



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Universitätsbibliothek Paderborn

**Verzeichnis der Vorlesungen, die an der Bischöfl.
philos.-theol. Akademie zu Paderborn während des
Wintersemesters 1919/20 gehalten werden**

Bischöfliche Philosophisch-Theologische Fakultät

Paderborn, 1919

VII. Das Nahrungswesen

urn:nbn:de:hbz:466:1-30969

(hier wohl Meßkännchen), einen silbernen Kronleuchter (*corona argentea*) mit 12 Lichtaufsätzen (*candelae*), vor dem Hochaltare zu verwenden, einen anderen silbernen Kronleuchter in der Mitte der Klosterkirche (*monasterii*) mit 72 Lichtaufsätzen (Kap. 211). Auch der Kronleuchter von ansehnlicher Größe und kunstreicher Ausführung, den Meinwerk der Domkirche schenkte, dürfte von Silber gewesen sein (Kap. 161). Zugleich gewinnt man aus diesen Schenkungen, die der Zier der beiden Gotteshäuser dienten, einen Begriff von dem Reichtum des Immedingers Meinwerk.

Vielfach wurde als Entgelt für die Schenkung der Kirchenzehnte angewiesen. Bald war es der Zehnte von einem ganzen Orte, wie Warbsen,¹ Dohnsen,² Emiggarthun,³ Dinkelburg, Lelbach und Rian,⁴ Ost- oder Lütgeneder,⁵ bald von einem bestimmten Landkomplexe, so von 2 Morgen, Kap. 119; 6 Morgen, Kap. 80; 10 Morgen, Kap. 43. 62; 20 Morgen, Kap. 69. Neben dem Ausdruck *decimatio aratrorum* findet sich gewöhnlich der Ausdruck *aratra decimationis*. Letzterer bezeichnet dasselbe wie ersterer, eben den Zehnten von einer bestimmten Zahl Morgen.⁶ Auch findet sich, wenngleich selten, die Angabe eines bestimmten Gewichtsmaßes, so Kap. 119: 10 malder *decimationum*, ein Zehnte in Höhe von 10 Malter Roggen. Die Zehnten wurden natürlich wie von den Pflichtigen, so auch an die durch die Schenkung Berechtigten in Naturalien geliefert.

VII. Das Nahrungswesen.

Da zur Zeit Meinwerks noch die Naturalwirtschaft vorherrschte und in den Traditionskapiteln vielfach, bei der Leibrente vorwiegend, die Gegengabe in Naturalien angegeben wird, so ist von vornherein zu erwarten, daß

¹ Im braunschweigischen Kreise Holzminden. Kap. 51.

² Im braunschweigischen Kreise Holzminden. Kap. 72. Aber mit Ausnahme des Haupthofes.

³ Kap. 94.

⁴ Kap. 110.

⁵ Kap. 113.

⁶ Siehe oben S. 10. N. 1.

jene Kapitel auch einen nicht unerheblichen Beitrag zum deutschen, speziell nordwestdeutschen und westfälischen, Nahrungswesen bieten. Und dem ist in der Tat so. In den ältesten Zeiten hatten sich die Völker diesseits der Alpen sehr wahrscheinlich hauptsächlich von den Erträgen ihrer Viehzucht und ihrer Jagd ernährt.¹ Aber schon seit langem waren die Erzeugnisse des Feldes, namentlich die Brotfrucht, ihre vornehmlichste Speise. Und zwar galten ihnen, wie uns heute noch, Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, in Süddeutschland auch Dinkel oder Spelt, als Getreide im engeren Sinne. Weizen wurde in den germanischen Ländern früh und allgemein gebaut, weniger allerdings in Norddeutschland wegen des geringeren Bodens und des strengeren Klimas. Ebenso sind Gerste und Hafer allgemeine altgermanische Getreidearten. Der Roggen wurde in Süddeutschland nur in beschränktem Umfange gebaut, da er ursprünglich eine nur nordeuropäische Getreideart war. So war und blieb Norddeutschland sein Hauptverbreitungsgebiet.² Immerhin war er, wenn wir Deutschland als Ganzes betrachten, die bedeutendste Brotfrucht.³ Einen sehr breiten Raum in der Nahrung des gemeinen Mannes nahm der Hafer ein. Die Gerste trat später etwas zurück. Im allgemeinen war auf den Zinsgütern Hafer und Roggen die Hauptsache.⁴ Im ganzen kann nicht bezweifelt werden, daß die Reihenfolge der Wertschätzung der einzelnen Getreidearten, wie sie gegenwärtig besteht, auch dem früheren Mittelalter schon geläufig war. Weizen galt auch schon damals als die edelste, Hafer als die gemeinste Körnerfrucht. Roggen, Gerste und Spelt wurden

¹ A. Schultz, Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts (im Handbuch der mittelalterlichen und neueren Geschichte, herausgeg. von G. von Below u. F. Meinecke), München 1903, S. 295.

