

## Essen und Trinken in den livländischen Städten im Spätmittelalter

Inna Põltsam

Als Grundnahrungsmittel galten in Livland, ebenso wie auch im übrigen Europa, Brei und Brot aus Getreidearten, die im Mittelalter die Basis der pflanzlichen Ernährung lieferten. Von den Getreidearten dominierte in Livland der Roggen; weiters waren Gerste und Hafer von Wichtigkeit. Der Weizen spielte in Ost- und Mitteleuropa allgemein lediglich eine untergeordnete Rolle. Als teuerste Mehlf Frucht verwendete man daher den Weizen bevorzugt für Festtagsgebäck und baute ihn als Marktgetreide an.

Vom Mittelalter bis heute ist Brot der preiswerteste Energielieferant für die menschliche Ernährung in Osteuropa geblieben. In der Regel erließen die mittelalterliche Städte Livlands Bäckerordnungen, welche die Beschaffenheit der Ausgangsmaterialien und die Größe der Brote festlegten. So hatte man in Riga bereits 1392 und in Reval 1438 eine spezifische Bäckerordnung.<sup>1</sup>

Die Bäcker durften ihr Brot zu Hause oder im Brotscharren verkaufen. Der Verkauf wurde daselbst von Gesellen oder Jungen betrieben.<sup>2</sup> Es wurde in Riga viererlei Brot – *als semmel, weggen, schonroggen und speise-brot* – und in Reval zweierlei Brot – *wegghe vnd schonroggen* – gebacken. 1548 werden in Reval drei Brotsorten als zum Meisterstück gehörig genannt: "*wegge*" - keilförmiges Gebäck aus Weizenmehl - sollte 7-14 Lot (90-180g) wiegen; "*schonroggen*" - Feinbrot aus gebeuteltem Roggenmehl - sollte zu einem Drittel Weizenmehl enthalten und 20-28 Lot (260-360 g) wiegen; "*halveschillinges wegge*" entsprach in der Größe drei Wecken; "*speise-brot*" war gröberes, gewöhnliches Roggenbrot.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch. (weiterhin LUB) Bd. 3. Reval 1857, Nr. MCCCIV, Schragen des Rigischen Bäckeramts vom Jahr 1392 Sp. 641-644; LUB 9. Riga. Moskau, 1889, Nr. 258. Schragen des Bäckeramts zu Reval 1438 Febr. 25, S. 152-156.

<sup>2</sup> LUB 3, Nr. MCCCIV, S. 643. Art.17: *Auch so soll keiner selfter bei seinen brod stehen im scharren...* Vgl. Tallinna Linnaarhiiv (Stadtarchiv Tallinn, weiterhin gekürzt TLA). A.c.5. Schragen der Knochenhauer 1509, Art. 21. Bl. 47. 47a. : *Item Eyn Mesterman sal syn flesch van synen lede Suluen vorkopen In den Scharnen, Sunder idt were merchelike noetzake...*

<sup>3</sup> TLA. A.c.5. Schragen der Bäcker 1527 (ergänzt 1533). Art. 46. Bl. 102a: *Item ein knecht so Meister werden wil sal... dreierlei brodt in des Oldermans huse backe. Nemlich, Wegge, halveschillinges wegge vnd schonroggen...*

Nach dem Schragen der Bäcker zu Reval war das Brotbacken streng reguliert: "*so Jemendes semelen efte lossbrodt na der duitschen manier dat vnstrafflick is backen kan vnd wil, de sal nene Wegge effie schonroggen tho kopen backen.*" Zwischen den Mitgliedern des Bäckeramtes bestand eine feste Arbeitsteilung: "*Item de semmelen vnd idt lose brodt sal ein Jder vnser Amptes broder nha siner korde so de an ohn kumpt ein Monat tides langk backen.*"<sup>4</sup> Im 18. Jahrhundert trennten sich die Ämter für Los- und Kuchenbäcker einerseits und für Festbäcker andererseits.<sup>5</sup>

Im mittelalterlichen Europa variierte aufgrund der Schwankungen des Getreidepreises das Gewicht des Brotes und nicht der Preis.<sup>6</sup> Auch in Livland war dieser Usus bekannt. Darüber geben die Bäckerschragen Auskunft: "*Wen de Rogge vnd wete gelike vele gelt dat punt 10 ferdinge is de last 30 mr sal de schonrogge ein punt min 4 loth wegen. So de rogge 3 mr gelt dat punt, vnd dat weten 4 mr is de last twedeil roggem ein deil weten 40 mr, so sal de schonrogge wegen 21 loth.*"<sup>7</sup> Jedenfalls konnten die Schwankungen des Getreidepreises nicht zu groß sein, weil das Gewicht des Brotes sowieso schon gering war. Im Mittelalter wurde häufig der Begriff "gerechter Preis" verwendet. Diese Preise waren von "*ehrewürdigen Männern*" festgesetzt. Ausserdem wurde geglaubt, daß jede Veränderung sich als negativ darstellte. "*Auerst dewyle alle voranderingen gefehrlick sint...*", schrieb der Chronist Balthasar Russow.<sup>8</sup> In einer Zeit von Teuerungen war es sicherlich leichter anstatt des Namens das Gewicht zu ändern, so z.B. wurden seit 1548 in Reval auch "*halveschillinges wegge*" verkauft.

Im Mittelalter war der Fleischkonsum relativ groß; es wurden Rind-, Hammel-, Schweine-, Ziegenfleisch und Geflügel verkauft. Außerdem kamen auch Handelsartikel wie Schiriken, Mettwürste, Zungen, "*syden spekes*", gesalzenes und geräuchertes Schweinefleisch vor. Schinken, Würste und Zungen waren besonders beliebt, bei Festmahlen waren sie obligatorisch.

