

Vom Grutbiere.

Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte¹⁾

von

Aloys Schulte.

Wer in höhere Lebensjahre eintritt, wundert sich nicht selten darüber, dass einzelne Erlebnisse der Kindheit, einzelne Fragen, die dem Kindesmunde entflohen, im reiferen Alter wieder eine Rolle spielen. Meinem elterlichen Hause gegenüber öffnet sich neben dem stolzen Rathause Münsters die Grutgasse, in das nun auch verschwundene Gruthaus mit seiner weiten, offenen Diele bin ich oftmals eingetreten und ein Urgrossvater war auf dem Stammbaum als Ratsherr und Grutherr bezeichnet — es hiess, er sei der Letzte in diesem Amte gewesen. So lag dem Kinde die Frage nahe, was ist denn Grut, worauf der sich in vielen Dingen auskennende Vater antwortete: Das ist das früher gebraute Bier.

Eine klare Antwort, wodurch sich denn das mittelalterliche Bier Nordwestdeutschlands mit seinem eigenartigen Namen von unserem heutigen unterschied, war damals nicht möglich, heute kann ich darauf eine Auskunft geben, die wenigstens alle Bestandteile nennt, wenn ich Ihnen auch keinen Trunk Grutbieres anbieten kann. Auch müsste ich fürchten, dass nach meinem Vortrage er Ihnen nicht besonders munden würde. Als ich mir die ältesten Jahrgänge jener rheinischen Stadtrechnungen, die als geschlossene Reihe zeitlich am weitesten zurückgehen, die von Wesel,

1) Ursprünglich als Vortrag auf der Euskirchener Versammlung des Vereins gehalten, später aber wesentlich erweitert.

ansah, fand ich mehrere Pflanzennamen, die mir z. T. aus Zolltarifen wohlbekannt waren, bei denen ich aber nie auf den Gedanken gekommen war, dass sie zur Bierbereitung hätten dienen können¹⁾. Ich sammelte nun weitere Nachrichten; da erschien eine münstersche Dissertation über diesen Gegenstand, die wichtige Aufklärungen bietet, aber doch weit davon entfernt ist, alle möglichen Ergebnisse herauszubringen, hat sie doch nicht einmal die Pflanzennamen alle richtig erklärt. Josef Grewe behandelt „Das Braugewerbe der Stadt Münster“ bis zum Ende der fürstbischöflichen Herrschaft im Jahre 1802, wie er schon im Titel hervorhebt: mit besonderer Berücksichtigung seiner Besteuerung²⁾.

Auf die Verwendung der Getreidearten einzugehen, ist nicht meine Absicht. Es genügt, zu bemerken, dass im Mittelalter die Gerste erst langsam das Übergewicht über Hafer und Weizen erreichte, mir kommt es darauf an, die Bestandteile des Bieres zu behandeln, welche der Hopfen, dieser gesunde aromatische Konservator desselben, vertrieb, also die zur Würze und zur Erhaltung zugleich dienenden Stoffe nachzuweisen.

Schon das altägyptische Bier erhielt Zusätze, wie Rettich und Wolfsbohne, die wohl dem gleichen Zwecke dienten³⁾, das Mittelalter kannte andere Mittel, die der siegreiche Hopfen um die Wendung zur Neuzeit ersetzte.

Die beiden hauptsächlichsten sind schon öfter genannt worden, beide sind Sumpfpflanzen, die heute keinerlei Bedeutung mehr besitzen; aber nachdem wir nun eine Reihe von Rechnungen haben, aus denen sich die Zusammensetzung der Grut (lat. Fermentum) nachweisen lässt, können wir erkennen, dass sie sich ausschlossen und die grosse Grutlandschaft an den Gestaden der Nordsee in zwei Unterprovinzen zerfiel, wenn nicht beide Namen überhaupt dieselbe Pflanze bezeichnen. Es ist jedem Forscher, der sich mit Pflanzennamen beschäftigt, bekannt, dass sich solche Namen vielfach verschoben haben.

1) Vgl. die Dissertation von Christian Kraus: Entwicklung des Weseler Stadthaushaltes von 1342–90 (Wesel 1907), die in ihrem ganzen Umfange in den „Studien und Quellen zur Geschichte von Wesel, herausgegeben mit Unterstützung der Stadt“ demnächst erscheinen wird.

2) Abhandlungen aus dem staatswissenschaftlichen Seminar zu Münster i. W., 5. Heft (Leipzig, Hirschfeld 1907).

3) Vgl. Schrader, Reallexikon der indogermanischen Altertümer s. v. Bier.

Ich beginne mit dem zweifellos verwendeten Gagelkraute (*Myrica Gale*), die auch Brabanter Myrte oder Myrtenheide genannt wird, in den lateinischen Rechnungen von Deventer heisst sie *myrtus*¹⁾, in denen von Wesel: *costus* oder *custus* oder *custum*. Sie gehört zu den in der Tertiärzeit sehr verbreiteten Myriaceen, die sich heute nur in wärmeren Ländern finden, während das Gagelkraut sich im atlantischen Pflanzengebiet und im nordischen Sumpflande erhalten hat. Es taucht bei Biarritz und Bayonne auf und folgt der Nordseeküste bis jenseits Danzig. Im Innern geht es nicht allzu tief vor: linksrheinisch bildet die Linie Gangelts-Neuss die Südgrenze, rechtsrheinisch geht es nur bis Geistingen auf das südliche Siegufer²⁾, weiter östlich zieht sich die Grenze auf Braunschweig und Lübeck. Zu diesem Verbreitungsgebiete ist Grossbritannien zu rechnen, wo es bis zum 59° sehr verbreitet ist. In der skandinavischen Welt erreicht es das nördliche Lappland nicht, umsäumt aber von Memel an die Ostsee und geht durch das nördliche Russland, Sibirien, Kamtschatka bis nach Kanada. In Deutschland hat es eine Insel in der Niederlausitz.

Es ist eine Pflanze der Moorheide, wo sich gesellig dieser ein Meter hohe breit sich ausdehnende Strauch findet. Seine Blüten sind unscheinbare Kätzchen, die Blätter werden im Alter lederartig und glänzend und sind wie die Früchte mit einer Art von Wachs überzogen. Die harzige Bekleidung gibt einen starken angenehmen Geruch, und das Laub war früher officinell, die „*Folia myrti brabanticae*“ dienten gegen Hautausschläge, besonders Krätze und Räude, gegen Motten und anderes Ungeziefer. Kein Haustier kann den Geruch dieses Gewächses ertragen und vielen Menschen bringt es Kopfweh. In Norwegen wird das Laub dem Rauchtobake beigemischt, anderswo diente die Rinde zum Gerben³⁾.

1) Hettema und Telting (s. u.) denken fälschlich an *Vaccinium myrtillus*. S. 134.

2) Gütige Mitteilungen von Herrn Professor Dr. Körnicke und Herrn Wirtgen in Bonn.

3) Vgl. Schlechtendahl-Hallier, 10, 3f. Kosteletzky, Allgem. medizinisch-pharmazeutische Flora von Deutschland, und Engler, Die Pflanzenfamilien suo loco. Besonderen Dank schulde ich den Herren Kollegen Professor Dr. Noll jetzt in Halle, Geh. Rat Dr. Zopf in Münster und Professor Dr. Körnicke in Bonn, den Wegweisern in Literatur, Herbarium und Garten.

Diese Blätter waren die Hauptingredienz der niederrheinisch-niederländischen Biere, das ist uns bezeugt für Köln, Duisburg, Wesel und Deventer¹⁾, ausserdem haben wir Nachrichten über Gagelkrautbiere aus Norwegen und England.

Die Weseler Rechnungen zeigen, dass diese Blätter den Hauptbestandteil der Grut ausmachen; es gilt das aber auch von den Auszügen der Rechnung von Deventer. Die Weseler Rechnung von 1365 weist einen Anfangsbestand von 54 Malter „custi“, den Einkauf von rund 123 Maltern und einen Restbestand von 66 Maltern auf, so dass in diesem Jahre von dem Grüter rund 111 Malter Gagelkraut verwendet wurden, also wöchentlich etwa zwei Malter. Zwar kam das Kraut in der Nähe von Wesel vor, doch kaufte die Stadt fast alles in Zwolle, Deventer oder Arnheim ein, seltener in Utrecht; die grossen Torfmoore der Drenthe und Twenthe lieferten wohl bessere Ware, die Rechnungen von Deventer erwähnen aber wieder einzelne Ankäufe in Zwolle, Amsterdam, Utrecht und Leiden²⁾.

Dass das Gagelkraut auch auf heute münsterländischem Boden nutzbar gemacht wurde, folgt aus einer Urkunde des Bischofs Otto von Münster, worin dieser im Jahre 1251 genehmigte, dass die Edelherren von Gemen, Lohn und andere umwohnende Eigentümer den Mönchen des Klosters (Gross-)Burlo den Gebrauch des Gagelkrautes in ihrer Mark auf immer übergaben³⁾.

1) Für Köln vgl. Scheben, Die Zunft der Brauer in Köln (Köln 1880), namentlich S. 4 u. 106f., für Duisburg Averdunk, Geschichte der Stadt Duisburg (Duisburg 1895) 1, 260 und gütige schriftliche Mitteilungen, für Wesel sah ich einen Teil der Rechnungen durch, vgl. künftig Kraus, für Deventer vgl. die unten näher zu behandelnden Rechnungen im Codex diplomaticus Neerlandicus.

2) Erstere Angaben aus Hetteema et Teltling, Een bezoek aan een nederlandse Stad in de XIVde eeuw. s'Gravenhage 1906 (wo in den Anmerkungen zahlreiche Auszüge über städtische Wirtschaft) S. 134. Letztere finden sich in einer Grutrechnung von 1421, die de Hullu in Bijdragen vor vaderlandsche Geschiedenis en Oudheidkunde. III. Reeks. 10, 114–124 veröffentlicht hat.

3) „fratribus de Buerloe usum mirice eiusdem communitatis, que vulgo marke dicitur, libere contulerunt.“ Westfäl. Urkundenb. 3, 911 nr. 1738. Nach Baron Sloet S. 740 wurde das Gagelkraut in geregelten Kämpfen gebaut, wovon in der Veluwe noch Spuren zu finden seien. Hier handelt es sich aber offenbar um das Sammeln der wilden Gagel, die in den weiten Mooren dieser Gegend den Wilhelmiten überlassen wurde.

