

Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter

Von Gerhard Jaritz – Krems/NÖ

Die Erforschung von Alltag und Sachkultur im klösterlichen Bereich hat in den letzten Jahren verstärkte Aufmerksamkeit erfahren¹. Die oft sehr unterschiedliche bzw. dürftige Quellenlage für einzelne Klostergemeinschaften oder auch für gesamte Orden verursacht jedoch häufig beträchtliche Schwierigkeiten, zu allgemeinen und repräsentativen Aussagen zu gelangen. Umso wichtiger erscheinen eingeschränkte, auf solche Konvente bezogene Untersuchungen, für welche eine reiche Überlieferung die Basis bilden kann. Eine größere Anzahl derartiger Bearbeitungen wird dann die Möglichkeit bieten, auf allgemeine Zustände in einem gewissen geographischen Bereich, in einem Zeitraum oder in einer bestimmten Ordensgemeinschaft zu schließen. Dies trifft auch für die Epoche des Spätmittelalters uneingeschränkt zu, und im besonderen für die Klöster im Gebiet des heutigen Österreich². Hier konnte festgestellt werden, daß hinsichtlich der Quellenlage zwei Klöster eine hervorragende Stellung einnehmen und sich damit für weiter gespannte, umfangreichere Untersuchungen vorrangig

¹ Vgl. hiezu bes. den achtzehn Beiträge umfassenden Kongreßbericht *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters* (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 3 = Sitzungsberichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse 367) Wien 1980. Vgl. auch Léo Moulin, *La vie quotidienne des religieux au moyenâge, X^e-XV^e siècle*, Paris 1978; J. C. Dickinson, *Monastic Life in Medieval England*. London 1961 (Ndr. Westport, Connecticut 1979).

² Zu jener allgemeinen Forschungsproblematik und zur Situation im Bereich des heutigen Österreich vgl. Gerhard Jaritz, *Zur Sachkultur österreichischer Klöster des Spätmittelalters*, in: *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters*, 147-168. Als Einzeluntersuchungen zur Alltagskultur in österreichischen Klöstern dieses Zeitraums vgl. bes. Laurenz Strelb, *Zu Schreibung, Sprache und Kulturleben in Klosterneuburger Rechnungsbüchern*. Phil. Diss. Wien 1956, bes. 148-272; Gerhard Jaritz, *Die Reiner Rechnungsbücher (1399-1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters*, in: *Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturforschung* (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 1 = Sitzungsberichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse 304/4), Wien 1976, 145-249; ders., *Zur Sachkultur niederösterreichischer Kartausen des Spätmittelalters*, in: *Die Kartäuser in Österreich 3* (Analecta Cartusiana 83), Salzburg 1981, 21-33.

eigenen: das Augustinerchorherrenstift Klosterneuburg und das Benediktinerstift St. Peter in Salzburg. Aus beiden Konventen sind vor allem aus dem 14. und 15. Jh. jene Quellengruppen in relativ reichem Maße überliefert, die als Grundlage zur Erforschung von Alltag und Sachkultur dienen können; neben dem Urkundenbestand sind dies in erster Linie Rechnungsbücher und Inventare, daneben aber auch Visitationsprotokolle, Statuten, Briefe usw.³

Der Quellenbestand aus St. Peter erweist sich für unser Thema als so umfangreich und aussagekräftig, daß ein kurzer Beitrag in vorliegender Form nur einen groben Überblick liefern und an Hand einiger signifikant erscheinender Beispiele die Problematik oft nur oberflächlich berühren kann. Eine ins Detail gehende Untersuchung muß einer umfassenden Bearbeitung des Materials – mit eventueller Edition der wichtigsten das Thema betreffenden Quellen⁴ – vorbehalten bleiben. Es erscheint jedoch in diesem Rahmen angebracht, mitunter auch nur bloße Hinweise und Bemerkungen zu vermitteln, da die gesamte Fragestellung in der bisherigen Forschung und der daraus resultierenden Literatur meist unberücksichtigt blieb oder nur nebenbei bzw. eher zufällig angeschnitten wurde. Verwiesen sei hier auf die Quellenarbeiten von Hans Tietze, die er in dem St. Peter betreffenden Band der Österreichischen Kunsttopographie vorlegte, sowie auf die Untersuchung zur Geschichte der Petersfrauen durch P. Maurus Schellhorn⁵.

Wenn sich die vorliegende Abhandlung nur auf Überblicke und Hinweise beschränken kann, so sollen sich diese wieder vor allem auf jene Bereiche konzentrieren, welche die zentrale Rolle in der materiellen Lebens-

³ Zu Klosterneuburg vgl. bes. Strebl, Zu Schreibung, Sprache und Kulturleben 148–272; ders., Mittelalterlicher Weinbau in den Rechnungsbüchern des Stiftes Klosterneuburg, in: *Unsere Heimat* 30 (Wien 1959) 11–21; Floridus Röhrig, Das kunstgeschichtliche Material aus den Klosterneuburger Rechnungsbüchern des 14. und 15. Jh.s, in: *Jahrbuch des Stiftes Klosterneuburg* NF 6 (Wien–Köln–Graz 1966) 137–178; ders., Das kunstgeschichtliche Material aus den Klosterneuburger Rechnungsbüchern des 16. Jh.s in: ebd. NF 7 (Wien–Köln–Graz 1971) 135–216; Gerhard Jaritz, Aderlaß und Schröpfen im Chorfrauenstift Klosterneuburg (1445–1533), in: ebd. NF 9 (Wien–Köln–Graz 1975) 67–108; Floridus Röhrig, Die materielle Kultur des Chorherrenstiftes Klosterneuburg unter besonderer Berücksichtigung von Rechnungsbüchern, in: *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters* 217–224.

⁴ Als in jüngerer Zeit erschienene Editionen klösterlicher Rechnungsbücher, die umfangreiche Aussagen zu Alltag und Sachkultur liefern, vgl. bes. Albert d’Haensens, *Comptes et documents de l’abbaye de Saint-Martin de Tournai sous l’administration des gardiens royaux (1312–1355)*, Brüssel 1962; S. F. Hockey [ed.], *The Account-Book of Beaulieu-Abbey*, London 1975.

⁵ Hans Tietze [Bearb.], *Die Denkmale des Benediktinerstiftes St. Peter in Salzburg (Österreichische Kunsttopographie XII)* Wien 1913, S. XII–XXX (betrifft den Zeitraum bis 1500); Maurus Schellhorn, *Die Petersfrauen. Geschichte des ehemaligen Frauenkonventes bei St. Peter in Salzburg (c. 1130–1583)*, in: *Mitteilungen der Ge-*

gestaltung einnehmen: auf die Gebiete der Ernährung, des Wohnens und der Bekleidung. Als Grundlage können vorrangig die erwähnten, reich überlieferten Abrechnungen, der ansehnliche Bestand an Inventaren sowie einige normative Quellen und Einzelurkunden herangezogen werden.

Betrachtet man das Nahrungswesen im spätmittelalterlichen St. Peter, so ist offensichtlich, daß es durch die auf der Regel des hl. Benedikt basierende Norm bestimmt und geleitet wird⁶. Das bezieht sich besonders auf die Art der Speisen, vor allem auf das Verbot jeglichen Fleischgenusses für gesunde Mitglieder des Konventes. In erster Linie spiegelt die Visitationsurkunde von 1451 die Schwerpunkte der zu befolgenden Ordnung wider. In dieser wird der Genuß von Fleisch sowie von mit Fleisch oder dessen Fett bereiteten Speisen allen gesunden Klosterinsassen verboten; den kranken Mönchen in der Infirmarie wird er gestattet⁷, genauso

sellschaft für Salzburger Landeskunde [= MGSL] LXV (1925) 113–208. Als im weiteren Sinne alltags- und sachkulturelle Berücksichtigungen von Quellenmaterial aus St. Peter vgl. u. a. Leopold Spatenegger, Die Reise-Rechnung des Erzbischofs Leonhart Keutschach nach Hall in Tirol, in: MGSL VII (1867) 89–94; (Wilhibald Hauthaler), Ausgaben für Rupert Keutzel aus dem Benedictiner-Stifte St. Peter zu Salzburg während seinem Aufenthalte auf der Universität zu Wien 1445–1451, in: MGSL XVI (1876) 163f.; Hermann Spies, Beiträge zur Musikgeschichte Salzburgs im Spätmittelalter und zu Anfang der Renaissancezeit, in: MGSL 81 (1941) 49; ders., Beiträge zur Geschichte der Kirchenmusik in Salzburg im Spätmittelalter und zu Anfang der Renaissancezeit, in: MGSL 91 (1951) 136–145; Herbert Klein, Der erste mit Namen bekannte Badgasteiner Kurgast (Abt Otto II. Kalhochsberger von St. Peter in Salzburg); in: MGSL 112/13 (1972/73) 175f.; Rupert Oberhofer – Adolf Hahnl, Ein ehrsamtes Handwerk der Tischler zu Salzburg, Salzburg 1978, 10f.; Jaritz, Zur Sachkultur österreichischer Klöster passim.

