

Zeitschrift: Baselbieter Heimatblätter
Band: 59 (1994)
Heft: 15: Geschichte 2001 : Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter
Geschichte

Artikel: Dem Schlossherrn in die Küche geschaut : zur Ernährung im
Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit

Autor: Rippmann, Dorothee

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-859127>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Geschichte 2001

Mitteilungen der Forschungsstelle
Baselbieter Geschichte
Nr. 15 / Dezember 1994

Dem Schlossherrn in die Küche geschaut

Zur Ernährung im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit*

Dorothee Rippmann

In der Weihnachtszeit beschäftigt frau und man sich mit den schönen Gedanken ans Weihnachtsessen und blickt vielleicht öfters als sonst in ein Kochbuch, um sich Menus auszudenken. Beim Anblick der grossen Auswahl von Lebensmitteln im Supermarkt, besonders des überreichen Angebots an Gemüse, von Übersee eingeflogenen exotischen Früchten wie von Tiefkühlprodukten beschäftigt mich als Historikerin die Frage, wie denn Hausfrauen der vorindustriellen Epochen in der vitaminarmen Winterszeit das Überleben kulinarisch sicher-

ten. Die schlichte Frage ist aber nicht leicht zu beantworten, weil sie beinahe ein ganzes Forschungsprojekt beinhaltet. Treffend skizziert Stephen Mennell die Forschungslage: "Vor dem Zeitalter des Buchdrucks gibt es nur wenige Belege darüber, was und besonders auch wie die Menschen in Europa assen. Einige wenige berühmte Manuskripte mit Listen von Rezepten haben die Zeiten überlebt, aber sie beschreiben bloß festliche Gerichte einer kleinen Elite, und außerdem ist ihre Zahl zu gering, der zeitliche Abstand dazwischen auch zu groß,

als daß man ein bestimmtes Veränderungs- und Entwicklungsmuster in den langen Jahrhunderten des Mittelalters aufspüren könnte. Und je tiefer man in die sozialen Schichten hinabsteigt, desto

Inhalt

- **Dem Schlossherrn in die Küche geschaut**
- **Geschichtsbilder. Ortsjubiläen in Hessen**

spärlicher fließen die Quellen.¹

Essgewohnheiten früherer Zeiten sind Gegenstand der Kulturgeschichte und der "Geschichte des privaten Lebens", die Problematik ist aber ebenso relevant im Zusammenhang mit der Geschichte der Arbeit und der Arbeitsbedingungen. Besonders unter dieser Optik sehe ich eine Möglichkeit, mich am Beispiel der Region Basel dem Thema anzunähern, da es wenig schriftliche Zeugnisse aus privaten Haushalten gibt (z. B. Tagebuchnotizen Felix Platters; das Kochbuch der Basler Arztgattin Anna Wecker).² Für Arbeitgeber des Mittelalters und der Frühen Neuzeit errechnete sich - anders als heute - ein hoher Anteil der Arbeitskosten aus der Beköstigung der Arbeitskräfte; Lebensmittelkosten sind deshalb Gegenstand der Buchhaltung.³ Mit der Untersuchung der Beköstigung von Fronleuten, TagelöhnerInnen und Handwerkern kann ein Beitrag zur Erforschung des Lebensstandards der arbeitenden Bevölkerung geleistet werden. Es ist hervorzuheben, dass sich der Lohn (sogenannter Mischlohn) aus Natural- und Geldlohn zusammensetzte. Im 16. Jahrhundert entfiel ein Anteil von

40 bis 66% auf die Beköstigung.

In der Serie der Rechnungen des *Amtes Birseck* sind viele Hinweise auf die Beköstigung der Schlossbewohnerinnen und -bewohner, der in der Herrschaft beschäftigten Handwerker und der Froner und Fronerinnen zu finden. Schon die ersten erhaltenen Jahrrechnungen von 1430 und den folgenden Jahren enthalten Angaben über die Lebensmittel, die für die FronarbeiterInnen (Holzfällen, Bau- und Transportfronen, Garten- und Rebgartenarbeit) eingekauft wurden sowie über den Verbrauch an Brotgetreide und Wein. Die wichtigsten Grundbestandteile der Beköstigung von Untertanen und Handwerkern waren Brot und Wein. Diesen Teil der Versorgung bestritt die Herrschaft aus den Zehntabgaben und grundherrlichen Zinsen. Über die Einkünfte und Verbrauchsmengen an Brotgetreide und Tierfutter und über den Wein führte der Landvogt jeweils genau Buch. Hingegen sind Mengenangaben zu jenen Lebensmitteln kaum je zu finden, aus welchen man die gekochten Speisen, die "*kuchispis*", zubereitete. Sie wurden auf dem Markt gekauft; denn der bischöfliche Eigenbetrieb auf den Schlossgü-

tem von Birseck bei Arlesheim beschränkte sich auf den Weinbau. Daneben umfassten sie auch Matten, auf denen möglicherweise etwas Vieh bzw. Kleinvieh weidete, und den "Kirsigarten" hinter dem Schloss⁴, wo man wohl Knoblauch, Salat und Küchenkräuter ziehen konnte.

