Nahrungsmittel und Ernährung im alten Kassel (1585—1632)

Von Edith Schlieper

Von Kriegen und Festen, von den außerordentlichen Ereignissen berichten die Chronisten, Schriftsteller und Maler. Den Alltag des Bürgers und des Soldaten zu schildern, erschien zumeist unwichtig. Kulturgeschichte und Volkskunde nahmen sich solcher Themen an. Die Nahrungsmittel und Ernährungsgewohnheiten bestimmter Bevölkerungsgruppen und Landschaften in der weiter zurückliegenden Vergangenheit wurden mancherorts untersucht, aber nicht in Hessen. Essen und Trinken haben als Grundlage des menschlichen Lebens, der menschlichen Gesundheit und Leistungsfähigkeit so weitreichende Auswirkungen auf vielen Gebieten, nicht nur der Handels- und Wirtschaftsgeschichte, daß eine Beschäftigung mit diesem Thema neue Einblicke in die Kasseler Geschichte geben kann.

Wir sind in Hessen in der glücklichen Lage, in dem von Landgraf Wilhelm IV. hinterlassenen politischen Testament und Staatshandbuch von 1585, der „Ökonomische Staat" genannt, eine umfassende Wirtschafts- und Steuerstatistik jener Zeit zu besitzen [1]. Manche Einzelfragen werden durch die „Fürstlich Hessischen Landesordnungen", die damals gültig waren oder erlassen wurden, erläutert [2]. Aus den genannten Quellen erfahren wir einiges über Nahrungsmittel und ihre Preise, über hygienische und steuerliche Vorschriften für den Handel mit ihnen und nicht zuletzt über die für die Hofhaltung verbrauchten Lebensmittelmengen. Es fehlen aber Berichte, wie im einzelnen die Ernährung des einfachen Bürgers jener Zeit beschaffen war. Solche Angaben fand ich in bisher nicht veröffentlichten und noch nicht ausgewerteten Akten des St. Elisabeth Hospitals in Kassel [3]. Sie bringen unter anderem Verpflegungspläne mit genauen Mengenangaben für die täglichen Mahlzeiten sowohl für den armen, wie auch für den reichen zahlenden Insassen des Spitals. Da derartige Speisepläne für mehrere Jahre des Zeitraumes zwischen 1588—1632 vorhanden sind, ist es möglich, die Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten in Kassel und ihre Beeinflussung durch den Krieg und die Wirtschaftslage aufzuzeigen. Unter Heranziehung anderer zeitgenössischer Publikationen soll schließlich versucht werden, die Hofkost und die Ernährung des Soldaten in Kassel mit der Hospitalskost zu vergleichen.

1. Die Grundnahrungsmittel um 1600

Die Hauptnahrungsmittel und zugleich die wichtigsten Kalorienträger waren in Hessen die verschiedenen Getreidesorten, Frucht genannt. Aus ihnen wurden Brot, Brei und Bier hergestellt.

---

1 L. Zimmermann: Der Ökonomische Staat Landgraf Wilhelm IV., Bd. 1, 1933, Bd. 2, 1934. Letzterer zitiert ÖK. St.

2 Sammlung Fürstlich-Hessischer Landesordnungen I, 1767 (= HLO).

3 StAM: 40 a Hess. Kammer XXIV Kassel Bd. 6 (= Hospital St. Elisabeth).

Roggen diente zum Brotbacken. Er wurde reichlich in Hessen angebaut; eine umsichtige Regierung verbot zeitweilig den Verkauf in das umliegende Ausland und speicherte auch Roggenvorräte für Notzeiten [4]. Man hatte 1580 Backproben angestellt [5] und errechnet, daß man aus *einem Viertel Korn* (= Roggen) *220 Pfund gar gebackenes Brot* herstellen könne [6]. Auf dieser Berechnung basierten die damaligen Preistabellen der Bäcker, denn die Regierung war darauf bedacht, dem einfachen Mann Brot wohlfeil verkaufen zu lassen. Ein Brot wog 12 Loth (= 12/32 Pfund), vier Brote gingen also auf 1 1/2 Pfund [7].

Weizen wuchs gut in Hessen, aber die damalige Landwirtschaft erzielte nur mäßige Erträge. Bei den ebenfalls mit Weizenmehl angestellten Backproben [8] hatte sich ergeben, daß man aus „einem Viertel Weizen 206 Pfund Weck wol backen" konnte. Weizengebäck wurde aber wohl kaum von den ärmeren Einwohnern Kassels gekauft. Aus Weizen stellte man auch Gries her, aus dem Brei bereitet wurde. Brei war die täglich wiederkehrende Beigabe zu jeder Mahlzeit. Auch Gerste und Hafer wurden geschält, geschrotet oder gemahlen zu Breien verwandt. Hirse erntete man wenig in Hessen, jedoch fand sie in der Soldatenkost Verwendung.

Hülsenfrüchte: Erbsen wurden relativ reichlich in Hessen angebaut. Die im Jahre 1585 als Überschüsse der Ämter genannten Mengen (Fruchtmaße) an Korn, Hafer, Weizen, Erbsen und Bohnen standen zueinander im Verhältnis 100 : 109 : 12 : 2,5 : 0,3 [9]. Aus den Erbsen wurde eine den Brei ersetzende Beigabe zu den Mahlzeiten gekocht. Außerdem benutzte man die beim Kochen gewonnene Erbsenbrühe als geschmackgebende Würze zu mancherlei Gerichten [10]. Bohnen, deren Anbau im 16. Jahrhundert aufkam, waren erst nach der Entdeckung der Neuen Welt aus Amerika importiert worden. In den Speiseplänen fanden sie sich nur in der Soldatenkost des angegebenen Zeitraumes [11].

Fleisch: Da die vor allem für den Eigenbedarf der Bürger bestimmte Viehhaltung in Kassel nicht ausreichte, mußte der Fleischbedarf durch Zufuhren

---

4 J. Schultze: Zur Getreidepolitik in Hessen unter Landgraf Philipp d. G. (1518—1567) → Vierteljschr. f. Sozial- u. Wirtschaftsgesch. XI. (1913), 188—213.

5 HLO 638.

6 G. K. Chelius: Maß- und Gewichtsbuch. 3 (1830). 1 Viertel hat 16 Metzen oder 2 Scheffel. Das Viertel hält 160,48 Liter.

7 Das „schwere Pfund", mit dem Brot u. Fleisch gewogen wurden, hatte 32 Loth bzw. 484 g.

8 HLO I 638 u. 640.

9 ÖK. St. 110.

10 Marx Rumpolt: Ein new Kochbuch. Frankfurt 1587. Rumpolt war Mundkoch des Kurfürsten von Mainz. Sein Kochbuch wurde immer wieder neu aufgelegt.

11 Gemeint ist die sogn. Gartenbohne. Die Sau- oder Puffbohne ist eine alte Kulturpflanze der mittel- und nordeuropäischen Länder. Letztere wurde vor allem als Viehfutter verwandt.

von außerhalb gedeckt werden. Auf den Märkten wurde das Vieh von den Metzgern aufgekauft und nach der Schlachtung an der Fleischschirne angeboten. Die Preise wurden unter Mitwirkung der Marktmeister festgesetzt [12]. Je nach Jahreszeit und Gelegenheit gab es Ochsen-, Rind-, Kalb-, Schweine-, Hammel-, Schaf- und Lammfleisch zu kaufen. Die Landesordnung nennt 1622 daneben mit ihren Preisen noch Gänse, Enten, Hähne, Hühner, Tauben, Sprien (Stare) und Sperlinge. — Ochsen, nach ihrer Herkunft als Reußen [13] oder als Haidochsen bezeichnet, wurden aus dem „Ausland" eingeführt. Rinder waren in Hessen Arbeitstiere und hatten ein geringes Gewicht. Ein Rind wurde mit 100 Pfund Fleisch veranschlagt, ein Haidochse hatte etwa 200 Pfund und ein Reuße 400 Pfund. — Schweine konnten in günstigen Buchecker- oder Eicheljahren gegen eine Gebühr zur Mast in die Wälder getrieben werden [14]. Der Hof ließ die Schweine bei den Mühlen mästen [15]. — Da Fleisch unregelmäßig zu bekommen war, mußte es für schlechte Zeiten haltbar gemacht werden. Man kannte das Dörren, solche Stücke wurden als *Riemen* verkauft. Das in einer Pökelsalzlauge unter Zusatz von Salpeter eingelegte und haltbar gemachte Fleisch nannte man damals wie heute in Hessen Solperfleisch. Außerdem kannte und nutzte man die Räucherung des gesalzenen Fleisches. So wurde auch der Speck behandelt, den die Höker verkauften [16]. Von der „Rode Wurst" und der Bratwurst berichten die Quellen mehrfach [17].

