

Von allem Fleische war noch immer das der Schweine bei vornehm und gering die beliebteste Speise. Die Nonnen zu Herford erhielten fast zu jeder Mahlzeit Schweinefleisch, von Himmelfahrt bis zu Michael aber Schafffleisch. Bei solchem Verbräuche hatten natürlich die Hinterassen überall Schweine abzuliefern, so daß dieses Haustier stets in überwiegender Zahl auf den Höfen vorhanden war, auf einem Hofe z. B. neben 6 Kühen und 12 Schafen 60 Schweine. Die Wälder gewährten reichliche Mast in den Früchten der Rotbuche und Eiche. Gute Mastjahre wurden in den Chroniken verzeichnet. Weltliche und geistliche Herren, welche große Forsten besaßen, vermochten oft nicht, die Waldmast mit eigenem Viehe auszunutzen und verließen das Recht dazu an andere, oder zwangen die Hinterassen, ihre Schweine einzutreiben und dafür Abgaben zu entrichten. Auf solche Weise entstanden die Mastungsherrn. Der Abt von Maurusmünster ließ die Eichelmast ansagen und die Unterthanen auffordern, ihr Vieh dem Hirten zu übergeben. Thaten sie das nicht, so wurde dennoch zu Weihnachten ein fettes Schwein als Mastzins verlangt. Wahrscheinlich hatte der Abt der Zinschweine wegen manchmal auch in solchen Jahren Mast ansagen lassen, in denen keine Eicheln gefallen waren. Die Bauern aber, welche keinen Vorteil in den leeren Wäldern sahen, behielten ihr Vieh zurück und meinten nun auch des Zinschweines überhoben zu sein. Darauf erließ der Abt eine Zwangsverordnung. Auch in den Wintermonaten fütterte man die Schweine meist mit Eicheln, da, wenn die herrschaftlichen Buchschweine nicht den Hinterassen zur Durchwinterung übergeben waren, diese wenigstens zu deren Ernährung durch Sammlung und Ablieferung von Eicheln beizutragen hatten.

Das Haupterzeugnis der Milchwirtschaft war Käse, doch kommt seit dem 12. Jahrhundert auch Butter häufiger als Abgabe vor, dann aber nicht in Stücken, sondern in Fässern, worin sie für den Winter aufbewahrt wurde.

Die Aufstallung des Viehes erfolgte gewöhnlich zu Martini und endete mit Ostern. In dieser Zeit wurde das Rindvieh auf die verschiedenen Höfe verteilt, je nach dem Heuertrag der dazu gehörigen Wiesen. Auch viele Bauern hatten die lästige Verpflichtung, herrschaftliche Kühe in ihrem Stalle zu durchwintern. An anderen Orten überließ man gegen eine Abgabe an Käse diese Kühe auch im Sommer den Bauern als sogenannte Zimmerkühe zur Benutzung. Die Zinskäse wurden nach Schocken und Mandeln berechnet; außerdem fertigte man aber auch damals schon auf den kräuterreichen Matten der Gebirge große Fettkäse, die so groß sein mußten, daß, wenn man den Daumen in die Mitte aufsetzte und mit der gespannten Hand einen Kreis beschrieb, der kleine Finger den Rand noch nicht berührte.

Schafe wurden fett gemacht, und auch Lämmer wurden schon für den herrschaftlichen Tisch gemästet. Schafkäse wurden nur selten noch gemacht, da mit dem Aufschwunge der Wollenweberei die Schafzucht mehr auf Erzeugung einer guten Wolle Bedacht nahm. Schaffelle zu Pelzen wurden noch als Abgaben gefordert, ebenso Bockshäute; doch verschwand mit dem Emporblühen der Schafzucht die Ziege immer mehr.