



**University of
Zurich** ^{UZH}

**Zurich Open Repository and
Archive**

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

Year: 1996

”Sein Brot verdienen”: die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter

Rippmann, Dorothee

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-215889>

Journal Article

Published Version

Originally published at:

Rippmann, Dorothee (1996). ”Sein Brot verdienen”: die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter. *Medium Aevum Quotidianum*, 34:91-114.

«Sein Brot verdienen»: Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter

Dorothee Rippmann

Wenn die Redensart «sein Brot verdienen»¹ unter den heutigen ökonomischen Lebensbedingungen weitgehend sinnentleert ist, so vermochte sie im Mittelalter die Situation der LohnarbeiterInnen durchaus treffend zu fassen.² «Seine Nahrung gewinnen» hiess soviel wie seinen Lebensunterhalt verdienen oder um Lohn arbeiten. Tatsächlich wurde vielerorts ein Teil des Lohnes in Naturalien bezahlt, d.h. der Mischlohn war eine gängige Erscheinung.³ Auch Fronarbeiter und Fronarbeiterinnen dienten nicht völlig

¹ Röhrich, Lutz, Das grosse Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, 3 Bde., Freiburg/Basel/Wien 1991-1992, Bd. 1, S. 262-266, Artikel «Brot». Für Hinweise zur Ernährung von Arbeitskräften danke ich Prof. Léopold Génicot, Universität Louvain-La-Neuve, Prof. Hans-Jörg Gilomen, Universität Zürich, und Willi Schoch, Basel. Für Kritik an einem Entwurf dieses Artikels danke ich Fridolin Kurmann und Martin Leuenberger, Liestal.

² Vgl. Lardin, Philippe, Le rôle du vin et de la nourriture dans la rémunération des ouvriers du bâtiment à la fin du Moyen Age. in: La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les Ages. Actes du Colloque de Rouen avec la participation de Jacques Le Goff 14-17 novembre 1990, hg. v. Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thelamon (Publications de l'Université de Rouen 178), Rouen 1992, S. 209-215, der S. 214 bemerkt, dass sich, während die Beköstigung im 15. Jahrhundert zunehmend monetarisiert wurde, der alte auf die Nahrung bezogene Sprachgebrauch hielt: «Les coutumes se maintiennent encore dans le vocabulaire, mais plus dans les faits. On parle encore de mouton de l'Ascension, ou de vin, mais il s'agit plus souvent de l'argent qui est censé les remplacer».

³ Dyer, Christopher, Changes in Nutrition and Standard of Living in England, 1200-1500, in: R.W. Fogel (Hg.), Long-Term Changes in Nutrition and the Standard of Living (9th Congress of the International Economic History Association, Berne 1986), Bern 1986, S. 35-44; ders. Changes in Diet in the Late Middle Ages: The Case of Harvest Workers, in: Dyer, Christopher, Everyday Life in Medieval England, London/Rio Grande 1994, S. 77-99; 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; Held, Wieland, Der Einsatz von Tagelöhnern im Doppelamt Jena-Burgau zu Beginn des 16. Jahrhunderts,

umsonst, sondern um ihre körperliche Leistungsfähigkeit und ihre Motivation zu erhalten, bot ihnen die Herrschaft das «Fronbrot» mit Wein (v.a. in England Bier).⁴ So vermerkt zum Beispiel der Landvogt im fürstbischöflich-baslerischen Amt Birseck zu Pfingsten 1440, er habe im Weinberg eine Anzahl Fronarbeiter «by dem brot gehebt» und ihnen an drei Tagen ein «Morgenbrot» verabreicht.⁵

Die eheliche Hausgemeinschaft vereinigte Mann und Frau, «die ein furend und ein muos und bratt miteinander essend». ⁶ Zur Tischgemeinschaft in einem Handwerkerhaushalt gehörten Gesellen, Lehrlinge oder Dienstboten, die im Hause des Meisters lebten; man bezeichnete einen solchen Tischgenossen als jemanden, «der mein brot isset»; man war verpflichtet, dem Gesellen, Lehrling oder der Magd zu essen zu geben und ihn oder sie in seinem «muoß und brodt zu erhalten». ⁷ In einer Urkunde des Basler Offizials ist unter anderen von den adeligen Herren von Eptingen und deren Dienstboten die Rede, dem «gedingt gebroetet gesind. so ir muos und brott nyessen». ⁸ Wenn eine Frau im Dorf mit einem Kind niederkam, so spendete die Herrschaft den «kindbettwein», den die Wöchnerin zusammen mit den verheirateten Frauen des Dorfs in der sogenannten Kindbettfeier vertrinken konnte. ⁹ Im Ritual der Weinspende darf man ein Zeichen der sozialen

in: Jahrbuch für Geschichte des Feudalismus 2 (1978), S. 207-224. Zum Frondienst bes. Boutuche, Robert, Seigneurie et Féodalité. vol. 1, Paris 1968, S. 98-108, 118-121, 267-270. Zum Oberrhein vgl. die beiden grundlegenden Werke von Dirlmeier und Schulz: Dirlmeier, Ulf, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Mitte 16. Jahrhundert), Heidelberg 1978; Schulz, Knut, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter. Untersuchungen zur oberrheinischen und oberdeutschen Stadtgeschichte des 14. bis 17. Jahrhunderts, Sigmaringen 1985.

⁴ Vgl. Mone, F. J., Zur Geschichte des Weinbaues vom 14. bis 16. Jahrhundert. in: ZGO 3 (1852), S. 257-299; Burckhardt, L. A., Die Hofrödel von Dinghöfen Baselerischer Gotteshäuser und Andrer am Ober-Rhein, Basel 1860, S. 244f. Zu Beschwerden über mangelnde Fronkost im Birseck vgl. Bemer, Hans, Gemeinden und Obrigkeit im fürstbischöflichen Birseck. Herrschaftsverhältnisse zwischen Konflikt und Konsens, Liestal 1994, S. 41f.; Staatsarchiv Baselland, Liestal (StABL), Lade 114b. 648 Nr. 284.

⁵ Archives de l'Ancien Evêché de Bâle, Porrentruy (AAEB), Comptes de Birseck, Weinbaurechnung 1440.

⁶ Franz, Günther, Der deutsche Bauernkrieg. Aktenband, Darmstadt 1972, S. 50.

⁷ Schulz, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter (wie Anm. 3), S. 342.

⁸ Urkundenbuch der Landschaft Basel, hg. von Heinrich Boos. Tl. 2, Basel 1883, S. 1067 Nr. 914 (1474).

⁹ AAEB, birseckische Amtsrechnung 1568-1569: «Item für Almuosen. haussarmen leuten, kündbeteren unnd vom Brandschatz in gemein usgeben 2 lb.»; Franz, Der deutsche Bauernkrieg (wie Anm. 6), S. 49 und 54; Worschech, Reinhard, Frauenfeste und

Verbundenheit des Herrn mit seinen Untertanen, in diesem Falle mit den Frauen im Dorf, sehen.

Den zentralen Stellenwert, den die «Nahrung» in den Beziehungen zwischen Herrschaft und Untertanen besass, illustriert eine Episode im Konflikt um die Besetzung des Landgerichts im Sissgau: Während eines längerdauernden Prozessverfahrens gegen den Müller von Sissach in den 1460er Jahren machten die bäuerlichen Urteilssprecher ihr künftiges Erscheinen an den Landtagen in Sissach davon abhängig, dass ihnen der Landgraf «Zehrung» gab oder sie für die Verpflegungskosten monetär entschädigte. Der Zeuge Penteli der Schneider von Büren berichtete Jahre später in einer gerichtlichen Kundschaft über die Auseinandersetzung mit dem Gerichtsherrn:

«er hatt ouch me gerett, do Hanß Müller und Hanß Lang von Sissach von einß Imlis [Getreidemass] wegen dz lantgericht ze Sissach vil und dick bruchten und uff ein zitt, do dz lantgericht ein end hatt, do wurden die rechtsprecher, so an der schrancken sessen, des eiß [einig], dz sy cost oder zerung an den lantrichter erfordren wolten und wurden ze rat, dz der so aller wittest an dz lantgericht ze gan hette, erfordren solte, und fielle dz selv uff Pentelin dissen geziügen [d.h. die Wahl fiel auf den hier sprechenden Zeugen], und alß er sich verfürsprechette und die zerung erfordren wolt, do keme juncker Thoman von Valckenstein, Ritter, mit einem knaben und sesse in die schrancken, und do er sollichs erhörte, do spreche juncker Thoman [der Landgraf]: 'Pantelion, Pantelion, nit also ir sitzen in minen lantgerichten und niessen wun und weid und hab anders nützit von úch, denn dz ir mir müssen ze gericht und ze recht gon alß ein obresten lantrichter, wenn ich úch dz verkünden'. Und erstackte im die red im mund, dz er nüt me reden konte, und sollichs und nit witter konen wir usser im [d.h. vom Zeugen Penteli] erfaren...»¹⁰

Da der Zeuge laut dem Kundschaftsprotokoll seinen Bericht an dieser Stelle abbrach, erfahren wir nichts über den Erfolg seines seinerzeitigen Vorstosses. (Ob dem Landgrafen oder dem Zeugen das Wort im Munde erstarb, gibt die Satzkonstruktion nicht eindeutig zu erkennen.) Die bäuerliche Forderung gründete im Empfinden, dass der Gerichtsherr Unrecht tat, wenn er die Richter ohne verbindliche Gegenleistung zum Einsitz in den Landtag aufbot. Nach der Auffassung der Untertanen erschien die als ein Tauschverhältnis verstandene soziale Beziehung zwischen ihnen und dem Grafen gestört, wenn

Frauenbräuche in vergleichender Betrachtung mit besonderer Berücksichtigung Frankens, Diss. Würzburg 1971, bes. S. 101-156.

¹⁰ Staatsarchiv Baselland (StABL), Lade 11.214 Nr. 136.

er sich weigerte, für die Verpflegung aufzukommen. Die nicht gesicherte Lesart des letzten Satzes der Kundschaft, wonach dem Landgrafen das Wort im Munde steckenblieb, würde die Unhaltbarkeit seiner Position noch unterstreichen.