Das in Hessen reichlich vorhandene Wild wurde vom Fürsten und von seinen Beauftragten gejagt. Das Wildbret wurde in der Hofküche verarbeitet. Nach einer ertragreichen Jagd bekam auch das Hospital einen Anteil [18]. Sollte dieses Wildfleisch haltbar gemacht werden, so wurde es „rotgesalzen".

Fisch: Auch nach der Einführung der Reformation hielt man sich in Hessen an die Fastengebote. Vorzugsweise der Freitag und der Montag waren Fischtage. Erträge hessischer Fischgewässer kamen unregelmäßig auf den Markt. Die Taxordnung von 1622 nennt unter anderen Hechte, Barben, Aale, Karpfen, Grundeln und Krebse [19]. Regelmäßige und wichtige Importartikel waren die Heringe, der Stockfisch und die Scholle, auch *Platteisen* genannt. Der Hof kaufte

---

12 HLO 64 und 646.

13 J. Schultze: Rindereinfuhr in den deutschen Territorien, insbesondere in Hessen im 16. u. 17. Jh. In: Jb. f. Nationalökon. u. Statistik Bd. 102 (1914) — B. Kuske: Wirtschaftsgeschichte Westfalens (1949). Reußen = russische Ochsen, Haidochsen aus Jütland oder Norddeutschland stammend.

14 HLO 468.

15 ÖK St 197.

16 Das Gewicht einer Speckseite rechnete man im Spital mit 7½ Pfund, bei der Soldatenkost mit 20 Pfund.

17 ÖK. St. S. 179 und Quelle Anm. 3.

18 1618 erhielt das Hospital St. Elisabeth in den 4 Quartalen 264, 578, 578 und 312 Pfund Wildbret.

19 HLO 619; 1588 gab es im Spital zweimal wöchentlich frischen Speisefisch aus hessischen Gewässern.

seinen Bedarf an diesen Fischen en gros auf den sechs Kasseler Märkten [20], die Bürger bei den Hökern. Anfang des 17. Jahrhunderts lag die Einfuhr von Stockfisch, Hering und Platteisen in den Händen einer Gruppe von Kasseler Kaufleuten, die sich *Bremerhändler* nannten [21].

Stockfisch nennt man den ausgenommenen und an der Luft getrockneten Kabeljau (Dorsch). Der ursprünglich nur in Norwegen hergestellte Stockfisch war seit dem Mittelalter ein Handelsprodukt der Hanse. Später ging der Handel auch an die niederländischen Städte über [22]. Seit der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts holten Kaufleute aus Bremen, Hamburg, Rostock, Lüneburg und anderen Städten den Stockfisch von Island. Die getrockneten harten Fischstücke wurden zu Ballen zusammengepreßt nach dem Gewicht verkauft. Um 1540 begann man nach dem *Pfund swars* zu rechnen. Unter einem Pfund *Schwors*, wie man es in Kassel nannte, verstand man das sogenannte Schiffspfund, also etwa 3 Zentner [23]. Die langwierige Vorbereitung des Stockfisches zum Kochen wird unten bei den Platteisen erläutert. Marx Rumpolt, ein Koch des 16. Jahrhunderts, sagte vom Stockfisch: . . . *man kann viel Speiß von dem Stockfisch zurichten, es ist aber der Mühe nicht wert* [24].

Die Schollen oder *Platteisen*, wie sie im Mittelalter genannt wurden, waren ebenfalls ausgenommene und luftgetrocknete Fische [25]. Marx Rumpolt rät in seinem Kochbuch von 1587, ihn auf folgende Weise (genau wie den Stockfisch!) vorzubereiten: *Wenn du Plateißen wilt wässern, so wässer sie am ersten in Regenwasser ein Tag oder zween, mach danach eine Laug vom Regenwasser, tu ungeleschten Kalk, der weiß ist, darein, so werden die Plateißen eines Fingers dick auflaufen. Laß sie darinnen liegen ein Tag oder zween. Und wenn es aufgelaufen ist, so wasch sie aus sechs oder sieben Wassern, laß sie darnach wieder in frischem Wasser stehen ein Tag oder zween, wasch alle Tage sechs oder sieben mal, so wirt es desto weißer und kompt der Geschmack darvon. Wan die Plateiß wol ausgewässert seind . . . setze sie auf das Feuer mit Wasser, laß darmit aufsieden, kühl sie aus und löß sie vom Gradt hinweg, so werden sie*

---

20 ÖK. St. S. 197.

21 HLO 647, Von Hökern, Abschnitt 3. StAM: 4h 34 Nr. 1 S. 123—127 nennt 1619 5 Bremerhändler in Kassel.

22 B. Kuske: Der Kölner Fischhandel vom 14.—17. Jh. In: Westdeutsche Zs. f. Gesch. u. Kunst. Jg. XXIV, Trier 1905 S. 227—313.

23 v. Alberti: Maß und Gewicht. 1957. S. 371 und Kuske (1905) a. a. O.

24 M. Rumpolt a. a. O.

25 Die Bezeichnung „Scholle" wurde damals nur als Sammelname verwandt. Platteisen läßt sich von der Artbezeichnung „platessa" herleiten. Wahrscheinlich handelte es sich dabei um die im flachen Küstenwasser und in den Flußmündungen häufige Flunder. Nach Zedler ist er „den Schollen nahe verwandt, nur daß er dicker und fleischiger und auf der weißen Seite mit kleinen Flecken besetzt ist, hingegen längs den Rücken etwas schärfer anzufühlen ist". Nur die Flunder hat auf der Oberseite dornige Hautwarzen, besonders entlang der Seitenlinie, und oft bräunliche Flecken auf der weißlichen Unterseite.

fein weiß, zeuch auch die schwarze Haut davon hinweg, tu sie in ein Fischkessel . . . Man aß die Platteisen in Kassel von Ostern bis Michaelis. Sie wurden als „Paar" nach der Stückzahl gehandelt, wobei man verschiedene Größengruppen unterschied [26].

Schließlich gehört hierher noch der Salzhering. Der reife Hering wurde, wie ein Lübecker Rezeß von 1368 bestimmte, erst vom 8. Tag nach Jakobi (= 25. Juli) an gefangen. Nachdem er gekehlt (ausgenommen) worden war, mußte er 10 Tage in seiner ersten Pökellauge liegen, dann wurde er in frischer Lake in Tonnen fest verpackt und so gehandelt. Er unterlag besonderen Qualitätskontrollen, deren äußeres Zeichen an der Tonne der sogenannte *Brand* war. Seit 1567 kennzeichnete man den von Jakobi bis Bartholomaei (= 24. August) gefangenen Hering mit dem *Zirkel,* dem einfachen Kreis. Der von *Bartholomaei* bis *Crucis* (= 14. September) an Land gebrachte Hering erhielt den *kleinen Brand,* später gebrachter Hering den *großen Brand.* So sind auch die Bezeichnungen *Cirkelhäring* und *Brandhäring* in den Taxordnungen [27] zu verstehen. Nach Martini war der Heringsfang verboten. Die Tonne stellte ein aus Eichenkernholz gefertigtes, in Höhe und Umfang genormtes Verpackungsmaterial dar, auf das man sich geeinigt hatte. Ursprünglich sollte eine Tonne etwa 823—1000 Heringe fassen. 1571 wurde bestimmt, daß mehr als 1000 Stück einzupacken seien, wenn der Hering sehr klein wäre. Die Tonnen mußten fest gepackt sein, damit die Ware auf dem Transport durch Schütteln nicht beschädigt wurde. Alte Fässer fanden wieder Verwendung, nachdem sie neue Reifen bekommen hatten; aber es wurde bemängelt, daß sich der Hering in alten Tonnen nicht gut halte. Heringe wurden in Kassel von Michaelis bis Ostern gegessen.

Das auch zur Arbeit genutzte Melkvieh gab in Hessen nur wenig Milch und diese mit geringem Fettgehalt. Butter wurde dementsprechend nicht ausreichend im Lande hergestellt. Der einfache Mann deckte seinen Fettbedarf mit Fleisch [28] und Speck. Trotzdem wurde Butter bei einigen Speisen für unersetzlich gehalten (Biersuppe und Stockfisch). Das Butterangebot war nach den Jahreszeiten wechselnd. Häufig stand nur die sogenannte *geschmelzte Butter* (= Butterschmalz) zur Verfügung. Der Hof kaufte regelmäßig, zu seinen Landbuttervorräten aus den Abgaben, auf den Kasseler Märkten friesische Butter im Faß ein. Bei den Naturalbesoldungen der Hofbeamten fand sich in den Anschlägen niemals ein Hinweis auf Butter [29].

Ungleich mehr wurde aus der Milch Käse hergestellt. Der Bedarf war sehr groß. Handkäse, Schaf- oder Ziegenkäse gehörte fast täglich auf den Tisch.

26 HLO 620.
27 HLO 620 und B. Kuske (1905) a. a. O.
28 Vgl. Anm. 3: „. . . wann man keine andere Fettung von dem Essen selbst oder darzu hat . . ." 1632.
29 ÖK. St. S. 157 ff und S. 198 f.

