»Alle Sorten Zuker, Caffe, feine Gewürtz« – Ein Blick in die Küche der Familie Hornstein auf Schloss Weiterdingen

Von Hildegard Bibby, Konstanz

Diesem Beitrag liegt die Auswertung der »Beylagen zur Herrschaftlich-Weitterdingischen Amts Rechnung« im Freiherrlich von Hornstein'schen Archiv Bietingen im Gemeindearchiv Gottmadingen zugrunde. Die zehn Bände haben eine Laufzeit von Georgi 1781 bis Georgi 1791. Ein Teil der Beilagen-Bücher sind die Beschließerei-Rechnungen.[1] Abgerechnet wird in den Quartalen Georgi bis Jakobi, Jakobi bis Martini, Martini bis Lichtmess (des folgenden Jahres) und Lichtmess bis Georgi, also jeweils von April bis April des folgenden Jahres.[2]

Im untersuchten Zeitraum zwischen 1781 und 1791 war Leopold Thaddä von Hornstein der Alleinbesitzer von Weiterdingen und Bietingen. Den Besitz hatte er nach dem Tod seines Vaters 1749 laut Testament geerbt. Im Jahre 1751 heiratete er Marianna Gräfin von Welsperg, die einige Güter mit in die Ehe brachte. Außer diesen Besitzungen und den Hornstein'schen Stammgütern Weiterdingen, Bietingen und der Hälfte von Stoffeln besaß Leopold Thaddä noch Pfaffwiesen, Immobilien in Radolfzell, die Mühle in Dietfurt, die Hartseen bei Gottmadingen, einen Anteil der Rittergüter von Beuren an der Aach, Waltershofen, Dachswangen, Worblingen und Liebburg sowie Anteile an dem Fürstlich Fürstenbergischen Lehen Wasserburg, an der Pfandherrschaft Jagdberg und an der Ehrenstetter Gült. Obwohl er von seinem Vater Schulden übernommen hatte, kam die Herrschaft Weiterdingen unter Leopold Thaddä wieder zu wirtschaftlicher Blüte.

In der Ehe mit Marianna wurden fünf Kinder geboren. Seine erste Frau starb im Juni 1785, noch im selben Jahr heiratete er Maria Josepha von Königsegg-Rothenfels. Diese Ehe blieb kinderlos. Leopold Thaddä, der von 1779 bis 1788 Direktor der Ritterschaft war, starb 1792. Nach seinem Tod zog seine Witwe nach Konstanz, wo sie bis zu ihrem Tod 1826 lebte.

1 Gemeindearchiv (GA) Gottmadingen, Archiv der Freiherren von Hornstein-Bietingen B 24d, 24e, 24f, 25, 25a, 26, 27, 28, 28a, 28b, 28c

2 Georgi 23.4., Jakobi 25.7., Martini 11.11. und Lichtmess 2.2.

Die Lebensmittel allgemein

Die Lebensmittel, die in der Hornstein'schen Küche ihre Verwendung finden, kommen zum Teil aus der eigenen Landwirtschaft bzw. den eigenen Wirtschaftsbetrieben, zum Teil werden sie zugekauft. Nahrungsmittel, die vor Ort produziert werden, sind Getreide, Wein, Obst, Fleisch, Geflügel und Wildbret, Fische, Nüsse, Milch, Eier, Butter und Schmalz. Sie sind als Einnahmen vermerkt mit dem Zusatz »verbraucht« oder »verkauft«. Ausgaben sind für »Spezereien«, Käse, Geflügel und Eier, Wildbret, Fische und Frösche. Hinzu kommen Küchengeräte und Geschirr, die Kosten für »Getuch« – im Wesentlichen für Weben, Färben und Bleichen von Stoffen, für Reparaturarbeiten wie Kesselflicken, für Porto, Almosen, Entlohnung von Boten und die Löhne für das weibliche Personal sowie vereinzelte kleinere Posten.

In Grimms Wörterbuch steht unter »Spezerei«, einem Lehnwort aus dem Mittellateinischen, zunächst ganz allgemein die Bezeichnung für Gewürz und aromatischen Pflanzenstoff. Unter »Bedeutung« finden wir die von Grimm übernommene Definition Jacobssons: »›Specerey‹ ist ein Wort von sehr weitläufigem Umfange, indem darunter alle Arten des Gewürzes und die meisten Appothekerwaaren verstanden« werden, im Plural neben den Gewürzen auch Kaufmannswaren aller Art.[3] Die Beschließerei-Rechnungen auf Schloss Weiterdingen listen demnach in der Rubrik »Spezereyen« ein breites Sortiment auf, das von Gewürzen über Zucker und Kaffee bis zu Geschirr, Kosmetikartikeln und Nähzubehör reicht.

Im Folgenden soll nun den Nahrungsmitteln der Beschließerei-Rechnungen – unter besonderer Berücksichtigung der unter der Rubrik »Spezereien« aufgeführten – unsere Aufmerksamkeit gelten. Es wird dargelegt, welche regionalen Produkte in den Beschließerei-Rechnungen genannt werden und welche Nahrungsmittel über Lieferanten ins Haus kamen. Dabei ist zu bemerken, dass hier nicht alle Produkte vorgestellt werden können, und zwar zum einen, weil es den Rahmen dieser Arbeit sprengen würde und zum anderen, weil einige Namen und Bezeichnungen nicht zugeordnet bzw. nicht identifiziert werden konnten. Die Auswertung dieser Quelle ist also nicht vollständig.

Die Lieferanten

Die wichtigsten Händler, die das Haus Hornstein beliefern, sind die »Compagnie« Mandelli aus Stockach sowie die Kaufleute Gürter, Schelling, Rauschenbach und Müller aus Schaffhausen. Ein Bindeglied zwischen den Händlern in Stockach und Schaffhausen sind die Krämer, die mit ihren Waren durch den Hegau reisen und die Kunden vor Ort beliefern. Der »Seekrämer« wird 1789 erwähnt, er bekommt einen »Botenlohn« von 24 x für seine Lieferung – offensichtlich werden die Waren selbst an den Großhändler bezahlt. 1784 hat die »Krämerin« 36 x für Biskuit im Voraus bezahlt, die sie bei der Herrschaft dann einfordert. Wie groß die Palette an Waren

3 Grimm, Jakob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Band 16, München 1984, S. 2198–2199

Zwei bislang kaum bekannte frühe Ansichten von Schloss Weiterdingen auf zwei gemalten Familienstammbäumen, sogenannten Ahnenproben – links um 1720/30 (Schloss Bietingen, Privatbesitz), rechts spätes 18. Jahrhundert (Schloss Schlatt unter Krähen)

dieser Krämer ist, wird aus den Büchern nicht ersichtlich, doch weisen die aufgelisteten Posten, die nicht durch eine Rechnung belegt sind, darauf hin, dass doch eine stattliche Anzahl von »Spezereien«, die von den beliebten Zitronen über Öl und Konfekt bis zu Haushaltswaren wie Pfannen und Irdengeschirr reichen, vermutlich über die Krämer bezogen wurden.

Derjenige, der am häufigsten das Schloss in Weiterdingen beliefert, ist Beat Gürter aus Schaffhausen. Mandelli hat das größte Angebot und von ihm sind die höchsten Rechnungsbeträge erhalten. Die größte Rechnung stammt aus dem Quartal Georgi bis Jakobi 1785, ein Betrag von 136 fl mit Lieferungen aus mehreren Monaten, sie kann vielleicht auch in Zusammenhang mit dem Tod von Marianna von Hornstein am 10. Juni 1785 gesehen werden. Macario Mandelli, der aus der Gegend um Mailand stammte, war seit den 1740er Jahren als Händler in Stockach ansässig. Das Handelshaus Mandelli konnte sich über mehrere Generationen bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts als führendes Unternehmen dieser Art in Stockach behaupten. Die Mandellis waren wohlhabende Kaufleute.

Über die anderen Lieferanten haben wir einige spärliche Informationen aus den Beschließerei-Rechnungen, zusätzliche Recherchen zu den Händlern und ihren Unternehmen konnten im Rahmen dieser Arbeit nicht gemacht werden. Über Beat Gürter erfahren wir nichts Näheres, nur auf der Rechnung vom 23. Dezember 1790 steht unter seiner Unterschrift »im Stokarbürgladen«. Auch der Kaufmann Johann Jakob Schelling bleibt uns bis auf die einmalige Bezeichnung »im Negelibaum« unbekannt. Über Konditor Johannes Rauschenbach wissen wir immerhin, dass er die Gastwirtschaft »Zum Goldenen Sternen« in Schaffhausen betrieb, der »Zuckerbeck« Müller arbeitete mit seiner Frau Regina Friederica Müllerin zusammen. Dass eine Frau eine Handelstätigkeit ausübt, ist für den hier untersuchten Zeitraum nicht außergewöhnlich. So betreiben eine »verwittibte« Hof-Konditorin aus Konstanz und die Witwe Schalch aus Schaffhausen die Geschäfte nach dem Tod ihrer Ehemänner weiter.

Die »Macario Mandelli Comp.« in Stockach hat neben den klassischen Gewürzen wie Nelken, Muskatnuss, Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Safran und Vanille, auch Kaffee, Tee und Öl, Mandeln, Weinbeeren und Zucker, Käse, Reis, Maronen, Zwiebeln, spanische Pflaumen, Kapern, Zitronen und Limonen, Zitronat, kandierte Früchte, Stockfisch, Heringe, Austern und Sardellen, Würste und »Bayrisch Brot«, Stärke, Sago, Mastix (das Harz der Mastix-Pistazienbäume), »Genueser Pastillien«, Hausenblasen (die getrocknete Schwimmblase des Hausen, eine Störart) und Hirschhorn im Angebot. Des weiteren finden wir Tafelkerzen und Wachs, Indigo und Barchent (Mischgewebe aus Baumwolle und Leinen), »blauer Stein oder Cobolt«, Grünspan, Sassafras, Tabak, Haarpuder, »Fein Hollendisch Bleyweiß« und »Köllische Kreiden«.

