

Essen und Trinken sind Teil der allgemeinen Kulturgeschichte, zugleich aber auch Teil der Landes- und Heimatkunde. Um die Ernährung zu sichern, bedurfte es früher im Laufe des Jahres einer Vielzahl von Tätigkeiten, über die sich heute die wenigsten Menschen Gedanken machen. Von der mühsamen Feld- und Gartenbestellung und der Ernte, der Aufzucht, Haltung und dem Schlachten der Tiere, der Lagerung, Aufbewahrung und dem Konservieren der Nahrungsmittel und schließlich deren Zubereitung haben sie kaum noch eine Vorstellung. Es ist daher verständlich, dass das tägliche Brot im Denken und Handeln der damaligen Bevölkerung einen großen Raum einnahm.

Für den Odenwald stehen uns für „Küche – Kochen – Ernährung“ drei sich ergänzende Quellengattungen zur Verfügung:

1. Feldforschung: Die Ergebnisse der Haus- und Bauforschung, vor allem die von Heinrich Winter (Abb. 2) und Karl Fischer.¹
2. Archivalische Quellen:
 - a. Die große Zahl der Übergabeverträge, die im sog. Leibgeding die Leistungen des Jungbauern gegenüber den Altenteilern regeln, beginnend nach dem 30-jährigen Krieg bis um 1900.
 - b. Ältere Baupläne, Inventare und sonstige archivalische Quellen, besonders von herrschaftlichen Bauten, Adels- und Pfarrhäusern.²
3. Literarische Quellen: Die großartige, in Latein verfasste „Landeskunde“ (Abb. 1) des Naturforschers und Leibarztes der Erbacher Grafen, Dr. Ludwig Gottfried Klein (1716–56), dessen Ausführungen hier vorgetragen werden. Daneben sind die Werke der sog. Heimatschriftsteller um 1900, regionale Veröffentlichungen über Essen und Trinken sowie zahlreiche Kochbücher zu nennen.³

Anhand der Angaben von Klein gewinnen wir für die Zeit um 1750 neben vielen anderen Erkenntnissen ein klares, umfassendes Bild von Ernährung, Lebensweise und Krankheiten der ländlichen Bevölkerung des Odenwaldes. Vorbilder für seine Forschungen sind Hippokrates (*aer, aquae et loca*) und ein Gönner mütterlicherseits, der kurmainzische Leibarzt Johann Philipp Burggrave jun. (1700–75).⁴ Da Klein das ganze Spektrum „Nahrungsmittel“ einschließlich der Getränke von Erzeugung und Verbrauch bis hin zur Wirkung auf den menschlichen Körper (Gesundheit) behandelt, fällt es schwer, auf Einzelheiten einzugehen; es können nur seine wichtigsten Aussagen übersetzt wiedergegeben werden. Auch verwendet er bei den Pflanzen zum Teil schwer zu bestimmende lateinische Namen; das Linnésche System gab es noch nicht.

Er untersucht ausführlich die verschiedenen Arten von Wasser (Quellen, Lauf- und Ziehbrunnen, Bäche, Flüsse, Sümpfe) und die fischreichen Gewässer (§ 12), indem er als „Chemiker“ zahlreiche Versuche anstellt. Sein Ergebnis: Je reiner, feiner und leichter unser vorzügliches Wasser ist, desto gesünder ist es. Unser Quell- und Bachwasser hat diese Merkmale; es dient also sichtbar, sehr klar und deutlich der Gesundheit.

Die Gärten haben meistens an der Oberfläche einen sandigen oder lehmigen Boden vermischt mit fetter Erde. Sie werden sehr sorgfältig umgegraben, geeggt, gedüngt und eingepflanzt. Klein trifft eine Einteilung in herrschaftliche Lustgärten, städtische und ländliche Gärten. In den Gärten auf dem Land fand er 14 Nutzpflanzen, ihnen stellt er 21 aus städtischen Gärten gegenüber. An Heil- und Gewürzpflanzen zählt er 21 Kräuter auf.

In den Gärten auf dem Land findet man Weißkraut, Rüben, Kohlrabi, Lattich oder Kopfsalat, Meerrettich, Rettiche, Mangold, weiße und rote Beete, Bohnen, Kürbisse, Zwiebeln und Knoblauch. Darüber hinaus baut

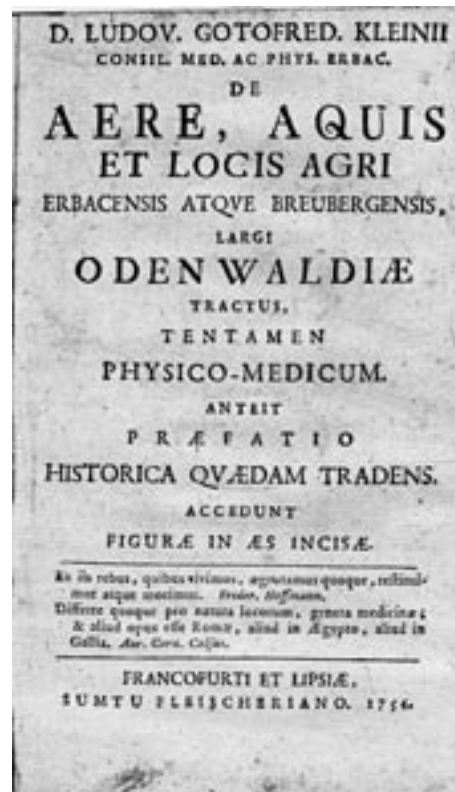


Abb. 1: „Dr. Ludwig Gottfried Kleins, Erbachischen Rats, Leibarztes und Naturforschers, Physikalisch-medizinischer Versuch über die Luft, das Wasser und die ländliche Gegend des Erbachischen und Breubergischen Landes als eines großen Gebiets des Odenwalds. Frankfurt und Leipzig 1754.“

