



**University of
Zurich**^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

University of Zurich
University Library
Strickhofstrasse 39
CH-8057 Zurich
www.zora.uzh.ch

Year: 2009

Essen in einem Schloss des Basler Fürstbischofs im Jahr 1567/68

Rippmann, Dorothee

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich
ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-18168>
Book Section

Originally published at:

Rippmann, Dorothee (2009). Essen in einem Schloss des Basler Fürstbischofs im Jahr 1567/68. In: Keller, Katrin; Viertel, Gabriele; Diesener, Gerald. Stadt, Handwerk, Armut: Eine kommentierte Quellensammlung zur Geschichte der Frühen Neuzeit. Leipzig: Leipziger Universitätsverlag, 697-717.

Essen in einem Schloss des Basler Fürstbischofs im Jahr 1567/68

Von Dorothee Rippmann¹

Vorbemerkungen

In seinem grundlegenden Standardwerk zur Geschichte des Essens schreibt Stephen Mennell: »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 spärlicher fließen die Quellen.«² In den vergangenen zwanzig Jahren hat sich die historische Forschung allerdings vermehrt archivalischen und archäologischen Zeugnissen zur Geschichte der Ernährung und der Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit gewidmet, und unsere Kenntnisse sind angewachsen.³ Mein Beitrag mag den Jubilar, Helmut Bräuer, an jenes Jahr erinnern, in dem er an der Universität Basel lehrte und er im Staatsarchiv Basel-Stadt forschte.

In den Archiven des Juras und der Nordwestschweiz ermöglicht eine günstige Quellenlage nun auch Einblicke in die Ernährungslage der unteren sozialen Schichten bzw. der arbeitenden Schichten, denen Helmut Bräuers wissenschaftliches Interesse gilt. Doch nicht hiervon soll nun die Rede sein, sondern gewissermaßen von elitärer Kost, dem Anlass der Studie angemessen. Denn dem verehrten Jubilar gebührt zu seinem Fest ein feierliches, kulinarisch feines Mahl der gehobenen Klasse. Da mir die Gelegenheit fehlt, ihm dieses Mahl zu kochen, kedenze ich ihm – wenigstens symbolisch – einen mit Lebensmitteln gefüllten, schön dekorierten Korb, wie er heutzutage an Festanlässen auf vielen Gabentischen zu sehen ist. Oder treffender: einen ganz anderen, fremd anmutenden Lebensmittelkorb, der vor 440 Jahren zusammengestellt wurde. Er ist die kulturelle Hinterlassenschaft einer uns fremden Epoche (in der sich der Jubilar nur allzu gut auskennt), in der nach anderen Kriterien beurteilt wurde, was als ein geschmacklich gutes, was für ein bestimmtes Publikum und einen gegebenen Anlass – sei es in der Fastenzeit, sei es an den kirchlichen Hochfesten – als repräsentatives, standesgemäßes Essen zu gelten hatte.⁴ Im Folgenden geht es um die Ernährung des Basler Bischofs und seines Hofstaats.⁵

Quellenlage und Kontext

Bevor ich zum kulinarischen Inhalt des Korbes übergehe, sei etwas gesagt über dessen Urheber, den Kontext seiner Entstehung und über die Konsumenten, für die die entsprechenden Lebensmittel bestimmt waren. Die vorliegende Quelle aus den *Archives de l'ancien évêché de Bâle* in Porrentruy befindet sich in dem voluminösen Dossier der Rechnungen der Schaffnei Birseck im Fürstbistum Basel. Es handelt sich um eine serielle Quelle, die über die Wirtschaftsverhältnisse in diesem bischöflichen Amt von 1439/40 bis in die Neuzeit Auskunft gibt.⁶ Die für das Bistum einschneidenden Folgen der Reformation machten sich u. a. darin bemerkbar, dass die Verwaltung und die Produktion von Verwaltungsschriftgut zum Erliegen kam, während das Abgabewesen in der Landes- und Grundherrschaft zusammenbrach. Auch verlor der Fürstbischof seine kirchliche Autorität, indem die birseckischen Untertanen sich von Basel, das sich zur Reformation bekannte, ins Burgrecht aufnehmen ließen; die Gemeinden verjagten die Priester und wandten sich dem evangelischen Glauben zu – ein Zustand der konfessionellen Spaltung, der bis zum Ende des 16. Jahrhunderts anhielt.⁷ Nach seinem Amtsantritt gelang Bischof Melchior von Lichtenfels (1554–1575) die Konsolidierung seiner Herrschaft, und nun findet auch die jährliche Rechnungslegung im Amt Birseck wieder statt. Das vorliegende Zeugnis lässt sich unter verschiedenen Aspekten auswerten; einer ist der Aspekt der Zentralität des Schlosses (es ist oberhalb Arlesheims, 7 km südlich der Stadt Basel gelegen): Die Schlossküche bezieht Fisch und andere Waren von spezialisierten Krämern vermutlich aus Basel, Fleisch von den zwei Metzgern unweit Arlesheims, bei Dornachbruck und Therwil, und von dem jüdischen⁸ Metzger in Schliengen (Deutschland), im rechtsrheinischen Territorium des Bischofs (so genanntes unteres Amt Birseck).⁹ Alles übrige kauft der Vogt von einer Anzahl Untertanen aus den Dörfern im Umkreis des Schlosses. Bei einigen der genannten Personen, die mit den Körben von Esswaren zum Schloss unterwegs sind, darunter viele Frauen, handelt es sich um Gesinde.¹⁰

Einfache Kost

In den ersten überlieferten Amtsrechnungen (Jahresrechnungen), für die der Landvogt¹¹ des Bischofs verantwortlich zeichnete, werden detailliert von Tag zu Tag auch die Arbeiten auf der Baustelle im Schloss Birseck und die landwirtschaftlichen Arbeiten im bischöflichen Weinberg aufgeführt, mit den Kosten für die Entlohnung der Arbeitskräfte; dabei spielt die Beköstigung als substantieller Bestandteil des Mischlohns eine große Rolle, und auch die zum Frondienst verpflichteten Untertanen beiderlei Geschlechts werden beköstigt.¹² Verschiedentlich finden sich auch Angaben über Lebensmitteleinkäufe anlässlich eines Aufenthalts des Bischofs auf der Burg.¹³

Das unelastisch nachgefragte Hauptnahrungsmittel Brot bildete die Grundlage jeder Arbeitermahlzeit, dazu wurden täglich eine warme Mahlzeit und eine Maß Wein gereicht. In den betreffenden Aufstellungen über die Ausgaben wird mithin genau Buch geführt über die Quantität des für die Beköstigung von 50 oder 100 Personen verbrauchten Brotgetreides. Deshalb lässt sich nachweisen, dass in den Teuerungen, nach Missernten, nach den Kriegszügen der Armagnaken 1444 und auch im Schwabenkrieg 1499 die Getreideeinkünfte der Herrschaft knapp waren. In diesen Zeiten hatten sich die Tagelöhner gleich wie die Frauen und Männer, die auf dem Weinberg ihren Frondienst leisteten, mit Broten vom halben Gewicht eines »Normalbrots« zu begnügen. Damit bezeugen die Rechnungen des 15. und beginnenden 16. Jahrhunderts die direkten Auswirkungen der Ertrags- und Konjunkturlage auf den Alltag der Arbeitskräfte. Darüber hinaus belegen sie auch, dass die Herrschaft ihren Untertanen mehrmals Verbesserungen der Nahrungszuteilung konzedierte.¹⁴