Zu Sassafras, Tabak und Haarpuder sind wir eine Erklärung schuldig. Da ist zunächst der Sassafrasbaum, ein im östlichen Nordamerika beheimatetes Lorbeergewächs, aus dessen Wurzelrinde und den Früchten das Sassafrasöl gewonnen wird, das als Parfüm und Aromastoff dient. Sassafras besitzt einen hohen Anteil des krebserregenden Safrols und wird deshalb heute weitgehend nicht mehr als Aromalieferant verwendet. Mandelli liefert im Quartal Georgi bis Jakobi 1789 »dem Johanes« 3/8 Pfund »Saßafrahs Holz« für 22 x.

Kommen wir als nächstes zum Tabak – Mandelli bietet 1783 ein Pfund »Marocco Tabac« für 48 x an. Interessant ist aber, dass auf Schloss Weiterdingen zwischen 1781 und 1790 offensichtlich niemand raucht. Den bei Mandelli gekauften Tabak bekommen die Kapuziner in Engen und Meßkirch. Auch Kaffee und Zucker liefert Mandelli an den Kapuzinerorden. Im dritten Quartal »auf Martini« 1785 wird vom Veesen »auf Almosen« den Kapuzinern in Engen abgegeben. Der Hintergrund ist, dass Thaddäus' Vater Ferdinand Maria den Kapuzinerorden, dem sein ältester Sohn angehörte, in seinem Testament reichlich bedachte.

Den Haarpuder ordnen wir der Kategorie »Kosmetik« zu. Wenn wir an Zeitgenossen wie Wolfgang Amadeus Mozart oder Marie-Antoinette denken, wissen wir sofort, warum man auch in Weiterdingen große Mengen an Haarpuder benötigte: 20 Pfund »Poudre alla Marchat« für 12 x das Pfund im Jahr 1781, 12 Pfund Pariser Haarpuder 1788, 16 Pfund extra Haarpuder für 6 fl 20 x im Jahr 1789.

Der Spezereiwarenhändler Beat Gürter aus Schaffhausen hat an Gewürzen ein ähnliches Sortiment wie Mandelli. Es beinhaltet Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatnuss, Muskatblüte und Zimt. Hinzu kommen Öl, Zitronen, Zucker, Kaffee, Stockfisch, Hering, Sardellen, Feigen, Mandeln, Reis, Kapern, Weinbeeren, Kastanien, Tee, »Schwefelschnitten«, Süßbrand, Kerzen, Hausenblasen, Stärke, Papier und Bouchons, das sind Weinkorken. Der ebenfalls in Schaffhausen ansässige Johann Jakob Schelling handelt mit Zucker, Kaffee, Mandeln, Zitronen, Öl, Muskatblüte, Zimt, Kapern, Rosinen und Weinbeeren, Sonnenblumen sowie Salpeter und Hausenblasen.

Mit Konditor Rauschenbach zum »Goldenen Sternen« kommen wir zu den »süßen« Produkten. Schelling bietet neben Öl und Zitronen, Zuckerbrot, Biskotten, Anisschnitten, Konfekt sowie »Pomeranzenschnitz« und Zitronat an. Auch der Zuckerbeck Müller bzw. seine Frau haben ihr Geschäft in Schaffhausen. Müllers haben Konfekt, Zitronen und Mandeln in ihrem Angebot.

Die »Handlung von L. Mandelli« auf einer Lithographie mit Ansichten aus Stockach, C. Theodor Weiber, 1845. Hier kaufte die Familie von Hornstein-Weiterdingen bevorzugt ein (Stockach, Stadtmuseum)

Eine Reihe von Kaufleuten bzw. Lieferanten tauchen nur vereinzelt auf: Simon Volderauer (Öl, Kapern), Maria Anna Mohrweißer, »verwittibte« Hof-Konditorin aus Konstanz, Franz Peter Walter aus Pfullendorf (Kaffee, Zucker), Tobie Hurter & Compangnie aus Schaffhausen (Öl), der Fischlieferant Fruttwiller (?) aus Laufenburg und der Fischer Bayer. Im Quartal Jakobi bis Martini 1788 bekommt die Beschließerin Entlohnung für einen Gang nach Schaffhausen, vermutlich hat sie dort Spezereien eingekauft, was aus der Liste ersichtlich wird, die nicht von Lieferanten mit Rechnung stammt.

Frisch oder konserviert?

Wie frisch die Genueser Zitronen nach ihrem langen Weg tatsächlich waren, als sie in der Küche auf Schloss Weiterdingen ankamen, muss offen bleiben. Der Transport von verderblichen Produkten war sicher eine heikle Angelegenheit. Viele Spezereien wurden hingegen nicht in frischem Zustand, sondern auf irgendeine Art haltbar gemacht, geliefert. So wurden die Austern wahrscheinlich entweder lebend in Wassertanks transportiert oder kamen gesalzen an, Heringe und Sardellen waren ebenfalls gesalzen und der Stockfisch getrocknet. Auch die Rosinen waren – wie heute – getrocknet, der Ingwer mag pulverisiert oder kandiert gewesen sein, die Kapern kamen vielleicht konserviert in Gläsern, die Pomeranzenschalen waren getrocknet oder kandiert wie Zitronat.

Auf der neu eingerichteten Strecke Weiterdingen – Hilzingen – Ebringen – Schaffhausen war man nun nicht mehr ewig unterwegs, so dass die Transportzeit verkürzt werden konnte. Die Schaffhauser Spezereiwarenhändler profitierten von der Vorzugsstellung der Stadt in der Rheinschifffahrt und von dem 1787 als Lagerhaus für Transitgüter an der Schifflände erbauten Güterhof.

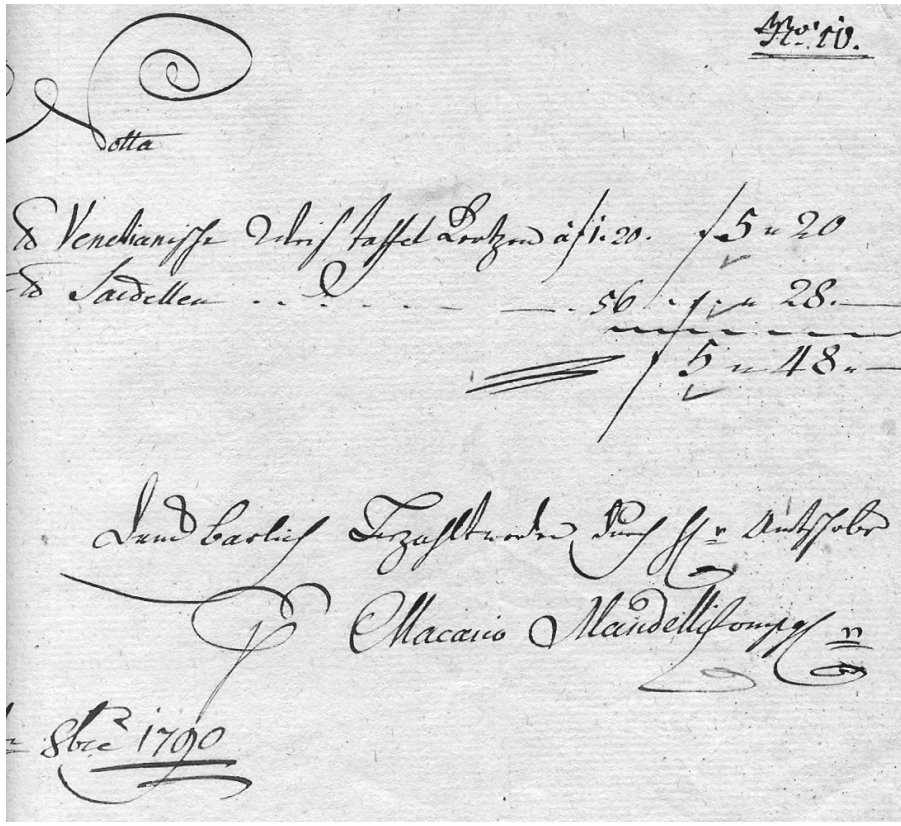
Mit untertäniger Empfehlung

Rechnungen und Kassenzettel enthalten in der Regel keine weitschweifenden Äußerungen welcher Art auch immer. Die Informationen sind knapp, sachlich, zweckmäßig. Dennoch finden wir sowohl auf den Rechnungen der Lieferanten als auch auf den Abrechnungen der Beschließerei bisweilen Kommentare, die es wert sind, hier genannt zu werden, zumal sie uns Zusatzinformationen liefern. So lesen wir unter einer Rechnung des Hohentwieler Burgvogts Briel über eine Seifenlieferung, dass er weniger Gewicht berechnet, »weil selbige noch etwas frisch ist, und bey dem bisherigen Nebelichten Wetter nicht hat trüknen können. […] Ich gebe die Versicherung, daß die Seife auserordentlich als jemalen gut geworden, wo keine Kosten noch Fleiß erspahrt worden. Hingegen aber habe ich nicht 15 x profit, weil das Unschlicht 18 x also Maß kostet, und noch mit Kosten von Schaffhausen habe abholen lassen müssen. Sobald das Unschlicht wieder wohlfeiler wird, so werde die Seife auch wieder rechter kommen. Htwiel, d 18. März 1786. Briel, Burgvogt.« Briel berechnet pro Pfund Seife 16 x.