Eine Küchenrechnung des Landvogts auf Birseck

Detaillierte Rechnungen über die Lebensmittelkäufe in die Küche sind insgesamt relativ selten. Beispielsweise ist zu erfahren, mit welchen teils kostspieligen Ingredienzien die Köchinnen auf Schloss Birseck die gehobenen Mahlzeiten für den Bischof und sein Gefolge zubereiteten, der sporadisch auf dem Schloss erschien. Nebst beachtlichen Mengen von Fisch und Wein wurden ihm anlässlich seines Aufenthaltes 1498 gewürzte Speisen mit Reis vorgesetzt - einer Delikatesse, die man den Arbeitskräften nicht bot. Der Tisch war mit "Schindeltellern" gedeckt und mit Kerzen beleuchtet.⁵ Genauere Informationen enthält die Aufstellung über die Lebensmittelkäufe in der *Rechnung 1567/8*, überschrieben mit: "Ußgeben inn die kuchin".⁶ Die auf 8 Folioblättern zusammengestellten Einzelpo-

sten können in Gruppen gegliedert und nach ihrer Bedeutung eingeordnet werden:

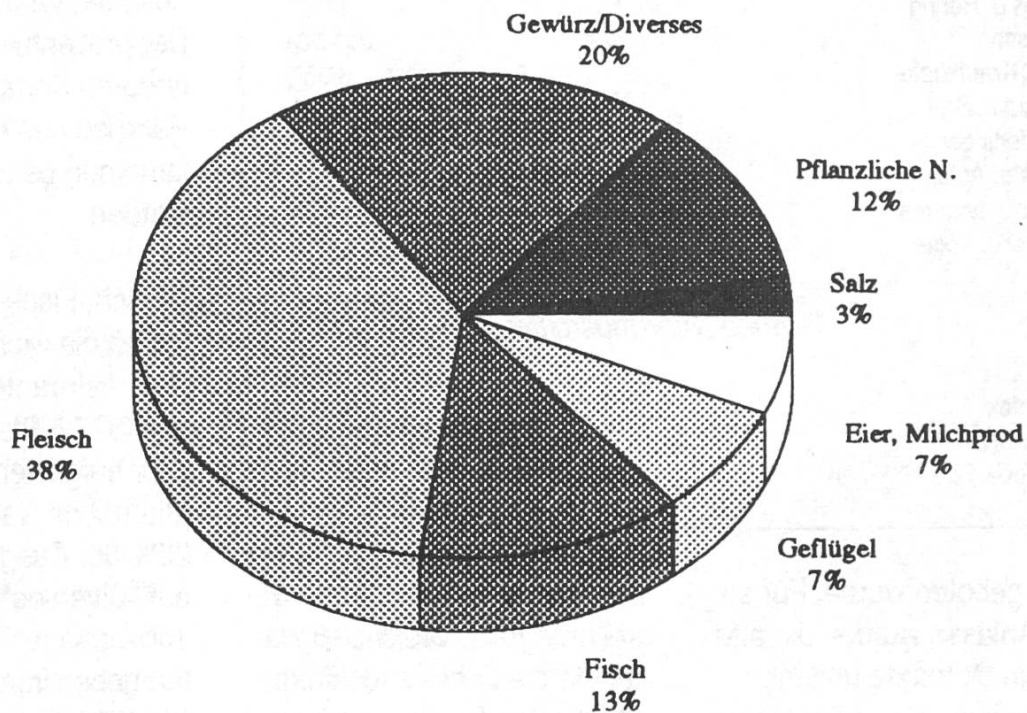
223,5 Pfund (68%) für Fleisch, Fisch, Geflügel, Eier, Fette und Salz⁷
38 Pfund (12%) für Gemüse⁸ und Obst,
66 Pfund (20%) für Diverses, Gewürze, Konfekte.

Die im folgenden auch graphisch dargestellten Zahlenwerte bilden nicht die Verbrauchsmengen und Gewichte der Waren ab, sondern lediglich ihren Geldwert - eine Unterscheidung, die im Hin-

blick auf die tatsächliche Ernährung der Menschen des 16. Jahrhunderts relevant ist. Denn wir wissen lediglich, wie stark die einzelnen Nahrungsmittelgruppen das herrschaftliche Budget belasteten, jedoch nichts über die Zusammensetzung der gekochten Gerichte, ebensowenig wie über die Grösse der verabreichten Portionen und die Jahreszeitenküche, da die Aufstellung nur vereinzelt Daten angibt. Der Blick in den Topf bleibt uns verwehrt. Obwohl keine Rezepte vorliegen, erfahren wir dennoch etwas über die Küche, die ver-

wendeten Grundnahrungsmittel und Ingredienzen, ebenso wie über die Herkunft der Produkte. Als nachteilig erweist es sich, dass die Quelle standesspezifische Unterschiede der Kost unberücksichtigt lässt, da nicht präzisiert wird, für welchen Konsumentenkreis jeweils eingekauft wurde. Die Liste enthält die Bestandteile des gehobenen Essens, das den adeligen Gästen, den ab und zu am Tisch des Landvogts tafelnden bischöflichen Amtsleuten, den Boten, den im Schloss versammelten birseckischen Dorfmeiern

Der Küchenzettel auf Schloss Birseck: Lebensmitteleinkäufe 1567/8



AAEB, Comptes de Birseck

Lebensmitteleinkäufe Schloss Birseck 1567/8

Die tierischen Nahrungsmittel^p

Hühner/Hähne:	12/11/06
anderes Geflügel ¹⁰	11/12/05
Fleisch	126/02/04
Fisch	43/01/04
Eier	05/02/0
Butter (gesotten/frisch)	14/15/04
Käse	0/18/0
1 Öfläschchen	0/03/04

Salz und Brot

Salz	8/13/4
Brot	0/12/0

Die pflanzlichen Nahrungsmittel

Äpfel	1/04/8
Birnen	0/17/0
Holunder u. anderes;	
Holunder u. Birnen	0/08/8
Zwiebeln	0/12/0
Rüebli u. "Baponeyer"	0/05/0
"Gemüse" u. Erbsen	2/16/0
Erbs u. Hering	1/03/0
Linsen	16/13/04
500 Krautköpfe	6/05/0
Kraut u. Brot	0/05/0
Pfifferlinge	3/08/0
Eier u. Äpfel;	
Eier u. anderes	3/19/0
Äpfel u. Vögel	0/05/0

Diverse Nahrungsmittel

Konfekt	7/18/10
Gewürz ¹¹	26/0/0
"Allerlei Spis"	32/06/11

usw. geboten wurde. Für solche Anlässe wurden die alte Köchin Dorothea und ihr Hilfspersonal vom Pastetenbäcker und seinem Knecht

und von einer Köchin aus Basel untertützt. Gleichzeitig bereitete die Schlossköchin die Mahlzeiten für die sehr häufig anwesenden Bauhand-

werker wie auch die Fronleute zu. Insgesamt fällt dieser Teil der Versorgungsfunktion deutlich mehr ins Gewicht als der repräsentative. Es bleibt die Frage offen, ob die höher gestellten Tischgenossen grundsätzlich bei allen Gelegenheiten anderes, besseres Essen bekamen oder ob sie aus dem gleichen Topf - aber vielleicht reichlicher - wie die Handwerker bedient wurden.

