

## Über das Alltagsleben im spätmittelalterlichen Ungarn<sup>1</sup>

ANDRÁS KUBINYI

Die Erforschung des Alltagslebens in Ungarn geht auf eine lange Tradition zurück. Das monumentale Werk von Béla Radvánszky erschien bereits im 19. Jahrhundert. Es beschäftigt sich zwar mit der frühen Neuzeit, hat aber auch spätmittelalterliche Quellen benützt. Radvánszky wollte Familienleben und Haushaltssitten beschreiben. Er benützte Inventare und Testamente von Adeligen des 16. und 17. Jahrhunderts, die er im II. und III. Band seines Werkes auch edierte<sup>2</sup>.

Am Beginn des 20. Jahrhunderts gab Remig Békefi die Reihe "Kulturgeschichtliche Dissertationen" heraus. Er ließ von seinen Doktoranden je eine Quelle "kulturgeschichtlich" bearbeiten. So wurden die im weitesten Sinn kulturgeschichtlichen und damit das Alltagsleben betreffenden Angaben eines mittelalterlichen Geschichtswerkes oder eines Rechnungsbuches systematisch untersucht und zusammengestellt<sup>3</sup>. Es kam reichhaltiges Material zustande, das nie zusammenfassend behandelt wurde, da Remig Békefi 1911 nach seiner Wahl zum Abt des Zisterzienserklosters Zirc von seinem Lehrstuhl zurücktrat. So blieb sein Werk ein Torso. Obwohl die

---

<sup>1</sup> Diese Abhandlung wurde an der im Dezember 1988 vom Lehrstuhl für Mittelalterarchäologie der Universität Budapest organisierten Tagung über die materielle Kultur Ungarns im Spätmittelalter vorgetragen. Die im Vortrag präsentierte Zusammenfassung der ausländischen Ergebnisse wurde nicht aufgenommen.

<sup>2</sup> Béla Radvánszky, *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században* [Familienleben und Haushalt in Ungarn im 16. und 17. Jahrhundert] I-III. Budapest 1879-1896 (Neudruck Budapest 1986).

<sup>3</sup> *Művelődéstörténeti Értekezések* 1-60. Budapest 1901-1911. Es erschienen also 60 Dissertationen! Sie sind aufgelistet in: Békefi *Emlékkönyv* [Békefi-Festschrift], Budapest 1912, 35-37.

Nachwelt den Wert dieser Dissertationsreihe geringschätzte<sup>4</sup>, können wir uns aus heutiger Sicht dieser Meinung nicht anschließen<sup>5</sup>.

Eine umfassende ungarische Kulturgeschichte hat dann der Nachfolger Békefi, Sándor Domanovszky, während des Zweiten Weltkriegs in fünf Banden herausgegeben. Die zwei ersten Bände dieses noch heute sehr nützlichen Werkes behandeln das Mittelalter<sup>6</sup>. Die besten damaligen Historiker haben die einzelnen Kapitel verfaßt. Eigentlich ist es keine Kulturgeschichte, sondern der Großteil der Abhandlungen befaßt sich mit sozial- und wirtschaftsgeschichtliche Fragen; es wird jedoch auch die Literatur-, die Kunst- sowie die Musikgeschichte berücksichtigt. Ferner findet man Beiträge zur Geschichte des Schulwesens und der Bekleidung. Auch kann man Elemente der Alltagsgeschichte in diesem monumentalen Werk finden, sie ist allerdings nicht umfassend behandelt. Für unsere Anliegen sind die Abbildungen von größter Bedeutung. Mit der Auswahl zeitgenössischer Illustrationen wurde der hervorragende Museumsfachmann Elemér Varju betraut. Die Bilder beziehen sich zwar auf den Text des Werkes nur in geringem Maße, bieten aber eine zusammenhängende Darstellung des mittelalterlichen Lebens aus Bildquellen.

Zur Entfaltung der ungarischen realienkundlichen Forschung trugen diese von Varju zusammengestellten Illustrationen, die jeweils auch mit einer wissenschaftlichen Beschreibung versehen sind, in besonderer Weise bei. Er hat in geringerem Maße auch archäologisches Material verwendet. Erst die neue Disziplin der Mittelalterarchäologie erkannte aber schließlich selbst die Wichtigkeit der Archäologie für die Alltagsforschung. Epochenale Bedeutung hatte das von Kálmán Szabó 1938 zweisprachig (ungarisch und deutsch) veröffentlichte Buch "Kulturgeschichtliche Denkmäler der ungarischen Tiefebene"<sup>7</sup>. Er behandelte die in der Umgebung der Stadt Kecskemét durchgeführten Ausgrabungen und publizierte die Ergebnisse unter Berücksichtigung der kulturgeschichtlichen Aspekte. Die

---

<sup>4</sup> Vgl. Emma Lederer, *A magyar polgári történetírás rövid története* [Kurze Geschichte der ungarischen bürgerlichen Geschichtsschreibung]. Budapest 1969, 72–74.

<sup>5</sup> Derartige Interpretationen einzelner Quellen kann man auch in der modernen Geschichtsschreibung finden, vgl. z. B. Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturfor schung (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 1 = Sb. Ak. Wien, phil.-hist. Klasse 304/4) Wien 1976.

<sup>6</sup> *Magyar Művelődéstörténet I–V*, hg. von Sándor Domanovszky. Budapest o. J.

<sup>7</sup> Kálmán Szabó, *Az alföldi magyar nép művelődéstörténeti emlékei*. Budapest 1938.

Beschreibungen der Sachgüter des mittelalterlichen ungarischen Dorfes, bei denen er Resultate der ethnographischen Forschung mit einbezog, sind auch heute noch relevant. 1943 wurde das Ergebnis der Ausgrabung des spätmittelalterlichen Friedhofs von Csüt durch László Gerevich veröffentlicht. Es gelang ihm unter Berücksichtigung kunsthistorischer Parallelen, die spätmittelalterliche dörfliche Tracht zu rekonstruieren<sup>8</sup>. Den wichtigsten Beitrag der Archäologie zur Alltagsforschung lieferte vor 1945 Gyula László, der das Leben der landnehmenden Ungarn in einem umfangreichen Band analysierte<sup>9</sup>. Die drei erwähnten archäologischen Werke sind besonders methodologisch sehr wichtig, da sie bewiesen, daß die Archäologie unentbehrliche Mittel zur Erforschung des Alltagsleben liefern kann. Dafür ist jedoch interdisziplinäre Arbeit erforderlich, und die drei Archäologen bezogen auch ethnographische und kunstgeschichtliche Forschungen in ihre Arbeit mit ein.

Nach dem Zweiten Weltkrieg machte die Erforschung des Alltagsleben und der materiellen Kultur zuerst große Fortschritte. Wichtiges neues Material brachten die Ausgrabungen und Forschungen von István Méri für die Geschichte der Dorfkultur<sup>10</sup>. Die Ausgrabungen von László Gerevich<sup>11</sup> und die Arbeiten seiner Mitarbeiter<sup>12</sup> bereicherten unser Wissen

<sup>8</sup> László Gerevich, A csüti középkori sírmező [Das mittelalterliche Gräberfeld von Csüt]. In: Budapest Régiségei 13 (1943) 103–166.

<sup>9</sup> Gyula László, A honfoglaló magyar nép élete [Das Leben des landnehmenden ungarischen Volkes]. Budapest 1944 (Neudruck 1988).

<sup>10</sup> Von den vielen wichtigen Arbeiten Méris seien hier aus Platzgründen nur zwei erwähnt, nämlich István Méri, Beszámoló a Tiszaölök-rázompusztai és Túrkeve-mórici ásatások eredményéről [Bericht über die Ausgrabungen von Tiszaölök-Rázom und Túrkeve-Móric]. In: Archaeológiai Értesítő 79 (1952) 49–67; ebd. 81 (1954) 138–154; ders., Árpád-kori népi építkezésünk feltárt emlékei Orosháza határában [Die ausgegrabenen Denkmäler unserer Volksarchitektur der Árpádenzeit in der Umgebung von Orosháza]. Budapest 1964.

<sup>11</sup> Wichtig sind seine Forschungen in der Innenstadt von Buda und im Königspalast: László Gerevich, Gótikus házak Budán [Gotische Häuser in Buda]. In: Budapest Régiségei 15 (1950) 121–238; ders., A budai vár feltárása [Die Erforschung der Budaer Burg]. Budapest 1966.

<sup>12</sup> Schon 1952 veröffentlichten Gerevich und seine Mitarbeiter wichtige Vorberichte zu den Ausgrabungen in der Budaer Burg. Vgl. Archaeológiai Értesítő 79 (1952) 150–190 (Abhandlungen von Gerevich, Kornél Seitzl, Imre Holl, Herta Bertalan). Besonders wichtig sind die Arbeiten von Imre Holl, der sich nicht nur mit der Hauptstadt, sondern

über die materielle Kultur des Königshofes und der Städte. Da die Mittelalterarchäologie gerade in den letzten Jahrzehnten eine breite Entwicklung durchmachte, ist es uns hier nicht möglich alle Ergebnisse aufzuzählen<sup>13</sup>.

Auch die Geschichtswissenschaft begann sich stärker für die Geschichte der materiellen Kultur zu interessieren. Die seit 1958 erscheinende Zeitschrift *Történelmi Szemle* [Historische Zeitschrift] hat anfangs jährlich auf Grund der Initiative von László Makkai ein Heft zu Forschungen über die materielle Kultur herausgegeben. Somit bestand die Möglichkeit, daß Vertreter verschiedener Wissenschaftszweige Studien zum gleichen Thema veröffentlichten und dadurch erste Schritte zur interdisziplinären Zusammenarbeit machen konnten<sup>14</sup>. Dieses Vorhaben wurde jedoch nicht weiter fortgesetzt.

Auch die Ethnographie beschäftigte sich natürlich sehr intensiv mit der materiellen Kultur und mit dem Alltagsleben, ihr Interesse galt aber hauptsächlich rezentem Material, obzwar es einige Ethnographen gibt, die das Mittelalter nicht unberücksichtigt lassen<sup>15</sup>. So konnte 1952 Márta

---

auch mit der Stadt Sopron [Ödenburg] und mit verschiedenen Dörfern beschäftigt. Er ist ferner der beste Kenner der ungarischen Keramik. Aus Platzmangel kann ich nur zwei Arbeiten von ihm erwähnen: Imre Holl, Sopron im Mittelalter. In: *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 31 (1979) 105–145; Imre Holl – Nándor Parádi, Das mittelalterliche Dorf Sarvaly. Budapest 1982.