Das Jagdrecht war ein Privileg des Adels, deshalb galt das Wildbret als Statussymbol. In den Städten wurde zum Beispiel Wildbraten in der Regel nur anlässlich des Besuches des livländischen Ordensmeisters aufgetragen.<sup>9</sup>

Seit dem Ende des 14. Jahrhunderts rückte anstelle von Getreidebau die Viehhaltung in den Vordergrund. Die Nachfrage nach Getreide ging stark zurück und führte zu einem Preisverfall für Fleisch. Auch bei den Unterschichten der Bevölkerung war der Fleischverbrauch merkwürdig hoch. So kostete in Reval am Ende des 16. Jahrhunderts 1 kg

<sup>4</sup> Ebd., Art.34, Bl. 101. Die Undeutschen hatten zu diesem Amt keinen Zutritt, doch herrschte Mangel an deutschem Nachwuch. Daher holt zum Beispiel der Revaler Rat 1445 einen deutschen Bäcker aus Köln und bezahlt ihm die Reise über Kampen per Schiff. (Vgl. P. Johansen, H. v. zur Mühlen, *Deutsch und Undeutsch im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval*, Köln, Wien, 1973, S. 206).

<sup>5</sup> P. Johansen, H. v. zur Mühlen, *Deutsch und Undeutsch*, S. 207.

<sup>6</sup> Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism 15th - 18th Century*, Vol. 1. The Structures of Everyday Life. The Limits of the Possible. London, 1985, p. 139.

<sup>7</sup> TLA. A.c.5. Schragen der Bäcker 1527 (ergänzt 1533), Art.48. Bl. 102a. 103.

<sup>8</sup> Balthasar Russow's *Chronica der Prouintz Lyfflandt*, Riga, 1857, S. 65.

<sup>9</sup> P. Johansen, "Ordensmeister Plettenberg in Reval." In: *Beiträge zur Kunde Estlands*. Bd.XII. 4.-5. Heft. Reval, 1927. S. 109. Anlässlich des Besuches des Ordensmeisters Plettenberg in Reval gab es in der Ratsstube auch Hasenbraten und Rebhühner.

Hammelfleisch 1 Schilling, etwa 1,4 kg Brot kostete ebenfalls 1 Schilling. Wahrscheinlich wurde Fleisch in Livland, ebenso wie im restlichen Europa, nicht als Luxusartikel angesehen.

Sowohl der Fleisch- als auch der Brotverkauf standen in den Städten unter polizeilicher Aufsicht. Brot wurde auf sein Gewicht hin von den Amtsherren aus dem Rat geprüft.<sup>10</sup> Es bestanden auch strenge Vorschriften über die Qualität des Brotes und Fleisches. Das Brot durfte nicht zu leicht, nicht unsauber und der Teig nicht gar ausgebacken sein. Die städtische Fleischschau wachte darüber, daß man frisches und gesundes Fleisch verkaufte.<sup>11</sup> Fleisch ist außerordentlich verderbsanfällig, deshalb waren auch die Vorschriften über die Qualität des Fleisches strenger als über die Qualität des Brotes. Die Versorgung mit Mehl unterlag ebenfalls der Kontrolle des Rats. Es war den Bäckern untersagt, von Fremden Korn oder Mehl zu kaufen.<sup>12</sup> Keinem Knochenhauer war *...kopen edder kopen lathen generley queck tho lande bye pene drier marcke...* erlaubt.<sup>13</sup>

Deutsche und Undeutsche waren nicht in gleicher Weise Verbraucher der Backerzeugnisse. Die gröberen Brotsorten wurden hauptsächlich von den ärmeren Schichten der Stadtbevölkerung gekauft. Ebenso mußten sich die Undeutschen offensichtlich mit minderwertigem Fleisch – etwa finnigem Fleisch – begnügen.<sup>14</sup>

Fische waren in Mittelalter ein allgemein gewohntes Nahrungsmittel. Wegen der strengen Fastenvorschriften spielten Fischzucht und Fischhandel eine wichtige Rolle, doch wurden Fische auch außerhalb der Fastenzeit in großer Menge gegessen. Mit dem Detailverkauf von Fischen beschäftigen sich in den Städten die Fischhöker.<sup>15</sup> Es wurde vielerlei Fische, wie Stockfisch, Strömling, Lachs, Dorsch, Stint, Flunder, Neunauge, Stör, Hering, Aal, Hecht und *flack visch*.<sup>16</sup> verkauft. Von den genannten Fischen wurden Heringe am häufigsten gegessen. Fische gehörten in großen Mengen mit zu jenem Proviant, den man an Kriegstruppen sandte.

Eine ständige Ergänzung des Speisezettels bildeten vor allem Bohnen und Erbsen; man verwendete auch Kohl, Rüben und anderes Grobgemüse.

<sup>10</sup> TLA. A.c. 5. Art. 10. *...vnd wat syner pennynghart nicht werdt en is schal men ghesneden vnd des syn brodt ghesneden werdt de schal betteren eyne marck dem rade...*.

<sup>11</sup> TLA. A.c.5. Art.11. *...Nemandt sal yn de scharne bringen van flessche dat blodich edder blau aff dat ene heft by 3 mark*". Ebd., Art.15. Das Fleisch, welches während der Sommerzeit bis zum dritten Tag nach dem Schlachten im Scharren nicht verkauft war, mußte den Siechen zum Heiligen Geist gegeben werden. LUB 4, Nr.MCCLXV. Art.7. Die Fleischer durften kein Schlachtvieh von Adergelassenen, Geschrópfen oder von aussätzigen Leuten kaufen. Ebd., Art.11. Wer Fleisch von eingegangenen oder lungenkrankem Vieh verkaufte, wurde aus der Zunft verstoßen. Ebd., Art.9. Vieh, das mit georochenen Beinen ins Schlachthaus kam, durfte für den Fleischverkauf im Scharren nicht verwendet werden. Ebd. Art.9

<sup>12</sup> TLA. A.c. 5. Art.40.

