

Zitierhinweis

Rippmann, Dorothee : recension de : Ian Novotny, Des chapons à l'eau bénite. Vie quotidienne et alimentation des moines de Payerne à la fin du Moyen Age (XIVe-XVIe siècles), Lausanne : Université de Lausanne, 2023, dans : Schweizerische Zeitschrift für Geschichte, 74 (2024), 3, p. 482-483, <https://recensio-stag.lorax.syslab.com/r/b5c09c54e34243e8a30698cff83f855b>



copyright

Dieser Beitrag kann vom Nutzer zu eigenen nicht-kommerziellen Zwecken heruntergeladen und/oder ausgedruckt werden. Darüber hinausgehende Nutzungen sind ohne weitere Genehmigung der Rechteinhaber nur im Rahmen der gesetzlichen Schrankenbestimmungen (§§ 44a-63a UrhG) zulässig.

Ian Novotny, *Des chapons à l'eau bénite. Vie quotidienne et alimentation des moines de Payerne à la fin du Moyen Age (XIV^e–XVI^e siècles)*, Lausanne: Université de Lausanne, 2023 (Cahiers Lausannois d'Histoire Médiévale, Bd. 60), 258 Seiten.

Mit dem rätselhaften Titel *Des chapons à l'eau bénite* weckt das Buch unsere Neugier, andererseits führt der mit Weihwasser kombinierte Kapaun mitten in das Thema Leben und Ernährung in einer geistlichen Kommunität hinein. Der unvoreingenommenen Leserin der im Buch präsentierten Quelle und des ernährungsgeschichtlichen Kommentars fällt zuerst die Fleischlastigkeit der Ernährung auf, wie sie an rund 150 Tagen im Jahr geboten wurde. Novotny behandelt mit dem 14. bis frühen 16. Jahrhundert einen Zeitraum, in dem sich in den Klöstern das absolute Fleischverbot schon längst gelockert hatte und sich die Ernährung – mit dem Segen der päpstlichen Kurie in Rom – den Nahrungspräferenzen der aus dem Adel stammenden Konventualen angepasst hatte. Dabei spielt der Kapaun eine Nebenrolle (*preparatum cum aqua benedicta*, S. 53) – er ist ein zweibeiniges Tier, das gemäss karolingischer Normensetzung in den Klöstern im Unterschied zu den Vierbeinern gerade noch toleriert worden war (S. 46). Nun zum Inhalt des Bandes.

Die Studie widmet sich dem im Priorat Payerne (seit 965 der Abtei Cluny unterstellt) unter Abt Jean-Louis von Savoyen im Jahr 1469 redigierten normativen Text, dem *Quernet de Messieurs du couvent de Payerne*, der vom Generalvikar Philippe de Compey aufgesetzt wurde. Die Edition und die französische Übersetzung stehen in der in den *Cahiers Lausannois* bewährten Weise am Ende des Buchs (S. 187–215), gefolgt von einem Anhang mit Listen der nachgewiesenen Amtsträger, der Mönche ohne Amt und der Novizen (S. 217–231), Planabbildungen und der Bibliografie. Novotnys Ziel ist die «reconstitution partielle» des Ernährungsmodells in Payerne und methodisch vergleichend gesehen generell ein Zugang zur mönchischen Diät (verstanden im Sinne der antiken $\delta \acute{\iota} \alpha \tau \acute{\iota} \alpha$), speziell im Orden von Cluny (S. 41). Die Frühzeit von Cluny ist gleichzeitig jene Epoche, in der sich – parallel zur Abkehr von der frühmittelalterlichen silvopastoralen Wirtschaftsweise – das Brot als Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung durchsetzte, das Übrige sind, um Fernand Braudel anzuführen, «associations alimentaires» – Beilagen.⁴ Grundlage der Ernährung waren die Landwirtschaftsflächen der klösterlichen Domänen mit ihren Getreidekulturen; Fehlernten, insbesondere die zu Beginn des 14. Jahrhunderts klimatisch bedingte Krise der Getreideproduktion, beschleunigten zusammen mit anderen Faktoren (Münzverschlechterung, Schwarzer Tod 1348) den wirtschaftlichen Engpass. Zeitweise ging die Zahl der Mönche – auch durch Flucht – bis auf nur neun zurück, zwischen 1400 und 1439 bewegte sie sich zwischen 18 und 9. Die Fluktuation der Mönchspopulation versucht Novotny aufgrund der lokalen Quellen zum Priorat (es wurde 1444 in den Rang einer Abtei erhoben) wie auch der Protokolle der Generalkapitel in Cluny und der Visitationsberichte zu erfassen.