² Vgl. M. Heyne, Deutsche Hausaltertümer. Bd. II, Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrh. Leipzig 1901, S. 13.

³ M. Heyne a. a. O. 48.

⁴ Steinhausen a. a. O. 139.

entweder vollkommen gleichwertig behandelt oder fanden doch keine stets gleichbleibende spezifische Bewertung. Malz erhielt gewöhnlich den Wert der nächst höher bewerteten Getreideart. Für den absoluten Geldwert des Getreides, soweit derselbe im Marktpreise zum Ausdruck kommt, stehen nur ganz vereinzelte Angaben zu Gebote.¹ In Bayern ist ums Jahr 1180 der Marktpreis des Modius (Scheffels) Weizen mit $\frac{1}{2}$ Pfund, des Roggens mit 60, des Hafers mit 30 Denaren angegeben, während in Lüttich am Anfange des 13. Jahrh. ein Marktpreis von 2 Solidi (24 Denaren) für den Modius Weizen als normal angegeben wird.² Das sind allerdings erhebliche Preisunterschiede. Gegenüber den Getreidewerten der Karolingerzeit weist das 12. Jahrhundert eine sehr beträchtliche Erhöhung auf, welche bei Weizen und Roggen das Fünf- bis Sechsfache, bei Hafer das Zehnfache beträgt. Die Schwankungen der Marktpreise sind bis gegen Ende des 12. Jahrhunderts noch immer außerordentlich, so daß sich daraus ein fester Mittelpreis nicht gewinnen läßt.³

In welchem Maße in Sachsen der Anbau von Weizen gegen den von Roggen zurückstand, entnehmen wir daraus, daß bis zur Zeit Meinwerks selbst die Domkanoniker zur täglichen Mahlzeit kein Weizenbrot (*albus panis*) aßen. Meinwerk wollte ihrem Mangel aus den Strafgeldern der Pfarreien (*banni parochiarum*) abhelfen. Da er aber nicht erreichen konnte, daß sie ihre Pfründen — es herrschte noch die *vita canonica* — gleichmäßig unter sich teilten, so gab er seine Absicht auf. Sein Nachfolger Rotho⁴ führte dann den Plan aus.⁵ Weizenbrot war für die Kanoniker nur Feiertagsspeise. In dem prekarischen Vertrage mit der Gräfin Adele⁶ wurde festgesetzt, daß an ihrem jährlichen Memorientage den Domkanonikern je zwei Brote, eins aus

¹ v. Inama-Sternegg a. a. O. II, 433 ff.

² v. Inama-Sternegg a. a. O. 433 ff.

³ v. Inama-Sternegg a. a. O. 433 ff. ⁴ 1036—1051.

⁵ Vita Meinw. Kap. 163.

⁶ Oben S. 6 f. Kap. 195 der Vita.

