



Heimatblätter

„Vor ein Citron 2 alb. 4 Pfg.“

Über die Beköstigung an der Hoftafel der Herzogin Marie von Oranien-Simmern in Kreuznach.
Nahrungsmittelmengen, Preise und mehr (1678–1688)¹

von Jörg Julius Reisek, Bad Kreuznach

„Ihro D. D. [Ihre Durchlaucht die Herzogin] würdigten mich an Ihrer Tafel zu setzen / so lang ich in Creutzenach war; da ich dann / wie auch an anderen Höfen oftmahls mit Hunger wieder aufgestanden / umb zu bezeugen / was die Wohlständigkeit [Anstand] erforderte / wann der Fürst oder die Fürstin mit mir redten. Dann ausserhalb einer Solennität [Festlichkeit] hält man an den Fürstlichen Höfen in Teutschland nicht lang Tafel / und man iszt und trinckt sehr mässig / und sitzt selten eine gantze Stund daran.“ (Samuel Chappuzeau 1669)²

Um mehr über die Lebensmittelversorgung im Kreuznacher Residenzschloss in Erfahrung zu bringen, wertete ich die „Küchenschreibereirechnungen mit Küchen- und Speisezetteln der Pfalzgräfin Marie von Simmern zu Kreuznach“ aus. Sie sind nur bruchstückhaft überliefert, enthalten aber dennoch mehr als genügende Daten aus dem Zeitraum von 1678 bis 1687.³

Demnach erhielten alle Hofbeamten und Hofbediensteten als Bestandteil der Besoldung zweimal täglich freie Kost. Dienstreisende erhielten Kostgeld. Die Mahlzeiten wurden in höfischer Rangfolge an mehreren Tafeln und verschiedenen Orten bereitgestellt. Über die Tischzeiten fand ich keine Hinweise, vermute aber, dass die Termine für den Mittagstisch am späteren Vormittag und für das Nachtessen am späten Nachmittag lagen.

Meister Georg Götte war der Mundkoch. Er tischte auf, was Feld und Flur hergaben: Fleisch von Rindern, Schweinen, Ochsen, Farren, Hammeln, Kälbern, Schafen und Pferden. Wildbret, Fisch, Geflügel und Vögel bereicherten das Angebot. Gänse, Enten, Feldhühner, Schnepfen, Krammetsvögel, junge Tauben, Fasane, Birkhühner, Haselhühner, Wachteln, Lerchen, Kapaune, junge Hähnchen, alte Hühner, Truthahn und Auerhahn gerieten in Zubereitung, ebenso landeten Hechte, Karpfen, Krebse, Forellen und Weißfisch auf der Tafel. An Obst, Gemüse, Butter und Käse mangelte es nicht. Dem gehobenen Status der Oberschicht entsprechend gab es Brote aus Weißmehl, da das grobe Vollkornbrot als ländlich und rückständig angesehen wurde. Über den täglichen Verbrauch von Wein und Bier gibt es keine Aufzeichnungen. Sicherlich rechnete die Kellerei fassweise ab.



Höfische Tafel-Szene: „Das Fest des reichen Mannes“, Kupferstich von Peter Aubry II, Mitte 17. Jahrhundert (Ausschnitt).

Quelle: HAB Wolfenbüttel/Virtuelles Kupferstichkabinett

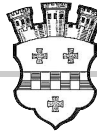
Prasserei konnte ich nicht feststellen, denn bei einer Teilnahme so vieler Personen relativieren sich die Angaben verbrauchter Lebensmittelmengen. Es gab reichlich Kost, wobei die Gerichte für die Mägde und Knechte einfacher ausfielen.

Die Herzogin speiste wohl zumeist im kleinen Kreise im Beisein ausgewählter Personen.

