

# Charakteristische Speisen und Kleidungen der Hansestadt: Straupe im 14.-16. Jh. Vija Stikāne



## Inhalt

Einleitung: Die Stadt Straupe im Kontext der Hanse	2
I. Essgewohnheiten in Livland in der Hansezeit	6
Im Mittelalter in der Nahrung verwendete Produkte	11
Der süße und würzige mittelalterliche Geschmack - Zucker, <i>crude, konfett</i>	23
Esskultur	29
Getränke	31
Städtische und ländliche Speisen. Essgewohnheiten und die traditionelle lettische Küche der Hansezeit.	33
EMPFOHLENE PRODUKTE FÜR DIE HANSEMÄRKTE VON STRAUPE	35
II. Kleidungsgewohnheiten in der Hansezeit	39
ABKÜRZUNGEN	61

## **Einleitung: Die Stadt Straupe im Kontext der Hanse**

In der Hansezeit erlebte der Handel vom 13./14. bis zum 16. Jh. in der Ostseeregion einen Aufschwung, es entwickelten sich wichtige Städte mit ihrem rechtlichen Status und ihrer Lebensart. Im Mittelalter war eine hierarchisch organisierte Ständegesellschaft charakteristisch, und die Städter bildeten nicht nur eine besondere soziale Gruppe, sondern waren auch im Sinne des rechtlichen Status von den Bauern, sowie Rittern und Geistlichen unterschiedlich.

Das Städtchen Straupe hatte im 14.-16. Jh. alle für eine mittelalterliche Stadt charakteristischen Anzeichen<sup>1</sup> - Stadtrecht, dem das Rigaer Recht zugrunde lag, eine abgegrenzte städtische Umwelt mit einer Mauer und Wohn- und Grabstätten der Bürger, Mühle, Marktplatz, Stadtsiegel. Hier gab es eigene Selbstverwaltung - Gemeinschaft der Bürger mit eigenen Häusern und Grundstücken, welche den Stadtrat und den Bürgermeister wählten. In der Lebensart kann man Parallelen zu Hansestädten im mittelalterlichen Livland und in der ganzen deutschsprachigen Hanseregion ziehen, die unmittelbaren Parallelen sind aber zu den Kleinstädten im Erzbistum Riga und in anderen Landesherrschaften Livlands, welche das Rigaer Recht hatten - Koknese (Kokenhusen), Limbaži (Lemsal), Viljandi (Fellin), Pärnu (Pernau), sowie zur Stadt Riga und Tartu (Dorpat) zu ziehen. Unter den Hansestädten ist Straupe nicht das bedeutendste Zentrum gewesen,<sup>2</sup> es sei aber mit dem bedeutendsten Zentrum in Livland, Riga, eng verbunden gewesen. Die Eigenartigkeit von Straupe war im Maßstab Livlands ihr Feudalseigneur - die Ritter Rosen, auf deren Land die Stadt entstand. Sie waren im 14.-16. Jh. die Verpächter der Grundstücke der Stadt, welche auch eine bestimmte richterliche Gewalt in der Stadt ausübten. Straupe lag an einem bedeutenden Fernhandelslandweg, der schon vor dem 13. Jh. die von den Livländern und Lettgallen bewohnten Gebiete mit altrussischen Ländern verband, von dem 13. Jh. aber das Handelszentrum der Region Riga mit Tartu (Dorpat), Pskow (Pleskau), Nowgorod verband. Die Bedeutung von diesem Land- bzw. Schlittenweg nahm zu, als 1293 militärische Kämpfe den Seeweg nach Nowgorod drohte (die Schweden eroberten finnische Länder).<sup>3</sup>

Über die Geschichte von Straupe als Hansestadt kann man ab 1350 sprechen, schon früher gab es aber hier ein bedeutendes Handelszentrum mit deutschen Einwohnern. Die im Schuldnerbuch von Riga am Ende des 13. Jhs. und am Anfang des 14. Jhs. erwähnten Kaufleute von Straupe, Inciems (*de Ymekyle*), Turaida (*de Toreyden, de Thoreydia*) zeichnen auch einen Handelsweg in Richtung Riga

---

<sup>1</sup> Obwohl seine Interpretation sehr unterschiedlich ist, siehe: Isenman, E. *Die deutsche Stadt im Mittelalter 1150–1550: Stadtgestalt, Recht, Verfassung, Stadtregiment, Kirche, Gesellschaft, Wirtschaft*. Böhlau. 2014, S. 44–48.

<sup>2</sup> Hamels-Kizovs, R. *Hanza*. Riga, 2003: in der Karte wird Straupe als Hansestadt des 4. Bedeutungsgrades gezeigt.

<sup>3</sup> Johanek, P. Die mittelalterlichen Fernhändler. In: *Sozialgeschichte der baltischen Deutschen*, 1997, S.31-45 ; Angermann, N. Deutsche Kaufleute im mittelalterlichen Novgorod und Pleskau. In: *Deutsche im Nordosten Europas*. Köln, Wien, 1991, S. 58–6.

ein.<sup>4</sup> Die Kaufleute von Straupe sind im Schuldnerbuch von Riga verhältnismäßig oft und in großer Zahl erwähnt, und man kann folgern, dass in dieser Zeit (Ende des 13. Jhs. - Anfang des 14. Jhs.) Straupe ein bedeutender Punkt des Lokal- (Flachs, Wachs) und Fernhandels, sowie ein möglicher Ansiedlungsplatz der Kaufleute war. In Straupe soll es 1303 ein Haus gegeben haben, das man für 5 Silbermark verpfänden konnte.<sup>5</sup> Die Kaufleute, deren Identität am Ende des 13. Jhs. mit dem Namen von Straupe - im Lateinischen '*de Ropa*' - verbunden ist, waren Dietrich Azgalis, Giseler und Giseler der Kleine (*minor*), Johannes Rodenhose, Johannes der Lehrer (*Scolaris*), Rolike, der [adlige] Herr Werner<sup>6</sup> bzw. Wernicke, Vinandus.<sup>7</sup> Handelsgeschäfte hatte auch der [adlige] Herr Otto von der Familie Rosen.<sup>8</sup> Die etwaige ethnische Zugehörigkeit dieser Kaufleute war deutsch, Dietrich Azgalis von Straupe (*Thidercus Asegalle de Ropa*) kann aber mit der eingedeutschten Familie Asegallen der kleinen Vasallen livischer Abstammung in Verbindung gebracht werden.<sup>9</sup> In der Mitte des 14. Jhs. wurden viele Kaufleute Rigas „von Straupe“ (*de Ropa*) genannt - der Rigaer Ratsherr Johann, Werner, Thomas, Tonike, sie alle waren Besitzer von Immobilien in Riga, Tonike mietete einen Stadtturm zur Aufbewahrung der Waren.<sup>10</sup> Die Nähe der Region zu Riga war ein bedeutender Faktor zur Entwicklung des örtlichen Handels. In Riga wohnten verhältnismäßig viele Einwohner, und sie brauchten Lebensmittel. Hier waren auch Aufkäufer tätig, ihr Zweck war, Waren auszuführen. Die Handelsbeziehungen mit Riga wurden in verschiedenen Arten verwirklicht. Die Rigaer Agenten bzw. Gesellen fuhren systematisch in ländliche Gebiete, es gab solche, die mit Waren von Dorf zu Dorf fuhren. Andere kauften Wachs, Honig, Getreide, Flachs, Hanf, Vieh, Fleisch, Butter, Fisch, Kohl, Rettiche, Asche und Pech (Teer) - beim Besuchen der Jahrmärkte auf. Die Bauern brachten auch selbst ziemlich viel von dem auf den eigenen Höfen produzierten nach Riga - gewöhnlich im Herbst, nach der Bezahlung der Gebühren. Das durfte man uneingeschränkt bis zum Ende des 15. Jhs. machen, später gab es verschiedene Einschränkungen für die Bauern der Privatlandgüter. Im

<sup>4</sup> Via Magna führte von Riga entlang Jugla und Baltezers (Weißensee), über die Gauja bei Ilkēni, entlang dem Burgberg Vikmeste von Turaida, dem Berg von Karlis, der großen Burg des Kaupo durch das Dorf Vendu, Inciems zum Zentrum von Idumea Straupe. Der Weg ist auch in der Reimchronik erwähnt. Der Weg Riga—Turaida—Valmiera—Tartu (Dorpat) wurde 1463 der Turaida-Weg (*via Treydende*) genannt, es ist auch auf der Wegkartekarte von Raphael Berberini von 1564 als einer der bedeutendsten in Livland markiert. Die Bedeutung des Weges ist auch in der schwedischen Zeit noch ziemlich groß - es ist im Bodengesetz von 1668 erwähnt. (siehe das Buch über die Geschichte von Bezirk Krimulda, Riga, 2011)

<sup>5</sup> Hildebrand, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch*. St. Petersburg, 1872, S. 60, Nr. 894: Johannes Bremere (bzw. Johannes aus Bremen?) tenetur Lentphardo de Wenda V mrc arg., pro quibus hereditatem suam proposuit, quam habet in Ropa (1303 Nov 11).

<sup>6</sup> LUB I, 2, Nr. 741: 1330 Werner van der Rope, vaget.

<sup>7</sup> Hildebrand, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch*, S. 60, Nr. 894 – Assegalle, Thidericus, *de Ropa*, 1389, 1468.; *Giselerus de Ropa* 1639, 1640, 1644; *Giselerus de Ropa, minor*, 1643; *Rodenhose, Johannes, de Ropa*, 168, 723, 799, 815, 817-819; 821, 822.837.839, 852.881, 896.897.902.903.941.951-953.957.960.962.964-967.1121. 1486.; *Johannes Scolaris de Ropa* 651; 656; *Rolike de Ropa* 1302; *Wernerus (Wernike) de Ropa, dominus*, 983, 1590, 1632, 1639, 1640, 1641, 1643, 1644; *Winandus de Ropa* 1602.

<sup>8</sup> Ebenda, *Otto de Rosis, Dominus*, 650, *Frater ejus v. Ludolphus de Wenda*.

<sup>9</sup> Die Kaufleute aus Turaida in dieser Zeit - Alexander, Andrej, Ivan, sowie Sigfried, Volkwin, der Semgaller Konrad, Johann scheinen ihrerseits russische Namen zu haben.

<sup>10</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri reditum der Stadt Riga II*. Hg. von. Napiersky. Leipzig: Verlag von Duncker & Humboldt, 1881, S. 190 u.a.

Mittelalter hatte das Geld im Handel eine verhältnismäßig kleine Bedeutung, oft war es Wertmaßstab, nicht Zahlungsmittel. Es herrschte das Prinzip „Ware gegen Ware“ - es war z.B. allgemein bekannt, wie viel und welches Stoffstück man gegen eine bestimmte Wachsmenge bekommen konnte.

Die Gründung der Stadt Straupe und ihre Zugehörigkeit zur Hanse wurde schriftlich im 14. Jh. bescheinigt, in den aus dem 15.-16. Jh. erhaltenen Urkunden werden Fragmente aus dem Alltag der Städter von Straupe erwähnt: hier gab es die Kirche mit der Kapelle des heiligen Juris (Georg),<sup>11</sup> Markt<sup>12</sup>, Mühle.<sup>13</sup> Ebenso wie in anderen Hansestädten gab es hier den Stadtrat<sup>14</sup> und hier wohnten die reichen Kaufleute, die in ihrer Lebensart - Wahl der Speisen, Nutzung der Kleidung und Accessoires - den Gewohnheiten der Adligen nah standen.<sup>15</sup> Im 15. Jahrhundert war Straupe eine Raststation und Versammlungsort für die Fraktion der Städter in den livländischen Landtagen - so im Herbst 1438 – hielten sich 3 Rigaer Ratsherren von dem 2. September mehrere Tage in Straupe auf, um sich vor dem Landtag in Valka (Walk) mit anderen Ständen des Erzbistums Riga zu beraten.<sup>16</sup> In der Stadt Straupe wird die Präsenz der deutschsprachigen Fernkaufleute und der wohlhabenden örtlichen Kaufleute durch Erwähnung des sogenannten Papageibaumes<sup>17</sup> in der Nähe der Stadt Ende des 15. Jhs. bescheinigt, sowie *Maystede*<sup>18</sup> neben der Stadt, wo die Städter zusammen mit ihren Junkern (Rosen) und Gästen der Stadt vermutlich ebenso wie in Riga, Tallinn, Limbaži (Lemsal) und anderen Städten mit großem Prunk die den deutschen Kaufleuten charakteristische Fastnacht oder Vatslāvji und das Maigrafenfest feierten.<sup>19</sup> Das Maigrafenfest hatte eine große Bedeutung in der Lebensart der Städter des mittelalterlichen Livlands, wo es gerade der städtischen Umwelt und dem städtischen Geschmack entsprechende Vergnügungen charakteristisch sind.<sup>20</sup>

<sup>11</sup> GU I, 636.

<sup>12</sup> GU II, 295, 692.

<sup>13</sup> GU II, 52.

<sup>14</sup> Bürgermeister 1420/21 -LUB I, 5, Nr. 2521; Rat 1535 (GU II, Nr. 637), 1548 (VTVA, Nr. 234) Rat Auch in anderen Kleinstädten Livlands sind die Räte um diese Zeit erwähnt, in Koknese 1350, in Cēsis 1356, in Kuldīga 1355, in Viljandi 1385, in Limbaži 1418, in Straupe 1420, in Altpernau 1412. Czaja R. Livonian Towns from the 13th to the 16th century. In: *The Teutonic Order in Prussia and Livonia: The political and ecclesiastical Structures 13th-16th century*. Eds. Roman Czaja, Andrej Radziminski. Böhlau Verlag, Köln, Weimar, Wien, Torun, 2015. S. 225–252.

<sup>15</sup> Hamels-Kīzovs, R. *Hanza*, S. 41: Der Autor weist auf die mitteloberdeutschen und westeuropäischen Beispiele mit gleicher Lebensart der Fernkaufleute und Ritter in der Zeit der Frühhanse hin. Unter den Kaufleuten der Frühhanse gab es auch Ministerialen, den deutschen Landesherren nahestehende Personen.

<sup>16</sup> Veröffentlichungen der Stadt Riga - her Herman Vosz, her Thomas Wyttenborgh unde her Henrik Eppinchusen tor Rope up navitatis Marie [2.Sept.], LUB I, 9, Nr. 374, 1. Referenz. IN STRAUPE, den 2. September – 29 mrc.3 sol. (die gemeinsame Teilnahme am Landtag in Valka kostet für die Vertreter von Riga 50 mrc 8 sol.). An diesem Landtag am 29. September - Michaelstag nahmen die Vertreter von Straupe nicht teil, sie wurden aber von der Fraktion der Städter aus Riga, Tallinn, Tartu vertreten.

<sup>17</sup> GU I, 636.

<sup>18</sup> GU I, 456.

<sup>19</sup> Auch in Hamburg entstehen Pfingstturniere, welche im 15. Jh. von der Stadt finanziert werden. Paulsen, R. *Schiffahrt, Hanse und Europa im Mittelalter: Schiffe am Beispiel Hamburgs*. 2016, S. 51.

<sup>20</sup> Pabst, E. *Der Maigraf und ihre Feste*. Reval, 1864; Mänd, A. *Urban carnival: Festive Culture in the Hanseatic Cities of the Eastern 1350–1550*, Brepols, 2005, S. 60.

Als die Hansevertretung in Nowgorod aufgelöst wurde (1494, und wiederholte Schließung des Hansekontors im Jahre 1524), stellte Riga die aktiven Handelsbeziehungen mit russischen Städten durch Flüsse und auf dem Landweg allmählich ein, die russischen Kaufleute wurden aber in Riga erwartet. Das Ergebnis war für den Rigaer Handel sehr erfolgreich, Straupe kamen aber diese Ereignisse vermutlich nicht zugute, und sie verlor ihre Bedeutung im Fernhandel. Als lokales Handelszentrum hat sie ihre Bedeutung auch später beibehalten.

Im 16. Jahrhundert hatte Straupe noch einen Bürgermeister und Ratsherren (1535), in der zweiten Hälfte des 16. Jhs. zeugen aber die Namen der Städter von Straupe, die sich im Archiv von Rosen erhalten haben, nur von Präsenz der Handwerker, es sind keine Amtspersonen der Stadtverwaltung angegeben. Im Städtchen gehörten den Rosen 1585 mehrere Grundstücke, und sie hatten das eigene Haus; mehrere Grundstücke an dem Städtchen belehnten die Rosen an Handwerker (Schneider, Kleinteileschmiede bzw. Schlosser u.a.), und die Anzahl der ständigen Einwohner war in der Stadt nicht groß – 12 Haushalte.<sup>21</sup> Die nächste Umgebung von Straupe und der ehemalige Bezirk Idumea waren in dieser Zeit im 16. Jh. ziemlich dicht bewohnt, hier kann man viele Dörfer finden.<sup>22</sup> Straupe war noch immer Teil der bedeutenden Lokalhandelswege<sup>23</sup>, und die große Aktivität des Lokalhandels wird dadurch bezeugt, dass im 17. Jh. die Jahrmärkte in Straupe 3-mal jährlich stattfanden - „*Philippi Jacobi*“ am *Tage der Apostel Philippi und Jacobi* (1. Mai), „*Peter Pauli*“ - am Gedenktag der Apostel Simon Petrus und Paulus (Saulus von Tarsus) (29. Juni), am Michaelistag (27. September).<sup>24</sup>

Infolge dauerhafter militärischer Konflikte in der zweiten Hälfte des 16. Jhs. und Anfang des 17. Jhs. (Polnisch-Schwedischer Krieg 1600-1629) ging das Städtchen Straupe zugrunde.

<sup>21</sup> Verzeichnis der Bürger und Einwohner von Straupe (9 Männer und 3 Witwen), welche 3 Mark für den Unterhalt (Brennholz) des Lehrers zahlen, VSVA, S. 300 –301 – alle Bürger und Witwen, alle Einwohner in der Stadt Straupe verpflichten sich vor dem ehrwürdigen Junker, zu Ostern 3 Mark für den Unterhalt des Schulmeisters zu geben: *Hans Fresz, Otto Cärlein, Peter Spode, Hansz Mauritz, Hans Szülken, Melchior Backhausz, Laurentz Lange, Jeronimus Öhemken, Eddie die Kleinschmidische, die Borchardische, die Matzische, Jacob der Schnitzker, die Blombergische. ... [..]* das Schulmeistergeld wird von *Hans Fresz, Otto Kärlein, Peter Spode* einkassiert. In Rozbeķe (Rosenbeck) gibt es auch 3 deutsche Untergebene (*Hansz von Stettin; Meister Henrich, Jacob Tolcke*), welche 3 Mark zahlen.

<sup>22</sup> Auns, M. Turaidas un Krimuldas novada apdzīvotība un iedzīvotāju etniskā piederība Livonijas laikā (*Besiedlung des Bezirks Turaida und Krimulda und die ethnische Zugehörigkeit der Einwohner in der Zeit Livlands*). Buch: *Pa somugru pēdām Baltijas jūras krastā. (Auf Spuren der Finno-Ugren an der Ostseeküste.) Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz, der 11. April 2009.* Turaida, 2009, S. 53.

<sup>23</sup> Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600. (Geschichte Lettlands 1500-1600.)* Stockholm, 1964, S. 475. Gemäß dem 1602 gedruckten Kalender war Straupe einer der 6 Orte in Livland (heutzutage Vidzeme und Latgale, sowie Südestland), wo Jahrmärkte stattfanden.

<sup>24</sup> Brežgis, K. *Baznīcu vizitāciju protokoli (Protokolle der Kirchenvisitationen)*. Riga, 1931, S. 7.

## I. Essgewohnheiten in Livland in der Hansezeit

Bei der Behandlung gastronomischer Traditionen der Städte der Hansezeit sind vor allem die in dieser Zeit angebauten Nutzpflanzen und gezüchteten Haustiere zu berücksichtigen. Es gibt eine Reihe von Produkten, die in dieser Zeit **nicht bekannt waren** und sich in Europa schon nach dem Niedergang der Hanse weit verbreiteten. Die sind die aus Amerika gekommenen Gemüse – Kartoffeln, Tomaten, Mais, Paprika, Chili, Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*), Kürbisse, Ananas, Vanille, Kakao, vom Geflügel – Puten. Einige von diesen kamen in Europa bereits im 16. Jh. als neue, exotische Dinge vor, jedoch können sie nicht als für die Hanse charakteristisch angesehen werden.<sup>25</sup> Kaffee begann sich auch in Westeuropa Ende des 16. Jhs. aus den arabischen Städten im Nahen Osten zu etablieren, wo die Türken die afrikanische Gewohnheit einführten und diese vervollkommneten.

Zweitens kann man solche landwirtschaftliche Nutzpflanzen erwähnen, die bis zur sog. Kleinen Eiszeit in der Region anzutreffen waren, später aber nicht. In Osteuropa gab es vom Ende des 13. Jhs. / 14. Jh. bis zum 19. Jh. harte, lange Winter und nasse, kühle Sommer. In dieser Zeit konnte man hier keine Hirse, deren Vorhandensein bis zum 13. Jh. archäologisch bekannt ist, oder verschiedene Arten von Linsen und andere landwirtschaftliche Nutzpflanzen anbauen. Hirse wurde in verschiedenen mittelalterlichen Aborten gefunden, ist 1562 im Bestand von Pärnu (Pernau) des Deutschen Ordens erwähnt, sie war aber importiert, und nicht hier kultiviert.<sup>26</sup> Linsen wurden in Mitteleuropa angebaut, sie sind auch in einigen mittelalterlichen Rezepten enthalten, waren aber für Livland vermutlich nicht charakteristisch.

Drittens verzehrten Kaufleute und Städter, darunter in Straupe, nicht nur Produkte lokaler Herkunft je nach Saison, sondern importierten Gewürze und Zusatzstoffe, sowie (gedörrtes) Obst, Mandeln, Wein u.a. Produkte. In der Zeit Livlands ist sogar der sog. Pfefferverleih (in Limbaži, Sigulda<sup>27</sup> u.a.) erwähnt - Kaufleute rechneten für ihre Grundstücke in der Stadt oder im Flecken nicht mit Geld, sondern Pfeffer ab. Das war eine teure Ware, aber gerade für die Kaufleute der Städte erhältlich. Auch jetzt verwenden wir die Redewendung - gepfefferte Preise, die schon im Mittelalter in der Hanseregion bekannt war.

Viertens wurden die Essgewohnheiten von der religiösen Praxis - den vielen Fastentagen (rund 150 pro Jahr<sup>28</sup>) beeinflusst. Vermutlich wurden diese in den livländischen Städten ziemlich strikt

<sup>25</sup> Doch schon im 16. Jh. wurden diese Produkte in den Verkehr gebracht, so werden diese von Leonhart Fuchs im Kräuterbuch von 1543 als türkische Samen; anderswo - als türkischer Weizen genannt (Reith, R. *Umwelt Geschichte der frühen Neuzeit*. München, 2011).

<sup>26</sup> Sillasoo, U. A Cultural History of Food Consumption in Medieval Livonian Towns. In: *Landscapes and Societies in Medieval Europe East of the Elbe . Interactions between Environmental Settings and Cultural Transformations*. S. Kleingärtner, T. P. Newfield, S. Rossignol, D. Wehner (eds.) 2013. S. 316–328.

<sup>27</sup> In Sigulda: 1442, GU I, Nr. 309b.

<sup>28</sup> Dirlmeier, U. Fouquet, G. Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 44, H. 8, August 1993, S. 504–526, hier S. 512.

eingehalten, auch deshalb, um sich von den örtlichen „Nicht-Deutschen“ bzw. Bauern abzugrenzen, denen im Mittelalter dauerhaft eine gewisse Barbarei und Heidentum zugeschrieben wurden. Aufgrund des Fastens gewannen die Produkte große Bedeutung, die Fleisch, Milch, Eier ersetzten - Süßwasserfische, Mandeln, auch Reis und natürlich verschiedene Backwaren. In den Städten gab es Fischerzünfte. Flüsse waren bis zum 16. Jh. reicher an Wasser und Fischen, darunter den großen. Obwohl die Fischerei, ebenso wie das Anlegen der Teiche, geregelt wurde, kamen auch die wohlhabenden Städter zu Lachse, Hechte, Zander, u.a. Die Fastenspeisen förderten die Tendenz, dass die wohlhabenderen Kreise der Bevölkerung, insbesondere Aristokraten, Speisen verzehrten, die „Ersatz“ für Fleisch und Eier waren - falsche Fleischrouladen, falscher Braten, Eier aus Mandeln oder weißem Fischfleisch mit Safran u.ä.

Fünftens war die Gesellschaft hierarchisch organisiert, und das beeinflusste die Essgewohnheiten. Die Möglichkeiten der Herrscher und Aristokraten waren mit denen der unteren Stände, einschließlich denen der Städter, unvergleichbar. In dieser Tendenz ist jedoch eine sehr rasche Entwicklung zu beobachten - was im 14. Jh. außerordentlicher Luxus und nur einigen Vertretern der Oberschicht der Gesellschaft zugänglich war, war im 16. Jh. schon einer viel breiteren Öffentlichkeit zugänglich, und somit war die Regelung notwendig, was die Menschen niedrigeren Ranges nicht essen dürfen. Ein Beispiel sind die Luxussüßigkeiten *crude* und *confett* - gezuckerte Gewürze und Früchte, Fruchtpastillen mit Gewürzen u.a., die im 14. Jh. auf dem päpstlichen Hof in Avignon, im 15. Jh. - in der Burg des Deutschen Ordens in Marienburg und den höchsten Herren Livlands erhältlich waren, Ende des 16. Jhs. aber schon auf die Hochzeitstische der Städter gelangten. Zucker wurde aufgrund der wirtschaftlichen Entwicklung immer erhältlicher - im 15.-16. Jh. begann man, ihn in Sizilien und auf den portugiesischen Inseln anzubauen. Zu den Bauern gelangte es aber ganz spät - es besteht die Meinung, dass lettische Bauern ihn als alltägliches Produkt erst Ende des 19. Jhs. oder sogar in den 20er Jahren des 20. Jhs. kennenlernten, als sich die Zuckerrüben verarbeitende Industrie entwickelte. Ähnlich war es auch mit den Früchten, obwohl sie, wie auch Wildbret, auch nach dem Mittelalter lange Essen der Reichen und Privilegierten waren. Viele Obstbäume verbreiteten sich in Europa im 12.-13. Jh., sie wurden in Klöstern, Schlössern und städtischen Gärten angebaut.<sup>29</sup> Im 15.-16. Jh. gelangten sie immer weiter nach Norden. Im klassischen Mittelalter (14.-15. Jh.) hatten die Aristokraten bzw. Ritter und Landesherren nicht nur erlesene Gerichte, sondern auch einzelne Lebensmittelgruppen - Wildbret, Wildvogelbraten, symbolisch wurden ihnen die Früchte zugeteilt, die nicht im Boden, sondern an Baumästen wuchsen. Doch schon im 15. und 16. Jh. wurden diese Luxuswaren auch von den Städtern weit gebraucht. In dieser Zeit entstanden auch im Innern der Städte sog. Luxusverbote in Bezug auf Kleidung und auch Essen. Solche sind in Riga, Tallinn, Tartu (Dorpat) bekannt. In der städtischen Umgebung wurde in

---

<sup>29</sup> Schubert, E. *Essen und Trinken im Mittelalter*. 2010. S. 154.