Dazu kam der importierte *Friesische oder Grüne Käse,* sowie der Holländische Käse, der nach seiner Herkunft auch als Texelkäse bezeichnet wurde [30]. Auch aus der Taxordnung von 1622 [31] kann man entnehmen, daß Milch rar war. Der Preis für ein Maß Sauermilch entsprach dem für ein Pfund Schaf- oder Ziegenkäse. Aus derselben Taxordnung ist ebenfalls ersichtlich, daß Öl, d. h. *Baumöhl* (= Olivenöl) sowie auch Lein- und Rüböl, im Preis wesentlich höher als Butter und Speck lagen.

Das Wasser war oftmals ein gefährliches Getränk, dessen war man sich bewußt und führte dementsprechend genaue Aufsicht über die Brunnen und die Reinlichkeit der dort benutzten Geräte [32]. Da man aber den Durst mit Suppen allein nicht stillen konnte, waren auf dem Lande die Milch [33] und in den Städten das Bier die wichtigsten Getränke. Man hatte in dem im Frühjahr und Herbst gebrauten Doppelbier, im einfachen Bier und in dem billigen Nachbier, auch „Langwell" genannt, Getränke für jedermann nach seinem Wunsch und seinen Möglichkeiten. Eingehende Verordnungen befaßten sich mit dem Brauen, den Zutaten an Frucht (Gerste) und Hopfen, und mit den Preisen. Die Aufsicht erstreckte sich auch auf die Güte und Menge des Gebräues. Selbstverständlich war für die Obrigkeit die Einnahme aus der Tranksteuer nicht der unwichtigste Grund, sich um das Bier zu kümmern [34]. Zahlreiche Kasseler Bürger hatten das Braurecht; Schmiede, Kürschner, Schuster „und andere dergleichen unsaubere Handwerker sollten kein Bier in ihren Häusern brauen und versellen" [35].

Obwohl der Wein nicht zu den Grundnahrungsmitteln gehörte, kann dieser Abschnitt nicht beschlossen werden, ohne ihn zu erwähnen. Wein gedieh mancherorts in Hessen und auch um Kassel [36]. Wenn die Qualität dieses Weines auch oft geschmäht wurde, so wurde er in Kassel doch zu vielen Anlässen, vor allem aber an den Feiertagen getrunken. Es blieb den Bürgern unbenommen,

---

30 Insel Texel; der Name wurde sogar zu *Drecks Käse* entstellt.

31 HLO 619 u. 621. 1 Maß = 2,18 l. — Man verstand es noch nicht, die Milch kurzfristig haltbar zu machen; Säuglinge konnten noch nicht mit fremder Milch aufgezogen werden.

32 C. Ph. Kopp: Handbuch zur Kenntnis d. Hess.-Casselischen Landesverfassung und Rechte (1796) II 206 ff. — F. Lütge: Deutsche Sozial- und Wirtschaftsgeschichte (1966) 234.

33 Im allgemeinen war auf den Dörfern das Brauen untersagt — Kopp 94. Dörfer, die das Braurecht besaßen, bzw. Brauer in den Dörfern waren registriert — Kopp 176. — Für den Eigenbedarf konnte das sogenannte Kesselbier gebraut werden — Kopp VI 22.

34 HLO 622 — Kopp VI 246.

35 Kopp II 92.

36 H. Brunner: Geschichte der Residenzstadt Cassel (1913) 142 und P. Heidelbach: Kassel (1957) 95.

bei den Weinschenken, bei den Kramern und Apothekern bessere Sorten wie Rheinweine, Malvasier, Rainfal und auch Branntwein zu kaufen [37].

Salz und Gewürze: In den Salinen des Landes Hessen wurde genug Salz gewonnen, um den großen Bedarf zu decken. Seit 1586 hatte der Landesfürst durch den neuen Pachtvertrag mit den Soodener Pfännern, die „ewige Lokation" genannt, das Monopol im Salzverkauf und den Gewinn daraus. In Kassel wurde das Salz — wie im ganzen Land Hessen-Kassel — mit der Homberger Metze zugemessen [38]; sie enthält etwa 12,5 Liter [39]. Es erscheint uns sehr viel, wenn bei den Naturalentlohnungen ein Pulvermacher oder ein Wagenmeister je 2 Metzen Salz im Jahr erhielten [40]. Doch sollte man bedenken, daß das Salz die billige Würze des armen Mannes war. Er konnte nur damit dem faden täglichen Brei Geschmack geben. Außerdem diente das Salz zum Konservieren von Fleisch und Fisch.

Der Herkunft nach unterschied man in Kassel zu Beginn des 17. Jahrhunderts *Indianische Würze* und *Welsche Würze* [41]. Zu der Indianischen Würze zählten Zucker [42], Zimt, Ingwer, Pfeffer, Safran und Muskat. In den „Hausbüchern" der Zeit wurde geraten, die Gewürze unzerkleinert zu kaufen, damit sie nicht alt und verfälscht in die Hand des Verbrauchers gerieten [43]. Ingwer und Pfeffer sind in Kassel wohl die wichtigsten dieser Gewürze gewesen. Zu der Welschen Würze zählten Zwetschgen, Mandeln, Groß-Rosin und Klein-Rosin (Corinthen), Zwiebeln, Feigen, Reis und Baumöl (Olivenöl). Mit der zunehmenden Verschlechterung des Geldes, in dem hier behandelten Zeitraum, wurden diese Waren für den Haushalt des einfachen Mannes immer unerschwinglicher. Hatte man um 1600 noch Safran, Feigen und Honig gekauft, so beschränkt man sich um 1618 im Hospital auf Pfeffer, Ingwer und Zwetschgen. Bei den letzteren

---

37 Branntwein-Gelage waren untersagt — Kopp II 168. M. Elsaß Umriß einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland vom ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn d. 19. Jh. (1936). Erklärt: Malvasier, ein Süßwein der ursprünglich auf Monemvasia, ital. = Napoli di Malvasi, einer Insel des Pelepones gewonnen wurde. Rainfal ist ein Wein von Rivoglio in Istrien = vinum rifolium, ein Süßwein.

38 A. Henkel: Die Saline Sooden an der Werra → ZHG Bd. 41 (1908) 1—67.

39 Kopp IV 213.

40 ÖK. St. 163 u. 166. — 1936 betrug der Salzverbrauch pro Kopf 7,4 kg in Deutschland.

41 StAM.: Rechnungen II Kassel 125, Copia einer (Hof) Wochenrechnung.

42 Rohrzucker wurde in den Apotheken gebraucht. Der Hof bezog im Jahr 4½ Zentner Ök. St. S. 169. Honig wurde über Bremen eingeführt. Die Eigenerzeugung in Hessen reichte nicht aus. HLO 621.

43 Johann Coler (us): Hausbuch. Wittenberg 1632. Dieses, seit dem Beginn des 17. Jh. immer wieder aufgelegte Buch gab Ratschläge für Haus und Garten, Vieh und Feld, Jagd und Fischerei, war Traumbuch, Hausmedizinbuch und Kochbuch in einem. Zusammengestellt für den brandenburgischen Haushalt, finden sich darin auch Beobachtungen und Ratschläge, die auf Hessen übertragen werden können.

handelte es sich um getrocknete Zwetschen, die als süße Beigabe offenbar sehr geschätzt waren. Selbst 1632, als „Würze" nicht mehr erwähnt wurde, gehörte in jeder Woche 1/2 Pfund Zwetschgen auf einen Tisch von 10 Personen [44]. 1622 notierte der Spitalsschreiber einen Einkauf von Wacholderbeeren, ein anderes Mal 2 *Albus zahlt für Zwippeln und Petersilgen durch die ganze Woche zu gebrauchen.*

Zum Beschluß der Betrachtung der Nahrungsmittel und Gewürze soll daran erinnert werden, daß jeder, Bürger und Bauer, Stadt und Regierung in damaliger Zeit auf eine gewisse Vorratshaltung angewiesen waren. Kriege und Mißernten — in Hessen oder im „Ausland" — ja schon durch das Land ziehende Truppen, konnten Mangel hervorrufen. Salzen, Dörren und Räuchern waren altbewährte Mittel, die Lebensmittel haltbar zu machen. Die Frucht wurde auf den Lagerböden gewendet und beobachtet, allein das genügte nicht. Schlimm waren die Verluste, die durch Schädlinge, Vögel- und Mäusefraß, Maden, Schimmel, Hitze (Tranigwerden der zu fetten Heringe im Faß, Ranzigwerden der Butter) und Feuchtigkeit entstanden. So enthalten die Hausbücher der Zeit mannigfache Ratschläge, wie dem zu begegnen sei. Trotzdem waren Dörrfleisch, Käse und Hering gewiß manches Mal nicht sauber und einwandfrei. Und wenn die Landesordnung empfahl, bei der Prüfung schlecht befundenes Bier billiger verkaufen zu lassen, so muß das nicht selten vorgekommen sein [45].