Auf Schloss Weiterdingen schaut man sich die Rechnungen genau an und prüft ihre Richtigkeit. So notiert Marianna von Hornstein im April 1784 unter die Rechnung für 70 Pfund Seife von Briel: »Es sind nur allhier 69 Pf[und] gewesen mithin auch nur 12 fl 39 x bezahlt worden.« Unter der Rechnung von Gürter vom Oktober 1783 über 7 fl 4 x steht die Bemerkung Leopold Thaddäus von Hornsteins: »die 4 x sind nicht bezahlt worden«. War man mit der Ware unzufrieden oder hielt man Gürter für zu knauserig? Kommentar von Marianna von Hornstein unter der Rechnung von Mandelli, Martini 1784/Lichtmess 1785 über 74 fl 4 x: »verbleibt mit Abzug des malacaduth der conto 71 fl 40 x, weillen aber die wahren alle sehr teur angesetzt, so bezahle ich in allem 70 fl«. Das ist eine deutliche Aussage. Macario Mandelli gibt aber verschiedentlich ein paar Kreuzer Rabatt – er kann es sich leisten.

Bisweilen ist das Gewünschte nicht lieferbar, was die »Materialisten« (laut Grimm die Spezereihändler) natürlich zutiefst bedauern, denn die Aufträge aus Weiterdingen garantieren ihnen stetige Einnahmen. Beat Gürter schreibt im Herbst 1790 unter eine Rechnung: »Mit Sardellen bin nicht versehen, sind auch in der ganzen Stadt keine zu finden weil diese kein abgang haben. Hingegen kann ich mit aller Sorten Zuker, Caffe, feinen Gewürtz, frömden Weinen bestens bedient sein«. Am Ende der Rechnung Gürters vom 3. März 1784 lesen wir: »Marony oder Castani sind keine mehr zu haben, da es außert der Zeit und Bricken werden hier gar nicht gehalten da der Abgang nicht darzu.« Es tue ihm leid, dass er mit diesen zwei Artikeln – sie waren als »Fastenspeisen« bestellt worden – nicht »bedienen« kann. Auch für den hohen Preis – 21 x für ein Pfund – für »Nancy Lichter« entschuldigt sich Gürter im Herbst 1784: »Lichter sind ohnmöglich anderst als 21 x zu geben, da solche sehr aufgeschlagen.«

Die Abhängigkeit der Lieferanten zeigt sich auch in ihren Empfehlungen am Ende der Rechnungen. So schreibt Martin Maus, Färber aus Tengen: »Womit ich unter höflichster Salutation mich schönstens empfehle und verbleibe ein getreuer



Eine am 18. Oktober 1790 von »Macario Mandelli Compagnie« in Stockach ausgestellte Rechnung über weiße venezianische Tafelkerzen und Sardellen (Beilagen zur »Herrschafftlich-Weiterdingischen Amtsrechnung« 1790/91)

Diener.« Die Zuckerbäckersfrau Regina Müllerin: »Ich will mich bei der gnädigen Herrschaft ferner unterthänig empfehlen mit Versicherung, dass ich immer mit den besten Sorten Confect aufwarten will.« Die Rechnung von Hurter aus Schaffhausen vom Quartal Jakobi bis Martini 1789 ist in französischer Sprache verfasst. Hurter liefert »Huile de Provence« und »Huile Ordinaire« und empfiehlt sich als »vostre humbles serviteurs Tobie Hurter & Compag.« Mandelli quittiert »mit unterthänigstem« und »höflichstem« Dank, Schalch sieht sich zu »gehorsamstem Dank« verpflichtet und Rauschenbach notiert, dass seine Rechnung »mit Vergnügen« bezahlt wurde.

Manche Lieferungen werden durch Boten überbracht, die dann vor Ort auf dem Schloss ihre Entlohnung bekommen. Unter der Fischrechnung über 1 fl 42 x von 1783/84, die sich aus dem Preis für den Fisch selbst und den Schifflohn von Steckborn zusammensetzt, steht: »der Bottenlohn dem Mädle sind zu geben freigestellt« –

Kommentar von Frau von Hornstein dazu: »so ich ihm bezahlt«, laut »Conti« wurden »dem Mädle« 24 x gegeben. Das Fässchen Öl von der Zurzacher Messe bringt ein Bote aus Gottmadingen aufs Schloss. Er bekommt 30 x für die Lieferung.

Eine Frau Galliser liefert 1787 Kerzen nach Weiterdingen, sie schreibt unter ihre Rechnung: »Irro Gnaden, Hir sind die nachtlichter, wo die Gnädige Frau Von Hornstein einer Frau Schwägerin bestelt hat. Sie kosten 9 Lieber und die Schachtel 8. So Seien Sie So gütig und über schücken Sie den Brief an eine Gnädige Frau Schwagerin. Frau von Hornstein zahl als sie könne. Ich Verbleibe eine Gehorsamste Dienerin Galliserin« Man rechnet die »Liber« um – vermutlich die Mailänder-Lire, die in den 1780er Jahren noch im Raum Schaffhausen im Umlauf war und 20 Kreuzern entsprach –, wobei man es mit dem Kurs wohl nicht so genau nimmt und schreibt unter die Rechnung »macht hiesig gelt 4 fl 17 x«.[4]

Fische und Frösche

Das, was der »Fischer vom See« – gemeint ist wohl der Binninger See – pro Quartal an Fisch liefert, reicht bei weitem nicht für die Bedürfnisse der Familie von Hornstein. Man bezieht darüber hinaus Bodenseefische wie Aal, Egli, Felchen, Forellen, Groppen (kleine Fische mit dickem Kopf, ähnlich wie Grundlen), Grundlen, Hecht und Schleien bevorzugt aus Radolfzell und Stein am Rhein. Hinzu kommen Trüschen, Karpfen und Lachs (»Salmen«) von See, Rhein und Aach – es werden Fischer in Beuren und Singen erwähnt – sowie Frösche, Krebse und Schnecken aus der Region.

Heringe, Stockfisch und Sardellen werden von den »Materialisten« bezogen und über den untersuchten Zeitraum hinweg nicht ständig, aber regelmäßig bestellt. So werden im Quartal Lichtmess bis Georgi 1783, also während der Fastenzeit, bei Mandelli 50 Pfund »Neu Köllischen Stockfisch« und 12 Stück »große hollendisch Höring« gekauft. Stockfisch kann auch bei den Krämern bestellt werden. Einmalig tauchen holländische Austern in einer Rechnung von 1787 auf.

Fische, Frösche und Schnecken werden das ganze Jahr über gegessen, in den Fastenzeiten vor Weihnachten und Ostern gehäuft. Zu bestimmten Anlässen werden größere Stückzahlen angefordert. So haben wir Posten von 1200, 1450 und 1800 Fröschen oder 2600 Schnecken, einmal sogar rund 6000 Schnecken, 100 bis 300 Gangfisch, 50 Pfund Krebse, 23 Pfund Lachs, 29 Pfund Forellen. Kleinere Mengen sind z.B. 300 Frösche, 500 Schnecken und acht Pfund Forellen. Ein Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch lässt sich jedoch aufgrund fehlender exakter Daten nicht feststellen.

Die Preise liegen im Untersuchungszeitraum für Forellen zwischen 12 und 15 x pro Pfund, für Trüschen muss man 24 bis 30 x das Pfund bezahlen, Hecht hingegen kann man schon für 10 bis 12 x pro Pfund bekommen. Lachs wiederum ist mit 20 x pro Pfund teurer. Bei den Fischlieferungen kommt in der Regel noch der Botenlohn für die gebrachte Ware hinzu. Frösche kosten 12 x pro 100 Stück, Schnecken kann

4 Zur Umrechnung vgl. Tobler, Edwin: Rekonstruktionsversuch des Geldumlaufes in Schaffhausen zu Beginn des 19. Jh., in: Schaffhauser Beiträge zur Geschichte 73, 1996, S. 78–108

man für 3 bis 12 x pro 100 Stück haben. Krebse werden meist ohne Mengenangaben aufgelistet, vereinzelt wird das Gewicht im Verhältnis zum Preis genannt, z. B. 50 Krebse für 12 x im Frühjahr 1786. Die Spezereihändler verkaufen das Pfund Stockfisch für 10–11 x, ein kleinerer Hering kostet bei ihnen 4 x, Sardellen 3 x das Pfund. Hin und wieder bietet Mandelli »Pricken« für 1 fl 12 x das Pfund an. Die Pricke oder Bricke ist ein kleiner Meeresfisch, das Neunauge. Die 100 Austern, die man 1787 bei demselben Händler kauft, kosten 5 fl.

Alte Hennen, junge Hühner

Die Einnahmen bei Geflügel und Wildbret sind bescheiden, deshalb muss regelmäßig dazugekauft werden. Beim Geflügel sind das in erster Linie Hühner, wobei Huhn nicht gleich Huhn ist. Man unterscheidet zwischen »welschen« Hühnern und Hennen, jungen Hühnern und alten Hennen, sowie kleinen Hühnern und Kapaunen, das sind gemästete und vorher kastrierte junge Hähne. Im Herbst werden Gänse gekauft, gelegentliche Erwähnung finden Wild- und Haustauben. Die Preise für junge Hühner schwanken zwischen 10 und 14 x pro Tier, für eine welsche Henne müssen hingegen 2 fl bezahlt werden. In der Rubrik »Geflügel« werden auch immer Eier aufgelistet, hier erfahren wir aber weder etwas über Mengen noch Preise. Eier erscheinen als Einnahme und Ausgabe, die Nachfrage nach ihnen ist groß.