Mit dem Gagelkraute wetteiferte der Porsch. In den Sumpfböden des nordöstlichen Deutschlands, vor allem auf dem schwarzen Boden der Hochmoore blüht im Juli und August mit grossen weissen Doldentrauben ein fast meterhoher Strauch, die öde Fläche scheinbar in duftendes Gefilde verwandelnd. Das ist der Porsch, *Ledum palustre*, ein Verwandter der *Rhododendren*, *Calluna* und *Erica*. Seiner deutschen Namen sind gar viele: ausser Porsch und Porst: Moosrosmarin, Bienenheide, Brauerkraut, Gichttanne, Kiemenporst, wilder Rosmarin, Warzenkraut u. a.

Der dicht belaubte Strauch hat linearische, am Rande zurückgerollte Blätter, die oberseits etwas runzelig und mattgrün sind, die Rückseite ist aber wie die jungen Zweige mit rostfarbenem Filze bekleidet und lederartig steif. Die Blätter riechen in der Jugend nicht unangenehm; die Bienen suchen den Nektar der Blumen, das Vieh aber meidet die Pflanze, selbstredend kümmert sich die Ziege nicht um diese Naturregel. Und das tat auch der Mensch nicht. Er verwandte die Blätter, die bitteraromatisch schmecken, nicht nur um Ungeziefer zu vertreiben — ausdrücklich ist zum Teil im Pflanzennamen die Verwendung gegen Läuse, Motten, Wanzen hervorgehoben, als Mottenkraut wird vielleicht noch heute die Pflanze auf den Wochenmärkten in Berlin und Magdeburg feilgeboten, wie vor 20 Jahren —, sondern er verwandte die Blätter, die ätherisches Öl, Gerbstoff, Schleimzucker, Gummi und braunen Farbstoff enthalten, wegen ihrer scharf narkotischen Eigenschaften bald gegen Keuchhusten, bösartige Fieber, Hautkrankheiten, Halsbräune, in Sibirien auch gegen Wechselfieber, bald als Zusatz zum Biere. Einer unserer ersten Floristen, Ascherson¹⁾, wollte allerdings von dem Glauben nicht lassen, dass die Verwendung der wirklich narkotisch giftigen Pflanze erst ein später aufgekommener Missbrauch gewesen sei. Heute steht nun diese Pflanze auf der Proskriptionsliste des Nahrungsmittelgesetzes; die Blätter bewirken nach dem Urteile der Botaniker immer Kopfweh und Betäubung²⁾. Unsere west-

1) In seinen lehrreichen Auseinandersetzungen über *Ledum* und *Myrica* in den Verhandlungen des botanischen Vereins der Provinz Brandenburg 42 (1890), LVII.

2) Vgl. Schlechtendal-Hallier, *Flora von Deutschland*, Band 20, 94–96. Kosteletzky, *Allgem. medizinisch-pharmazeutische Flora* 3, 1024.

fälischen Vorfahren müssen aber einen stärkeren Magen gehabt haben; denn das Grutbier von Osnabrück, Dortmund und Münster soll sein Aroma vom Porsche gehabt haben¹⁾. Der münstersche „Grüsink“ wurde vom Rate bis 1589 im Gruthause hergestellt, in der Grafschaft Tecklenburg wurde er noch bis zum Ende des 17. Jahrhunderts allgemein gebraut²⁾.

Einer der ersten Bierhistoriker, der Doktor beider Rechte Heinricus Knaustius rühmt in seinen „fünff Büchern von der göttlichen und edlen Gabe der philosophischen, hochthewren und wunderbaren Kunst, Bier zu brawen (Erffurdt 1614, erste Ausgabe 1573 unter anderem Titel) das Münstersche Gebräu: „Dass diss Bier ein gut Bier sey, ist wol zu gleuben, weil es die Wider-täuffer daselbst mit ihrem Könige Johann von Leiden und Hertzog Knipperdölling so gern getrunken, und dabei die Stadt Münster in so gewaltiger Belagerung und böser Sach eine gantze lange Zeit auffhalten können.“ Sollte dies Lob wirklich dem Grutbiere gelten?

Der Bezug dieses Porsch oder wilden Rosmarin brauchte nicht in ferne Gebiete zu führen, der Ankauf erfolgte in der Nähe von Münster³⁾, wo diese Staude möglicherweise früher vorkam, nach der Beckhausschen Flora von Westfalen und den genauen Angaben von Ascherson ist sein Vorkommen in der ganzen Provinz heute sehr fraglich. Seine Verbreitung in Deutschland hat Gräbner auf der Karte seines Werkes: Die Heide Norddeutschlands⁴⁾ genau eingetragen. Es ist eine Pflanze durchaus nordischen Charakters, typisch für die Tundren Sibiriens, wo sie zur Bereitung eines Tees verwendet wird, wie das auch in Kanada geschieht (Labrador-Tee). Als die Südostgrenze ihrer dichteren Verbreitung ist eine Linie von Lübeck südlich zur Elbe und dann diese aufwärts bald rechts bald links von ihrem Laufe abweichend, anzusehen. Sie hat vor dieser Linie nur ganz wenige von Ascher-

1) Für Osnabrück vgl. Mitteilungen d. hist. Ver. zu Osnabrück 7, 27, für Dortmund Rübel, Dortmunder Finanz- und Steuerwesen S. 30, 44, 115—120 u. 185—9 (manche seiner Ausführungen sind irrig), für Münster Grewe a. a. O.

2) Grewe S. 19.

3) So Grewe.

4) Die Vegetation der Erde von Engler und Drude. Band 5. Leipzig 1901.

son angegebene Vorposten, die vielleicht als Relikten, vielleicht als mit der Kiefer gewandert anzusehen sind. In Süddeutschland kommt der Porsch nur ganz selten, im Schwarzwalde, vor. Er fehlt auch in der ganzen jütischen Halbinsel wie im südlichen Norwegen. *Ledum palustre* ist eine zirkumpolare Pflanze, eingerichtet für eine sehr kurze Vegetationsperiode und daher in ihrer Verbreitung beschränkt.

Über den Ort des Einkaufes des mittelalterlichen Porsch ist mir keine Angabe bekannt, auch habe ich ihn nie in einem Zolltarife gefunden, wo auch Gagelkraut selten ist¹⁾. Somit wäre es möglich, dass der Porsch der westfälischen Biere ebenfalls Gagelkraut war; da beide Pflanzen in diesem Gebiete fast ganz fehlen, so ist ein Überspringen des Namens denkbar, wie im Holländischen in der Tat für das Gagelkraut sich auch die Bezeichnung „Post“ findet²⁾. Die blühenden Pflanzen können nicht verwechselt werden, wohl aber die Blätter.

Diese Verwechslung wird wahrscheinlicher, wenn man sieht, wie die mittelalterlichen Naturforscher und Naturfreunde Myrtelbaum und Porsch gleich stellen. Die hl. Hildegard nennt zwar den Mirtelbaum, ohne ihn zu verwechseln (*Et si quis cerviseam parare voluerit, folia et fructus ipsius arboris cum cervisea coquat, et sana erit et bibentem non laedit*)³⁾, sie nennt aber die Blätter der Esche, um ein hopfenfreies „grusz“ bier herzustellen⁴⁾. Bei Albertus Magnus ist mirtus behandelt und von ihm gesagt, dass er besonders massenhaft gegen Dänemark vorkomme, wo der Porsch gerade fehlt. Aber im Dänischen ist Porsch die gewöhn-

1) Im Dordrechter Keurbuch von 1401 wird der Lohn des Messers für den Verkauf gerechnet nach „elken houde ghaghels“ — eine mir nicht klare Berechnungsart — *Vaterlandske Rechtsbronnen* 4, 1, 46. Antwerpener Zolltarif v. 1400 (Gagelkraut neben Hopfen): *Hans. UBuch* 5 nr. 424, von 1431 8 nr. 916 § 20, Holländischer Zolltarif v. 1363 nach Tonnen ebda. 4, nr. 82; ebenso I, 389 nr. 965.

2) Ausserdem „Possem, Brabantsche mirt, Drentsche thee, Luis oder Vlooienkruid“ *Woordenboek der nederl. taal* 4, 139.

3) *Physica Migne. Patrol. lat.* 197, Sp. 1340.

4) „Quod si etiam cerviseam de avena parare volueris absque hoppen, sed tantum cum grusz et plurimis foliis de Asch additis coque, et cervisea ista stomachum bibentis purgat, et pectus eius leve et suave facit.“ *Sp.* 1226.

liche Bezeichnung für *Myrica Gale*¹⁾. So wird uns die in den Glossen übliche Gleichung: *myrtus-borse* verständlich! Doch diese Gleichung beruht darauf, dass beide Pflanzen zu gleichem Zwecke angewendet wurden²⁾. Von entscheidender Bedeutung scheint mir ein Aktenstück von rund 1665 aus Münster, also aus einer Zeit, wo mindestens im nahen Tecklenburgischen noch Grutbier hergestellt wurde, in ihm heisst es, dass zu dem Grutbier ausser Gerstenmalz ein „fermentum“ aus Früchten und Samen des Waldrosmarin (*rosmarini sylvestris*) verwendet worden sei — den Namen Rosmarin habe ich aber niemals für das Gagelkraut verwendet gefunden³⁾. Aus der späteren Literatur kenne ich nur ein ganz klares Zeugnis, es bezieht sich auf das Gagelkrautbier. Wir verdanken diese Nachricht einem früh verstorbenen Studenten der Universität Groningen, der seinem Lehrer, dem hochgelehrten Professor und bald auch kurbrandenburgischen Hofhistoriographen Martinus Schoockius genaue Auskünfte über die damaligen westfälischen Biere gab⁴⁾. Diese Angabe fügte der äusserst vielseitige Gelehrte, der als Philologe und Theologe auch noch andere Gebiete bestellte und zahllose Bücher schrieb, wie *de imperio maritimo*, *physicam celestem*, *de harengis seu halecibus*, *de libero arbitrio*, *de anima belluarum*, gegen Severinus da Monzambano, *de tulipis u. a. m.*, seinem grundgelehrten Werke: *Liber de cerevisia*, Groningae 1661 ein, und da wird das hopfenlose, aber durch

1) Fischer-Benzon 47 f. vgl. 218.