<sup>13</sup> Siehe den Sammelbericht: Imre Holl, Mittelalterarchäologie in Ungarn 1946–1964. In: *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 22 (1970) 365–411. – Die Ergebnisse sind ferner in zwei Tagungsbänden zusammengefaßt: *Középkori régészeti tudományos ülésszak* [Wissenschaftliche Tagung der Mittelalterarchäologie], hg. von Emese Nagy (*Régészeti füzetek* II/14) Budapest 1971; *Középkori régészetünk újabb eredményei és időszerű feladatai* [Neuere Ergebnisse und aktuelle Fragen der Mittelalterarchäologie in Ungarn], hg. von István Fodor und László Selmeczi. Budapest 1985.

<sup>14</sup> Es handelt sich um folgende Hefte: *Történelmi Szemle* 1/3–4 (1958); ebd. 3/1 (1960); ebd. 4/1 (1961). Die meisten darin veröffentlichten Abhandlungen behandeln zwar die Neuzeit, es sind aber auch mittelalterliche Themen berücksichtigt. – Später wurde auch eine eigene technikgeschichtliche Rundschau herausgegeben (*Technikatörténeti Szemle*).

<sup>15</sup> Ich kann nur einige Bücher erwähnen: Tamás Hoffmann, *Néprajz és feudalizmus* [Ethnographie und Feudalismus]. Budapest 1975; István Tálasi, *Néprajzi tanulmányok, írások* [Ethnographische Abhandlungen, Schriften]. Budapest 1979 f.; Klára K. Csilléry, *A magyar népi lakáskultúra kialakulásának kezdetei* [Anfänge der ungarischen volkstümlichen Wohnkultur]. Budapest 1982; Iván M. Balassa, *A parasztház évszázadai. A magyar lakóház középkori fejlődésének vázlata* [Jahrhunderte des Bauernhauses. Eine Skizze der mittelalterlichen Entwicklung des ungarischen Wohnhauses]. Békéscsaba

Belényesy die Arbeitsgemeinschaft "Unsere materielle Kultur im 15. Jahrhundert" gründen. Es war an eine interdisziplinäre Zusammenarbeit gedacht. Die meisten Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft waren in den Fünfzigerjahren stellungslose Forscher, hauptsächlich wissenschaftlich hochqualifizierte Mitglieder aufgehobener Mönchsorden. Sie forschten in den Archiven nach für die Geschichte der materiellen Kultur wichtigen Quellen (z. B. Inventare, Rechnungen usw.) und kopierten sie für die Arbeitsgemeinschaft. Es entstand eine sehr umfangreiche Materialsammlung. Wir wissen darüber, weil Belényesy einige dieser Quellen durch ihre Erforscher publizieren ließ; sie selbst schrieb eine Studie, in der sie die Quellen auswertete<sup>16</sup>. Belényesy war eine hervorragende Historikerin<sup>17</sup>. Es ist zu bedauern, daß sie sich von der wissenschaftlichen Arbeit zurückgezogen hat.

---

1985; Jenő Barabás – Nándor Gilyén, Magyar népi építészet [Ungarische Volksarchitektur]. Budapest 1987. – Wichtig ist auch für den Mittelalterforscher das neue ungarische ethnographische Lexikon: Magyar Néprajzi Lexikon I–V. Budapest 1977–1982.

<sup>16</sup> Márta Belényesy, Anyagi kulturánk a XV. században: A munkaközösség öt éve [Unsere materielle Kultur im 15. Jahrhundert: fünf Jahre der Arbeitsgemeinschaft]. In: Agrártörténeti Szemle 1 (1957) 73 f. Ein Beispiel ihrer Methode: Drei Mitarbeiter der Arbeitsgemeinschaft veröffentlichten je eine Quelle und sie führte dazu eine Interpretation durch – Ferenc Oszwald, Jenei Ferenc gazdasági hagyatéka 1480–1500 [Der wirtschaftliche Nachlaß von Ferenc Jenei 1480–1500]. In: Agrártörténeti Szemle 1 (1957) 15 ff.; János Vidor Pataki, Vasmegyericsei kárbecslés 1520 [Schadenschätzung von Vasmegyericse 1520]. In: ebd. 17–26; Antal Fekete Nagy, A szenyéri uradalom urbáriuma 1524 [Urbar der Herrschaft Szenyér 1524]. In: ebd. 26–36; Márta Belényesy, Három XV.–XVI. századi irat mezőgazdasági vonatkozásai [Agrargeschichtliche Beziehungen aus drei Akten aus dem 15.–16. Jahrhundert]. In: ebd. 36 f. Ein anderes Beispiel: Márta Belényesy, A XV.–XVI. századi jobbágy-összeírásokról mint a paraszti gazdaság és háztartás egyes formáinak statisztikai értékű forrásairól [Über die Hörigen-Konstruktionen des 15.–16. Jahrhunderts als Quellen mit statistischem Wert für die bäuerliche Wirtschaft und den bäuerlichen Haushalt]. In: Ethnographia 74 (1963) 493; Ferenc Oszwald, Adatok a paraszti gazdálkodás termelési szervezetéhez – a munkaerő igénybevételével – egy nagy uradalomban, 1525-ben [Angaben zur Produktionsorganisation der bäuerlichen Wirtschaft – mit Inanspruchnahme der Arbeitskraft – in einer großen Herrschaft im Jahr 1525]. In: ebd. 494–500. (Oszwald edierte die Quelle, die von Belényesy interpretiert wurde.)

<sup>17</sup> Einige der wichtigsten Arbeiten: Márta Belényesy, A földművelés fejlődésének alapvető kérdései a XIV. században [Die grundlegenden Fragen der Entwicklung der Landwirtschaft im 14. Jahrhundert]. In: Ethnographia 65 (1954) 387–415, 57–98; dies., A földművelés Magyarországon a XIV. században [Die Landwirtschaft in Ungarn im 14. Jahrhundert]. In: Századok 90 (1956) 517–555 (die beiden Studien geben zusammen

Hinzu kommt, daß wir nicht wissen, wo sich das umfangreiche gesammelte Material der Arbeitsgemeinschaft heute befindet.

Wir können zwar nicht behaupten, daß es in den letzten zwanzig Jahren im ungarischen Raum kein Interesse für die Geschichte der mittelalterlichen materiellen Kultur und für die Alltagsgeschichte dieser Zeit gegeben hat<sup>18</sup>, solche Ansätze zu interdisziplinärer Zusammenarbeit wie nach dem Zweiten Weltkrieg sehen wir heute jedoch nicht. Es gibt einige Historiker, Archäologen, Ethnographen usw., die die Ergebnisse einer Nachbarwissenschaft benützen<sup>19</sup>, eine institutionelle Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen existiert gegenwärtig aber nicht.

Es gibt keinen Zweifel darüber, daß die Quellen zur Geschichte der materiellen Kultur des Mittelalters aus drei Gruppen bestehen. Schriftliche Quellen, zeitgenössische Abbildungen und schließlich die noch erhaltenen Sachgüter geben nur zusammen ein einheitliches Bild der Alltagsgeschichte<sup>20</sup>. Das bedeutet, daß man ohne interdisziplinäre Zusammenarbeit nur zu Teilergebnissen kommen kann<sup>21</sup>. Die vom Institut für mit-

---

eine umfassende Monographie der Landwirtschaft und des Lebens der Bauern in Ungarn im 14. Jahrhundert); dies., *Középkori mezőgazdaságtörténetünk kutatási módszereiről* [Über die Forschungsmethoden der mittelalterlichen Agrargeschichte]. Gödöllő-Budapest 1957.

<sup>18</sup> Vgl. z. B. László Zolnay, *Kincses Magyarország. Középkori művelődésünk történetéből* [Schätzreiches Ungarn. Aus der Geschichte unserer mittelalterlichen Kultur]. Budapest 1977; *Hogyan éltek elődeink? Fejezetek a magyar művelődés történetéből*. [Wie haben unsere Vorfahren gelebt? Kapitel aus der Geschichte unserer Kultur], hg. von Péter Hanák. Budapest 1980; András Kubinyi, *Die Rolle der Archäologie und der Urkunden bei der Erforschung des Alltagslebens im Spätmittelalter*. In: *Études historiques hongroises publiées à l'occasion du XVI<sup>e</sup> Congrès International des Sciences Historiques par le Comité National des Historiens Hongrois I*. Budapest 1985, 615–644; *Művelődéstörténeti tanulmányok a magyar középkorról* [Kulturgeschichtliche Abhandlungen über das ungarische Mittelalter], hg. von Erik Fügedi. Budapest 1986; *Magyar reneszánsz udvari kultúra* [Ungarische höfische Renaissance-Kultur], hg. von Ágnes R. Várkonyi. Budapest 1987.

<sup>19</sup> Vgl. die in den vorgehenden Anmerkungen erwähnten Werke.

<sup>20</sup> Vgl. z. B. Harry Kühnel, Vorwort. In: *Das Leben in der Stadt des Spätmittelalters* (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 2 = Sb. Ak. Wien, phil.-hist. Klasse 325) Wien 1977, 5 f.

<sup>21</sup> András Kubinyi, *Die Rolle interdisziplinärer Forschung für die mittelalterliche Realienkunde*. In: *Die Erforschung von Alltag und Sachkultur des Mittelalters* (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 6 = Sb. Ak. Wien,

telalterliche Realienkunde Österreichs in Krems organisierten Kongresse bzw. Round-Table-Gespräche beweisen die Nützlichkeit dieser interdisziplinären Zusammenarbeit<sup>22</sup>.

Die Geschichte des mittelalterlichen Alltags beschäftigt mich seit ungefähr 25 Jahren. 1964 publizierte ich die Bearbeitung des Haushaltsrechnungsbuches eines reichen Bürgers von Buda aus dem Jahr 1525<sup>23</sup>. Bei meiner Arbeit im Budapester Historischen Museum ist mir besonders aufgefallen, daß das bei den städtischen Ausgrabungen gefundene archäologische Material über die mittelalterliche Sachkultur nicht dasselbe Bild zeigt, wie das erwähnte Rechnungsbuch und andere Quellen. Mein Interesse für die Geschichte der materiellen Kultur führte mich dazu, an der Universität von Budapest, wo ich seit 1978 Mittelalterarchäologie lehre, regelmäßig zwei Semester lang Vorlesungen über die materielle Kultur zu halten, um das Interesse der Studenten für jenes Forschungsgebiet zu wecken. So konnte ich im Rahmen dieses Themenbereiches mehrere Diplomarbeiten bzw. Dissertationen vergeben<sup>24</sup>.