Beim Wildbret wird das Schwarzwild von den anderen gejagten Tieren unterschieden. Neben dem schwarzen Wildbret wird Hirsch-Wildbret von Güttingen oder Wildbret von Engen erwähnt, hinzu kommen Rehe, Hasen, Gänse, Enten, Wildenten, Schnepfen, Lerchen, eine Haselhenne, Halbvögel (tirolische Bezeichnung für die Misteldrossel), Rebhühner, Bekkasinen (französischer Begriff für die Wasserschnepfe), Rohrhühner (Blesshühner) und sonstige Vögel. Lerchen tauchen häufig auf, sie werden gleich im Dutzend gekauft. Für schwarzes Wildbret wird 20 bis 24 x pro Pfund bezahlt, ein Hase kostet 1789 zwischen 30 und 45 x, ein Rehbock zur gleichen Zeit 3 fl und eine Gans zwischen 20 und 24 x.

Zucker und Honig

Honig wird im Haus Hornstein entweder kaum verbraucht oder grundsätzlich nicht als Einnahme und Ausgabe verbucht, er erscheint nur zweimal – 1781 und 1790 – als Posten bei den Ausgaben. Auch ohne den Nachweis aus den Büchern zu haben, können wir annehmen, dass Honig in der Küche Verwendung fand und von den Imkern der Umgebung stammte. Zucker hingegen wird bei den Händlern gekauft und ständig in großen Mengen konsumiert: im Kaffee, in den Süßspeisen, in Kuchen und Gebäck.

Bis ins 19. Jahrhundert hinein, also bis zum Siegeszug der Zuckerrübe als Zuckerlieferant, wurde Rohrzucker aus Übersee als Rohstoff für das beliebte Luxusgut importiert und war entsprechend teuer. So kostet im Jahr 1789 ein Pfund »großer Melis« 24 x, weißen »Candit« Zucker kann man günstiger für 16 x das Pfund haben. Ein Pfund »Canari« Zucker kostet 1790 jedoch 36 x. Diese Preisbeispiele zeigen, dass es große Unterschiede in der Qualität und verschiedene Zuckersorten gab. Da

wird der »Raffinat« genannt, ein Zucker, der vermutlich unserem gängigen weißen, fein raffinierten Zucker entsprechen mag; dann der »Canari«- oder Kanarienzucker, der von den Kanarischen Inseln kommt, den schon erwähnten »Candit«, den wir als Kandiszucker deuten und der an anderer Stelle auch als »Zuckerkandel« bezeichnet wird, sowie den ebenfalls schon genannten »Melis«, der »groß«, »fein« und »prima« sein kann. Melis ist die alte Bezeichnung für einen leicht gelblichen Zucker, der heute nicht mehr im Handel ist.

Kaffee und Tee

Was für den Zucker gilt, gilt auch für den Kaffeeverbrauch im Hause Hornstein: Kaffee wird ständig und in großen Mengen gekauft, und auch hier haben wir Unterschiede in Qualität und Preis. Die dominierenden Kaffeesorten sind der »Martinique« und der »Dominique«, Martinique ist der beliebteste. Seltener wird grüner Kaffee erwähnt, einmalig im Jahr 1790 Kaffee »Surinam« und 1782 einmalig »Levantischer Kaffee«, der mit 72 x pro Pfund oder 18 x pro Loth der teuerste ist. Feiner grüner Kaffee kostet im Vergleich »nur« 36 x (zum Kaffeepreis vgl. Tabelle 2 weiter unten). Der Teeverbrauch ist dagegen absolut bescheiden. Nur zweimal wird Tee erwähnt: Im Quartal 1784/85 wird »feiner holländischer grüner Tee« gekauft, im Jahr 1781 grüner Tee, ein Viertelpfund für 1 fl 15 – wahrlich ein teurer Spaß.

Gewürze

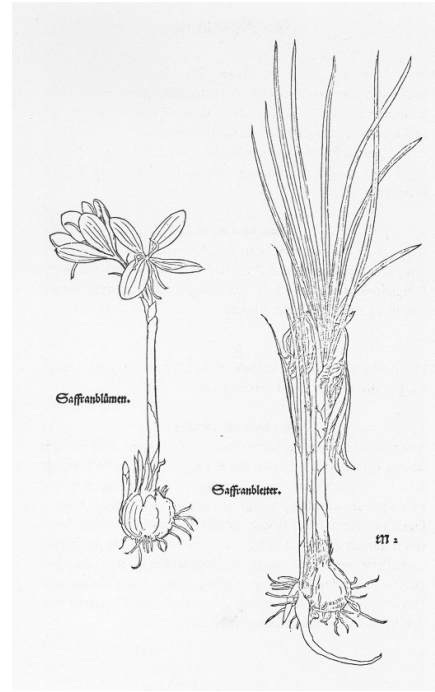
Die Palette der Gewürze, die über die Großhändler gekauft werden, ist tatsächlich breit gefächert und reicht von Anis und Anissamen über Nelken, Muskatnuss und -blüte, Pfeffer, Ingwer, Safran, Kümmel, Wacholderbeeren bis Vanille und Zimt. Dabei ist ein festes Sortiment an Gewürzen festzustellen, das im untersuchten Zeitraum von zehn Jahren ständig nachgekauft wird. Es besteht aus Nelken, Muskatblüte und -nuss, Pfeffer, Ingwer und Zimt und wird in größeren Mengen in Auftrag gegeben, was auf einen erheblichen Verbrauch schließen lässt. Wacholder (Beeren) und Safran werden häufig bestellt, Kümmel nur in der ersten Hälfte des Zeitraums, Anis in der zweiten. In den Jahren 1790/91 taucht der Knoblauch auf.

Während z. B. Kümmel und Wacholder oder Zinnkraut heimische Gewächse sind und keine großen Beschaffungskosten verursachen, müssen die meisten der »exotischen« Gewürze unter schwierigen Bedingungen, über einen langen Liefer-Zeitraum hinweg und unter enormen Transportkosten an die Konsumenten gebracht werden. Dabei sind zwei große Bezugsquellen festzustellen: der Mittelmeerraum mit Südfrankreich und der ferne Osten (Orient, Asien). Hinzu kommt noch der Überseebereich und Afrika.

Anis, Kapern, Lorbeeren und Knoblauch sind im Mittelmeerraum heimisch, sie sind so frostempfindlich, dass sie nördlich der Alpen im 18. Jahrhundert nicht angebaut werden. Ingwer und Nelken, Muskatnuss und -blüte, Pfeffer und Zimt sind die Gewürze, die aus Asien stammen und vor allem von den Holländern in die alte Welt gebracht werden. Daher kommen die Bezeichnungen »holländische Nelken« oder »holländi-

scher Zimt«. Bis der Zimt also in der Hornstein'schen Küche im Gewürzregal steht, hat er eine lange Reise hinter sich: Die von den Zweigrinden der tropischen Bäume stammenden Zimtstangen aus Ceylon oder China wurden von der damaligen Kolonialmacht Holland in die Häfen von Rotterdam und Amsterdam gebracht und von dort aus bevorzugt per Schiff auf dem Rhein weitertransportiert. Endstation für unsere Region war im 18. Jahrhundert vermutlich Schaffhausen.

Nicht nur auf den Zimthandel hatten die Holländer ein Monopol, vor allem Muskatnuss und Muskatblüte, beides Gewürze des Muskatbaumes, waren ein begehrtes Handelsprodukt. Nachdem zuerst die Portugiesen im Besitz der molukkischen Gewürzinseln Banda und Ambon waren, wurden diese 1600 von den Holländern besetzt. Damit lag das Handelsmonopol für die Gewürze des Muskatbaumes, der auf den beiden Inseln beheimatet ist, über Jahrhunderte hinweg in holländischen Händen.



»Saffranblumen« und »Saffranbletter« im »New Kreüterbuch« von Leonhart Fuchs, Basel 1543

Mit den »Negele« oder »Negeli« verhält es sich ganz ähnlich. Auch der Nelkenbaum stammt von den heute zu Indonesien gehörenden hinterindischen Gewürzinseln und hat damit die gleiche Heimat wie der Muskatbaum. Über die Portugiesen mit Lissabon als Umschlagplatz für das begehrte und teure Gewürz gelangten die Holländer an das Gewürznelkenmonopol und konnten es bis etwa 1770 aufrechterhalten, da weder Samen noch Pflanzen exportiert werden durften. Dann gelang der Anbau der ersten Nelkenbäume auf der im 18. Jahrhundert französischen Insel Mauritius, und 1793 brachte ein Araber den Nelkenbaum nach Sansibar.

Der im tropischen Indien beheimatete Pfeffer kam auf demselben Weg nach Weiterdingen wie der Zimt, die Nelken und die Muskatnuss. Nach Lissabon kam Amsterdam durch den Gewürzhandel mit Pfeffer zu Reichtum und Blüte. Pfeffer bezogen unsere Hegauer Händler also von den Holländern. Der Ingwer hingegen – in den Büchern durchweg als »Imber« oder »Imbre« definiert – konnte im 18. Jahrhundert sowohl aus dem südostasiatischen Raum als auch aus den Tropen Ostafrikas oder dem Orient stammen.