In Bern, Basel und Strassburg war es üblich, Arbeitskräfte in der Landwirtschaft und auf Baustellen zu verpflegen, während beispielsweise in der Colmarer Landwirtschaft im 15. Jahrhundert laut obrigkeitlicher Verordnungen zunächst grundsätzlich keine Beköstigung gegeben werden sollte.¹¹ Philippe Lardin spricht im Zusammenhang solcher kollektiver Mahlzeiten von «convivialité ouvrière».¹² Der Begriff unterstreicht die von der neueren Forschung erkannte gesellschaftliche Bedeutung der Ernährung als kommunikatives System.¹³

Nicht alle Wirtschaftsquellen, die von Frondienst und von Lohnarbeit zeugen, sind gleichermaßen aussagekräftig bezüglich der Verpflegungsgewohnheiten und der Art der dargebotenen Nahrungsmittel. Denn oft sind die Arbeitskosten nur pauschal registriert, ohne Angabe der Anzahl beschäftigter Personen und Arbeitstage und ohne die Beköstigungskosten separat auszuweisen. Zudem halten die Rechnungen selten Menge und Preis des aufgewendeten Brotes und des Weines fest, da diese Hauptelemente der Ernährung in der Regel nicht auf dem Markt eingekauft wurden, sondern aus der grundherrschaftlichen Eigenproduktion oder aus den Einnahmen von Naturalzinsen und Zehnten stammten.

Die Kosten für Nahrungsmittel schlugen beispielsweise im *Cluniazenser-Priorat St. Alban zu Basel* im Jahr 1513-1514 mit 38% aller Geldausgaben zu Buche. Hans-Jörg Gilomen untersuchte diese Jahresrechnung, welche Sachausgaben, Nahrungsmittel- und Lohnkosten vereinigte. Viele Einzelposten halten die für Nahrungsmittel aufgewendeten Beträge fest. Beim Fleisch stehen an erster Stelle Schaf- und Schweinefleisch, nur selten Rind- und Kalbfleisch. Für die Fastentage kaufte man Fisch, besonders viel

¹¹ Wennelinger, Hugo. Lebensmittelteuerungen, ihre Bekämpfung und ihre politischen Rückwirkungen in Bern vom ausgehenden 15. Jahrhundert bis in die Zeit der Kappelerkriege (Archiv des Historischen Vereins des Kantons Bern 55), Bern 1971, S. 45-47; Schulz, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter (wie Anm. 3). S. 327-343, 344-353; Sittler, Lucien, *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*, Paris 1956, S. 39f.

¹² Lardin (wie Anm. 2), S. 214.

¹³ Dyer, *Changes in Nutrition* (wie Anm. 3); Nada Patrone, Anna Maria, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Turin 1981, besonders S. 455-473; Mennell, Stephen. *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*, Frankfurt a.M. 1988; Montanari, Massimo, *Der Hunger und der Überfluss*, München 1993; Bynum, Caroline Walker, *Holy Feast and Holy Fast. The religious significance of food to medieval women*, Berkeley/Los Angeles/London 1987.

Hering und heimische Weissfische, die «*Albelen*», vereinzelt Karpfen und Hechte. Weitere Posten beziehen sich auf gesottene und frische Butter, Milch, Eier, Obst und Gemüse, darunter «viel Zwiebeln, etwas Grünerbs, Rüben, Rettich, viel Petersilie [Wurzelpetersilie], etwas Mus», womit die am häufigsten erwähnten, wichtigsten Bestandteile des «Companagiums», des sogenannten «Zubrots», alle genannt wären.¹⁴

Seit den 1430er Jahren verfügen wir über relativ systematische Informationen über die Beköstigung von Arbeitskräften im Raum Basel, deren Auswertung ein einigermaßen differenziertes Bild ergeben, wenngleich Aussagen über die konsumierten Quantitäten nur für das Brot und den Wein möglich sind. Einer der ältesten Belege für die Fronkost im Oberrheingebiet findet sich im Weistum der elsässischen Abtei Maursmünster von 1144:

*«Abbas autem unicuique secantium dare debet panem honestum, altero anno carnes, altero caseum et item altero vinum, altero cerevisiam... Abbas unicuique aratro tres panes dare debet, ad tria iugera cerevisiam, ad quartum vinum.»*¹⁵

Während hier lediglich eine nonnative Sollvorstellung bezüglich des Entgelts für Schnitter- und Pflugdienste - in Form von Brot, Wein oder Bier, Fleisch und Käse - erläutert wird, geben Jahresrechnungen der Münsterbauhütte des Basler Domstifts¹⁶ und die Serie der Rechnungen des Amtes Birseck im Fürstbistum Basel¹⁷ Auskunft über die real gereichten Beköstigungen. Wir werden uns im folgenden vor allem den Verhältnissen in diesen zwei Institutionen widmen. Weitere Informationen sind in den in der Mitte des 15. Jahrhunderts einsetzenden Rechnungen des Basler Heilig-Geist-

¹⁴ Gilomen, Hans-Jörg, Die Grundherrschaft des Basler Cluniazenser-Priorates St. Alban im Mittelalter (Quellen und Forschungen zur Basler Geschichte 9), Basel 1977, S. 323-334.

¹⁵ Siebeck, Oskar, Der Frondienst als Arbeitssystem, Tübingen 1904, S. 55-57.

¹⁶ Staatsarchiv Basel-Stadt (StABS), Domstift NN (mit einigen Lücken durchgehend von 1399-1487). Dazu: Pfr. Emanuel LaRoche, Bauhütte und Bauverwaltung des Basler Münsters im Mittelalter, in: Beiträge zur vaterländischen Geschichte 12, Basel 1888, S. 77-112; Rippmann, Dorothee, «Frauenwerk» und Männerarbeit. Gesinde, Tagelöhner und Tagelöhnerinnen in der spätmittelalterlichen Stadt, in: Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde 95 (1995), S. 5-42.

¹⁷ Archives de l'Ancien Evêché de Bâle (AAEB), Comptes de Birseck. Dazu: Weissen, Kurt, «An der stuer ist ganz nuett bezahlt»: Landesherrschaft, Verwaltung und Wirtschaft im fürstbischöflichen Territorium in der Umgebung Basels (1435-1525), Basel/Frankfurt a. M. 1995; Rippmann, Dorothee. 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-âge et au XVIe siècle, in: Bulletin du Département d'Histoire Economique et Sociale de l'Université de Genève, Genf 1993, S. 25-38.

Spitals enthalten.¹⁸ Wir untersuchen die Beköstigungsgewohnheiten in der Reihenfolge Domstift - Amt Birseck. Während beim ersten Beispiel Aussagen über das Nahrungsmittelbudget, die Fastenregelungen, wöchentlichen Speisepläne und über die «Contorni» im Vordergrund stehen, führt uns das Beispiel Birseck zum Problem der konsumierten Mengen und zum zentralen Thema des Brotes.

Die Beköstigung von Arbeitskräften der Basler Münsterbauhütte

Die Münster-Bauhütte verfügte über ansehnliche Landgüter in der Umgebung Basels, beidseits des Rheines, in Istein, Riehen, Bamlach, Birsfelden und Reinach. Es handelte sich dabei um Wiesland und um einige Rebärten, die in der Saison von Februar bis November eine intensive Bewirtschaftung erforderten. Zunächst unterhielt die Bauhütte ihre Güter unter Einsatz von Tagelöhnern und Tagelöhnerinnen in Eigenregie, später dann verpachtete sie viel Land an lokale Weinbauern. Die Beköstigung der Arbeitskräfte erfolgte nach zwei, parallel laufenden Modellen: Lagen die Weingärten nicht allzuweit von der Stadt entfernt, wurden die im Hause des «Magister Fabricae» auf dem Münsterhügel zubereiteten Mahlzeiten mit Karren hinausgeführt. Im Falle der weiter entfernten Weingüter kam das Domstift für den Einkauf der Lebensmittel auf und beauftragte eine bezahlte Köchin mit deren Zubereitung am Arbeitsort. In den Aufstellungen über die Kosten der Weinernte finden sich regelmässig Einträge folgender Art: *«Item von spise und geschirr uff und ab ze führen 9 s. Item der frowen die do kocht 5 s.»*¹⁹ Genauer über die den Arbeitskräften gereichten Nahrungsmittel und das dem Wechsel der Jahreszeiten angepasste Angebot erfahren wir aus den Jahresrechnungen der 1420er Jahre und besonders aus jener von 1437-1438²⁰, in welcher die Einkäufe wochenweise verbucht wurden.²¹ Da die Köchin des «Magister fabricae» sowohl für den Meister und dessen Gäste als auch für die

¹⁸ Von-Tscharnher-Aue, Michaela, Die Wirtschaftsführung des Basler Spitals bis zum Jahre 1500. Ein Beitrag zur Geschichte der Löhne und Preise (Quellen und Forschungen zur Basler Geschichte 12), Basel 1983; Rippmann, «Frauenwerk» und Männerarbeit (wie Anm. 16).

¹⁹ StABS, Domstift NN, 1469.

²⁰ StABS, Domstift NN. Das Rechnungsjahr 1437-8 beginnt mit dem Sonntag Judica zwei Wochen vor Ostern 1437.

²¹ Für das folgende Rippmann, Dorothee, Dem Schlossherrn in die Küche geschaut. Zur Ernährung im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit, in: Geschichte 2001, Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte 15 (Beil. der Baselbieter Heimatblätter), Liestal 1994, S. 1-12.

am Münsterbau tätigen Steinbrecher, Transporteure, Steinmetzen, Maurer, Zimmerleute und Dachdecker und die in den Landgütern Beschäftigten kochte, können wir nicht nach diesen Gruppen differenzieren. Zuweilen sind aber die Empfänger der Mahlzeiten ausgewiesen: So sind beispielsweise Beköstigungen «*propter suos in orto*» [d.h. Tagelöhner im Weingarten], «*propter suos ad praeparandum torcular*», «*propter vindemniatores*», «*propter carpentarios*» und Ähnliches vermerkt.

Für das Rechnungsjahr 1437-1438 - ein Krisenjahr mit allgemeiner Teuerung und Hungersnot²² - weist die Rechnung die Markteinkäufe für die Küche verhältnismässig detailliert, wochenweise und Tag für Tag aus, sodass sie sich für eine quantitative Auswertung eignet. Wie üblich, sind der Wein und das Brot - mit Ausnahme des zu Festlichkeiten beim Bäcker gekauften, feinen Weissbrots - in den Aufzeichnungen nicht enthalten, da sie nicht auf dem Markt eingekauft, sondern aus den grundherrschaftlichen Naturaleinkünften bestritten wurden. An erster Stelle der Nahrungsmittelkosten stehen die Ausgaben für Fleisch (54%) und für Fisch (27%), welche zusammen vier Fünftel des Gesamtbudgets beanspruchen. In den Rechnungen sind einzig die Beträge, nicht jedoch Gewicht und Mengen der auf dem Markt eingekauften Güter eingetragen, sodass die Prozentzahlen lediglich die Kostenstruktur, nicht aber das Mengenverhältnis der effektiv gereichten Speisen anzeigen.