Ich hoffe, daß ich imstande sein werde, meinen Lehrstuhl für Mittelalterarchäologie zur zentralen Stelle der mittelalterlichen Alltagsforschung in Ungarn auszubauen. Dazu können zum einen meine Mitarbeiter und Studenten viel beitragen, zum anderen müssen wissenschaftliche Tagungen stattfinden. Der vorliegende Beitrag war der Eröffnungsvortrag der ersten von uns organisierten interdisziplinären Konferenz. Innerhalb derselben haben Archäologen, Ethnographen und Kunsthistoriker Beiträge zur Alltagsforschung geliefert. Ich selbst habe mich einigen Fragen hinsichtlich schriftlicher Quellen gewidmet.

---

phil.-hist. Klasse 433) Wien 1984, 45–52. Siehe auch die anderen Abhandlungen im erwähnten Band.

<sup>22</sup> Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 1–13. Wien 1976–1990.

<sup>23</sup> András Kubinyi, A mezőgazdaság történetéhez a Mohács előtti Budán. Gallinczer Lénárt számadáskönyve 1525-ből [Zur Geschichte der Landwirtschaft in Buda vor der Schlacht von Mohács. Das Rechnungsbuch von Leonard Gallinczer von 1525]. In: Agrártörténeti Szemle 6 (1964) 371–404.

<sup>24</sup> Ich erwähne nur zwei: Sándor Petényi schrieb eine Diplomarbeit über mittelalterliches Spielzeug, und Katalin Szende, A soproni polgárság anyagi kulturája a késő középkorban [Die materielle Kultur der Bürgerschaft von Sopron im Spätmittelalter]. Diese Arbeiten liegen in der Archäologischen Bibliothek der Universität Budapest auf. Beide ehemaligen Studenten erweitern jetzt diese Abhandlungen zu Dissertationen.

In den archivalischen Quellen finden wir viele Angaben zu materieller Kultur und Alltagsleben. In großer Zahl sind besitzrechtliche Urkunden erhalten, die von großer Bedeutung für die Erforschung der Siedlungsgeschichte sind<sup>25</sup>. Die Teilung einer Burg oder eines Schlosses gibt uns Anhaltspunkte zur Erforschung der Wohnverhältnisse<sup>26</sup>, und wenn das Schloß archäologisch erforscht wurde, kann man die beiden Quellengattungen gemeinsam interpretieren, wie z. B. im Falle der am Ende des 15. Jahrhunderts verfaßten Teilungsurkunde des Schlosses (*castellum*) der Familie Váradi in Bátmonostor<sup>27</sup>.

Für uns sind auch gerade Untersuchungen über Fälle von Gewalttätigkeiten sehr wichtig. Dabei kann man das tägliche Leben plastisch kennenlernen: z. B. wenn Hanf und Flachs waschende Frauen angegriffen wurden<sup>28</sup>, oder wenn in einem Wirtshaus Raufereien entstanden<sup>29</sup>. Natürlich ist hier quellenkritisch anzumerken, daß der Wert der Gegenstände wohl meist überhöht angegeben wird.

Die wichtigsten Quellen sind Testamente, Inventare und Rechnungen, deren Anzahl für den mittelalterlichen ungarischen Raum jedoch sehr klein ist. Wie ich bereits einleitend erwähnte, dürfen wir allerdings nicht davon ausgehen, daß die erwähnten Quellen ein umfassendes Bild über die Sachkultur jener Personen geben, deren Besitz sie anführen. Horst Löbert, der 1980 den Befund einer Göttinger Abfallgrube publizierte, konnte nachwei-

---

<sup>25</sup> Vgl. László Solymosi, A helytörténet fontosabb középkori forrásainak kutatása és hasznosítása [Die Erforschung und Benützung der wichtigsten Quellen der mittelalterlichen Lokalgeschichte]. In: Történelmi Szemle 18 (1976) 123–155.

<sup>26</sup> Vgl. Erik Fügedi, Castle and Society in Medieval Hungary (1000–1437) (Studia Historica Academiae Scientiarum Hungaricae 187) Budapest 1986, 82, 116 ff.

<sup>27</sup> Die Teilungsurkunde stammt aus dem Jahr 1498: Ung. Staatsarchiv, Collectio Antemohácsiana (in der Folge: DL.) 88825; Piroska Biczó, Régészeti kutatások a középkori Bátmonostor területén [Archäologische Forschungen auf dem Gebiet der mittelalterlichen Ortschaft Bátmonostor]. In: Műemlékvédelem 25 (1981) 104–108; siehe auch Kubinyi (wie Anm. 18) 621 f.

<sup>28</sup> DL. 20121 (1493).

<sup>29</sup> András Kubinyi, Bäuerlicher Alltag im spätmittelalterlichen Ungarn. In: Bäuerliche Sachkultur des Spätmittelalters (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 7 = Sb. Ak. Wien, phil.-hist. Klasse 439) Wien 1984, 261 f. – Eine weitere Angabe über eine Dorfschenke: DL. 15953 (1464). Seltener sind solche Schadensschätzungen erhalten, in welchen die einzelnen, von Bauern geraubten Gegenstände mit ihrem Wert angeführt sind. Vgl. z. B. Kubinyi (wie Anm. 18) 636 ff.

sen, daß die in den schriftlichen Quellen angeführten Sachgüter und das Ergebnis der Ausgrabungen nicht konform sind<sup>30</sup>. Meine Untersuchungen bewiesen vor einigen Jahren dasselbe Phänomen<sup>31</sup>. Die schriftlichen Quellen erwähnen nur die Sachgüter über einer gewissen Wertgrenze, wobei sich diese entsprechend der sozialen Stellung der Besitzer verändert. Dies zeigt sich insbesondere in den Testamenten und Inventaren. Gefäße aus Holz und sogar solche aus Zinn oder Blei werden z. B. bei Adeligen nicht oder selten angeführt, in bürgerlichen Inventaren kommen sie häufiger vor. Tontöpfe treten dagegen auch in den letzteren sehr selten auf. Archäologen finden gerade solche Gegenstände aus den genannten Materialien, obwohl sie in den schriftlichen Quellen fehlen<sup>32</sup>.

Wie bereits erwähnt, kann man die mittelalterliche Sachkultur nur mit Hilfe interdisziplinärer Zusammenarbeit rekonstruieren. Dazu kommt aber eine Schwierigkeit: die bei der Beschreibung der Gegenstände verwendete Terminologie. Der Archäologe muß den meist fragmentarisch ausgegrabenen Gegenstand bestimmen. Er soll also wissen, wofür man diesen benutzt und wie man ihn benannt hat. Da kann die ethnographische Forschung – besonders bei Metallgegenständen – helfen. Der Vergleich des Gegenstandes mit den in den schriftlichen Quellen erwähnten Sachgütern erweist sich allerdings als schwierig. Natürlich stellt sich dieses Problem ebenso für den Historiker, der schriftliche Quellen behandelt. Es kann nämlich nicht davon ausgegangen werden, daß die lateinische Terminologie der Quellen mit der klassischen Bedeutung übereinstimmt. Weiters wird die Lage dadurch kompliziert, daß die wirkliche Bedeutung des Wortes oft auch dem Verfasser der Quelle nicht bekannt war, weswegen er etwa im lateinischen Text eine ungarische Übersetzung des Wortes angab oder neben dem lateinischen Wort auch das ungarische nannte. Aus solchen Angaben haben Szamota und Zolnai das Wörterbuch der in den Urkunden vorkommenden ungarischen Wörter zusammengestellt<sup>33</sup>. Das genannte Phänomen ist

<sup>30</sup> Horst Löbert, Das keramische Inventar einer Abfallgrube des 16. Jahrhundert aus Göttingen. Studien zum Handel, zur Funktion und zur sozialgeschichtlichen Interpretation frühneuzeitlicher Keramik. In: Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters 8 (1980) 7–45.

<sup>31</sup> Kubinyi (wie Anm. 18) 617.

<sup>32</sup> Ebd. 627–643. – Die in Anm. 24 zitierte Diplomarbeit meiner Schülerin Szende verglich die bürgerlichen Testamente der Stadt Sopron mit dem dortigen archäologischen Material und kam zum gleichen Ergebnis.

<sup>33</sup> Magyar oklevél-szótár. Régi oklevelekben és egyéb iratokban előforduló magyar szók

vielleicht das wichtigste Hilfsmittel für die Rekonstruktion der Bedeutung ungarischer Wörter. Man muß dennoch vorsichtig sein, denn es ist möglich, daß der Schreiber auf Grund seiner Verständnisprobleme von lateinischen Begriffen die "vulgo"-Form nicht wirklich sicher wußte. Damit können auch falsche Interpretationen gemeingültig werden.

Mit Hilfe der mittelalterlichen Wörterverzeichnisse und Glossare können wir etwas exaktere Ergebnisse erhalten. Aus diesen Quellen haben vor einigen Jahren J. Berrár und S. Károly ein mittelalterliches ungarisches Wörterbuch zusammengestellt<sup>34</sup>. Jenes sehr nützliche Hilfsmittel gibt aber leider nur die Bedeutung der altungarischen Wörter an; es fehlen die lateinischen und – besonders wichtig für die Städte – die deutschen Wörter. Vom *Lexicon Latinitatis Medii Aevi Hungariae* ist bisher nur der erste Band erschienen<sup>35</sup>, so daß wir noch immer das veraltete ungarische mittellateinische Wörterbuch von Bartal benutzen müssen<sup>36</sup>.

Die Interpretationen von Begriffen, wie sie in den heute vorliegenden Nachschlagewerken auftreten, entsprechen nicht immer der mittelalterlichen Bedeutung. Ich kann hierfür zwei Beispiele anführen. Das Wort *horreum* bedeutete im ungarischen Mittelalter meist nicht die Scheuer, sondern die Tenne, den Schoberhof, wie es T. Hoffman nachgewiesen hat<sup>37</sup>. Nach dem Kontext der Urkunden kann man die *bicellus* genannte Waffe sehr schwer bestimmen. Nach der Meinung einiger Forscher soll es ein Schlachtbeil, nach anderen ein Dolch gewesen sein. Mit Hilfe zeitgenössischer Abbildungen und des archäologischen Materials konnte man den *bicellus* als Dolch identifizieren<sup>38</sup>.