⁶ Vgl. hiezu Adalbert de Vogüé, Travail et alimentation dans les règles de Saint Benoît et du Maître, in: Revue Bénédictine 74 (Maredsous 1964) 242–251; Gerd Zimmermann, Ordensleben und Lebensstandard. Die cura corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters (Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens 32), Münster/Westfalen 1973, bes. 37–87.

⁷ Die Visitationsurkunde von 1451 Dezember 7, St. Peter, ist wiedergegeben bei Corbinian Gärtner, Salzburger gelehrte Unterhaltungen 1. Salzburg 1812, 86–106. Zum Fleischgenuß s. ebd. 94: *Item esum carniū et ciborum cum carnis vel pingwedine carniū conditorum omnibus personis huius monasterii regularibus sanis et fortibus iuxta traditionem regule et ex speciali commissione supra nominati reverendissimi in Christo patris domini legati omnino prohibemus, qui omnes dispensaciones in contrarium per quemcunq̄ visitatorem factas tamquam regule contrarias litterarum suarum tenore irritas esse decernit, infirmis tamen et omnino debilibus qui pro suarum virium reparacione esu carniū indiguerit in infirmaria concedatur.* Der Hinweis auf die Nichtigkeit früherer Dispensen braucht nicht unbedingt auf tatsächlichen Fleischgenuß im Stift St. Peter vor der Visitation hinzudeuten. Er bezieht sich wohl vor allem auf die allgemeine Erlaubnis des Fleischgenusses für Benediktiner (mit – neben Freitagen – den Ausnahmen aller Mittwoch und Samstag, des Advents und der Zeit von Sonntag Septuagesima bis Ostern) durch Papst Benedikt XII. im Jahre 1336. Vgl. dazu Ignaz Zibermayr, Johannes Schlitpachers Aufzeichnungen als Visitor der

den Gästen und dem Gesinde des Klosters, letzteren beiden allerdings nur außerhalb eines definierten Konventbereiches (*septa*)⁸. Inwieweit jene Statuten die Realität in den Speisegewohnheiten der Mönche wiedergeben, kann nicht mit Sicherheit für den gesamten behandelten Zeitraum festgestellt werden. Die ab 1365 erhaltenen Küchenrechnungen des Stiftes⁹ geben dazu keine Auskunft, da der Küchenmeister sowohl für die Abt- und Konventküche als auch für die Gesindeküche verantwortlich war sowie die Versorgung von Gästen zu gewährleisten hatte¹⁰. Die in seinen Abrechnungen auftretenden Anschaffungen von Lebensmitteln sind jedoch keiner diesbezüglichen Gliederung unterworfen; das heißt somit, daß die regelmäßig angeführten Fleischkäufe natürlich keinesfalls auf etwaigen Fleischgenuß der Mönche schließen lassen, sondern bloß auf die Versorgung von Kranken, Gästen und Gesinde mit Fleisch hinweisen. Konkretere Aussagen liefern dagegen erhaltene verordnete bzw. tatsächlich ausgeführte Speisepläne und Menüfolgen des 15. Jh.s. Dabei handelt es sich einerseits um zwei undatierte, wohl auf die Amtszeit des Abtes Georg Waller (1428–1435) zurückgehende *modi cibandi* für die Perioden zwischen Pfingsten und Kreuzerhöhung bzw. zwischen Kreuzerhöhung und Advent sowie zwischen Weihnachten und der Fastenzeit; andererseits findet sich eine überlieferte Wiedergabe tatsächlich verwirklichten (?) Speisepläne für den Konvent aus den Jahren 1477/78¹¹. Weitere Nachrichten dieser Art sind aus

Benediktinerklöster in der Salzburger Kirchenprovinz, in: Mitteilungen des Instituts für österreichische Geschichtsforschung XXX (Innsbruck 1909) 266 f. und Anm. 3. – Die Visitationsurkunde von St. Peter (ASP, 1431 VI 28), gibt keine ins Detail gehenden Bestimmungen; sie widmet bloß einen Passus (pag. 5) dem Kapitel *De Jeuniis*. Zur durch die Norm festgelegte Situation im Frauenkloster von St. Peter vgl. Schellhorn, Petersfrauen 156 f.

⁸ Gärtner, Unterhaltungen 94 f.: *Hospitibus etiam supervenientibus et familie monasterii presentis intra eiusdem septa carnes nullatenus ministrantur, exceptis stuba familie, et stibella ei propinqua cum pallacio estivali. Septa vero conventualia secundum prefatam cartam a prima janua nova introitus ante cellarium sursum et infra usque perennis retro habitaciones conventuales esse diffinimus.*

⁹ Archiv St. Peter [= ASP], Hs A 653 (Küchenrechnungen 1365–1527); für den behandelten Zeitraum sind auch die allerdings sehr schlecht erhaltene Hs A 654 (Küchenrechnungen 1439–1450) sowie Hs A 656 (s. Anm. 11) zu berücksichtigen.

¹⁰ Vgl. hierzu die Zusammenstellungen in ASP, Hs A 622 (Abrechnungen 1364–1502) passim, z. B. für das Jahr 1411 (fol. 114^v): *Item auff dye chuchel des abbs, der brüder und des hausvolks, als daz besundert ist in des Thomas chuchelmaister register von wochen zw wochen, macht als dnr. lb. 405 ß. 6 dnr. 18 1/2*. Für die Küche des Frauenklosters wird dagegen im Rechnungsbuch der Nonnen detailliert abgerechnet; vgl. ebd.: *Item auff unser frawnchloster chuchel, als das besundert ist in der frawn register, macht dnr. lb. 52 dnr. 29*.

¹¹ ASP, Hs A 656; der am Umschlag angegebene Titel *Speisezettel-Verrechnungen 1524–28* entspricht nur zum Teil dem Inhalt. Fol. 1^r–2^r enthalten undatiert *Item modus cibandi fratres per singulos dies a festo Pentecostes usque ad festum Exaltacionis sancte Crucis* (von Sonntag bis Freitag über dreizehn Tage). Von anderer Hand befindet

dem 15. Jh. nicht auf uns gekommen. Die zeitlich nächsten erhaltenen Speisepläne gehören bereits dem Jahre 1512 an, spätere den Jahren 1525 bis 1530 usw.¹² Diese geringen kontinuierlichen Mitteilungen aus dem 15. Jh. belegen, daß – entsprechend der Regel des hl. Benedikt – kein Fleisch vierbeiniger Tiere gegessen wurde. ‚Vogelspeise‘ tritt dagegen in den Menüfolgen mitunter auf¹³. Hinsichtlich der Fasteneinteilung lassen sich allgemeine Schwerpunkte feststellen, welche die Anzahl der Gänge sowie bestimmte Nahrungsmittel – nämlich Laktizinen (also vorrangig Milch und Käse), Eier und ‚Vogelspeise‘ – betreffen. Das Schmalz fällt nicht in diese Gruppe; auch an Freitagen sowie in der Fastenzeit wird es regelmäßig für die Bereitung von Speisen herangezogen.

sich auf fol. 1^r quer die Bemerkung *Anno millesimo quadringentesimo vicesimo octavo per reuerendum abbatem Georgium Waller iterato inchoata est reformacio huius loci S. Petri*. Die Nachricht bezieht sich auf die Reformbestrebungen des Abtes Georg Waller (vgl. die durch ihn initiierte Visitation von 1431; s. Anm. 7). Fol. 3^r–4^r beinhalten von anderer Hand: *Item wie man die brüder speysen soll von deß heyligen Chreutz tag piß auff daß aduent und von den weynachten auff dy vasten, etc.* (von Samstag bis Freitag, über vierzehn Tage). Obwohl die Niederschrift der genannten *modi cibandi* vielleicht erst in der zweiten Hälfte des 15. Jh.s (?) erfolgte, kann ihr Ursprung bei Abt Georg Waller gesucht werden. Fol. 5^r–20^r enthalten die dem Konvent servierten täglichen Menüfolgen von Ostern 1477 bis zum Karsamstag 1478 (fol. 5^r: *Item in dem 77 iar nach Osteren pin ich brueder Michael angestanden inn das ambt des schaffers in der chuchel*). Dabei scheinen jedoch einige offensichtliche Fehler auf: Mitunter fehlen Tage bzw. Wochen (fol. 9^r, 16^r–16^v); auf fol. 8^r befindet sich ein Sprung von Sonntag Trinitatis 1477 auf Sonntag nach Vincula Petri 1477; danach setzen die Eintragungen bis Karsamstag 1478 fort; anschließend folgt der ausgelassene Teil, der sich jedoch nach den angegebenen Heiligenfesten auf 1478 bezieht! Es erscheint hier auch eine Divergenz in der Fastenregelung: Der nachgetragene, auf 1478 bezogene Teil des Zeitraumes zwischen Pfingsten und Kreuzerhöhung (Montag nach Trinitatis bis Vincula Petri) bezeugt für Mittwoch eine einmalige Sättigung (siehe Tabelle), für den Zeitraum zwischen Sonntag nach Vincula Petri und Kreuzerhöhung wird dagegen für Mittwoch zweimalige Sättigung angegeben! – Fol. 21^r–24^r vermitteln die wohl im gleichen Zeitraum bereiteten Gästemenus, während fol. 25^r eine gleichzeitige Ordnung für die Verpflegung des Gesindes in der Fastenzeit enthält. Zum weiteren Inhalt s. Anm. 12.

