

# Inhaltsverzeichnis

A. Einleitung	17
1. Forschungsstand und Zielsetzung der Arbeit	17
2. Die Quellen	26
3. Methoden der Auswertung	31
B. Städtische Armut und Armenfürsorge in Spätmittelalter und früher Neuzeit	33
1. Armut, Almosen und christliche Ethik	33
2. Formen und Wandel der Armenfürsorge	37
2.1. Almosenvergabe und Bettel: Die offene Armenfürsorge	37
2.2. Fürsorge für Privilegierte: Das Hospital	39
C. Das Magdalenenhospital in Münster	43
1. Geschichte und Verwaltung	43
1.1. Historische Entwicklung	43
1.2. Der Amtmann	45
1.3. Der Hospitalgeistliche	46
1.4. Die Hospitalanlage	47
2. Naturale und finanzielle Grundlagen der Versorgung	49
2.1. Nahrungsmittelproduktion und -beschaffung:	
Die Bedeutung der Landwirtschaft	50
2.1.1. Grundherrschaft	50
2.1.2. Eigenwirtschaft	54
2.1.3. Zehnteinnahmen	61
2.2. Voraussetzungen des Nahrungsmittelkaufs: Die Geldwirtschaft	62
3. Die formale Seite des Wirtschaftens: Die Rechnungsführung	67
3.1. Einnahmen	68
3.2. Ausgaben	71
3.3. Entwicklung der Gesamtbilanzen	72
Exkurs: Auswirkungen des Dreißigjährigen Krieges	82
4. Die verpflegten Personengruppen	84
4.1. Pfründner	85
4.2. Gesinde, Tagelöhner, Handwerker	92
D. Das Leprosorium in Münster-Kinderhaus	97
1. Historische und wirtschaftliche Entwicklung	97
2. Die Insassen	103
3. Die Lebensordnung	108

E. Lebensstandard und Nahrungsgewohnheiten im Magdalenenhospital und im Leprosorium Kinderhaus 1539-1650	113
1. Verpflegungsmodus, Wochenstruktur und Mahlzeitemsystem	113
1.1. Die Verhältnisse im Magdalenenhospital	113
1.2. Die Verhältnisse in Kinderhaus	117
2. Die Ernährung	123
2.1. Fleischkonsum im Magdalenenhospital	123
2.1.1. Quellenkritische Vorbemerkungen	123
2.1.2. Konsumhäufigkeit: Fleischtage und -mahlzeiten	126
2.1.3. Fleischproduktion: Grundherrschaft und Eigenwirtschaft	128
2.1.4. Fleischverbrauch	130
2.1.5. Saisonale Unterschiede	143
2.1.6. Zur Mahlzeitenstellung einzelner Sorten und Zubereitungsarten	145
2.1.7. Angaben zu Zubereitungsarten	150
2.2. Fleischkonsum im Leprosorium Kinderhaus	166
2.2.1. Fleischkonsum in absoluten Mengen	168
2.2.2. Verbrauchsgewohnheiten und saisonale Unterschiede	173
2.3. Fischkonsum im Magdalenenhospital	177
2.3.1. Konsumanteile und individuelle Portionen	177
2.3.2. Verbrauchsgewohnheiten - Zubereitungsarten - Speisenkombinationen	185
2.4. Fischkonsum im Leprosorium Kinderhaus	187
2.5. Brot- und Getreideprodukte	201
2.5.1. Das tägliche Brot	203
2.5.2. Das Brot als Fest- und Fastenspeise	207
2.5.3. Kuchen	214
2.6. Milchprodukte, Eier und Fette	216
2.7. Getränke	230
F. Alltag und Fest	237
1. Quellenkritische und methodische Vorbemerkungen	240
2. Fast-, Fest- und Feiertage im Magdalenenhospital	243
2.1. Die Feste	243
2.2. Die Festtagskost	250
2.2.1. Hohe Feste	251
2.2.2. Die übrigen Feste	255
3. Fast-, Fest- und Feiertage in Kinderhaus	267
3.1. Die Feste	267
3.2. Die Festtagskost	273
3.2.1. Hohe Feste	274
3.2.2. Die übrigen Feste	277