Der Safran gehört, wie schon angedeutet, nicht zu den »Standardgewürzen« im Hause Hornstein – vielleicht scheute man doch die Kosten dafür. Der Safran, das allerteuerste Luxus-Gewürz, nimmt insofern eine besondere Rolle ein, als er auch

nördlich der Alpen angebaut werden konnte. Man weiß nicht, wo die wilde Safranpflanze, von der nur die dreigeteilten Narben der Blüte das Würz- und Färbemittel liefern, ursprünglich wuchs, vermutlich war sie in Griechenland oder dem vorderen Orient beheimatet. Woher der Safran kam, den man auf Schloss Weiterdingen zu den Speisen gab, darüber geben die Beschließerei-Bücher Hinweise: So wird 1786 »ganzer Safran gatinois« und 1788 »ganzer Safran Maglions« erwähnt, damit sind sicher französische Anbaugebiete gemeint. Auch in Niederösterreich baute man Safran an, im Winterquartal 1784/85 wird »Wiener« Safran gekauft. Der Preis spricht für sich: ein Loth Wiener Safran kostet 1 fl 12 x, ein Loth sind 14,39 g altes Konstanzer Maß. Ein Jahr später, Anfang 1786, ist das Luxusgut etwas billiger: Man zahlt nun bei Mandelli für ein Loth 1 fl 4 x.

Eine Gewürzpflanze, die für uns heute selbstverständlich als köstlich duftendes Gewürz an Nachspeisen, Kuchen und Gebäck gegeben wird, ist die Vanille. Im ausgehenden 18. Jahrhundert war sie allerdings sehr exotisch und sehr teuer, da sie aus Mittelamerika importiert wurde. Erst im 19. Jahrhundert konnte Vanille auch auf den Ostindischen Inseln sowie Madagaskar, Bourbon (heute La Réunion) und den Seychellen kultiviert werden und es gelang die Herstellung von synthetischem Vanillin. Ein einziges Mal wird das Luxusgewürz Vanille in Hornsteins Küche erwähnt: Im Jahr 1782 werden 2 Loth »feine Vanilia« à 20 Batzen gekauft. Wieviel ein Loth wiegt, wissen wir, ein Batzen sind vier Kreuzer. Ein Loth Vanille kostet demnach 1 fl 20 x und ist damit zu diesem Zeitpunkt teurer als Safran. Während der Preis für Vanille im 19. Jahrhundert fallen wird, bleibt der Safran teuer wie immer.[5]

Die folgende kleine Tabelle soll sowohl die Preise als auch die Preisveränderungen für Gewürze im untersuchten Zeitraum verdeutlichen. Preisschwankungen kommen sicher durch den Mechanismus von Angebot und Nachfrage zustande, beim Angebot spielen die Ernteerträgnisse der Gewürzpflanzen eine große Rolle. Ob und inwieweit sich politische Ereignisse wie die französische Revolution auf die Preise niederschlagen, kann hier nicht dargelegt werden. Vermutlich kam es erst nach 1790 zu größeren Preisveränderungen mit Teuerungen für bestimmte Produkte.

Tabelle 1

Gewürz	Gewicht	Preis 1781	Preis 1790
Ingwer	½ Pfund	15 x	12 x
Muskatblüte	Ein Loth	24 x	44 x
Muskatnuss	Ein Loth	10 x	34 x
Nelken	Ein Loth	14 x	10 x
Pfeffer	½ Pfund	30 x	26–28 x
Zimt	Ein Loth	17 x	16–18 x

5 Die Hintergrundinformationen zu den Gewürzen sind entnommen aus Küster, Hansjörg: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze, München 1987

Löhne für Personal

Wir haben mittlerweile viele Preise kennen gelernt, nun ist der Zeitpunkt gekommen, diese in Relation zu den Löhnen zu stellen. Die Bücher nennen das Küchenpersonal mit Besoldung sowie Boten- und Handwerkerlöhne. Das Hauspersonal besteht bis zum Tod der ersten Frau von Hornstein im Jahr 1785 aus der Köchin, der Unterköchin, der Küchenmagd, der Viehmagd und der Hühnermagd. Nach dem Tod Mariannas wird umgestellt, indem die Köchin zur Beschließerin und die Unterköchin zur Köchin befördert werden – die neue Beschließerin heißt Theresia Liebherrin. Ab Georgi 1786 stockt man auf und stellt eine Kammerjungfer und ein Stubenmädchen ein.

Das Personal wird vierteljährlich bezahlt, nach der personellen Umstellung verdienen die Kammerjungfer und die Beschließerin je 7 fl 30 x (vorher als Köchin 5 fl), die Köchin 3 fl, die Küchenmagd und Viehmagd je 2 fl 44 x, das Stubenmädchen 2 fl 30 x und die Hühnermagd 1 fl 30 x. Die zweite Frau von Hornstein, Maria Josepha, stellt auch eine neue Hühnermagd ein, die »geweste« Franziska Bürkin bezieht fortan ihren Lohn als eine Art Altersversorgung weiter. Das weibliche Personal bekommt »Kost und Logis« zusätzlich oder lässt sich die Kost ausbezahlen wie die Köchin im Frühjahr 1786, als sie zu ihren 3 fl Lohn »statt Brodt« die Barsumme von 1 fl 30 x erhält.

Für kleinere Botengänge werden ein paar Kreuzer bezahlt, z. B. 8 x für einen Boten nach Engen, die Bötin bekommt für denselben Weg nur 6 x. Im Zeitraum Georgi bis Jakobi 1784 verdient die Hühnermagd so viel wie vier Pfund Mandeln kosten (1 fl 36 x). Im Jahr 1785 erhält der Weber für eine Elle Leinenstoff 8 x, das entspricht in etwa einem halben Loth Zimt. Fünf Jahre später liegt der Weberlohn für weißes Tuch bei 5 x, dafür könnte sich der Weber ein halbes Loth Nelken kaufen!

Feines Jungfrau-Öl

Ein Grundnahrungsmittel der Hornstein'schen Küche ist das Öl. Während Schmalz aus Butter oder Schweinefett weitgehend aus der eigenen Bewirtschaftung kommt, muss Öl immer gekauft werden. Wenn Ende des 18. Jahrhunderts von Öl die Rede ist, ist ausschließlich Olivenöl gemeint. Der Ölbaum blieb bis weit in die Neuzeit der wichtigste Öllieferant, andere Öle wie das Sonnenblumenöl kamen erst viel später in Gebrauch. Das von den Händlern in Stockach und Schaffhausen angebotene Olivenöl unterscheidet sich in Qualität und damit im Preis. Wir finden extra Baumöl, feines Baumöl, Provencer Öl, feines Jungfrau-Öl, süßes Öl, Huile Ordinaire und Öl aus Lecco.

Das kalt gepresste Ölivenöl, das Jungfernöl (extra vergine), ist das teuerste und wertvollste aus der ersten Pressung. Wir können davon ausgehen, dass das feine »Jungfrau-Öl« von der Zurzacher Messe dieser Qualität entspricht. Das Provencer Öl stammt aus der zweiten warmen Pressung und Baumöl wird durch stärkere Erhitzung aus den Resten der zweiten Pressung gewonnen. In grünem Zustand geerntete Oliven ergeben meist ein eher bitteres und intensiveres Öl, hingegen liefern vollreife und leicht überreife Oliven ein leicht süßes Öl, daher der Name.

Für ein »Fässle« (Jungfern) Öl aus Zurzach zahlt man 1786 15 fl 45 x, für das Pfund Huile Ordinaire 1789 nur 24 x. Das Pfund Öl vom Comer See aus Lecco kostet 1790 ebenfalls 24 x; ein Pfund süßes Öl 36 x. Die Gewichtsangaben beim Öl sind in Pfund, das Öl wird in Flaschen abgefüllt und geliefert. Das vorwiegend aus Südfrankreich und Oberitalien stammende Olivenöl ist demnach ein weiteres teures Produkt, das allerdings ständig in großen Mengen eingekauft wird.

Anisschnitz und Zuckerbrot

Was die Köchin in der Hornsteinschen Küche alles an Kuchen und Gebäck, Mehlspeisen und Desserts zaubert, wissen wir nicht. Jedenfalls isst man im Hause Hornstein gerne »süß«, was die Rechnungen der Konditoren und Zuckerbäcker verraten. Die mit dem Überbegriff »Confect« bezeichneten »süßen Sünden« machen einen nicht unbeträchtlichen Posten bei den Ausgaben aus. Man kauft Anisschnitten, auch »Anisschnitz« genannt, Biskuit und Biskotten, Fenchelschnitten, Mandelkonfekt und »Mandelbackerei«, »Pfeffernüssli«, »Täfeli« und Zuckerbrot, Schnitten, sortiertes Konfekt oder Konfekt aus Basel und »Zeltle«. Darunter verstehen sowohl das Schwäbische als auch das Grimmsche Wörterbuch einen Kuchen oder Fladen bzw. ein kleines Hefegebäck aus weißem Mehl, das gerne mit gedörrten Äpfeln oder Birnen gefüllt wird und als beliebtes Festgebäck gilt.[6]

»Biskotten« oder »Biskoten« – nach dem italienischen »biscotto«: zweimal gekocht – sind eine deutsche Bezeichnung für das französische »biscuit«, »worunter doch heute feiner Zwieback bzw. Zuckerbrot, verstanden wird« (Grimm). Die Österreicher benutzen den Begriff Biskotten noch in Kochbüchern und meinen damit Löffelbiskuit. Die Biskote/Biskotten, die immer im Plural genannt werden, sind also Zwieback, Biskotenbrot demnach Zuckerbrot. Die italienische Form wird im süddeutschen Sprachraum und in der Schweiz gebraucht, so lehrt uns das Schwäbische Wörterbuch, Biskuit eher im Norden und in der »Gebildetensprache«. Aber wenn unsere Konditoren aus Schaffhausen in ihrem Warenangebot zwischen Biskuit und Biskotten unterscheiden, muss mit dem Biskuit doch etwas anderes gemeint sein. Ob sich dahinter der Biskuit in unserem heutigen Sinne verbirgt, muss offen bleiben.