Herrschaftliche Kost

Gemäß der Liste der vom Landvogt verbuchten Lebensmitteleinkäufe herrschte im 16. Jahrhundert auf dem mit Schindeltellern gedeckten und abends mit Wachskerzen¹⁵ beleuchteten Tisch des fürstlichen Herrn kein Mangel. Wie viel Brot (Hauptgetreide war Dinkel) gegessen wurde, ist hier nicht angegeben, jedoch kaufte man regelmäßig feineres Weizenbrot und Brotringe, während die Vorräte aus den Zehnteneinkünften der Herrschaft für die Versorgung mit dem Alltagsbrot dienten. Auch über den Wein ist in der Küchenrechnung nichts zu finden, da die Einträge über den herrschaftlichen Zehntwein separat geführt werden. Wie viele Menschen jeweils gepflegt wurden, teilt uns Landvogt Martin Jacob nicht mit. An seinem Tisch tafelten bischöfliche Amtsleute, Boten, wie auch die periodisch im Schloss versammelten birseckischen Dorfmeier, während das Gesinde in der Küche aß. All diese Menschen waren zu bewirten in der Zeit vom 26. November 1567 bis zum 8. Februar 1568, als sich Bischof Melchior von Lichtenfels persönlich auf dem Schloss aufhielt, wie uns der Krämer Alexander Hirnis in seiner diese Zeit betreffenden eigenhändig geschriebenen Abrechnung über seine Lieferungen nach Birseck mitteilt (erste Quelle). Diese ist der Rechnung des Vogts beigelegt und eines der frühesten Zeugnisse über den Schriftgebrauch eines Mannes aus der Handwerker-schicht; vermutlich hatte der Krämer seinen Laden in Basel. Da auf Birseck normalerweise nur wenig Gesinde lebte, wie überhaupt der bischöfliche Apparat sehr klein war, wurden die alte Köchin Dorothea und weiteres Hilfspersonal beschäftigt, so der Pastetenbäcker und sein Knecht.

Während über die Mengen der meisten eingekauften Waren, wie beispielsweise Fleisch, so wenig ausgesagt werden kann wie über die fertigen Gerichte selbst, so bietet unser Warenkorb in Gestalt der vogteilichen Ausgabenrechnung ein anschauliches Bild über die Vielfalt der von Dorothea und ihren Gehilfinnen zubereiteten

Mahlzeiten. Fleisch, Fisch und Geflügel waren die wichtigsten Eiweißlieferanten und scheinen in großen Mengen aufgetischt worden zu sein. Für Fleisch wurden insgesamt 126 Pfund (lb) ausgegeben, für Fisch 43 lb und für Geflügel 24 lb. Eier und Milchprodukte schlugen in den Ausgaben mit insgesamt 21,6 lb zu Buche und 8 lb wurden für Salz ausgegeben, das wichtigste Konservierungsmittel neben Essig und Honig (man denke beispielsweise an das Sauerkraut). Nicht zu vergessen der Käse – sei es Frischkäse (weißer Ziger), sei es der in der Krämerrechnung aufgeführte ganze Schweizerkäse, ein Hartkäse aus der Innerschweiz. Die beachtlichen Mengen Butter, vor allem die einigermaßen haltbare gesottene Butter, wurden hauptsächlich zum Kochen und Braten verwendet, neben Schweinefett, das zum Beispiel für Pasteten- teig benötigt wurde, weil es verhinderte, dass der Teig bei langer Backzeit im Ofen schwarz wurde.¹⁶ Grundsätzlich erlaubten die kirchlichen Fastengebote den Genuss von Butter (und Eiern) in der Fastenzeit nicht, doch war dieses Laktazinienverbot schon längst gemildert worden. Denn im 15. Jahrhundert hatte sich der Bischof, wie andere seiner Amtsbrüder (ebenso wie Klöster und Städte), eine neue Einnahmequelle geschaffen: Von den in seiner Diözese lebenden Gläubigen erhob er eine Steuer, dafür erbat er für sie beim Papst, ihnen eine Fastenerleichterung zu gewähren; sie durften fortan in der Fastenzeit den Fisch in Butter braten. So konnte dank der *Butterbriefe*¹⁷ auch in der bischöflichen Schlossküche getrost auf die Verwendung des teureren Olivenöls oder anderer pflanzlicher Ersatzöle verzichtet werden. (Ein Fläschchen Öl taucht in der vorliegenden Rechnung auf.)

Diversität ist das beste Wort, um die gebotene Ernährung zu kennzeichnen: Von den drei Metzgern, bei denen er Kunde ist, lässt sich der Landvogt Rind- und Kalbfleisch, ab und zu ein Lamm liefern. Bei den nicht näher spezifizierten Fleischkäufen dürfte es sich häufig um Schweinefleisch gehandelt haben (Schweinsbraten wird erwähnt). Wegen seines Fettgehalts genoss es vor allem im Mittelalter hohe Wertschätzung, wenn auch mittlerweile, im 16. Jahrhundert, die Quantitäten fetter Fleischspeise weniger betont wurden und der Quantitätsaspekt hinter dem Kriterium einer verfeinerten Hochküche zurücktrat: Welche Nahrungsansprüche und Nahrungspräferenzen die Basler Domherren einst geltend gemacht hatten, darüber unterrichtet uns eine Urkunde aus dem Hochmittelalter (um 1185 bis 1190). Darin wird festgehalten, welche Art von Speisen und Speisenfolgen die Domherren anlässlich der kirchlichen Hochfeste erwarteten. Die Mengen fetten »Feistfisches«, von Innereien beziehungsweise Würsten, die da einem einzelnen Domherrn zu servieren waren, sind kaum vorstellbar!¹⁸

In der Hochküche waren demgegenüber Geflügel (Braten oder Pasteten), darunter auch Wildgeflügel und Singvögel, eine beliebte Speise. So werden Singvögel – dass es kleinwüchsige Arten sind, zeigt der Preisvergleich mit den Hühnern und Hähnen – gleich dutzendweise Papagenos Vorgängern¹⁹ abgekauft, manchmal kommen Schnepfen oder Rebhühner auf den Tisch, wohl aber auch Tauben, allerdings sind sie in unserer Liste nicht aufgeführt. Doch verpachtete der Landvogt in früheren Jahren in Oberwil Taubenschläge, die so genannten *dubenstellen*, und kaufte

dort Tauben ein.²⁰ Als Delikatesse galten auch gemästeter, fetter Kapaun, den man sich hin und wieder leistete, oder Hasen, die verhältnismäßig teuer waren und denen Bauern auf den so genannten Hasenweiden Fallen stellten. Wenn das Geflügel mit sieben Prozent der Ausgaben *inn die kuchin* zu Buche schlägt, so ist demgegenüber der tatsächliche Stellenwert dieses Eiweißlieferanten im Speiseplan höher zu veranschlagen, da gekaufte Vögel und Eier die schlosseigenen Produkte des Hühnerhauses ergänzten.²¹

In der Fastenzeit vor Ostern und in der durch die Rechnung Alexander Hirnis (erste Quelle) belegten Abstinenzzeit vor Weihnachten standen Fisch und Eiergerichte, teilweise auch Käse, auf der Speisekarte, ebenso an den gewöhnlichen Abstinenztagen, das waren Mittwoch, Freitag und Samstag. Während die Arbeitskräfte im Weinberg mit Hering und Erbsenmus beköstigt wurden, konsumierte die Herrschaft auch anderen Importfisch, d.h. getrockneten Meerfisch wie *Platteiser* (Plattfisch, Scholle) oder Stockfisch;²² gewässert war dieser teurer als trocken, und für das aufwändige (dreitägige) Wässern²³ erhielt Alexander Hirnis Ehefrau einen Lohn. Auf der Liste erscheinen auch Rochen und Bücklinge (*Häring*). Vor allem aber wurde frischer Fisch bzw. Süßwasserfisch geboten – seien es die vielen Sorten Rheinfisch,²⁴ darunter auch der heute erst wieder angesiedelte Lachs und die sehr kleinen Gropen (ein dämmerungsaktiver Bodenfisch von höchstens 15 cm Länge)²⁵, seien es Hecht und Karpfen aus der Teichhaltung.²⁶ Häufig erscheinen die kleinen jungen Fische, die *Heuerlinge*.²⁷ Im bischöflichen Territorium selbst wurden im Spätmittelalter Teiche in Arlesheim beim Schloss Birseck (1453/54), in Bonfol und in Oberwil (1506) angelegt,²⁸ doch wurden anscheinend längst nicht alle Süßwasserfische aus der eigenen Zucht genommen, vielmehr wurden sie bei Alexander Hirnis eingekauft (z.B. *Balchen*, wahrscheinlich Felchen)²⁹. Er und seine Frau handelten nach Ausweis ihrer Lieferungen mit einem spezialisierten Sortiment von Frisch- und Importfisch, dazu mit Gemüse, Obst und Krämerwaren wie gusseiserne Grapen, Fasshähne und Kerzen.

