

**Centre for Medieval Studies**

**GERMAN READING EXAMINATION -- 19 January 2011.**

*Translate both passages (including the titles) into good English. Do not provide alternative translations of any words or phrases. Dictionaries **MAY** be used. **NO PENCILS ALLOWED. TIME: 2 hours***

.....

**Text 1**

**Bauern**

Die frühmittelalterliche Unterscheidung zwischen waffentragenden Freien und Unfreien verlor zu Beginn des Hochmittelalters an Bedeutung und wurde durch die Trennung zwischen Bauern und Rittern abgelöst. Diese Herausbildung eines Berufskriegertums ging einher mit dem Waffenverbot für die Bauern (obwohl auch weiterhin viele Bauern mit Waffen ausgestattet waren). Diese Abkoppelung der Bauern vom Kriegsdienst hatte seine Ursache in der Intensivierung der Landwirtschaft, die eine Arbeitsunterbrechung für einen Kriegszug zunehmend verbot. Die bäuerliche Arbeit war als Familienwirtschaft organisiert, das gesamte bäuerliche Leben fand daher in der Familie statt, zu der neben den Verwandten auch sämtliche Knechte und Mägde gehörten. Darüber hinaus spielten die Nachbarn und die ganze Dorfgemeinschaft eine wichtige Rolle, da man auf gegenseitige Hilfe z.B. bei der Ernte angewiesen war und auch an Familienereignissen wie Hochzeiten oder Totenfeiern teilnahm. Man arbeitete in der Regel nur für den eigenen Lebensunterhalt; im Rahmen der Grundherrschaft hatte jede Familie darüber hinaus entsprechende Abgaben oder Dienste zu leisten. Die meisten Familien betrieben sowohl Ackerbau als auch Viehzucht.

## **Text 2**

### **Speise und Trank**

Aussagen über die Ernährungsgewohnheiten der Menschen im Mittelalter zu treffen, ist nicht ganz einfach, da die ältesten erhaltenen Kochbücher erst vom Ende des Spätmittelalters und dem Beginn der Neuzeit stammen. Archäologische Funde beschränken sich auf verkohlte Pflanzensamen und Tierknochen, die in den Abfallgruben gefunden wurden. Sie können zwar Auskunft geben, welche Pflanzen angebaut, welche Tiere verzehrt wurden oder wie groß z.B. der Anteil an Wildbret am gesamten Fleischkonsum war, aber Informationen über Zubereitungsformen des Essens oder über einzelne Gerichte geben sie nicht. Die Schriftquellen können diesen Punkt dagegen besser beleuchten, allerdings galt es als unanständig, zu ausführlich über das Essen zu sprechen. Daher sind umfangreiche Beschreibungen von Mahlzeiten mit allen Gerichten und Gängen selten und wenn überhaupt, dann kennen wir Schilderungen großer Bankette bei Hofe oder in Adelskreisen. Aus einigen Klöstern sind uns Rezepte und Kochanweisungen erhalten geblieben, doch kann die mönchische Lebensweise natürlich nicht auf die einfachen Bevölkerungsschichten übertragen werden. Hierzu beschränken sich die Schriftquellen in ihren Aussagen meist auf einige allgemeine Bemerkungen. Der größte Teil der Bevölkerung lebte mehr oder weniger von der Hand in den Mund.