Wie schon gesagt, ist das Hauptnahrungsmittel der arbeitenden Schichten, nämlich das Getreide, Gegenstand separater Rubriken in den Rechnungen, wo die Einnahmen und der Verbrauch bzw. Verkauf konsequent getrennt nach einzelnen Getreidesorten verbucht werden. Der prozentuale Anteil der anderen Komponenten im Rahmen des Küchenbudgets kann nun genauer ermittelt werden:

Fleisch, Fisch und Geflügel waren die wichtigsten Eiweisslieferanten. 2,6% (von total 327,5 Pfund) wurden für Salz aufgewendet, 12% für pflanzliche Nahrung und 20% der Ausgaben entfielen auf "Diverses"; die darunter subsumierten Posten enthalten unbestimmte Angaben wie "für allerlei spis" oder "allerlei Gewürz" und Konfekt.

Die gelegentliche Anschaffung neuer "Häfen" und Bessen in die Küche fiel finanziell kaum ins Gewicht.

Dass 20% der Ausgaben auf nicht definierte Produkte entfielen, nämlich auf Gewürze und "allerlei spis"/"allerlei zeug", verhindert eine genaue Statistik der gesamten Produktpalette. Wohl beinhaltet die Rubrik kein Fleisch und Geflügel, mit Sicherheit aber Fisch. Mehr als die Hälfte der in der Graphik unter "Diverses" subsumierten Waren sind jedenfalls Konfekt und Gewürz (51,5%).¹²

Der Löwenanteil der Birsecker Lebensmittelkäufe entfiel auf Fleisch, für das 126 Pfund ausgegeben wurden. 43 Pfund kostete der Fisch und 24 Pfund das Geflügel. Diese drei Hauptgruppen beanspruchten zusammen 58% des Gesamtbudgets. Relativ gering fiel mit 11,6% der Anteil der pflanzlichen Nahrungsmittel aus, sieht man vom Brotgetreide ab, das nicht Gegenstand dieser Rechnung ist. Für Eier und Milchprodukte wurden 21,6 Pfund ausgegeben, davon allein 14 Pfund 15 Schillinge für Butter. Öl belastete das Budget mit nur 3 Schillinge 4 Pfennige für ein Öfläschchen kaum. 8 Pfund wurden für Salz ausgegeben, 12

Schillinge für feines Brot, Weissbrot und Ringe für besondere Gelegenheiten.

Betrachten wir die Aufstellung im Detail: Bei *Fleisch und Geflügel* ist die Tierart nur hin und wieder vermerkt. Wir lesen von 7 Kälbern, 2 Hasen, 3 Lämmern, 2 Schweinen. Einmal nahm der Vogt einen Schweinebraten, ein anderes mal Schweinefleisch und Äpfel entgegen. Etwa die Hälfte der Ausgaben für Geflügel entfallen auf Hähne, Hühner¹³ und einen Kapaun. Bei den Vögeln wird mit Ausnahme eines Rebhuhns und von Schnepfen die Art nie angemerkt, es handelte sich überwiegend um Singvögel, die man in den "Vogelweiden" in Binnigen und Oberwil und den Vogelstellen auf dem Holeefing. Jedenfalls wurden auch Tauben gegessen; sie wurden in Oberwil in den vom Landvogt verpachteten Taubenschlägen, den sogenannten "dubenstellen", gezüchtet und dem Landvogt verkauft.¹⁴ Tauben und Wild¹⁵ jedenfalls gehörten zum gepflegten Essen der gehobenen Schichten und wurden nicht den Arbeitern vorgesetzt.¹⁶ Zur Graphik sei Quellenkritisch angemerkt, dass die 7 Prozent der Kosten für Geflügel den tatsächlichen Stellenwert dieses Eiweisslie-

feranten im Speiseplan unvollkommen darstellen, da gekaufte Vögel und Eier die schlosseigenen Produkte des Hühnerhauses ergänzten.¹⁷

Bei den *Fischen* sind die Arten wiederum nicht konsequent aufgelistet. Genannt sind die Süsswasserfische Hürling¹⁸, Karpfen, Hecht und Brasse sowie gesalzener und getrockneter Meerfisch, Hering¹⁹, Stockfisch und die sogenannten "Blattislin" oder "Platteise"²⁰. Mit nur 12% der Küchenausgaben repräsentieren die in der Rechnung aufgeführten Fische nicht den Gesamtverbrauch an Fisch, wie ihn die in der bischöflichen Haushaltung nach der Reformation weiterhin geltenden Fastenregeln bedingten. Einen Teil des Fischkonsums konnten die Amtleute auf den Schlössern aus der Eigenproduktion in den herrschaftlichen Fischweihern decken: Es waren der im Winter 1453/4 angelegte Weiher in Arlesheim beim Schloss, der 1475 in Bonfol und der 1506 in Oberwil angelegte Weiher.²¹ Der Variantenreichtum der im Schloss gereichten Fischspeisen war grösser als die Rechnungen erahnen lassen; im Oberwiler Weiher hatte man zu Beginn "Roteln" (Seesaiblinge) und

