

## KÜCHEN- UND SPEISEZETTEL (KÜCHENBÜCHER, KÜCHENREGISTER)/FUTTERZETTEL

### A.

Küchen- und Speisezettel geben, im Gegensatz zu den meist über einen längeren Zeitraum geführten Küchenrechnungen [auch: Küchenbücher, Küchenregister, Küchenschreiberrechnungen], mehr oder weniger punktuelle Einblicke in die Ernährungsgewohnheiten eines Hofes. Sie listen die an einem Tag oder bei einem bestimmten Ereignis oder innerhalb eines Zeitraums von mehreren Tagen verbrauchten Mengen und Arten von Nahrungsmitteln auf und benennen den Personenkreis, an den diese Viktualien verausgabt wurden. Im Gegensatz hierzu waren die *speys zedl* und *futerzedl*, die seit 1478 am Hof des Erzherzogs Sigismund von Tirol begegnen, Listen der täglich bei Hof verpflegten Personen und gehören damit eher in den Bereich der Hofstaatsverzeichnisse (NOFLATSCHER, »Die Heuser Österreich vnd Burgund«, S. 39). Ein wesentlicher Unterschied zu den Küchenrechnungen ist darin zu sehen, daß sie auf die Speisenfolge bei Tisch eingehen, und hierin, in diesem eher zeremonialen Aspekt, besteht auch ihr Hauptinformationsgehalt. Küchenezettel beschränken sich meist auf die verabreichten Speisen, Informationen über die auf die Tafel gelieferten Getränke oder über das zu Brot verbackene Getreide findet man in ihnen nicht oder jedenfalls nicht durchweg. Ein wesentlicher Bestandteil der Küchenrechnungen, nämlich die Angabe der für die Viktualien aufgewendeten finanziellen Mittel, ist bei den Küchenezetteln nicht unbedingt zu beobachten – der Nachweis der Kosten war hier offenbar nur sekundär.

Um einen Gesamtüberblick über den Nahrungsmittelverbrauch eines Hofes und dessen Kosten zu gewinnen, müssen zusätzlich zu den Küchenezetteln und den Küchenrechnungen Abrechnungen über den Getränkeverbrauch sowie Futterzettel oder -register ausgewertet werden. Futterzettel beziffern den täglichen Getreideverbrauch bei Hofe, und zwar sowohl für den Bedarf der Hofküche, als auch für den Marstall und für die Jagdhunde. Darüber hinaus dienten sie der Orientierung über die täglich bei Hofe anwesenden fremden Pferde und dem Nachweis der an diese verfütterten Mengen an Hafer und Rauhfutter. Am sächsischen Hof sollten daher Fremde gleich nach ihrer Ankunft mit der Zahl ihrer Reittiere und Begleiter schriftlich erfaßt werden – mit Ausnahme fürstlicher Besucher, die nach der Hofordnung Kurfürst Johann Georgs I. von Sachsen von 1637 ihre Futterzettel bereits einige Zeit vor dem Eintreffen bei Hofe einzureichen pflegten (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 77).

Küchenezettel und Futterzettel vermitteln ein anschauliches Bild von einem wesentlichen Teilbereich des höfischen Alltags. Ganz allgemein sind beide Quellenarten dem Bereich des Rechnungswesens zuzuordnen, gleichwohl haben insbesondere die Küchenezettel aber auch vielfältige Berührungspunkte mit normativen Quellen wie Hof- und insbesondere Tischordnungen: Die Zuordnung der bei Hofe verabreichten Mahlzeiten zu den verschiedenen Tafeln, an denen der Hofstaat speiste, sowie die Rangfolge der Speisen und ihre Abstufung je nach sozialem Status der jeweiligen Hoftafel spiegelt indirekt die Hierarchie der Hofgesellschaft wieder.

## Zur Forschungsgeschichte und Terminologie

In der Forschung haben Küchenzettel und Futterzettel bislang kaum eine Rolle gespielt. Während etwa die Internetseite »Computatio« eine Vielzahl von Aufsätzen zu Kellereirechnungen bzw. Editionen solcher Quellen verzeichnet, existieren nur wenige Publikationen zum Thema Küchenrechnung – wohl deswegen, weil diese Art von Aufzeichnungen sich vielfach nur wenig von den eigentlichen Hofhaltungsrechnungen unterscheidet (STREICH, *Liber computacionum*). Küchenzettel und Futterzettel gehören zu den Vor-, Neben- oder Sonderrechnungen bzw. zu den Rechnungsbelegen oder »Zetteln« (REININGHAUS, *Handwerkerrechnungen*) (→Rechnungen).

