

# RUNDBRIEF DES ARBEITSKREISES FÜR WIRTSCHAFTS- UND SOZIALGESCHICHTE SCHLESWIG-HOLSTEINS



Nr. 86

Mai 2003

<i>Mitgliedernachrichten</i> .....	2
<i>Mitteilungen</i>	
Der Arbeitskreis für Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins im Jahr 2002 (Lorenzen-Schmidt).....	4
Abrechnung für das Geschäftsjahr 2002 (Schlaber).....	7
<i>Notizen</i>	
Schleswig-Holstein Topographie: Autor gesucht (Momsen).....	8
Zur Regionalgeschichte der Niederelbe. Ein Tagungsbericht (Fischer/Günther).....	8
Bücher und Zeitschriftenbände zu verschenken (Lorenzen-Schmidt).....	12
<i>Forum</i>	
Essen und Trinken. Einige Fragen zur Ernährungsgeschichte (Lorenzen-Schmidt).....	14
Stellungnahme zum Pöpstlichen von Lorenzen-Schmidt (Ulbricht).....	37
<i>Buchbesprechungen</i>	
Jan Klußmann, Lebenswelten und Identitäten adliger Gutsuntertanen. Das Beispiel des östlichen Schleswig-Holsteins im 18. Jahrhundert (Lorenzen-Schmidt).....	39
Niels H. Kragh-Nielsen, Galgehøj og reftersted. Henrettelses historie i herugdømmet Slesvig 1550-1850 (Lorenzen-Schmidt).....	42
Brigitta Seidel, Marken Waren. Maggi, Odol, Persil & Co. erobern den ländlichen Haushalt (Lorenzen-Schmidt).....	43
<i>Veranstaltungshinweise</i>	
Piraten und christliche Sklaven. Neue Sonderausstellung im Fiskeri- og Søfartsmuseet in Esbjerg (Rheinheimer).....	45
Schleswig-Holstein und die Niederlande. Eine Ausstellung im Landesarchiv Schleswig-Holstein (Bejsschowetz).....	46

Hg. v. Lars E. Worgull, An der Reithahn 23, 24937 Flensburg

## MITGLIEDERNACHRICHTEN

### Neue Adresse

David *Fraesdorff*, Güntherstraße 31, 22087 Hamburg, Tel. 040-22748857, E-Mail: David@Fraesdorff.de

Jan *Klußmann*, Stadtarchiv Forst, Rathaus, Promenade 9, 03149 Forst (Lautitz), Tel. 03562-989-114, E-Mail: j.klussmann@forst-lautitz.de, privat: Mühlenstraße 56B, 03149 Forst, Tel. 03562-698264, E-Mail: jan.klussmann@freenet.de

Mark *Mau*, Akxel Möllers Have 24 st.th., 2000 Frederiksberg, Dänemark, Tel. 0045-38863646, E-Mail: markmau@sol.dk

Oliver *Mesch*, Am Mühlenteich 3, 22946 Trittau, Tel. 04154-709783

Joachim *Reppmann*, 416 Fifth St. E., Northfield, MN 55057, USA, Tel./Fax: 001-507-645-9375

### Neue Mitglieder

Morten *Andersen*, Landsarkivet for Sønderjylland, Haderslevvej 45, 6200 Aabenraa, Dänemark, E-Mail: Laamosa@laa.sa.dk, privat: Kollinsgade 27, DK-6000 Kolding, Tel. 0045-75525193

Kurt Peter *Voss*, Bergenring 6, 24109 Kiel, E-Mail: K.P.Voss@T-Online.de

Für Forschungsarbeiten im Rahmen des Arbeitskreises kann ein **Mikrofilmlesegerät** zur Verfügung gestellt werden. Interessenten wenden sich bitte an Rolf Gehrman: E-Mail: gehrmann@berlin.sireco.net.

**Mitgliederbeitrag/Rundbriefabonnement:** jährlich 25 Euro (10 Euro für Studenten oder Interessierte ohne Einkommen).

**Internet:** <http://www.arbeitskreis-geschichte.de>

**Bankverbindungen:** Sydbank Flensburg, Konto: 60964-10-005, Bankleitzahl: 215 106 00

1978-2003

## 25 Jahre

### Arbeitskreis für Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins

Der Arbeitskreis wird am

**6. September**

mit seinen Mitgliedern, Kollegen, Freunden und Förderern  
sein 25jähriges Jubiläum feiern.

**Bitte merken Sie sich diesen Termin vor!**

Die Einladungen werden zu gegebener Zeit versandt.

## MITTEILUNGEN

### Der Arbeitskreis für Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins im Jahr 2002

Der Arbeitskreis, der gegenwärtig 111 Mitglieder hat, konnte auch im vergangenen Jahr seine erfolgreiche Tätigkeit fortsetzen. Auf der Mitgliederversammlung, die am 7. September bei strahlendem Sonnenschein in Eutin stattfand und mit einer gelungenen Stadtführung (Günter Meyer) verbunden war, wurde für den ausscheidenden Manfred Jakubowski-Tiessen (Göttingen) als neuer stellvertretender Sprecher Peter Wulf (Gettorf) gewählt. Manfred Jakubowski-Tiessen hat mehr als ein Jahrzehnt den Sprecher vertreten und die Kontakte zum Kultusministerium gehalten, wofür ihm der besondere Dank der Mitglieder ausgesprochen wurde. Die anderen Mitglieder des Leitungsgremiums wurden – soweit zu wählen – en bloc einstimmig wiedergewählt.

Ein herausragendes Ereignis war die Übergabe der Festschrift für das Gründungs- und Ehrenmitglied des Arbeitskreises Ingwer Ernst Mommensen (Mönkeberg) zu dessen 65. Ge-

burtstag in Neumünster. Die Schrift, mit der eine Reihe von Mitgliedern des Arbeitskreises ihre freundschaftliche Verbindung mit dem Jubiläum auch auf wissenschaftlichem Gebiet dokumentieren wollte, steht unter der Überschrift „Qualität und Quantität“ und soll besonders auf die von Ingwer Mommensen stets geforderte und geförderte wirtschafts- und sozialgeschichtliche Forschung auf der Grundlage gesicherter Statistik hinweisen. (Gefördert hat Ingwer Mommensen übrigens auch die Verbreitung dieser Festschrift, indem er später 37 Mitgliedern den Band spendierte. Für diese großzügige Geste danken wir dem Jubiläum herzlich.) Der Wachholtz-Verlag hatte für einen ansprechenden Rahmen gesorgt. Mehrere Redner aus Schleswig-Holstein und Sonderjylland würdigten den Jubiläum als freundlichen, hilfsbereiten und in der Sache unbestechlichen Kollegen.

Im Berichtsjahr konnte darüber hinaus die Tagung „Katastrophen in Norddeutschland. Vorbeugung, Be-

wältigung und Nachwirkungen vom Mittelalter bis ins 20. Jahrhundert“ unter der Leitung von Ortwin Pelc (Hamburg) mit 14 Vorträgen in der Landvolkshochschule auf dem Kopenhølg bei Plön erfolgreich durchgeführt werden. Damit wurde ein zweijähriges Projekt des Arbeitskreises zu einem vorläufigen Ende gebracht. Die Publikation soll 2004 erfolgen. Weitere Tagungen am selben Ort sind in konkreter Vorbereitung, so für Ende Mai unter der Leitung von Martin Rheinheimer (Esbjerg) über „Schriftlichkeit und Identität“ und für Ende Oktober unter Leitung von Enno Bünz (Leipzig) und K.-J. Lorenzen-Schmidt (Glückstadt) über „Niederkerus und Frömmigkeit im Nordelbien des ausgehenden Mittelalters“.

Derzeit laufen neben den eben genannten Tagungsvorbereitungen zwei Projektgruppen, die längerfristig zu Publikationen führen sollen: In erster Linie ist dies die Vorbereitung zu einem großangelegten Band über „Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins in Bildern“, dem Projekt zur 25-Jahrfeier des Bestehens des Arbeitskreises unter Leitung von O. Pelc (Hamburg), und dann ein Projekt über „Geld und Kredit in der Geschichte Schleswig-Holsteins“, dessen Leitung K.-J. Lorenzen-Schmidt (Glückstadt) hat. Es erschienen die gehaltenen Rundbriefe 83 bis 85, die unser Sekretär Lars Worgull in gewohnt

professioneller Weise herausgab. In der Reihe „Studien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins“ erschienen zwei Bände:

- Quantität und Qualität. Möglichkeiten und Grenzen historisch-statistischer Methoden für die Analyse vergangener Gesellschaften. Festschrift für Ingwer E. Momsen zum 65. Geburtstag (=SWSG 35), hg. v. Klaus-J. Lorenzen-Schmidt, Neumünster 2002, 307 S.
- Alix Johanna Cord, Die ostholsteinische Gutswirtschaft im 19. Jahrhundert unter besonderer Berücksichtigung der Hufenpächter (=SWSG 34), Neumünster 2002, 291 S.

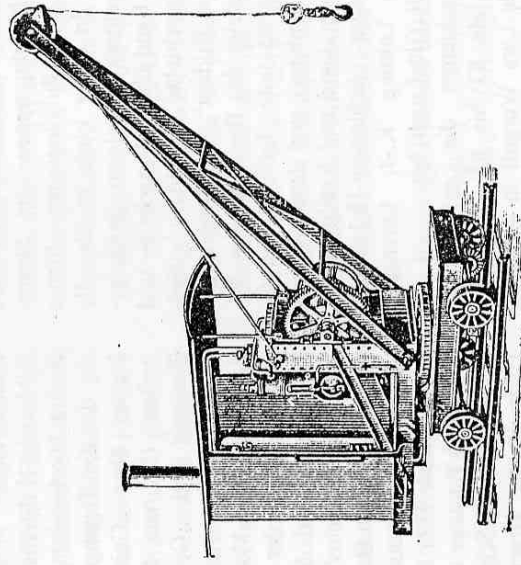
Der Band mit den Beiträgen zur 1998 stattgefundenen Tagung über „Randgruppen in der Geschichte Schleswig-Holsteins“ befindet sich in Druckvorbereitung. Weitere Bände, die die Tagungen des Arbeitskreises über „Geistliche Lebenswelten“ (hg. von M. Jakobowski-Tiessen) und „Geschlechterbeziehungen“ (hg. von A. Lutz) dokumentieren, sind in Vorbereitung. Als weiteres Heft der „Quellen zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins“ ist die Bearbeitung eines umfangreichen Manuskripts des Rantzauer Amtsverwalters Hildemar Thor Straten über die Grafschaft Rantzaу von 1821 durch K.-J. Lorenzen-Schmidt und H. Trede in der Druckvorlage abge-

schlossen. Über eine Neuauflage des kleinen Berufslexikons von K.-J. Lorenzen-Schmidt wird nachgedacht. Weitere Publikationsprojekte sind in der redaktionellen Prüfung. In diesem Jahr wird der Arbeitskreis sein 25jähriges Bestehen festlich begehen. Spezielle Einladungen zu diesem Ereignis, das am 6. September 2003 in Kiel stattfinden soll, ergehen noch.

Daß der Arbeitskreis bereits so lange und erfolgreich arbeiten kann, ist nicht nur eine Frage des Engagements seiner Mitglieder, sondern auch der Förderung durch zahlreiche Sponsoren, die uns Druckkostenzuschüsse gaben und geben; die Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte fördert den fachlichen Kommunikationsprozeß un-

verdrossen seit langen Jahren, auch wenn in finanzieller Hinsicht der Wind für sie rauher geworden ist. Und schließlich bemüht sich auch das Land trotz schwierigster Finanzlage, wenigstens noch Hilfen zu gewähren – wenngleich dies offenbar immer schwerer fällt und unsere derzeitige Förderung auf einem knappen Drittel der Ausgangshilfen angelangt ist. Gleichwohl werden wir uns bemühen, unseren hochgesteckten Zielen, die wir seit 25 Jahren kontinuierlich und durchaus vorzeigbar verfolgen, auch in den kommenden Jahren näher zu kommen – im Dienste des historischen Bewußtseins des Landes ... oder besser: seiner Bewohner.

