

Marculf I,11 (deu)

XI VERSORGENGSFREIBRIEF¹ FÜR GESANDTE UND WAS MINDESTENS IN FOLGENDEM UMFANG BEREITZUSTELLEN IST

König Soundso an alle *agentes*. Da wir nämlich in Gottes Namen den *vir apostolicus* Soundso und die *virii illustres* Soundso und Soundso² einer Gesandtschaft wegen in den Landstrich Soundso gesandt haben, befehlen wir daher, dass ihnen von Euch an den passenden Orten gleichermaßen Transportmittel³ und Proviant beschafft wird. Das heißt⁴:

Soundsoviele Dienstpferde jeder Art⁵, soundsoviele Scheffel Weißbrot⁶, soundsoviele Scheffel Graubrot⁷, soundsoviele Scheffel Wein, soundsoviele Scheffel Bier⁸, soundsoviel Pfund Pökelfleisch⁹, soundsoviel Pfund [frisches] Fleisch, soundsoviele Schweine, soundsoviele Ferkel, soundsoviele Hammel, soundsoviele Lämmchen, soundsoviele Gänse, soundsoviele Fasane, soundsoviele Hühnchen, soundsoviele Eier, soundsoviel Pfund Öl¹⁰, soundsoviel Pfund *garum*¹¹, soundsoviel Honig, soundsoviel Essig¹², soundsoviel Pfund Kümmel, soundsoviel Pfeffer, soundsoviel Frauenminze¹³, soundsoviele Gewürznelken, soundsoviel Narde¹⁴, soundsoviel Zimt, soundsoviel körniger Mastix¹⁵, soundsoviele Datteln, soundsoviele Pistazien, soundsoviele Mandeln¹⁶, soundsoviel Pfund Wachskerzen¹⁷, soundsoviel Pfund Käse, soundsoviel Salz, an Gemüse¹⁸, Hülsenfrüchte¹⁹, Brennholz²⁰ soundsoviele Fuder²¹, soundsoviele Fackeln. Und ebenso als Futter für ihre Pferde soundsoviele Fuder Heu und soundsoviele Scheffel Kleie²².

Ihr müsst dafür Sorge tragen, ein jeder von Euch, ihnen jeden einzelnen Tag sowohl für die Anreise als auch in Gottes Namen für den Rückweg zu uns dies alles an gebräuchlichen Orten²³ heranzuschaffen und bereitzustellen, damit sie gleichsam weder aufgehalten werden, noch ein Unrecht erdulden müssen, wenn ihr unsere Gnade besitzen wollt.

¹ Als *tractoria* wurden im römischen Reich seit dem 4. Jahrhundert Schreiben bezeichnet, die es dem Träger gestatteten, den *cursus publicus* zu nutzen. Per kaiserlicher Autorität war es ihnen erlaubt, auf im Schreiben genau festgelegten Routen an den Stationen des *cursus* eine bestimmte Anzahl von Tieren, Transport- und Futtermitteln zu requirieren. Vgl. zur antiken *tractoria* insb. A. Kolb, Transport und Nachrichtentransfer, S. 109-122. Im Frankenreich wandelte sich die *tractoria* zu einem allgemein verfassten Schreiben, das explizit die Verpflegung der Inhaber miteinschloss. Vgl. dazu F.-L. Ganshof, La *tractoria*; P. Classen, Kaiserreskript, S. 49-52 und 145-148. Der Formel wurde offenbar ein hoher praktischer Nutzen zugebilligt, denn sie gehört zu den wenigen Formeln, die in allen erhaltenen Sammlungen mit Marculfmaterial enthalten ist. Neben dieser Formel ist allerdings nur ein einziges merowingisches Exemplar einer derartigen *tractoria*, inseriert in DMerov 171, überliefert. Den für die Eintreibung des *teloneum* zuständigen *missi* des Klosters Corbie waren jedes Jahr für ihre Aufgabe umfangreiche Güter zu Verfügung zu stellen.