Der Terminus *zedel* ist seit dem frühen 14. Jahrhundert für Einzelbelege aller Art, aber auch für Urkunden, Klagschriften oder »schriftliche Instrumente und längere Schriftsätze« (GRIMM, *Wörterbuch*, hier Bd. 31, Sp. 816–1363) belegt. Andere Begriffe für Rechnungsbelege sind *quitancie*, *litera*, *reces* (MERSIOWSKY, *Rechnungslegung*, S. 155) (→Rechnungen). Zwar legt »Zettel« Kürze und Prägnanz nahe; gelegentlich findet man den Begriff aber auch auf mehrseitige Verzeichnisse und sogar dicke Hefte angewendet. So ist ein Verzeichnis mit Aufstellungen von Ausgaben anlässlich der Hochzeitsfeierlichkeiten (→Feste im Lebenslauf – Hochzeit) Herzog Wilhelms des Tapferen von Sachsen mit Anna von Habsburg im Jahr 1442 mit *hochzeitcedel* betitelt (Thüringisches Hauptstaatsarchiv Weimar, Ernestinisches Gesamtarchiv, Reg. D 17, fol. 27).

Auf den Quellenwert von Nebenrechnungen und Belegen – Quittungen, Vorrechnungen, Einschubzettel aller Art – wird gelegentlich aufmerksam gemacht (REININGHAUS, *Handwerkerrechnungen*, S. 182; DORMEIER, *Verwaltung*; SANDERS-BERKE, *Zettelerwirtschaft*; MERSIOWSKY, *Rechnungslegung*). Dormeier wertet sie in seiner Untersuchung zum Rechnungswesen im spätmittelalterlichen Fürstentum Braunschweig-Lüneburg als »Schlüssel zur Verwaltungspraxis« (DORMEIER, *Verwaltung*, S. 311). Die Belege, kleine Papierstücke oder Pergamentschnipsel oder auch kurze Sonderrechnungen, können sehr aussagekräftig sein, wie Dormeier am Beispiel einer Belegnotiz über Aufwendungen während eines Verhandlungstages am 26. Januar 1435 erläutert (DORMEIER, *Verwaltung*, S. 315). Diese Nebenrechnung umfasst Aufwendungen für Nahrungsmittel, Futter und Unterbringung Herzog Ottos von Braunschweig-Lüneburg und seines Gefolges während eines Verhandlungstages in Hannover. Eigentliche Küchenzettel oder Futterzettel sind bei den Braunschweiger Belegen nicht zu finden, vielmehr handelt es sich vielfach um eine Kombination von Zehrungs- und Futterzetteln (→Quartierzettel, Fouragezettel, Zehrungszettel; →Rechnungen).

Eine Systematisierung von Einzelbelegen und Nebenregistern, die in einer landesherrlichen Zentralverwaltung anfielen, unternimmt Karl E. Demandt in der Einleitung seines »Findbuches zum Schriftgut der landgräfllich-hessischen Kanzlei vor 1517«. Nebenregister »waren vor allem die speziellen Botenregister und gelegentlich auch Zehrungs- und Futternachweise (→Quartierzettel, Fouragezettel, Zehrungszettel). In der Regel sind auch die geleisteten Handwerkerarbeiten in Form von Spezialregistern zusammengestellt und dann als Ausgabebelege den →Rechnungen beigefügt worden« (DEMANDT, *Schriftgut*, S. VIII). Diese Beobachtung entspricht der wettinischen Praxis, wo am Hofe der Herzöge von Sachsen seit der Mitte des 15. Jahrhunderts Spezialrechnungen bestimmter Hofbeamter zur allgemeinen Hofhaltungsrechnung hinzutraten: →Rechnungen des Küchen-