Lebensmittelkäufe der Basler Dombauhütte im Jahr 1437-1438
(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%)

In der Fastenzeit waren die wichtigsten Eiweiss-Lieferanten Hering,²³ nicht genauer definierter Fisch (Frischfisch und wahrscheinlich auch Stockfisch) und Eier. Am Ende der Fastenzeit, am Samstag vor Ostern kaufte man für die Festessen «Osterlänuner» für 2 lb 3 s und gedörnte Kirschen für

²² Wermelinger (wie Anm. 11), S. 29; Abel, Wilhelm, Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft (Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte 32), Stuttgart/New York 1980, S. 85-88.

²³ Zahlungen «pro allecibus».

Osterküchlein.²⁴ In der anschliessenden Zeit sind die Tierarten bei den Fleischeinkäufen nicht angegeben. Im Winter finden sich Posten für Salzscheiben und für «Salzfleisch», wobei es sich um Schweinefleisch zum Pökeln handeln wird. Von Ostern bis zum Beginn der Fastenzeit werden nach allgemein gängiger Fastenregelung wöchentlich zwei bis drei fleischlose Fastentage beobachtet,²⁵ erkennbar an den Einkäufen von Fisch oder von Fisch und Eiern: Gewöhnlich sind dies der Freitag und Samstag, in der 12., 13., 36. und 37. Woche nach der Osterwoche der Mittwoch und der Freitag, und manchmal der Mittwoch, Freitag und Samstag.²⁶

Schliessen wir die Beobachtungen zum Basler Domstift und seiner Bauhütte mit dem Höhepunkt im Arbeitsjahr ab, nämlich mit der Weinernte: So gab der «Magister fabricae» in Haltingen in den 10 Erntetagen im Herbst 1467 19 Schilling aus «*pro carnibus, caseis, ovis et aliis necessariis*», dazu kamen noch Brot und Wein und der Lohn von 5 Schillingen für die Frau des Bannwarts, die mit dem Kochen betraut war.²⁷ Zu Wein und Brot reichte die Bauhütte kalte und gekochte Speisen mit Fleisch, Fisch, Eiern und Käse. In den 1420er Jahren sind ausserdem Einkäufe von Butter, Geflügel, Schweinefleisch, Reis und Gewürzen für die Mahlzeiten in der Weinernte belegt. Dies sind Hinweise darauf, dass das Domstift - soweit dies anhand der Rechnungen des ersten Drittels des 15. Jahrhunderts abzulesen ist - den Erntearbeitern und -arbeiterinnen und den Kelterknechten recht vielseitiges Essen gönnte, während beispielsweise das Spital in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts bei Gelegenheit der Getreideernte nur kalte Mahlzeiten mit Wein und Brot, Käse und Zwiebeln gereicht zu haben scheint.²⁸ Vielseitiger war sein Angebot in der Weinernte, wie folgendes Beispiel zeigt: Für die Beköstigung des Personals in der Weinlese in Fischingen bezahlte der

²⁴ «ceracys ad lagnas 9 s».

²⁵ Jaritz, Gerhard, Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters, Wien/Köln 1989, S. 36-40; Dirlmeier, Ulf, Gerhard Fouquet, Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: Geschichte in Wissenschaft und Unterricht 8 (1993), S. 504-526.

²⁶ Fleischlose Tage zwischen Ostern und Weihnachten 1437: In der 5., 6., 7., 16., 19., 20. und 24. Woche nach der Osterwoche sind der Mittwoch, Freitag und Samstag fleischlos. In der 12. und 13. Woche nach Ostern der Mittwoch und Freitag; in der 36. und 37. Woche ebenfalls der Mittwoch und Freitag, wobei in diesen zwei Wochen für den Samstag Fisch und Eier eingekauft werden. Sonst sind der Freitag und Samstag die Fastentage; am Samstag wurde jeweils eine Eierspeise mit Fisch serviert, wie die Einkäufe von «Fisch und Eiern» vermuten lassen. Gemäss dem Fischeinkauf sind auch der Vorabend von Allerheiligen (in unserem Falle ein Donnerstag) und der Vorabend von Heiligabend (Montag, 23. Dezember) Fastentage.

²⁷ StABS, Domstift NN.

²⁸ StABS, Spital F 12.

Spitalschaffner im Herbst 1475 6 Käse, 264 Pfund Rindfleisch, 2 Sester (à 17 Liter) Salz zum Fleisch, 17 Pfund Talg [nicht zum Kochen sondern für die Talglichter zur Beleuchtung der Kelter benötigt], 1 Sester graue Erbsen, je ein halbes Sester weisse Erbsen, Gerste und Haferkerne, 1½ Sester Zwiebeln, 20 Pfund Speck, 20 Pfund Butter und 2 Saum (272 Liter) Sierenzer Wein aus dem Elsass.²⁹

Die Beköstigung von Arbeitskräften im Amt Birseck (Fürstbistum Basel)

Ausser den erwähnten Erntemahlzeiten boten sich auf dem Lande während des Jahres andere Anlässe festlicher, ritueller Mahlzeiten, zum Beispiel nach der Vollendung herrschaftlicher Bauwerke oder bei der Versteigerung des Zehntens. Dass Zehntenmähler³⁰ den bischöflichen Haushalt angeblich viel zu teuer zu stehen kämen, war Gegenstand einer Klage des bischöflichen Hofschaffners im Reformationsjahr 1529. In einem Schreiben an den Bischof bemerkte er: *«Ouch [...] so hat man bisher zuo Othmarsheim uff den zehenden e. gnaden ouch nit zuo kleinem schaden so vil verzert, das es ein unding ist, wo der vogt von Byrseckh daselbst sölichs ringeren wüste, one e. g. nachteil, wäre nit boesz bschyssz, und alenfantz, hat in allen dingen den vortantz.»*³¹

Wie oben bemerkt, ist es aufgrund der Angaben in den Rechnungen des Amtes Birseck - abgesehen von den Verbrauchsmengen an Brot und Wein - kaum je möglich, zu Vorstellungen der Quantitäten der von der Herrschaft Handwerkern und Fronleuten gereichten Nahrungsmittel zu gelangen. Grobe Annäherungswerte können wir lediglich zum Jahr 1444 ermitteln, wobei es sich hier um eine Ausnahmesituation handelt. Als eine Form des Frondienstes kann man den Wachdienst betrachten, der den männlichen Untertanen im Kriegsfall auferlegt wurde. Ferner wurden Untertanen zu den baulichen Massnahmen herangezogen, die der Landvogt in akuten Bedrohungssituationen zur Verstärkung des zentralen Amtssitzes, der Burg Birseck, unternahm. Als im Sommer 1444 die sogenannten Schindereinfälle der Arnagnaken drohten, liess der Landvogt in Eile Bauarbeiten am Schloss Birseck in Arlesheim ausführen. Wegen dieser

²⁹ Von Tscherner, Die Wirtschaftsführung (wie Anm. 18), S. 219.

³⁰ Zur Bedeutung von Zehntenmählern vgl. Köppel, Christa, Von der Äbtissin zu den gnädigen Herren. Untersuchungen zu Wirtschaft und Verwaltung der Fraumünsterabtei und des Fraumünsteramts in Zürich 1418-1549, Zürich 1991, passim.

³¹ Aktensammlung zur Geschichte der Basler Reformation, hg. v. Emil Dürr, Paul Roth, 6 Bde., Basel 1921-1950, Bd. 3, S. 488f. Nr. 561.

ausserordentlichen Umstände wurden nach seinen Angaben im Jahr 1444 im Amt Birseck allein für Bau- und Transportaufwendungen 866 Tagewerke gearbeitet. Auf dem Höhepunkt der Gefahr beorderte der Landvogt rund 40 Männer der nächsten Umgebung zur Wache aufs Schloss. Etliche brachten ihre Familien mit, um sie nicht schutzlos im Dorf zu lassen, sodass während der 8-tägigen höchsten Alarmbereitschaft wohl gegen 100 Menschen zu verpflegen waren.

«Item am sontag vor sant bartolomeus anno 44 do komen die schinder. Item do hat ich do min gesellen al und do zu komen von Rinach, von Oberwilr, von Arlossen und [...]»³² die mins herren waren und hinderseßen und die 3 murer knecht, die konten niendert komen und samlet also wol 40 me nüt minner³³, die ich spisen must wol 8 tag och etlich wiber und kinder. Item die knecht, die hulfen al wachen und hutten etc. die selben 8 tag must ich al tag bachen 1 sak mit mel und sust vil, die ich spist in iren noten, eidgenossen und ander, und tet daz mins herren gnoden ze eren. Item noch den 8 tagen und die schinder verruckten, do gab ich in al urlob, die mir [?] zu dem sloz vor gesworen h[ant] und behub min vor gesellen dennoch 2½ wochen mit mins herren gnoden gehes, daz ich also ein sweren kost han gehabt die selb zit. Item die obgeschribn zit gab ich 8½ lb um 1 oxhsen Burkart Hener von Bretzwilr. Item um 1 kue 3½ lb. Item die hut³⁴ het ich fur saltz und kes und anken, daz ich och dar gab. Item gemues. Summa 12 lb.»³⁵

In diesen Tagen belief sich der Komverbrauch auf 9 Viernzel (nahezu 2500 Liter) Kernen³⁶, d.h. entspelzten Dinkel, dazu kamen 4 Säcke mit Mehl und 4 Sester Hafer (für Brei oder die Fütterung von Pferden).³⁷ Es gab also in diesen kriegerischen Zeiten genügend Brot und Fleisch, um die Menschen wenigstens einigermassen bei «Laune» zu halten. (Allerdings wissen wir nicht, welche Mengen der aufgezählten Nahrungsgüter als Spenden an Hilfesuchende Flüchtlinge, «eidgenossen und ander», gingen.) Die warmen Mahlzeiten bestanden aus Suppen oder «Mus» und gebratenem oder gesottenem Rindfleisch. In der vom Krieg gezeichneten Ausnahmesituation musste sich, wie der Landvogt bemerkt, die Organisation der herrschaftlichen Küche insofern umstellen, als nun, um die vielen Menschen zu sättigen, auf

³² Unlesbares Wort.