² Die in P₁₂ bewahrte Fassung der Formel von geht von mehreren beteiligten *virii illustres* aus (*inlustris vir[us] = inlustris viros*). P₁₆^a und der Rest der Überlieferung sehen jeweils nur einen *vir illustre* vor. Scheint es sich also ursprünglich um eine größere *legatio* gehandelt zu haben, wurde die Formel später offenbar für die Bedürfnisse der Königsboten angepasst, die als Zweiergespann aus Bischof und Graf ausgesandt wurden. In der karolingischen Überarbeitung der Formel aus Le₃ und M₄ werden die *missi* sogar jeweils direkt im Titel erwähnt (Le₃: *EPISTULA TRACTORIA QUAM REX MISSIS SUIS FACERE IUBET*; M₄: *REGIS TRACTATORIA MISSIS DOMNI*).

³ Der Begriff *evectio* bezeichnete im 4. Jahrhundert, synonym zu *tractoria*, den Traktierbrief. Vgl. dazu A. Kolb, Transport und Nachrichtentransfer, S. 109-122; L. Lemcke, *Evectio*. Im Laufe des 5./6. Jahrhunderts öffnete sich die Bedeutung von *evectio* und konnte nun, neben dem Traktierbrief, auch den Umstand des Transportiertwerdens oder Transportmittel und Unterhalt bezeichnen. F.-L. Ganshof, La *tractoria*, S. 82.

⁴ Nach der in DMerov 171 inserierten *tractoria* steht den *missi* des Klosters Corbie jedes Jahr folgendes zu (S. 425): *vireduis sive paraveridus decem, panis nitedus decem, sequentes vegente, vino modium I, cervisa*

modios II, lardo libras X, carne ponda vegente, cassio libras XII, pisis libras XX, capro I, pullus V, ova X, oleo libras II, garo libram I, piper uncia I, cimino uncias II, sal, acetum, olera, lignum sufficienter.

⁵ Die Begriffe *veredus* und *paraveredus* bezeichnen beide ursprünglich ein Pferd im Rahmen des römischen *cursus publicus*, der Infrastruktur zur Nachrichtenübermittlung, Botenbeförderung und Transport bestimmter Waren. W. Schneider, ‚Rechtstiere‘, hier S.50 bietet für *veredi* und *paraveredi* die griffige und fast schon beamtendeutsche Definition „Bedarfsdienstpferde“. Der Terminus *veredus* wurde bereits in der Kaiserzeit aus dem gallischen (**voredos*) für Pferd entlehnt und diente häufig zur Bezeichnung von Kurierpferden bzw. leichten, schnellen (Jagd-)Pferden, und Tieren, die auf der *via publica* eingesetzt wurden. Isidor von Sevilla (Isidor, Etymologiae XII,I, 55) leitet *veredus* aus *redas vehere* ab und betrachtet es offenbar als Zugtier. Nach den Bestimmungen des *Codex Theodosianus* (VIII, 5,28 und 30) zur zulässigen (Höchst-)Belastung bezeichnet *veredus* allerdings ein Packpferd. Beim aus *veredus* abgeleiteten *paraveredus/parafredus* (mit dem gr. *παρά* „neben“ gebildet) handelt es sich dagegen ursprünglich um ein Pferd für Nebenstrecken oder unwegsames Gelände. Nach Definition des *Codex Theodosianus* (VIII, 5,3) war es ebenfalls ursprünglich ein Packpferd, das dem militärischen (*equus*) *agminalis* gleichgestellt war: *praesidibus [...] agminalis seu paraveredi licentia derogetur*. Bis zur Karolingerzeit scheint die „fülligere“ Form *paraverdus* das knappere *veredus* allmählich verdrängt zu haben. In karolingischen Texten erscheint dann der *paraveredus* allgemein als Pferd, das im Rahmen eines *servitium* bereitzustellen ist. Im Verlaufe des Mittelalters wandelt sich die Bedeutung von *paraveredus* zudem hin zum Reise- oder Paradedpferd (u.a. bereits bei Richer von Reims († nach 998)), dem „Zelter“, die u.a. im französischen *palefroi* und dem engl. *palfrey* weiterlebt. Im Deutschen bildet *paraveredus* den Ausgangspunkt für die Begriffsentwicklung hin zu „Pferd“. Zu *veredus* und *paraveredus* vgl. H. Dannenbauer, Paraveredus und S. Esders, „Öffentliche“ Abgaben, hier S. 191-205.