Livland zunächst die Menge, und nicht die Zusammensetzung der Gerichte festgelegt, Ende des 16. Jhs. wurden schon besondere Gerichte erwähnt, welche Dienstmädchen ihren Hochzeitsgästen nicht anbieten durften - Äpfel, Birnen, Kuchen, sowie Mandelkäse, Marzipan und vergoldete Gerichte. Mittelalterliche Köche liebten Speisen - mit Kornblumen blau, mit Veilchen - lila, mit Safran - gelb zu färben; auf den Höfen waren eindrucksvoll angerichtete Gerichte beliebt - feuriger Schweinekopf; Igelchen - weiße Igel (Mandeln und Zuckermasse), schwarze Igel (Rosinen und Zuckermasse); rote Igel (Feigen und Zuckermasse). Man pflegte, die Gerichte zu vergolden oder zu versilbern (vergoldeter Lachsbraten), damit sie prächtiger aussehen.<sup>30</sup>

Sechstens sind keine Rezepte der livländischen Gerichte bekannt, und die heutigen Rekonstruktionen in Lettland über mittelalterliche Gerichte stützen sich auf Kochbücher einer größeren oder kleineren Region, die im 13.-16. Jh. in Westeuropa genutzt wurden. Insgesamt sind zum Anfang des 21. Jhs. 133 Kochbücher aus dem späten Mittelalter bekannt (2004). Die bedeutendsten sind die in deutscher Sprache verfassten Bücher, und ihre Anzahl beträgt 45, noch gibt es Bücher in englischer (39), lateinischer (14), italienischer (13) französischer (12), niederländischer (6), einige in dänischer und isländischer Sprache. Es gibt einige Bücher, die in der Hansesprache - Mittelniederdeutsch verfasst wurden, eins von diesen ist in der Mitte des 13. Jhs. übersetzt worden: „*Libellus De Arte Coquinaria*“. Das um 1350 in Würzburg verfasste Kochbuch „*Daz buoch vin gouter spise*“ ist das erste Kochbuch in deutscher Sprache, das wie auch andere ältere Kochbücher auf dem Herrscherhof gebraucht wurde.<sup>31</sup> Auch die reicheren Städter verfassten Kochbücher - bereits um 1393 ist „*Le Menagier de Paris*“ - Anleitung zur Führung städtischer Haushalte und auch Kochbuch verfasst worden<sup>32</sup>. Bereits kurz nach der Erfindung des Buchdrucks wurde in Italien das Kochbuch „*De honesta voluptate et valentudine*“ gedruckt, das danach immer mehr aus dem Lateinischen ins Italienische, Französische und Deutsche übersetzt wurde. In deutscher Sprache wurde 1485 in Nürnberg das Buch „*Kuchenmeystry*“ gedruckt, das in den folgenden Jahrhunderten massenweise verwendet wurde.<sup>33</sup>

Die in den mittelalterlichen Kochbüchern Europas dargestellten Gerichte sind mit dem Verständnis seiner Zeit über richtige Ernährung verbunden. Es wurden die Eigenschaften der Produkte und der Pflanzen hervorgehoben, oft kam ein Kochbuch zusammen mit Pflanzenbeschreibungsbüchern (*Kräuterbuch* o.ä.) heraus. Diese waren vorwiegend an professionelle Köche in königlichen und adligen Familien gerichtet. Gesundheitslehren (*regimina*

<sup>30</sup> Um die Wurst : vom Essen und Trinken im Mittelalter / Wien-Museum ; Hrsg. von R. Pohanka ; mit Beiträgen von S. Czeika, D. Hecht-Aichholzer, T. Riebesehl. Wien Museum, 2005, S. 35.

<sup>31</sup> Hajek, H. *Daz buoch von guoter spise, aus der Würzburg-Münchener Handschrift neu herausgegeben* (= Texte des späten Mittelalters 8), Berlin 1958. Im Internet sind mehrere digitale Versionen des Originalmanuskripts dieses Kochbuchs, sowie Abschriften und Übersetzungen in modernen Sprachen vorhanden.

<sup>32</sup> In dieser Zeit wohnten in Paris etwa 200 000 Einwohner, während in London - etwa 50 Tausend, in Lübeck und Nürnberg rund 20 000 Einwohner. In Riga - etwa 8000, in Straupe aber - vielleicht etwa 30 Bürger mit ihren Familien.

<sup>33</sup> Blume, J. *Das Buch von guter Speise. Mittelalterlich kochen*. Göttingen, 2004.

*sanitatis*) stützten sich auf das Verständnis der Ärzte seiner Zeit von Gesundheit (Schule von Salerno, Lebenssäftelehre von Aristoteles, Werke von Paracelsus u.a.). Um den Anfang des 16. Jhs. gelangten die anfänglich für die Herrscher und Adligen vorgesehenen Lehren auch zu den weltlichen Klerikern und Städtern, darunter als gedruckte Bücher, nicht nur als einzelne Manuskripte. Die Gesundheitslehre *Tacuinum sanitatis* erschien auch 1531-1532 in gedruckter Form in deutscher Übersetzung "Schachtafelen der Gesuntheyt".<sup>34</sup> Diese im Mittelalter äußerst populäre Lehre war von dem Arzt Ibn Butlan verfasst, welcher in einer christlichen Familie (eines nestorianischen Mönches) in Bagdad geboren war, verstorben um 1064 in Antiochien, er ist das ganze Leben in der christlichen Welt des Ostens (Konstantinopel) tätig gewesen, wurde zum Arzt und Mönch, war ein äußerst populärer Arzt in Aleppo. Sein Werk hatte mindestens 17 Übersetzungen ins Lateinische, die sich als Manuskripte erhalten haben, und von Sizilien verbreitete es sich im 13. Jh. in ganz Europa. Besonders populär waren die illustrierten verkürzten Übersetzungen. Ibn Butlan teilte die menschliche Umgebung in 6 Kategorien ein: Luft, Essen und Getränke, Körperbewegungen und Ruhe, Schlaf, Körpersäfte und Gefühle wie Freude und Angst. Man sollte immer nach dem Gleichgewicht streben, weil das Gleichgewicht des Menschen mit der Umwelt die Grundlage für die Gesundheit ist. Lebensmittel wurden in kalte und warme, feuchte; geeignete für unterschiedliche Temperamente und Alter unterteilt.<sup>35</sup> Es wurden auch die schlechten, sogar gefährlichen Auswirkungen und Arten der Lebensmittel hervorgehoben und die Möglichkeiten erwähnt, wie diese mit Hilfe anderer Produkte zu neutralisieren sind. Diese gegenseitigen Kombinationen und Geschmackskombinationen spiegeln sich auch in den mittelalterlichen Rezepten und im Verständnis von gutem Geschmack wider.

Im Spätmittelalter (15.-16. Jh.) traten verfeinerte Essgewohnheiten in die Umwelt der wohlhabenden Städter ein, und an diese wurden Kochbücher gerichtet. Ein großer Teil der Rezepte 'wanderte' von verschiedenen Regionen in andere, die Rezepte wurden übersetzt, oft aus dem Französischen. Insgesamt sind die mittelalterlichen kulinarischen Rezepte Westeuropas gründlich untersucht worden, es gibt nicht nur wissenschaftliche Veröffentlichungen, sondern auch Internetressourcen und Methoden der Rekonstruktion von Speisen.<sup>36</sup> Von den tatsächlichen Essgewohnheiten zeugen jedoch nicht so sehr Kochbücher, wie die vielfältigen geschriebenen und archäologischen Quellen, welche in allen europäischen Regionen von unterschiedlichen Essgewohnheiten in einzelnen Schichten bzw. Gruppen der Gesellschaft, sowie von den ausgesprochenen Unterschieden der Alltags- und Festgerichte zeugen.

Die Geschichtsquellen der livländischen Städte sind in dieser Hinsicht noch nicht vollständig erforscht. Die Gebührenverzeichnisse, Urkunden der Kaufleute, Revisionen, Rechnungen für die

<sup>34</sup> Rippmann, S. Der Körper im Gleichgewicht: Ernährung und Gesundheit im Mittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum* 52, Krems 2005, S. 20–45.

<sup>35</sup> <http://www.moleiro.com/en/books-of-medicine/tacuinum-sanitatis>

<sup>36</sup> Zum Beispiel, Deutsch <http://www.dasmittelalterkochbuch.de/>.

gekauften Produkte, Erbschaftsdokumente und Rechtsvorschriften, Chroniken und verschiedene Unterlagen geben nur fragmentarische Informationen, welche durch die in der archäologischen Forschung gefundenen Zeugnisse über die gebrauchten Lebensmittel, Geschirr und Haushaltsgegenstände, sowie Angaben der Bioarchäologie ergänzt werden, welche die Zeugnisse der menschlichen Überreste forscht. Leider sind die Angaben oft unvollständig und konkret über Straupe gibt es wenig Information, da es weder archäologische noch schriftliche Geschichtsquellen gibt, von Bedeutung ist aber der regionale Kontext. In der Hanseregion werden andere Esstraditionen, Festessen und Alltagsrationen als in französischen oder italienischen Ländern, sowie in Süddeutschland festgestellt. Auch die Essgewohnheiten in den Städten des Rheinlands und Norddeutschlands waren unterschiedlich.<sup>37</sup> Europäische Vorstellungen über richtige Ernährung erreichten die mittelalterlichen Livland und Vidzeme, wovon das im 17. Jh. in Vidzeme gedruckte Buch der wirtschaftlichen Ratschläge „*Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent*“ zeugt, in dem es ein paar Rezepte mit „Hansegeschmack“ gibt. Es stützt sich auf das im 16. Jh. verfasste Manuskript von Zacharias Stopius, das 1645 von dem Pastor von Suntaži (Sunzel) und Mālpils (Lemburg) Salomon Gubert (vor 1600-1653) herausgegeben wurde. Das Buch ist ein wissenschaftlich praktisches Handbuch für die Fragen der rationalen Landwirtschaft, das auch Anlagen über Zubereitung der Speisen und ihre Auswirkungen auf die Gesundheit hat. Oft setzen Ratschläge die Erkenntnisse fort, die in mittelalterlichen Kochbüchern und *Tacuinum sanitatis* ausgedrückt sind – d.h. die Eigenschaften der Gerichte sind warm oder kalt, die Gerichte sind für verschiedene Temperamente geeignet usw.<sup>38</sup>

Die Essgewohnheiten der Städte der Hanseregion sind aufgrund des archäobotanischen Zugangs erforscht worden. Von 2001 läuft HANSA Network Project, das von dem Kopenhagener Museum geleitet wird. Im Rahmen des Projekts sind die Städte in Deutschland, Polen, Finnland, Schweden, Dänemark, Norwegen von 1160 bis 1650 erforscht worden, und an diesem Projekt haben estnische Forscher mit der Analyse der Städte Livlands gearbeitet. Es sind 175 Pflanzen, 156 Gewürze analysiert worden - sowohl kultivierte als auch wildwachsende. Demzufolge ist es klar, dass die Deutschen und Nichtdeutschen in Livland unterschiedliche Essgewohnheiten hatten, es gab aber auch vereinigende Elemente, z.B. Hanf wurde sogar im industriellen Maßstab angebaut<sup>39</sup> Es hat sich auch herausgestellt, dass die Archäologie mehr Information als die schriftlichen Quellen geben kann.<sup>40</sup>

<sup>37</sup> Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S. 4

<sup>38</sup> Zum Beispiel hat Weißbrot eine wärmere Natur als Roggenbrot, während Gerste warme Natur hat (*Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent...* Riga, Verlag Schröder, 1649, S. 221, 222. [zugänglich unter : <https://books.google.lv/books>]

<sup>39</sup> Sillasoo, U. and Hiie, S. An archaeobotanical approach to investigating food of the Hanseatic period in Estonia. In: *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Edited by Sabine Karg. PNM Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History Vol. 12. Copenhagen, 2007. S. 73-96.

<sup>40</sup> Karg, S., Günther, D. Der Einfluss der Hanse auf mittelalterlichen Ernährungsgewohnheiten. In: *Centre. Region. Periphery. Medieval Europe Basel 2002. Vol. 1*. Ed. G. Helmiga, B. Scholkmann, M. Untermann. Hertingen, 2002. S. 140-146. So sei nach den archäologischen Daten für Bierbrauen in Dänemark dauerhaft auch im

## Im Mittelalter in der Nahrung verwendete Produkte

Die Hauptprodukte der Ernährung waren Getreide sowie Fleischgerichte aus Haustierfleisch (vorwiegend - Schweinefleisch), Geflügelfleisch (Hühner), viel weniger Wild- und Wildvogelfleisch, sowie Meeres- und Süßwasserfische.

Im Mittelalter bekannte Getreide - Roggen, Weizen, Gerste; Hafer; Buchweizen. Verschiedene Grütze und Mehl waren Basis sowohl für Breie/Grützen als auch für Backwaren. In Riga gab es 1379 sogar eine Sonderstellung - Johann Breimacher bzw./und Verkäufer (lateinisch - *Pultifex*).<sup>41</sup> In der Sammlung der Gesundheitstipps *Tacuinum sanitatis* wird Weizenbrei (XXX. *Savich, id est Pultes Tritici*) als von Natur aus warm und trocken; für die menschlichen Därme gesund beschrieben; als Gefahr wird erwähnt, dass es die Atemwege reizt, es kann aber mit einem Schluck warmem Wasser verhindert werden. Es sei für ein mäßiges Temperament, für alte Menschen im Winter und im Frühjahr und in allen Regionen nützlich.<sup>42</sup> Gerstenbrei (XXIX. *Savich, id est Pultes Ordei*) ist seinerseits kühl und kalt, es ist für Kranke empfehlenswert. Gefahr - Darmblähung, die mit Zucker beseitigt werden kann. Es ist für ein heißes Temperament, für junge Leute, im Sommer und in einer warmen Region empfehlenswert.<sup>43</sup> Auf dem Gebiet Lettlands ist Gerste jahrtausendelang bekannt. Das älteste Brot war Gerstenfladen, und Gerste war der Hauptrohstoff für Bier.<sup>44</sup>

Ein typisches mittelalterliches Rezept deutscher Städter ist Ende des 13. Jhs. Gerstenbrei mit Linsen in einem Dreibeintopf: 2 Tassen gestampfter Gerste, 10 Tassen Wasser, 1 großes Stück Speck, 1/2 Tasse Linsen, 3-4 Handvoll Schnitt- oder Bärlauch und verschiedener Gemüse, 2 Löffel Korianderwurzeln, Salz nach Wunsch. Speck in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Gerste kochen. Linsen dazugeben. Mindestens 2 Stunden auf kleinem Feuer köcheln lassen. 10-15 Minuten vor dem Essen gehackten Schnittlauch und Gemüse und zerstoßenen Koriander zufügen. Wenn

Mittelalter neben Hopfen Gagelstrauch verwendet worden, der in den schriftlichen Geschichtsquellen überhaupt nicht erwähnt ist.

<sup>41</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum II*, Nr. 405.

<sup>42</sup> Rippmann, D. Der Körper im Gleichgewicht...., S. 20–45.

43 Ebenda.

<sup>44</sup> Dumpe, L. *Alus tradīcijas Latvijā. (Biertraditionen in Lettland)* Riga, 2001, S. 33.

Gerste und Linsen gequellt werden, kann der Brei schneller gekocht werden, es ist aber nicht so schmackhaft.<sup>45</sup>



1) Dreibeintopf. Rekonstruktion nach dem archäologischen Fund in Bern, 13. Jh. 2. Hälfte. Abb. aus dem Buch Bauer, S., Karg, R. Steinhauer. Kulinarische Reise in die Vergangenheit. Aus: Schriften des Kantonalen Museum für Urgeschichte. Zug 44. 1995;

2) In Altene und Sēlpils (Selburg) gefundenes mittelalterliches Geschirr. Abb. aus dem Buch Latvijas PSR arheoloģija (Die Archäologie der lettischen SSR), 1974, S. 303

Hafer war vorwiegend Futter der Haustiere, obwohl im Mittelalter Hinweise für Haferbrei als einfache alltägliche Nahrung zu finden sind. In Livland ist auch der sog. polnische Hafer erwähnt, für den im 16. Jh. wohl Apotheker zuständig waren - d.h. es war eine Gewürzpflanze. Buchweizen (mittelniederdeutsch - *Bokweten*, in süddeutschen Dialekten - *Heidenkorn*, *Taternkorn*) - kam in deutsche Länder von den östlichen Nachbarn um das 14. Jh., besonders verbreitet war es im 15. Jh. Er kam auch in Livland vor. Buchweizen wurde zum Brotbacken verwendet, indem man es mit Weizen- und Roggenmehl vermischt, auch Buchweizenpfannkuchen und Knödel sind bekannt, in Livland machten sie aber keinen bedeutenden Teil der Ernährung aus. Im 16. Jh. wuchs Buchweizen bei Riga und Tartu (Dorpat), sowie in Padise (Padis), wo in den geschriebenen Quellen in 1567-1568 Buchweizen als 7% von den Naturalabgaben der Bauern erwähnt wird.<sup>46</sup>

<sup>45</sup> Bauer, S., Karg, R. Steinhauer. Kulinarische Reise in die Vergangenheit. *Schriften des Kantonalen Museum für Urgeschichte*. Zug 44. 1995.

<sup>46</sup> Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 316W-328.

Brot war Hauptgericht, aber schon im Mittelalter bedeutete die Aussage „bei Brot und Wasser“ nicht nur eine asketische Ernährung, sondern vor allem Haft.<sup>47</sup> Im Mittelalter wurde in ganz Europa viel mehr Roggenbrot gebraucht, was heutzutage als Besonderheit Lettlands / Baltikums angesehen wird. In den Städten wurden auch Weißbrot und verschiedene feinere Mehlerzeugnisse viel verzehrt. Im Mittelalter sind in Livland Kuchen erwähnt<sup>48</sup>, deren Rezepte etwaig der Zubereitung des Streuselkuchens, der von dem 14. Jh. in Kochbüchern erscheint, und anderer ähnlichen Gerichte entsprechen.<sup>49</sup> Die Wasserbrezel erscheint als Symbol der Bäckerzunft in vielen mittelalterlichen Bildern. In livländischen Urkunden sind verschiedene Bezeichnungen von Brot zu finden - feines bzw. schönes Roggenbrot aus dem besten Mehl in Dreiecksform (*Schonroggen*), grobes Roggenbrot, Brot aus dem besten Weizenmehl (*Semmlen*, vielerorts in deutschsprachigen Ländern auch als Ratsherrenbrot genannt<sup>50</sup>), Weizenbrot in Keilform (*Wegge, Wecke*), Tafel- und sogar Hundebrot<sup>51</sup>. Im 16. Jh. im Ausgabenbuch der Stadt Riga sind verschiedene Brotsorten genannt, die als Leckereien an den Bürgermeister, Kanzlisten ausgezahlt wurden - *Wittbrot, Gremenbrod und Semmel* (am Michaelistag), an das Kloster wurde aber zu Weihnachten *Wrefen Brod* geschickt.<sup>52</sup>

Diese verschiedenen Brotbezeichnungen werden zum Teil auch in anderen deutschen Städten gebraucht. *Schonroggen* - Brot aus dem besten Roggenmehl in dreieckiger Form kam in den Hansestädten vor, und nicht nur aus Roggen, sondern auch aus Weizen - in Keil- oder Hornform.<sup>53</sup> Solches Brot wurde im Magdalenenkloster in Münster Westfalen im 16. Jh. als ein besonderes festliches Essen an Weihnachten, an Neujahr, am Dreikönigstag und an Ostern gebraucht, es wurde auch "micken" genannt.<sup>54</sup>

In Riga ist unter den Handwerkern der Städter Laibnäcker (1494 *klepenbecker*, 1489 *cleypenbecker*, 1502 *kleypenbecker*) erwähnt, was den Einfluss der lettischen Sprache zeigt.<sup>55</sup> Vermutlich war dies nicht der einzige Einfluss der Nichtdeutschen auf die Essgewohnheiten in den Städten Livlands. Auf dem Gebiet Lettlands wurde Roggen seit dem 8.– 9. Jh. gebraucht, und Roggenbrot wurde archäologisch schon im 10. Jh. festgestellt, und auch weiterhin folgten die

<sup>47</sup> Bunge, F. G. v. *Geschichte des Gerichtswesens und Gerischverfahrens in Liv-, Est- und Curland*. Reval, 1874, S. 112.

<sup>48</sup> Die Schwarzhäupter luden in Tallinn zu einer besonderen Jahresfeier mit Tänzen Städterinnen - Damen und Fräulein aus den Familien der Großen Gilde ein, welche mit Kuchen, Nüssen und Äpfeln bewirtet wurden. Mänd, A. *Urban carnival*, S. 60. Kuchenbäcker sind im Rigaschen Kämmereibuch erwähnt.

<sup>49</sup> Zum Beispiel, im Kochbuch von Sabina Welser von 1553 in Nürnberg – Apfelkuchen [http://www.dasmittelalterkochbuch.de/REZEpte/08\\_11\\_Apfelkuchen.html](http://www.dasmittelalterkochbuch.de/REZEpte/08_11_Apfelkuchen.html)

<sup>50</sup> Um die Wurst., S. 51.

<sup>51</sup> In einem jeden Band LUB sind vielfältige Bezeichnungen von Brot erwähnt, z.B. LUB I, 10, S. 552; LUB II, 3, S. 790 u.a.

<sup>52</sup> Zwei Kämmereiregister der Stadt Riga. Ein Beitrag zur deutschen Wirtschaftsgeschichte von A. Bulmerincq. Leipzig, 1902, S. 207, 219.

<sup>54</sup> Kleinschmidt, W. *Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer: Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514–1600)*, Waxmann Verlag, 2012. (=Münsteraner Schriften zur Volkskunde / Europäischen Ethnologie Bd. 17) S. 217.

<sup>55</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum der Stadt Riga III*, Nr. 117, 119 120, 181, 220.

Einheimischen ihren Essgewohnheiten. Eine lokale Bezeichnung für Brot gibt es auch in Straupe: deutsches Roggenbrot, *veģi* und *puritzen* sind als Bauernabgaben im Jahre 1556 erwähnt, als die Hochzeit der Tochter der Vasallen des Erzbistums Riga Rosen gefeiert wurde. Die Hochzeitsabgaben betrugen in Straupe 2 Lasten von gutem Bier, 2 gut gefütterte Stiere, 100 Hühner, 10 kastrierte Schafböcke, 10 Gänse, 10 Hasen, 2 Mastschweine, 200 Eier, 1000 deutsche Roggenlaibe, 100 *veģi*, 1000 *puritzen*<sup>56</sup>. Die letzte - *puritze* - könnte ein besonderes Weizenbrot sein, es muss aber bemerkt werden, dass eine solche Bezeichnung in der modernen lettischen Sprache nicht bekannt ist und es kein mittelniederdeutsches Wort ist<sup>57</sup>, sich aber als Hausname vielerorts in Lettland und als Name des Sees unmittelbar bei Straupe erhalten hat. Es kann erwähnt werden, dass unter den Bauernabgaben im Mittelalter des 16. Jhs. die Abgaben zur Veranstaltung der Festmahl in der Landgemeinde zusammen mit dem Landesherren - sog. Wackenfestmahl ausgezeichnet werden kann, darunter gibt es aber weder *puritzen* noch besonderes deutschen Brot, es gibt aber - Vieh, Hühner, Honig, Brotlaibe, Bier, Eier, Butter.<sup>58</sup>

Wie große Laibe im Mittelalter in Livland gebacken wurden, ist nicht genau geklärt, aber das in Münster im 16. Jh. gebackenes Brot war 1400 g und 700 g schwer. Hier ist in den Schriften auch Festlaibchen erwähnt, dessen Aussehen und Rezept nicht bekannt sind - *Gebildbrote* - 1359 g schwer. In den Hansestädten sind in den schriftlichen Quellen auch verschiedene andere lokale Leckerbissen erwähnt, z.B. Elbinger Striezel, deren Aussehen und Rezept nicht bekannt sind.<sup>59</sup> In Lübeck sollte jeder Bäcker oder Bäckerei gemäß den Regeln von 1545 und 1547 ein Sonderzeichen haben, das an der Bäckerei angebracht wurde und das von jedem Bäcker auf seinem Brot markiert wurde (*strumpe*, *schoenroggen u. Spysebroet*), nur *veģi* (*Brötchen*) und Weißbrot wurden nicht markiert.

---

<sup>56</sup> Švābe, A. Straupe. *Latviešu konversācijas vārdnīca* (Lettisches Konversationswörterbuch).

<sup>57</sup> Kiparsky, V. *Fremdes im Baltendeutsch*, Bd. 1, Helsinki, 1936, S. 107.

<sup>58</sup> VSVA, XXI; Лиги, Х. М. *Феодальные повинности эстонских крестьян*. Tallinn, 1968, S. 43–45; Heyde, J. Bauer, Bauer, *Gutshof und Königsmacht: Die estnischen Bauern in Livland unter polnischer und schwedischer Herrschaft 1561–1650* (Quellen und Studien zur baltischen Geschichte). Köln, Weimar, Wien, 2000, S. 228–229. 1569 sammelten 13 Einfusslinge von 13 Wacken (154 bewohnten Höfen) der ehemaligen Ordenswacke Muhu eine erhebliche Abgabe ein - 4500 Brotlaibe, 97 Bierfässer, 7 Stiere, 17 Kühe, 26 Schafe, 26 Gänse, Salz, Graupen, Fett, Butter, 390 Eier, u.a. Naturalabgaben kommen in der Mitte des 16. Jhs. in den landesherrlichen Bezirken vor, wo die alten Traditionen mehr eingehalten wurden, nach der Beobachtung von H. Ligi gab es die archaischsten Abgaben in estnischen Ländern im Burgbezirk Karksi (Karkus) und Ordensbezirken von Saaremaa (Ösel). In privaten Landgütern waren die Abgaben in dieser Zeit entsprechend dem Marktbedarf. In der zweiten Hälfte des 16. Jhs. war in den estnischen Bezirken die Grundbesteuerungseinheit vorwiegend ein Pflug, von der Gesinde wurden aber immer noch die Naturalwackenabgaben genommen - die waren 1 Rind, 1 Schwein, 1 Schaf, Hühner, Eier, Butter, Brot und „was nach alten Bräuchen zukommt.“ In der polnischen Zeit war die Wackentradition in den estnischen Gebieten verschwunden, nur in einigen größten Staatslandgütern bestanden noch bestimmte Zeiten/Versammlungen (*wardejstwa*). Die gemeinsamen Wackenabgaben wurden durch Geldabgaben ersetzt. Hasen waren normalerweise in den Bauernabgaben enthalten.

<sup>59</sup> Kleinschmidt, W. *Essen und Trinken...* S. 218.



Eine junge Städterin kauft Brot in Nürnberg, 1568. Abb. aus der Chronik von Jorg Urlaub. Zugänglich unter: <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/75-Amb-2-317b-23-r/data>

Weit verbreite waren in der Nahrung Hülsenfrüchte und Gemüse - Sau- und/bzw. Pferdebohnen, Erbsen; Kohlrüben und Rüben, Rettiche; Kohl, rote Rüben, Karotten, Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettich, Petersilien u.a.

Knoblauch und Zwiebeln galten im Mittelalter als bäuerliches Essen, obwohl in der Praxis in der Hanseregion, z.B. auf dem polnischen Gebiet, Zwiebeln in allen Schichten der Gesellschaft, auch in Städten weitläufig verwendet wurden.<sup>60</sup> In Livland wurde in den mittelalterlichen Schriften die Bezeichnung "sipollen"<sup>61</sup> verwendet, die in der modernen lettischen Sprache als Entlehnung aus dem Deutschen angesehen wird.<sup>62</sup> Auch im Estnischen ist die Bezeichnung der Zwiebel ähnlich - „sibul“, während die litauische Bezeichnung „svogūnas“ ist, und die Etymologie des Wortes wird im Litauischen mit dem Einfluss der Turksprachen verbunden.

Es wird angenommen, dass Knoblauch in den deutschen Städten weniger wichtig als heutzutage war.<sup>63</sup> Allerdings wurde es in der täglichen Nahrung viel gebraucht, worüber auch der Arzt des Erzbischofs von Riga Zacharias Stopius schrieb, er behauptete, dass Bauern frischen Speck und Knoblauch als Heilmittel verwendeten,<sup>64</sup> und auch der Pastor von Suntaži (Sunzel) und Mālpils (Lemburg) Salomon Gubert empfahl, Speck mit Knoblauch zu salzen (1645/49).<sup>65</sup>

<sup>60</sup> Dembinska, M. *Food and Drink in Medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the Past*. Philadelphia, 1963, S. 122.

<sup>61</sup> LUB II, 1, Nr. 636.; LUB II, 2, Nr. 679; LUB II, 3, Nr. 7343.

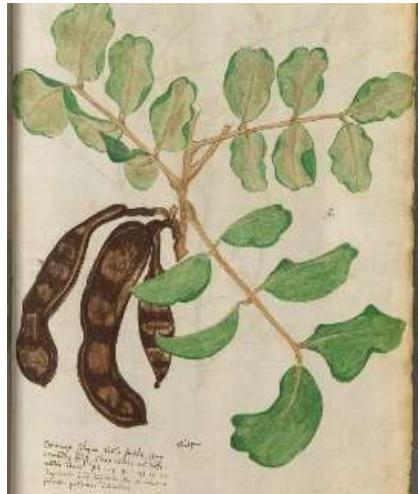
<sup>62</sup> *Sipele* – aus dem Hochdeutschen (?) oder Lateinischen (*cipolle*, *cepa*). In Dortmund – een schepel zypelen; in Hamburg um 1525 – *sipelen-hoker* (Zwiebelhändler). Schiller, K., Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*. Bd. 4: S-T. Bremen, 1878, S. 215.; Tönnies Fenne's Low German Manual of spoken Russian, Pskow 1607: An electronic text edition. Pepijn Hendriks and Jos Schaeken, Slavic Department, Leiden University. Electronic text edition of Tönnies Fenne (Pskov 1607) version 1.1. (Juli 2008) S. 65 Nr.7. ; [http://www.koeblergerhard.de/mnd/mnd\\_s.htm](http://www.koeblergerhard.de/mnd/mnd_s.htm).