2) Steinmeyer Glossen, 3, 543, 9, 561, 16. Diefenbach Glossar 363 a.

3) Erwähnt bei Grewe S. 19 f. Freilich müsste dann der Porsch damals in Westfalen häufiger gewesen sein.

4) Der Student hiess Wilhelm Snethlage. Sein Lehrer Martin Schoock war 1616 zu Utrecht geboren, 1640 wurde er Professor in Groningen, er lebte dort zwanzig Jahre und hatte sich doch nicht an das Groninger Bier gewöhnen können (S. 270), dann wurde er Professor in Frankfurt a. O., wo er 1669 als brandenburgischer Historiograph starb. Seine Abneigung gegen das Groninger „Kluyn“ nimmt uns nicht wunder, das Wasser stammte aus dem Stadtgraben. Das störte die Studenten nicht, wenn sie es wussten. „Ego ad viginti annos Groningae vivo nec eam bibere didici. Caeterum videmus quotidie Germanos ad mare Balthicum natos et educatos Lubecensis et Rostochiensis cervisiae oblivisci: alios Hamburgensis et Bremanae. Rheni accolas, sui generosissimi quoque vini: imo ipsos Gallos Bacchi patrii. Academia testis esse potest.“ S. 271 der Schrift: „de cerevisia“.

Salz haltbar gemachte¹⁾ Bier von Minden beschrieben, dann folgt das damals hochberühmte Paderborner, das im besten Latein geschildert wird, den Schluss macht die münstersche Koite, welche sehr weit Freunde habe, und dazwischen steht eine kurze Beschreibung der Grut, ihr würde wenig Hopfen zugesetzt, aber dafür: *myrtus sylvestris*, der der brabantischen Myrte nicht unähnlich sei, von den Landsleuten Porsch, von den Belgiern aber Gagel genannt werde. Dieser Pflanze würde auf besonderen Mühlen der Samen entnommen; weiter nennt Schookius oder vielmehr sein Vertrauensmann: *Baccae lauri* und ein Kraut: *Scharpe tonge*, auf die wir später einzugehen haben. Geruch und Geschmack verrate am meisten die Waldmyrte und dieser „Grueting“ berausche leicht diejenigen, welche nicht an ihn gewöhnt seien²⁾.

Gewöhnlich stellt man Knaust³⁾ an die Spitze der Bierhistoriker, diesen Ehrenplatz — wenn es einer ist — kommt nicht dem Manne zu, der von sich behauptet, er habe die meisten der rund 150 Biersorten, die er beschreibt, selbst erprobt; an seine Stelle rückt vielmehr Knaust selbst einen anderen, einen Freund Melancthons, Johannes Placotomus (deutsch Brettschneider), der 1543 Doktor zu Wittenberg wurde, 1544 Professor der Medizin

1) Diesen merkwürdigen Zusatz gibt auch der Heidelberger Medizinprofessor Heinrich Smetius a Leda († 1614) für das Mindener Bier an in seinen *Miscellanea Medica* (Francofurti 1611) S. 612. Auf 30 Mutt. Malz 1 Mutt. Salz war gewiss ein kräftiger Zusatz. „*Grati saporis est, nec admodum inebriat, nisi largissime hauriatur. Expeditur per totam Westphaliam et in virorum principum aulis summas exhibet delitias, adeo ut vino Gallico praeferatur. Color est subviridis, atque, cum vitreo poculo infunditur, cum surgente spuma stridorem edit, qui quo major fuerit, cervisiae quoque melior censetur.*“

2) *Silentio quoque praeteriri non debet cervisia, quae in comitatu Tecklenburgensi coquitur et vulgo Gruising dicitur, haberique meretur cervisia ex parte medicata: parum lupuli eam ingreditur, sed eius loco myrtus Sylvestris (Brabanticae non absimilis) ab incolis porsse dicta, a Belgis gagel, cui, odoratae admodum, molis peculiaribus semen excutunt: item baccae lauri et herba, quam vocant Scharpe tonge: haec simul contunduntur et fermentationem procurant. Ipse vero potus potissimum refert et odore et sapore myrtum sylvestrem, atque cito inebriat illos, qui ei non assueverunt.*“ S. 316.

3) Er war ein Hamburger, Advokat zu Berlin, bis 1557 zu Bremen, dann zu Erfurt, wo er noch 1577 lebte. Er schrieb sehr viel: Juristisches, Theologisches, Komödien und Tragödien, auch „über das schändliche Leben Mahomets“ und über die „Hoffarbe und die Kleidung Christi“.

zu Königsberg, 1549 Stadtphysicus in Danzig wurde und 1574 von der Welt und ihren Bieren Abschied nahm. Dieser veröffentlichte seine Schrift: „de natura et viribus cerevisiarum et de mulso opusculum“, aus der Knaust sehr vieles in wörtlicher Übersetzung übernahm. Ich folge, indem ich die Übersetzung Knausts vergleiche, dem Texte Placotomi: „Dies Rosmarinbier übertrifft an Farbe, Geschmack und Kraft alle Würzbier (factitias) und gleicht aufs allernähest der Natur des Weines. Es hat eine Farbe wie das Gold, Geschmack und Geruch wie eine Würze, doch nicht wie eine Arznei. Wenn man es in ein Glas giesst, so steigen vom Grunde einige kleinen Bläschen auf, wie bei einigen Weinsorten. Es kräftigt in wunderbarer Weise die vornehmsten Teile des Körpers, Gehirn und Herz, die Geistes und Körperkräfte erneuert es, vermehrt die natürliche Wärme, schafft den Appetit zurück, für Melancholiker und Herzleidende ist dieser Trank vortrefflich geeignet, er dringt durch usw., auch den Frauen ist er sehr nützlich“¹⁾.

Placotomus hat dieses Bier aber nicht etwa unter den Sorten einzelner Städte und Länder, sondern unter den Würzbieren, die man mit Absinth oder Rosen, Salbei oder Hyssop, Betonica oder Artemisia, Lavendel oder Centaurea herstellte. Erweckt das schon den Verdacht, dass hier unter Rosmarin der echte Rosmarin verstanden ist, so gibt Placotomus noch einen Satz, den Knaust ausgelassen hat, und dieser führt uns eher in eine Apotheke als in ein Gruthaus: „Dieses Rosmarinbier wird mit wunderbarer Kunst von einem Braunschweiger Bürger, der in der Neustadt nicht weit von der St. Andreaskirche wohnt, einem Mann von geistreichen Einfällen, hergestellt, bei dem immer allerhand Arten von kunstreichem Bier zu haben sind.“

Placotomus, dessen Bierkenntnis von Litauen anhebt und bis Hamburg, Braunschweig, Goslar, Einbeck reicht und nicht über den Thüringerwald hinausgreift, ist also kaum ein Zeuge für das Porscbier; der tüchtige Danziger Stadtphysicus, der sich mit wissenschaftlichem Ernste der Hygiene des Bieres angenommen hat²⁾, steht erheblich höher als der Jurist Knaust, dessen Bier-

1) Das Büchlein hat keine Seitenzählung.

2) Es ist wohl ein Sittenbild: der ehrsame ernste Medizinprofessor lässt in Königsberg, um den Geist der akademischen Jugend zu schärfen, dreimal disputieren über die Ursachen der Trunkenheit, ihre Vermeidung

studien räumlich weit umfangreicher sind und bis nach Bamberg und Würzburg, Mainz und Cöln, Kopenhagen und Stockholm und Livland führen, doch auch ihm blieb Grut und Grüssinck unbekannt.

Doch kommen wir endlich zu den anderen Bestandteilen der Grut.

Die Weseler Rechnungen, die ich, da ich sie am besten kenne und sie nichts auslassen, der weiteren Forschung zugrunde lege, führen auch Harz auf, mitunter in recht respektablen Quantitäten (962 ℥). Auch in Osnabrück und Duisburg, wie in Deventer erscheint dieser Stoff¹⁾. Man möchte annehmen, dass das Harz zum Dichten der Fässer verwendet wurde, die fertige Grut wurde aber trocken verkauft, wenn bei ihrer Herstellung auch Wasser verwendet wurde, wie am deutlichsten die Rechnung von Deventer zeigt, die von den Trebern, den „fecibus fermenti dictis Gruetsoppe“ redet, die dort verkauft wurden. Es bleibt kaum etwas anderes übrig, als anzunehmen, dass dieses Harz, wie es ja in Südeuropa vielfach beim Weine geschah, auch dem Biere als Konservierungsmittel diente. Und auch Placotomus kennt geharzte Biere, „sie halten sich zwar besser, bringen aber auch leicht Kopfwel, besonders denen, die einen heissen und kranken Kopf haben“²⁾.

Bisher unerklärt sind die zwei weiteren Bestandteile, die sich sowohl bei der rheinischen Gagelkraut-Gruet wie bei dem westfälischen Porsch-Grüssing finden, es waren mir alte liebe Bekannte aus meinen Studien zur Handelsgeschichte zwischen Deutschland und Italien. „Scherpentangen“ oder „Sermentangen“ heisst es in den münsterschen Rechnungen, „Serpentien“ in denen von Deventer, „Siler montanum“ in den Weseler. Diese Ausdrücke gehen alle auf eine Pflanze, auf Laserpitium Siler, früher Siler montanum genannt, italien. Sermontano³⁾. Die späteren deutsch

und ihre Heilung — in dem Epigramm und in den Conclusiones sucht man den Schalk vergebens.

1) Rechnung 1339: pro resina 22 β brab. — Rechnung 1414 brachte der Grüter das Harz (200 ℥) aus Münster (de Hullu 122).

2) Nach Schnoockius S. 409. Bei Placotomus habe ich die Stelle nicht gefunden.