Keller- und Fischmeisters, Futterrechnungen, →Rechnungen über die Hofkleidung (Thüringisches Hauptstaatsarchiv Weimar, Ernestinisches Gesamtarchiv, Reg. Bb – Rechnungen; vgl. Archivportal Thüringen). Die große Vielfalt der eigentlichen Einzelbelege wird deutlich, wenn Demandt sie als regelrechte, teils auch besiegelte Quittungen, als formlose Aufzeichnungen, Merkzettel, Zehrungs- und Futterzettel (→Quartierzettel, Fouragezettel, Zehrungszettel) charakterisiert. Häufig treten in der landgräflich-hessischen Kanzlei auch Kerb- oder Spaltzettel auf, wobei eine Zick-Zack-Linie zwei zusammengehörige Stücke trennte. Belege können also ganz unterschiedlicher Art und Form sein; ihre Zusammengehörigkeit ergab sich nach Demandt oft nur daraus, »daß sie in einer ganz bestimmten Weise aufgehoben worden sind. Man hat sie nämlich auf ein kleines Format zusammengefaltet, durchstochen, aufgefädelt, den Faden verknötet und oben auf das Belegbündel einen kleinen Signaturzettel, meist nur mit der Jahresangabe versehen, aufgezogen« (DEMANDT, Schriftgut, S. XVIII). Die landgräflich-hessischen Einzelbelege enthalten vor allem Futter- und Zehrungszettel (→Quartierzettel, Fouragezettel, Zehrungszettel); Küchenzettel konnten nicht festgestellt werden. Auf den Quellenwert vielfältiger Arten von Belegen in der Überlieferung norddeutscher Territorialrechnungen weist auch Mark Mersiowsky hin. Aus dem 15. Jahrhundert sind ihm insbesondere Herbergs-, Futter- und Zehrungszettel (→Quartierzettel, Fouragezettel, Zehrungszettel) bekannt geworden (MERSIOWSKY, Rechnungslegung, S. 155f.). Antje Sanders-Berke nimmt in ihrem Aufsatz zur »Zettelwirtschaft« die Quittungen und Vorrechnungen von Handwerkern im Dienste städtischer Auftraggeber in den Blick. Winfried Reininghaus erläutert anhand von acht Beispielen Rechnungsbelege – eigentlich mehrblättrige Ausgaberegister – aus einem Adelsarchiv, die sich ebenfalls auf die Arbeiten von Handwerkern beziehen (→Rechnungen). Manchen Aufschluß über die Bedeutung von Zetteln als Verwaltungsinstrument liefern die Hofordnungen. Zettel, die vom Fürsten selbst ausgefertigt wurden, sollten darüber Auskunft geben, *wie viel und weme er [der Fürst] slafrunck geben will*. Wer nicht im Futterzettel verzeichnet war, hatte keinen Anspruch auf Futter für seine Reittiere (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 7). Am kursächsischen Hof sollte 1637 der Fourierer, sobald ihm die Ankunft Fremder gemeldet wurde, ein Verzeichnis darüber anfertigen, mit wie viel Pferden und Personen die Besucher reisten; Abschriften erhielten Küche, Keller und der Futtermarschall. Um im Futterzettel verzeichnet zu sein, mußte der fremde Besucher ein Erlaubnisschreiben des Landesherrn oder des Kanzlers vorweisen. Adelige Besucher reichten unter Umständen schon vor der Ankunft an einem fremden Hof ihren Futterzettel ein (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 77). Die für die Führung des gelegentlich *versekretierten*, also versiegelten Futterzettel zuständigen Hofbeamten – Kastner, Futtermeister oder Fourierer – sollten sich jeden Tag in der Kanzlei erkundigen, welcher Besucher bereits abgereist sei. Am pfälzischen Hof wurden 1526 Küchen- und Futterzettel jeweils nach Ablauf einer Woche dem Küchenschreiber übergeben. Er hielt die Ergebnisse in der Küchenrechnung fest, in die er die Futterzettel hineinlegte (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 180). auch am Hofe Graf Philipp Ludwigs I. von Hanau sollte der Futtermarschall das Verzeichnis über die Anzahl der täglich gefütterten Pferde und des Haferverbrauchs wöchentlich abliefern (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 97).

Der Terminus *speys zedl* begegnet – in der eingangs erwähnten Ausprägung reiner Personenlisten – bereits 1478 am Hof Erzherzog Sigismunds von Tirol. Diese Listen dienten

dem täglichen Nachweis des Personals, das Zugang zur herzoglichen Tafel hatte. Dies war auch der Hintergrund von Personenlisten, die – unter dem zeitgenössischen Titel *Speissung* – am Hofe der Königin Bianca Maria geführt wurden. Sie lassen nun auch den bereits hervorgehobenen zeremonialen Aspekt aufscheinen, denn die jeweils verköstigten Personen wurden, wenn auch nicht durchgängig, nach Tafeln geordnet aufgezählt (NOFLATSCHER, »Die Heuser Österreich vnd Burgund«, S. 39, 41). Nach der Hofordnung Kurfürst Christinas I. von Sachsen von 1586 waren Küchenzettel ein Mittel zur Verbesserung der Ordnung bei den Mahlzeiten: Die einzelnen Gänge sollten in der vom Küchenzettel vorgegebenen Reihenfolge aus der Küche auf den Tisch kommen (*die Essen [sollen], wie sie im K. verzeichnet [sind], hinausgereicht werden*) (Deutsche Hofordnungen, Bd. 2, S. 58).

Quellenmäßig belegbar ist der Begriff »Küchenzettel« nicht vor der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts (SPIES, Hof zu Aschaffenburg), aber auch später werden Bezeichnungen wie Küchenzettel, Küchenrechnung, Küchenbuch, Küchenregister sowohl in den Quellen selbst als auch in den Findbüchern der Archive noch nicht klar voneinander unterschieden. Das Kriterium von Kürze und Prägnanz ist nicht unbedingt schlüssig; eine zeitliche Begrenzung, etwa auf einen Tag oder auf eine Mahlzeit, war nicht unbedingt konstitutiv für die Anwendung des Terminus Küchenzettel. Dies zeigt ein zeitgenössischer Titel auf einer →Rechnung des Hofes zu Nassau-Dillenburg: *Wochentlicher Kuchen = oder Speßzettel vom 18ten biß 24ten Septembris a[nn]o etc. 1681* (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171, Z 605). Hier wurde der Küchenzettel also über einen Zeitraum von einer Woche geführt. Im Falle einer Wochenrechnung von der Hofhaltung einer Gräfin von Nassau-Diez vom 2. bis 8. August 1635 hingegen lautet der Eintrag in dem entsprechenden Findbuch: »Wöchentliche Küchenrechnung von der Hofhaltung der Gräfin Sophie Hedwig von Nassau-Diez« (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171, Z 2736).

