
Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte
Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris
(Institut historique allemand)
Band 27/1 (2000)

DOI: 10.11588/fr.2000.1.46915

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

William Chester JORDAN, *The Great Famine: Northern Europe in the Early Fourteenth Century*, Princeton (Princeton University Press) 1996, 317 S.

Nach einer langen Zeit günstigen Klimas erlebte Nordwesteuropa ab dem 2. Jahrzehnt des 14. Jhs. eine der schlechtesten Wetterperioden des ganzen Mittelalters. Nasse Sommer und extrem kalte Winter führten ab 1315 zu massiven Ernteausschlägen, deren Folge Teuerung, Hungersnöte und Seuchen waren. Wenn die Katastrophe in besonders betroffenen Gebieten von 1315–1322 dauerte, so erreichte sie mit sieben Jahren geradezu biblische Ausmaße. War die Sterblichkeit während der Großen Pest in der Mitte des 14. Jhs. auch weit höher, so war diese doch in ihrer Dauer begrenzter. Die Hungersnot hingegen prägte die Menschen allein dadurch, daß sie nicht zu enden schien. Sie blieb als außergewöhnliches Ereignis in Erinnerung. Zahlreiche Chronisten berichten von ihr.

So ist denn auch Jordan bei weitem nicht der erste, der sich mit dieser Katastrophe beschäftigt. Neben den Werken von Karl Lamprecht und Fritz Curschmann, Henry Lucas und Ian Kershaw gibt es eine große Anzahl von Detailstudien, auf deren Fundament Jordan eine neue Synthese unternimmt. Er verarbeitet englisch-, französisch- und deutschsprachige Literatur in großem Umfang. Dabei wird aus vielen, vielen lokalen Details das Gesamtphänomen der Hungersnot rekonstruiert. Dies beginnt mit der Darstellung der demographischen Entwicklung und der Ernährungslage der Bevölkerung um 1300; dann werden die meteorologischen Besonderheiten der Hungerjahre beschrieben. Besonders betont wird, daß die Auswirkungen der schlechten Ernten in fast allen Teilen Europas durch Kriege weiter verschlimmert wurden.

Die Schilderung der Ernteausschläge von 1315 und der Viehseuchen des folgenden Jahres führt zu einer längeren Diskussion der Frage der Erträge in der mittelalterlichen Landwirtschaft, der eine ebensolche der Löhne und Preise folgt. Der europäische Historiker mag hier manches redundant finden, aber Jordan erklärt die Zusammenhänge in einer auch für Laien (oder Amerikaner?) verständlichen Form.

Die Auswirkungen des schlechten Wetters und der Mißernten waren zunächst recht unterschiedlich. Personen oder Institutionen, die Vorräte besaßen, profitierten zumindest anfangs, weil sie nun höhere Preise erzielten. Da infolge des Regens Meersalz nicht mehr in ausreichendem Maße gewonnen werden konnte, machten einige verkehrsgünstig gelegene Salzbergwerke gute Gewinne. Reiche Bürger konnten günstig Land oder Häuser erwerben. In politisch wichtigen Regionen des Reichs wurden finanzielle Ausfälle für Herrschaftsträger teilweise durch Zuwendungen und Privilegierungen im Rahmen des Thronkampfes zwischen Friedrich dem Schönen und Ludwig dem Bayern ausgeglichen. Mit Fortdauer der Krise nahm allerdings die Zahl der Profiteure ab. In grundherrschaftlichen Rechnungsbüchern lassen sich die wachsenden Probleme am Zunehmen des Eintrags »nihil« auf der Einnahmenseite verfolgen.

Ungleich schwerer als die Herrschaftsträger war allerdings die einfache Bevölkerung betroffen. Jordan zeichnet zunächst die Lage der ländlichen, dann der städtischen Bevölkerung vor und während der Krise nach. In der Forschung herrscht keine Einigkeit darüber, wie hoch oder niedrig der Lebensstandard der Landbevölkerung um 1300 war. Mit Hinweis auf die starken Auswirkungen bereits der ersten Mißernte von 1315 warnt Jordan jedoch vor einem zu optimistischen Bild. Es folgen wiederum sehr allgemeine Ausführungen über Freiheit und Unfreiheit, das mittelalterliche Dorf, die Dorfgemeinschaft, Migration, das Wüstungsphänomen usw., bevor der Frage nachgegangen wird, wie die Menschen in Stadt und Land auf den Hunger und die Teuerung reagierten. Die lange Dauer führte dazu, daß immer mehr Personen und Institutionen betroffen waren. Dies ließ die anfänglich zu beobachtende Solidarität und Mildtätigkeit bald ermatten. Bettelei und Kriminalität nahmen stark zu. Infolge der Schwächung durch den Hunger erlagen die Menschen, besonders Kleinkinder und Alte, Krankheiten und Seuchen. Von letzteren waren dann alle Schichten, auch die Vermögenden, betroffen.