Während über exotisches Gewürz und Gartenkräuter in der Rechnung wenig zu entnehmen ist, erscheinen von den Hülsenfrüchten keine Bohnen, aber die teuren Linsen, Erbsen und *gemües* (das beim Stempfer zerriebene Musgetreide, Hafer, Hirse oder Gerste)³⁰, dann 500 Krautköpfe (zu Sauerkraut, so genanntem *gumpost*, verarbeitet ein beliebtes, haltbares Gemüse), Pfifferlinge, 2 Sester Zwiebeln, Karotten (*rüebli*) sowie Pastinaken, ein schmackhaftes Wurzelgemüse (Wintergemüse), das heute hierzulande kaum noch jemand kennt, das sich aber in Ungarn und Österreich, zum Beispiel auf dem Kremser Markt, bis in den Monat April im Angebot findet. Bei den erwähnten *burdi* Peterli [*Petersilie*] handelt es sich wahrscheinlich nicht bloß um das Kraut (mit dem Speisen grün gefärbt wurden), sondern auch um die würzigen Petersilienwurzeln, die ebenfalls zur Winterkost gehörten. An Obst kaufte der Landvogt zeinen- und körbeweise Äpfel und Birnen, Holunder- und Vogelbeeren. Vermutlich bereicherten Kirschen aus dem Schlossgarten und Schlehen, die von Hecken und an Waldrändern gerntet wurden, die Mahlzeiten. Vogelbeeren können nicht

roh gegessen werden. Um sie genussfähig zu machen, sind ihnen die Bitterstoffe (Parasorbin- und Blausäuren) zu entziehen, z.B. durch Einlegen in Essigwasser. Sie eignen sich etwa in Kombination mit Äpfeln zur Herstellung von Mus, Konfitüren und Gelees. Auch Schlehen – sie werden nach dem ersten Frost geerntet – sind erst gekocht zu genießen.

Wir sind nun beinahe am Ende unserer Liste von Ingredienzien angelangt, mit denen vor 440 Jahren ein Geschenkkorb für Helmut Bräuer bestückt gewesen sein könnte. Bestimmt wurden, wie wir aus den für diese Zeit bekannten Kochbüchern wissen, aus vielen der angegebenen Nahrungsmittel schmackhafte und kulinarisch raffinierte Gerichte gekocht. Doch, womit wurde ein gutes Mahl seinerzeit gekrönt? Damals wie heute: zuoberst im Geschenkkorb für den *gnädigen herren* wären eigentlich Süßigkeiten zu erwarten. Am Ende des Ausgabenverzeichnisses des Landvogts sind sie tatsächlich zu finden, mit Hinweis auf die Abrechnung mit Dietrich dem Pulverkrämer im März 1568: Der Gewürzhändler Dietrich lieferte Gewürz und Confect. Und so hatte er auch die Gewürzlade des Fürsten zugerüstet und *mit allerlei confectem* aufgefüllt – für den stolzen Betrag von ca. 8 lb!

So möge Helmut Bräuer an dem fiktiven historischen Geschenkkorb, den ich ihm als Dank für seine fachlichen Ratschläge präsentiere, Gefallen finden.

Die erste Quelle

Die Rechnung eines Krämers 1567/68

Harnachen volgt was ich hann gonn Birseck geschickt alls minn gnädiger f*(ürst)* unnd [...] da war von dem 26. tag November anno 67 bis uff dem 8. tag Hornung anno 68 wie volget:

Item den 26. tag November anno 67 schick ich bin der jungen Schmidlinen ein halb pfundt waxkertzen für 3 s 4 d.

Item den 27. tag November bin des Löwen frowen geschickt 7 lb wissen zigeren thut 8 s 2 d.

Item ein Rochenn thut 2 s 6 d.

Item ein feirling³¹ hürinng 12 s.

Item für (grein³²) krut 2 s.

Item mer uff den tag oben stot nam Rudolf der knecht inn ein sack ein korb blattislin und 12 geschlagner stockfisch thut alles inn einer summe 4 lb 1 s 8 d.

Item den 28. tag November bin des müllers meitlin 3 gesaltzen balchen thut 3 s 8 d und 2 burdi peterlinwurz 8 d.

Item den 29. tag November schickt ich bin denen so das winn handt geladen ein zuber mit ancken war darinen luter ancken 64 L, das pfundt um 1 s 8 d, thut 5 lb 6 s 8 d.

Item mer uff den tag ein gantz schwitzer kes hat gewogen 18 ½ L um 10 d thut

15 s 5 d.

Item denn 5. tag December gab ich dem Gebharten umb ringg thut 1 s.

Summa thut 11 lb 13 s 1 d.

//

Item sol min her Martin Jacob vogt zu Birseck schick ich ime bin Leinhart dem meiger uff denn 10. tag October *a(nno)* 67 wie her nochen volget.

Item 2 gantz stockfisch thut 9 s.

Item 1 deret blatislin³³ thut 4 s.

Item 1 schwantz 2 stück stockfisch gewäser 3 s 4 d.

Item 6 gewäser blatislin 2 s.

Item für Rätig 8 d.

Item nam ein man, geb ime min frow 3 L kertzen thun 5 s.

Item uff den 11. tag schickt ich dem vogt 2 [...] [...] 2 s 8 d.

Item uff den 13. tag schickt ich ime ein laden mit kertzen war 9 L thut 15 s.

Item uff den 15. tag October schickt ich ime 2 schnepfe 6 s 8 d.

Item uff den 15. tag October 3 L kertzen thun 5 s.

Item uff den 27. tag October nam des keiffers frow für blatislin und stockfisch thun 3 s 4 d.

Item uff den 31. tag October schick ich aus bin Rudolff 1 schwantz stuck und blattislin [...] [...] thut 7 s 4 d.

Item bin des Michels frow inn einen korb epffel 2 s.

Summa thut 3 lb 6 s.

//

Item sol mir der vogt inn namen mines *g(nädigen)* F(ürsten) unnd heren von dem 10. tag October *a(nno)* 67 alls ir gnodt gonn Byrseck ist kumen bis uff denn 5. tag November *a(nno)* 67 noch lut eines zedels so ich dem heren vogt han gebenn mit sampt den 13 lb kertzen, so des Löwen frow geholt hat, thut 4 lb 5 s 8 d.

Item den 7. tag November *a(nno)* 67 nam Rudolff inn häri(n)g, blatislin und ein Rochen thut 11 s 2 d.

Item den 14. tag November dem Rudolff 2 schenckhanen³⁴, ein schwantz stück, 2 stück stockfisch, 6 bicking, 6 häring und Blateislin thut für alles 1 lb 2 s 4 d.

Item den 15. tag November gon mins *g(nädigen)* F(ürsten) und heren schaffner 12 haring, 12 blatislin thut 10 s 2 d.

Summa thut 6 lb 9 s 4 d.

//

Item den 18. tag December hann ich selber brocht 2 balchen, 4 bicking thut 4 s.

Item han ich uß gen dem [...] Jacob wip von den 3 feßlinen kes gen Stroßburg zu füren 6 s 8 d.

Item den 21. tag December han ich bin miner Junckfrowen geschickt 4 kes thut 5 lb.

Item sol er nam Rüdi den 5. tag jenner *a(nno)* 68 12 hering thut 6 s.

Item den 6. tag Jener umb Ring 1 s.