Trinkwasser (§§ 10–24, 54)

Gartenkultur (§ 25)⁵

¹ Winter 1957, 45–47; Reutter 1968; ders. 1974 (mit Verzeichnis seiner Bauaufnahmen und Bibliographie)

² Die Leibgedingsverträge liegen zum größten Teil im Hessischen Staatsarchiv Darmstadt (StAD) G 28/29 bei den Akten der Amtsgerichte; ebenda E 10 Domänen und E 5 Kirchliche Gebäude und Bauwesen.

³ Klein 1754; eine Übersetzung mit Kommentar ist in Vorbereitung. – Vgl. zum Beispiel: Buxbaum 1906, 48–61,

man in den Städten (hier sind wohl auch die kleinen Landstädte und Residenzen gemeint) an: Krauser Kohl, großer und kleiner roter Kohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Pastinaken, Möhren-Kümmel; Sonnenblumen mit knolligen, zum Essen tauglichen Wurzeln (Erdbirne, wohl Topinambur); Spinat, Echter Kerbel, Gartenkresse, Schnittlauch, Petersilie, Artischocken, Spargel, Bocksbart oder Habermalch, Echte Schwarzwurzel, Große Gartererbse, Schalotten, Gurken, Melonen, die wegen ihres angenehmen Genusses beliebt sind.

Von den Heil- und Gewürzpflanzen haben die Odenwälder folgende: Liebstockel, Große Strenze (schwarze Meisterwurz), Alantwurz, Sadebaum, Thymian, Melisse, Krause-Minze, Eberreis, Wermut, Salbei, Rosmarin, Bohnenkraut, Ysop, Echtes Löffelkraut, Basilikum, Amber, Ringelblume, Anis, Majoran, Fenchel.

Außerdem zieht man in jedem gewöhnlichen Bauerngarten allerlei Kirschbäume, Pflaumen-, Apfel- und Birnbäume, Haselsträucher, Welschnüsse, Nüsse usw. Wenn das Wetter günstig ist, tragen alle Bäume eine große Menge wohlschmeckendes, haltbares Obst, worunter sich auch jene Art befindet, die man „Franz-Obst“⁶ nennt: Quitten, Pfirsiche, Aprikosen, Maulbeeren, Mandeln.

Feldfrüchte: Getreidearten (§§ 28–32)

Acht Getreidearten, die angebaut werden, zählt er auf, darunter Buchweizen, Erbsen und Linsen, sehr selten Weizen. Als erzeugte Mengen gibt er in Maltern an (gerundet):

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 30 800 Malter Roggen (Korn) | |
| 9 600 | Dinkel und Weizen (Spelz) |
| 4 200 | Buchweizen (Heidenkorn) |
| 27 000 | Hafer |
| 2 300 | Gerste |

73 900 Malter Früchte bei ca. 24 000 Einwohnern (§ 66)

Diese Menge ist, wie die Erfahrung lehrt, für die Einwohner ausreichend, auf jeden kommen mehr als drei Malter. Wenn sie nämlich Hafer und Buchweizen,⁷ die sie nicht verbrauchen, verkaufen, so können sie für dieses Geld Roggen, Spelz und Gerste einkaufen, welche für viele Jahre reichen.

Ja, es ist die Wahrheit, dass oft noch ein Teil übrig bleiben würde, wenn man das Brennen von Fruchtbranntwein untersagen und das Umherziehen fremder Bettlerhaufen einschränken würde, „die die warmen Öfen unserer Bauern für längere Zeit aufsuchen wollen“. Es gibt Bauern, die jährlich 8, 10 und mehr Malter Frucht auf die Bettler verwenden.

Unser Malter hat gewöhnlich folgendes Gewicht in Pfund (§ 32):

| | |
|------------|-----|
| Roggen | 200 |
| Spelz | 144 |
| Gerste | 176 |
| Hafer | 120 |
| Buchweizen | 216 |
| Weizen | 220 |
| Erbsen | 240 |
| Wicken | 240 |
| Linsen | 232 |

Der Malter Roggen ergibt 180 Pfund Mehl, Spelz aber ergibt 81 Pfund. Das Mehl von sehr ausgezeichneter Beschaffenheit wird „Vorschuss“ genannt. Es wird bei uns hergestellt, und die Müller und Fuhrleute treiben damit Handel nach Hanau, Frankfurt und Darmstadt.

