

„Saufen oder Raufen!“

Aus dem Gefängnisalltag des zum Tode verurteilten Malefizverbrechers Andreas Schluderpacher (1663)

Von Walter Brunner

1. Notwehr oder Mord? – 2. Das Gefängnistagebuch des Andreas Schluderpacher und dessen Verköstigung vom 17. März bis 22. Oktober 1663. – 3. Edition des Gefängnistagebuches.

„Saufen oder Raufen!“ Mit dieser Aufforderung seines Zechkumpanen Reichard Mully nahm das Verhängnis für Andreas Schluderpacher im Winter des Jahres 1663 im Schloß Flamhof seinen Anfang, ein Verhängnis, das allem Anschein nach im Dezember 1663 oder Jänner 1664 in Deutschlandsberg mit der Hinrichtung des Andreas Schluderpacher sein tragisches Ende fand.¹ Der folgende Aufsatz ist ein Beitrag zu der auch in der Steiermark während der letzten Jahrzehnte forcierten Erforschung der Geschichte von Randgruppen, Unterschichten und Kriminellen als sozialhistorische Fragestellung, soll aber auch eine bisher mehrfach bedauerte Überlieferungslücke hinsichtlich der Volksnahrungsforschung schließen helfen.²

¹ Für den Hinweis auf den bisher unbeachtet gebliebenen Archivbestand A. Schluderpacher im Steiermärkischen Landesarchiv danke ich meinem Mitarbeiter Herrn Horst-Dieter Hafner sehr herzlich.

² Vgl. dazu allgemein WOLFGANG VON HIPPEL, Armut, Unterschichten, Randgruppen in der frühen Neuzeit. Enzyklopädie Deutscher Geschichte Band 34 (1995). Weiters PAUL W. ROTH, Raub-, Diebs-, Mörder- und Zigeunergesindel. Steirische Gaunermandate als Quelle zur Sozialgeschichte. In: Wirtschaftskräfte und Wirtschaftswege II. Festschrift für H. Kellenbenz (Nürnberg 1978), 645ff. MICHAEL MITTERAUER, Neue Wege der Alltagsgeschichte. Zwischen Quantifizierung und oral history. In: Festschrift für Othmar Pickl (1987), 433–442. HEINZ REIF, Vagierende Unterschichten, Vagabunden und Bandenkriminalität im Ancien Régime. Beiträge zur historischen Sozialkunde 11/1 (1981). HANNES STEKL, Gesellschaftliche Außenseiter im barocken Österreich. In: KARL GUFKAS (Hrsg.), Prinz Eugen und das barocke Österreich. (Salzburg–Wien 1985), 221ff. – An der Universität Graz wurden Unterschichten der steirischen Gesellschaft durch einige Diplomarbeiten untersucht: KARIN KRONSTEINER GEB. NAGL, Räuber – Gauner – unehrliche Leute. Eine Betrachtung dubioser Gestalten der Unterschicht in Fiktion und Realität. Erarbeitet unter besonderer Berücksichtigung des steirischen Raumes. Geisteswiss. Dipl.-Arbeit Graz (1987). GABRIELE PFEIFER, Die Verfolgung von Bettlern und Vaganten in der Herrschaft Göß im 18. Jahrhundert. Geisteswiss. Dipl.-Arbeit Graz (1991). BERNHARD GASSLER, Gauner und kriminelle Unterschichten. Eine sozialhistorische Betrachtung der Kriminalität in der Steiermark im Zeitalter der Aufklärung bis zum Jahr 1848. Geisteswiss. Diss. Graz (1986).

1. Notwehr oder Mord?

Das verhängnisvolle Saufgelage, das mit dem Tod des Reichard Mully endete, fand am 3. Jänner 1663 am Hof des innerösterreichischen Zeugwartes Jeremias Conradt in der Nähe von Deutschlandsberg statt.³ Um welchen Hof es sich dabei handelt, wird in den Prozeßakten nicht gesagt. Wir wissen jedoch aufgrund anderer Dokumente, daß es sich dabei um Flamhof (Schloß Flamberg) in der südwestlichen Steiermark handelt.⁴ Jeremias Conradt hat den Flamhof am 29. November 1642 von Maria, Witwe nach Johann Zorn, gekauft.⁵ Das reizvolle Schloß, das durch seine den Sausal beherrschende Lage besonders auffällt, war ursprünglich ein kleiner wehrhafter Hof in der Art einer Turmburg. Der Ausbau zum Schloß erfolgte erst im Laufe des 17. Jahrhunderts.⁶ Der Schloßbesitzer Jeremias Conradt hat auch die mit dem Edelsitz verbundene Grundherrschaft zielstrebig durch Kauf erweitert.⁷

³ Im Archivbestand Schranne und Landrecht des Steiermärkischen Landesarchivs sind Akten für die Zeit von 1638 bis 1686 die Familie Conradt betreffend erhalten und zwar Gerhabschaftsakten nach Elias Conradt von 1638, Klagsachen des Hans Christoph Conradt 1659ff. und des Jeremias Conradt 1668ff., Erbschaftsstreit nach dem verstorbenen Jeremias Conradt 1677ff.

⁴ Zur Geschichte des Edelsitzes Flamhof bzw. des Schlosses Flamberg hat Paul Anton Keller als langjähriger Besitzer einige Aufsätze veröffentlicht: PAUL ANTON KELLER, Alte Ortsansichten. In: BllfHK 23/4 (1949), 97–101. DERS., Die Flamhofer Schloßkapelle. In: BllfHK 36/1 (1962), 25–31. DERS., Das Haus in Unwürde. Schloß Flamhof. In: BllfHK 44/2 (1970), 85–91. DERS., Schloß Flamhof. Geschichte eines steirischen Edelsitzes (Deutschlandsberg 1937), 24 Seiten.

⁵ ROBERT BARAVALLE, Burgen und Schlösser der Steiermark. 1. Auflage, Bd. I, 80–81.

⁶ Zur Person des Hofzeugwartes Jeremias Conradt wäre zu ergänzen, daß er außer Flamberg auch eine Untertanengült in Edelsbach bei Feldbach samt einem Bergrecht besaß. Seine Tochter Magdalena Clara verkaufte nach seinem Tod am 18. Mai 1678 dieses Amt Edelsbach, das sie von ihren Miterben und Geschwistern abgelöst hatte, an Johann Maximilian Grafen zu Herberstein zu dessen Herrschaft Mühlhausen. StLA, A. Freiberg 23/63: Urbar.

⁷ Vgl. dazu StLA, GA 41/2 Nr. 787: 1658 teilte *Jeremias Conradt zu Pflamberg, der zu Hungern und Behaimb etc. Khöniglichen Mayestät Innerösterreichischer Hoffzeugwarth* der landschaftlichen Gültenverwaltung in Graz mit, daß er von seinem Bruder Elias Conradt eine Gült von 2lb 19d auf einer Mühle und zwei Hofstätten bei Landsberg erworben habe und bat, diese Gültsumme seiner Gültbucheinlage zu inkorporieren. 1666 verkaufte dieser Jeremias Conradt „zum Flamperg“ eine Gült von 2lb 19d auf der Apfaltermühle bei Gleinstätten und zwei Hofstätten zu „Pißlstorff“ an Georg Decrignis, Ratsbürger und Handelsmann in Landsberg. Vgl. StLA, GA 7/131. Weitere Gültbewegungen der Gültbucheinlage Conradt sind in diesen Güлтаufsandungen, fol. 1–12, dokumentiert.

Seit seiner Verhaftung lag Andreas Schluderpacher überraschenderweise nicht im Landgericht Oberwildon, wie zu erwarten wäre, aber auch nicht im Landgericht Landsberg, sondern im Marktgericht Landsberg in Haft. Flamhof als Ort des Vorfalles wäre nämlich im Distrikt des Landgerichtes Oberwildon gelegen gewesen.⁸ Flamhof hatte übrigens auch keinen eigenen Burgfried. Der Grund für die Verlegung des Prozesses und der Haft des Angeklagten nach Deutschlandsberg ist wohl in der Person des Ermordeten, der ein Landsberger Bürger war, zu sehen.⁹ Der Markt Deutschlandsberg lag im Amtsbereich des Landgerichtes Landsberg und Hollenegg, verfügte jedoch über einen eigenen, 1543 erstmals beschriebenen Burgfried.¹⁰ Der Markttrichter übte im Burgfriedsbereich auch das Blutgericht aus.¹¹ Vor dem Marktgericht wurden also nicht nur jene Fälle behandelt, die sich im Bereich des Burgfriedes ereignet hatten, sondern die auch Landsberger Bürger betrafen.¹² Daß der Markt bereits um 1500 das Blutgericht ausübte, belegen einige Hinrichtungen.¹³ Hinsichtlich des Verwahrortes der Angeklagten unterschied man zwischen dem Bürgergefängnis und der „Keichen“ im Keller. Straffällig gewordene Bürger scheinen ursprünglich im sogenannten Bürgerturm des Schlosses inhaftiert worden zu sein. Später wurde im Rathaus ein Bürgergefängnis eingerichtet. Wegen der hohen Kosten bei der Führung der Hochgerichtsbarkeit für die Erhaltung von Gefängnis und Richtstätte und Bezahlung des Bannrichters und des Freimannes verzichtete der Markt 1748 auf das Hochgerichtsrecht und überließ es der Herrschaft Landsberg.¹⁴

⁸ ANTON MELL/HANS PIRCHEGGER, Steirische Gerichtsbeschreibungen. Als Quellen zum Historischen Atlas der österreichischen Alpenländer (Graz 1914) (= Quellen zur Verfassungs- und Verwaltungsgeschichte der Steiermark I), 231–240.

⁹ Zur Geschichte dieses Ortes vgl. WILHELM KNAFFL, Aus Deutsch-Landsbergs Vergangenheit (Graz 1912). WERNER TSCHERNE, Von Lonsperch zu Deutschlandsberg (Deutschlandsberg 1990). Außerdem zu den Gerichtsstrukturen des Landes seit dem Mittelalter: HERMANN BAUHL, Die ländliche Gerichtsverfassung Steiermarks vorwiegend im Mittelalter. In: AÖG 118 (1951).

¹⁰ MELL/PIRCHEGGER (wie Anm. 8), 246–248.

¹¹ Vgl. dazu HERBERT HANS EGGLEMAIER, Gerichtsbarkeit und Gerichtshoheit steirischer Städte und Märkte. Ihre Ausweitung bis zur Mitte des 15. Jh. In: BllfHK 57/2 (1983), 33–38.

¹² Vgl. dazu EUGEN PLANER, Recht und Richter in den innerösterreichischen Landen (Graz 1910).

¹³ TSCHERNE (wie Anm. 9), 152–163.

¹⁴ Ebda., 170.

Andreas Schluderpacher berief sich in einem Schreiben darauf, daß er nicht gewöhnlichen Standes sei und eine bessere Behandlung während der Kerkerhaft verdiene. Damit spielte er auf sein und seiner Familie Wappenführungsrecht und, wie wir noch hören werden, auf seine gehobene sozialrechtliche Stellung an.¹⁵ Da Andreas Schluderpacher nicht die steirische Landstandschaft hatte, ist sein Fall nicht vor der Schranne und dem Landrecht in Graz abgewickelt worden.

Der Maler Reichhard¹⁶ Mully, der zu Jahresbeginn 1663 im Flamhof den Tod gefunden hatte,¹⁷ scheint erstmals 1650 im Richteramtsprotokoll des Marktes Landsberg auf und wird 1654 und 1657 als „pictor“ (Maler) bezeichnet. Im Jahr 1654 hatte er das Bürgerrecht erworben.¹⁸ Er entstammte offensichtlich einer Malerfamilie; zumindest finden wir Träger dieses Namens in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts als Maler in Landsberg und Stainz: 1660 heiratete in Landsberg ein Georg Hört die Susanna, Witwe des Hans Christoph Mully, Bürgers und Hofmalers. 1680 starb ein Caspar Mully als Bürger und Maler in Landsberg.¹⁹

Was mit Andreas Schluderpacher zwischen der ihm angelasteten Gewalttat und dem 1. Februar 1663 geschehen ist, erfahren wir nicht. Jedenfalls war er damals Malefizhäftling des Marktgerichtes, denn unter diesem Datum wurde auf den Bericht der Innerösterreichischen Regierung hin von der kaiserlichen Hofkanzlei dem Richter von Landsberg mitgeteilt, daß dem Ansuchen des Andreas Schluderpacher um Wiederaufnahme des Verfahrens gegen seine Schwester Regina verhehlichte Heller nach dem am 29. März 1662 im Stadtgericht Graz gefällten Urteil entsprochen worden sei.²⁰ Es ging dabei um einen bereits 1657 getroffenen Vergleich in einer in Tirol

¹⁵ GUNTER WESENER, Das innerösterreichische Landschrankenverfahren im 16. und 17. Jh. (Graz 1963) (= Grazer rechts- und staatswissenschaftliche Studien, 10. Jg.).

¹⁶ In den Marktprotokollen von Landsberg wird er meistens als Reinhard Mully geführt. Freundliche Auskunft von Dr. Werner Tscherne.

¹⁷ Auch in Voitsberg ist ein Maler im Zuge einer Auseinandersetzung ermordet worden. Vgl. dazu ROCHUS KOHLBACH, Blutgerichtsbarkeit. Die Erschlagung des Malers Martin Segmüller durch den Bildhauer Veit Harrer. In: Neue Chronik Nr. 14 (17. Mai 1953), 1–2.

¹⁸ Freundliche Mitteilung von Dr. Werner Tscherne, dem ich dafür herzlich danke. Laut ROCHUS KOHLBACH, Die Stifte Steiermarks. Ein Ehrenbuch (Graz 1953) scheint Richard (!) Mully bereits 1642 als Bürger von Landsberg auf. Mangels eines Beleges kann diese Nachricht nicht auf ihre Verlässlichkeit überprüft werden.

¹⁹ KOHLBACH, Stifte Steiermarks (wie Anm. 17), 211. RUDOLF LIST, Kunst und Künstler in der Steiermark (1972), 651, bezeichnet diesen 1680 verstorbenen Caspar Mully als Bürger und Maler in Stainz.

²⁰ StLA, iö. Reg. Ea 1663 XII 1, fol. 1–34.

anhängigen Schuldsache laut einem Schuldbrief vom 1. Juni 1626 und um einen Betrag von 5500 Gulden. Eigentlich war es ein Betrag von 10.000 Gulden, den die Tirolerische Landschaft schuldig war; diese hat jedoch den Betrag auf 5500 reduziert. Ab dem 19. März belegen die von Andreas Schluderpacher eigenhändig geführten Haftaufzeichnungen sein Einsitzen im Marktgericht.²¹

Am 6. April 1663 berichteten Richter und Rat von Landsberg, daß in der Ratssitzung über die schriftliche Verantwortung des Andreas Schluderpacher aufgrund der beigezogenen eidbündigen Aussagen von Zeugen wegen des Mordes an Reichard Mully die „Erkenntnus“ gehalten und zu Recht erkannt worden sei, daß Andreas Schluderpacher mit dem Schwert vom Leben zum Tod gestraft werden sollte,²² falls nicht innerhalb von vierzehn Tagen eine Begnadigung vorliege.²³ Dieses Gerichtsurteil wurde laut einem von Andreas Schluderpacher eigenhändig angebrachten Rückenvermerk am darauffolgenden Tag, also am 7. April, durch den Bürger und Lederer Maximilian Leben dem Malefikanten ausgefolgt: *Anno 1663 adj. 7. Aprill ist mir disse erkhandtnuß durch Maximillian Loben, Bürger und Lederer alhie, in des Lobner behausung zwischen 9 und 10 uhr vormittag exequiert worden.* Ein zweiter Vermerk auf der Rückseite dieses Erkenntnisses informiert uns: *Adj. 7. deto hab ich disse erkhandtnuß durch aigen potten an Petter Werner ubersandt.* Dieser Peter Werner scheint der Rechtsvertreter des Häftlings Schluderpacher gewesen zu sein, oder zumindest ein Mittelsmann, über den er einen Rechtsbeistand zu erlangen gehofft haben dürfte. In den Beständen der Innerösterreichischen Hofkammer sowie der Innerösterreichischen Regierung scheint der Name Peter Werner jedoch nicht auf; er war demnach zumindest kein öffentlicher Advokat.²⁴

²¹ Vgl. allgemein dazu FERDINAND BISCHOFF, Über steirische Rechtspflege im 17. Jahrhundert. In: ZHVSt 12 (1914), 9–16. – Ob Andreas Schluderpacher auch peinlich, also unter Anwendung der Folter, verhört wurde, darüber geben die erhalten gebliebenen Schriftstücke keine Auskunft. Vgl. dazu RICHARD DÜLMEN, Theater des Schreckens. Gerichtspraxis und Strafrituale in der frühen Neuzeit. 3. Auflage (München 1988).

²² Zu Strafvollzugsmethoden, Verhörarten und Hinrichtungsvorrichtungen vgl. HERMANN BALTL, Rechtsarchäologie des Landes Steiermark. (Graz 1957) (= Grazer rechts- und staatswissenschaftliche Studien 1). GERNOT KOCHER, Zeichen und Symbole des Rechts (München 1992).

²³ StLA, A. Schluderpacher 1/1.

²⁴ Für Hilfe bei der Nachsuche in den genannten Archivbeständen danke ich meiner Kollegin Frau Dr. Elisabeth Schöggel-Ernst sehr herzlich. – Zum Rechtsbeistand vgl. GUSTAV PSCHOLKA, Einiges über Grazer Hof- und Schrankenadvokaten. In: Blätter für Geschichte und Heimatkunde der Alpenländer 2. Jg. Nr. 33 (1911), 132.

Das weitere Schicksal des Andreas Schluderpacher hing nun von einem eventuellen Gnadenerweis des Kaisers ab.²⁵ Schluderpacher hat umgehend ein solches Gesuch abgefaßt und sein *fueßfallendes supplicieren und bitten* um *ingebetnen allergnädigsten perdon und Einstellung* seiner Hinrichtung nach Graz geschickt; es ist adressiert an: *Allerdurchleichtigist-, großmächtigist- und unüberwündlichster Römischer Khayser, auch zu Hungarn und Behaimb Könnig etc.* Dieses Majestätsgesuch langte kurze Zeit darauf in Graz ein und wurde am 9. April der Innerösterreichischen Regierung zur Begutachtung und Stellungnahme vorgelegt.

Aus diesem Gnadengesuch Schluderpachers und aus der dazu erfolgten Stellungnahme der Regierung können wir den Hergang der unglückseligen Tat und des *betrübllichen vorfalles* vom 3. Jänner – zumindest aus der Sicht des Häftlings Schluderpacher – recht gut nachvollziehen. Demgemäß habe er, Andreas Schluderpacher, sich am 3. Jänner dieses Jahres (1663) mit anderen eingeladenen Gästen im Hof des Hofzeugwartes Jeremias Conrard auf seinem unweit Landsberg gelegenen Hof befunden und sich *wegen selbigen tags alzu starckhen trinckhens* ungefähr zwischen 9 und 10 Uhr nachts sich in dessen Gesindestuben in ein Bett zur Ruhe begeben.²⁶ Plötzlich sei Reichard Mully, ein Bürger und Maler zu Landsberg, zu ihm in diese Stube gekommen, habe ihn angefaßt und ihm in ganz ungestümmer Weise zugeredet, er solle aufstehen, noch länger saufen und Bescheid tun. Weil er jedoch, nach seinen Worten, *meinen teil schon genueigsamb gehabt*, habe er sich dessen zwar *beschaidenlich gewaigert und die unmöglichkeit seiner schwachheit halber vorgeschützt*. Mully habe sich jedoch dadurch nicht beeindrucken lassen, dieser habe sich *nit daran gelendt, sondern unaussezlich und mit zornigen worten ihme weithers zuegesprochen, er müeste mit ihme sauffen oder rauffen*.²⁷ Nachdem er, Schluderpacher, sich ein zweites Mal ganz

²⁵ Das Gerichtsverfahren und die rechtlichen Möglichkeiten des Gnadengesuches und des erbetenen freien Geleites zu einem Rechtsbeistand wurden wohl nach der peinlichen Gerichtsordnung Erzherzog Karls II. abgehandelt. Vgl. dazu FRITZ BYLOFF, Die Land- und peinliche Gerichtsordnung Erzherzog Karls II. für Steiermark vom 24. September 1574: Ihre Geschichte und Quellen (Graz 1907) (= Forschungen zur Verfassungs- und Verwaltungsgeschichte der Steiermark 6/3).

²⁶ Über die Trunksucht und Rauflust des Landadels und der Bauernschaft in früherer Zeit und über daraus resultierende Totschläge oder Morde berichtet auch JOSEPH VON ZAHN, Unter uns. In: Styriaca I (Graz 1894), 253.