<sup>63</sup> Schubert, E. *Essen und Trinken im Mittelalter*. 2010. S. 157

<sup>64</sup> Am 5. November 1565 in Riga an den preußischen Herzog geschriebener Brief. (Herzog Albrecht von Preußen (1565-1570), Nr. 3401).

<sup>65</sup> *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent*, S. 241.

Weit verbreitet wurden in der täglichen Nahrung Ackerbohnen und Erbsen verwendet, von denen in Livland auch Mehl produziert und gehandelt wurde.<sup>66</sup> Obwohl es ein einfaches Gericht war, kam es auch auf den Tisch der wohlhabenden Leute, und es waren auch erlesenere Rezepte bekannt. In einem Manuscript eines deutschen Kochbuchs aus dem 15. Jh. in der Wiener Bibliothek ist Ackerbohnenpüree mit Feigen, Zwiebeln, Salbei und Butter enthalten.<sup>67</sup>



*Saubohnen.* Abb. aus dem „Pflanzenbuch“ von der Mitte des 16. Jhs. (Pflanzenbuch, BSB Cod.icon. 34), zugänglich unter <https://bildsuche.digitale-sammlungen.de/>

Erbsen wurden als ein einfaches, bäuerliches Essen angesehen.. Einige norddeutsche Pastoren waren der Meinung, dass Gott besseres Essen als Bohnen und Erbsen habe. Etwas höher wurden Zuckererbsen gewertet, obwohl die Pastoren den Klosternonnen vorwarfen, dass sie sich zu viel von Birnen, Kirschen und Zuckererbsen hinreißen lassen.<sup>68</sup> Nach den Lebensmittellieferungen dem päpstlichen Hof im 14. Jh. ist es ersichtlich, dass Erbsen (lateinisch *pisi*) samt den Zwiebeln, Spinat, Petersilien, Fenchel, Gurkenkraut, Salbei, Rüben immer auf den Lieferlisten standen, um eine Suppe (*pro potagio*) zuzubereiten.<sup>69</sup> In Tallinn wurden aber Bohnen und Erbsen im 15. Jh. als ein Teil der Entlohnung für die Armen, auch Soldaten (Söldner) verwendet. Für die Armen wurde auch Roggenbrot als Geschenke verteilt.

Im Mittelalter wurden auch verschieden zubereitete Kohlköpfe, Gemüse der Saison, Kohlrüben- und Rübengerichte verzehrt. Es besteht die Meinung, dass einige im Mittelalter weitverbreitete Gemüse vergessen sind, z.B. Samen von grünem Fuchsschwanz (*Amaranthus*),

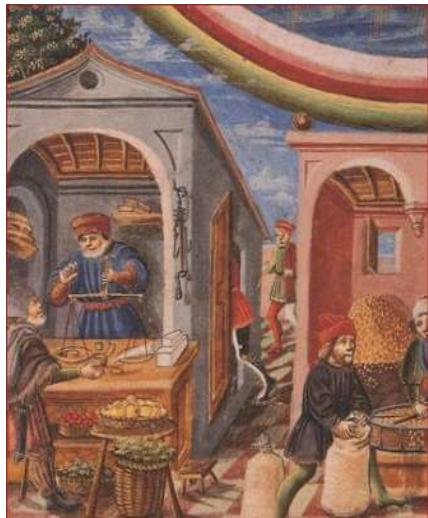
<sup>66</sup> LUB I, 10, Nr. 320, 604-606, 613, 614; LUB I, 11, Nr. 160 (auch weiße Erbsen) LUB II, 2, Nr. 679. Erbsen genannt *arweis, erweten*)

<sup>67</sup> Um die Wurst. CD-Beilage, Rezepte für Gemüse.

<sup>68</sup> Kotelmann, L. *Gesundheitspflege im Mittelalter. Kulturgeschichtliche Studien nach Predigten des 13., 14. und 15. Jahrhunderts*. Bremen, 2012. (neu veröffentlicht nach der Ausgabe von 1890)

<sup>69</sup> Weiß, S. Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes. Berlin: Akademie Verlag. 2002.

Gartenmelde bzw. Spanischer Salat (*Atriplex hortensis*). Kohlhändler und -händlerinnen wurden in Riga Ende des 15. Jhs. erwähnt,<sup>70</sup> Kohlanbau ist aber in der zweiten Hälfte des 16. Jhs. in Livland auch ausführlicher beschrieben worden. Auf den städtischen Märkten wurden auch frische, lokale Saisonfrüchte - Äpfel, Birnen, Kirschen, sowie lokale Gewürzkräuter, Salat gehandelt. In Riga gibt es Angaben über Handeln von Salat, Gemüse und Äpfel auf dem städtischen Markt von dem 16. Jh.



1) Händler, Italien. 15. Jh. Abb. aus dem Buch: *Um die Wurst*, Original Biblioteca Estense, Modena.

2) Zimthändler. Im Mittelalter war nur Zimt aus China bekannt, der aus 30-40 cm langen einseitig gerollten Röhrchen bestand. Abb. aus dem Buch *Um die Wurst*, aus dem 15. Jh. aus dem Werk "Tractatus de Herbis" von Dioscorides aus Biblioteca Estense;

3) Zwiebel, Wachs, Kirschen. Abb. aus Britisch Library Manuskrift "Tractatus de Herbis" um 1440 f. 30; zugänglich unter <http://www.bl.uk/catalogues/illuminatedmanuscripts/ILLUMIN.ASP?Size=mid&IllumID=49301>

Es gibt nicht viel ausführliche Angaben über Anbau von Obstbäumen in Livland, wahrscheinlich war es hier für viele in Mitteleuropa vorkommende Sorten zu kühl. Symbolisch wurde im Mittelalter angenommen, dass sozial höher Stehende an Baumästen wachsende Früchte essen, während die Bauern im Boden graben. In deutschen Ländern wurden im Mittelalter verschiedene Apfel-, Birnen-, Kirschen-, Pflaumensorten angebaut und Früchte wurden auf unterschiedlichen Weisen für Zubereitung von Essen verwendet. Apfelessig, Fruchtmarmeladen, Pflaumenkonfitüre und viele traditionelle Rezepte kommen aus dem Mittelalter. Sprachmaterialien zeugen, dass im mittelniederdeutschen sprachlichen Raum die gelben Pflaumen bekannt waren.<sup>71</sup> Weit wurden die in den süddeutschen Ländern so traditionellen blauen Pflaumen (deutsch - *Zwetschke*, *Pflaume*, lateinisch *prunus domestica*) angebaut und in Ernährung gebraucht,<sup>72</sup> während in der mittelalterlichen Ernährungslehre *Tacuinum Sanitatis* als die besten Pflaumen aus Damaskus

<sup>70</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum III*, Nr. 80.

<sup>71</sup> Spelling, sillinhg - Schiller, K., 233, 636, Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*. Bd. 4: S-T. Bremen, Verlag von J. Kühtmanns, Buchhandlung, 1878, S. 314

<sup>72</sup> Stanzer Zwetschke ist eine traditionelle und geschützte Sorte in Österreich.

angesehen wurden. In Livland sind im 14.-16. Jh. Äpfel, Rhabarber, Birnen erwähnt,<sup>73</sup> im 15. Jh. sei Kirschgetränk bekannt gewesen.<sup>74</sup> Während der Blütezeit erfrorene Kirschen sind in den von Pastoren im 17. Jh. geschriebenen Gemeindechroniken erwähnt, doch schon früher gab es in den Städten und in kleinen Orten Gärten, vermutlich mit Obstbäumen und -sträuchern. Im 16. Jh. gab es auch unter den Bauern eine besondere Gruppe - Gärtner (lateinisch - *hortulanis*), das waren aber eher Gemüsezüchter (im Gegensatz zu Getreidezüchtern). Gerade in Straupe ist wohl der „helle Garten“ erwähnt, der vermutlich ein Obst- und kein Gemüsegarten war. Am Ende des Mittelalters erschienen in den Gärten Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, u.a. Kulturpflanzen, und J. H. Zogra gibt 1803 an, dass auch in Vidzeme vor zwei Jahrhunderten Aalbeeren oder Johannisbeeren eingeführt wurden, in seiner Zeit wurden sie aber als längst bekannt angesehen.<sup>75</sup> In Riga sei im 16. Jh. ein Bestandteil des Festessens auch die „russischen Äpfel“ gewesen.<sup>76</sup> Im Mittelalter wurden Früchte getrocknet, in Honig und Zucker karamellisiert, und gelangen solche auf den Markt und im Fernhandel. In Livland waren als Handelswaren eingeführte Rosinen<sup>77</sup>, getrocknete Datteln und Zitronen<sup>78</sup>, Feigen<sup>79</sup>, Orangen bekannt.<sup>80</sup>

Salz war eine wichtige Handelsware, die für alle Schichten der Gesellschaft notwendig war und eine bedeutende Ware der Hansekaufleute war<sup>81</sup>. In Livland kam das grobe Salz aus Brügge in Frankreich oder auch aus Lissabon, das Feinsalz aus Lüneburg, noch waren das graue Meersalz, das weiße, reine Salz und verschiedene andere Salzarten bekannt.<sup>82</sup>

In den Schriften sind auch lokale Ölpflanzen und Gewürzpflanzen erwähnt. Leinsamen wurden in der Nahrung, für die Ölproduktion und als Zusatz zu anderen Gerichten verwendet, angebaut wurden sie jedoch, um Fasern für die Herstellung der Kleidungen u.a. zu gewinnen. Hanf wurde in der deutschen Küche im Mittelalter als ein Heilmittel angesehen, in der Fastenzeit wurden aber Hanfmilch, sowie Hanfbrei gebraucht. In Mitteleuropa nahm der Konsum von Hanf gerade im Mittelalter zu, als es auch als Rohstoff für Textilien und als Ölpflanze verwendet wurde. Der Konsum

<sup>73</sup> LUB I, 11, Nr. 747.

<sup>74</sup> LUB I, 10, Nr. 52 (*kersedranch*).

<sup>75</sup> Cigra, J. H. *Tas āboli dārznieks jeb pilnīga pamācīšana visādus auglīgus dārza kokus audzināt un kopt* (Der Baumgärtner oder ausführliche Anweisung zur Obstbaumzucht). 1803.

<sup>76</sup> Zwei Kämmereiregister der Stadt Riga..., S. 219.

Am Anfang des 19. Jhs. seien in Vidzeme verschiedene russische Äpfel - die „weißen Schlangenäpfel“, die langen grünen russischen Äpfel, sowie Melonen oder süße russische Äpfel bekannt gewesen (Cigra, J. H. *Pamācīšana, kā visus kēķa dārza stādus un tās iekš kēkes priekš citam derīgas zāles būs audzināt, kurai tā mācība pielikta kā tās visu dārgākās dārza zāles un augļus žāvēt* (Anweisung zur Kultur aller Küchen-Gewächse und der vorzüglichsten Küchenkräuter, nebst einem Anhang der vornehmsten Gartenfrüchte und Kräuter-Trocknung). Riga, 1806, S. 39)

<sup>77</sup> LUB II, 1, Nr. 636

<sup>78</sup> Zwei Kämmereiregister der Stadt Riga..., S. 72, 83.

<sup>79</sup> LUB I, 11, Nr. 454; LUB II, 2, Nr. 716; LUB II, 3, Nr. 781.

<sup>80</sup> Siehe LUB I, 12, S. 527 – Verzeichnis der Handelswaren.

<sup>81</sup> Henn, V. Der hansische Handel mit Nahrungsmitteln. In: Wiegmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S. 23–48, hier S. 26–28.

<sup>82</sup> Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600. (Geschichte Lettlands 1500-1600.)* Stockholm, 1964, S. 460. Salz, unterschiedlicher Arten und aus verschiedenen Orten - in allen LUB Bänden unter Handelswaren.

von Hanf und der Handel damit ist auch in Livland erwähnt. Es war das Essen der einfachen Leute um die Stadt Tartu (Dorpat), erlesene Gerichte aus Hanf wurden aber den höchsten Landesherren, z.B. dem Bischof von Tallinn während des Besuchs der St. Nikolaikirche serviert (1501). Für ihn wurde Hanfmasse mit Safran, Honig und Pfeffer zubereitet.<sup>83</sup>

Zu den traditionellen Gerichten von Vidzeme gehörten Hanfbutter (in die Butter wird gerösteter und zerstoßener Hanf eingerührt), sowie *stuks* (*stēņķis*, *stuķis*, *štaka*, *staks*). *Stuks* scheint dem Geschmack und der Zubereitung nach aus dem Mittelalter gekommen zu sein - gerösteter Hanf wird im Mörser zerrieben und es wird Wasser und Salz hinzugefügt, um eine pastenähnliche Masse zu erhalten. Bei der Zubereitung der Erbsenklumpen kann *stuks* der gemahlenen Erbsenmasse zugefügt werden.<sup>84</sup>

In Livland können die regelmäßig verwendeten Gewürzpflanzen - Dill, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Petersilien, Sellerien, Beeren der jungen Wacholder, Meerrettich archäobotanisch festgestellt werden. Meerrettich wurde, ebenso wie Senf, in Riga, Tallinn, Tartu (Dorpat) als Zusatz zu den sog. kleinen Mahlzeiten verwendet. In den Städten wurde der schwarze Senf (*Brassica nigra*), sowie rote Rüben und Radieschen gefunden. Der Senf wurde zu estnischen Städten von den lettischen Bauern gebracht.<sup>85</sup> Kümmel wurde in Europa auch als süßer Snack – geröstet in Honig oder Zucker gebraucht, im 17. Jh. aber wurde es von Vidzeme empfohlen, Kümmel dem Brot hinzuzufügen, um Koliken zu mindern.<sup>86</sup>

Verzehr von Milchprodukten verursacht Diskussion unter den Forschern. Kühe gaben nicht viel Milch, deshalb bildete Milch keinen großen Teil in der Ernährung, jedoch waren Milch, Käse und Butter in der Zusammensetzung vieler Gerichte. Käse und Butter wurden im Sommer für eine längere Nutzung im Winter zubereitet, wenn die Kühe keine Milch gaben. Städtische Händler kauften diese von den Landleuten ein. In der Zeit Livlands gibt es Angaben sowohl über Ausfuhr von Butter und Käse, als auch über deren Einfuhr. Es wurde auch Käse unterschiedlicher Qualität - die Herren- und die Knechtkäse, sowie schwedische und russische Käse erwähnt.<sup>87</sup> In Riga gab es um 1400 eine besondere Butterhandlung (*botterhus*),<sup>88</sup> und die Bedeutung von Butter im Handeln wird dadurch nachgewiesen, dass in Lübeck im 15. Jh. etwa 20,4% von dem eingeführten Butter aus Riga

<sup>83</sup> LUB I, 11, Nr. 634. Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 322.

<sup>84</sup> Meirāne, S. *Mūsu mantojums (Unser Erbe)*. Riga, 2016.

<sup>85</sup> Sillasoo, U. A *Cultural History of Food...* S. 316–328.

<sup>86</sup> *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent*, S. 221. Anfang des 19. Jhs. gibt seinerseits J.H. Zogra an, dass die Heimat von Kümmel, im Unterschied zu vielen anderen Kultur- und Gewürzpflanzen, der „Weltteil ist, in dem wir leben“, und in Deutschland werden ihre süßen Wurzeln statt der Zuckerwurzeln gebraucht (Cigra, J. H. Cigra, J. H. *Pamācīšana, kā visus ķēķa dārza stādus...* (Anweisung zur Kultur aller Küchen-Gewächse...)) S. 117)

<sup>87</sup> LUB I, 10, Nr. 155, 320, 604, 607, 613, schwedische Butter 606; LUB II, 2, Nr. 653, 679 ; Zwei Kämmereiregister .., S. 72. LUB I, 10, Nr. 320m 604-606, 613 LUB I, 11, Nr. 23, 160, 251, 797 ; LUB II, 2, Nr. 679.

<sup>88</sup> Napierky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum* II, Nr. 505, 644, 645.

kam.<sup>89</sup> Brot mit gesalzener Butter wurde als ein der Hanseregion charakteristisches Kennzeichen im Gegensatz zu Südeuropa betrachtet, und ungeschmolzene Butter wurde weitverbreitet zum Braten von Essen (in Butter gebratene Heringe und andere Fische) gebraucht, besonders wurde Maibutter ausgezeichnet.<sup>90</sup> Es kann jedoch bemerkt werden, dass unter den Naturalabgaben der livländischen Bauern keine Butterabgabe charakteristisch war, es wird als eine Abgabe schwedischer Herkunft betrachtet, ebenso wie Käsegebühr, die zuerst in Westestland, in Vidzeme aber nur im 17. Jh. eingeführt wurde.<sup>91</sup>

Das Tierfleisch - Schweine- und Hühnerfleisch - war zusammen mit Brot das Hauptgericht in der *Nichtfastenzeit*, auch Zicklein- und Lammbraten waren beliebt, ebenso wie Geflügelgerichte (Hühner, Gänse). Eier wurden in der Nahrung viel verwendet, die gab es in der Zusammensetzung vieler Gerichte, und die waren auch Handelsware, vor allem wohl auf dem lokalen Markt. Wie Hühner sind sie auch in vielen mittelalterlichen Manuskripten dargestellt, die wohl nicht in Livland entstanden sind. Allerdings sind Eier und Hühner in den schriftlichen Geschichtsquellen Livlands viel erwähnt - sie waren in den Verzeichnissen der traditionellen Abgaben, wurden in Riga und in anderen Städten gehandelt. Hühnerbraten wurde ebenso ziemlich oft in mittelalterlichen Illuminationen der Handschriften dargestellt, es galt aber als ein erlesenes und teures, sogar aristokratisches Gericht. So wurde Ende des 16. Jhs. in Riga verboten, auf Hochzeitsfeier alle „gelbe“ und geschmorte Hühner zu servieren,<sup>92</sup> obwohl Hühner sicherlich in der Stadt gebraucht wurden, z.B. gehörten zum Festessen 1577-1578 im Zusammenhang mit Ausflug zum Hexenbadeort Lachs, andere Fische, Hühner, Butter.<sup>93</sup>

In Livland sind in den Urkunden Würste, Räucherwaren, Pökelfleisch, Speck - sowohl aus Schweine- als auch Rindfleisch, sowie Braten erwähnt. Es wurden alle Tierteile verwendet - Kopf, Ohren, Magen, Beine, u.a. Es wurde auch Sülze zubereitet. Der Speck hat eine sehr große Bedeutung zur Erhaltung von Lebensmitteln (Fett wird als Konservierungsmittel verwendet), sowie bei der Zubereitung anderer Gerichte (z.B. Huhn mit Speck und Petersilie u.a., Wildbret mit Speck, Fisch mit Speck). Die Hauptmethode für die Aufbewahrung von Fleisch war Salzen - sowohl in den norddeutschen Hansestädten als auch in Livland. Der Pastor Gubert bemerkt im 17. Jh., dass die lettischen Bauern den Speck so konservieren konnten, dass es seine guten Eigenschaften sogar drei

<sup>89</sup> Henn, V. Der hansische Handel mit Nahrungsmitteln. In: Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S. 23–48, hier – S. 46. Am meisten wurde Butter in Lübeck aus Skandinavien eingeführt.

<sup>90</sup> Wiegelmann, G. *Thesen und Fragen zur Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. In: Wiegelmann, G., Mohrmann, R. *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. Münster, New York, 1996. S. 1–22, hier – S. 13.

<sup>91</sup> Лиги, Х. М. Феодальные повинности эстонских крестьян... S. 41, 51; Heyde, J. Bauer, Gutshof und Königsmacht... S. 227.

<sup>92</sup> Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin 1593 gedruckte von dem geehrten Rat der Königsstadt Riga - in Vidzeme - aktualisierte Hochzeits- und Kleiderordnung: Übersetzung aus dem frühen Neuhochdeutschen und wissenschaftliche Kommentare. Museumsreservat Turaida, 2013, Nr. XIV, S. 16.

<sup>93</sup> 4BdLv Bd.1, S. 254.

Jahre lang erhält, und es wurde in Getreide (im Getreidespeicher) aufbewahrt.<sup>94</sup> In den livländischen Urkunden ist besonders gesalzener Speck aus Saaremaa und der Insel Dagö ausgezeichnet.<sup>95</sup> Fett wurde seinerseits vielseitig im Haushalt verwendet und war eine bedeutende Handelsware, die schon im 13. Jh., wie auch später - einschließlich des 16. Jhs. aus Livland ausgeführt wurde.

Lamm- und Hammelfleisch wurde dort gebraucht, wo Schafzucht entwickelt war, das Hauptziel der Schafhaltung war aber Gewinnung der Wolle. Im 15. Jh. wurden in den deutschen Städten verschiedene Pasteten populär, unter den Handwerkerbruderschaften gab es Pastetenhersteller.

Viele Rezepte der Oberschicht der mittelalterlichen Gesellschaft für die Zubereitung von Fleisch und Gemüse unterscheiden sich von dem modernen Geschmack dadurch, dass sie einen süßen Geschmack hatten, weil während der Kreuzzüge von den Arabern die Mode kam, Fleisch mit Zucker und Gewürzen - Feigen, Safran, Zimt, Gewürznelken zu bereiten. Wie oft war in der Praxis die Gewohnheit zu treffen, Braten zu süßen und Gerichte nach Kochbüchern zuzubereiten, bleibt die Frage.

Wildbret war traditionell das Privileg der Aristokraten, auch das Recht der Teichhaltung war anfänglich im 15.-16. Jh. zugunsten der Aristokraten geregelt. Nach den bioarchäologischen Forschungen aßen die Stadtbewohner in Livland wahrscheinlich nicht so erlesene Gerichte wie die Adligen, hatten aber eine relativ ausgewogene Ernährung, darunter ziemlich viel Fleisch und Süßwasserfische. Sie hatten bessere Zähne, längeres Leben, bessere Knochen und Resistenz gegen Infektionskrankheiten als die Bauern, was von guter Ernährung mit hohem Proteingehalt zeugt. Das bezieht sich nicht nur auf die Einwohner der großen Städte, sondern auch auf die geforschten Einwohner der Kleinstädte (Valmiera, Cesis, Ikskile, u.a.) Vorwiegend war die sog. Landdiät.<sup>96</sup> In den Nahrungsmittelvorräten hatten gesalzene und getrocknete Fische, vor allem Salzhering und getrockneter Dorsch eine große Bedeutung.<sup>97</sup> Zum Beispiel befanden sich in der Burg von Sigulda (1451) neben dem gesalzenen Fleisch auch 25 Fässer Salzheringe, 10 Tonnen getrockneter Dorsche, 1080 Seebarsche, 1060 Rotaugen, 1006 getrocknete Zander, 1030 Strömlinge oder atlantische Heringe, 300 geräucherte Hechte, 80 Büschel Neunaugen, 4 Fässer gesalzener Meerforellen, 1 Gefäß mit Stören, 8 Fässer gesalzener atlantischen Heringe und 1005 *Flackfische* (auf 2 Teile geteilte Seefische).<sup>98</sup> In einem Fischabgabenverzeichnis der Vogtei Grobina war es im Jahre 1560 konkretisiert, welche Seefische als Abgaben von den Küstenfischern abgegeben werden mussten

---

<sup>94</sup> *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent.*, S. 241 – abgeschmolzene Salack zusieden/abzuschäumen/ und wenn sie kalt worden, wieder aufzugießen.

<sup>95</sup> LUB II, 3, Nr. 219.

<sup>96</sup> Zariņa, G. *Latvijas iedzīvotāju paleodemogrāfija 7.g.t. pr. Kr.–1800. g.* (Paläodemographie der Einwohner Lettlands 7. Jt. v. Chr.–1800) Riga: Verlag des Instituts der Geschichte Lettlands, 2009, 100, 105, S. 142–145.

<sup>97</sup> Getrockneter Dorsch als traditionelles Gericht in Kurland. Aber besondere Kochrezepte, die in den mittelalterlichen Niederlanden nah sind.

<sup>98</sup> LUB I, 11, Nr. 160.

und wie hoch ihr Preis war.<sup>99</sup> Eine der wichtigsten Handelswaren der Hanse waren Salzheringe. Das Rigasche Kämmereibuch zeugt, dass in Riga im 15.-16. Jh. Heringe ein Teil der Entlohnung für die Arbeiter - Maurermeister, den Amtspersonen von niedrigerem Status waren, während den höherrangigen Positionen eine viel auserlesener Entlohnung und Festessen zukamen - am 2. November 1555 schickte die Stadt nach der alten Gewohnheit an Bürgermeister - *Wittbrot*, russische Butter und *Puder* (Ingwerpulver oder Gewürzmischung<sup>100</sup>), sowie einen großen Hecht mit Safran, Mandeln und Rosinen und einen gebratenen Hasen mit Zucker, Zitrone, Oliven, Wein. Ein analoges Festessen wurde auch am 15. Februar 1556 erwähnt.<sup>101</sup> So wurde auch für den Bischof von Tallinn bei dem Besuch der St. Nikolaikirche 1501 eine Mahlzeit aus Zwiebeln, Rosinen, Pfeffer und Fisch zubereitet.<sup>102</sup> Im 16. Jh. gibt es in Livland Hinweise darauf, dass die Aristokraten Teiche für Karpfenzucht einrichteten.<sup>103</sup> Lachse waren Ausfuhr- oder auch Durchfuhrware, die in die norddeutschen Städte ausgeführt wurde.<sup>104</sup> Es besteht kein Zweifel, dass Fische nicht nur von Städtern, sondern auch den örtlichen Nichtdeutschen verzehrt wurden, sie wurden mit Importgewürzen zubereitet.<sup>105</sup>

Eine der typischen Fastenspeisen, in der nicht nur Fische, sondern auch Mandelmilch verwendet wurde, war das sog. "jerusalemische Essen" - ein Rezept aus dem Manuskript "Das bouch von guoter spise" (1345-1354), Nr. 62.: „Wenn du eine gute Fastenspeise zubereiten möchtest, nimm einen Barsch und lege es [das Filet] in dickflüssige Mandelmilch ein<sup>106</sup> und koch es in dieser Mandelmilch. Füge Zucker hinzu. Es kann warm oder kalt gegessen werden.“

Produkte für den täglichen Konsum wurden von den Städtern vor Ort zubereitet - in jeder Stadt gab es eine Bäckerzunft oder -beruf, eine Metzgerzunft usw. Alle Städte in Livland, welche das Rigaer Recht hatten (Limbaži (Lemsal), Pärnu (Pernau), Viljandi (Fellin), Koknese (Kokenhusen), Riga), hatten auch ihren eigenen Landkreis bzw. Marke, wo auch die Städter selbst Nahrung anbauten und Vieh hielten.<sup>107</sup> Im 15. Jh. wurde es verboten, Vieh gerade in den Städten, auf den Straßen zu

<sup>99</sup> Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1557–1560), Nr. 2579.

<sup>100</sup> Puder auch im *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, S. 45, 83, 96, 103.

<sup>101</sup> *Zwei Kämmereiregister*..., S. 72.

<sup>102</sup> Sillasoo, U. A. *Cultural History of Food...* S. 322.

<sup>103</sup> Zum Beispiel schreibt der Erzbischof von Riga in Limbaži am 6. Dez. 1539 über Karpfenzucht und Senden von Fischbrut aus Preußen (Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1534-1540), Nr. 1049, 1064).

<sup>104</sup> 1499, Dunsdorfs, E., Spekke, A. *Latvijas vēsture 1500-1600 (Geschichte Lettlands 1500-1600)*, Daugava, 1964, S. 459.

<sup>105</sup> "Stark gepfefferte" Fische sind als Knechtnahrung in der Beschreibung über den livischen Herrscher Kaupo Anfang des 13. Jhs. im „Buch der Wunder“ (1225 - 1226) von dem Zisterziensermonch Caesarius von Heisterbach erwähnt (*Turaida in den Urkunden von 13.-16. Jh.*) Verfasserin V.Stikāne. Riga, Zinātne, 2014, S. 24-25.)

<sup>106</sup> Mandelmilch (lateinisch amygdalatae) war ein sehr viel verwendetes Produkt. Ihre Zubereitung ist in den mittelalterlichen Handschriften und Büchern oft gar nicht beschrieben, es scheint, dass es allgemein bekannt gewesen sei: gehackte oder geröstete Mandeln werden mit heißem Wasser übergossen und mehrere Stunden ziehen gelassen.

