

lität dieses Ziel erreichbar; verbessern konnte man zudem die Feuersicherheit. Weiterhin konnte der abziehende Rauch zum Räuchern von Fleisch und Fisch genutzt werden. Die Küchenböden waren zunächst mit zugehauenen Steinen gepflastert, später finden sich Böden aus Ziegelsteinen. Nach den Um- und Neubauten in Rheinfels, die Befestigung gestaltete man zum repräsentativen Schloß aus, nahm die in vier Räume unterteilte Küche den gesamten unteren Stock des Palas ein, und sie bestand dann 1571 aus der eigentl. Küche, der Bratküche, einem Küchengemach und einer Milchkammer. Immerhin eine Grundfläche von 520 qm umfaßte die 1452 im Celler Schloß neu gebaute Küche. Die in weiten Teilen nunmehr ortsfest in den Res.en angesiedelten Höfe beanspruchten eben auch eine bessere interne Infrastruktur zur Bewältigung des alltägl. Lebens. Längst nicht überall sind hingegen Wasserleitungen belegt, die ebenso wie Abflusvorrichtungen, übl. waren zumindest Ausgussteine, die Arbeit erleichterten und die Hygienestandards erhöhten.

Zur Grundausrüstung der Küchen gehörten eiserne Roste und Bratspieße, Pfannen, Messer, Mörser, Töpfe, irdene und hölzerne Gefäße, Reibeisen, Siebe sowie ein Holzblock oder eine Platte zum Schneiden und Klopfen des Fleisches. Eine zunehmende Verfeinerung und Differenzierung der Gerätschaften läßt sich bei aller Konstanz der Grundformen und der Basisausstattung in den überlieferten Inventaren erkennen, wobei für der österr. Raum ein massiver Wechsel von Holz- zu Tongefäßen erst ab ca. 1680 festgestellt wurde. Im Vorfeld der Amberger Hochzeit von 1474 legte die Küchenordnung fest, daß die zwei Küchen in der Burg mit den notwendigen Utensilien, soweit erforderlich, neu ausgestattet werden müssen, und für die insgesamt benötigten fünf Küchen wurden 20 zusätzl. Köche angefordert.

In der Rheinfelser Anlage befanden sich immerhin u. a. acht große Kessel, acht eiserne und zwei Töpfe aus Messing, drei Fischbecken, 12 Brat- und zwei Fischpfannen, 24 gewöhl. und eine Pastetenpfanne, 17 Bratspieße, sieben paar Hack- und vier Haumesser, eine Axt zum Schlachten sowie Kesselgehänge, Dreifuße, Roste, Reitel (Drehstange) und zwei verschließ-

bare Kästen. Ergänzt wurde die Ausstattung mit einem oder mehreren Tischen; Geschirr und Besteck werden gesondert behandelt. Seit dem 16. Jh. sind dann mechan. Vorrichtungen zum Drehen der Fleischspieße belegt. Fränk. Schadsregister aus der Zeit des Bauernkrieges lassen eine deutl. schlechtere Ausstattung der Niederadelsküchen erkennen. Auch in Sigmundsfreud (Freundsheim) fanden sich 1481 nur fünf Kessel, von denen drei eindeutig der Küche zugehörten, sechs Pfannen, je ein Dreifuß, Reitel, Bratspieß, Schöpfkelle und Rost sowie drei eiserne Kochlöffel. Dazu kamen hier nicht erwähnte Siebe und Brotkörbe.

→ Abb. 76, 77

→ A. Nahrung und Ernährung → B. Kamine → C. Bankett → C. Festliche Anlässe und Festformen

**L. BENKER** Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst, München 1987. – **BUCHNER**, Maximilian: Quellen zur Amberger Hochzeit von 1474, in: Archiv für Kultur-Geschichte 6 (1908) S. 385–438. – **DEMANDT** 1990. – **ENDRES**, Rudolf: Adlige Lebensformen in Franken zur Zeit des Bauernkrieges, Würzburg 1974. – **MALECZEK**, Werner: Die Sachkultur am Hofe Herzog Sigmunds von Tirol († 1496), in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters, Wien 1982 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, 5), S. 133–167. – **MASUCH**, Horst: Das Schloß in Celle. Eine Analyse der Bautätigkeit von 1378 bis 1499, Hildesheim 1983 (Quellen und Darstellungen zur Geschichte Niedersachsens, 95). – **UHL**, Stefan: Wirtschafts- und Wohnbauten, in: Burgen in Mitteleuropa, I, 1998, S. 307–310. – **WACHA**, Georg: Küchen – Köche – Kochen. Nahrung, Versorgung und Esskultur, in: Adel im Wandel. Politik – Kultur – Konfession, 1500–1700, Wien 1990, S. 147–167. – **ZEUNE** 1997. – **ZINGERLE**, Oswald von: Mittelalterliche Inventare aus Tirol und Vorarlberg, Innsbruck 1909.