²⁷ Über Alkoholkonsum, Trunksucht und Rauflust, die vor allem in der frühen Neuzeit in allen Bevölkerungsschichten weit verbreitet waren, berichten u. a. FERDINAND KHULL, Aus der alten Landschaftsschule in Graz. In: MHVSt 45 (1897), 32. JOSEPH ZAHN, Zur Sittengeschichte in Steiermark. In: MHVSt 36 (1888), 151–152. DERS., Unter uns, Styriaca I (1897), 244–249.

glimpflich entschuldigt und gebeten, ihn doch um Gottes Willen in Ruhe zu lassen, sei Mully alsbald mit entblößtem Degen zu seinem Bett gekommen und habe ihn hinaus gefordert. Er, Schluderpacher, habe als ein ganz Bezechter ebenfalls seinen Degen als eine Notwehr entblößt.²⁸ Daraufhin sei *Mully strags mit seinem blossen degen ihme hart an den leib gewest und also gleichsamb selbst an sein kblingen rauschiger angangen und dardurch einen töttlichen stich empfangen, wellcher auch khurz hernach verschiden.*²⁹

Wegen dieses unversehenen, unbeabsichtigten Todfalls, berichtete Andreas Schluderpacher, hätte ihn das Gericht Landsberg in Verhaft genommen und als einen Malefizverbrecher bis dato in eisernen Banden gehalten. Obwohl die Bürger von Landsberg und die *belaidigte* Witwe des Mully sich mit ihm bereits verglichen und sie auch laut Quittung schon 36 Viertel Getreide als Wiedergutmachung erhalten hätte, hätten sie *ex post facto* den Bogen wieder höher spannen, also mehr Entschädigung, verlangen wollen und deshalb die benachbarten Männer und Weiber, *so aber alle verdächtigt* (so Andreas Schluderpacher), die bei dieser Tat anwesend gewesen, unter Eid examiniert, während er elender Mann in seinen eisernen Banden in höchster Betrübniß und ohne trosthabenden Beistand oder Rechtsgelehrten geblieben sei, der diesen Verhören beigewohnt und ihn daraufhin verteidigen und rechtfertigen hätte können. Das Marktgericht habe auf die verdächtigen Aussagen und seine „einfältige“ Ablehnung und Entschuldigung hin ihn am 6. April *laidier Gott erbarmis* das Urteil wider ihn gesprochen: Er solle wegen des Mordes an Reichard Mully, wenn nicht innerhalb von vierzehn Tagen ein Begnadigungsgesuch eingebracht werde, mit dem Schwert vom Leben zum Tod gestraft werden. Dieses Urteil sei ihm durch einen Landsberger Bürger im Gefängnis ausgehändigt worden. Er habe sich darüber nicht wenig entsetzt, weil die Rechtsgelehrten gar zu weit von Landsberg entfernt seien und er keinen persönlich habe informieren können.

In seinem Gnadengesuch vertritt Andreas Schluderpacher die Position, daß er diesen Mord nicht willentlich und *ex proposito*, vorsätzlich, began-

²⁸ Die Frage „Mord oder Notwehr“ behandelt Helfried Valentinitich mit der Untersuchung eines Kriminalprozesses aus dem Anfang des 17. Jahrhunderts. Er spielte in Wasendorf bei Fohnsdorf. HELFRIED VALENTINITICH, Mord oder Notwehr? Ein steirischer Kriminalprozeß in der frühen Neuzeit. In: Festschrift Helmut J. Mezler-Andelberg zum 65. Geburtstag (Graz 1988), 501–512.

²⁹ Über Tötschlag und Mord als Folge von Trunksucht und Rauflust während des 17. Jahrhunderts, sowohl im Adel als auch unter der Bürger- und Bauernschaft, berichten die vielfältigen Strafverfahren, wie sie in Landgerichts-, Niedergerichts-, Stadt- und Marktgerichtsprotokollen abgehandelt werden.

gen habe, sondern in Notwehr gestanden sei und er ja nicht habe voraussehen können, was der nunmehr entlebte Reichard Mully selig für Intention gehabt.³⁰ Dieser habe ihn *armen bezechten tropff mit dem plosen schwert nächtlicher weill zum rauffen provociert* und sei auf ihn losgegangen. Er sei wirklich *mitleidens würdig*, denn erstlich habe er nicht vorsätzlich gesündigt, zweitens mit dem Ermordeten vorher weder Freundschaft noch Feindschaft gehabt, drittens sei er provoziert worden, viertens habe er dessen Absicht nicht gekannt und fünftens seien beide betrunken gewesen. Deshalb sei der unglückliche Stoß nur *per accidens* so gefährlich ausgegangen. Und sechstens habe er mit der Witwe des Mully und dem Marktgericht bereits den oben genannten Vergleich getroffen und damit Verzeihung erlangt. Jetzt liege er schon über ein ganzes Viertel Jahr in schweren Eisen und Banden. Somit richte er an seine Römische Kaiserliche Majestät sein untertänigstes um der Fünf Wunden Jesu allergehorsamstes Bitten, sie möge geruhen, ihn elenden, gefangenen Menschen, *an dessen handtvoll bluets niemandts nicht gelegen* und von dem kein weiteres Unheil zu besorgen sei, ihn mit landesfürstlicher Barmherzigkeit der so unrechtmäßigen Strafe mildest nicht nur zu pardonieren, sondern auch bei denen von Landsberg die Einstellung der drohenden Exekution anzuordnen. Und er schließt sein Gesuch mit den Worten: *mich zu khayserlicher und landtsfürstlicher gnadt und mildigkeit fueßfallent empfelchende euer römischer khayserlicher mayestät allerunterthenigister Andre Schluderpacher.*

Am 13. April äußerte sich Franz Kholweiß seitens der innerösterreichischen Regierung dahingehend, daß man mit der Exekution einen Stillstand verordnen möge.³¹ Dann hören wir längere Zeit nichts von unserem Andreas Schluderpacher; offensichtlich wurde die Entscheidung des Kaisers abgewartet und vom Delinquenten ein Gnadenerweis erhofft. Die Erledigung des Gnadengesuches zog sich mehr als ein halbes Jahr hin und ließ den Malefizhäftling zwischen Hoffnung und Todesängsten in Schwebe. Während dieser Haftzeit vom Frühjahr bis Herbst 1663, während der er ständig mit seiner Hinrichtung rechnen mußte, sind eigenhändige Aufzeichnungen und Notizen des Andreas Schluderpacher erhalten, die der eigentliche Grund dieses Beitrages sind. Sie geben uns die seltene Möglichkeit, einen Blick in den Gefängnisalltag eines Häftlings aus der Zeit vor der Einführung des modernen Strafvollzuges seit der ersten Hälfte des 18. Jahr-

³⁰ Zur Kriminalgeschichte allgemein vgl. GUSTAV RADBRUCH, Geschichte des Verbrechens. Versuch einer historischen Kriminologie (Frankfurt am Main 1990).

³¹ StLA, A. Schluderpacher 1/1.

hundreds zu werfen und auch ab und zu persönliche Notizen des Betroffenen zu finden.³²

Am 16. und 17. November 1663 war die Innerösterreichische Regierung in Graz mit dem Fall Schluderpacher befaßt.³³ Es war an diesem Tag ein abermaliges Gesuch des Andre Schluderpacher in der Regierung in Graz eingelangt, in dem dieser aus seiner Sicht den Vorfall schilderte und das Unglück als Notwehr hinzustellen versuchte. Er habe das Urteil nach Graz geschickt, lesen wir in dieser Stellungnahme, worauf die Hinrichtung aufgeschoben worden sei. Der Fall sei aber bisher nicht erledigt worden, so daß er nun als *brethafter* Mann bereits zehn Monate in eisernen Banden, mit schlechter Atzung und Entziehung des Weintrunks schmachte. Er habe sich bereits beim Hauptmann zu Landsberg darüber beklagt, aber keine Antwort erhalten. In der Nacht des 23. Oktober zwischen 9 und 10 Uhr habe er in Abwesenheit seines Wächters *den vortheill ersehen*, habe sich samt den versperrten Eisen und Banden aus dem Gefängnis begeben und sich auf den Weg nach Graz gemacht. Das habe er nur getan, damit er den hochlöblichen Tribunalien näher sei und einen Rechtsgelehrten zur Abfassung einer Defensions- und Purgationsschrift seiner Unschuld halber informieren und den Fall selbst betreiben könne, um ihn zu einer gewünschten Erledigung zu bringen. Er fühle sich nicht einer vorsätzlichen Mordtat schuldig und habe nach der *wolbestelten Justitia* des Landes das Recht, sich zu verteidigen. Deshalb bat er fußfallend, die Kaiserliche Majestät möge geruhen, ihm die Gelegenheit zu geben, sich von der Bezichtigung des vorsätzlichen Mordes zu *exculpirn*. Um dies tun zu können, ersuchte Andreas Schluderpacher um *salvus conductus*, also um freies Geleit, gegen jede gewaltsame Verhaftung seiner Person auf die Dauer von sechs Monaten. Der Kaiser habe daraufhin das auf sechs Monate beschränkte freie Geleit gewährt.

Seitens der Regierung wurde jedoch argumentiert, daß er als ein *homicida condemnatus*, als ein verurteilter Mörder, nicht aus geistiger Verwirrung, sondern aus Bosheit das Gefängnis aufgebrochen und sich aus der

³² Zur Entwicklung der Haft und des Strafvollzuges vgl. HELFRIED VALENTINIŠCH, Anfänge des modernen Strafvollzuges in Österreich und die Gründung des Grazer Zucht- und Arbeitshauses. In: Reformen des Rechts. Festschrift zur 200-Jahr-Feier der Rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Graz (Graz 1979), 147ff. DERS., Das Grazer Zucht- und Arbeitshaus 1734–1783. In: Festschrift für Hermann Baltl. Hrsg. K. Ebert. (Innsbruck 1978), 495ff. DERS., Szenen aus dem Leben im Grazer Zucht- und Arbeitshaus im 18. Jahrhundert. In: Curiosa et Miscellanea Styriaca. (Leoben 1979), 20–29. HANNES STEKL, Österreichs Zucht- und Arbeitshäuser 1671–1920. (Wien 1978) (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien).

³³ StLA, iö. Reg. Gut 1663–XI–27 fol.1–6.

Gewalt des Gerichtes begeben habe. Das allein sei bereits ein *criminal*. Dadurch habe er sein Leben verwirkt und sich damit für die Gewährung eines *salvus conductus* unfähig gemacht. Seinen Advokaten könne er auch im Kerker informieren. Sein Gesuch wurde deshalb abgelehnt, denn würde man ihm das freie Geleit gewähren, hätte dies präjudizierliche Konsequenzen. Deshalb wurde angeraten, das Ansuchen des Supplikanten um freies Geleit aufzuheben.³⁴ Die mit 4. Dezember 1663 datierte Tergalerledigung (auf der Rückseite des Schriftstückes) der Innerösterreichischen Geheimen Stelle bedeutete wohl das Ende aller Hoffnungen des Andreas Schluderpacher. *Placet* – die Empfehlung der Innerösterreichischen Regierung, den *salvus conductus* aufzuheben und ihn als Mörder zu betrachten, wurde von der Hofkanzlei angenommen und die Regierung beauftragt, dies dem Supplikanten (Gesuchsteller) mitzuteilen.

Vermutlich wurde Andreas Schluderpacher nach der am 4. Dezember 1663 erfolgten Entscheidung der Hofkanzlei entsprechend dem Urteil vom 6. April „mit dem Schwert vom Leben zum Tode befördert“, also enthauptet. Im Marktgerichtsprotokoll von Landsberg sind die Seiten mit den Eintragungen dieses Jahres herausgerissen. Im Totenbuch der Pfarre Deutschlandsberg findet sich keine Eintragung über die Beerdigung eines Andreas Schluderpacher.³⁵ Das dürfte wohl auch nicht zu erwarten sein, denn exekutierte Malefizverbrecher wurden üblicherweise direkt an der Richtstätte verscharrt oder außerhalb des geweihten Friedhofs beerdigt und deshalb wohl auch nicht in der Totenmatrik erfasst. Die letzte Bestätigung eines Todesurteils erfolgte durch den aus Graz herbeigerufenen Bannrichter,³⁶ die Hinrichtung durch den ebenfalls aus Graz angereisten Freimann. Beides war für das betroffene Land- oder Marktgericht mit großen Unkosten verbunden. Bislang ist es nicht gelungen, die erfolgte oder nicht erfolgte Hinrichtung des Andreas Schluderpacher zu dokumentieren. Auch in den verschiedenen Beständen der Innerösterreichischen Regierung ist eine Anforderung des Bannrichters und des Freimannes durch das Marktgericht Landsberg nicht ersichtlich, ebensowenig ein Reiseauftrag an die beiden Genannten.³⁷ Wir können nur festhalten: Der Vorhang zu – und die

³⁴ Eine Zweitschrift dieses Regierungsschreibens an den Kaiser, vertreten durch die iö. Geheime Stelle, liegt in StLA, A. Schluderpacher 1/1.

³⁵ Freundliche Mitteilung von Dr. Werner Tscherne, dem ich dafür herzlich danke.

³⁶ ANTON MELL, Das steirische Bannrichteramt. Eine verwaltungsgeschichtliche Studie. In: Steierm. Zeitschrift für Geschichte 6 (1904), 104–132. VIKTOR THIEL, Zur Verwaltungsgeschichte Innerösterreichs im 16. Jh. In: ZHVSt 15 (1917), 92–101.

³⁷ Frau Dr. Elisabeth Schöggel-Ernst danke ich herzlich für diese Mitteilung.

für Andreas Schluderpacher so entscheidende Lebensfrage bleibt für uns offen.

Was ist mit der Witwe Mully geschehen? Sie hieß Emma oder Eva und heiratete in zweiter Ehe jenen Johannes Krumplitsch, der in der Werkstatt ihres ermordeten Mannes als Malergeselle beschäftigt gewesen war. Andreas Schluderpacher vermerkt in seinem „Hafttagebuch“, daß am Montag, dem 6. August 1663, der Frau Mullin Verlobung feierlich gehalten worden sei. Am 3. September, es war ebenfalls ein Montag, wurde die Hochzeit gehalten. Wiederum wird dies von Andreas Schluderpacher in seinem Tagebuch vermerkt: *Heut dato ist der Mullin hochzeit sollenider vorbegegangen.*

1668 scheint Johannes Krumplitsch in Aufzeichnung des Marktes als Bürger und Maler auf, scheint aber eine schlechte Wirtschaft geführt zu haben, denn er war 1677 überschuldet und wurde 1680 angeklagt, weil er in Klagenfurt und Mureck in betrügerischer Weise für sich gesammelt hatte. Er starb 1699. Die Verlassenschaft nach seiner Frau Emma oder Eva Krumplitsch war bereits 1682 abgehandelt worden.³⁸

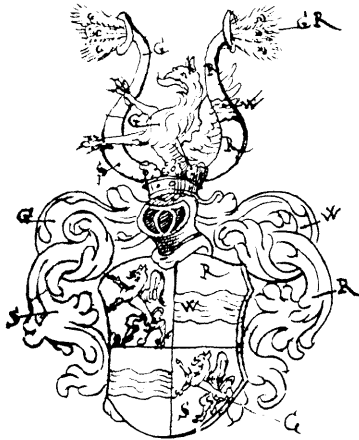


Abb. 1: Wappen der Familie Schluderpacher.

Wer war dieser Andreas Schluderpacher, der sich als das unschuldige Opfer eines tragischen Vorfalles fühlte? Der Name Schluderpacher deutet auf bäuerliche Herkunft hin, abgeleitet von einem Lagenamen „Schluderbach“. Ein solcher Hofname findet sich im Hochpustertal in der „Fraktion“ (Ortsteil) Toblach in Südtirol, wo der Hof *Sluderpach* erstmals

³⁸ TSCHERNE (wie Anm. 9), 113.

im Jahr 1318 nachweisbar ist.³⁹ Von dort dürften jene Brüder Caspar, Christoph, Andreas und Balthasar Schluderpacher bzw. deren Vorfahren abstammen, denen am 11. November 1572 von Kaiser Maximilian II. ein Wappen verliehen wurde.⁴⁰ Am 18. Oktober 1609 erfolgte die Adelserhebung und Wappenbesserung für die Brüder Caspar, Andre und Georg die Schluderpacher. Das geschah vor allem mit Rücksicht auf die treuen, gehorsamen und fleißigen Dienste, die insbesondere Caspar Schluderpacher als Landgerichtsschreiber zu Sonnenburg und als Steinercompromissarius der Grafschaft Tirol geleistet hatte. Eine Wappennachzeichnung liegt im Archivbestand Schluderpacher des Steiermärkischen Landesarchivs (Abb. 1).⁴¹

Die näheren familiären Umstände unseres Andreas Schluderpacher sind nach dem gegenwärtigen Forschungsstand unzureichend aufgehehlt. Nach Auskunft des Südtiroler Landesarchivs⁴² vermerken die Taufmatriken der Pfarre Toblach im Hohepustertal zum 28. November 1615 die Taufe eines Andreas Schluderpacher, ehelicher Sohn von Christoph und Eva Schluderpacher.⁴³ Andreas dürfte das zweite von drei Kindern aus dieser Ehe gewesen sein, denn am 12. November 1614 wurden eine Catharina, am 25. August 1617 ein Valentin als Kinder der genannten Eltern getauft. Christoph Schluderpacher war allem Anschein nach ein Sohn des Erhard Khletenhamber, Gastwirt bei Winnebach in der Pfarrei Sillian in Osttirol, der am 26. November 1613 in Toblach Eva, die Tochter des Johannes Schluderpacher geheiratet hat. Mit dieser Eheschließung dürfte er den Namen gewechselt und, wie dies in bäuerlichen Kreisen noch bis in das 17. Jahrhundert durchaus üblich war, den Namen des Schluderpachhofes angenommen haben.

Der Taufname „Christoph“ war uns schon anlässlich der Wappenverleihung im Jahr 1572 begegnet. Wie nun unser Andreas Schluderpacher

³⁹ EGON KÜHEBACHER, Die Ortsnamen Südtirols und ihre Geschichte. Bd. 1 (Bozen 1991), 417. Heute ist Schluderbach eine Hotelsiedlung.

⁴⁰ ÖStA, Allgemeines Verwaltungsarchiv, Adelsarchiv IV D 1, Schluderpacher. KARL FRIEDRICH FRANK, Standeserhebungen und Gnadenakte. Bd 4 (Schloß Senftenegg 1973), 253, s. v. Schluderpacher datiert diese Wappenverleihung durch Kaiser Maximilian II. irrig in das Jahr 1522.

⁴¹ ÖStA, Allgemeines Verwaltungsarchiv, Adelsarchiv, s. v. Schluderpacher. StLA, A. Schluderpacher 1/1.

⁴² Für rasche Auskunft danke ich Mag. Gustav Pfeifer vom Südtiroler Landesarchiv ebenso herzlich wie meinem Kollegen Dr. Gernot Peter Obersteiner, der mir diese Auskunft vermittelte.

⁴³ SLA (Südtiroler Landesarchiv), Mikrofilm Nr. 386.

genealogisch einzuordnen ist, muß vorläufig offenbleiben, damit aber auch die Frage, ob er der Sohn des genannten Christoph Schluderpacher in Toblach war und ob dieser zu jenem Personenkreis gehörte, der 1572 bzw. 1609 in den Genuß der Wappenverleihung und Standeserhöhung gekommen ist, worauf sich doch auch unser Häftling mit gewissem Stolz berufen hat.