Hechte ausgesetzt.²² 1498, "als min gnediger herr [der Bischof] ze birseck was uf sant Jacobstag" wurde ihm Salm "und sunst fisch" vorge-
setzt.²³

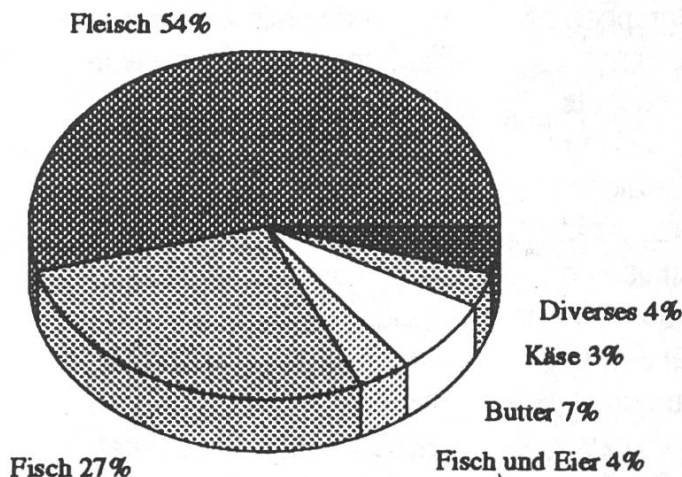
Fleisch und Fisch wurden seltener gebraten, sondern bevorzugt gesotten, und jener Bestandteil von Eintopfgerichten und Suppen, der zur Abwechslung beitrug, waren die Gewürze und das Gemüse.²⁴ Während über exotisches Gewürz und Gartenkräuter in der Rechnung nichts gesagt ist, erscheinen von den Hülsenfrüchten kei-

ne Bohnen, aber Linsen, Erbsen und "gemües" (das beim Stempfer zerriebene Musgetreide, Hafer, Hirse oder Gerste²⁵), dann 500 Krautköpfe, Pfifferlinge, 2 Sester Zwiebeln und "Rüepli". An Obst kaufte der Landvogt zeinen- und körbeweise Äpfel und Bimen und ein wenig Holunderbeeren. Vermutlich bereicherten Kirschen und Schleen aus dem Garten, seinen Sträuchern und Heckenpflanzen die Mahlzeiten.

Die Aufstellung gibt Einblick in das Versorgungsgebiet des Schlosses Birseck, über

den Kreis der ländlichen Produzenten und Produzentinnen, die die Schlossküche belieferten. Geflügel kam aus Oberwil, Arlesheim, Reinach, Istein²⁶, Zwingen und Therwil, Fisch aus Istein und Steinenstatt, Eier aus Arlesheim, Aesch, Reinach, Zwingen und Therwil, Fleisch und Kutteln ("kurtzen") vom jüdischen Metzger Elias aus Schliengen und von Metzger in Therwil und Domachbruck (Metzger "bei der Brücke"). Obst brachten Leute aus Gempen, Ettingen, Aesch und Schliengen, Linsen kamen aus Zwingen. Kä-

Lebensmittelkäufe der Basler Dombauhütte im Jahr 1437/8



Nach Domstift NN
(Summe der Ausgaben: 69 lb 15 s)

se, weissen Ziger, Erbsen und "gemuos"²⁷, Spezereien und Gewürze kaufte man in Basel. Wenn in den Eintragungen die Namen der Lieferanten auftauchen, so fällt die Präsenz von Frauen und Mädchen im Lebensmittelhandel auf. Es war üblich, dass Witwen²⁸ und Ehefrauen die Produkte aus dem von ihnen betreuten Geflügelhof selbst zu Markte trugen, wie sie auch Obst und Pilze²⁹ verkauften. Auch spielten nicht "Laufburschen", sondern Mädchen, u.a. die Töchter von Dorfmeiern, die man mit Körben voll Ware aufs Schloss schickte, eine unübersehbare Rolle. Wie aus einer anschliessenden Aufstellung³⁰ ersichtlich wird, liess sich der Vogt die Lebensmittel vorzugsweise ins Haus liefern, sei es durch die Produzenten und Händler selbst, sei es durch Mägde und Knechte, die er nach Basel schickte.

Die Lieferliste eines Detailhändlers

Wenige Folio nach der besprochenen, von einer einzigen Hand sauber geschriebenen Rechnung "Ußgeben in die kuchin" folgt eine Lebensmittelaufstellung. Sie ist in einer anderen, schwer lesbaren, aber ordentlichen Schrift abgefasst und stammt vom

Krämer Alexander Himis [zu Basel]. Es handelt sich um den auf der letzten Seite der Küchenrechnung am 24. März 1568 erwähnten Zettel, nämlich die vom Detailhändler Alexander selbst angelegte Lieferliste über seine Verkäufe im Winter 1567/8, in der von uns untersuchten Rechnungsperiode.³¹ Dem berufsspezifischen Interesse des Krämers verdankt sich eine grössere Präzision bei der Warenbeschreibung. Was hier in fünf Herbst- und Wintermonaten auf Rechnung geliefert wurde, umfasste vorwiegend Fisch, ferner Gemüse, Käse und Ziger, Brotringe, Kerzen und Kochgeschirr. Dem Vogt verkaufte Alexander zwei gusseiserne Grapen.³² Er und seine Frau müssen auf den Fischhandel spezialisiert gewesen sein. Während wir auf Gemüse und Obst später eingehen, werden wir zunächst von Fisch und Fleisch sprechen. Fisch und Fleisch

Bei den Fischnamen in Alexanders Liste stellt sich das Problem der Verbindung von "Wörtern und Sachen"; die Begriffe bezeichnen einerseits Fischarten, andererseits Qualitäten und Konservierungsart. Namentlich beim Meerfisch unterschied der Händler Stockfische und "Blattislin"; er bot sie in ver-

schiedenen Verarbeitungsstadien an: geschlagen oder gewässert. Es gab auch Schwanzstücke. Während er als Stockfisch den Rundfisch bezeichnete, verwendete er das Wort "Blattislin" vermutlich für den Flachfisch, der gespalten, geköpft, ausgeweidet und mit auseinandergeklappten Hälften gedörnt wurde.³³ Weitere Meerfische waren Rochen, Häring und Bückling:

"Item den 7. tag november a^o 67 nam Rudolff inn häring, blatislin und ein Rochen thut 11 s (Schillinge) d (Pfenninge).