<sup>107</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum*, III, Nr. 218 – Kuhweg

halten<sup>108</sup>. In den Städten wurde lebendes Vieh eingekauft und von Metzgern - gewöhnlich eine besondere Zunft - geschlachtet und geteilt. Es besteht die Meinung, dass der Rind- und Geflügelfleischverbrauch in den deutschsprachigen Städten im Spätmittelalter im 14.-15. Jh. stieg. Der Stadtrat kontrollierte die Fleischwaren, Verkauf des verdorbenen Fleisches wurde streng gestraft. Getreide kauften die Städter von den Bauern ein und bewahrten es dauerhaft in den Lagern der Städte auf. Geflügel und Gemüse kauften die Städter sowohl ein, als auch bauten selber an.

## Der süße und würzige mittelalterliche Geschmack - Zucker, *crude, konfett*

Pfeffer<sup>109</sup>, Muskatnuss<sup>110</sup>, Ingwer<sup>111</sup>, Safran<sup>112</sup> erscheinen in Livland als Händlerware, waren vermutlich auch Bestandteile erlesener Gerichte. In Livland wurden auch Nüsse - Mandeln eingeführt (werden vielfältig verwendet - Mandelmilch, Mandelmehl, Marzipan)<sup>113</sup>. Es wurden Weinbeerprodukte - Wein, Weinessig (*Agrest* bzw. *Verjus*)<sup>114</sup>, Rosinen<sup>115</sup> gehandelt; darüber hinaus sind auch römischer Pfeffer (*Kümmel*), afrikanischer Pfeffer (*Paradiskorne*), Zimt, Datteln, Feigen aus Zypern, Ingwer, Walnüsse, Thymian<sup>116</sup>, Anis, Gewürz-Pulver<sup>117</sup> u.a. bekannt. Gewürze waren im 13.-15. Jh. teuer,<sup>118</sup> dennoch waren sie nicht nur den Herrschern und Adligen, sondern auch den wohlhabendsten Städtern zugänglich, im 16. Jahrhundert verringerten sich die Gewürzpreise wesentlich, und sie wurden für einen immer breiteren Menschenkreis zugänglich. Der Kaufmann Hildebrand Veckinchusen schreibt im Brief vom 21. Oktober 1411 an seine Schwiegermutter in Riga, dass er verschiedene Gewürze *crude* absendet, 1419 sendet er aber an die Frau von Brügge nach Lübeck sowohl *crude* als auch Reis. Die Brüder Veckinchusen kauften Ingwer und verschiedene Gewürze (*crude*) in Venedig ein - im Jahre 1411 für 8000 Dukaten.<sup>119</sup>

Neben Gewürzen war ein bedeutender Bestandteil der mittelalterlichen Speisen Reis oder Reismehl, die auch für einen Durchschnittsstädter gut bekannt waren.<sup>120</sup> Reis wurde auch in den livländischen Städten verwendet, auf dem Gebiet Lettlands war es aber bereits vor der Entstehung

<sup>108</sup> In Riga, 1412. (Zariņa G. *Latvijas iedzīvotāju.. (.. der Einwohner Lettlands)* S. 135)

<sup>109</sup> Kämmerei-Register der Stadt Riga, S. 45, 141; LUB I, 10, Nr. 320, 606; LUB I, 11, Nr. 272.

<sup>110</sup> Kämmerei-Register der Stadt Riga, S. 43.

<sup>111</sup> Kämmerei-Register der Stadt Riga, Nr. 43-47; LUB I, 11, Nr. 56; LUB II, 2, Nr. 138; LUB II, 3, Nr. 734

<sup>112</sup> LUB I, 10, Nr. 320, 606; LUB II, 1, Nr. 31, 217, 233, 476, 532, 636, 721; LUB II, 3, Nr. 734.

<sup>113</sup> LUB I, 11, Nr. 56; LUB II, 2, Nr. 679.

<sup>114</sup> LUB I, 10, Nr. 320; LUB II, 3, Nr. 734.

<sup>115</sup> LUB II, 2, Nr. 679.

<sup>116</sup> LUB I, 10, Nr. 626; LUB II, 1, Nr. 34. LUB II, 3, Nr. 194, 732.

<sup>117</sup> LUB II, 3, Nr. 734.

<sup>118</sup> Zum Beispiel war 1404 in Wien durch ein Testament Safran hinterlassen, dessen Preis dem Wert einer Kuh entsprach (*Um die Wurst ...* S. 59.)

<sup>119</sup> Stieda, W. (Hg.) *Hildebrand Vechinchusen. Briefwechsel eines deutschen Kaufmanns im 15. Jahrhundert.* Leipzig: 1921, S. 67, 76, 239, 127.

<sup>120</sup> Schubert, E. *Essen und Trinken im Mittelalter.* 2010. S. 155:

der deutschen Städte bekannt - gefunden in Asote in der archäologischen Schicht aus dem 12. Jh.<sup>121</sup> Wenn im 13. Jh. Reis vermutlich eine Luxusware war, dann später - von dem 14. Jh. - waren Gewürze, Rosinen, Datteln, Feigen und Reis nicht nur Handelsware, sondern kamen auch auf den täglichen Tisch der reichsten Städter.<sup>122</sup> Reis war als Fastenspeise besonders bedeutend und wurde als eine der Hauptkomponenten in verschiedenen Desserts betrachtet. In deutschen Kochbüchern ist süßer Reis mit Safran (Farbstoff) und Zimt erwähnt, in Rezepten wird auch Reismehl als Bindemittel (Stärke) viel erwähnt.<sup>123</sup>

In Livland bestand auch mehr oder weniger Handel mit Zucker.<sup>124</sup> Für Gewürze und Zucker waren eine lange Zeit die Apotheker der Stadt zuständig. Im mittelalterlichen Europa wurde Zucker als Heilmittel angesehen, daraus wurden nicht nur Luxusgerichte, sondern auch Gerichte für die Kranken (zusammen mit Reis, Mandeln) bereitet. Einige Gerichte wurden nicht nur nach besonderen Rezepten, sondern auch aufgrund der Privilegien der Zubereitungs- und Handelsrechte zubereitet. Zum Beispiel Marzipan - im Mittelalter wurden das Rezept von Marzipan und seine Zutaten bekannt, es war das Essen der Könige und Fürsten, oft wurden aus Marzipan prächtige Geschenken in Form verschiedener Figuren bereitet.<sup>125</sup> Mit der Zeit wurde es auch den reichsten Städtern als Heilmittel (*Herzzucker, Kraftbrot*) zugänglich, das nur von den Apothekern gemäß den ihnen besonders gewährten Privilegien hergestellt und verkauft werden durfte. Doch auch Ende des 16. Jhs. war der Verzehr von Marzipan Luxus und ebenso wie Servieren von Mandelkäse und vergoldeter Gerichte auf den Hochzeitsfeiern der Dienstmädchen verboten.<sup>126</sup>

Als eine weitere süße mittelalterliche Luxusware kann der sog. "Christusarm" erwähnt werden, dem heilende Fähigkeiten zugeschrieben wurden. Das war, wie viel man aus den Beschreibungen urteilen kann, in langen Streifen geschmolzener Zucker mit Veilchen, Zimt oder Rosenwasser. Oft wurden diese langen Streifen auch vergoldet. Im Preußen und auch Livland erschienen im Mittelalter die Aristokraten seiner Zeit aus Westeuropa, um sich an den Ritterkämpfen gegen die Ungläubigen (Litauern) zu beteiligen, und zum Beispiel in 1369 führte der

---

<sup>121</sup> Diese Datierung scheint wohl dadurch zweifelhaft, dass sie eine der frühesten von den in der Hanseregion bekannten ist, da in den deutschen Städten die ältesten Reisfunde im Zusammenhang mit dem 13. Jh. stehen. (Sillasoo, U. and Hiie, S. An archaeobotanical approach., S. 83-84)

<sup>122</sup> LUB II, 1, Nr. 532, 635 u.a.

<sup>123</sup> Alsleben, A. Food consumption in the Hanseatic towns of Germany. In: *Medieval Food Traditions in Northern Europe*. Edited by S. Karg. PNM Publications from the National Museum Studies in Archaeology & History Vol. 12. Kopenhagen, 2007, S. 13–38, hier – S. 23. In Braunschweig ist Reis im 14.-15. Jh. gefunden worden. Es muss bemerkt werden, dass die Stärke in Livland auch aus Winterweizen zubereitet wurde - *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent.*, S. 242.

<sup>124</sup> Zucker ist schon im 14. Jh. erwähnt worden. *Kämmerei-Register der Stadt Riga*, 71, 72 (Zuckerkadit); LUB I, 11, Nr. 56; LUB II, 1, Nr. 21 (*suckerkadnit*), 31 (*klensucker*), 233, 636 u.a.

<sup>125</sup> Kam das Rezept von Marzipan aus dem Nahen Osten oder aus dem alten Rom, wo Marzipanfiguren ein verbreitetes Opfer den Göttern war? Siehe Arens, F. Die ursprüngliche Verwendung gotischer Stein- und Tonmedel mit einem Verzeichnis der Model in mittelrheinischen Museen. In: *Meinzer Zeitschrift* 66. 1971. S. 106-131; Eiselen, H. (Hg) *Gesammelte Aufsätze und Studien zur Brotgeschichte und Gebäckkunde (1940-1999)* Ulm. 2000. u.a.

<sup>126</sup> *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna* (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin), Nr. VI, S. 22.

Herzog Eduard von Gelderland 46 Pfunde bzw. etwa 20 kg solcher Süßigkeiten, darunter auch kandierte Ingwer, Pinienbonbons und noch 10 Pfunde Fruchtgelee mit sich.

In Livland bereiteten die Apotheker der Städte, wie in anderen Hansestädten,<sup>127</sup> Luxussüßigkeiten, die gleichzeitig auch als heilend galten - *Backenkrut*, auch *backenkrutt*, *borstcruth*, *kruserkurm*, *ladenkrut*, *magenkruth*.<sup>128</sup> Als heilend galt in dieser Zeit nicht nur Gewürzpflanzenpulver, sondern auch Zucker. Sogar mehr als Honig. Bis zum 13. Jh., darunter den alten Römern, war die Hauptkomponente der Honig, der als konservierender Stoff für Gewürze oder Heilkräuter war.<sup>129</sup> Honig war Handelsware<sup>130</sup>, doch im Fernhandel hatte im 14.-16. Jh., wie es scheint, Zucker größere Bedeutung. Es kann angenommen werden, dass das livländische "*Backenkrut*" Gesamtbezeichnung ähnlich wie in anderen europäischen Ländern bekannten gezuckerten Leckerbissen war. Luxussüßigkeiten wurden auch *Konfect*, lateinisch - *electuarim* genannt, und die könnten kandierte Gewürze in Glasur, süßes Gewürzpulver, Sirup, Marmelade, Gewürzkuchen sein. *Krüde* ist im livländischen Ritterrecht erwähnt<sup>131</sup>, es wurde aber von den städtischen Apothekern bereitet, und in den Rechnungsbüchern der Städte gab es Einträge, dass damit hohe Gäste bewirtet wurden. Es muss bemerkt werden, dass Straupe eine Haltestation auf solchen Reisen zur ständischen Versammlung des ganz Livlands (heutiges Gebiet Lettlands und Estlands) war, die in den Städten stattfand, wo von verschiedenen Richtungen zu ihrer Erreichung mehr oder weniger gleiche Zeit verbraucht werden sollte - Valmiera, Valka. In Straupe stiegen manchmal auf dem Weg zum Landtag die Delegierten der Rigenser in der Kurie der Städter (Rigaer Ratsherren, Bürgermeister) ab (vielleicht - pflegten regelmäßig abzusteigen). So blieben einige auf dem Weg zu Valka am 8. September 1438 hier über Nacht und hatten vermutlich auch feudale Mahlzeiten. Obwohl *Backenkrut* mehr für Landesherren gedacht war, doch konnte es im 15.-16. Jh. auch von den Einwohnern der Kleinstädte dem Rigaer Patriziat angeboten werden oder umgekehrt - Riga schenkte es ihren Partnerschaftsstädten im Inland, sowie sendete Wein dem Bürgermeister von Straupe<sup>132</sup>. Ende des 16. Jahrhunderts (Luxusordnung von 1593) wurde dieses Gericht auch auf Hochzeitsfeiern der Rigenser ausgeteilt.<sup>133</sup> Es ist wahrscheinlich, dass einer solchen Demokratisierung des Produkts die immer größere Zugänglichkeit von Zucker zugrunde lag. Zur Verbreitung von Zucker im 16. Jh. haben hauptsächlich die Portugiesen beigetragen, die begannen,

<sup>127</sup> Zum Beispiel, in Braunschweig – Arends, D., Schneider, W. *Braunschweiger Apothekenregister 1506-1673*. Braunschweig, 1960, S. 78. Es ist angegeben, dass der Begriff "*Backenkrut*" in den Apotheken des Rates Ende des 15. Jhs. als Gesamtbezeichnung, später aber selten verwendet ist, da jedes einzelne Produkt hervorgehoben ist.

<sup>128</sup> Zum Beispiel, LUB II, 3, Nr. 734,

<sup>129</sup> Zuckerrohr – von Menschen kultiviert, Urheimat könnte vielleicht in Südchina sein, wird aber in Indien sowohl zur Zeit der alten Griechen und Römer, als auch im Mittelalter ziemlich weit angebaut (Dalbu, A. *Dangerous Tastes: The Story of Spices*. Los Angeles: Berkeley, 2000. S. 26-27)

<sup>130</sup> In Livland LUB I, 11, Nr. 75, 160, 321, 580 LUB II, 2, Nr. 532, 630, 679.

<sup>131</sup> Bunge F.G. *Altlivlands Rechtsbücher*. Leipzig, 1879, S. 160, Art. 3. :

<sup>132</sup> Die Stadt Riga sendet 1420/1421 dem Bürgermeister von Straupe Wein im Wert von 5 Schilling (LUB I, 5, Nr. 2521 (MMDXXI)), noch sendet Wein, Bier, krude zu den inländischen Städten.

<sup>133</sup> *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna* (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin), Nr. V, S. 14.

Zuckerrohre auf der Insel Madeira anzubauen, nach der Expedition von Vasco da Gama (1498) wurden aber neue Gewürzhandelswege entdeckt.<sup>134</sup>

Im 14. Jh. seien die besonderen Luxusleckerbissen auf dem päpstlichen Hof in Avignon beliebt gewesen. Sie wurden bei den Apothekern gekauft, wurden auch als Dragees (*drageae*), *species confectae* bezeichnet, und wurden zusammen mit einem Getränk *nectar* gekauft. Vermutlich waren diese Papst-Bonbons kandierte Früchte oder Geleebonbons oder Zuckerbonbons, außerdem waren als Komponenten Rosenwasser, Fenchelwasser und Anis. Sie wurden auf besonderen Unterlagen - *massapanes*- Pinienholzteller serviert, die mit Zimtblütenessenz parfümiert waren. Manchmal kaufte der Papst Clemens VI *konfect* für riesige Preise und im großen Gewicht (1445 kg oder im Jahre 1344/45 - 7 Tonnen *konfett*) ein. Auch kaufte die Kurie von Papst Ingwer, Pinienkerne, Zitronensaft, den besonderen königlichen Koriander, vergoldete Pistazien, am meisten zu Weihnachten und im Ostermonat ein.<sup>135</sup> Bis ins 19. Jh. haben sich die Kennzeichen dieses Produkts als Zutaten von *Latwerge* (*Latwäre*) erhalten: ein süßes Gericht in der Konsistenz der Pflaumenkonfitüre oder ein sirupartiger gekochter Saft aus Früchten oder auch als eine Art Marmelade. Es ist wahrscheinlich mit dem Produkt verwandt, dem wundersam heilende und kräftigende Fähigkeiten zugeschrieben wurden - *Theriak*, der schon von den alten Römern, später - von den Mönchen des Klosters Lorsch (795), Avicenna (1030), Hildegard von Bingen (gestorben 1179) und von den Ärzten des 15. Jhs. in vielen Heilrezeptbüchern beschrieben wurde. In Livland war im Ritterrecht bei der Auflistung der Lebensmittel, die von den Erben des Landgutes verteilt werden, auch ein solches Produkt wie *lactuaria* erwähnt, was vermutlich die lateinische Bezeichnung von *Latwerge* - *electuarium* war.<sup>136</sup>

Die in den livländischen Urkunden vorkommenden Namen - *Konfect* - werden als Bezeichnung eines Festessens, einer süßen Delikatesse (?) verwendet (am 5. Juli 1449 - beim Empfang des Erzbischofs von Riga<sup>137</sup>, 1448 - Festessen an den Heermeister Livlands in Tallinn, 1530 Festessen zur Ankunft des Koadjutors des Erzbischofs von Riga).<sup>138</sup> Ende des 16. Jhs. war es schon Bestandteil des Hochzeitsmahls der Städter von Riga, wo es sowohl *confect* als auch *Brustkrut* gab.<sup>139</sup> Wie *confect*

<sup>134</sup> Zucker war schon bei den alten Griechen bekannt (d.h. sie haben von seiner Existenz erzählt). Breiterer Einsatz davon beginnt in Persien etwa im 7. Jh. Später bauten Araber es auch in Europa an, und venezianische Kaufleute wurden reich, weil sie den Monopolhandel mit Zucker in ihren Händen behielten. Zuckerrohr wurde schon im 13. Jh. von den Arabern in Sizilien eingeführt, ab dem 15. Jh. begannen auch Portugiesen, es auf der Insel Madeira, im denselben Jahrhundert auch auf der Insel Zypern anzubauen.

<sup>135</sup> Weiß, S. Versorgung des päpstlichen Hofes in Avignon mit Lebensmitteln (1316-1378). *Studien zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte eines mittelalterlichen Hofes*. Berlin: Akademie Verlag. 2002. S. 417-421.

<sup>136</sup> Bunge F.G. Altlivlands Rechtsbücher. Leipzig, 1879, S. 160, Art. 3. : .. alle spise, de dar de man in siner were hadde.. binamen vlesch, gröne edder dröge, smer, smolt, alle gebachen brot, allerlei gedrenke, alle kokenspise, als erweten, bonen, grütte, sennip, vische, heringe, böckinge, stockvisch, botter, cier, kese, alle molken, ölie, zipollen, knuflock, röven, alleb afgebraken ovest, alle krüde, gemalen edder gebraken, honnich, lactuaria, vigen, rosinen, mandeln, riis, [...].

<sup>137</sup> LUB I, 10, Nr. 628, S. 465-470; LUB I, 11, Nr. 1, 13, 51, 56, 208 (Konfekt, condeccio, confection); Nr. 56, 335, 489 (krude, krut backen)

<sup>138</sup> Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525-1534), Nr. 126, S. 123. – *Konfekt* wurde in einer großen Schachtel serviert.

<sup>139</sup> Übersetzerin der Urkunde Valda Kvaskova. *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna* (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin), Nr. V, S. 15., 2. und 3. Fußnote. V. Kvaskova ist der Meinung, dass das hier

und *crude* in Riga sich von *Brustkrut* unterschieden - schwer zu sagen, beide Bezeichnungen wurden aber zu gleicher Zeit sowohl im 14. Jh.<sup>140</sup> als auch im Jahre 1515 gebraucht, wenn das Festessen für Landesherren in Riga *crude*, die Sendung an den Rat im Jahre 1555 aber - *Brustkrutt* war.<sup>141</sup> *Krüt*, *krude* war im Mittelniederdeutschen die Bezeichnung für Gewürze aller Art, im Lippischen Stadtrecht ist es aber im Jahre 1385 gesagt: *Krude* wird wohl nicht getrunken, besteht aber aus Gewürzen und *confect*, was als reizender Stoff zum Getränk serviert wird. Hier geht es auch nicht um gewürzten Wein, da dieser hier als *ipenkraß* genannt wird, und um Gewürze zu Gerichten, da diese hier als *tafelcrûde* und noch in anderen Namen genannt werden.<sup>142</sup>

*Crude* des Oberheermeisters und der einfachen Brüder des preußischen Deutschen Ordens hat im 14.-15. Jh. Hartmut Bockmann geforscht, der festgestellt hat, dass in Preußen Luxussüßigkeiten kandierte Früchte oder gezuckerte Geleebonbons waren, denen auch Rosenwasser, Fenchelwasser, Anis zugesetzt wurden. Das war sehr, sehr teuer, was die einfachen Ordensbrüder, die alle von adliger Herkunft waren, nur zum Allerheiligenabend und am Tag des heiligen Thomas bekamen, dem Großmeister des Ordens führten aber Apotheker in der ersten Hälfte des 15. Jhs. *confekt / konfect* und *crude* mehrerer Arten tonnenweise und regelmäßig heran; es wurden auch spezielle für diese Süßigkeiten vorgesehene Gabeln, Löffeln und Geschirr eingekauft. Die Hauptbedeutung - Repräsentation, Hervorhebung der Hierarchie. Es wurde berechnet, dass ein einfacher Stadtschuhmacher für seinen Jahreslohn nur 75 Stück von *crude* kaufen könnte, dazu sollte er sein ganzes Gehalt verwenden.<sup>143</sup> Während des Aufenthalts des Großmeisters des Deutschen Ordens in Kaunas 1408 wurden ihm fuhrenweise Datteln, Rosinen, Ingwer, Gewürze, *crude* un *konfect* für den eigenen Verbrauch und Geschenke mitgeführt. Auch schenkten Litauer den Adligen teure Pferde, Jagdfalken u.a. Luxuswaren. Verschiedene erlesene Gerichte und vor allem Gewürze bedeuteten Macht, Kraft, Ansehen.<sup>144</sup> So verschwenderisch wie der Großmeister lebten weder deutsche Aristokraten, noch die Städte, obwohl es sich das Geschirr von Lüneburg und anderen wohlhabenden Städten der Hanse für solche mittelalterliche Luxusleckerbissen erhalten hat.

---

erwähnte *confekt* nicht mit Bonbons im modernen Sinne im Zusammenhang steht, es kommt aus dem lateinischen Wort *confectum* - zubereiten, *Brustkrut* konnte seinerseits mit Zucker und verschiedenen Gewürzen bereitetes Gebäck, das zum Wein serviert wurde, oder Gebäck mit kandierten Früchten sein.

<sup>140</sup> Kämmerei-Register der Stadt Riga, *Brustkraut* S. 70, 82; *Krude* – ebenda, S. 40, 43, 45, 46, 82.

<sup>141</sup> 1515 bewirteten Rigenser die Landesherren mit Wein, Bier, Brot und *crude*. Gleichzeitig war als Festessen für den Arzt des dänischen Königs Datteln, Ingwer, Wein (Zwei Kämmereiregister., S. 214, 72, 219).

<sup>142</sup> Schiller, K. , Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch* Bd. VI, S. 189-190.

<sup>143</sup> Bockmann, H. Süßigkeiten im finsternen Mittelalter. Das Konfekt des Deutschordensmeister. In: *Mittelalterliche Texte. Überlieferung - Befunde - Deutungen. Kolloquium der Zentraldirektion der Monumenta Germaniae Historica am 28/29. Juni 1996.* Hg. Von R. Schieffer. Hannover, 1996, S. 172-188.

<sup>144</sup> Freedman, P. *Food: the History of Taste*. Barrkeley, CA, 2007.



- 1) Konfekt-Gabel, 15. Jh. Wiener Museum für angewandte Kunst. Silber, Vergoldung, Bestandnr. F884.
- 2) Der in den archäologischen Ausgrabungen in Cēsis gefundene Löffel, der zur Gabel umgewandelt werden kann, Zeichnung aus dem 16. Jh. (Abb. aus dem Buch Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsētas attīstībai (Geschichte und heutige Bedingungen für die Entwicklung der Stadt). Cēsis, 2007, S. 55) und Silbersüßigkeitengabel, Ende des 15. Jhs.
- 3) Die in der Stadt Koknese gefundene Gabel mit Perlmuttverzierung und Messer. 16-17. Jh. Abb. aus dem Buch Latvijas PSR arheoloģija (Die Archäologie der lettischen SSR). Riga, 1974. 79. Tabelle

Die wohlhabenden Leute in Livland strebten, beim Gebrauch der Luxusgerichte mitzuhalten, und der Gewürz- und Zuckerhandel im 15. Jh. blühte. Die schon erwähnten Kaufleute der Hanse Brüder Veckinchusen kauften Ingwer und verschiedene Gewürze (*crūde*) in Venedig ein - im Jahre 1411 für 8000 Dukaten und schickten nach Livland.<sup>145</sup> Einer von ihnen gab im Testament von 1406 an, dass er nicht nur verschiedene Silberkrüge, große Silberteller, sondern auch Silber *crūdenap* - Gefäß für Süßigkeiten hat.<sup>146</sup> In den Briefen aus Lübeck im 15. Jh. ist es auch angegeben, dass der Gewürzhandel nicht immer so gut geht und dass Rosinen nicht ausverkauft seien und die Leute in Lübeck nicht mehr so leckerhaft wie früher seien, auch in Danzig und Nowgorod stehen 1416 Feigen und Gewürze lange unausverkauft.<sup>147</sup>

Schließlich kann erwähnt werden, dass mit der Zeit der Gebrauch von Gewürzen und Süßigkeiten verschiedene Schichten der Städter erreichte und sie nicht nur zu Festmahlen gebraucht wurden. So sei in Tallinn eine einfache Frau beschuldigt, dass sie 1527 ihre Mitbewerberin mit "krude" vergiftet gewollt habe.<sup>148</sup> In Tallinn sind auch Fälle bekannt, wenn Gewürze und Heilkräuter falsch zubereitet wurden, was verschiedene Beschuldigungen hervorrief.<sup>149</sup>

<sup>145</sup> Stieda, W. (Hg.) *Hildebrand Vechinchusen..*, S. 67, 76, 127, 239.

<sup>146</sup> Ebenda, XXXII, 7, 186, S. 204.

<sup>147</sup> Ebenda, XXXII, 7, 186, S. 204.

<sup>148</sup> Nottbeck, E. (Hg.) *Die alte Criminalchronik Revals*. Reval, 1884, S. 74.

<sup>149</sup> Ebel, W. *Das Revaler Ratsurteilbuch (Register von addsproken) 1515-1554*. Göttingen, 1952, Nr. 258: Streit über falsch zubereitete Heilmittel bzw. Gewürzmischung (*unrechtfertigen falschen kruder*)

## Esskultur

Im Spätmittelalter übernahm die Aristokratie in ganz Europa oft von den französischen Ländern kommenden Vorschriften der Galanterie beim Tisch, auch die reichsten Städter versuchten, diesen zu folgen. Die Hierarchie der Gesellschaft wurde von den „Holzbauern“, die aus Holzgeschirr aßen, „Tonstädtern“, die keramische Erzeugnisse auf dem Tisch hatten, sowie von den „Metall-Glas-Adligen“ vertreten.<sup>150</sup> Das Vorhandensein einer solchen Vorstellung in Livland wird durch die Tatsache nachgewiesen, dass Anfang der Neuzeit 1655 drei Adlige und der Pastor von Straupe Zeugnis gaben, dass Adelaida Kriedener von der Burg Rosenbeck arm sei: „sie ißt nicht aus Kupfergeschirr und trinkt nicht aus Silber-, sondern aus Holz- und Steingeschirr.“<sup>151</sup>

Geschirr wurde vor Ort in den Städten hergestellt. In der Hansezeit wurde glasierte Keramik viel gebraucht, in der Bleiglasur verwendet wurde. Geschirr war im allgemeinen in einer weiten Region sehr ähnlich. Überall gibt es unter den Funden Gläser für Wein und Bier.<sup>152</sup> Besonders typisch ist Glasgeschirr mit der deutschen Bezeichnung *Nuppenbecher*. Ebenso gab es in den Städten viel Holzgeschirr - gedrechselte Schüssel und Teller, darunter Tischgeschirr, Zinteller.<sup>153</sup> Für feudale Mahlzeiten wurden besondere Gefäße zum Waschen der Hände verwendet, und eins von solchen waren die sog. Hanseschüssel bzw. -schalen zum Waschen der Hände - 'Hanseschale' aus Kupfer bzw. Messing - ein ziemlich typischer in den archäologischen Ausgrabungen in den deutschen Städten gefundener Gegenstand - flach, ursprünglich (11.-12. Jh.) aus Blech, später aus Messing, oft mit Gravuren und einem besonders ausgezeichnetem Rand verziert, Durchmesser ca. 25-30 cm. Ihre Herstellungsorte wurden in Goslar und Braunschweig untersucht. Sie wurden auch in Aachen, Köln, Rhein-Maas-Gebiet hergestellt.<sup>154</sup>

<sup>150</sup> Um die Wurst ..., S. 11.

<sup>151</sup> Archiv Katalog des Verbandes der Freiherrn und Grafen von Rosen. Flensburg: Rosenscher Familienverband, 1977. S. 46. (Das Dokument hatte sich im Briefladen von Mazstraße (Klein Roop), jetzt Familienarchiv Rosen erhalten). Steingeschirr könnte auch Keramik sein - Steinmassegescirr, das in livländische Städte und Burgen von Norddeutschland eingeführt wurde.