Andere Feldfrüchte (§ 33)

Auf unseren Äckern baut man fernerhin: Rübsen oder Repskohl, den man sowohl im Frühling als auch im Herbst sät, aus dessen Samen man Öl zu Speisen als auch zum Leuchten schlagen kann; gelbe längliche und runde Rüben; Hirse mit gelben Samen⁸, Bohnen, Saubohnen, Saat-Hanf, Saat-Flachs, Magsam, von dem man Öl zu medizinischem und häuslichem

Gebrauch (zur Beleuchtung?) und zum Kochen gewinnt, und *tubera solani esculenti* – Kartoffeln.

Von dieser himmlischen Gabe ernten sie die ungeheure Menge von 44 000 Maltern. Man kocht sie mit Wasser, würzt sie mit Salz und so ziehen Kinder, Knaben, Jugendliche, Erwachsene und Greise ihnen die Haut ab und verpeisen sie täglich, ja stündlich. Sie können sogar wohl hundert Gerichte daraus bereiten, Suppe, Brühe, Brei, Klöße, Pfannkuchen, Salate usw., so dass unsere Bewohner sie fast für ihre köstlichste Speise halten. Ein Heranwachsender, der guten Appetit hat und sich zumeist mit Kartoffeln zufrieden geben muss, verbraucht gewiss mehr als vier Malter vom Herbst an bis gegen Ende des Frühlings, das heißt, er verschlingt 1 200 Pfund, denn ein Malter hat gewöhnlich 300 Pfund.

Die Kartoffeln sind die häufigste und fast allstündliche Speise unserer Landleute und zwar beinahe das ganze Jahr hindurch.

Aber, sie beschweren den Magen, sind nicht gut zu verdauen, sie machen einen dicken, dichten, langsamen und zähen Lebenssaft (Chylus) und machen die, die sie so häufig essen, träge, untüchtig, „ich will nicht sagen dumm“. Das sind nach den medizinischen Grundaussagen die angeborenen Eigenschaften der Kartoffel, die gleichwohl in verschiedenem Grad zum Vorschein kommen.

Daher, wie ich mir unlängst habe sagen lassen, hat ein gewisser kluger Freiherr in der Wetterau sie mit allem Recht seinen Untertanen zu pflanzen verboten, damit er diese lebhaft erhalten möge. Wie wohl sie denjenigen eben nicht soviel schaden, die tapfer arbeiten, von Natur aus stark sind, viel Wasser trinken; wie dagegen bei denen der Schaden umso größer ist, die faul sind, viel sitzen und ruhen, desgleichen bei den schwächlichen alten Leuten, Knaben und Kindern und denjenigen, die wenig oder fast gar nichts trinken.

Vor einem halben Jahrhundert wurden die ersten Kartoffeln bei uns angebaut und zwar selten; wo man heute 1 000 Malter erntet, erhielt man damals einen Malter. Und ich nehme an, dass sie am Anfang den Unsrigen eine unangenehme Speise waren, jetzt aber betrachten sie diese als ihren besten Leckerbissen.

Diese Pflanze hat ihren Ursprung in Amerika und ist zu Anfang des vorigen Jahrhunderts nach Europa gebracht worden, weshalb man sie auch amerikanische Papas (indianischer Name aus Peru, 1553 erstmals in Spanien so genannt) nennt.⁹

Danach behandelt Klein: Beeren, Pilze, Haselnüsse, wild wachsende Heilkräuter (§§ 36–37), Wildbret und dessen Gewicht (§ 39), Viehzucht (§ 40, Anzahl der Tiere, ihr Gewicht und ihren Fettanteil), Brot und Mehlspeisen (§ 53), Gemüse, Milchspeisen und Käse, Fleisch, Fische, Gewürze (alle in § 53). Hier einige Auszüge:

Gewicht der Tiere und Fettanteil in Pfund:

| | | |
|----------|-----------|----------|
| Ochsen | 400 – 600 | 40 – 100 |
| Kühe | 200 – 300 | 25 – 50 |
| Hämmel | 36 – 42 | 2½ – 5 |
| Schafe | 26 – 30 | 2 – 4 |
| Schweine | 120 – 400 | 10 – 30 |
| Ziegen | 26 – 40 | 5 – 10 |

Das Brot steht von seiner ursprünglichen Bedeutung her unter den Speisen an erster Stelle, weil es sogleich von dem Blut des Körpers aufgenommen wird. Brot aus Weizen und Dinkel (Spelz) isst man an Festtagen und ist den Kranken vorbehalten. Die häusliche Art des Brotes ist bei uns unterschiedlich. Man backt reines Roggenbrot (Kornbrot), Brot aus Buchweizen, manchmal auch aus Hafer; man backt auch Mischbrot in unterschiedli-

Kartoffeln (§§ 33, 40, 53, 69)

[3 Forts.] Bei der Metzelsuppe [Beim Schlachtfest]; Schwinn 1981; Reutter/Grein 2002; Weckbach u. a. 1994.