2. Die Kost im Hospital St. Elisabeth in Kassel

Die Geschichte des 1297 in Kassel für die Aussätzigen errichteten Elisabeth-Hospitals ist noch nicht geschrieben. Unter Landgraf Wilhelm IV. (1567—1592) wurde es umgebaut und seitdem als Hofspital benutzt [46]. Alte Hofbediente konnten für sich und die Ehefrau dort „Versorgung" im Alter finden, soweit Platz vorhanden war. Manchmal hatten sie zunächst nur ein Anrecht auf das tägliche Brot und Bier und die Anwartschaft auf den nächsten freiwerdenden Platz. Etwa um 1606 begann man auch andere Landesbürger gegen Zahlung eines gewissen Kapitals aufzunehmen [47]. Im Gegensatz zu den 40 Insassen des *Alten Hospitals,* den ehemaligen Hofbedienten, nannten sie sich Insassen des *Neuen oder Reichen Spitals.* Der Unterschied bestand zunächst in einer besseren Verpflegung an zwei gesonderten Tischen. Mit zunehmender Geldentwertung und unter den beginnenden Auswirkungen des Krieges wurde dann aber seit 1623 allen Insassen, nach dem in der betreffenden Verordnung gebrauchten Motto „gleiche Brüder, gleiche Kappen", das gleiche Essen gegeben.

---

44 Das bedeutete etwa 5 Zwetschgen für jeden Tischgenossen.

45 HLO 648. Kopp II 93.

46 Hessisches Städtebuch (1957). Darin: Kassel S. 283, Abschn. 16a.

47 Das Einkaufkapital betrug, nach einem vom Spitalsschreiber durchgerechneten Beispiel, 300 Gulden bzw. für ein Ehepaar 541 Gulden. Diese Kapitalien wurden vom Spital ausgeliehen, um einen 5% Zinsertrag zu gewinnen. Durch die Geldentwertung erwiesen sich diese Summen als zu gering! — Vgl. HLO 65 — Zinsverordnung.

Bei den im Staatsarchiv in Marburg liegenden Spitalsakten befinden sich – oft ungeordnet und undatiert – [48] Kostenanschläge, Abrechnungen und aus verschiedenen Jahren Speisepläne des St. Elisabeth-Hospitals. Diese Speisepläne, die nach dem bewährten Vorbild der Hofküche im „Ökonomischen Staat" aufgestellt und durchgerechnet wurden, geben einen Einblick, was und wann und in welcher Zusammenstellung man in Kassel aß. Es ist nicht anzunehmen, daß man die Spitalsinsassen verwöhnte. Eine den Bedürfnissen des alten Menschen entsprechende Küche kannte man noch nicht. Trotzdem ergeben die Abrechnungen, daß die Kost der ehemaligen Hofbedienten nicht ganz billig war. Der einfache Bürger in Kassel wird oft bescheidener gegessen haben. Der besser gestellte Bürger wird seinen Speisezettel so bereichert haben, wie es bei den Insassen des *Neuen und Reichen Hospitals* geschah.

Der erste *Anschlag der Speisung im St. Elisabeth Spital zu Cassel* stammt aus dem Jahr 1588 [49]. Aus vielen Jahren des 17. Jahrhunderts finden sich weitere Übersichten. Dieser Bericht wird sich jedoch auf die Zeit bis 1632 beschränken. Bis zu diesem Jahr hielt man sich, trotz der durch den Krieg bedingten zunehmenden Entbehrungen, an die hergebrachten Gewohnheiten. Erst nach dieser Zeit brachte die Flucht viele Landleute nach Kassel [50], und damit wurden alle gewohnten Normen aufgehoben. Während des hier besprochenen Zeitraumes nahm man im Hospital täglich zwei Mahlzeiten ein, morgens und abends [51]. Darüber hinaus wurden für jeden Tag an jede Person Brot und Bier ausgegeben. Es gab pro Kopf mindestens 4 Brote, jedes 12 Loth schwer, also 1½ Pfund Brot = 726 g [52]. Am Ende des 16. Jahrhunderts betrug die Tagesmenge Bier für jeden Spitalsinsassen 1 Maß = 2,18 Liter. Diese Menge wurde später auf 1,5 Liter reduziert, während die Insassen des „reichen" Spitals 1½ Maß = 3,27 Liter täglich bekamen [53].

Das Morgenessen begann mit einer warmen Suppe [54], der ein Fleisch- oder Fischgericht mitsamt einer Breizulage aus Hafermehl oder Erbsen folgte.

---

48 StAM: 40 a XXIV Kassel Band 6.

49 Quelle Anm. 48, enthält eine summarische Mengen- und Geldrechnung für 1 Woche und 1 bzw. 5 Tische, jeder mit 10 Personen besetzt.

50 StAM.: 4 h 142 Nr. 2 = „Spezifikation der Alt- und Neustädter Bürgerschaft (in Kassel), item was sich an geflohenen Bauern und einquartierten Soldaten in der Stadt befunden 1637 (Namentliche Hauslisten)".

51 M. Rumpolt gliedert seine Speisevorschläge für Kaiser, Edelleute, Bürger und Bauer in Morgen- und Abendmahlzeit an Fleisch- und Fischtagen. Es war also allgemein gebräuchlich nur zwei Mahlzeiten zu halten.

52 G. K. Chelius — Es handelt sich um das *schwere Pfund.*

53 G. K. Chelius — Ein Biermaß hält 2,18 Liter, das Maß hat 4 Schoppen. Mit diesem Maß wurde auch die Milch gemessen.

54 Die Fleischsuppe wurde *nit angeschlagen,* da sie vom täglichen Fleisch gewonnen wurde. An Fastentagen gab es Biersuppe. M. Rumpolt gibt das Rezept wie folgt: *Nimm weiß Bier, thu Kümmel und Butter darein, laß nur damit warm werden und nicht aufsieden, und wenn du es wilt anrichten, so schneid Ruckenbrot darunter und saltzs es, so ist es eine wohlgeschmackte Biersuppe.*

Montag, Freitag und Sonnabend waren Fischtage, d. h. es gab Montag und Freitag vormittags Stockfisch. Sonnabends gab es je nach der Jahreszeit von Michaelis bis Ostern Salzheringe, von Ostern bis Michaelis Schollen (auch Platteisen genannt) oder im Frühjahr auch ein Ei pro Person.

Tabelle 1

Speiseordnung *im Alten Hofspital* zu Kassel
– um 1606 – undatiert

Jede Person erhielt täglich außerdem 4 Brote zu je 12 Loth = 1½ Pfund Brot und etwa 1,5 Liter Bier.

Sonntag	morgens	Fleischsuppe Weißfleisch Haferbrei gebrannt
	abends	Gewürz** Zwetschgen oder dafür Erbsbrei Gerste
Montag	morgens	Biersuppe Stockfisch Erbsen
	abends	Hering oder Platteisen Griesbrei Käse auf den Tisch ½ Pfund*
Dienstag	morgens	Fleischsuppe Weißfleisch Haferbrei
	abends	Gewürz** Butter Gerste
Mittwoch	morgens	Specksuppe Speck auf den Tisch 2 Pfund* Erbsen
	abends	Gewürz** Butter Gerste
Donnerstag	morgens	Fleischsuppe Weißfleisch Haferbrei gebrannt
	abends	geräuchert Fleisch oder Wurst Gerste Käse auf den Tisch ½ Pfund*
Freitag	morgens	Biersuppe Stockfisch Erbsen
	abends	Platteisen oder Hering Griesbrei Butter auf den Tisch ½ Pfund*

Sonnabend	morgens	Biersuppe
		Haferbrei
		Hering oder Platteisen oder Ei
	abends	Platteisen, Hering oder Ei
		Gemüse von Kraut oder Wurzeln
		Käse auf den Tisch ½ Pfund*

* An jedem Tisch saßen 10 Personen
** Ein in scharfem Gewürz, gelb oder braun, zubereitetes Fleisch. Für einen Tisch wurden 3 Pfund Fleisch dazu genommen.