Weizen und eins aus Roggen oder Hafer, fünf Portionen Fleisch, eine halbe amphora Bier, eine halbe emina Met, den Scholastikern aber je ein Brot, zwei Portionen Fleisch und eine halbe emina Bier verabreicht werden sollten. Überhaupt waren die Stiftungen an den Memorientagen der Urheber ein Mittel, die anfänglich geringere bzw. kärgliche Kost der Kanoniker und Mönche zu verbessern.¹ Der verhältnismäßig geringe Anbau von Weizen erhellt auch daraus, daß in den Traditionskapiteln unter den als Gegengabe gebotenen Getreidearten Weizen nur einmal sich findet,² und da ist die Empfängerin eine vornehme und sehr reiche Frau, Fretherun. Bei weitem am meisten wird in ihnen Roggen erwähnt. Die allgemeinen Ausdrücke für Roggen sind rogo, sielum, sigulum. Von diesen findet sich in unsern Kapiteln keiner. Da aber Weizen, Gerste und Hafer in ihnen ausdrücklich genannt werden, so ist unter dem allgemeinen Ausdruck frumentum Roggen als die charakteristische Brotfrucht Nordwestdeutschlands zu verstehen. Aber auch wenn einfach von Scheffeln und Maltern ohne nähere Bezeichnung die Rede ist, ist Roggen gemeint. Einmal (Kap. 47) werden 36 Scheffel silae neben 24 Scheffeln Gerste genannt. Auch hier ist wohl Roggen gemeint. Auch unter dem allgemeinen Ausdruck annona, der zweimal vorkommt (Kap. 32 u. 39), ist Roggen, näherhin der als Getreideabgabe³ gelieferte Roggen, zu verstehen. Unter Berücksichtigung dieser Momente wird Roggen dreizehnmal erwähnt. Nächst dem Roggen wird Gerste am meisten, fünfmal, genannt. Die gewöhnliche Bezeichnung für Gerste ist hordeum. Hier begegnet uns der Ausdruck brasium. An sich bezeichnet brasium (brace) überhaupt eine Getreideart, aus der Bier bereitet wird, es kann also auch Hafer und Weizen sein. Da nun aber Weizen (triticum) und Hafer (avena, Kap. 75) in den Traditionskapiteln

¹ Steinhausen a. a. O. 215.

² Kap. 112 bzw. 113.

³ Lamprecht a. a. O. I. 2, S. 787, N. 3.

ausdrücklich genannt werden, die so verbreitete Gerste unter ihrem gewöhnlichen Namen hordeum nicht erwähnt wird, und die Nonnen — in 4 von den 6 Fällen kommen sie als Empfängerinnen des brasium in Betracht — als Mitglieder freiweltlicher Stifter und die „domna“ Ibican (Kap. 109) sich nicht gerade mit dem Haferbier, dem Tranke der Armen, werden begnügt haben, so ist unter brasium gewiß Gerste zu verstehen. Es handelt sich um jährliche Mengen von 60, 108 (für die Nonne Atte, Kap. 45), 24, 36, 30 und 24 Scheffel Gerste. Wir werden uns über die großen Bedarfsmengen an Gerste nicht wundern, da ja das Bier daraus bereitet wurde. Hafer (avena) wird in den Traditionen nur einmal erwähnt, und auch nur im Texte der Vita, während in der Urkunde annona steht.¹ Die Empfänger der Gegengabe waren eben zumeist wohlhabende Leute, während Hafer das geringste Getreide war. Doch wurde auch aus Hafer nicht nur für die armen Leute Brot bereitet. Am Memorientage der Gräfin Adele sollte sogar den Domkanonikern je ein Roggen- oder Haferbrot verabreicht werden.² An Getreidemaßen finden sich in der Vita, wie auch sonst gewöhnlich, malder (Malter) und modius (Scheffel). Der Malter maß zwei Scheffel oder 104,4 Liter.³ Von den Hülsenfrüchten, Erbsen, Bohnen und Linsen, die neben dem Getreide einen Hauptteil der Nahrung weiter Kreise bildeten und die seit der Einführung des Christentums als Fastenspeise besonders häufig gebaut wurden,⁴ ist in den Traditionskapiteln keine Rede.

Was die Fleischnahrung betrifft, so steht das Schwein durchaus im Vordergrund. Sein Vorzug für die Ernährung ergibt sich schon daraus, daß es nur als Schlacht tier gehalten wird. An Nutzbarkeit für die Nahrung übertrifft es alle Haustiere, da außer seinem Fleische, Speck und Fett alle Weichteile gegessen werden, und auch das Blut

¹ Kap. 75. CDHW. 87¹⁹.

² Siehe oben-S. 32.

³ v. Inama-Sternegg, a. a. O. I, 520, Beilage X.