Zur Ausgestaltung ihrer Speisetafel gab es je nach Anlass prachtvolle Tischgedecke und Dekorationen. Derartige Utensilien sind im Nachlassinventar von 1688 verzeichnet.⁴ Darunter befanden sich Pokale, Wasserbecken, Tafelaufsätze, Geschirr, Gläser, Tischdecken, Servietten, Leuchter und Bestecke. Genug, um auch eine große Fürstentafel prachtvoll zu inszenieren. Die „Tapeten, so in unserem Eß-Saale hangen“ erb-

te Oberstallmeister Johann Kasimir Kolb von Wartenberg (1643–1712).⁵

Der einflussreiche Ober-Stallmeister speiste an der Tafel der Herzogin. Dank seines Geschickes auf dem politischen Parkett erlangte er höchste Ämter und Würden am preußischen Hof, die er letztendlich aber wieder verlor. Ein Willkommensblatt betitelte ihn 1698: „Herr Johann Casimir Colbe / Freyherr von Wartenberg / Sr. Churfürstl. Durchl. zu Brandenb. Ober-Cammer-Herr / Hauptmann von Oranienburg / Thum-Probst der hohen Stifts-Kirchen zu Havelberg / wie auch Ritter des Sonnenburgischen Johanniter-Ordens etc. Erb-Herr der Sembachischen / Rohrbachischen / Ober- und Nieder-Mehlingschen Gütter / Herr der Kasten-Vogtei Mergenthal / Ellerstadt / Aspach / Oranien-Hof / etc. etc.“ (Gertrud Möller:



Gehorsamste Aufwartung... Königsberg 1698." Staatsbibliothek Berlin, Digitalisierte Sammlungen, Abb. s.u.)

Die Wochenabrechnung vom 4. bis 10. Mai 1679⁶

An den Speisetafeln nahmen folgende Personen in standesgemäßer Platzierung teil:

- Herzogin, Oberstallmeister, Hofmeister, Hofmeisterin, 3 Jungfrauen, Herr Paul, Dr. Herd
• „Officier“: Haushofmeister mit Frau u. Kind, Herr Langemach mit Frau, Küchenschreiber, Kellermeister, 2 Kammerdiener, Kammermagd, Pagen, Trompeter, Mundkoch, Sattelknecht, Herr Wiederholt
• Lakaien u. Wäscherinnen: Hofbäcker, 2 Trabanten, 4 Lakaien, Hofmeisterin Magd, „Confectmagd“ u. Magd, Silberfrau, 3 Waschmägde, Jungfrauenmagd, Viehemagd, Küchenmagd, Küchenknecht u. 2 Jungen
• Knechte: Jann der Leibkutscher, Johannes Kutscher, Niclas Lang, Hanß Georg Rädell, Hanß Jacob Müller, Hanß Pawlen, Peter Denß, Gerhard Thomas, Hanß Georg Knollen, Förster vom Oranienhof, 2 Knechte des Oberstallmeisters, Knecht des Hofmeisters, Knecht Pauls, Hanß Peter u. seine Frau
• „Extra ordinari Persohnen“: H. Hemmema (s. Exkurs I), H. Hepp, der Trompeter Faust, Dr. Weidner, H. Hemmemas Diener, H. Hepps Knecht, „der Mohr“ (s. Exkurs II)

Die wöchentliche Küchenliste verzeichnet die Anwesenheit der Herzogin und 69 Teilnehmer. Abzüglich einiger nicht eingemommener Mahlzeiten ergibt das einen Aufwand von 960 Portionen. In der Woche wurden abgerechnet: 262 Pf. Rindfleisch, 115 Pf. Kalbsfleisch, 3 1/2 Pf. Rehwildbret, 1 Hase, 1 Pf. Speck, 1 Spansau, 2 Rinderzungen, 1 Kalbskopf, 4 Stück Kalbsgeling, 20 junge Hahnen, 3 junge Tauben, 43 1/2 Pf. frische Butter, 184 Eier, 2 Pf. Unschlitt, 1 Karpfen, 3 Forellen, 30 Krebse, 1 Sester Habermehl (Weizenmehl), 2 Sester Erbsen, 1 1/4 Simmer Salz, 27 Pf. Käse und 11 Pf. Unschlittlichter [Talgkerzen] zur Beleuchtung.

„Küchenschreiberey Erste Quartal Rechnung betreffend Alles das Jenige was vom 15. Decembris 1686 biß 15. Marty 1687 ... Eingenommen vnd wieder außgegeben worden ...“⁷

Die vom Küchenschreiber Philipp Julius Dahn erstellte Quartalsabrechnung ist vollständig erhalten. Es war Winterzeit. Die Generalübersicht enthält Einnahmegelder in Höhe von 269 G. 29 alb.

