

schaft sachgerechterweise dann doch lieber mit in die ländlichen Rechtsquellen aufnehmen. Andernfalls werden auch so lobenswerte Einzelinitiativen wie die vorliegende nicht verhindern können, daß ein ganzer Siedlungstypus und sein Beitrag zum Recht des flachen Landes dem Auge der Forschung entrückt wird. *R. J. Weber*

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. bis 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hrsg. von Irmgard Bitsch u. a. Sigmaringen: Thorbecke 1987. 317 S., Abb.

Es ist selten, daß sich Germanisten, Anglisten, Historiker, Ernährungswissenschaftler, Arabisten, Mediziner, Köche an einen Tisch setzen. Das Thema machte diese rare Kooperation unumgänglich. Eine der elementarsten menschlichen Beschäftigungen, das Essen und Trinken in vergangenen Zeiten, ist anders wohl nicht anzupacken. So vielfältig wie die Autorenschar ist auch die thematische Spannweite der 24 Beiträge. Man findet teils Marginales, teils Skurriles, teils Amüsantes, teils aber fundamentale Erkenntnisse, die für unser historisches Gesamturteil über Mittelalter und Neuzeit von entscheidender Bedeutung sind (»Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher«, »Essen in der Not: Mäuse und Ratten«, »Nikolaus von Kues über das Weintrinken«, »Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche« usw.). Am wichtigsten scheint der Aufsatz von Diedrich Saalfeld: »Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit«. Saalfeld liefert konkrete Fakten zum Wandel des Getreide- und Fleischkonsums von etwa 1200 bis 1980. Dabei wird – wie wir es etwa auch aus den Forschungen Abels kennen – nochmals unterstrichen, daß der Fleischverbrauch zu Beginn der frühen Neuzeit deshalb so drastisch sank, weil die gewachsene Bevölkerung nicht mehr durch die extensive Viehwirtschaft, sondern nur noch durch intensiven Getreideanbau ernährt werden konnte. Bei anderen Beiträgen ist neben der wissenschaftlichen Erkenntnis der Unterhaltungswert so groß, daß man fast vergißt, daß man es mit eigentlich sehr anspruchsvollen Texten zu tun hat. Wer weiß schon, daß man bis in die Neuzeit hinein stets einen Sud im Kessel hatte, in den man hineingab, was gerade zur Verfügung stand – Gemüse, Fleisch, Reste aller Art? Ausgewechselt und gereinigt wurde der Kessel selten, der Suppensud nur durch neue Zugaben ergänzt. Wenig bekannt ist auch, daß es ein Charakteristikum der mittelalterlichen Küche war, den Eigengeschmack der meisten Speisen durch Gewürze, gelegentlich sogar durch Parfüme zu überdecken. Einer der Gründe dafür: Das Fleisch war mangels geeigneter Lagerung oft nicht mehr ganz frisch oder es war schon »totgekocht«. Ähnliches wird man in dem Buch zuhauf entdecken. *G. Fritz*

Roland Flade: Juden in Würzburg 1918 bis 1933. (Mainfränkische Studien, Bd. 34) 2. Aufl. Würzburg: Freunde mainfränkischer Kunst und Geschichte 1986. VII, 519 S. Man kann sich nicht genug wundern, wie weit der Antisemitismus in den Jahren vor der Hitlerzeit, also vor 1933, schon verbreitet war. Das stellt Roland Flade in seiner philosophischen Dissertation am Beispiel Würzburg vor. Dabei stützt er sich sowohl auf die vorliegenden, weit zerstreuten Quellen und die vorhandene Literatur als auch auf Befragungen noch lebender, beteiligter Personen. So entsteht ein farbiges Bild von den Geschehnissen, von denen die Würzburger Juden zwischen 1918 und 1933 betroffen wurden.

Vorausgeschickt wird ein Überblick über die Entwicklung des Würzburger Judentums in früheren Jahrhunderten. Bemerkenswert ist die permanente Zuzugsbeschränkung für Ostjuden. Die Berufsgliederung für 1920 und 1931 wird analysiert. Flade stellt die wichtigsten politischen Parteien zu damaliger Zeit vor. Es gab eine ganze Reihe innerjüdischer Gruppierungen. Das Bildungswesen, das Sozialwesen, die gesellschaftliche