140f.