2 2/2 Pfg. Die Ausgaben betruhen 314 G. 8 alb. 2? Pfg. Die Mehrausgabe belief sich auf 44 G. 9 alb. 2? Pfg. Einige der enthaltenen Positionen stehen nicht mit den Tafelkosten in Verbindung, da ebenso Anschaffungen und Reparaturen verrechnet wurden.

Im Quartal wurden insgesamt 207 Würste, 8 Spansauen, 375 Pf. Sülze, 26 Kalbsköpfe, 38 Hammelköpfe, 30 Fasane, 3 Haselhühner, 495 Pf. frische Butter, 1515 Eier, 41 Pf. Innereien, 7 Hechte, 10 Karpfen, 17 Simmer Erbsen und 13 3/4 Simmer Linsen verbraucht.

Der wöchentliche Küchenzettel vom 2. bis 8. Februar 1687 verzeichnet 46 Teilnehmer, die 644 Portionen verspeisten. „Ihre Hochheit“ war nicht anwesend. Folgende Personen nahmen teil:

- H. Ober Wachtmeister, Frau Hoffmeisterin, 2 adl. Jungfrauen
• „Officier“-Tafel: Haushofmeister und Frau, Ms. Langemach, Kammermagd, Küchenschreiber, Kellermeister, 4 Pagen, Trompeter, Hofbäcker, „der Kleine Türck“, (s. Exkurs II)

- Lakaien und Wäscherinnen: „Hallebertier“, Wagenmeister, Lakai, Oberstallmeister, „Confectmagd“, „Silber Fraw“, der Hofmeisterin Magd, Agathin, 3 Wäschemägde, Kissenmagd, die alte Agathe
• Knechte: Gerhardt Thomas, Jacob Stadler, Peter Kipp, Ferdinandt, Andreas Hunger, Oberstallmeister, 2 Knechte, von Hemmemas Knecht, Hofbäcker, Jung, Küchenknecht, Küchenknecht Magd und Jungen, Hanß Peter, Frau und Tochter,
• Extra ordinary Persohnen: Trompeter von Reichs Graff von Lingwill