⁴ Heyne a. a. O. II, 65.

verwendet wird. Räuchern in Verbindung mit Salzen schafft den Schinken. Das Schwein war so recht das Tier des Kleinbesitzers. Westfalen war in bezug auf die Schweinezucht von alters her besonders bekannt. Zweimal werden unter den Gegengaben lebende Schweine genannt (je fünf Kap. 45 und 113, während in dem ersten Vertrag Kap. 112 30 Schweine stipuliert sind). Einmal wird ein gemästetes Schwein (*porcus saginatus*) erwähnt. Wie sehr man aber Gewicht auf Schinken, das charakteristische Fleischprodukt Westfalens, legte, ergibt sich daraus, daß er siebenzehnmal unter der Gegengabe sich findet. Er wird mit einer Ausnahme, wo die Bezeichnung *baco* ist, als *perna* bezeichnet, während die dem Texte der *Vita* zu Grunde liegenden Urkunden durchweg *baco* lesen. Es scheint also, daß der Ausdruck *perna* erst in dem Zwischenraum zwischen der Zeit Meinwerks und der Abfassung seiner *Vita* in unserer Gegend üblich geworden ist. Einige Male hören wir von *pernae* bzw. *bacones cum totis minutiis, cum omnibus intestinis* oder *sine minutiis*. Es sind die Klein- und Innenteile gemeint, jene Teile, die vornehmlich zu Wurst verarbeitet werden. Es haben unsere Vorfahren also auch diese schmackhafte Speise gekannt, wengleich der Ausdruck nicht speziell in unseren Kapiteln vorkommt. Diese Klein- und Innenteile bildeten Leibgerichte der geringeren Klassen.¹ Aber indem vor anderen die Insassen der freiweltlichen Damenstifter und die edle Fretherun sich Schinken mit Klein- und Innenteilen geben lassen (letztere jedes Jahr neben 6 *pernae sine minutiis* 6 *pernae cum minutiis*. Kap. 113), beweisen sie, daß auch sie jene Speise schätzen. Einmal (Kap. 43) werden die jungen Schweine als *victimae* bezeichnet. Da aber der Verfasser befürchtete, daß der Ausdruck in seiner Zeit nicht mehr verstanden würde, so hat er nachträglich darüber „*id est friskinga*“ geschrieben.² Eine Herrenspeise war das Fleisch des Wildschweines, und so sehen wir, daß nur dem als

¹ Heyne a. a. O. II, 291.

² Vgl. *Vita Meinwerce*, SS. rer. Germ., S. 39, N. a.

vir nobilissimus bezeichneten Esik von Meiser alljährlich aus dem Reinhardswald zwei Wildschweine (*porci silvatici*) geliefert werden.

War das Schwein nur Schlachtier, so gewährte das Schaf der germanischen Haushaltung, lebend und tot, mannigfaltigen Nutzen, durch Wolle, Milch und sein Fleisch und Fell. Die Zahl der Schafe mag der der Schweine im allgemeinen, wenn auch nicht gerade in Westfalen, die Wage gehalten haben. Vorzugsweise der Wolle wegen wurde allerdings die Schafzucht getrieben, aber früh und weithin war es Brauch, die fette Schafmilch zu Butter und Käse zu verarbeiten. Auch wurde das Fleisch gern gegessen¹. Dem kleinen Mann diente das Schaf neben dem Schweine als Hauptfleischnahrung.² Dreimal hören wir von Schafen als Gegengabe. Fretherun erhält nach dem ersten Vertrage 30 oves cum pullis, nach dem zweiten 10 agnas cum agnellis und 5 oves sine agnellis. Einmal (Kap. 47) werden 4 Widder (*arietes*) erwähnt.

Im engsten Verbande mit dem Hause des Germanen stand von jeher das Rind. In unserer Zeit wurde es als Zugtier gewöhnlich nur mehr in der Landwirtschaft verwendet. Es gewährt von allen Haustieren den vielseitigsten Nutzen: es ist Zugtier, Milchtier und Schlachtier, und seine Haut wird zu Leder verwendet. So dürfen wir in den germanischen Ländern einen großen Reichtum an Rindern voraussetzen. Von dem Schlage berichten die frühesten Quellen, er sei klein und unansehnlich gewesen und habe des Hörnerschmuckes entbehrt, d. h. nur kurze Hörner gehabt.³ Als Milchspenderin stand das Rind unter den milchgebenden Tieren an erster Stelle, während sein Fleisch wegen des hohen Wertes des Rindes nicht in demselben Maße wie das des Schweines und Schafes Speise des Bauern war, wie ja auch heute noch Rindfleisch auf dem Tische

¹ Heyne a. a. O. II, 182.

² Steinhausen a. a. O. I, 142.