Item den 14. tag november dem Rudolf [...], ein schwanzstück, 2 stück stockfisch, 6 bicking, 6 häring, 8 blatislin, thut für alles 1 lb (Pfund) 2 s 4 d.

Item den 15. tag november gon mins g. f. und heren schafner 12 häring, 12 blatislin thut 10 s 2 d."

Soweit die wichtigsten Schlüsse, die man aus den Akten der Landvogtei Birs-eck ziehen kann. Die Rechnung zum Jahr 1437/8 der Basler Dombauhütte³⁴ eignet sich für eine Parallelauswertung, um sie der Rechnung von 1567/8 gegenüberzustellen. Anders als diese gibt sie Auskunft über den wöchentlichen Speiseplan. Während Obst und Gemüse

Lebensmittelkäufe der Basler Dombauhütte 1437/8

(Angaben in Schilling)

Fleisch:	756 s	(54%)
Fisch	383 s	(27%)
Fisch und Eier	42 s	3%
Eier	9 s	(1%)
Käse	45 s	(3%)
Butter	100 s	(7%)
Diverses	60 s	(4%)

eine minimale Rolle spielten³⁵, standen Fleisch und Fisch mit insgesamt 81% der Kosten im Vordergrund. Schlugen im Schloss Birseck 1567 Fleisch, Fisch und Geflügel mit lediglich 58% der Lebensmittelkosten zu Buche, so hatte der Meister der Dombauhütte 130 Jahre zuvor allein schon für Fleisch (und Geflügel)³⁶ 54% der Küchenkosten aufgewendet. Wie im Falle von Birseck wurden aus seiner Küche die für den Münsterbau beschäftigten Handwerker beköstigt, ebenso auch die Tagelöhnerinnen und -löhner auf den Landgütern und Rebärten draussen vor der Stadt.³⁷ Bezüglich des Nahrungsstils legt der Vergleich den Schluss nahe, in der 1. Hälfte des 15. Jahrhunderts sei bedeutend mehr Fleisch gereicht worden als um 1567.³⁸ Die ermittelten Zahlen lassen sich in die Hypothese

fassen, dass man den Handwerkern, Tagelöhnerinnen und -löhnern sowie den Fronleuten um 1560 einen "dünnen" Eintopf mit weniger Fleisch vorsetzte als in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. D.h. die Arbeitskräfte hatten den seit 1530 beschleunigten Preisanstieg für Lebensmittel³⁹ - zumindest teilweise - zu bezahlen, mit Einbussen an der Verpflegung. Dass sie den schleichenden Abbau der Beköstigung wahrnahmen, war gewiss Ursache dafür, dass sich die bischöflichen Untertanen 1575 über die ungenügende Fronkost beschwerten, als sie für den Umbau von Schloss Birseck fronen mussten.⁴⁰

Beköstigung des Personals der Münsterbauhütte

Im Haus des Magister Fabricae ('Meister der Bauhütte')

des Domstifts auf dem Basler Münsterhügel hatte die Magd täglich für eine wechselnde Schar von Personen zu kochen: für Gäste, für Steinhauer, Maurer, Zimmerleute und andere Bauhandwerker wie für die LandarbeiterInnen in den in Eigenregie bewirtschafteten Landgütern.⁴¹ Entweder man führte das vorbereitete Essen in die Rebärten hinaus, oder aber in der Weinernte beauftragte der Magister in den Rebbaudörfern eine Frau, für die Erntearbeiter und -arbeiterinnen zu kochen. Häufig übernahm die Frau des Bannwirts diese Aufgabe. Liess der "Magister Fabricae" das Essen nicht hinausbringen, so bezahlte er dem Bannwart nebst dem Jahreslohn die Kosten für die Weinerntemahlzeiten und den Frauenlohn fürs Kochen: beispielsweise im Herbst 1467 einem der 4 Haltinger Bannwarte "pro carnibus caseis ovis et aliis necessariis absque pane et vino 19 s. Item uxori sue ut more est pro suo labore 5 s."⁴² Im Herbst 1469 liess er für die Weinernte in Istein "spise und geschirr" hinausführen und bezahlte eine Köchin für die Zubereitung der Erntemahlzeiten: "Item von spise und geschirr uff und ab ze füren 9 s. Item der frowen die do kocht 5 s."⁴³

Käse war traditioneller Bestandteil der kalten Erntemahlzeiten; das Basler Heilig-Geist-Spital reichte während der Getreide- und Weinernte zu Brot und Käse Zwiebel und Knoblauch.⁴⁴ Nebst Käse und Zwiebeln kaufte der Landvogt im Birsack für das Herbst (Weinlese) Fleisch, Fisch, Butter, Eier, Erbsen und "gemuos".⁴⁵

Was der Magister und seine Magd Woche für Woche auf dem städtischen Markt einkauften, war zu einem guten Teil für die Tagelöhner bestimmt, die in den Landgütern des Domstifts arbeiteten. Das beweisen Angaben wie: "ad domum et ortum"⁴⁶; "fenatoribus ex alia parte Renni" (den Heuern in Kleinbasel); "pro piscibus 4 s 7 d propter fenatores" (Fisch für die Mäder und HeuerInnen); "ad domum et in Haltingen".