Das Wappen, das Andreas Schluderpacher in seinem Siegel verwendete und das er neben seine Unterschrift am Ende der „Nahrungsspezifikation“ setzte, entspricht jenem, das den Brüdern Schluderpacher am 18. Oktober 1609 verliehen wurde: Im quadrierten Schild im schwarzen oberen und vorderen Teil ein goldfarbener Greif zum Raub geschickt mit ausgeschlagener Zunge und ausgebreiteten Flügeln, den Schwanz zwischen die Füße geflochten. In den zwei anderen, roten Feldern ein gewellter Wasserbalken. Auf dem Schild ein offener Turnierhelm mit gelb-schwarzen Helmdecken. Oben als Helmzier Königskrone, zwischen Büffelhörnern wiederum ein zum Raub bereiter Greif, und aus den Büffelhörnerenden ragende Pfauenfedern. Das 1572 verliehene Wappen ist folgendermaßen zu beschreiben: im gespaltenen Schild im vorderen schwarzen Feld ein aufrechter und vorwärts gekehrter, zum Raub geschickter goldener Greif mit rot ausgeschlagener Zunge und erhobenen Flügeln, im hinteren roten Feld ein gewellter Wasserbalken.⁴⁴

Auf den gesellschaftlichen Rang seiner aus bäuerlichen Verhältnissen in den Adelsstand aufgestiegenen Familie war Andreas Schluderpacher offensichtlich stolz. Als er gegen Ende seiner Haft immer schlechteres Essen und keinen Wein bekam, pochte er darauf, daß er *nicht gar die geringste person* sei und beklagte sich in seinem Schreiben vom 15. Oktober 1663 bei der Herrschaft Landsberg: Er sei, ohne Ruhm zu melden, nicht vom geringsten Geschlecht und könne eine Verwandtschaft aufweisen, derer er sich nicht zu schämen habe. Er hoffe, schrieb er dem salzburgischen Hauptmann auf Landsberg, daß er zwischen ihm als einem ehrlichen Biedermann und anderen Leuten einen Unterschied machen werde.⁴⁵

Nach 1663 treffen wir in Archivalien des Steiermärkischen Landesarchivs nur mehr selten auf den Namen Schluderpacher. Im Archivbestand Andreas Schluderpacher des Steiermärkischen Landesarchivs liegt am Ende des Heftes ein Schriftstück vom 15. Juli 1719 ein, mit dem der geschworene Weisbote Johann Schluderbach(er) in Laibach bestätigte, daß der Verwalter der Kommende Laibach ihm in der Rechtssache gegen Herrn Joseph Ferdi-

⁴⁴ Siehe Abb. 1.

⁴⁵ StLA, A. Schluderpacher 1/1.

mand Freiherrn von Eck als Inhaber des Landgerichtes der Herrschaft Maisau an Taxen sechs Gulden bar bezahlt habe. In gleicher Weise sei ihm das Liefergeld nach Maisau mit zehn Gulden erlegt worden.

2. Das Gefängnistagebuch des Andreas Schluderpacher und dessen Verköstigung vom 17. März bis 22. Oktober 1663

Vom 17. März bis 22. Oktober 1663 führte Andreas Schluderpacher genaue Aufzeichnungen über die Verpflegung, die er im Marktgefängnis Landsberg durch den Marktrichter erhielt, und legte seinem Gesuch an die Innerösterreichische Regierung bzw. den Hauptmann von Landsberg, mit dem er um die ihm zustehende Verköstigung bat, dieses Verzeichnis bei. Die Wahrheit dieser seiner *Nahrungs specification* bestätigte er nicht nur mit seinem *leiblichen Jurament*, sondern auch mit eigenhändiger Unterschrift und Wappensiegel. Wer in diesem Jahr Marktrichter war, war vorläufig nicht zu eruieren, da eigenartigerweise alle diesbezüglichen Aufzeichnungen im Marktarchiv Landsberg fehlen.⁴⁶ Es ist wohl anzunehmen, daß es der nachweislich von 1658 bis 1662 amtierende Handelsmann Georg Decrignis war. Nach der Lücke von 1664 ist der Handelsmann Georg Lerch von 1664 bis 1667 als Marktrichter bekannt. Überdies findet sich im Tagebuch des Andreas Schluderpacher einmal die Bemerkung, daß er von Decrignis „gespeist“ worden sei.

Im Rahmen dieses Beitrages verdient nicht nur das traurige Schicksal des Andreas Schluderpacher unsere Aufmerksamkeit, sondern in besonderer Weise sein Verpflegungstagebuch. Eine so ausführliche Beschreibung der Verpflegung eines Häftlings bzw. eines zum Tode verurteilten Malefizverbrechers ist selten und fehlt meines Wissens bis in das 19. Jahrhundert überhaupt. Dieser Mangel an Aufzeichnungen über die Verköstigung von Strafgefangenen wurde bereits mehrfach bedauert, zuletzt in einem Aufsatz über das Gefängnistagebuch des 1606 im Erzstift Salzburg hingerichteten Zeller Pflegers Kaspar Vogl, der zwischendurch lediglich vermerkt, ob und wieviel er Wein, Branntwein oder andere „Maß“ erhalten habe.⁴⁷ Dazu erfahren wir noch einige Anmerkungen zum Gefängnisalltag und zur Haftsituation. Über die alltägliche Verpflegung dieses Malefikanten hören wir aus diesem Tagebuch leider nichts.

⁴⁶ TSCHERNE (wie Anm. 9), 194–195.

⁴⁷ So haben erst kürzlich zwei Autoren das Tagebuch eines im Jahr 1606 im Erzstift Salzburg hingerichteten Gefangenen auch im Hinblick auf die Alltagsgeschichte ausgewertet und publiziert. Vgl. MARTIN SCHEUTZ/HARALD TERSCH, Das Salzburger Gefängnistagebuch und der Letzte Wille des Zeller Pflegers Kaspar Vogl (hingerichtet am 8. November 1606). In: MGSGLK 135 (1995), 689–748.

Nur vereinzelt kennen wir Aufzeichnungen über das eine oder andere Essen einer im Gefängnis verwahrten Person. Ein Beispiel dafür ist mit der als Hexe in Pettau eingekerkerten Katharina Lamberger im Jahr 1652 bekannt: Es wird berichtet, der Stadtrichter Simon Doring er versuchte, die Angeklagte zu trösten, und bot ihr, gleichsam als Belohnung für ihr Wohlverhalten, verschiedene Speisen an; sie entschied sich für einen Rindsbraten mit Eiern und Gerste, diese Speisen ließ der Stadtrichter in seinem Haus zubereiten, hieß noch Spinat und Salat dazugeben und holte aus seinem Keller Wein. Die angebliche Hexe habe mit gutem Appetit gegessen und getrunken und lediglich den Spinat nur gekostet; letzterer wurde von den Kindern des Gerichtsdieners verzehrt.⁴⁸ Diese Ausnahmeverpflegung ist jedoch nicht repräsentativ für alltägliche Gefängniskost.

Die Verpflegung in einem Gefängnis des 17. Jahrhunderts war offensichtlich nicht für alle Gefangenen gleich. Erst die *Constitutio Criminalis Theresiana* legte fest, daß der Gefangene täglich Essen im Gegenwert von vier Kreuzern zu erhalten habe.⁴⁹ Meistens stehen uns in den Landgerichtsrechnungen lediglich Aufstellungen über die Kosten der Verpflegung zur Verfügung, wobei Entzug von Speise und Trank oder ihre Einschränkung auf Wasser und Brot als Strafverschärfung durchaus üblich waren.⁵⁰ Beispielsweise betrug das Kostgeld für Leute niederen Standes in Graz im Jahr 1605 einen halben Gulden pro Woche; die fünf „welschen“ Kaufleute, die unter dem falschen Verdacht der Kundschafterei (Spionage) im Grazer Rathaus einsaßen, wurden nicht so schlecht wie gewöhnliche Malefizpersonen versorgt, sondern erhielten täglich vier Mahlzeiten und zusammen fünf Halbe Wein. Die Versorgung mit Wein scheint von besonderer Bedeutung für die Strafgefangenen gewesen zu sein, denn auch der Zeller Pfleger Kaspar Vogl vermerkt lediglich den ihm gereichten Wein, nicht jedoch die Speisen.⁵¹

Die Quellen, die uns für die Nahrungsforschung zur Verfügung stehen, sind bis in das vorige Jahrhundert äußerst dürftig. Unser Wissen beschränkt

⁴⁸ HELFRIED VALENTINITSCH, Hexenprozesse in und um Pettau (Ptuj) 1651/1652. In: ZHVSt 81 (1990), 72.

⁴⁹ Artikel 52 der *Constitutio Criminalis Theresiana* oder der Römisch-Kaiserl. zu Hungarn und Böhmeim etc. etc. Königl. Apost. Majestät Mariä Theresiä Erzherzogin zu Oesterreich, etc. etc. peinliche Gerichtsordnung. (Wien 1769, Nachdruck Graz 1993), 151–154.

⁵⁰ Vgl. dazu HERMANN BALTL, „Wasser und Brot“. Ein Beitrag zur Geschichte des Strafvollzuges. In: LOUIS CARLEN (Hg.), Forschungen zur Rechtsarchäologie und Rechtlichen Volkskunde 15 (Zürich 1993), 29–31.

⁵¹ FRITZ POPELKA, Geschichte der Stadt Graz. Bd. 1 (Graz 1959), 438.

sich in dieser Hinsicht auf Einzelfälle oder auf Rückschlüsse aus Kochbüchern und Lebensmittelvorräten. Umso ergiebiger ist die Auswertung der Kerkerverpflegung des Andreas Schluderpacher im Marktgericht von St. Lambrecht vom Frühjahr bis Herbst 1663 für die Volksnahrungsforschung und die Alltagskultur in der Weststeiermark. Der Wert von Landgerichtsprotokollen, Verhørs- und Prozeßakten als Erkenntnismöglichkeit für die Alltagsforschung ist in letzter Zeit zunehmend erkannt und auch genutzt worden.⁵²

Die Aufzeichnungen des Andreas Schluderpacher über seine Verpflegung im Kerker von Landsberg vom 17. März bis 22. Oktober 1663, also bis kurz vor seiner Flucht aus dem Gefängnis, stellen eine Rarität dar und bieten uns vielfältige Informationen nicht nur über die Verpflegung von Gefangenen, sondern erweitern vor allem unser Wissen darüber, was man damals um die Mitte des 17. Jahrhunderts in einem bürgerlichen Haus des weststeirischen Marktes Landsberg gegessen hat, wie eintönig oder abwechslungsreich die Kost war und inwieweit sie sich von der bäuerlichen Küche unterschieden hat. Aus den Briefen Schluderpachers und aus seinem Kosttagebuch wissen wir, daß es sich um Speisen bzw. Mahlzeitreste aus der Küche des damaligen Marktrichters gehandelt hat.⁵³ Aus den Speisen und den Kochtechniken kann auch auf die Art der Feuerstätten geschlossen werden.⁵⁴

Die Kulturgeschichte des Essens ist schon seit langem Gegenstand der Forschung.⁵⁵ Im Rahmen der Forschungen zur Alltagsgeschichte sind in jüngerer Zeit mehrere Arbeiten erschienen, die sich auch mit Eßgewohnheiten und Nahrungsmittelverbrauch während des Spätmittelalters und der

⁵² Vgl. dazu HELFRIED VALENTINITSCH, Fahndungs-, Gerichts- und Strafvollzugsakten als Quelle zur Alltagsgeschichte der Barockzeit. In: OTHMAR PICKL/HELMUTH FEIGL (Hrsg.), Methoden und Probleme der Alltagsforschung im Zeitalter des Barock (Wien 1992), 69–82.

⁵³ Zur Ernährung der Bevölkerung und zur allgemeinen Entwicklung der Konsumgesellschaft im 18. Jahrhundert mit Rückblicken auf das 16. und 17. Jh. vgl. ROMAN SANDGRUBER, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensmittelstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. (Wien 1982) (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien. Hrsg. v. A. Hoffmann, H. Knittler und M. Mitterauer, Bd. 15). DERS., Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genussmittel (Wien 1986).

⁵⁴ ANNI GAMERITH, Feuerstättenbedingte Kochtechniken und Speisen. In: *Ethnologia Scandinavica. A Journal for Nordic Ethnology* (1971), 78–86.

⁵⁵ Vgl. dazu RESY TANNAHILL, Kulturgeschichte des Essens von der letzten Eiszeit bis heute (Wien 1973).

Neuzeit befaßt haben.⁵⁶ Diesbezüglich liegen einige internationale Vergleichsuntersuchungen vor.⁵⁷ Was man am landesfürstlichen Hof oder an der Tafel des Salzburger Erzbischofs serviert hat, darüber gibt es vereinzelte Aufzeichnungen und Untersuchungen.⁵⁸ Auch aus Klöstern sind Speiseordnungen und Speisepläne vom Spätmittelalter an bekannt.⁵⁹ Für Wien gibt es eine Untersuchung anhand von Kochbüchern des 18. Jahrhunderts,⁶⁰ womit zwar die möglichen Speisen faßbar sind, nicht jedoch die tatsächliche alltägliche Ernährungsweise. Weitgehend unerforscht aufgrund des bisher fehlenden Quellenmaterials sind die tatsächlichen Eß- und Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung bis in das vorige Jahrhundert herauf.

Seit dem 18. Jahrhundert nehmen Nachrichten über Speisen der gehobenen Gesellschaftsschichten zu.⁶¹ Für Wien gibt es einige Studien über die bürgerliche Küche, die sich jedoch überwiegend auf Kochbücher stützen.⁶² Was man konkret am alltäglichen Tisch bürgerlicher oder bäuerlicher Kreise der Steiermark im 16. oder 17. Jahrhundert gegessen hat, darüber gibt es nur selten Hinweise und noch viel seltener über mehrere Wochen oder gar

⁵⁶ Vgl. dazu HELMUT HUNDSBICHLER, *Reise, Gastlichkeit und Nahrung im Spiegel des Reisetagebuchs des Paolo Santonino 1485–1487*. Phil. Diss. Wien (1979). ELISABETH VAVRA, *Nahrungswesen und Eßgewohnheiten im spätmittelalterlichen Österreich*. In: *Beiträge zur historischen Sozialkunde* 8/1 (1978), 6–10. ROMAN SANDGRUBER, *Nahrungsmittelverbrauch und Eßgewohnheiten vom 16. Jahrhundert bis zur Gegenwart*. In: *Beiträge zur historischen Sozialkunde* 8/1 (1978), 11ff.

⁵⁷ TERENCE SCULLY, *Studies in Medieval Food*. In: *Medium Aevum Quotidianum* (Krems 1988), 6–8.

⁵⁸ FELIX STRAUSS, *Die Speiseverordnung einer Woche am erzbischöflichen Hof zu Salzburg aus dem Jahr 1550*. In: *Festschrift für Othmar Pickl* (1987), 589–601; Strauss hat einen erhalten gebliebenen *Wochen-Speiseplan zur Grundlage seiner Untersuchung* genommen.

⁵⁹ Vgl. dazu JOHANN ZEIRINGER, *Nahrung und Speisen im Zisterzienserstift Neuberg an der Mürz. Eine volkskundliche Untersuchung anhand der Küchenrechnungen des 17. und 18. Jahrhunderts*. Geisteswiss. Diss. Graz (1991).

⁶⁰ PATRIZIA HARBICH, *Das „Wienerisch bewährte Kochbuch von 1772“*. Beobachtungen zur Wiener Küche in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Geisteswiss. Diplomarbeit Graz (1989).

⁶¹ J. KOMLOS, *Nahrung und wirtschaftliche Entwicklung unter Maria Theresia und Joseph II. Eine anthropometrische Untersuchung* (Wien 1991).

⁶² A. SCHENDL, *Wiener Kochbuch und Wiener Küche im Spiegel der Zeit*. Phil. Diss. Wien (1960). GERDA BARTH, *Ein gute Speiße von weichem Hirsch-Geweyh. Kulturgeschichtliche Bemerkungen zu den älteren Kochbüchern in der Wiener Stadt- und Landesbibliothek* (Wien 1979).

Monate verzeichnete Speisepläne.⁶³ Aus den Lebensmittelvorräten, wie sie in Verlässenschaftsinventaren des 16. bis 18. Jahrhunderts dokumentiert sind, können Rückschlüsse auf die Ernährung der Bevölkerung gezogen werden;⁶⁴ wie der tägliche Speiseplan ausgesehen hat, geht daraus allerdings nicht hervor.⁶⁵ Erst ab der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts stehen dichtere und größere Gebiete umfassende Zeugnisse über die steirische Volksnahrung zur Verfügung, und das verdanken wir in erster Linie der von Erzherzog Johann initiierten Befragungsaktion, die in der sogenannten „Göth'schen Serie“ des Steiermärkischen Landesarchivs ihren Niederschlag gefunden hat.⁶⁶ Auch für andere österreichische Untersuchungsräume stehen genaue Speiseaufzeichnungen in den meisten Fällen erst ab dem 18. Jahrhundert zur Verfügung.⁶⁷

Seitens der Volkskunde wurde bisher überwiegend die Nahrung des Bauernstandes und da vor allem deren schwindende Altformen in meist deskriptiver Form verzeichnet.⁶⁸ Eine systematische Aufarbeitung mit Hilfe mündlich-historischer, archivalischer und literarischer Quellen ist über Anfänge noch nicht hinausgekommen.⁶⁹

Für den steirischen Untersuchungsbereich kennen wir aus dem Spätmittelalter und der frühen Neuzeit nur gelegentliche Einzelbemerkungen über Nahrung und Speisen. Ein frühes Beispiel ist die Reisebeschreibung

⁶³ Vgl. dazu ANTON SCHLOSSAR, *Cultur- und Sittenbilder aus der Steiermark* (Graz 1885), besonders Seiten 129–147 über Essen und Nahrung unter der Überschrift „Wie man ißt und trinkt“.

⁶⁴ Vgl. dazu MARIA KUNDEGRABER, *Die volkstümliche Ernährung im Lichte der Untertaneninventare. Am Beispiel der Herrschaft Stainz*. In: ZHVSt 79 (1988), 187–195.

⁶⁵ Rund um das bäuerliche Essen. Festschrift Dr. Anni Gamerith zum 80. Geburtstag. *Feldbacher Beiträge zur Heimatkunde der Südoststeiermark I* (1986).

⁶⁶ Vgl. dazu ANNI GAMERITH, *Die Nahrung des steirischen Bauern*. In: *Das Bauerntum in der Steiermark*. ZHVSt Sdbd. 7 (1963), 87.

⁶⁷ SANDGRUBER, *Nahrungsmittelverbrauch* (wie Anm. 56), 11–22. ANNI GAMERITH, *Stand der Nahrungsforschung in Österreich*. In: *Ethnologia Europaea V* (1971), 91–98.

⁶⁸ Vgl. dazu G. HESS-HABERLANDT, *Das liebe Brot. Brauch. Brauchtümliche Mehlspeisen aus dem bäuerlichen Festkalender* (Wien 1960). E. HUBATSCHEK, *Über die Alltagskost beim Tiroler Bergbauern*. In: Festschrift für Wopfner. *Schlerschrift* (1948), 159–178. W. HUDITZ, *Vom österreichischen Bauernessen einst und jetzt*. In: ÖZVK 1970, H. 1, 39–51. E. KRANZMAYER, *Kärntner Bauernkost und ihre Geschichte*. In: *Carinthia I* 139 (1949), 446–462. LEOPOLD SCHMIDT, *Volksnahrung in Österreich. Ein volkskundlicher Überblick*. In: *Neue Ordnung, Monatsschrift für Gesellschaftsfragen*, 16. Jg. Folge 1 (1947), 17–27. Für Salzburg vgl. F. WIRLEITNER, *Die Bauernkost im Lande Salzburg* (1951).

⁶⁹ Vgl. dazu GAMERITH, *Nahrungsforschung* (wie Anm. 67), 94.

des Paolo Santonino für die Zeit von 1485 bis 1487, oder des Geologen B. Fr. Herrmann im Jahr 1784 in seiner Beschreibung der „Reisen durch Österreich, Steyermark, Kärnten ...“⁷⁰ Nahrungsvolkskundliche Untersuchungen mußten sich deshalb auf die Auswertung von Kochbüchern oder Lebensmittelverzeichnissen in Verlaßinventaren beschränken oder Erhebungen der bäuerlichen Kost der noch faßbaren Volksnahrungslandschaften zur Grundlage ihrer Untersuchungen machen, wie dies Anni Gamerith⁷¹ für die Südoststeiermark und H. M. Fuchs für das Sulmtal getan haben.⁷²

Abgesehen von seiner Verpflegung erfahren wir über die eigentlichen Haftbedingungen des Andreas Schluderpacher nur sehr wenig, außer daß er in Eisen und Banden lag. Möglicherweise war er in einem Bürgerhaus inhaftiert, denn das am 6. April gefällte Todesurteil wurde im Haus des Landsberger Bürgers und Lederers Maximilian Loben zugestellt. Vor der Einführung von Zuchthäusern als Strafvollzugsanstalten dienten Gefängnisse lediglich zur Verwahrung von Häftlingen bis zur Vollstreckung des Urteils. Solche Kerker waren in Burgen, Schlössern, Rathäusern größerer Städte und Märkte eingerichtet, aber auch in Privathäusern konnten solche „Keichen“ zeitweise untergebracht sein. So vermerkt ein Schladminger Richter zum Jahr 1596, daß bis jetzt kein eigenes Gefängnis vorhanden gewesen sei, so daß er unter der Stiege eine solche Keichen machen habe lassen.⁷³

In welcher „Keichen“ Andreas Schluderpacher untergebracht war, geht aus seinen Aufzeichnungen nicht klar hervor; entweder im Haus des Marktrichters oder eines anderen Bürgers. Jedenfalls litt die Gesundheit des Häftlings unter den Haftbedingungen bzw. unter der teilweise unzumutbaren Verpflegung. Dem Genuß von wohl verdorbenem Schafffleisch schrieb er es zu, daß er am 9. August zwischen vier und fünf Uhr nachmittag Fieber bekam und daran längere Zeit litt: *Heut dato zwischen 4 und 5 Uhr nachmittag hat mich das fieber zum ersten mall ergriffen, solliches durch ein genommenen genussen an den schöfen fleisch erwischt*. Am 13. August ignorierte er vor lauter Fieber das Essen und registrierte nicht einmal, was es zum Abendessen gab, außer einem Halben Wein. Als es am 6. September abermals Schafffleisch gab, habe er davon wegen des Fiebers nichts genießen können. Am 27. September hatte er noch immer Fieber.