<sup>13</sup> Ebd., Art. 22.

<sup>14</sup> LUB 4 Reval. 1859. Nr.MCCCLXV. Schragen des Amtes der Knochenhauer zu Reval 1394 Sept. 8, Art 10, Sp. 22: *Ock nemant eneme Dudeschen vinnich vlesch vorkopen, dar klage over kumpt...*

<sup>15</sup> Ebd., Nr.MDXVI. Revalsche Bursprake Ende des 14. Jahrhunderts. Art.86. Sp. 278: *Uortmer so ne sal men nene droge vische, noch soltene vische andrs vorkopen, denne in den hockirboden...*

<sup>16</sup> Getrocknete Fische, die am Rücken auseinander getrennt und auf solche Weise in zwei Hälften geteilt waren

Kennzeichnend für die mittelalterliche Küche war, daß besonderes Gewicht auf Gewürze gelegt wurde. Das heimische Gewürzangebot ergänzten sehr teure Importgewürze wie Pfeffer, Ingwer, Zimt, Nelken, Safran, Muskat usw. Solche Gewürze sowie Süßfrüchte waren allerdings Luxusartikel, die für die Masse der Bevölkerung als Nahrungsmittel nicht in Betracht kamen.

Im mittelalterlichen Livland wurden auch Äpfel und Birnen kultiviert, obwohl das Sammeln von Wildbeeren eine erhebliche Rolle spielte. Obstsorten wie Feigen, Datteln, Aprikosen, Limonen, Quitten, Rosinen, ebenso wie Nüsse und Mandeln führten die hansischen Kaufleute nach Livland ein.

Als Süßstoff stand im Mittelalter lange Zeit hindurch nur Honig zur Verfügung, Zucker gehörte zu den Luxusgütern. Ein äußerst notwendiges Würzmittel war Salz. Es trat zum Teil direkt an die Stelle von Geld.

Die städtische Bevölkerung gewann einen großen Teil der Rohstoffe, insbesondere Nahrungsmittel, durch eigene Wirtschaft. Der mittelalterliche Mensch hielt Haustiere, er legte Hausgärten für Gemüse, Kräuter und Obst an. Im mittelalterlichen Nahrungswesen spielte die Vorratswirtschaft eine bedeutende Rolle. Auch diese stand in den Städten unter polizeilicher Aufsicht, es gab verschiedene Vorschriften, und Abweichungen wurden bestraft.<sup>17</sup> Eigene Viehhaltung war nur solchen Bürgern erlaubt, die Haus und Hof besaßen. Oft war die Anzahl von Haustieren für städtische Verhältnisse recht beachtlich. Im Jahre 1530 besaß eine Witwe in Reval 6 Kühe, 3 Kälber, 2 Schweine und ein Pferd: Pavel Pistelmakers Nachlaß umfaßte 4 Pferde, 4 Kühe und 2 Kälber.<sup>18</sup> Am stärksten wurde in den Städten wahrscheinlich die Schweinezucht betrieben.

In allen Städten spielte während des Mittelalters die hausgewerbliche Tätigkeit eine große Rolle. Zu Hause wurde selbstverständlich gekocht, gebacken, Fleisch und Fisch geräuchert, eingepökelt, Bier gebraut, usw.

Den alkoholischen Getränken war in der mittelalterlichen Gesellschaft eine bedeutende Rolle zugeteilt. Sie galten sowohl als Genuß- als auch als anerkannte Zahlungsmittel, im Fall der süßen ausländischen Weine auch als Statussymbol.

In deutschen Ländern galt das Bier gewissermaßen als Standardgetränk. Es wurde nicht etwa bloß von niedrigen sozialen Schichten getrunken. Wie beliebt das Biertrinken auch in Livland war, geht aus Russows Chronik hervor: *"Idt ys geschehen dat ein older Iyffendisscher Eddelman, do ehm syn Amptman 18 Laste Moltes vp ein Jahr thor Rekenenschop brachte, sick hoch darauer verwundert hefft, dat des nicht mehr verteret ys gewesen, vnde hefft gesproken, he were so oldt geworden, Auerst dat hedde he nicht gedacht, dat he mit so weinigen Molte dat ganze Jar were ihogekamen, alsoe dat Jar..."*<sup>19</sup>

Die Methode des Bierbrauens war im Mittelalter wohl dieselbe, welche noch im 19. Jahrhundert üblich war. Die Grundstoffe für die Erzeugung von Malz waren Hafer und Gerste. Das Malz und der Hopfen wurden im selben Kessel gekocht. Beigabe von Hopfen verbesserte

<sup>17</sup> LUB 11. Riga. Moskau. 1905. Nr.75. Rigische Bursprache um 1450, Art.42. S. 57: *Vortmer sal nemant gwek, botteren, kese, druge viische und sodanige vitalge mer kopen dan he sylven mit sinem gesinde behovet in sinem huse, bii 3 mk.*

<sup>18</sup> P. Johansen, H. v. zur Mühlen, *Deutsch und Undeutsch*, S. 252.