¹² ASP, Hs A 656, fol. 26^r–43^v: Menüfolgen für Konvent und Gesinde aus dem Jahre 1512. Fol. 54^r–645^r beziehen sich auf die Jahre 1525 bis 1530 und bringen neben noch detailreicheren Menüfolgen (Refektorium, Abt und Gäste, mit jeweiliger Personenanzahl und Verteilung an den Tischen; Gesinde, oft aufgeschlüsselt nach verschiedenen Mahlzeiten für unterschiedliche Gruppen) auch einige Rechtfertigungen des Küchenmeisters zu seiner Tätigkeit, die augenscheinlich durch Beschwerden des Konvents ausgelöst wurden (s. unten).

¹³ Vgl. dazu allgemein Zimmermann, Ordensleben 61f. Zur Nennung von ‚Vogelspeise‘ s. ASP Hs A 656, fol. 1^r, 3^v, 5^r u. ö. Zu den im folgenden genannten Eiern, Laktizinen und Schmalz vgl. Zimmermann, Ordensleben 58 ff., 64 ff.

Die folgende Übersicht zur Fastenregelung im St. Peter des 15. Jh.s ergibt sich aus den genannten Menüplänen und Speisefolgen¹⁴:

Zeitraum	Anzahl der Mahlzeiten und Gänge			Speiseregulungen
	Freitag	Wochentag	Sonntag	
Kreuzerhöhung bis Advent	1 (4)	1 (4)	2 (4,3)	Eier, Laktizinen, ‚Vogelspeise‘ (außer Freitag)
Advent	1 (4)	1 (4)	2 (4,3)	Laktizinen (außer Freitag); keine Eier und ‚Vogelspeise‘
Weihnachten bis Fastnacht	1 (4)	1 (4)	2 (4,3)	Eier, Laktizinen, ‚Vogelspeise‘ (außer Freitag)
Fastenzeit	1 (4)	1 (4)	2 (4,3)	keine Eier, Laktizinen und ‚Vogelspeise‘
Ostern bis Pfingsten	1 (4)	2 (4,3)	2 (4,3)	Eier, Laktizinen, ‚Vogelspeise‘ (außer Freitag)
Pfingsten bis Kreuzerhöhung	u. Mittw. 1 (4)	2 (4,3)	2 (4,3)	Eier, Laktizinen, ‚Vogelspeise‘ (außer Freitag)

¹⁴ Die Tabelle basiert auf ASP Hs A 656, fol. 1^r-20^v (s. Anm. 11). Die Zahlen vor den Klammern bedeuten die Anzahl der täglichen Mahlzeiten, jene in den Klammern die Anzahl der Gänge pro erster und zweiter Mahlzeit.

Aus den erhaltenen Nachrichten zu den Jahren 1477/78 ergeben sich folgende Ausnahmen der Regelung (zusätzliche Fasten an den Vigilien von Heiligenfesten, etc.; zwei Mahlzeiten an Festtagen jener Perioden, die allgemein nur eine Sättigung zulassen; etc.):

Zwischen Kreuzerhöhung und Advent: Donnerstag 25. IX. 1477 (= Tag nach Rupert: 2 Mahlzeiten [= M], bei Abendessen Zusatz *an der chirkweich zw Saltzburg*; Michael (29. 9.): 2 M; Sonntag 26. X. 1477: 1 M (Fehler?); Allerheiligen (1. XI.), Martin (11. XI.), Katharina (25. XI.): jeweils 2 M.

Advent: –

Zwischen Weihnachten und Fastnacht: Christtag (25. XII.) Johannes Ev. (27. XII.), Circumcisio (1. I.), Dreikönig (6. I.): jeweils 2 M.

Fastenzeit: –

Zwischen Ostern und Pfingsten: Montag und Mittwoch vor Christi Himmelfahrt (12. und 14. V. 1477), Samstag vor Pfingsten (24. V. 1477): jeweils 1 M.

Zwischen Pfingsten und Kreuzerhöhung: Samstag vor Trinitatis (31. V. 1477), Laurentiusvigil (9. VIII.), Mariä Himmelfahrt Vigil (14. VIII.), Samstag nach Mariä Himmelfahrt (16. VIII. 1477), Bartholomäusvigil (23. VIII.), 26. VIII. 1477 (?),

Die betreffenden Statuten der Visitation von 1451 legen die Zahl der Mahlzeiten und Gänge gleichfalls fest; sie entsprechen im allgemeinen der dargestellten ‚Realität‘. Während in Fastenzeiten eine Mahlzeit zu vier Gängen vorgeschrieben wird, so sind es für den Rest des Jahres zwei Mahlzeiten pro Tag, die Mittagsmahlzeit zu drei Gängen, das Abendessen zu zwei Gängen¹⁵. Erhaltene Zusätze zur Visitationsurkunde mildern und modifizieren diese Bestimmung. So werden zur fastenfreien Zeit vier Gänge mittags und drei Gänge abends gestattet, zur Fasten die bereits oben genannte einmalige Sättigung zu vier Gängen¹⁶. Eine Laktizinenabstinenz im Advent und an den Freitagen zwischen Ostern und Pfingsten wird dem Kloster praktisch freigestellt¹⁷.

Der Fleischgenuß, welcher den Ausgangspunkt für die vorhergehenden Überlegungen bildete, scheint sich erst in den ersten Jahrzehnten des 16. Jh.s im Konvent allgemeiner durchgesetzt zu haben. Theoretisch hielt sich die Abstinenz zumindest bis 1534, als Abt Kilian die päpstliche Erlaubnis erreichte, den Mönchen und Nonnen zweimal in der Woche – dann jedoch nur einmal am Tage – Fleisch zu reichen¹⁸. Ein Streit zwischen dem Küchenmeister und dem Konvent aus den zwanziger Jahren des 16. Jh.s

Samstag vor Mariä Geburt (6. IX. 1477), Samstag vor Kreuzerhöhung (13. IX. 1477): jeweils 1 M. Im auf 1478 bezogenen Einschub ab Trinitatis (vgl. Anm. 11): Johannes Bapt. Vigil (23. VI.): 1 M, dafür Johannes Bapt. (Mittwoch 24. VI. 1478): 2 M; Samstag vor Peter und Paul (27. VI. 1478): 1 M. Zur Problematik der Mittwoche vgl. Anm. 11. – Zu spätmittelalterlichen Fastenregelungen vgl. auch Dominikus Lindner, Die allgemeinen Fastendispensen in den jeweils bayerischen Gebieten seit dem Ausgang des Mittelalters (Münchner Studien zur historischen Theologie 13), München 1935, 1–13.

¹⁵ Gärtner, Unterhaltungen 94: *Concedimus eciam, ut diebus jejuniorum pro conventu quatuor cocta fercula, diebus vero vine comestionis ad prandium tria et ad cenam duo in copia sufficienti per singulos aequaliter distribuuntur . . .* Zur Anzahl der Gänge vgl. auch Zimmermann, Ordensleben 38–52.

¹⁶ Indulta des Kardinals Nikolaus Cusanus zur Visitationsurkunde von 1451 (Bibliothek St. Peter, Hs b XIV 54: Amandus Jung, *Monumenta historica disciplinam regularem, quae in monasterio O.S. Benedicti ad S. Petrum Salisburgi a fundatione usque ad nostra tempora viguit, illustrantia II*, 1858, pag. 168/1: *Item ut fratribus et sororibus diebus quibus non jeiunatur de mane ad prandium 4 fercula et ad cenam tria et diebus quibus jeiunatur 4 fercula. Signatura: De numero ferculorum non curo, sed fiat secundum necessitatem; ebd. pag. 169: Item de numero ferculorum placet quidquid dominus noster indulsit.* Zur allgemeinen Situation der Fastenregelung im Frauenkloster von St. Peter vgl. Schellhorn, Petersfrauen 157 und 159f.