4 Hippokrates (ed. Diller 1970); Burggrave 1751.

5 Recht zahlreich ist die Literatur, die sich mit herrschaftlichen Gärten und Parks beschäftigt; über ländliche Gärten fehlt sie: Lutze 1986; Clark 1998, auch hier werden ausschließlich Anlagen im Besitz der öffentlichen Hand aufgeführt; Modrow 1989.

– Zweifellos prägte jahrhundertlang der bäuerliche Garten der Hubenhöfe die Odenwälder Siedlungen. Doch generell vom Bauerngarten zu sprechen, wie es jetzt die Literatur durchgängig zu tun pflegt, ist nicht angebracht. Das Wort scheint eine Neuschöpfung der Wilhelminischen Ära zu sein, das in der Zeit des „Blut und Bodens“ (Nationalsozialismus) eine weitere Aufwertung erfuhr. Heute wird es als rein nostalgische Verklärung ohne ideologischen Hintergrund gebraucht. Die einzige ernstzunehmende Gesamtübersicht über den ländlichen Garten bringt Hauser 1976.

6 Zedler, Universallexikon 25, 1740, Sp. 295: Das sog. Franzobst wächst auf Zwerg- oder niederstämmigen Bäumen. Es wird dem ordentlichen deutschen Obst, das von hochstämmigen Bäumen herkommt, entgegengesetzt. Der Begriff hat wohl einen Bezug zu Frankreich.

7 Zenner 1983.

8 Die seit der Jungsteinzeit bei uns angebaute echte Hirse (*Panicum miliaceum* L.) wird im Odenwald erst Mitte des 16. Jahrhunderts erwähnt, vgl. Reitz 1985.

9 Reutter 2000, 5. – Die bis jetzt erste Erwähnung der Kartoffel im Odenwald erfolgte 1723 im Kirchzeller Grund bei Amorbach, sie lässt darauf schließen, dass der Anbau dort schon einige Jahre in größeren Mengen erfolgte.

Brot und Mehlspeisen (§ 53)

chem Mischungsverhältnis, aus Roggen und Buchweizen, Roggen und Hafer, Roggen und Gerste, Gerste und Buchweizen und schließlich, zumal in Notzeiten, aus Roggen oder Buchweizen und Kartoffeln.

Hier die verschiedenen Arten von grobem Brot (Schwarzbrot!): das gewöhnliche, mehr aus Spelz bestehende, das noch Kleie enthält, sodann das Mischbrot aus Roggen und Buchweizen und schließlich das Brot nur aus Buchweizen.

Ein großer Teil der Bevölkerung (nur in den Landstädtchen) isst gekauftes Brot, das meist schlecht gebacken oder vielmehr nicht ausgebacken ist, so dass man oft aus ihm wie aus einem Schwamm noch Wasser herauspressen kann und das aus großer Gewinnsucht manchmal mit Erbsenmehl vermischt ist, weil dieses schwerer ist (§ 32) und mehr Wasser aufnimmt.

Unsere Bevölkerung, die gute Esser, „ich will nicht sagen Fresser sind“, isst wohl täglich Mehlspeisen. Sie vertilgen und leeren die größten Schüsseln, hoch angefüllt und dicht gedrängt mit Brotsuppen, desgleichen Suppen, die mit Hafer oder Buchweizen bereitet sind. Weiterhin essen sie dicken Brei aus Hafer-, Spelz- und Buchweizenmehl, mit Milch oder Wasser gekocht. Sie essen große und feste Kugeln, „Kloes“, Klöße, meist aus Buchweizenmehl (sog. Heeremehlsknöpp), zum Teil aus Hafer-, selten aus Spelzmehl, weiter klebrige, zähe Pfannkuchen, meist aus Buchweizenmehl, manchmal auch aus Spelzmehl gebacken.

Frisches und getrocknetes Gemüse (§ 53)

Im Sommer kochen sie eine Menge verschiedener Arten von Kraut; im Winter meist Meerrettich mit Fleischbrühe oder auch in Butter gedünstet, wozu sie reichlich Zwiebeln oder Knoblauch hinzufügen und große Mengen bereiten; frische und getrocknete Rüben, Erdkohlrabi, gelbe Rüben, Rotkraut, an der Luft oder im Backofen gedörrt, Weißkraut, frisch oder in Salzlake eingelegt (Sauerkraut); Hülsenfrüchte an der Luft oder im Ofen getrocknet oder auch eingelegt; Erbsen, Linsen, Bohnen, auch eine ziemliche Menge Hirse und hauptsächlich und unter allen unseren Speisen die erste Stelle innehabend und oft den Platz des Brotes übernehmend, nämlich die Kartoffeln.

Milchspeisen und Käse (§ 53)

An Stelle der Butter schmelzen viele Odenwälder ihr Essen mit frischem Rahm, mit Schweineschmalz, mit dem Fett der Rinder, das sich um die Nieren ablagert, und schließlich mit allerhand Öl aus Samen wie Baum- (Olivenöl), Bucheckern-, Lein-, Mohn- und Nussöl.

Sie erfreuen sich an Kuh-, Ziegen- und Buttermilch. Bald trinken sie diese, bald essen sie diese mit Brot eingebrockt. Sie kochen dicke Suppen aus süßer Milch, mit saurer Butter und allerhand Brot. Sie bereiten Brei aus geschältem Buchweizen und Gerste, gekocht mit süßer Milch.