Klaus-J. Lorenzen-Schmidt





## Abrechnung für das Geschäftsjahr 2002

**A. Kontostand am 31.12.2001** € 3150,03

### B. Einnahmen:

1. Mitgliedsbeiträge	€ 2565,37 <sup>1</sup>
2. Zuschuss von der GSHG	€ 2556,46
3. Zuschuss vom Kultusministerium	€ 4000,00
4. Spenden	€ 1250,00
5. Druckkostenzuschüsse	€ 5876,94
6. Bankzinsen	€ 32,75
7. Durchlaufende Gelder	€ 310,94
<b>GESAMT</b>	<b>€ 16592,46</b>

### C. Ausgaben:

1. Redaktionsarbeit und Druck „Studien“	€ 11380,55
2. Druckkosten „Rundbrief“	€ 1430,59
3. Tagungen	€ 2540,10
4. Arbeitsgespräche	€ 270,30
5. Verwaltungs- und Portokosten	€ 1055,44
6. Beiträge	€ 34,92
7. Bankgebühren	€ 21,00
8. Sonstiges	€ 545,62
9. Durchlaufende Gelder	€ 460,94 <sup>1</sup>
<b>GESAMT</b>	<b>€ 17739,46</b>

### D. Saldo

€ -1147,00

### E. Kontostand am 31.12.2002

€ 2003,03

Hadersleben, den 15. Januar 2003

*Gerret Liebing Schlaber*

<sup>1</sup> Darunter 150 € an zu viel gezahlten Mitgliedsbeiträgen.

## NOTIZEN

### Schleswig-Holstein Topographie: Autor gesucht

Das Projekt „Schleswig-Holstein Topographie“ des Schleswig-Holsteinischen Zeitungsverlags will in zehn Bänden alle Gemeinden des Landes in Kurzporträts vorstellen. Es will außerdem die wichtigen Themen der Landeskunde und Geschichte Schleswig-Holsteins in Aufsatzform darstellen.

Der Wissenschaftliche Beirat des Topographieprojekts sucht einen Autor für das Thema der Industrialisierung Schleswig-Holsteins. Der Text soll etwa acht Seiten (18.000 Zeichen) umfassen. Außerdem wer-

den sechs bis zehn Abbildungsvorschläge erwartet. Die Arbeit wird mit einem Honorar vergütet. Nähere Auskunft und ggf. den Auftrag erteilt:

Prof. Dr. Reimer Witt  
Landesarchiv Schleswig-Holstein  
Prinzenpalais  
Gottorfstr. 6  
24837 Schleswig  
Tel. 04621-861835  
E-Mail: reimer.witt@la.landsh.de

*Ingwer Momsen*

### Land am Fluss – Zur Regionalgeschichte der Niederelbe Ein Tagungsbericht

Am 18./19. Oktober 2002 fand in Stade die interdisziplinäre Tagung „Land am Fluss – Zur Regionalgeschichte der Niederelbe“ statt. Die Referentinnen und Referenten kamen u.a. aus den Fächern Sozial-

und Wirtschaftsgeschichte, Geographie, Volkskunde, Biologie, Hydrographie. Die Tagung wurde gemeinsam veranstaltet vom „Hamburger Arbeitskreis für Regionalgeschichte“ (Universität Ham-

burg), dem „Landschaftsverband Stade e.V.“ und der „Maritimen Landschaft Untere Elbe“.  
*Hans-Eckhard Dannenberg* (Stade) hob in seiner Eröffnungsansprache das Potenzial der Niederelbe-Region für eine interdisziplinär ausgerichtete Forschung hervor. Dabei akzentuierte er die Bedeutung der Region als „maritime Kulturlandschaft“.  
*Franklin Kopitzsch* (Hamburg) untersuchte, welches Bild von der Niederelbe in der Literatur seit dem 17. Jahrhundert gezeichnet wurde. Seine Betrachtungen bezogen u.a. Petrus Hesselius, Barthold Heinrich Brochkes, Michael Richey, Georg Christoph Lichtenberg, Siegfried Lenz und Peter Rühmkorf ein, aber auch Landschafts- und Reiseführer des 19. und 20. Jahrhunderts. Wie er resümierte, erreichte unter den deutschen Flüssen die Elbe nicht die publizistische Bedeutung des Rheins.  
*Holger Martens* (Hamburg) widmete sich der besonderen Bedeutung des ehemaligen Fischerortes Finkenwerder bei Hamburg als Künstlerkolonie. Nach Darstellung der Geschichte Finkenwerders erläuterte er die Anziehungskraft und Verklärung der von Industrialisierung und Urbanisierung vermeintlich unberührten „Idylle“ auf Hamburger Künstlerkreise seit der Zeit um 1900 – einer Zeit, als die Bedeutung Finkenwerders als Fischerhafen bereits im Schwinden begriffen war.  
*Olaf J. Peters* (Bremerhaven) dokumentierte aus industriearchäologi-

scher Sicht mit reichhaltigem Bildmaterial bedeutsame Zeugnisse maritimer Kultur an der südlichen Niederelbe: Häfen, Werften und Küstenschiffe, Speicher, Leuchttürme, Gedenkzeichen, Fähranlagen, Zollgebäude, Grabsteine. Insbesondere plädierte er für eine neue Nutzung bzw. eine museale Sicherung der maritim-kulturellen Tradition – zumal seiner Ansicht nach die öffentliche Sensibilität für das maritime Erbe gestiegen sei. *Heinrich Reincke* (Lüneburg) referierte über die hydrografischen Aspekte des Flusses und seiner Häfen. Er beschrieb die geplanten Maßnahmen zur Elbvertiefung und ihre Folgewirkungen für die Niederelbe und stellte Pläne zur Freihaltung der von der Verschlickung bedrohten Häfen an der Niederelbe vor (u.a. Dornbusch). Dabei spielt die Anlage künstlicher Speicherbecken eine wichtige Rolle.  
*Gerd-Michael Heinze* (Balje) thematisierte am Beispiel des Landes Kehdingen die Interessenkonflikte zwischen Naturschutz, Agrarwirtschaft und Industrie. Er erläuterte die Bedeutung des Lebensraumes „am Fluss“ anhand verschiedener hochspezialisierter Brutvögel und insbesondere als Rastplatz für durchziehende Vogelarten. Eindrücke und die damit verbundene Schrumpfung der Außendeichsflächen hätten diese „Land-Wasser-Lebensräume“ bereits stark eingeschränkt, bevor es zur Ausweisung von Naturschutzgebieten gekommen

sei. *Jürgen Ossenbrügge* (Hamburg) stellte die vielschichtigen Dimensionen der Industrialisierung im Niederelbe-Raum dar. Neben den Erscheinungsformen („nachholende Industrialisierung“) erläuterte er die regionalpolitischen Implikationen und zeigte die Perspektiven der wirtschaftlichen Entwicklung an der Niederelbe auf. Insbesondere ging er dabei auf die Bedeutung der Seehäfen und der Räume Stade und Brunsbüttel ein. Zugleich problematisierte er die Auswirkungen des Strukturwandels für die „Identität“ der Region. Im Rahmen des „Metropolregion“-Konzeptes erläuterte er die länderübergreifende Planung für die zukünftige Entwicklung.  
 In einem öffentlichen Abendvortrag widmete sich *Otto S. Knottnerus* (Zuidbroek/NL) den Elbmarschen als Teil der Nordseeküste. Insbesondere thematisierte er diese Landschaft als Lebenswelt, die in vielfältigen Wechselwirkungen mit der nahen Großstadt Hamburg stand. Umgekehrt wurden aus urbaner Sicht seit dem späten 19. Jahrhundert die ländlichen Lebenswelten der Elbmarsch romantisch verklärt – wenn auch nie als rein agrarische Region wahrgenommen – oder wurden zur Kulisse städtischer Vergnügungskultur. Knottnerus wies auf die Bedeutung bäuerlicher Selbstverwaltung innerhalb der sich ausbildenden Landesstaaten hin.  
 Der zweite Veranstaltungstag begann mit einem Vortrag von *Jan*

*Lokers* (Stade) über ein seit dem 18. Jahrhundert angelegtes, vor allem in den Jahrzehnten nach dem Ersten Weltkrieg diskutiertes Kanalbauprojekt: den „Hansa-Kanal“. Dieser sollte – quer durch Norddeutschland – das Ruhrgebiet mit der Elbe verbinden (weiter über den Elbe-Lübeck-Kanal auch mit dem Ostseeraum). Verschiedene Anrainer und Lobbygruppen organisierten sich in Kanalvereinen (u.a. Kommunen und Handelskammern). Trotz konkreter Trassenplanungen und langjähriger Werbemaßnahmen konnte sich das Projekt gegenüber der Konkurrenz von Reichsbahn und dem aufkommenden LKW-Transport nicht durchsetzen. *Heike Schlichting* (Stade) berichtete über ihre Studien zu Wanderarbeitern im Ziegeleigewerbe der südlichen Elbmarschen, die aufgrund der Bodenverhältnisse besonders günstigen Rohstoff boten. Im 19. Jahrhundert wurden zahlreiche saisonale Facharbeiter aus dem Lippischen für die weit über hundert Ziegeleien angeworben, die insbesondere nach dem Hamburger Brand 1842 in der nahen Großstadt ihren Absatzmarkt fanden. Schlichting schilderte Produktionsmethoden sowie Arbeits- und Wohnbedingungen der Ziegeleiarbeiter und ging auf Arbeitsschutz und gewerkschaftliche Bestrebungen ein. *Carsten Walczok* (Börmssen) erläuterte die historische Bedeutung von „Brückenköpfen“ an der Elbe. So waren die Stadt Lauenburg bzw. das nahe Artlenburg im-

mer wieder Schauplätze von Elbquerungen – als Furt, als Fähr- und Trajekthafen, als Kopf einer Eisenbahn- und später Straßenbrücke mit der Verbindung nach Hohnstorf am südlichen Elbufer. Am Beispiel der Geesthachter Straßenbrücke wurde die überregionale Bedeutung von Elbquerungen erläutert. Die beiden abschließenden Vorträge widmeten sich der Geschichte des Deichbaues in ihren Wechselwirkungen mit regionaler Gesellschaft und Kultur der südlichen Elbmarschen. *Michael Ehrhardt* (Bremerförde) stellte die Geschichte von Deichbau und Entwässerung im Alten Land und seiner auf die „Drei Meilen“ aufgeteilten genossenschaftlichen Deichverbände in ihren vielfältigen Facetten dar. Ehrhardt wies auf den Einfluss holländischer Siedler im hohen Mittelalter hin, erläuterte die Techniken und Arbeitsweisen ebenso wie die Formen der Deichunterhaltung (Kabel- vs. Komuniondeichung) und die Funktion der Hinterdeiche. Er ging auf die Bedeutung der Sturmfluten und ihrer Folgewirkungen ebenso ein wie auf das Deichrecht u.a.m. *Norbert Fischer* (Hanstedt/Nordheide) wies im abschließenden Vortrag auf die historische wie auch symbolische Bedeutung des Deiches für die Entwicklung von Gesellschaft, Kultur

und Mentalität an der Niedereibe hin. Er beschrieb am Beispiel des Landes Kehdingen den Deich als Symbol einer „hydrografischen Gesellschaft“. Die in Kehdingen vorherrschende „personalisierte“ Form der Kabeldeichung interpretierte er als symbolische Basis regionaler Widerständigkeit gegenüber staatlichen Zentralisierungs- und Vereinheitlichungstendenzen. Ein Tagungsband ist in Vorbereitung und wird im Herbst 2003 erscheinen.

#### Kontakt:

Hamburger Arbeitskreis für Regionalgeschichte  
c/o Universität Hamburg  
Institut für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte  
Allendeplatz 1  
20146 Hamburg  
E-Mail: [ahage@sozwi.sozialwiss.uni-hamburg.de](mailto:ahage@sozwi.sozialwiss.uni-hamburg.de)

Landschaftsverband Stade e.V.