3) Deutsch grosser Rosskümmel, Seselkraut, weisser Enzian oder Laserkraut genannt. Vielleicht kommt er schon im Capitulare de villis vor, vgl. v. Fischer-Benzon, Altdeutsche Gartenflora S. 65f. Hettema u. Telting denken irrig an Glechoma hederacea und Veronica officinalis S. 135.

abgefassten Rechnungen von Wesel reden von Kleinkraut, das zweifellos mit der sonst deutsch Laserkraut genannten Pflanze identisch ist. Diese bis zwei Meter hoch werdende Umbellifere kommt im Alpengebiete und in den Voralpen vor und hat einzelne Vorposten auf der schwäbischen Alp, dem Lechfelde und im Jura. Die gewürzhaft, aber etwas wanzenartig riechenden und ebenso zugleich etwas scharf und bitterlich schmeckenden Früchte sind als Samen *Sileris montani* officinell, aber sie können heute neben den weit billigeren Kümmel und Fenchel nicht aufkommen, nur die Äpler verwenden noch Samen und Wurzelstock auch zum Destillieren¹⁾. Sermontain wurde verwendet in Osnabrück, Münster, Duisburg, Dortmund, Deventer Tecklenburg und Wesel. Es war der teuerste Bestandteil.

Seiner Zeit war es mir schwer verständlich in allen alpinen Zolltarifen, auch den kleinsten, die *bacca lauri* zu finden. Ich habe mit Eifer die Verwendung festgestellt, man nahm sie gegen Leibschmerzen, verwendete sie als Räuchermittel, machte das Loröl daraus, das Ungeziefer z. B. von den Metzgerläden oder Pferden fern halten soll. Ich erfuhr wohl, dass die Eskimos Lorbeern essen²⁾, aber ich ahnte nicht, dass sie von unseren Urvätern getrunken wurden! Und nun haben wir Zeugnisse für Deventer, Wesel, Dortmund, Osnabrück, Tecklenburg und Münster, wo Grewe ganz irrig Beckeler oder Becheler mit Wachholder erklärt, wo doch *bacca lauri* deutlich durchzufühlen ist. Rübel³⁾ macht aus „becler“ gar Bierkläre. Sermontaine und *bacca lauri*, die beide zusammen in den Deventer Rechnungen als „harte Spezereien“ (*duræ species*) bezeichnet werden, mussten aus südlichen Handelsgebieten geholt werden, bei Deventer begegnet uns Arnheim, bei Wesel Cöln, bei Münster in späterer Zeit der grosse Gewürzmarkt von Antwerpen als Stelle des Ankaufs. Auch das Harz holten die Weseler und Duisburger öfters aus Cöln.

Rätselhaft bleiben auch mir noch manche andere Angaben. Die eine entstammt Duisburger Rechnungen, da heisst es z. B.

1) Vgl. Schlechtendal-Hallier 27, 310 f. und Kosteletzky 3, 1171.

2) Schulte, Gesch. des westdeutschen Handels und Verkehrs zwischen Westdeutschland und Italien 1, 145 u. 713. Dort auch über Sermontaine.

3) Seite 185.

„omb vezen ind haveren, darvon vezen toe maken“. Vesen ist in süddeutschem Sinne der von der Spreu noch nicht befreite Dinkel, Spelz, die schwäbische Weizenart. Ich glaube, hier handelt es sich um eine Weizenbierart¹⁾.

In einer jüngeren Rechnung von Deventer erscheint die Grut als gemischt aus Gagelkraut, „zwaercruyt“, Hopfen und Harz. Der Herausgeber, de Hullu, denkt an eine dem fernen Hinterindien entstammende Wurzel: Zedoar, die allerdings wohl dem Weine beigelegt wurde²⁾, doch wurden sehr erhebliche Quantitäten verbraucht, und die Preise sind viel zu niedrig³⁾. Die Zedoarwurzel lieferte vor allem „Wurmsamen“.

Wacholder kam in Köln ins Bier. Das Kölner Inventar des Grutpächters Hermann von Goch (2. Nov. 1393) führt Ausgaben für „genveren“ an, das ist nicht, wie Scheben meint, „Ingwer“ (*Amomum Zingiber*), sondern geht auf *Iuniperus* zurück, dem Holländer ist der „Genever“ als Wachholderschnaps wohl bekannt.

In Duisburger Rechnungen kommen auch Kirschen vor, auch Placotomus und Knaust kennen ein Kirschenbier. Die Cölner Zusammensetzung können wir einigermaßen aus Abrechnungen von 1391/93 ersehen, da liebte man offenbar recht vielerlei Arten von Ingredienzen: ausser Gagelkraut sehr viel Lorbeeren, Anis — erwähnt auch Harz und Sermontaine — dann aber noch Dinge, die ich nicht deuten kann: haesch, gegirde Sprye, Karoum oder Kroun und Koem oder Koemps⁴⁾. Ein rheinischer Freund macht mich auf Koms=Sauerkraut aufmerksam, und Kumpost, das auch in der Form: „kumst“ vorkommt, ist in der Tat die ältere Bezeichnung⁵⁾. An Kümmel (*cumminus*) zu denken, verbietet das „ps“⁶⁾.

1) Diese Angaben finden sich in Duisburger Rechnungen (gütige Mitteilung von Prof. Dr. Averdunk). Auch in Osnabrück wurde Vesen verwendet.

2) Heyd, Geschichte des Levantehandels 2, 659.

3) Ein „paer“ Sermontaine und Beckeler stand zu 6 $\frac{1}{2}$ —8 Plak., „Zwaercruyt“ stand per „paer“ nur zu 6 Plak. 2 Brabant. Da der Einkauf beim Krämer geschah, handelt es sich sicherlich um keine heimische Pflanze. Sollte Sermontaine und „zwaercruyt“ nicht einfach identisch sein?

4) Scheben, Die Zunft der Brauer in Köln 109—112.

5) Heyne, Hausaltertümer 2, 328.

6) Und was kam nicht alles ins Hopfenbier? Schoockius S. 82 nennt Nachtschatten, Absinth und Arsenik, letzteres sei aber wohl ein Irrtum.

Ein Rätsel der Weseler Rechnungen hat sich doch noch gelöst. Wir sehen da, dass eine Menge: „cespites“ abgegraben, aufgestellt, gewendet, aufgehäuft, ausgesucht, aufgeladen und ins Gruthaus gefahren werden. In holländischen Rechnungen fand ich aber mehrfach solche Lieferungen von „cespites“, wo es sich zweifellos um Torf handelt.

Wenn es nun auch möglich wäre, nach den Rechnungen die Quantitätsverhältnisse der einzelnen Ingredienzen annähernd festzustellen, so ist doch ein Rezept nicht erhalten und vor allem keine Anweisung. Die Weseler Rechnungen enthalten sehr wenige Angaben über die Geräte, mehr die von Deventer, und da ist von einem grossen Kessel (*caldarium*) die Rede, der an einem *Pendiculum* (henge) über einem Herde hieng²⁾, auch gab es „*vasa lignea*“.

Jedenfalls war die Bereitung der Grut an eine grössere Anlage gebunden, ausserdem kamen die Rohstoffe aus der Ferne, so dass wir die Bereitung der Grut nicht auf die Masse der bierbrauenden Leute verteilt finden, sondern sich ein Monopol ausbilden konnte, das technisch von einem Gruter oder *fermentarius* geleitet wurde im Interesse eines Grutherren. In der Technik lag es begründet, dass sich bei der Grut ein Bannrecht ausbilden konnte, das verfassungsgeschichtlich keineswegs ohne Interesse ist.

Die Grut heisst lateinisch „*fermentum*“ und damit erhalten wir die Vorstellung einer „gärenden Masse“. Das Wort Grut ist, soviel ich sehe, noch nicht befriedigend erklärt³⁾, das wird um so schwerer sein, da das oberdeutsche „grüzine“ die Sache

1) Das grosse Wordenboek der nederlandske taal bringt 4, 1169 folgende Anweisung aus einem Kochbuche: „Om Gruyt ende Gruytbier te maken. Neemt tegen eenen pot (= auf einen Topf Bier) een coren bakelaer, ende also veel Appoys ende wat hauerer dopen, ende twee zaykens van Gaghel. Ende maeckt dit Bier alleen van gersten Moute, ende set dit dan met Ghiste.“

2) „*fornax ad magnum caldarium*“ Hetteema en Telting S. 134.

3) Steinmeyer, Glossen 3, 378, 41 „*Grutarius, gruzere. Sunt qui pigmentarium eum appellant eo quod et ipse species arte componat, alii vero catius eum magariarum vocant quoniam quidem gruz magiaria nominatur.*“ 389, 25 „*magaria grut.*“ „*Magaria*“ habe ich ausser der Glossenliteratur nicht gefunden.

noch verwickelt. Es ist nach den von Heyne¹⁾ mitgeteilten Angaben sicher, dass man auch in Oberdeutschland zwei Arten Bier kannte, die lateinisch als „cerevisia“ und „celia“ unterschieden werden; der Bauplan von St. Gallen sieht für die Bereitung zwei verschiedene Räume vor. Heyne ist geneigt, den Unterschied im vermalzten Getreide zu suchen, und er stützt sich dabei auf die Glosse: „celia ex succo tritici per artem confecta potio“, wo der Ton doch auf den Worten: „per artem“ liegen könnte, nicht auf tritici (Weizen). In den Eckehardschen Benediktionen wird celia als Gerstenbier bezeichnet. Wenn wir über den Charakter dieses süddeutschen Grussing nicht ins Klare kommen können, so ist doch so viel sicher, dass im 9. Jahrhundert dieser süddeutsche Trunk als Festtrunk vorgesetzt wurde, so von Karl dem Grossen den persischen Gesandten („grueingario fortiori incaluissent“)²⁾.

Wie alt ist nun das Grutbier oder fermentum? Es ist zwar nur rückwärts bis ins 10. Jahrhundert zu erweisen, aber es dürfte für das Gebiet seiner Verbreitung — und dieses war nicht klein — das altübliche gewesen sein. Das älteste Zeugnis ist das Privileg Ottos II. für die Kirche von Lüttich, der er an einem Orte das Recht gibt: „materiam cervise constituere“³⁾, der Inhalt wird uns deutlicher durch die reiche Vergabung Ottos III., der der bischöflichen Kirche zu Utrecht das Grutrecht oder, wie sein Nachfolger sagt: „negotium generale fermentatę cervisię, quod vulgo gruit nuncupatur“ zu Bommel verlieh, eine wahrhaft fürstliche Schenkung, wie wir noch sehen werden⁴⁾.