³³ Eher mehr als weniger («minner» für: minder).

³⁴ Die Häute von Ochs und Kuh gehen an Zahlung für die nachfolgend genannten Lebensmittel.

³⁵ Archives de l'Ancien Evêché de Bâle (AAEB), Comptes de Birseck.

³⁶ Das Viernzel zum Preis von 19 Schilling gerechnet. Ein Viernzel hält 273,28 Liter; vgl. Gilomen, Die Grundherrschaft des Basler Cluniazenser-Priorates St. Alban (wie Anm. 14), S. 348f.

³⁷ Zum Hafer als Pferdefutter vgl. den Beitrag von Willi Schoch in diesem Heft.

dem Schloss täglich gebacken wurde, während man in «Normalzeiten» wohl nur einmal wöchentlich zu backen pflegte und der Vogt sich mitunter vom Bäcker beliefern liess: In der Rechnung der Jahre 1443-1445 sind in Arlesheim ein Müller und ein Bäcker nachgewiesen; 1439 sind ein Brotbeck von Domach und einer von Oberwil bezeugt.

Andere Anlässe der Verpflegung von Arbeitskräften sind gut bezeugt mit den periodisch im Abstand von wenigen Jahren wiederkehrenden «Aufrichtemahlzeiten», welche die Herrschaft nach dem Abschluss von Instandstellungs- und Umbauarbeiten an der herrschaftlichen Zwingtrotte in Arlesheim bot. Hier wurden jeweils Dutzende Männer und Frauen verpflegt, wenn sie geholfen hatten, das Dach neu einzudecken. Der Inhalt der Verpflegung ist in den Akten gewöhnlich nicht zu eruieren. In den rituellen Mahlzeiten symbolisierte sich der Zusammenhalt der Gemeinde in der Tischgemeinschaft der Hausväter, Hausmütter und anderer in den Haushalten des Dorfes lebender Personen. 1450 reichte der Vogt nach dem Abschluss von Bauarbeiten am Schloss Birseck den beteiligten Untertanen an einem Sonntag ein Aufrichtemahl: *«Item [...] s für win und brot und fleisch und suppen an sntag ze obent vor sant Jörgentag im 50. jor etc. Do hat ich von yeklichem hus ein mönsch, derer was by 20 mönschen, die truogent stein uff das tach, do man die zinnen macht, die lüte worent von Arlossen etc.»*³⁹

Wenden wir uns nun dem «Arbeitsalltag» zu, soweit er sich in den landvogteilichen Rechnungen spiegelt. Vorauszuschicken sind Bemerkungen zu den Arbeitstypen im Wirtschaftsleben des Birsecks. Im Unterschied zur Münsterbauhütte, die auf ihren Landgütern Marktproduktion betrieb, handelte es sich bei der bischöflichen Eigenwirtschaft im Birseck um Produktion kleineren Maßstabs, die vorrangig der Deckung des herrschaftlichen Eigenbedarfs diente. Der Bischof verfügte in Arlesheim über etwas Wiesland und ein Rebgut am Fusse von Schloss Birseck,⁴⁰ das er nicht von Tagelöhnern, sondern von seinen Untertanen aus den fünf zum Amt gehörenden Dörfern und einzelnen weiteren Ortschaften im Frondienst bebauen liess.⁴¹ Der Bischof hatte das Recht, von jedem Haus zwei Tagewerke («tagwen») im Rebgarten zu fordern, wie u.a. in der Ordnung für Arlesheim festgelegt wird: *«Item sind die von Arlessen schuldig gon Birseck*

³⁸ Unleserliche Zahl.

³⁹ AAEB, Comptes de Birseck, 1450.

⁴⁰ Diese Güter werden in einer Ordnung aus dem Anfang des 16. Jahrhunderts beschrieben: *«Item zuo ersten das schloß Birseck mit sampt sinen byfang nemlich garten, matten, wyer und rebacker stell wie das dann umb das huß gelegen»*; StABL, Lade 114c, 666 Nr. 5.

⁴¹ Membrez, A[médée], Geschichte des Weinbaues im Laufental, Delémont (Ed. «Pro Jura») 1947; Weissen, «An der stuer ist ganz nuett bezalt» (wie Anm. 17).

zwen tawen einen die reben zuo sticken [Rebstickel einschlagen] und den andren zuo holtzen. Item sind die von Arlesen einem vockt zuo Birseck waß er bedarf zuo feuren [führen] win oder anders in irem kosten zuo feuren. Item derglichen so man buwt zuo Birseck sind sy schuldig zuo feuren stein, kalch, holtz, schindlen oder waß zuo dem buw notturfig ist zuo feuren.»⁴²

Weitere Frondienste nahm er von den Bauern für den winterlichen Holzschlag und den Transport von Holz, Wein und Baumaterialien in Anspruch, und die Dorfordnung legt auch die im Prinzip unbegrenzte Fronpflicht für die Bauarbeiten am Schloss fest. Die Untertanen in den birseckischen Dörfern, mit insgesamt über 150 Haushalten, hatten allein im Rebbau jährlich weit über 200 bis gegen 450 Tagewerke zu leisten. An den einzelnen Arbeitstagen standen jeweils circa ein halbes Dutzend bis 40 Erwachsene gemeinsam im Einsatz. Je nach der geforderten Tätigkeit fand sich eine Gruppe von Frauen oder von Männern zusammen. Die Arbeitskräfte nahmen - mit ihrem eigenen Werkzeug wie Hacke, Karst und Rebmesser ausgerüstet - den teilweise gut zwei Stunden beanspruchenden Weg von ihrem Wohnort zum Arlesheimer Weinberg gemeinsam unter die Füße, sie arbeiteten zusammen und hatten wenigstens in den Essenspausen Gelegenheit, Neuigkeiten in Nachbarschaft, Dorf und Herrschaft auszutauschen. Der kommunikative Aspekt des Frondienstes kam besonders in der Tischgemeinschaft der Arbeitskräfte als «convivialité ouvrière» zum Tragen. Dass sie selbst der Beköstigung eine erhebliche Bedeutung beimessen, indem sie sie zum Gegenstand von Forderungen gegenüber der Herrschaft erhoben, werden wir unten im Zusammenhang mit dem Brot erläutern. Ausser den Fronleuten beschäftigte die Herrschaft spezialisierte, bezahlte Handwerker, darunter vor allem Küfer, die Fässer und Keltergeschirr herstellten, und Bauleute wie Maurer, Hafner, Glaser, Schlosser, Zimmerleute und Dachdecker. Zieht man sowohl die Weinbau- als auch die Baurechnungen des Amtes zu Rate, so kann man die Beköstigungsstandards von Rebarbeitern im Frondienst und Handwerkern vergleichen.

Insgesamt ist der Ertrag aus der Serie der birseckischen Amtsrechnungen bezüglich der Nahrungsmittelausgaben begrenzt. Über einzelne Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen geben praktisch nur die ältesten Jahrgänge der Serie aus den 1430er und 1440er Jahren Auskunft: Das Angebot bestand aus folgenden Gruppen von Viktualien: Fleisch, Fisch, Hering, Eier, Butter, Käse, Erbsen⁴³ und «*gemuos*». In den Einträgen fehlen in der Regel Gewichts- und Mengenangaben, weshalb die Preisniveaus nicht zu ermitteln sind. Beim Fleisch verzichtete der Landvogt in der Regel darauf, die

⁴² StABL, Lade 114c. 666 Nr. 5 (Anfang 16. Jahrhundert).

⁴³ So verbrauchte der Landvogt 1442 für die «Werkleute» ein Sester (ca. 17,08 Liter; vgl. Gilomen, S. 348) Erbsen zum Preis von 5 s.

Tierart zu erwähnen. Unter «*Gemuos*» ist nicht das Gemüse nach heutiger Definition zu verstehen, sondern es ist das beim Stempfer und der Stempferin im Mörser zerkleinerte Musgetreide wie die wegen ihres geringen Kleberanteils als Brotgetreide ungeeigneten Arten Hafer und Hirse, zum Teil wohl auch Gerste, Bohnen (*vicia faba*⁴⁴) und Erbsen.⁴⁵ Linsen werden in den Rechnungen nicht erwähnt. Denn sie waren zu teuer, um auf dem Tisch der Arbeiter zu erscheinen. Sie gehörten aber, wie einer Küchenrechnung von 1567-1568 zu entnehmen ist, auf den Tisch des Herrn.⁴⁶ An dieser Stelle ist das Preisverhältnis zwischen Getreide und den nährstoffreichen, proteinhaltigen Leguminosen in Betracht zu ziehen:

Durchschnittspreise von Dinkel und Hülsenfrüchten in den Jahren 1480-97:⁴⁷

1 Viemzel Dinkel:	19 s
1 Viemzel Erbsen:	29 s
1 Viemzel Bohnen:	35 s
1 Viemzel Linsen:	48 s.

Die knappen Angaben in den Rechnungsbüchern⁴⁸ erlauben uns weder Schlüsse bezüglich der Zubereitungsart zu ziehen, noch ist etwas über sämtliche Komponenten der gekochten Speisen oder über das tägliche Mahlzeitengefüge zu erfahren. Was die Jahreszeitenküche betrifft, so bestätigen die Rechnungen den Kauf von Heringen in der Fastenzeit, während anderer, frischer Fisch (ohne Artenbezeichnung) und Stockfisch oder «*blattyslin*»⁴⁹ auch in den übrigen Jahreszeiten gekauft wurde. Dass die Zutaten für die Zubereitung von Suppen verwendet wurden, belegt der oben

⁴⁴ Die mittelalterlichen Bohnen sind nicht zu verwechseln mit der amerikanischen Gartenbohne «*phaseolus vulgaris*». Sie gehören der Art «*Vicia faba*» an, zu deutsch Ackerbohne, Saubohne oder Pferdebohne. Bohnen und Erbsen sind nährstoffreich, sie enthalten 6-7% Protein. Vgl. Körber-Grohne, Udelgard, Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie, 2. Aufl. Stuttgart 1987, S. 117-139.

⁴⁵ Vgl. Jacob und Wilhelm Grimm, Deutsches Wörterbuch, Bd. 5, Leipzig 1897, Sp. 3292, Art. «gemüse»; Dirlmeier/Fouquet, Ernährung und Konsumgewohnheiten (wie Anm. 25), S. 510.

⁴⁶ Vgl. Rippmann, Dem Schlossherrn in die Küche geschaut (wie Anm. 21).