Item den 7. tag Jener bin des Löwen frowen 2 s umb krut 1 s umb ring 6 d umb salat thut 3 s 6 d.

Item den 12. tag Jener schickt ich bin miner Junckfrowen 12 bicking thut 6 s.

Item den 15. tag Jener bin des Dorlins buoben ein halben feirling³⁵ haring thut 6 s.

Item den 16. tag Jener bin miner Junckfrowen geschickt 2 [...] ³⁶ für krut ein feirling hering unnd dem Kunzen Banger epffel thut alles 18 s 4 d.

Item den 23. tag Jener für ein salat nam Rudi thut 8 d.

Item schick ich bin dem Jungen Kobel ein isengropen und ein Rinfisch thut 9 s 4 d.

Item den 20. tag Jener schickt ich bin dem Rudi ein gantzen stockfisch und ein gewäsernten, 12 blatislin, ein Rochen, 20 hering, 3 s umb krut thut 1 lb 8 s 8 d.

Summa thut 9 lb 9 s 10 d.

//

Item den 5. Hornung schick ich bin miner junckfrowen ein isengropenn, 3 s umb krut, ein halben vierling haring, 1 s umb Ring, 1 s umb retigen, thut alles 17 s.

Item den 6. tag Hornung schick in bin miner junckfrowen 2 Rinfisch, 3 s umb krut, 1 feirling häring, 6 blateislin, 3 s Ring und weißen, 1 s umb biren, 8 d peterlin, thut alles 1 lb 1 s 2 d.

Item den 7. tag Hornung 2 burdi peterlin wurtzen thut 8 d.

Item den 7. tag Hornung binn des Löwen frowen ein hecht und ein salat thut 5 s 2 d.

Item den 9. tag Hornung han ich selber hinus draghen ein isengrapen, krut und ring thut alles 9 s.

Summa thut 2 lb 13 s.

Summa summarum thut alles bis uff denn 9. Hornung a(mo) 68 inn eines grechnet namligen 23 lb 19 s 11 d.

Daran empffangen von dem herren vogt inn franckrichen dicken³⁷ thut 12 lb.

Den 24. tag Mertzen a(mo) 68 empffangen von [...] vogt herrn Martin Jacob zu Birseck inn nammen mines gnädigen F(ürsten) und heren an oben [...] ³⁸ summa 12 lb hie mit den rest alles zalt [...] ³⁹ ich

Alexander Hirniß

Transkription aus: Archives de l'ancien évêché de Bâle, Comptes de Birseck, 1567/68⁴⁰

Die zweite Quelle

Die Rubrik Ußgeben inn die kuchin *aus der Jahresrechnung des Vogts von Birseck 1567/68*

[Seite 1] Ußgebenn inn die Kuchin

Item umb vogell unnd hynner vonn Oberwyler⁴¹ kaufft costenn 1 lb.

Item umb eyer gebenn thut 12 s.

Item umb brott und Ring gebenn unnder zweyenn molen 7 s.

Item sechs junger hanenn [?] von Gemppen⁴² kaufft thut 10 s.

Item zuo Arlisshein⁴³ alle unnd junge hüner kaufft tut 1 lb.

Item umb ein [...] käs, so zuo Basel verkaufft wordenn 3 lb.

Item umb allerley gewürtz, unnd so mann notturfftig gewäsen bezalt luth zedells thut 26 lb.

Item umb ein dotzett vogell bezallt thut 5 s.

Item Bermanns seligenn wittib zuo Oberwyler⁴⁴ umb eyer gebenn 2 s.

Item umb zwanzig mass gesottenn Anckhenn⁴⁵ umb 1 maß acht schilling vier pfening thut 8 lb 6 s 8 d.

Item umb ein korb mit Byrnen so mann vonn Ettingen bracht geben 5 s.

Lateris⁴⁶ 41 lb 7 s 8 d.

//

[Seite 2] Item Danyels frauwenn umb zwey junge hynner gebenn 3 s 4 d.

Item umb vogell bezallt thutt 3 s.

Item umb eyer unnd öppfell sindt vonn Esch⁴⁷ khummenn gebenn 8 s.

Item umb vier hanenn sindt auch vonn Esch⁴⁸ khommen 6 s 8 d.

Item umb heurling⁴⁹ frytags den 17. Octobris gebenn 6 s 8 d.

Item denn erstenn Sambstag nach Dionysy⁵⁰ umb fleisch ann der Brugkhen⁵¹ gebenn 4 lb 14⁵² s.

Item denn 18. Octobris anno etc. 67 umb eyer zu Rynach⁵³ gnomen thutt 8 s.

Item für haffenn⁵⁴ inn kuchi symbt annderm blunder geben 11 s.

Item umb zwen hanenn unnd eyer gebenn ann [...] thut 3 s.

Item aber umb vogell 6 s.

Item mehr umb sechs hannen gebenn thut 10 s.

Item umb ein nuwenn haffenn⁵⁵ 8 d.

Lateris 8 lb 4 d.

//

[Seite 3] Item umb zwey dotzett vogell gebenn 8 s.

Item umb jung hannen so vonn Esch⁵⁶ kumen bezallt 1 lb 1 s 8 d.

Item dem [...] ⁵⁷ umb ettlich hanenn geben thut 8 s.

Item ettlich vogell so mann vonn Ystein⁵⁸ gebracht, habenn cost 10 s.

Item umb eyer unnd hannen so vonn Zwingen⁵⁹ khummen gebenn 1 lb 1 s 8 d.

Item umb heurling⁶⁰ gebenn 3 s 4 d.

Item ein zeinlin mitt byrnen kaufft costenn 2 s.

Item ein ölflaschlin inn die kuchin kaufft cost 3 s 4 d.

Item umb vogell unnd ein rebhuon 8 s 4 d.

Item deß Meyers Maidtlin vonn Ettingen⁶¹ hett öpffell unnd schwininin flaisch gebracht ime darumb geben 3 s.

Item des [...] ⁶² Maidtlin vonn Esch hatt ein [...] unnd ein [...] brott gebracht, dafür ime geben 9 s 6 d.

Lat.⁶³ 4 lb 18s 10d.

//

[Seite 4] Item uff Symonis & Jude⁶⁴ anno etc. 67 mitt dem metzger gerechnet und ime bezallt 6 lb 8 s.

Item umb eyer gebenn thut 4 s.

Item zwen sester salltz haruff habenn cost 2 lb.

Item zwen sester ziblenn verkaufft, habenn cost 12 s.

Item umb ein zeinnen mit öpffell gebenn 8 s 4 d.

Item uff *Omnium Sanctorum*⁶⁵ umb hunner unnd vogell zallt 18 s.

Item dem Capeller unnd Stebler umb vogell gebenn uff donnstag aller selen tag thutt 11 s 3 d.

Item umb eyer unnd byrrn gebenn 6 s.

Item umb nestllenn unnd reckholter beri⁶⁶ 3 s 8 d.

Item umb zwen sester salltz so zuo Basell kaufft wordenn insamm 1 lb 8 s 4 d.

Item umb vogell vonn Oberwyler⁶⁷ geben 5 s 4 d.

Item umb dreyzehen sackh mitt kolen, so mann von Gemppenn⁶⁸ bracht, 1 lb 8 s.

Lateris 14 lb 3 s 11 d.

//

[Seite 5] Item umb zwentig vogell geben 8 s 4 d.

Item umb wißbrott unnd Ring geben 3 s.

Item umb ein sester salltz geben 1 lb.

Item ein schyben salltz kaufft cost 4 lb.

Item umb hannen gebenn 2 s 4 d.

Item dem [...] ⁶⁹ umb gemuoß gebenn 12 s.

Item für eyer, sindt vonn Rynach⁷⁰ gebracht wordenn, zallt 10 s 6 d.

Item umb vogellppürnen⁷¹ gebenn dem [...] ⁷² 3 s 4 d.

Item umb käß unnd wissenn zyger so zuo Basell kaufft wordenn geben 18 s.

