

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

auch in der folgenden Zeit, d. i. im restlichen 14. und im 15. Jahrhundert dem Kloster geleistet, ein Beweis für den ununterbrochenen Bienenzuchtsbetrieb in den erwähnten Zeitabschnitten.

In das 14. und 15. Jahrhundert fällt die Blütezeit des mittelalterlichen Zeidelwesens.

Im 16. und 17. Jahrhundert trat infolge der Reformation und der Verwüstungen des dreißigjährigen Krieges ein merklicher Rückgang ein. In Kremsmünster vermochte aber auch die härteste Kriegsnot die Bienenzucht nicht ganz zu ersticken. So dauerte seitens der inkorporierten Pfarreien der Wachsdiens an die Stiftsherrschaft fort. Der Wachsdiens aber bedingt den Betrieb der Bienenzucht. Beispielsweise wurden von den erwähnten Pfarreien im Jahre 1596 95½ Pfund und im Jahre 1681 94½ Pfund Wachs zu Kirchen- und Klosterzwecken gedient. Das Kloster selbst verfügte, wie die Kammereirechnungen vom Jahre 1684 bezeugen, im Hofgarten zur Honig- und Wachsgewinnung über einen großen Bienenstand. Denn auch damals noch spielte der Honig auf dem Tische eine große Rolle. Honig war noch das gewöhnliche Süßungsmittel, da der Zucker noch zu teuer war, Honigwasser wurde von den Mönchen zeitweilig statt des Weines getrunken, war auch ein geschätzter Erfrischung- und Heiltrank und Met, starker Met, wurde am Schlusse der Mahlzeit in kleinen Gläsern als Nachtrichwein mit Vorliebe getrunken und vertrat die Stelle des Dessertweines, des Schnapjes, des Kaffees.

Daß der Honig schon in frühen Zeiten auf der Tafel der Kremsmünsterer Mönche stark im Gebrauch war, beweist auch eine Gepflogenheit, die Jahrhunderte lang im Kloster währte, jetzt aber der Geschichte angehört: „der Aderlaß“. Es war eine eigentümliche Gewohnheit der Stiftsgeistlichen in früheren Zeiten, sich zweimal im Jahre, im Frühjahr und Herbst, um Krankheiten vorzubeugen, gruppentweise in der sogenannten Laßstätte zur Ader zu lassen. Man hielt damals nicht bloß in Klöstern, sondern auch in Laientreisen Aderlassen und Schröpfen für ebenso notwendig als Essen und Trinken.

Am Laßtag erhielten die Patres Honigkuchen zu essen und Honigwasser zu trinken. Am zweiten Tage fuhren sie in die benachbarten Pfarrhöfe hinaus und am dritten Tage kamen sie wieder ins Kloster zurück, wo sie von den Brüdern im Refektorium mit Musik empfangen wurden.

Schon der älteste Hauschronist, der berühmte Bernardus Norikus, am Ende des 13. Jahrhunderts, schreibt ausführlich über den Aderlaß. In alten Stiftsrechnungen sind auch sogenannte Laßtafeln erwähnt, worauf die für den Aderlaß günstigen und ungünstigen Tage verzeichnet waren. Diese Laßtafeln wurden wie die Kalender im Zimmer aufgehängt.