Bernd FUHRMANN

## Backhaus

Die Backhäuser, die sich oft in der Nähe von Brauhäusern und Badestuben befunden haben, befanden sich meist in den Städten. Sie haben aber auch einen gewissen Teil des Wirtschaftshinterlandes der Hofhaltung, Spitäler, Stifte und Kl. gebildet. Den Mittelpunkt der Burg- und späteren Schloßbackhäuser bildete ein gewölbter Brotofen mit innerer Heizung, der schon aus

der Antike bekannt war und der sich bis in die Neuzeit erhalten konnte. Zum Anschüren oder zum Dämpfen des Feuers haben Luftkanälchen, Bälge und andere Geräte oder Techniken gedient, z. B. die durchaus gefährl. Zugießung von Öl ins Feuer. Die großen Küchen wurden außerdem mit kleinen Handöfen zum Backen der Mehlspeisen aus gerührtem und geschlagenem Teig ausgestattet. Die dort arbeitenden Bäcker wurden oberdt. Pfister, nd. Pister gen. Im frühen MA dürfte es sich meist um Eigenleute der betreffenden Institutionen gehandelt haben, im späteren MA und in der Frühneuzeit findet man sie als Angestellte mit festem Jahresgehalt oder, häufiger, als Pächter. Am Hof arbeitete in der Regel ein Meister mit einem oder zwei Gehilfen (Knechten), die der Aufsicht des Kochmeisters unterstanden haben.

**1200–1450** Seit Ende des 13. Jh.s hat der Adel eine sog. gemischte Wirtschaftlichkeit betrieben – ein Teil der Produkte stammte aus den adeligen Betrieben, ein Teil wurde vom Markt besorgt. Es war eine übl. Praxis, daß die Adligen das Weißgebäck bei den städt. Bäckern bestellt haben, die in Verbindung mit den Müllern und Mälzern den ganzen Getreidemarkt in der Stadt reguliert haben. Die P(f)ister konnten einerseits Getreide oder Mehl frei von städt. Abgaben und Steuern kaufen bzw. von den Pfründnern geliefert bekommen, andererseits dabei häufig Überschüsse bei den gelieferten Rohstoffen oder den produzierten Backwaren erzielen, die sie frei verkaufen konnten. Sie kamen darum oft in Kompetenzstreitigkeiten mit den städt. Zunftbäckern. Im Unterschied zum Land, wo man auf Vorrat backte und wo man auch altes Brot aß, wurden auf den Höfen mehrere Sorten von frischem Korn- und Weizenbrot, sowie auch aus Weizenmehl gebackener Kuchen serviert. Zur Zeit der Mißernten im 13. und 14. Jh. verschlechterte sich aber auch hier die Qualität der Produkte. Die Stiftschronik von Aula Regia (Zbraslav bei Prag) führt an, daß die Mönche von Sedlec/Sedletz bei Kuttenberg in den Hungerjahren von 1281–1283 Brot aus Mehl aßen, das aus verschiedenen Getreidesorten gemischt wurde. Zugl. sank auch die Menge des verbrauchten Brotes, die im Durchschnitt auf ein bis zwei Pfund pro Person und Tag geschätzt wird.

**1450–1550** Im SpätMA ist das Sortiment der Backware breiter geworden. In den Backhäusern auf den großen Höfen und in den Großstädten arbeiteten die spezialisierten Grob-, Weiß- (oder Fein-), Kuchen- und Pastetenbäcker, die Semmeln, Brezeln, Oster- und Weihnachtskuchen, Krapfen, Waffeln, Lebkuchen, Biskuit und anderes Gebäck bereitet haben. Der sich steigernde Fleischverbrauch führte zur Senkung der Brotkosten, die in den Ausgaben der engl. aristokrat. Haushalte von 18% in der Mitte des 14. Jh.s auf 8% in der Mitte des 15. Jh.s sanken (DYER 1989).

Die Brotproduktion unterstand einer strengen Qualitäts-, Gewichts- und Preiskontrolle. Die Preise des Brotes blieben konstant, das Gewicht hat sich aber regelmäßig nach der Ernte in Abhängigkeit vom Getreidepreis geändert. Die Kornqualität und Mahltechnik beeinflusste die Brotausbeute, die im SpätMA nach der Berechnungen Wilhelm Abels zw. 30–40% (Weizenbrot und Brezeln) und 70–80% (Kornbrot) des ursprgl. Getreidegewichts schwankte, so daß das Brot um 20–30% teurer war als die gleiche Gewichtsmenge Roggen.