Item umb zwen karpffenn gebenn 10 s.

Item des [...] ⁷³ frauwen, umb ein korb mit öpffell gebenn 8 s 4 d.

Item umb hannen, hünner unnd eyer 10 s.

Item umb hünner unnd kappenn⁷⁴ geben 15 s.

Lateris 10 lb 10 d.

//

[Seite 6] Item umb vogell gebenn 5 s.

Item umb drey hannen von Derwyler⁷⁵ gebenn 6 s.

Item umb hünner gebenn 5 s 8 d.

Item des Kobells frawenn für hanen zallt 5 s.

Item abermals umb vogell gebenn 8 s.

Item mein hausfraw hatt ußgebenn umb allerley zeug inn die kuchenn 10 s.

Item umb sechs vogell gebenn 2 s 6 d.

Item deß müllers maidtlin, so vier schweinen brattenn bracht, geschenckt 1 s 8 d.

Item umb rüebli⁷⁶ unnd baponeyer⁷⁷ so deß küeffers fraw vonn Basell bracht 5 s.

Item umb vogell 1 s 3 d.

Item aber umb vogell 3 s 4 d.

Item umb sechs vogell 2 s 6 d.

Item dem Heini Bürglin⁷⁸ umb zwölf vogell gebenn 5 s.

Lateris 3 lb 11 d.

//

[Seite 7] Item uff denn 6ten Novembris anno etc. 67 abermals mit dem metzger an der Bruckhenn⁷⁹ abgerechnet unnd ime bezallt für fleisch thut 9 lb 8 d.

Item umb ein Schnepffen dem Stebler gebenn 2 s 4 d.

Item vonn Gemppen⁸⁰ koufft öpffel, eyer, hünner unnd [...], costet alles zuosamenn 1 lb 15 s.

Item umb fünffhundert krauttköpff gebenn fünff guldenn thut 6 lb 5 s.

Item uff donstag nach Otthmari⁸¹ gebenn umb vogell 11 s 2 d.

Item uff disen tag mitt Alexanddern⁸² aller dingen abgerechnet für allerley speis inn die haus[haltung] unnd ime bezalt thutt 6 lb 8 s 4 d.

Item dem schnider Petter vonn Arlysheim umb ein kalb gebenn thut 2 lb 5 s.

Item Alexanders frawenn⁸³ gebenn für ir arbeit, so sy mit denn stockfischenn unnd anderem gehapt, thut 10 s.

Item umb eyer unnd ein korb mit öpffel gebenn vonn Gemppenn 12 s.

Lateris 27 lb 10 s 6 d.

//

[Seite 8] Item umb vier vogell gebenn ein batzenn⁸⁴ thutt 1 s 8 d.

Item umb vier vogell dem Stebler geben 1 s 8 d.

Item dem Bastettenmacher⁸⁵ gebenn für sinn lohn thutt 1 lb.

Item inn diser wuchenn umb fleisch bezallt 18 s 4 d.

Item aber ann der Brugkhen gerechnet von der wuchen nach Otthmari⁸⁶ und ime bezallt 2 lb 10 s 8 d.

Item mehr ime gebenn Sambstags harnach thut 2 lb 5 s.

Item umb vogell gebenn thut 1 s 8 d.

Item umb eyer unnd öpffel 9 s.

Item des bastettenmachers knecht⁸⁷ hatt allerley zerung bracht, für mein gnädig herren, uff Mittwoch nach Anndres⁸⁸ thut 10 s 4 d.

Item umb vogell gebenn 8 d.

Item umb öpfell thut 2 s.

Item umb besenn inn die haußhalthung thut 7 s.

Item umb sybenzehen pfundt rowen anckhen⁸⁹ vonn Derwyler⁹⁰ gebenn hat
1 lb 8 s 4 d.

Lateris 8 lb 16 s 4 d.

//

[Seite 9] Item vierzehen maß gesottenen anckhen⁹¹, die maß umb acht schilling
kaufft thut 5 lb 12 s.

Item umb ein kalb geben uff Sonntag vor Conceptionis Marie⁹² thut 1 lb 15 s.

Item umb vogell gebenn thut 1 s.

Aber umb vogell geben 10 s.

Item Heyni Bürglin von Rynach für alle vogell, so er gefangen, alls ich mit ime
gerechnet, gebenn thut 2 lb 5 s 3⁹³ d.

Item umb öpfell und eyer vonn Gemppen gebenn thut 10 s.

Item umb heürling⁹⁴ geben 3 s 4 d.

Item umb zehen pfundt anckhen⁹⁵ 16 s 8 d.

Item abermals dem Metzger ann der Bruckh⁹⁶ gebenn [...] seiner rechnung thut
5 lb 6 s 8 d.

Item umb vogell gebenn thut 5 s 4 d.

Item dem M[...]⁹⁷ umb ein kalb gebenn thut 1 lb 10 s.

Item umb eyer und vogell geben so vonn Derwyler⁹⁸ [...] 5 s.

Lateris 19 lb 7 d.

//

[Seite 10] Item der Schererin vonn Esch⁹⁹ umb drey S¹⁰⁰ Pfyferling gebenn thut
1 lb 16 s.

Item mehr vermellter¹⁰¹ Schererin geben umb hanne unnd eyer, thut 12 s.

Item umb Reckhollder¹⁰² unnd ein wenig byrnen geben 5 s.

Item für ein korb mit byren, so der Clusmeyer¹⁰³ allher geschickht, geben 5 s.

Item umb ein zeinen mit öpfell unnd vogell 5 s.

Item viertzigkh pfundt kertzen hatt Elias der Metzger vonn Schliengen¹⁰⁴
bracht, costens 4 lb.

Item so ist zuo [...]¹⁰⁵ inkaufft wordenn inn fleisch thut 30 lb.

Item umb fisch gebenn wordenn so vonn Steinenstatt¹⁰⁶ khomenn, mit fuorlohn,
28 lb 4 s.

Item zuo Steinenstatt umb hüennr unnd vogell gebenn thut 14 s 4 d.

Item umb krautt, wißbrott unnd ring gebenn thut 4 s.

Lateris 67 lb 7 s 4 d.

//

[Seite 11] Item umb [...] hannen zwen batzen thut 3 s 4 d.

Item umb ein hasenn gebenn so vonn Rynach¹⁰⁷ [...] thut 4 s.

Item umb drey S¹⁰⁸ Pfyferlin gebenn der Schererin vonn Esch 1 lb 12 s.

Item umb eyer gebenn thut 5 s.
Item uff *Trium Regium* umb ein kalb gebenn 1 lb 15 s.
Item umb eyer vonn Rynach¹⁰⁹ gebenn thut 13 s.
Item umb wißbrott unnd Ring geben 2 s.
Item mehr umb eyer gebenn thut 3 s.
Item umb öpffell vonn Derwyler so der Predicannt geschickt 2s.
Item umb eyer des Schmidtlins frawen gebenn 6 s.
Item umb erbsin und häring geben 1 lb 3 s.
Item umb ein kalb gebenn thutt 2 lb.
Item ann der Bruckh umb fleisch geben thut 2 lb 10 s.
Item umb den hasenn geben thut 4 s.
Item umb [...] zuo Arlißheim gebenn thut 6 s.
Lateris 11 lb 8 s 4 d.

//

[Seite 12] Item dem Capeller umb vogell geben 8 s.
Item umb eyer gebenn 2 s.
Item aber Schmidtlins frawenn umb eyer 6 s.
Item umb drey vogell dem Stebler gebenn thutt 1 s 4 d.
Item umb ein kalb unnd ein lamb gebenn thutt 2 lb 15 s.
Item umb ein hasenn dem Darwyel¹¹⁰ geben 4 s 6 d.
Item umb besen unnd eyger vonn Darwyler gebenn thutt 5 s.
Item aber umb eyer dem Stebler zuo Arlißheim gnomen 4 s.
Item dem Metzger ann der Bruckhenn gebenn umb fleisch 3 lb.
Item umb ein Sester byrnen dem Clusmeyer zuo Ettingenn 5 s.
Item umb Eyer des [...] ¹¹¹ maidtlin gebenn 7 s.
Item dem Capeller umb vogell 3 s.