Mit terminologischen Schwierigkeiten sind jedoch natürlich nicht nur

---

gyűjteménye. *Lexicon vocabulorum Hungaricorum in diplomatibus aliisque scriptis quae reperiri possunt vetustorum*, ed. István Szamota und Gyula Zolnai. Budapest 1902–1906 (Neudruck 1984).

<sup>34</sup> Régi magyar glosszárium. Szótárak, szójegyzékek és glosszák egyesített szótára [Altungarisches Glossar. Vereinigtes Wörterbuch der Wörterbücher, Wörterverzeichnisse und Glossen], hg. von Jolán Berrár und Sándor Károly. Budapest 1984.

<sup>35</sup> *Lexicon Latinitatis Medii Aevi Hungariae*. A magyarországi középkori latinság szótára, Vol. I. Fasc. 1–2. Budapest 1987 f.

<sup>36</sup> Antonius Bartal, *Glossarium mediae et infimae latinitatis regni Hungariae*. Leipzig–Budapest 1901 (Neudruck 1983).

<sup>37</sup> Tamás Hoffman, *Horreum – szérű – csűr?* [Horreum – Tenne – Scheuer?] In: *Ethnographia* 70 (1959) 171–206.

<sup>38</sup> András Kubinyi, *Bicellus* – Adatok egy középkori fegyverfajta meghatározásához [Bi-

die ungarischen Forscher konfrontiert<sup>39</sup>. Es wäre daher sehr nützlich, eine internationale Terminologie der mittelalterlichen Sachgüter in interdisziplinärer Kooperation zu erarbeiten.

Im Folgenden behandle ich einige Aspekte des mittelalterlichen Alltagslebens hauptsächlich auf der Grundlage schriftlicher Quellen. Ich beginne mit der Ernährung. Die Ergebnisse der archäologischen Forschung können in dieser Hinsicht sehr aufschlußreich sein, da die bei den Ausgrabungen gefundenen Tierknochen<sup>40</sup> bzw. Körner<sup>41</sup> Anhaltspunkte zur Rekonstruktion der mittelalterlichen Speisegewohnheiten geben. Für frühere Perioden sind solche archäologischen Funde fast die einzige Quelle zur Geschichte der Ernährung. Eine Änderung der Essensgewohnheiten ungefähr an der Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert kann mit Hilfe der Archäologie festgestellt werden. Die seit dem 10. Jahrhundert in Ungarn stark verbreiteten Tonkessel verschwinden in dieser Zeit. Solche Kessel wurden zum Kochen entweder über dem Feuer aufgehängt oder auf einen eisernen Dreifuß gestellt<sup>42</sup>.

Größer ist die Zahl der erhaltenen spätmittelalterlichen Rechnungen, die genaue Anmerkungen über die für die Ernährung verwendeten Ausgaben liefern. Abgesehen von den Eigenprodukten, die in den Rechnungen nicht genannt werden, können viele Speisen rekonstruiert werden. Leider sind jene Angaben im Gegensatz zur Neuzeit in den Quellen meist sehr summarisch abgefaßt. Kochbücher aus dieser Zeit sind nicht erhalten. Die Rechnungen der Grundherrschaften sind nur teilweise verwendbar, da die

---

cellus – Angaben zur Bestimmung einer mittelalterlicher Waffengattung]. In: Budapest Régiségei 23 (1973) 189–193.

<sup>39</sup> Vgl. die Diskussionen beim Internationalen Round-Table-Gespräch in Krems 1982: Die Erforschung von Alltag und Sachkultur (wie Anm. 21).

<sup>40</sup> Das in Ungarn gefundene Material ist zusammengestellt und interpretiert bei Sándor Bökönyi, *History of Domestic Mammals in Central and Eastern Europe*. Budapest 1988; János Matolcsi, *Álattartás őseink korában [Viehhaltung in der Zeit unserer Vorfahren]*. Budapest 1982. Im Anhang archäologischer Veröffentlichungen werden auch oft die dabei gefundenen Tierknochen analysiert, vgl. z. B. János Matolcsi, Tierknochenfunde von Sarvaly aus dem 15.–16. Jahrhundert. In: Holl – Parádi (wie Anm. 12) 229–253.

<sup>41</sup> Sehr interessante Ergebnisse brachte z. B. G. Facsar, *Agricultural-Botanical Analysis of the Medieval Grape Seeds from Buda Castle Hill*. In: Mitteilungen des Archäologischen Instituts der Ungarischen Akademie der Wissenschaften 4 (1973) 157–173.

<sup>42</sup> Miklós Takács, *Die arpadenzeitlichen Tonkessel im Karpatenbecken*. Budapest 1986.

herrschaftliche Küche hauptsächlich mit Lebensmitteln aus eigener Produktion versorgt wurde.

Wir können dennoch feststellen, daß der spätmittelalterliche Mensch in Ungarn unabhängig von seiner sozialen Stellung täglich zwei Mahlzeiten zu sich nahm: am Vormittag das *prandium*, abends die *cena*. In Quantität und Qualität gab es keinen Unterschied zwischen den beiden Mahlzeiten<sup>43</sup>. In seltenen Fällen gab es offenbar noch weitere Mahlzeiten, da mittelalterliche Wortverzeichnisse auch das Frühstück nennen<sup>44</sup> – das ungarische Wort dafür war das aus dem Deutschen übernommene *Fölöstököm* (Frühstück)<sup>45</sup> – und das Vesperbrot. Letzteres nennen die Glossare meist *antecenium* und – wie das Gyöngyöser Wörterbuchfragment erläutert – *cibus: qui ante cenam simitur*<sup>46</sup>. Es war also ein Nachmittagsessen. In den Rechnungen kommen diese beiden Mahlzeiten fast nie vor, sie müssen also sehr selten gewesen sein. Man findet höchstens eine *prelibatio*, die anscheinend auch ein Frühstück war und wofür nur wenig Geld ausgege-

---

<sup>43</sup> Eszter Kisbán, *Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása, az ebéd* [Die neuzeitliche Veränderung der Tagesordnung des Essens, das Mittagessen]. In: Magyar Nyelv 71 (1975) 177–185; vgl. auch Kubinyi (wie Anm. 23) 389.

<sup>44</sup> Berrár-Károly (wie Anm. 34) 252.

<sup>45</sup> Die Wortverzeichnisse geben es lateinisch mit den Begriffen *cenaculum*, *gentaculum*, *ientaculum*, *parandiculum*, *prandiolum* wieder.

<sup>46</sup> Ebd. 731. – Das ungarische Wort war damals und ist noch heute *Uzsonna*. Neben *antecenium* kommen noch die Benennungen *obsenium* und *merenda* vor. *Merenda* ist auch deswegen interessant, weil es in den mittelalterlichen Wörterbüchern auch bei einem anderen Begriff auftritt. Beim Wort *Étek* [Speise] kann man nämlich *miuesnek valo etek* lesen, das lateinisch *merenda* bedeutet. Ins Deutsche sind die erwähnten drei ungarischen Wörter als „Speise für die Handwerker“ zu übersetzen (ebd. 207). Diese Übersetzung des Wortes *merenda* kann man zweifach erklären: 1) Das Meistermahl, das ein neuer Meister seinen Kollegen geben mußte, war nicht immer ein *prandium* oder eine *cena* (siehe Anm. 64). Es ist kein Zufall, wenn z. B. der deutsche Zunftbrief der Preßburger Schneider vom neuen Meister *den Brudern 1 vrtel wein vnd ain vntarn nach seinem vermogen* geben läßt. (János Király, *Pozsony város joga a középkorban* [Das Recht der Stadt Preßburg im Mittelalter]. Budapest 1894, 430); 2) Die Handwerker aßen in einigen Fällen viermal täglich. Das ist zwar sehr selten belegt – fast alle Rechnungen und anderen Quellen erwähnen nur die zwei Mahlzeiten –, die Stadt Sopron [Ödenburg] zahlte aber z. B. einem Ziegelmeister im Jahr 1504 elf Tage lang *viernmall zu essen* (Jenő Házi, *Sopron szabad királyi város története II/5* [Geschichte der königlichen Freistadt Sopron]. Sopron 1938, 159).

ben wurde<sup>47</sup>. Mit *prelibatio* kann schließlich vielleicht auch die Nachricht über zwei Preßburger Chorherren in Zusammenhang gebracht werden, die während einer Reise im Sommer vor der Prandiumszeit Bier getrunken haben<sup>48</sup>. Gäste erhielten – wenn sie nicht zum Essen gekommen waren – meist nur Wein und etwas Brot oder Semmeln<sup>49</sup>. Es gibt Belege dafür, daß vor dem Schlaf – und nach der *cena* – *ad bonam noctem* Wein getrunken wurde<sup>50</sup>.

Auffallend ist, daß kein Unterschied der Essensgewohnheiten zwischen Stadt- und Dorfbewohnern, zwischen Deutschen und Ungarn nachweisbar ist. Da unsere ausführlichsten Quellen zum einen über einen deutschen

<sup>47</sup> Meist trinkt man Wein zur *prelibatio*; vgl. z. B. Dl. 26363 (1459) und Dl. 104125 (1502). Es finden sich aber auch Angaben, daß dabei gespeist wurde: So bekam z. B. der Woiwode Sebestyén Rozgonyi im Jahr 1459 einmal *ante prandium ad prelibationem* Eier, Salat mit Öl, Brot und Semmeln, ferner zwei Pinten Wein (Dl. 26363). Es scheint sich damit also um ein Frühstück zu handeln. Aber auch das Meistermahl konnte eine *prelibatio* sein (siehe Anm. 64).