⁷⁰ RUDOLF EGGER, Die Reisetagebücher des Paolo Santonino (Klagenfurt 1947). HELMUT HUNDSBICHLER, Reise, Gastlichkeit und Nahrung im Spiegel des Reisetagebuchs des Paolo Santonino 1485–1487. Phil. Diss. Wien (1979). Zitat Herrmann nach Hundsbichler.

⁷¹ ANNI GAMERITH, Speise und Trank im südoststeirischen Bauernland. Phil. Diss. Graz (1961).

⁷² HANS MARIA FUCHS, Bauernkost im Sulmtal. In: ZVK Neue Folge (1930), 26ff.

⁷³ BAITL, Rechtsarchäologie (wie Anm. 22), 30, 38.

Andreas Schluderpacher war während der Zeit seiner Haft offensichtlich nicht ganz von der Außenwelt abgeschnitten, denn einige Male hören wir, daß jemand für ihn interveniert habe. Am 20. August lesen wir, daß er auf Interzession (Vermittlung) eines guten Freundes Wein erhalten habe. Am 2. Mai verweigerte er das unzumutbare Essen und wurde auf sein Bitten hin von einem gewissen Decrignis „gespeist“. Damit wird wohl der Handelsmann Georg Decrignis gemeint sein, der von 1643 bis 1646, von 1658 bis 1662 und dann noch einmal von 1668 bis 1672 Marktrichter von Landsberg war.⁷⁴ Dieser Landsberger Bürger dürfte sich zumindest für das eine Mal des mit seiner Verpflegung unzufriedenen Andreas Schluderpacher erbarnt und ihm ein besseres Essen geschickt haben. Die Auswertung der über sieben Monate geführten Aufzeichnungen der dem Andreas Schluderpacher im Kerker aus der Küche des Marktrichters gereichten Verpflegung bietet uns zugleich eine über drei Jahreszeiten reichende Beschreibung der Speisen in einem weststeirischen Bürgerhaus und damit in die Ernährung einer durchschnittlichen Bevölkerungsschichte vor mehr als dreihundert Jahren.

Während der Zeit seiner Kerkerhaft bekam Andreas Schluderpacher zwei Mahlzeiten: zu Mittag und „zur Nacht“, also am Abend. Das entspricht den Eßgewohnheiten früherer Zeit, die zum Teil bis in die jüngere Vergangenheit herauf in bäuerlichen Kreisen noch üblich waren, wonach die erste Mahlzeit des Tages das meistens um 11 Uhr angesetzte Mittagessen war.⁷⁵ Aber bereits zur Zeit Erzherzog Johans in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts wurde nach ein- bis zweieinhalb Stunden Stall-, Haus- und Futterarbeit um sechs oder sieben Uhr morgen ein Frühstück eingenommen,⁷⁶ das zumindest in der Mittelsteiermark jahraus jahrein aus Türkensturz bestand, seit sich diese Feldfrucht, die seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts in der Steiermark bereits bekannt wurde, auf breiter Ebene durchgesetzt hatte.⁷⁷ Das Mittagessen wurde um zehn oder elf Uhr

⁷⁴ TSCHERNE (wie Anm. 9), 194–195.

⁷⁵ Vgl. dazu SANDGRUBER, Nahrungsmittelverbrauch (wie Anm. 56), 11–22.

⁷⁶ Vgl. dazu auch GERALD GÄNSER, Michael Pierwipfls Beschreibung der kaiserlichen königlichen Landwirtschafts-Filiale Feldbach in Steyermark. In: MStA 32 (1982), 89.

⁷⁷ Zur Frühgeschichte des Maisbaus und zu seiner Entwicklung vgl. WILHELM WADL, Alter und Entwicklung der Maiskultur in Kärnten. In: Carinthia I 177 (1987), 239–251. WALTER BRUNNER, Frühe Nachrichten über Maisanbau in der Steiermark. In: BllfHK 68 (1994), 5–15. KUNDEGRABER (wie Anm. 64). JOSEF RIEGLER, Die Notlage der steirischen Landbevölkerung zu Beginn des Jahres 1817. Ursachen und Lösungsmöglichkeiten aus der Sicht Erzherzog Johans. In: MStLA 32 (1982), 67–75. GAMERITH, Nahrung des steirischen Bauern (wie Anm. 66).

eingenommen, das Abendessen um sechs oder sieben Uhr. Jausen als Zwischenmahlzeiten, Vorjause vormittags, Nachjause nachmittags gab es an langen Tagen des Sommers.⁷⁸ Diese Kriterien trafen auf einen Gefangenen wohl nicht zu.

Oben wurde bereits angemerkt, daß Häftlinge offensichtlich regelmäßig Wein bekamen und wie sehr sie darauf Wert legten, auch unser Andreas Schluderpacher. Auch er wurde bis gegen Ende seiner Aufzeichnungen regelmäßig mit Wein versorgt; für gewöhnlich bekam er je eine Halbe (Maß) zu jeder Mahlzeit. Als erstmals am 21. und 22. Juli der Wein bei allen Mahlzeiten ausblieb, wurde dies von Andreas Schluderpacher vorwurfsvoll vermerkt. Vom 7. Oktober an erhielt er keinen Wein mehr. Der Entzug des Weines traf den Häftling besonders hart, wie aus der oben gebrachten Eingabe an den Landrichter hervorgeht. Durchschnittlich bekam er zu jeder der beiden Tagesmahlzeiten eine Halbe Wein, seltener ein Viertel. Die Umrechnung dieser Weinmaße ist schwierig, weil sie je nach Gegend und Zeitraum größeren Schwankungen unterworfen waren. Durchschnittlich faßte ein Kandel oder Tischkandel Wein, das mit einem „Maß“ gleichgesetzt wurde, rund 1,64 Liter. Mit „1/2 Wein“ dürfte wohl das halbe Tischkandel oder halbe Maß Wein gemeint sein und somit rund 0,7 bis 0,8 Liter fassen; das „Viertel Wein“ ist höchstwahrscheinlich mit dem Maß gleichzusetzen.⁷⁹ Im Bereich des Erzstiftes Salzburg wurde ein Viertel Wein mit 1,57 Liter umgerechnet.⁸⁰

Suppe stand zwar nicht immer, aber doch häufig am Mittagsspeiseplan und nicht selten auch am Abend. Um welche Suppen es sich dabei handelt, erfahren wir jedoch nicht. Ob darunter jene ganz dünnen, suppigen, aber fein sämig gargekochten Breie zu verstehen sind, die früher üblich waren, kann nur vermutet werden. Es war eine leichte, vermutlich leicht gesäuerte Milchsuppe mit einer feinen, leicht sämig eingekochten Einlage aus Hirse.⁸¹ Am 18. März bekam er eine Suppe und zusätzlich noch eine Bretzensuppe vorgesetzt. Am 5. April gab es „fozmaull“ in einer Suppe. „Fotzmaul“ ist das Rindsvormaul, das Rindsmaul oder der Untergaumen des Rindes und galt

⁷⁸ ANNI GAMERITH, Tisch, Mahl und Speise des einfachen Landvolkes zur Zeit Erzherzog Johanns. In: Erzherzog Johann von Österreich. Beiträge zur Geschichte seiner Zeit. Hrsg. von GRETE KLINGENSTEIN unter Mitwirkung von PETER CORDES. Landesausstellung (Graz 1982), 164.

⁷⁹ ROBERT BARAVALLE, Zur Geschichte des Grazer Maßes. In: ZHVSt 25 (1929), 47–78. Seit dem Maßpatent Kaiser Leopolds I. vom Jahr 1668 faßte ein Eimer Wein 80 Kandel.

⁸⁰ Vgl. dazu FRITZ KOLLER, Das Salzburger Landesarchiv (1987), 188.

⁸¹ ANNI GAMERITH, Lebendiges Ganzkorn. Neue Sicht zur Getreidefrage (Bad Gaisern 1956), 54.

als gute, beliebte Speise.⁸² Auch zum 4. Juni ist Foltzmaul vermerkt. Aber nicht immer war sie nach der Meinung des Häftlings genießbar: Am 4. September beklagte er sich über die „zusammengewaschene“ Suppe.

In den kleinbäuerlich strukturierten Gegenden der Mittelsteiermark wurde im Bauernhaus nach einem Bericht des Jahres 1842 nur selten Fleisch gegessen, meistens nur am Sonntag; damals berichtete der k. k. Distriktsphysikus Dr. Steiner über den Bezirk Voitsberg, daß die Nahrung der Bewohner fast ausschließlich aus Pflanzen bestehe, denn nur der bemittelte Bürger der Stadt und der Märkte genieße täglich Fleisch, der Landmann dagegen nur an Sonn- und Feiertagen.⁸³ Der hohe Fleischverbrauch der steirischen Bürger deckt sich mit den diesbezüglichen Untersuchungen im übrigen Österreich, wonach bei den gehobenen Schichten und in den bürgerlichen Kreisen der Fleischverbrauch geradezu als Gradmesser einer gehobenen und qualitativ guten Ernährung gewertet wurde.⁸⁴ Zumindest im vorigen Jahrhundert kam Fleisch täglich außer Freitag auf den bürgerlichen Tisch.⁸⁵ Diese bürgerlichen Eßgewohnheiten werden auch durch die Gefängniskost unseres Häftlings bestätigt, denn er erhielt zwar nicht täglich, aber doch an den meisten Tagen außer Freitag zumindest einmal am Tag eine Fleischspeise.⁸⁶

Die Verpflegung des Häftlings Schluderpacher war, abgesehen von ungenießbaren Speisen, durchaus bekömmlich und ausreichend und bestand in der Regel aus drei bis fünf Gerichten, was etwa auch noch um die Mitte des 18. Jahrhunderts die Bediensteten des Stiftes Schlägel erwarten konnten, die zu Mittag vier Gänge erhielten, bestehend an Fleischtagen aus Suppe, Rindfleisch, Kraut und Rindsbraten, an einem Fasttag Suppe, Mehlspeis, Kraut und eine Fisch- oder Eierspeise. Am Abend waren es in Schlägel meist drei Gänge, zum Beispiel Gerste, Rindfleisch in der Suppe und Kuttelfleck oder Beuschel.⁸⁷ Schluderpacher bekam am Abend für gewöhnlich zwei bis drei Gänge bzw. Speisen.

Andreas Schluderpacher wurde – wie wir schon wissen – aus der Küche des Landsberger Marktrichters versorgt und kam somit auch des öfteren in den Genuß von Fleischspeisen, auch wenn er während der ersten Woche

⁸² THEODOR UNGER/FERDINAND KHULL, *Steirischer Wortschatz* (Graz 1903), 244.

⁸³ GAMERITH, *Tisch, Mahl und Speise* (wie Anm. 78), 166.

⁸⁴ SANDGRUBER, *Nahrungsmittelverbrauch* (wie Anm. 56), 12.

⁸⁵ *Ebda.*, 168.

⁸⁶ Über den Fleischkonsum in der Steiermark liegen wenige Untersuchungen vor, u. a. ADOLF POPPMEIER, *Fleischversorgung*. In: *BllfHK* 21/2 (1947), 49–60.

⁸⁷ SANDGRUBER, *Nahrungsmittelverbrauch* (wie Anm. 56), 13.

seiner Aufzeichnungen vom 17. bis 24. März (Karwoche) ohne Fleisch auskommen und sich mit Fisch begnügen mußte, denn es war noch Fastenzeit bzw. Karwoche, und von Aschermittwoch bis Ostersonntag war der Genuß von Fleischspeisen verboten. Dafür wurde dann zu Ostern besonders üppig dem Fleisch zugesprochen.

Auch Andreas Schluderpacher wartete offensichtlich schon ungeduldig auf das österliche Fleisch. Er bekam am Ostersonntag zu Mittag eingeweichtes Rindfleisch, Kalbfleisch und „Prätl“, dazu Kraut und Gerste sowie ein Viertel Wein, wozu er bemerkte: „Hiermit herrlich gelebt!“ Auch zum Abendessen gab es Rind- und Kalbfleisch. In der Osterwoche bekam er von Montag bis Donnerstag täglich Fleisch zum Mittag- und Abendessen und zwar Rindfleisch, Dämpfffleisch, Kalbfleisch, gebackene Leber, „Prätl“ (Brat = gehacktes Fleisch⁸⁸), „Lüangel“ oder „Lüangelprätl“. „Lüngerln“ sind feingeschnittene Rindlungen in Brühe und waren eine sehr beliebte Speise.⁸⁹ Am 2. April gab es zu Mittag „Reißl“, worunter ein Teil des Gekröses und zwar die aufgeschnittenen edleren Teile des Gedärms von Kälbern und jungen Rindern zu verstehen sind.⁹⁰ War vom Tisch des Marktrichters weniger Fleisch übriggeblieben, so mußte der Häftling mit etlichen kälbernen Füßln oder einer abgenagten Hirnschale von einem Saukopf, wie am 1. April beim Abendessen, zufrieden sein.

Am 29. März gab es zum Mittagessen Rindfleisch, „Flöckh“, Kraut, gebackene Leber und eine Halbe Wein. Im steirischen Sprachgebrauch kann „Fleck“ ein flacher Kuchen, der ausgeweigtelt, mit Rahm und abgerührtem Topfen bestrichen und im Ofen gebacken wird, verstanden werden, oder Speisen aus Eingeweiden zubereitet.⁹¹

Bei den Fleischspeisen überwogen Rindfleisch und Kalbfleisch, die offensichtlich bei den Fleischhauern des Marktes in regelmäßigen Abständen frisch zu kaufen waren. Einige Male ist von Saufleisch die Rede (29. April), am 30. Mai wird festgehalten, daß es ein geselchtes Fleisch zum Mittagessen, aber nur ein zusammengeklautbes, aufgewärmtes und zerweichtes Fleisch zum Abendessen gegeben habe; davon habe er nichts genossen, hielt der Häftling fest. Besonders vermerkt wird, daß zum Abendessen am 27. Mai etwas von einer übriggebliebenen Henne vorgesetzt worden sei. Geselchtes gab es auch am 5. September zu Mittag.

Nur selten bekam Andreas Schluderpacher Wurst zu essen, nämlich an drei Tagen hintereinander zwischen 3. und 5. Juni, und zwar zusätzlich zu

⁸⁸ UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 106.

⁸⁹ Ebda., 445.

⁹⁰ Ebda., 500.

⁹¹ Ebda., 238.

Rindfleisch bzw. Kalbfleisch. Rindswurst ist dreimal, am 7., 8. und 9. Oktober, vermerkt. Eine Ausnahme war auch das Herz in der Suppe am Abend des 11. Juni.

Während der vierzigstägigen Fastenzeit (von Aschermittwoch bis Ostern) und an allen Freitagen des Jahres erhielt der Häftling eine Fasten- oder Fischspeise. Am Dienstag nach dem Palmsonntag gab es beispielsweise zu Mittag Stockfisch, ebenso am Gründonnerstag, am Karfreitag dagegen zwei *Stückel* Fisch. Auch für Freitag den 12. Mai verzeichnet Schluderpacher zum Mittagessen zwei Stückel Fisch, zum Abendessen etwas von einem Bratfisch und einen Krebs. Einen Krebs aß Schluderpacher auch am 16. Mai.

Noch schlechter wie über Fleisch- und Getreidespeisen sind wir über die Art und Zubereitung von Gemüse in früherer Zeit unterrichtet. Daß Kraut in verschiedener Zubereitung das wichtigste Gemüse und der vorwiegende Vitaminspender vor allem während der Wintermonate war, ist bekannt. Bereits in der Dichtung des Seifried Helbling aus dem 13. Jahrhundert heißt es, daß den Bauern an Festtagen zum Fleisch auch Kraut und Gerstenbrein aufgetischt worden sei.⁹² In der Steiermark gab es drei Arten, dieses Massengemüse einzusäuern: im Rauch bähnen, mit siedendem Wasser überwellte Krautköpfe in Gruben konservieren (Grubenkraut) oder in Bottiche einschaben.⁹³ Wurde es gesotten, so sprach man auch von Kesselkraut.

Schluderpachers Aufzeichnungen bestätigen die Bedeutung des Krautes als Nahrungsmittel und erweitern unser Wissen in dieser Hinsicht. Abgesehen von den Sommermonaten, während deren auch im Haus des Markrichters Salat und Spinat gegessen und folglich auch dem Häftling gegeben wurde, bildete Kraut oder „Saukraut“ das wichtigste Gemüse.⁹⁴ Milchgesäuertes Gruben- und Sauerkraut sowie saure Rüben gab es fast täglich am Tisch der Bürger und Bauern unseres Landes und folglich auch für unseren Andreas Schluderpacher.⁹⁵ Wenn bei Schluderpacher von

⁹² VAVRA (wie Anm. 56), 6.

⁹³ VERENE ZESSNIK, Kraut und Krautkonservierung in der Weststeiermark. Ein Beispiel zur Nahrungsvolkkunde. Geisteswiss. Dipl.-Arbeit Graz (1988).

⁹⁴ Zur Geschichte des Krautes und der Krautkonservierung vgl. auch FRANZ EISELT, Von Krautgärten, Krautsiedern und „Krautallern“. Der Einfluß der klösterlichen Agrarkultur am Beispiel des Stiftes Vorau. In: BllfHK 68/4 (1994), 105–118. Für das Lavanttal vgl. OSKAR MOSER, Die letzten Lavantaler Krautgruben. Nach Aufzeichnungen von Dir. Herta Wittmann und Maria Huth aus Kampf und Theißenegg. In: Die Kärntner Landsmannschaft 1964/2, 10–12. DERS., Vom „Grubenkraut“ zum „Sauerkraut“. In: Beiträge zur Sachvolk Kunde (1977)/1, 4–7.

⁹⁵ FUCHS (wie Anm. 72), 39. Die Lektüre dieses Aufsatzes brachte für die Identifizierung der in Schluderbachs Spezifikation angeführten Speisen wenig Hilfreiches, weil seine Aufzeichnungen zu sehr aus dem Überlieferungsstand seiner Zeitzeugen gearbeitet sind.

„ungemachtem“ Kraut die Rede ist, dann war es wohl das roh vorgesetzte Kraut ohne weitere Zubereitung. Besonders hervorgehoben wird, daß am 23. April Kraut mit Nußöl gemacht am Speiseplan war. Das ist einer der wenigen Hinweise, wie das Kraut zubereitet war. Nußöl galt ebenso wie Kernöl als besonderer Leckerbissen, wurde aus Walnüssen gewonnen und in eigenen Ölstampfen gepreßt.⁹⁶

Mehrere Male zwischen August und Oktober⁹⁷ ist das Kraut als „Gelstenkraut“ näher bestimmt. Möglicherweise hängt dieses Wort mit der im bayrischen Sprachraum bekannten Bezeichnung „Gelstern“ für den Sturmhut (*aconitum* L.) zusammen; es gibt die gelbe Gelstern (*aconitum Lycoctonum*) und die blaue Gelstern (*aconitum napellus*).⁹⁸ Einige Male verzeichnet der Häftling, daß er „khell“ bekommen hat. Dabei dürfte es sich um Schnittkohl oder Kohl handeln.⁹⁹ Im Tiroler Sprachgebrauch – Andreas Schluderpacher stammte aus dem Pustertal – wird Kohl als „Keal“ bezeichnet.¹⁰⁰

Außer dem Kraut kannte man auch noch Rüben als über den Winter lagerfähige Gemüsefrucht; Rüben waren früher ein wichtiger Teil der Volksnahrung, nicht nur am Gei, sondern auch in den Städten und Märkten.¹⁰¹ Rüben gab es ebenso wie Sauerkraut auch für Andreas Schluderpacher das ganze Jahr hindurch als Zuspese; sie wurden mitunter auch „ungemacht“, also nicht mit Öl, Essig oder Gewürzen zubereitet, vorgesetzt, wie am 1. Mai. Ob und welches Öl beim Kraut oder auch beim Salat verwendet wurde, erfahren wir nicht.¹⁰² Rüben bildeten ebenso wie das Kraut vor allem während der vegetationslosen Jahreszeit einen wichtigen Vitaminspender.¹⁰³ Als zusätzliches Gemüse sind auch noch Karotten im Haus des

⁹⁶ ANNI GAMERITH, Ölgeräte und Stampfgebäude im Waldbauernlande. In: Sammeln und Sichten. Beiträge zur Sachvolkskunde. Festschrift für Franz Maresch zum 75. Geburtstag. Hrsg. von MICHAEL MARTISCHNIG (Wien 1979), 161. Für Kärnten vgl. OSKAR MOSER, Anken und Stampfen. In: Carinthia I 149 (1959), 523–566.