Das Gebiet ist nicht so ganz leicht festzustellen. Ein holländischer Forscher hat, ohne Belege zu erbringen, die Behauptung aufgestellt, dass die Grut an der Nordseeküste entlang bis in die Landschaft Anjou verbreitet gewesen sei, bis an die Somme, bis Abbeville kann ich die Gruthäuser allerdings nachweisen⁵⁾. Am Rheine finde ich flussaufwärts Gruthäuser noch in Aachen und Köln, nach dem Urteile eines der allerbesten Kenner norddeutscher

1) Fünf Bücher deutscher Altertümer. Zweiter Band S. 345.

2) Nach den Erzählungen des Monachus Sangallensis.

3) DO II 85.

4) DO III 312 u. DH II 15. Im Jahre 1277 ist die Grut zu Bommel im Besitz der Grafen von Geldern. Sloet, Oorkondenboek 958 nr. 988.

5) Nach dem Büchertitel Delignières, E. L'Hôtel de la Grut-huse à Abbeville et sa vente par le roi en 1793. Abbeville 1907.

Handelsgeschichte, Walther Steins, gehen die Gruthäuser nicht über die Weser hinaus, ja, soweit ich sehe, erreichen sie dieselbe nicht. Dagegen hielt England lange und zähe an diesem älteren Biere fest und ebenso der skandinavische Norden. Doch auch in diesen Ländern ist, soviel ich sehen kann, noch die Geschichte des Bieres zu schreiben.

Die Zubereitung der Grut führte überall zu einem Monopole, und damit stellt es sich neben die mittelalterlichen Bannrechte, wie solche sich bei den Getreidemühlen, Walkmühlen, Keltern und Backöfen finden. Nach den Vergabungen durch die ottonischen Kaiser ist mir keine königliche Verleihung weiter bekannt geworden, um so stärker haftete das Bannrecht an den Landesherren des Spätmittelalters.

Im Bistum Utrecht war das Grutrecht nach Ausweis der von Muller herausgegebenen Rechnungen des Bistums im Rentamt diesseits der Yssel an Utrecht, im Salland an Zwolle und Kampen, in Twenthe an Goor und Oetmersem, im Rentamt Vollenhove an Vollenhove und in Drenthe an Yde gebunden¹⁾. Auch in Deventer gehörte das Grutrecht dem Bischofe von Utrecht²⁾. Das benachbarte Domstift Münster war ebenfalls im Besitze des Grutrechtes. 1268 wurde in einer Abmachung zwischen Bischof und Domkapitel die Herstellung der Grut innerhalb der bischöflichen Lande auf Münster, Bocholt und Beckum eingeschränkt, so dass selbst Städte nicht im Besitze eines eigenen Gruthauses waren³⁾. Auch im Lande der Kölner Erzbischöfe war die Grut ein Recht der Herrschaft, zeitweise war der Kölner Grutbezirk bis über Bonn hinaus erstreckt und umfasste acht erzbischöfliche Amtsbezirke,

1) Werken van de hist. Genootschap N. S. 53, 27, 174, 216, 270, 600, 776.

2) Cod. diplom. Neerlandicus. 1. Deel (Utrecht 1848) S 52ff. Vertrag zwischen Bischof von Utrecht und denen von Stellingwerf, Schoterwerf und Oostergoo: „in IV. terminis nemini grutum facere licebit sine consensu“ 1313. Schwartzenberg, Groos Placaat en charterboek van Vriesland 1, 151. Andere Nachrichten über die Utrechter Grut in Het rechtsboek van den Dom van Utrecht 1, 216. Rechtsbronnen d. stad U. 1, 33, 75.

3) Westf. UB. 3 nr. 812, vgl. für Beckum nr. 1052, für Ahlen nr. 1344, für Bocholt nr. 1291. Vgl. nr. 760 und die Ausführungen von Grewe S. 14 u. 22, die jedoch nicht ohne Bedenken anzunehmen sind. Codex traditionum Westfalie. 2. Redditus capituli Monast. eccl. S. 95.

zeitweise waren einige Städte von der in Köln befindlichen Grut befreit¹⁾. Den Bischöfen von Lüttich und Cambrai stand wenigstens an einzelnen Orten dieses Recht zu²⁾.

Auch die grossen weltlichen Herren hatten dieses Bannrecht erworben. Den Grafen von Holland stand die Grut zu in Dordrecht, Amsterdam, dann zu ten Berghe, in Sconendorp und in Vriesencoep, sowie in der Landschaft Westfriesland bei Alkmaar³⁾. In die Burggrafschaft zu Leiden gehörte das halbe Grutrecht zu Leiden und das ganze zu Delft und Gravesande⁴⁾. Den Grafen von Geldern gehörte in ihrem weiten Gebiete das Recht an vielen Orten⁵⁾. Auch in Cleve war die Grut landesherrlich⁶⁾, ebenso im Bergischen⁷⁾. In Dinant waren in gleicher Lage die Grafen von Namur⁸⁾, in Brügge die Grafen von Flandern⁹⁾. Aber auch kleinere Herren hatten das Recht, so kaufte ein Graf von Geldern

1) Lau, Entwickel. der kommunalen Verf. u. Verwaltung d. Stadt Köln S. 65.

2) Nach der Historia Tornacensis geht auf König Chilperic die Zerteilung der königlichen Rechte zurück: „episcopo delegavit monetam civitatis, mairiam, de qua fermentantur cerevisie, justitiam.“ M.G. SS. 14, 318, 50, weiter 334, 35. 301, 50 u. 249, 10.

3) Vgl. Ackersdyck, Het regt van de gruit in Verhandelingen van de Maatschappij der nederlandsche Letterkunde te Leiden 3, 177 bis 200 (Leiden 1819). Dann die Rekeningen der grafelijkheid van Holland in Werken Band 21, 129—171 u. 24, 217.

4) Block, Eene hollandsche stad in de middele euwen 1883, S. 143, 360.

5) So im Amte Geldern selbst, in Emmerich an einen Adeligen verliehen, in Grefrath für 6 Kirchspiele. Nettesheim Gesch. d. Stadt Geldern 1, 92. Norrenberg, Beiträge 4, 54. Auch in Dülken war ein Gruthof. Dann in Roermonde Miräus, Op. dipl. 1, 304. In Bommel Bondam, Charterboek der hertogen van Gelderland 621.

6) Scholten, Gesch. d. Stadt Cleve 387.

7) Urkunde für Ratingen Lacomblet 3 nr. 369.

8) „Polenta cervisie, que vulgo maire, in omni villa sua est“ Urkunde im Anh. z. Waitz, Verf. Gesch. Band 7. Materia, maire ist eine französische Bezeichnung für Grut.

9) Vgl. Warnkönig-Gheldolf, Histoire de la Flandre 4, 67—68 u. 299 ff. Das Grutrecht schon Ende saec. XII. erwähnt: „nulli alii licebat facere grutam“. Herr Dr. Häpke hatte die Güte, mir aus Brüssel eine Rechnungsablage über das Grutgeld zu Brügge und Umgebung 1385/6 mitzuteilen (erwähnt Hopfenbier und „deutsches“ zu Delft gebrautes Bier, das Grutgeld wurde in Brügge selbst von 19988 Tonnen erhoben).

1236 von Herrn Heinrich von Borkeloh das Dorf Grunloe mit der Gerichtsbarkeit, der Grut, der Münze, den Höfen, dem Wasser und dem Berge¹⁾. Doch auch vornehme und alte Klöster und Stifter hatten das Grutrecht: Kaiser Friedrich I. hatte es dem Stifte Nivelles im zugehörigen Orte gegeben²⁾, das Kloster S. Trond (S. Tryden) hatte es durch Schenkung vom Bischof Dietrich von Metz erhalten³⁾.

Auf noch jetzt zum Reiche gehörigem Boden besaßen das Grutrecht die Äbtissin von Neuss⁴⁾, die Stiftskirche von Rees⁵⁾, der Abt von München-Gladbach und wohl auch die Äbtissin von Vreden im Münsterlande⁶⁾.

Ganz allgemein war es üblich, dass fromme Klöster ihre Grut umsonst oder zu billigen Preisen erhielten⁷⁾.

Auf nicht ganz einfachem Wege gelangte die Reichsstadt Dortmund in den Besitz des Rechtes. Eine königliche Belehnung führte die Stadt gegenüber den Grafen von Dortmund zum Siege⁸⁾. Das Grutrecht war ein charakteristisches Herrschaftsrecht geworden, so dass Möser sagen konnte: „Bei den Gränzstreitigkeiten bedient man sich oft des Arguments, dass Leute, so einerlei Grut, Pfennige oder Scheffel haben, auch einerlei Herren gehören“⁹⁾.

1) Bondam 1, 418 u. Baron Sloet, Oorkondenboek der graafschappen Gelre en Zutphen. nr. 588.

2) Otto IV. bestätigt dem Stifte „burgum et ipsam villam cum mercato, teloneo, moneta ac mensis concambiorum cum materia (so verbessere ich statt maceria), quae alio nomine Grut appellatur, cum cambis et molendinis.“ 1209. Miraeus, Opus dipl. 1, 734.

3) Siehe darüber weiter unten.

4) Tücking, Geschichte der Stadt Neuss 248. Lacomblet, Archiv 2, 329 v. 1074.

5) Seit 1112 Lacomblet 1, 177.

6) In den Vredenschen Urkunden sehr oft ein fermentarius. Inventare der nicht staatl. Archive Westfalens.

7) So schenkte schon 1218 Graf Gerhard von Geldern bei Gründung des Cisterzienserinnenklosters Roermonde: „unam marcam . . . de fermento cervisiae, quod vulgo Grut nuncupatur, annuatim exsolvendam et tantum eiusdem fermenti, quantum sepedictus conventus ad cerevisiam necesse habuerit, ordinavimus ipsi perpetuo administrandum“. Miraeus, Op. dipl. 1, 304. In den Rechnungen von Wesel und Deventer erhalten die Klöster ihre Grut billiger.

8) Das Nähere bei Rübel, Finanzgeschichte und Rübel, Urkundenbuch.

9) Osnabrück. Geschichte 2, 205.

Die meisten Herren übten das Grutrecht nicht durch eigene Beamten aus, obschon das ja nicht so schwer durchzuführen war, vielmehr wurde auch dieses Bannrecht entweder zu Lehen gegeben oder auf Zeit oder für immer verpachtet.