⁶ Der *panis nitidus* war Brot höchster Güte. Eine Definition liefert der Brief des oström. Gesandten Anthimus an König Theuderich I. (†533): Es soll gut gegangen, aus Sauerteig hergestellt und sorgfältig gebacken werden (*Inprimis panem nitidum bene fermentatum, non azimum, sed bene coctum comedendum, et ubi locus fuerit, cotidie calentem, quia talis panis melius digerentur; nam si non bene leuatum fuerit, satis grauat stomachum*, Anthimus, De observatione ciborum 1).

⁷ Das *panis sequentis* als Brot zweiter Güte findet sich auch in der *Historia Augusta* (XVIII,37), dort wird ihm als Gegensatz jedoch nicht der *panis nitidus* sondern der *panis mundus* entgegengestellt: *usus convivii diurnus hic fuit: vini ad totum diem sextarii triginta, panis mundi pondo triginta, panis sequentis ad donandum pondo quinquaginta*, dazu E. Löfstedt, *Coniectanea*, S. 23f; vgl. auch die Angabe bei A. Uddholm, *Marculfi Formularium*, S. 61.

⁸ Hier *cervisa* = *cervisia*; das frühmittelalterliche Bier konnte aus einer Vielzahl Getreide hergestellt werden und wurde zumeist mit einem Kräuterzusatz (vor allem Gagel) konserviert, allerdings lässt sich die Verwendung von Hopfen bereits am Übergang vom 8. zum 9. Jahrhundert nachweisen. Organisierte Brauwerkstätten fanden sich sowohl in Klöstern als auch in königlichen *villae* wie nicht zuletzt der St. Galler Klosterplan und das *Capitulare de villis* belegen. Zum Bier im frühen Mittelalter R. W. Unger, *Beer in the Middle Ages*, S. 22-29. Das Wort *cervisa* lebte im altprovenzalischen *cerveza* und dem (alt)französischen *cervoise* und fort, das erst im 15. Jhd. von *bière* verdrängt wurde. Noch heute bezeichnet *cervoise* im Französischen ungehopftes Bier, dazu J. Kramer, *Bier in der Antike*, hier S. 95f.

⁹ Im Gegensatz zu *lar[i]dum* bezeichnet *succidia* das geräucherte (Schweine-)Fleisch, den Schinken oder Speck.

¹⁰ Die Gewichtseinheit *libra* wurde bereits in römischer Zeit auch für Flüssigkeiten benutzt (*olei libras trecenos*, Sueton, *De vita Caesarum*, Div. Iul. 38)

¹¹ Ursprünglich eine Würzsauce mit hohem Mononatriumglutamatgehalt aus fermentiertem Fisch ähnlich dem heute gebräuchlichen *nước mắm* aus der Vietnamesischen Küche oder der modernen Worcestersauce. Wurde *garum* ursprünglich exklusiv aus Fisch hergestellt, konnten später auch andere fermentierte Saucen als *garum* bezeichnet werden. Gallien gehörte neben Spanien bereits in römischer Zeit zu den wichtigsten Produktionsgebieten von *garum*. Zum *garum* T. H. Corcoran, *Roman Fish Sauces*, S. 204-210; hier insb. 205f. und R. I. Curtis, *In Defense of Garum*, S. 232-240.

¹² Essig diente nicht nur als Würzmittel sondern auch als haltbares nichtalkoholisches Getränk, das mit Wasser verdünnt getrunken werden konnte (*posca*).

¹³ Der Begriff *costum* (vom gr. *κόστος*) bezeichnet ursprünglich den indischen Kostwurz (*Saussurea costus*), der bereits in der Antike über die Seidenstraße bis ins Imperium gehandelt wurde. Bei der in Europa im Frühmittelalter unter dem Namen *costum* verbreiteten Pflanze handelt es sich jedoch aller Wahrscheinlichkeit nach nicht um den indischen Kostwurz, sondern um die Frauenminze (*Tanacetum balsamita*), deren gezielter Anbau sich spätestens ab der Karolingerzeit belegen lässt, wie u.a. das *Capitulare de villis*, der St. Galler Klosterplan und Walahfrid Strabo, *De cultura horticorum* 281-283 bezeugen. Anthimus, *De observatione*

ciborum 3 und 13 empfiehlt *costus* als Gewürz für Rind und Hasen. Zum Gebrauch von *costum* für die Frauenminze H. Marzell, Zur Geschichte des Frauenblattes. Eine zweisprachige und bebilderte Ausgabe von Walahfrids „*Hortulus*“ liegt vor bei W. Berschin, Walahfrid Strabo, De cultura hortorum für den *costus* S. 74f. Berschin vermeidet eine Festlegung und übernimmt das Wort *costus* in die dt. Übersetzung; die reich kommentierte Übersetzung bei O. Schönberger, Walahfrid Strabo, S. 29 folgt der von Marzell abhängigen Beschreibung in H.-D. Stoffler, Kräuter aus dem Klostergarten und setzt „Frauenminze“. Eine aktualisierte Ausgabe des Kräuterbüchleins liegt vor bei H.-D. Stoffler, Kräuter aus dem Klostergarten; zum *costus* S.98-100.