<sup>48</sup> [Nádor Knauz,] Középkori olcsóság [Mittelalterliche Billigkeit]. In: Magyar Sion 1 (1863) 222. – In deren Rechnung kommen auch gelegentlich andere Mahlzeiten, eigentlich Imbisse, vor. Als sie in der Früh aufbrachen, machten die Chorherren z. B. einmal eine *collatio*, bei der sie Rettich und Brot aßen und Wein tranken (ebd. 222 f.). Beim zweiten Mal nannten sie es *gentaculum*; wir wissen aber nicht, was sie dabei gegessen haben (ebd. 223). Weiters nahmen sie einmal morgens – vor dem *prandium* – *propter repellere Malum aerem* Rettich, gedörrte Feigen, Wein und Nüsse zu sich (ebd. 226). Seltener finden wir in der Rechnung Angaben, die sich auf Speisen zwischen *prandium* und *cena* beziehen. Genannt wird: Obst mit Wein (ebd. 222), Obst mit Bier und Wein (ebd. 223), nochmals Obst mit Wein (ebd. 224) usw. Es scheint also, daß man ein eigentliches Frühstück nur dann gegessen hat, wenn man sehr früh aufgestanden ist. Sonst erfolgte das Mittagessen (das *prandium*) um 10 Uhr [vgl. Kisbán (wie Anm. 43) 181 f.]. Zwischen Mittag- und Abendessen speisten die erwähnten Preßburger Chorherren nur selten und dann nur Obst, dazu tranken sie Wein und manchmal Bier.

<sup>49</sup> Vgl. z. B. aus dem Jahr 1520: Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt in Siebenbürgen I. Kronstadt 1886, 258, 270, 271, 274, 276, 277; aus dem Jahr 1466: Házi (wie Anm. 46) II/4, 267. – Es scheint aber, daß einzelne Gäste – wenn sie kein Mittag- bzw. Abendessen erhielten – oft neben Brot (Semmeln) und Wein auch Fisch vorgesetzt bekamen, und zwar nicht nur am Freitag und Samstag [vgl. z. B. Házi (wie Anm. 46) II/5, 91 (1491); 130 (1503); 156 (1504); 162 (1505); Quellen zur Geschichte Siebenbürgens aus sächsischen Archiven I. Hermannstadt 1880, 439 (1506); Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt I, 275 (1520)].

<sup>50</sup> Dl. 26363 (1459). – Auch in der Rechnung der Preßburger Chorherren kommt einmal die Ausgabe *pernoctando pro vino* vor [Knauz (wie Anm. 48) 225].

bürgerlichen Haushalt in Buda berichten, in dem meist nur die Dienerschaft zu Hause war<sup>51</sup>, zum anderen die Reiserechnungen des Verwalters eines mittelmäßigen Adligen darstellen, der zusammen mit den Knechten speiste<sup>52</sup>, sind diese Speisefolgen auch für die niederen sozialen Schichten bezeichnend. Von Montag bis Donnerstag aß man Fleisch und zwar – wahrscheinlich gekochtes – Rindfleisch und/oder Braten. Letzterer konnte auch aus Rindfleisch bestanden haben<sup>53</sup>. Die exakte Bedeutung von Braten kennen wir nicht<sup>54</sup>. Das Wort *assatura* wird nämlich fast immer gemeinsam mit einem Zahlwort (meist: *assaturam unam*) verwendet, was bei der Angabe von Rindfleisch nie auftritt. Zum Fleisch aß man Brot und trank Wein. Die Weinausgaben variieren zwischen einem Drittel und zwei Drittel aller für das Essen verwendeten Ausgaben. Am Freitag, am Samstag und an allen Fasttagen ersetzten Fisch und Krebs das Fleisch. Außer dem regelmäßig vorkommenden Fleisch bzw. Fisch und Krebs werden häufig andere Speisen, wie Ei, Kraut, Erbsen und Linsen, genannt. Als Fette verwendete man Butter und Öl, zum Würzen der Speisen Salz, Pfeffer, Safran, Kren bzw. Zwiebeln. Milch hat man verhältnismäßig selten benutzt. Hühner kaufte man im Budaer Haushalt sehr selten und zwar meist dann, wenn jemand aus der Familie des Hausbesitzers in der Hauptstadt weilte oder wenn man einen Gast bewirten mußte. (Der Hausbesitzer – Leonhard Gallintzer – war zur Zeit der Rechnungslegung Burgraf von Diósgyőr<sup>55</sup>.)

Ähnliche Kost haben die oben schon erwähnten Preßburger Chorherren während ihrer Reise gegessen, unabhängig davon, ob sie in den Städten Buda bzw. Esztergom oder in den Dörfern Solymár bzw. Nyergesujfalu gespeist haben. Diese Angabe ist wichtig, da wir in ihrem Fall wissen, daß in

<sup>51</sup> Ich habe diese Rechnung ausgewertet: Kubinyi (wie Anm. 23) 371–404.

<sup>52</sup> Dl. 104125 (1502).

<sup>53</sup> Ebd. Es kommt öfters die *assatura bovina* vor. Meist erwähnen die Speiseausgaben *carnes bovinas* (*bovinales*) und *assaturam unam* zusammen. Ob es etwas zu bedeuten hat, daß, wenn Rindsbraten gegessen wurde, keine weitere Ausgaben für Rindfleisch in der Rechnung vorkommen, wissen wir nicht.

<sup>54</sup> Die Wörterbücher geben nur den Begriff an. Vgl. Mittellateinisches Wörterbuch I. München 1967, Sp. 1050; *Lexicon Latinitatis Medii Aevi* (wie Anm. 35) I/2, 257.

<sup>55</sup> Kubinyi (wie Anm. 23) 372; ders., Die Pemflinger in Wien und Buda. Ein Beitrag zu wirtschaftlichen und familiären Verbindungen der Bürgerschaft in den beiden Hauptstädten am Ausgang des Mittelalters. In: *Jahrbuch des Vereins für Geschichte der Stadt Wien* 34 (1978) 81 f.

der Rechnung die Ausgaben von zwei Personen verzeichnet wurden. Bei den Angaben aus anderen Rechnungen ist nicht klar, wie viele Knechte mitgespeist haben. Durch die Preßburger Chorherrenrechnung ist uns bekannt, daß in Buda im Jahr 1508 ein Mann für die beiden Mahlzeiten ohne Wein täglich 5 Denare zahlen mußte<sup>56</sup>. Dabei handelt es sich anscheinend um Wirtshauskost. Natürlich war die Kost im eigenen Haushalt viel billiger. In der Stadt Sopron ist aus den Jahren 1483 bis 1495 etwa eine Vormundschaftsrechnung erhalten. Der Vormund rechnete für die beiden Mündel und den als Hauslehrer beschäftigten Studenten *pro essen vnd trynken* täglich für eine Person 4 Wiener Denare<sup>57</sup>. Umgerechnet auf ungarische Denare sind dies 1,3 Denare. (Zu bedenken ist jedoch, daß es sich dabei teilweise um Kinderkost handelte.)

Bei den Magnaten war anscheinend die Speiseordnung viel reichhaltiger. Auch kam es vor, daß die Fastenregel nicht strikt eingehalten wurde bzw. daß man Fisch nicht nur an Fasttagen aß. Das gleiche Phänomen ist bei Aristokraten<sup>58</sup> und reicheren Adeligen zu beobachten. Gegen Ende

<sup>56</sup> Knauz (wie Anm. 48) 223. – Für Wein gaben sie täglich 3 Denare aus (ebd).

<sup>57</sup> Házi (wie Anm. 46) II/4, 392. – Diese Vormundschaftsrechnung wurde in einer vorbildlichen Abhandlung analysiert: Károly Mollay, Soproni élet a 15. század második felében. A Haberleiter-család története [Bürgerliches Leben der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts in Sopron. Geschichte der Familie Haberleiter]. In: Soproni szemle 5 (1941) 109–122, 153–172. – Aus dem Jahr 1504 haben wir eine zweite Angabe: die bereits erwähnte Rechnung der Stadt Sopron, die einem Ziegelmeister viermal täglich ein Essen bezahlte (siehe Anm. 46). Für die Speisen gab die Stadt täglich 9, für den Wein 8 Wiener Denare aus. Umgerechnet auf ungarische Denare bedeutet dies 3 Denare für die Speisen und 2,7 Denare für den Wein. Diese Angabe ähnelt also doch mehr den Budaer Preisen. – Einige Jahre später, 1510, haben wir eine andere Angabe, die sich auf von der Stadt Sopron bezahltes Essen und Trinken für Arbeiter bezieht. In diesem Beleg betragen die Kosten für tägliches *essen vnd trinken* 4 Kreuzer. Da ein Kreuzer 4 Wiener Denare wert war, können wir die täglichen Speisen und Getränke zusammen auf 5,3 ungarische Denare bewerten [Házi (wie Anm. 46) II/5, 182]. Dies entspricht den Angaben aus dem Jahr 1504. (Die Geldumrechnungen wurden nach Dezső Dányi – Vera Zimányi, Soproni árak és bérek a középkortól 1750-ig [Preise und Löhne in Ödenburg vom Mittelalter bis 1750]. Budapest 1989, 43–48, durchgeführt.)

<sup>58</sup> Siehe z. B. Dl. 26363 (1459). – Die Städte gaben solchen Gästen zum Mittag- oder Abendessen neben Fleisch oft auch Fische. So erhielt z. B. 1503 der Beauftragte des Königs, der Edelmann Pál Tomori, von der Stadt Hermannstadt am Montag und am Dienstag *wein, brot, fisch, huner, gensz, flesch, haber und ander notdurft* [Quellen zur Geschichte Siebenbürgens (wie Anm. 49) I, 382].

des 15. Jahrhundert kaufte z. B. der Adelige Imre Himfi an einem Freitag – jedoch einem Marientag – Salzfish, Hasen, Kraut, Zwiebeln, Butter und Eier, am folgenden Samstag Hasen, Krebs und Pfeffer<sup>59</sup>. Meist erwähnen die Rechnungen nicht, welche Art von Fisch man gekauft hat, die Küche scheint aber doch sehr abwechslungsreich gewesen sein. Als sich der Woiwode von Siebenbürgen, Sebestyén Rozgonyi, im Frühjahr 1459 in der Hauptstadt aufhielt, kaufte man für seine Küche u. a. eingesalzte Karpfen, Karauschen und Quappen<sup>60</sup>. Für die Küche der Familie Várdai in Bátmonostor besorgte man 1526 Störe, Welse und Pfuhlische. Für die letzteren zahlte man am Markt von Baja 20 Denare – der Preis eines Welses variierte zwischen 3 und 14 Denaren –, und da man die Pfuhlische nach Hause bringen mußte, kaufte der Verwalter einen Krug (*amphora*) für einen Denar<sup>61</sup>. Der Krug muß sehr groß gewesen sein, war aber dennoch billig. Es ist dadurch kein Wunder, wenn die Töpfe in den Inventaren nicht vorkommen. Die Rechnungen geben auch fast nie die Zahl der gekauften Töpfe an.