³ Heyne a. a. O. II, 165 f.

des Bauern verhältnismäßig selten ist. Auf den Herrenhöfen war das Rind in größerer Menge vorhanden. Doch wurde es auch hier mehr als Milchtier wie als Fleischtier gewertet. Abgesehen von dem ersten Vertrage mit der Fretherun (6 boves) werden in der Vita viermal boves und zweimal vaccae erwähnt. Da bos überhaupt das Rind bezeichnet, so kann man nicht unterscheiden, inwieweit Ochsen oder Kühe oder beide gemeint sind.

Während in der altgermanischen heidnischen Zeit Pferdefleisch, namentlich bei Opfermahlzeiten, viel genossen wurde, war der Genuß von Pferdefleisch durch das Christentum untersagt. Das Pferd diente als Reit- und Zugtier. Alles Reisen, auch von Frauen und Geistlichen, vollzog sich noch lange im Mittelalter, wenn nicht zu Fuß, nur zu Roß. Als Arbeits- und Zugtier wurde das Pferd viel weniger benutzt; dazu diente der Ochs.¹ Später finden wir besonders in Sachsen die Pferdezucht sehr ausgebreitet.² So ist es nicht zu verwundern, daß auch in unseren Traditionskapiteln das Pferd oft (zwanzigmal) genannt wird. Die Bezeichnung ist equus und caballus. Die beiden Ausdrücke werden promiscue gebraucht; ein unterschiedlicher Gebrauch der Wörter, je nach der Verwendung als Reit- oder Zugtier, läßt sich nicht konstatieren. Immerhin ist equus der erheblich häufigere Ausdruck. Dreimal werden junge Pferde, Füllen (poledrus Kap. 43 und 73, pullus equae Kap. 45) geschenkt. Abgesehen von zwei Fällen, wo die Pferde offensichtlich zu landwirtschaftlichen Zwecken bestimmt sind, ist in unseren Kapiteln immer nur von der Lieferung je eines Tieres die Rede. Das hat seinen Grund in der hohen Preisbewertung des Pferdes; es übertrifft darin selbst den Ochsen um ein Mehrfaches;³ sodann aber auch wohl darin, daß sie als Reittiere dienen sollten. Jedoch werden dem Berno im Kap. 173 der Vita 30 Stuten gegeben. Als Wert wird in unseren Kapiteln zweimal ein Pfund Silber (Kap. 38 u. 60),

¹ Steinhausen a. a. O. I, 141.

² Heyne a. a. O. II, 169.

³ v. Inama-Sternegg a. a. O. I, 520, Beilage X.

einmal 30 Solidi (Silbersolidi, Schillinge = anderthalb Pfund Silber, Kap. 68) angegeben. Eben besonders bei den Pferden machen sich die Qualitätsunterschiede geltend. Es sind das die auch sonst üblichen Sätze.¹ Die häufige Erwähnung der Pferde in unseren Kapiteln ist ein Beleg für die weite Ausbreitung der Pferdezucht in Sachsen.

Wie das Fleisch des Wildschweines gilt auch das des Rot- und Damwildes als Herrenspeise. Dem genannten Esik (Kap. 54) wird auch die jährliche Lieferung von je zwei Hirschen und Hindinnen zugesichert. Geflügel wird in den Traditionskapiteln nicht erwähnt. Erwähnt werden Hühner als Bestandteil des Hofes im Kap. 149 der Vita. Sehr reich war Deutschland an Gänsen. Die Hühner wurden besonders wegen der Eier geschätzt, die eine allgemeine Nahrung bildeten.²

Der Bienenzucht wird im Kapitel 45 gedacht. Dort werden der Nonne Atte jährlich drei amphorae Honig zugesprochen. Die amphora maß gut 26 Liter; 2 amphorae gingen auf einen modius (Scheffel). Die Zucht zahmer Bienen hat in Deutschland schon früh eingesetzt. Zur Zeit Meinwerks wurde auf den ausgedehnten Heideflächen der Senne Bienenzucht in großem Maßstabe getrieben. Dem neuen Stift Busdorf verlieh er den Zehnten von seinen Bienenschwärmen dortselbst (Kap. 217 der Vita). Daneben war in Deutschland eine förmliche Waldbienenzucht entwickelt. Für eine solche war in den weiten Wäldern des Osning, über welche der Paderborner Kirche der Bann zustand, die reichste Gelegenheit. Die Erzeugnisse der Biene, Honig und Wachs, waren begehrte Artikel; denn der erstere war der hauptsächlichste einheimische Süßstoff, der für Speise und Trank, besonders aber für den Met, gebraucht wurde, das letztere war Beleuchtungsmittel, wenn auch vornehmlich in den Häusern der Vornehmen. Besonders aber bedurfte die Kirche des Wachses, daher die vielen Wachszinsigen, Cerozensualen.³

¹ v. Inama-Sternegg a. a. O. I, 520, Beilage X.