Im Johanniskloster

21682 Stade

E-Mail: [LSV.STADE@t-online.de](mailto:LSV.STADE@t-online.de)

*Norbert Fischer/  
Barbara Günther*

## Bücher und Zeitschriftenbände zu verschenken

Ich habe folgende Bücher und Zeitschriftenbände zu verschenken (Übergabemodalitäten – z.B. Portokosten – wären zu verhandeln):

- Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 107-117 und Registerband zu den Bänden 76, 81-100
- Zeitschrift des Vereins für Hamburgische Geschichte 71-77 und 83/2
- Hansische Geschichtsblätter 106-120
- Sonderjyske Årbøger 1996
- Zeitsgeschichte Regional. Mitteilungen aus Mecklenburg-Vorpommern 3 (1999), Heft 1
- Bernd-Ulrich Hergemöller, Pfaffenkriege im spätmittelalterlichen Hanseraum, 2 Bände, Köln/Wien 1988
- Städtisches Um- und Hinterland in vorindustrieller Zeit, hg. von Hans K. Schulze, Köln/Wien 1985
- Gerhard Dilcher, Bürgerrecht und Stadtverfassung im europäischen Mittelalter, Köln/Weimar/Wien 1996
- Landgemeinde und frühmoderner Staat, hg. v. Ulrich Lange, Sigmaringen 1988
- Hermann Kellenbenz, Wirtschaftliche Leistung und gesellschaftlicher Wandel (=Kleine Schriften III), hg. v. Rolf Walter, Stuttgart 1991
- Schiffe und Seefahrt in der südlichen Ostsee, hg. v. Helge Bei der Wieden, Köln/Wien 1986
- Gunnar Solvang, Husmandsliv under afvikling. Udvikling og forandring i et sønderjysk landsbosamfund 1975-2000 med hovedvægt på de nye tilflyttere, o.O. 1999
- Wolfram Wette, Die Wehrmacht. Feindbilder – Vernichtungskrieg – Leugenden, Frankfurt am Main/Wien/Zürich 2002
- Per Ethelberg, Erik Jørgensen, Dirk Meier und David Robinson, Det Sønderjyske Landbrugs Historie. Sten- og Bronzealder, Haderslev 2000
- Hubertus Hiller, Untertanen und obrigkeitliche Jagd. Zu einem konfliktträchtigen Verhältnis in Schleswig-Holstein zwischen 1600 und 1848, Neumünster 1992
- Michael Studemund-Halévy u. Gaby Zürn, Zerstört die Erinnerung nicht. Der jüdische Friedhof Königstraße in Hamburg, Hamburg 2002

- Michael Studemund-Halévy, Biographisches Lexikon der Hamburger Seefarfen, Hamburg 2002
- Deichbau und Sturmfluten in den Frieslanden, hg. von Thomas Steensen, Bredstedt 1992
- Manfred Wedemeyer, Die schönsten Sagen der Insel Sylt, Essen 1984
- Klappholtal/Sylt 1919-1989. Geschichte und Geschichten, hg. v. Michael Andritzky u. Kai J. Friedrich, Gießen 1989
- Historischer Atlas Schleswig-Holstein 1867 bis 1945, hg. von Ingwer E. Momsen, Eckart Dege u. Ulrich Lange, Neumünster 2002
- Franz J. Mayer, Temming. Ein deutsches Unternehmen im 20. Jahrhundert, (Glückstadt 2003)

*Klaus-J. Lorenzen-Schmidt*



## FORUM

### Essen und Trinken. Einige Fragen zur Ernährungsgeschichte Schleswig-Holsteins und benachbarter Gebiete

von *Klaus-J. Lorenzen-Schmidt*

1981 erschien Wilhelm Abels „Studien der Ernährung“. In dieser „historischen Skizze“ versuchte der große Wirtschaftshistoriker aus dem ihm zugänglichen Material Grundzüge der Ernährungsentwicklung in (Mittele-)Europa vom Spätmittelalter bis in die Neuzeit darzustellen – ein enorm anregendes Büchlein, das wegen der Griffigkeit seiner Formulierungen rasch Eingang in die sozialgeschichtliche Literatur fand. Wer kennt nicht das Diktum von der „fleischreichen Kost des Mittelalters und der Verarmung der Kost in der Frühen Neuzeit“? Es stammt von Abel. Besieht man sich das Material, auf dem Abel fußt, so stellt man rasch fest, welch schmale Quellen- und Literaturgrundlage ihm für seine Ableitungen zur Verfügung stand. Kein Wunder, denn über so einfache Dinge wie Essen und Trinken grubelte in früherer Zeit außer einigen Staatswissenschaftlern, Na-

tionalökonomen und Kulturhistorikern kaum jemand. In neuerer Zeit hat sich der Münsteraner Volkswirtschaftler Günther Wiegmann (auch sonst mit einem Händchen für interessante Themen der historischen Volkskunde ausgestattet) gemeinsam mit seiner Kollegin Ruth E. Mohrmann des Themas „Nahrung und Tischkultur im Hanseraum“ angenommen und zahlreiche inhaltreiche Beiträge zu einer Tagung versammelt, deren Resultate 1995 publiziert wurden; es sollte ein Quellenband zum Thema folgen, der aber noch auf sich warten läßt. Für das Gebiet nördlich der Elbe wissen wir nur höchst sporadisch etwas von historischem Essen und Trinken. Unsere Bibliographie<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Bibliographie zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins, bearb. v. Martin Rheinheimer (= Studien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Schleswig-Holsteins 27), Neumünster 1997, Nr. 5836-5867.



weist gerade 32 Titel zum Thema auf, von denen nicht alle wissenschaftlichen Ansprüchen genügen. Nicht aufgeführt sind hier Beiträge aus Orts- oder Regionalgeschichten, die bisweilen beträchtliches Material<sup>2</sup>, oft nur Anekdotisches,<sup>3</sup> bisweilen auch interessante randläufige Beobachtungen<sup>4</sup> enthalten. Ich weiß nicht, was im Land zwischen den Meeren, das doch wahrhaftig nicht als Land der Kostverächter gelten kann, zu einer solchen Vernachlässigung eines basalen Themas der Sozial- wie Wirtschaftsgeschichte geführt hat. Schließlich macht doch die Nahrungsaufnahme viel aus: sie bedingt Größenwachstum, Kraft und Ausdauer, Seuchen-

anfälligkeit und -resistenz, Krankheitsstand allgemein, Verbreitung von Alkoholabhängigkeit, z.T. auch Säuglings- und Kindersterblichkeit, Arbeitsleistungsfähigkeit u.a.m. In historischer Zeit, als der Nahrungskonsum noch sehr kleinkräumig unterschiedbar war, gab es selbst in relativ kleinen Territorien wie Holstein oder Schleswig ganz beträchtliche Unterschiede in der Nahrung. Die landwirtschaftliche Arbeit auf den schweren, bindigen Böden der Marsch im Westen und Südwesten des Landes machte eine protein- und eiweißreiche Nahrung nötig, so daß bereits zum Frühstück (für manche Gesindearbeitskräfte: nach der ersten Arbeitsstunde) reichlich fetter Speck gereicht werden mußte. In anderen – von der Bodenqualität und den darauf zu erzielenden landwirtschaftlichen Resultaten – weniger begünstigten Landschaften sah es anders aus. Unterschiedliche Fußmaße drückten auch u.a. nahrungsbedingte Differenzierungen des Größenwachstums aus.

<sup>2</sup> Z.B. Wilhelm Ehlers, *Geschichte und Volkskunde des Kreises Pinneberg*, Elmshorn 1922, S. 435: Nahrung der Eingesessenen der Kirchspiele Barmstedt und Hörnerkirchen um 1835. – Jürgen Kleen, *Was man aß und trank*, in: *Heimathbuch des Kreises Rendsburg*, hg. von J. Kleen, G. Reimer und P. von Hedemann-Heespen, Rendsburg 1922, S. 80-82.

<sup>3</sup> Z.B. Mark Jörgensen, *Wat gift dat hüt bi Jüm to Meddag?*, in: *Büttel an der Elbe. Erinnerungen an ein Dorf zwischen Brunsbüttel und Brokdorf*, Gräbelfang 1990, S. 199-204, mit Rezepten S. 203-204.

<sup>4</sup> Etwa: Michael Plata, *Lasbek. Geschichte der Gemeinde und ihrer Ortsteile*, Lasbek 2002, S. 259-266 (immerhin ein gesondertes Kapitel „Essen und Trinken“, was bei Ortsgeschichten sonst nicht die Regel ist); hier findet sich auf S. 266 der „Verzehr der Barkhorster Feuerwehr auf Versammlungsgen 1949-1989“; bis 1958 nur alkoholische Getränke, dann bis 1973 Bockwürste mit Brot und Salat, seitdem in bunter Folge Rundstück warm, Bockwurst, Schinkenbrot.

denen die Bettler und Almosenempfänger das wenigste abbekamen. Ihre Nahrung war, wenn sie überhaupt weiche erhielten, schlecht und einseitig. Aber auch die Armenhausinsassen und die in Gefängnissen und Zuchthäusern Einsitzenden hatten nichts zu lachen. War „Wasser und Brot“ immer eine Strafvverschärfung, so dürfte sich das Allerlei der Zuchthauskost – etwa in Glückstadt<sup>5</sup> – wenig dazu beigetragen haben, die Züchtlinge in guter körperlicher Verfassung zu erhalten. Ob die Soldatennahrung, die ja über lange Zeit keine Kasernenverpflegung war, sich deutlich von kleinkörperlicher Küche unterschied, wissen wir bislang nicht. Quellen gibt es zur Ernährungslage durchaus. Am ehesten läßt sich die Skala der Lebensmittel aus Amts-, Kloster-, Schloß- und Anstaltsrechnungen, aber auch aus privaten Haushaltsrechnungen<sup>6</sup> ablesen. Nur

<sup>5</sup> Johannes Grönhoff, *Als es noch keine Kartoffeln gab*, in: *Heimat 62* (1955), S. 127 [Speiseplan des Glückstädter Zuchthauses von 1739 – nach Corpus Constitutionum Regio Holsaticarum (...) [CCH] I, hg. v. F.D.K. v. Cronhelm, Altona 1749, S. 964-965]. Auch die Rumpfordsche Suppe, die dort 1798 gereicht wurde, dürfte keine ausgewogene Nahrung geboten haben. – P.C. Busch, *Nachricht von der Einführung der Rumpfordschen Suppe im Zuchthaus zu Glückstadt*, in: *Schleswig-Holsteinische Blätter für Polizei und Kultur* [SHBlPK] I (1799), S. 152-157.

<sup>6</sup> Vgl. den Glücksfall einer Reihe erhaltener und publizierter Haushaltsbücher aus Lübeck: Björn R. Kommer, *Lübeck 1787-1808. Die Haushaltsbücher des Kauf-*

manns Jacob Behrens des Älteren, Lübeck 1989. Hier finden sich auch einzelne Lebensmittelausgaben, leider jedoch zu jedem Monat die wiederkehrende Eintragung: „An übrigen Haushalts-Ausgaben sind in diesem Monath laut meiner Frau ihr Haushaltungs Ausgaben Buch ausgegeben worden“ (folgt die Summe). Genau kann man also nicht in die Küche sehen.

<sup>7</sup> Aus naher Nachbarschaft z.B. Bi Skaarup, *Middag på Koldinghus*, in: *Skalk 6* (1990), S. 12-22; dies., *Mad og kokkener i renessansens Danmark*, in: *Hiitkuin 18* (1991), S. 297-306.





alter wirklich die Standardernährung dar? Welchen Anteil hat Fisch an der Ernährung – insbesondere in den Küstenregionen? Wie wurden die Speisen gewürzt (Salz<sup>13</sup>, Zucker, Kräuter, Importgewürze wie Pfeffer, Koriander, Safran etc.)? Was aß man zwischendurch (Zwischenmahlzzeiten wie Vesper) – wie sahen Imbisse (z.B. in Arbeitspausen) aus? Welchen Stellenwert hatte die Frühstück / das Frühstück?

Wann und in welchen Zonen und Schichten kommen neue Nahrungsmittel auf? Über das „erste Auftreten der Kartoffel“ ist im Lande aufgrund der Anstöße von Heimatforschern ziemlich viel kleinteiliges Material publiziert worden.<sup>14</sup> Wann treten Kaffee, Tee und Kakao ihren Siegeszug in den Herzogtümern an? In welchem Umfang verdrängen neue Nahrungsmittel alte – z.B. die Kartoffel den Buchweizen? Wann tritt der Kohl – zuerst um 1900 in Dithmarschen

<sup>13</sup> Von den Gewürzen hat höchstwahrscheinlich nur das Salz die gesteigerte Aufmerksamkeit der Fachhistoriker gefunden, denn die Salzproduktion ist von großer Vielfalt geprägt: Die Salztortengewinnung der Nordfriesen im Mittelalter, die Konzentration salzhaltigen Quellwassers, der bergmännische Abbau von Salz, die Verdunstungsmethode bei Meerwasser in warmen Ländern (Südwest- und Südfrankreich, Spanien, Portugal, Italien). Allerdings spielt hier die Salzgewinnung eine Rolle, weniger die Distribution und der Verbrauch.