Tabelle 2

Gesamtverbrauch im alten und im neuen reichen Spital St. Elisabeth in Kassel für 50 Personen im Jahr 1618

Frisches, grünes, geräuchertes und Solperfleisch:

Rindfleisch	135 Riemen
Solperfleisch	758 Pfund
Dörre Hämmel	10 Riemen
Solper-Schaffleisch	490 Pfund
Speck	50 Seiten, gewogen 708 Pfund
Rodewürste	189 Stück
Bratwürste	36 Stück
Schweinsfüße	20 Stück
Sauköpfe	6 Köpfe
Braten	1 Stück
Rotgesalz. Wildbret	15 Zentner 12 Pfund
Hochrücken	5 Stücke
Schweinewildbret	—
Frischwild	3 Stücke
Frischjährlinge	—
Rampen* und Gelunge	96 Pfund

Salz: 10 Achtel 9¼ Metze **

Provianten:

Butter	1312½ Pfund
Handkäse	—
Friesischer Käse	468 Pfund
Holländischer Käse	614 Pfund
Stockfisch	911¼ Pfund
Heringe	3103 Stücke
Platteisen	4 Zahl 43 Paar
Unschlitt	—
Schweineschmalz	9¼ Pfund***

Indianische und welsche Würze:	
Ingwer	13 Pfund
Pfeffer	9 Pfund 4 Loth
Safran	—
Zwetschgen	324 Pfund
Feigen	—
Reis	—
Frucht:	
Roggenmehl	258 Viertel 6 Metzen
Weizenmehl	—
geschälte Gerste	4 Viertel 1 Metze
Grießmehl	4 Viertel 1 Metze
Hafermehl	4 Viertel 1 Metze
Erbsen	4 Viertel 14 Metzen
Hirse	—
Kellerei:	
Speisebier	78 Fuder — Ohm
Essig	4 Viertel und 3 Maß

* = Rampen als Gekröse (ÖK. St. S. 179 — Fußnote)
** = Nach A. Henkel a. a. O. Homberger Metze.
*** = Nach den Wochenrechnungen nur in der Weihnachts- und Neujahrszeit wohl zur Herstellung von Fettgebäck benutzt.

Das Abendessen bestand aus Fleisch oder Fisch (letzteres an den oben genannten Fischtagen) nebst Brei aus Gerste oder Gries. Dazu kam eine Zulage von Zwetschgen, Käse oder Butter. Für den Sonnabend war abends ein Gemüse aus Kraut oder Wurzeln vorgesehen, „so es zu bekommen", wie vorsichtig angemerkt wurde. Tabelle 1 zeigt einen solchen Wochenspeiseplan des alten Spitals der ehemaligen Hofbedienten, wie er fast in dem ganzen hier geschilderten Zeitraum eingehalten wurde. Man mußte sich immer den Möglichkeiten des Angebotes und der Vorräte anpassen. Der im voraus aufgestellte Plan war nur ein Vorschlag. Gelegentlich kam unvermutet Wildfleisch vom Hof, oder es war kein frisches Fleisch an der Schirne zu bekommen, dann mußte auf die Vorräte zurückgegriffen werden [55]. Eine Übersicht über den tatsächlichen Verbrauch bzw. die Einnahmen = Einkäufe des Spitals im Jahre 1618 mag das zeigen (Tabelle 2). An den acht Feiertagen des Jahres, die man in Kassel festlich beging, gab es *Gebratenes* und Wein auf jeden Tisch des Spitals [56]. Im *neuen reichen* Spital wurde das Essen jeweils morgens und abends um eine Zulage von Fleisch, Speck, Butter, Käse, Hering oder Milchwerk verbessert. Zu dieser Zeit wurden

55 1589 hatte man 4 Reußen (Anm. 13), jeder 400 Pfund zumindest schwer, im Anschlag. Da dem aber nur ein Jahresbedarf von 1040 Pfund gegenüberstand, so mußte der Rest konserviert werden; man reduzierte den Anschlag auch nicht auf 3 Reußen, die den Bedarf ja gedeckt hätten.

56 Diese Festtage waren je ein Oster-, Himmelfahrts- und Pfingsttag, zwei Weihnachtstage (25. u. 26. Dezember), Circumcisio domini = 1. Januar, Fastnacht und der 11. November, der Martinstag.

im *reichen* Spital 24 Personen versorgt, während das *alte* Hospital 40 Insassen hatte.

Der Spitalspfarrer hatte, mit seiner Frau, seinen Platz am Tisch des reichen Hospitals. Trotzdem beschwerte er sich über die Kost, wie man vermutete, auf Betreiben seiner Frau! Er wünschte sich eine Geld- und Naturalentlohnung, zum Gebet wollte er jeweils rechtzeitig im Spital sein. Gründlich, wie man in solchen Dingen in Kassel war, veranlaßte man den Spitalschreiber zu einer Aufstellung: „Anschlag was uff den Pfarrherrn im Hospital St. Elisabeth zu Cassel und seine Frau jährlich an Speis und Trank gehen will" [57]. Aus dieser Aufrechnung sowie aus anderen Zusammenstellungen stammen die Werte der Tabelle 3. Es werden die Wochenmengen jeweils für einen einfachen Insassen 1588, um 1606 und schließlich für den Pfarrherrn oder einen Insassen des reichen Hospitals nebeneinander gestellt.

Tabelle 3

Speisemengen im Hospital St. Elisabeth in Kassel

Nahrungsmittel	Einfacher Insasse 1588		Einfacher Insasse 1606		Reicher Insasse 1620	
	Wochenmenge	Rationen/ Mahlzeiten	Wochenmenge	Rationen/ Mahlzeiten	Wochenmenge	Rationen/ Mahlzeiten
Brot (Roggen)	7840 g	7	6650 g	7	5082 g	7
Bier	16,288 l	7	10,400 l	7	22,94 l	7
Biersuppe:						
Brot			378 g	3	378 g	3
Bier			0,546 l	3	0,546 l	3
Gerstenmehl	*		186 g	3	207 g	3
Gries (Weizen)	*		156 g	3	174 g	3
Hafermehl	*		160 g	4	176 g	4
Erbsen	*		204 g	3	246 g	3
Zwetschgen	48 g	2	48 g	2	48 g	2
Butter	145 g	3	96 g	2	484 g	
Käse	97 g		73 g	3	180 g	7
Fleisch	895 g	7	871 g	6	1448 g	7
Speck	194 g		96 g	1	96 g	1
Stockfisch	113 g	2	113 g	2	113 g	2
Salzhering oder	1,5 Stück	3	1,5 Stück	3	1,5 Stück	3
Platteisen (Flunder)	1,2 Stück	3	1,2 Stück	3	3,0 Stück	3
Speisefisch	242 g	2				

* = Die genauen Mengen sind nicht angegeben. Es wurden in der Woche für 10 Personen „allerlei Victualien" im Wert von 3 Albus und 3 Hellern gekauft.

57 Quelle Anm. 48. Die Aufrechnung erscheint insgesamt etwas übersteigert zu sein, z. B. die Brot- und Biermengen. Die Verpflegungskosten werden für 1 Person pro Jahr mit fast 55 Gulden berechnet! 1606 rechnete man für einen „reichen" Hospitalsinsassen 42 Gulden!

Die auf das *schwere Pfund* bezogenen Mengen von Brot, Butter, Speck, Käse, Fleisch, Stockfisch und Speisefisch wurden in Gramm ausgedrückt [58]. Die ursprünglich in den Akten angegebenen Hohlmaße [59] für Mehl, Gries, Gerste, Hafermehl und Erbsen wurden in neuzeitliche Volum-Maße umgerechnet und unter Verwendung der entsprechenden heutigen Nahrungsmittel ausgewogen. Dieses Verfahren enthält eine gewisse Ungenauigkeit. Auch W. Abel [60] weist darauf hin, daß es sich bei solchen Umrechnungen nur um Annäherungswerte handeln kann. Daraus ergeben sich jedoch relative Durchschnittsmengen, die vollständig genügen, um Vergleiche mit der heutigen Ernährung anzustellen. Außerdem können die Kalorienwerte der Nahrung danach berechnet werden. H. Ilzhöfer [61] hat das bereits 1942 getan, als er die Ernährung Münchener und Nürnberger Spitäler untersuchte. Eine gewisse Schwierigkeit bedeutet die Schätzung des Gewichtes eines halben Herings, wie er damals jedem zur Mahlzeit zugeteilt wurde [62]. Da die Heringsmahlzeit im jahreszeitlichen Wechsel durch eine Plattfischmahlzeit ersetzt wurde, ließ sich das Gewicht der Flunder abschätzen [63]. Der Einfachheit halber lasse ich jedoch die Platteisen bei den Berechnungen in Tabelle 4 und 5 unberücksichtigt und setze nur die Werte für den Salzhering ein.

Die in Tabelle 3 für den einfachen Hospitalsinsassen im Jahr 1606 angegebenen Speisemengen sind sicher ausreichend, um den Nahrungsbedarf einer nicht schwer arbeitenden Person zu decken. Reichlich sind eigentlich nur die täglichen Brot- und Biermengen zu nennen [64]. Die Breiportionen — in Wasser ausgequollen — füllten etwa einen heutigen Suppenteller. Die wöchentliche Fleischzuteilung von 871 g könnte, auf 6 Mahlzeiten verteilt, jeweils 145 g ergeben, wenn es sich dabei um Fleisch ohne Knochen und andere Abfälle handelte.

---

58 G. K. Chelius a. a. O. und Anm. 7.

59 G. K. Chelius a. a. O. 1 Viertel (Kasseler Maß) hält 160,48 Liter. 1 Viertel hat 2 Scheffel oder 16 Metzen zu 10,03 l, die Metze hat 4 Mäschen oder Becher.