Sie verzehren begierig frische und ältere, scharfe, saure Käse, meistens aus Kuhmilch; Ziegen- und Schafskäse werden wenig gemacht. Alle Schafsmilch nämlich wird den Lämmern zu ihrer Ernährung gelassen, die Ziegenmilch hingegen benutzen sie zu ihren Speisen oder trinken sie so. Ein Großteil der Armen macht Butter daraus. Mit solchen Milchspeisen und Käsesorten essen sie in den Sommermonaten Salat und dies dient den meisten als Abendessen; im Winter ergänzen sie ihre Speise mit Kartoffeln.

Fleisch, Fische und Wild (§§ 12, 53)

Eingesalzenes und geräuchertes Fleisch ist den Unsrigen sehr vertraut, sowohl Schweine-, als insbesondere Rindfleisch, auch das zur Herbstzeit eingesalzene Ziegenbockfleisch, dies gilt aber nur für wohlhabendere Leute. Es gibt Bauern, aber nicht viele, die zur Herbstzeit acht bis zehn Schweine schlachten, wenn Bucheckern und Eicheln gut gedeihen, und einen gemästeten Ochsen oder eine Kuh. Sie sind es gewohnt, sich mit ihrem zahlreichen Gesinde an bestimmten Tagen das ganze Jahr über zu aller Zufriedenheit von diesem Fleisch, eingesalzen und geräuchert, zu

ernähren, dazu gibt es noch pflanzliche Nahrung und Milchgerichte. Aber es sind viele unter uns, die im Jahr kaum zwei bis dreimal Fleisch bekommen. Frisches Ochsen-, Kalb- und Hammelfleisch ist bei Handwerkern und Bauern gleichsam ein Festtagsessen und wird sonst nur Kranken gegeben. Auf dem Tisch der Standespersonen pflegt es häufiger zu sein.

Manchmal werden Heringe, seltener getrocknete Stockfische verzehrt. Frische Fische, Krebse und Wildbret kommen nicht auf den Tisch des Bürgers und Bauern.

Wild und Fische sind vorwiegend eine Speise der Herrschaft und der Städter, doch wissen wir unter anderem aus Prozessakten, dass in den Waldgebirgen fleißig gewildert und auch aus den Bächen Fische und Krebse gestohlen wurden.

Klein behandelt Mineralwasser, Tee, Kaffee, Bier, Wein (auch geschönt und verfälscht), Branntwein und andere Obstbrände. Er geißelt zum einen den Alkoholgenuss, besonders das Branntweintrinken, zum anderen das Aufkommen des Bohnenkaffees, den besonders wohlhabendere Frauen genießen.

In den Sommermonaten stürzen die Bauern recht begierig und sehr häufig Apfelwein hinunter und lieben zugleich Milch und allerlei Milchspeisen. Bei Leuten, die selten oder kaum zwei- oder dreimal in ihrem Leben Wein getrunken haben, hat man sehr oft wahrgenommen, dass er bei Krankheiten den Wert einer Medizin gehabt hat.

Standespersonen pflegen immer wieder das in der Nähe zu erhaltende Mineral- und Thermalwasser von Bad Schwalbach, Selters oder Wiesbaden zu trinken. Zuweilen wird es sogar von wohlhabenden Bauern benutzt, die es öfters ordentlicher und fleißiger verwenden als jene.

Vorm regelmäßigen Trinken des Mineralwassers beim Essen warnt Klein, weil es die Entstehung des Verdauungssaftes störe.

An Getränke aus abgebrühten Teeblättern und in Wasser gekochten Kaffeebohnen, wozu Kuh- oder Ziegenmilch, auch deren Rahm hinzu gegossen wird, haben sich nicht nur Personen vornehmen Standes, Bürger und Bauern, sondern hauptsächlich Frauen über die Maßen gewöhnt. Es gibt Frauen von Handwerkern, die oft nicht das Brot über Nacht im Haus haben und lieber etwas vom Hausrat verkaufen, damit sie nur zum wenigsten den überaus beliebten Bohnenkaffee trinken können, den sie dann mit viel Zucker hinunter schlürfen. An Stelle des Naschwerks fressen sie dann zum Abendessen eine reichliche Portion Kartoffeln, damit der Magen nicht knurrt!

Als Klein einmal in ein Bauernhaus kam, wo sich verschiedene Frauen aus der Stadt eingefunden hatten, die sich an diesem zuckersüßen Nektar ergötzen, sah er auch einen dickwanstigen Bauern, der von diesem ausgewählten Trank nicht etwa nur eine Tasse, sondern gleich einen Humpen voll verlangte.

Dazu zählt Klein unter anderem Leinöl, Holunder- und Wacholderbeeren, Zwiebeln, Wein, Bier, Branntwein.