Für die Belehnung will ich nur einige Beispiele anführen: Das Gruthaus in Brügge war zweifelsohne ein höchst wertvolles Lehen der mächtigen Familie vom Gruithuse. Auch im Geldrischen war die Belehnung häufiger. Die Grut zu Bommel, die einst Kaiser Otto III. der Utrechter Kirche geschenkt hatte, war 1277 als geldernsches Lehen im Besitze einer Ritterfamilie¹⁾.

Vor allem aber machten die Herren sich die Grut durch Verpachtung rentabel, wie die folgende Tabelle lehrt.

Grut	Herr	Inhaber	Zins	Jahr	Quelle
zu Utrecht	Bischof. v. Utr.	Stadt Utr.	800 π schwarze Turnosen	1327	Werken Utrecht 53, 27
" Zwolle	" " "	" Zw.	auf 2 Jahre	1328	ebda. 216
" Kampen	" " "	" K.	auf 4 Jahre	1327	" 174
" Vollenhove	" " "	Thom. Gruter	24 π schw. Turn.		" 270
" Goor	" " "	?	80 π		" 606
" Oetmersem	" " "	Bern. Tacking presb.	16 π		" 606
" Deventer	" " "	Stadt Devent.	100 π	1339	Cod. dipl. Neerl. 1
" Geldern	Herz. v. Geld.	Stadt G.	auf 8 Jahre	1390	Nettesheim 1, 92
" Köln	Erzb. v. K.	Zwei Kölner Ehepaare	900 M.	1375	Lau 65
" Ratingen	Graf v. Berg	Stadt R.	14 M. den.	1341	Lacomblet 3 nr. 369
" Dordrecht.	Graf v. Holland	wohl Stadt	320 π holl.	1331	Werken Utrecht 21, 129

Zu diesen einfachen Fällen, in denen die Städte überwiegen, kommen nun verwickeltere. So vor allem Wesel, wo 1272 der Herr von Cleve sein Recht abtrat und später die Stadt es ohne Gegenleistung besitzt, so Münster, wo nach hartem Kampfe 1278 der Bischof Everhard, wie es in der betreffenden Urkunde heisst, vom Kapitel und seinen Ratgebern verlassen auf das Grutrecht verzichtete, wobei die Stadt sich aber verpflichtete jährlich 40 Mark an das Grutamt der Domkirche abzuführen.

1) Bondam 621. Andere Beispiele: Die Grut zu Ide in der Drenthe verlehnt v. Bisch. v. Utrecht, Werken 54, 776. Mehrere bei Ackersdyck S. 192.

Die Städte gewannen in diesem Rechte eine ausgezeichnete Einnahmequelle und überall, wo ich Stadtrechnungen unseres Gebietes prüfte, ergab sich, dass diese Quelle eigentlich das Rinn-
sal des städtischen Lebens speiste. Ich beginne mit der ältesten Rechnung, der von Deventer von 1339¹⁾. Bei einer Gesamteinnahme von 3208 fl entfielen auf die Grut 1441 fl . Der Abdruck gibt nicht die ganze Ausgabe für das „fermentum“ an, sie könnte auch nicht als typisch gelten, da gerade das Gruthaus gebaut wurde. Am deutlichsten erkennen wir in Wesel, was das Grutmonopol für die Stadt bedeutete. Ich wähle das Jahr 1349, die Gruteinnahme betrug 576 M., die Ausgabe 432, die Spannung also 144 M. Da die Gesamtausgabe sich auf 1057 M. belief, so ertrug die Spannung noch immer 23,0% der Gesamtausgabe nach Abzug der Grutunkosten ($1057 - 432 = 625$).

Doch von den jährlichen Schwankungen wird man durch Zusammenziehen einer längeren Periode unabhängig. Nehmen wir die Jahre 1342/51 und 1372/81, so ergibt sich, dass in der ersten Periode der Reingewinn der Grut von den nach Abrechnung der Grutausgaben verbleibenden Gesamtausgaben der Stadt 23,8% leistete, in der zweiten noch 23,6%, obwohl die Gesamtausgabe der 10jährigen Perioden auf das mehr als Dreifache (von 8926 M. auf 29244 M.) angeschwollen war²⁾.

Ich gebe auch die Gesamtziffern für die Zeit von 1342 bis 1390.

Gesamteinnahmen aus der Grut	30884 M.
Gesamtausgaben für die Grut	13762 „
Reingewinn	17122 M.
Die Gesamteinnahme der Stadt ³⁾ . . .	102581 M.
Davon ab Ausgaben für die Grut . . .	13762 „
Reineinnahme der Stadt	88819 M.

Der Reingewinn der Grut ist also 19,27% der Gesamteinnahmen der Stadt. Rechnen wir aber die Reineinnahmen der seit 1384 auftretenden Hopfenakzise mit 3169 M. zu dem Reinertrage der Grut hinzu, so ergibt sich, dass das Bier 22,96% der gesamten

1) Vgl. Cod. dipl. Neerlandicus.

2) Vgl. die zugrunde liegenden Tabellen bei Kraus S. 26 u. 32.

3) Diese Summe beruht auf den von Kraus, Tabelle XI, letzte Kolumne errechneten Einzelsummen. Die Angaben in clipei wurden gemäss der Kurstabelle S. 7 umgerechnet.

Reineinnahme der Stadt in jenem langen Zeitraume lieferte. Fügen wir aber noch die 20206 M. aus dem Bannwein und den Weinakzisen hinzu, so ergibt sich, dass die Stadt Wesel 45,59% ihrer Einnahmen von den Getränken bezog. Dieses Verhältnis würde noch stärker, wenn man von den Einnahmen der Stadt noch die Anleihen abziehen würde, die ebenfalls die Summe von 20000 M. überschreiten. Später rückt der Bannwein mit den Weinakzisen an die erste Stelle und auch die direkte Steuer stellt sich mit fast gleichem Betrage an die Seite. Doch damit sei des Rechnens genug.

Auch für Duisburg¹⁾ ergibt sich eine ähnliche Bedeutung der Grut. Nach der Stadtrechnung von 1417 (alles auf Mark umgerechnet) ergibt sich:

	<i>M</i>	<i>ß</i>	<i>ſ</i>
Einnahme der Stadt aus Bierakzise	68	8	3
Grut	428	6	—
zusammen	497	2	3
Ausgabe der Stadt für Grut	43	1	11
Reineinnahme der Stadt vom Bier	454	0	4

Das ergibt 22,50% der Gesamtausgaben der Stadt im Betrage von (2060 *M* 8 *ß* 6 *ſ* abzüglich der Ausgaben für Grut 43 *M* 1 *ß* 11 *ſ*) 2017 *M* 6 *ß* 7 *ſ*. Rechnet man aber noch die Einnahme aus Weinakzise und Weinkellermiete hinzu, die sich auf 497 *M* 11 *ß* beläuft — also gerade so hoch ist wie die Einnahme aus Bier — so ergibt sich, dass auch Duisburg 45% seiner Ausgabe durch Besteuerung der Getränke deckte.

In Dortmund wurde das Gruthaus eine so sichere Einnahmequelle, dass man darauf Erbrenten verkaufte²⁾. Dort betrug der Reingewinn in dem Jahrzehnte 1390—99: 3047 Gulden. Rübel hält dafür, dass die Stadt selbst gebraut habe, was durchaus irrig ist³⁾.

Die Finanzgeschichte von Münster liegt nicht mit voller Klarheit vor uns, aber die Bedeutung des Grutmonopols leuchtet

1) Vgl. Beiträge z. Gesch. der Stadt Duisburg. 2. Heft. Stiefel, Duisburger Stadtrechnung v. 1417. Duisburg 1883. Dann Averdunk, Geschichte von Duisburg a. manchen Stellen.

2) Vgl. Rübel und 1422 Hans. UB. 7 nr. 476.

3) Rübel S. 30.

uns deutlich ein, wenn wir erfahren, dass 1481 dasselbe einen Gewinn von 3126 Mark einbrachte. Auch aus landesherrlichen Quellen kenne ich eine Angabe über den Ertrag der Grut. In Venloo betrug am Ende des 13. Jahrhunderts die Einnahme aus der Bede ebensoviel wie die aus der Grut. Von der Gesamteinnahme der geldrischen Herrschaft mit 186 Mark entfielen 80 auf die Grut¹⁾.

Eine Reihe von Städten hatte sich in den Besitz dieser ausgezeichneten Finanzquelle gesetzt. Sie funktionierte sicher, denn es kam ja nur auf die Zuverlässigkeit des durchweg mit festem Gehalte angestellten Grüters und seines etwaigen Knechtes an; sie wurde willig ertragen, denn wer zu den alle 14 oder alle 8 Tage stattfindenden Verteilungen erschien, erhielt ja etwas für seine Steuer, das ihm unentbehrlich war, und dann hatte diese Steuer noch den Vorteil, einen grossen Teil der städtischen Lasten auf die Schultern von Bauern abzuwälzen, ja die kleineren Städte wurden den grossen tributpflichtig. Was für einen weiten Bezirk scheint die münstersche Grut gehabt zu haben! Eine Konkurrenz von anderen Orten war nicht ernstlich zu befürchten und ebenso wenig eine ungetreue Herstellung. Die Grut wurde gemischt aus fremden Spezereien, erforderte eine Anlage und passte nur für einen Grossbetrieb (nach mittelalterlichem Massstabe).

Es ist sehr begreiflich, dass die Städte noch an der Grut festhielten, als ihre Bürger längst einem besseren Tranke nachgingen. Das Monopol wurde gesprengt durch die Einführung des Hopfens, aber länger hielt sich die neben dem Grutmonopole aufgekommene Bierakzise und, wenn auch die Gruteinnahmen fortgefallen waren, konnten die Grutherren, die aus jenen Ratsherren hervorgegangen waren, die einst die Grut verteilt hatten, doch in einigen Städten wie Münster als Leiter eines Teils der städtischen Finanzen weiter amten, bis zum Anfange des 19. Jahrhunderts. Das Grutrecht hatte sich zu einem Rechte der Besteuerung aller Biersorten ausgewachsen. Wie der Indigo die alte Waidfärberei vernichtete, besiegte etwas früher der Hopfen die Grut. Die Geschichte dieser eigenartigen Kulturpflanze ruht fast ganz in den Händen der Sprachforscher und da sind Schwierigkeiten genug vorhanden. Schrader und Hehn nehmen an, dass sie durch

1) Sloet nr. 1103 S. 1070.