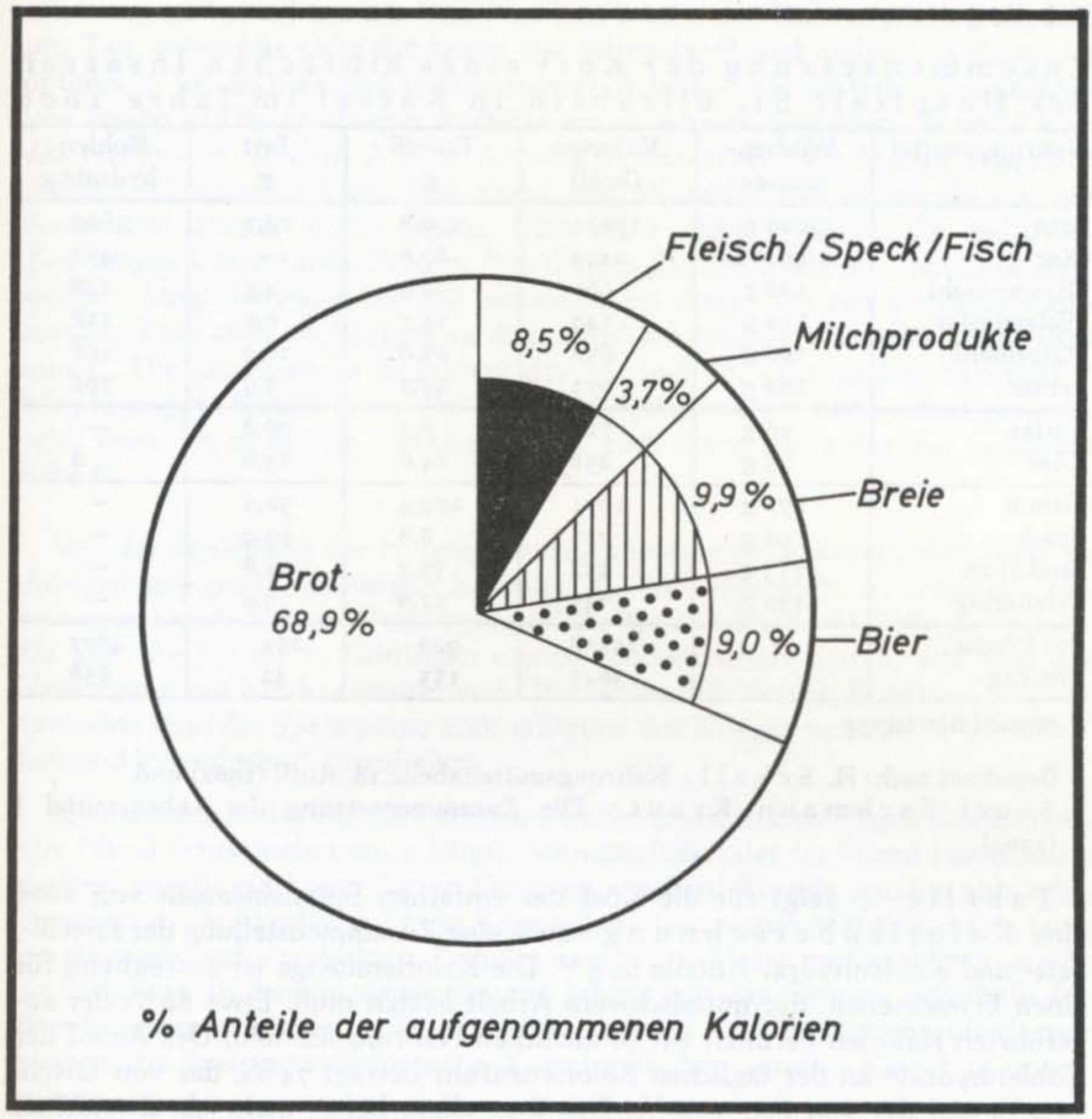
60 W. Abel: Agrarkrisen und Agrarkonjunktur. 2. Aufl. 1966 S. 274 wird betont, daß die Getreidequalität in den einzelnen Landschaften verschieden war und im Laufe der Jahrhunderte auch wechselte, vermutlich in langer Linie sich verbesserte.

61 H. Ilzhöfer: Die Deckung des Vitaminbedarfes in früheren Jahrhunderten. In: Archiv f. Hygiene u. Bakteriologie. Bd. 127. 1942 S. 150—177.

62 Heute würde man für einen Salzhering 150 g einsetzen (J. Kapfhammer: Nahrung und Ernährung. 3. Aufl. 1931). Nach B. Kuske (1905) a. a. O. handelte es sich jedoch um eine Größe, die heute als 2. Qualität angesehen wird. Das Gewicht eines solchen Herings kann man auf 80—100 g schätzen, dementsprechend wurden auf Tabelle 3, 4 u. 5 jeweils 50 g für einen halben Hering eingesetzt.

63 Danach errechnet sich das damalige Gewicht mit höchstens 167 g pro Fisch, ein Wert, der im Bereich der Möglichkeit liegt. — Herrn Professor Dr. Victor Meyer — Altona, danke ich für freundliche Beratung zur Frage des Platteisen, der Flunder.

64 Bis 1811 bekamen die Kasseler Waisenkinder als tägliches Getränk Bier, „soviel als sie nur wünschten"! K. Stein 202.



Kost eines einfachen Hospitalinsassen in Kassel um 1606

Tabelle 4

Zusammensetzung der Kost eines einfachen Insassen des Hospitals St. Elisabeth in Kassel im Jahre 1606

Nahrungsmittel	Wochen-menge	Kalorien (kcal)	Eiweiß g	Fett g	Kohlen-hydrate g
Brot	7028 g	17570	449,8	70,3	3669
Bier*	10,946 l	2299	87,6	—	471
Gerstenmehl	186 g	660	22,9	4,5	128
Weizengries	156 g	549	14,7	0,3	118
Hafermehl	160 g	632	23,0	10,9	106
Erbsen	204 g	673	47,7	3,9	108
Butter	96 g	720	0,7	76,8	—
Käse	73 g	236	24,6	13,6	2
Fleisch	871 g	1071	179,4	30,5	—
Speck	96 g	711	8,6	69,9	—
Stockfisch	113 g	252	57,3	1,8	—
Salzhering	150 g	145	12,8	9,9	—
pro Woche:		25518	929	292	4607
pro Tag:		3645	133	42	658

* einschl Biersuppe

Berechnet nach: H. Schall: Nahrungsmitteltabelle 18. Aufl. (1962) und Souci-Fachmann-Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel I (1962).

Tabelle 4 zeigt für die Kost des einfachen Spitalsinsassen von 1606 eine Kalorienberechnung sowie eine Zusammenstellung der Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydrat-Anteile in g [65]. Die Kalorienmenge ist ausreichend für einen Erwachsenen, der mittelschwere Arbeit leisten muß. Etwa 88 % der zugeführten Kalorien beruhen auf pflanzlichen Nahrungsmitteln. Der Anteil der Kohlenhydrate an der täglichen Kalorienzufuhr beträgt 74 %, der von Eiweiß 14,9 % und der von Fett 10,6 %. Das Brot allein liefert mehr als Zweidrittel (69 %) der täglichen Kalorien. Das Schaubild mag weitere Einzelheiten zeigen!

Die tägliche Eiweißmenge erscheint mit 133 g, davon 40 g tierisches Eiweiß, relativ hoch. Man nimmt heute bei der menschlichen Ernährung ein Eiweißoptimum von 60—80 g bei leichter Arbeit (80—100 g bei schwerer Arbeit) an, wobei die Hälfte als tierisches Eiweiß angenommen wird. Einzelne Autoren betonen jedoch, daß der Anteil an tierischem Eiweiß auf 30—15 % absinken kann, ohne daß eine Minderung des biologischen Wertes der gesamten Eiweiß-

65 Folgende Bücher wurden bei der Behandlung der Ernährungsfragen benutzt. Rein-Schneider: Physiologie des Menschen (1966). K. Lang u. R. Schoen (Hrsg.): Die Ernährung. Physiologie, Pathologie, Therapie (1952).

mischung zu befürchten ist. Der Fettgehalt der Nahrung, mit 42 g Fett pro Tag, entspricht nicht der heute von Schneider [66] und anderen Autoren als optimal – bei leichter und mittelschwerer Arbeit – betrachteten Tagesmenge von 50–60 g! Dieser Mangel erscheint um so schwerwiegender, als wohl auch das fettlösliche Vitamin A bzw. Karotin in unzureichender Menge zugeführt wurden. Gemüse, in Form von Kraut und Wurzeln, gab es jeweils nur am Sonnabend abend. Milch fehlte, Obst wird nicht erwähnt, die gedörrten Zwetschgen können nach Ilzhöfer [67] in diesem Zusammenhang „vernachlässigt" werden. Möglicherweise bestand außerdem bei dieser, oft aus Vorräten stammenden Kost auch ein Mangel an dem antiskorbutischen wasserlöslichen Vitamin C. Die „endemische Krankheit des 16. und 17. Jahrhundert Skorbut" [68] könnte auch in Kassel unter den einfachen Spitalinsassen nicht selten gewesen sein, wenn ich in diesem Zusammenhang auch keine Notiz darüber gefunden habe [69].