<sup>19</sup> B. Russow. S. 44.

vor allem die Haltbarkeit und Schmackhaftigkeit des Getränks und verschuf ihm den Ruf der heilkräftigen Wirkung. Im Mittelalter war das Brauen im eigenen Hause, soweit es die vorhandenen Herde und Öfen es zuließen, ein allgemein verbreiteter Usus.<sup>20</sup> Nur die Mitglieder der Brauercompagnie hatten das Recht des gewerbsmäßigen Bierbrauens,<sup>21</sup> aber jedermann hatte das Recht für eigenen Bedarf Bier und Met zu brauen. Die Brauberechtigung war nicht automatisch mit dem Erwerb des Bürgerrechts verbunden. Viele Handwerker durften nicht für den Verkauf brauen, obwohl sie das volle Bürgerrecht erworben hatten. Im Jahre 1547 bestätigte der Ordensmeister einen Vergleich, laut dessen die Handwerker nur zum eigenen Bedarf Bierbrauen sollten.<sup>22</sup>

Wie der Verkauf des Biers, so stand auch seine Bereitung unter polizeilicher Aufsicht. Es gab Verbote „*undeutsches*“, d. h. von Undeutschen auf dem Lande oder auf undeutsche Art hergestelltes Bier zu kaufen. 1464 wurde vier Bürger dafür bestraft, „*dat se heben undusch ber gecoft*“.<sup>23</sup> Auch wurde die Qualität des Biers kontrolliert. Sollte jemand schlechtes Bier ausschenken, sollte es konfisziert werden. Wir wissen allerdings nichts über die Qualität des livländischen Biers. Jedoch bestanden auch Ehrengeschenke, welche man hochgestellten Persönlichkeiten machte, aus einheimischem Bier.<sup>24</sup> Möglicherweise waren die spottende Worte M. Muelles zu Unrecht gesagt: „*do sprack Marten Mulle: "sodann ber schall men swine vorgetten vnd nene ludem vorkopen*“.<sup>25</sup> Revaler spätmittelalterliche Akten kennen verschiedene eigene Biersorten: *tafel ber, mark ber, gudes ber, beste ber, 5-ferdinges ber, 6-ferdinges ber* usw.

Die Stadtbürger entdeckten in der Bierbrauerei eine wichtige Einnahmequelle, weil Bier in Livland in großer Menge getrunken wurde. Biertrinken gehörte zu regelmäßigen Gewohnheiten. Bier war sowohl obligatorisch bei der Verköstigung der Gäste des Rats als auch der Arbeiter bei der Heumahd.<sup>26</sup> Jeder neue Zunftbruder mußte den Amtsbrüdern ein Mahl stiften und dazu auch eine Tonne Bier verabfolgen.

<sup>20</sup> LUB 4. Nr. MDXVII. Pernausche Bursprake Ende des 14. Jahrhunderts. Art.3. Sp. 279: „*dat nemant schal backen edder bruwen, it si dan ein Dudesch man, und hebbe einen guden schorstein oder einen guden roef*“.

<sup>21</sup> E. v. Nottbeck, *Die alten Schragen der grossen Gilde zu Reval*. Reval. 1885. Der Brauerschragen v. 1486, Art.3. S. 107: *Item were dat yemant veyle bruwede vnd in dusser seelschop nicht gescreuen were so vorgescreuen is de sall beteren X mark so vaken alsz breket*.

<sup>22</sup> A. Margus, „Rahvus- ja sotsiaalvahekordade teravnemine Tallinnas XVI sajandi esimesel poolal.“ [Die Verschärfung der nationalen und sozialen Verhältnisse in den ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts] In: *Vana Tallinn*. IV kd. Tallinn. 1940. S. 100.

<sup>23</sup> P. Johansen, H. v. zur Mühlen, *Deutsch und Undeutsch*, S. 211.

<sup>24</sup> Kämmererbuch der Stadt Reval 1432–1463 (weiterhin KBR), bearb. von Reinhard Vogelsang. 1. Halbbd. Köln. Wien. 1976. Nr.1. S. 19. 1432 Okt.18: *Item 5 f. vor 1 t. bers mit deme holte, de deme Brabandeschen rittere sant wart*. Ebd.. Nr.372. S. 169. 1439 Mrz. 28: *Item konig Juriens boden gesant 1 tunne bers...* KBR 1463–1507. 1. Halbbd. Köln. Wien. 1983, Nr.1199. S. 19. 1463 Mai 21: *Item gesant dem legaten, de ut Sweden kwam, 1 t. bers...* Ebd.. Nr. 1496. S. 221. 1473 Okt. 9: *Item deme bysschop van Abo, de hur twe besant wart, gesant 2 t. bers...* Ebd.. 2. Halbbd., Nr. 2523. S. 757. 1500 Okt. 24: *Item int erste deme heren mester to slate gesant... 1/2 last 6-f-hers...*

<sup>25</sup> P. Johansen, H. von zur Mühlen, S. 215. Anm. 41.

<sup>26</sup> KBR 1432–1463. 1. Halbbd., Nr. 112. S. 64. 1434 Okt.2: *Item den Luden von l'ete gegeven 1 t. bers 1 mr. van des hoislagen wegene*. KBR 1463–1507. 1. Halbbd., Nr. 1241. S. 47. 1464 Juli 14: *Item vor 3 last und 1 t. beers. dat getruncken wart by der muren tusschen der Susterporten und Strantporten*, ... Ebd., KBR. Nr. 1275, S. 70. 1465 Sept. 21: *Item noch vor 4 last bers. by nyggen muren gedruncken worden*, ...

Bei den Treffen der Gilden wurde vornehmlich selbst gebrautes Bier getrunken, das man in kleiner Gesellschaft vorher verkostete. Nicht bloß Quantität, sondern auch Qualität waren wichtig. Kein Schaffer sollte sein eigenes Bier zapfen und wäre es notwendig, so sollte er den Altermann sein Bier verkosten lassen. Während ihrer Versammlungen haben die Gildebrüder bis etwa 10 Tonne Bier getrunken.<sup>27</sup>

Im Mittelalter waren die meisten Biersorten nur in der engsten Umgebung ihres Herstellungsortes bekannt; nur wenige genossen einen weiter verbreiteten Ruf. Zu den vorzüglichsten Bieren in Deutschland gehörten das Naumburger, Einbecker und Rostocker. Bis zum Ende des 14. Jahrhunderts durfte kein ausländisches Bier nach Reval importiert werden. Im 16. Jahrhundert wird schon viel Bier importiert. Besonders geschätzt war in Livland das Einbecker und Hamburger Bier.