Häufiger begegnen Küchenzettel dann in der archivischen Überlieferung seit dem Ende des 18. Jahrhunderts. Nun hat der Begriff auch eine deutlich militärische Konnotation: »Küchenzettel« kann jetzt auf kurze Auflistungen von Nahrungsmitteln für die Verpflegung von Truppen oder Offizieren angewandt werden. Im Gegensatz zu den frühneuzeitlichen Küchenzetteln sind hiermit tatsächlich »Zettel« gemeint, d. h. kleine Einzelbelege, die mit dem Datum und einer Aufstellung der jeweils angekauften Nahrungsmittel versehen sind und so zu den Akten genommen wurden (vgl. z. B. Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 172, Nr. 5428: Französische Quittungen und Futterzettel für gelieferte Naturalien). Unter den Belegen für die Verpflegung eines französischen Generals in nicht näher bezeichneten hessischen Orten im Jahr 1797 befinden sich Belege, die man vielleicht eher als Quittungen titulieren würde; da sie ausschließlich Viktualien und die dafür verauslagten Kosten beziffern, haben sie jetzt auch eine Anmutung von »Speisekarte« (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 172 Nr. 5450: Belege oder Küchenzettel für Verpflegung des französischen Generals Klein, 2.3.–31.12.1797).

Auch die Küchenzettel, die rund 20 Jahre später, nämlich um 1818, am nassauischen Hof niedergeschrieben wurden, sind Einzelbelege: Für jeden Tag wurde auf einem Quartblatt die Speisenfolge an der herrschaftlichen wie den Tafeln der Hofchargen fixiert und am unteren rechten Rand jeweils die täglich verbrauchten Viktualien summiert (Hessi-

sches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 130 II 4991/1818: Küchenzettel den 2ten Dec[em]b[ris] 1818). Der Küchenzettel dient nicht nur als Nachweis des Nahrungsmittelbedarfs, sondern fungiert auch als Speisekarte für die beiden Hauptmahlzeiten, Frühstück und Mittagessen, wobei die Speisen nach der Herrschaftlichen Tafel, dem Officetisch und dem Dienstbotentisch unterschieden werden.

### Aspekte der Überlieferung

Auch wenn der Begriff »Zettel« auf ein kurzes, prägnantes, womöglich nur aus einem Blatt bestehendes Schriftstück hindeutet – Küchen- und Speisezettel sind oft in Form von umfangreicheren Neben- oder Sonderrechnungen überliefert. Diese umfassen häufig eine Kalenderwoche oder auch, z. B. im Fall einer Reiserechnung des Grafen Johanns des Älteren von Nassau von 1610, einen Zeitraum von mehreren Wochen (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171, Z 351). Die tageweise geführten K. wurden zu Konvoluten zusammengefaßt; die verbrauchten Nahrungsmittel wurden in der Regel nach einer Woche in verschiedenen Rubriken, z. B. Fleisch, Butter, Mehl, zusammengerechnet. Häufig wurden auch die bei den jeweiligen Mahlzeiten anwesenden Personen in der einen oder anderen Form am Ende der Woche aufgelistet. Diese wochenweise zusammengefaßten Küchenzettel dürften in größere Rechnungskonvolute, etwa die über ein Rechnungsjahr geführte Hofhaltungs- oder Kammerrechnung, eingeflossen sein (→Rechnungen). – Häufigstes Format für die Küchenzettel war das Schmalfolioformat, das übliche Rechnungsformat also; es begegnen aber auch Quartheft. Beschreibstoff war Papier.

Seit dem frühen 18. Jahrhundert wurde es üblich, Nebenrechnungen, Belege und Zettel sowie auch Quittungen von Hoflieferanten in eigene Quittungsbände einzubinden, eine Aufbewahrungsart, wie sie auch in den städtischen Verwaltungen seit dieser Zeit praktiziert wurde. Am Hof der Fürsten von Nassau-Idstein um 1800 haben sich auf diese Weise umfangreiche Konvolute von Rechnungsbeilagen erhalten; sie waren durch Verweise mit der eigentlichen Hofhaltungsrechnung verzahnt.

### Küchenzettel und Küchenrechnungen

Die Übergänge vom K. zur Küchenrechnung bzw. zum Küchenbuch oder -register und damit zu den eigentlichen Hofhaltungsrechnungen sind fließend. Als Küchenbücher, *libri coquinum*, wurden in Sachsen seit dem späten 14. Jahrhundert →Rechnungen bezeichnet, die den täglichen Verbrauch von Lebensmitteln, Getränken, Futter sowie von vielerlei Extras des Hofes für einen längeren Zeitraum, meist ein oder zwei Jahre, aufzeichneten, wobei sie die Rubriken *Coquina*, *Cellarium*, *Camera*, *Dispensatorium*, *Pabulum*, *Extra* [Küche, Keller, Bäckerei, Kammer, Stall, Extras] unterscheiden. Die wettinischen Küchenbücher sind vermutlich die einzigen Hofhaltungsrechnungen, die in der Rubrik »Küche« einen Unterabschnitt *exclusis* enthalten: Hier werden Nahrungsmittel angeführt, die als Naturalabgabe an den Hof geliefert wurden und demnach nicht mit einem bestimmten Geldbetrag zu Buche schlugen. Am Ende einer Woche kamen noch verschie-