⁴⁷ Nach Othenin-Girard, Mireille, Ländliche Lebensweise und Lebensformen im Spätmittelalter. Eine wirtschafts- und sozialgeschichtliche Untersuchung der nordwestschweizerischen Herrschaft Farnsburg (Quellen und Forschungen zur Geschichte und Landeskunde des Kantons Basel-Landschaft 48), Liestal 1994, S. 395. Zu den Preisen von Hülsenfrüchten vgl. auch von Tschärner, Die Wirtschaftsführung (wie Anm. 18), S. 335, Tab. 22.

⁴⁸ Zum folgenden AAEB, Comptes de Birseck. Die Ausgabenposten geben nur den Preis, nicht aber Menge und Gewicht der gekauften Lebensmittel an.

⁴⁹ Vgl. Rippmann, Dem Schlossherrn in die Küche geschaut (wie Anm. 21).

zitierte Eintrag über die Aufrichtemahlzeit auf Birseck. Den Arbeitskräften bot man Brot und Wein, Fleisch und Suppe. Fleisch wurde wohl häufiger in der Suppe gesotten oder mit dem Getreide- oder Leguminosenmus gekocht als gebraten. Hin und wieder - wenn auch nur auf dem «Herrentisch» - gab es Wildfleisch⁵⁰ und teures Geflügel wie Rebhühner, Schnepfen und Singvögel, die die Vogler auf den Vogelweiden in der Umgebung der Stadt (Binningen, Pratteln) fingen; eine weitere Delikatesse für die gehobenen Schichten waren die in Taubenhäusern («Taubenstellen») gezüchteten Tauben.⁵¹

Als Zutaten von «Gemüse» spielten im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit Kohl, «Kraut»,⁵² Wurzelpetersilie,⁵³ Rettich,⁵⁴ Rüben, Pastinaken, Lattich, Senf⁵⁵ und hauptsächlich Zwiebel, Lauch und Knoblauch eine grosse Rolle, wie aufgrund allgemeiner Kenntnisse über mittelalterliche Gartenpflanzen festgestellt werden kann. In den birseckischen Rechnungen finden sich nur wenige Einzelnachweise dieser Nahrungspflanzen, während in den Küchenrechnungen des Basler Heilig-Geist-Spitals reiche Angaben dazu enthalten sind.⁵⁶ Hingegen ist für das Amt Birseck belegt, dass die bekannten, importierten Ingredienzen von Saucen, Pasteten und Fleischgerichten wie getrocknete Meertrauben, Feigen, Mandeln so wenig fehlten wie der teure Reis, wenn die Magd für die Herrschaft und die Amtsleute kochte oder wenn

⁵⁰ «Item usgen 32 s verzart Mutty und sin gesellen, do sy das gros schwyn yagten»; AAEB, Comptes de Birseck, 1441.

⁵¹ Vogelweiden: StABL, Urk. 537, S. 121, 122, 123, 156-158 (Pratteln); Weissen, «An der stuer ist ganz nuett bezalt» (wie Anm. 17), S. 579, 580 (Oberwil, Binningen-Holee). Zur Vielfalt der konsumierten Vogel- und Fischarten vgl. Schibler, Jörg, Hüster-Plogmann, Heidemarie, Tierknochenfunde aus mittelalterlichen Latrinen als Informationsquelle zur Wirtschafts-, Sozial-, Kultur- und Umweltgeschichte, in: Fundgruben - Stille Örtchen ausgeschöpft (Publikation zur gleichnamigen Ausstellung, Historisches Museum Basel, 1. Juni bis 30. Sept. 1996), Basel 1996, S. 77-86.

⁵² «Kraut» kann verschiedene Gewächse bezeichnen, z. B. *Beta vulgaris* oder *Brassica oleracea*. Ein wichtiges Anbauggebiet war das Elsass: 1440 führte einer von Häsingen (Elsass) «Kraut» nach Reinach (Comptes de Birseck); vgl. Gilomen, Die Grundherrschaft des Basler Cluniazenser-Priorates St. Alban (wie Anm. 14), S. 234.

⁵³ Wurzelpetersilie: *Petroselinum crispum* ssp. *tuberosum*. Zu diesem Gemüse, von dem die der Pastinake ähnlich sehende spindelförmige, verdickte, gelblich-weiße Pfahlwurzel gegessen wird, vgl. Liebster, Günther, Freude und Erfolg im eigenen Gemüsegarten (BLV Gartenberater), München/Wien/Zürich 1987, S. 124-126.

⁵⁴ AAEB, Comptes de Birseck, 1498.

⁵⁵ 1442 Kauf einer Senfmühle für 1 lb 9 s.

⁵⁶ Vgl. die laufende Untersuchung von Margrit Imiger über die Nahrungspflanzen in den Rechnungen des Basler Spitals (Forschungsprojekt Nahrungs- und Nutzpflanzen in der Basler Region, 11.-18. Jahrhundert unter der Leitung von D. Rippmann und Stefanie Jacomet).

der Bischof höchstpersönlich auf Birseck weilte.⁵⁷

Bezüglich der Beköstigung von Arbeitskräften greifen wir Beispiele aus wenigen Jahrrechnungen heraus. Es ist ein immer wiederkehrender Reigen von Lebensmitteln, dessen Wiederholung durchaus die Eintönigkeit der realen Verpflegungssituation spiegeln mag. Zunächst Angaben zur Beköstigung der Fronleute im Arlesheimer Weingarten im Jahr 1439: Vor Pfingsten gab es für die Männer, die die Rebstecken einschlugen, und die Frauen, die die Triebe an die Pfähle banden, Speisen mit Fleisch, Eier, Käse, Butter. Den Frauen, die in der Pfingstwoche in den Reben arbeiteten, reichte man Speisen mit Eiern, Käse, Butter und Mus. Den Männern, die Ende August die Reben hackten, gab man Mahlzeiten mit Fleisch, Käse, Butter. 1440 kaufte man für die Beköstigung der Rebleute in der Fastenzeit Hering, Butter, Eier, Käse. Die Männer, die das geflösste Bauholz *«aus dem Wasser führten»*, erhielten eine Verpflegung mit Fleisch, Eier, Butter, Käse. Den Frauen, die die Reben banden und die überschüssigen Triebe abbrachen, bot man Speisen mit Butter, Käse und Eiern; es folgten im Sommer, nach Laurentius im August, wiederum Butter, Käse, Eier für die Männer, die den Rebacker hackten. In der Weinlese schliesslich kaufte man für die Beköstigung der Winzer und Winzerinnen Fleisch, für 2 Schilling Käse und für 8 Schilling einen Hafens mit Butter. Im Winter 1441/2 kaufte der Landvogt Fleisch, Käse und Butter für Waldarbeiter und Hering und Butter für die Verpflegung der Urteilsrichter in einer Gerichtssitzung - vermutlich zum Arlesheimer Dorfgericht. In der Weinlese 1441 reichte er den Fronleuten *«fleisch under allen molen, anken [Butter] und käse.»* In der Fastenzeit 1442 kaufte er für die Männer, welche die Rebpfähle spitzten, Hering und Eier. Im Herbst 1442 wird für die Weinlese der Kauf von Fleisch, Eiern, Käse und Butter notiert, dasselbe, was man auch im Frühsommer für die Weinarbeiterinnen kaufte. 1444 erhielten die Bau- und Fuhrleute eine Beköstigung mit Fleisch, Eiern, Käse, Butter.

Zurück zum Rebgarten: 1444 erhielten die Fronleute um Auffahrt und Pfingsten eine Beköstigung mit Eiern, Käse und Mus; für Winzer und Kelterknechte in der Weinlese entstanden der Herrschaft Kosten von 12 s *«umb fleisch und kes und anken und zibelen und saltz den herbst zu Rinach.»* Für das sogenannte *«Herbsten»* in Arlesheim gab der Landvogt in diesem Jahr 1 Pfund aus für *«fleisch, anken, zwibele und liecht»*⁵⁸. Den 22 im

⁵⁷ Comptes de Birseck, 1498.

⁵⁸ In den Weinrechnungen figurieren unter dem Stichwort *«Unschlitt»* jährlich die Kosten für die Beleuchtung der Kelter; man verwendete Talglichter. Die nach Michaela von Tschamer in der Rechnung des Basler Spitals für die Weinlese in Fischingen 1475 aufgeführten 17 Pfund Talg waren m.E. nicht für die Herstellung der warmen

Rehberg beschäftigten Frauen reichte er 1446 während des mehrtägigen sommerlichen «*Frauenwerks*» (das Binden, Heften und Brechen) eine Beköstigung mit Fleisch, Eiern, Käse und «*gemuos*» für 1 lb 2 s. Für die Rebleute gab es 1450 wiederum Fleisch, Eier, Käse, Erbsen; für die Weinlese desselben Jahres kaufte der Landvogt Fleisch, Butter, Käse und «*gemuofß*». Wohl schmeckten die warmen Mahlzeiten - das Mus und die Suppen - je nach Saison etwas anders, wenn die Küchenmagd ihnen Kräuter, Wurzeln und Gemüse zugab, welche im Garten und im «*kirsigarten*» angepflanzt wurden⁵⁹.

Untersuchen wir nun die Hinweise auf den Preis und die Anzahl der gereichten Mahlzeiten. Während man Bauhandwerkern im Mittelalter drei bis vier Mahlzeiten täglich bot,⁶⁰ ist den ländlichen Quellen des 15. Jahrhunderts über das Mahlzeitengefüge der Fronkost nur Spärlichstes zu entnehmen. Doch lässt sich der Kostenunterschied zwischen der Handwerker- und der Fronkost mühelos mit der Annahme erklären, dass die Fronleute sich mit einer Mahlzeit zu begnügen hatten. So spricht ein Eintrag von 1440 explizit vom Morgenbrot, das man den Rebleuten in Arlesheim reichte.⁶¹ Erst am Ende des 15. Jahrhunderts ging die Herrschaft unter dem Druck der Untertanen dazu über, die Anzahl der täglich gereichten Mahlzeiten zu erhöhen. Während also bisher die Fronarbeiter und -arbeiterinnen nur einmal täglich eine warme Mahlzeit erhalten hatten, bekamen sie nun wie andere Arbeitskräfte, wie Handlanger und Handwerker, mehr als eine tägliche

Erntemahlzeiten bestimmt, sondern für die Talglichter in der Kelter; vgl. von Tschamer, Die Wirtschaftsführung (wie Anm. 18), S. 219, 195f.