<sup>152</sup> Naum, M. Material Culture and Diasporic Experiences: A Case of Medieval Hanse Merchants in the Baltic. In: *Archaeological Papers of the American Anthropological Association* 26(1). S. 72-86.

<sup>153</sup> Celā uz latviešu tautu (Auf dem Weg zum lettischen Volk). On the Road to Becoming Latvian. Riga, Nationales Geschichtsmuseum Lettlands, 2016, S. 69.

<sup>154</sup> Schultz, A. Essen und Trinken im Mittelalter (1000-1300): Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin, Boston, 2011, S. 515.



1) Die sog. Hanseschale aus Bronze zum Waschen der Hände. Köln, 13. Jh. Abb. aus dem Buch: Schultz, A. Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische, kunsthistorische ... 2011, S. 515, Abb. 84.;

2) Mahlzeit der Städter. Niederlande. Ölgemälde auf dem Zifferblatt einer Uhr, Fragment, um 1490/1510. Abb. aus <http://www.imareal.sbg.ac.at/home/> (Institut für Realienkunde des Mittelalters und der frühen Neuzeit, Krems)

Besonders charakteristisch für die Städter Ende des Mittelalters waren Zinngeschirr und Zinnkannen. Es wurden auch Zinteller gebraucht. Die Wohlhabendsten hatten auch Silberbecher und sonstiges "Tischsilber".

Gewöhnlich hatte ein jeder Städter eigenes Messer, und viele hatten auch eigene Löffel dabei, die ständig mitgetragen wurden, oft am Gürtel befestigt. Am Ende des Mittelalters im 16. Jh. benutzten die Städter auch Gabel. Diese Werkzeuge konnten ganz einfach aus Eisen mit einem hölzernem Griff oder auch teuer und künstlerisch gestaltet sein. Vermutlich gab es auf dem Tisch immer auch ein Messer zum "gemeinschaftlichen Gebrauch", mit dem ein Stück abgeschnitten und in den Mund gelegt wurde. Im 15.-16. Jh. sind in den Testamenten der Städter Silbergeschirr, Glas erwähnt.<sup>155</sup> Das hatten sogar die ärmsten Städter, z.B. im Testament des Dienstmädchen von Tallinn *Meyse* sind mehrere ihr gehörende Silberlöffel erwähnt.<sup>156</sup> Ein ganz prächtiger Silberlöffel, der in eine Gabel umgewandelt werden konnte, sei im Besitz einer etwa 26 Jahre alten Frau gewesen, die im Keller der Burg von Cesis vermutlich während des russischen Angriffs auf die Stadt im Jahre 1577 umgekommen sei. Sie hielte dieses prächtige Besteck im Täschchen am Gurt zusammen mit Glasperlen, Knöpfen, Brokatbändern, einem Ringchen, einem Fingerhut.<sup>157</sup>

<sup>155</sup> Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 10 (1435 – 12 Silberlöffel, 4 Silberbecher; Nr. 24 (1472) – 7 Silberlöffel und mehrere Becher; Nr. 52 – Tischsilber, Nr. 56; Nr. 105, Nr. 107 (1511), Nr. 108 (1512), Nr. 112 (1516) u.a.

<sup>156</sup> Stadtarchiv Tallinn, 230. Fonds "Tallinn magistraat", 1. Beschreibung, BN Sache. Allerdings ist in den Vermögensbeschreibungen der Städter nach dem Tod ersichtlich, dass die Ärmsten oft wirklich nur einen Löffel hatten.

<sup>157</sup> Apala, Z. *Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974–2006) materāli* (Materialien der archäologischen Forschung der Burg von Cesis (1974-2006)). Buch *Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsētas attīstībai. (Die Geschichte und heutige Voraussetzungen für die Entwicklung der Stadt)*. Cesis, 2007. S. 55–57.



Abb. Haushaltsgegenstände, die im Eheleben notwendig sind. Schnitzwerk von Hans Paur aus dem 1480. Aus dem Buch Caune, A. Pētījumi Rīgas arheoloģijā (Forschungen der Archäologie von Riga). Ausgewählte Schriften. Riga, 2007, S. 526

## Getränke

In den Städten wurden Bier und Wein viel verbraucht. Bier wurde in großen Mengen produziert, in den Städten bestanden Bierbrauzünfte, und das kostbare Bestand für Bierbrauen wurde über mehrere Generationen vererbt (Röstpfanne, Kupferkessel, etc.). Bierbrau- und Handelsrecht war ein besonderes Privileg der Städter oder einzelner sozialen Gruppen. Das einfachste war das leichte Bier (*Dünnbier*), das im Alltag gebraucht wurde. Teurere Biersorten wurden eingeführt. In Riga war am meisten Hamburger, Rostocker, Wismarer Bier eingeführt. Anfang des 16. Jhs. sind im Ausgabenbuch der Rigenser auch Mors und Ingwergetränk, sowie Honigbier (*Meth*) erwähnt.<sup>158</sup>

Es gab verschiedene Weinsorten, und die alle wurden in Livland eingeführt, weil vor Ort keine Weintrauben angebaut wurden. In Livland wurden im 15.-16. Jh. sowohl Wein aus Rheinland, als

<sup>158</sup> Kämmerei-Register der Stadt Riga, S. 43, 44, 46; Zwei Kämmereiregister.., S. 43, 21, 44, 46, 206, 211, 213, 214.

auch *Klaret* bzw. *clareth* (Gewürzwein) und Rotwein, Südwein *romenie* bzw. *rumeninge*, *malmesie* und einfacher bzw. *Bastardwein* gebraucht.<sup>159</sup>



*Branntweindestillieren.* Abb. aus dem Buch Brunschwig, H. *Liber der arte distillandi simplicia et composita.* Strassbur, 1505.<sup>160</sup>

Im Mittelalter wurde einem immer größeren Teil der Gesellschaft das Prinzip der Branntweindestillierung bekannt. Branntwein wurde ab dem 15. Jh. auch als Lebenswasser (lateinisch - "Aqua Vitae"), ab dem 16. Jh. im Deutschen auch als "*Brennen Wein*" bezeichnet. In Europa war die Gewinnung von solchem Alkohol schon von dem 12. Jh. bekannt, anfänglich in Klöstern<sup>161</sup>, dann auch in den städtischen Apotheken und Alchemistenwerkstätten. Seit vielen Jahrhunderten wurde Branntwein als Arzneimittel, sogar Wundermittel gegen verschiedene Krankheiten angesehen. In den deutschen Städten ist Branntweindestillierung in größeren Mengen von dem 16. Jh. bekannt, z.B. in Osnabrück wurde 1536 eine besondere Branntweinsteuer eingeführt. In Livland geschah es jedoch nicht so früh, und noch 1545 bat der Erzbischof von Riga, Branntwein aus Preußen zu schicken.<sup>162</sup> Ende des 16. Jhs. und im 17. Jh. verlor die Branntweinherstellung den Geheimnisschleier, und in Vidzeme wurde die Destillation detailliert von dem Pastor S. Gubert (1645) beschrieben, es wurde angegeben, wie man Branntwein aus Roggen, Weizen gewinnt, indem auch Gewürzpflanzen - Anis, Angelica, Kalmus, Lakritz, Kümmel oder Zucker, Honig, Muskat, Gewürznelken, Ingwer, etc. zugegeben werden. Er empfahl auch, Branntwein mit Safran oder Salbei

<sup>159</sup> Dem Koadjutor des Erzbischofs von Riga wurde 1530 *claret* - Wein mit Gewürzen und Honig, Rheinwein (1 Fass), Ingwergetränk (3 Steinmassbecher) gesendet (Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525–1534), Nr. 123. Weinbezeichnungen aus LUB I, 10, LUB II, 1-3)

<sup>160</sup> Zugänglich unter: <https://books.google.lv/>

<sup>161</sup> Im Wiener Museum (Bestandnr. MV 8.876) haben sich Destillierkolben erhalten, die im 15. Jh. von den Mönchen des Klosters Varena zur Likörgewinnung verwendet wurden.

<sup>162</sup> Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1540-1551), Nr. 1289.

einzufärben.<sup>163</sup> Herstellung von *aqua vitae*, welche nach Gubert auch *crudos humores* ist, scheint gleich wie in Rezepten von Paracelsus und Alchimisten zu sein, wo die Wurzel *Ellebori nigri* und andere Gewürze verwendet werden, es wurde sogar gegen Pest empfohlen.<sup>164</sup> Der Pastor Gubert gibt an, dass Branntwein ein Arzneimittel, und kein Getränk ist, und es soll bei Schwangeren und Kindern mit Vorsicht gebraucht werden.<sup>165</sup> Es kann bemerkt werden, dass gerade als Arzneimittel - *Spiritus juniperi*- Wacholderbranntwein 1631 in der Burg Turaida gebraucht wurde<sup>166</sup> Im Laufe der Jahrhunderte wurde Branntwein in Vidzeme sehr weit eingeführt und wurde auf den Landgütern im 18.-19. Jh. in großen Mengen produziert. Im 19. Jh. wußte der Gemeinendarzt E.Brēms von Lēdurga (Loddiger) zu erzählen, dass als erstes Araber den Branntwein herzustellen lernten, welche es noch immer als heilsame Arznei, und nicht als Getränk betrachten.<sup>167</sup>

## **Städtische und ländliche Speisen. Essgewohnheiten und die traditionelle lettische Küche der Hansezeit.**

Städte isolierten Menschen von der Naturwelt. Sie schufen ihre eigene Kultur, die von der ländlichen Gesellschaft durch Mauern, eigenem Recht, täglichen Lebensgewohnheiten und Lebensrhythmus abgetrennt war, die sich nicht nur auf den natürlichen Verlauf der Zeit stützte.<sup>168</sup> In der Zeit Livlands, die auch die Hansezeit war, im 14.-16. Jh. gab es auch eine ethnische Barriere - die Deutschen und Nichtdeutschen aßen und kleideten sich unterschiedlich. Doch gab es auch etwas Gemeinsames. Grundnahrungsmittel im Alltag, in verschiedenen Jahreszeiten zugängliche Speisen und Getränke. Gemeinsam war vermutlich das Verhältnis zum täglichen Essen und zum Festmahl, weil sowohl für Landleute, als auch für Städter Festessen etwas Besonderes war, worauf man wartete, und wofür man sich lange vorbereitete. In den mittelalterlichen Städten, wo religiöse Menschen lebten, wurde dieser Gegensatz vom langen Fasten verstärkt, in der Zwischenzeit wurden prächtige und reiche Feste mit besonderen Gerichten veranstaltet.

In der traditionellen livländischen Küche sind bis zum Beginn des 20. Jhs. Roggenbrot, sowie verschiedene Weizenbroterzeugnisse charakteristisch, die mit dem Kalenderzyklus und besonderen Feiern im Zusammenhang stehen.

<sup>163</sup> *Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent..*, S. 229 ff.

<sup>164</sup> Ebenda, S. 233-234.

<sup>165</sup> Ebenda, S. 235.

<sup>166</sup> Protokoll des Landesgerichts Riga in der Sache über Anklage von Kike Martins gegen den Bauer des Umkreises Lēdurga des Burgbezirks Turaida *Laks* Martins wegen Zauberei, am 22. September 1631. Historisches Staatsarchiv Lettlands, 110. Fonds "Landesgericht Riga", 3.Apr., 1.Sache.

<sup>167</sup> Brēms, E.V. *Padomi priekš Vidzemes ļaudīm, kā no niknām sērgām un grūtām vājibām būs izsargāties* (Ratschläge für die Leute von Vidzeme, wie bösen Seuchen und schweren Schwächen vorzubeugen). Riga, 1843, S. 50.

<sup>168</sup> Makenna T. *Pišča bogov*. Moskau, 1995. S. 91.

Wie in lettischen Volksliedern das Festessen hervorgehoben wird, das mit dem Jahrgang verbunden ist:

Ich aß kein Ziegenfleisch / das ganze Jahr;

Endlich hatte ich Ziegenflsch / Am Kekatasabend. Lettisches Volkslied 14 066, so wurde auch in Norddeutschland der Weihnachtsabend - "Vullbuuksobend bzw. Vollbauchabend" – Abend des vollen Bauches genannt. Für viele Völker ist Schweineglück vereinigend - das ist auch voller Bauch mit Schweinefleisch, was sogar die Bezeichnung des Weihnachtsabends in mährischer Sprache ist. Zu Weihnachten endete die Fastenzeit, und, wie in anderen ähnlichen Fällen, gab Fleischmahlzeit ein festliches Gefühl. Es wurden auch besondere kulinarische Erzeugnisse bereitet - sogar in Straupe wurden 1585 Osterschinken und Osterkuchen erwähnt<sup>169</sup>.

Die traditionellen Gerichte von Vidzeme passen zum „mittelalterlichen Geschmack“, obwohl die reichen deutschen Städter während der Hansezeit auch die teuren ausländischen Gewürze liebten, die der traditionellen lettischen Küche besonders charakteristisch sind.<sup>170</sup> Es wurden bereits die der Hanseregion im Mittelalter charakteristischen Gerichte erwähnt, die einen festen Platz in der lettischen Küche beibehalten - Roggenbrot, Brot mit gesalzener Butter, Hanfgerichte. Die traditionellen livländischen Gerichte werden seit langem gegessen - *koča*, auch *kūķis* (Graupenbrei mit geräuchertem Speck und Zwiebeln, was traditionell zu Weihnachten bereitet wird); Sauergrütze, Fladen oder Landbrot, Speckpiroggen, Felderbsen mit Speck, geröstete Erbsen, *sutnes*, *sutņi* oder *kama* (gekochte, geröstete und gemahlene Körner - dann geschmort und getrocknet, anschließend gemahlen, und dann können mit Milch als dünne Grütze gebraucht werden).<sup>171</sup> Es kann gesagt werden, dass Felderbsen mit Speck ein traditionelles Gericht von Fastnacht oder Vatslavji (der Vorfastenzeit) in Schleswig-Holstein war. Die wurden auch als Kapuzinererbsen bezeichnet (*Graue Arfen mit Swiensback, Kassler und Kokswust*).<sup>172</sup> In den mittelalterlichen Kochbüchern gab es sowohl gewürzte Erbsenpürees mit Mandeln, Zimt, Muskat, Ingwer und Honig (die sog. Heidenerbsen oder arabischen Erbsen), als auch der lettischen Küche nahe Rezepte wie „Böhmisches Erbsen“, die im Kochbuch von Philippine Welserin „*De re coquinaria*“ (1545) zu finden ist<sup>173</sup>: Wenn du gute böhmische Erbsen und eine gute Fleischbrühe möchtest, dann nimm einen großen Topf, decke ihn mit einem Tuch ab, damit der Dampf darin bleibt. Laß sie dämpfen, bis sie weich werden. Dann reib sie gründlich mit einem Reibstein. Danach presse sie durch ein Sieb und mach sie mit Fleischbrühe an, aber nicht zu dünn, denn es wird beim Kochen noch dünner. Und koch sie gut. Danach nimm frischen Speck, den koch, und wenn er gut gekocht ist, so nimm ihn und schneid ihn in feine Würfel,

<sup>169</sup> VSVA, S. 299. 1585 sei in Straupe der aus Koknese gekommene Nandelstad als Pastor gewesen, dem zusammen mit anderen Zahlungen zu Ostern auch 1 Schinken und Kuchen zukam.

<sup>170</sup> Siehe Dumpe, L. (Verfasserin). *Latviešu tautas ēdieni (Gerichte des lettischen Volkes)*. Riga, 2009.

<sup>171</sup> Diese livländischen Gerichte sind besonders im Werk von Signe Meirane ausgewiesen (Meirāne, S. *Mūsu mantojums (Unser Erbe)*. R., 2016)

<sup>172</sup> Das Rezept ist zum ersten Mal im 18. Jh. im Kochbuch von Sophie Wilhelmine Scheibler festgehalten.

<sup>173</sup> Die Handschrift des Kochbuchs von Philippine Welserin hat sich im Schloss Ambras auf dem heutigen Gebiet von Österreich erhalten, Bestandnr. PA 1473. Das erwähnte Rezept ist unter Nr. 135.

doch schneid ihn nicht zu fein, daß alles noch beieinander sei; leg ihn in heißes Schmalz und wende ihn ein paar Mal darin um, nimm ihn dann heraus und leg ihn mitten in die Schüssel, wenn du die Erbsen angerichtet hast.“ Es sei darauf hingewiesen, dass auch Ende des 18. Jhs., als die ersten Kochbücher in lettischer Sprache erschienen, die aus den deutschen Kochbüchern übernommene Tradition fortgesetzt wurde, den Erbsengerichten verschiedene Gewürze hinzuzufügen, z.B. „Durchgeseihte Erbsensuppe mit gebratenem Speck und Korinthen“.<sup>174</sup>

Ebenso hat unsere bukstiņputra (Brei aus Kartoffeln und Gersten) alte Traditionen, obwohl sein traditioneller Bestandteil heutzutage Kartoffel ist, der in der Hansezeit nicht bekannt war. Doch historisch waren Breie unterschiedlich und mit verschiedenen Komponenten. Im 18. Jh. schrieb der deutsche Arzt und Wissenschaftler Rosin Lentil, dass livländische Bauern sich meistens von einem leicht gemahlenen Buchweizenbrei, dann von Gerstenbrei ernähren, beide mit Milch gekocht, meistens geronnen, es wird im Holzgeschirr auf den Tisch gelegt. Sie essen auch Breichen und verschiedene Gemüse. [...] Sie sind an ein bestimmtes Essen gewöhnt, das *soost* genannt wird. Es wird gescherzt, dass Ausländer, die einmal von dieser Nahrung genossen haben, dieses Land sehr ungern verlassen, und wenn sie es verlassen haben, dann haben sie Sehnsucht, es wieder zu sehen. [...] Dieses Gericht ist gewissermaßen eine Mischung aus verschiedenen Dingen, z.B. Lammschinken und Dünndarm, geräucherten Aalen, Flundern, Heringen, Rüben, und ich weiß nicht, was noch, und das alles wird in Milch gekocht. Es könnte scheinen, dass hier Gebratenes mit Gekochtem, Austern mit Graustaren vermischt sind, doch kommt daraus nicht ein unangenehmer Geruch, sondern für den Gaumen recht angenehmes Gericht.<sup>175</sup>

## EMPFOHLENE PRODUKTE FÜR DIE HANSEMÄRKTE VON STRAUPE

In der täglichen Ernährung der mittelalterlichen Städter besteht eine große Ähnlichkeit mit der traditionellen lettischen Küche, wie Ende des 19. Jhs. und noch bis zur Mitte des 20. Jhs. beobachtet, mit Ausnahme der Kartoffeln. Erbsen mit Speck, Speckpiroggen, Roggenbrot und andere Roggenmehlerzeugnisse, Honigkuchen<sup>176</sup>, Bier und Käse, Wurstkringel, Räucherwaren, usw. sind auch mittelalterliche Gerichte. Der Gebrauch von Saisonprodukten und Fleisch im Mittelalter in den deutschen Städten stimmt mit den lettischen saisonalen Traditionen zu Martinstag, Fastnacht, Johannistag usw. überein, weil sie eine gemeinsame Basis haben - die mittelalterliche katholische Religion und von dem Fasten bestimmter Rhythmus.

<sup>174</sup> Harders, K. Tā pirmā pavāru grāmata no vāces grāmatām pārtulkota (Das erste Kochbuch übersetzt aus deutscher Sprache). Jelgava, 1796, S. 35.

<sup>175</sup> Übersetzungsfragmente aus dem Text von Rosin Lentil im 18. Jh. in lateinischer Sprache: Radīņš, A. *Arheoloģisks ceļvedis latviešu un Latvijas vēsturē* (Archäologischer Führer in die Geschichte der Letten und Lettlands). Riga, 2012. S. 418.

<sup>176</sup> Zubereitung des Honigkuchens - dem geschlagenen Honig Eiweiß zugeben und wieder schlagen. Der Masse Mehl, Zimt, Gewürznelken und Soda zusetzen und gründlich kneten. In die Form legen und backen.

In den deutschen Städten und auch auf dem Lande, sowie in den lettischen Städten gingen viele Traditionen zugrunde und änderten sich, aber lettische Bauern behielten sie dauerhaft bis zum 19. Jh. Wenn man an die Zubereitung der Hanse typischen Gerichte denkt, sollte man die einfachsten Sorten wählen, nicht das Ergebnis der raschen Selektion Ende des 20. Jhs. und solche Nutzpflanzen, die Ende des 20. Jhs. oder sogar im 21. Jh. in der lettischen Landwirtschaft erschienen sind. Man sollte die Produkte vermeiden, die nach der Entdeckung Amerikas in Europa erschienen, oder man muss wissen und erzählen, dass in der Mitte des 16. Jhs. sehr moderne, neue Kulturpflanzen - gewöhnliche Bohnen, Kürbis, Mais, Tomaten, „Paradiesäpfel“ genannt, Puten, u.a. eingeführt wurden, während Kartoffeln später bekannt wurden - in Lettland Anfang des 19. Jhs.

Bestandteil eines heutigen im traditionellen mittelalterlichen Geist gehaltenen Weihnachtsmarkts sind Lebkuchen, Glühwein, Marzipanfiguren, gezuckerte Mandeln, die sehr gut den Produkten der Städte der Hansezeit entsprechen. Im Mittelalter waren auch dekorierte und künstlich gefärbte Gerichte charakteristisch. Auch viele Heilmittel, die heute in der Volksmedizin oder Homöopathie verwendet werden. Heutzutage wird niemand von den mittelalterlichen Luxusprodukten - Marmelade oder Gebäck mit Gewürzen / Heilkräutern überrascht sein, vielleicht wäre es aber ungewöhnlich, in Honig oder Zucker geröstete Kümmel abzuschmecken.

Eine der für Straupe charakteristischen Eigenarten, sogar einzigartig in der Region ist die Datierung vom 23. Dezember mit dem Namen der heiligen Victoria, was einen neuen Namen einem traditionellen Leckerbissen geben könnte, z.B. **Lebkuchen der heiligen Victoria**. 1535 wurde in Straupe ein Dokument ausgestellt, das mit - *am dage Vycktoria junkfrawen*, d.i. mit dem 23. Dezember oder 24. April datiert war. Kein anderes Dokument in Livland ist mit einem an diese Heilige gewidmeten Gedenktag datiert, und der Kult der heiligen Victoria war weder in Livland noch in anderen Hansestädten verbreitet.

*Heilige Victoria von Rom (auch Vittoria (italienisch) - christliche Märtyrerin, die von der religiösen Legende mit der Christenverfolgung in der Zeit des Kaisers Decius verbunden wird, obwohl die historische Grundlage wahrscheinlich in der Zeit des Kaisers Diokletian im 3. Jh. zu suchen ist. Victoria habe eine Schwester namens Anatolia gehabt. Beide sollten sich mit wohlhabenden Römern verheiraten, Anatolia überzeugte aber die Schwester, dass sie sich Gott widmen müssen. Victoria verkaufte ihre Aussteuer, verteilte alles an die Armen und weigerte sich zu heiraten. Die werdenden Männer beschuldigten sie und bewirkten, dass sie in Haft gehalten wurde, bis sie mit dem Heiraten einverstanden wäre. Die Schwestern blieben aber standhaft und bekehrten auch ihre Diener und Wachen zum Christentum. Anatolia wurde sehr schnell zum Tode verurteilt, der Bräutigam von Victoria Eugen bemühte sich aber jahrelang, sie zu überzeugen, indem sie gefangen gehalten wurde, gab sie dann aber schließlich den Behörden über. Auf Befehl des Präfekts Julian wurde Victoria gefoltert und mit einem Stich ins Herz getötet. Ihr Henker Liliarkus fiel sofort und starb nach 6 Tagen in einer schrecklichen Art - er wurde von Würmern gegessen. Victoria sei westlich von Monteleone Sabino in der Kirche Santa Vittoria begraben. Beide Schwestern sind*

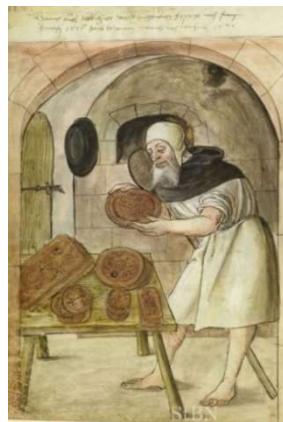
in einem Mosaik vom 6. Jh. in der Kirche von Ravenna dargestellt, und heutzutage ist der katholische Gedenktag am 10. Juli, der orthodoxe Gedenktag - am 23. Dezember.

Warum erscheint der Name dieser Heiligen in der Stadt Straupe und ist das Datum nach der orthodoxen Gewohnheit? Vielleicht bescheinigt das, dass die Herkunft eines Kaufmannes oder Ratsherren von Straupe in den wenigen Orten in Deutschland zu suchen ist, wo es den Kult von Victoria gab, oder hatten die Kaufleute aktive Kontakte mit den orthodoxen russischen Städten - wie dem zugleich mit der heiligen Victoria im Dokument erwähnten Peter Nowgoroder. Es ist möglich, dass in dieser Hinsicht Ideen für besondere Gerichte auch im orthodoxen Umfeld gesucht werden können, vor allem - für den Zyklus der Fastenspeisen. Wie in deutschen Städten wurden auch in den altrussischen Einkaufszentren an Gewürzen reiche Leckerbissen zubereitet, und Prjaniki waren den deutschen Lebkuchen ähnlich.<sup>177</sup> Die Produktion der modernen Lebkuchen hat zumindest im 16. Jahrhundert in Süddeutschland begonnen. Anfänglich wurden mit Gewürzen und Heilkräutern vermischt Honigkuchen in Klöstern und Stadtapothen, später im 13.-14. Jh. auch in den Städten zubereitet. Gerade in den Städten entwickelte sich diese Fertigkeit, und sie wurden immer mehr produziert, es entstehen auch Lebkuchenbäckerzünfte. Die berühmteste bis heute - Nürnberger Lebkuchen (*Lebkuchen*), der heutzutage ein geschütztes traditionelles Nahrungsmittel ist. In dem 1553 in Augsburg herausgegebenen Kochbuch von Sabina Welserin gibt es mehrere Lebkuchenrezepte, ein von denen "**Gute Lebkuchen backen**": "Nimm zuerst 1 Pfund<sup>178</sup> Zucker, 1 Quart geläuterten Honig, nicht ganz ¼ Mehl, nimm 5 Lot Zimtstangen, 3 Lot Nelken, 4 Lot gestoßener Zimt. Die anderen Gewürze schneide so klein wie möglich. Tu auch Ingwer hinein und tu Zucker in den Honig, lass es miteinander kochen, tu das Mehl in einen Trog, schütte den Zimt zuerst hinein, danach den Ingwer und dann die anderen Gewürze. Knete und rolle den Teig ein bisschen aus. Backe vorsichtig!"

---

<sup>177</sup> Tönnies Fenne's *Low German Manual*, S. 81 - das russische Wort 'prepranik' wird im Mittelniederdeutschen als 'peperkokenn' übersetzt.

<sup>178</sup> Ein Pfund – das war in Riga seinerzeit 418,8 g, ein Lot in Lübeck - 15,2 g.



Bäcker der Nürnberger Lebkuchen. Abb. aus der Bayerischen Staatsbibliothek, 1520 Handschrift Stadtbibliothek Nürnberg Amb. 279.2°, Folio 11, zugänglich unter <http://nuernberger-hausbuecher.de/75-Amb-2-279-11-v/data>.

Das Lebkuchenrezept wurde auch in deutscher Sprache veröffentlichten Buch von dem Pastor von Suntaži (Sunzel) und Mälpls (Lemburg) S. Gubert (1645/49) zu finden - Mischung von Lebkuchen mit Branntwein wird für die Behandlung der Lebererkrankungen empfohlen: "Honig nehmen und schmelzen, umrühren und den Schaum wegnehmen, wenn es flüssig ist, vom Feuer abnehmen. Gut gesiebtes Roggenmehl zugeben, das an einem Wintertag in der Stube etwas erwärmt wird, und gut einröhren, bis die Masse wie ein dicker Brei wird. Die Klumpen gut zerreiben und es über Nacht an einem kalten Ort stehen lassen. Am nächsten Tag gut kneten, zerkleinerten Ingwer, Zimt, Pomeranzenstückchen, Zimt zugeben. Danach Papier nehmen, es mit Butter bestreichen, den Teig in flachen Pfannkuchen darauf legen und in den Ofen schieben. Lebkuchen nur dann in den Ofen schieben, wenn das Brot gebacken ist, so kann man backen, wenn der Ofen seine richtige Temperatur hat. Wer backen will, der muss die Eigenschaften des Ofens kennen. Der Ofen muss im richtigen Maße erhitzt sein".<sup>179</sup>

Eine andere neugebildete Bezeichnung und traditionell zubereitetes, aber gerade für Straupe charakteristisches Produkt könnte **mit Kirschen** verbunden sein. Im Landgut von Straupe wurden im 17. Jh. Kirschen angebaut, wie es aus Materialien eines Zaubererverfahrens ersichtlich ist: 1675 habe ein Meister von Lielstrape quackgesalbertes Salz mit sich getragen, trotzdem haben die Herren ihn dafür prügeln lassen, dass die Vögel Kirschen gegessen haben.<sup>180</sup> Obwohl es keine schriftlichen Angaben über die früheren Jahrhunderte gibt, sind Kirschen für das Mittelalter charakteristisch, darunter Verwendung von Kirschen in Kuchen, Komposten, Sirupen, Marmeladen, auch als getrocknete Früchte, u.dsgl. Kirschen sind auf das Gelände Europas aus dem Nahen Osten gekommen und waren schon den Römern bekannt, die sie in England und anderen Provinzen in Europa einführten. Die Römer schätzten sie hoch und ein Rezept der im Honig konservierten Kirschen ist im Kochbuch von Apicius enthalten. Im Mittelalter wurden Kirschen in den Gärten der

<sup>179</sup> Stratagema Oeconomicum oder Ackerstudent., S. 235-236.