dene Zahlungen für das Gefolge hinzu: z. B. Zahlungen für den Beschlag der Pferde (hufslag) sowie für die Auslösung von Besuchern, Gesandten, Räten »von Haus aus« und für andere Personen, die nicht bei Hofe, sondern anderweitig untergebracht waren, aus der Herberge (losung) (STREICH, *Liber computacionum*). Dieses feststehende Formular wurde im kursächsischen Einflußbereich vom späten 14. bis ins 17. Jahrhundert beibehalten. Es wurde auch auf der territorialen Ebene angewandt: Integriert in die Ämterrechnungen finden sich Verzeichnisse, die den Nahrungsmittelverbrauch und die Lebenshaltungskosten des Amtsgesindes ebenfalls in Form von Küchenbüchern dokumentieren (STREICH, *Altenburg*). Die seit etwa 1470 aufkommenden kursächsischen Schatullen- oder Kammerrechnungen, die erstmals einen Gesamtüberblick über den Etat des kursächsischen Hofes ermöglichen, enthalten ebenfalls kürzere oder längere Abschnitte, die mit »Küchenbuch« überschrieben sind.

Die landgräflich-hessischen Küchenregister vermerken hingegen den täglichen Lebensmittelverbrauch und die dafür aufgewendeten Kosten summarischer, ohne sie in Bezug zur Personenzahl zu setzen. Jeweils nach Ablauf einer Woche werden die verbrauchten Viktualien nach den Rubriken *Proviand in der Küche, Im Keller, Im Backhaus* sowie *Im Futterhaus* zusammengefaßt. Im Falle des Getreide- und Futtermittelsverbrauchs wird auf den Nachweis eines Futterregisters verwiesen (*lut des futterregisters*) (Hessisches Staatsarchiv Marburg, *Mittelalterliche Rechnungen, 17/5: Kammerschreiber zu Kassel – Küchenregister des Landgrafen 1503*). Eine andere, weniger ausgefeilte Form der Aufschreibung des Nahrungsmittelverbrauchs praktizierte man am Hof der Fürsten von Nassau-Dillenburg: Ein »Küchenrechnung/Küchenbuch« betiteltes Verzeichnis der Ausgaben für die nassauische Hofhaltung von Dillenburg in der Zeit von April bis September 1569 führt summarisch und ohne weitere Unterteilung tageweise den Verbrauch des Hofes auf, wobei nicht nur die angekauften Lebensmittel und der Wein, sondern auch Ausgaben für Gegenstände vermerkt werden, die streng genommen mit dem Küchenressort nichts zu tun hatten – etwa Luxusgegenstände wie Schmuck oder Bücher (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171 Z 1274).

Küchenzettel wie auch -bücher begegnen nicht nur in der höfischen Sphäre, sondern auch in Klöstern oder in städtischen Hospitälern. Aber auch eine →Rechnung über eine bestimmte Militäraktion, etwa einen Fehdezug, konnte als Küchenbuch bezeichnet werden (MERSIOWSKY, *Rechnungslegung*, S. 202).

## B.

Im folgenden sollen ein Beispiel für einen Futterzettel und zwei Beispiele für Küchenzettel vorgestellt werden. Das erste Beispiel ist ein Auszug aus einem kombinierten Futter- und Küchenzettel. Er stammt vom April 1572 vom Hofe der Grafen von Sayn-Wittgenstein (Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171 Z 554). Das Stück ist nur fragmentarisch erhalten; es umfaßte ursprünglich 11 Blätter, Blatt 1 bis 4 fehlen jedoch. Der Zeitraum, über den das Register geführt wurde, beträgt eine knappe Woche, von Sonntag, den 6. April, bis Samstag, den 12. April. Am Samstag, den 12. April, wurden die verausgabten Naturalien summiert. Das Format ist Schmalfolio; es handelt sich um eine Reinschrift. Daraus erklärt sich wohl auch die fehlerhafte Datierung: Der Schreiber

orientierte sich zunächst an einer früheren Wochenrechnung vom März; vom 12. April an verwendete er dann das korrekte Datum. Der Futterzettel, der auf Blatt 5 einsetzt, nennt zunächst die verschiedenen Ställe, in denen sich Pferde befanden, bzw. die Amtspersonen, die Reittiere unterhielten und damit Anspruch auf Futter hatten; die Zahl der ordinären, d. h. der täglichen Pferde wird an jedem Tag bis auf den Montag genannt und nach Ablauf der Woche zusammen gerechnet. Darauf folgt das Getreide, das anderweitig, nämlich in der Bäckerei und im Viehhaus, verausgabte oder an die Mastschweine, Ochsen, Hühner, Jagd- und Schäferhunde verfüttert wurde. Der daran anschließende, hier nicht abgedruckte Küchenzettel benennt zunächst die an die Küche gelieferten Naturalien (Inname der Küchen), nämlich Schweine, Speck, Spanferkel, Kälber, Wild, Hühner, Fisch sowie auch das Bier. Der tägliche Verbrauch an Lebensmitteln wird ergänzt durch Angaben über die zu den Mahlzeiten Berechtigten: *tegeliche* und *zukommende* Personen sowie *Froner*. Nach Ablauf der Woche werden die Viktualien nach verschiedenen Rubriken summiert.