⁹⁷ 16., 22., 26., 27., 30. August, 2., 3., 6., 7., 9., 16., 17., 18., 23. und 24. September, 7. Oktober.

⁹⁸ J. ANDREAS SCHMELLER, Bayerisches Wörterbuch. Sammlung von Wörtern und Ausdrücken. 2 Bände (1827–1837), 903.

⁹⁹ UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 383: Kelchbrockerln = Schnittkohl.

¹⁰⁰ HERMANN WÖPFNER, Bergbauernbuch. Von Arbeit und Leben des Tiroler Bergbauern. 1. Band: Siedlungs- und Bevölkerungsgeschichte. Hrsg. v. NIKOLAUS GRASS. Schlernschriften 296. Tiroler Wirtschaftsstudien 47. Folge (1995), 644f.

¹⁰¹ FRITZ POPELKA, Leben und Treiben der steirischen Bürger im 17. Jahrhundert. In: Verklungene Steiermark (1948), 96.

¹⁰² Vgl. dazu GAMERITH, Ölgeräte (wie Anm. 96), 139–163.

¹⁰³ Vgl. dazu auch GÄNSER (wie Anm. 76), 78.

Marktrichters üblich gewesen. Ab 19. Juli finden wir Möhren im Speiseverzeichnis unseres Häftlings; mit diesen hatte er jedoch keine Freude, denn, so bemerkt er, diese könne er von Natur aus nicht genießen. Fast jedes Mal, wenn Möhren in den Kerker gebracht wurden, machte er diese Anmerkung.

Wie wichtig bis in unser Jahrhundert herauf jene Gemüsearten und Feldfrüchte waren, die man dauerhaft machen konnte, beweist ein Blick in Verlassenschaftsinventare früherer Zeiten, in denen in den meisten Bauernhäusern unter anderem Bohnen, Erbsen und Mohn verzeichnet sind.¹⁰⁴ Besonders die Bohnen kamen in verschiedener Zubereitung regelmäßig auf den bäuerlichen und bürgerlichen Tisch.¹⁰⁵ Andreas Schluderpacher verzeichnet sie meist als „pannen“. Diese konnten auch mit Gerste vermischt zubereitet werden, wie dies am 3. April beim Abendessen der Fall war, wozu bemerkt wird, daß es so den Bauern gegeben werde, es sich dabei also offensichtlich um eine in bäuerlichen Kreisen verbreitete und häufige Speise handelte. Auch Erbsen konnten in getrockneter Form über den Winter haltbar gemacht werden. Solche in Wasser gequollene und gekochte Erbsen vermerkt das Protokoll am 28. April.

Ab Anfang Mai verfügte man in der Küche des Herrn Marktrichters bereits über frischen Salat; erstmals finden wir ihn beim Abendessen am 2. Mai verzeichnet. Es gab ihn noch bis August. Ab Ende Mai finden wir auch Spinat als Gemüsebeilage. Eine Schwammspeise ist erstmals am 16. Juni verzeichnet, dann wieder am 22. Juni. Kraut, Rüben, Bohnen und Mohn, möglicherweise auch Erbsen, wurden nicht im Haus- oder Wurzgarten gezogen, sondern als Feldfrüchte, Kraut in eigenen Krautgärten. Salat und Spinat wurden ebenso wie die Möhren, die unser Häftling ebenfalls zu essen bekam, im Haus- oder Wurzgarten gezogen.¹⁰⁶

Einige Male ist ausdrücklich von Brot die Rede, doch dürfte es solches doch öfter gegeben haben, als es in dieser Aufzeichnung vorkommt; so mußte sich der Häftling am Abend des 23. und 24. März mit Brot und einem Viertel Wein begnügen. Daß es Brot offenbar zu den meisten Mahlzeiten gab, das geht aus einer Anmerkung zum Mittagessen des 10. Juli hervor: Das Rindfleisch war blutig, Sauerkraut und übriggebliebene Gerstenbrein vermischt und zusammengeschüttet; von diesem Mittagmahl habe er nichts genossen, sondern mit dem „liebseeligen“ Brot und Wein

¹⁰⁴ Zur Bedeutung dieser drei Feldfrüchte vgl. auch ebda., 77–91.

¹⁰⁵ Vgl. dazu KUNDEGRABER (wie Anm. 64), 193.

¹⁰⁶ Vgl. dazu MARIA KUNDEGRABER, *Der Baucngarten in der Steiermark*. Phil. Diss. Graz (1951).

vorlieb nehmen müssen. Auch am 21. August begnügte er sich mit Pfeffer und liebseligem Brot, als er ein stinkendes Wildbret zum Mittagessen bekam.¹⁰⁷

Selten fand eine Semmel ihren Weg in den Kerker, so am 12. April, als es zum Abendessen unter anderem eine Semmelschnitte mit aufgestrichenem Hirn gab. Am 1. Juni ist beim Abendessen eine geröstete Semmel verzeichnet, zum Nachtmahl des 23. Juni außer Salat, Gerste und Käse auch eine Semmel. Eine geröstete Semmel gab es auch zu Peter und Paul (29. Juni).

Getreide wurde nicht nur zu Brot verbacken; Gerste und Hafer gehörten in verschiedener Zubereitung zur Grundkost sowohl der Bürger als auch der Bauern.¹⁰⁸ Geradezu als Grundkost der ärmeren Volksschichten Europas galt die durch unterschiedliche Arbeitsvorgänge aufgeschlossene,¹⁰⁹ enthülste, gestampfte und dadurch entschaltete Gerste. Die gestampfte Gerste wurde als „Greiß“ bezeichnet.¹¹⁰ Gerste wurde nicht nur geröstet, sondern konnte auch gekocht werden und wurde dann als Brein bezeichnet.¹¹¹ Bereits in der Dichtung des Seifried Helbling aus dem 13. Jahrhundert ist Gerstenbrein („gerstbrin“) mit Kraut als Zulage zum Fleisch genannt.¹¹² Von einem solchen „Prein“ ist in der „Nahrungsspezifikation“ des Andreas Schluderpacher am 4. April und an vielen weiteren Tagen die Rede.¹¹³

Die älteste Form der Getreideaufschließung zur Nahrungsgewinnung ist ohne Zweifel das Quellen und Dörren zu Talgnn oder Talken.¹¹⁴ Es

¹⁰⁷ Zum Brot vgl. RICHARD PEINLICH, Der Brotpreis zu Graz und Steiermark im 17. Jahrhundert. Eine historische Studie. In: MHVSt 25 (1877), 103–174.

¹⁰⁸ Vgl. dazu ANNI GAMERITH, Ehrfurcht vor Korn und Brot (1958/1976). Eingesehen im StLA, HB C 4929.

¹⁰⁹ Vgl. dazu ANNI GAMERITH, Mühlen, Stampfen und Reiben. Altgeräte zur Getreideaufschließung und Ölf Fruchtzerkleinerung. In: Volkskundliche Zeitschrift für volkstümliche Sachkultur 4 (1981), 244–248.

¹¹⁰ ANNI GAMERITH, Die Nahrung des steirischen Bauern. In: Der steirische Bauer. Leistung und Schicksal von der Steinzeit bis zur Gegenwart. Steirische Landesausstellung (1966), 348.

¹¹¹ FUCHS (wie Anm. 72), 37.

¹¹² VAVRA (wie Anm. 56), 6.

¹¹³ Daß Brein eine altertümliche und wichtige Grundnahrungsform war, ist bekannt; auch in einem Bergnamen im obersten steirischen Murtal ist er erhalten: Kilnprein im Gebiet von Turrach. Dieser eigenartige Bergname leitet sich vom Imperativ „Kühl den Brein“ ab. Vgl. dazu ALFRED WEBINGER, Vom Bergnamen Kühlenbrein. In: Neue Chronik Nr. 26 (27. März 1955), 4.

¹¹⁴ Die Bedeutung des Getreides in verschiedener Zubereitung als uraltes Nahrungsmittel beschreibt GAMERITH, Ganzkorn (wie Anm. 81).

dürfte wohl die urtümlichste Form der Getreidenahrung sein:¹¹⁵ Das Getreidekorn wird stark zum Quellen gebracht, danach getrocknet oder geröstet.¹¹⁶ Durch diese Urtechnik löst sich die Hülle vom Kern, der damit genießbar wird. In dieser Technik aufgeschlossener Hafer war in der gesamten oberen Steiermark, im Koralmgebiet und in der Waldheimat üblich und als Habertalgg bekannt.¹¹⁷ Anni Gamerith bezeichnet die Talgg als ausgesprochen bäuerliches Essen, das den Bürgern unbekannt gewesen sei.¹¹⁸ Daß Talgg aber zumindest im Markt Landsberg durchaus üblich waren, beweisen einige Eintragungen in Schluderpachers Verzeichnis; beispielsweise vermerkt er, daß das Abendessen am 7. Mai aus Rindfleisch, Talggnudel in Milch und Rüben bestanden habe. Das Mittagessen am 13. Juli bestand aus Suppe, *dalgennudl* und Bohnen.

Darüber hinaus kannte man in unserem Land drei Nahrungshirsen: Hirsch (Rispenhirse), Pfennig (Kolbenhirse) und Himmeltau (Bluthirse)¹¹⁹ sowie Buchweizen (Heiden), der in der Südoststeiermark in enthülster und kochbereiter Form gleich den Hirsen ebenfalls als „Greiß“ bezeichnet wird.¹²⁰ In gekochter Form werden diese Speisen als „Brein“ bezeichnet.¹²¹ Der extrem frostempfindliche Heiden scheint im 14. Jahrhundert in der Steiermark eingeführt worden zu sein und war bis zum Siegeszug des Türkischen Weizens ab dem ausgehenden 17. Jahrhundert eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel vor allem der bäuerlichen Bevölkerung.¹²² Am 21. März gab es zum Abendessen unter anderem Heidenbrein. Einen Heidenbrein mit Kalbfleisch und Rüben bekam der Häftling auch am 22. April zum Abendessen.

¹¹⁵ Vgl. dazu auch K. RHAMN, Talken und Geißlitz. In: Carinthia I 99 (1909), 209–222.

¹¹⁶ ANNI GAMERITH, Bevorzugte Stellung der Mehlspeisen in österreichischen Ländern. In: ÖZVK N.S. Band XXXIV. Gesamtserie 83 Heft 2 (1980), 69–99.

¹¹⁷ GAMERITH, Nahrung (wie Anm. 110), 347–349.

¹¹⁸ ANNI GAMERITH, Arten und Wandel der Getreidebreie am Beispiel des Landes Steiermark mit weiteren Bezügen. Ethnological Food Research. Vorträge des zweiten Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung Helsinki August 1973 (Helsinki 1975), 83. EDITH HÖRANDNER, Morgenmahlzeiten werktags im Sommer vor dem Ersten Weltkrieg. In: Österreichischer Volkskundeatlas, Kommentar, 6. Lieferung, 2. Teil, (Wien 1980), 51–66.

¹¹⁹ Vgl. dazu KUNDEGRABER, Ernährung (wie Anm. 64), 188–189.

¹²⁰ ANNI GAMERITH, Hirsch und Pfennich. In: BlfHK 21/2 (1947), 49–60. OTTO LAMPRECHT, Himmeltau. Zur Geschichte landwirtschaftlicher Reliktpflanzen in Steiermark. In: BlfHK 23/1 (1949), 6–11. DERS., Pfennich und Himmeltau. In: Das Joanneum 5 (1941), 64–72.

¹²¹ GAMERITH, Nahrung (wie Anm. 110), 349–352.

¹²² GAMERITH, Nahrung des steirischen Bauern (wie Anm. 66).

Um geröstete Gerste handelt es sich wohl, wenn es beispielsweise am 19. März heißt, Schluderpacher habe angebrannte Gerste bekommen. Gerste gab es überhaupt sehr oft als Zuspeise. Als am 3. April zum Abendessen Gerste mit Bohnen vermischt in den Kerker gebracht wurden, vermerkt dazu Andreas Schluderpacher, daß diese Speise den Bauern gegeben werde, also offensichtlich eine typisch bäuerliche Kost war.

Am 2. April gab es zum Abendessen außer Kalbfleisch, gebackener Leber und Rüben auch noch ein *Millichkhoch*; mit welchem Getreide die Milch eingedickt worden war, geht daraus nicht hervor. Am 6. und 13. April wurde zum Abendessen erstmals Brennkoch vorgesetzt. Damit ist ein Brei gemeint, der je nach Speiselandschaft aus verschiedenen Mehlen hergestellt werden kann. Diesem „Koch“ im bayrisch-salzburgischen Sprachgebrauch entspricht in Tirol das „Mus“. In unserem Fall dürfte mit „Brennkoch“ der „Brennsterz“ gemeint sein, eine kräftige Speise, die Hauptnahrung der Holzknechte war: Weizenmehl wird mit siedendem Wasser oder mit Milch abgebrannt, zu einem festen Nockerlteig abgeschlagen und schmarnartig in viel Schmalz herausgebacken. Im steirischen Sprachgebrauch wird darunter eine Art geschmalzener Sterz aus Weizenmehl und Wasser verstanden.¹²³ Vielfach wird dieser Brennsterz auch als „Mus“ bezeichnet, der mit dem „Muaser“ fein zerstoßen wird.¹²⁴ Einmal stand „Brennmus“ am Speiseplan des Landsberger Marktrichters; auch davon hat der Häftling bekommen; es war am 13. April.

Bereits die erste Eintragung des Andreas Schluderpacher am 17. März 1663 verzeichnet „Mueß“, das auch später des öfteren zu finden ist. Das Wort „mus“ im weitesten Sinn bezeichnet eine gekochte, besonders breiartige Speise und ist auf westgermanisch *mosa = Speise, zurückzuführen. Zu dieser Wortfamilie gehört übrigens auch „Gemüse“. „Mus“ ist also ein alter, umfassender Begriff für Speise, Nahrung im Sinne von Nahrungsmittelvorrat überhaupt. Das klingt auch noch in der mittelalterlichen Bezeichnung „Mushaus“ für Küche oder Vorratskammer nach.¹²⁵ Im oberen Ennstal wird Mus so hergestellt: Mehl gesalzen, mit siedendem Wasser ein Teig gemacht und in Fett geröstet. Koch und Mus sind jedoch nicht immer gleichzusetzen, sondern werden in vielen Gegenden unterschiedlich zubereitet.¹²⁶ In der Steiermark versteht man unter einem Koch einen weichen Brei im Gegensatz zur Talken oder Kornbrei, bei dem das

¹²³ UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 115.

¹²⁴ HÖRANDNER (wie Anm. 118), 69.

¹²⁵ Ebd.

¹²⁶ GAMERITH, Getreidebreie (wie Anm. 118), 80–113.

Korn gequollen und geröstet und zum Brein, dem Körnerbrei aus enthülstem Ganzkorn, zubereitet wird.¹²⁷ Einige Male stand „Kleinbrein“ auf dem Speiseplan, so beispielsweise am 19. April. Darunter ist im steirischen Sprachgebrauch Hirsebrein zu verstehen.¹²⁸

Knödel als Beilage oder Suppeneinlage scheint zumindest im Haus des Landsberger Marktrichters nicht so häufig gewesen zu sein, wie dies später und teilweise bis heute der Fall ist. Erstmals ist ein Knödel beim Abendessen des 18. Mai genannt, und zwar nicht als Fleischzuspeise, sondern mit Salat und Brennkoch als Hauptspeise.

Wie bereits oben angedeutet wurde, hatte um die Mitte des 17. Jahrhunderts Mais als Nahrungsmittel noch nicht Eingang in die Küche des Landsberger Marktrichters gefunden, zumindest kommen Speisen aus „Türkischweizen“ in den hier behandelten Aufzeichnungen nicht vor, obwohl Mais bereits seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts auch in der Steiermark bekannt war. Daß die Kartoffel noch nicht am Speiseplan aufscheint, bedarf keiner weiteren Erklärung, Kartoffeln waren in der Steiermark im 17. Jahrhundert überhaupt noch nicht bekannt; erst für die Zeit um 1740 gibt es erste Nachrichten, daß man in unserem Land von dieser neuen Frucht Kenntnis hatte; es sollte aber noch gut ein halbes Jahrhundert dauern, bis die Kartoffel allmählich als Feldfrucht von breiteren Kreisen des Landvolkes angenommen und bald zum eigentlichen Volksnahrungsmittel wurde.¹²⁹

Obst gab es zumindest für den Häftling Schluderpacher nur selten: Zum Nachtmahl am 13. und 21. April Zwetschken; gemeint sind wohl gedörnte bzw. getrocknete Zwetschken. Zwetschken sind auch am 5. Mai verzeichnet. Am 13. September vermerkt Andreas Schluderpacher in seiner „Nahrungsspezifikation“, daß er zum Abendessen Birnspalten bekommen habe.

Überraschend häufig und in verschiedener Form scheinen in Schluderpachers Verzeichnis „Nudeln“ auf. Das Wort „Nudel“ taucht erst im 16. Jahrhundert und leitet sich von „Teig abmudeln“, d. h. ihn abgreifen und lange Teigschlangen (Nudeln) rollen, ab. Nudel kann daher jede festere Teigspeise bedeuten.¹³⁰ Auf die vielfältigen Bedeutungsinhalte dieses Begrif-

¹²⁷ Ebd.

¹²⁸ UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 392.

¹²⁹ ROMAN SANDGRUBER, Die Einführung der Kartoffel in Österreich. Sozialgeschichtliche und volkskundliche Interpretation. In: Sozialer und kultureller Wandel in der ländlichen Welt des 18. Jahrhunderts (Wolfenbüttel 1982) (= Wolfenbütteler Forschungen 16), 163–194.

¹³⁰ GAMERITZL, Mehlspeisen (wie Anm. 116), 74–75.

fes wurde mehrfach hingewiesen; jedenfalls handelt es sich dabei um eine Teigspeise in verschiedener Form und Größe.¹³¹ Die vorgefabrizierten, haltbaren und verkäuflichen, getrockneten Nudeln (Schnittnudeln) aus Kochteig begannen erst die Nudelmacher und erst spät die steirischen Bauersfrauen herzustellen.

Nudeln waren offensichtlich ein wichtiger Teil des bäuerlichen und bürgerlichen Speiseplanes und wurden auch in verschiedener Form zubereitet. Am 6. April vermerkt das „Speiseprotokoll“ u. a. zu Mittag gefüllte Nudeln, am 7. April zu Mittag geschabte und am Abend gewärmte Nudeln. Ausdrücklich genannt werden beispielsweise „geschabte Nudeln“. Damit dürfte wohl nicht der runde, kleine Kuchen oder das Weckenbrot aus Weizen oder Roggen gemeint sein, die mancherorts auch im steirischen Sprachgebrauch als „Nudel“ bezeichnet werden, es wird darunter wohl ein geschabter Teig ähnlich den späteren Schnittnudeln oder den „Spätzle“ zu verstehen sein. Nudeln konnten aber auch mit einer Fülle versehen sein; mehrmals gab es nämlich solche gefüllten Nudeln auch für Andreas Schluderpacher in seiner Haftzeit. Die „Reißnudl“, die am Abend des 24. April verzeichnet sind, waren wohl mit zerkleinerten Innereien gefüllt; mit „Reißl“ bezeichnet man einen Teil des Gekröses, und zwar die aufgeschnittenen edleren Teile des Gedärms von Kälbern und jungen Rindern, wie bereits oben erklärt wurde.¹³² Auf ähnliche Weise werden die Kärntner (Kas-) Nudeln hergestellt: Der Teig wird in viereckige oder runde Flecken geschnitten, diese gefüllt, in Salzwasser gekocht und abgeschmalzen.¹³³ Auf ähnliche Weise werden bzw. wurden in der Weststeiermark die sogenannten Heiligengeist- oder Pfingstnudeln bereitet: In Edelschrott stellte man beispielsweise die Pfingstnudeln aus einem großen Teigfleck her, gefüllt mit einer Mischung von Semmeln, Eiern, Milch und Lustkräutl; er wird in Fett gebacken. Die Heiligengeistnudel wird aus mürbem Teig hergestellt und mit einer Mischung von Rahm, Hirse und Bertram (*Anthemis pyrethum*) gefüllt und ebenfalls in Schmalz gebacken.¹³⁴ Die bäuerliche Küche früherer Jahrhunderte kannte eine Fülle verschiedener Nudelgerichte im ursprünglichen, weiteren Sinn des Wortes.¹³⁵ Möglicherweise gehen „Nudel“ und „Knödel“ auf eine gemeinsame Bedeutungswurzel zurück.