<sup>14</sup> Ich verweise auf die Bibliographie in Anm. 1, Nm. 1711, 1716, 1717, 1719, 1739. Auch die Ortsgeschichten geben Material.

großflächig gebaut<sup>15</sup> – massiv in die holsteinische und schleswigsche Küche ein? Was ist mit Obst und Obstverarbeitung (Marmelade, Trockenobst – aber auch „Obstgrützen“, wie Rote Grütze, Rhabarbergrütze)?

Dann: Welche Rolle spielen religiös bedingte Fasten- und Ernährungspraktiken? – Etwa das freitägliche und fastenzeitliche Fischessen, hierzulande v.a. durch Salzheringskonsum geprägt – ein einträgliches Geschäft für Fischer und Fischhändler. Aber wie wurde dieser Fisch gegessen: filetiert, gebraten, gebacken, gekocht, roh oder als Tartar? Und welche Bedeutung hatte der „junge Matjes“? – Beizeiten doch wohl hohe, wenn Ende des 18. Jahrhunderts die Ankunft der ersten „Heringsjäger“ hochaktuell in den Zeitungen gemeldet wurden.<sup>16</sup>

Schließlich: Was wissen wir über den Nahrungswandel der Nachkriegszeit (1950 ff.)? Welche Auswirkungen haben US-amerikanische Nahrungsmodelle (angefangen von „corn-flakes“ über Schokoriegel bis hin zu „fast-food“ – von der „Milch des freien Westens“, Coke, ganz zu

<sup>15</sup> Siehe dazu Klaus Gille, Kohlgeschichte(n). Aus dem Anbaugesbiet hinter Dithmarschens Deichen, Heide 1991.

<sup>16</sup> Nur ein Beispiel: „Altona, vom 27. Juni. Vorgestern, Abends um 5 Uhr, ist der erste Dänische Herrings-Jäger, St. Johannes, Schiffer Johann Hammens Jonker, mit 49 Tonnen neuen Flämischen [gemeint ist: Dänischen] Hering, directe aus der Nordsee hier angelangt.“ (Altonaischer Mercurius 1785, S. 1128).

schweigen), was hat uns die Gesundheitswelle an neuen Essgewohnheiten („cholesterinbelastende“ Butter – „gesunde“ Margarine, vegetarisches Essen bis hin zu Veganer-Kost, der Bio-Laden u.a. mit seinem Körnerfütter-/Müslis-Angebot beschert? Warum ist heute das „Eisbein“ in Schleswig-Holstein auf kaum noch einer Restaurant-Speisekarte zu finden? Wann halten die „jugoslawische“, die „griechische“, die „türkische“ und die „chinesische“ Küche (letztere nur in Form des hierzulande entwickelten „Dönerkebab“) Einzug in Nordelbien, wann ziehen sie sich zurück (etwa: „jugoslawische Küche“, die heute durch „kroatische Spezialitäten“ er-

## Einige Quellenstücke:

### 1. Meisterkost der Schneider in Krempe 1465, erneuert 1573<sup>17</sup>

„.... so schal he geven ene tunnen ber und einen guten schincken und botter und kесе und so vhele wittes brodes alse dartho bedarf“.

### 2. Meisterkost der Schuhmacher in Krempe 1467<sup>18</sup>

„.... schal he unsen amptbroderen gheven eyne gude unstraflyke kost, to dem ersten twe gude schincken und dar tho sthucketh wlesch unde grapen braden unu twen eyn braden hoen, dar tho schone brodt so vele alse dar vo tert wart, twe tunnen Hamborger bers ...“

<sup>17</sup> LAS Urk. Abt. 137 Nr. 87.

<sup>18</sup> LAS Abt. 137 Nr. 1250.

3. Lebensmittelangaben der Burg Steinburg 1507 und 1508<sup>19</sup>

1507	„Item ... vor 2 haneken <sup>20</sup>	3 ß	
	Item ... vor ½ tunne sypelen <sup>21</sup>	3½ ß	
	Item ... vor ½ tunne roven <sup>22</sup>	2 ß	
	Item ... vor ½ last soltes	7½ m	
	Item ... vor 2 stor <sup>23</sup>	6 m	
	Item ... vor eyn ever <sup>24</sup>	1½ m <sup>4</sup>	
1508	„Item ... vor 10 punt mandelen	20 ß	
	Item ... vor 10 punt rasyne <sup>25</sup>	10 ß	
	Item ... vor 1 hoth sukers	27 ß	
	Item ... vor 1 verndell safferan	3 m	
	Item ... vor 1 ferndel negelken <sup>26</sup>	1 m	
	Item ... vor 1 punt engefers <sup>27</sup>	1 m	
	Item ... vor ½ syntener manolie <sup>28</sup>	4½ m	
	Item ... vor ½ syntener bomolie <sup>29</sup>	4 m	
	Item ... vor ½ tunne als <sup>30</sup>	4½ m	
	Item ... vor ½ tunne lasses <sup>31</sup>	5½ m	
	Item ... vor 2 tunne roitschers <sup>32</sup>	9 m	14 ß 2 d
	Item ... 1 tunne Schonysse herinck	5 m	
	Item ... vor ½ tunne raues <sup>33</sup>	4 m	

<sup>19</sup> Volquart Pauls, Die holsteinische Lokalverwaltung im 15. Jahrhundert, Teil 2, in: Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte 43 (1913), S. 1-255, hier: S. 198ff. Auf der Burg lebten: Amtmann, Hausvogt, Schreiber, Schließer, Koch, Hofmeister, Baujunge, Meistersche und Magd, also neun Menschen.

<sup>20</sup> Hähnchen.

<sup>21</sup> Zwiebeln.

<sup>22</sup> Rüben.

<sup>23</sup> Stör.

<sup>24</sup> Eber – später nur als „borg“ (kastrierter Eber) genossen.

<sup>25</sup> Rosinen.

<sup>26</sup> Nelken.

<sup>27</sup> Ingwer.

<sup>28</sup> Mohlmöl.

<sup>29</sup> Olivenöl.

<sup>30</sup> Aal.

<sup>31</sup> Lachs.

<sup>32</sup> Stockfisch.

<sup>33</sup> „Raf“ sind die abgeschmittenen Rücken- und Afterflossen des gedörrten Heilbutts.

Item ... vor 3 schyve selspeckes <sup>34</sup>	3 m
Item ... vor 1000-kor vissches <sup>35</sup>	6 m
Item ... vor 1 quarter kor visscheš	1¼ m
Item ... vor 1 tunne Hilligerlande herinck	3 m
Item ... vor 1000 schullen	7 m
Item ... vor 2 tunnen sulten kabbelauw <sup>36</sup>	5 m
Item ... vor 11 stige ruchen	5 m
Item ... 1500 wytinge korvisch	9 m
Item noch 5 stige kabbelauw	5 m
Item ... vor 8 stige herynge	15 ß
Item ... 10 punt manolie	13 ß 4 d
Item ... vor stockvisch, kabbelauw unde wytlinck tho 8 tyden gehalt tor borch	20 ß
Item ... vor 6 tunne heringe	4 m
Item ... vor 2 stor	17 m
Item ... vor 1 tunne bottern	6 m
Item ... vor 1 tunne erweten <sup>37</sup>	8 m
Item ... vor 5 tunne pekelvlesch	1 m
Item ... vor 2 par ossen	9 m
Item ... vor ene tunne havergrutte	16 m
Item ... vor 5 spinth havergrutte	15 ß
Item ... vor 1 schepel sepelen	5 ß
Item ... vor 2 tunnen soltes	3½ m
Item ... vor 3 tunnen soltes	3 m
Item ... vor 2 tunnen soltes	4 m
Item ... vor 1 tunne soltes	3 m
Item ... vor 4 tunnen soltes	1½ m
Item ... vor ½ schepel sennepsath	6 m
Item ... vor 1 tunne roven	3 ß
Item ... vor 2 stige pekelall <sup>38</sup>	12 ß
Item ... vor 8 punt selspeck	11 ß
Item ... vor 1 grave tunne etekes <sup>40</sup>	10 albos <sup>39</sup>
	4 ß <sup>4</sup>

<sup>34</sup> Seehundspeck.

<sup>35</sup> „Korvisch“ ist auserlesener, großer Fisch.

<sup>36</sup> Kabeljau.

<sup>37</sup> Erbsen.

<sup>38</sup> Pökelaal.

<sup>39</sup> Witten (4-Pfennig-Münzen).

<sup>40</sup> Essig.



4. *Lebensmittelausgaben beim Besuch König Johanns auf der Burg Steinburg 1508*<sup>41</sup>

„Item ... vor 20 lemmer	7½ m	
Item ... vor 1 bothlinck <sup>42</sup>	1 m	
Item ... vor 3 ossen	15 m	
Item ... vor 7 tunnen kakebille <sup>43</sup>	5 m	
Item ... vor 2 himten beren	5½ ß	
Item ... vor 2 himten sepelen	4 ß	
Item ... vor eyger	10 ß	
Item ... vor 11 anthfagel <sup>44</sup>	5½ ß	
Item ... vor petercilien wortelen	7 ß	
Item ... vor 14 punt rasines	18 ß	8 d
Item ... vor 2 spinth weiten mels	6 ß	
Item ... vor withbroth	31 ß	
Item ... vor 1 himten erweten	4 ß	
Item ... vor 1 vath Emesch ber <sup>45</sup>	11 m	
Item ... vor 35 stoveken wins unde 1 osel	9 m	6 ß 9 d
Item ... vor 6 tunnen Hamborger berß	11 m	4 ß
Item ... vor 1 tunne etykes	20 ß	
Item ... vor 3 tunnen Hamborger berß	5 m	4 ß
Item ... vor 2 tunnen Hamborger berß	3½ m	
Item ... vor 3 tunnen Crempper berß	3 m	
Item ... vor grone vyssche	2 m	4 ß <sup>46</sup>

5. *Lebensmittelausgaben der Burg Steinburg 1514*<sup>46</sup>

„Item vopr eynne tunne rothschers	6 m	14 ß
Item vor eyn vermdell lasses	2½ m	
Item vor einn vermdell ales	30 ß	
Item vor raff unnd rekelynyck <sup>47</sup>	30 ß	
Item vor eyne tunne heringges	3 m	4 ß

<sup>41</sup> Pauls, Lokalverwaltung, S. 210ff.

<sup>42</sup> Hammel.

<sup>43</sup> Das in Eckernförde gebraute Bier.

<sup>44</sup> Enten.

<sup>45</sup> Einbecker Bier.

<sup>46</sup> Pauls, Lokalverwaltung, S. 212f.

<sup>47</sup> „Rekelynyck“ sind die aus dem Bauch des Heilbutts geschnittenen, gesalzenen und getrockneten Streifen.

Item vor 37 punt Beelspeck	2 m	5 ß
Item vor 8 punt rossynen		6 ß 4 d
Item vor 18 punnth Belspeck		18 ß
Item vor 4 punth mandellenn		8 ß
Item vor 2 punth maenn olye		8 albos
Item vor 6 punth boem olye		6 ß

...		
Item vor 3 quarter wytyllynck middelvisch	4½ m	
Item vor 500 wityllynck middelvisch	3 m	
Item vor 3 stige rucchenn	2 m	4 ß
Item vor 1½ stige rucchenn	1½ m	8 ß
Item vor 2 stige schullen	1½ m	5 ß
Item vor eine tunne ßoltes		
Item vor eynnen keße		
Item vor 2 tunne heringghes, eyn		
Vlamesch unnd eyynn Hilligelande	8 m	28 ß
Item eine grave tunne etickes		
...		
Item vor eine halve tunne rotschers	2 m	15 ß
Item vor kabbelauw		14 ß 4 d
Item vor eyne smale tunne etykes		19 ß
Item vor 2 stige rucchenn	1½ m	
Item vor 4 stige schullen		8 ß
Item vor eynen himten haver grutte		5 ß
Item vor schullen		7½ ß
Item vor olye	4 m	3 ß 4 d <sup>48</sup>

6. *Aufnahmekost der Brauer in Krempe 1532*<sup>48</sup>

..... des scholen de schaffers twe gude schincken schicken, de van eynem jare synt, darbenevenst twee methworste, ock eyne gude versche botter, und eynen kessen schal eyn tweck schicken, dat scholen se nicht rekenen, sunder wes se seyn lammes braden, brot und beer, dat schal man rekenen ....“

<sup>48</sup> LAS Abt. 137 Nr. 1250.