Der 1681 am Hofe der Grafen von Nassau-Dillenburg entstandene Küchenzettel hat eine Laufzeit von einer Woche. Es handelt sich um ein Konvolut von 7 Blättern im Quartformat. Der tägliche Nahrungsmittelverbrauch wird auf jeweils einem Blatt in vier Rubriken aufgezeichnet: Die ersten beiden Spalten beziffern ausschließlich das Fleisch, das bei den beiden Hauptmahlzeiten mittags und abends verzehrt wurde, wobei die Tafel des Hofmeisters und die Tafeln der Lakaien und der Knechte eigens ausgeworfen werden. Die beiden unteren Rubriken benennen sodann die Speisenfolge, und zwar ausschließlich an der Tafel des Hofmeisters, wobei jetzt auch Viktualien wie Kraut oder gebratene Äpfel aufgeführt werden, die als Beikost gereicht wurden. Nach einer Woche erfolgte eine genauere Spezifizierung der verbrauchten Mengen an Nahrungsmitteln, und zwar an Rind-, Kalb-, Hammelfleisch, Rotwild- und Rehwildpret, Hasen, Speck, Würsten, Hühnern, Butter, Eiern, Karpfen, Forellen, Hafermehl und Salz sowie auch der verwendeten Unschlittlicher. Anschließend werden die »ordinären Personen«, also die täglich bei den Mahlzeiten anwesenden Mitglieder des Gefolges, gegliedert nach den Rubriken »Herzoglicher Tisch«, »Offiziere«, »Lakaien« und »Küchenmägde, Knechte«, aufgeführt. Dies geschah in Form einer Tabelle. In der linken Spalte sind die jeweiligen Hofchargen aufgelistet, rechts sind für jeden Wochentag Spalten angeordnet, in denen mit Strichen und Zahlen die tägliche An- bzw. Abwesenheit festgehalten wurde.

Der Küchenzettel von 1681 läßt erkennen, daß die Übergänge dieser Art Quellen zu Hof- und Tischordnungen fließend sind. Noch deutlicher wird dies bei dem letzten vorzustellenden Küchenzettel. Wie →Hofstaatsverzeichnisse oder Listen über die Ausbezahlung von Löhnen, Stoffen und Schuhen an das Hofpersonal können Küchenzettel einen über den rein finanztechnischen Hintergrund hinausgehenden Informationsgehalt haben: Sie vermitteln Informationen über Hierarchie und Zeremoniell des Hofes. Wenn die verbrauchten Nahrungsmittel nicht nur der Anzahl und den Kosten nach aufgeführt, sondern auch zum Herrscher und seinem Gefolge in Verbindung gesetzt werden, wenn eine Differenzierung der Speisen nach einzelnen Tischen deutlich wird, gibt es auch Berührungspunkte zwischen Küchenzettel und →Hofordnung.

Das Register des Celler Hofes von 1616 listet, unterschieden nach Mittags- und Abendmahlzeit, die Nahrungsmittel auf, die auf die Fürstentafel, die Tafeln der Räte, der Schneider und Lakaien sowie des Gesindes gereicht wurden, welche sich in der Hofstube, aber auch im Backhaus oder im Bierkeller befanden. Jetzt geht es allerdings nicht mehr

um einen Nachweis der verbrauchten Mengen – Mengenangaben fehlen vielmehr völlig – sondern um die je nach Tafel unterschiedlichen Speisen: Aus dem Küchenzettel ist ein Speisezettel oder eine Speisekarte geworden. Nach Ablauf der Woche werden die Tische dann noch einmal genauer differenziert: Außer der Fürstentafel, so notiert der Schreiber, *seindt diese woche 19 Tische speisett worden* [Niedersächsisches Hauptstaatsarchiv Hannover, Dep. 84 B Nr. 715]. In einer kladdenartigen, mit vielen Durchstreichungen versehenen Anlage werden unter dem Titel *In fürstliche Hoffhaltung zu Zell werden nachfolgende Tische gehalten und gespeiset* die Personen aufgelistet, die den einzelnen Tischen zugeordnet waren. So speisten am Rätetisch der Statthalter, der Großvogt, der Kanzler sowie weitere Räte und Geistliche, insgesamt 11 Personen. Am Rand vermerkte der Schreiber, daß für jede Mahlzeit 50 Reichstaler aufzuwenden seien (hier nicht abgedruckt). Eine wochenweise Summierung der Nahrungsmittel, wie bei den anderen Beispielen, fehlt hingegen. Das stark beschädigte Verzeichnis im Schmalfolioformat umfaßt 19 Blatt.

### I. Futterzettel

fol. 5

Fuder Register

Sontag 6ter Martii [!]

