

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.

Speisekammer(n) und ein oder mehrere möglichst kalte Keller dienten der Vorratshaltung von Lebensmitteln, wobei die stets benötigten Nahrungsmittel zumeist in der Nähe oder unter der Küche eingelagert waren, um die Wege kurz zu halten. In den Kellern konnte – falls überhaupt – für einige Tage Fleisch frisch gehalten werden. Dort lagerten zudem, bes. wenn im Herbst die Anlagen bevorratet wurden, u. a. getrocknetes, geräuchertes oder gepökelttes Fleisch, die Kohlköpfe bzw. das (Sauer-)Kraut, Zwiebeln, Erbsen, die Fischvorräte; auch getrennte Fleischkeller bildeten keine Ausnahme. Das stets benötigte Salz hingegen mußte unbedingt trocken aufbewahrt werden, so daß auch eine Lagerung in Nischen des Kamins überliefern ist. Ohnehin war auch der Wein möglichst kühl zu lagern, und die Weinkeller der bedeutenden Res. en beanspruchten großen Raum, um die unterschiedl. Qualitäten für Bedienstete und Herrschaft sowie Gäste – vom einfachen und zumeist sauren Landwein bis hin zu den teuren und süßen Südweinen – vorrätig zu haben; Bier und Most sind gleichfalls in kühlen Kellern haltbarer.

Entweder mußten die Kellerräume in den Untergrund getrieben werden oder man konnte sich natürl. Gegebenheiten zu Nutze machen und Höhlen zu diesem Zweck umfunktionieren. Mit dem Wachsen und der Vergrößerung der Bauwerke finden sich auch eigene Kellerhäuser mit zumeist überdachten Eingängen. Gelegentl. lassen sich Keller außerhalb der Mauern nachweisen, deren Eingang freilich bes. geschützt und verborgen werden mußte. Seltener belegt sind eigene Brotkammern und Lagerräume für Mehl.

Ebenfalls innerhalb der Mauern lagen zumeist die Getreidespeicher, wobei diese dem landwirtschaftl. Bereich zuzurechnenden Gebäude im Gegensatz zu den festen Häusern in der Regel aus Holz errichtet worden, und sie daher nach ihrem Zerfall ungleich schwieriger archäolog. nachzuweisen sind. Das Getreide mußte analog zu kommunalen Kornspeichern regelmäßig umgeschichtet werden, um Fäulnis zu verhindern. Eine nicht ebenerdige Aufbewahrung des Kornes verringerte der Verlust z. B. durch Mäuse. Analog zu Brunnen finden sich

auch in Speichern einfache Hebevorrichtungen wie Seilzug und Haspel. Nicht alle Anlagen verfügten hingegen über eine eigene größere Mühle, sei es eine Wassermühle oder eine Pferdewühle wie auf Greifenstein; zur Grundausrüstung gehörten jedoch die Handmühlen. Grundsätzl. erhöhte das Vorhandensein von Mahlvorrichtungen die Chancen bei Belagerungen, da innerhalb der Mauern so relativ problemlos Mehl gewonnen werden konnte.

Allerdings bestimmte bei den Höhenburgen stets die topograph. Situation die Platzierung der Wirtschaftsgebäude, die sowohl innerhalb von Haupt- oder Vorburg und hier dann zumeist an die Mauer angelehnt wie auch durchaus außerhalb des schützenden Mauerrings liegen konnten, wo sie dann eben bei milit. Auseinandersetzungen gefährdet waren. Nicht selten war der landwirtschaftl. Betrieb gänzl. oder zumindest teilw. aus dem Burggebäude ausgelagert, und konnte als eigenständiger Wirtschaftsbetrieb weiter von der Anlage entfernt liegen. V. a. mit dem Aufkommen von Repräsentativbauten verschwinden diese Betriebe seit dem 16. Jh. aus deren unmittelbaren Umkreis. Zur Versorgung notwendig waren weiterhin Scheunen (Heu und Stroh), Ställe für Rindvieh und Schweine, seit der Verbreitung der Schafzucht im 15. Jh. auch für diese Nutztiere. Neben den Gebäuden für Einzelzwecke gab es kombinierte Stallbauten mit zumeist darüber gelegenen Wohnräumen von Knechten und Bediensteten. Doch auch das zahlreiche Kleinvieh wie Hühner, Enten, Gänse oder Kapaune mußte untergebracht werden. Das Vieh konnte im Fall einer Bedrohung in die Burganlage verbracht werden. Prinzipiell innerhalb der Mauern lagen hingegen die Pferdeställe. Befanden sich die gesamten Gebäude hingegen in der Burganlage, kam es zu denjenigen Lebensumständen, die Ulrich von Hutten so bitter und anschaulich, wenngleich wohl mit deutl. Übertreibung geschildert hat. Und auch die (Jagd-)Hunde mußten ihren Platz finden.