Für die Speiseordnung der Aristokraten erwähne ich zwei Beispiele. Als bei der Belagerung von Belgrad 1521 eine allgemeine Mobilmachung verordnet wurde (die aber den Fall der Burg nicht verhinderte), hat sich ein Magnat, wahrscheinlich László Kanizsai, zehn Tage lang im Kriegslager von Mohács aufgehalten. Für seine Küche ließ er am dortigen Markt einkaufen. Es folgen zwei "Speisekarten" aus dieser Zeit: Man kaufte am Sonntag, dem 22. September, für das *prandium* Rindfleisch, Speck, Kapaun, Käse, Butter, Kraut, Zwiebeln, Brot, ferner Äpfel und Birnen. Das Abendessen bestand aus Rindfleisch, Speck, Linsen, Butter und Birnen. Am Freitag, dem 27. September, aß man Fische, Hausenlaich, Linsen und Brot. Fast jeden Tag kaufte man Wein und Essig. Es gab sowohl weißes als auch schwarzes Brot. Öfters nahm der Magnat Hühner bzw. auch Eier zu sich. Die Speisen wurden mit Salz, Pfeffer, Safran, Zimt und Honig gewürzt. Außer Äpfel und Birnen aß der Herr einmal Pfirsiche<sup>62</sup>. So speiste also ein ungarischer Magnat "felddienstmäßig".

Das "Menu" des Woiwoden – und späteren Königs – Johann Szapolyai war schon viel vornehmer. Er befand sich vom 14. bis zum 17. Novem-

---

<sup>59</sup> DL. 104614.

<sup>60</sup> DL. 26363.

<sup>61</sup> DL. 89228.

<sup>62</sup> DL. 35017.

ber 1522 in Kronstadt in Siebenbürgen. Seine Küche wurde vom Stadtrat beliefert. Ein *prandium* am Samstag, also eine Fastenspeise, bestand aus frischen Fischen, eingesalzttem Karpfen, Hausen, es gab Semmeln, Gerstenbrot, Hirse, Schleh, Rosinen, Honig, Oliven- und Leinöl, Eier, Butter und Kraut. Man backte für ihn auch eine Mehlspeise aus Mehl, Butter, Rosinen, Zucker und Eiern. Am folgenden Sonntag aß der Woiwode zum *prandium* Rindfleisch, dann Sulz aus Schweinskopf, -keule und -zunge. Es folgten Reh, Hasen, Rebhuhn, Kalb, Hammel, Schafe, Trappe, Gänse, Hühner, Wein, Rosinen, Butter und Brot. Während des Aufenthalts des Woiwoden verwendete man als Gewürze Safran, Pfeffer, Ingwer und Gewürznelken<sup>63</sup>. Natürlich diente diese "Speisekarte" der Verpflegung der gesamten Gefolgschaft des hohen Herren – dies ist an der großen Menge der verbrauchten Speisen zu erkennen –, wir müssen aber auch berücksichtigen, daß die Stadt ihren vornehmen Gast zu Dank verpflichten wollte. Es scheint nichtsdestoweniger gewiß, daß die Führungsschicht des Landes reichlich und mit viel Abwechslung gespeist hat: Geflügel und Wild waren für sie charakteristisch. Anderswo waren dies höchstens Festspeisen: so z. B. beim Essen, das ein neuer Meister<sup>64</sup> nach der Aufnahme in die Zunft den anderen Mei-

<sup>63</sup> Quellen zur Geschichte der Stadt Kronstadt (wie Anm. 49) I, 455 ff.

<sup>64</sup> Man kann die Meistermahle der verschiedenen Zünfte besonders gut in der Stadt Pest vergleichen. Mehrere Zunfturkunden der Stadt aus der Mitte des 15. Jahrhunderts wurden nämlich in ein vom Stadtschreiber von Pest, János Magyi, am Ende des 15. Jahrhundert verfaßtes Formelbuch geschrieben. Siehe darüber: György Bónis, Magyi János formuláskönyve és a gyakorlati jogtanítás [Das Formelbuch von János Magyi und der praktische Rechtsunterricht] (Jubileumi Tanulmányok I. A pécsi egyetem történetéből [Jubiläumstudien I. Aus der Geschichte der Pécs-Universität]) Pécs 1967, 225–260. – In sechs Zunftbriefen finden wir Verordnungen über das Meistermahl. Der neue Meister mußte bei den Schwertfegern *unum prandium cum sez ferculis bene dispositis* und einen Eimer (*cubulus* = 8,484 Liter) Wein besorgen (sechziger Jahre des 15. Jahrhunderts: Martinus Georgius Kovachich, *Formulae solennes styli*. Pest 1799, Nr. 471, 434). – In der Schuhmacherzunft mußte derjenige, der Meister sein wollte, zuerst *unam praelibationem cum tribus ferculis et cum assatura* und einen Eimer Wein, später *unum prandium cum ferculis congruis et bene dispositis juxta exigentiam suae possibilitatis* geben (1444, ebd. Nr. 474, 438 f.). – Bei den Gerbern war es komplizierter. Erst sollte man *unam collationem cum duobus convenientibus ferculis ac assaturis* und zwei Pinten Wein (1,7 Liter), dann *unam praelibationem sez ferculis et assaturis* und einen Eimer Wein für alle Meister, endlich *unum prandium cum ferculis convenientibus* und zwei Eimer Wein den Meistern und ihren Familien anrichten (sechziger Jahre des 15. Jahrhunderts, ebd. Nr. 475, 443). – Gewisse Ähnlichkeiten kann man im Zunftbrief

stern geben mußte. Interessant ist aber, daß das allgemein verbreitete Rindfleisch auch am Tisch der Magnaten nicht fehlen durfte.

In der Folge beschäftige ich mich mit fünf Inventaren von Familien aus dem Mitteladel, möchte aber dabei den auftretenden Schmuck, die Kleidung, die Waffen, das Bettzeug und die Tiere vernachlässigen<sup>65</sup>. Das erste Inventar stammt aus dem Jahr 1491 und beinhaltet die Sachgüter des Adligen János Fahidi von Siebenbürgen<sup>66</sup>. Es folgt die Bestandsaufnahme der Güter eines Mitgliedes der Familie Várdai (1505)<sup>67</sup>. Vom Edelhof der

---

der Kürschner lesen. Da sollte der *novellus* zuerst eine *collatio* geben, *quae apud eos juxta eorum modum veterem vocatur Collatio Salutationis cum tribus ferculis et una assatura convenienti et honorifice dispositis ac duas Pinthas vini*. In den nächsten Tagen mußte er *aliam collationem, quae apud magistros praelibatio vocatur, veluti debitum prandium* nur für die Meister anrichten und dazu vier Pinten besten Wein (3,4 Liter) reichen. Schließlich kommt *unum solemne prandium cum ferculis optime conditis et honorifice dispositis atque vino sufficienti*, wo alle Meister mit Gattinnen und Kindern erscheinen sollten. Das konnte sich der neue Meister aber ersparen, wenn er 4 Gulden in die Kasse der Zunft bezahlte (1466, ebd. Nr. 479, 451). – In der gemeinsamen Zunft der Schneider und Gewandschneider sollte der *novellus* nur *unam praelibationem tribus cum ferculis [...]* *et una assatura bona* und einen Eimer Wein den Meistern geben (1447, ebd. Nr. 480, 454). – Die Art des Essens erwähnt die Urkunde der gemeinsamen Zunft der Bogner, Pfeilmacher, Köchermacher, Schildmacher und Sattler nicht. Der neue Meister soll *tria fercula cum assatura* und einen Eimer Wein den anderen Meistern reichen (1446, ebd. Nr. 478, 449). – Es scheint also, daß es verschiedene Zwischenmahlzeiten mit mehreren Gängen gab, die einfachste war die *collatio*, für etwas ausgiebiger kann man die *praelibatio* halten. Zu diesen Mahlzeiten waren nur die Meister eingeladen. Die reichlichste Mahlzeit war aber das Mittagessen, an dem auch die Familien teilnahmen. Interessanterweise kommt die *Collatio Salutationis* beim Meistermahl in der ungarischen Sprache auch in der Neuzeit vor: *tartozék be köszönő Pohárt adni, ugymint két tál Etket minden Asztalra és egy Pecsényet, két tisztesseges kenyérrel, két veder Borral [...]* (Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár III [Historisches Wörterbuch des Siebenbürgisch-Ungarischen Wortschatzes]. Bukarest 1982, 489. Wer in die Zunft eintreten will, "soll einen Begrüßungsbecher geben, d. h. auf jedem Tisch je zwei Gänge von Speisen und einen Braten, mit zwei anständigen Broten und zwei Eimern Wein").

<sup>65</sup> Abgesehen von den Tieren habe ich schon die meisten Inventare an anderer Stelle untersucht: Kubinyi (wie Anm. 18). – Die Anzahl der Tiere werde ich in den folgenden Anmerkungen erwähnen.

<sup>66</sup> Dl. 36326. Es werden 14 Stück Vieh (*pecora*), 17 Ochsen, 8 Kühe mit Kälbern, 72 Pferde in der Herde (*equi equaciales absque poledris*), 150 Schweine, 225 Schafe, etwas weniger als 100 Lämmer und 32 Gänse genannt.

<sup>67</sup> Dl. 82259. Das Inventar gibt zusammen 123 Pferde in der Herde an (48 *pecora*

Familie Batthyány in Battyán sind zwei Inventare erhalten. Das erste stammt aus dem Jahr 1521<sup>68</sup>, das zweite ist undatiert<sup>69</sup>, stammt aber offenbar aus der Zeit vor 1526. Schließlich ist noch das fünfte Inventar zu nennen, in dem der Besitz der Familie Maróti aufgezählt ist<sup>70</sup>.

