

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 zřemích (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 spätmä. 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

dünnes Bier von schlechter Qualität, fakt. ein gekochtes Malz, wurde im zeitl. wenig anspruchsvollen Maisch- und Bräuprozess hergestellt, war billig und für breite Schichten erreichbar. Altes und dichtes Bier dagegen und bes. Dunkelbier (Lager) aus Gerstenmalz, das für die Reichen bestimmt war, entstand durch die umständl. Fermentation der gekochten Bierwürze.

Die Qualität und der Preis des Biers wurde streng beaufsichtigt. Es wurde festgestellt, welche und wieviele Braumaterialien zu benutzen seien und welches Quantum Bier daraus gezogen werden sollte. Aufgrund des Preises der Rohstoffe und der Verarbeitungskosten wurde regelmäßig der Bierpreis neu festgesetzt. Bei großer Knappheit des Getreides wurde das Verarbeiten von Brotgetreide beschränkt oder verboten. Auch wg. der Feuergefahr in ihren Betrieben waren die Brauer wie die Bäcker Sonderbestimmungen unterworfen.

1450–1550 Bis Ende des 15. Jh.s wurde Bier in den herrschaftl. Brauhäusern nur für den Hofgebrauch gebraut. Erst die Technikänderung und das Anwachsen der Nachfrage nach Weizenbier als Folge der hohen Preise des Weins in den Ländern nördl. von den Alpen haben die Adeligen zur Erweiterung der Bierproduktion in eigener Regie geführt. Im 16. Jh., als Bier Met, Apfelwein und verschiedene Fruchtsäfte verdrängte und Volksgetränk geworden war, stellte das Brauwesen einen charakterist. Zug der herrschaftl. Wirtschaftstätigkeit dar. Aus dem Hausbrauen war schrittweise ein spezialisierter Produktionszweig geworden, um dessen Monopolisierung die Bürger mit dem Adel einen Kampf austrugen. Der jährl. Bierverbrauch hatte sich auf 300–400 Liter pro Kopf erhöht.

Es bleibt unklar, seit wann man die Bierwürze mit Hefe versetzte. Die Gärung vollzog sich in wenigen Tagen. Die Temperatur durfte 20°C nicht übersteigen, so daß Brauen im Sommer zu vermeiden war. Bier wurde mit speziellen Zutaten gewürzt, die ihm einen eigenen Duft und Geschmack gegeben haben. So hat Johannes Niger de Praga in seinem 1517 in Nürnberg gedruckten Herbarium empfohlen, »Ackermohn, Benediktendistel, Schafgarbe und Origanum mit Hopfen zu rösten, daß Bier lange haltet.« Das für den Export bestimmte Bier war

recht stark, doch wurde es häufig verwässert, weil man oft die Malzmenge je Liter Bier verringerte, um Preiserhöhungen zu vermeiden. Am Ende des 15. Jh.s zog man in der Regel aus 1 Liter Malz 1 bis 2 ³/₄ Liter Bier. Damit korrespondiert auch die Instruktion des Olmützer Bf.s Stanislaus Pavlovsky von 1590, nach der der Braumeister auf jeden Sud Malz 24 Metze (etwa 1560 l) ausgeben und davon 19 Fässer (etwa 4300 l) Bier brauen soll. Obwohl das Mandat des bayer. Hrzg.s von 1530, als in Bayern schon größere Menge Bier gebraut wurden, anführt, daß »Pier halb Speis« ist, war der Nährwert des Biers fakt. viel niedriger (400 cal/Liter) als der Nährwert des Brotes (etwa 2500 cal/kg).