Von der Ernährung der Hospitalsinsassen in dem nahe Kassel, aber doch im Ausland gelegenen Göttingen berichtet K. Wellschmied [70]. In manchen Zuteilungen ähneln sich die Verpflegungspläne der Kasseler und Göttinger Spitale. Da aber die Spitale in Göttingen eigene Landwirtschaft hatten, war dort die Versorgung mit Milch, Gemüse und Obst wesentlich besser. In beiden Städten versuchte man die Speisepläne auch während des Krieges nach „alter Gewohnheit und Verordnung" einzuhalten.

1632 wurden in Kassel die Portionen weiter gekürzt. Drei Pfund Rindfleisch, 1½ Pfund Schweinebraten, 2 Pfund Schweinsfüße oder ½ Pfund Hochrücken mußten jeweils ein Essen für 10 Personen ergeben! Ebenso mußten sich zehn Personen in der Woche ½ Pfund Käse teilen. Zum ersten Mal findet sich 1632 ein Hinweis auf verstärkten Gemüseverzehr: *1 Metze weiße Rüben ergibt 50 Portionen.* In den voraufgegangenen Jahren war das Gemüse außerhalb der Berechnungen geblieben. – Es muß einer anderen Veröffentlichung überlassen bleiben, die Speisegewohnheiten in Kassel nach dem „großen Krieg" zu untersuchen.

---

66 Rein–Schneider a. a. O.

67 H. Ilzhöfer 172.

68 J. Coler berichtet: „Treuge Fische und geräuchert Fleisch, sind den Studenten harte Speis, darvon sie leichtlich den Scharbock (Skorbut) ... bekommen". – K. Stein: Das Waisenhaus in Kassel. Diss. Frankfurt (1923) berichtet (S. 74) von Skorbut und anderen Mangelkrankheiten im Waisenhaus zu Beginn des 18. Jh.

69 Nur für 1606 sind Namenslisten der Hospitalinsassen vorhanden, so kann auch nichts über ihre Lebensdauer ausgesagt werden. Ein Spitalskirchenbuch ist nicht erhalten.

70 K. Wellschmied: Die Hospitäler der Stadt Göttingen. Studien zur Gesch. d. Stadt Göttingen. IV. (1963) 122 ff.

3. Die Hofkost

In die Ordnung des gesamten Landes, das Verzeichnis der Einnahmen und Ausgaben Landgraf Wilhelms IV., ist auch die fürstliche Küche in Kassel einbezogen worden. In dieser Zusammenstellung, der „Ökonomische Staat" genannt, kann man die Vielfalt der damaligen Speisen aus dem „Verzeichnis allerlei essen„ [71] ersehen. In dieser Betrachtung interessiert aber nicht so sehr, was man auf dem *Junkerndisch* oder gar auf der Fürstentafel auftischte. An dem *gemeinen Disch* erhielten die unteren Hofbedienten bis zum Ende des 17. Jahrhunderts ihre Hofkost. Auf dem gemeinen Tisch finden sich alle Lebensmittel wieder, die auch die Hospitalskost ausmachten; aber die Mengen waren reichlicher bemessen als im Spital. Man verschonte die Tische der Räte und der Hofschule mit *harter cost, als dörr und gesaltzenem rindflaisch, item speck und heringen,* während diese Gerichte in jeder Woche mehrfach auf den gemeinen Tischen zu finden waren [72]. Mit dem Wort *Zugemuese* wurde der Brei aus Hafer und Erbsen benannt. Was wir heute als Gemüse bezeichnen und was davon im *Verzeichnis allerlei essen* genannt wurde, gehörte in den meisten Fällen nicht auf die Tische der einfachen Hofbedienten; das gilt auch von den Salaten [73].

Man aß am Hof zweimal am Tag. Von Lichtmeß (2. 2.) bis Allerheiligentag (1. 11.) fand das Essen morgens um 9 Uhr und abends um 4 Uhr statt. Im Winter, zwischen Allerheiligentag und Lichtmeß aß man morgens um 10 Uhr und abends um 5 Uhr. Es war den Hofbedienten nicht erlaubt, von der Hofkost mit nach Hause zu nehmen; eine Ausnahme bestand nur für den sogenannten Schlaftrunk, das Abendbier. Wenn ein Hofbedienter durch Krankheit verhindert war, an der Hofspeisung teilzunehmen, so wurde ihm ein Kostgeld von wöchentlich 1/2 Gulden gezahlt. In 52 Wochen betrug der Wert der Hofkost also 26 Gulden! Diese Summe entspricht etwa dem Satz, der einem Tagelöhner oder Handwerker in der Stadt Kassel vom Lohn abgezogen wurde, wenn sein Auftraggeber ihm die Kost gab [74]. Gleichzeitig ergibt sich aber, daß die Familienangehörigen der einfachen Hofbedienten — und der Tagelöhner in der Stadt — mit einem wesentlich geringeren Tageskostsatz auskommen mußten.

---

71 ÖK.ST 78 f. — Einige handgeschriebene Kochbücher des hier besprochenen Zeitraumes sind vor dem letzten Krieg von StAM. an die Landesbibliothek in Kassel abgegeben worden. Wie mir aus Kassel mitgeteilt wurde, sind diese Kochbücher im letzten Krieg mit den Beständen der Landesbibliothek verbrannt. Es mußte also auf den kurfürstlich mainzischen Mundkoch M. Rumpolt und auf J. Coler zurückgegriffen werden, um Rezepte und andere Angaben zu bekommen.

72 Je zweimal Solperfleisch und Speck, 4 mal gesalzenes Wildbret und fünfmal in der Woche Hering. — ÖK.ST. 184 f.

73 HLO 622: *Dieweil das Obs und Gartengewächs, als Rieben, Kraut, Wurtzel, Zwibbel und anderes nicht alle mahl und an allen orten gleich gut und wohl zu geraten pflegt . . . so sollen die Marktmeister . . . fleißig Achtung haben, daß er dem Armen Mann nicht verthewert werde.* (Taxordnung vom 30. Juni 1622).

74 HLO 682 ff.

Als Beispiel sei angegeben, daß ein Bedienter im Marstall in jener Zeit an baarem Geld 12—24 Gulden im Jahr neben der freien Kleidung und der freien Hofkost erhielt. Von diesem freien Geld, 12—24 Gulden, mußten die Miete und der Unterhalt seiner Familie bezahlt werden [75].

4. Die Soldatenkost

In Hessen hatte man zur Zeit Landgraf Philipps des Großmütigen (1518—1567) den Landsknechten eine reichliche Ernährung geboten [76]. 1546 rechnet man für einen Landsknecht pro Tag:

3/4 Pfund Rindfleisch
1/5 Pfund Speck
1/5 Pfund Hammel- oder Schweinefleisch
1/7 Pfund Stockfisch
1/8 Pfund Butter
1/4 Pfund frischen Käse, außerdem noch Breimehl, Erbsen, Gerste, Bohnen, Salz, Korn und 1 Maß Bier am Tag [77].

Die Militärschriftsteller des 16. Jahrhunderts hatten eher noch größere Rationen gefordert, so Leonhart Fronsperger in seiner Schrift von 1564 [78]. Der Landsknecht hatte die Lebensmittel für etwa die Hälfte seines Soldes zu erwerben, der Kriegsherr versuchte dabei direkt oder indirekt [79] einen Teil seiner Auslagen wieder herein zu holen, nur wenn es zum Äußersten kam, wurde auch Proviant umsonst ausgegeben. Vor allem mußte aber dafür gesorgt werden, daß an Bier und Wein kein Mangel aufkam [80]. Der Soldat kochte selbst sein Essen, jedenfalls stellte ihn der hessische Militärschriftsteller Johann Jacobi (Tautphoeus) von Wallhausen 1616 in seiner *Romanischen Kriegskunst* noch mit Proviantsack, einer Pfanne zum Kochen und dem Wasserkrug als Gepäck dar [81].

---

75 ÖK.ST. 157—166.

76 G. Paetel: Die Organisation des Hessischen Heeres unter Philipp dem Großmütigen. 1897. Eine gute Übersicht nach Beständen des StAM.

77 G. Paetel 226.

78 L. Fronsperger: Ein kurzer Bericht, wie Stätt, Schlösser oder Flecken mit Kriegsvolk sollen besetzt sein, daß sie sich vor dem Feind erhalten mögen. Frankfurt 1564.