Brot und Getreide

Die um Weiterdingen angebauten Getreidesorten sind »Veesen« (Dinkel), Gerste, Hafer und Roggen sowie Mühlfrucht, eine Mischung aus Getreide (Gerste und Hafer) und Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen, Linsen). Der Getreideanbau ist eine wichtige Einnahmequelle, auch die Abgaben bzw. Zinsen der Hornstein'schen Untertanen bestehen zum Großteil aus Roggen und Gerste. Der Kernen, also der entspelzte Veesen, wird in den Mühlen (Lochmühle, Seemühle, Diethfurter und Bietinger Mühle) zu Tafelmehl gemahlen, verkauft und zu »Gesinds-Brot« und »Frohnbrod« verarbeitet. Aus Dinkel und Hafer wird darüber hinaus »Habermues« hergestellt.

6 Fischer, Hermann: Schwäbisches Wörterbuch, 2. Auflage, Tübingen 1991

Getreide und Brot muss kaum zugekauft werden, einmalig wird 1784 »Ulmer Gerste« als Ausgabe verbucht, Brot wird 1782 und 1790 gekauft und für Habermus wird in den Jahren 1782, 1784 und 1790 Geld ausgegeben. Bayrisches Brot scheint etwas Besonderes gewesen zu sein, es wird in der ersten Hälfte des untersuchten Zeitraums bei Mandelli gekauft. Was ist bayrisches Brot? Vielleicht ein Roggenbrot mit Kümmel, das würde unserer heutigen Definition entsprechen. Und was verbirgt sich hinter »Kaffeebrot«, das 1787 als Ausgabe erscheint – vielleicht eine Art Kuchen zur nachmittäglichen Kaffeerunde? Zur Jahreswende 1781/82 und nochmals 1784/85 lässt man einen Neujahrsring backen. Im Jahr 1785 erhält der »Beck« immerhin 2 fl 24 x Lohn für dieses Backwerk.

Bregenzer Nudeln

Das hauseigene Getreide liefert im Haus Hornstein nicht nur die Grundlage für Brot, Brei und Mus, sondern auch für die alemannischen Knöpfle oder Spätzle, die sicher auch im Schloss Weiterdingen auf den Tisch kommen. In der Küche gibt es jedenfalls »Knöpfle-Pfannen«. Ab und zu wünscht man aber offensichtlich auch hier etwas Besonderes – so in den Jahren 1782/1784 – und bestellt »Bregenzer Nudeln«, die per Post oder über einen Schiffer ins Haus geliefert wurden. Ansonsten werden hie und da nicht näher zu identifizierende Nudeln zugekauft (1782, 1783, 1785) und einmalig 1782 bei Mandelli auch »Vermischel«, das sind feine italienische Fadennudeln (Vermicelli).

Der Reis ist eine Importware, die regelmäßig über den gesamten Zeitraum hinweg bei den Spezereihändlern gekauft und wohl aus Oberitalien bezogen wird. Bei Gürter in Schaffhausen kostet im Juni 1781 ein Pfund Reis 8 x, Mandelli verlangt im August desselben Jahres den gleichen Preis. Doch der Reispreis ist während der untersuchten zehn Jahre nicht konstant, hier sind sicher die unterschiedlichen Ernteerträgnisse und somit das schwankende Angebot für den Preisunterschied verantwortlich. Zu berücksichtigen sind auch saisonale und qualitative Unterschiede. Der günstigste Reis ist für 4 x pro Pfund zu haben, für den teuersten muss man 10 x pro Pfund bezahlen.

Auf den landwirtschaftlichen Flächen um Weiterdingen wird in den 1780er Jahren in bescheidenem Rahmen die Kartoffel angebaut. Die »Erdäpfel« landen als Einnahmen in der Beschließerei. Wie groß der Anbau und Ertrag zu dieser Zeit tatsächlich war, lässt sich anhand der Bücher nicht ermitteln. Auf dem Hornstein'schen Speiseplan haben die Kartoffeln aber sicher noch eine bescheidene Rolle gespielt.

Kraut und Rüben

Das Spektrum an Gemüse ist im ausgehenden 18. Jahrhundert nicht allzu groß oder aufregend, hier wird das Traditionelle und Althergebrachte bevorzugt. An Hülsenfrüchten werden Erbsen und Bohnen genannt. Zusammen mit dem Kraut und den Rüben wachsen sie auf den herrschaftlichen Ländereien und Gärten und sind somit Einnahmen. Kraut und Rüben werden im Herbst gehobelt, für das »Einschneiden«

muss eine geringe Summe bezahlt werden. Zwiebeln gediehen wohl nur schlecht in Weiterdingen, sie werden hin und wieder zugekauft. Die »Zwiflen« oder »Zwibelin« werden von den Krämern feilgeboten, Mandelli hat 1785 aber auch »französische« Zwiebeln im Angebot.

Salat wird 1782 sowie in den Winterquartalen 1782/83 und 1783/84 gekauft. Was unter dem Begriff jedoch genau zu verstehen ist, muss offen bleiben. Eine Delikatesse und einmalige Speise war vermutlich der Spargel, den man im ersten Quartal 1786, also erntefrisch, einkauft und beim Krämer 4 fl 20 dafür bezahlt! Die Menge wird leider nicht erwähnt. Auch wenn Pilze keineswegs zum Gemüse gezählt werden dürfen, sondern eine eigene Kategorie bilden, sollen sie hier erwähnt werden. Die »Morauchen«, Morcheln, werden gerne und häufig bei den Krämern gekauft.

Längling und Stracchino

Das Fleisch von Schweinen, Rindern und Kälbern aus der eigenen Landwirtschaft wird zum Großteil vor Ort verbraucht, nur Kalbfleisch erscheint ab und zu auf der Ausgabenseite. In regelmäßigen Abständen werden meist einzelne »Gitzen«, junge Ziegen, gekauft, die zwischen 48 x und 1 fl kosten. Wurst hingegen erscheint regelmäßig als Ausgabe: Bratwürste, Würste und Cervelat-Würste werden genannt sowie »Längling«, die das Schwäbische Wörterbuch als Bratwürste übersetzt.

Die Milch aus der eigenen Landwirtschaft wird nicht verkäst, sondern als Butter verbraucht bzw. zu Schmalz ausgesotten. Käse in unbestimmter Menge und Sorte wird oft bei den Krämern oder sonstigen Anbietern gekauft. Was unter diesem Käse verstanden werden will, wissen wir nicht. Billig ist das Produkt jedenfalls nicht, 1783 kostet ein Pfund Käse immerhin 15 x, man kauft 10 Pfund. Der beliebteste Käse, der über die »Materialisten« besorgt wird, ist der Parmesankäse. Er wird gerne zu Lebzeiten der Marianna von Hornstein gekauft, ist aber, und das verwundert uns nicht, ein teureres Vergnügen. Im Winterquartal 1784/85 muss man für das Pfund 28 x bezahlen.

Ein weiterer italienischer Käse, der Stracchino, wird viermal gekauft. Was es mit dieser Käsesorte auf sich hat, erklärt uns das Merck'sche Warenlexikon: »Beliebt und sehr verbreitet ist ferner der Stracchino aus der Gegend von Lodi, Brescia, Gorgonzola. Er kommt teils in Backsteinform, von weißlicher Farbe mit rötlichen Flecken, teils in runden Broten vor und erhält in diesem Falle die Bezeichnung: von Gorgonzola. Er hält sich nicht lange und wird gewöhnlich im November versandt.«[7] Der Stracchino di Lodi, den Mandelli Anfang 1782 ins Schloss liefert, kostet 24 x das Pfund – es werden 10 ¼ Pfund davon gekauft! Weitere Käsesorten sind Limburger (1782) und Schabkäse (1788), womit ein Schabzieger Käse gemeint sein kann.

Zibeben und Zitronen

Auf den herrschaftlichen Obstwiesen wachsen und gedeihen Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Kirschen sowie Marillen (Aprikosen), Quitten und Trauben, die gekeltert werden. Der eigene Wein, roter und weißer, wird zum Großteil verbraucht, etwas

7 Merck's Warenlexikon, 3. Auflage, Leipzig 1884, S. 255–256

Weiterdingen mit dem Hohenstoffeln auf einer Gouache, wahrscheinlich von Jakob Eggli, um 1840 (Schloss Binningen)

verkauft. Was vom Stein- und Kernobst nicht frisch konsumiert werden kann, wird konserviert. Aus Zwetschgen und Kirschen, den Quitten und dem Kernobst brennt man Schnaps: »Kerschenwasser« und Obstbranntwein. Äpfel und Birnen werden gedörrt und erscheinen dann als »Äpfel- und Bierenschnitz« in der Rubrik »Einnahmen«. Sicher wird das heimische Obst auch eingekocht zu Kompott, Mus und Marmelade, darüber erfahren wir aus den Büchern jedoch nichts.

Im Gegensatz zum Gemüse ist der Bedarf an »exotischem« Obst und an Früchten groß und wird regelmäßig über die Spezereihändler gedeckt. Da sind zunächst die getrockneten weißen und roten Trauben, die Weinbeeren, die klein und groß sein können, die »Rosinlen« und (französischen) »Zibeben«, die ständig nachgefragt werden. Im Gegensatz zu Zwetschgen wachsen Pflaumen wohl nicht auf den hiesigen Baumwiesen. Man kauft 1784 spanische Pflaumen und 1785 »Brugnolles« – das sind Pflaumen aus Tours – sowie 1782 »kandierte Pfläumle«. Feigen werden in der ersten Hälfte des untersuchten Zeitraums gerne gegessen. Die frischen Feigen, die man zwischen Lichtmess und Georgi 1783 kauft, kosten 20 x pro Pfund. Erdbeeren werden jedes Jahr zur Erntezeit gekauft, Himbeeren erst in den Sommermonaten der Jahre 1789 und 1790. Auch Hagebutten tauchen immer wieder in der Ausgabenliste auf – hat man daraus Hagebuttenkonfitüre gemacht? Holunder (»Holder«) wird einmalig 1790 zur Erntezeit auf der Ausgabenseite vermerkt.