Von den im Volksmund so genannten Hausmitteln hat unser Volk zahlreiche, die teils sehr stark und unpassend, teils lächerlich und durch Aberglauben bedingt sind; einige sind auch nützlich. Auf entzündete Augen legen die Odenwälder Lappen mit warmem Leinöl; bei sehr großen Entzündungen, bei denen man den feuchten Brand (Knochenfraß) befürchtet, legen sie einen Umschlag mit dem Saft („roob“) von Holunderbeeren auf; Gliederschmerzen mildern sie mit Überstreichen von Kot; bei bösartigen Geschwüren legen sie zarte und frische Eschen- oder Eichenblätter auf; wenn sie mit Gelbsucht behaftet sind, verschlucken sie Läuse; bei Verstopfungen im Unterleib schlucken sie Mäusedreck; um

Getränke (§§ 54–58)

Mineral- und Thermalwasser

Tee und Kaffee

Hausmittel (§ 64)

das Wechselfieber zu vertreiben, nehmen sie Spinnen. Um Kinder von Mundausschlag (Aphthen) zu befreien, nimmt man mit Urin befeuchtete Windeln, bei Wassersucht benutzt man Blätter und Saft von Attich, die mittlere Rinde von Holunder, die Asche des Ginsters und des Wacholders, die man mit Wasser oder Wein ansetzt; die Würmer der Kinder vertreibt man mit Milch, in der Knoblauch gekocht ist, Magenbeschwerden behandelt man mit Wermutsaft in Branntwein.

Hinzu kommen noch der verderbliche und gewissermaßen unüberwindliche Missbrauch und die Gewohnheit des Einziehens von Tabakpulver in das Nasenloch (des Tabakschnupfens), das auch sogar schon unter den Hirtenjungen eingerissen ist.

Kleins Schlussfolgerung (§ 72)

Die Gefräßigkeit der Einwohner ist größer als ihre Trinklust. Die Vortrefflichkeit unserer Luft und unseres Wassers, die Standhaftigkeit und Stärke der Unsrigen, die auch durch mühsame Arbeit nicht beeinträchtigt wird, bewirken, dass sie ein langes und gesundes Leben erreichen. Es gibt viele, die die normale Lebenszeit überschritten haben.

Schlussbetrachtung

Die Bereitung der Speisen geschah, was das Kochen anbelangte, auf dem offenen Herdfeuer, das zugleich mit seinem Rauch auch die Schlachterzeugnisse konservierte. Darauf deutet Kleins Aussage über die Bauernhäuser (§ 62) hin: Sie sind niedrig und ohne Sockel auf dem Boden erbaut, und weil sie keinen Kamin haben, kann sich der Rauch von Herd und Ofen täglich in allen Winkeln verbreiten und oben langsam das Strohdach durchdringen (Abb. 2).

Zur Essenseinnahme führt Klein (§ 53) aus: Die meisten Bewohner benutzen zum Essen irdene, auch hölzerne tiefe und flache Schüsseln, auch dergleichen Teller, irdene Töpfe und solche mit drei Füßen und gewiss auch eiserne Kessel und Pfannen, wovon sie die ersteren „Kroppen“ nennen und Holz- und Blechlöffel. Daher brauchen sie auch nicht jenen Tod oder Schäden zu befürchten, wie sie durch den Gebrauch von Töpfen oder Essgeschirr aus Zinn, Kupfer oder anderem gefährlichem Material geschehen können.

Zu den traditionellen Getreidearten des Odenwaldes kam im Spätmittelalter der Buchweizen hinzu. Die erstmals 1723 erwähnte Kartoffel findet man am frühesten in den Wechselwirtschaften der armen Mittelgebirge, danach erst in den zelgengebundenen Wirtschaften der Ebenen. Diese beiden Nutzpflanzen erweiterten die Ernährungsbasis bedeutend,

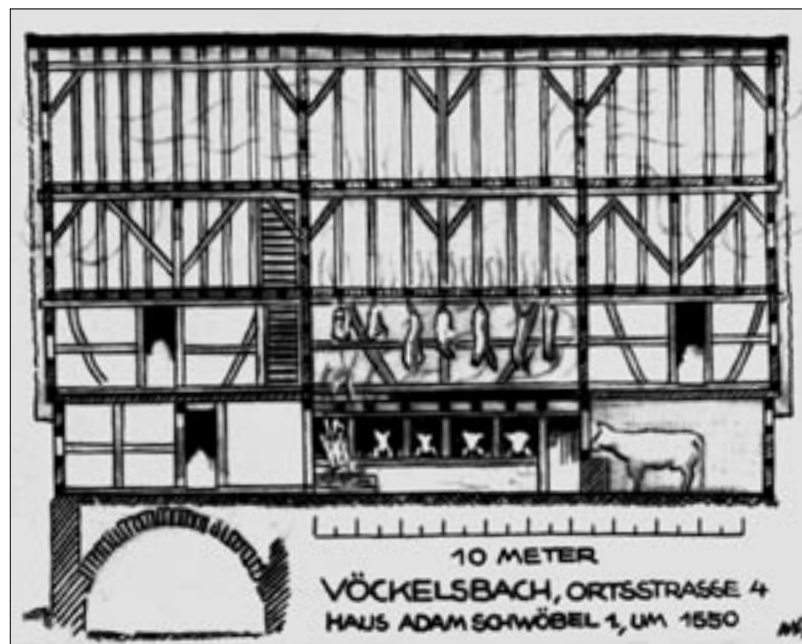


Abb. 2: Längsschnitt durch ein bäuerliches Rauchhaus um 1550 (Winter 1957, Taf. 8).