¹³¹ Vgl. dazu WALTTRAUT ROTTENBACHER, Volkstümliche Speisennamen aus der Steiermark. Phil. Diss. Graz (1941), bes. 42–57.

¹³² UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 500.

¹³³ ROTTENBACHER (wie Anm. 131), 47.

¹³⁴ Ebda., 47.

¹³⁵ ANNI GAMERITH, Festliche Brauchtumsgebäcke im oberen Ennstal. In: Da schau her. Beiträge aus dem Kulturleben des Bezirkes Liezen. 3. Jg. Nr. 2 (1982), 19–23.

Nur einige Male finden wir Eier verzeichnet; Am 27. April gab es zu Mittag außer Suppe, geschabten Nudeln und Bohnen noch drei Eier, ebenso am 27. April. Käse kommt in der Verpflegung unseres Häftlings nur selten vor: einmal am 2. Juni zum Abendessen und noch einmal am 23. Juni. Das überrascht nicht wirklich, denn wir wissen, daß zwar noch bis ins 15. Jahrhundert viele Bauergüter besonders in den gebirgigen Landesteilen sogenannte „Schwaigen“ mit reiner Milchwirtschaft und Käseverarbeitung waren; die meisten dieser auf Käserzeugung eingestellten Schwaigen haben ab dem 16. Jahrhundert diese einseitige Wirtschaftsform aufgegeben.¹³⁶ Um 1500 bewirkte die Erfindung des drehbaren Butterfasses, des „Rührkübels“, den Wandel von der alten Fettkäseerei zu Butter-, Butterschmalz- und Magerkäseherstellung; seither wurde Käse nur mehr in geringerem Ausmaß erzeugt.¹³⁷

Wie nicht anders zu erwarten, war die Qualität der dem Häftling gereichten Speisen nicht immer die beste; mehrmals beklagt er sich darüber, daß er – wie beispielsweise am 5. April – gestunkenes Fleisch oder an einem anderen Tag verbrannte oder bereits verdorbene Speisen vorgesetzt bekommen habe, und macht aus seinem Ekel kein Hehl. Über gestunkenes Fleisch beklagte sich Schluderpacher auch am 16. April. Nicht selten hat er von derart verdorbenen Speisen nichts oder nur Teile davon angerührt, so daß und er sich des öfteren mit leerem Bauch zur Ruhe begeben mußte. Manchmal waren es außerdem nur noch klägliche Überreste vom Tisch des Marktrichters, die zu ihm in den Kerker gebracht wurden. Zum Abendessen am 8. April wird vermerkt, daß es außer Dämpffleisch noch drei Brocken Brat gegeben habe, von dem jedoch die Haut abgenagt worden sei; es habe so ausgesehen, wie man es den Hunden vorwerfe. Am folgenden Abend bekam er zwar Fleisch, das habe jedoch ausgesehen wie lauterer „Rangwerch“, und die Nudeln wären so gewesen, wie man damit die Kopauner (kastrierte Hähne) zum Mästen mit Futter „schopp“. Im steirischen Sprachgebrauch wird unter „Ranchwerk“ das Geschnaube oder Geschnarche verstanden, jedenfalls ein abwertender, deprivativer Bedeutungsinhalt.¹³⁸ Auch am Abend des 5. September seien die Nudeln, womit man die Kopauner schoppt, so gut gewesen, ätzt Schluderpacher, daß sie der Gerichtsdieners nicht habe essen können.

Ein andermal wiederum bestand das Abendessen *von einen meisten theils abgenagten saukhopfund ein übergeblibne und ganz zu pullver verprente*

¹³⁶ ADOLF GSTIRNER, Die Schwaighöfe im ehemaligen Herzogtum Steiermark. In: ZHVSt 31 (1937), 1–86.

¹³⁷ GAMERITH, Nahrung des steirischen Bauern (wie Anm. 66), 86–87.

¹³⁸ UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 490.

löber, daß mans zerreiben hat khüenen (18. April). Ernstliche Bedenken bekam Schluderpacher am 28. April beim Abendessen, als man ihm eine Suppe vorsetzte, in der ein toter Krebs schwamm. Als „lauteres Rangwerk“ wurde auch das Abendmahl (Rind- und Kalbfleisch) am 30. April empfun- den. Das Abendessen des 4. Juli bestand aus Dämpffleisch und einem „beigeschütteten“ Brocken Kalbfleisch sowie einer aufgewärmten Gerste, in der sich ein Strohhalme und anderes „Gestreißwerk“ befanden. Er habe deshalb „Bedenken geschöpft“, vermerkt Schluderpacher, und davon nichts gegessen. Am 23. Juli gab es Rindfleisch in fünf Brocken, wie man es den Hunden vorwerfe, hielt Schluderpacher empört fest.

Mehrmals war das „Saukraut“ kohlschwarz, und davon habe er nichts genießen können, notiert Schluderpacher. Dann seien eben nur noch Rüben und Gerste sein Nachtmahl gewesen. Am Sonntag, dem 1. April, beklagte er sich, daß das Sauerkraut „reverendo“ (mit Verlaub) kohlschwarz gewesen sei, so daß selbst der Gerichtsdienner davon nichts genossen habe.¹³⁹ Auch am Montag war das Sauerkraut kohlschwarz; er habe davon abermals nichts gegessen. Mehrmals waren die vorgesetzten Nudeln ungenießbar; so vermerkte Schluderpacher zum 21. April, er habe gewärmte, geschabte *nuddl als wans die hundt reverendo* [mit Verlaub] *gespiben heten* bekommen; davon habe er nichts genießen können, so daß sein Mittagmahl lediglich aus Bohnen bestanden habe. Das Abendessen am 26. Juli bestand aus aufgewärmtem, gestunkenem Fleisch und einer ganz versalzenen, übrig gebliebenen Brein.

Als eine Zumutung empfand Schluderpacher am 2. Mai sowohl das Mittag- als auch das Abendessen: Zu Mittag gab es ein gewärmtes Lüngl, darin ein Brocken eines Dämpffleisches, aber alles *verwaikhter* (aufge- weicht), und dazu Gerste, und alles sei nur „beigeschüttet“ gewesen. Von diesem Essen habe er nichts genießen können; auf sein freundliches Ersuchen sei er vom Herrn Decrignis „gespeist“ (verköstigt) worden. Dabei dürfte es sich um den sicher von 1658 bis 1662 nachweisbaren Markt- richter Georg Decrignis handeln, der höchstwahrscheinlich auch noch 1663 dieses Amt ausgeübt hat, wie bereits oben berichtet wurde.

Das Abendessen am 2. Mai war offensichtlich um nichts besser als das Mittagessen: Salat, ein aufgewärmtes, zwei Tage altes Bratl in einer Suppe, Nudeln in Milch, mit denen man die Kopauner schopppt. Auch davon habe er nichts gegessen und habe sich also mit leerem Bauch zur Ruhe gelegt. Der folgende Tag ließ sich um nichts besser an: Das in eine Suppe geworfene Bratl war bereits drei Tage alt, ganz aufgeweicht und graulich anzusehen; er

¹³⁹ Auch am 5. September war das Sauerkraut kohlschwarz, so daß es der Gerichtsdienner niemals genossen habe.

habe sich mit Sauerkraut und Gerste begnügt. Im Kalbfleisch des Nachtmahls vom 6. Juni waren bereits Maden, und am folgenden Tag erwies sich das eingesalzene Rindfleisch innen noch ganz grün und, wie schon so oft, *abscheulich anzusehen*. Auch das eingebeizte Brätl vom 10. Juni war ungenießbar und stank genauso wie das Fleisch in der Suppe der Abendmahlzeit. Als ihm am 11. Juli zu Mittag Rindfleisch und Sauerkraut sowie aufgewärmte Brein in einem unsauberen Häfen gebracht wurde, rührte er das Essen ebenfalls nicht an. Am 21. August war zu Mittag das Rindfleisch innen abermals noch ganz grün; das Wildbret in Pfeffer, das zusätzlich kam, habe gestunken wie ein Aas; davon habe er nur den Pfeffer und das „liebseelige Brot“ genommen. Auch am Abend war das Rindfleisch grün und stinkend. Am folgenden Tag aß er abermals nicht von dem ihm vorgesetzten gestunkenen Rindfleisch in einer Knoblauchsuppe.

Zwischen dem Tisch des Marktrichters und der Mahlzeit des Häftlings war offensichtlich noch der Gerichtsdienner eingeschaltet, der noch vor Andreas Schluderpacher mit Essen versorgt wurde; was er überließ, scheint erst in den Kerker gelangt zu sein, denn am 23. April vermerkte der Malefizhäftling recht sarkastisch, daß die ihm vorgesetzte Nachtmahlzeit bestehend aus Kalbfleisch, Rüben und Nudeln so „gut“ gewesen sei, daß sie der Gerichtsdienner nicht habe essen können. Und als es zum Abendessen am 9. Juli Salat und Dämpffleisch und dazu „Piessen“ gab, konnte er sich folgende wortspielerische Bemerkung nicht verbeißen: „Nota Bene: Ich büße hier genug!“ Im Tiroler Sprachgebrauch – und Andreas Schluderpacher stammte aus dem Pustertal – versteht man unter „Pießl“ Mangold (*beta vulgaris*); Mangold verwendete man namentlich im Puster- und Eisacktal zur Bereitung des Salates und mit Schotten (Topfen) vermischt zum Füllen der „Türtlan“ und „Schlutzkrapfen“.¹⁴⁰ Am 21. Mai war das Sauerkraut abermals kohlschwarz, und auch der Gerichtsdienner habe es nicht essen wollen. Am 22. Mai war das in eine Krensuppe gegebene aufgewärmte Kalbfleisch abermals grauslich anzusehen und ungenießbar; so blieb nur noch das Kleinbrein übrig, um den leeren Magen zu füllen.

Andreas Schluderpacher war aber auch durchaus dankbar für ein gutes Essen, worauf er offensichtlich größten Wert legte, und vermerkte dies auch in seinen Aufzeichnungen. Daß er am Ostersonntag „herrlich gelebt“ habe, davon haben wir schon gehört. „Herrlich gelebt“ hat er auch, als er am 12. April zum Abendessen Kalbfleisch, Dämpffleisch, ein gebackenes Füßl und eine Semmelschnitten mit aufgestrichenem Hirn bekam. Und herrlich fand er es auch, als es zum Abendessen am 25. April Kalbfleisch, Rüben, Brat, Gerste und einen Halben Wein gab, oder am Fronleichnamfest zu

¹⁴⁰ WOPFNER (wie Anm. 100), 645.

Mittag Rindfleisch, gutes Kraut, etwas von einer Spensau,¹⁴¹ Salat, etliche Krebse und Gerste.

Als ein besonderes (*absonderliches*) Wunderzeichen empfand es der arme Andreas Schluderpacher, als er zum Mittagessen am 8. Juli außer Rindfleisch und gutem Kraut mit einem halben gebratenen Hendl „begnadet“ worden ist, und setzte deshalb zu dieser Anmerkung ein großes Kreuz. Das eingemachte Hendl, das ihm am 20. August vorgesetzt wurde, hat allerdings bereits zu stinken angefangen.

Ab der zweiten Julihälfte findet sich in der Verpflegung des Andreas Schluderpacher wiederholt Schafffleisch, so zum Beispiel am 30. Juli zum Mittag- und zum Abendessen. Zum Abendessen des 1. August erhielt er aufgewärmtes Schafffleisch, das allerdings abscheulich anzusehen gewesen sei. Auch in den folgenden Wochen wurde mehrmals Schafffleisch vorgesetzt, das jedoch meistens als ungenießbar oder grauslich empfunden wurde, wie zum Beispiel am 8. August. Diesem ungenießbaren oder verdorbenen Schafffleisch gab der Häftling die Schuld, als er am 9. August zwischen vier und fünf Uhr nachmittag Fieber bekam und dieses längere Zeit nicht mehr los wurde. Fortan weigerte er sich, Schafffleisch zu essen.

Ab Anfang September verschlechterte sich die Verpflegung des Häftlings zusehends: Das Fleisch war verdorben, die Suppe nur zusammen gewaschen, Gerste, Fleischreste und Speiseüberreste einfach zusammengesüttet, „bei- oder hierangeschüttet“, wie er sich ausdrückte. Zum Abendessen bekam er am 12. September übriggebliebene Gerste und beige-schüttete Reste, wie man sie den Schülern auf der Gasse austeile, lesen wir in seinen Aufzeichnungen. Das Abendessen am 16. September bestand aus aufgewärmter Brein, die das Gesinde übriggelassen hatte; da er die Möhren „von Natur aus“ nicht essen konnte, blieb ihm als Nachtmahl abermals nur das liebe Brot.

Als besonders bitter vermerkt Andreas Schluderpacher jedesmal, wenn er keinen Wein erhielt, denn für gewöhnlich konnte er zu Mittag und zur Nacht jeweils mit einem „½ Wein“ rechnen, womit ein halbes Maß gemeint ist. Seltener bekam er ein Viertel Wein. Vom 7. Oktober an erhielt er überhaupt keinen Wein mehr. Diese Verschlechterung seiner Verpflegung veranlaßte ihn zu einer Beschwerde über den Landsberger Marktrichter und zu einem Gesuch an den Landrichter um Beseitigung dieses Übelstandes.

Am 15. Oktober langte beim Hauptmann der salzburgischen Herrschaft Landsberg, dem hochfürstlich-salzburgischen Truchseß Johann Ge-

¹⁴¹ Spanferkel = ein junges, noch saugendes Tier. Vgl. UNGER/KHULL (wie Anm. 82), 522 s. v. Spänlamm.

org von Freysung, dieses Bittgesuch des Andreas Schluderpacher ein mit der Bitte, ihm gnädigst die notwendigen Lebensmittel zu verschaffen. Er behelge ihn nur widerwillig mit diesem kurzen Schreiben, beteuerte Andreas Schluderpacher, aber es sei allgemein „wissentlich“, daß man einem Gefangenen die Lebensmittel zu reichen schuldig sei oder ihn zu entlassen habe. Nun habe ihm aber der Herr Richter (Marktrichter von Landsberg) bereits den sechsten Tag den Wein nicht zugeteilt, und weil er *gar schlecht mit der speiß alß kbraut und fleisch unnd dasselbe maistenthails gestunkhen ist, dahero der wein zu meiner underhaltung das beste sein mueß*, so wolle ihm der Marktrichter zwar einen Wein reichen, den er selbst nicht trinken möge und sich selbst anderweitig damit versehen. Er leide an Speis und Trank not, und diese ihm abgehenden Lebensmittel hätten schon zum öfteren große Krankheiten verursacht. Er wende sich an ihn, *damit mir aber betriebten gefangnen die nottwendigkeithen verschafft werden, weillen ich auch nicht gar die geringste perschan bin*. Deswegen gelange an den Landrichter die untertänige Bitte, er geruhe von höherer Obrigkeit wegen dem Herrn Marktrichter ernstlich aufzuerlegen, daß er ihn gebührendermaßen mit Speis und Trank ohne weitere Klagen versehe, denn, so schein er gewiß hoffen zu dürfen, es werde seine Sache bald ein Ende nehmen.

Die Verpflegung des Häftlings Andreas Schluderpacher, die aus der Küche des Marktrichters kam, hat sich jedoch nicht gebessert. Am 20. Oktober 1663 schrieb Andreas Schluderpacher abermals einen Beschwerdebrief an den Hauptmann der Herrschaft Landsberg, Johann Georg von Freysung, und fügte zwei Beilagen an. Laut Beilage A habe er vor der Abreise des Landrichters ein Memorial und während seiner Abwesenheit beim Amtsschreiber ein „Handbriefl“ eingereicht mit der Bitte, darüber einen Ratschlag zu erteilen oder aber dem Marktrichter ernstlich aufzuerlegen, ihm Speise und Trank gebührendermaßen zu verschaffen. Er habe aber auf beide Schreiben keine Antwort erhalten. Er könne bei der ihm gereichten Kost nicht bestehen, besonders wegen „Benchmung“ (Entzug) des Weins, der seine letzte Unterhaltung sein müsse. Weil er, so schrieb er weiters, *ohne Ruemb zu melten*, nicht von geringstem Geschlecht herrühre und in einer solchen Verwandtschaft stehe, daß er sich deren nicht zu schämen habe, lebe er in der Zuversicht, seine Gnaden, der Hauptmann, werde das in Obacht nehmen und zwischen einem ehrlichen Biedermann und einem *disfammosischen* doch wohl einen Unterschied sehen. Wenn sich aber des Herrn Marktrichters Subsistenz (Lebensunterhalt) nicht höher als zu Kraut, gestunkenem Fleisch und Entziehung des Weins erstrecken sollte, möchte er, Schluderpacher, das nicht zu entgelten haben. Aus den oben angeführten Gründen gelange an den Herrn Landrichter als die höhere Instanz sein untertäniges Anrufen und Bitten, er geruhe, weil er bei des

Herrn Marktrichters geringer Kost und durch die Entziehung des Weines nicht bestehen könne, einem ehrsamem Rat durch ein Dekret mit aller Schärfe aufzuerlegen, daß ihm von dort aus die gebührenden Rechte und Verköstigung mit Speis und Trank unverzüglich zukommen. Er hoffe, daß sein Prozeß bald ein Ende gewinnen werde, wenn nur die Herren von Landsberg keinen Verzug bewirkten.

Mit 22. Oktober 1663 brechen die Aufzeichnungen des Andreas Schluderpacher über seine Verpflegung im Kerker von Landsberg ab. Er unterfertigte diese „Spezifikation“ eigenhändig und bestätigte deren Richtigkeit mit seinem Siegel. Sie dienten ihm als Beleg für seine mangelhafte Verpflegung und als Beilage zu seinem Gesuch. Außer den reichlichen Informationen über die Verpflegung eines zum Tode verurteilten Malefizverbrechers über den Zeitraum von sieben Monaten finden wir in diesem Verzeichnis eingestreut mehrmals persönliche Bemerkungen des Häftlings, die uns neben seinen Briefen und Gesuchen einige berührende Einblicke in seine seelische Verfaßtheit vermitteln.¹⁴²

3. Edition des Gefängnistagebuches

Die Aufzeichnungen, die Andreas Schluderpacher während seiner Haft in der Keichen des Landsberger Marktrichters zwischen März und Oktober 1663 verfaßte, sind von seiner eigenen Hand geschrieben, eigenhändig unterfertigt und mit seinem Siegel bestätigt. Die Transkription erfolgte nach paläographischen Grundsätzen, wobei Eigennamen grundsätzlich groß, alle übrigen Worte klein geschrieben werden.¹⁴³ Das scheint insofern gerechtfertigt, als der Verfasser dieses Tagebuches keineswegs einheitlich die Groß- und Kleinschreibung handhabte und nicht selten schwer zu entscheiden ist, ob es sich um Groß- oder Kleinbuchstaben handelt.

¹⁴² Zur Auswertung von Tagebüchern und tagebuchähnlichen Aufzeichnungen vgl. WINFRIED SCHULZE, Ego-Dokumente. Annäherung an den Menschen in der Geschichte. In: BEA LUNDT und HELMA REHMÖLLER (Hrsg.), Von Aufbruch und Utopie. Perspektiven einer neuen Gesellschaftsgeschichte des Mittelalters. Festschrift Ferdinand Seibt (1992), 417–450. GUSTAV RENÉ HÖCKE, Europäische Tagebücher aus vier Jahrhunderten. Motive und Anthologie (1986), 57.

¹⁴³ Zu den Editionsgrundsätzen neuzeitlicher Texte vgl. JOHANNES SCHULTZE, Richtlinien für die Textgestaltung bei der Herausgabe der Quellen zur neueren deutschen Geschichte. In: Blätter für deutsche Landesgeschichte 102 (1966), 1–10. W. BESCH, Zur Edition von deutschen Texten des 16. Jahrhunderts. In: *Alemanica*. Festschrift für B. Besch (Baden 1976), 329–411. IVAN FILIPOVIC, Grundsätze der wissenschaftlich-kritischen Veröffentlichung historischer Dokumente. In: *Archivskog Vjensika* 15 (1972), 127–211.