In Marstall	11
In Ackerstall	4
Amptman[n]	2
M[ein] gn[ediger] h[err] Dompropst	9
Rentm[eister]	1
Philipps	1
den Ochsen	2
ins Viehaus	2 mest

fol. 5v – Sambstag 12ter Aprilis

Item uf 19 ord[inäre] Pf[erde]	19 m[a]lt[e]r
M[ein] gn[ediger] h[err] Domprobst	10
M[ein] gn[ediger] h[err] Graue Hans Georg	10
Rütger von Lasphe	1
denn Ochsen	2
ins Viehaus	2 mest
den Jacht Hunden	1 m[a]lt[e]r
Sum[m]a	
Item mit 125 ord[inären] Pf[erden]	
die woche verfuttert	3 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> Mest
Item mit 84 ord[inäre] Pf[erden] ufgangen	6 m[a]lt[e]r 3 mesten
Item verbacken	0
Item ins Viehaus geben	14 malter
Item den Mast Schweinen geb[en]	0
Item den mast oxsen geb[en]	1 m[a]lt[e]r <sup>1</sup> / <sub>2</sub> mest



Item den Huner	0
Item den Jacht Hunden zum ohs	1 m[a]lt[e]r
Item den schaff hund[en]	0
Summa: 19 Malter 1 $\frac{1}{4}$ Mesten	

Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171 Z 554 –  
Küchen- und Futterzettel aus der Grafschaft Sayn-Wittgenstein 1572 [Auszug].

## II. Küchen- und Speisezettel

### II.a.

fol. 1 – Wochentlicher Kuchen= oder Speiß=Zettel alß vom 18ten biß 24ten Septembris a[nn]o etc.  
1681 gehalten in [Kreuz]nach

fol. 2 – Sonntag den 18ten Septembris 1681

Rindfl[eisch]		Rindfl[eisch]	
H[errn] Hoffmeisters taffel	7 [Pfd]		
Hammelfl[eisch]		Hammelfl[eisch]	
H[errn] Hoffmeisters taffel	3 [Pfd]	H[errn] Hoffmeisters taffel	3 $\frac{1}{2}$ [Pfd]
zu beyßeßen	3 $\frac{1}{2}$ [Pfd]		
	6 $\frac{1}{2}$ [Pfd]		

Rotwiltpret		Rehwiltpret	
H[errn] Hoffmeisters taffel		H[errn] Hoffmeisters taffel	6 [Pfd]
Lacq[ueien] und wäsch[erinnen]	6 $\frac{1}{2}$ [Pfd]		
Knechten	4 [Pfund]	Rotwiltpret	
		Lacq[ueien] und wäsch[erinnen]	3 $\frac{1}{4}$ [Pfd]
	10 $\frac{1}{2}$ [Pfd]	Knechten 2 [Pfd]	5 $\frac{1}{4}$ [Pfd]

H[errn] Hoffmeisters taffel		H[errn] Hoffmeisters taffel	
Supp		Reißsupp	
Rindfl[eisch]			
Hammelfl[eisch] mit kraut		Hammelfl[eisch] mit rüben	
Forellen 5 Stck		Apfel gedampff	
		rehebraden	
		sallat	
		ragout von wiltbraden	
frischebutter	2 $\frac{1}{2}$ [Pfd]	frischebutter	3 [Pfd]
eyer 4 Stck		eyer	
		Lichter	2 [Pfd]
		Habermehl	1 [Pfd]

fol. 5v

In dißer wochen ist bey der küchen nachfolgendes auffgangen, als:

ahn rindfleisch 46  $\frac{1}{2}$  Pfd.

Kalbfleisch	3 Pfd.
hammelfleisch	72 ½ Pfd.
rotwiltpredt	164 ½ Pfd.
rehewiltpredt	20 ½ Pfd.
Hassen	1 Stck.
speck	5 ½ Stck.
würst	2 Stck.
hammelsköpf	3 Stck.
hammelsgeling	2 Stck.
frische Butter	38 Pfd.
eyer	46 Stck.
unschlittlicher	14 Pf.
karpfen	11 Stck.
habermehl	1 Sester
salz	1 ½ Sümmern

Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 171 Z 605 –  
Wöchentlicher Küchen- und Speisezettel von dem  
Dillenburger Hofhalt (18.–24.9.1681) [Auszug].

## II.b.

fol. 3

Undt seindt diese Woche folgende Tische gespeisett worden:

Negst der Fürstentaffel

- 1 Tisch Rhäte
  - 1 Tisch Junkern
  - 1 Tisch in der Schleuterey
  - 2 Tische Edelknaben
  - 1 Tisch Musicanten
  - 1 Tisch Schneider, Lackeyen undt andere
  - 2 Tische Schneidergesellen
  - 1 Tisch Junkernjungen
  - 1 Tisch Jhäger
  - 1 Tisch Drescher
  - 1 Tisch Wechter undt Salhern
  - 2 Tische Küchengesinde
  - 1 Tisch im Backhause
  - 1 Tisch im Unterhause
  - 1 Tisch im Bierkeller
  - 1 Tisch Botten unterschiedene Tage
- Seindt in Su[mm]a negst der Fürstentaffel 19 Tische

fol. 4

Sonnab[end] Mittagk

Fürstentaffel

Habersoppen

Gebraten Hasen

Frische Eyer

Frische Cappelaw

Erbsen

Bradtheringk

Geröste Lambsköpfe

Schweinesültz

Kalbsgebratens etc.