	9
4. Die Feier der Feste: Gemeinsamkeiten und Unterschiede	281
G. Die vorösterliche Fastenzeit	301
1. Fastenkost im Magdalenenhospital	301
2. Fastenkost im Leprosorium Kinderhaus	307
H. Arm oder reich? Versuch einer Einordnung	313
I. Schlußbetrachtung	325
J. Quellen- und Literaturverzeichnis	333
1. Ungedruckte Quellen	333
1.1. Stadtarchiv Münster: Stiftungsarchiv	333
1.2. Stadtarchiv Münster: Altes Archiv	335
1.3. Staatsarchiv Münster	335
1.4. Bischöfliches Diözesanarchiv Münster	336
2. Literaturverzeichnis	336
K. Verzeichnis der Abkürzungen	357
L. Anhang	359
1. Auszüge aus dem Küchenbuch des Magdalenenhospitals 1616/17	359
2. Hausordnung des Leprosoriums Kinderhaus 1558	362

# Verzeichnis der Tabellen und Abbildungen

## a) Tabellen

1. Naturalerträge aus Grundherrschaft und Eigenwirtschaft im Magdalenenhospital 1552-1630	58
2. Anzahl der jährlichen Fleischtage und -mahlzeiten im Magdalenenhospital 1562-1630/31	127
3. Gestaltung der jährlichen Fleischmahlzeiten im Magdalenenhospital 1562-1631	132
4. Anteile zugekaufter und selbst produzierter Fleischprodukte im Magdalenenhospital 1562-1631 nach Fleischsorten	133
5. Anteile zugekaufter und selbst produzierter Fleischprodukte an den Fleischmahlzeiten des Magdalenenhospitals 1562-1631, gesamt	133
6. Verbrauchsrelationen zwischen frischem und konserviertem Fleisch im Magdalenenhospital 1562-1631	134
7. Jahresverbrauch an Fleisch aus Grundherrschaft und Eigenwirtschaft im Magdalenenhospital 1562-1630/31	134
8. Schlachtquoten an Vieh und Geflügel im Magdalenenhospital 1562-1630	134
9. Fleischvorräte im Magdalenenhospital zu Beginn des Rechnungsjahres 1562-1631	136
10. Anteile des vorrätigen Fleisches an den Fleischmahlzeiten des Magdalenenhospitals 1562-1631 (in v.H.)	136
11. Frischfleischkäufe des Magdalenenhospitals in der städtischen Scharne 1562-1631 nach Anzahl der Fleischmahlzeiten	137
12. Fleischkonsum im Magdalenenhospital 1569/70 (absolut)	141

	11
13. Fleischkonsum im Magdalenenhospital 1600/01 (absolut)	142
14. Fleischkonsum in den sonntäglichen Mittagsmahlzeiten des Magdalenenhospitals nach Anzahl der Fleischmahlzeiten 1569-1631	155
15. Fleischkonsum in den sonntäglichen Abendmahlzeiten des Magdalenenhospitals nach Anzahl der Fleischmahlzeiten 1569-1631	156
16. Fleischkonsum in den alltäglichen Mittagsmahlzeiten des Magdalenenhospitals nach Anzahl der Fleischmahlzeiten 1569-1631	157
17. Fleischkonsum in den alltäglichen Abendmahlzeiten des Magdalenenhospitals nach Anzahl der Fleischmahlzeiten 1569-1631	158
18. Anzahl der jährlichen Fischtage und Fischgerichte im Magdalenenhospital 1558-1635	178
19. Jahresverbrauch an Stockfisch, Hering und Scholle im Magdalenenhospital 1558-1635	182
20. Konsumhäufigkeit einzelner Fischarten im Magdalenenhospital 1558-1635	182
21. Durchschnittsgewicht pro Fischgericht im Magdalenenhospital 1558-1631	183
22. Anzahl der täglich im Magdalenenhospital verpflegten Personen 1558-1631	184
23. Pro-Kopf-Verbrauch an Hering und Stockfisch im Magdalenenhospital 1558-1631	185
24. Pro-Kopf-Verbrauch an Fisch im Leprosenhaus Kinderhaus 1629 (in kg)	192
25. Getreideverbrauch im Magdalenenhospital 1558-1635	204
26. Verbrauch an Brotgetreide im Magdalenenhospital 1558-1635	204
27. Pro-Kopf-Verbrauch an Brot und Grütze im Magdalenenhospital 1558-1631	208