Mit der weiteren Verbreitung und der effektiveren Nutzung der Artillerie im Verlauf des 16. Jh.s errichtete man eigene Zeughäuser für die Unterbringung von Kanonen und Munition sowie Pulver, was bei Beschuß jedoch ein erhebbl. Gefahrenpotential barg. Bis zu diesen

Neuerungen reichten einfache Kammern zur Unterbringung der Waffen aus.

Des weiteren finden sich handwerkliche Betriebsstätten in den Anlagen, wobei die Metall- und Holzverarbeitung neben der Nahrungsmittelgewinnung im Mittelpunkt standen. Aufgrund der hohen Nachfrage waren es v.a. Schmiede, die hier tätig waren. Gleichfalls hoch war die Nachfrage nach Produkten der Küfer wie Holzfässer, die aber überwiegend gekauft worden sind.

→ vgl. auch Abb. 59

→ Burg und Schloß → A. Nahrung und Ernährung

→ A. Wehr- und Befestigungsanlagen der Res. → B. Jagd und Tiere

**L. KUNSTMANN**, Helmut: Mensch und Burg. Burgenkundliche Betrachtungen an ostfränkischen Wehranlagen, 2., erg. Aufl., Neustadt a. d. Aisch 1985. – MEYER, Werner: Landwirtschaftsbetriebe auf mittelalterlichen Burgen, in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters, Wien 1982 (Österreichische Akademie der Wissenschaften. Phil.-Hist. Kl., 400; Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, 5), S. 377–386. – UHL, Stefan: Wirtschafts- und Wohnbauten, in: Burgen in Mitteleuropa, I, 1998, 1, S. 307–310.

Bernd FUHRMANN

## MOBILITÄT

### Fortbewegungsmittel

Zur Fortbewegung wurden Wasser und Land – Seen, Flüsse, Brücken, Wege und Straßen – genutzt, zumeist also öffentl. Räume, die immer mit einer bestimmten Materialität verbunden sind: Zumeist sind es aus bewohntem, bewirtschaftetem oder ungenutztem Land ausgegrenzte Bodenstreifen, die als verbindende Verkehrsräume benutzt werden. Die Verallgemeinerung durch das ma. Wort *via* findet in *strata* eine Differenzierung und deutet auf zumindest abschnittsweise Pflasterung hin, wobei die ma. Terminologie für Straßen insgesamt nicht reich differenziert ist. Die Terminologie der Fortbewegung dagegen war ausgeklügelter (reiten, reisen, fahren, eilen, laufen, steigen, gehen, wandeln), auch wenn in den Quellen selten erwähnt wird, womit man sich fortbewegte.

Wahl und Weiterentwicklung von Fortbewegungsmitteln sind von den Straßenverhältnissen beeinflusst worden.

**1200–1450** Königsstraßen sollten frei und öffentl. sein, die sich auf ihnen Bewegenden unter dem Schutz des Kg.s stehen. Ks. Friedrich II. ließ im Aug. 1235 auf dem Hoftag in Mainz einen Reichslandfrieden verkünden, dem zufolge niemand zur Benutzung bestimmter Straßen gezwungen werden durfte. Der ersten umfassenden Aufzeichnung geltenden Land- und Lehnsrechts, dem Sachsenspiegel, aus der Zeit um 1220 ist zu entnehmen, die Straßen des Kg.s sollten so breit sein, daß sich zwei Wagen auf ihr begegnen könnten; das wurde im Schwabenspiegel um 1270 dahingehend konkretisiert, daß auf diesen 16 Fuß (ca. 4,8 m) breiten Wg. der leere dem beladenen Wagen, der weniger beladene dem mehr beladenen, der Reiter dem Wagen und der Fußgänger dem Reiter weichen sollte; Brücken dürfe der Wagen als erster passieren, der sie als erster erreiche. Auch noch im 14. Jh. sollte eine (Heer-)Straße so breit sein, daß ein Reiter mit quergelegtem Speiß auf ihr wenden könne.

Als Fortbewegungsmittel nutzte der Adel vorerst das leichtere Pferd mit seinen sanfteren Gangarten. Das schwerere Roß (Streitroß) war eher zum Anrennen gegen den Feind als für lange Wegstrecken geeignet. Der Wert eines Schlachtrosses – wie man es für Turniere und milit. Handlungen brauchte – lag ungleich über dem eines gewöhnl. Reitpferdes.

War man zu alt oder zu gebrechl., um zu reiten, fand die Sänfte Einsatz: Im Sänftenkasten, der an Stangen zw. zwei Pferden hing, konnten unwegsame Wegstrecken wie Pässe bewältigt werden. Galt diese Art der Fortbewegung zunächst als unmännl., ließen sich bald auch gesunde Herrscher in Sänften tragen. Diese kleinen offenen oder geschlossenen Kabinen für zumeist eine Person wurden von kräftigen Männern oder Maultieren, Eseln und Pferden getragen. Von Maultieren getragene Sänften sind von Männern wie Frauen gleichermaßen benutzt worden; Tragesänften, die von zwei Dienern getragen werden mußten, fanden v.a. für Damen und auf kürzeren Strecken Verwendung. Verbreitet war der Einsatz von Sänften auch bei