Die anderen Getränke, welche genossen wurden, waren *mede* (Honigtrank) – Wasser mit Honig gekocht und vergoren – und *dunnenber* (Dünnbier). Die früheste Erwähnung des Branntweins fällt in Livland in das 15. Jahrhundert.

Obwohl in Livland die Vorliebe für Bier vorherrschte, wurde Wein in dieser Zeit als edel und kostbar geschätzt. Schon mittelalterliche Dichter erklärten, daß ein Becher Wein mehr stärkt als vierundvierzig Becher Bier.<sup>28</sup> Importweine benötigte man bei Festen und trank sie in weit kleinerer Quantität als Bier. Von Südweinen kommen in Livland am häufigsten der Rheinwein, Malvasier und Romanie vor.

Der Malvasier – eine nach der ursprünglich aus Griechenland stammenden Traube benannte Weinsorte – kommt besonders als spanischer und griechischer Wein vor. Dieser Wein war vier- bis fünfmal so teuer wie Rheinwein. Malvasier galt als besonders delikates Getränk. Er diente dem Revaler Rat als Geschenk an einzelne Fürsten, Bischöfe und Abgeordnete.<sup>29</sup> Rheinwein war schon hochberühmt und beliebt in Deutschland, in Livland trank man Rheinwein vor allem anlässlich von Hochzeiten. Eine andere Weinsorte ist der Romanie. Nach seinem Namen darf man annehmen, daß er in Napoli di Romania gezogen wurde. G. Kriegk hält ihn für einen spanischen oder italienischen Wein.<sup>30</sup>

Außerdem werden in Urkunden am häufigsten *Walsche win*, *bastert*, und *Torenssche win* genannt.<sup>31</sup> Es wurden auch einheimische Fruchtweine getrunken. Der Fruchtwein wurde vor allem aus Äpfeln bereitet. Es ist bekannt, daß es das Mittelalter nicht an reinem Naturwein genügen ließ, sondern ihn durch würzende und süßende Zusätze jeder Art – Honig, Zucker und die ganze Legion der im Mittelalter so beliebten Gewürze – verfeinerte. Besonders beliebt war Glühwein, von dem Bartholomaeus Anglicus sagt: "Dieser Wein taugt zum Trinken wie als

<sup>27</sup> 1 Tonne = 90–100 Stof. 1 Stof = etwa 1 Liter.

<sup>28</sup> Vgl. A. Schultz. *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger*. Leipzig. 1889, S. 402.

<sup>29</sup> KBR 1463–1507. 1. Halbbd., Nr. 1565. S. 254. 1475 Nov. 18: *Item deme hern bisschoppe heren Iwano gesant 8 stop Malmesie...* Ebd., 2. Halbbd., Nr. 2020. S. 500. 1488 Jun. 21: *...unnde vor malmesie...den Swedeschen unde den Russchen baclen gesant...*

<sup>30</sup> G. Kriegk. *Deutsches Bürgerthum im Mittelalter*. Frankfurt a/M. 1868, S. 307.

<sup>31</sup> Mit dem Wort *Wälsch* bezeichnete man in Deutschland sowohl Italien als auch Frankreich. G. Kriegk's Meinung nach ist unter dem Namen wälscher Wein der italienische Wein zu verstehen. (S. G. Kriegk. *Deutsches Bürgerthum im Mittelalter*, S. 309). *Bastert* war ein süßer spanischer Wein (vgl. K. Schiller. A. Lübben. *Mittelmederdeutsches Wörterbuch*. Bd. I. Bremen. 1875. S. 157). Die Herkunft von *Torenschen win* ist unbekannt.

Medizin".<sup>32</sup> Von Glühweinen war der Claret in Livland besonders beliebt. Dieses Getränk wurde sogar dem normalen Wein vorgezogen. Es war sehr stark und stieg leicht zu Kopfe. Zufälligerweise befindet sich im Revaler Kämmererbuch aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts ein Rezept des Clarets: 32 Stof Rheinwein, 8 Pfund Zucker, 1 Pfund Zimt, 1 Pfund Ingwer, 4 Lot Galligen, 4 Lot Gewürznelken, 4 Lot Muskatblüten, 2 Lot Safran.<sup>33</sup>

Wie aus allem hervorgeht, hatte man in Livland eine große Auswahl von alkoholischen Getränken, um den Durst zu stillen. Im allgemeinen wird die Trunksucht als unwürdig und als schlimme Sünde dargestellt, doch scheint sie zu dieser Zeit sowohl in Europa als auch in Livland weit verbreitet gewesen zu sein. Der lutherische Sittenprediger Balthasar Russow schildert in seiner Chronik die Trunksucht in Livland folgenderweise: "...dar ock vor den gemeinen Stalbrödern edder Denern de Keller mimmer tho geschlagen was, welckere alle Dage vnde Nacht also söpen, dat se alle vor jar by hupen hen gestoruen sint, vnde wenn einer Eddele edder vneddel syner Gescheffte haluen, tho Schlade gahn muste, de mochte nicht gedencken, dath he niichtern vnde ane einen Rusch wedder herunder quam, dann dat was der Lyfflendischen Herrn loff vnde ehre, dath se vp eren Hüßern yderman hoges vnde nedderiges standes mit einem schwaren Drunck tractereden vnde Gastfry weren, welckeren Exempel ock alle ere Vnderdanen gefolget hebben, dat entlick Supen vnde schvelgen vor kein Laster, besondern vor eine Ehre vnde döget by vornemenden Lüden ys deachtet worden, Derhaluen man sick des geweldich beflittiget hefft, also, dat yth ock in allen Landen tho der tydt der Lyfflender beste loff vnd Pryß was, dath se geweldige Supers weren, wo des ock in etliken Historien gedacht werdt..."<sup>34</sup>

Im Mittelalter zählte Trinken über den Lebensbedarf hinaus als Völlerei und gehörte zum klassischen Kanon der sieben Todsünden. Trotzdem nahm die Trunksucht in breiten Bevölkerungsschichten erheblich zu. Ebenso läßt sich zeigen, daß auch schon in früheren Jahrhunderten Trunksucht im Sinne des Alkoholismus, wie wir es heute ausdrücken würden, in weiten Bevölkerungskreisen verbreitet war. Alkoholische Getränke galten als Bestandteil der Nahrung des Menschen, also als Lebensmittel, außerdem waren sie ein nicht unwesentlicher Bestandteil der Lebensfreude.