Fische

Schattgebeckels [?]

Schweingebratens

Rindfleisch

Geröstes Schafffleisch

Kalbfleisch etc.

Rhäte

Cappersoppen

Gebraten Birckhanen

Erbsen

Rindfleisch

Caldaunen

Kalbfleisch

Butterkuchen

Gehackt Schafffleisch

Schweinesültz

Junck[er], Edell[eute], Musicant[en]

Schneider, Lackeyen undt andere

Erbsoppen

Kalbsgebratens

Bhonen

Heringk

Stockfisch

Rindfleisch etc.

Gesinde

Bhonen

Heringk

Stockfisch

Saltzfisch etc.

**C.**

**Q.** Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden, Wiesbaden, Abt. 130 II 4991/1818; Abt. 171, Z 351, Z 554, Z 605, Z 1274, Z 2736; Abt. 172 Nr. 5428, 5450. – Hessisches Staatsarchiv Marburg, Mittelalterliche Rechnungen, 17/5: Kammerschreiber zu Kassel – Küchenregister des Landgrafen 1503. – Niedersächsisches Hauptstaatsarchiv Hannover, Dep. 84 B Nr. 715. – Thüringisches Hauptstaatsarchiv Weimar, Ernestinisches Gesamtarchiv, Reg. D 17, fol. 27.

**L.** BOJCOV, Michail A.: Sitten und Verhaltensnormen am Innsbrucker Hof des 15. Jahrhunderts im Spiegel der Hofordnungen, in: Höfe und Hofordnungen 1200–1600, hg. von Holger KRUSE und Werner PARAVICINI, Sigmaringen 1999 (Residenzenforschung, 10), S. 243–283. – DEMANDT, Karl E.: Das Schriftgut der landgräflich hessischen Kanzlei im Mittelalter (vor 1517). Verzeichnis der Bestände. Tl. 2: Rechnungen und Rechnungsbelege, Bd. 1, Marburg 1969. – Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts, hg. von Arthur KERN, 2 Bde., Berlin 1907 (Denkmäler der deutschen Kulturgeschichte. Zweite Abteilung: Ordnungen. Deutsche Hofordnungen, I und II). – DORMEIER, Heinrich: Verwaltung und Rechnungswesen im spätmittelalterlichen Fürstentum Braunschweig-Lüneburg (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Niedersachsen und Bremen, 37; Quellen und Untersuchungen zur Geschichte Niedersachsens im Mittelalter, 18), Hannover 1994. – GRIMM, Jacob, GRIMM, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Bde. 1–32, Leipzig 1854–1954. – MERSIOWSKY, Mark: Die Anfänge territorialer Rechnungslegung im deutschen Nordwesten. Spätmittelalterliche Rechnungen, Verwaltungspraxis, Hof und Territorium, Stuttgart 2000 (Residenzenforschung, 9). – NOFLATSCHER, Heinz: »Die Heuser Österreich und Burgund«. Zu den Quellen der Habsburgerhöfe um 1500 oder zu einem historiographischen Stressyndrom, in: Frühneuzeit-Info 12,2 (2001) S. 32–48. – REININGHAUS, Wilfried: Handwerkerrechnungen der Frühneuzeit in einem westfälischen Adelsarchiv. Quellen und Forschungsfragen zu einer Schnittstelle zwischen zwei sozialen Gruppen, in: Der weite Blick des Historikers. Einsichten in Kultur-, Landes- und Stadtgeschichte. Festschrift Peter Johanek zum 65. Geburtstag, hg. von Wilfried EHBRECHT, Angelika LAMPEN, Franz-Joseph POST und Mechthild SIEKMANN, Köln u. a. 2002, S. 181–199. – SANDER-BERKE, Antje: Zettelwirtschaft. Vorrechnungen, Quittungen und Lieferscheine in der spätmittelalterlichen Rechnungslegung norddeutscher Städte, in: Vestigia Monasteriensia. Westfalen – Rheinland – Niederlande, hg. von Ellen WIDDER, Mark MERSIOWSKY und Peter JOHANEK 1996 (Studien zur Regionalgeschichte, 5), S. 351–364. – SPIES, Hans-Bernd: Anzahl der 1567/68 am kurfürstlichen Hof zu Aschaffenburg verpflegten Menschen und Pferde, in: Mitteilungen aus dem Stadt- und Stiftsarchiv Aschaffenburg 7,1 (2002) S. 1–6. – STREICH, Brigitte: Vom »Liber computacionum« zum »Küchenbuch«. Das Residenzenproblem im Spiegel der wettinischen Rechnungen, in: Vorträge und Forschungen zur Residenzfrage, hg. von Peter JOHANEK, Sigmaringen 1990 (Residenzenforschung, 1), S. 121–146. – STREICH, Brigitte: Das Amt Altenburg im 15. Jahrhundert. Zur Praxis der kursächsischen Lokalverwaltung im Mittelalter, Weimar 2000 (Veröffentlichungen aus thüringischen Staatsarchiven, 7).

→Rechnungen

Brigitte STREICH, Wiesbaden