² Heyne a. a. O. II, 189 ff.

³ Heyne a. a. O. II, 218 ff.

Von besonderer Bedeutung für den germanischen Haushalt war von jeher die Milchwirtschaft. Die Milch war eines der Hauptnahrungsmittel für reich und arm, jung und alt. Allgemein war der Genuß der Kuhmilch, vielfach, wenn auch nicht in gleichem Maße, verbreitet der der Ziegenmilch, landschaftlich beschränkt der der Schafmilch. Man trinkt die Milch frisch von der Kuh weg oder gekocht, und lange weiß sich der deutsche Bauer nichts Besseres als die frische süße Milch. Die Butter bleibt lange ein „vornehmes“ Essen. In frühgermanischen Zeiten wird die Menge der hergestellten Butter nicht groß gewesen sein. Damit stimmt auch, daß sie im Gegensatze zum Käse in unseren Kapiteln nicht erwähnt wird. In ganz anderem Maße als die Butter gehörte der Käse zur Nahrung der Urgermanen und späteren Deutschen. Brot und Käse bilden die allgemeine Hausnahrung; sie wenigstens dürfen, wenn auch keine bessere Speise vorhanden ist, nicht fehlen¹. Landschaftlich weithin verbreitet war der Brauch, die fette Schafmilch zu Käse zu verarbeiten². Der Käse wird unter den Gegengaben unserer Kapitel dreimal erwähnt. Der Nonne Atte (Kap. 45) werden jährlich 90 Stück Käse (90 casei), der Nonne Liudburg (Kap. 47) jährlich 60 Stück zugewiesen. Ein gewisser Alfdag hatte sein Erbe unter der Bedingung der Paderborner Kirche geschenkt, daß er und sein Sohn Ludolf vom bischöflichen Almosen auf Lebenszeit ernährt werden sollten. Der Bischof wies ihnen unter anderem an jedem Samstag einen halben Käse (dimidius caseus), am Sonntag und den anderen Festtagen 2 Portionen Fleisch (2 carnes. Kap. 99) zu. Der Käse wurde also nach Stücken zugeteilt, und so muß für ihn von vornherein eine bestimmte Größe festgestellt gewesen sein, und bei der großen Bedeutung des Käses für den germanischen Haushalt wird die Größe nicht sehr klein gewesen sein³.

¹ Heyne a. a. O. II, 303 ff.

² Heyne a. a. O. II, 179 ff.

³ Heyne a. a. O. II, 303 ff.

Neben der Milch kannte man von alters her auch geistige Getränke: Met und Bier, während der Wein erst später hinzutrat und, abgesehen von den weinbauenden Gegenden, im allgemeinen auf die herrschaftliche Tafel beschränkt blieb. Der Met ist ein aus Honig und Wasser zusammengegorenes Getränk, während das Bier aus Getreide bereitet wird. Im Vergleiche zur fränkischen Zeit war er ein viel besser bereitetes, durch feine Kräuter gewürztes Getränk geworden.¹ Hinsichtlich der Verbreitung steht Met in erster Linie. Als allgemeines Volksgetränk hat er sich lange, selbst in den höchsten Kreisen, erhalten. Erst das höfische Leben seit dem 12. Jahrhundert drückt das Ansehen des Metes zu gunsten des Weines herab. Auch in geistlichen und Klosterkreisen, wo der Met bis ins 12. Jahrhundert hinein regelmäßig als Tafelgetränk erscheint, verschwindet er nachher ganz. Met (*medo*) wird in der *Vita* einmal erwähnt. Aus der Schenkung der Gräfin Adele sollten die Domkanoniker an ihrem Memorientage je eine halbe Emina erhalten.² Wie viel eine Emina im einzelnen Falle faßte, kann nicht genau bestimmt werden. Bekanntlich bezeichnet die Emina (*Hemina*) das Quantum Wein, welches St. Benedikt im 40. Kapitel seiner Regel als tägliches Höchstmaß den Brüdern erlaubt. Sie faßte 0,27 Liter. Sonst aber bezeichnet sie in verschiedenen Gegenden ein verschiedenes Maß. Soviel ist klar, daß in unserem Falle, wo es sich um Met handelt — und die Scholastiker erhalten bei gleicher Gelegenheit je eine halbe Emina Bier —, ein größeres Maß, als jenes benediktinische gemeint ist. Dazu kommt, daß den Domkanonikern noch je eine halbe Amphora Bier bestimmt wird, die Amphora aber umfaßte gut 26 Liter.³ Auch im Kapitel 31 ist von der Emina die Rede. Aus Anlaß der Weihe des neuerbauten Domes gab im J. 1015 der Ritter Meinheri sein Eigen in Borchon, Balhorn⁴ und Scharmede an die Paderborner Domkirche mit