Zunächst wenden wir uns den Verkehrsmitteln zu. Fahidi besaß zwei eisenbeschlagene Wagen. Es gab 1521 in Battyán drei Wagen, einen Wagenkasten, Ketten zu zwei Wagen und zwei Schlitten. Im anderen Batthyány-Inventar nannte man nur zwei eisenbeschlagene Wagen und die erwähnten Ketten. Maróti besaß eine eisenbeschlagene Kutsche, zwei ebensolche Wagen, einen Leiterwagen, einen – ungarisch *kolya* genannten – Wagen, ferner Ketten, aber auch 60 Hufeisen. Das ist darum interessant, weil der Hufbeschlag nach dem Zeugnis der Rechnungen ziemlich teuer war<sup>71</sup>, wohl vor allem dann, wenn die Hufeisen vom Schmied selbst stammten. Man kann ferner bemerken, daß besonders die eisenbeschla-

---

*equina* und 75 *equaces*), dann 58 Stück Vieh (*pecora*), 48 Ochsen, 9 Auerochsen (*uros*), 60 Schweine, 657 Schafe und Lämmer.

<sup>68</sup> Dl. 47433. Hier lesen wir von 8 Stieren, 33 Ochsen, 41 Kühen mit Kälbern, 13 Kälbern, 272 Pferden in der Herde, 90 jungen Pferden, 35 Schweinen, 63 Gänsen, 50 großen Hühnern (*pulli magni*), 600 Böcken, 650 Schafen und 509 Lämmern.

<sup>69</sup> Dl. 104647. – Es ist nicht ganz gewiß, ob das Inventar die Besitztümer des Edelhofs Battyán wiedergibt. Es soll nämlich das enthalten, was *ad manus Mathei Ispan in Ennyng* übergeben wurde (*Ispan* bedeutet hier den Verwalter), und kann damit sehr wohl das Inventar des Hofes in Enying gewesen sein. Da die beiden Inventare allerdings sehr ähnlich sind, und da letzteres solche Objekte enthält, die in der Regel nur in der Hauptresidenz des Herren zu finden waren – z. B. das versilberte Schwert des Gutsherren Ferenc Batthyány usw. – vermute ich, daß wir es doch mit dem Inventar von Battyán zu tun haben, zu jenem Zeitpunkt, als die Verwaltung des Hofes dem früheren Verwalter von Enying übergeben wurde. Vielleicht wird man diese Unklarheit mit Hilfe anderer Quellen besser beleuchten können. – Folgende Tiere werden hier genannt: 55 Ochsen, 19 Kühe, ihre 19 Kälber, 43 Stück junges Vieh (*iuvencos*), 310 Pferde in der Herde, 60 Fohlen, 110 Schweine, 50 Ferkel, 857 Schafe und 403 Lämmer.

<sup>70</sup> Dl. 95177. – Die Zahl der Tiere war hier viel kleiner als in den vier anderen Inventaren. Es gab nur ein Reitpferd, 12 große Ochsen, 2 andere Ochsen, 16 Kühe und 40 Schweine.

<sup>71</sup> Man könnte dazu aus allen Rechnungen Beispiele zitieren. Ich erwähne nur eines: Dem Woiwoden Rozgonyi kaufte sein Verwalter in Buda zwei Paar Hufeisen um 20 ung. Denare, dazu zahlte er noch 4 Denare für die Nägel (Dl. 26363). Die Beschlagung eines Pferdes – ohne den Lohn des Schmiedes – kostete also genau soviel, wie wenn ein erwachsener Mensch drei Tage lang in der Hauptstadt gespeist und getrunken hätte.

genen Wagen registriert wurden. Dabei klingt es unwahrscheinlich, daß der ärmere Maróti mehr Wagen besaß als der reichere Batthyány.

Landwirtschaftliche Geräte kommen im Várdai-Inventar, das hauptsächlich Schmuck und Bekleidung nennt, nicht vor. Fahidi besaß zwei Pflüge mit gesamtem Zubehör und eine Presse. Ausführlicher ist das Batthyány-Inventar aus dem Jahr 1521: die Rede ist hier von drei Pflügen, vier Pflugscharen, zwei Pflugkarren und zwei Pflugmessern. Anscheinend gab es auch eine Schmiede, da ein Schmiedehammer, eine Schmiedezeange und ein Schmiedebalg vorkommen. Ferner hat man 12 eiserne Schaufeln, zwei eiserne Stangen, acht eiserne Reifen, zwei Bohrer, zwei eiserne Keile, eine kupferne Rolle, eine Säge, vier Beile und eine Spitzhacke inventarisiert. Die Beile müssen als Zimmermannswerkzeuge gedient haben, denn unter den Küchengeräten kommen weitere Beile vor. Interessanterweise ist das zweite Battyáner Inventar ganz anders. Sieben Pflugscharen sind für den Ackerbau bestimmt. Ferner kommen drei Sensen (*falx*) vor, mit der Bemerkung, daß damit das Stroh für die Pferde geschnitten wird. Neben drei Spitzhacken gibt es sechs größere und fünf kleinere Bohrer, vier Hacken, zwei Böttchermesser und ein Schnitzmesser, ferner sechs große Beile, drei kleine und sechs für die Knechte sowie zwei Gewichte. Bei Maróti registrierte man drei Pflüge mit allem Zubehör, sieben Bootshacken, fünf Hacken, drei Keilhauen, vier Schwanenhalshacken, drei Kalkkrücken, zwei Meißel, ein Zimmermannsbeil, acht große Bohrer, vier Böttchermesser, drei mittlere Sägen, fünf Hobel und vier Fußseisen für Pferde. Diese Inventare zeigen, daß die Herren wahrscheinlich keine große Meierei besaßen. Der größte Teil der Werkzeuge gehörte eigentlich nicht zur Landwirtschaft, sondern zum Handwerk. Nach anderen vergleichbaren Angaben waren diese Werkzeuge nicht billig. Der Verwalter von Bátmonostor kaufte z. B. für einen Gulden zwei Beile und für sechs Denare ein Schnitzmesser<sup>72</sup>. Interessant wird es, wenn wir diese Angaben mit dem Inventar eines Großgrundbesitzers vergleichen. In der Meierei von Ság gab es 1489 zwei Wägen, fünf Pflüge, drei Pflugkarren, drei Pflugscharen mit Zubehör, zwei Beile, zwei Spaten und einen Bohrer<sup>73</sup>. Der Unterschied ist also gar nicht so groß.

Vom Küchen- und Tischgeschirr nenne ich jenes nicht, das aus Edel-

---

<sup>72</sup> Dl. 89228 (1526).

<sup>73</sup> Károly Giay, Solymó várának 1498. márcz. 12-én kelt leltári töredéke [Inventarfragment der Burg von Solymó vom 12. März 1498]. In: Történelmi Tár (1901) 108 f. – Ich nenne zum Vergleich auch die Zahl der in der Meierei befindlichen Tiere: es gab 22

metall gefertigt wurde. Fahidi besaß drei eiserne und drei kupferne Töpfe, ferner einen Kupferkessel, eine Pfanne und einen Rost. Wir wissen noch von sieben Zinnschüsseln, vier eisernen Löffeln, zwei kupfernen Waschbecken. Außerdem besaß er zwei große *capisteria*. Diese könnten sowohl Tröge, Becken als auch Wurfschaufeln gewesen sein. Schließlich hatte er einen Spieß und eine Kette, die über der Feuerstelle hing und an der vermutlich der Kessel befestigt wurde. Várdai besaß sieben große, 13 mittlere, sieben kleine und sieben sehr kleine bleierne Schüsseln sowie 18 bleierne Teller. (In den Quellen sind Blei- und Zinngefäße oft miteinander verwechselt worden, da Zinngegenstände einen großen Bleianteil hatten<sup>74</sup>.) Ferner erwähnt das Inventar neun große Kannen, zwei Waschbecken mit den dazugehörigen Krügen und eine Flasche. Wahrscheinlich waren diese Gegenstände aus Kupfer oder Zinn gefertigt. Schließlich sind noch vier *bocaliones* aus Italien genannt. Das Batthyány-Inventar aus dem Jahr 1521 erwähnt vier Kristallgläser, acht bleierne Schüsseln und zwei kleine bleierne Schüsseln, 15 bleierne Teller, sieben Holzschüsseln und 25 Holzteller, zwei verschiedenartige Waschbecken aus Kupfer, ein zerbrochenes Waschbecken aus Kupfer, einen kupfernen Krug, der eine Pinte faßte, eine Pfanne und einen Rost aus Eisen, ein Beil, vier Hackmesser und eine Ziehklinge für die Küche. Im anderen Batthyány-Inventar kann man wieder nur teilweise Übereinstimmungen finden. Die Zahl der Kristallgläser beträgt nur drei. Es gibt 11 große und 12 kleine bleierne Schüsseln sowie nur 12 bleierne Teller. Holzgegenstände schrieb man hier nicht auf. Es kommen aber verschiedene Kannen (*cantharus*) vor, die mit ihrem Hohlmaß angegeben sind. Zwei hatten drei, zwei hatten zwei, eine hatte eineinhalb Pinten, drei hatten eine Halbe, vier ein Viertel Hohlmaß. Ferner gab es noch drei Pfannen, zwei kupferne *fessoria* (?), ein kupfernes Sieb, fünf eiserne Löffel, fünf Hackmesser, sieben eiserne Töpfe und acht kleinere, zwei Kessel, drei kleine Roste, zwei Beile, ein Fischmesser und eine bleierne Karaffe für Weihwasser. Im Maróti-Inventar sind an Bleiobjekten erwähnt: neun Kannen, 16 Schüsseln und 12 Teller, ferner fünf Flaschen. Weiters folgen noch kupferne Gegenstände: ein Mörser und zwei Waschbecken.

---

Ochsen, 17 Kühe, vier zweijährige, acht einjährige und acht heurige Kälber, 23 Schweine und 37 heurige Ferkel.

<sup>74</sup> Kubinyi (wie Anm. 18) 639. – Vgl. über die Zinngegenstände auch Imre Holl, Zinn im spätmittelalterlichen Ungarn. Einige historische Angaben und Funde. In: *Acta Archaeologica Academiae Scientiarum Hungaricae* 39 (1987) 313–335.