Jordan präsentiert sein Thema in einem sehr weiten Rahmen. Es ist beeindruckend, wieviel – auch regionale – Literatur verarbeitet wurde. Hier liegt eine Stärke aber auch ein Nachteil des Buches: Obwohl in der Regel die Phänomene auch nach einzelnen Ländern getrennt betrachtet werden, gewinnt man den Eindruck, daß sich irgendwo in Europa für fast jedes Phänomen oder für fast jede Reaktion ein Beispiel finden läßt. Der Beobachtungspunkt ist sehr hoch gewählt. Damit verliert das Spezifische an Schärfe.

Holger KRUSE, Kiel

Rolf SPRANDEL, Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands, Stuttgart (Steiner) 1998, 205 p. (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte. Beiheft 149).

Ce livre n'intéressera pas seulement le spécialiste de l'histoire du vin, mais aussi l'historien-économiste, car Rolf Sprandel, professeur à l'université de Wurzburg, entend par »Weinsorten« non pas des cépages, mais des appellations d'origine. En établissant donc l'inventaire des vins commercialisés en Allemagne médiévale, il fait du même coup l'histoire des relations commerciales et des mesures protectionnistes contre l'importation de vin. Et comme il s'appuie e. a. sur les dénominations des mesures de contenance pour suivre le cheminement de certains vins méridionaux, il fournit par la tagente encore un tableau des unités de mesures usuelles.

Cette façon de définir les vins selon leur origine pose d'ailleurs quelques problèmes, car certaines appellations comme le Romanée sont cultivées ailleurs que dans leur aire originelle. Est-il juste alors de continuer à considérer le Romanée comme vin grec? Les quantités assez considérables que j'ai pu constater à Luxembourg au XV^e siècle m'ont conduit à poser la question s'il ne faut pas y voir déjà du vin de Bourgogne, des précurseurs du Vosnes-Romanée p. ex.

Conformément à sa logique Sprandel distingue les vins importés et les vins allemands. Parmi les premiers il relève surtout les vins méditerranéens; le vin français est par contre négligé, alors qu'il était importé en masse aux Pays-Bas, mais pour Sprandel l'Allemagne (médiévale!) s'arrêtait plus ou moins au Rhin, et le vin de Metz dégusté e. a. à Luxembourg lui est inconnu.

Les vins allemands sont répartis en trois régions: les vins du Rhin et le vin d'Alsace, qu'il dit lui-même dominants sur le marché allemand, mais qu'il ne traite qu'en marge parce que leur histoire serait bien explorée; le vin de Franconie, favorisé par l'auteur parce que Wurzburg en fait partie; et les autres parmi lesquels il place le vin du Neckar, les vins autrichiens, qu'il désigne du terme insolite de *Osterwein*, le vin de Thuringe et le vin de Bavière. Sprandel consacre bien un chapitre à la concurrence de ces vins entre eux sur les mêmes places de marché et de consommation, il y présente leur appréciation contemporaine, mais il n'entre pas dans la discussion des qualités divergentes qui pouvaient engendrer des prix différents, selon leur âge ou selon la saison. Un des mérites de Sprandel est de trancher le faux débat qui opposait *vinum franconicum* et *vinum hunicum*, comme si le premier ne pouvait être que du vin originaire de Franconie, en considérant le premier aussi comme cépage pouvant croître ailleurs (il est vrai que les attestations citées sont plutôt minces) ou comme terme de qualité. Cela vaut il est vrai plutôt du deuxième terme qui désigne souvent du vin de moindre qualité qui peut alors aussi s'opposer au vin du Rhin p. ex. Mais Sprandel ne peut pas savoir qu'au Luxembourg l'Elbling, cépage qui donne un vin de table très sec, est encore appelé par les vieux vigneron *Räifrensch*, donc vin franconien!

Dans son chapitre sur la concurrence entre les différentes appellations d'origine sur les marchés régionaux, Sprandel cite certes quelques chiffres isolés, mais ne dessine aucune courbe des quantités ou des prix, sauf pour Wurzburg. Pourtant la comparaison de telles courbes se révèle fort intéressante, car celle que j'ai pu dresser pour Luxembourg montre un