7. *Meisterkost der Schlachter und Schmiede in Krempe 1535*<sup>49</sup>

„... schal man ohme syme amptkoste setten, alse ynth erste schal he geven twe gude schincken, stucket flesch, twierleye grapenbraden und eynen par folckes eyn braden hoen. Dar to eyne tunne Hamburger bers ...“

8. *Gildekost für die Kremper Schützengilde 1541, erneuert 1624*<sup>50</sup>

„Ein ider schaffer averst schall dem gylde thom besten geven so vele botter und kесе, alse up den disch alle twe dage vonnoden, ock de baringe dartho schaffen ...“

9. *Ausgaben für eine Visitationsmahlzeit in Marne 1630*<sup>51</sup>

„Wenn 1630, also kurz nach dem Kaiserlichen Kriege, bei einer Visitationsmahlzeit 1 Kalb, 3½ Lämmer, 18 Hühner, 12 Tauben, 1 Schinken zu 14 Pfund, noch für 20 Mk. Fleisch ..., 39 Pfund Butter ... und 6 Pfund Speck, dazu etwa 300 Liter Hamburger Bier verbraucht wurden, können die Klagen über die Not nach dem Kriege nur als übertrieben angesehen werden.“

10. *Gildekost der Sommerlander Gilde 1649*<sup>52</sup>

„datt dar nicht mehr den middach schall gespyset werden alse stucket flesch vam ossen unde frische würste unde sennip daby, danegest botter unde grönen keese, tho vesper tydt botter unde broed unde grönen keese.“

11. *Wochen-Speiseplan des Zuchthauses in Glückstadt 1739*<sup>53</sup>

„Des Sonntags  
Des Morgens nichts.

<sup>49</sup> LAS Urk.Abt. 137 Nr. 59.

<sup>50</sup> LAS Abt. 137 Nr. 891.

<sup>51</sup> Reimer Hansen, *Geschichte der Stadt und des Kirchspiels Marne*, Marne 1927, S. 115f.

<sup>52</sup> Detlef Dettlefsen, *Geschichte der holsteinischen Elbmarschen*, Bd. 2, Glückstadt 1892, S. 372.

<sup>53</sup> CCH I, S. 964-965.

Des Mittags für jeden Züchtling ein halb Pfund Fleisch, ein halb Pfund Brodt, Covent<sup>54</sup> nach Belieben.

Des Abends Käse und ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Montags

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags braunen oder weissen Kohl oder auch große Bohnen, einen Hering, ein halb Pfund Brodt, Covent.

Des Abends Käse, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Dienstag

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags Grütze, Butter, ein halb Pfund Brodt, Covent.

Des Abends Käse, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Mittwoch

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags Erbsen mit ein Viertel-Pfund Speck, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Abends Hering, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Donnerstags

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags braunen oder weissen Kohl, oder große Bohnen mit ein halb-Pfund Peckel-Fleisch<sup>55</sup>, ein halb Pfund Brodt, Covent.

Des Abends Käse, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Freitags

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags Rüben, oder gelbe Wurzeln, mit Mehl-Gemüse<sup>56</sup>, Butter und ein halb Pfund Brodt, und Covent.

Des Abends Käse, ein halb Pfund Brodt und Covent.

Des Sonnabends

Des Morgens ein Drittel-Pfund Brodt, oder warm Bier.

Des Mittags Graupen in Milch gekocht, Butter, ein halb Pfund Brodt, Covent.

Des Abends Käse, ein halb Pfund Brodt und Covent.“

<sup>54</sup> Dümbier.

<sup>55</sup> Pökelfleisch.

<sup>56</sup> Ich vermutete: gestowtes Gemüse.

12. Ein Landeskundiger beschreibt die Eßgewohnheiten in Eiderstedt 1795<sup>57</sup>

„Die gewöhnliche Hausmannskost hieselbst ist Brey, worunter eigentlich gekochte Grütze aller Art verstanden wird, vorzüglich aber Gerstengraupen, die in saurer Milch gekocht sind. Es ist im Durchschnitt sehr wenig angenommen, wenn ich nur 400 der größten Haushaltungen jährlich zu 20 Tonnen Gerste annehme, die dort zu Mehl, Grütze und Graupen verbraucht werden, rechnet man hiezu, daß in 2000 kleinem Haushaltungen jährlich auch nur 4 Tonnen, und nun noch 7 oder 8000 Tonnen zu Bier verbraucht werden, so werden doch alle Jahre weit über 20000 Tonnen Gerste allein zur inländischen Consumption erfordert.“

13. Sparsames Reformessen im Zuchthaus Glückstadt: Rumfordsche Suppe 1798<sup>58</sup>

„Zur Speisung von 124 Personen wurden im Mai vorigen Jahres [1798] zu dieser [Rumfordschen] Suppe an Zuthaten genommen:

6 Pfund Spek à 5 ß	1 Mk	14 ß
1¼ Himpten Kartoffeln		9 ß
1 Spint Erbsen		12 ß
16 Pfund Graupen	1 Mk	4 ß
4 Kannen Essig	1 Mk	
Brod, Salz und Zwiebeln	1 Mk	4 ß
Für die Zubereitung erforderliche Feuerung	1 Mk	
		7 Mk 11 ß.“

<sup>57</sup> Friedrich C.A. Volkmar, Versuch einer Beschreibung von Eiderstedt, Garding 1795, S. 270.  
<sup>58</sup> P.C. Busch, Nachricht von der Einführung der Rumfordschen Suppe im Zuchthause zu Glückstadt, in: SHBHPK 1 (1799), S. 152-157, hier: S. 154f.

14. Ein Landesfremder berichtet über Fehmarnsche Eßgewohnheiten 1826<sup>59</sup>

„Ein Hauptzug ist, wie schon bemerkt, eine löbliche Sparsamkeit, die sich besonders darin zeigt, daß alle Geldausgaben für Nahrungsmittel vermieden werden. Das selbst erbaute Korn liefert Mehl, Brod und Grütze, der Viehstand Milch, Butter und Fleisch. Im herbste wird so viel eingeschachtet, daß es bis wieder zum Herbste ausreicht, und nur in besonderen Fällen kommt einmal zur Abwechselung frisches Fleisch auf den Tisch. Dagegen stehen die Bewohner Fehmer's in dem Rufe, daß sie in der Speisung ihrer Handarbeiter etwas verschwendterisch sind, und davon mag es wohl kommen, daß der Gesundheitszustand und die Arbeitsfähigkeit jener Menschenklasse schon frühzeitig auffallend geschwächt erscheinen. Die Fehmeraner sind so sehr an fette Speisen gewöhnt, daß das sogenannte Fleesch-Fatt, d.h. eine Schlüssel mit geräuchertem Rindfleisch, Speck, Würsten u.s.w., bei keiner ihrer Mahlzeiten fehlen darf. Im Sommer wird sogenannter saurer Käse, mit Bier und süßer Milch übergossen, zu diesem Gerichte genossen; den Schluß der Mahlzeit macht dann wohl eine Speck- oder Pökelfleischsuppe. Als Nationalgerichte verdienen die Speckgrütze und Fehmarnsche Klöße einer besonderen Erwähnung. Erstere besteht aus einer mit Speck gekochten Milchgrütze, an welche zuweilen auch noch Butter gethan wird; die Klöße werden in Fett oder Butter gebraten, und dem Gesinde alle Abende regelmäßig vorgesetzt, sie verlangen einen guten Magen. ... Bier ist das gewöhnliche Getränk, und jeder Bauer brauet dasselbe in jetziger Zeit selbst, ... wozu denn aber auch die geringe Güte des Bieres seinen Theil beiträgt, indem man von wenigem Malz viel Bier macht, und statt des Hopfens Wermuth dazu mischt. Neben dem Bier wird auch viel Branntwein konsumirt; man glaubt desselben bei der rauhen und feuchten beschaffenheit des Klimas durchaus nicht entbehren zu können. Ohne Rücksicht auf die Tageszeit wird Branntwein getrunken, und jedem Besuchenden, selbst Frauensleuten, vorgesetzt. Zwar kennt man hier auch die bezaubernden Löschungsmittel weiblicher Zungen, Thee und Kaffee, allein nur die Hausfrauen mit ihren Töchtern halten sich daran, Männer weniger, und für Knecht und Magd hat die Speckgrütze den Vorzug.“

<sup>59</sup> Alexander von Lengerke, Die schleswig-holsteinische Landwirtschaft, Band 2, Berlin 1826, S. 188f.



15. *Ein Landeskundiger beschreibt die Eßgewohnheiten auf Sylt 1828*<sup>60</sup>

„Uebrigens darf ich behaupten, daß, in Hinsicht von Lebensmitteln, die Frugalität ein Hauptzug des Characters der Einwohner von Silt sey, und daß, obschon der Kaffe, wie gesagt, wohl etwas zu viel genossen wird, es doch auch wahr sey, daß mit dem oben beschriebenen kaffeartigen Getränke, mit ein wenig Butterbrod, öfters blos mit trockenem Brod und ein wenig dünner Milch manche Familie nicht allein des Morgens, sondern auch oft Mittags und Abends sich behilft. Möge der Himmel uns nur vor dem übermäßigen gebrauch eines weit schädlicheren Luxusartikels bewahren! Ich meine: dem unmäßigen Gebrauch des Branntweins und des an mehrern Oertern zu häufigen, sowohl den Geist als den Körper zu Grunde richtenden Theepunsches.“

16. *Eine Hotelrechnung für Herrn Meyer, der offenbar vom 30. April bis zum 26. Juni 1829 im Hotel „Stadt Hamburg“ in Oldesloe logierte bzw. dort Gerichte und Getränke zu sich nahm*<sup>61</sup>

	Mk	β
„Herr Meyer		
April		
Mittagessen		10
30 ½ Bouteille Portwein	1	8
1 Bouteille Bier, 2 Gläser Grock		10
Mai 2 Gläser Cognac		4
1 1 Portion Thee mit Butter u. Brodt		10
¼ Bouteille Cognac		8
Mittagessen		12
1 Bouteille französischen Wein	1	
¼ Bouteille Cognac, 1 Glas Zuckerwasser		10
1 Portion Thee		6
Briefporto, Medizin		11
Butter Brodt, 1 Glas Grock		5
2 1 Portion Thee		6
¼ Bouteille Cognac, 2 Schnäpse		10
Mittagessen, Zuckerwasser		14

<sup>60</sup> Jens Booyens, Beschreibung der Insel Silt, Schleswig 1828, S. 56.

<sup>61</sup> Stadtarchiv Bad Oldesloe, Bestand I, Acta VIII, Nr. 157. Ich danke Sylvina Zander für die Kopien dieser Quelle. Der Wirt kürzte immer: „Bt.“ oder „Bout.“ für Bouteille (Flasche), „Gl.“ für Glas/Gläser, „Port.“ für Portion sowie „u.“ für und.

