

---

**Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte**  
Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris  
(Institut historique allemand)  
Band 2 (1974)

DOI: 10.11588/fr.1974.0.58093

---

#### 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.

Mit diesen Beiträgen hat der Konstanzer Arbeitskreis einen Grundstock zur Erforschung des deutschen Spätmittelalters gelegt und Anregungen zu weiteren Arbeiten gegeben. So wäre zum Beispiel als Kontrast zur politischen Struktur der innerdeutschen Territorien ein Vergleich mit den in der Reichsromania liegenden Territorien Lothringen<sup>8</sup> und Luxemburg<sup>9</sup> ganz aufschlußreich.

Jürgen Voss, Paris

LOUIS STOUFF: Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Paris – La Haye (Mouton u. Co) 1970 = *Civilisations et Sociétés* 20

In programmatischen Aufsätzen haben vor einem Jahrzehnt F. BRAUDEL und R. PHILIPPE zur Beschäftigung mit dem täglichen Leben des Menschen und seiner Ernährung in der Vergangenheit aufgefordert<sup>1</sup>. Dabei war selbstverständlich nicht die Sammlung kulturhistorischer Kuriositäten im Stil der *petite histoire pittoresque* gemeint, wie sie bei Untersuchungen über Eßgewohnheiten, Wohnungswesen, Gaststätten etc. vielfach – und nicht nur in Frankreich – vorherrschend war, sondern die Erarbeitung von zuverlässigem, detaillierten Zahlenmaterial als Baustein für eine *histoire quantitative précise*. Auf diese, vor allem in Frankreich fruchtbar gewordene Anregung beruft sich auch L. STOUFF im Vorwort seiner Arbeit, die auf reichen Archivfunden innerhalb und außerhalb der Provence beruht. Im Mittelpunkt der Darstellung stehen dabei Versorgungslage und Verbrauch bei den Grundnahrungsmitteln Getreide, Fleisch und Wein, aber entsprechend dem allgemein gefaßten Titel der Untersuchung berücksichtigt St. auch die sonstigen pflanzlichen und tierischen Lebensmittel sowie den Aufwand an Küchengeräten.

In der Einleitung bezweifelt St., daß der Hunger als allgemeines und vorwiegendes Charakteristikum für die Ernährungslage des späten Mittelalters ausreiche, der Historiker lasse sich da zu oft von den dramatischen Berichten der Chronisten beeinflussen und teile deren Bevorzugung des Besonderen vor dem Alltäglichen. Der Verf. äußert sich daher fast zufrieden (p. 17) über das Fehlen chronikalischer Überlieferungen für seinen Berichtszeitraum und gibt einen guten Überblick über die stattdessen verfügbaren Quellen, von denen er sich genauere und zuverlässigere Aufschlüsse erwartet: Städtische Statuten, Ratsbeschlüsse und in erster Linie Aufzeichnungen und Abrechnungen, die entweder Versorgung und Verbrauch ganzer Städte erkennbar machen wie das Verzeichnis der Schlachtungen im Schlachthaus von Carpentras (von 1418 bis 1472 mit wenigen

<sup>8</sup> Hierzu jetzt HEINZ THOMAS: *Zwischen Regnum und Imperium. Die Fürstentümer Bar und Lothringen zur Zeit Karls IV.* Bonn 1973.

<sup>9</sup> Eine eingehende Studie wie sie Jean SCHOOS zum luxemburgischen Territorium des 13. Jahrhunderts brachte (*Le développement politique et territorial du pays de Luxembourg dans la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle*, Luxembourg 1950) steht für das ausgehende 13. und 14. Jahrhundert noch aus.

<sup>1</sup> F. BRAUDEL, *Alimentation et catégories de l'histoire*, in A. E. S. C. 1961, p. 723–728. R. PHILIPPE, *Commençons par l'histoire de l'alimentation* a.a.O. p. 549–562.