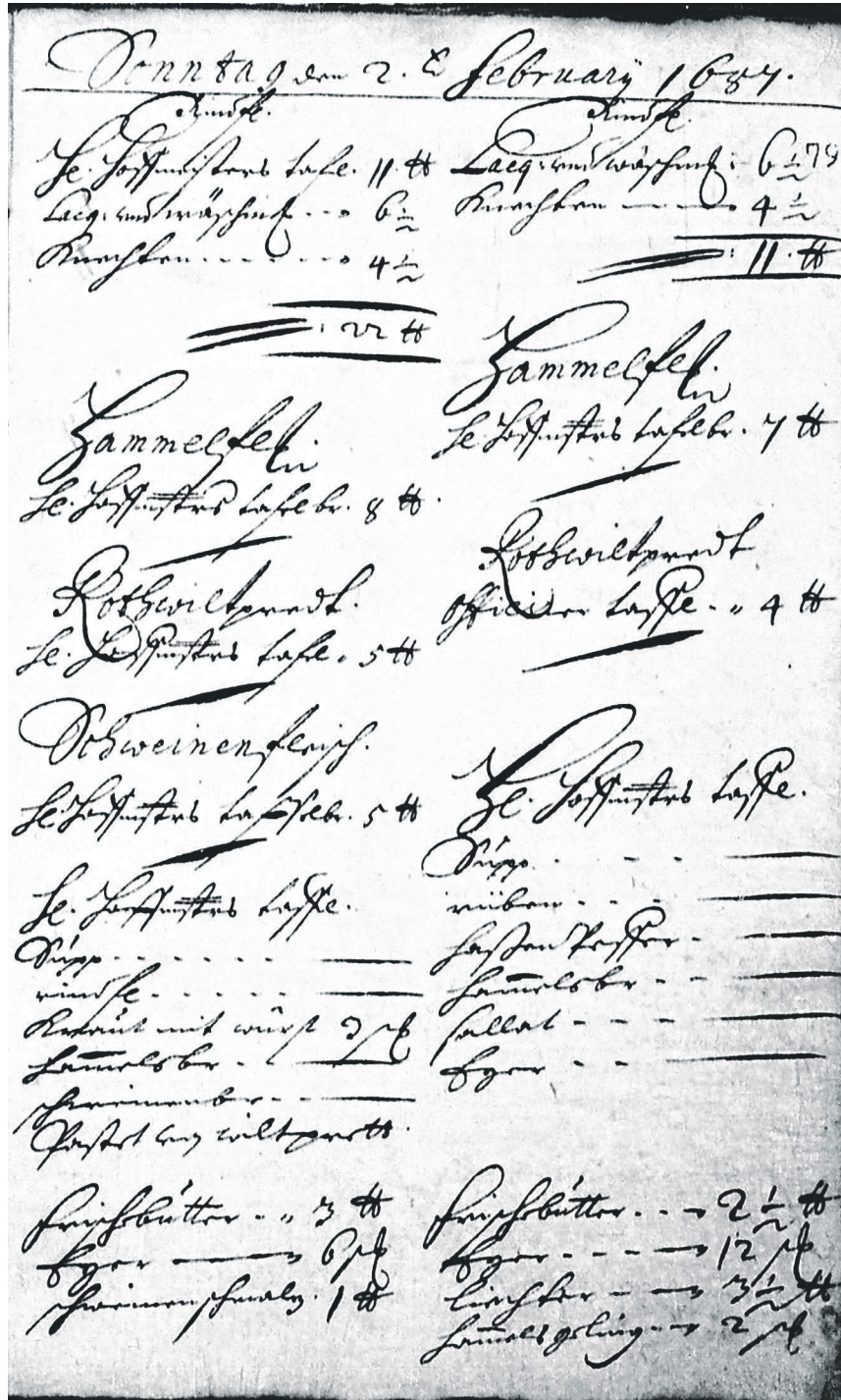
Der Verbrauch in jener Woche betrug: „ahn Rindfleisch 245 Pf., Kalbsfleisch 18 1/2 Pf., Hammelfleisch 62 Pf., Schweinefleisch 25 Pf., Rothwiltpredt 26 Pf., Rehwiltpredt 16 Pf., Hasen 1 Stück, Speck 3 1/2 Pf., Schweineschmaltz 8 Pf., Wurst 5 Stück, Zickelger 1 Stück, Zungen 1 Stück, Kalbskopff 3 Stück, Kalbsgeling 1 Stück, Hammelskopf 3 Stück, Hammelsgeling 4 Stück, Altehüner 1 Stück, Frische Butter 34 Pf., Eyer 111 Stück, Lichter 23 Pf., Habermehl (Weizenmehl) 3/4 Simmer, Erbsen 3/4 Simmer, Saltz 1 Simmern.“

Ein Beispiel für die Einträge des Tagesverbrauches: Sonntag, 2. Februar 1687:

- 1. Mahlzeit
• Rindfleisch: Hofmeistertafel 2 Pf., Lakaien und Wäscherinnen 6 1/2 Pf., Knechte 4 1/2 Pf. = 22 Pf.
• Hammelfleisch: Hofmeistertafel 8 Pf.
• Rothwiltpredt: Hofmeister-tafel 5 Pf. + Schweinefleisch: Hofmeistertafel 5 Pf.
• An der Hofmeistertafel gab es Suppe, Rindfleisch, Kraut mit Wurst (3 Stück), Sauerbraten, Schweinebraten, Pastete von Wildpret.
• 3 Pf. Frische Butter, 6 Eier und 1 Pf. Schweineschmalz.
2. Mahlzeit
• Rindfleisch: Lakaien und Wäscherinentafel 6 1/2 Pf., Knechte 4 1/2 Pf. = 11 Pf.
• Hammelfleisch: Hofmeistertafel 7 Pf. + Rothwiltpret: Officiertafel 4 Pf.
• An der Hofmeistertafel gab es Suppe, Rüben, Hasenpfeffer, Sauerbraten, Salat und Eier.
• 2 1/2 Pf. Frische Butter, 12 Eier, 3 1/2 Pfund Lichter, 2 Stück Hammelsgeling.