**1550–1650** Obwohl die böhm. Kochbücher aus dem 16. Jh. unter dem Einfluß des ital. Renaissancestils Rezepte für mehrere Brot- und Feingebäcksorten aufführten (eine bes. raffinierte Arbeitsstätte entstand am Prager Kaiserhof Rudolfs II., wo die Hofzuckerbäcker und Köche im wahrsten Sinne des Wortes »Künstler« bei der Zubereitung verschiedener Tischüberraschungen waren), backte man an Fürstenhöfen außer in Ausnahmefällen nur Kornbrot. Weizenbrot, das für das schmackhafteste gehalten wurde, und in kleinerer Menge auch Weißmehl und Hefe wurden die ganze Zeit über bei städt. Bäckern gekauft. Sie haben auch die Menge des verbrauchten Roggenmehls überliefert, aus der man das Gewicht der gebackenen Brote berechnen kann. Die Brotlaibe, die in den Jahren 1555–1575 in Horšovský Týn/Bischofstein verkauft wurden, wogen 1 bis 1,35 kg. Für den Fs.en und seinen engen Hof hat der Hofbäcker in Jindřichův Hradec/Neuhaus i. J. 1594/1595 von zehn Metzen Roggen ungefähr 800 Pfund des Kornbrotes gebacken. Brot wurde auch geröstet, als Brezeln und Semmeln ge-

braten oder zu Saucen hinzugefügt. Der Herenosterkuchen wurde im 16. Jh. aus Mehl, Honig, Pfeffer, Ingwer und Schmalz gebacken. Dank der besseren Bierhefe hat sich das Weißgebäck um die Mitte des 17. Jh.s sehr verbreitet. Kipferl und Hörnchen wurden gebacken, und auch die Form des Brotes hatte sich verändert. Der Brotlaib wurde länger und höher.

Herrschaftl. Instruktionen haben eine all-tägl. Aufsicht über das Brotbacken durch den Kochmeister, den Bgf. oder auch den Hauptmann angeordnet. Nach der Instruktion des Olmützer Bf.s Stanislaus Pavlovsky aus dem Jahre 1590 stellte die Hauptaufgabe »die Gottesgabe reinlich und sorgsam zu machen und auszubacken« dar. In den 1500er Jahren hat Wilhelm von Rosenberg zusammen mit einem Bäcker auch einen Brotdiener (tschech. *chlebný*) beschäftigt. Seine Aufgabe war, auf die Reinheit der Tischtextilien und des Geschirrs zu achten sowie auch auf die Ausgabe des Gebäcks. Ähnl. sollte der Bäcker auf dem Hof des Stanislaus Pavlovsky die gebackene Brote dem Bierbeschließer übergeben und der hat sie danach zu den einzelnen Tafeln ausgetragen. Das Ziel der angeführten Maßnahmen war anscheinend, den Zutritt von Personen zu den Eßsälen zu beschränken. Die Verteilung des Gebäcks sollte auf dem Hof Peter Woks hingegen der Bäcker selbst besorgen. Seine Pflicht war auch eine Aufsicht darüber, daß nach dem Mittag- und Abendessen auf den Tafeln keine Brotreste verblieben und daß diese nicht von einigen Kostherren aus den Eßsälen weggetragen wurden. Zusammen mit dem Schloßhalter sollte er die Zahl der Brote notieren, die er in einer Woche gebacken und ausgeteilt hatte.

Das Jahreseinkommen der herrschaftl. Bäcker wuchs in den Jahren 1550–1618. Es hat sich von 2,5–3 Schock Prager Groschen am Beginn der 1560er Jahren auf 6–7,5 Schock Prager Groschen im zweiten Jahrzehnt des 17. Jh.s erhöht. Bestandteil des Lohnes waren auch Deputatabgaben in Naturalien, namentl. Getreide, und außerordentl. Weihnachtsgeschenke.

→ Farbtafel 29; Abb. 78

→ A. Nahrung und Ernährung

**Q.** Mährisches LA Brünn, Boček's Sammlung (G 1), Inv.-Nr. 8762: Die Instruktion des Olmützer Bf.s Stanis-

laus Pavlovsky für den Bäcker, Beschließer, Fleischer und Brauer in Kremsier aus dem Jahre 1590. – Staatszentralarchiv Prag, Stará manipulace, Inv.-Nr. 2673, Sign. P 100/2, Karton 1707: Das Inventar des Schloßbackhauses in Leitomischl von 1562.