Lücken), oder aber genauen Einblick geben in das tägliche Leben einzelner Großhaushalte wie den des Erzbischofs v. Arles oder der päpstlichen Schule in Trets. Sehr klar und methodisch ausgezeichnet hat St. dargelegt, daß auch diese Quellen trotz ihrer Fülle und Zuverlässigkeit neue Probleme für die Auswertung bringen und nicht ohne weiteres in moderne Statistiken umsetzbar sind.

Überraschend für den, der die Allgegenwart des Hungers als charakteristisch für das späte Mittelalter annehmen möchte, ist sicher die Tatsache, daß St. für die ganze Provence den Übergang zum bevorzugten Anbau von Weizen und zum Verbrauch feinen Weißbrot nachweisen kann. Noch im 13. Jh. ist der Gerstenanbau weit verbreitet und Weißbrot wird bis zur Mitte des 14. Jh. nur für die Oberschicht hergestellt. Bauern und Landarbeiter verbrauchen gröbere Mischbrote verschiedener Zusammensetzungen oder Roggenbrot; im 15. Jh. tendiert dagegen die städtische Bevölkerung insgesamt zum Verbrauch von Weißbrot, Gerste ist in Arles zu Beginn des 15. Jh. zur Herstellung von Hundefutter herabgesunken (Quellenanhang Nr. 5, p. 366). Auch auf dem Land wird das Brot, allerdings gröber und dunkler ausgebacken als in der Stadt, nur noch aus Weizen hergestellt. Die dominierende Stellung des Weizens für die menschliche Ernährung wird auch in den gegenüber anderen Getreidearten weit aus heftigeren Preisausschlägen deutlich; auf die billigeren Sorten wurde offenbar nur sehr zögernd ausgewichen. Bemerkenswert dabei ist auch, daß die Ausnutzung der Getreideernte sinkt, je feiner das Brot ausgebacken wird. St. belegt dies mit Backproben aus Marseille (1273) und Tarascon (1379) deren Umrechnung in moderne Zahlen ergibt (Anhang Nr. 4 p. 288/89), daß Weizen zwischen 67% und 75,5% seines Gewichtes an feinem Weißbrot, um 80% an halbweißem und 89% an dunklem Brot ergibt. St. selbst hat an diesem ziemlich niedrigen Ertrag erhebliche Zweifel, seine Berechnungen sind aber mit anderen mitteleuropäischen Backproben durchaus vergleichbar. Versucht man etwa, mit den von HANAUER für Straßburg überlieferten Zahlen<sup>2</sup> dieselben Berechnungen durchzuführen wie St., so ergibt sich beim Weißbrot der Präbendare des Domkapitels im 13. Jh. eine Ausnutzung des Weizens von ca. 64%. Ein Backversuch von 1467 ergibt für halbweißes Brot eine Ausnutzung von 89%; ähnliche Zahlen lassen sich auch für Nürnberg errechnen<sup>3</sup>, wobei natürlich immer die Unsicherheit der Maßreduktionen bleibt.

Aus der unbestreitbar zunehmenden Verfeinerung des Verbrauchs nun aber anstelle des Hungers einen permanenten Überfluß anzunehmen oder auch nur auf eine dauernd gesicherte Getreideversorgung zu schließen, wäre grundfalsch. St. zeigt, daß zwar überall durch ausgedehnten Anbau bis in ungünstige Grenzlagen der eigene Bedarf sichergestellt werden sollte; daß zweifellos zahlreiche Städte über Vorräte aus Eigenanbau oder Getreideeinkünften verfügen konnten; daß es aus den Überschußgebieten der Hochprovence einen lebhaften Handel zu den Küstengebieten und in den Getreideexport gegeben hat. Trotzdem

<sup>2</sup> A. HANAUER, *Études économiques sur l'Alsace ancienne et moderne*, t. II, *Denrées et salaires*. Strasbourg 1878, p. 124 ff.