Die Zitrone ist die Frucht, welche im Hause Hornstein die größte Nachfrage hat. Zitronen werden das ganze Jahr über während des gesamten Zeitraums und in großen Mengen gekauft, sowohl von den »Materialisten« als auch von den kleinen Krämern. Neben den Zitronen werden auch Limonen genannt. Es kann sich dabei nicht um ein und dieselbe Frucht handeln, da sie nebeneinander erscheinen und sich auch im Preis unterscheiden können. Wahrscheinlich bezeichnete man als Zitrone die gelbe und als Limone die (unreife) grüne Zitrusfrucht. Wofür werden nun die unzähligen Zitronen verwendet? Auch wenn viele Rezepte der frühen Neuzeit Zitronenabrieb und -saft als Zutaten auflisten, müssen die Zitrusfrüchte auch für Limonade ihre Verwendung gefunden haben. Seit der Mitte des 17. Jahrhunderts war Limonadetrinken »en vogue«, die Mode kam aus Paris. Ein aus Berlin stammendes Rezept für »Limonaden-Saft« aus dem Jahr 1795 empfiehlt auf ein Pfund Zitronensaft 1 ½ Pfund Zucker. Diese Mischung soll so lange »gesotten« werden, bis Tropfen vom Löffel fallen. Zuletzt gibt man abgeriebene Zitronenschale dazu. Wenn der Sirup abgekühlt ist, wird er in Flaschen gefüllt.[8]

Die Preise für Zitronen schwanken stark, was an den erschwerten Transportbedingungen und am Wechselspiel zwischen Angebot und Nachfrage liegt. In den Wintermonaten, zwischen Martini und Lichtmess, sind Zitronen am günstigsten, sie kosten 3 bis 4 x das Stück. Während der heißen Sommermonate klettern die Preise, um im Oktober auf bis zu 7 x pro Stück anzusteigen. Wahrscheinlich war zu Herbstbeginn die neue Ernte noch nicht reif und somit das Angebot gering.

Neben Zitronen und Limonen werden auch Pomeranzen (Bitterorangen, Bergamotten) hin und wieder nachgefragt. Im Winter 1785/86 kostet eine Pomeranze 8 x. Die Konditoren bieten Zitronen und Pomeranzen auch in »konservierter«, d.h. kandierter Form an: »Pomeranzenschnitz« (1785, 1786), Pomeranzenschalen (1782, 1786) »grüne Zitronatschnitz« (1784) und am häufigsten Zitronat (1782, 1784, 1785, 1789). Zu diesen Köstlichkeiten zählen wir auch die »2 Schachteln kandierte Früchte für 4 fl 30«, die man 1782 bei Mandelli kauft. Die Zitronen (und vermutlich auch die Pomeranzen) beziehen die Händler aus dem Mittelmeerraum, bevorzugt wahrscheinlich aus Italien, was uns die Herkunftsbezeichnung »Genueser Zitronen« verrät. Der mächtige Handelshafen Genau ist zu dieser Zeit einer der wichtigsten Umschlagplätze für Handelsgüter aus den Mittelmeerländern und Nordafrika.

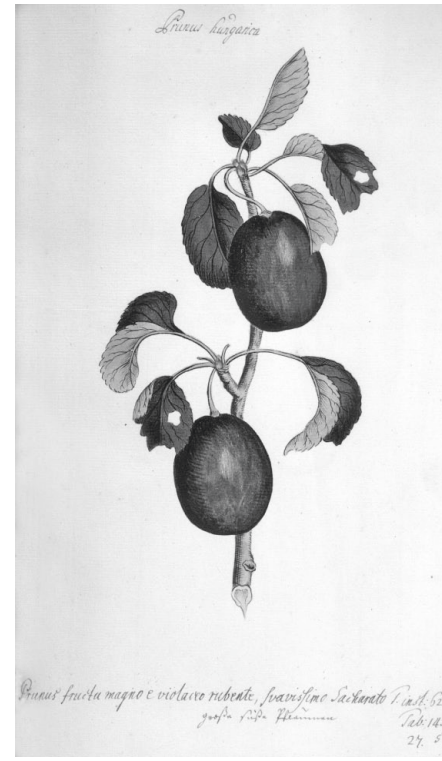
Wenn wir uns nun den Mandeln zuwenden, so deshalb, weil die Mandel – der Mandelbaum ist ein Rosengewächs – mit der Kirsche und der Pflaume, vor allem aber mit dem Pfirsich verwandt ist. Anders als bei diesem ist das ledrige Fruchtfleisch der Mandel jedoch nicht genießbar. In der Frucht, die nach der Reife aufplatzt, steckt der harte Steinkern, der wiederum den weichen Samen freigibt – den Mandelkern. Mandeln sind in der Küche seit dem Mittelalter äußerst beliebt und finden breite Anwendung, weshalb sie in großen Mengen nachgefragt werden. Nicht nur für Kuchen und Süßspeisen, sondern auch für Marzipan, das man seit dem

8 Fontane, F. C.: Wie man in Berlin zur Zeit der Königin Luise kochte. Ein gastronomischer Beitrag nach den im Jahr 1795 niedergeschriebenen Aufzeichnungen, Berlin 1903

15. Jahrhundert kennt, und für die beliebte Mandelmilch ist der Bedarf an Mandeln erheblich.

Auch Hornsteins kaufen regelmäßig größere Posten Mandeln in unterschiedlichen Sorten und damit auch zu unterschiedlichen Preisen ein: Mandeln in Schalen (1784) und Mandeln ohne Schalen (1782, 1782/83), bittere Mandeln (1790) und süße Mandeln (1781, 1781/82, 1782). Importiert werden die Mandeln aus Frankreich, vor allem aus der Provence, hier nachgewiesen als »Französische Mandeln« (1785) und »Mandeln Provence« (1788). Frische Mandeln kosten im Oktober 1789 pro Pfund 28 x.

Esskastanien oder Maroni erfreuen sich in der ersten Hälfte des untersuchten Zeitraums großer Beliebtheit. Anfang 1783 kauft man bei Mandelli 15 Pfund Maroni für 8 x. Im März des darauf folgenden Jahres will man wieder Kastanien haben, aber »Marony oder Castani sind keine mehr zu haben, da es außert der Zeit«, wie Beat Gürter am Ende der Rechnung vom 3. März 1784 bemerkt. Kastanien sind als Fastenspeise sehr beliebt, sie kommen vermutlich aus dem Tessin oder Oberitalien.



Die »große süße Pflaume«, Aquarell aus dem Hauptwerk »Summa Botanica« von Andreas Friedrich Happe, Berlin 1773–76

Die aus dem Mittelmeerraum importierten Pistazien werden einige wenige Male eingekauft, sie sind sehr teuer. Für ein Viertelpfund »Bistaci« zahlt man 1782 immerhin 28 x. Nüsse als solche – und damit sind wohl Wal- als auch Haselnüsse gemeint – wachsen in den eigenen Gärten und erscheinen als Einnahme. Im Winter 1785/86 werden auf der Ausgabenseite »Durnosol« genannt und 1790 bei Johann Jakob Schelling in Schaffhausen »Ein Bendchen Tournisol« für 1 fl 6 x gekauft. Es muss sich hier um Sonnenblumen bzw. Sonnenblumenkerne handeln. Ob die Kerne für Sonnenblumen als Gartenzierde oder für Vogelfutter verwendet wurden, muss offen bleiben. Sonnenblumenöl kennt man, wie schon bemerkt, erst im 19. Jahrhundert.

Hefe und Sago

Kein Kuchen will ohne Backmittel so richtig werden, kein Brot »geht« ohne Treibmittel. Hefe bzw. Bierhefe und Stärke oder Stärkemehl müssen immer gekauft werden. Auch Sago zum Binden von Soßen und Suppen und Weinstein für

Backpulver (oder als Arzneimittel) sowie Süßbrand – gereinigter Schwefel, der zum Schwefeln der Weinfässer und des Weinmosts dient – werden erwähnt. Die »Hausen Blasen« erscheinen regelmäßig auf der Einkaufsliste, die in Weinsäure gelöste Schwimmblase des Hausen dient zur Schönung (Klärung) von Wein und Bier. Da die Hausenblase zu 70% aus Kollagen besteht, wird sie auch als Leim, bekannt als Fischleim, verwendet. Der Rohstoff ist sehr teuer, man bezahlt auf Schloss Weiterdingen im Zeitraum Jakobi bis Martini 1787 für ein Viertel Pfund Hausenblasen 1 fl 36 x, 1782 für ein Loth 12 x. Salpeter wird als Düngemittel gebraucht und Grünspan, ein Gemisch verschiedener basischer Kupferacetate, als Fungizid eingesetzt. So kauft man 1787 bei Mandelli ein halbes Pfund »trockenen« Grünspan für 10 x. Der Indigo darf als Färbemittel interpretiert werden, im Jahr 1781 zahlt man für ein Loth 6 x.