79 Indem Abgaben von jedem Wagen mit Proviantlieferung zum Feldlager erhoben wurden, oder indem der Kriegsherr durch seine eigenen Beamten dem Soldaten Lebensmittel verkaufen ließ (G. Paetel).

80 So mahnte Landgraf Philipp 1547 mehrfach seine Befehlshaber, das Haus (Rüsselsheim) nicht wegen des vorhandenen Bier- oder Weinmangels aufzugeben, *... so musset ir selbst in kesseln bei euch Bier kochen.*

81 Johann Jacobi (Tautphoeus) von Wallhausen (1580—1627), wohl 1606 bis 1617 in Hanau. — O. Hütteroth: Die Althessischen Pfarrer der Reformationszeit. 3. Teil, bearb. von H. Milbradt (1966) 453.

Tabelle 5

Wöchentliche Speisemenge eines Soldaten in Kassel um 1619

Nahrungsmittel	Wochenmenge	Rationen/Mahlzeiten	Kalorien (kcal)	Eiweiß g	Fett g	Kohlenhydrate g
Brot	7 455 g	7	18 638	477,1	74,6	3 892
Bier	10,480 l	7	2 201	83,8		451
Wein	1,560 l		109			27*
Gerste	120 g	3	426	14,8	2,9	83
Hirse	86 g	2	313	9,0	3,7	59
Hafermehl	88 g	2	348	12,7	6,0	59
Weizenmehl	84 g	2	295	9,5	1,4	59
Erbsen	192 g	3	634	44,9	3,6	101
Bohnen	100 g	2	315	25,7	1,7	47
Butter	97 g		728	0,7	77,6	—
Käse	73 g	3	236	24,6	13,6	2
Solperfleisch	581 g	3	715	119,7	20,3	35
Speck	290 g	3	2 071	26,1	211,1	
Stockfisch	194 g	3	432	98,4	3,1	
Salzhering	160 g	2	154	13,6	10,6	
oder						
Platteisen (Flunder)	0,8 Stück	2				
pro Woche:			27 617	960,6	430,2	4 815
pro Tag:			3 945	137,2	61,5	688

* einschl. Alkoholkalorien

Um 1585 hatte Landgraf Wilhelm IV. neu aufgestellte Proviantberechnungen in den Kriegsetat aufnehmen lassen [82]. Man hatte zusammengestellt, was man für 10 Kriegsleute wöchentlich und jährlich an Lebensmitteln benötigte. Diese Angaben hatte man in Tabellen eingeordnet, die den Wochen- und Jahresbedarf von 100 bis 3000 Mann mitsamt den Preisen enthielten. Man hatte den Schwund, der sich bei der Verteilung größerer Vorräte leicht einstellt, berücksichtigt und die Mengen großzügig aufgerundet. Insgesamt bedeuteten diese Kostenanschläge für die Verpflegung der Truppe eine Minderung der früher zugeteilten Rationen.

Zum Ende des Jahres 1619, als es wahrscheinlich wurde, daß auch Hessen-Kassel in das Kriegsgeschehen einbezogen würde, ließ Landgraf Moritz (1592–1627) den Zustand seiner Festungen überprüfen. Gleichzeitig ließ er berechnen, welche Lebensmittel notwendig sein würden, um eine Truppe von 1000 Mann zu Fuß in einer eingeschlossenen Stadt zu erhalten [83]. Man machte sich die

82 ÖK.ST. 243–264.
83 StAM: 4 h 36 Nr. 5–14 S. 128.

Sache leicht und übernahm die alten Berechnungen aus dem Ökonomischen Staat des Landgrafen Wilhelm IV., aus dem Kriegsetat. *Der Anschlag uff 1000 Mann zu Fueß aus der Commis zu geben* enthält die Preise und Mengen für Woche, Monat und Jahr [84]. In dieser Zusammenstellung sind die Monats- und Jahresmengen teilweise kleinlich berechnet, der Schwund wurde kaum mehr berücksichtigt. Aus dieser Aufrechnung von 1619 ist die Übersicht über die wöchentliche Speisemenge e i n e s Soldaten auf der Tabelle 5 entnommen. Diese Soldatenkost war in ähnlichem Maße eintönig, wie die oben geschilderte Hospitalverpflegung. Sie wurde jedoch ergänzt durch eine größere Menge Speck. 84 % des Kaloriengehaltes beruhen auf pflanzlichen Nahrungsmitteln. 70 % der täglichen Eiweißmenge wurde durch pflanzliches Eiweiß gedeckt. Dagegen machten die pflanzlichen Fette nur 22 % der täglichen Fettzufuhr aus. Pflanzliches Öl wird, ebenso wie bei der Hospitalernährung, nicht verwendet. Diese Soldatenkost war ausreichend, wenn auch einseitig und durch den gänzlichen Mangel an frischen, ungelagerten Lebensmitteln auf die Dauer gewiß nicht unbedenklich. Zumindest wird nach einer gewissen Zeit die Anfälligkeit für Seuchen bei den so ernährten Soldaten größer gewesen sein. Es ist unbekannt, ob man die Soldaten in Kassel jemals so verpflegt hat. Man denkt an das französische Sprichwort: „le soldat fait la soupe et la soupe le soldat"! Gewiß hat man sich aber im weiteren Verlauf des Dreißigjährigen Krieges in Kassel kaum noch an vorausberechnete Pläne halten können, sondern man mußte essen, was man bekommen konnte.

5. Zusammenfassung

Es wurden die Grundnahrungsmittel in Kassel um 1600 betrachtet. Dabei wurde festgestellt, was als Importware ungleichmäßig auf den Markt kam und was als Landesprodukt zur Verfügung stand. Die Bedeutung der Vorratshaltung und die unvollkommenen Möglichkeiten der Schädlings und Verderbbekämpfung wurden erörtert.

In den Speiseplänen des St. Elisabeth Hospitals für ehemalige Hofbediente wurde ein Beispiel für die Ernährung in Kassel vor dem 30 jährigen Krieg gegeben. Zwei Mahlzeiten am Tag, je eine morgens und abends, waren damals gebräuchlich. Die Fastentage wurden in Kassel weitgehend eingehalten. Die Hospitalskost war nach dem Kalorien- und Eiweißgehalt ausreichend, wenn auch eintönig und einseitig. Die Fettversorgung war nach unseren heutigen Erkenntnissen nicht optimal! Zucker wurde noch nicht verwandt. Das Fehlen von Milch, Obst und weitgehend auch von Gemüse war gewiß nicht unbedenklich.

---

84 Die Preise sind teilweise für Pfund und Stück und dann wieder als en gros-Preise für Faß und Pfund Schwors usw. eingesetzt. So lassen sich die Kosten für einen Soldaten pro Woche daraus nicht ablesen. 1585 hatte man im ÖK.ST. noch angeben können, daß ein Soldat pro Woche 14 Albus 6⁴/₅ Heller kostete. ÖK.ST. 260.

Die Hofkost, die den Hofbedienten täglich zustand, war reichhaltiger. Nach den Besoldungssätzen ist aber anzunehmen, daß die Familienmitglieder der Hofbediensteten sehr viel bescheidener essen mußten. Dasselbe gilt für die Ernährung der Familienangehörigen der Tagelöhner und einfachen Handwerker in Kassel um 1600.

Die Soldatenkost war ausreichend, litt aber ebenso unter dem zeitweiligen Mangel an Frischkost. Die Grundnahrungsmittel kehren in gleicher Weise im Hospital, in der Hofkost und bei den Soldaten wieder. Man wird daher annehmen können, daß sie auch den Hauptbestandteil der Kost der Kasseler Bürger bildeten. Das wird durch die Preistaxen in den Hessischen Landesordnungen bestätigt.

Erstaunlich ist die durch das Schaubild gezeigte Tatsache, daß 78 % des Kaloriengehaltes der Nahrung in dem täglichen Brot und Bier enthalten waren.

Neben den in den Fußnoten genannten Büchern wurden noch folgende Veröffentlichungen herangezogen: Brunner, O.: Adeliges Landleben und Europäischer Geist. 1949. Demandt, K. E.: Geschichte des Landes Hessen. 1959. Demandt, K. E.: Schrifttum zur Geschichte von Hessen I u. II 1965. Dietz, A.: Frankfurter Handelsgeschichte. Bd. 1—5 1910—1925. Ehrenbaum, E.: Naturgeschichte und wirtschaftliche Bedeutung der Seefische Nordeuropas. 1936. Heyne, M.: Das deutsche Nahrungswesen. 1901. Muus, B. J. und P. Dahlström: Meeresfische in Farben. 1964. Steinhausen, G.: Geschichte der deutschen Kultur. 1936. Wiese, H.: Der Rinderhandel im nordwesteuropäischen Küstengebiet vom 15. bis zum Beginn des 19. Jh. Diss. Göttingen. 1963. J. H. Zedler: Großes Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste, welche bißhero durch menschlichen Verstand und Witz erfunden worden sind. 1732—1754.