1	Portion Thee und für Hampf	6
1	Portion Thee, Butter und Brodt	10
1	Glas Bittern	1
3	1 Portion Thee mit Butter und Brodt	6
	Mittagessen und Zucker	14
	für Cognac	5
1	Portion Thee mit Butter und Brodt	10
1	Glas Grock, ½ Pfd. Toback	12
4	1 Portion Thee, 1 Glas Cognac	1
	und 2 Schnäpse ... Zucker und Wein	1
1	Bouteille Bier und 2 Glas Grock	10
1	Portion Thee mit Butter und Brodt	10
¼	Bouteille Cognac und Grock	10
5	1 Portion Thee mit Butter und Brodt	10
	3 Schnäpse	3
	Essen und Wein	1
½	Bouteille Porter	8
1	Bouteille Wein, 2 Pfeifen	1
1	Glas Grock, Butter, Brodt und Käse	7
6	1 Portion Thee mit Butter u. Brodt	10
¼	Bouteille Cognac	8
	Mittagessen, ½ Bouteille Wein	1
2	Gläser Grock	8
1 ½	Bouteillen Porter	1
	Abendessen, ¼ Pfund petit Kanaster	13
7	1 Portion Thee mit Butter, Brodt	10
¼	Bouteille Cognac	8
	Mittagessen, ½ Bouteille Wein	1
1	Glas Zuckerwasser	2
1 ½	Gläser Grock	5
1	Portion Thee mit Butter und Brodt	10
1	Portion Thee mit Butter u. Brodt	10
¼	Bouteille Cognac, Frühstück, 2 Schnäpse	14
	Mittagessen, ½ Bouteille Wein	1
1	Tasse Caffé, 1 Bouteille Bier	4
½	Bouteille Porter und Butterbrodt	9
3	Gläser Grock von Cognac	9
¼	Pfund petit Kanaster	7
9	1 Portion Thee mit Butter und Brodt	10
¼	Bouteille Cognac	8

10 Essen, 1 Boutheille Porter 1 12  
 2 Gläser Grock von Cognac 6  
 1 Portion Thee mit Butter und Brodt 8  
 ¼ Boutheille Cognac 8  
 Mittagessen, ½ Boutheille Porter 1 5  
 Thee, ¼ Boutheille Cognac, 1 Glas Grock 14  
 Thee, Butter und Brodt und Cognac 14  
 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1 2  
 ¼ Pfund petit Kanaster, 1 Glas Bittern 8  
 4 Glas Grock und Butterbrodt 14  
 1 Glas Grock für Herrm Holleren 3  
 1 Portion Thee mit Butter und Brodt 8  
 2 Schnäpse, 1½ Tasse Suppe 7  
 1/3 Boutheille Cognac 8  
 1 Glas Grock 4  
 13 1 Portion Thee mit Butter und Brodt 8  
 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1 2  
 für Papiere in Hamburg 2 12  
 für ein Paar schwarze Strümpfe 10  
 14 Thee, Butter und Brodt, ¼ Boutheille Cognac 14  
 Mittagessen, ½ Glas Grock 12  
 Logie mit Feuerung 12  
 Betrag des Herrm Spies Rechnung 11 13  
 ¼ Pfund petit Kanaster 7  
 15 Mittagessen, 4 Gläser Cognac 14  
 4 Gläser Grock von Cognac 12  
 16 ½ Boutheille Cognac 10  
 Mittagessen und Cognac 12  
 2 Gläser Grock 6  
 17 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1 2  
 18 Mittagessen 10  
 für Bittern 2  
 20 Mittagessen, ¼ Boutheille Wein 14  
 21 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 14  
 ¼ Pfund Toback, ein [...]schnaps  
 eine Pfeife 1  
 22 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 eine Pfeife 1  
 23 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 24 Mittagessen 10

1 Boutheille Porter 14  
 25 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 10  
 26 Mittagessen, ½ Boutheille französischen Wein 1  
 ½ Gläser Grock 5  
 1 Boutheille Bier 2  
 27 Mittagessen, Cognac, ½ Boutheille Wein 1 2  
 1½ Gläser Grock 5  
 2 Gläser Bittern 2  
 28 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 2/2 Gläser Grock 4  
 29 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 1 Boutheille Porter 14  
 für Milch-Zwieback 4  
 30 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 2/2 Gläser Grock 4  
 ¼ Boutheille Conjac 5  
 1 Schnaps 2  
 31 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 ¼ Boutheille Conjac 4  
 2/2 Gläser Grock 4  
 Juny  
 1 2 Schnaps 2  
 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 ½ Glas Grock und Butterbrodt 4  
 2 2 Schnäpse 4  
 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 1 Tasse Coffé 2  
 ¼ Pfund petit Kanaster 7  
 3 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 2 Schnäpse Bittern 2  
 ¼ Pfund fein Petum No. 1 4  
 4 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 2 Gläser Bittern 2  
 1 2/2 Gläser Grock 7  
 2 Gläser Bittern und Cognac 5  
 Mittagessen, ½ Glas grock 10  
 6 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1  
 1 2/2 Gläser Grock 6  
 für Cognac 3  
 Mittagessen, ½ Boutheille Wein 1

8	für Cognac und Bier Mittagessen, ½ Bouteille Wein 4 Gläser Grock	1	6
9	für Cognac und Bittern Mittagessen 1 Glas Grock ¼ [Bouteille] Cognac für Cognac und Bittern Mittagessen für Cognac		12 5 10 3 6 5 10 10 6
10	¼ Bouteille Cognac Mittagessen, ½ Bouteille Wein für Cognac und Bier	1	4
11	2 Gläser Grock von Cognac 2/4 Pfund Toback Mittagessen, ½ Bouteille Wein für Bier und Cognac für Cognac und Bier		6 8
12	Mittagessen, ½ Bouteille Wein für Bier und Cognac für Cognac und Bier	1	6 5
13	Mittagessen, Cognac Cognac und Bier Cognac und Bier Mittagessen, Cognac 1 Glas Bier für Cognac, Bier und ½ Butterbrodt für Cognac und Bier		12 3 2 13 1 13 8
14	Mittagessen, Cognac 1 Glas Bier für Cognac, Bier und ½ Butterbrodt für Cognac und Bier		1 13 8
15	Mittagessen, ½ Bouteille Wein eine Pfeife für Cognac und Bier für Cognac und Bier	1	1 7 9
16	Mittagessen, ½ Bouteille Wein für Cognac und Bier	1	8
17	Mittagessen, ½ Bouteille Wein 2 Gläser Grock, eine Pfeife Mittagessen, ½ Bouteille Wein 1 Bouteille Porter	1	7 7 14
18	1 Bouteille Porter 1 Bouteille bester Rothwein Mittagessen, ½ Bouteille Wein für Bier und Cognac, Butterbrodt Mittagessen und Cognac für Bier und Cognac	2 1	8 14 8

24	Mittagessen für Cognac und Bier Briefporto Botenlohn		10 8 15 6
25	Mittagessen, ½ Bouteille Wein ¼ Cognac für Bier und Cognac für Cognac und Bier	1	8 6 6
26			137 14

Oldesloe d 26sten Juny 1829  
Wiedemann“

17. *Ein Neubearbeiter referiert den Bericht eines Landeskundigen über die Nahrung in Angeln 1844*<sup>62</sup>

„Was die Kost anlangt, so gab es zum Frühstück saure Grütze, an einzelnen Stellen des Sonntags morgens Tee und Brot. Zu Mittag wurde Speck und Fleisch von der Hausfrau an die Tischgenossen verteilt, und jeder mußte sich mit dem Zugeteilten begnügen. Butter und Rahm bei der Zubereitung der Speisen anzuwenden, galt als offenkundige Verschwendung. Zur Vespersmahlzeit gab es nachmittags nur eine volle Schmitte Brot, abends kam wieder saure Grütze mit saurer Milch auf den Tisch. ... Außer Heißecken und Gewürstuten gab es damals noch keine weiteren Kuchen. Kam derzeit Besuch auf zweistöhligen Wagen angefahren, so brauchte man ein Vierteljahrhundert gewöhnlicher Zweibacke zum Kaffee, bei einem dreistöhligen Wagen mußte es die doppelte Anzahl sein. Zum Kaffee ward brauner Zucker („Kandis“) gereicht. Ein festlicher Tag war im Herbst der Schlachttag, an dem es von dem frischen Fleisch Suppe gab, das einzige Mal im Jahr, wo dies der Fall war. Im Winter ward am Sonntag regelmäßig Grünkohl gekocht, und zwar gleich so viel, daß es auch noch für den nächsten Tag reichte.“

<sup>62</sup> Hans N.A. Jensen, Angeln ..., neu bearbeitet und bis auf die Gegenwart fortgeführt von W. Martensen und J. Henningsen, Schleswig 1922, S. 430.



### 18. Speisezettel des Borsflether Armenhauses 1868<sup>63</sup>

„Morgens

a) Erwachsene: 1 Kümme Kaffee und 2 Schnitt<sup>64</sup> Brod (Weiß- und Schwarzbrod), zur Vesper 1 Kümme Kaffee und 1 Schnitt Brod, pr. Woche a Person ¼ Pfd. Butter, evtl. Schmalz. Kaffee u. Zichorie, oder statt Cichorie auch Gesundheitskaffee, evtl. beides, zusammen 1 Quint a Person.

b) Kinder: Nach Umständen Kaffee oder Milch mit Wasser verdünnt. Butterbrod geschmiert, für a Kind pr. Woche ¼ Pfd. Butter.

Mittags

- Sonntag: Rindfleischsuppe m. Mehlklöße u. Kartoffeln; auf 5 Personen 1 Pfd. Fleisch.
- Montag: Erbsensuppe mit Speck u. Brod; à Pers. 7 Quent Speck
- Dienstag: Klöße mit Sauce u. Kartoffeln und Brod.
- Mittwoch: Pfannkuchen mit Graupensuppe, evtl. m. Überresten.
- Donnerstag: Weiß-, grün- oder Sauerkohl mit Kartoffeln u. Brod; à Pers. 7 Quent Speck.
- Freitag: Bohnen- oder Erbsensuppe m. Kartoffeln u. à Pers. 7 Quent Speck
- Sonnabend: Graupensuppe m. Speckwürfeln (à Pers. 4 Quent) nebst Zubehör u. Brod.

NB: Brod für jeden Erwachsenen 1 Schnitt, Kinder nach Gutdünken des Oekonomen in Bezug für jede Mahlzeit, wo Brod aufgeführt.  
Abends: Dünne Grütze in Milch oder Wasser gekocht oder Graupen in Buttermilch, evtl. auch aufgewärmtes Mittagessen.“

### 19. Aus den Lebenserinnerungen eines Bewohners der schleswigschen Geest erfährt man etwas über das Essen um 1870<sup>65</sup>

„Das Abendessen im Hause bestand immer aus Bratkartoffeln und Buchweizengrütze. Dabei stand mitten auf dem Tisch eine größere Schüssel mit der Grütze und links und rechts davon je ein Teller mit Milch. Die Bratkartoffeln wurden direkt aus der Pfanne gegessen. Eigene Teller hatte beim Abendessen niemand. Hatte jemand im Hause Geburtstag, so war in der Mitte der Grütze eine Kuhle gemacht, die mit Butter gefüllt war. Jeder Löffel mit Grütze wurde in die Butter gestippt. Was Wunder, daß wir Kinder versuch-

<sup>63</sup> GALTZ (vormals KrHA Itzehoe 12/75).

<sup>64</sup> Scheibe.

<sup>65</sup> Aus: M.I.R. Rathje, Bilder aus meinem Leben. Typoskript 1947, in: Jahrbuch für die Schleswigsche Geest 43 (1995) S. 66.

ten, möglichst schnell an die Butter heranzukommen, damit diese an unserer Seite herauslief. Aber mein Vater paßte scharf auf, und wenn Gefahr im Verzuge war, drehte er das Gefäß. Ein oft wiederkehrendes Gericht waren Kartoffeln und „Speck in de Pann“, das aber gern gegessen wurde. Mein Lieblingsessen waren Pfannkuchen und Graupensuppe, und, wenn geschlachtet war, die in der Pfanne gebratene Grützwurst; auch der „Mehlbeutel“ war sehr beliebt. Zu den Hauptfesten des Jahres gab es „Süsterkoken, Pottringel und Hottjens“.“

### 20. Ein Gutsinspektor in Mecklenburg erinnert sich um 1950 an das Frühstück seiner Kinderzeit in Borsflether Wisch, Borsfleth (Kreis Steinburg) um 1890<sup>66</sup>

„In den Wintermonaten gab es [als Frühmahlzeit] Kaffee mit Brod und Butter oder Schmalz ohne Fleisch- und Wurstzulagen – jetzt [im Sommer] gab es ein warmes Frühstück und fünfmal in der Woche auch Rauchfleisch und Speck oder Wurst dazu. Nur der Sonntag machte eine Ausnahme: An diesem Tage gab es wie im Winter Kaffee, Schwarzbrot, Weißbrot und Butter. ... Das Stammessen des Morgens waren Graupen mit Milch, Rauchfleisch und Speck, beides gekocht. Dreimal in der Woche wurde ein riesiger Kessel mit groben Gerstengraupen in Buttermilch gekocht. An solchen Tagen gab es heiße Graupen und kalte Milch; an den übrigen Tagen und besonders morgens früh, umgekehrt: kalte Graupen und heiße Milch. ... Bei den Frühmahlzeiten gab es öfter außer Graupen und Milch auch Kohl und Speck oder grüne Krupbohnen und Speck oder einmal in der Woche Bratkartoffeln. ... Bei den Mittagsmahlzeiten sind Mehlspeisen in Form von Klößen, Pfannkuchen oder ‚Ofenkater‘ (großer Hefeteig in einer emaillierten Pfanne, mit Speck belegt, oben auch mit Speck belegt und knusprig gebacken) die Regel. Die Kartoffel ist mehr Beigabe. Jeden Mittag mußten, außer Sonnabends, Fleisch und Speck oder gekochte Mettwurst auf dem Tisch stehen. ... [Abends] gibt [es] wieder warmes Essen; auch Fleisch und Speck muß auf dem Tisch stehen.“

<sup>66</sup> Martin W. Schröder, Ein Arbeitsjahr auf einem Krempermarsch-Hof um 1890, in: Archiv für Agrargeschichte der holsteinischen Elbmarschen 2 (1980), S. 1-58, hier: S. 12ff.