<sup>3</sup> vgl. etwa P. SANDER, *Die reichstädtische Haushaltung Nürnbergs*, Leipzig 1902, S. 911 f.

waren Versorgungslücken häufig, die Furcht vor dem Hunger schuf für den spätmittelalterlichen Menschen eine »atmosphère d'insécurité« (p. 15). Charakteristisch dafür sind die häufigen Mangelerscheinungen in den Monaten März–Juni und der Preisverlauf für Weizen mit Anstiegen von 20–40% zwischen Herbst und Frühjahr (p. 56 f.). Im Zusammenhang damit weist St. auch eindeutige Getreidespekulationen nach, nicht anhand allgemeiner Klagen wie sie für das ganze spätmittelalterliche Europa bekannt sind, sondern mit Ziffern belegt.

Krisenhafte Ernteschwankungen kann St. zwar nicht mit lückenlosen Statistiken, aber mit eindringlichen Einzelbeispielen belegen und dabei Verbindungen zu überlieferten Naturereignissen wie Dürre und Überschwemmung, oder aber zu kriegsbedingten Zerstörungen herstellen. Es gefällt hier besonders, daß St. sich nicht damit begnügt, die von 1319–1484 für fast jedes Jahr überlieferten Versorgungsstörungen aufzuzeichnen (Anhang nr. 3 p. 284–287), sondern daß er sich bemüht, Ursachen und Intensität der einzelnen Störungen zu erkennen, die oft lokal beschränkt sind aber auch das Ausmaß echter Hungersnöte erreichen (p. 80 f.).

Eingehend untersucht St. auch die Aktivitäten der provencalischen Städte zur Versorgungssicherung und ihre Hilfsmaßnahmen in Krisenjahren. Er stellt fest, daß in dem langen Katalog von Exportverboten, Handelserschwernissen und Preisfestsetzungen keine neuen Ideen oder Maßnahmen sichtbar werden. Wie prekär die Versorgungslage einer Stadt aber tatsächlich sein konnte, zeigen die 1473 für Carpentras überlieferten Zahlen: von 2804 Personen sind 1221 ohne jeden Getreidevorrat, 883 ohne ausreichenden, und nur 583 Personen sind durch eigene Vorräte gesichert (p. 78). Die häufige Inkonsequenz der obrigkeitlichen Maßnahmen – mitverursacht sicher auch durch Interessengegensätze innerhalb der Einwohnerschaft – führt St. zu einem harten Urteil über die Städte: »c'est dans la plus complète anarchie qu'elles cherchent et réussissent parfois à assurer leur pain« (p. 77). Er übersieht dabei aber auch nicht, daß trotz aller Unzulänglichkeiten die städtischen Vorkehrungen viele vor dem Hungertod bewahrt haben. Beide, aufgrund reichen Quellenmaterials getroffenen Feststellungen gelten im Kern sicher nicht nur für die provencalischen Städte. Die viel spärlichere Überlieferung läßt zum Beispiel für Augsburg und Nürnberg im Hungerjahr 1437/38 eine fast verzweifelte Aktivität zur Sicherstellung der Getreideversorgung um jeden Preis erkennen<sup>4</sup>, die ebenfalls darauf hindeutet, daß jede neue Krise von neuem Verwirrung schuf.

Im Vergleich zur Getreideversorgung ist die von St. für den Wein gezeichnete Entwicklung sehr viel ruhiger und gleichmäßiger: In der Regel ist die Sorge um den Absatz der eigenen Ernte größer als die Furcht vor Mangel; die geringe Haltbarkeit des Weins und Transportschwierigkeiten führen dazu, daß der Weinexport an Umfang und Bedeutung weit hinter dem Getreide zurückbleibt. Klimatisch bedingt, sind die Ernteschwankungen beim Wein – ganz im

<sup>4</sup> H.-G. v. RUNDSTEDT, Die Regelung des Getreidehandels in den Städten Südwestdeutschlands und der deutschen Schweiz ... = VSWG Beiheft 19, 1930, S. 47 und 84; vgl. auch Die Chroniken der deutschen Städte. Nürnberg Bd. 1, Leipzig 1862, S. 455 f.