Alle Personengruppen bekamen mit den warmen Mahlzeiten Fleisch, in der Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern und an den Fastentagen Fisch und Eier. Da die Lebensmittelkäufe tageweise verbucht wurden, ist der wöchentliche Speiserhythmus ablesbar: Zu Ostern bereitete man Lammfleisch zu. Ausserhalb der Fastenzeit galten der Freitag und Samstag, oft auch der

Mittwoch als Fischtage; man ass Fisch an 2 bis 3 Tagen pro Woche, u.a. Hering ("pro allecibus"). An den Festtagen gab es besseres Brot, wohl auch mehr gewürzte Speisen, in der Winterszeit Salzfleisch und Speck. Von Gemüse und Obst ist in der ganzen Serie der Münsterbaurechnungen kaum je die Rede. Erwähnenswert ist 1437 der Kauf von (getrockneten?) Kirschen⁴⁷ für gebakene Kuchen oder Fladen (Ausgabe für "ceraciis ad lagnas") in der Osterwoche.

Gemüse und Obst

Kehren wir zur Küchenrechnung von 1567 zurück: Die dort aufgezählten Gemüse, frischen Gartenkräuter, Wurzelgewächse und Früchte sind wenig zahlreich. Ölfrüchte (Nüsse) fehlen völlig. Es macht den Anschein, als hätten die Gemüsegärten des 16. Jahrhunderts jenen geglichen, die der pazifistische Pfarrer und passionierte Gärtner Willi Kobe noch 1926 im schaffhausischen Lohn angetroffen hat: "Was wuchs darin? Kabis, Wirz, Bohnen, Rüebli! Dann und wann noch etwas Kopfsalat. Tomaten kannten sie nicht ... und an Gewürzkräutern fanden sich Rosmarin und Zwiebeln vor."⁴⁸ Laut Alexanders separater Liste vom Jahr

1567/8⁴⁹ bot die Winterkost nun ausser Leguminosen und Kraut gelegentlich auch Rettich, Salat (Lattich?), Wurzelpeterli.⁵⁰

Der Schein der Einförmigkeit pflanzlicher Nahrung trägt. Denn im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit sammelte und kultivierte man viel mehr essbare Pflanzen als in schriftlichen Quellen gewöhnlich erwähnt werden. Archäologische Ausgrabungen in Siedlungen haben bis heute schon etliche archäobotanisch auswertbare Bodenproben geliefert. Samen, Fruchtsteine und -kerne sind botanisch bestimmbar. Aus solchen Untersuchungen entstand das Bild beachtlichen Artenreichtums.⁵¹ Weitere Nahrungspflanzen sind in schriftlichen Quellen nachweisbar.⁵² Am ergiebigsten für Basel sind die *Rechnungen des Heilig-Geist-Spitals*, das beim Spittelhof (an der heutigen Elisabethenvorstadt) einen grossen Garten bewirtschaftete. Für die Gartenkulturen war der Ankauf von Saatgut und Setzlingen notwendig: Rübsamen, Zwiebelsamen, Lattichsamen, Kabissetzlinge und "Setzknoblauch". Leguminosen - Erbsen, Linsen und Bohnen - liess der Spitalmeier in grösseren Mengen anpflanzen. Zudem deutet die Erwäh-

nung von Lavendel und Rosen auf einen Heilkräutergarten hin.⁵³ In den Rubriken über die Lebensmittelkäufe für die Küche finden sich von den Gemüsen Rettich und Kefen. Pilze spielten in der Krankenkost eine Rolle.⁵⁴ Vom Obst erscheinen in grösseren Mengen Äpfel und Bimen, die man dörren konnte, dann Erdbeeren, Kirschen, schwarze Kirschen, Trauben und Schlelen. Nicht zu vergessen die beliebten importierten Früchte wie Feigen und Mandeln (Zutaten für Saucen, Pasteten und andere gewürzte Fleischgerichte) sowie "Meertrübel". Kirschen tischte man im Sommer als besondere Leckerei den Waisenkindern im Spital auf, wohl als Kirschensuppe oder -mus; dieses Obst wurde gedörnt, mitunter auch gebrannt (Heilmittel). Die heute fast vergessenen Schlelen verarbeitete man mit Honig und Nägelgewürz zu Kompott ("gumpost") und servierte es als Beilage zu Brei.⁵⁵

"Sein Brot verdienen"

Zum Schluss ein paar Worte zum Brot. Ermittelt man die vom Arbeitgeber realiter gereichten Brotmengen, so erschliesst sich die Dimension der Redewendung: "sein Brot verdienen", die heute anachronistisch ist, aber in

früheren Zeiten selbst bei gutbezahlten, qualifizierten Lohnarbeitern den Kern der Sache traf. Wenn auch die Fronleute unbezahlten Zwangsdienst taten, so bekamen sie wenigstens das "Fronbrot" und Wein (ca. 1,3 Liter pro Tag). Nur derart gestärkt waren sie in der Lage und willens zu arbeiten. Ihre Verweigerungsstrategien einerseits, das Interesse der Herrschaft an der Rentabilität von Fronarbeit andererseits, führten im Fürstbistum gegen Ende des 15. Jahrhunderts dazu, die Fronkost zu verbessern: Die Menge des gereichten Brotes wurde um 1470-4 verdoppelt, dazu gab es wie bisher ein (warmes) "Zubrot" (wohl die Morgensuppe). Später wurden täglich mindestens zwei warme Mahlzeiten, ab 1507 gewöhnlich noch eine dritte solche gereicht.⁵⁶