Vermittlung der Slaven von finnischen und tartarischen Völkern zu uns gelangte. Die ersten sicheren Zeugnisse für den Gebrauch der Pflanze in unseren Gegenden fallen um 800 und führen in die Gebiete von Nordwestfrankreich¹⁾. Die genannten Forscher betonen m. E. mit Recht, dass es bei uns die Klöster gewesen sind, die dieses fast giftlose Konservierungs- und Würzmittel verbreiteten, aber sie dürften irren, wenn sie annehmen, dass gerade Norddeutschland und Flandern das Hopfenbier besonders geliebt und dass es von diesen Landen seinen Siegeszug angetreten hätte. Soweit es sich um das Grutbiergebiet handelt, scheint im 13. Jahrhundert der Gebrauch des Hopfens unbekannt gewesen zu sein. Von da an können wir allerdings dann das Eindringen dieser neuen Art mitunter bis genau aufs Jahr verfolgen.

Ein sehr altes und sehr klares Zeugnis liegt uns für Utrecht vor, wo sich im Jahre 1364 der Bischof beschwerte, dass seit 30 oder 50 Jahren ein neuer „modus fermentandi cerevisiam, videlicet per appositionem cuiusdam herbae, quae humulus vel hoppa vocatur“ bei den Einwohnern aufgekommen sei²⁾. In Dordrecht braute man 1322, in Delfft 1326, in Haarlem 1327 neben älterem Grutbiere auch Hopfenbier³⁾.

In Dortmund begegnet der Hopfen schon im ersten Rechnungsjahre 1390 und da ersehen wir nun, wie hier Grut und Hopfen zusammen verwendet wurden. Die Ausführungen von Rübel bedürfen mancher Verbesserungen. Es ist ein Irrtum von ihm, anzunehmen, dass die Stadt selbst braute. Wäre das der Fall, so hätte das Dortmunder Bier entsetzlich viel Porsch und sehr wenig Malz gehabt. In den Jahren 1395—98 kaufte die Stadt für die Grut 879 Malter Porsch, 263 Malter Malz und 83 Malter

1) Vgl. Hehn, Kulturpflanzen u. Haustiere (Ausg. 1874) 411 ff. u. Schrader s. v. Hopfen. Polyptichon Irminonis u. Statuten von Corbie, die uns allerdings nicht in der ursprünglichen Fassung Adalhard's überliefert sind (Moyen Age 2 ser. tome 4 p. 384.), dann folgen Zeugnisse von Freising.

2) A. Matthaei, Analecta 3, 260.

3) Ackersdyck S. 195, 1341. Streit zwischen Grütern und Brauern in Delfft über den Gebrauch von Hopfen Wauters 10, 48. — 1364 hat Utrecht eine Hopfenakzise Vaterl. Rechtsbronnen 3, 1, 75. — Über holländischen und belgischen Hopfenbau wären Sammlungen erwünscht. — Holländer u. Brabanter Hopfen galt als minderwertig. Hans. UB. 10 nr. 825.

Hopfen ein. Die Verhältniszahlen sind auch innerhalb der Jahre leidlich konstant. In diesen Jahren verwendete man nicht mehr Bekler oder Harz. Es scheint mir, dass man in Dortmund bei dem Biere einen Kompromiss machte, man nahm Hopfen und Malz — wie es scheint Hafermalz — in die Grut und liess die übrigen Zusätze fort. 1544 gab der Rat die Bereitung der Grut als städtische Einrichtung auf, da aber die Leute vom Adel, schwangere Frauen, Bürger und die Mönche von Kappenberg die Grut nicht entbehren wollten, so kehrte man im nächsten Jahre zum alten Grutbiere zurück.

Nebenbei bemerkt standen Porsch und Gagelkraut viel höher im Preise, für eine Mark bekam man vier Malter Hopfen, aber nur einen Malter Porsch!¹⁾ In Deventer kostete ein Mutt Hopfen 14—20 Plak, ein Mutt Gagelkraut aber 52—55 Plak²⁾.

In Wesel drang, soviel ich sehen kann — das alles bedarf noch genauer Nachprüfung — der Hopfen nicht in die Grut ein, dafür wurde im Jahre 1384 das Hopfenbier zugelassen und wie nun sofort die Einnahmen aus der Grut erheblich sanken, hatte die Hopfenakzise schon im vierten Jahre den Reingewinn aus ihr erreicht. Aber auch in Wesel wurde die Grut von seiten der Stadt bis 1431 hergestellt.

In Osnabrück soll der Grüsing noch zu Anfang des 30jährigen Krieges beliebt gewesen sein, sicherlich hielt er sich länger in der Grafschaft Tecklenburg, und bekannt ist, wie der päpstliche Legat beim Westfälischen Friedenskongress gesagt haben soll, als man ihm von dem vorzüglichen Lengericher Grüsing darbot: „Adde parum sulphuris et erit potus infernalis.“

In Münster verschwindet der Grüsink aus der Bierakzise 1590, das Gestbier (ein obergäriges Hopfenbier, heute Altbier genannt) war nicht der Sieger, sondern der Koit, stark gehopft aus Gerstenmalz mit einem Zusatze von Weizenmalz, er verdrängte auch in Neuss das alte Grutbier. In Köln suchte noch 1581 der Erzbischof das Monopol des Grutbieres aufrecht zu erhalten. England liess erst sehr spät Hopfen zur Bierbereitung zu.

1) Dortmunder Rechnung von 1390: 42 Malter Hopfen zu 10 Mark, aber für 132 Malter 2 Scheffel Porsch 142 Mark 11 β 4 $\mathcal{S}$ (Rübel S. 186).

2) Vgl. die Rechnung bei de Hullu. 24 Plak gingen auf den Gulden. Der Hopfen kam zum Teil aus Thüringen nach Deventer, Hettema en Telting S. 133.

Durch unsere Ausführungen wird nun endlich auch ein Teil der hansischen Geschichte aufgeklärt. Mir war schon lange die ungeheure Ausfuhr von Bieren aus dem östlich von Bremen an beginnenden Hansagebiet aufgefallen. Das hansische Urkundenbuch erwähnt Biere aus Bremen zuerst im Jahre 1274, Hamburger Bier 1368 und Wismarer zu 1390¹⁾. Diese historische Reihenfolge ergibt sich auch aus anderen Quellen. Im Laufe des 14. Jahrhunderts überflügelte das Hamburger Bier das altberühmte und weitverbreitete Bremer, Hamburger Bier ging nun vor allem nach den Niederlanden, und gerade dort finden wir Hamburgische Privatkontore, die vor allem für den Absatz des Bieres wirkten. Nach Dänell brauten von den 457 selbständigen Brauern, die im Jahre 1374 in Hamburg sotten, 127 für das Amsterdamer Kontor, 55 für das von Stavoren²⁾. Das Hamburger Bier war aber, wie das von Bremen ein Hopfenbier. In Hamburg war der Hopfenmarkt der grösste Platz der Stadt. Auch Bier von Wismar kam nach den Niederlanden (Kampen), während sonst dieses, wie überhaupt das der wendischen Städte mehr den skandinavischen Markt und den Russlands aufsuchte.

In dem Bezirke des Grutbieres bezog man zuerst das fremde Hopfenbier, dann ahmte man es nach und die Städte besteuerten nun dieses neue Bier durch eine Hopfenakzise. Solange es ging, hielten die Städte an dem alten für ihre Finanzen so wertvollen Getränke fest.

Meine Studien sind sehr unvollständig: ich hätte noch andere rheinische Grutrechnungen heranziehen³⁾ und mich noch mehr in die lokal-geschichtliche Literatur vertiefen sollen⁴⁾, allein es kam

1) Hans. UB. 1, 260, 4, 163 Anm. 1, 4, 447 Anm. 1.

2) Dänell, Die Blütezeit der deutschen Hanse 1, 267 über die Geschichte des hansischen Bieres in den Niederlanden. Eine Gesamtarbeit über den hansischen Bierhandel wäre dringend nötig. Eine recht brauchbare Arbeit über die Brauereiverhältnisse einer hansischen Stadt bietet Friedrich Techen in den Bürgersprachen der Stadt Wismar (Hans. Geschichtsquellen N. F. 3) S. 164—175.

3) Vor allem Stadtarchiv in Kempen, Grutrechnungen von 1482 bis 1657.

4) Eine Reihe von Nachweisen verdanke ich Herrn Geh. Rat Richard Schröder in Heidelberg, der mir das Material des deutschen Rechtslexikons zugänglich machte. Ich erwähne daraus noch kurz Zeugnisse für s'Hertogenbosch 1330, Nieupoort 1289, Rodenburg 1226, Wyck

mir nur auf eine Skizze an, an der vielleicht noch geändert werden muss. So wie so habe ich manches Quellenwerk Seite für Seite umsonst durchflogen und immer es zu bedauern gehabt, dass die älteren Veröffentlichungen meist weder für ein Glossar noch für ein Sachregister sorgten. Hoffentlich finden sich gerade in Belgien und Nordwestfrankreich Geschichtsfreunde, die meine Studien ergänzen.

Es ist die Handelsgeschichte, die am meisten von derartigen Studien Fortschritte zu erhoffen hat. Unsere heutige Bierbereitung kennt nur kleine Unterschiede in den Rohstoffen und in der Herstellung, und doch genügen diese, um einen Handel hervorzurufen, der einigen Landschaften den Charakter aufprägt. Im Mittelalter waren die Unterschiede viel grösser: da benutzte man noch neben dem Gerstenmalze fast ebensoviel anderes Malz, und vor allem war die Grut — wie wir gesehen haben — fast überall anders zusammengesetzt. So musste der Anreiz zum Handel erheblich sein. Das Grutbier war offenbar nicht für den Versand geeignet, nur ein einziges Mal fand ich ein Zeugnis für Fernhandel rheinischen Bieres — und dieses Duisburger Bier kam nach Dordrecht¹⁾ auf dem geduldigen Rücken eines Stromes (oder handelt es sich um Bier aus dem niederländischen Doysborch?), während hansische Hopfenbiere oft auf Wagen über weite mittelalterliche Wege befördert wurden. Wir sehen nun, wie und warum die Hanse eine Biervormundschaft im Nordseegebiete besass. Jetzt erkennen wir den Bestand eines grossen Bezirkes, der die deutsche Nordseeküste, Grossbritannien und Skandinavien umfasste und aus finanziellen Gründen in seinem Getränke zäh an den Traditionen festhielt, bis der Hansische Handel und dann die Nachahmung hansischer Brauart die alte Überlieferung ertötete. Am längsten wogte der Kampf in England.