Gegensatz zu nördlicheren Gegenden – weitaus geringer als beim Getreide, der Anteil der Bevölkerung mit eigenen Weinvorräten liegt hoch (in Carpentras je nach Jahr 76 – 90%; p. 93 f.), der pro-Kopf Verbrauch ist beträchtlich. Soziale Differenzierungen werden aber auch hier sichtbar, wenn etwa Feldarbeiter nur ein Mischgetränk niederer Qualität erhalten.

Für die Darstellung von Versorgung und Verbrauch bei den tierischen Nahrungsmitteln sind die von St. gefundenen Aufzeichnungen des Schlachthauses von Carpentras von zentraler Bedeutung: Zur Ermittlung der städtischen Fleischsteuer wurden Jahr für Jahr und Tag für Tag Anzahl, Art und Gewicht der geschlachteten Tiere verzeichnet. Um die Gültigkeit seiner Ergebnisse für die ganze Provence sicherzustellen, beschränkt sich St. aber nicht auf diese außerordentlich reiche Quelle sondern zieht in großem Umfang auch Material aus anderen Städten heran. Er berücksichtigt dabei eingehend die städtische Reglementierung des Metzgerhandwerks; die vielen Vorschriften über Hygiene, Preise, Gewichte und die aus dem Interessengegensatz zwischen Verbrauchern und Handwerk entstehenden Konflikte entsprechen im allgemeinen dem für Mitteleuropa Bekannten. Wichtig ist aber, daß St. die reale Wirkung von Vorschriften an konkreten Beispielen überprüfen kann. Es ist ja ein methodisch kaum grundsätzlich lösbares Problem, ob man aus Vorschriften allein und vor allem wenn sie häufig wiederholt werden, auf eine wirksame Aufsicht oder deren Gegenteil schließen darf. St. zeigt, daß etwa die streng vorgeschriebene Trennung der christlichen und jüdischen Schlachthäuser in der Praxis nicht durchgeführt wurde, daß aber die in Arles von der Stadt jeweils für 1 Jahr festgesetzten Fleischpreise tatsächlich befolgt wurden. Und für Carpentras kann er nur ganz vereinzelt Zusammenhänge herstellen zwischen den häufigen Klagen über die Metzger, den diesbezüglichen Ratsbeschlüssen und der ziffernmäßig faßbaren, tatsächlich zum Verkauf angebotenen Fleischmenge. Verallgemeinernde Schlüsse aus Ordnungen und Klagen auf die tatsächlichen Gegebenheiten bleiben also in jedem Fall problematisch.

Genaue Angaben bringt St. über die Differenzierung von Besitz und sozialer Stellung der einzelnen Metzger. Daß es trotz aller entgegenstehenden Reglementierungen häufig große Vermögensunterschiede zwischen Angehörigen des gleichen Handwerks gegeben hat, ist aus zahlreichen städtischen Steuer- und Vermögensverzeichnissen bekannt. St. kann aber für Carpentras den Unterschied zwischen einigen großen, z. T. auch außerhalb ihres Handwerks im Viehhandel und anderen Geschäften tätigen und den ganz kleinen Metzgern durch die genauen jährlichen Verkaufszahlen belegen. Die Verkaufsmengen pro Einzelperson und Jahr liegen z. B. 1432 zwischen 83 und 38 800 livres, in den anderen Jahren im selben Größenbereich. Dementsprechend treten viele Metzger nur an wenigen Tagen, oft um Ostern mit einigen wenigen Lämmern, als Verkäufer auf (p. 160–62). Erstaunlich dabei ist auch, daß zwar für eine Reihe von Jahren dieselben Personen als führend auftreten, daß sich eine Kontinuität über eine oder mehrere Generationen aber in keinem Fall nachweisen läßt; ein Ergebnis, das Vorstellungen über behäbige Statik im mittelalterlichen Handwerkswesen gründlich zuwiderläuft.