Das spätere 14. und das 15. Jahrhundert waren eine Zeit der niedrigen Getreidepreise und höherer städtischer Löhne in Europa. Nach dem Schwarzen Tod hat sich der Lebensstandard in Europa unverkennbar verbessert. Die wirtschaftliche Situation und damit auch die Ernährungsverhältnisse, zu denen Art und Beschaffenheit der Kaufkraft der einzelnen Schichten parallel geht, besserte sich am schnellsten in den Städten. Wie die breite Masse der livländischen Stadtbevölkerung sich eigentlich ernährt hat, läßt sich nur vermuten, weil

<sup>32</sup> A. Schultz, *Deutsches Leben im XIV und XV Jahrhundert*. Leipzig, 1899, S. 413.

<sup>33</sup> E. v. Nottbeck, W. Neumann, *Geschichte und Kunstdenkmäler der Stadt Reval*. Bd. 1. Reval. 1904, S. 72. Anm. \*\*).

<sup>34</sup> B. Russow, S. 44; vgl. A. Schultz, *Deutsches Leben im XIV und XV Jahrhundert*, S. 502. Wie dem Verfasser von "*De Generibus Ebriosorum*" mitgeteilt wurde, herrschte in Livland die Sitte, daß wenn, neben den täglichen Gelagen, die Hofleute, leichtsinnige und verderbte Menschen, von denen es wegen des deutschen Ordens eine große Menge gabe, mit anderen an einem Ort zusammenkämen, sie in langer Reihe auf ihren Sesseln im Halbkreise herumsaßen, dann ein Becher Biers von ungeheurer Größe gebracht werde und der erste in der Reihe ihn in die Hand nehme und zum Nächsten sagte: "*Es gilt myn leve stalbroer*." Dieser erwiderte: "*Syp myn leve stalbroer ick wilt gern hebben*." Wenn der, der so geantwortet hatte, sich nachher weigern wollte, wird er von jenem oft mit gezücktem Dolche, den er zu diesem Zwecke bei sich führe, meist eingestraft niedergestoßen.

genauere Überlieferungen darüber fehlen. Am Ende des 14. Jahrhunderts z. B. bekam ein Revaler Maurermeister 6 Pfennig als Taglohn.<sup>35</sup> Zur Veranschaulichung der Ernährungslage in Reval im späten 14. Jahrhundert bringen wir einige Preise von Lebensmitteln in ihrem Verhältnis zum Taglohn eines Maurermeisters:

Nahrungsmittel	Menge	Preis	Arbeitsstage
Schaf	¼ (4–5 kg)	12 Pfennig	2
Bter	1 Tonne (90–100 l)	42 "	7
Hering	½ Tonne	60 "	10
Salzfleisch	1 Tonne	108 "	18
Safran	1 Pfund (416 g)	162 "	27
Wein	1 Tonne	396 "	66

Quellen: I.UB 4, Nr. MDXVI, Art. 39; Nr. MCCLXV, Art. 21; Die ältesten Kammereibücher der Stadt Reval, 1363–1374. Hrsg. v. O. Greiffenhagen. Reval, 1927, *passim*.

Im Jahre 1480 trat Livland in den Krieg mit Rußland. Das Revaler Kammereibuch enthält genaue Abrechnungen über die Versorgung der Kriegsknechte. In dem Verzeichnisse dessen, was 1480 nach Dorpat geschickt wurde, kommen *50 syde speckes, 10 t. botteren, 8 t. lasses, 5 schippunt hekede, 5000 flackfisch, 4 t. flesch* vor.<sup>36</sup> Nach Narva wurden *3 sacke hoppen, 9 t. lasses, 4 schippunt hekede, 4 t. botteren, 7 t. dorsches, 7 t. erveten, 30 siden speckes, 4 t. flescheß, 3 000 flackfisch, spisekrude, 4 kulmet havermel, 6 lispunt 4 markpunt oliess, 12 markp. Lishonis oließ, 1 t. seelspeckes* geschickt.<sup>37</sup> Zum Vergleich sei angeführt, was man in Heilbronn 1483 für die Verköstigung des Gesindes während des Weinlese benötigte: Weiß- und Mischkorn, Gerste, Hafer, Hafermehl, Erbsen, Gries, Hirse, Salz, Schweine- und Butterschmalz, gesottenes und gebratenes Fleisch, Käse, Milch, Kraut, Rüben, Eier, verschiedene Arten von Fleisch, Apfel, Kochbirnen, Zwiebel, Gewürze. Die Versorgung des Basler Aufgebots von 1474/75 umfaßte Gerste, Hafer, Hafermehl, Erbsen, und "Zugemüse", Butter, Käse, Speck, Schweine-, Rind-, Ziegenfleisch, diversen Fisch, Zwiebel, gesottenen Wein, Brantwein, Essig, Senf, Konfekt und allerlei Gewürze, schließlich bestimmte Weizenarten zum Backen von Brot.<sup>38</sup>

Im Tallinner Stadtarchiv gibt es eine genaue Abrechnung über das Heumähen vom Jahre 1514. Während dieser Arbeitstage erhielt jeder Heuarbeiter vom Revaler Rat täglich rund 40 kleine Strömlinge (*Killo*), 8–9 Barsche, 5 Pfund Brot, 2 Stof Milch, ausserdem ¼ Pfund Butter, Salz, Schnittkohl, Salzfleisch und Grütze. Außerdem gab es nach beendigter Arbeit, bei der Rückkehr vom Heuschlag, Starkbier.<sup>39</sup> Wir sehen eine außerordentlich reich bemessene Naturalverpflegung, die ein Beweis für die günstige wirtschaftliche Lage des Tagelöhnerstandes um 1514 ist. Ein einzelner kann diese Menge Essen nicht bewältigt haben,

<sup>35</sup> Neben Geld gehörte zur täglichen Besoldung eines Arbeiters auch Naturallohn, meistens Bier oder Getreide.