wobei die Auswirkungen der Kartoffel am augenfälligsten waren. Sie wurden von vielen gelehrten Personen der damaligen Zeit positiv bzw. negativ beschrieben.¹⁰ Die Kartoffel hatte den Hauptvorteil, dass sie Hungersnöte in großem Ausmaß verhinderte, dagegen standen drei Hauptvorbehalte: sie verringerte den Getreidebau, so dass es zu Strohangel kam, ihr Anbau auf zehntfreiem Land schmälerte die Steuereinnahmen und außerdem schadete sie angeblich der Gesundheit. Daneben spielten die Erzeugnisse der Gärten eine große Rolle.

Kleins Werk darf als eine einzigartige Quelle des 18. Jahrhunderts für den Odenwald bezeichnet werden, die leider infolge ihrer Abfassung in Latein bis heute nur eine bruchstückweise Auswertung erfahren hat. Im Hinblick auf das Thema hat Klein zwei entscheidende Bereiche behandelt, zum einen hat er als „Landeskundler“ alle zur Ernährung wichtigen landwirtschaftlichen und auch wild wachsenden Produkte aufgeführt, zum anderen als Arzt in Anwendung der hippokratischen Trias (*aer, aquae et loca*) den Einfluss und die Auswirkung der Ernährungsverhältnisse und der Lebensweise auf die Gesundheit der Bevölkerung zu ergründen versucht, Gedanken, die heute sehr modern sind.

Rolf Reutter
Gundolfstraße 33, D-64287 Darmstadt

- Burggrave, Johann Philipp: De aere, aquis et locis urbis Francofurtanae ad Moenum commentatio. Frankfurt 1751.
- Buxbaum, Philipp: Hauswirken. Gießen 1906.
- Clark, Ronald: Gärten 1998/99. Der Reiseführer zu privaten und öffentlichen Parks und Gärten in Deutschland. München¹1998.
- Hauser, Albert: Bauergärten der Schweiz. Ursprünge, Entwicklung und Bedeutung. Zürich/München 1976.
- Hippokrates, Über die Umwelt [*De aere aquis locis* – Über Luft, Wasser und Orte]; hrsg. und übersetzt von Hans Diller (*Corpus Medicorum Graecorum* I 1,2). Berlin 1970.
- Klein, Ludwig Gottfried: De aere, aquis et locis agri Erbacensis atque Breubergensis largi Odenwaldiae tractus. Frankfurt/Leipzig 1754.
- Lutze, Margot: Unsere historischen Gärten (Deutschland - das unbekannte Land 5). Frankfurt 1986.
- May, Johannes: Oekonomische, auf Erfahrung gegründete Anmerkungen über Ab- und Zunahme des Nahrungsstandes in Eberstadt bei Darmstadt. Darmstadt 1791 (Reprint unter dem Titel: Eberstadt vor 200 Jahren. Eberstadt 1928).
- Modrow, Bernd (Bearb.): Historische Gärten in Hessen. Staatliche Gärten und Parkanlagen. Bad Homburg 1989.
- Reitz, Heinz: Hirse und Hirsemühlen im Land zwischen Rhein, Main und Neckar. In: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 18, 1985, 37–48.
- Reutter, Rolf: Bibliographie Dr. Winter; in: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 1, 1968, 11–60.
- Reutter, Rolf: Zimmermeister Karl Fischer 70 Jahre alt; in: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 7, 1974, 116–125.
- Reutter, Peter und Rolf: Die drei Plagen der Kartoffel in Südhessen – Fäule, Krebs und Käfer. Erbach 2000.
- Reutter, Rolf/Grein Gerd J.: Vom Essen und Trinken im Odenwald. Festgabe für Horst Schnur zum 60. Geburtstag. Erbach 2002.
- Schwinn, Karl: Speis und Trank im Odenwald. Mörlenbach¹1981.
- Weckbach, Willi u. a.: Odenwald. Kulinarische Streifzüge. Künzelsau 1994.
- Winter, Heinrich: Das Bauernhaus des südlichen Odenwaldes vor dem 30jährigen Krieg. Essen 1957.
- Zenner, Klaus: Der Buchweizen, ein fast vergessenes „Korn“; in: Hessenpark 8, 1983, Heft 2, 17.