Item dem vogt von Schliengen bezallt von uffenthalthung der zweyen schwinnen, so zuo Steinestatt inn ackherig¹¹² gangen vonn Jacobi¹¹³ bis [...] erhalten worden thut 3 lb 15 s.

Lateris 11 lb 15 s 10 d.

//

[Seite 13] Item uff Montag nach Pauli bekehrung¹¹⁴ umb ein zainen mit öpffell unnd eyer gebenn 8 s.

Item aber umb eyer geben thut 6 s.

Item umb vogell gebenn 1 s 4 d.

Item uff denn letstenn Januari anno etc. 68 abermals dem Metzger ann der Brugkhenn für zwen Sambstag umb fleisch gebenn 3 lb 17 s 8 d.

Item der *Dorothea der allten köchin*¹¹⁵ bezallt, so inn die kuchin kaufft luth ires zedels, selbigenn [...] 1 lb 10 s 10 d.

Item ein lamb [...] thut 15 s.

Item uff Mittwoch nach Marie Liechtmeß¹¹⁶ mit Lantzenn dem Metzger vonn Derwyler gerechnet, hatt geliffert zwen [...], 2 Pfundt kertzen, sodann ein überig

ann fleisch, thut alles zusammen 34 lb 18 s.

Item mehr ime gebenn für das fleisch, so er [...] der rechnung bracht, 10 s.

Item dem Schmidlin umb Eyer geben 4 s.

Lateris 42 lb 10 s. 10 d.

//

[Seite 14]

Item des [...] maidtlin¹¹⁷ umb eyer gebenn 3 s.

Item des (Löwen¹¹⁸) maidtlin umb eyer geben 4 s.

Item uff Valentini¹¹⁹ anno 68 dem metzger geschickht umb fleisch thut 10 s.

Item das letst fleisch¹²⁰ so ann der Bruckh verkaufft worden costet 2 lb 10 s.

Item umb ein kalb unnd ein lamb gebenn 2 lb 15 s.

Item umb eyer bezallt 6 s.

Item dem maidtlin so die küechlin zur [...] gebracht gebenn 3 s.

Item so hab ich nach dieser reis der frawen zuo Zwingenn¹²¹ [...] Arlisheim so viertzig maß lysin¹²² verzallt, yedes maß 8 s 4 d thut 16 lb 13 s 4 d.

Lateris 28 lb 16 s 4 d.

//

[Seite 15] Item zuo Ystein unnder dryen malen fisch kaufft, costenn 8 lb.

Item vonn Schlyengen¹²³ sindt fisch kummen, costenn 3 lb.

Item unser umb fisch, hechtlin unnd Groppen vonn Istein, so der vogt bracht, thut 1 lb 10 s.

Item uff denn 24. Martii anno 68 mitt Dieterichen dem Bulfferkremer abgerechnet und ime luth seins zedells bezallt 31 lb 19 s 9 d.

Item mehr von mins gnedigen herrn wurtzeladenn zuozerüstenn unnd mitt allerlei confectenn ufzufüllen geben luth des zedells thut 7 lb 19 s 10 d.

Item uff disen tag mitt Alexandern aller seiner gegebenen speis inn allein so er inn die haushaltung gebenn, luth seins zedells abgerechnet unnd ime bezahlt thut 23 lb 18 s 9 d

Item umb das gemüß unnd erbsen so Michel der Hausknecht zuo Basel kaufft 2 lb 4 s.

Lateris 78 lb 13 s 6 d.

Summarum alles ufßgab:

[...] inn die küchin thuott 378 lb 11 s 1 d.

Transkription aus: Archives de l'ancien évêché de Bâle, Comptes de Birseck, 1567/68

Anhang: Preise

Angaben in der Quelle	Preis	Preis pro Stück oder Maßeinheit
<u>Verschiedenes</u>		
½ Pfund Wachskerzen	3 s 4 d	
1 Pfund Kerzen	5 s	

2 Sester Salz	2 lb	
2 Sester Salz	1 lb 8 s 4 d	
1 Scheibe Salz	4 lb	
1 Maß gesottene Butter	8 s 4 d.	
17 lb »rohe« Butter	1 lb 8 s 4 d	1 lb zu 20 d
10 lb Butter	16 s 8 d	1 lb zu 20 d
<u>Geflügel</u>		
1 Dutzend Vögel	5 s	1 Vogel 5 d
2 junge Hühner	3 s 4 d	1 Huhn 20 d
4 Hähne	6 s 8 d	1 Hahn 20 d
6 Hähne	10 s	1 Hahn 20 d
2 Dutzend Vögel	8 s	1 Vogel 4 d
1 Schnepfe	2 s 4 d	1 Schnepfe 28 d
2 Schnepfen (in der Rechnung des Krämers)	6 s 8 d	1 Schnepfe 40 d
<u>Wildfleisch</u>		
1 Hase	4 s	1 Hase 4 s
1 Hase	4 s 6 d	1 Hase 4 s 6 d
<u>Fleisch</u>		
1 Kalb	2 lb 5 s	
1 Kalb	2 lb	
1 Kalb	1 lb 15 s	
1 Kalb	1 lb 10 s	
1 Kalb + 1 Lamm	2 lb 15 s	
1 Lamm	15 s	
<u>Fisch</u>		
1 Rochen	2 s 6 d	
2 Karpfen	10 s	
1 Karpfen	5 s	
<u>Gemüse Leguminosen</u>		
500 Krautköpfe	5 Gulden (= 6 lb 5 s)	
2 Sester Zwiebeln	12 s	1 Sester zu 6 s
40 Maß Linsen	16 lb 13 s 4 d	1 Maß zu 8 s 4 d
1 Salat (Wintersalat)	8 d	
2 Burdi Petersilienwurzel	8 d	
<u>Obst</u>		
1 Zeinlin Birnen	2 s	
1 Korb Birnen	5 s	
1 Sester Birnen	5 s	
1 Korb Äpfel	2 s	
1 Korb Äpfel	8 s 4 d	
1 Zeine Äpfel	8 s 4 d	