¹⁷ Jung, *Monumenta II*, pag. 167: *Item abstinenciam a lacticiis in Adventu et feriis 6 inter Pascha et Pentecosten non rigore prohibuimus nec indulsimus sed quomodo in nostris monasteriis peragatur declaravimus.*

¹⁸ Vgl. hiezu die Bemerkungen bei Schellhorn, Petersfrauen 157, Anm. 235. Diese Erleichterungen scheinen sich jedoch nicht durchgesetzt zu haben, da im Jahre 1603 die Fastendispens den Mönchen von St. Peter anscheinend nahezu aufgezungen werden mußte; vgl. Hans Widmann, *Geschichte Salzburgs I* (Allgemeine Staatengeschichte 3/9/1), Gotha 1907, 256, Anm. 1; Ignaz Zibermayr, Die

scheint die Tendenz zum Fleischgenuß gleichfalls zu belegen. In diesem Konflikt wird 1525 einerseits durch Mönche das schlechte Essen beklagt (. . . *die da sagen, sy seyen nie fñbler gespeist worden dan in vergangen 24 jar und gegenwñrtigen zeyt*)¹⁹; andererseits hat sich der Küchenmeister hinsichtlich des als zu hoch angesehenen Fleisch- und Schmalzverbrauches zu verantworten, wobei in der Rechtfertigung der folgende Passus auftritt: *Wen den die prueder fleisch essen, sefñdt man innen ir krafñt pesonder und thuet nach ir maß mer fleisch drein dan in das gesindt krafñt, es wer sonnst zñw schlecht gemacht*²⁰. Obwohl mit dem Begriff *prueder* hier die Laienbrüder gemeint sein dürften, belegt die Nachricht dennoch ein latentes Bedürfnis, welches sich in den angeführten, kurz darauf eintretenden Milderungen für den Konvent noch klarer äußert.

Die Schwerpunkte der monastischen Ernährung im 14. und 15. Jh. bilden neben den genannten Laktizinen und Eiern vorrangig das Gemüse, im besonderen Kraut, Rüben und Erbsen. Daneben spielen Fisch und Getreidespeisen (Brot, Breie) die entscheidende Rolle. Kraut und Rüben werden dabei vor allem mit Fisch, Eiern oder Gebäck gereicht, die Erbsen zumeist als Suppe oder Brei²¹. Jene Schwerpunkte der Ernährung lassen sich auch gut aus der Visitationsurkunde von 1451 erkennen²² sowie aus den verschiedenen erhaltenen Inventaren von Eßgeschirr. Ausgehend von der Norm, daß jedem Mönch beim Essen seine eigenen Schüsseln zustehen²³, vermitteln die Inventare folgende Grundausrüstung an Geschirr: Suppenschüssel, Fischschüssel, Krautschüssel und *Muesschüssel* (*Mues* = Brei)²⁴.

Die wenigen überlieferten Menüfolgen für Gäste des Klosters bezeugen eine breitere Varietät der Speisen als die Konventmenüs, nennen – wenn auch relativ selten – Fleischgerichte und zeichnen sich durch größere Anzahl von Gängen aus²⁵. Zur Gesindenahrung trifft man – abgesehen von einer kurzen Ordnung ihrer Fastenernährung von 1477/78 – erst im 16. Jh. auf umfangreichere kontinuierliche Mitteilungen, welche die wichtige Stellung beweisen, die dabei der Fleischkost zukam²⁶.

Wenn aus den erhaltenen Menüfolgen die tägliche Nahrung der Mönche dagegen als relativ eintönig und mitunter auch einfach angesehen werden

Legation des Kardinals Nikolaus Cusanus und die Ordensreform in der Kirchenprovinz Salzburg (Reformationsgeschichtliche Studien und Texte 29), Münster/Westfalen 1914, 93.

¹⁹ ASP, Hs A 656, fol. 60^r. Zu ähnlichen Beschwerden im Jahre 1477 vgl. Schellhorn, Petersfrauen 172.

²⁰ ASP, Hs A 656, fol. 56^r.

²¹ Ebd. passim.

²² Gärtner, Unterhaltungen 93: . . . *scilicet ova, legumina, casei, (s)agimina, pisces, fructus et similia . . .*

²³ Ebd. 94: . . . *singuli de singulis scutellis manducent . . .*

²⁴ ASP, Hs A 481 (Inventare 15. Jh.), fol. 48^r und 49^r (1479), fol. 50^r (1474), fol. 52^r (o. D.), fol. 53^r (1500). Vgl. auch Anm. 47.

²⁵ ASP, Hs A 656, fol. 21^r–24^r.

²⁶ Ebd. fol. 25^r (Fastenordnung). Vgl. auch Anm. 12.

kann, so sind es vor allem zwei Gruppen von Nahrungsmitteln, die solche ‚Eintönigkeit‘ und ‚Einfachheit‘ mehr oder weniger durchbrechen: *Fische* und ‚Fastenspeisen‘. In ihnen verwirklicht sich vorrangig der Passus aus dem Visitationsprotokoll von 1451, der da lautet: *Et ad tollendum fastidium cibi discrete alternentur . . .*²⁷. Gerade die Fischgerichte treten im Speiseplan und in den Ankaufsverzeichnissen, besonders in der Fastenzeit, in regelmäßiger Häufigkeit auf, mitunter allerdings nur vermerkt als *visch* oder *pisces* ohne nähere Bezeichnung der gereichten Arten. Im 14. Jh. überliefern die Küchenrechnungen beinahe ausschließlich jene Oberbegriffe. In den Aufzeichnungen des 15. Jh.s dagegen – und hier vor allem in der zweiten Hälfte – entwickeln die Eintragungen solchen Detailreichtum, daß konkretere Schlüsse zulässig werden²⁸. So können dann aus den Rechnungen insgesamt an die 35 verschiedene Fischarten belegt werden, die der Küchenmeister besorgte. Mitunter sind es allein in einer Woche acht oder neun Sorten, welche angekauft werden²⁹. Diese sich daraus abzeichnende hochstehende und abwechslungsreiche ‚Fischspeisenkultur‘ kann als ein Gegenpol zur anzunehmenden ‚Eintönigkeit‘ angesehen werden, welche sich aus dem Gemüse-, Eier- und Laktizinen- sowie dem Getreideproduktverzehr erschließen läßt. Natürlich wird jener Abwechslungsreichtum wieder nur zum Teil den Mönchen im Refektorium zu Gute gekommen und häufig der Abtküche bzw. der Ernährung von Gästen vorbehalten geblieben sein. Nichtsdestoweniger läßt sich vermuten und an manchen Beispielen in beschränkterem Maße belegen³⁰, daß auch die Konventualen von jener ‚Fischvarietät‘, welche durch die verschiedensten Zubereitungsarten natürlich noch gesteigert werden konnte, Nutzen zogen.

²⁷ Gärtner, Unterhaltungen 93.

²⁸ ASP, Hs A 653 (vgl. Anm. 9): Die Handschrift ist nur zum Teil, dies sehr ungenau und oft heute beinahe nicht mehr sichtbar, foliiert. Bei Bezugnahme auf sie wird deswegen eine neue Zählung angegeben, die allerdings nicht in der Quelle vermerkt wurde und daher in runden Klammern auftritt. Fol. (1^r)–(83^r) enthalten relativ detaillose, zumeist wöchentliche Ausgaben der Jahre 1365 bis 1402. Danach erscheint eine Lücke. Ab 1433 [fol. (86^r)] werden die Eintragungen weitaus detaillierter, was vielleicht mit der Visitation von 1431 in Einklang zu bringen ist (vgl. Anm. 7). Ab dem Jahre 1463 [Beginn fol. (366^r)] finden sich hinsichtlich der Fischankäufe vorerst sporadisch, bald jedoch regelmäßig genauere Aufgliederungen nach Sorten. Mitunter zeigt sich der große Einfluß eines Schreiber- bzw. Küchenmeisterwechsels auf die Genauigkeit und Detailliertheit der Eintragungen. So tritt 1472 eine kurze Zeitspanne auf, in welcher wieder nur bloß Fische ohne nähere Einordnung vermerkt sind. Mit dem 31. X. [fol. (454^r)] beginnt die Buchführung eines anderen Schreibers, welcher neuerlich genaue Sortenangaben macht.

²⁹ ASP, Hs A 653 passim, vor allem ab 1463 (vgl. Anm. 28); s. auch Hs A 654 passim. Vgl. dazu Jaritz, Sachkultur österreichischer Klöster 152 und Anm. 15 (die dort vermerkten Folioangaben beziehen sich noch auf die häufig unsichtbare und unrichtige Folierung).