¹⁴ Die Form *spicus* ist eine Variante zu *spicanardus*. Anthimus, De observatione ciborum 3 und 13 empfiehlt Narde für die Zubereitung von Rindfleisch und Hase.

¹⁵ Das Harz des Mastixbaumes in grobkörniger Form; wurde zur Behandlung von Magenbeschwerden, bei Magengeschwüren und Sodbrennen eingesetzt. Mastixbäume benötigen ein warmes Klima und wurden vor allem in der Ägäis an der Levante angebaut.

¹⁶ Derartige zu importierende Lebensmittel finden sich auch im anderen aus der Merowingerzeit überlieferten Traktierbrief (inseriert in DMerov 171), jedoch nicht mehr in den karolingerzeitlichen Stücken (etwa Form. Imp. 7; vgl. dazu F.-L. Ganshof, La tractoria, S. 88 mit Anm. 2).

¹⁷ Möglicherweise handelt es sich an dieser Stelle auch um einen Kopierfehler bei *ceresium* = *cerasium* Kirsche (in dieser Form bei Anthimus, De observatione ciborum 85) belegt.

¹⁸ Der Begriff *olus* bezeichnet jede Art von Grünkraut, Küchenkraut und Gemüse. Anthimus, De observatione ciborum 50- 63 führt unter dieser Rubrik Malve (*malva*), Mangold (*beta*), Lauch (*porrus*), Kopfsalat (*lactuca*), Endivie (*intubum*), Steckrüben (*napi*), Pastinaken (*pastanacae*), Spargel (*asparagus*), Sellerie (*apium*), Koriander (*coriandrum*), Dill (*anetum*), Schnittlauch (*porrio*), Kürbis (*cocurbita*), Gurken (*cucumeres*), Melonen (*melones*), Melde (*atriplex*), Rettich (*radix*), Knoblauch (*alium*), Zwiebeln (*cepae*) und Schalotten (*ascaloniae*) auf.

¹⁹ Die *legumina* bezeichnen jede Art von Hülsenfrüchten; Anthimus, De observatione ciborum 64- 66 fasst unter diesem Begriff Graupen (*tesinae*), Bohnen (*fava*), Kichererbsen (*cicer*) und Linsen (*lenticula*) zusammen

²⁰ Die Alliteration *ligumina ligna* scheint für viele Kopisten eine Problemstelle gewesen zu sein. Bis auf P₃ fehlen den Handschriften entweder die *ligumina* (Ko₂, P₁₂) oder das *ligna* vor *carra tanta* (Le₁, M₄, P₃, P₁₆). Die Tradition von P₃ (*olera, ligumina, ligna carra tanta,...*) bestätigt jedoch, dass es sich bei *ligumina* oder *ligna* nicht um Lesefehler handelt, sondern wir jeweils von einer Haplographie ausgehen müssen.

²¹ Der Karren (*carrum*) steht metonymisch für die Wagenladung als Maßeinheit, das Fuder.

²² Das Wort *suffusum* scheint an dieser Stelle eine Art von Pferdefutter (vermutlich Getreide) zu bezeichnen, möglicherweise handelt es sich um eine stark entstellte Variante von *furfurem* (von *furfur*) „Kleie“. Auch Niermeyer Minus schlägt diese Lesart (*son/bran*) vor.

²³ Bei den *loca consuetudinaria* könnte es sich um ehemalige Stationen (*mansiones* oder *mutationes*) des antiken *cursus publicus* handeln, an denen Tiere, Wagen und Futter für Inhaber von *evectiones* oder *tractoriae* bereitgehalten wurden. Vgl. zu diesen Stationen A. Kolb, Transport und Nachrichtentransfer, S. 210-213