⁵⁹ Comptes de Birseck, 1450. Hinter dem Schloss befand sich ein «*kirsigarten*». Zu mittelalterlichen Gartengewächsen vgl. Harvey, John, Vegetables in the Middle Ages, in: Garden History 12 (1984), S. 89-99; Piccinni, Gabriella, «*Seminare, fruttare, Raccogliere*». Mezzadri e salariati sulle terre di Monte Oliveto Maggiore (1374-1430), Milano 1982; Lorcin, Marie-Thérèse, Les «*meschantes herbes*» des jardins, in: Vergers et jardins dans l'univers médiéval, hg. v. Centre Universitaire d'Etudes et de Recherches Médiévales d'Aix, Aix 1990, S. 235-252; Nada Patrone, Il cibo del ricco ed il cibo del povero (wie Anm. 13), S. 133-210; Grieco, Allen, Réflexions sur l'histoire des fruits au moyen-âge, in: L'arbre: Histoire naturelle et symbolique de l'arbre, du bois et du fruit au moyen-âge (Cahiers du Léopard d'or 2), Paris 1993, S. 145-153.

⁶⁰ Schulz, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter (wie Anm. 3), S. 338-340.

⁶¹ Einer der wenigen Hinweise auf die Mahlzeitenfolge der FronarbeiterInnen findet sich in den Comptes de Birseck zum Frühjahr 1440: «in den pffingsten han ich [der Landvogt, D.R.] sy [eine Anzahl Fronarbeiterinnen] ouch gehebt, hant sy gehöflet die 2 tag in den reben etc. Item und han ouch by dem brot gehebt die von Oberwilt ein morgenbrot um 1 tag, hant sy geruoit in den reben, am samstag noch pffingsten den tag und dor vor an der pffingsten mitwuchen ein morgenbrot.» Bis um 1475 scheint den Fronarbeitern das Morgenbrot als einzige Mahlzeit gereicht worden zu sein.

Mahlzeit. Soviel hatte man vorher nur den «Friesen»,⁶² jenen Erdarbeitern zugestanden, welche 1454 den Fischweiher in Arlesheim aushoben. Sie kamen in den Genuss von drei bis vier Mahlzeiten täglich, zu 6 Pfennigen pro Mann.⁶³

Zunächst bot die Herrschaft zum sogenannten «Morgenbrot» Brot, unter Umständen kochte die Magd dazu eine «Morgensuppe».⁶⁴ Zu Beginn des 16. Jahrhunderts erhielten die Fronleute dann nachweislich das Morgenbrot, den Imbiss, das Abend- und das Nachtmahl, wobei sich schliesslich die Dreizahl der Mahlzeiten durchsetzte. Bevor wir diese mehrschichtige Entwicklung, die eine sukzessive Verbesserung der Situation der Fronarbeiter brachte, näher betrachten, sei der Unterschied zwischen Handwerker- und Fronarbeiterbeköstigung kurz aufgezeigt.

1446/7 erhielt der Maurer Hans Krepser einen Taglohn von 20 Pfennigen und eine Brotration aus 2,44 Liter Kernen (= entspelzter Dinkel). 1447 erhielten 24 Rebknechte und 6 Frauen in den Reben «4 sester kernen in brot», was unter Zugrundelegung kleiner Sester 2,277 Liter Getreide pro Person entsprach.⁶⁵ Im gleichen Jahr erhielten 28 Fronarbeiter in den Reben Brot aus 2,44 Liter Kernen pro Person.⁶⁵ Den Arbeitern, die 1454 den Aushub für den Weiher in Arlesheim bewältigten, gab man Brote aus 2,578 Liter Kernen täglich.⁶⁷ Zusammenfassend ist festzuhalten, dass in der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts das Moment der sozialen Distinktion nicht das Brot, sondern die warme Mahlzeit war. Denn Handwerker, Handlanger und Fronleute erhielten Brote gleicher Grösse, während sich der gehobene Beköstigungsstandard der Handwerksmeister und -gesellen in den grösseren Rationen von Fleisch, Fisch und Mus realisierte. Während die Herrschaft seit der Mitte des 15. Jahrhunderts für die Fronbeköstigung einen Tagesansatz von nur 4 Pfennigen berechnete, erhielten Handwerker und Handwerksgesellen ausser dem monetären Lohn, dem «Lidlohn», eine Kost im Wert von 6 bis 10 Pfennigen. Die Erdarbeiter am Weiherbau in Arlesheim wurden 1454, wie wir gesehen hatten, für 6 Pfennig täglich, zuzüglich Wein und Brot, beköstigt. Noch viel besser erging es dem Priester von Therwil, der im Herbst 1447 auf Schloss Birseck eingekerkert war. Er erhielt täglich zwei

⁶² Zu dieser Berufsgruppe vgl. den Beitrag von Urs Amacher in diesem Heft.

⁶³ Für die Kost (ohne Wein und Brot) gab der Landvogt insgesamt 6 Pfund 13 Schilling aus. Das ergibt für die insgesamt 265 Tagewerke 6 Pfennige pro Tagewerk.

⁶⁴ Vgl. Schulz, Handwerksgesellen und Lohnarbeiter (wie Anm. 3), S. 338-340.

⁶⁵ Mittwoch vor unser Frauentag.

⁶⁶ Palmarum 1447.

⁶⁷ Für 265 Tagewerke verbrauchte der Landvogt 2½ Viernzel Kernen, was 2,578 Liter pro Person im Tag entspricht; AAEB, Comptes de Birseck.

(warme) Mahlzeiten für insgesamt 18 Pfennig.⁶⁸

Ist von der teureren Handwerkerbeköstigung die Rede, so müssen, zusammen mit dem Aspekt der sozialen Distinktion, auch die geschlechtsspezifischen Unterschiede gesehen werden. Wenn für die Fronarbeit - wenigstens rein rechnerisch - kein Unterschied bestand, Männer und Frauen also gleiche Essensportionen erhielten, so verhielt es sich im Handwerk ähnlich. Im Bauhandwerk sind Frauen inuner wieder als Helferinnen (als sogen. «*botten*») beim Dachdecken bezeugt. Nehmen wir das Beispiel der Kelter in Arlesheim, die 1448 neu eingedeckt wurde. Während die monetären Löhne der Frauen viel niedriger als die der Männer lagen, war der Beköstigungssatz für beide Geschlechter gleich: Ebenso wie für den Dachdeckergehilfen Hans Erhart berechnete der Landvogt auch für die vier Frauen und Töchter, die mithalfen, 6 Pfennige pro Person im Tag «*fur ir spis*»:

«Item ich han dem deken die 11 tag altag 4 botten gehebt, frouwen und knecht, die im for sint gangen strow zoken und ein bot muost im das strow by im heben und bietten und ufhin tragen, der hoffmeister half im ouch 2 tag, do er muessig was, der zimmerlute halb, das machet 44 tag.

Item do han ich zwen frouwen geben jeklicher 1 s macht 1 lb 2 s. und han denecht gehebt zwo doechtren, do gab ich einer 6 d macht 11 s.

Item min knecht von dem hofmeister brochtent ruotten und bant. Item die abgescribnen 4 frouwen und doechtren dem teken gewarten hant. fur ir spis einer 6 den, macht 1 lb 2 s.

Item Hans Erhartten 3 s ouch desmols fur zwen tag. halfer ouch dem deken, alltag 18 d. Item 1 s fur sin spis die zwen tag.»⁶⁹

Zum Brot

Eine eingehende Analyse der Angaben zum Brot führt zur Erkenntnis, dass dieser wichtigste Bestandteil der Beköstigung im Laufe der Zeit eine eindruckliche Entwicklung erfuhr.⁷⁰ Wie oben ersichtlich wurde, verstanden

⁶⁸ «Item 1 lb 13 s von dem priester von Terwilr, der wart gevangen an samstag in der vronfasten ze herbst im 47. jor und hatt in 17 tag, rechn ich altag 18 d fur 2 mol die ich im gab...»

⁶⁹ «1 s fur sin spis die zwen tag»: d.h. eine Beköstigung im Wert von 6 Pfennigen pro Tag; AAEB, Comptes de Birseck, 1448.

⁷⁰ Dazu ausführlich Rippmann, Dorothee, Frauenarbeit im Wandel. Arbeitsteilung, Arbeitsorganisation und Entlohnung im Weinbau am Oberrhein (15./16. Jahrhundert), in: Wunder, Heide und Vanja, Christina (Hg.), «Weiber. Menscher. Frauenzimmer»: Frauen in der ländlichen Gesellschaft 1500-1800, Göttingen 1996. Eine erste Auseinandersetzung

sich die Kostenangaben zur täglichen «*kuchispis*» grundsätzlich «*on brot und win*». Die tägliche Ration von Wein lag üblicherweise bei 1½ Mass Wein für einen Mann und 1 Mass für eine Frau.⁷¹ Aus den birseckischen Angaben ist allerdings kein Unterschied zwischen Männer- und Frauenrationen zu entnehmen. Die oben für die Jahre 1446/7 genannte Brotmenge von rund 2,5 Litern Getreide pro Person und Tag hatte sich erst seit der Krise um 1444 eingependelt. Zuvor waren weit grössere Brotzuteilungen üblich, und das Kriegsjahr 1444 markiert einen deutlichen Einschnitt, der dramatisch vorführt, dass dieses Grundnahrungsmittel den flexiblen Teil des Lohnes darstellte. Je nach dem Willen der Herrschaft und der Ertragslage der herrschaftlichen Ökonomie hatten die Untertanen denn auch extreme Schmälerungen ihrer Beköstigung hinzunehmen. Die Dinkelbrote wurden 1444 um mehr als die Hälfte kleiner, als man es in den 1430er Jahren noch gewohnt war. Also schlugen die durch die Kriegsverheerungen im Sommer 1444 bedingten Ernteaufälle mit den folgenden Teuerungen⁷² voll auf die Untertanen durch, die die Folgen zu tragen hatten.

Betrachten wir die Entwicklung im Einzelnen: Anhand ausgewählter Angaben in den Rechnungen der Jahre 1439/40 werden Zahlen zur Beköstigung pro Person und Tag ermittelt. Danach benötigte der Arbeitgeber für das tägliche Brot pro Kopf 4,1 bis 4,5 Liter Kernen (entspelzten Dinkel) bzw. 5,7-5,9 Liter (unentspelzten) Dinkel:

Beispiele für den Kornverbrauch der Fronkost:

Jahr 1440:

35 Männer hacken am Dienstag vor Verena die Reben.

½ Viernzel Kernen (=136,6 Liter oder 3,9 l pro Person)

Jahr 1441:

30 Männer legen Reben ein und machen Häge:

4 Sester Kernen (= 136,6 l bzw. 4,5 l pro Person)

23 Frauen binden Reben:

½ Viernzel Dinkel (= 136 l bzw. 5,9 l pro Person).