¹ Steinhausen a. a. O. I, 179. ² Kap. 195, siehe oben S. 31 f.

³ v. Inama-Sternegg a. a. O. I, 520, Beilage X.

⁴ An der Westseite von Paderborn.

der Maßgabe, daß am Kirchweihstage jeder Kanoniker seiner Seele fromm gedächte und ein Brot, eine Portion Fleisch und eine halbe Emina erhielt (Kap. 31). Es wird nicht gesagt, welchen Stoff die Emina enthielt. Aus der Analogie der Memorienstiftung der Gräfin Adele scheint hervorzugehen, daß es sich um Met handelte. Wir entnehmen aber diesen beiden Urkunden, daß der Met als wertvoller galt als das Bier. Bei dem Bienenreichtum des Paderborner Landes stand der Stoff für die Metbereitung in reichem Maße zur Verfügung. Da die eine Portion Fleisch einen Festagsbraten darstellt, so werden wir annehmen müssen, daß die Domkanoniker nicht zu oft im Laufe des Jahres frisches Fleisch bekommen haben. Im ganzen gewinnen wir ein Bild einfacher Lebensweise innerhalb der damaligen *vita canonica*. Ebenso alt wie der Met ist das Bier¹. Von den germanischen Getreidearten ist jede zum Bierbrauen verwendet worden, am liebsten jedoch Hafer und Gerste. Haferbier war wohl das gewöhnliche Getränk der einfachen Leute und auch wohl der Klostersassen. Ihm gegenüber gilt das Gersten- und besonders das Weizenbier als Luxusgetränk. Einen ungemeinen Fortschritt in der Bierbereitung bezeichnet die Zutat des Hopfens². In den lateinischen Quellen wird das Bier *cervisa*, *cervisia* genannt. Viermal wird Bier in unseren Traditionen unter den Gegengaben genannt. Zwei Freie, Bennaka³ (Kap. 75) und Imuka (Kap. 76), erhalten jährlich drei *cervisiae* bzw. eine *plena cervisia*, der Freie, aber in Bedrängnis geratene Alfdag nebst seinem Sohn (Kap. 99) täglich zwei *bicarii de cervisia*, die Edle Fretherun jährlich fünf *cervisiae* (Kap. 113). Welches Maß unter den „*cervisiae*“ zu verstehen ist, läßt sich nicht feststellen. Es wird aber ein bestimmtes, größeres Maß, etwa ein Faß gewesen sein. „*Plena cervisia*“ bedeutet ein ganzes Faß. Der *bicarius* (gewöhnlich *bicarium*) ist unser deutsches

¹ Heyne a. a. O. II, 334.

² Heyne a. a. O. II, 339 ff.

³ In der Urkunde CDHW. 87¹³ Bernward.

Wort Becher. Aus dem Stande der Empfänger ersehen wir, daß auch in Sachsen der gewöhnliche Trunk der Gemeinfreien das Bier war. Dagegen erhielt die Edle Fretherun neben dem Bier auch Wein. Die verhältnismäßig häufige Lieferung von Gerste in unseren Kapiteln deutet auch auf das Bedürfnis der Bierbereitung hin.