<sup>36</sup> KBR 1463–1507. Nr. 1740, 1480 [Aug. 15]. S. 344.

<sup>37</sup> Ebd., Nr. 1739. S. 343 ff.

<sup>38</sup> Zitiert nach: H. Hundsichler. "Nahrung." In: *Alltag im Spätmittelalter*. Graz, Wien, Köln, 1986, S. 201.

<sup>39</sup> P. Johansen. "Beiträge zur älteren estnischen Agrargeschichte II." In: *Beiträge zur Kunde Estlands*. Bd. XIV. Reval. 1928. S.24. Die Männer erhalten 3 Schilling, die Weiber 2 Schilling 5 Pfennig Taglohn. Im Jahre 1503 bekam ein Maurermeister in Riga mit seinem Knecht täglich 8 Schill., die anderen zwei Knechte jeden Tag 4 Schill. (Ein Schiffpfund Salz kostete 1 Mark, 1 Tonne Heringe 3½ Mark, 1 Last Bier 15 Mark.)



wahrscheinlich wurde damit gerechnet, daß die Kinder und Alten mitessen durften. Jedenfalls kann die soziale Lage des Landarbeiterstandes damals nicht schlecht gewesen sein.

Die ausführlichen Speisepläne, die der Reichsgraf Joachim von Öttingen für seinen Haushalt hat niederschreiben lassen, erlauben einen vergleichbaren Querschnitt für die Alltagssituation von Arbeitern in Deutschland und Livland. Die Wächter, Arbeiter und fromenden Bauern erhielten: *"Des morgens ain suppen oder gemues, ain millich den arbeitern, den andern ain suppen. Des Mittags suppen vnd flaisch, ain gemues, ain kraut, ain pfeffer, oder eingemacht flaisch. myllich. Das Nachts: Suppen vnd flaisch, ruben vnd flaisch oder eingemacht flaisch, ain gemues oder millich"*<sup>40</sup>

Da es sich um Massenverpflegung handelt, darf dies als Konsumgewohnheit der städtischen Durchschnittsbevölkerung angesehen werden. Wir sehen also, daß dieses Spektrum sichtlich zur Vielfalt tendiert. Die Distanz zwischen Livland und Deutschland ist im allgemein keineswegs bemerkenswert.

Das 15. und das frühe 16. Jahrhundert waren eine Zeit günstiger wirtschaftlicher Lage in Livland. Das Auftreten von Teuerungen und Hungersnöten weist jedoch darauf hin, daß die Ernährungsverhältnisse noch wenig stabil waren, weil der Handel noch nicht imstande war, im Notfall einen Ausgleich herbei zu führen. Obwohl sich die Lebensbedingungen des Durchschnittsmenschen in Livland nicht genau bestimmen lassen, dürfen wir annehmen, daß - wenn die Geldeinkünfte auch mager gewesen sein mögen - den Einwohnern des Landes doch meist ein ausreichender Speisezettel gesichert war.

Nahrung war im Mittelalter eine Sache enormer Unterschiede. Es war ein Instrument sozialer Differenzierung, ein Prestige- und Klassenmerkmal, eine soziale Schranke, an der sich reich und arm, hoch und niedrig unzweideutig scheiden<sup>41</sup>. Das bedeutete, daß auch innerhalb der Städte je nach Einkommen und sozialem Status die Ernährung der Bewohner sehr unterschiedlich war. Wahrscheinlich war die Qualität der Lebensmittel (die gröberen Brotsorten und minderwertiges Fleisch wurden von ärmeren Schichten gekauft) als Schichtmerkmal wichtiger als die Quantität der Lebensmittel. Als ein gutes Beispiel für die Veranschaulichung dieser Differenzierungsstufe gilt eine aus dem Jahre 1504 stammende Rechenschaft Hermann Burinks, Schaffers der Großen Gilde zu Riga, über die Tafelgilde der an die Armen ausgeteilten Viktualien und auch die Kosten des von ihm ausgerichteten Gastmahls der Gilde. *"Int erste den armen yn de hant gegheven 35 mc. miin 12 s., den armen gegheven vor vlaeckfiisk 20 mc. 5 s., vor vnersck unde saelen flesck 41½ mc. 5 s., vor botteren und speck gegheven 38½ mc. 7 s., vor grutte unde erweten gegheven 9 mc., vor oliie gegheven 4½ mc. 12 s., vor dorsck gegheven 5 mc. 1 ferd..."*

*"Anno Domini 1504 dede ik Hermen Burink de kost der erliiken tafelgilde desz anderen mandages unde dyntedages na Miichaelis. In erste 8 tunne bers unde 1 tunne tafelfers 13 mc. myn 1 ferd., 2 tunne mede de kosten 2½ mc. 6 s., vor broi gegheven 4 mc., vor 8 butlinghe, hude unde tallich affgetagen 3½ mc., vor 2 ossen, hude unde tallich affgetagen 6 mc., vor knit gegheven 3½ mc., 1 ferd. vor holt gegheven 6 ferd. 4 s., vor petercilien wortelen gegheven ½ mc., vor kalen gegheven 30 s., vor 3 schiincken, 3 metworste, 3 stucke droge fleskes 2½ mc., vor roissiinen ½ mc., sipollen 5 s. et 1 d., vor honniickseme 24*

<sup>40</sup> H. Hundsichler. S. 215.