**L.** Eine umfassende Darstellung zum Backhaus an den frühneuzeitl. aristokrat. Höfen in den böhm. Ländern bringt HRDLIČKA, Josef: *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*. České Budějovice 2000. – ABEL, Wilhelm: *Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft*, Stuttgart u. a. 1980, S. 35–41. – BAUM, Hans-Peter: *Bäcker*, in: *LexMA I*, 1980, Sp. 1325–1327. – DESPORTES, Françoise: *Le pain au Moyen Âge*, Paris 1987 (Abb.). – DYER, Christopher: *Standards of living in the later Middle Ages. Social change in England c.1200–1520*, Cambridge 1989. – HONC, Jaroslav: *Cenová a váhová politika chleba a pečiva v Horšovském Týně v letech 1555–1575*, in: *Minulostí Západočeského kraje 7 (1970)* S. 243–260. – MANE, Perrine: *Images de panification au Moyen Âge*, in: *Past 26 (1992)* S. 51–68 (Abb.). – PETRÁŇ, Josef: *Dějiny hmotné kultury I/2 Prag 1985, II/2 Prag 1997*. – SEIBEL, Wilfried/SPICHER, Gottfried: *Brotsorten und Brotformen*, in: *Brotkultur*, hg. von Hermann EISELEN, Köln 1995, S. 78–87.

Roman ZAORAL

## Brauhaus

**1200–1450** Das spätm. Brauhaus stand gewöhnl. zusammen mit der Malzdarre, der Schenke, den Kellern und der Mühle auf der Vorburg. Als Braugetreide diente überwiegend Gerste. Daneben gab es auch reines Weizenbier und Mischungen beider Getreidesorten oder, bes. bei Mangel anderer Getreidesorten, fand auch Hafer Verwendung. Obwohl das Hopfenbierbrauen in Böhmen schon 1088 urkundl. nachgewiesen ist, setzte es sich erst seit dem SpätMA durch, als es das leicht verderbende Grutbier (Gruz, Grüssing) verdrängte. Im Rheinland wurde das Hopfenbier aus Konkurrenzgründen noch im 15. Jh. verboten, aber die bayer. Biersatzordnung von 1493/1516 bewilligte als Zusatz nur Hopfen.

Die verschiedene Biersorten waren nicht nur ein Erfolg verschiedenartiger Brautechniken, sondern auch ein Zeiger der sozialen Positionen der Konsumenten. Nach dem Maß des Dörrens bekam man Rot- oder Weißbier. Junges und



**Farbtafel 29:** Die Straßenbäcker und Brezelbäcker. Nationalbibliothek der Tschechischen Republik Prag, Sign. VII A 18, 1470/80: Ulrich Riechenthal, *Chronicon Concilii Constantiensis*, fol. 27 v, nach der Manuskriptdatenbank auf: [www.memoria.cz](http://www.memoria.cz) (25.07.2005).



**Farbtafel 30:** Meister der Artillerie: Der Schatz der Andacht. Ausschnitt aus: Miniatur zum Triumphzug Kaiser Maximilians I., Deckfarben mit Gold gehöht auf Pergament, um 1513/1515. Graphische Sammlung Albertina u.a., nach: WINZINGER, Franz: Die Miniaturen zum Triumphzug Kaiser Maximilians I., in: *Künstler und Mäzene. Eine Auswahl aus der Monatszeitschrift »Die Kunst«*, zusammengestellt und eingeleitet von Helmut NEUBERGER, München 1988, S. 35–44, Abb. S. 44.



Abb. 78: Bibliothèque municipale Lyon, Missel, Ms 514, nach: DESPORTES, Françoise: *Le pain au moyen âge*, Paris 1987, Abb. zwischen S. 124–125.

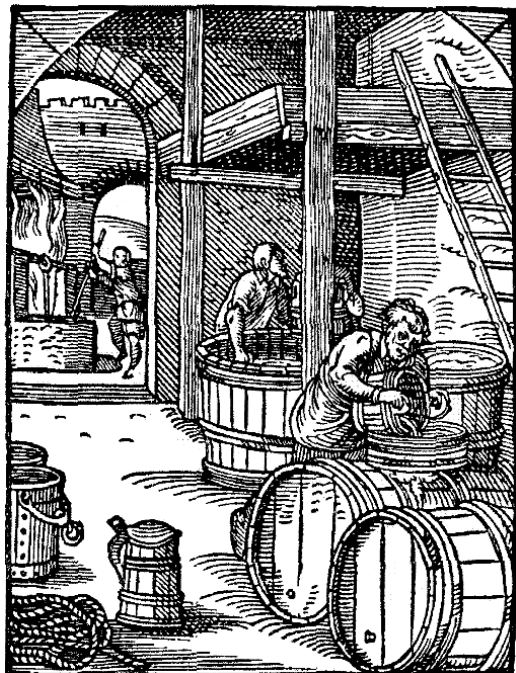


Abb. 79: Das Brauhaus illustriert von Jost Amman in Frankfurt am Main 1586, nach: SPUFFORD, Peter: *Power and Profit. The Merchant in Medieval Europe*, New York 2003, S. 293.