Anmerkungen

- 1 Ich danke Jürg Tauber für die Hilfe bei der Interpretation des Textes.
- 2 Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a. M. 1988 (engl. Original: *All Manners of Food*, Oxford/New York 1985), S. 66.
- 3 Aus der Fülle der Literatur sei nur wenig zitiert: Irmgard Bitsch/Trude Ehlert/Xenia von Ertzdorff (Hrsg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 in Giessen, 2. überarbeitete Aufl.*, Sigmaringen 1990. – Bruno Lauriou, *Tafelfreuden im Mittelalter: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten*, Stuttgart/Zürich 1992. – *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Âges: Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14–17 novembre 1990*, hrsg. von Martin Aurell/Olivier Dumoulin/Françoise Thelamon (= Publications de l'Université de Rouen, 178), Rouen 1992. – Barbara Krug-Richter, *Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540–1650* (= Studien zur Geschichte des Alltags 11), Stuttgart 1994. – *Archéologie du Midi Médiéval*, Bd. 15–16: Dossier spécial Cuisine médiévale. Actes du colloque »Usages et goûts culinaires au Moyen Âge en Languedoc et en Aquitaine« (1997–1998). – Dorothee Rippmann/Brigitta Neumeister-Taroni (Hrsg.), *Gesellschaft und Ernährung um 1000. Eine Archäologie des Essens. Begleitband zur Ausstellung »Les mangeurs de l'an 1000« im Alimentarium, Musée de l'Alimentation, Vevey, Fondation Alimentarium, 2000.* – Zur Schweiz im Mittelalter vgl. die Beiträge in: *Medium Aevum Quotidianum* H. 34 (1996).
- 4 Terence Scully, *The Art Of Cookery In The Middle Ages*, Woodbridge 1995. – Trude Ehlert, *Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert von Trude Ehlert*, Düsseldorf 2000. – für den Oberrhein siehe Dorothee Rippmann, *Alltag und Ernährung*. In: *Das Spätmittelalter am Oberrhein. Alltag, Handwerk und Handel 1350–1525. Katalogband. Große Landesausstellung Baden-Württemberg. Badisches Landesmuseum Karlsruhe*, Stuttgart 2001, S. 315–317.
- 5 Vgl. Gerhard Fouquet, *Wie die kuchenspise sin solle* – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung (1464–1478). In: *Pfälzer Heimat* 39(1988), S. 12–27.
- 6 Kurt Weissen, *An der stuer ist ganz nuett bezalt: Landesherrschaft, Verwaltung und Wirtschaft in den fürstbischöflichen Ämtern in der Umgebung Basels (1435–1525)* (= Basler Beiträge zur Geschichtswissenschaft, im folgenden BBG, 167), Basel/Frankfurt a.M. 1994.
- 7 Hans Berner, *die gute correspondenz: Die Politik der Stadt Basel gegenüber dem Fürstbistum Basel in den Jahren 1525–1585* (= BBG 158), Basel/Frankfurt a. M. 1989. – Ders., *Gemeinden und Obrigkeit im fürstbischöflichen Birseck. Herrschaftsverhältnisse zwischen Konflikt und Konsens* (= Quellen und Forschungen zur Geschichte und Landeskunde des Kantons Basel-Landschaft 45), Liestal 1994.
- 8 Zur jüdischen Gemeinde siehe Günter Boll, *Dokumente zur Geschichte der Juden in Vorderösterreich und im Fürstbistum Basel (1526–1578)*. In: *Zeitschrift des Geschichtsvereins »Schau-ins-Land«* 115(1996), S. 19–44.

- 9 Zu Schliengen und zum rechtsrheinischen Territorium Weissen (wie Anm. 6), S. 47–63 und 83 f.; eine Karte bei Berner, *Gemeinden und Obrigkeit* (wie Anm. 7), S. 345.
- 10 In der Rechnung folgt denn auch die Rubrik mit den Ausgaben für das Gesinde.
- 11 In den Quellen Obervogt oder Vogt genannt; der Begriff Landvogt setzte sich im 18. Jh. durch. – Berner, *Gemeinden und Obrigkeit* (wie Anm. 7), S. 42.
- 12 Ähnliche Angaben sind auch in anderen Archiven, z. B. jenem des Basler Domstifts und jenem des Heilig-Geist-Spitals zu Basel zu entnehmen, siehe Dorothee Rippmann, *La main-d'oeuvre et son alimentation à la fin du moyen-âge d'après les documents comptables. L'exemple de la région de Bâle*. In: Emmanuelle Rassart-Eeckhout et al. (Hrsg.), *La vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique* (= *Textes, Etudes, Congrès 18*), Louvain-la-Neuve 1997, S. 179–203. – Dies., *Le pain quotidien: alimentation et travail dans l'Évêché de Bâle aux XV^e et XVI^e siècles*. In: *Cercle d'études historiques de la Société jurassienne d'Emulation, Lettre d'information*, Heft 34 (Februar 2005), S. 3–8.
- 13 *Archives de l'Ancien Evêché de Bâle (Porrentruy)*, *Comptes de Birseck*, 1498.
- 14 Dorothee Rippmann, »Sein Brot verdienen«: Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum*, hrsg. von Gerhard Jaritz, H. 34, Krems a. d. Donau 1996, S. 91–114. – Dies., *Frauenarbeit im Wandel. Untersuchungen zu Arbeitsteilung, Arbeitsorganisation und Entlohnung im Weinbau am Oberrhein (15./16. Jh.)*. In: Heide Wunder/Christina Vanja (Hrsg.), *Weiber, Menscher, Frauenzimmer. Frauen in der ländlichen Gesellschaft, 1500–1800*, Göttingen 1996, S. 26–59.
- 15 Bei den von Metzgern vertriebenen Kerzen dürfte es sich um Unschlittkerzen handeln.
- 16 Ehlert (wie Anm. 4), S. 38.
- 17 Die Listen über den Einzug des Buttergelds zählen zu den ältesten demographisch auswertbaren Quellen im Bistum Basel, siehe Weissen (wie Anm. 6), S. 191–202, 285 u. 428 f. Vgl. auch *Bildersturm. Wahnsinn oder Gottes Wille?* Katalog zur Ausstellung. Bernisches Historisches Museum/Musée de l'Oeuvre Notre Dame, Strassburg, hrsg. von Cécile Dupeux/Peter Jezler/Jean Wirth, 2. Aufl., Bern 2001, S. 226 f. (Text von Christian von Burg).
- 18 Jürg Tauber, *Kirche und Raum: Kirchliche Organisation und Landesausbau*. In: *PRO DEO. Das Bistum Basel vom 4. bis ins 16. Jahrhundert*, hrsg. von Jean-Claude Rebetez in Zusammenarbeit mit Jürg Tauber/Reto Marti/Laurent Auberson/Damien Bregnard. *Stiftung Archiv des ehemaligen Fürstbistums Basel – Pruntrut, Delsberg 2006*, S. 64–87, hier S. 71. – Dorothee Rippmann, *Das tägliche Brot und der Festbraten*. In: *Nah dran, weit weg. Geschichte des Kantons Basel-Landschaft*, 6 Bde., Liestal 2001, Bd. 2: *Bauern und Herren. Das Mittelalter*, S. 71–82.
- 19 In der Umgebung sind »Vogelweiden« in Binningen und Oberwil und auf dem Hoee nachgewiesen, Weissen (wie Anm. 6), S. 580. Zu den an einer Fundstelle in Basel archäologisch nachgewiesenen Arten von Singvögeln siehe Jörg Schibler/Heidemarie Hüster-Plogmann, *Tierknochenfunde aus mittelalterlichen Latrinen als Informationsquelle zur Wirtschafts-, Sozial-, Kultur- und Umweltgeschichte*. In: *Fundgruben – Stille Örtchen ausgeschöpft. Buch- und Ausstellungskonzeption* Pia Kamber/Christine Keller (Publikation zur Ausstellung »Fundgruben« im Historischen Museum Basel), Basel 1996, S. 77–86, hier S. 79 f.