Notta der geraichten cosst Anno 1663

[März]

*Sonabend 17. Marty**Zu mitag: supen, khraut, mueß, pannen, khein wein. Zu nacht: prott, ½ wein.**Palmbtag, 18. deto, sontag.**Zu mitag: supen, khraut, stokhfisch, pannen, khein wein. Zu nacht: supen, prözensuspen, khell, mueß, khein wein.**Mantag 19. deto.**Zu mitag supen, ungemachtes khraut, nudl, angebrendte gersten. ½ wein. Zu nacht: salat, stokhfisch, khell, khein wein.**Ertag 20. deto.**Zu mitag supen, stokhfisch, nudl, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, khell, prözensuspen, prein, ½ wein.**Mitwoch 21. deto.**Zu mitag: supen, ungemachtes khraut, nudl, pannen, ½ wein. Zu nacht: prözensuspen, khell, haidtenprein, ½ wein.**Donerstag 22. deto.**Zu mitag: supen, stokhfisch, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, prözensuspen, khell, ½ wein.**Freytag 23. deto.**Zu mitag: supen, khraut mit nußöll gemacht, zway stikkel fisch. panen, ½ wein. Zu nacht: prott, ½ wein.**Sonabend 24. deto.**Zu mitag: supen, khraut mit nußöll gemacht, 2 stikkel fisch, stokhfisch, ½ wein. Zu nacht: prott, ½ wein.**An Ostertag. Sontag 25. deto.**Zu mitag: eingeweichts ründtfleisch, khälberes fleisch, khraut, prätl, gersten, ¼ wein. Hiemit herlich gelöbt. Zu nacht: ründtfleisch, khälberes fleisch, khell, gersten, ½ wein.**Mantag 26. deto.**Zu mitag: ründtfleisch, khraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: themppfleisch, khälberes, khell, gersten, ½ wein.**Ertag 27. deto.**Zu mitag: ründtfleisch, khälberes, khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: themppfleisch, lüngelprätl, gersten, ½ wein.*

Mitwoch 28. deto.

Zu mitag: gewärmbtes khälberes fleisch, khraut, vischl, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rieben, ½ wein.

Donerstag 29. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, flökh, khraut, gebachne löber, ½ wein. Zu nacht: lüangel, rieben, prätl, ½ wein.

Freytag 30. deto.

Zu mitag: supen, khraut, nudl, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, khell, mueß, ½ wein.

Sonabend 31. deto.

Zu mitag: supen, khraut, mueß, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, rieben, mueß, ½ wein.

[April]

1. Appril, Sontag.

Zu mitag: ründtfleisch, khollschwarz reverendo¹⁴⁴ saukhraut, solicher der gerichtsdienner nicht genossen hat, gersten, ½ wein. Zu nacht: in einer supen etliche khölberne fießl, hierundter ein abgenagne hiernschall von einen saukhopf, khel, gersten, ½ wein.

Montag 2. deto.

Zu mitag: reißl, khollschwarz saukhraut, nichts genossen, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, ein gebachne löber, millichkboch, rieben, ½ wein.

Ertag 3. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, rieben, gersten mit pannen vermischt, wies den pauren geben wiert, ½ wein.

Mitwoch 4. deto.

Zu mitag ründtfleisch, saukbraut, flökh, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rieben, ein gebachne löber, prein, ½ wein.

Donerstag 5. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, fozmaull in einer supen, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ein gestunkhmes ründtfleisch, prätl, ½ wein.

Freytag 6. deto.

Zu mitag: supen, gefildte nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, gescharpte nudl, prenkboch, ½ wein.

¹⁴⁴ Mit Verlaub auszusprechen.

Sonabend 7. deto.

Zu mitag: supen, gescharpte nudd, arbessen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: gewärmbte nudd, rueben, panen, $\frac{1}{2}$ wein.

Sontag 8. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, prätl, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: thempffleisch, 3 prokhn prätl hiervon die haut genagen worden, hat bergesechen wie mans den hundten fürwürfft, $\frac{1}{2}$ wein.

Mantag 9. deto.

Zu mitag: gestunkhnes khälberes fleisch, saukhraut, panen, ist mein mitagmall gewöst, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: ein fleisch ein lauters rangwerch gewöst, nudd wie man die khopaun schopt, rueben war mein nachtmall, $\frac{1}{2}$ wein.

10. Uo In mitag. Ründtfleisch. Wein
 saukhraut, reißl, gersten, $\frac{1}{2}$ wein
 In nacht. khälberes fleisch. Nudd
 rüete, ein gebachnes khälberes
 fleisch, hiemit herlich gölebt $\frac{1}{2}$
 wein.

Abb. 2: Eintragung Schluderpachers zum 10. April 1663.

Ertag 10. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, reißl, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, prätl, ein gebachnes khälberes fleiß, hiemit herlich gölebt, $\frac{1}{2}$ wein.

Mitwoch 11. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, saukhraut, flökh, prein, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, thempffleisch, rueben, $\frac{1}{2}$ wein.

Donerstag 12. deto.

Zu mitag: ründt- und khälberes fleisch, saukhraut, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: khälberes und thempffleisch, ein gebachnes füeßl und ein sembelschnüedten mit aufgestrichnen hüern, hiemit herlich gelebt, $\frac{1}{2}$ wein.

Freytag 13. deto.

Zu mitag: supen, gefildte nudd, panen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: supen, arbessen, prenmueß, zwöspen, $\frac{1}{2}$ wein.

Sonabend 14. deto.

Zu mitag: supen, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, prenkhoch, ½ wein.

Sontag 15. deto.

Zu mitag: rümdtfleisch, flökh, saukbraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes und themppfleisch, rueben, ½ wein.

Mantag 16. deto.

Zu mitag: gestunckhnes khälberes fleisch, saukbraut, gersten ist mein mitagmall gewöst, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, reißl, rueben, gersten, ½ wein.

Ertag 17. deto.

Zu mitag: gewärmbtes khälberes fleisch, saukbraut, gerstn, ½ wein. Zu nacht: khälberes und themppfleisch, rueben, ein gebachne löber, ½ wein.

Mitwoch 18. deto.

Zu mitag: gewärmbtes khälberes fleisch, saukbraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: maistentheils von einen abgenagten saukhopf, ein ubergeblibne und ganz zu pullver verprente löber, das manß zerreiben hat khüenen, rueben, gerstn ist mein nachtmall gewest, ½ wein.

Donerstag 19. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, saukbraut, nudl, prätl, khlein prein, ½ wein. Zu nacht: gewärmbtes khälberes fleisch, rueben, gersten, ½ wein.

Freytag 20. deto.

Zu mitag supen, arbessen, gefildte nudl, ½ wein. Zu nacht: supen, gescharpte nudl, pannen, ½ wein.

Sonabend 21. deto.

Zu mitag: gewärmbte gescharpte nudl alß wans die hundert reverendo gespiben heten, darvon nichts genossen, panen, ist mein mitagmall gewöst, ½ wein. Zu nacht: supen, gescharpte nudl, zwöspen, ½ wein.

Sontag 22. deto.

Zu mitag: rümdt- und khälberes fleisch, saukbraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, haidtenprein, ½ wein.

Mantag 23. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, saukbraut, panen, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, eingeprostne nudl, disse zwo speissen seint so guet gewöst, das der gerichtsdienner nicht hat geniessen khinen, ½ wein.

Ertag 24. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, saukbraut, panen, ½ wein. Zu nacht: reißl, nudl, rueben, ½ wein.

Mitwoch 25. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, flökh, saukhraut, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, prätl, gersten, herlich gelöbt, $\frac{1}{2}$ wein.

Donerstag 26. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, lüngel, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: ründtfleisch, khälberes fleisch, prein, $\frac{1}{2}$ wein.

Freitag 27. deto.

Zu mitag: supen, 3 ay, gescharpte nudl, pannen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: supen, prenkhoch, prein, $\frac{1}{2}$ wein.

Sonabend 28. deto.

Zu mitag: supen, 3 ay, arbessn, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: supen, hierinen ein totter khrepsß gewest, hieran bedenken zu haben, gewärmbte gescharpte nudl, panen, $\frac{1}{2}$ wein.

Sontag 29. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, flökh, prätl, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: ründtfleisch, saufleisch, gersten, $\frac{1}{2}$ wein.

Mantag 30. deto.

Zu mitag: ründt- und khälberes fleisch, prätl, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: ründt- und khälberes fleisch, zwar ein lauters rangwerch gewöst, rueben, $\frac{1}{2}$ wein.

[Mai]

An H. Phillippy Jacobytag

Ertag 1. May.

Zu mitag: ründtfleisch, lüngl, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: ründtfleisch, ungemachte rueben, $\frac{1}{2}$ wein.

Mitwoch 2. deto.

Zu mitag: ein gewärmbtes lüngl, hierinen ein prokhen von einen themppfleisch, alles verwaikhter gewöst, auch ein gersten, alles beygeschidt war, saukhraut. Von dissen mitagmall nichts geniessen khünen, auf freundliches ersuechen von herrn DeCrignis gespeist worden, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: salat, ein gewärmbtes zwaytägiges prätl in einer supen, nudl in einer millich wie man die khopaun schopt, von dissen nachtmall nichts genossen, also mit löhren pauch zu ruebe gelegt, $\frac{1}{2}$ wein.

An H: Auffartstag

Donerstag 3. deto.

Zu mitag: ein treytägiges prätl in einer supen, ganz verwaikhter, grauslich anzusehen gewöst, hiervon nichts genossen, saukhraut, gersten ist mein

mitagmall gewöst, ½ wein. Zu nacht: salat, zway khölberne fießl und ein stichel fleisch in einer supen, rueben, ½ wein.

Freytag 4. deto.

Zu mitag: supen, arbessen, gescharppte nudl, ½ wein. Zu nacht: prenkhoch, gescharppte nudl, rueben, ½ wein.

Sonabend 5. deto.

Zu mitag: supen, saukhraut, gefildte nudl, ½ wein. Zu nacht: gescharppte nudl, rueben, zwöspen, ½ wein.

Sontag 6. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, gersten, ½ wein.

Mantag 7. deto.

Zu mitag: gewärmbtes khälberes fleisch, saukhraut, gewörmbte pannen, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, dolgennudl in milich, rueben, ½ wein.

Ertag 8. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, rueben, khleinprein, ½ wein.

Mitwoch 9. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, thempffleisch, rueben, ½ wein.

Donerstag 10. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, thempffleisch, rueben, ½ wein.

Freytag 11. deto.

Zu mitag: supen, 3 ay, arbessen, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, prenkhoch, ½ wein.

Sonabend 12. deto.

Zu mitag: supen, nudl, 2 stichel fisch, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, etwas von einen pratfisch, khrepssen, hiemit herlich gelöbt, ½ wein.

An H. Pfingstag

Sontag 13. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: thempf- und kölberes fleisch, rueben, ½ wein.

Mantag 14. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, flökh, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, thempf- und khälberes fleisch, ½ wein.

Ertag 15. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, khölberne fießl, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, prätl, ½ wein.

Mitwoch 16. deto.

(Zu mitag): supen, prenkhoch, gescharpte nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, khrepssen, ½ wein.

Donerstag 17. deto.

Zu mitag: flökh, guets khraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, rueben, ½ wein.

Freytag 18. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, arbessen, nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, khnöt, prenkhoch, ½ wein.

Sonabend 19. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, prenkhoch, ½ wein. Zu nacht: salat, ½ wein.

Dreyfaltigkeittag

Sontag 20. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, prätl, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, gebachne füeßl und ein züngl, hiemit herlich gelebt, ½ wein.

Mantag 21. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, khollschwarz saukhraut, solliches der gerichtsdienner nicht geniessen mag, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, khleinprein, ½ wein.

Ertag 22. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, lüngl, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, gewämbtes khalbers fleisch in einer khrensupn, graußlich anzusechen gewöst, hiervon nichts genossen, khleinprein ist mein nachtmall gewöst, ½ wein.

Mitwoch 23. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, ründtfleisch, ½ wein.

An H. Fronleichnamtag

Donerstag 24. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, etwaß von einer spensau, salat, etlich khroissen, gersten, hiemit herlich gelebt, ¼ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, prätl, gersten, ½ wein.

Freytag 25. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, gefildte nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, gefildte nudl, ½ wein.

Sonabend 26. deto.

Zu nacht dico mitag: supen, guets khraut, flögen, nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, nudl, ½ wein.

Sontag 27. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, 2 khölberne fießl, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khnötl, etwas von einer ubergebliben henn, spinät, ½ wein.

Mantag 28. deto.

Zu mitag: guets khraut, eingepaistes ründtenes prätl in einer supen, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, khnödtl, spinät, ½ wein.

Ertag 29. deto.

Zu mitag: in drey prokhen zerwaikhtes und gewärmbtes eingepaistes ründtfleisch in einer supen, grauslich anzusehen gewöst, hiervon nichts genossen, guets khraut und arbessen ist mein mitagmall, ½ wein. Zu nacht: salat, herz in einer supen, eingepaistes prätl, ½ wein.

Mitwoch 30. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, guets khraut, lüngl, gersten, ½ wein.

Zu nacht: allerley zusammen gekhlauptes gewärmbtes zerwaikhtes fleisch, hievon nichts genossen, spinät, ½ wein.

Donerstag 31. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, lüngl, guets khraut, ½ wein. Zu nacht: salat, gestunkhnes fleisch, khleinprein khrenhärb von salz, von dissen nichts gniesen khinen, spinät ist mein nachtmall gewöst, ½ wein.

[Juni]

Freytag 1. Juny.

Zu mitag: supen, guets khraut, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, gereste sembel, ½ wein.

Sonabend 2. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, arbessen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, khäß, ½ wein.

Sontag 3. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, flökh, guets khraut, wurst, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, ründt- und khälberes fleisch, wurst, spinat, ½ wein.

Mantag 4. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, wurst, flökh, ½ wein. Zu nacht: thempfleisch, ½ wurst, fozmaull in einer supen, ½ wein.

Ertag 5. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukbraut, wurst, ½ wein. Zu nacht: salat, ründtfleisch, flökh, ½ wein.

Mitwoch 6. deto.

Zu mitag: ein zerwaikhtes ründtfleisch, saukbraut, lüngl ist mein mitagmall gewöst, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, hierinen madten gewöst, ein gepaistes ründtfleisch war mein nachtmall, ½ wein.

Donerstag 7. deto.

Zu mitag: ein gesalznes ründtfleisch, inwendig ganz grüen gewöst, abscheichlich anzusechen wahr, ein angebrendte gersten, hiervon nichts geniessen khüenen, guets khraut, ist mein mitagmall gewest, ½ wein. Zu nacht: salat, thempf- und khälberes fleisch, prein, ½ wein.

Freytag 8. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, gefildte nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, spinät, ½ wein.

Sonabend 9. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, arbessen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, ½ wein.

Sontag 10. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, ein gestunkhnes gepaistes prätzl, hiervon nichts geniessen khüenen, gersten, ½ wein. Zu nacht: eingepaistes gestunkhnes fleisch in einer supen, rueben und khleinprein war mein nachtmall, ½ wein.

Mantag 11. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, khälberes fleisch, guets khraut, ½ wein. Zu nacht: salat, herz in einer supen, rueben, ½ wein.

Ertag 12. deto.

Zu mitag: ründt- und geselchtes fleisch, guets khraut, ½ wein. Zu nacht: zerwaikhtes ründtfleisch, rueben war mein nachtmall, ½ wein.

Mitwoch 13. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, guets khraut, ½ wein. Zu nacht: gestunkhnes ründtfleisch, rueben wahr mein nachtmall. ½ wein.

Donerstag 14. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, guets khraut, lüngel, ½ wein. Zu nacht: ründt- und khälberes fleisch, ungemachte rueben, ½ wein.

Freytag 15. deto.

Zu mitag: supen, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, prein, ½ wein.

Sonabend 16. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, schwamen, ½ wein. Zu nacht: salat, nudl, ½ wein.

Sontag 17. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, khnötl, rueben, ½ wein.

Mantag 18. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ein gestunkhnes rüндtfleisch, rueben und gersten ist mein nachtmal gewest, ½ wein.

Ertag 19. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rueben, ½ wein.

Mitwoch 20. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rueben, ½ wein.

Donerstag 21. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: thempffleisch, rueben, gersten, ½ wein.

Freytag 22. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, gescharpte nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, schwamen, prein, ½ wein.

Sonabend 23. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, gersten, sembel, khäß, ½ wein.

H. Johänytag.

Sontag 24. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, guets khraut, ein prätl, salat, gersten, ½ wein, hiemit herlich gelöbt. Zu nacht: thempffleisch, rueben, gersten, ½ wein.

Mantag 25. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, guets khraut, reißl, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, gersten, ½ wein.

Ertag 26. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, guets khraut, flökh, ½ wein. Zu nacht: salat, rüндtfleisch, rueben, ½ wein.

Mitwoch 27. deto.

Zu mitag: geselchtes und khälberes fleisch, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, spinät, gersten, ½ wein.

Donerstag 28. deto.

Zu mitag: supen, 2 ay, saukhraut, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, nudl, spinät, ½ wein.

An Petter und Paully

Freytag 29. deto.

Zu mitag: guets khraut, gefildte nudl, prein, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, gereste sembel, ½ wein.

Sonabend 30. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, pannen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, spinät, ½ wein.

[Juli]

Sontag 1. Jully.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: themppfleisch, ein lauters painwerch gewöst, auch zu mitag dergleichen, rueben, prein, ½ wein.

Mantag 2. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, saukhraut, khleinprein, ½ wein. Zu nacht: salat, themppfleisch, rueben, ½ wein.

Ertag 3. deto.

Zu mitag: geselchtes und khälberes fleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: thempf- und khälberes fleisch, rueben, gersten, ½ wein.

Mitwoch 4. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, zerwaikhtes und gewärmbtes khälberes fleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: themppfleisch und ein prokhen khälberes beygeschidt gewöst, ein gewörmbte gersten hierinen strohalben und anderß gestreißwerch befundten, hierbey bedenken geschöpft, hiervon nichts genossen, ½ wein.

Donerstag 5. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: themppfleisch, rueben, schweines prätl, ½ wein.

Freytag 6. deto.

Zu mitag: supen, 3 ay, saukhraut, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, mueß, ½ wein.

Sonabend 7. deto.

Zu mitag: supen, 3 ay, saukhraut, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, mueß, ½ wein.

Sontag 8. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, zu einen absonderlichen wunderzeichen, derentwegen hierzu ein groß + [Kreuz] gemacht würt, das ich mit einen ½ gebradtn hiendl bin begnadt worden, ½ wein. Zu nacht: salat, thempfleisch und khälberes, ½ wein.

Mantag 9. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, thempfleisch, piessen.¹⁴⁵ NB:¹⁴⁶ ich püëß alhier genuesamb, ½ wein.

Ertag 10. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, alles bluetig gewöst, saukhraut, ein übergebliben gerstenpain¹⁴⁷ und alles vermischt und beygeschidt gewöst, von dissen mitagmall nichts genossen, sundern mit den liebeelligen prott und wein vorlieb nemen miessen. Zu nacht: salat, ründtfleisch, prein, ½ wein.

Mitwoch 11. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, gewörmbten prein in einen unsaubern höffen, von dissen zwo speissen nichts geniessen khüenen, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, wurst, püesslen,¹⁴⁸ ½ wein.

Donerstag 12. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, gewörmbte gersten, underschidliche prokhen fleisch beygeschidt gewöst, abscheihlichen anzusechen war, hiervon nichts genossen, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, rueben, prein, ½ wein.

Freytag 13. deto.

Zu mitag: supen, dalgennudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, mueß, flökhen, nudl, ½ wein.

Sonabend 14. deto.

Zu mitag: supen, guets khraut, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, flökhen, nudl, ½ wein.

Sontag 15. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets khraut, prätl, salat, gersten, ½ wein, hiemit herlich gelöbt. Zu nacht: thempfleisch und khälberes, gersten, ½ wein.

¹⁴⁵ Gemeint vermutlich „Pies“-Milch, das ist die erste Milch der Kuh nach dem Kalben. Siehe Anm. 148.

¹⁴⁶ Nota bene (merke wohl!).

¹⁴⁷ Vermutlich verschrieben für „Gerstenbrein“.

¹⁴⁸ Unklar, ob damit die Verkleinerungsform von Pies, die erste Milch der Kuh nach dem Kalben, gemeint ist oder die verkürzte Form von Pieslauch = Binsenlauch. Vgl. dazu SCHMELLER (wie Anm. 98), s. v. Pieslauch.

Mantag 16. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, reißl, ½ wein. Zu nacht: khölberne fießl, khälberes und thempffleisch beysamen geschidt gewöst, hiervon nichts genossen, ½ wein.

Ertag 17. deto.

Zu mitag: khälberes und geselchtes fleisch, gersten, ½ wein. Zu nacht: thempffleisch, rueben, prätl, ½ wein.