1550–1650 Seit der zweiten Hälfte des 16. Jh.s, als sich die herrschaftl. Wirtschaft im Konkurrenzkampf mit der städt. Bierbrauerei durchsetzte, hatte schon jeder mittlere und größere Großgrundbesitz sein eigenes Brauhaus. Im Unterschied zur Zersplitterung des bürgerl. Herstellungsverfahrens unter spezialisierten Gewerben nach einzelner Phasen (Vermalzen, Bierbrauen, Bierausstoß) konzentrierte sich der vom herrschaftl. Braumeister geleitete Produktionsprozess unter einem Dach (mit Ausnahme des Malzmahlens). Der größte Teil des geräumigen Gebäudes nahm eine einstöckige Mälzerei mit einem Speicher im ersten Stock ein, woher Getreide durch ein Loch im Bretterboden in die Tenne im Erdgeschoß herab geschüttet wurde. Hier wurde das Getreide im Bottich gequell und dann auf den Fußboden ausgebreitet und mittels eines Durchganges (Rauchzuges) aus der Feuerstätte in der Nebenmalzdarre erhitzt. Nach dem Aufkeimen wurde es beim ununterbrochenen Umwenden in der Malzdarre auf Hürden gedörrt und geröstet, bis Malz (Polenta) entstand, das in die Malzmühle zum Vermahlen gebracht wurde. Junge Polenta wurde dann im Brauhaus verarbeitet, wo sich auch ein Erdkeller zum Lagern des Biers befand. Die Haupt- und zugleich teuerste Anlage stellte eine Kupferpfanne in der Form des Kessels dar. In den Bierkellern wurden volle sowie auch leere Fässer aufbewahrt. Zum Anzapfen der Fässer, die mittels der Tauen in die Keller niedergelassen wurden, dienten den Messingzapfen mit Hähnen. Bier wurde dann auf die Schänken in klei-

nen oder größeren Holzhumpen geholt. Die Biermuster zum Kosten wurden in Kostgefäße übertragen. Weiter waren hier Bottiche oder Eimer mit dem Bier- und Weinessig und kleine Wannen für Eis.

Hinsichtlich der Brautechnik fügten die Bierbrauereien des Großgrundbesitzes nichts wesentl. bei, nur in der Organisation der Arbeit auf dem Prinzip des Faktorensystems waren sie professioneller als die Bierproduktion in den Städten. Die Grundbesitzer zwangen schrittweise die Schenken, ausschließl. Produkte der herrschaftl. Brauhäuser für festgesetzte Preise zu beziehen. Die Rayonisierung und Monopolisierung führte aber später zur Absatzstagnation.

Bier durfte nie auf dem Tisch fehlen. Es sollte »aus gutem Getreide, gut gebraut, rein, weder zu jung noch zu alt« sein. Ihm wurde neben der durstlöschenden auch eine heilende Wirkung zugesprochen. Aus dem alten Bier wurden auch Suppen gekocht, die meist zum Abendessen konsumiert wurden. Das Weizenbier war dick; weder zu süß noch zu bitter. Das Gerstenbier hatte weniger Alkohol und einen bitteren Geschmack.

Die Gesamtmenge der Bierproduktion wurde durch den Bierausstoß und durch die Größe des Hofes beeinflusst. Nach einer Verordnung des Peter Woks von Rosenberg von 1593 wurden in Český Krumlov/Böhmisch Krummau an alle 227 zum Hof gehörige Personen drei Biersorten – weißes, dünnes und »Speisebier« ausgegeben. Der Höchstbedarf von Bier betrug etwa 700 Liter pro Tag, was im Durchschnitt 3 Liter pro Person ergab. Für das ganze Jahr wurde so am Hof die beträchtliche Menge von 250 000–260 000 Liter Bier getrunken. Nur ein kleiner Teil davon wurde vom Fs.en und seinem Gefolge verbraucht.

Mit der Distribution des Biers wurde der Bierbeschließer beauftragt, der unter Aufsicht des Kochmeisters arbeitete. Seine Aufgabe war es, die Lagerung und die Ausgabe aller Biersorten zu kontrollieren und zu verzeichnen. Der Bierschenke oder der Kochmeister führten auch Aufsicht über eine oder mehrere Bierstuben, in die er niemanden Fremdes hineinlassen durfte. Zw. den beiden Hauptgerichten und nach dem

Abendessen mußte die Bierstube geschlossen sein und Bier wurde nur den Dienern in die Küchen geliefert, »weil sie immer bei Feuer sind«.

Auf einigen Höfen oblag dem Bierbeschließer auch die Kontrolle über das Brotbacken.