Die Hofmetzgerei

Die Herkunft des Schlachtviehs ist anhand der Einnahmelisten nachvollziehbar. Genannt werden das Kreuznacher Hofgut Oranienhof, die Schäferei bei Simmern und der „Thiergarten“ in der Nähe von Argenthal. Somit stammten die Tiere aus den pfalz-simmerischen Wirtschaftshöfen. Ankäufe und die Einlieferung von Zinsgeflügel finden ebenfalls Erwähnung. Im März 1688 lieferte ein Soldat aus Durlach drei „ungarische Schafe“ ab. Dabei handelte es sich um Zackelschafe für die Zucht.



Speiseabrechnung vom 2. Februar 1687.

Quelle: HHStAW, Best. 171 Nr. Z 4525



1681/82: Der Hofmetzger Dauerkauff verfasste ein Verzeichnis über das vom Oktober 1681 bis zum Februar 1682 für die Hofhaltung geschlachtete Vieh.⁸ Seine Arbeit erbrachte insgesamt 2224 Pf. Fleisch, 30 Pf. Unschlitt (Talg) und 26 Pf. Sülze. Davon waren 598 Pf. Kalbsfleisch, 1261 Pf. Hammel- und Schafffleisch mit 25 Pf. Unschlitt. Ein Rotwild aus Argenthal ergab 100 Pf., 3 Wildschweine 262 Pf. und 7½ Rehe 186 Pf. Sieben Schweine lieferten 518 Pf. Fleisch und „Ahn schmalz haben sie gegeben 7 Pfund und seind ahn wüsten gemacht worden 90 Stück.“

1686/87: Vom 15. Dezember 1686 bis 15. März 1687 verarbeitete der Hofmetzger folgende Mengen: 17 Kälber zu 525 Pf., 38 Hammel zu 1048 Pf., 31 Pf. Unschlitt, 3 Rehe zu 83 Pf. Aus 6 Schweinen mit 755 Pf. produzierte er 143 Würste, 51 Pf. Schmalz, 210 Pf. Schinken, 235 Pf. Speck, 120 Pf. Fleisch und 50 Bratwürste. Ferner „1 Spießhirsch den 22. Jan. von Argenthal gekommen, hat gewogen 86 Pf., 1 Hirsch den 13. Febr. daher, hat gewogen 100 Pf.“⁹

Der Verkauf von Tierfellen aus der Hofmetzgerei war eine gute Einnahmequelle. Am 15. März 1687 bezahlte der Weisgerber Hannß Velten Speyer 20 Gulden 4 alb. für Häute und Felle, die der Hofmetzger geliefert hatte. Demnach kosteten „18 Kalbsfelle 4 G. 24 alb., 33 Hammelfelle 8 G. 24 alb., 8 Zickenfell 8 alb., 1 Hirschhauth 2 G. 25 alb., 1 Wilthauth 1 G. 25 alb., 6 Rehefelle 1 G. 18 alb.“¹⁰

Durch den Verkauf von Fleisch flossen weitere Gelder in die Kasse. Im Sommer 1678 kauften die ansässigen jüdischen Einwohner Moses und Jacob zwei geschlachtete Ochsen und Anschelt eine geschlachtete Kuh. Am 18. März 1687 quittierten die Juden Jacob Türkheimer (auch Jacob von Dürckheim genannt) und Löb von Wallhausen ein Schlachtgeschäft.¹¹

Das „Wiltpredt“

Für die Lieferung von Wildbret waren die pfalz-simmerischen Förster und Jäger zuständig. Eine Untertanenliste von 1683 verzeichnet folgende Personen: „Hanß Peter Mohr Oberförster zu Argenthal, Johan Peter Herter Förster zu Closter Chumbd, Hanß Adam Scheidt Förster zu Rheinböllen, Hanß Adam Schaub Förster zu Mengerschied, Johan Jörg Krauß Förster zu Cültz, Mattheiß Arnoldt Hasen Vogt, Johannes Krauß Thier Gärtner“.¹² An anderer Stelle erscheint der Jäger vom Oranienhof(gut) in Kreuznach. Die Ablieferer erhielten ein Schieß- und Fanggeld pro Stück, wie nachstehend ersichtlich ist. Ob das Waidwerk bedarfsorientiert ausgeübt wurde, kann ich nicht beurteilen, denn die vorliegenden Einträge belegen nur die Hoflieferungen. Eine größere Übersicht für die Zeit von Mai bis August 1681 dokumentiert das Jagdgeschehen folgendermaßen:

„Außgaabgeldt zu Schieß- und Fanggeldt: dem 31. May dem Jäger von Closter Chumbd von 2 Rehen schießgeldt: 1 G.

den 4. Juny derer von Mengerschütt 1 Rehe: 15 alb.

den 15. dito deme von Argenthal von 1 Spießhirsch schießgeldt: 1 G.

item noch vom ½ Rehe: 7 alb. 4 Pfg. dato dem von Closter Chumbd von 1 Rehe: 15 alb.

den 18. dito dießem wird von 1 Pret: 1 G. dato dem von Argenthal von 1 Rehe: 15 alb.

den 19. Juny dem Jäger von Argenthal von 2 Rehe schießgeldt: 1 G.

den 22. dito dem von Mengerschitt von 2 Rehe schießgeldt: 1 G.

den 23. dito deme von Closter Chumbd von 1 Rehe: 15 alb.

den 24. dito dem von Argenthal von 1 Rehe: 15 alb.

den 27. dito von Closter Chumbd von 1 Rehe: 15 alb.

den 28. dito dem von Biebern von 1 Rehe: 15 alb.

den 8. July dem von Mengerschitt von 1 Rehe: 15 alb.

den 11. dito dem von Closter Chumbd von 2 Rehe: 1 G.

den 14. dito dem von Biebern von 2 Rehe: 1 G.

dato dem vom Argenthal von 1 Rehe: 15 alb.

den 16. dito dem von Closter Chumbd von einem Rehe: 15 alb.

den 20. dito diesem von 1 Rehe: 15 alb.

den 26. dito dem von Biebern von 1 Rehe: 15 alb.

den 28. dito dem von Argenthal von 1 Rehe: 15 alb.

den 29. dito dem von Biebern von 1 Rehe: 15 alb.

dato dem von Argenthal von einem Wilten Hawschwein: 1 G. 15 alb.

den 1 augusti dem von Closter Chumbd 1 Rehe: 15 alb.

den 3. augusti dem Jäger von Mengerschitt von 1 Rehe: 15 alb.

den 6. dito deme von Argenthal von 1 Rehe: 15 alb.

den 14. augusti dem von Closter Chumbd von 1 Rehe: 15 alb.

den 22. augusti dem von Rheinböllen von 1 Rehe: 15 alb.¹³

Ein Eintrag aus dem Frühjahr 1687 meldet folgende Beträge:

„Item dem gewesenen HoffJäger Gottward Ellenbergern von 12 Hasen u. 28 Feldhüner schießgeldt ... 3 G. 2 alb. Item dem Jetzt new angenehmen HoffJäger Jost Webeln [?] von 6 Hasen vnd 2 Feldhüner ... 22 alb. Item des Herrn OberStallmeisters Knecht Hanß Jacoben von 3 Hasen so ehr in dießer Zeit geschossen und zur Küchen geliefert ... 15 alb.“ Im gleichen Zeitraum gab es für 2 Haselhühner 4 alb., 2 Hasen 6 alb., 2 Hasen und 1 Haselhuhn 8 alb., 4 Hasen 12 alb.¹⁴

Der Gulden wurde wie folgt unterteilt: 1 Gulden (G.) = 30 Albus (alb.), 1 Albus = 8 Pfennige (Pfg.). Die Unterteilung des Albus in Pfennig beweist der Zitronenpreis: eine für 2 alb. 4 Pfg., zwei für 5 alb.¹⁵

Anmerkungen

¹ Hessisches Hauptstaatsarchiv Wiesbaden (HHStAW) Best. 171 Nr. Z 573 Geldzettel 1682 Mai-Juni.

² Jörg Julius Reisek: „Ich bin sehr gnädig von ihnen empfangen worden.“ Samuel Chappuzeau besucht 1669 den Pfalz-Sim-



Johann Casimir Kolb von Wartenberg (* 1643 in Metz, † 1712 in Frankfurt/M.), Gemälde von Johann Christof Merck, 1702.

Bild: Wikipedia