Die volle Beköstigung von Handwerkern und TagelöhnerInnen umfasste die vier Mahlzeiten "Morgenbrot oder -suppe / Imbiss / Abendbrot / Nachtmahl".⁵⁷ Handwerker erhielten den gleichen Brotlaib wie die Fronleute, jedoch reichlicheres Zubrot, worin sich der Statusunterschied klar äusserte. In den 1440er Jahren rechnete der birseckische Vogt pro Person eine Tagesration von

3,9-4,5 Litern Kernen (entspelzter Dinkel), 1444 nur noch eine solche von ca. 2 l. Den Fronarbeitern, die 1453/4 den Weiher in Arlesheim aushoben, teilte er Brote von 2,5 Litern Kernen und ein Zubrot im Wert von 6 Pfennigen (d) zu. Nach dem St. Jakoberkrieg hatte er die Getreidemenge somit - wegen kriegsbedingter Ernteauffällen - drastisch reduziert.⁵⁸ Sie wurde um 1470-4 definitiv auf gut 5 Liter [sic!] erhöht. Fürs Zubrot (d.h. die "kuchispise") rechnete er 4 Pfennige pro Person und Tag für Fronleute, 6 bis 12 Pfennige für Handwerker und Gesellen. Wir können somit feststellen, dass Brot und Zubrot der elastische Teil des Lohnes waren, den der Arbeitgeber nach Bedarf und Konjunkturlage veränderte.

Brot aus 5 bzw. "nur" rund 2 Litern Getreide ist eine ganz schöne Tagesration. Selbst wenn ein Teil dieser Menge für Suppe oder Brei "abgezweigt" worden wäre, bliebe die Portion bei weitem ausreichend. Man darf annehmen, die ArbeiterInnen hätten einen Rest der Tagesverpflegung für ihre Familien nach Hause nehmen können. Das mindeste, was Menschen durch ihre Arbeit erwerben konnten, war ein Stück Brot.

Anmerkungen

*Ich danke Heide Hüster und Jürg Tauber, die mich mit Kenntnissen der Fisch-Zoologie, der Kochkunst und des Gartenbaus unterstützten.

1 Mennell, S. 66.

2 Morel; Irsigler.

3 Dyer; Mate; Rippmann, Le travail salarié et les corvées.

4 Archives de l'ancien Evêché de Bâle (AAEB), Comptes de Birseck, 1450.

5 Ibidem, 1498. Bei dieser Gelegenheit wurden weiters Butter, Eier, Fleisch, Weissbrot, Speck, Zwiebeln und Rettich benötigt.

6 Comptes de Birseck, Reminiscere 1567-Reminiscere 1568.

7 Ausgaben für Salz: 8,65 lb.

8 'Gemüse' im modernen Wortsinn. Zum mittelalterlichen 'Gemüse' siehe unten.

9 Angabe in Pfund, Schilling und Pfennigen: lb/ s / d.

10 In der Quelle immer mit "Vögel" bezeichnet.

11 Dietrich dem Pulverkrämer werden 32 lb bezahlt. Dieser vermutlich auf Gewürze bezogene Posten auf der letzten Seite wird nicht in die Statistik miteinbezogen.

12 "Item umb allerley gewürtz unnd so mann nottürfftig gewesen bezalt luth zedels thut 26 lb."; "Item uff disen tag mit Alexandem alhie die man abgerechnet, für allerley speyß inn die haußhaltung ... 6 lb 9 s 4 d"; "Item Alexannders frawen geben für ir arbeit, so sy mit den stockfischen und annderm gehapt, thut 10 s." (1. und 7. Seite der Aufstellung).

13 Etwa in 5 Fällen werden gleichzeitig mit den Hühnern auch Eier gekauft.

14 StABL, L. 114c.666 Nr. 5, Anfang 16. Jh.

15 Eine Wildschweinjagd ist 1441 bezeugt: "Item usgen 32 s verzart muty und sin gesellen do sy das gros

schwyn yagten.", Comptes de Birseck.

16 Redon et al., S. 129, 159, 160-3; vgl. Schulz, S. 339.

17 Renovation des Hühnerhauses auf Birseck, s. AAEB, Comptes de Birseck 1440/1.

18 Heuerling: junger Fisch von diesem Jahr, z. B. Barsch, perca fluviatilis, Blaufelchen und Weissfelchen.

Ein Weistum von 1442 besagt, "es sol niemand dehein hürling fohen vor sant Arbegastestag im Rin noch innen andern wassern."; Grimm, Deutsches Wörterbuch, Bd. 10, Sp.

1285f. Heuerlinge sind noch sehr klein und geben kaum etwas her; dennoch waren sie im Mittelalter beliebt. "visch groß und cleyn" gehörten im Basler Spital zur Krankenkost; StABS, Spital W2; vgl. Irsigler, S. 647.

19 Heringe erscheinen nur einmal in der Liste, in einem einzigen Posten zusammen mit Erbsen um den Preis von 1 lb 3 s.

20 Grimm, Deutsches Wörterbuch Bd. 13, 1889, Sp. 1909f.: Stockfisch.

21 AAEB, Comptes de Birseck 1454; 1475; 1482 (Kauf von 800 Zuchtfischen für den Weiher in Bonfol, Reparatur des Weihers zu Birseck); 1483 (Reparatur des Weihers in Bonfol, "Besehung" durch den Vogt von Birseck); StABL, L. 114c.670 Nr. 218 (Oberwil).

22 D. Rippmann, Der Weiher zu Oberwil (BL) im 16. Jahrhundert. Lohnarbeit und Interessenkonflikte im fürstbischöflichen Amt Birseck, in: Geschichte 2001 Nr. 9/Juni 1992, S. 1-8.

23 Comptes de Birseck 1498.

24 Harvey.

25 Vgl. Grimm, Deutsches Wörterbuch, Bd. 5, Leipzig 1897, Sp. 3292, "Gemüse".

26 Von Istein bezog man u.a. Hecht und Brasse. Zum Rheinfisch Baumann, S. 8-13.

27 Beim Stempfer zerstampftes Musgetreide, siehe oben.

28 "Bermanns seligenn wittib zu Oberwyler".