Literatur

¹⁰ Positiv: May 1791. – Negativ: Anrede des Kanzleidirektors Haakh an das Landgericht Erbach über einige Verbesserungsmittel der Landwirtschaft in der Grafschaft Erbach 1787 (StAD F 21 B Nr. 426, vorher E 10 Nr. 5/18). – Extrakt aus einer Denkschrift: Gedanken über die Verfassung der Ökonomie, der Manufakturen und Fabriken in Hessen... [betr. die Schädlichkeit des Kartoffelbaus, die Nützlichkeit des Getreidebaus und die Schwierigkeiten des Kleebaus, 47 Punkte, Ende 18. Jahrhundert] (StAD E 10 Nr. 2006).

wobei die Auswirkungen der Kartoffel am augenfälligsten waren. Sie wurden von vielen gelehrten Personen der damaligen Zeit positiv bzw. negativ beschrieben.¹⁰ Die Kartoffel hatte den Hauptvorteil, dass sie Hungersnöte in großem Ausmaß verhinderte, dagegen standen drei Hauptvorbehalte: sie verringerte den Getreidebau, so dass es zu Strohangel kam, ihr Anbau auf zehntfreiem Land schmälerte die Steuereinnahmen und außerdem schadete sie angeblich der Gesundheit. Daneben spielten die Erzeugnisse der Gärten eine große Rolle.

Kleins Werk darf als eine einzigartige Quelle des 18. Jahrhunderts für den Odenwald bezeichnet werden, die leider infolge ihrer Abfassung in Latein bis heute nur eine bruchstückweise Auswertung erfahren hat. Im Hinblick auf das Thema hat Klein zwei entscheidende Bereiche behandelt, zum einen hat er als „Landeskundler“ alle zur Ernährung wichtigen landwirtschaftlichen und auch wild wachsenden Produkte aufgeführt, zum anderen als Arzt in Anwendung der hippokratischen Trias (*aer, aquae et loca*) den Einfluss und die Auswirkung der Ernährungsverhältnisse und der Lebensweise auf die Gesundheit der Bevölkerung zu ergründen versucht, Gedanken, die heute sehr modern sind.

Rolf Reutter
Gundolfstraße 33, D-64287 Darmstadt

- Burggrave, Johann Philipp: De aere, aquis et locis urbis Francofurtanae ad Moenum commentatio. Frankfurt 1751.
- Buxbaum, Philipp: Hauswirken. Gießen 1906.
- Clark, Ronald: Gärten 1998/99. Der Reiseführer zu privaten und öffentlichen Parks und Gärten in Deutschland. München¹1998.
- Hauser, Albert: Bauergärten der Schweiz. Ursprünge, Entwicklung und Bedeutung. Zürich/München 1976.
- Hippokrates, Über die Umwelt [*De aere aquis locis* – Über Luft, Wasser und Orte]; hrsg. und übersetzt von Hans Diller (*Corpus Medicorum Graecorum* I 1,2). Berlin 1970.
- Klein, Ludwig Gottfried: De aere, aquis et locis agri Erbacensis atque Breubergensis largi Odenwaldiae tractus. Frankfurt/Leipzig 1754.
- Lutze, Margot: Unsere historischen Gärten (Deutschland - das unbekannte Land 5). Frankfurt 1986.
- May, Johannes: Oekonomische, auf Erfahrung gegründete Anmerkungen über Ab- und Zunahme des Nahrungsstandes in Eberstadt bei Darmstadt. Darmstadt 1791 (Reprint unter dem Titel: Eberstadt vor 200 Jahren. Eberstadt 1928).
- Modrow, Bernd (Bearb.): Historische Gärten in Hessen. Staatliche Gärten und Parkanlagen. Bad Homburg 1989.
- Reitz, Heinz: Hirse und Hirsemühlen im Land zwischen Rhein, Main und Neckar. In: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 18, 1985, 37–48.
- Reutter, Rolf: Bibliographie Dr. Winter; in: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 1, 1968, 11–60.
- Reutter, Rolf: Zimmermeister Karl Fischer 70 Jahre alt; in: Geschichtsblätter Kreis Bergstraße 7, 1974, 116–125.
- Reutter, Peter und Rolf: Die drei Plagen der Kartoffel in Südhessen – Fäule, Krebs und Käfer. Erbach 2000.
- Reutter, Rolf/Grein Gerd J.: Vom Essen und Trinken im Odenwald. Festgabe für Horst Schnur zum 60. Geburtstag. Erbach 2002.
- Schwinn, Karl: Speis und Trank im Odenwald. Mörlenbach¹1981.
- Weckbach, Willi u. a.: Odenwald. Kulinarische Streifzüge. Künzelsau 1994.
- Winter, Heinrich: Das Bauernhaus des südlichen Odenwaldes vor dem 30jährigen Krieg. Essen 1957.
- Zenner, Klaus: Der Buchweizen, ein fast vergessenes „Korn“; in: Hessenpark 8, 1983, Heft 2, 17.

Literatur

¹⁰ Positiv: May 1791. – Negativ: Anrede des Kanzleidirektors Haakh an das Landgericht Erbach über einige Verbesserungsmittel der Landwirtschaft in der Grafschaft Erbach 1787 (StAD F 21 B Nr. 426, vorher E 10 Nr. 5/18). – Extrakt aus einer Denkschrift: Gedanken über die Verfassung der Ökonomie, der Manufakturen und Fabriken in Hessen... [betr. die Schädlichkeit des Kartoffelbaus, die Nützlichkeit des Getreidebaus und die Schwierigkeiten des Kleebaus, 47 Punkte, Ende 18. Jahrhundert] (StAD E 10 Nr. 2006).