³⁰ Vgl. z. B. Hs A 656, fol. 5^r (Menüplan 1477/78): Speisen vom 11. IV. 1477 (Freitag nach Ostern): 1. Gang Erbsensuppe, 2. Gang Reinanken, Brachsen und Hechte, 3. Gang Kraut mit gebackenem Fisch darauf; 4. Gang ‚trockene Gerste‘.

Ähnliches gilt für die ‚Fastenspeisen‘. Vastenspeis, vastnus, quadragesimalia u. ä. ist ein regelmäßig auftretender Rubrikentitel in den Ankaufverzeichnissen von Abt und Küchenmeister im St. Peter des 14. und 15. Jh.s³¹. Dies steht im Einklang mit den Verhältnissen in vielen anderen spätmittelalterlichen Klöstern des heutigen Österreich und ist damit als ein besonderes allgemeines Charakteristikum anzusehen³². Der Begriff umschließt immer bestimmte für die Fastenernährung geeignete importierte ‚Luxus‘-Lebensmittel der zeitgenössischen Eßkultur. Sie bilden die Basis oder zumindest eine willkommene Ergänzung für die einmalige Sättigung am Fasttag. Sowohl die Rechnungen als auch indirekt die überlieferten Speisepläne nennen hier vorrangig Mandeln, Feigen, Rosinen und Reis. Mitunter werden in der angeführten Rubrik auch Olivenöl, Zucker und fremde Gewürze vermerkt³³.

Gerade im Nahrungswesen zeigt sich damit im spätmittelalterlichen St. Peter jenes für die gesamte Sachkultur dieses Zeitraumes signifikante Nebeneinander von ‚Alltäglichkeit‘ als Einfachem und immer Wiederkehrendem und dem anlaßgebundenen ‚Besonderen‘ oder auch Repräsentativen und Festlichen. Dabei muß in der klösterlichen Gemeinschaft jedoch in starkem Maße berücksichtigt und auch in der Norm festgelegt werden, daß sich der Konvent nicht von einem *monasterium dei* zu einem *monasterium ventris* wandelt, wie es die Visitationsurkunde von 1451 im Zusammenhang mit Normierungen im Nahrungswesen ausdrückt³⁴.

Das ‚Besondere‘ belegen nicht nur die oben angeführten Gruppen von Nahrungsmitteln, sondern auch einzelne andere Speisen und Lebensmittel, die zu gewissen Anlässen gereicht werden, sei es an Feier- oder Festtagen, zu bestimmten Zeiten im Jahrlauf oder etwa nach Aderlaß bzw. Krankheit³⁵. Erwähnt seien hier verschiedene Gebäcke, die vor allem in der Fasten- und Vorfastenzeit serviert werden: gefüllte Krapfen, eine Kuchen-

³¹ ASP Hs A 622 passim (in jedem Jahr); Hs A 653, bes. fol. (63^v)–(83^v).

³² Vgl. Jaritz, Sachkultur österreichischer Klöster 153.

³³ ASP, Hs A 653, fol. (14^v)–(15^v) 1366 und 1368; fol. (22^v) 1372; u. a. Vgl. auch bes. ASP, Hs A 632 (verschiedene Rechnungen), in welcher von fol. 50^v–198^v *Raciones mechanicorum* zwischen 1435 und 1503 verzeichnet sind. In einer Reihe von Abrechnungen mit Händlern treten dabei – wenn auch nicht immer dezidiert angeführt – die ‚Fastenspeisen‘ als meistgekauftete Waren in Erscheinung; z. B. fol. 173^v: *Racio Georgii Waginger mercatoris ciuis Saltzburgensis audita est per nos ipsos (= Abt) de certis victualibus pro quadragesima . . .* (1486); als Waren werden vorrangig Öl, Mandeln, Rosinen, Feigen und Reis genannt.

³⁴ Gärtner, Unterhaltungen 95 (bezogen auf etwaige Klagen von Konventualen über die Kost): *Quia vero plerique religiosi in monasteriis non que dei sunt, sed que ventris sunt, querunt, ideo dum tantos cibos et potus non habent, impacienter murmurant, et aliis quandoque occasionem querulandi parent, nos huic morbo contagioso occurrere cupientes volumus quod abbas in dubiis circa provisionem victualium cum fratribus Deum timentibus et expertis de moderacione victus diligenter deliberet, . . .*

³⁵ Zu diesbezüglichen Ausformungen im Frauenkloster vgl. Schellhorn, Petersfrauen 157f.

art genannt *affenmund*³⁶, Brezen als das vorrangige Fastengebäck in St. Peter³⁷ und Lebzelten, deren Gewürzingredientien mitunter auch detailliert vermerkt sind. Es handelt sich dabei um Ingwer, Zimtröhren, Nelken, Muskatblüte, Anis, Pfeffer und Muskat³⁸. In diese Gruppe gehört auch das Konfekt, das sich regelmäßig in den Rechnungen findet und verschiedenste Arten von mit Zucker kandierten Gewürzen umfaßt. Es wird sowohl zu Festgelegenheiten als auch zur Stärkung von Kranken oder nach Aderlaß gereicht³⁹. Damit in engem Zusammenhang steht der süße *Wein*, welcher einerseits die gleiche Funktion der Stärkung von Kranken erfüllt, anderer-

³⁶ ASP, Hs A 656, fol. 15^r: Mittagsmahl des Konventes am Faschingsonntag 1477, vierter Gang: *affenmund und milichen*; Abendessen, dritter Gang: *chrappffen mitt der fñll und mandelmilich*. Ebd. fol. 15^r: Samstag vor dem dritten Fastensonntag 1477, dritter Gang der einzigen Tagesmahlzeit: *affenmundt mit skessen suppen*. Zum Affenmund vgl. Andreas Schmeller, Bayerisches Wörterbuch I, München ²1872 (Ndr. Aalen 1973) Sp. 41: *Affenmund: ein Backwerk. ‚Man pacht die affenmund ain wenig größer als die küchel‘ . . . ‚Zu fasnacht 16 affenmund mit honig überstrichen‘, Münch. h. Geistspital-Manual, Ms v. 1519, fol. 9,10. Damit wohl Art von ‚Maultaschen‘. Vgl. dazu auch Anton Birlinger, Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee, in: Germania. Vierteljahrsschrift für deutsche Alterthumskunde IX (1864) 203 und 205: *maulkörb oder affenmund*.*

³⁷ ASP, Hs A 653 passim, vor allem ab den genaueren Eintragungen von 1433 an (vgl. Anm. 28), in welchen jeweils zur vorösterlichen Fastenzeit die Brezen regelmäßig in den Ankäufen auftreten. Vgl. dazu auch Schellhorn, Petersfrauen 158; Hanns Bächtold-Stäubli, Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens I. Berlin-Leipzig 1927, Sp. 1565f.

³⁸ Vgl. z. B. ASP, Hs A 622, fol. 347^r (1462): *Item fratribus et sororibus umb lezelten diebus jeuniorum 6 1/2 lb.*; Hs A 653, fol. (125^r)–(126^r): Küchenmeisterausgaben zur Fastenzeit 1437: sowohl Nennung von Lebkuchen als auch von typischen Lebkuchengewürzen; Hs A 622, fol. 485^v (1470): Abrechnung folgender Gewürzmengen zu den *lezelten*: 1 1/2 lb. Ingwer, 1 lb. Zimtrinde, 1/2 lb. Nelken, 1/2 lb. Muskatblüte, 1 lb. Pfeffer, 1 lb. Anis; ebd. fol. 503^r (1483): *lezelten gbürzc*: 3 lb. trockener Ingwer, 2 lb. Zimtrinde, 2 lb. Anis, 1 lb. Muskatblüte, 1 lb. Nelken, 1 lb. Pfeffer; Hs A 623, fol. 136^r (Abrechnung mit dem *mercator* Andreas Swaiger, 1469): zu den *lezelten*: 3 lb. Ingwer, 2 lb. Zimtrinde, 1 lb. Nelken, 1 lb. Muskatblüte, 2 lb. Anis, 1 lb. Pfeffer, 1 lb. Muskat. Zu beachten sind die beinahe identischen Mengenverhältnisse, welche auf, dem Rezept angepaßte Einkäufe für die Herstellung größerer Mengen des Backwerkes hindeuten. Vgl. auch Birlinger, Kalender und Kochbüchlein 193: *lezelten und confect ad vaschangum conventus . . .*