Mitwoch 18. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, flökh, ½ wein. Zu nacht: gestunkhnes fleisch, nichts genossen, prein, ½ wein.

Donerstag 19. deto.

Zu mitag: ein gewärmbtes thempf- und khälberes fleisch, solliches ein lautres rangenwerch gewest, ½ wein. Zu nacht: khälberes und thempffleisch, mehrn¹⁴⁹ khan ich von natur kheine geniessen, prein, ½ wein.

Freytag 20. deto.

Zu mitag: supen, saukhraut, gefildte nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, prein, ½ wein.

Sonabend 21. deto.

Zu mitag: supen, saukhraut, flökhen, nudl, khein wein gehabt. Zu nacht: salat, supen, püesln, prein, khein wein gehabt.

Sontag 22. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, guets khraut, gersten, khein wein gehabt. Zu nacht: salat, reißl, rueben, etwas wenigß von einer spensau, khein wein gehabt.

Mantag 23. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukhraut, etlich prokhen von einen lüngel, prein, ½ wein. Zu nacht: salat, ründtfleisch in 5 prokhen, wie manß den hundten fürwüerfft, mehrn, von dissen nachtmall nichts genossen, ½ wein.

Ertag 24. deto.

Zu mitag: dalgennudl, abscheichlich anzusechen wahren, saukhraut, pannen, ist mein mitagmall gewest, ½ wein. Zu nacht: supen, pannen, ½ wein.

An H. Jacoby

Mitwoch 25. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: gewärmbtes khälberes fleisch, rueben, gersten, ½ wein.

¹⁴⁹ Möhren, Karotten.

An Sant Annatag,
Donerstag 26. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, guets kbraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: gewämbtes gestunkhnes fleisch, übergeblibne prein ganz versalzen gewöst, von disen nachtmall nichts geniessen khüenen, ½ wein.

Freytag 27. deto.

Zu mitag: supen, saukbraut, arbessen,¹⁵⁰ khein wein. Zu nacht: supen, gescharpte nudl, panen, ½ wein.

Sonabend 28. deto.

Zu mitag: supen, saukbraut, 2 ay, pannen, ½ wein. Zu nacht: salat, 4 fischl, ½ wein.

Sontag 29. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, guets kbraut, prätl, prein, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, mehrn, prein, ½ wein.

Mantag 30. deto.

Zu mitag: schäffes fleisch¹⁵¹, saukbraut, prein, ½ wein. Zu nacht: schäffes fleisch, khnötl, rueben, prein, ½ wein.

Ertag 31. deto.

Zu mitag: schweines fleisch, saukbraut, prein, ½ wein. Zu nacht: salat, khnötl, beygelegtes schweines ripel, prein, ½ wein.

[August]

Mitwoch 1. Augusty.

Zu mitag: geselchtes schweines fleisch, guets kbraut, prein, ½ wein. Zu nacht: gewämbtes schäffes fleisch, scheinlich anzusehen gewest, hiervon nichts genossen, rueben, ½ wein.

Donerstag 2. deto.

Zu mitag: schäffes fleisch, guets kbraut, prein, ½ wein. Zu nacht: salat, schäffes fleisch, mehrn, ½ wein.

Freytag 3. deto.

Zu mitag: supen, guets kbraut, nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, etlich khleine fischl, panen, ½ wein.

¹⁵⁰ Erbsen.

¹⁵¹ Schafffleisch.

Sonabend 4. deto.

Zu mitag: supen, nudl, ungesodene grüene arbessen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, mueß, ½ wein.

Sontag 5. deto.

Zu mitag: ründt fleisch, guets khraut, etwas wenigß von einer spensau, gersten, ½ wein. Zu nacht: salat, schäffes fleisch, mehrn, ½ wein.

Mantag 6. deto.

Heut dāto ist der frau Mullin ihr versprechen¹⁵² sollenider¹⁵³ vorbegegangen.¹⁵⁴ Zu mitag: schäffes fleisch, saukhraut, prein, scheinlichen anzusechen war. Von dissen zwo speissen nichts geniessen khüenen, ½ wein. Zu nacht: thempfleisch, ein lauters painwerch gewöst, ½ wein.

Ertag 7. deto.

Zu mitag: ungesodene lungl und flökh under einander geschidt, saukhraut, hiervon nichts geniessen khinen, etwas wenigß von einer spensau, ½ wein. Zu nacht: salat, zerwaikhtes khälberes fleisch, graußlich war anzusechen, hiervon nichts genossen. Rieben ist mein nachtmall gewöst, ½ wein.

Mitwoch 8. deto.

Zu mitag: schäffes fleisch, saukhraut, prein abscheichlich anzusechen war, von disen zwo speissen nichts genossen, ½ wein. Zu nacht: schäfes fleisch, mehrn, prein, ½ wein.

Donerstag 9. deto.

Zu mitag: supen, saukhraut, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, schwamb, ½ wein. NB.¹⁵⁵ Heut dāto zwischen 4 und 5 uhr nachmitag hat mich das fieber zum ersten mall ergriffen, solliches durch ein genommenen genossen an den schäfen fleisch erwischt.

An H. Lorenzy.¹⁵⁶

Freytag 10. deto.

Zu mitag: supen, 2 ay, guets khraut, khnöt, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, gescharpte nudl, ½ wein.

¹⁵² Verlobung.

¹⁵³ sollemniter = feierlich.

¹⁵⁴ Hinweis auf die an diesem Tag erfolgte Verlobung des Witwe des ermordeten Reichard Mully.

¹⁵⁵ Nota Bene! (Merke wohl!).

¹⁵⁶ Fest des hl. Laurentius.

Sonabend 11. deto.

Das fieber zum andernmall gehabt. Zu mitag: supen, saukhraut, gescharpte nudl, pannen, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, gescharpte nudl, ½ wein.

Sontag 12. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, saukhraut, flökh, prein, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rueben, prein, ½ wein.

Mantag 13. deto.

Zum drittenmall das fieber gehabt. Zu mitag: schweines geselchtes fleisch, guets kbraut, etwas wenigß von einer spensau, ½ wein. Zu nacht: ½ wein, wegen des fieber nichts genossen, also mir unbewust, waß sie geschikht haben.

Ertag 14. deto.

Zu mitag: supen, schwamb, grüenn arbeß, ½ wein. Zu nacht: supen, gescharpte nudl, panen, ½ wein.

Unsern Lieben frauen himelfahrt.

Mitwoch 15. deto.

Zu mitag: ein gestunkhnes rüндtfleisch, saukhraut, von dissen zwo speissen nichts genossen, etwaß wenigß von einer spensau. Zu nacht: zerwaikhtes khälberes fleisch, prein, der hat gestunkhen, mehrn khan ich von natur kheine geniessen, also hab ich von dissen nachtmall nichts genossen und mit lähren pauch zu ruehe begeben, ½ wein.

Donerstag 16. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, gelstenkbraut, reißl, ½ wein. Zu nacht: salat, khälberes fleisch, mehrn, ½ wein.

Freytag 17. deto.

Zu mitag: supen, guets kbraut, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, mehrn, prein, ½ wein.

Sonabend 18. deto.

Zu mitag: supen, guets kbraut, nudl, ½ wein. Zu nacht: salat, supen, mueß, ½ wein.

Sontag 19. deto.

Zu mitag: ein abscheichliches rüндtfleisch, nichts genossen, guets kbraut, prein, ½ wein. Zu nacht: salat, themppfleisch, mehrn, ½ wein.

Mantag 20. deto.

Zu mitag: ein gewärmbtes prätl in einer supen, saukhraut, ein prätl, auf indercession¹⁵⁷ eines gueten freündt, ½ wein. Zu nacht: ein ½ eingemachtes hiendl, welliches hat angefangen zu stinkhen, mern, prein, ½ wein.

¹⁵⁷ intercession = Vermittlung, Fürsprache.

Ertag 21. deto.

Zu mitag: rüндtфleisch inwendig ganz grien gewöst, sauлhraut, wiltпрät, das hat gestunkhen wie ein аß in einen pfeffer, von disen mitagmall nichts genossen, алß den pfeffer und das liebeellige brott, ½ wein. Zu nacht: gestunkhnes rüндtфleisch inwendig алß grüen gewöst, mehrn, von dissen nichts geniessen khünen, prein ist mein machtmall gewöst, ½ wein.

Mitwoch 22. deto.

Zu mitag: ein gestunkhnes rüндtфleisch in einer khnofelsupen, hiervon nichts genossen, gelstenkhraut ist mein mitagmall gewöst, ½ wein. Zu nacht: khnötl, rueben, ½ wein.

Donerstag 23. deto.

Zu mitag: supen, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: prein, mueß, khrepssen, ½ wein.

An H. Bartholomeus.

Freytag 24. deto.

Zu mitag: ayr, pannen, griene arbessen, ½ wein. Zu nacht: prein, nudl, pachne¹⁵⁸ schnidten, khein wein.

Sonabend 25. deto.

Zu mitag: khnötl, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, mueß, prein, ½ wein.

Sontag 26. deto.

Zu mitag: rüндtфleisch, gelstenkhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, rueben, ½ wein.

Mantag 27. deto.

Zu mitag: rüндtфleisch, gelstenkhraut, haidtenprein, ½ wein. Zu nacht: rüндtфleisch, gebachne fiesßl, rueben, ½ wein.

Ertag 28. deto.

Zu mitag: rüндtфleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, mehrn, haidtenprein, ½ wein.

Mitwoch 29. deto.

Zu mitag: khälberes fleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: khälberes fleisch, mehrn, gersten, ½ wein.

Donerstag 30. deto.

Zu mitag: schöffes fleisch, hiervon wegen des fieber nichts gedraut zu geniessen, gelstenkhraut, gersten, ½ wein.

¹⁵⁸ gebackene.

Freytag 31. deto.

Zu mitag: supen, guets kbraut, pannen, ½ wein. Zu nacht: supen, rieben, nudl, gersten, sembel, ½ wein.

[September]

Sonabend 1. September.

Zu mitag: supen, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, ay, ½ wein.

Sontag 2. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, gelstenkbraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: geselchtes fleisch, khell, gersten, ½ wein.

Mantag 3. deto.

Heut dāto ist der Mullin¹⁵⁹ hochzeit sollenider vorbegegangen. Zu mitag: ründtfleisch, gelstenkbraut, pannen, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, mehrn, haidtenprein, ½ wein.

Ertag 4. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, saukbraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ründtfleisch, rieben, haidtenprein, hieran ain zusammengewaschne supen, auch zu mitag an der gersten dergleichen gewöst. ½ wein.

Mitwoch 5. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, khollschwarz reverendeo saukbraut, solliches der gerichtsdienner selbsten niemallen genossen, ½ wein. Zu nacht: ein gewärmbtes ründtfleisch, rieben, nudl wie man die khopaun¹⁶⁰ schopt, seint so guet gewöst, das der gerichtsdienner nicht hat geniessen khüenen, ½ wein.

Donerstag 6. deto.

Zu mitag: schäffes fleisch, hiervon wegen des fieber nichts geniessen thörfen, gelstenkbraut, gersten, hieran zusammen gewaschne supen, ½ wein. Zu nacht: eingepaistes ründtfleisch, rieben, gersten, ½ wein.

Freytag 7. deto.

Zu mitag: supen, pann, ½ wein. Zu nacht: nichts geschickht alß die ½ wein.

Sonabend 8. deto an H. Maria Geburth Tag.

Zu mitag: ein gewörmbte arbeßsupen von freytag, nudl, prein, ½ wein. Zu nacht: mehr ein gewörmbte arbeßsupen sidtern¹⁶¹ freytag hero ein übel geruch gehabt, hiervon nichts genossen, nudl, prenkhoch, ½ wein.

¹⁵⁹ Witwe des ermordeten Reichard Mully.

¹⁶⁰ Kastrierter Hahn.

¹⁶¹ seit.

Sontag 9. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, gelstenkbraut, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: themppfleisch, ein lauter painwerch gewest, rueben, $\frac{1}{2}$ wein.

Mantag 10. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, khollschwarz reverendo saukbraut, solliches der gerichtsdienner selbsten niemallen genossen hat, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: gersten, rueben, $\frac{1}{2}$ wein.

Ertag 11. deto.

Zu mitag: geselchtes saufleisch, saukbraut, gersten, alles gestunkhen hat, von disen zuwo speissen nichts genossen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: schäffes fleisch, wegen des fieber hiervon nichts geniessen dürfen, prein, $\frac{1}{2}$ gesoten gewöst, rueben war mein nachtmall, $\frac{1}{2}$ wein.

Mitwoch 12. deto.

Zu mitag: schäffes fleisch, hiervon nichts genossen, gelstenkbraut, ein gewörmbte gersten mit hieran geschidter themppfleischsupen und dren prokhen fleisch beygelegt gewöst, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: übergeblibne gersten, alles beygeschidt gewöst, wie den schuellern auf der gassen ausgethailt würt, rueben war mein nachtmall, $\frac{1}{2}$ wein.

Donerstag 18. deto.

Zu mitag: halb gesodtnes geselchtes fleisch, saukbraut, gersten, hiervon die supen von den geselchten fleisch beygeschidt gewest, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: khnöil, mehrn, $\frac{1}{2}$ wein.

Freytag 14. deto.

Zu mitag: supen, arbessen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: supen, panen, $\frac{1}{2}$ wein.

Sonabend 15. deto.

Zu mitag: supen, arbessen, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: supen, nudl, $\frac{1}{2}$ wein.

Sontag 16. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, gelstenkbraut, gersten, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: gewörmbten prein, der den gesündt¹⁶² uberverbliben gewöst ist, mehrn,¹⁶³ solliche von natur nicht geniessen khan, das liebeellige prot war mein nachtmall, $\frac{1}{2}$ wein.

Mantag 17. deto.

Zu mitag: ründtfleisch, saukbraut, haidtenprein, $\frac{1}{2}$ wein. Zu nacht: themppfleisch, rueben, dalgen, nudl, nicht gesodten gewöst, hiervon nichts genossen, $\frac{1}{2}$ wein.

¹⁶² Gesinde

¹⁶³ Möhren, Karotten

Ertag 18. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, gelstenkhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: schäffes fleisch, wegen des fieber nichts geniessen dörfen, dalgen, nudl, scheinlich anzusechen gewest, rieben, war mein nachtmall, ½ wein.

Mitwoch 19. deto.

Zu mitag: supen, nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, schwamb, ½ wein.

Donerstag 20. deto.

Zu mitag: gewörmte gescharte nudl, scheinlich anzusechen gewest, ungemachte pannen war mein mitagmall, ½ wein. Zu nacht: gewörmte arbessen, gescharte nudl, ½ wein.

An H. Matheus.

Freytag 21. deto.

Zu mitag: supen, pannen, ½ wein. Zu nacht: schwamen, panen, ½ wein.

Sonabend 22. deto.

Zu mitag: supen, gescharte nudl, ½ wein. Zu nacht: supen, prenhoch, ½ wein.

Sontag 23. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, gelstenkhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: ründtflaisch, prein, ½ wein.

An H. Ruperty.

Mantag 24. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, gelstenkhraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rieben, hierinen ein stükkel ungesodenes schäffes fleisch, gersten, war mein nachtmal, ½ wein.

Ertag 25. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, guets khraut, ½ wein. Zu nacht: lüangel, rieben, ½ wein.

Mitwoch 26. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, guets khraut, prein, ½ wein. Zu nacht: lüangel, rieben, ½ wein.

Donerstag 27. deto.

Zu mitag: ründtflaisch, khraut, ½ wein. Zu nacht: schäffes fleisch, wegen des fieber hiervon nichts geniessen dörfen, rieben, prein, ½ wein.

Freytag 28. deto.

Zu mitag: schwamen, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, prenhoch, dalgennudl, ½ wein.

Sonabend 29. deto an H. Michael.

Zu mitag: supen, guets khraut, nudl, ½ wein. Zu nacht: supen, schwamb, pannen, ½ wein.

Sontag 30. deto.

Zu mitag: ein gestunkhnes rüндtfleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, khell, gersten, ½ wein.

[Oktober]

Mantag 1. Octtober. Zu mitag: ein gewärmbtes eingepaistes¹⁶⁴ fleisch, guets khraut, gersten, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rieben, ½ wein.

Ertag 2. deto.

Zu mitag: gestunkhnes geselchtes schäffes fleisch, guets khraut war mein mitagmall, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rieben, ½ wein.

Mitwoch 3. deto.

Zu mitagmall: gewärmbtes khälberes fleisch, hiervon nichts genossen, guets khraut, panen, ½ wein. Zu nacht: rieben, dalgennudl, ½ wein.

Donerstag 4. deto.

Zu mitag: lüngel, khraut, ½ wein. Zu nacht: schäffes fleisch, nichts genossen, rieben, ½ wein.

Freytag 5. deto.

Zu mitag: nudl, panen, ½ wein. Zu nacht: supen, schwamb, ½ wein.

Sonabend 6. deto. Zu mitag: nudl, schwamb, ½ wein. Zu nacht: schwamb, pannen, ½ wein.

Sontag 7. deto. Zu mitag: rüндtfleisch, rüндtene¹⁶⁵ wurst, gelstenkraut, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, khell, ½ wein.

Mantag 8. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, rüндtene wurst, ½ wein. Zu nacht: rüндtfleisch, gewörmbte flökh, ½ wein.

Ertag 9. deto.

Zu mitag: gewörmbte flökh, rüндtene wurst, ½ wein. Zu nacht: gewärmbtes thempfleisch, khein wein.

¹⁶⁴ Eingebeiztes.

¹⁶⁵ Vom Rind.

Mitwoch 10. deto.

Zu mitag: flökh, khraut, khein wein. Zu nacht: oxenklee, rueben, khein wein.

Donerstag 11. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, khraut, khein wein. Zu nacht: rüндtfleisch, rueben, khein wein.

Freytag 12. deto.

Zu mitag: ein lähre pris von der arbeßsupen abgesigen¹⁶⁶ worden, panen, khein wein. Zu nacht: supen, rueben, gereste sembel, khein wein.

Sonabend 13. deto.

Zu mitag: supen, panen, khein wein. Zu nacht: supen, prein, piernspätl, khein wein.

Sontag 14. deto.

Zu mitag: gestunkhnes rüндtfleisch, khraut, khein wein. Zu nacht: abscheichliche nudl hiervon nichts genossen, halb gesodtene rueben, khein wein.

Mantag 15. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, khraut, khein wein. Zu nacht: prein, rueben, khein wein.

Ertag 16. deto.

Zu mitag: rüндtfleisch, khraut beysamen geschidt gewöst, khein wein. Zu nacht: gestunkhnes fleisch, rueben, khein wein.

Mitwoch 17. deto.

Zu mitag: gestunkhnes rüндtfleisch, khraut, khein wein. Zu nacht: themppfleisch, kbren, sauer rueben, khein wein.

Donerstag 18. deto.

Zu mitag: ein gewämbtes gestunkhnes themppfleisch, khraut, khein wein. Zu nacht: ein fleisch ein lauters painwerch, rueben, khein wein.

Freytag 19. deto.

Zu mitag: supen, nudl, pannen, khein wein. Zu nacht: khnötl, prein, khein wein.

Sonabend 20. deto.

Zu mitag: supen, gescharpte nudl, khein wein. Zu nacht: supen, ungemachte prein, khein wein.

¹⁶⁶ abgeseiht.

Sontag 21. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, khraut, prein, khein wein. Zu nacht: ründtfleisch, rueben, khein wein.

Mantag 22. deto.

Zu mitag: geselchtes fleisch, saukbraut, pannen, khein wein. Zu nacht: geselchtes fleisch, rueben, ungemachte prein, khein wein.

Dise nahrungß specification erbiedt ich mich mit meinen leiblichen Jurament zu confermiern und zu bestedtigen. Zu mehrer bekhreffigung solliche mit meiner aignen handschrift und petschafft verfertigt, beschechen den 25. October anno 1663.

[Petschaftsabdruck in rotem Wachs]

Andree Schluderpacher mp.

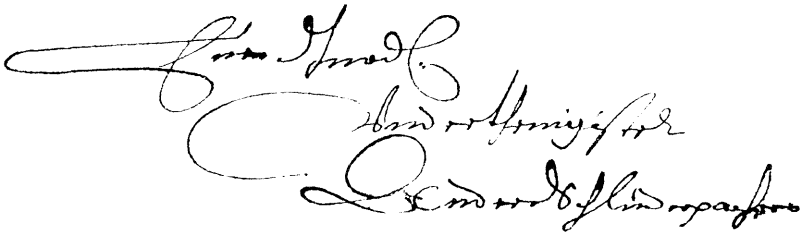


Abb. 3: Eigenhändige Unterschrift des Andreas Schluderpacher.