Natürlich sind die Aufzeichnungen aus Carpentras auch eine hervorragende

Quelle für die Höhe des Fleischkonsums. In einem kurzen Überblick über den Forschungsstand auch außerhalb Frankreichs äußert St. Skepsis gegenüber den »conclusions catégoriques« (p. 170) mit denen zuerst G. SCHMOLLER<sup>5</sup> und nach ihm vor allem W. ABEL<sup>6</sup> einen sehr hohen Fleischverbrauch für das zentrale Europa im späten Mittelalter angenommen haben. Mit ABEL ist St. aber aufgrund seines eigenen Materials der Meinung, daß die gelegentlich auch bei Fleisch auftretenden Versorgungsschwierigkeiten zeitlich begrenzte Zwischenfälle und keine Strukturkrisen sind. Für 24 Jahre des 15. Jh. kann er die genauen Verkaufsziffern für Carpentras berechnen (p. 175 f.), durchschnittlich 218 000 livres = 87 t bei einer maximalen Schwankung von 30% zwischen einzelnen Jahren. Dem recht gleichmäßigen Angebot entspricht eine ruhige Preisentwicklung, die jahreszeitlich schwankt, aber keine eindeutige Tendenz nach oben erkennen läßt (p. 179). Da in der gleichen Zeit die Bevölkerung von Carpentras abnimmt, ist eine Zunahme des pro-Kopf Verbrauchs im 15. Jh. sicher. Aus der innerhalb der Woche und des Jahres stark schwankenden Verbrauchskurve (mit einer sehr ausgeprägten Spitze um Weihnachten) schließt St., daß große Teile der Bevölkerung nicht regelmäßig und täglich Fleisch kaufen konnten, daß der Konsum also stark sozial differenziert war. Der durchschnittliche Verbrauch pro Kopf der Gesamtbevölkerung wird von St. auf 26 kg im Jahr berechnet, wovon etwa 25% auf Knochen entfallen (p. 100). Durchwegs niedriger liegende Vergleichszahlen des 18. und 19. Jh. bestätigen die von ABEL für Mitteleuropa seit dem ausgehenden Mittelalter festgestellte Entwicklungstendenz.

Abschließend untersucht St. die Verpflegung größerer Haushalte und die dem einzelnen zukommenden Rationen. In der Auswertung wird neben der starken sozial-hierarchischen Abstufung der Ernährung eine allgemeine Entwicklungstendenz deutlich: während 1338 der Kostenanteil an der Gesamtverpflegung für Brot bei Feldarbeitern der Hospitaliter bei 56–71% liegt (p. 221), geht er bei vergleichbaren Arbeitern einer königlichen Domäne 1457 auf 45% zurück (p. 224); im Spital St. Jean in Marseille liegt er 1409/10 bei 30% und im Haushalt des Erzbischofs v. Arles 1429 bei 26% (p. 227). Und diese Ziffern entstehen nicht etwa durch einen Rückgang des Brotverbrauchs, sondern durch einen entsprechenden Anstieg der Ausgaben für Wein und Beikost: die Ernährungssituation seit der Mitte des 14. Jh. hat sich also ganz offenbar verbessert, auch hier stimmt St. mit der von ABEL festgelegten Grundtendenz überein. Zwar bleibt das Brot weiter Grundnahrungsmittel, aber etwa in Trets, im Spital St. Jean in Marseille, beim Erzbischof von Arles kommen täglich Fleisch oder Fisch auf den Tisch. Erstaunlich ist der feste, geradezu eintönige Rhythmus der Speisenfolge, der sehr

<sup>5</sup> G. SCHMOLLER, Die historische Entwicklung des Fleischkonsums sowie der Vieh- und Fleischpreise in Deutschland, in: Zs. für die ges. Staatswiss. 27, 1871.

<sup>6</sup> W. ABEL, Wandlungen des Fleischverbrauchs und der Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter, in: Berichte über Landwirtschaft N. F. 22, 1937. Abel hat auch in der Folgezeit in verschiedenen Veröffentlichungen einen pro-Kopf Verbrauch von über 100 kg Fleisch pro Jahr als sicher angenommen. Mit vorsichtigeren Formulierungen trat er für diese Ziffer zuletzt ein in seinem Abschnitt »Landwirtschaft 1350–1500« in: Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Bd. 1, 1971, S. 318.

deutlich von den kirchlichen Vorschriften geprägt ist: nicht nur in den geistlichen Haushalten, auch innerhalb ganzer Städte; die Verkaufskurven von Fleisch und Fisch in Carpentras entsprechen genau der Haushaltsführung der Schule in Trets und des Erzbischof von Arles (p. 232).