→ Abb. 79, 80

→ vgl. auch Abb. 58

→ A. Nahrung und Ernährung → C. Festliche Anlässe und Festformen → C. Divertissement

Q. Die Bierproduktionsweise führt in seinem 1517 in Nürnberg gedruckten Herbarium Johannes Niger de Praga an. Vgl. Jan Černý, *Kniha lékarská, kteráž slove herbář aneb zelinář, Nürnberg 1517*. – Die ausführl. Ausstattung des Bierkellers ist im Inventar des südböhm. Schlosses Třeboň/Wittingau aus den Jahren 1587, 1588 und 1591 verzeichnet (deponiert im SA Třeboň/Wittingau, Großgrundbesitz Wittingau, Sign. I B 6 I, Fasc. 8). – Mährisches LA Brünn, Boček's Sammlung (G 1), Inv.-Nr. 8762, Die Instruktion des Olmützer Bf.s Stanislaus Pavlovsky für den Bäcker, Beschließer, Fleischer und Braumeister in Kreamsler aus dem Jahre 1590.

L. HRDLIČKA, Josef: *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000. – HUNTEMANN, Hans: *Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts*, Göttingen 1970. – MACEK, Josef: *Jagelonský věk v českých zemích (1471–1526)*, I, Prag 1992. – PETRÁŇ, Josef u. a.: *Dějiny hmotné kultury I/2*, Prag 1985, II/1, Prag 1995. – UYTVEN, Raymund van: *Art. »Bier und Brauwesen«*, in: *LexMA II*, 1983, Sp. 135–140.

Roman ZAORAL

Wirtschaftsräume

Neben den in eigens behandelten Versorgungsgebäuden Backhaus, Brauhaus und Fruchthaus und neben der oder den Küchen verfügten die Häuser des Adels über weitere Wirtschaftsräume und/oder -gebäude, deren Anzahl allerdings in hohem Maße differierte. Bes. die kleineren Burgen hatten nur wenige Kammern, während die repräsentativen Res.en des SpätMA und der frühen Neuzeit eine Vielzahl weiterer Räumlichkeiten kannten, die dem Bereich Versorgung zugeordnet werden können, wobei es dann wiederum teilw. zu einer deutlich räuml. Trennung von Wohn- und Wirtschaftsgebäuden kam.



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

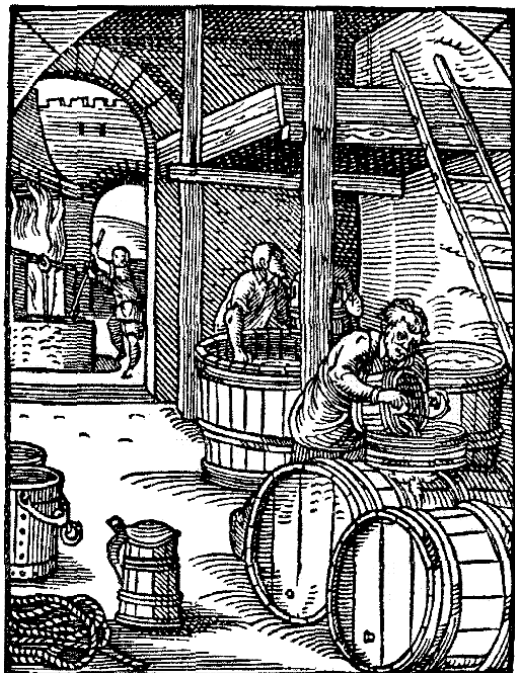


Abb. 79: Das Brauhaus illustriert von Jost Amman in Frankfurt am Main 1586, nach: SPUFFORD, Peter: Power and Profit. The Merchant in Medieval Europe, New York 2003, S. 293.



Abb. 80: Die einfache Einrichtung des Brauhauses, aus: Johann Amos Comenius, *Orbis sensualium pictus*, gedruckt auf tschechisch in Nürnberg 1658: »Das Bier ist [...] aus Malz (1) und Hopfen (2) im Kessel (3) gebräut, dann ergießt sich es auf Rinnen (4) und erkaltet in Eimern (5), wird in den Keller (6) fortgetragen und in Fässer gefüllt«, nach: PETRÁN, Josef: *Dejiny hmotné kultury II/1*. Prag 1995, S. 384, Abb. 168.



Abb. 81: Reisewagen. Ausschnitt aus: Gemälde mit einer Szene aus dem Leben der heiligen Elisabeth – hier: Reise der vierjährigen Elisabeth von Ungarn zu ihrem künftigen Gatten nach Eisenach, um 1430 (Lübeck, St.-Annen-Museum), nach: BOOCKMANN, Hartmut: *Die Stadt im späten Mittelalter*, München 1986, S. 20, Abb. 17.