³⁹ ASP, Hs A 622 passim, z. B. fol. 61^r (1437): *Distributa infirmarie: . . . Item in minucionibus umb sussen wein, specerei und ander notturfft . . . 32 fl.*; fol. 291^r (1457): *Distributa infirmarie: Item pro diversis confectis, speciebus medicinalibus . . . ; . . . Item per totum annum pro infirmis fratribus et sororibus pro trageta, pro tyriaca, pro zinzibibus et aliis speciebus et pro vino dulci . . .*; Hs A 625 (Abrechnungen 1496–1502), fol. 14^r: *. . . pro confectionibus coriandri, anisi etc. pro fratribus et sororibus . . .*; Hs A 481, fol. 43^r (1456): Tätigkeitsbericht des Vestiaris: *. . . Item percepi confectiones a domino Steffano successive exponendas pro fratribus et sororibus, primo tres scatulas cum confecto, scilicet de confecto preparato cum cincibre et coriandro et cinamomo . . .* (weitere Angaben verschiedener Konfekte und Süßigkeiten). Vgl. auch Jaritz, Sachkultur österreicher Klöster 155.

seits aber sowohl für Abt und Konvent als auch für Gäste des Klosters das typische und immer wieder auftretende Festgetränk darstellt⁴⁰. Daneben finden sich ebenso die beliebtesten Südwinsorten des Spätmittelalters, wie zum Beispiel vor allem Malvasier, Reinfal und Romaner, sowie allgemeiner der *welschwein* (*vinum ytalicum*)⁴¹. Auch die Sitte der Johannesminne läßt sich aus den Rechnungen mehrfach belegen⁴². Und schließlich scheinen sogar Bier und Met als Besonderheit gegolten zu haben; wieder ist die Konzentration ihres Konsums auf die Fastenzeit zu vermuten⁴³.

Wenn die Unterschiede zwischen ‚Alltäglichkeit‘ und ‚Besonderem‘ im Nahrungswesen angedeutet werden konnten, so stellt sich eine ähnliche Frage für die Bereiche von Eßgerät und Geschirr. In diesem Fall ist es ein recht umfangreicher Bestand von Inventaren, der Schlüsse zuläßt⁴⁴. Grundsätzlich sei festgestellt, daß das Eßgeschirr – vorrangig Schüsseln –, welches die Mönche im Refektorium benützen, großteils aus Zinn besteht⁴⁵. Die Varietät nach Funktionen – Fischschüssel, Krautschüssel, Sup-

⁴⁰ Z. B. ASP, Hs A 622, fol. 223^v: *Item umb Marbwein (?) und anderen sussen wein und auch umb welschwein per totum annum pro reverencia hospitum et pro abbate fratribus et sororibus et alias pro occurentibus fidedingnis et honestis personis dnr. lb. 36; Hs A 623, fol. 189^r (1496): Abrechnung mit einem Händler: *Secuntur alia cibaria quadragesimalia et species aromatice vinum dulce pro comunio in benedictione mea* (Weihe des 1495 gewählten Abtes Virgil) *habito ex Erasmo Pächler (= Händler) anno quo supra dominica Esto Michi* (14. II. 1496) *celebrato* . . . Vgl. auch Anm. 39 und Jaritz, Sachkultur österreichischer Klöster 156 f., Anm. 35; Schellhorn, Petersfrauen 144 und 158.*

⁴¹ Vermerke zum Ankauf jener importierter Weinsorten treten recht häufig vor allem in ASP, Hs A 622, A 623 und A 653 auf. Die alltäglich konsumierten Weine aus eigenen Rieden des Stiftes (vgl. den Beitrag von Walter Kristanz) werden dort nicht angegeben.

⁴² Z. B. ASP, Hs A 632 (Kustosabrechnungen und Inventare), pag. 139 (1377 ?): *Item illis dantur quartalia vini pro amore sancti Johannis* . . . ; danach folgt die Anführung einer Reihe von Klosterbediensteten; daran anschließend werden jene Angehörigen des Gesindes vermerkt, die eine *mensura* des Weins erhalten. Ferner werden die Konventualen verzeichnet, die alle – abgesehen vom Abt – statt des Weines Geld in Empfang nehmen: . . . *Item istis dantur denarii: Item domino meo abbati quartale de dulce vino. Item domino priori 16 dn. Item singulis dominis quidquid (!?) sunt 8 dn. Item magistre in claustro dominarum 4 dn. et aliis dominabus et virginibus quidquid (!?) sunt 2 dn.* Ebd., pag. 508 (1474): *Item dn. 20 pro tribus mensurulis malmasie pro amore sancti Johannis in die eadem.* Vgl. auch Schellhorn, Petersfrauen 158.

⁴³ ASP, Hs A 653 passim, z. B. fol. (106^r)–(106^v): Fastenausgaben für Nahrungsmittel 1435; fol. (116^r)–(116^v): 1436; fol. (125^r)–(126^r): 1437. Vgl. dazu Birlinger, Kalender und Kochbüchlein, 205: *In jejuniu 40^{me} all tag pier auf den tisch, so man vast, an dem sonntag nicht* . . .

⁴⁴ Vor allem ASP, Hs A 481, welche bezogen auf Refektorium und Speisekammer auf fol. 19^r–20^r und fol. 48^r–53^v, vorrangig Inventare des Gebrauchsgeschirrs vermittelt, während fol. 2^r–3^v, 8^r–88^v und 26^r–34^v verschiedene Auflistungen typischen profanen Luxusgeschirrs enthalten.

⁴⁵ ASP, Hs A 481, fol. 49^r (1479): Nach detaillierter Aufzählung der Schüsseln in Refektorium und Kammer des Küchenmeisters wird die Summe gebildet und als *Summ der zinnen schüssel aller miteinander* angegeben. Gleiches gilt für ein Inventar

penschüssel und *Muesschüssel* – wurde bereits angedeutet⁴⁶. Die überlieferte Menge jener bezeugt, daß für jeden Mönch je ein Stück zur Verfügung stand. Meist werden Zahlen um dreißig angeführt, was etwas höher als die bekannten Konventgrößen des 15. Jh.s liegt⁴⁷.

Die Inventare vermitteln eine Trennung des Geschirrs für den Konvent (als Schüssel zum Refektorium) von jenem der Abttafel (*des herren tisches* u. ä.) und dem des Richtertisches⁴⁸. Die beiden letzteren zeichnen sich durch die Aufzählung großer Zinnschüsseln aus. Dies bezeugt einerseits Repräsentativität und deutet andererseits darauf hin, daß vorrangig an deren Tischen Gäste gespeist wurden⁴⁹. Wie sehr die ‚Eßgeschirrkultur‘ eine

von 1474 (fol. 50^v) und ein weiteres undatiertes Inventar (fol. 52^v). Im Inventar von 1500 (fol. 53^r–53^v) wird die Aufzählung des Geschirrs mit *zinnassech* bzw. *zingschiffir* überschrieben. Zum Ankauf von Zinggeschirr vgl. bes. die Mitteilung über für das Kloster im Jahre 1443 in Nürnberg getätigte Besorgungen, in ASP, HS A 622, fol. 149^r: *Item umb 56 zinnern schusselein pro fratribus ad refectorium et pro mensa abbatis scutellas magnas 4 6 lb. Norenberg . . .*; s. dazu auch Jaritz, Sachkultur österreicher Klöster 165.

⁴⁶ Vgl. S. 555 und Anm. 24.

⁴⁷ Die Zahl der für die Mönche bestimmten zinnernen Fisch-, Kraut-, Suppen- und *Muesschüsseln* beträgt in den überlieferten Inventaren jeweils entweder genau 30 bzw. 31 oder variiert zwischen 28 und 32 (ASP, Hs A 481, fol. 48^r–53^v). Daneben finden sich noch größere Mengen von Reserveschüsseln in der Kammer des Küchenmeisters, und zwar Suppen-, *Mues*- und Fischschüsseln, deren Anzahl zwischen 20 und 38 pro Sorte liegt (ebd.). – Die Konventgröße von St. Peter im 15. Jh. läßt sich aus einigen Quellenmitteilungen recht gut feststellen. Bei der Wahl des Abtes Petrus Klughammer im Jahre 1436 werden in der Wahlurkunde 15 Priester, 6 Diakone und 6 Subdiakone, also ein Konvent von 27 Mönchen, genannt (Beda Seeauer, *Novissimum Chronicon antiqui monasterii ad sanctum Petrum Salisburgi ordinis sancti Benedicti*. Augsburg–Innsbruck 1772, 375). In den Aufzeichnungen des Johannes Schlitpacher von 1451 wird die Konventgröße mit 25 (des Frauenklosters mit 16) angegeben (Zibermayr, *Schlitpachers Aufzeichnungen* 271). Bei der Wahl des Abtes Virgil von 1495 treffen 22 Mönche zusammen (Seeauer, *Chronicon* 416). 1502 finden sich bei der Wahl des Abtes Wolfgang 19 (ebd. 431) und 1522 bei jener des Johannes Staupitz 25 Mönche ein (ebd. 452). Auch die Untersuchungen Pirmin Lindners führten zu jenen Konventgrößen; vgl. Pirmin Lindner, *Profeßbuch der Benediktiner-Abtei St. Peter in Salzburg (1419–1856)* in: *MGS LK XLVI* (1906) 1–328, bes. 9–23.