29 Die Pilze verkauft eine gewisse Schererin von Aesch.

30 Siehe dazu das Folgende.

31 Ihre 2 Teile umfassen die Verkäufe vom 10. Okt.-5. Nov. 1567 und zwischen 26. Nov. 1567-8. Feb.

1568. Vogt Martin Jacob bezahlte die Schuld von 24 lb in 2 Raten am 9. Februar und 24. März 1568.

32 "Item den 9. tag hornung han ich selber hinus draghen ein isin grapen, krut und ring, thut alles 9 s."

33 Irsigler, S. 648.

34 StABS, Domstift NN.

35 Den Bedarf an Obst, Gemüse, Leguminosen deckten Zinsen und Zehnteinnahmen (kleiner Zehnt).

36 Es fehlen Rechnungsposten für Geflügel, welches in den Posten für Fleisch enthalten gewesen sein muss.

37 In Birsfelden, Reinach, Istein, Bamlach, Haltingen. Vgl. Rippmann, Alltagsleben und materielle Kultur.

38 Die Zahlen zum Fisch sind nicht diskutierbar, weil der Fischbedarf nur z.T. durch Einkauf gedeckt wurde; das Domstift partizipierte nachweislich an den Fischerträgen des Oberwiler Weihers.

39 Schulz, S. 415ff.

40 StABL, L. 114b, 650 Nr. 337.

41 Rippmann, Alltagsleben und materielle Kultur.

42 Domstift NN, 1467/8, S. 48; vgl. auch die Rechnungen von 1479-87 ("Item clavigeri coquenti 5 s.").

43 Ibidem, 1469/70, S. 57.

44 StABS, Spital F12.

45 AAEB, Comptes de Birseck, 1440er Jahre u. passim.

46 "ortus" bezeichnet den Weingarten in Birsfelden.

47 Schneider-Schlöth, S. 539.

48 Brassel/Leuenberger, S. 69.

49 Siehe oben.

50 "2 burdi peterlin wurtzen", 28. Nov. u. 6. Feb.
51 Janssen; Willerding. Vgl. dazu das Projekt "Nahrungs- und Nutzpflanzen im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit" von D. Rippmann und S. Jacomet (finanziert von «Mensch - Gesellschaft - Umwelt»).

52 Vgl. das Kochbuch Anna Weckers (Morel 1985).

53 Rosenwasser verwendete man auch als Aromastoff in der Küche.

54 Spital W2.

55 Die Details nach StABS, Spital F12, 1480-3 und 1500/1.

56 Comptes de Birseck, 1487; 1507ff.

57 Ebenso in den stadtbaslerischen Ämtern; vgl. StABL, L.9.197 und L.76.529.

58 Z. B. 1446/7 verbrauchte er für 375 Tagewerke 2 Viernzel und 7 [kleine] Sester Kernen, d.h. 1,7 Liter pro Person im Tag (bei Annahme grosser Sester wären es 2,1 Liter).

Literatur

Baumann, Max, Fischer am Hochrhein, Aarau 1994

Ruedi Brassel/Leuenberger, Martin, Willi Kobe: Pazifist, Sozialist und Pfarrer, Luzern 1994

Dyer, Christopher, Everyday Life in Medieval England, London/Rio Grande 1994 (bes. S. 77-99)

Grimm, Jacob u. Wilhelm, Deutsches Wörterbuch, fotomechan. Nachdruck der Originalausg., München (dtv) 1984

Harvey, John, Vegetables in the Middle Ages, in: Garden History 12 (1984), S. 89-99

Irsigler, Franz, Ein großbürgerlicher Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts, in: Festschrift Matthias Zender, hg. v. E. Ennen/ G. Wiegmann, Bonn 1972, Bd. 2, S. 637-668

Janssen, Walter, Mittelalterliche Gartenkultur. Nahrung und Rekreation, in: B. Herrmann (Hg.), Mensch und Umwelt im Mittelalter, Darmstadt 1986, S. 224-243

Mate, Mavis, Labour and Labour Services on the Estates of Canterbury Cathedral Priory in the Fourteenth Century, in: Southern History 7 (1985), S. 55-67

Mennell, Stephen, Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt a.M. 1988

Morel, Andreas, Zu Quellen für Speise und Trank um die Wende des Mittelalters, in: Archäologie der Schweiz 8, H. 3 (1985), S. 204-220

Redon, Odile/Françoise Sabban/Silvano Serventi, La Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie, 2. Aufl. Paris 1993

Rippmann, Dorothee, Alltagsleben und materielle Kultur im Spiegel von Wirtschaftsquellen: Materielle Kultur und Geschlecht, in: Medium Aevum Quotidianum 30 (Krems 1994), S. 44-61

Dieselbe, Le travail salarié et les corvées dans la société rurale du nord-ouest de la Suisse: Travail féminin, travail masculin à la fin du Moyen-Age, in: Bulletin du Département d'Histoire Economique, Université de Genève, 23 (1992-3), S. 25-38

Schneider-Schlöth, Amalie, Basler Kochschule. Eine leichtfaßliche Anleitung zur bürgerlichen und feineren Kochkunst, Basel 1920

Schulz, Knut, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter. Untersuchungen zur oberrheinischen und oberdeut-

schen Stadtgeschichte des 14. bis 17. Jahrhunderts, Sigmaringen 1985

Tauber, Jürg, Küche, Geschirr und Essmanieren im Mittelalter, in: Archäologie der Schweiz 8, H. 3 (1985), S. 197-203

Willerding, Ulrich, Gärten und Pflanzen des Mittelalters, in: M. Carroll-Spillecke (Hg.), Der Garten von der Antike bis zum Mittelalter, Mainz 1992, S. 249-284