<sup>180</sup> Straubergs, K. Latviešu buramie vārdi (Lettische Zauberworte). Band 1. R., 1939, S. 76.

Klöster und der Städter angebaut, es sind aber auch Fälle bekannt, wo sie ziemlich massenweise zum Verkauf produziert wurden. In den mittelalterlichen Kochbüchern wurden Kirschen in Fruchtpürees, Pirogen, Getränken empfohlen. Gerade in deutschen Ländern waren Kirschen besonders beliebt. *Tacuinum Sanitat* nennt zwei Arten von Kirschen - süße (*Cerasia dulcia*) und sauere (*Cerasia acotosa*). Ihre Natur wird als kalt und feucht beschrieben, deshalb wurden sie als gefährlich für den Magen betrachtet, durch Kochen und Hinzufügen von Wein wird aber der schlechte Einfluss beseitigt. Im Mittelniederdeutschen wurden die [sauren] Kirschen *Wisselbere*, *Wisselbōm* genannt,<sup>181</sup>, in den deutschen Ländern kommen aber auch Süßkirschen vor. In Russland sind die Kirschen in den schriftlichen Quellen von dem 11. Jh. erwähnt, als Kulturpflanzen dringen sie von dem 15. Jh. aber weit auch in den nördlichen Gebieten ein. In Livland gibt es im 16. Jh. Angaben zu Kirschen aus dem Gebiet von Estland - im Obstgarten des Landgutes Kudina nördlich von Tartu - Äpfel, Pflaumen, Kirschen. Im 16. Jh. sind Kirschkerne in Tartu gefunden.<sup>182</sup> Die Letten in Vidzeme bezeichneten Kirschen lange als Weichseln, und sie wurden auf den Höfen weit nur im 19. Jahrhundert eingeführt.<sup>183</sup>

## II. Kleidungsgewohnheiten in der Hansezeit

Pastor Ziegler schreibt Ende des 16. Jhs. über die Rigenser: "Viele Menschen haben den größten Genuss in prächtiger Kleidung gefunden. Danach streben sie Tag und Nacht. Und ihnen scheint es, wenn sie sich prächtig wie Pfauen kleiden werden, werden sie das Glück des Lebens erreicht haben und niemand wird ihnen ähneln. Wenn nur jemand erscheint, der eine neue Fasson erfunden hat [...], so närrisch und seltsam es auch sei, immer wird es Menschen geben, die es nachahmen werden. Und je possenhafter, verrückter und skurriler es ist, desto mehr wird es der gegenwärtigen [...] verblüfften Welt gefallen." Die Prachtgier der Städter dieser Zeit könnte an Straupe scheinbar vorbei gehen, wenn man denkt, dass die Blütezeit für die Stadt die zweite Hälfte des 14. Jhs. - Beginn des 16. Jhs. war, was auch die Blütezeit der Hanse war.

Wenn man die mögliche Kleidung bewertet, welche in Straupe in der Hansezeit getragen werden konnte, muss man berücksichtigen, dass die Geschichtsquellen knapp und unvollständig sowohl in Bezug auf Straupe als auch Livland im ganzen sind. Darüber hinaus ist es nicht sachgemäß auf der Grundlage der verschiedenen Arten von Materialien untersucht worden. In Bezug auf Städter fehlt es an Materialien - authentische Kostüme und archäologische Beweise. Die Städter wurden im Gegensatz zu den Haupteinwohnern, die in Ehrenkleidung mit Schmucksachen begraben wurden<sup>184</sup>, im Mittelalter in einem Leinentuch oder Sack ohne Zusätze begraben. Die schriftlichen

<sup>181</sup> Schiller, K., Lübben, A. *Mittelniederdeutsches Wörterbuch*. Bd. 5: U-Z. Bremen, Verlag von J. Kühtmanns, Buchhandlung, 1880, S. 744.

<sup>182</sup> Sillasoo, U. *A Cultural History of Food*.

<sup>183</sup> Cigra, J. H. *Tas āboli dārznieks jeb pilnīga...* (Der Baumgärtner oder ausführliche...) S. 112.

<sup>184</sup> Die Geschichte der ethnographischen und archäologischen Kleidung ist in den Forschungen von I. Žeiere, M. Slava, A. Zariņa, auch Archäologen V. Muižnieks, A. Radiņš, A. Vijups u.a. widerspiegelt.

Quellen über Kleidung in den größten Städten von Livland sind sehr fragmentarisch - sie geben Auskunft über die Vielfalt der Stoffe im Handel<sup>185</sup>, Rohstoffe der Gewebe, es werden die Bezeichnungen der Kleidungsstücke und Schmucksachen in verschiedenen Kontexten erwähnt, z.B. Schneiderzünfte in Schraken u.a. Sie sind aber nicht zusammengefasst, um die einzigartige, gerade Livland charakteristische Kleidung der Städter sicher rekonstruieren zu können.<sup>186</sup>

Die bisherigen Untersuchungen haben wohl gezeigt, dass die Kleidung der deutschen Händler und Handwerker in der Hanseregion sowohl in Livland, als auch in Preußen und Norddeutschland ähnlich war, obwohl auch eine lokale Einflüsse zu beobachten waren. Zum Beispiel bei den Bezeichnungen und vermutlich dem Aussehen der Schmucksachen - eine lokale Version ist das Meisterwerk - Sakta - des 1513 in Riga gegründeten Schmuckschmiedhandwerks wurde nicht mit einem typischen deutschen Namen *Handtruw*, sondern *Bresze* bezeichnet, und aus der linguistischen Sicht scheint es eine Entlehnung aus dem Finno-Ugrischen zu sein.<sup>187</sup> Verschiedene Arten von Fibeln waren in einer weiten Region typisch, um die Oberbekleidung der Männer, als auch Frauen zusammenzuhalten.<sup>188</sup> Der Meisterstück der Rigaer Goldschmiede war genau das gleiche wie in Lübeck - ein Ring, eine Fibel, sowie schwarz gefärbte Verlobungsfibel (*handtruwe breze geblackmalet*), die mit Gold geschmückt war.<sup>189</sup> Den Städtern Livlands waren gerade die Fibeln gemeinsame Elemente mit Landbewohnern - Städterinnen trugen sowohl Gold-, als auch nicht teure Ringfibeln bzw. die sog. Hanse-Fibeln, die archäologisch in lettischen ländlichen Friedhöfen in der zweiten Hälfte des 14. Jhs. festgestellt wurden. Sie konnten mit einem Hände-Motiv (*handtruwe* - Verlobungssymbol) oder frommen Inschriften (AVE MARIA, etc.) geschmückt sein<sup>190</sup>

<sup>185</sup> Z.B., LUB I, 11, S. 751 – im Sachverzeichnis sind mehr als 20 verschiedene Stoffarten genannt, welche Handelsware in Livland waren.

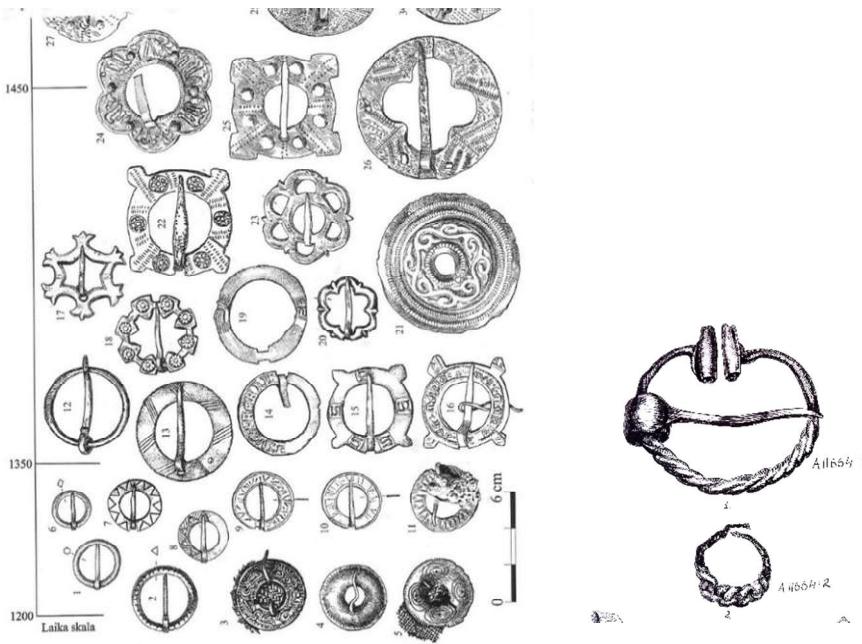
<sup>186</sup> Siehe Forschungen von A. Speke, M. Taube, I. Līne. Die mittelalterlichen Bestattungsgewohnheiten in den Städten in Estland hat Valk, H. betrachtet, Artefacts in Estonian urban Churchyards: Reflections on different Traditions and Ideologies. In: *Der Ostseeraum und Kontinentaleuropa 1000-1660. Einflußnahme – Rezeption – Wandel*. Hg. Von D. Kattinger, J.E. Olesen, H. Wernicke. Schwerin, 2005, S. 103-112.

<sup>187</sup> Siehe Lindskog-Wallenburg, G. *Bezeichnungen für Frauenkleidungstücke und Kleiderschmuck im Mittelniederdeutschen*. Berlin, 1977, 219.

<sup>188</sup> Siehe z.B., <http://www.mittelalterliche-kleidung.com/gewandungen-glossar/>

<sup>189</sup> Mettig, C. *Zur Geschichte der Rigaschen Gewerbe im 13. und 14. Jahrhundert*. Riga 1883, S. 4-5.

<sup>190</sup> Muižnieks, V. *Bēru tradīcijas Latvijā pēc arheoloģiski pētīto 14.-18.gadsimta apbedīšanas vietu materiāla* (Bestattungstraditionen in Lettland nach dem archäologisch untersuchten Material der Grabstätten des 14.-18. Jahrhunderts). Riga, 2015, S. 135–138; Nanchen M. German Influences and Native Survivals in Northern Courland between the XIIIth and XVIIth Centuries. Some Artefacts from Burial Grounds as an Example. In: Klammt, A., Rossignol, S. (hg.) *Mittelalterliche Eliten und Kulturtransfer östlich der Elbe. Interdisziplinäre Beiträge zur Archäologie und Geschichte im mittelalterlichen Ostmitteleuropa*. Göttingen. 2009, S. 193-204.



- 1) Die auf den Bauernfriedhöfen gefundenen mittelalterlichen Ringfibeln. Abb. aus dem Buch Muižnieks, V. Bēru tradīcijas Latvijā pēc arheoloģiski pētīto 14.-18.gadsimta apbedīšanas vietu materiāla (Bestattungstraditionen in Lettland nach dem archäologisch untersuchten Material der Grabstätten des 14.-18. Jahrhunderts). Riga, 2015, S. 128.
- 2) Die im Baukalns von Straupe gefundenen Antiquitäten - Hufeisenfibel und Ring. Abb. aus dem Vordokumentationsverzeichnis des Speichers der archäologischen Materialien des Geschichtsinstituts Lettlands Nr. 1645 Kollektion Nr. 201, 45. Baukalns, 1976.

In der Bekleidung der Einheimischen sind im 13. Jh. nach der Christianisierung neue Erscheinungen zu beobachten, die vermutlich mit dem Zustrom der deutschen Handwerker und Städter kamen, z.B. immer mehr wurden Schulterdecken der Frauen getragen, die visuell und technologisch von der vorhergehenden historischen Periode unterschiedlich waren: hergestellt aus Wolle und Leinen, kariert oder in Streifen in Technik dreibindiger Körper gewebt.<sup>191</sup> Sie konnten in den Städten in Werkstätten der Handwerker hergestellt werden, die einen horizontalen Webstuhl verwendeten.

Zugleich sei darauf hingewiesen, dass auch die livländischen Deutschen die von den örtlichen Einwohnern gewebten Stoffe verwendeten - das Leinenweberhandwerk war in Riga meist lettisch, 1560 ist in Grobiņa aber "lettischer Stoff" (*Lettisch Tuch*) als Bauernabgabe erwähnt.<sup>192</sup>

Archäologische Untersuchungen wurden in der Umgebung von Straupe in mehreren Friedhöfen durchgeführt, wo die Gestorbenen bis zum 13. Jh. beerdigt wurden, und sie zeugen davon, dass in den Gräberfeldern Pūricu von Lielstraupe und Zvejnieku von Mazstraupe meist Liven begraben sind<sup>193</sup>, während die schriftlichen Quellen zeugen, dass im Mittelalter in der Umgebung

<sup>191</sup> Celā uz latviešu tautu... (Auf dem Weg zum lettischen Volk...), S. 81-82, Rekonstruktion im Museum von Valmiera

<sup>192</sup> Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1557-1560), Nr. 2580.

<sup>193</sup> Celā uz latviešu tautu... (Auf dem Weg zum lettischen Volk...), S. 16.

von Straupe in der Bevölkerung livisch lettische Elemente zu beobachten sind.<sup>194</sup> Der Friedhof Baukalna von Straupe wurde 1976 in kleinen Ausgrabungen erforscht, und es wurden mehrere Grabstätten auf das 16. Jahrhundert datiert, in denen Elemente von den Schmucksachen der Bauernkleidung ziemlich typisch waren - Hufeisenfibeln, Glasperlen, Halsschmuck aus Perlen und Schellen, Kaurimuscheln, Zinn- und Bleiverzierungen der Kleidung.<sup>195</sup>

Die Städter wurden mit Landbewohnern, also den lokalen Traditionen und Besonderheiten der lokalen Kleidung auch durch Handwerker gebunden, die sich in der Herstellung von Schmucksachen und Accessoires der Landleute spezialisiert hatten. In den Städten Livlands war die Herstellung von Schmucksachen und Bekleidungszubehör der Bauern traditionell ein nichtdeutsches Handwerk. Schmucksachen verschiedener Arten waren in der Bekleidung aller livländischen Kleinvolker von großer Bedeutung, da sie meist mit natürlichen Farbstoffen gefärbt war und solche Verzierungen - glänzend, mit dem einfarbigen Stoff kontrastierend, waren sehr beliebt.

Wenn den älteren historischen Epochen Bronze sehr charakteristisch war, dann im 14.-16. Jh. - gerade Zinn-Blei-Rosetten, mit welchen Kleidungsänder geschmückt wurden.



1) Nachbildung der Bekleidung einer nichtdeutschen Frau, 13.-14. Jh., der Rand des wollenen Umhangtuchs ist mit Glasperlen und Zinnrosetten geschmückt. 2016. Abb. aus LNKC.<sup>196</sup> 2) Nachbildung eines karierten halbwollenen Umhangtuchs nach dem Muster des 14. Jhs. (Museum von Valmiera). Aus dem Buch *Celā uz latviešu tautu...* (Auf dem Weg zum lettischen Volk...), S. 82.

<sup>194</sup> Auns, M. Turaidas un Krimuldas pilsnovadu... (der Burgbezirke Turaida und Krimulda ), 53-58.

<sup>195</sup> Apals, J. Apala, Z. Āraiši arheoloģiskās ekspedīcijas darbs 1976. gadā (Die Arbeit der archäologischen Expedition von Āraiši im 1976). *Die Materialien über die Arbeitsergebnisse der Expeditionen der Archäologen und Ethnographen im 1976.* Riga, 1977, S. 7-8.

<sup>196</sup> <http://www.lnkc.gov.lv/galerijas/281116-kalendars-un-planotajs-dienradis-2017-/#5369>



1) Gussformen für Zinnverzierungen. Abb. aus dem Buch Muižnieks, V. Bēru tradīcijas Latvijā ... (Bestattungstraditionen in Lettland ...), S. 197. 2) Arten der Zinnrosetten in den mittelalterlichen Grabstätten auf dem Gebiet Lettlands. Abb. aus dem Buch Celā uz latviešu tautu... (Auf dem Weg zum lettischen Volk...), S. 84. 3) Zinnrosetten aus der Altstadt Tartu. Abb. aus Mäesalu, A. Das Handwerk in der Stadt Tartu vom 13. bis 16. Jahrhundert. In: Lübecker Kolloquium. 2006, S. 475. In der Kirche der Stadt Winterthur, Deutschland, gefundene Kleidungsstücke aus Zinn, 15. Jh. Abb. aus <http://www.are.zh.ch>.

Am deutlichsten ist der Einfluss der örtlichen Einwohner im städtischen Handwerk in Tallinn zu sehen, wo als Schmuckhersteller und -händler - *ettekenmekere* (aus dem Estnischen Ehe-Schmuck) zum großen Teil Esten, auch Deutsche und Schweden waren. Diese Leute werden später auch „*Pistelmaker*“ - Messingmeister, Zinngießer genannt, die Schmucksachen auch selbst handelten<sup>197</sup>. Schmuckschmiede und -schmiedinnen (in Tallinn zahlten in der ersten Hälfte des 14. Jhs. zumindest 5 Schmuckschmiedinnen Abgaben an die Stadt) stellten verschiedene Rosetten und Anhänger aus Messing oder niedrigem Silberfeingehalt zur Ausschmückung von Kleidung her.<sup>198</sup> Für ihre Herstellung waren keine Arbeitsfertigkeiten eines Schmiedes erforderlich, und Gussformen für verschiedene Kleinverzierungen der Kleidung aus Zinn und Blei sind in einer ziemlich großen Anzahl sowohl in den Städten Livlands, als auch in Schlössern, auch in Cesis, Tartu und Riga gefunden.<sup>199</sup> Auch die schriftlichen Quellen liefern Informationen über Herstellung verschiedener Accessoires. In Riga wurde 1513 ein Handwerk für Gürtel und Schmuckschmiede (*breeszmaker*) gegründet, hier bestand auch die Position der Händler ‘russischer Waren’ (Gürtel, nichtdeutsche Schmucksachen u.a.) (Regeln im Jahre 1569). Kreuze, Kämme und Damentaschen wurden von nichtdeutschen Kaufleuten, Schafscheren aber - von den deutschen Kaufleuten hergestellt. In Tartu erhielten sieben Schmuckhersteller (*pistelmaker*) 1544 Bürgerrechte, und in dieser Zeit waren hier noch drei Silber- und fünf Goldschmiede tätig. In Neu-Pärnu (Neu-Pernau) gab es 1553 einen "pistelmeker" - Nichtdeutsche Jacob.

<sup>197</sup> 1459 erwarben sie ihre eigene Zunft und von dem Stadtrat bestätigten Amtsschragen zusammen mit Gürtelschmieden.

<sup>198</sup> Estnische Schmuckschmiede und -händler wurden in Tallinn in der ersten Hälfte des 16. Jhs. eingeschränkt, als die Miete der Handelsstätte für Nichtdeutsche verdoppelt wurde - von 6 auf 12 Marken, während für die deutschen Galanteriewarenhändler die Miete nur 4-5 Marken jährlich betrug.

<sup>199</sup> z.B., in Riga: Caune, A., Ose, I. Archäologische Erkenntnisse zum Handwerk in Riga. In: Lübecker Kolloquium. 2006, S. 464.

Zur Verzierung der Kleidung wurden auch Glasperlen verwendet, die der Bekleidung und Schmucksachen der nichtdeutschen Frauen charakteristischer waren, und gerade die Verbreitung der Gelben ist damit zu erklären, dass schon zumindest Anfang des 14. Jhs. in Riga Glasperlen hergestellt wurden. Auch kamen ringförmige, blaue, gelbe, grüne, bräunliche Glasperlen vor, die in den mittelalterlichen Städten Livlands die Arbeitstraditionen der altrussischen Stadthandwerker unter Verwendung von Kobalt-, Blei- oder Kupferoxid als Farbmittel fortsetzen. Während dunkle, undurchsichtige Perlen, die aus K-Ca-Mg-Si-Glas hergestellt sind, sind den Erzeugnissen der mittelalterlichen deutschen Städte sehr ähnlich.<sup>200</sup> Gelbe, blaue, grüne Glasperlen sind auch im Friedhof Baukalna gefunden.<sup>201</sup>

Bei der Rekonstruktion der Kleidung der Städter in Livland darf man aber den lokalen Einfluss nicht übertreiben, weil die städtische und ländliche Bevölkerung in Livland zumindest von der Mitte des 14. Jhs. rechtlich und haushaltlich getrennte Einwohnerkategorien mit unterschiedlichem, sogar vermutlich demonstrativ ausgezeichnetem Lebensstil und visuellen Codes in der Bekleidung und Schmucksachen bildeten, was sich besonders Ende des Mittelalters verstärkte. In der städtischen Gemeinde wurden ebenfalls Deutsche und Nichtdeutsche getrennt, die sowohl mehr oder weniger unterschiedliche Rechte oder Rechtsnuancen, als auch Besonderheiten im Lebensstil und in den Traditionen der Bekleidung hatten. Einige Kennzeichen könnten in der Bekleidung der städtischen und ländlichen Bevölkerung Livlands gemeinsam sein - Tragen halbwollener (Wolle, Leinen) Stoffe im Alltag<sup>202</sup>, Nutzung der Fibeln und Bernsteinketten,<sup>203</sup> Gürtel und daran gehängte Messer,<sup>204</sup> Beutel, Damentaschen. Damentaschen gab es im 16. Jh. in der Bekleidung der Frauen aller Stände Livlands. Silbergürtel, die von jungen Mädchen oder Bräuten getragen wurden, sind in den Testamenten der Städter von dem 15. Jh. und in den Urkunden der Adligen im 16. Jh. erwähnt,<sup>205</sup> sie sind aber in Städten und Dörfern im Bestand mehrerer Schatzfunde im 16. Jh. entdeckt.<sup>206</sup>

<sup>200</sup> Mugurēvičs, Ē. *Viduslaiku ciems un pils Salaspils novadā* (Mittelalterliches Dorf und Schloss im Bezirk Salaspils). Riga, 2008, 125. I.Zeiere bezeichnet diese als Glaspastaperlen.

<sup>201</sup> Apals, J. Apala, Z. Āraišu arheoloģiskās.. (Archäologischen ... von Āraiši) S. 8. z.B., 6. Grabstätte - Halsschmuck einer Frau aus 4 Schellen und 21 Glasperlen.

<sup>202</sup> *Latvijas PSR arheoloģija* (Die Archäologie der lettischen SSR). Riga, 1974, S. 307. Ein solcher Stoff wurde wahrscheinlich von den deutschen Kaufleuten als "sage" bezeichnet - leichter Wollstoff (LUB II, 1, Nr. 897) oder auch "sardock, sarduck" LUB I, 10, Nr. 337; LUB I, 11, Nr. 77, 689.

77, 689.

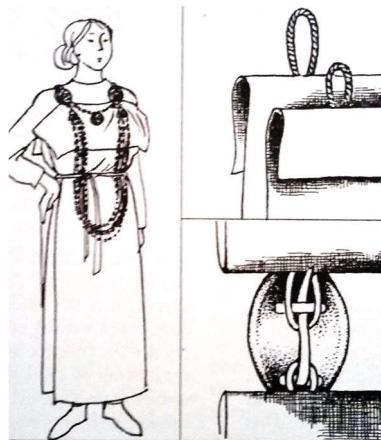
<sup>203</sup> In Riga besteht das Handwerk - Bernsteindrechsler bzw. Hersteller der Bernsteinrosenkränze (*Bernstendreger*) - Napiersky, J. G. L. (Hg.) (1881) *Die Libri redditum..*, II, Nr. 337, 517, 660.

<sup>204</sup> Slava, M. *Latviešu tautas tērpi* (Lettische Volkstrachten). Riga, 1966, S. 60.

<sup>205</sup> Silberschmuck der ledigen Frauen mit Messerscheide (VSVA, Nr. 74, S. 349)

<sup>206</sup> Apala, Z. Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974-2006) rezultāti (Ergebnisse der archäologischen Forschung der Burg von Cesis (1974-2006). Buch: *Quo vadis Cēsis? Vēsture un mūsdienu nosacījumi pilsetas attīstībai* (Die Geschichte und heutige Voraussetzungen für die Entwicklung der Stadt). Cesis, 2007, S. 56. Zwei Silbergürtel archäologisch in Cēsis gefunden. Im Schatzfund von Jumpravmuiža gefundener Silberkettengürtel gehörte einer wohlhabenden Frau, in ihrer Handtasche gab es aber auch Fingerhüte und Material zur Herstellung Schmucksachen - Silberperle, mehrere rote Glasperlen, Bergkristallplättchen, Silberring und Anhänger, sowie Goldbrokatfäden und Bronzefingerhut.

In der Bekleidung der örtlichen nichtdeutschen Bevölkerung konnte im Mittelalter im 13.-14. Jh. als Element der traditionellen livischen Kleidung ein an Schultern zu befestigender Frauenrock sein.



*Nutzung des an Schultern zu befestigenden Rocks. Abb. aus dem Buch Libieši senatnē (Liven im Altertum). Riga, Nationales Geschichtsmuseum Lettlands, 2001, S. 21.*

Nichtdeutsche Frauen trugen in Livland ein langes Leinenhemd mit Ärmeln, darüber einen Rock, oft lange Jacken, sowie Kränze, die sowohl mit Bronze (Bronzeplättchen) geschmückt, als auch mit Glasperlen, Zinnrosetten u.a. bestickt waren. Herrenbekleidung war einheitlich - über dem Hemd wurde ein langer, in der Mitte gefältelter und mit einem Leder- oder Webgürtel umgegebenen Wollstoffrock getragen, der nicht bis zum Knie reichte. Im Winter - Pelze. An dem Gürtel hing ein Messer, ein Beutel oder Säckchen für verschiedene notwendige Sachen, oft Wetzstein. Auf dem Kopf wurde eine Mütze getragen - im Sommer aus dem Filz, im Winter aus Leder. Lederschuhwerk. Im Winter wurden Fußlappen getragen - sind sowohl in ländlichen Friedhöfen, als auch in Riga gefunden. Die konnten mit Ringen aus Bronze geschmückt sein, der Fuß war aber mit einem nicht geschmückten Lappen gebunden. Die Fußlappen wurden durch schmale Brettchenzierbänder gehalten.<sup>207</sup> Mittelalterliche Pastalas (traditionelle lettische Lederschuhe) konnten sowohl einfach, als auch durchbrochen sein, sie sind auch in den Städten gefunden.<sup>208</sup>

Wenn in der mittelalterlichen Bekleidung der Landbevölkerung im 14.-16. Jh. die spätere ethnographische Tradition sichtbar ist, dann sind die Kleider der deutschsprachigen Städter des 13.-14. Jhs., sowie des 15. Jhs. eher der **Bekleidung des spätgotischen Stils** zugehörig, die den mittel- und nordeuropäischen Städten charakteristisch sind. Es gibt einige Grabsteine, die livländische Städter in einer ihrer Zeit typischen Bekleidung darstellen. Die Gestalt der Ehefrau des Bürgermeisters von Tallinn Kunigunde Schotelmund (1381) zeigt die typische spätgotische

<sup>207</sup> Latvijas PSR arheoloģija (Die Archäologie der lettischen SSR), S. 307.

<sup>208</sup> Bebre, V. Pastalas – vienkāršākie senie apavi Latvijā (Pastalas – das einfachste alte Schuhwerk in Lettland). AE XIX, R., 1997, S. 114-118.