Es handelt sich wahrscheinlich um unentspelzten Dinkel.

24 Frauen brechen die Triebe aus:

½ Viernzel Dinkel (= 136 l bzw. 5,7 l pro Person).

mit der Ernährungssituation im Ancien régime und der Bedeutung des Brotes verdankt die schweizerische Forschung A. Piuz: Piuz, Anne-Marie, Alimentation populaire et sous-alimentation au XVIIe siècle. Le cas de Genève et sa région, in: Jean-Jacques Hémardinquer (Hg.), Pour une histoire de l'alimentation (Cahiers des Annales 28), Paris 1970, S. 129-145.

⁷¹ Vgl. von Tschärner, Die Wirtschaftsführung, S. 166f.

⁷² Siehe dazu den Beitrag von Willi Schoch in diesem Heft.

Nach unseren Feststellungen war die einer Person zugestandene Brotmenge um 1440 doppelt so gross wie nach der Jahrhundertmitte, als nur 2,1-2,8 Liter Getreide gerechnet wurden. Der absolute Tiefpunkt wurde 1444 erreicht, als die Herrschaft - offenbar wegen akuter Verknappung infolge von Ernteausfällen - vergleichsweise kleine Brote aus dem von nur 1,7 Litern Getreide gewonnenen Mehl backen liess. So vermeldete der Landvogt für die Rearbeiten einen Jahresaufwand von 375 Tagewerken, für die er 2 Viernzel und 7 Sester Kernen verbrauchte. Das ergibt (kleine Sester zu 119,5 Liter vorausgesetzt) eine Quantität von 666 Litern beziehungsweise 1,7 Litern pro Person und Tag.

Obwohl die Dichte des geernteten Getreides, der Ausmahlungsgrad und die zum Mehl gegebene Wassermenge des Brotteigs nur modellhaft zu rekonstruieren sind, kann man eine grobe Schätzung des Gewichts der hypothetisch rekonstruierten Fronbrote wagen (vgl. die nachstehende Tabelle).⁷³ Ausgangswert der Tabelle sind die Angaben des Landvogts über die Quantitäten des für die Verpflegung von 100 Personen vorgesehenen Getreides. Die oben aufgeführten Beispiele lehren, dass die Verbrauchsmengen für 100 Personen zwischen 170 und höchstens 590 Litern (dieser Maximalwert bezieht sich wahrscheinlich auf unentspelzten Dinkel) betragen. Das entspricht einem ungefähren Mehlertrag zwischen 83,3 und 288,8 kg. Davon konnte man schätzungsweise 87 bzw. höchstens 302 kg Brot backen. Die kleinsten Brotportionen wurden im Kriegsjahr 1444 verteilt, als eine Arbeiterin oder ein Arbeiter im Tag ein Brötchen von weniger als 1 kg (nach unserer Modellrechnung 870 g) erhielt. (Inwieweit damals die starke Reduktion der Getreidemenge durch einen niedrigeren Ausmahlungsgrad kompensiert wurde, um den Brotertrag mit der Verwendung gröberen Ruchmehls zu erhöhen und durch die Zugabe der äusseren Schichten der Körner den Nährwert per Gewicht zu steigern, entzieht sich heute im Abstand von 500 Jahren unserer Kenntnis.⁷⁴)

In den Jahren vor der Schlacht von St. Jakob hatten die Brote mindestens 2 bis gegen 3 Kilogramm gewogen, ein Wert, der nach 1444 erst wieder mit der Verbesserung zu Beginn der 1470er Jahre erreicht wurde, auf

⁷³ Comet, Georges. *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales* (France VIIIe-XVe siècle), Rom 1992, S. 374-397 und 479-498. Weitere, ältere Literatur zum Thema: Schoch, Willi, *Aspekte der obrigkeitlichen Getreidepolitik im Basel des Spätmittelalters. Die Rechnungsbücher der Kornmeister von 1415 bis 1515*, ungedruckte Lizentiatsarbeit, Basel 1989. Zu Backproben in Basel und anderen oberdeutschen Städten vgl. die grundlegenden Ausführungen von Dirlmeier, *Untersuchungen* (wie Anm. 3), S. 340-357.

⁷⁴ Dirlmeier, *Untersuchungen* (wie Anm. 3), S. 350, 352, 355f.; Schoch, *Aspekte* (wie Anm. 72).

die wir zurückkommen werden. Verbindet man mit den vorhandenen Angaben approximative Schätzwerte zu den Kalorien, so gelangt man zu folgender Aussage: Die in den Jahren zwischen 1447 und 1461 gereichten Brote von 1 bis 1,5 Kilogramm Gewicht erreichten einen Nährwert von 3640 bis 4800 Kalorien, d.h. sie deckten längstens den Kalorienbedarf eines erwachsenen Mannes von 3000 cal. pro Tag ab.⁷⁵ Die grossen, schweren Brote von über 2 Kilogramm Gewicht, die aus 3,9 bis 5,9 Litern Dinkel gebacken wurden, deckten den Kalorienbedarf von zwei bis drei Personen ab (1440-1441; drittes Viertel 15. Jahrhundert).

Man wird nun einwenden, selbst ein Brot von nur knapp zwei Litern Getreide sei eine angemessene und durchaus hinreichende Verpflegung. Würden wir täglich ein solches Brot essen, so würden wir sehr schnell übergewichtig. Aber darum geht es in unserem Zusammenhang nicht (und zwar nicht einzig aus dem Grunde, weil die Arbeitskräfte nur an einigen Tagen pro Jahr von der Herrschaft beköstigt wurden). Ist es doch in Anbetracht der grossen 5 Liter-Brote zu Beginn der 1440er Jahre (kurz nach der erwähnten Teuening von 1437/8!) offensichtlich, dass das Brot als Naturalentschädigung gedacht war und die Empfänger ein schönes Stück davon nachhause nehmen konnten. Der Umstand, wonach das Fronbrot gut ausreichte, mehrere Personen zu sättigen, verdeutlicht seinen Charakter als Fronentschädigung. Er spiegelt durchaus die rechtliche und gesellschaftliche Auffassung, nach der sich die Fronverpflichtung auf das Haus, den ganzen Haushalt, nicht auf ein (erwachsenes) Individuum bezieht. Insofern ist zu betonen, dass die für das Birseck nachweisbare Beköstigung von Personal keineswegs den Ernährungsstandard von Privathaushalten, insbesondere nicht von Haushalten ärmerer Bauern anzeigt.⁷⁶ Die Kost in den Bauern- und Handwerkerfamilien auf dem Lande war wahrscheinlich generell bescheidener als die Fronkost.⁷⁷

Wenden wir uns nun der Entwicklung nach dem Tief von 1444 zu. Erst um 1470 (spätestens 1474) wurden für ein Fronbrot wiederum gut 5 Liter zugrundegelegt, ein Quantum, das zu einem riesigen Laib Brot verarbeitet wurde, wie einer Eintragung zum Jahr 1482 entnommen werden kann. Damals gab der Landvogt den Arbeitskräften, die den Weiher in Arlesheim vergrösserten, 10 Laib Brot, für die er einen Schilling, insgesamt also 10 Schilling, bezahlte. Unter der Annahme eines Viernzelpreises von 50s⁷⁸

⁷⁵ Vgl. La Roncière, Charles M. de, *Prix et salaires à Florence au XIVe siècle (1280-1380)* (Collection de l' Ecole Française de Rome 59), Rom 1982, S. 383; Schoch, Aspekte (wie Anm. 72).

⁷⁶ Vgl. Othenin-Girard (wie Anm. 47), S. 392-398.

⁷⁷ Vgl. Dyer, *Changes in Nutrition* (wie Anm. 3).

⁷⁸ Nach von Tschamer, *Die Wirtschaftsführung* (wie Anm. 18), Tab. 20.

entspräche das der Ausbeute aus 5,46 l Dinkel pro Laib. In den folgenden Jahrzehnten gelang es den Untertanen, dem Landvogt ausser der doppelten Brotration noch weitere Zugeständnisse bezüglich der Beköstigung abzurufen.

Für die Lebensmittel des «Zubrots» ergeben sich aus den Quellen in den 1440er Jahren schwankende Werte zwischen 1,7 und 4 Pfennigen pro Person und Tag. Im dritten Viertel des 15. Jahrhunderts dann belief sich der Wert der «kuchispis» (ohne Brot und Wein) immer auf 4 d. Bei den warmen Speisen, die den Fronleuten gereicht wurden, war Schmalhans Küchenmeister. Dagegen erhielten Handwerker wie Küfer und Zimmerleute wesentlich reichhaltigere Beköstigungsrationen im Wert von 8 d, seltener von 1 Schilling.⁷⁹ Im Jahr 1487 erreichten die Untertanen für den Frondienst eine Verbesserung der gekochten Speisen, während die Brotzuteilung gleich blieb: Nun setzte der Landvogt pro einzelner (warmer) Mahlzeit Kosten von 4 d ein, und er reichte den Arbeitskräften täglich zwei warme Mahlzeiten zum Gesamtbetrag von 8 Pfennigen, zuzüglich Brot und Wein. Von nun an bestand die Fronverpflegung in der Regel aus drei Mahlzeiten, der Morgensuppe oder «*Morgenirte*», dem Imbiss und dem Abendbrot.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts, nämlich um 1507, wurde der Aufwand für die Beköstigung zum dritten Mal gesteigert. Einige Gruppen von Fronern erhielten nach wie vor zwei warme Mahlzeiten im Wert von 8 d, während anderen nun Küchenspeise im Wert von 12 d geboten wurde, womit sich ihr «Ernährungsstatus» dem der Lohnarbeiter angleich. Ob die Differenz mit der unterschiedlichen Länge des Arbeitstages begründet war, lässt sich nicht ermitteln. In den Jahren bis 1520 pendelte sich allgemein ein Beköstigungswert von 12 d ein. Diesen Betrag berechnete auch die Stadt Basel für die Beköstigung von Handwerkern und Fronleuten in ihren Ämtern.⁸⁰ Bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts blieb dieser Beköstigungsansatz dann unverändert. Das bedeutete unter der gegebenen konjunkturellen Entwicklung - sie war gekennzeichnet durch hohe Preissteigerungen für Lebensmittel -, dass die von den Untertanen an der Wende zum 16. Jahrhundert erreichten Verbesserungen der Naturalentschädigung nach dem Bauernkrieg durch die Teuerung praktisch aufgehoben wurden. Da die Herrschaft die Arbeitskosten nicht erhöhen wollte, wurde wiederum

⁷⁹ 1459 und 1461 erhielten Küfer und Küferknechte eine Beköstigung im Wert von 8 d, zuzüglich Wein und Brot; 1474 und 1475 erhielten Kelterknechte eine Beköstigung im Wert von 8 d; 1474 wurde Küfern eine Kost für 10 d geboten, ein Zimmermann bekam 1475 Mahlzeiten im Wert von 1 Schilling. Personen, die Mist führen und Reben erneuern, wurde 1475 eine noch teurere Verpflegung gereicht.