Von den Haushaltsgegenständen hat man in erster Linie die Metallwaren angeführt, jedoch bestimmt auch nicht alle. Es kann nämlich kein Zufall sein, daß bei den beiden Batthyány-Inventaren Holzobjekte nur in dem einen, eiserne Töpfe nur in dem anderen Inventar registriert wurden. Es scheint, daß unterhalb einer gewissen Wertgrenze derjenige, der den Bestand aufnahm, entschied, was zu inventarisieren war. Außerdem entsteht der Eindruck, daß man zwei Arten von Gegenständen in jedem Fall in das Inventar aufnehmen mußte: das bleierne bzw. aus Zinn verfertigte Tischgeschirr und die Kupfergegenstände. Diese kommen in allen fünf Bestandsaufnahmen vor. Dabei ist vielleicht nicht uninteressant, daß die vornehmen, zur Oberschicht des Gemeinadels gehörenden Familien, die Várdai und die Batthyány, keine größere Anzahl dieser Objekte besaßen als die unbedeutenden Maróti. Fahidi hatte zwar tatsächlich weniger Zinn- geschirr als die anderen, kupferne Kessel bzw. Waschbecken besaß er aber ebenso viele. Wenn wir aus solchen wenigen Angaben Schlüsse ziehen dürfen, kann dies nur bedeuten, daß die Menge der einzelnen Dinge vom Bedarf abhing. (Bei Schmuck und bei anderen, aus Edelmetall gefertigten Gegenständen besteht natürlich ein Unterschied, da diese als Statussymbole zu betrachten sind<sup>75</sup>.)

Unterschiede zeigen sich in den Wohnungseinrichtungen, die nur durch verschiedene Inventarisierungsmethoden zu erklären sind. Wenn wir von dem hier nicht behandelten Schmuck und der Kleidung absehen, ist das Várdai-Inventar auch in dieser Hinsicht das einsilbigste. Es erwähnt nur zwei Baldachine, die man über die Betten zu spannen pflegte. Die Betten selbst kommen nicht vor. Es ist unwahrscheinlich, daß Fahidi nur drei Tische, zwei Bänke und drei Betten hatte. Zu den Tischen wären ja auch mehrere Sitzgelegenheiten nötig gewesen. Das Maróti-Inventar erwähnt gleichfalls nur vier Tische, wenn wir Teppiche und andere Textilien nicht beachten. Die beiden Batthyány-Inventare sind wieder ganz verschieden. In jenem aus dem Jahr 1521 kommen vier Betten vor, im anderen keine. Dagegen werden 1521 drei, im anderen aber 12 Tische erwähnt. Das erste nimmt vier Stühle und einen Lehnstuhl auf – diese sind auch zu wenig für die drei Tische –, das zweite dagegen einen ledernen und zwei hölzerne Lehnstühle, sechs Armstühle und elf gewöhnliche Bänke. Kasten- bzw. Truhnenmöbel kommen nur im Batthyány-Inventar von 1521 vor. Es sind

---

<sup>75</sup> Dazu ist noch zu bemerken, daß man diese Gegenstände auch, falls nötig, verpfänden konnte [Kubinyi (wie Anm. 18) 629].

ein großes *armarium*, vier *Bakonyer scrinia* (die also aus dem Bakony-Gebirge stammen) und zwei andere Stücke.

Wir haben fünf Inventare miteinander verglichen. Es ist klar, daß diese – auch abgesehen von der Keramik – kein lückenloses Bild der in den Edelhöfen befindlichen Gegenstände geben. Sie lassen uns aber doch vermuten, was dort zu suchen ist. Ein Teil davon – die eisernen Gegenstände – kommen auch bei Ausgrabungen zu Tage, die kupfernen und die bleiernen Objekte kann man aber nur durch Zufall finden. Meist wurden diese wiederverwendet und eingeschmolzen. (Es ist kein Zufall, daß ein zerbrochenes kupfernes Waschbecken inventarisiert wurde.) In einigen Fällen ist die Identifizierung der Gegenstände nicht leicht. Wegen der oben festgestellten Inventarisierungsmethoden ist es auch schwer, die Sachkultur des spätmittelalterlichen ungarischen Adels mit jener ihrer ausländischen Standesgenossen zu vergleichen<sup>76</sup>.

Auf den Wert der behandelten Gegenstände habe ich hier keinen Bezug genommen. Ich wollte vielmehr eine Quellengattung an sich kritisch beleuchten. Dabei hat sich ergeben: Die adeligen Inventare spiegeln nicht die gesamte Sachkultur ihrer Besitzer wider. Es fehlen nicht nur die Keramikobjekte, die man mit Hilfe archäologischer Forschung nachweisen kann, sondern auch andere Gegenstände. Vielleicht war der Vergleich der beiden Batthyány-Inventare am interessantesten. Da sich der Bestand des Edelhofes in wenigen Jahren nicht so gründlich verändern konnte – bei den wertvollen Gegenständen war der Unterschied nicht so groß –, ist es ganz offensichtlich, daß nicht alle Gegenstände inventarisiert wurden. Es wird eine spätere Aufgabe sein, die Sachkultur des spätmittelalterlichen ungarischen Adels in einer umfassenden Monographie zu behandeln.

---

<sup>76</sup> Interessant wäre es z.B. die Lebensformen mit denen des fränkischen Adels zu vergleichen. Gewisse Ähnlichkeiten kann man finden; die dortigen Quellen betreffen ungefähr die gleiche soziale Schicht. Die Zahl der Sachgüter scheint dort zwar etwas höher gewesen zu sein, wegen der Art der ungarischen Inventarisierungsmethoden ist dies aber nicht gewiß. Weitere Forschungen sind erforderlich. Vgl. Rudolf Endres, *Adelige Lebensformen in Franken im Spätmittelalter*. In: *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters* (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 5 = Sb. Ak. Wien, phil.-hist. Klasse 400) Wien 1982, 73–104.

MEDIUM AEVUM QUOTIDIANUM

HERAUSGEGEBEN VON GERHARD JARITZ

Alltag und materielle Kultur  
im mittelalterlichen Ungarn

HERAUSGEGEBEN VON

ANDRÁS KUBINYI  
UND  
JÓZSEF LASZLOVSZKY

KREMS 1991

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER KULTURABTEILUNG  
DES AMTES DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

Umschlagbild: Die sieben Fürsten der Ungarn. Holzschnitt aus J. Thuróczi,  
Chronica Hungarorum. Brunn 1486.

Alle Rechte vorbehalten  
– ISBN 3-90 1094 02 4

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters, Körnermarkt 13, A-3500 Krems, Österreich – Druck: CopyTU Ges. m. b. H., Wiedner Hauptstraße 8–10, A-1050 Wien.

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	7
ANDRÁS KUBINYI, Über das Alltagsleben im spätmittelalterlichen Ungarn .....	9
JÓZSEF LASZLOVSZKY, Social Stratification and Material Culture in 10 <sup>th</sup> –14 <sup>th</sup> Century Hungary .....	32
IMRE HOLL, Die materielle Kultur im Mittelalter – die ungarische Mittelalterarchäologie .....	68
ERNŐ MAROSI, Zur Frage des Quellenwertes mittelalterlicher Darstellungen. "Orientalismus" in der Ungarischen Bilderchronik .....	74
KATALIN SZENDE, "... es sey vil oder wenig, groß oder kchlain." Besonderheiten und Unterschiede in der materiellen Kultur der Einwohnerschaft der königlichen Freistädte Preßburg und Ödenburg (1450–1490) .....	108
Adressen der Verfasser .....	119

## Vorwort

Der Lehrstuhl für mittelalterliche und frühneuzeitliche Archäologie an der Philosophischen Fakultät der Eötvös Loránd-Universität Budapest hat sich zum Ziel gesetzt, die Erforschung der materiellen Kultur Ungarns im Mittelalter und in der frühen Neuzeit zu fördern. Da eine große Anzahl von Sachgütern nur mit Hilfe der Archäologie erforscht werden können, gehört diese zu den wichtigsten Disziplinen, die sich mit der Untersuchung materieller Kultur beschäftigen. Im Sinne einer Interdisziplinarität sollen dabei auch Schriftzeugnisse und Bildquellen berücksichtigt werden.

Finanzielle Unterstützung zur systematischen Durchführung der geplanten Arbeiten erhalten wir vom ungarischen Wissenschaftlichen Landesforschungsfonds (OTKA). Diese ermöglicht uns, Tagungen zu organisieren, Ausgrabungen durchzuführen und das erforschte wissenschaftliche Material mit Hilfe von EDV zu verarbeiten. Im Sommer 1990 begannen wir mit der Ausgrabung der mittelalterlichen Dorfwüstung Sáp und der Marktwüstung Tiszavarsány. Daneben vergaben wir Themen zur Erforschung der materiellen Kultur als Diplomarbeiten und Dissertationen. Katalin Szende z. B. verglich die Soproner Bürgertestamente mit dem dortigen Ausgrabungsmaterial, Sándor Petényi bearbeitete mittelalterliches Spielzeug und stellte einen Katalog der bei Ausgrabungen gefundenen diesbezüglichen Objekte zusammen. Bisher wurde eine Tagung veranstaltet, für Herbst 1991 ist eine weitere zur materiellen Kultur der frühen Neuzeit geplant.

Dieser Band enthält die Vorträge der am 13. Dezember 1988 in Budapest abgehaltenen Tagung "Mittelalterliche materielle Kultur in Ungarn". Leider können nicht alle Manuskripte der Vorträge veröffentlicht werden, da zum Zeitpunkt der Drucklegung des vorliegenden Bandes drei Beiträge nicht eingelangt waren. Wir bedauern diesen Umstand sehr, da jene Abhandlungen wichtige Informationen zu unserem Thema sowohl in ethnographischer als auch archäologischer Hinsicht lieferten. Folgende Vorträge fehlen: Tamás Hofer, Die Erforschung der ungarischen mittelalterlichen

materiellen Kultur und die Ethnographie. – István Fodor: Unsere materielle Kultur in der Landnahmezeit. – László Selmeczi: Das Problem der materiellen Kultur und des Ethnikums im mittelalterlichen Ungarn.

Ich habe eine Studie meiner Schülerin Katalin Szende hinzugefügt, die sie an der Internationalen Konferenz zum 500. Todestag des Königs Matthias Corvinus im Oktober 1990 vorgestellt hat.

Schließlich möchte ich mich bei der Schriftleitung von *Medium Aevum Quotidianum* und besonders bei Gerhard Jaritz für die Publikation des Tagungsbandes bedanken.

Dank gebührt auch meinem Oberassistenten József Laszlovszky, der bei der Organisation der Tagung und der Einrichtung der Manuskripte wichtige Arbeit geleistet hat.

András Kubinyi