Frauenkleidung.<sup>209</sup> Auch die Grabsteine der Kirche des Hl. Johannes von Cēsis, die wohlhabende Städter im 15. Jh. darstellen, zeigen ihrer Zeit typische Städterbekleidung der Welt.<sup>210</sup>

Es wird angenommen, dass die in der Hanseregion in der Kleidermode aktuellen Tendenzen schnell die Städte Livlands erreicht haben,<sup>211</sup> obwohl die Mehrheit der Gesellschaft dauerhaft traditionelle Kleidung verwendete, die Modekleidung wurde nur für die Reichen gelassen.<sup>212</sup> Die deutschsprachige Oberschicht der Städter in den reichsten Hansestädten zeigte ihren Reichtum im 15.-16. Jh. durch Luxustextilien.<sup>213</sup> Im 16. Jh. bildete sich der sog. Kleidungsstil der deutschen Bürger. Gleichzeitig gab es flandrische, später spanische u.ä. Kleidermode.

Bei der Herstellung der Kleidung der Städter von Straupe kann man eine breite Palette von Analoga verwenden - zeitspezifische Stoffe, Schmuck, Accessoires, Modetrends in Kleidersilhouetten, durch Anbindung sowohl des vielfältigen Bildmaterials und der Forschungen über Kleidungsgewohnheiten der Städter in den Hansestädten im allgemeinen, als auch der Akzente aus dem lokalen Material - Kleidungsdetails der städtischen und ländlichen Bevölkerung von Livland. Aber immer muss man an die soziale Zugehörigkeit des Kleiderträgers erinnern - reicher Kaufmann; wohlhabender Handwerker; Einwohner der unteren Schichten, auch Nichtdeutsche in der Stadt. Für die Frauen ist auch die Position in der Familie wichtig - eine verheiratete Frau immer mit bedecktem Kopf (Haube, unterschiedlich getragenes Kopftuch), junge Frauen im Heiratsalter, Witwen. Es empfiehlt sich, nur natürliche Stoffe zu wählen - Leinen, Halbwolle (Wolle und Leinen), Wolle, Seide.

Am meisten visuelle Materialien über die Hansestädte auf dem Gebiet von heutigem Deutschland und Polen gibt es ab dem 15. Jh., als die Bekleidung verschiedener sozialen Gruppen der Städter dargestellt werden: die Reichen und Patrizierfamilien, Handwerker, manchmal auch Dienstmädchen. Anfang der Neuzeit - im 16. Jh. - wurden die sozialen Unterschiede zwischen den sozialen Gruppen der Städter immer ausgeprägter und wurden von den Stadtverwaltungen strikt geregelt. Es verstärkte sich auch die Vermögensdifferenz.<sup>214</sup> Gerade im 15.-16. Jh. erscheinen mehr verschiedene Gruppen der Geschichtsquellen, in denen Angaben zu Kleidungsarten fragmentarisch, jedoch vielfältig sind. Die Beschreibungen der Bekleidung der Städter kommen manchmal in Chroniken und anderen narrativen Quellen vor<sup>215</sup>. In Testamenten sind oft Kleidungsstücke angegeben, die ein Materialwert gewesen sind, und manchmal sind sie auch beschrieben - Farbe, Stoff, usw. Testamente haben sich viel in Tallinn erhalten, ab Ende des 15. Jhs., weniger in anderen

<sup>209</sup> Pärn, A. Russow, E. Luxus als Lebensstil in Tallinn (Reval) im Mittelalter und in früherer Neuzeit. Lübecker Kolloquium zur Stadtarchäologie im Hanseraum. Lübeck, 2008. S. 593–607, hier S.603.

<sup>210</sup> Kalniņš, G. Cēsu svētā Jāņa baznīca (Kirche des Hl. Johannes von Cēsis). Cesis, 2015, S. 44, Nr. 7. - männliche und weibliche Figuren in langer Oberkleidung und zum Gebet gelegten Händen, 1418; S. 45. Nr. 8 Grabstein von Margareta Segebaden (verstorben 1441).

<sup>211</sup> Pärn, A. Russow, E. Luxus als Lebensstil in Tallinn., S. 604.

<sup>212</sup> Scott, M. Medieval dress & fashion. London, 2011.

<sup>213</sup> Wiegelmann, G., Mohrmann, R. Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster, New York, 1996. S. 7.

<sup>214</sup> Kaplinski, K. Tallina käsitledised XIV sajandi. I. Tallinn: Kirjastus „Eesti Raamat”, 1980. Lk. 79.

<sup>215</sup> Chronik von Russow, Werke von Ziegler u.a.

Städten Livlands. Sie bieten einen Einblick auch in den Alltag der unteren Schichten.<sup>216</sup> Auch in den Büchern der städtischen Ausgaben werden manchmal den Dienern, Bauarbeitern u.a. als Entlohnung gegebene Kleidungsstücke erwähnt und beschrieben. Viele Tatsachen über die Bekleidung und besonders Schmucksachen der Städter geben die Luxusverbote des 15.-16. Jhs. Die Kleidungsdetails sind am besten beim Betrachten von Bildern zu studieren - Bekleidung der Zeitgenossen im Stein, Schnitzwerken, Miniaturen, Altarbildern. Das ist ziemlich problematisch in Bezug auf die Städte Livlands, es gibt aber z.B. die Malerschule von Tallinn, in der als Prototypen für die Gestalten des 16.-17. Jhs. in Kirchengemälden sogar konkret bekannte Städter genommen sind.

Die Erforschung der Grabstätte zeigt die soziale Differenzierung in den Städten, es ist aber fast unmöglich, das archäologische Material mit der in Schriften erwähnten Bekleidung und Schmucksachen der Städter zu verknüpfen. So sind den Städterinnen in Livland im 14.-15. Jh. silberne und vergoldete Gürtel erwähnt, archäologisch sind solche nur von dem 16. Jh. nachgewiesen.<sup>217</sup> Ebenso haben Städterinnen auch teure Haubenverzierungen getragen, die archäologisch nicht gefunden sind.<sup>218</sup>

Information zum Aussehen der livländischen Städterinnen im 16. Jh. geben auch Kleidungsalben, in denen es einige Bilder der Frauen gab. Ihre Glaubwürdigkeit wird diskutiert. Die Kleidungsalben spiegeln im allgemeinen detailliert verschiedene weibliche und seltener männliche Kleidungsstücke in den Hansestädten mit Schwerpunkt auf den visuellen Unterschiede in den Kleidungen der Frauen verschiedener sozialen Gruppen und Familienstandes wider. So hat der bekannte deutsche Illustrator Jost Amman (1586<sup>219</sup>) Trachten der 8 verschiedenen Frauen aus Frankfurt von Main, 6 aus Nürnberg, 5 aus Augsburg, 3 aus Köln, 3 aus Danzig und Leipzig gezeichnet, aus Lübeck aber - einer, weil er selber in Lübeck nicht gewesen war, die Kleidung aber von den Werken anderer Autoren nachgezeichnet hatte. So zeigen auch die Frauen Livlands, die in den Kleidungsalben von Jost Amman, Jean-Jacques Boissard u.a. dargestellt sind, die Bekleidung der zweiten Hälfte des 16. Jhs., die häufig mehrmals nachgezeichnet war. Die Kleidungsalben (gedruckte Bücher) wurden von den 30er Jahren des 16. Jhs. populär, ebenso erschienen in dieser Zeit Stickmusterbücher u.a. einem weiten gebildeten und wohlhabenden Publikum gewidmete Bücher. In einigen Fällen kann die Albenkleidung mit einem Gemälde verglichen werden, wo reale

---

<sup>216</sup> Pärn, A. Russow, E. Lübecker Kolloquium zur Stadtarchäologie im Hanseraum .., 602; Testamente – veröffentlicht auch in LUB.

<sup>217</sup> Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 3 (1376). Nr. 59 (1493), Nr. 105 (1511) – vergoldeter Gürtel u.a.

<sup>218</sup> Ebenda, Nr. 9 (1418). In der Ostseeregion wurde entdeckt, dass im 17. Jh. Silbergürtel als Verlobungsgeschenk der Braut bei der Trauung in der Kirche angezogen wurde (Heikinmäki, M. L. *Die Gaben der Braut bei den Finnen und Esten*. Teil 1. Helsinki, 1971, S. 32).

<sup>219</sup> Vermutlich das erste deutsche Frauentrachtenbuch, das 1586 in Frankfurt in der Druckerei von Sigmund Feyerabend gedruckt wurde. (Böcker H. und Böcker D. Ein Fraw von Lu(e)beck. Informelle Kommunikation und Quellenkenntnis unter den Zeitgenossen des Nürnberger Illustrators Jost Amman und die Frage nach der historischen Authentizität. In: Hammel-Kiesow, R; Hundt, M. (Hg.) *Das Gedächtnis der Hansestadt Lübeck. Festschrift für Antjekathrin Graßmann zum 65. Geburtstag*. Lübeck. 2005, S. 92)

Leute dargestellt sind. So kann die Lübecker Frauentracht aus dem Album von Jost Amman aus dem Jahre 1586 mit den im Lübecker Bürgerhaus in der Breiten Straße 4-6 dargestellten Lübecker Frauen (Wandzeichnung 1572-1583) verglichen werden, unter denen es sowohl für diese Stadt typische, als auch in dieser Zeit für Flandern charakteristische Trachten gibt.<sup>220</sup>

Die Herstellung von Kleidungen war ein arbeitsaufwendiger Prozess, der viele verschiedene Fertigkeiten erforderte.<sup>221</sup> Zum Spinnen der Woll- und Leinenstofffäden wurde **Spindel** verwendet, und das wurde sowohl von den Frauen in Livland, als auch in der ganzen Hanseregion und in Europa gemacht. Mädchen wurden im Hausunterricht von einem sehr frühen Alter unterwiesen, und mit einer Spindel in der Hand wurden sowohl Aristokratinnen, als auch Städterinnen und Bäuerinnen dargestellt. In der christlichen Ikonographie wurde die heilige Maria, insbesondere zum Zeitpunkt der Verkündigung, oft mit einer Spindel in der Hand dargestellt, ebenso wie die Stammmutter aller Menschen Eva. Den Frauen war das sog. Spinngesetz zugehörig - durch Arbeiten und Beten konnte die Frau, unabhängig von ihrer Herkunft, die größte Tugend erreichen, die den Frauen nur zugänglich war.<sup>222</sup> Die Spindel symbolisierte ein beschauliches Leben und lenkte von schlechten Gedanken ab.<sup>223</sup> Die Spinnwirtel aus Ton, Knochen, Sandstein, Schiefer sind archäologisch in den livländischen Städten bis zum 18. Jh. gefunden. (Koknese)<sup>224</sup>

Das Spinnrad ist in den Städten der Ostseeregion von der zweiten Hälfte des 13. Jhs. bekannt. In Hamburg wurden solche um 1400 hergestellt,<sup>225</sup> vermutlich auch in Tallinn wurden sie im 15. Jh. von den örtlichen Drechslnern hergestellt.<sup>226</sup> Auf dem Gebiet Lettlands ist Spinnrad archäologisch in Koknese festgestellt, datiert mit dem 17. Jh.<sup>227</sup>

Zum Weben wurden in den Städten horizontale Webstühle verwendet, die unterschiedlichen Arten, jedoch ähnlich waren (wie Trittwebstuhl im 19. Jh. auf dem Lande genutzt wurde), obwohl mancherorts in der ländlicher Gemeinde von Livland archaische Technologien verwendet wurden - so wurde im 17. Jh. in der Grabstätte Skubinu von Kastrane wurde die Webkante eines im

---

<sup>220</sup> Ebenda.

<sup>221</sup> Wie das archäologische Material zeigt, war die Kleidung meist sehr sorgfältig gemacht, es kamen aber auch Ausnahmen - vermutlich aus Unvermögen ganz verwickelte Stickarbeiten u.a. vor. Siehe Žeiere, I. *Arheoloģiskās liecības par apgārbu Latvijā 13.–18. gs.* (Archäologische Zeugnisse über Kleidung in Lettland im 13.-18. Jh.) Riga, 2008; Zariņa, A. Vērpšanas rīki Salaspils Laukskolas 10.–13. gs. apbedījumos (Spinnwerkzeuge in den Grabstätten der Landschule Salaspils vom 10.-13. Jh.). *Latvijas vēstures institūta žurnāls* (Zeitschrift des Geschichtsinstituts Lettlands). 2002. Nr. S. 4.–5.

<sup>222</sup> Schwan, T. Kontinuität in der Abweichung? Réécritures französischer Autorinnen des XVIe siècle: Topoi-Metaphern-Mythen. In: *Geschlechtervariationen: Gender-Konzepte im Übergang zur Neuzeit*. Hg. von J. Klinger, S. Shiemann. Potsdam: Universitätsverlag, 2006. S. 5–21.

<sup>223</sup> Casagrande, C. Die beaufsichtigte Frau. In: Duby, G., Perrot, M. *Geschichte der Frauen*. Bd. 2. Mittelalter. Hg. v. Ch. Klapisch-Zuber. Frankfurt am Main, 1997. S. 85–118, hier S. 111.

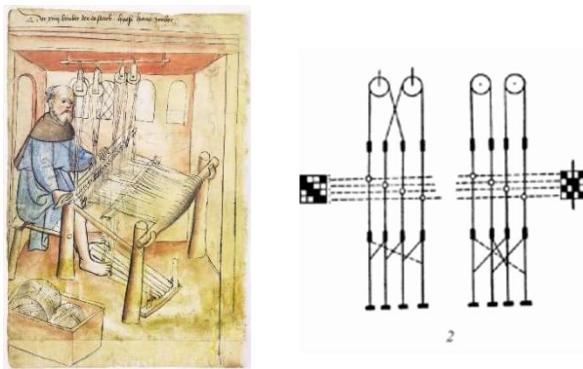
<sup>224</sup> *Latvijas PSR arheoloģija* (Die Archäologie der lettischen SSR), S. 302.

<sup>225</sup> Ennen, E. *Frauen in Mittelalter* München: Beck, 1999. S. 134.

<sup>226</sup> Kaplinski, K. *Tallina käsitöölised XIV sajandi*. I.-II. Tallinn, 1980. Lk. 46–102.

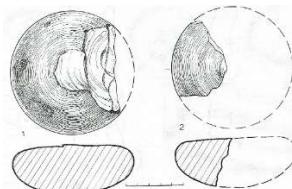
<sup>227</sup> *Latvijas PSR arheoloģija* (Die Archäologie der lettischen SSR), S. 302.

senkrechten Gewichtswebstuhl gefertigten Gewebes festgestellt.<sup>228</sup> Sowohl Frauen als auch Männer haben gewebt, ein Handwerk betrieben in den Hansestädten mehr Weber Männer.<sup>229</sup>



1) Ein Weber im Nürnberger Asylbuch "Hausbuch der Mendelschen Zwölf-Bruderstiftung", 1425. Abb. Zugänglich unter <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/> (Mendel I). 2) Schema des in der ersten Abbildung sichtbaren Gewebes, Rekonstruktion. Abb. zugänglich unter [http://swordmaster.org/novgorod\\_clothing04.html](http://swordmaster.org/novgorod_clothing04.html).

Ziemlich viel Information und eine breite Historiographie gibt es über das Handwerk der Rigaer Leinenweber. Im 15. Jh. bemühte sich die Zunft mit Hilfe der Vorschriften, gleiche Verdienstmöglichkeiten ihrer Mitglieder zu erhalten, indem festgelegt wurde, dass ein Meister nicht mehr als vier Webstühle haben durfte. Leinenweber war ein Schandhandwerk, weil ihre Arbeit eng mit dem nackten Körper - Unterhemden, Leinentüchern, u.a. verbunden war, und in Riga war es meist in den Händen der Nichtdeutschen.<sup>230</sup> Ein besonderes Handwerk war Stofffärberei und Stoffwäscher.<sup>231</sup> Abziehen und Glätten von Stoff ist in den Nürnberger Asylbüchern dargestellt, ein anderer Zugang war aber zum Glätten schon genähter Kleidung notwendig. Zum Glätten der Nähte wurden einseitig sphärisch gewölbte Glasscheiben oder besondere Steine verwendet. Die Glasscheiben wurden im Deutschen "Saumglätter", "Glättglas" genannt. In den archäologischen Ausgrabungen wurden sie in Riga und in den Zentren an der Düna (lv Daugava), in Valmiera gefunden.



Die in Riga und Valmiera gefundenen Glättgläser. Abb. aus: Caune, A. 10.-17.gs. gludināmstiklu atradumi Latvijā (Glättgläserfunde in Lettland aus dem 10.-17. Jh.). AE XVII. Riga, 1994, S. 50.

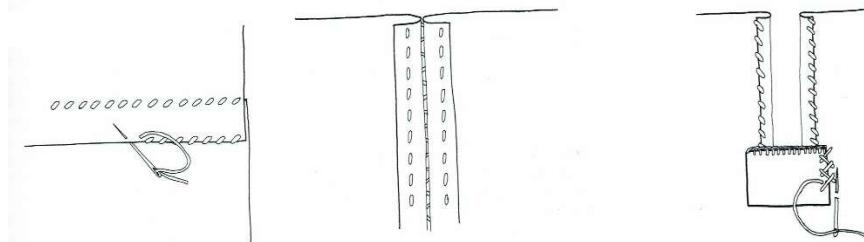
<sup>228</sup> Zariņa, A. Apģērbs Latvijā 7.–17.gs. (Kleidung in Lettland im 7.–17. Jh.) Riga, 1999, S. 36.

<sup>229</sup> Hildebrandt, H. (Hg.) Das Rigische Schulbuch 1286–1352... Nr. 104: Im Rigaer Schuldenbuch ist der Name der Weberin Alheida zu finden, die sowohl selber (*Alheydis rubea textrix*, 1305), als auch zusammen mit ihrem Mann (*Johannes rubeus textori et Alheidis, uxor ejus*, 1305) erwähnt wurde. Stieda, W., Mettig, C. Schrager der Gilden... Nr. 55, §36. - Rigaer Ledner und Pelzner (*Kürschener*) im 14. Jh. in Schraga; Kaplinski, K. Tallina käsitsöölid XIV sajandi... S. 46–102.

<sup>230</sup> Stieda, W., Mettig, C. Schrager der Gilden.

<sup>231</sup> Libri redditum I : I, Nr. 235.

Es wird angenommen, dass die Glasscheiben zum Pressen oder Glätten nasser Leinenstoffe und Kleidung dienten. Insbesondere sind sie zum Glätten der Stoffkanten und Nähte, Kragen, Manschetten, sowie Frauenhauben und Kopftücher verwendet.<sup>232</sup>



*Nahtmuster für die Rekonstruktion mittelalterlicher Kleidungen. Aus dem Buch: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant. Making common garments 1200-1500*. Carlton, Bedford, 2001 Reprinted 2007), S. 45-48.*

Nähen und Handarbeiten waren sowohl ein individuelles Gewerbe der Städter und Städterinnen<sup>233</sup>, als auch in Handwerksverbänden bzw. Zünften organisiert. Einzelne Handwerkswerkstätten (der Weber, Schneider u.a.), die vom Wohnhaus getrennt waren, gab es in dieser Zeit nicht. Für dieses Handwerk war eine mehrjährige Schulung unter der Leitung eines Meisters erforderlich - die sog. Gesellenjahre. Schneider<sup>234</sup>, Zuschneider, andere Handwerke waren von der Lederbehandlung und Pelznähern<sup>235</sup>, Mützenherstellern und Herstellern und Händlern der Kleinigkeiten bzw. Trödel (d.i. Accessoires) abgetrennt. Scheren und Nadeln waren jahrhundertelang Werkzeuge der Schneider, anderer Handwerker. In den Hansestädten von Livland gab es Scheren sowohl mit Bügelfeder (Kreisfeder), als auch dem Typ nach neuere (erscheinen im 14. Jh.), denen die Klingen mit einem Nietchen zusammengefügt sind.<sup>236</sup>

<sup>232</sup> Caune, A. 10.-17.gs. gludināmstiklu atradumi Latvijā (Glättgläserfunde in Lettland aus dem 10.-17. Jh.). *AE XVII*. Riga, 1994, S. 47-52.

<sup>233</sup> Kaplinski, K. *Tallina käsitöölised XIV sajandi*. Lk. 46–102.

<sup>234</sup> Stieda, W., Mettig, C. *Schrägen der Gilden...* Nr. 92.; Johansen, P., von zur Mühlen, H. *Deutsch und Undeutsch in mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Reval*. Köln, Wien, 1973, S. 195.

<sup>235</sup> Stieda, W., Mettig, C. *Schrägen der Gilden...* Nr. 55.

<sup>236</sup> *Latvijas PSR arheoloģija (Die Archäologie der lettischen SSR)*, S. 301.



*Stofffärber und Schneider. Abb. aus dem Nürnberger Asylbuch, 1425 (Mandel I) - Stofffärber und Schneider.*  
Zugänglich unter <http://www.nuernberger-hausbuecher.de/> (Mendel I)

Es besteht die Auffassung, dass im Rahmen der Familie der Städter ein großer Teil der Unterkleidung genäht wurde, während die Wohlhabenden die Oberkleidung sowohl für Männer als auch Frauen den Schneidern in Auftrag gaben. Neben einem solchen individuellen Zugang bestand in den Städten auch Handel der Fertig- und Gebrauchtkleidung, den sowohl Handwerkerfamilien, als auch insbesondere Kleinhändler trieben. Kleinhandel (*Krämerei und Hökerei*) umfasste verschiedene Bereiche und wurde zum Handwerk gezählt.<sup>237</sup> In Riga sind 1360 im Schrangen der Goldschmiede Verkäuferinnen der Gebrauchskleidung (*Cledersellerschen*) erwähnt, die über ihre Gold- und Silbersachen den Zunftmeistern zu berichtet hatten, die diese bewerteten, sonst erwartete die Händlerin eine drei Marken große Strafe.<sup>238</sup> In Riga wurde 1522 ein Krämerhandwerk bzw. Handwerk der russischen Kleinhändler organisiert - Frauertaschen durften von den Nichtdeutschen gehandelt werden, während die deutschen und russischen Händler ihr eigenes Warensortiment hatten. Die Beschäftigung der Frauen mit Sticken und Verzierung der Kleidung wird in verschiedenen Beschreibungen erwähnt, und davon zeugt auch der Inhalt der Taschen einiger Frauen. Kleidungsstücke und Alltagszubehör einer etwa 26-jährigen Einwohnerin von Cēsis haben sich infolge eines tragischen Ereignisses erhalten. Sie kam vermutlich im Jahre 1577 um, als der Moskauer Zar Iwan der Schreckliche nach einer fünftägigen Beschießung die Burg von Cēsis einnahm, und wurde unter den Mauern begraben. Die Frau hatte ein Gürtel mit Schlüsseln und einer Tasche bei sich, in welcher es Glasperlen, Knöpfe, Brokatband, ein Ringchen, einen Fingerhut u.a. gab.<sup>239</sup> Im Schatzfund von Jumpravmuiža wurde aber ein Silberkettengürtel zusammen mit einer Tasche gefunden, in welcher es Fingerhüte und Material zur Herstellung von Schmucksachen - Silberperle,

<sup>237</sup> Hildebrandt, H. (Hg.) *Das Rigische Schuldbuch 1286–1352...* Nr. 927.

<sup>238</sup> Stieda, W., Mettig, C. *Schrangen der Gilden...* Nr. 30. Kleidungsverkäuferin (*Tale Klederzellersche*) ist auch im Jahre 1402 erwähnt, siehe *Die Libri redditum II*, Nr. 561, S. 76.

<sup>239</sup> Apala, Z. *Cēsu pils arheoloģiskās izpētes (1974–2006) rezultāti ...* (Ergebnisse der archäologischen Forschung der Burg von Cesis (1974-2006) S. 55.–57.

mehrere rote Glasperlen, Bergkristallplättchen, Silberring und Anhänger, sowie Goldbrokatfäden und Bronzefingerhut gab.

**Die Bestandteile der Bekleidung der Städter** waren Leinenunterhemden (selten und bei sozial Höherstehenden auch aus Seide) sowohl für Männer als auch Frauen. Das Werk "Tacuinum Sanitat", das lange die Grundlage für das Verständnis der höchsten Schichten der Gesellschaft über gute Lebensqualität war, berichtete über Leinen (Nr. XLVII. *Vestis Linea*) Folgendes: die Gefahr liegt in dem Druck auf die Haut und Verzögerung von Schwitzen, die durch ihre Kombination mit Seide verhindert werden können. Die Wolle (XLVI. *Vestis Lanea*) war aber empfohlen, mit Leinen zu mischen, um Hautreizungen zu vermeiden. Solche Stoffkombinationen sind den Städtern gut bekannt. In einer von den Rigaer Luxusvorschriften ist es gesagt, dass die reichen Städter für die Ränder der Unterkleidung Samt, nicht mehr als 1,5 Ellen (0,9 m), sowie Seide verwenden können.<sup>240</sup> Der Zuschnitt des Herrenunterhemdes war sehr einfach und wurde aus rechteckigen und dreieckigen Stoffstücken genäht. Es war etwa knielang. Kragen und die Gestaltung der Ärmelenden variierten je nach der Mode. Vielleicht wurden auch Leinenunterhosen getragen. Theoretisch erschienen im Spätmittelalter (15. Jh.) schon auch Baumwollstoffe.

Oberkleidung war aus Stoff, Pelz, gegerbtem Leder. Tatsächlich waren in den livländischen Städten alle die Stoffe erhältlich, die es überhaupt im Handel gab und die der sog. deutschen Mode charakteristisch waren.<sup>241</sup> Sie konnten recht prächtig sein. In den Schrägen der Schneiderzunft und den sog. Luxusverboten des 15. Jhs. - 16. Jhs. sind verschiedene Stoffe, sowie ihre Preise genannt. Vermutlich waren Wollstoffe verbreitet, weil sie vor Ort hergestellt werden konnten<sup>242</sup>, die feineren Stoffe wurden jedoch eingeführt. Einige Stoffe waren theoretisch verboten, den Städtern zu tragen (Riga, 1593) - Samt, Seidenatlas, Damast, zugleich wird es aber darauf hingewiesen, dass Frauen Seidenatlas- und Damastkleider, Armasin- (französisch - dichter, schwarz gefärbter Seidenstoff ohne Muster, auch geriffelt), Seidenkamelot- (französisch - Kamelhaar) Mäntel, Umhänge und Röcke, Scharlack- (feiner und teurer Wollstoff, in der Regel purpurfarben), Ripsumhänge (Hoicken) und -rölke, Ratsherren und die Ältesten der Großen Gilde ihrerseits Samtmäntel und Röcke tragen. Kleidung wurde von den Schneidern genäht, die sich in der Regel in größeren Städten in Zünften mit ihren Handwerksstandards zusammengeschlossen hatten. In Straupe wurden die Schneider wohl im

<sup>240</sup> *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna.. (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin..)* S. 24

<sup>241</sup> Līne, I. Turīga pilsētnieka un mužnieka tērps Latvijā 16.gs. otrajā pusē – fakti un hipotēzes (Kleidung eines wohlhabenden Städters und eines Adligen in Lettland in der zweiten Hälfte des 16. Jhs. - Tatsachen und Hypothesen). Buch: *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna 1593. gadā iespiestais Karaļa pilsētas Rīgas - Vidzemē - godātās rātes atjaunotais kāzu un apģērbu nolikums : tulkojums no agrās jaunaugšvācu valodas un zinātniskie komentāri.* (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin in 1593 gedruckte von dem geehrten Rat der Königsstadt Riga - in Vidzeme - aktualisierte Hochzeits- und Kleiderordnung: Übersetzung aus dem frühen Neu hochdeutschen und wissenschaftliche Kommentare) Museumsreservat Turaida, 2013. S. 97-139, hier S. 112.

<sup>242</sup> *Leinen und Wolle - auch lokaler Herkunft und Exportware.* Dietrich Azgalis von Straupe, der Ende des 13. Jhs. im Rigaer Schuldnerbuch erwähnt ist, trieb Leinenhandel. Leinenweber- und Baderdienerhandwerke waren in Riga im 13.-14. Jh. Schandhandwerke, weil sie mit Leinenunterhemden zu tun hatten, die dem Leib anliegen, darüber heraus wurden diese als Leichttücher verwendet. Leinweber gab es in den Städten im ganzen zu behandelnden Zeitraum, in Riga - meist Nichtdeutsche.

Zusammenhang mit den Seigneuren der Stadt Rosen erwähnt, hier gab es aber ohne Zweifel auch Handwerker, die unabhängig von ihnen handelten.<sup>243</sup>

Es wurden auch verschiedene Pelze verwendet, die in den Städten von Pelznern verarbeitet wurden, außerdem gab es auch ein Lednerhandwerk. Balthasar Russow schreibt in der zweiten Hälfte des 16. Jhs: auf der Hochzeit der Kaufleute war die Kleidung mit Luchs-, Marder-, bei den einfachen Leuten aber mit Fuchs- und Wolffell gefüttert.<sup>244</sup> Die Luxusvorschriften (Riga, 1593) verboten aber Zobelfutter, teure Marder-, Zobel-, Luchsfelle,<sup>245</sup> gleichzeitig wurde es erlaubt, 3 Marderfelle für die Ausstattung zu verwenden - für Kragen und Streifen, die Ende des 16. Jhs. eine recht bescheidene Oberkleidung charakterisierten.