## Stellungnahme zum Päpstlichen von Lorenzen-Schmidt im Heft 84 vom September 2002

von Otto Ulbricht

Im vorletzten Heft des *Rundbriefes* hat Klaus-J. Lorenzen-Schmidt Zeilen mit der Überschrift: „Ex cathedra – ‚Päpstliches‘ zu einer Publikation des Arbeitskreises“ veröffentlicht. Anlaß war eine ihm nicht genehme Kritik eines Bandes des Arbeitskreises in der *Zeitschrift der Gesellschaft für Schleswig-Holsteinische Geschichte* von mir. Darin wird mir vorgeworfen bzw. werde ich in Zusammenhang gebracht mit „übelmeiende(n), neidische(n) oder besserwissische(n) Kollegen“, mit dem „Ungeist des Niedermachens anderer Auffassungen“ und mit „Futterneid“. Meine Rezension zeichne sich durch ihre „geradezu penetrante Weise“ der Zurechtweisung aus. Er beschreibt mich als „selbsternannte(n) (und sich selbst so gerierende(n)) Mikrogeschichtspapst“, der „vor sich hin grantelnd zwischen Kiel und Kronshagen“ sitzt und „mosert“. Ich sei „merkwürdig verschlossen“; ich säße „lieber im Knick und nörgele im Nachhinein.“ Er unterstellt mir weiterhin „Konkurrenzangst, Drang zum Höheren (nationale Bühne), Distanzierung.“ Dem fügt er noch Unfähigkeit zur selbstkritischen Reflexion hinzu.

ICH TRETE DAHER AUS DEM ARBEITSKREIS AUS.

„Wie soll man als Historiker mit seinen Gefühlen vernünftig umgehen“, fragt Arnd Hoffmann in einem Kom-

mentar zum Streit zwischen Kittsteiner und Wehler. Lorenzen-Schmidt hat sich die Frage offensichtlich noch nicht gestellt. Er antwortet wie Wehler mit „explodierte(r) Irrationalität.“<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Arnd Hoffmann, Die versalzene Suppe, in: Rechtshistorisches Journal 20 (2001), S. 752.

## BUCHBESPRECHUNGEN

**Jan Klußmann, Lebenswelten und Identitäten adliger Gutsuntertanen. Das Beispiel des östlichen Schleswig-Holsteins im 18. Jahrhundert (=Kieler Werkstücke, Reihe G, Band 2), Frankfurt a.M. u.a. 2003, 287 S.**

In seiner Kieler Dissertation, deren Herstellung wesentlich durch die Mitarbeit in der Projektgruppe „Ostelbische Gutsherrschaft“ der Max-Planck-Gesellschaft an der Universität Potsdam unter Leitung von Jan Peters beeinflusst wurde, versucht Jan Klußmann, in die Innenwelt von Gutsellschaften in Schleswig (Beispiel Windeby) und Holstein (Beispiele Jersbek, Pronstorf, Wittenberg und Rastorf) vorzudringen. Die neue Sehweise auf die Güter, die früher – auch unter dem Einfluß marxistischer Positionen – als Hort scharfer Klassenauseinandersetzung betrachtet wurden, macht unter Vorzeichen stärker historisch-anthropologisch, ethnologisch und mentalitätsgeschichtlich ausgerichteteter Forschungsansätze möglich, die innere Funktionsweise von Guts herrschaftsgesellschaften differenziert zu betrachten. Es gab offenbar kein durchgängiges Oben und Unten mit schroffen Gegensätzen und

scharfen Grenzen. Der Gutsherr war auf die Mitarbeit seiner Untertanen angewiesen so wie diese auf Hilfe, Schutz und Schirm des Herrn bauen mußten. Daß die gesamte Konstellation in ihrer Anlage Konflikte zwangsläufig hervorbringen mußte, liegt auf der Hand – dennoch sind das Zusammenleben im Gutsbezirk und die Gutswirtschaft nicht durchgängig von ihnen geprägt.

Jan Klußmann wendet sich zunächst den Strukturen und Beziehungen im Dorf zu (S. 31-125). Er untersucht insbesondere die Rolle des bäuerlichen Besitzes, wobei er bei faktischem Eigentum des Gutsherren doch eine starke gewohnheitsrechtliche Beachtung der Erbfolge auf den Höfen feststellt. Arbeit und Arbeitsorganisation spielten eine große Rolle; das Bild des von der Aufklärung gezeichneten stumpfen und arbeitsunwilligen Bauern trifft auf die untersuchten Mikrogesellschaften nicht zu. Aufgrund der faktischen (von den Gutsherrn affirmierten) Erbgewohnheiten gab es sowohl zwischen den Generationen wie zwischen den Geschwistern dieselben Konflikte wie im freibäuerlichen Gebiet. Eheanbahnung, Ehe und Ehekonflikte zeigen ebenso

gleiche Züge. Hochinteressant sind die Ergebnisse zu den bisher in dieser Form noch nicht untersuchten Gemeinden im Gut. Jan Klußmann findet, daß es durchaus Gemeindeorganisation im Gut gegeben hat – was ja angesichts der Form der Landwirtschaft (Gemeinheiten/Allmenden, Feldgemeinschaften) auch nicht verwunderlich sein dürfte. Gleichwohl wurde die Existenz von bäuerlichen Gemeinden unter Gutsherrschaft bislang stillschweigend negiert. Schließlich wendet sich der Autor auch den Konflikten in der ländlichen Gemeinde (unter Ein-schluß der Insten, also derjenigen Landbewohner ohne oder nur mit geringer Verfügung über Land) zu. Er untersucht die Anlässe und Motive von Gewalttätigkeiten, die Konfliktregulierung durch soziale Kontrolle und Ritualisierung und kollektive Gewalt gegenüber Fremden.

Das Verhältnis zwischen Herrschaft und Untertanen steht im Mittelpunkt des zweiten großen Komplexes der Untersuchung (S. 127-187). Ausführlich wird die Huldigung des Gutsherren durch die Untertanen dargestellt, wobei die Betonung auf den in diesem Zusammenhang entstandenen Konflikten liegt. Denn die Huldigung stellte im Verständnis der Gutsuntergehörigen ein wechselseitiges Verhältnis her, in dem der Herr Zusagen machte, für die er den Gehorsam und die Botmäßigkeit der Untertanen garantiert bekam. blieb der Herr die Erfüllung seiner

Versprechen schuldig, dann standen die Bauern und Knechte nicht an den Huldigungseid zu verweigern. – Konflikte entstanden im Rahmen der Gutswirtschaft vornehmlich im ökonomischen Bereich, d.h. um Hofdienste und deren Ausmaß, wobei individuelle Konflikte seitens der Herrschaft durch Bestrafung der Bauern (Prügelstrafe) entschieden werden konnten. Gab es allerdings kollektive „Widersetzlichkeiten“, reichten die Machtmittel des Herren nicht aus und er mußte andere Wege finden. Daß dies allerdings nicht die Regel darstellte, macht Jan Klußmann anhand der paternalistischen Haltung der meisten Gutsherren deutlich: Für sie war – allerdings auch im Interesse ihrer Ökonomie – die Konservation der Untertanen ein wichtiges Element. So entstanden auch zahlreiche persönliche Beziehungen zwischen Untertanen und Herrschaft, z.B. durch Übernahme von Patenschaften für Untertanenkinder.

Interessant ist die Untersuchung der Leibeigenschaft als Institution, insbesondere das, was darüber aus bäuerlicher Sicht zu finden ist. Leibeigenschaft, während der Aufklärungsperiode zunehmend in die Kritik geraten, hatte durchaus viele Gesichter. Entlassungsgesuche von Leibeigenen spiegeln die Debatte der Aufklärung. Vorstellungen von persönlicher Freiheit waren durchaus verfügbar und wurden auch ausgedrückt. Allerdings gab es auf der



anderen Seite immer wieder Freie, die sich in die Leibeigenschaft begaben (etwa, um eine Hofstelle zu bekommen). Hier spielte sicher die stark differenzierte Einstellung unterschiedlicher Gutsherren zur Leibeigenschaft eine Rolle.

Der dritte große Komplex der Arbeit befaßt sich mit den dörflichen Vorstellungswelten und Erfahrungshorizonten (S. 189-254). Hier werden Religiosität und kirchliches Leben, Schriftlichkeit, Wahrnehmung von Fremden und Beziehungen zur auserdörflichen Umwelt und schließlich Flucht aus der Leibeigenschaft behandelt. Unterschiede zum Verhalten freier Bauern in den Herzogtümern sind hier weder in Bezug auf Religiosität, Schriftlichkeit noch auf Neugier und Wagemut festzustellen. Jan Klußmann stellt fest, daß die Flucht aus der Leibeigenschaft nicht nur eine Reaktion auf herrschaftlichen Zwang darstellte, sondern häufig Ausdruck einer „aktiven Suche nach alternativen Lebensformen und insofern auch eine bewußte Abkehr von der Enge der paternalistischen Lebenswelt im adligen Gut“ (S. 258) war.

Abschließend negiert Jan Klußmann die Möglichkeit, von „der“ bäuerlichen Identität zu sprechen: „Vielmehr begegnet uns in den Quellen eine Vielzahl von Lebensentwürfen. Viele Gutsuntertanen haben neue gesellschaftliche Wertorientierungen rezipiert oder ... selbst ... ausgebildet. Mitunter scheint es, als ob die

Menschen des 18. Jahrhunderts von denen des 20. ... in ihrem Denken und Streben nicht allzuweit entfernt waren.“ (S. 258) Das scheint mir nun ein wenig zu weit gegriffen und ist wohl nur erklärlich, wenn zu Beginn der Untersuchung ein völlig unrealistisches Vorurteil über vergangene Gesellschaften und ihre Mitglieder bestanden hat.

Mit der vorliegenden Arbeit wird unsere Kenntnis von der Gutsgesellschaft – wohl nicht nur Schleswig-Holsteins – auf erfreuliche Weise erweitert. Das geschieht zu einem Zeitraum, in dem Alix Johanna Cord ihre Arbeiten über die Neu-Entstehung, Umwandlung und erste Abwicklung der Gutsherrschaft und -wirtschaft abgeschlossen hat. Alle vier Arbeiten erschließen Neuland und präzisieren tiefgehend Einzelheiten der schon zuvor teilweise bekannten Strukturen. Nachdem – abgesehen von der historisch-volkswirtschaftlichen Arbeit von Karl-Sigismund Kramer und Ulrich Wilkens über das Gut Schönweide seit Pranges grundlegender Untersuchung über die Anfänge der großen Agrarreformen in den Herzogtümern Schleswig und Holstein – eine gewisse Zeit die Güter der Herzogtümer von der Forschung stiefmütterlich behandelt wurden, ist jetzt ein beträchtlicher Erkenntnisgewinn erreicht worden. Daran hat Jan Klußmanns sorgsam differenzierende Arbeit hohen Anteil. Es wäre sehr zu wünschen, daß nun vergleichende

Untersuchungen auch über die freien Bauerngesellschaften, ihre Lebenswelten und ihre Identitäten entstünden, damit die trotz unterschiedlich tief eingreifender Herrschaft doch gemeinsamen oder trennenden Elemente herausgearbeitet werden können.