- 20 Staatsarchiv Basel-Landschaft, Altes Archiv, Herrschaft Birseck, L. 114C. 666 Nr. 5, abgedruckt bei Weissen (wie Anm. 6), S. 577–580.
- 21 Renovierung des Hühnerhauses auf Birseck, s. AAEB, Comptes de Birseck 1440/41.
- 22 Urs Amacher, Zürcher Fischerei im Spätmittelalter (= Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich 63), Zürich 1996, S. 110. – Zu den Platteisern siehe Franz Irsigler, Ein großbürgerlicher Kölner Haushalt am Ende des 14. Jahrhunderts. In: Festschrift Matthias Zender. Studien zu Volkskultur, Sprache und Landesgeschichte, hrsg. von Edith Ennen/Günter Wiegelmann, Bonn 1972, Bd. 2, S. 637–668.
- 23 Zum Wässern Amacher (wie Anm. 22), S. 110 mit Anm.
- 24 Max Baumann, Fischer am Hochrhein: Zur Geschichte der Fischerei zwischen Säckingen und Basel, verfasst im Auftrag der Ortsbürgergemeinde Kaiseraugst, Aarau 1994. – Weissen (wie Anm. 6), S. 65 zur Rheinfischerei und »Lachsweide« am Rhein bei Istein. – Zu Fisch allgemein Heide Hüster-Plogmann (Hrsg.), Fisch und Fischer aus zwei Jahrtausenden – eine fischereiwirtschaftliche Zeitreise durch die Nordwestschweiz, Augst (Römerstadt Augusta Raurica) 2006.
- 25 Schibler/Hüster-Plogmann (wie Anm. 19), S. 80 f.
- 26 Dazu Hüster-Plogmann (wie Anm. 24) und Amacher (wie Anm. 22).
- 27 Heuerling: junger Fisch von diesem Jahr. Ein Weistum von 1442 besagt, *es sol niemand dehein hürling fohen vor sant Arbegastestag im Rin noch innen andern wassern*, Jacob und Wilhelm Grimm, Deutsches Wörterbuch, 33 Bde., Leipzig 1854–1971, Bd. 10, Sp. 1285 f. – Heuerlinge sind noch sehr klein und geben kaum etwas her, dennoch waren sie im Mittelalter beliebt; *visch groß und cley*n gehörten im Basler Spital zur Krankenkost, Staatsarchiv Basel-Stadt, Spital W2, vgl. Irsigler (wie Anm. 22), S. 647.
- 28 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, »Be-sehung« durch den Vogt v. Birseck); StABL, L.114c.670 Nr. 218 (Oberwil). – Dazu Weissen (wie Anm. 6), S. 252 u. 383 und Dorothee Rippmann, Der Weiher zu Oberwil (BL) im 16. Jahrhundert. Lohnarbeit und Interessenkonflikte im fürstbischöflichen Amt Birseck. In: Baselbieter Heimatblätter 2001, Juni 1992 (Bulletin der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte). Der Oberwiler Teich wurde 1597 auf Betreiben der Bauern eingeschüttet.
- 29 Schweizerisches Idiotikon. Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, Bd. 4, Frauenfeld 1901, Sp. 1191–1193, »Balche«: Lachsartiger Fisch, Weißfelchen, Bratfisch, Felchen.
- 30 Vgl. Grimm (wie Anm. 27), Bd. 5, Leipzig 1897, Sp. 3292, »Gemüse«.
- 31 Für Vierling; individuelle Schreibart des Schreibers.
- 32 *grein* für *grien* = grün; der Schreiber pflegt eigenartigerweise *ie* in *ei* zu verwandeln, siehe oben den Feirling und unten *Leinhart* für den Vornamen *Lienhart*.
- 33 *deret* für gedörrt. Getrockneter Plattfisch, Scholle.
- 34 Es dürfte sich um einen Fasshahn handeln.
- 35 Vierling.
- 36 Das Wort ist durch einen Tintenfleck unlesbar gemacht.
- 37 Bezahlt wird mit französischen Dicken.
- 38 *gemelten?*
- 39 *betzügen?* für bezeugen.
- 40 Das Archiv befindet sich in Pruntrut, Kanton Jura (Schweiz). Das originale Dossier ist nicht paginiert. Seitenwechsel sind mit // angegeben; unlesbare Wörter mit [...]. Wo nötig wurden sparsam Satzzeichen wie Komma oder Punkt eingesetzt.

Abkürzungen: L = libra (Pfund als Maßeinheit); lb = Pfund (Recheneinheit von 20 Schilling); s = Schilling (1 s zu 12 Pfennigen); d = denarii (Pfennige).

- 41 Oberwil im Birsig- oder Leimental, BL, Dorf südlich von Basel.
- 42 Gempen, im heutigen Kanton Solothurn (SO), südöstlich der Burg Birseck.
- 43 Arlesheim, Dorf am Fuße der Birseck, im heutigen Kanton Basel-Landschaft, BL.
- 44 Oberwil, BL.
- 45 Anken: Butter.
- 46 Zu ergänzen ist jeweils *Summa lateris* (Genetiv von lat. *latus*), d.h. die Summe der auf der Seite verzeichneten Ausgaben.
- 47 Aesch im Birstal, BL.
- 48 Aesch.
- 49 Heuerlinge sind einjährige (Zucht-)Fische.
- 50 *Dionysy*: 9. Oktober.
- 51 Dornachbruck an der Birs bei Dornach, in der Nähe der Birseck.
- 52 Zahl korrigiert und nicht sicher lesbar.
- 53 Reinach, BL, Dorf am linken Birsufer, gegenüber Arlesheim gelegen.
- 54 Hafen: Töpfe oder Geschirr.
- 55 Hafen: Topf/Kochtopf.
- 56 Aesch.
- 57 Unleserlicher Eigenname.
- 58 Istein im rechtsrheinischen Unteramt Birseck (Deutschland).
- 59 Zwingen bei Aesch im Birstal.
- 60 Einjährige Fische, siehe oben.
- 61 Ettingen, BL.
- 62 Eigenname nicht entzifferbar.
- 63 Zu ergänzen wäre: *Summa lateris*, für das Seitentotal.
- 64 *Simonis und Jude*: 28. Oktober.
- 65 Allerheiligentag: 1. November.
- 66 Holunderbeeren.
- 67 Oberwil.
- 68 Gempen, SO.
- 69 Eigenname nicht entzifferbar.
- 70 Reinach.
- 71 Vogelbirnen, d.h. Vogelbeeren.
- 72 Unleserlicher Eigenname.
- 73 Dito.
- 74 Für Kapaun, verschnittener Hahn.
- 75 Therwil, BL, im Birsigtal, westlich von Reinach.
- 76 Karotten.
- 77 Pastinaken, ein im Mittelalter häufig angepflanztes Wurzelgemüse.
- 78 Er wohnt in Reinach, siehe unten, Seite 9 des Dossiers.
- 79 Dornachbruck.
- 80 Gempen.
- 81 Othmarstag: 16. November.
- 82 Es handelt sich aller Wahrscheinlichkeit nach um den Krämer Alexander Hirnis, dessen Rechnung in dem Dossier eingebunden ist.

- 83 Wahrscheinlich die Ehefrau des oben genannten Krämers Alexander Hirnis.
- 84 Silbermünze im Wert von 5 Pfennigen.
- 85 Pastetenmacher.
- 86 Othmarstag: 16. November.
- 87 Knecht des Pastetenmachers.
- 88 Andreastag: 30. November.
- 89 Frische, ungesottene Butter.
- 90 Therwil, BL.
- 91 Gesottene Butter.
- 92 Marien Empfängnis: 8. Dezember.
- 93 Zahl nicht sicher lesbar.
- 94 Heuerling.
- 95 Butter.
- 96 Dornachbruck.
- 97 Unsichere Lesart des Eigennamens, gleicher Name wie Seite 5 des Dossiers.
- 98 Therwil.
- 99 Aesch an der Birs.
- 100 Zeichen für ein Hohlmaß.
- 101 *vermellt*: oben genannte von Aesch.
- 102 Holunder.
- 103 Der *Clusmeyer* von Ettingen, siehe unten.
- 104 *Schliengen* im Unteramt Birseck, D.
- 105 Unklarer Ortsname.
- 106 Steinstadt im Unteramt Birseck, am Rhein gelegenes Dorf (Baden-Württemberg, D).
Es handelt sich demnach um Rheinfisch.
- 107 Reinach.
- 108 Hohlmaß.
- 109 Reinach.
- 110 Gemeint ist eine Person aus Therwil.
- 111 Eigenname unleserlich.
- 112 Unsichere Lesart; evtl. im Sinne von »zu Acker gehen« bzw. »sich in der Waldweide aufmästen«.
- 113 *Jacobi*: 25. Juli oder 19. November.
- 114 *Pauli Bekehrung*: 25. Januar.
- 115 Hervorhebung durch die Autorin dieses Beitrags.
- 116 Lichtmess: 2. Februar.
- 117 Gleiches Mädchen wie Seite 12 des Dossiers.
- 118 Unsichere Lesart.
- 119 Valentinstag: 14. Februar.
- 120 Das »letzte Fleisch« ist für die letzte Fleischmahlzeit vor der Fastenzeit bestimmt. In der Fastenzeit wird nicht mehr geschlachtet.
- 121 Zwingen im Birstal.
- 122 Linsen.
- 123 Istein und Schliengen (Baden-Württemberg, D), rechtsrheinisch, im unteren Amt Birseck.