Die Kleidungsteile waren sowohl den Reichen, als auch den Armen ähnlich, deutlich unterschiedlich war aber das Material, von dem die Kleidung hergestellt wurde.



1) Die von Bronze gezeichnete Rigaer Waage und Wäger des 15. Jhs. Aus dem Buch Šterns, I. Latvijas vēsture 1290-1500 (Geschichte Lettlands 1290-1500). Riga, 1997. S. 187.

2) Händler, 1463, Gemälde von Bernt Notke in der Lübecker Marienkirche

**Die Oberkleidung der Männer** bestand aus einem Kamisol oder Wams, sowie einem Mantel oder Umhang, manchmal auch - einer Jacke oder Oberjacke mit oder ohne Ärmel (auch Weste, Rock). Kamisol war mit Ärmeln, in der einfachsten Variante sogar ohne Kragen, der am unteren Rand Löcher zur Befestigung der Hose hatte. Normalerweise war es gefüttert. Knöpfe konnten sogar golden sein und hatten auch Schmuckfunktion.

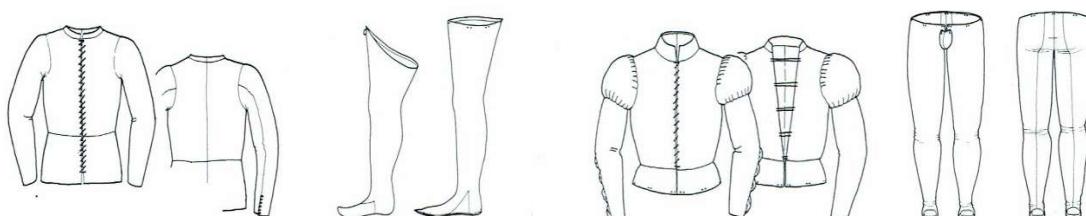


Abb. 1-2) Männerkamisol, Grundtyp und zweiteilige Hose der Männer, 13-15. Jh. 3-4) Männerkamisol (Grundtyp) und Hose, Ende des 15. Jhs. - aus dem Buch.: Thursfield, S. The Medieval Tailor's Assistant.. S. 17.

<sup>243</sup> Schneider Bertellt (GU II, Nr. 549)

<sup>244</sup> Rusovs, B. Livonijas kronika (Livländische Chronik). Übersetzt von Ed. Veispals. Riga, 1926, S. 63, 64.

<sup>245</sup> Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna.. (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin..) I., S. 23.

Hosen waren ein komplizierter Kleidungsteil, ihr Zuschnitt änderte sich mit den Modetrends. Für die gotische Kleidung war anliegende *Hose* oder auch Beinlinge (französisch *chausses*) genannt charakteristisch - ein zweiteiliges Kleidungsstück - tatsächlich lange Strümpfe<sup>246</sup>, die an den Riemen befestigt wurden oder ähnlich den Unterhosen. Im 15. Jh. beginnt man, etwas ähnliches den modernen Hosen zu tragen, die zum Kamisol angeknöpft oder aufgeschnürt wurden. In den 30er-50er Jahren des 16. Jhs. kamen neue Hosenarten in Mode, z.B. sog. *Plunderhose* - die bestanden aus breiten Stoffstreifen, zwischen denen Lücken gelassen wurden, durch die eine gekräuselte Seidenstofffutter in anderer Farbe herausgezogen wurde. Gleichzeitig kamen auch andere Arten der Hosen vor. Eine wichtige Rolle hatte der Riemen, an dem ein Beutel mit Geld, häufig auch mit Feuergewinnungsgeräten, Waffen u.a. befestigt wurden, und Kopfbedeckung.

Über das Kamisol konnte eine längere Weste oder Oberjacke aus einem teuren Stoff oder Leder<sup>247</sup>, ohne oder mit [im 16. Jh. anknöpfbaren] Ärmeln gezogen werden, in der Regel gefüttert. In der städtischen Umwelt wurden Mäntel mit Falten im 15. Jh. zu einer sehr verbreiteten Erscheinung, besonders populär waren sie gerade in den norddeutschen Städten, wurden auch im 16. Jh. verwendet. Über den Rock wurde auch Mantel gezogen - häufig ohne Verschluss, gefüttert mit Fell.

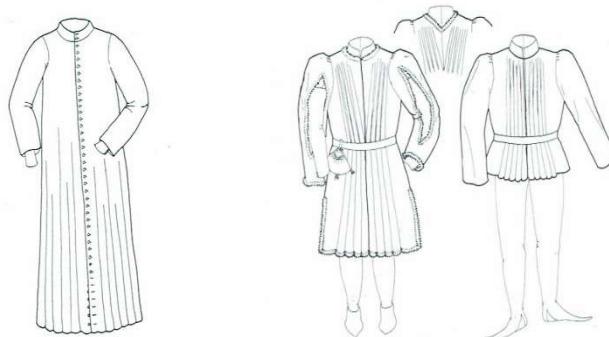


Abb. Muster der Herrenmäntel 1) 13-14. Jh. 2) Zweite Hälfte des 15. Jhs. - aus dem Buch: Thursfield, S. The Medieval Tailor's Assistant... S. 18.

<sup>246</sup> Siehe <http://www.greydragon.org/library/underwear3.html>

<sup>247</sup> Ziegenfellweste aus dem 16. Jh. wurde in den archäologischen Ausgrabungen in Cēsis gefunden.



1) *Stadtgericht.* Abb. aus dem Gerichtsbuch Folkah, um 1500. Zugänglich unter [http://www.hdbg.de/fra-mitt/german/salbuch/4/4\\_0.html](http://www.hdbg.de/fra-mitt/german/salbuch/4/4_0.html)

2) *Schwarzhäupter von Tallinn.* Abb. von dem Schwarzhäupteraltar in Tallinn. Aus Mänd, A. *The Altarpiece of the Virgin Mary of the Bleck Heads in Tallin: Dating, Donors, and the Double Intercession.* Acta Historiae Artium Balticae: Art and the Sacred. 2. 2007, S. 41.

**Die Frauenbekleidung** bestand aus in verschiedenen Kombinationen gezogenem Unterrock, Kleidern, Oberkleidern und Jacken, sowie Mänteln und Umhängen. Gewöhnlich zogen Frauen gleichzeitig mindestens 3 Schichten - Unterhemd, Unterrock, Kleid.

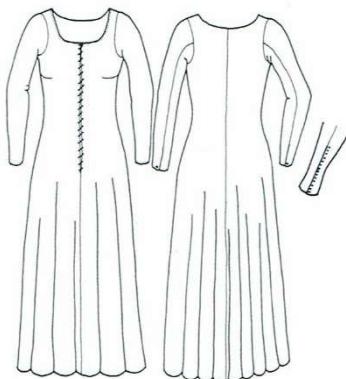


Abb. Frauenunterkleid, Grundtyp im 13. Jh. - Ende des 15. Jhs.; aus dem Buch: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant...* S. 16.

In der gotischen Epoche trugen sowohl Frauen als auch Männer lange Kleidung (über den Kopf ziehbare tunikaartige Oberkleidung aus Leinen, seltener aus Seide), für die Männer wurde sie aber im 14. Jh. vollständig durch Rock ersetzt.

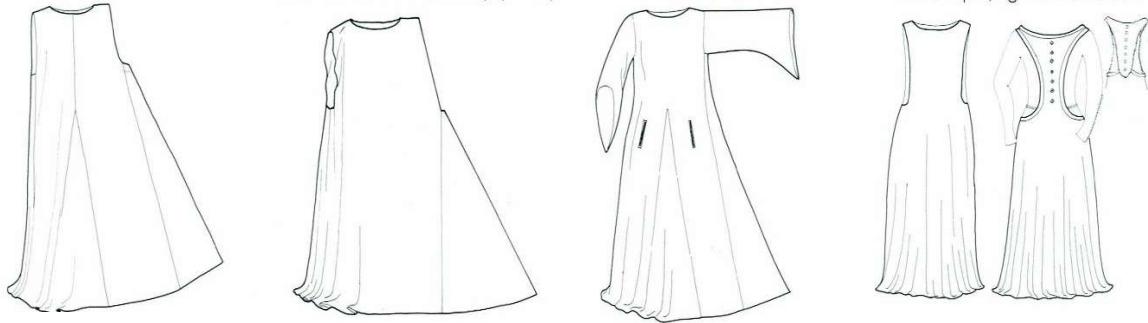


Abb. Beispiele der gotischen Frauenkleidungssilhouetten (Oberkleid) (1 – 13. Jh.; 2,3,4,5 - 14. Jh.) aus dem Buch.: Thursfield, S. *The Medieval Tailor's Assistant...* S. 17.

Die wohlhabendsten Frauen in den Städten hatten Alltagskleidung (Hauskleidung) und mehrere Festkleider bzw. Sonntagskleider für Ausgehen zur Kirche.<sup>248</sup> 16. Jh. wurden die Frauenkleider komplizierter, deutlicher wurde auch die soziale Differenzierung. Für die obere prächtigere Ausgehkleidung ist die rote Farbe zur Bezeichnung der besten Kleidung ganz typisch. In Tallinn wurde einem Dienstmädchen im Jahre 1506 der Sonntagsmantel der Herrin und der rote Rock mit Quasten vermacht, in Riga konnte der Ausgeh- und Hochzeitsrock Ende des 16. Jhs. rot sein.<sup>249</sup> Die Rockverzierungen konnten auch aus Silber sein.<sup>250</sup> Zu den prächtigen Kleidungsaccessoires gehörten auch Rosenkränze, die aus Bernstein sein konnten, verziert mit Korallen und Silbersteinen<sup>251</sup> u.a.

In den deutschen Städten, auch in Livland, wurden unverheiratete Frauen von den verheirateten durch Kopfbedeckungen unterschieden - den verheirateten Frauen waren Kopftücher und Hauben (*Fruwen haube*) charakteristisch, die im 15-16. Jh. oft mit Perlen, Silber- oder Goldverzierungen geschmückt wurden.<sup>252</sup> Unverheiratete Mädchen trugen Haarbänder, die auch prächtig geschmückt oder aus Silber, oder auch ganz einfach sein konnten. Im Rigaer Schneiderschragen (1492) wurde ein Tarif für die Kleidung eines Mädchens von acht Jahren festgesetzt, und man kann denken, dass die Mädchen im Heiratsalter am prächtigsten gekleidet wurden.<sup>253</sup> Ebenso wie die Männer befestigten Frauen verschiedene nützliche Dinge, eine Tasche, Schlüsselbunde, Beutel am Gürtel.

<sup>248</sup> Seeberg-Elverfeldt, R. *Revaler Regeste: Testamente Revaler Bürger und Einwohner aus den Jahren 1369–1851*. Göttinge; 1975, Nr. 56 (1491) - der Tochter Schmucksachen für zwei Oberkleider, Silberband, 6 Silberlöffel u.a.

<sup>249</sup> LUB II, 3, Nr. 78; Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler...*, Nr. 57 (1 rotes Wams für die Schwester), Nr. 106.; Līne, I. Līne, I. Turīga pilsētnieka un muižnieka tērps.. (Kleidung eines wohlhabenden Städters und eines Adligen.) S. 97-139.

<sup>250</sup> Seeberg-Elverfeldt, R. *Revaler Regeste: Testamente ..*, Nr. 106, S. 111 (*rockenscale*)

<sup>251</sup> Ebenda, Nr. 106, S. 111.

<sup>252</sup> LUB II, 3, Nr. 78: In Tallinn wurde einem Dienstmädchen im Jahre 1506 Haubenverzierungen aus 12 Lot Silber und eine Alltagskopfbedeckung mit Druckknöpfen vermacht; die teuren Haubenverzierungen werden in mehreren Generationen geerbt (Seeberg-Elverfeldt, R. *Testamente Revaler Bürger...* Nr. 39 (1418)

<sup>253</sup> Stieda, W., Mettig, C. *Schrägen der Gilden und Ämter der Stadt Riga bis 1621*. Riga, 1896, Nr. 92.



*Ein junges Mädchen (Dienstmädchen) beim Einkaufen. Fragment aus dem Gemäldezyklus Jahreszeiten (Herbst) von Jörg Breu dem Älteren, Augsburg, 1531. 2) Hochzeitstänzer. Kupferstich von Heinrich Aldegrever (Adegrever, Paderborn, 1502- Soest 1555) 1538. Abb. aus dem Buch Dietrich, H.H. (Gesamtgestaltung). Das Museum der Grafschaft Mark Burg Altena. Eine Bildauswahl aus Anlass des einhundertjährigen Bestehens. Lüdenscheid: Druckhaus Maack KG, 1975. S. 59.*

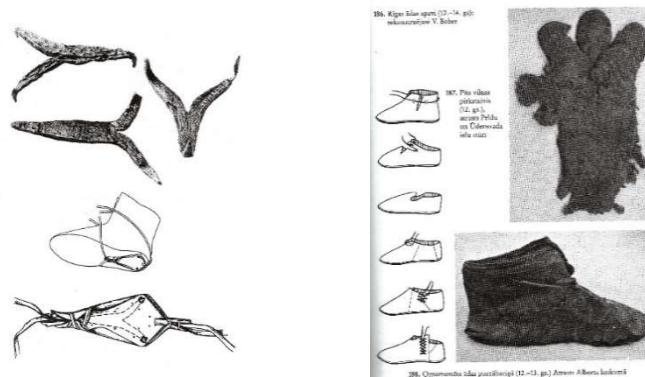


*Eine Frau in den der sog. deutscher Bürgermode charakteristischen Kleidern. Fragmente der Holzschnitte von Hans Sebald Beham, 1530, 1540. Aus dem Buch Nurk, T. XV-XVI sajandi saksa Puulöikeid Tartu riikliku Ülikooli Teaduslikust Raamatukogust. Tallinn, 1988, Abb. 19-22.*

In den Städten wurden hauptsächlich Lederschuhe getragen, die von den Stadtschuhmachern hergestellt wurden. Sie wurden auch als Detailschuhe genannt, weil sie aus mehreren zugeschnittenen Lederstücken, nicht von einem Leder wie *Pastalas* hergestellt wurden. Im 15. Jh. sind auch Überschuhe aus Holz, Kork oder Leder (*Glotzen*) charakteristisch, die von besonderen Handwerkern hergestellt wurden. In Riga sind mehrere solche erwähnt - *Glotzemekersche*, *Patynemaker*, *Trippenmacker*<sup>254</sup> Überschuhe odr Pantoffeln wurden getragen, um die teuren Lederschuhe zu schützen, die waren sandalenartig mit einer dicken Sohle. Darüber hinaus wurden die Winterschuhe in Riga mit den sog. Eissporen oder besonders beschlagenen Absätzen gegen Gleiten ergänzt.



Durchbrochene Pastala, 14.-16. Jh., gefunden in Riga, wird im Museum für Stadtgeschichte und Schifffahrt von Riga gelagert, RVKM41995; 1456



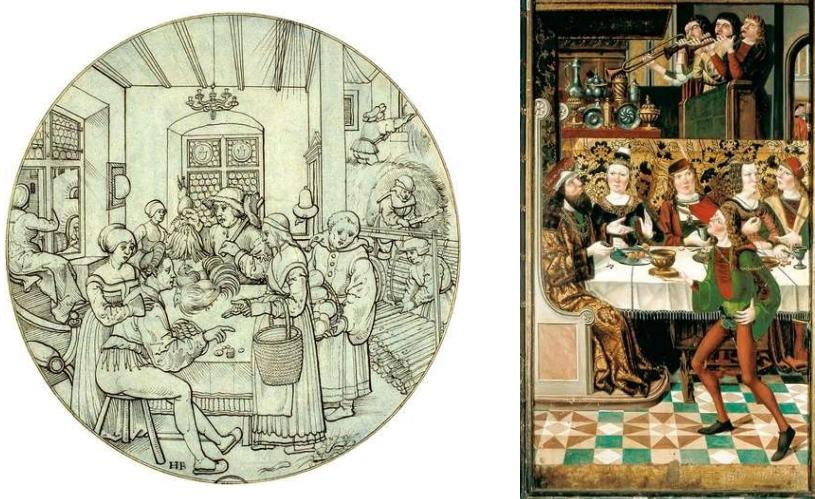
1) In Riga gefundene Eissporen, Rekonstruktion der Fassung von Eissporn und Befestigung am Schuh. 2) In Riga gefundene Detailschuhe und Handschuhe. Abb. aus dem Buch Šterns, I. Latvijas vēsture: krustakari 1189-1290 (Geschichte Lettlands: Kreuzzüge 1189-1290), Riga, 2002.

Zumindest einige Familien in Straupe vertraten in der zweiten Hälfte des 14. Jhs. - in der ersten Hälfte des 16. Jhs. die **Kaufleute**, die sich die feinsten Stoffe leisten konnten, die es allein in Europa gab, und auch teure Schmucksachen.<sup>255</sup> Die Bilder der Patrizier der Hansestädte, insbesondere die der Lübecker Städter zeigen um 1500 exquisite Kleidungsmanieren, was auch durch

<sup>254</sup> Napiersky, J. G. L. (Hg.) *Die Libri redditum der*, II, Nr. 561; 207, 435, 436 und III, 101; III, 1.

<sup>255</sup> Līne, I. *Turīga pilsētnieka un muižnieka tērps..* (Kleidung eines wohlhabenden Städters und eines Adligen...) 97-139.

Zeugenbeschreibungen über das 16. Jh. bestätigt wird.<sup>256</sup> Die teuerste Bekleidung war Oberbekleidung. Oberbekleidung zu entfernen - bedeutete den Menschen zu beschämen und ihm einen Teil von dem Reichtum zu entziehen.<sup>257</sup>



1) Jörg Breu der Ältere, um 1510-1515. Augsburger Monatsbilder  
 2) Fragment von dem Altargemälde des Lübecker Malers Hermen Rode in Lübeck, Ende des 15. Jhs.

Der besondere Status verschiedener sozialen Gruppen wurde besonders in den Stadtverschriften im 15.-16. Jh. hervorgehoben.<sup>258</sup> Laut den ältesten Reden der Bürger durften die Dienstmädchen Ende des 15. Jhs. beim Heiraten keinen Kranz auf den Kopf legen,<sup>259</sup> der Herr durfte seinerseits dem Dienstmädchen keine Pelze (*Buntwerk*) schenken, mit Ausnahme, wenn sie deutscher Nationalität war und „einen ehrenhaften Deutschen“ heiratete.<sup>260</sup> Später wurden auch die Frauenbekleidung anderer sozialen Gruppen und verschiedene Verhaltensweisen geregelt.<sup>261</sup> Der Stadtrat unterschied die Familien der Ratsherren, die reichsten Kaufmannsfamilien, Handwerker, Dienstmädchen. Die Regeln von Anfang des 16. Jhs. sahen vor, dass die Bekleidung der Familien der Rigaer Ratsherren die prächtigste war, und durfte nicht von den Angehörigen der

<sup>256</sup> Czaja, R. (Hg.). *Das Bild und die Wahrnehmung der Stadt und der städtischen Gesellschaft im Hanseraum im Mittelalter und in der frühen Neuzeit*. Toruń, 2004.

<sup>257</sup> Kala, T. *Lübecki õiguse Tallinna koodesks 1282 / Kala, T. Der Revaler Kodex des lübischen Rechts 1282*. Tallinn: Tallinna Linnaarhiiv, 1998. Lk. 128; Napjersky, J.G.L. *Die Quellen des Rigischen Stadtrechts bis zum Jahr 1673*. Riga, 1876, S. 146, II, § 1–3.

<sup>258</sup> Die Stadträte versuchten mit verschiedenen Maßnahmen der sozialen Kontrolle zu erzielen, dass eine jede Städterschicht bestimmten Platz und Funktionen in der Gesellschaft, ihre Grenzen haben würde, die sie nicht übertreten durfte, und versuchten, die Gewohnheiten der Gesellschaft, auch die Erscheinungen der Frauenmode und Veranstaltung der Familienfeste in den meisten Städten in der Ostseeregion und überhaupt in Westeuropa zu regulieren. Die Ziele der sozialen Kontrolle kamen besonders stark nach der Reformation in den protestantischen Städten zum Ausdruck, wo die Luxusverbote ihre theoretische Begründung auch in den theologischen Werken schaffen. Siehe Kizik, E. *Die reglementierte Feier. Hochzeiten, Taufen und Begräbnisse in der frühneuzeitlichen Hansestadt*. Osnabrück, 2008.

<sup>259</sup> LUB Bd. 11, Nr. 75, S. 61.

<sup>260</sup> Polizey Ordnung der Stadt. *Rigische Stadtblätter*. 1824, S. 141.

<sup>261</sup> Taube, M. *Grenības noliegums Rīgā XVI un XVII gs. (Luxusverbot in Riga im XVI und XVII Jh.) Schriften I der Fundamentalbibliothek der Akademie der Wissenschaften der Lettischen SSR*. Riga, 1960. S. 287–308.

Großen Gilde getragen werden<sup>262</sup>, ebenso wurde Ende des 16. Jhs. <sup>263</sup> in einem an die Stadt Jelgava gerichteten Luxusgesetz 1591 verboten, Goldketten bei Hochzeiten und anderen Veranstaltungen zu tragen, mit Ausnahme von Frauen der Amtspersonen, und allen Städterinnen war es verboten, Fürsten-, Adligen- oder Ausländerkleider zu tragen. Aus dieser Verfügung ist es ersichtlich, dass die Frauen ihre prächtigen Kleider meist bei Hochzeiten und anderen Veranstaltungen (*Gestereien*) zeigten.<sup>264</sup> Allerdings fanden die Frauen Orte, wo sich auch in alltäglichen Situationen zu putzen. In der Chronik von Russow ist ein Fall erwähnt, wo die Tochter des Pelzners von Tartu sich ähnlich der Tochter des Kaufmanns gekleidet und in die Kirche gegangen habe. Beim Ausgehen von der Kirche haben ihr zwei von dem Stadtrat von Tartu geschickte Stadtwachen überfallen, die diese Kleidung öffentlich abgerissen haben, so sei sie dafür beschämmt, dass sie sich unangemessen ihrem Stand gekleidet habe.<sup>265</sup>

In den livländischen Städten kommt der luxuriöse und exquisite Lebensstil im 16. Jh. auch im archäologischen Material vor, wenn auch wahrscheinlich viel wie in den Städten anderer Ostseeregionen, wo das Patriziat sich noch mehr von den einfachen Städtern sozial abgrenzt hatte.<sup>266</sup>

Die Kaufleute von Straupe hatten damit zu rechnen, dass sie sich nicht prächtiger als die Seigneure der Stadt Rosen kleiden durften: In der Lade von Georg Rosen von Mazstraupe (Klein Roop) gab es Ende des 16. Jhs. zwei Goldketten mit 300 Gliedern, in Gold und Seide gestickte Hauben mit Perlen und Granaten, vergoldete Fibel, Silbergürtel, Glasperlen u.a. <sup>267</sup> Zu teure Schmucksachen, darunter Goldschmuck, war es den Städtern mit besonderen Luxusgesetzes auch in der Stadt Riga zu tragen verboten.

---

<sup>262</sup> *Aus baltischer Vergangenheit. Miscellaneen aus dem Revaler Stadarchiv.* Hg. v. G. v. Hansen. Reval: Verlag von Franz Kluge, 1894. S. 22–23 (Rigaer Luxusgesetz 1598).

<sup>263</sup> Siehe <sup>263</sup> *Rīgas pilsētas tipogrāfa Nikolausa Mollīna..* (Von dem Rigaer Buchdrucker Nikolaus Mollin..) Art. XXVIII.

<sup>264</sup> *Aus baltischer Vergangenheit...* S. 22.

<sup>265</sup> Rusovs, B. *Livonijas kronika* (Livländische Chronik). S. 27.

<sup>266</sup> Siehe Rüther, S. *Prestige und Herrschaft. Zur Repräsentation der Lübecker Ratsherren in Mittelalter und Frühen Neuzeit.* Köln [u.a.]: Böhlau, 2003. S. 243.

<sup>267</sup> VSVA, S. 349-350

## ABKÜRZUNGEN

- |  |  |
|--|--|
| 4BdLv Bd.1   | Vier Bücher der Landvogtei der Stadt Riga : ein Beitrag zur Wirtschaftsgeschichte / bearbeitet von A. Bulmerincq. Bd. 1. Riga, 1923.   |
| AE XIX   | Arheoloģija un etnogrāfija : rakstu krājums (Archäologie und Ethnographie : Schriftensammlung) / Akademie der Wissenschaften der Lettischen SSR. Institut für Geschichte und materielle Kultur. 19. Ausgabe. Riga, 1997.                                   |
| AE XVII  | Arheoloģija un etnogrāfija : rakstu krājums (Archäologie und Ethnographie : Schriftensammlung) / Akademie der Wissenschaften der Lettischen SSR. Institut für Geschichte und materielle Kultur. 18. Ausgabe. Riga, 1996.                                   |
| BSB  | Beyerische Stadtbibliothek   |
| GU I   | Bruining, H. und Busch, N. (Hg.). <i>Livländische Güterurkunden. 1207–1500.</i> Bd. 1. Riga, 1908  |
| GU II  | Bruining, H. (Hg.). <i>Livländische Güterurkunden. 1500–1545.</i> Bd. 2. Riga, 1923.   |
| Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1525-2534) | Müller, U. (Bearb.) . <i>Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1525–1534): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.</i> Köln [etc.], 1996 (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitz; Bd. 41)   |
| Herzog Albrecht von Preussen und Livland (1534-1540) | Hartmann, S. (Bearb.) <i>Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1534–1540): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreußischen Folianten.</i> Köln [etc.], 1999 (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitz; Bd. 49).   |
| Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1540-1551)  | Hartmann, S. (Bearb.) <i>Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1540–1551): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreußischen Folianten.</i> Köln [etc.], 2002. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitz; Bd. 54).  |
| Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1557-1560)  | Hartmann, S. (Bearb.) <i>Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1557–1560): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreußischen Folianten.</i> Köln [etc.], 2006. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitz; Bd. 60).  |
| Herzog Albrecht und Preussen (1565-1570)             | Hartmann, S. (Bearb.) <i>Herzog Albrecht von Preußen und Livland (1565–1570): Regesten aus dem Herzoglichen Briefarchiv und den ostpreussischen Folianten.</i> Köln [etc.], 2008. (=Veröffentlichungen aus den Archiven Preußischer Kulturbesitz; Bd. 63). |
| LUB I, 2   | Bunge, F. G. (Hg.). <i>Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch nebst Regesten.</i> Bd. 2: 1301–1367. Reval, 1855  |
| LUB I, 5   | Bunge, F. G. (Hg.) <i>Liv-, Esth- und Curländisches Urkundenbuch nebst Regesten.</i> Bd. 5: [1414–1423]. Riga, 1867.   |
| LUB I, 9   | Hildebrand, H. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Bd. 9: 1436–1443. Riga; Moskau, 1889.   |
| LUB I, 10  | Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.). <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Bd. 10: 1444–1449. Riga; Moskau. 1896.  |
| LUB I, 11  | Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Bd. 11: 1450–1459. Riga; Moskau, 1905  |
| LUB I, 12  | Schwartz, P. und Bulmerincq, A. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Bd. 12: 1460–1472. Riga; Moskau, 1910.   |
| LUB II, 1  | Arbusow, L. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Abt. 2. Bd. 1: 1494 Ende Mai–1500. Riga; Moskau, 1900.   |
| LUB II, 2  | Arbusow, L. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Abt. 2. Bd. 2: 1501–1505. Riga; Moskau, 1905   |
| LUB II, 3  | Arbusow, L. (Hg.) <i>Liv-, Est- und Curländisches Urkundenbuch.</i> Abt. 2. Bd. 3: 1506–1510. <i>Sachregister zum Liv-, Est-, und Kurländischen Urkundenbuch.</i> Bd. 7–9. Bearb. von Bernh. A. Hollander. Riga; Moskau, 1914.                             |
| VSVA   | Švābe, A. (Hg.) <i>Vidzemes saimniecības vēstures avoti 1553–1618 (Geschichtsquellen von Vidzeme 1553–1618).</i> Riga, 1941.   |
| VTVA   | Švābe, A. (Hg.) <i>Vidzemes tiesību vēstures avoti 1336–1551 (Die historischen Quellen der Rechte von Vidzeme 1336 - 1551).</i> Riga, 1941.  |

Die Forschung wurde im Rahmen des Projekts Nr. CB110 "Hanseatic Approach to New Sustainable Alliances - Hansa" im Rahmen des Projekts des Zentralbaltischen Programms 2014-2020 entwickelt.

Straupe, 2016