<sup>41</sup> Soziale Indizien waren die Luxuswaren wie Gewürze und Südweine; importierte Gewürze waren zum häufigen Gebrauch nur für eine Minderheit der Bevölkerung erschwinglich.

*s., [...] vor etiick und sennep 15 s., vor appel unde note 2½ mc., vor botter unde kese 1 mc., noch vor eiiger 12 s...*<sup>42</sup>

\* \* \*

Die livländische Städte sind erst im Laufe der deutschen Einwanderung seit dem 13. Jahrhundert entstanden. Sie waren im rechtlichen Sinne keineswegs eine direkte Fortsetzung oder Weiterentwicklung vordeutscher Siedlungen. Mit der Eroberung im 13. Jahrhundert beginnt ein neues deutsches Zeitalter in Livland, denn die Eroberer haben mit den neuen politischen Strukturen auch deutsche Lebensart und Sitten bzw. deutsche Lebensformen mitgebracht. Die in die livländischen Städte übersiedelten deutschen Kaufleute und Handwerker kamen aus dem westeuropäischen sozialen und feudalen Milieu und hatten ihre eigene Produktionsweise und Konsumgewohnheiten in Livland eingeführt. Diese Tatsache hat die bisherige Forschung meist einseitig betrachtet. Natürlich existierte im mittelalterlichen Livland eine starke Trennung zwischen den städtischen bzw. deutschen und bauerlichen bzw. undeutschen Eß- und Trinkgewohnheiten. Man muß aber beobachten, daß beide Seiten des sozialen Lebens unter beidseitigem Einfluß standen. Der Inhalt und die Folgen dieser Einflüsse in der livländischen Eß- und Trinkkultur des Spätmittelalters bleiben eine dringende Forschungsaufgabe.

---

<sup>42</sup> LUB II:2. Riga, Moskau, 1905. Nr. 679. Rechenschaft Hermann Burincks. Riga 1504 Okt. 7-8, S. 529-530.

# QUOTIDIANUM ESTONICUM

MEDIUM AEVUM QUOTIDIANUM

HERAUSGEGEBEN VON GERHARD JARITZ

SONDERBAND V

QUOTIDIANUM ESTONICUM  
ASPECTS OF DAILY LIFE IN MEDIEVAL  
ESTONIA

EDITED BY

JÜRI KIVIMÄE

AND

JUHAN KREEM

KREMS 1996

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER  
KULTURABTEILUNG DES AMTES  
DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

Cover Illustration: Compilation from sketches in the margins of account books  
of the Town Magistrate of Reval (TLA. Ad. 26 and 32)

- ISBN 3 901094 08 3

© 1996 by Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters,  
Körnermarkt 13, A - 3500 Krems. Austria - Printed by Kopitu Ges.m.b.H.,  
Wiedner Hauptstraße 8-10. A-1050 Wien

## Inhaltsverzeichnis/Table of Contents/Sommaire

Preface.....	7
Jüri Kivimäe, Medieval Estonia. An Introduction.....	8
Juhan Kreem, „ultima germanorum & christianorum prouintia“. Outlines of the Image of Livonia on Maps from the Thirteenth to the Middle of the Sixteenth Century ...	14
Marek Tamm, Les miracles en Livonie et en Estonie à l'époque de la christianisation (fin XIIème - début XIIIème siècles).....	29
Erik Somelar, <i>Van des keisserlichen Lübischen Rechtes wegen</i> . Circumstances of Criminality in Medieval Reval.....	79
Tiina Kala, The Church Calendar and Yearly Cycle in the Life of Medieval Reval.....	103
Mihkel Tammet, Some Aspects of Herbal Medical Treatment on the Example of Medieval Reval.....	111
Inna Pöltsam, Essen und Trinken in den livländischen Städten im Spätmittelalter.....	118
Katrin Kukke, Les lois somptuaires de Reval.....	128

## Preface

The idea to publish a special Estonian or Baltic issue of *Medium Aevum Quotidianum* has been discussed already for a couple of years with Gerhard Jaritz and Christian Krötzl. Initially the idea was based on the first experience of studying medieval everyday life and mentalities in a small seminar-group at Tartu University. This optimistic curiosity of discovering a new history or actually a history forgotten long ago, has been carried on. The research topics of Katrin Kukke, Inna Põltsam and Erik Somelar originate from this seminar. However, all contributions of *Quotidianum Estonicum* were written especially for this issue.

Besides that, this collection of articles needs some comments. First, it must be admitted that the selection of aspects of everyday life published here is casual and represents only marginally the modern situation of historical research and history-writing in Estonia. The older Baltic German and Estonian national scholarship has occasionally referred to the aspects of everyday life. Yet the ideology of '*histoire nouvelle*' has won popularity among the younger generation of Estonian historians only in recent years. These ideas are uniting a small informal circle of historians and archivists around Tallinn City Archives, represented not only by the above mentioned authors but also by the contributions of Tiina Kala, Juhan Kreem, Marek Tamm and Mihkel Tammet. Secondly, we must confess the disputable aspects of the title *Quotidianum Estonicum*. Medieval Europe knew Livonia but not Estonia and Latvia which territories it covered over 350 years. There may be even reproaches towards the actual contents that it is too much centralised on Tallinn/Reval, but it can be explained with the rich late medieval collections available at Tallinn City Archives.

We wish above all to thank Eva Toulouse, Monique von Wistinghausen, Hugo de Chassiron, Tarmo Kotilaine and Urmas Oolup for the editorial assistance. Our greatest debt of gratitude is to Gerhard Jaritz, without whose encouragement and support this issue could not have been completed.

Jüri Kivimäe, Juhan Kreem, editors