⁸⁰ Vgl. eine Auswertung der Farnsburger Rechnungen durch die Verfasserin, StABL, Lade 9. 197.

Schmalhans Küchenmeister. Erst zu Beginn der 1550er Jahre (spätestens 1554) hob sie den Beköstigungssatz von 12 auf 48 Pfennige an.

In der skizzierten Geschichte der Beköstigung von Arbeitskräften wird der kulturelle und soziale Stellenwert der Ernährung in der bäuerlichen Welt sichtbar. In der Ökonomie der Arbeitgeber schlugen die Ausgaben für Lebensmittel mit einem wesentlichen Teil der Arbeitskosten zu Buche. Je nach der Entwicklung der Getreidepreise und der Preise für andere Lebensmittel konnte ihr Umfang erheblich schwanken. Die Motivation der Arbeitskräfte, insbesondere der Fronarbeiter, hing nicht unwesentlich von der Quantität und Qualität der gereichten Kost ab. So waren Forderungen zur Verbesserung mangelnder Beköstigung nicht erst im Bauernkrieg Gegenstand der Beschwerden von Bauern über das Verhalten ihrer Obrigkeit.⁸¹ Während seit den 1420er Jahren die monetären Löhne in Gartenbau, Landwirtschaft und Baugewerbe 150 Jahre lang relativ stabil blieben,⁸² erweist sich der Naturalteil der Beköstigung als das flexible Element der Arbeitsentschädigung.

⁸¹ Franz, *Der deutsche Bauernkrieg* (wie Anm. 6), passim.

⁸² Da die Löhne der Teuerung nicht angepasst wurden, sank im 16. Jahrhundert ihre reale Kaufkraft beträchtlich. Vgl. Schulz, *Handwerksgesellen und Lohnarbeiter*, S. 325-361.

Tabelle: Modellrechnung zum Gewicht der gereichten Fronbrote

Ausgangspunkt für die Berechnung des Gewichts des Getreides ist ein Modell von G. Comet, das ein spezifisches Gewicht von 65 kg pro Hektoliter voraussetzt. Geschätzt wird ein Kaloriengehalt von 3330 cal pro 1 Kilogramm Brot.

Für die Berechnung der Brotgewichte gehen wir (nach Comet, S. 220f. und 472) von folgender Formel aus:

100 kg Körner = 75,4 kg Mehl = 94,4 kg Brotteig = 79 kg Brot.

A: Getreideaufwand (Volumen und Gewicht) für 100 Personen

B: Mehlertrag;

C: die Kalorienmenge einer Brotportion für eine Person.

Jahr	A: Getreide		B: Mehlertrag	Brotteig	Brot	C: Kal./Person
	Liter	in kg (65%)	(75,4%)	(94,4%)		
1440	390 l	253,5 kg	191,1 kg	233,3 kg	200,2 kg	6660
1441	450 l	292,5 kg	220,5 kg	276,1 kg	231 kg	7659
1441	590 l	383 kg	288,8 kg	361,5 kg	302,5 kg	9990
1441	570 l	370,5 kg	240,8 kg	349,7 kg	292,6 kg	9657
1444	170 l	110,5 kg	83,3 kg	104,3 kg	87,3 kg	2907
1447	277 l	180 kg	135,7 kg	169,9 kg	142,2 kg	4728
1447	244 l	158,6 kg	119,6 kg	149,7 kg	125,3 kg	4172
1454	257 l	167,5 kg	126,3 kg	158,1 kg	132,3 kg	4405
1460	285 l	185,2 kg	139,6 kg	174,8 kg	146,3 kg	4872
1461	221 l	143,6 kg	108,2 kg	135,5 kg	113,4 kg	3776
1461	225 l	146,2 kg	110,2 kg	138 kg	115,5 kg	3846
1461	213 l	138,4 kg	104,3 kg	130,6 kg	109,3 kg	3640
1474	543 l	353 kg	266,1 kg	333,2 kg	278,9 kg	9287
1491	546 l	354,9 kg	267,5 kg	335 kg	280,3 kg	9334
1500	580 l	377 kg	284,2 kg	355,8 kg	297,8 kg	9916
1504	549 l	356,8 kg	269 kg	336,8 kg	281,8 kg	9383
1507	510 l	331,5 kg	244 kg	312,9 kg	261,9 kg	8721
1509	556 l	361,4 kg	272,5 kg	341,1 kg	285,5 kg	9507

MEDIUM AEVUM
QUOTIDIANUM

34

KREMS 1996

HERAUSGEGEBEN VON GERHARD JARITZ

GASTHERAUSGEBERIN DIESES HEFTES:

DOROTHEE RIPPMAHN (BASEL)

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER KULTURABTEILUNG
DES AMTES DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

Titelgraphik: Stephan J. Tramèr

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters. Körnermarkt 13, A-3500 Krems, Österreich. - Für den Inhalt verantwortlich zeichnen die Autoren, ohne deren ausdrückliche Zustimmung jeglicher Nachdruck, auch in Auszügen, nicht gestattet ist. - Druck: KOPITU Ges. m. b. H., Wiedner Hauptstraße 8-10, A-1050 Wien.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Stefan Sonderegger: Ernährung im Heiliggeist-Spital St. Gallen.....	9
Pascale Sutter: Die Ernährung der Leprösen des St. Galler Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit	25
Willi Schoch: Die Öffentliche Getreideversorgung in Basel im Spätmittelalter.....	48
Urs Amacher: Die Teichwirtschaft im Spätmittelalter. Vom Frischhaltebecken zum Fischmastweiher.....	68
Dorothee Rippmann: «Sein Brot verdienen»: Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter	91

Vorwort

Das vorliegende Heft von *Medium Aevum Quotidianum* vereinigt fünf schweizerische Beiträge, die aus unterschiedlichen Blickwinkeln Aspekte der Ernährungsgeschichte behandeln. Für die Zukunft wäre es wünschbar, sie durch weitere Studien aus anderen Regionen zu ergänzen. Die beiden ersten Artikel zum St. Galler Heiligeist-Spital und zum St. Galler Leprosorium widmen sich der Konsumation von Nahrungsmitteln in den betreffenden Kommunitäten. Stefan Sonderegger und Pascale Sutter werten hauptsächlich Rechnungen aus und besprechen den jahreszeitlichen Rhythmus der Ernährung, den wöchentlichen Speiseplan, das tägliche Mahlzeitengefüge und die soziale Ordnung, die in den abgestuften Verpflegungsansprüchen der Inhaber und Inhaberinnen einer Herrenpfürnde, einer Mittelpfürnde und einer Siechenpfürnde zum Ausdruck kommt, den Aspekt der sozialen Differenz also. Da sich die Betrachtungen auch den Verhältnissen im 16. Jahrhundert widmen, lässt sich zumindest ansatzweise überprüfen, ob die Einführung der Reformation Änderungen der Ernährungsgewohnheiten bewirkte. Es sei an die Signal- und Propagandawirkung von Fastenbrüchen durch die Anhänger des evangelischen Glaubens erinnert. Im St. Galler Leprösenhaus Linsebühl hielten sich auch in der reformierten Zeit die alten Ernährungsgewohnheiten, indem man an den drei wöchentlichen fleischlosen Tagen festhielt.

Die Beiträge von Willi Schoch und Urs Amacher stellen die Vorratshaltung und die Nahrungsmittelproduktion in den Vordergrund. In Schochs Ausführungen zur Getreideversorgung der Stadt Basel wird die Abhängigkeit der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Menschen von den witterungsbedingten Ernteschwankungen sichtbar. Missernten, aber auch kriegerische Ereignisse konnten die städtische Getreideversorgung schnell aus dem Gleichgewicht bringen. Gestörte Marktbeziehungen brachten die Getreidezufuhr aus dem Hinterland zum Erliegen. Während die wohlhabenderen Einwohner der Stadt Phasen der Teuerung und Knappheit mit eigenen Vorräten zu überbrücken vermochten, sahen sich die Unterschichten sehr bald von Hunger und Verschuldung bedroht. Im Spätmittelalter nahm die Fischzucht, die Produktion der klassischen mittelalterlichen Fastenspeise, einen Aufschwung. Urs Amacher untersucht die spätmittelalterliche Teichwirtschaft. Er geht den Fragen der Investitionen und der Arbeitsorganisation im Weiherbau nach und beschreibt die Aufzuchtmethoden.

Anlässlich von Weiherbauunternehmungen konnten die Interessen der von den Markterträgen aus der Fischzucht profitierenden Herrenschaft und der bäuerlichen Agrarproduzenten in scharfen Gegensatz treten.

Der Beitrag Rippmanns rollt das Thema «Ernährung» am Beispiel der Geschichte der Arbeit auf. Er beschreibt die Organisation und Qualität der Verpflegung von landwirtschaftlichen Arbeitskräften, Fronleuten und Handwerkern. Dabei handelt es sich um kollektive Beköstigung ausserhalb des privaten Kreises von Familienhaushalten, um «convivialité ouvrière». Wiederum ist wie schon im Beitrag Schoch der zentrale Stellenwert des Brotes ein Thema. Dieses Grundnahrungsmittel stand nicht immer in der gewünschten oder als angemessen erachteten Quantität zur Verfügung. Das je nach Status und Arbeitsposition der Arbeitskräfte unterschiedliche, reichhaltigere oder bescheidenere "Companagium" stellt den flexibeln Teil der Beköstigung dar und bringt soziale Wertungen im mittelalterlichen, ständischen Ordnungsdenken zum Ausdruck.

Dorothee Rippmann, Juni 1996