12	
28. Verköstigung mit Butter und Käse im Magdalenenhospital 1558-1635	217
29. Gesamtverbrauch an Butter und Käse im Magdalenenhospital 1558-1635	219
30. Durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch an Butter und Kaufkäse im Magdalenenhospital 1558-1631	220
31. Bierkonsum im Magdalenenhospital 1558-1631	232
32. Getränkepreise nach den Rechnungen des Magdalenenhospitals 1558-1634	235
33. Durch besonderen Speiseaufwand hervorgehobene Feste im Magdalenenhospital 1558-1631	262
34. Fest- und Fasttage mit geänderter Speisefolge im Magdalenenhospital 1552-1631	262
35. Grundtypen der Festtagskost im Magdalenenhospital 1552-1631	263
36. Kirchliche und weltliche Feste im Magdalenenhospital 1552-1631	263
37. Die Kost an Fast- und Abstinenztagen im Magdalenenhospital 1552-1631	266
38. Fest-, Fast- und Feiertage im Leprosenhaus Kinderhaus 1539-1551 und 1629	268
39. Fest- und Fasttage mit nicht alltäglicher Speisenfolge im Leprosenhaus Kinderhaus 1539-1629	288
40. Fest- und Fastenspeisen im Magdalenenhospital 1552 und im Leprosorium Kinderhaus 1548/51	290
41. Termine für die Weinausgabe an die Conventualinnen des adligen Damenstiftes Überwasser in der Mitte des 17. Jahrhunderts	294
42. Fastenzeitlicher Fischkonsum im Magdalenenhospital 1552-1635	302

	13
43. Feigenkonsum im Magdalenenhospital 1552-1635	305
 Kalendarium 1: Gebotene arbeitsfreie Feiertage in der Diözese Münster 1592	 295
 Kalendarium 2: Gebotene Fast- und Abstinenztage in der Diözese Münster 1592	 296
 Kalendarium 3: Die höchsten Feiertage in der Münsteraner Liturgie nach dem Breviarium Monasteriense von 1597 mit liturgischem Rang	 297
 <b>b) Abbildungen</b>	
1. Prozentuale Verteilung der Getreideerträge aus Pacht- und Eigenwirtschaft im Magdalenenhospital in ausgewählten Rechnungsjahren (1552-1630)	55
2. Die Bedeutung unterschiedlicher Einnahmequellen für die Getreideeinkünfte des Magdalenenhospitals 1552-1634	57
3. Getreideeinnahmen des Magdalenenhospitals 1552-1634	74
4. Geldwerte der Getreideeinnahmen des Magdalenenhospitals 1552-1634	75
5. Einnahmen und Ausgaben des Magdalenenhospitals 1550-1649	76
6. Jahresbilanzen des Magdalenenhospitals 1550-1649	77
7. Einkauf von Grundnahrungsmitteln im Magdalenenhospital 1550-1630	78
8,1. Jahresdurchschnittspreise von Grundnahrungsmitteln in Münster 1550-1635 (absolut)	79
8,2. Jahresdurchschnittspreise von Grundnahrungsmitteln in Münster 1550-1635 (prozentual)	80
9. Getreidepreise in Münster 1550-1649	81

14	
10,1. Saisonale Unterschiede im Fleischkonsum des Magdalenenhospitals 1562-1581	159
10,2. Saisonale Unterschiede im Fleischkonsum des Magdalenenhospitals 1600-1631	160
11. Frisches und konserviertes Fleisch in der Küche des Magdalenenhospitals im Verlauf des Jahres, 1562-1631	161
12,1. Fleischkonsum im Magdalenenhospital an Sonn- und Festtagen 1562-1631	162
12,2. Fleischkonsum im Magdalenenhospital an Alltagen 1562-1631	163
13,1. Fleischkonsum im Magdalenenhospital in den Mittagmahlzeiten 1569-1631	164
13,2. Fleischkonsum im Magdalenenhospital in den Abendmahlzeiten 1569-1631	165
14. Fleischkonsum im Leprosorium Kinderhaus 1551	175
15. Fleischkonsum im Leprosorium Kinderhaus an Sonn- und Festtagen 1548/1551	176
16. Die Entwicklung der Fischpreise nach den Rechnungen des Magdalenenhospitals 1550 - 1635	196
17. Fischkäufe und -ausgaben in den Rechnungen des Magdalenenhospitals 1550-1635	197
18,1. Preisentwicklung und Einkaufsverhalten im Magdalenenhospital 1550-1635: Stockfisch	198
18,2. Preisentwicklung und Einkaufsverhalten im Magdalenenhospital 1550-1635: Hering	199
18,3. Preisentwicklung und Einkaufsverhalten im Magdalenenhospital 1550-1635: Scholle	200

	15
19. Prozentuale Entwicklung der Preise für Milchprodukte in den Rechnungen des Magdalenenhospitals 1550-1635	227
20,1. Preisentwicklung und Einkaufsverhalten im Magdalenenhospital 1550-1635: Käse	228
20,2. Preisentwicklung und Einkaufsverhalten im Magdalenenhospital 1550-1635: Butter	229
21. Nahrungsmittelpräbende eines Leprosen in Kinderhaus 1629	324