Bezüglich der Kulinarik sind das 14. und das 15. Jahrhundert eine Epoche, in der sich, gemessen an der Quantität der gereichten Fleischspeisen, die mönchische Lebensweise in krassem Gegensatz von der getreide- und gemüsebasierten Ernährung der Landbevölkerung abhob. Askese war nicht die Sache der Cluniazenser. Ob ihnen der Sinn mehr nach kulinarischer Feinheit der Zubereitung oder nach der Quantität des vom Pitanzier gereichten Essens stand, ist heute schwer zu beurteilen. Beim Fleisch stehen an erster Stelle jenes von Schafen und kastrierten Böcken (*mutonum, castronum*), dann

⁴ Fernand Braudel, *Alimentation et catégories de l'histoire*, in: *Annales* 16/4, 1961, S. 723–728, hier S. 726.

Rind- sowie Kalbfleisch und auch Schwein (Innereien, Schinken). Am hier diskutierten Ernährungsmodell zeigt sich das Klösterliche vorrangig in der nach dem liturgischen Kalender getakteten Rhythmisierung der Ernährung, dem Wechsel von gewöhnlichen und Abstinenz- oder mageren Tagen (kein Fleisch, keine Milchprodukte) in der Woche, den drei längeren Fastenzeiten in der Septuagesima im Januar und Februar, der Quadragesima zwischen *caput jejunii* (Mittwoch vor Invocavit) und Ostern und im Advent bis Weihnachten (siehe die Übersicht in Grafik I) – dem Wechsel von Fleisch-, Fisch- und Eierspeisen. Es fällt auf, dass ausser dem teuren Safran, als bekannte Zutat zum *Pulmentum*, Gewürze nicht erwähnt sind. Die Zuteilung der Portionen erfolgte weiter nach dem hierarchischen Prinzip, hatte doch der für die Verwaltung der klösterlichen Vorräte zuständige Pitanzier (S. 159) für die Mönche andere, grössere Mengen zu berechnen als für die Novizen und die kleine Zahl von Laienbediensteten. Erstaunlich ist etwa die Wertschätzung der Innereien, sie wurden in der Zeit des Karnevals allein den Mönchen vorbehalten. Ungelöst bleiben schliesslich die Fragen der Quantitäten, da mit den Zuteilungen an Einzelne jeweils auch die Bewirtung von Gästen und von Armen bestritten wurden (S. 69).

Novotny untersucht minutiös die täglichen und wöchentlich-jahreszeitlichen Essenspläne und die cluniazensische «Sprache des Essens» (Montanari). Das zugrunde liegende *Quernet* dokumentiert letztlich eher das Ergebnis eines Aushandlungsprozesses um Ansprüche der adeligen Konventualen, als dass es «Wirklichkeiten» abbildet, und so ist auch das Fehlen von Wein und Brot im *Quernet* zu erklären. Aus der hohen gesellschaftlichen Relevanz der Nahrung erwächst für Novotny die Aufgabe, die Geschichte des Klosters anhand der Ämterstruktur aufzurollen und die Positionen und Funktionen der Ämter im Wandel der Zeit zu analysieren. Er gewinnt Erkenntnisse über die Verbindung zum regionalen Adel, zum seit dem 14. Jahrhundert in Payerne fassbaren Phänomen der Kumulation von Pfründen, etwa in Payerne und Romainmôtier, die teils gravierenden Verstösse gegen die Disziplin und das Keuschheitsgebot, die universitären Studien von juristisch gebildeten Konventualen und anderes mehr.

Eine grundsätzliche organisatorische Umstellung erfuhr die Gemeinschaft unter Herzog Amadeus VIII. von Savoyen, der 1439 in Basel als Felix V. zum Gegenpapst gewählt wurde. Er erhob das Priorat zur Abtei. Ausgerechnet diesem Herrscher verdankt die Westschweiz eine berühmte Quelle zur mittelalterlichen Kochkunst: den Kochtraktat von Maître Chiquart. Novotnys anregende und methodisch umsichtige Arbeit lädt uns geradezu ein, den Vergleich mit der Hochküche am savoyischen Hof zu machen.

Dorothee Rippmann, Itingen

Rudolf Gamper, Peter Niederhäuser, **Laurenz von Heidegg. Ein Renaissance-Abt im Zeitalter der Reformation**, Zürich: Chronos, 2024 (Murensia, Bd. 10), 71 Seiten.

Das zehnte Bändchen der Reihe *Murensia*, welche der Geschichte der Benediktinerabtei Muri gewidmet ist, steht in einem engen Zusammenhang mit der vorausgegangenen Nummer Neun, Dominik Sauerländers 2021 erschienenen Darstellung der Reformationswirren in den Freien Ämtern, in denen auch Muri liegt. Das verbindende Element ist die Person des Murianer Abts Laurenz von Heidegg († 1549), den Rudolf Gamper und Peter Niederhäuser mit den Titelworten «Ein Renaissance-Abt im Zeitalter der Reformation» charakterisieren. Ihrer reich bebilderten Laurenz-Monographie wohnt ein Paradox inne. Wie lässt sich einem Leben gerecht werden, zu dem nur spärliche schriftliche Quellen vorliegen? Die Verfasser behelfen sich damit, dass sie Laurenz' Lebensweg mit Hilfe sei-