Wir haben in dem alten bodenständigen Grutbiere des Nordseegebietes wahrscheinlich das alte niedergermanische Bier kennen gelernt. Ist das richtig, so sehen wir, dass die Herstellung des „fermentum“ gerade wie die des Salzes nicht in einem jeden Haushalte erfolgen konnte, dass vielmehr die Wirtschaft des

um 1500, denen ich nicht weiter nachgegangen bin. Auch Herrn Prof. Pirenne in Gent bin ich für einige Nachweise zu Danke verbunden.

1) Hansisches Urkundenbuch 1287.

Bauern an eine grössere angelehnt sein musste und sollten nicht wenigstens einzelne Stätten, wo die Grutbereitung uns erscheint, als Sitze vornehmer Germanen in weite graue Vergangenheit zurückreichen? Doch ich will den Boden der erweisbaren Tatsachen nicht verlassen.

Eine Bitte möchte ich hinzufügen. Wer quellenmässige weitere Studien macht, möge die Güte haben, sie mir zu senden, damit ich nach einiger Zeit diese Skizzen wieder vornehmen und erweitern kann.

Camba und Mairia.

Ein besonders schwieriges Stück der Untersuchung habe ich bisher aufgespart. Es ist die Frage, ob das, was nordfranzösische Quellen mit *camba*, *campagium*, *camparius* bezeichnen, den Begriffen von Grut, Grutrecht und Grüter gleichgesetzt werden darf. Aus der französischen Literatur ist mir keine Äusserung bekannt geworden, die diese Dinge klarstellte, die grossen Rechtsgeschichten von Glasson u. a. führen unter den Bannrechten das „*campagium*“ nicht an und auch E. Mayer erwähnt in seiner „Deutschen und französischen Verfassungsgeschichte“ dieses Recht nicht. Zunächst scheint es mir notwendig zu sein, die Verbreitung dieser Wurzel nach den Zeugnissen bei Du Cange und Godefroy festzustellen: da ergibt sich eine Südgrenze, die von Tréport am Canal, Beauvais, Noyon, Guise nach Landrecies läuft¹⁾, auf reichs-deutschem Boden finde ich das Wort im Trierischen und in Erkelenz²⁾. Er greift also bis in die Nähe von Paris vor und umschliesst noch vollständig die Picardie. Es wäre nun sehr wichtig, festzustellen, wo daneben der Name Gruthaus auftaucht, allein da versagen mir die Materialien.

Das reichste Material liegt für die grosse Abtei St. Trond in Belgien vor, doch leider ist es durchaus nicht eindeutig. Gehen wir von dem Zeugnisse aus, das über die erste Verleihung seitens des Bischofs Theoderichs II. von Metz im Jahre 1048 vorliegt. Es heisst in der Urkunde: „*contulit nobis scrutum huius oppidi, scilicet omne ius grute, quod solum ad ipsum pertinebat, et libertatem grutarium constituendi ac domum cum appendiciis, intra quam materia grute con-*

1) Es werden ausserdem genannt Noyon, Corbie, Abbeville, Sithion, Gembloux, Amiens, Boulogne, Bethune, Cambrai, Guise und Douai. In den gesperrt gedruckten Orten und Tréport und Herliacense ist von dem *campagium* die Rede.

2) Quix, Codex. dipl. Aquensis S. 29 nr. 42.

ficiebatur“. Verfolgen wir noch weiter, was klar und sicher ist: das ist das Amt des Grüters. Im Jahre 1139 wurde ein erbitterter Streit über den Besitz dieses Amtes zwischen Laien geführt, und zwar war es bereits erblich geworden. Der Grüter hatte jährlich der Kirche 5 $\bar{u}$ Pfeffer und andere Abgaben zu leisten; vor allem aber musste er zwei Drittel der Gruteinkünfte dem Kloster entrichten, nur ein Drittel behielt er für sich. Es bleibt also kein Zweifel, dass auch in St. Trond einst Grutbier gebraut wurde.

Die übrigen Quellenstellen sind schwer mit einander in Einklang zu bringen. Doch glaube ich schliesslich, dass „camba“, dasselbe wie „patella“, „braxina“ und „braxinus“, nämlich „Braupfanne“ bedeutet, „cambarius“ also Brauer und „cambagium“ Abgabe von der Braupfanne, sei es in Getreide, Geld oder in Bier. Eine herrschaftliche „camba“ am Sitze des Herrn lieferte wohl in der Regel Bier, eine entferntere besser Getreide oder Geld. Ob die Braupfanne ein Bannrecht hatte, lässt sich aus den von mir eingesehenen Quellen nicht überall feststellen, aber es ist wohl wahrscheinlich¹⁾. Die Zahl der „cambae“ war an ein und demselben Orte erheblich, so zähle ich in dem Urbar von St. Vaast zu Arras 6 cambae oder cambarii²⁾, auf kleineren Dörfern im Hennegau 2³⁾ und auch in der Umgebung von Aachen sind so viele vorhanden, dass an Gruten kaum gedacht werden darf⁴⁾. In diesen Urbaren stehen die Cambae häufig neben den etwas zahlreicheren Mühlen, die annähernd gleiche Abgaben tragen.

In diesem Sinne lassen sich auch die St. Tronder Zeugnisse vielleicht in zwei Gruppen zerlegen. Die einen beziehen sich auf Grut und Grüter und Grutrecht (bestehend in einem Anteile des Grutgewinnes), die anderen betreffen cambae (deren es in der Stadt 8 gab, darunter

1) Aus Cartularium Corbejense: „Le droit de tonelieu et foraige des brassins de chervoises et aultres brouvaiges de la ville et eschevinaige de Corbie, que on soloit anchienement nommer le droit de Cambaige.“

2) Cartulaire de l'abbaye de St. Vaast d'Arras publ. par le chanoine van Drival, Arras 1875: S. 202—238: In Arras domus Roberti cambarii, camba Frumentin ante capellam, camba Heluini de Bello Manso, camba Roberti collum, Pons cambe Thome super erictionem, Lambertus gener Rodulfi cambarii, item Rodulfus cambarius.

3) Das dem 10. Jahrhundert angehörige Besitzverzeichnis von St. Adelgaard zu Maubeuge (Duvivier: Le Hainaut ancien p. 361, 363) sagt zu Solre-St. Géry: „ibi canbas 2 qui solvent de annono mixta modios 240“, in dieser Gemarkung wurde Hopfen gebaut. Bei Consolre heisst es „canbas 2 censitas, reddunt annone modios 234“.

4) Erkelenz: Est ibi 1 camba solvens 30 modios . . In Valle . . est ibi camba solvens 40 modios annone . . . In Retines . . est ibi camba solvens 25 modios annone . . Güterverzeichnis von Sa. Maria in Aachen Quix Cod. S. 29 nr. 42.

zwei herrschaftliche¹⁾ und das cambagium, wofür sich auch der Ausdruck „panthgiis“, „pangins“ findet²⁾. Im übrigen war von 1140 an um diese Rechte ein lebhafter Streit zwischen dem Kloster und der Gemeinde entbrannt, wobei das Recht im einzelnen wohl schon damals völlig unklar war.

Das Wort „camba“ braucht aber, wenn es auch nicht mit Grut als identisch erwiesen ist, darum nicht einen Gegensatz zu Grut zu bedeuten. Es handelt sich um ein sehr altes Wort wohl keltischen Ursprunges, es findet sich in der spätlateinischen Form: „camum“ für eine Art von Bier bei Ulpian, in Diocletians Edict de precibus rerum venalium und in der Münchener lateinischen Übersetzung des Dioscurides, de materia medica³⁾. Dioscurides wie ein Glossar bezeichnen das „comum“ als ein Gerstengetränk, doch verweist ersterer auch auf ein ähnliches Weizengetränk, das im Westen in Iberien und Britannien bereitet werde⁴⁾.

Von „cambarius“ ist zweifellos mit Recht der Name Gambrinus abgeleitet worden.

Endlich findet sich noch der Ausdruck „mairia“ und „materia“, dieser ist aber zweifellos mit Grut identisch⁵⁾.

1) Vgl. die Gesta abbatum Trudonensium M. G. SS. X, 283, 20–25, 325, 337, 20, 287, 10, 345, 45, 383, 45 ff., 446 f. Cartulaire de l'abbaye de St. Trond 2 Voll. publ. par Piot. Bruxelles 1870–75, 1, 52 u. 58. Livre de Guillaume de Ryckel (1249–72) publ. par Henri Pirenne, Brux. 1896, 40, 59, 306, 344, 362, 367. Dazu Hausay: Étude sur la formation . . . du domaine de l'abbaye de St. Trond, Gent 1899. Zwei cambae waren auch im Kloster Hesnon M. G. SS. 14, 152, 20–30.

2) Es bleiben allerdings dann Stellen wie Chron. 10, 440, „de iure grute . . . ratione cuius habemus omni septimana de singulis cambis seu braxinis, quotiens braxant, unum pecarium cervisiae“. Entscheidend scheint die Stelle Chron. 447, 35: „census male grute, quem cum cambato . . . contulerat, sequestratus fuit . . . a censu combati . . . et ad hereditariam possessionem . . . devolutus“.

3) Vgl. Thesaurus linguae Latinae s. v. camum. u. Holder, Alt-keltischer Sprachschatz 1, 728.

4) Vgl. Dioscurides ed. Wellmann (Berol. 1907) lib. 2 cap. 88.

5) Vgl. Liber de restauratione s. Martini Tornacensis continuatio M. G. SS. 14, 334, 30: „Episcopo delegavit monetam civitatis, mairiam de qua fermentantur cerevisie, iustitiam, districtum . . .“ Die Quelle unterscheidet davon deutlich die Einkünfte aus den „cambe“, welche Bischof und Kapitel gemeinsam sein sollen, es heisst wiederum dunkel genug: „Foragia vero cambarum, vel quod sanctificationes apothecarum alii vocant, et redditus vasorum vini“. Dann für Dinant die Urkunde bei Waitz, Deutsche Verf.-Gesch. 8, 276 Anm. 3.