⁴⁸ ASP, Hs A 481, fol. 48^r, 49^r, 50^r, 52^r und 53^r–53^v. Zur Funktion des Richters von St. Peter im Spätmittelalter vgl. die in Hs A 644 (Kanzleihauptrechnung) rückwärts befindliche Einlage: *Vermerkt ettleicher unser dyener gedingntis von wegen irs soldes als hernach geschriben ist. Und von erst dem richter Wernhard Oder etc. in dem 64 jar . . .* Danach folgt eine Bestätigung des Wernhart Oder zur Übernahme des Richteramtes mit Anführung seiner Rechte und Pflichten (1463 XII 31).

⁴⁹ Vgl. hiezu die dezidierte Bemerkung im Inventar von 1500 (ASP, Hs A 481, fol. 53^r): *Item 14 grosser achterin unnd gestschüssel, und die vier seind, ains klainner. Item 6 achterin schüssel auff des abbs tisch, so er frömdt gest hatt. Auch für Gäste im Refektorium wird vorgesorgt: Item 17 schüssel do man gibt gein refett, so der herr gest gein refett latt* (ebd.).

‚Zinngeschirrkultur‘ ist, belegen die weiteren Spezifizierungen und Differenzierungen; man findet – wohl durchwegs große – *zweyerin*, *dreyerin*, *viererin* und *achterin* Schüsseln, *altoäterlin* Schüsseln, kleine Essigschüsseln, Gästeschüsseln, Sauceschüsseln und Sulzschüsseln⁵⁰. Die Summe der vom Küchenmeister zu verwaltenden Zinnschüsseln beträgt 1474 264 Stück, im Jahre 1479 245 Stück⁵¹.

Die weitere Ausstattung der Refektorien mit Geschirr beinhaltet Zinnkannen verschiedenster Größe und Trinkbecher, wobei zwischen wohl einfacheren *refent pecher*, eigenen Bierbechern sowie einem großen Becher – der wohl herungereicht wird und aus dem jeder trinkt – unterschieden wird⁵². Die Inventare zeigen, daß jeder Mönch am Tisch sein eigenes zinnenes Salzfaß besitzt, und daß auch eine beträchtliche Menge von Essigschüsseln an den Refektoriumtischen verteilt werden⁵³. Außerdem ist die Tafel mit Zinn- und Holztellern, mit hölzernen Löffeln sowie mit Brotkörben ausgestattet⁵⁴. Die relativ geringe Anzahl verzeichneter Messer bezeugt, daß jene – spätmittelalterlicher Gewohnheit entsprechend – von den Mönchen bei sich getragen und zu Tisch mitgebracht werden⁵⁵. Die Tische sind schließlich mit Tüchern gedeckt. Im Jahre 1473 werden sechzehn gute und schlechte Tischtücher genannt, sechs davon für die zwei langen Tische im Sommerrefektorium und zehn für die kurzen Tische in beiden Refektorien, also im Sommer- und Winterrefektorium; dazu kommen noch sechs runde Tischtücher⁵⁶. Ergänzt wird die Deckung der Tische durch Handtücher, einerseits solche, die um die Tische gelegt werden, andererseits wohl kleinere, die – mit Knöpfen versehen – zum Abtrocknen der Hände nach der obligatorischen Waschung vor und nach dem Essen dienen⁵⁷.

⁵⁰ ASP, Hs A 481, fol. 19^r–20^v und 48^r–53^v. Unter den *zweyerin* bis *achterin* Schüsseln sind vielleicht solche Schüsseln zu verstehen, auf welchen für zwei, drei, vier oder acht Personen angerichtet wird. Form und Funktion der *altoäterlin* Schüsseln konnte nicht eruiert werden (Zusammenhang mit ‚althergebracht‘?).

⁵¹ Ebd. fol. 49^v und 50^v.

⁵² Ebd. fol. 19^r–20^v; z. B. fol. 20^v (1473): *Item von erst ain chandel darein gent zway viertail und zwo viertayl chandel und 4 trinkel chandel und 5 terzial und 3 massel chandel und zwo chandel da in yegliche gent drew massel und ain chandel darein gent 2¹/₂ massel und zway halbe massel chandel und 10 reffent massel chandel da man das wasser ein tuet . . . Item von erst 40 reffent pecher und 18 pierpecher und ain grossen pecher.*

⁵³ Ebd. fol. 19^r (1464): *Item 55 zinenew salzßüssel und 20 cinenew essächschüssel*; fol. 20^v (1473): *. . . 20 zinenew essich schüssel*. Vgl. Birlinger, Kalender und Kochbüchlein 199: *. . . ydellichem 1 pecher wein und ein schüssel mit eßig . . .*

⁵⁴ Ebd. fol. 19^r (1464): *Item 42 zinenew tälér und 54 hülcnenew tälér; . . . item 84 hülcnen löffel; . . . item 241 scheiblig körb klain und graus und 17 körb mit pßgen klain und graus.*

⁵⁵ In den die Refektorien betreffenden Inventaren erscheint nur einmal (ebd. fol. 19^r): *Item 12 altew prautmesser (=Brotmesser) klain und graus posew und gätew.*

⁵⁶ Ebd. fol. 20^v; vgl. fol. 19^r (1464) in ähnlicher Weise.

⁵⁷ Ebd. fol. 20^v (1473): *Item hye merckt von erst, das mir mein herr hatt geben ain tuech zu hanttuchern, daraus hab ich gemacht 10 hanttuecher, 6 mit chneiffen und 4 umb dye tisch . . . Item 8 langew hanttuecher auf die langen zwen tischs in dem sumer refent poss und guet und 19 hanttuecher pßs und guet auf die churzen tischs in paiden refenten. Item*

Die relativ vollständig erscheinende überlieferte Ausstattung der Refektorien im spätmittelalterlichen St. Peter kann in Vergleich gesetzt werden zu den Aussagen von Geschirrinventaren, welche aus der Infirmarie erhalten geblieben sind. Jene zeigen eine weit geringere Varietät – vor allem hinsichtlich der Schüsseln –, ansonsten jedoch eine relativ ähnliche Ausgestaltung. Auch hier werden die Tische in den Stuben mit Tisch- und Handtüchern versehen; Kannen, Schüsseln – wieder überwiegend aus Zinn –, Teller, Becher u. a. treten auf⁵⁸. Mit der bereits erwähnten Funktion von Südbzw. Süßwein als Stärkungsmittel steht wohl in Zusammenhang, daß wir gerade im klösterlichen Siechenhaus Gläser *zum wälschwein* verzeichnet finden⁵⁹. Die Überlieferung bezeugt auch, daß in der Infirmarie durchaus nicht nur ‚einfacheres‘ Eßgerät verwendet wird, sondern ebenso einzelnes wertvolles Repräsentationsgeschirr, wie etwa Becher aus Alabaster, verschiedene Silbergefäße oder aufwendige Löffel⁶⁰. Gerade hinsichtlich jener Löffel erweist sich nachdrücklich das angeführte Nebeneinander von ‚Alltäglichkeit‘ und Besonderem. Ein undatiertes Inventar aus dem Ende des 15. Jh.s vermittelt versilberte Stücke und Apostellöffel, zu denen der schriftführende Infirmarius bemerkt, daß er nur mehr sieben von ihnen auffinden könnte; der Rest sei durch die Unachtsamkeit seiner Vorgänger verschwunden. Daneben nennt er Löffel aus Buchsbaumholz und ferner einfachere (*simpliciora*) Holzlöffel, zu welchen mitgeteilt wird, daß sie auf Grund ihres täglichen Gebrauchs, und da sie offen herumliegen, nicht gut verwahrt werden könnten, sich einmal verminderten, dann wieder vermehrten, weshalb es nicht möglich sei, eine genaue Zahl anzugeben⁶¹.

13 *hanttuecher mit chneiffn, da man die hent anwischt pöss und guet*. Vgl. auch ebd., fol. 19^r (1464). Zu jenen verschiedenen Formen von Handtüchern vgl. bes. auch das undatierte Inventar (Ende 15. Jh.) der Infirmarie (ebd., fol. 13^v): *Item manutergia 52 (?) quorum novem longa et magna apta commedentibus ad circumcingendum mensam, reliqua permixta, bona et mala pro malluuio* (Waschbecken); . . . (fol. 14^r) . . . *hanttuecher quinque longissima simplicia, media simplicia 10, breuvia pro lauacro 16, breuissima pro uno solo 8*. Zu den um die Tische gelegten langen Handtüchern vgl. auch die Tischzucht des Jakob Köbel von 1492 (Thomas Perry Thornton [Hrsg.], *Grobianische Tischzuchten [Texte des späten Mittelalters 5]* Berlin 1957, 25): *Den tisch zu decken sey nit treg; ein zwehel fleißlich darumb leg; . . .* Vgl. auch Birlinger, *Kalender und Kochbüchlein 199: . . . ein handzwehel allen nach der leng auf den tisch . . .*

⁵⁸ ASP, Hs A 481, fol. 9^r (1467), 10^r (1469), 12^r–12^v (1483), 13^v–15^r (Ende 15. Jh.). Ein wohl dem Jahre 1367 entstammendes Inventar des Siechenhauses (ASP, Hs A 632, pag. 128) nennt nur wenig Geschirr und Eßgerät. Vgl. auch das Inventar des Gästehauses von 1475 (ASP, Hs A 481, fol. 10^r), welches ähnliche Ausformungen vermittelt.