Der Anbau des Weines verbreitete sich nach dem 10. Jahrh. östlich und nördlich in Gegenden, die nach Boden und Klima für den Weinbau nicht gerade günstig waren, aber doch für das ganze Mittelalter demselben gewonnen wurden. Der Wein wurde in Westfalen, im Sauer- und Münsterlande und Wesergebirge gebaut, seine Kultur wanderte selbst nach der norddeutschen Tiefebene, bis nach Holstein, Dänemark, Preußen und Kurland.¹ Ein Edelwein konnte natürlich nicht gewonnen werden, und so führte man, namentlich seit dem 12. Jahrh., in steigendem Maße Wein aus den eigentlichen deutschen Weinbaugenden und aus fremden Ländern ein.² Übrigens hatten die meisten größeren Grundherrschaften Westfalens im Moselland und am Mittelrhein Weingüter.³ So schenkte König Heinrich III. dem Kloster Abdinghof am 26. Mai 1046 einen Hof mit Weinbergen zu Boppard, die drei carradae trugen.⁴ In den Traditionskapiteln wird Wein nur einmal erwähnt. Nach dem ersten Vertrage erhält Fretherun jährlich 30 urnae, nach dem zweiten Vertrage eine carrada Wein. Eine carrada war = 8 modii = 16 amphorae = 418 Liter.⁵ Während die carrada als Maß viel gebraucht wird, wird nach der urna wenig gemessen. Sie ist ein Teilmaß der carrada, vielleicht gleich der sonst oft erwähnten amphora oder situla. In dem schon angezogenen Kapitel 99 erhalten wir ein Bild von der täglichen Lebensweise, wie man sie für einen freien Mann angemessen hielt. Alfdag hatte, durch die Not gezwungen,

¹ Heyne a. a. O. II, 103. ² Heyne a. a. O. II, 371.

³ Lamprecht a. a. O. II, Leipzig 1885, S. 381.

⁴ Schaten, *Annales Paderbornenses*, pars I (Neuhaus 1693), S. 528 f. RHW. 1044.

⁵ v. Inama-Sternegg a. a. O. I, 520, Beilage X.

mit Zustimmung seines Sohnes Ludolf sein Erbe in der Mark Hohenhausen¹ der Kirche gegen Gewährung bestimmter Leistungen übergeben. Es wurden ihnen täglich 2 Brote, 2 Becher Bier, am Samstag $\frac{1}{2}$ Käse, am Sonntag und an den anderen Festtagen 2 Portionen Fleisch, und jährlich 2 Stück Wollgewebe (lanei panni) und, gleichsam als Taschengeld, 1 siclus (solidus) denariorum (= 12 Denare) festgesetzt.

VIII. Das Kleidungswesen.

Einen noch erheblicheren Beitrag als zum deutschen Nahrungswesen bieten die Traditionskapitel zum deutschen, bzw. sächsisch-westfälischen Kleidungswesen. Die ältesten Germanenbilder auf den trajanischen Denkmälern und der Markussäule zeigen dreifache Bestandteile der Kleidung: solche für den Rumpf, dann für Lenden, Beine und Füße und endlich eine weite, lose Hülle (Mantel), die beides bedeckt. Von diesen drei Arten geht die germanische Kleidung überhaupt aus. Fremde Einwirkungen auf die Tracht ergeben sich naturgemäß schon früh und steigern sich in dem Umfange, in dem die Berührungen mit umwohnenden Kulturvölkern inniger werden. In Betracht kommen hier besonders Kelten und Römer. Dieser Einfluß, und vor allem der römische, steigern sich seit der Völkerwanderung derart, daß sich aus der alten nationalen Tracht nach und nach eine allgemeine nachrömische des Abendlandes herausbildet. Seit der merowingischen Zeit gibt es eine solche. Jedoch bedienten sich die Sachsen noch im zehnten Jahrhundert nicht der engen fränkischen, sondern einer weiten und langen leinenen Tracht.² Jene allgemeine abendländische Tracht hat die drei Hauptteile der altgermanischen Kleidung, Rock, Bein- und Fußkleid und Mantel, in sich aufgenommen.³ Die

¹ Lippisches Amt Varenholz. ² Steinhausen a. a. O. I, 88.

³ M. Heyne, Deutsche Hausaltertümer, Bd III, Körperpflege und Kleidung bei den Deutschen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrh., Leipzig 1903, S. 252 ff.