Soweit anhand der Quellen möglich, hat St. den täglichen Verbrauch pro Kopf berechnet und analysiert. Die Fleischration im Haushalt des Erzbischofs von Arles liegt Mitte des 15. Jh. z. B. bei etwa 306 g / Tag oder 65 kg / Jahr (p. 228), also rund dreimal höher als 1473 in Carpentras, wo es sich freilich um den Durchschnittsverbrauch einer ganzen Stadt handelt, und nicht um den einer kleinen, bevorzugten Gruppe. Was St. schon für Carpentras über die soziale Differenzierung des Verbrauchs festgestellt hat, bestätigt sich durch diesen Vergleich, verstärkt freilich auch die Skepsis gegenüber der Annahme von Verbrauchsziffern, die noch wesentlich über den 65 kg im Haushalt des Erzbischofs liegen. Die Kalorienmenge für eine Einzelperson im Haushalt des Erzbischofs von Arles berechnet St. auf mindestens 4500 Kalorien pro Tag, bedingt hauptsächlich durch die enormen Brotrationen (p. 238). Etwas anders sieht die Ernährung der Schüler in Trets aus, die 1364/65 etwa 0,62 l Wein / Tag, 575 gr Getreide / Tag und 21 kg Fleisch / Jahr erhalten (p. 242). Das entspricht etwa 2600 Kalorien am Tag in einer ausgewogenen, auch neuzeitlichen Ansprüchen entsprechenden Zusammensetzung. St. führt die großen Unterschiede allein auf den Reichtum des Erzbischofs von Arles, auf soziale Unterschiede also, zurück. Wie weit sich auch in den zwischen diesen Beispielen liegenden Jahren die allgemeinen Verbrauchsgewohnheiten verändert haben, bleibt unerörtert. Die Ernährung des durchschnittlichen Provençalen vergleicht St. am ehesten mit den Verhältnissen an der päpstlichen Schule in Trets, mit der Einschränkung, daß viele Angehörige der unteren Schichten sicher weniger Fleisch verbrauchen konnten und ihre Versorgungslage insgesamt unsicherer war.

In seinen zusammenfassenden Schlußfolgerungen ist St. zurückhaltend und vorsichtig: es berührt sympathisch, mit welcher Entschiedenheit er es ablehnt, die Geschichte auf eine Geschichte der Ernährung zu reduzieren (p. 276), und daß es ihm gelungen ist, den von ihm angestrebten Beitrag zu einer künftigen Gesamtdarstellung der Ernährung im mittelalterlichen Abendland zu leisten, wird ihm niemand absprechen können. St. hat sich, trotz gewisser eigener Bedenken (p. 273) dazu entschlossen, für seine Untersuchung möglichst alle Lebensmittel zu berücksichtigen. Ob diese Entscheidung ganz glücklich war, kann man bezweifeln. Die Fülle präziser Detailangaben und Statistiken, die Ausblicke auf soziale und gesamtwirtschaftliche Entwicklungen, die die Abschnitte über die Grundnahrungsmittel so lesenswert machen, fehlen bei der Behandlung der übrigen Lebensmittel aufgrund der Quellenlage weitgehend. Sicher hätte die Arbeit von St. noch gewonnen, wenn er stattdessen mehr über Maße und Gewichte und vor allem Münz- und Währungsverhältnisse gebracht hätte. Der von St. so dankenswert umfangreich gehaltene Anhang von Quellenbelegen würde sich dann dem am angesprochenen Fragenkreis interessierten Historiker für eine vergleichende Auswertung noch besser erschließen.

U. DIRLMEIER, Mannheim