Französische Tafellichter

Kerzen, Wachs und Seife sind drei wichtige Produkte, die im Dargestellten bislang kaum Beachtung fanden und deshalb hier noch kurz erwähnt werden. Sowohl Kerzen – z. B. venezianische und französische Tafelkerzen oder »Lichter« aus Nancy – werden genauso wie Wachs und Seife ständig benötigt. Seife wird pro Quartal in Mengen von 50 bis 70 Pfund gekauft. Lieferanten dieser Güter sind der Burgvogt Briel auf dem Hohentwiel (Seife) und die Händler Mandelli, Gürter und Schelling, sowie der Schaffhauser »Commissarius Schalch« bzw. seine Witwe »Schalch née Renner Au Soleil« (Kerzen). So liefert Schalch im Mai 1782 11 Pfund »Lichter«, das Pfund für 20 x. Frau Schalch hat dem Boten eine Schachtel gefüllt und die Kerzen »darein gegangen«. Falls die Lichter zu schwer sein sollten, so kann sie künftig auch dünnere liefern, versichert sie auf der Rechnung.

Tabelle 2

Produkt	Gewicht	Preis 1781	Preis 1790
Kaffee	1 Pfund	30–39 x	34–36 x
Kapern	1 Pfund	50–56 x	64 x
Mandeln	1 Pfund	20 x	22–24 x
Öl	1 Pfund	24–36 x	24–32 x
Rosinen/Weinbeeren	1 Pfund	15 x	16 x
Zitronen	Stück	rund 4 x	3–7 x
Zucker	1 Pfund	36 x	27–36 x

Die Preise für Öl, Zucker und Zitronen bleiben über den untersuchten Zehnjahres-Zeitraum nahezu konstant, auch bei den Rosinen und den Mandeln gibt es kaum eine Preisentwicklung, der Kaffeepreis ist im Laufe der zehn Jahre leicht gefallen. Kapern sind allerdings teurer geworden, das kann aber auch von Qualität und Jahreszeit abhängen.

Immer im Dutzend

Wir haben schon mehrfach festgestellt, dass bestimmte Produkte ständig in großen Mengen gekauft werden. Am Verbrauch von Kaffee und Zitronen soll dies nochmals verdeutlicht werden. Im Quartal von Georgi bis Jakobi 1786 werden 25 Pfund Kaffee gekauft, von Jakobi bis Martini 1786 sind es 12 Pfund, genauso viel wie im Juli 1787, von Lichtmess bis Georgi 1788 hingegen haben wir nur einen Nachweis über zwei Pfund – spielt da die vorösterliche Fastenzeit eine Rolle? Im Juni 1781 werden sechs Pfund und im August 1781 insgesamt 25 Pfund gekauft. Im Quartal Lichtmess bis Georgi 1782 sind es zusammen 50 Pfund – also nimmt man auf die Fastenzeit doch keine Rücksicht? Im Februar 1785 sind 12 Pfund verzeichnet, in den Sommermonaten 1785 insgesamt 30 Pfund.

Für die Zitronen lassen sich ähnliche Zahlen ermitteln. Zitronen werden immer dutzendweise das ganze Jahr hindurch gekauft. So sind es im Juni 1787 24 Genuesische Zitronen, zwischen Jakobi und Martini 1787 acht Dutzend Zitronen und von Martini 1787 bis Lichtmess 1788 drei Dutzend. Über den hohen Verbrauch an Zitronen wurden oben schon Aussagen gemacht, dennoch erstaunen diese Unmengen doch einigermaßen, denn der Hornstein'sche Haushalt ist zwischen 1781 und 1790 nicht groß.

Auf Schloss Weiterdingen leben Leopold Thaddä und seine erste Frau Marianna von Welsperg bzw. nach deren Tod die zweite Ehefrau Maria Josepha. Die Tochter Maria Johanna, die als einzige der fünf Kinder ihre Eltern überleben sollte, heiratet 1773 Maximilian Wunibald von Waldburg-Zeil. Sie stirbt 1797 als Mutter von neun Kindern. Die jüngste Tochter von Leopold Thaddä und Marianna stirbt bereits 1783 nach nur einjähriger Ehe an den Folgen einer schweren Entbindung. Die anderen Nachkommen sterben im Kindes- und Jugendalter.

Obwohl der Haushalt auf Schloss Weiterdingen zu dieser Zeit nur so klein ist, muss mit einem ständigen Besucherstrom gerechnet werden, also mit Gästen, die immer mehrere Tage in Weiterdingen bleiben. Vielleicht hat man auch die Verwandtschaft in der unmittelbaren Nachbarschaft mit Gütern versorgt. Nachweislich gibt es Lieferungen an die Kapuziner in Engen und Meßkirch sowie an Mariannas Verwandtschaft auf Schloss Balgheim. Darüber hinaus kann man sich diverse Festivitäten mit vielen Gästen vorstellen, die sich über das ganze Jahr verteilen. So gibt es 1785 die Beerdigungsfeier für Marianna von Hornstein und im selben Jahr noch die Hochzeit mit Maria Josepha. Beide Anlässe sind sicher standesgemäß begangen worden. Eindeutig lässt sich dies an den Rechnungen aber nicht belegen. Wie der hohe Verbrauch an Lebensmitteln letztendlich zu interpretieren ist, muss an dieser Stelle offen bleiben.

Hat man auf Schloss Weiterdingen vernünftig gehaushaltet oder hat die Beschließerei rote Zahlen geschrieben? Vergleicht man Einnahmen- und Ausgabenseiten, so fällt zunächst auf, dass sie sehr schwanken. Zu Erntezeiten wird am meisten eingenommen, das ist nach stichprobenartiger Untersuchung das zweite Quartal von Jakobi bis Martini, also von Ende Juli bis Anfang November. Getreide und Obst sind nun geerntet und verarbeitet, der Wein gekeltert, die Tiere geschlachtet.

In den Winter- und Frühjahrsmonaten (erstes und viertes Quartal) fallen die Einnahmen dann beträchtlich. Die Vorräte sind aufgebraucht, die Keller werden leer.

Auf der Ausgabenseite ist der Betrag in den ersten beiden Quartalen am höchsten, im dritten Quartal am niedrigsten. Die Summen schwanken zwischen rund 72 und 370 fl pro Quartal auf der Ausgabenseite, auf der Einnahmenseite zwischen 22 und 426 fl. Die Differenzen zwischen Einnahmen und Ausgaben werden »Ex Cahsa« oder »Ad Cahsam« vergütet. Die Durchsicht der Bücher ergab, dass mehr ausgegeben als eingenommen wurde.

Man bittet zu Tisch

Gehen wir nun zum Abschluss gedanklich von der Küche ins herrschaftliche Speisezimmer und setzen uns an den Tisch, den weiß gebleichtes »dischzeug« und weiße venezianische Tafelkerzen zieren. Das Personal hat schon mit »Suppenschüssele« sowie »irdenem« und Porzellangeschirr gedeckt, jeder Gast hat Besteck und »Trünckgläsßer«. Die Getränke werden in »Karaffinen« serviert. Auf dem »Caffee Brett« sind die braunen Kaffee-Krüglein und »Caffee Schalen«, die Kaffeelöffel und das »Confect Glas« gerichtet.

Was wird heute serviert? Als ersten Gang nimmt man eine Krebssuppe zu sich, die in der großen Suppenschüssel herrlich duftet. Dazu hat die Köchin die Krebsschalen in einer Fleischbrühe gekocht, die Krebsschwänze und -nasen in Krebsbutter gebacken. Angerichtet wird die Suppe mit den pürierten und gewürzten Krebsnasen. Dem ersten Gang folgen ein Fisch- und ein Fleischgericht, als Beilage bietet man Reis an. Beim Fisch haben sich Beschließerin und Hausherrin heute für einen ganzen Hecht entschieden, der mit einer holländischen Sauce serviert wird. Der Bodenseefisch wurde in Salzwasser gekocht, für die Sauce hat die Köchin eine Mehlschwitze angerührt und danach zehn Eigelb, etwas Muskatblüte, eine Prise Zucker, ein Glas Weißwein, ein Glas Wasser und eine Zitrone in Scheiben zugegeben. Vor dem Servieren wurde die Soße über den Fisch gegossen.

Für das welsche Huhn im Pastetenmantel, das anschließend auf den Tisch kommt, hat die Köchin zunächst aus Schmalz und Mehl einen Pastetenteig zubereitet, auf den sie eine Sauce mit Butter, Speck, Lorbeerblättern, kleingeschnittenen Kapern und Sardellen sowie weiteren Gewürzen nach Wahl gegeben hat. Auf diesen »Einschlag« hat sie nun das Huhn gelegt, den Pastetenmantel oben sorgfältig zugeschlossen, das Geflügel in eine Kasserole gegeben und es gebacken. Als Getränk wird heute hiesiger Wein ausgeschenkt, man hat weißen gewählt, er passt ausgezeichnet zu Suppe, Fisch und Huhn.

Als Nachtisch wird Kaffee gereicht, dazu ein Mandelpudding aus der eigenen Küche und Süßes, man entscheidet sich für Konfekt aus Basel. Wir stellen uns die bekannten Basler Leckerli vor, die vom »Zuckerbeck« liebevoll aus Mehl, Zucker und Honig, Nelken, Zimt, Muskatblüte und -nuss, Anis, Ingwer, Pfeffer und Zitronenschale gefertigt und frisch ins Schloss gebracht wurden. Bon appétit![9]

9 Die Ideen zu diesem Menü stammen aus dem Berliner Kochbuch (Fischer, a. a. O. 1991), aus Barczyk, Michael: Essen und Trinken im Barock. Oberschwäbische Leibspeisen, Sigmaringen 1981, und aus dem Kochbuch der Maria Anna Wintterin aus Stockach aus dem Jahr 1752 (Leihgabe aus Privatbesitz, Stadtmuseum Stockach, Transkription Dr. Yvonne Istas)