*Klaus-J. Lorenzen-Schmidt*

**Niels H. Kragh-Nielsen, Galgehøj og rettersted. Henrettelsesnes historie i hertugdømmet Slesvig 1550-1850 (=Skrifter udgivet af Historisk Samfund for Sønderjylland 89), Aabenraa 2002, 309 S.**

Seit Fritz Treichels Tod ist es um die Forschungen zur Todesstrafe in den Herzogtümern recht ruhig geworden. Sein Interesse galt in erster Linie auch nicht den Hinrichtungen, sondern den Scharfrichtern und ihren Gehilfen, doch war damit auch immer die Historiographie der Todesstrafen verbunden. Jetzt entsteht in Hamburg gerade eine Dissertation über die Sozialgeschichte der nordelbischen Scharfrichter. Da kommt ein Buch, das sich dem Thema von der Seite des Hochgerichts und der Exekution her nähert, gerade recht. Kragh-Nielsen hat in einem großen Durchgang die Quellen und Darstellungen zur Geschichte der Todesstrafe und ihrer Durchführung befragt und berichtet detailreich über

seine Forschungen. Einleitend werden die letzten Hinrichtungen im Herzogtum Schleswig behandelt – sie reichen bis zur Intramuranexekution des Raubmörders Schütt in Flensburg von 1896 (S. 1-17). Weiter geht es ihm um „Galgenberge und Hinrichtungsstätten“ (S. 18-45), dann um die Hinrichtungen (S. 46-126), wobei hier die Zahl der Ereignisse (im Beobachtungszeitraum ca. 800), das Verfahren bei der Exekution, die Hinrichtungsarten (Schwert und Beil, Rad und Stange, Galgen, Scheiterhaufen und andere Methoden), schließlich die mit den Hinrichtungen verbundenen Sagen im Mittelpunkt stehen. Zahlreiche Quellenberichte und einige wenige aus den Quellen zu schöpfende Abbildungen standen hier zur Verfügung, so daß anschaulich und detailreich berichtet werden kann. Zum Teil werden auch Exekutionen außerhalb des Gebietes des Herzogtums Schleswig (Rendsburg, Kiel, Lübeck) erwähnt, doch nur Rendsburg wird direkt in die Darstellung einbezogen. Ein viertes Kapitel gibt eine nach Jurisdiktionsbezirken geordnete Liste der ermittelten Hinrichtungsstätten (S. 127-223), für deren Ermittlung die kartographische Überlieferung von großer Bedeutung war, denn auf älteren Karten werden diese Orte meist durch eine spezielle Signatur (drei- oder zweibeiniger Galgen) kenntlich gemacht. Schließlich hat Kragh-Nielsen noch die zur Verurteilung zum

Tode geführt habenden Verbrechen aufge zählt (S. 223-258), wobei er hier tabellarische Übersichten (z.T. nach anderer Literatur) gibt. Er unterscheidet hier: Hexerei/Zauberei, Gewaltverbrechen, Bereicherungsverbrechen und unbekannt Gründe für die Verhängung der Todesstrafe, schließlich noch militärische Exekutionen. In Anlagen werden Hinrichtungszahlen (speziell in Flensburg und in den Gutsbezirken), Scharfrichterlisten und eine Übersicht über Gedenksteine für Hinrichtungsstätten gegeben (S. 259-275).

Das sorgfältig und quellennah gearbeitete Buch, das in einer schönen Ausgabe mit nur wenigen Druckfehlern vorgelegt wurde, gibt erschöpfende Auskünfte über das „was“ und „wie“, hält sich allerdings mit der kultur- und sozialgeschichtlichen Deutung (also das „warum“) völlig zurück. Angesichts einer breiten mentalitätsgeschichtlichen Diskussion um Strafe, die von Michel Foucault neu ausgelöst wurde und doch eine Reihe beachtlicher Texte hervorgebracht hat (z.B. Martschukats „Theater des Schreckens“), hätte man wohl erwarten können, daß hier mehr getan wird, als eine akribische Sammlung von Fällen und Orten vorzulegen. Die Funktion von Hinrichtungen im Rahmen des Strafanons der frühneuzeitlichen und frühmodernen Gesellschaft dürfte – jenseits von wohlfeilen Bekundungen des Abscheus, von denen dieses Werk erfreulicherweise frei bleibt –

plays in den Läden oder durch flächig angebrachte Blech- und Emailleschilder an den Außenwänden) bemerkbar. Bei Markenwaren wurde eine einheitliche Verpackung angeboten – sie ersetzte den Verkaufloser Waren. An einigen Beispielen werden Firmen und Marken vorgestellt, so in den Bereichen Reinigen und Waschen (Henkel, Persil, Ata, Imi, FeWa, Thompson und Hoffmann's), Hygiene und Kosmetik (Schwarzkopf, Neiersdorf, Odol, Chlorodont), Nahrungsmittel (Liebig, Maggi, Knorr, Oetker), speziell Kaffeesurrogate (Kathreiner, Franck, Seelig) und Margarine. Zwei Auszüge aus Schreibbüchern von Kunden und ein Auszug einer Kleinhandlerschen Buchführung ergänzen willkommen das vorgestellte Material, das nicht nur aus der überregionalen Literatur zu den einzelnen Firmen, sondern auch aus Anzeigen in Husumer Tageszeitungen gespeist wird. Dieser abschließende Band ergänzt in anschaulicher und qualifizierter Weise die Darstellung des ländlichen Detailwarenhandels. Damit haben jetzt Laien und Handelsgeschichtsforscher eine recht gute Grundlage zum Verständnis der Funktionsweise dieses Zweiges ländlicher Ökonomie. Mit der Durchsetzung der Industrieware und der Verdrängung des lose-Waren-Verkaufs endet auch die Geschichte solcher Kaufmannsläden, denn die neue Warenwelt hatte im alten Ambiente nicht mehr genügend Platz.

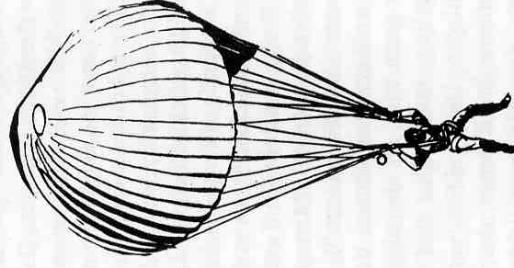
*Klaus-J. Lorenzen-Schmidt*

**Brigitta Seidel, MarkenWaren. Maggi, Odol, Persil & Co. erobern den ländlichen Haushalt (=Kataloge der Museen in Schleswig-Holstein 67), Husum 2002, 83 S.**

Nach den ersten beiden Katalogbänden aus dem Haus Peters in Tetenbüll (siehe meine Annotation im letzten Rundbrief), stellt Brigitta Seidel nun den Eintritt des ländlichen Detailwarenhandels in die moderne (industrielle) Zeit dar. Es ist die Periode, in der die ländliche Hökerei in den Sog der industriell hergestellten und zur besseren Unterscheidbarkeit unter „Marken“ subsumierten Waren gerät. Zwar blieb das Interieur solcher Läden zunächst nahezu unverändert, doch machte sich breite Werbung (z.B. in Dis-

Die nach vieltausend Artikeln zählende Warenpalette eines frühen Supermarkts bedurfte moderner Funktionräume, die sich vom ursprünglichen „Laden“ (einer Lade!) noch weiter entfernt hatte. Und heute sind diese „Supermärkte“ mit ihren zu kleinen Flächen längst schon wieder Geschichte – die allseitige Beweglichkeit mit dem Auto und die Verderb hemmenden Lagerungsmöglichkeiten im Einzelhaushalt machen es möglich.

*Klaus-J. Lorenzen-Schmidt*



## VERANSTALTUNGSHINWEISE

### Piraten und christliche Sklaven

Neue Sonderausstellung im Fiskeri- og Søfartsmuseet in Esbjerg

Im Jahre 1724 wurde der 15jährige Seemann Hark Olufs von der Insel Amrum vor dem Englischen Kanal von nordafrikanischen Piraten gefangenommen. Er wurde als Sklave in Algerien verkauft und kam beim Herrscher der Provinz Constantine in Dienst. Hier machte er eine ungewöhnliche Karriere und wurde Minister und General. Er kam auch auf einer Pilgerreise nach Mekka, ehe er 1735 freigelassen wurde und nach Amrum zurückkehrte, wo er eine Familie gründete. Hier schrieb er über seine Erlebnisse ein Buch, das in mehreren Auflagen erschien.

Über diese fantastische Geschichte hat das Fiskeri- og Søfartsmuseet eine Ausstellung gemacht. Professor Dr. Martin Rheinheimer, Syddansk Universitet, hat zusammen mit einer Gruppe Geschichtsstudenten und in Zusammenarbeit mit dem Museum die Ausstellung zusammengestellt, die den Titel „Piraten und christliche Sklaven – Die Begegnung eines Seemanns mit der islamischen Kul-

tur im 18. Jahrhundert“ trägt. Die Ausstellung handelt von Hark Olufs und der Gesellschaft jener Zeit, über das Seemannsleben und das Risiko, in die Sklaverei zu geraten, über das Sklavenleben, über Sklavenkassen, die den Zweck hatten, die Unglücklichen freizukaufen, über Verhandlungen mit den nordafrikanischen Staaten, um die Piraterie zu stoppen, und darüber, wie schwer es für einen Sklaven war, aus einem muslimischen Land nach Hause zu kommen – immer unter dem Verdacht, vom christlichen Glauben abgefallen zu sein.

Für die Ausstellung sind Bilder und Originalgegenstände aus Museen und Archiven in Dänemark, Norwegen und Deutschland ausgeliehen worden. Unter anderem gelang es, aus dem Bergen Museum eine sehr seltene Tracht auszuleihen, die einem Kaffeeshenker am Hof in Algier gehört hat. Sie kam 1772 nach Norwegen, als der Norweger Christian Børs aus dreijähriger Sklaverei zurückkehrte. Aus Hamburg

kommen drei Holzfiguren von Sklaven, die in den Kirchen der Stadt das Mitleid der Leute und damit deren Bereitschaft für die Sklavensklasse zu spenden wecken sollten.

Eintritt:

Erwachsene DKK 70,00  
Kinder (3-12 Jahre) DKK 35,00

Die Ausstellung „Piraten und christliche Sklaven“ wurde am Donnerstag, dem 27. Februar 2002, eröffnet. Im Laufe des Frühlings wird ein Begleitkatalog erscheinen. Die Ausstellung, die neben dänischen auch vollständig mit deutschen und englischen Beschriftungen versehen ist, kann bis zum 22. Februar 2004 besucht werden.

*Martin Rheinheimer*

### Schleswig-Holstein und die Niederlande Aspekte einer historischen Verbundenheit

Eine Ausstellung im Landesarchiv Schleswig-Holstein vom 5. Mai bis zum 26. September 2003

Öffnungszeiten: montags-freitags, 8.30 Uhr bis 17 Uhr; der Eintritt ist frei.

### Vorträge

15. Mai 2003

Prof. Dr. Gerhard Kaufmann: Schmuck, Hausrat und geflieste Räume – Importe aus den Niederlanden



5. Juni 2003

Prof. Dr. Robert Bohn: Nordfriesen auf holländischen Schiffen in der Frühen Neuzeit

26. Juni 2003

Dr. Heinrich Mehl: Satte, Dracht und Schwabbelteiler – Holländer entwickeln das Meiereiwesen in Schleswig-Holstein

28. August 2003

Dr. Jan Drees: Jürgen Ovens (1623-1678) – Ein Malerleben in den Herzogtümern und den Niederlanden

11. September 2003

Prof. Dr. Manfred Jessen-Klingenberg: Bau, Betrieb, Bedeutung des Eiderkanals und der Einfluss der Niederländer

Die Vorträge finden jeweils donnerstags um 19.30 Uhr im Prinzenpalais statt.  
Eintritt: 2,- Euro, ermäßigt 1,- Euro.

Landesarchiv Schleswig-Holstein

Prinzenpalais

Gottorfstraße 6

24837 Schleswig

Tel. 04621-861865; Fax 04621-861801

E-Mail: [landesarchiv@la.landsh.de](mailto:landesarchiv@la.landsh.de)

Internet: [www.archive.schleswig-holstein.de/lash](http://www.archive.schleswig-holstein.de/lash)

*Marion Bejshowitz*