⁵⁹ Ebd. fol. 9^r (1467): *Item 3 grosse glesär in garten zum wälschwein und 7 chlaïne glesär*. Die anderen erhaltenen Inventare des Siechenhauses (s. Anm. 58) nennen jene Gläser gleichfalls, es fehlt jedoch der Zusatz *zum wälschwein*.

⁶⁰ S. Anm. 58.

⁶¹ ASP, Hs A 481, fol. 13^v.

Der vermerkte ‚Gegensatz‘ zeigt sich schließlich am stärksten aus jenen erhaltenen Inventaren, welche ausschließlich profanes Repräsentationsgerät wiedergeben, das in seiner Mehrzahl der *mensa abbatis* zugehört. Die Notwendigkeit einer Repräsentation in den profanen Bereichen des Klosters – und hier eben vor allem durch den Abt – ist allgemein und vorrangig signifikant für das 15. Jh.; sie ist augenscheinlich bedingt durch eine verstärkte Öffnung zur Welt und – daraus resultierend – eine große Anzahl von mehr oder weniger hochstehenden Gästen, die das Kloster besuchen und für welche die Zurschaustellung profanen Prunkes angemessen erscheint. Somit finden sich in den Verzeichnissen silberne und vergoldete Becher, Straußeneipokale, Natternzungenkredenzen, Edelmetallschalen und -löffel, Gabeln, venezianische Gläser usw.⁶². Jene Reihe ließe sich lange fortsetzen. Jedes einzelne Stück erweist sich als prunkvoller Wertgegenstand, welcher sich mit vergleichbaren überlieferten Objekten einer adeligen Oberschicht messen kann⁶³. Vor allem die Regierungszeit des Abtes Rupert Keutzl (1466–1495) scheint in dieser Hinsicht besonders hervorzuheben zu sein. Er konnte für St. Peter eine umfangreiche Anzahl solcher profaner Repräsentationsobjekte erwerben⁶⁴.

Betrachtet man andere Bereiche des Klosterlebens – wie etwa Kleidung oder Wohnen –, so sind für diese keine so umfassenden Aussagen zu machen wie für das Nahrungswesen. Häufig sind es bloß Einzelmitteilungen, die bestimmte Objekte überliefern, welche jedoch in keinen größeren Zusammenhang eingeordnet werden können. Immer wieder finden wir Möbelstücke verzeichnet – Tische, Betten, Truhen, Almer, usw. –, die

⁶² S. bes. ASP, Hs A 481 und die darin enthaltenen Inventare fol. 2^r–2^v (1446, 1462), 8^r–8^v (1439), 25^r–34^r (1490, 1499, 1470, 1487, 1471, 1491, 1493, 1466, 1490, 1501) sowie Hs A 632, pag. 29f. (1496ff.), 35f. (1478), 38–41 (1467–1486), 51f. (Frauenkloster, Amtszeit des Abtes Rupert Keutzl 1466–1495). Dazu kommen vor allem noch die in den Abrechnungen (Hs A 622) und in den Abrechnungen mit Handwerkern (Hs A 623) immer wieder anzutreffenden Ankäufe von Repräsentationsgeschirr. Gerade diese Mitteilungen aus Inventaren und Rechnungen wurden von Tietze, ÖKT XII, S. XII–XXX (1364–1500), zum Teil aufgenommen. Allerdings muß darauf hingewiesen werden, daß jene Wiedergaben oft fehlerhaft, voller Lücken und unvollständig sind, mitunter auch beim Abdruck gesamter Inventare. Es ist daher unbedingt auf die Originale zurückzugreifen. –

In diesem Rahmen erscheint es nicht sinnvoll, näher auf einzelne überlieferte Objekte einzugehen.

⁶³ Vgl. die Bemerkungen bei Jaritz, Sachkultur österreichischer Klöster 158; ders., Seelenheil und Sachkultur. Gedanken zur Beziehung Mensch-Objekt im späten Mittelalter, in: Europäische Sachkultur des Mittelalters (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs 4 = Sitzungsberichte der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse 374), Wien 1980, 71ff.

⁶⁴ Vgl. die in Anm. 62 auftretenden Verweise sowie Tietze, ÖKT XII, S. XXI–XXVIII. Vgl. auch Jaritz, Seelenheil 72f.

angekauft werden bzw. deren Herstellung mit Tischlern abgerechnet wird⁶⁵. In relativ geringem Maße erfahren wir von der Einrichtung mancher Klosterräumlichkeiten, wie etwa für die Infirmarie, in welcher neben den üblichen oben genannten Möbelstücken zum Beispiel auch drei Leibstühle für die Kranken auftreten, zwei davon mit kupfernen, einer mit irdenem Becken⁶⁶. Genauere Angaben lassen sich zu den Schlafgelegenheiten der Mönche machen. Vor allem wieder die Visitation von 1451 bringt wertvolle Aufschlüsse⁶⁷. Danach leben die Mönche im Dormitorium in voneinander abgeschlossenen Zellen⁶⁸. Für das Dormitorium besitzen Abt, Prior und Sakristan jeweils einen Schlüssel. Die Zellen sind tagsüber offen zu halten⁶⁹. Kein Mönch hat jedoch ohne Erlaubnis des Abtes das Recht, die Zelle eines anderen zu betreten. Von Wichtigkeit ist die regelmäßige Begutachtung der Zellen durch den Abt, um zu vermeiden, daß ein Mönch Irgendetwas ohne Einverständnis, oder Überflüssiges oder Unnötiges aufbewahrt. Das Bettzeug wird vom Vestiarius zur Verfügung gestellt. Es hat zu bestehen aus einem Strohsack, einer Decke oder Matraze aus Wolle, zwei wollenen Leintüchern, Überdecken nach Bedarf, einem Kissen und einem Hauptpolster sowie Haupttüchern oder Nachthauben als Kopfbedeckung. Manche in Inventaren vermittelte Aufzeichnungen bezeugen die Realisierung jener Verordnung. So wird etwa in den Inventaren des Camerarius regelmäßig auf dessen Schlafgelegenheit eingegangen, welche zum Beispiel im Jahre 1470 aus einem Bett, einem Hauptpolster, einem Hauptkissen, einem Strohsack, zwei Leintüchern, einem blauen Golter (Überdecke) und einer Feldecke besteht⁷⁰. Ähnliches läßt sich auch aus den Inventaren der Infirmarie feststellen⁷¹. Grundsätzlich weicht die genannte Aus-

⁶⁵ Vgl. bes. die Abrechnungen mit *mensatores* in ASP, Hs A 623; z. B. fol. 131^v (1467): Spannbett, Fensterrahmen, Truhe . . . ; fol. 153^v (1476): Tisch aus Eibenzholz, Almer, Spannbetten . . . Vgl. auch die Möbelankäufe in Hs A 622 passim, z. B. fol. 310^r (1458): *Item umb pñechen zu den tischen in das refectorium . . .* (Anfertigung neuer Tische für das Refektorium?).

⁶⁶ Zur erwähnten Einrichtung der Infirmarie vgl. bes. ASP Hs A 481, fol. 17^r (Ende 15. Jh.).

⁶⁷ Gärtner, Unterhaltungen 96 ff.

⁶⁸ Vgl. ebd. 97 f. Vgl. auch ASP, Hs A 622, fol. 307^r (1458): *Item dem mauermeister Sigmund pro novis cellis dormitorii . . .*; fol. 308^r (1458): *Item den zimerleiten auf dye cell dormitorii fratrum*. – Das Dormitorium dürfte im 15. Jh. mit einer Räderuhr ausgestattet worden sein; vgl. dazu ebd. fol. 149^r (1443): *Item umb das horologium auff dem slaffhaus der prüder dnr. lb. 8 1/2*.

⁶⁹ Gärtner, Unterhaltungen 97 f. Die Zellen waren jedoch sehr wohl versperrbar; vgl. ASP, Hs A 481, fol. 43^v (1456): *Item idem serator fecit iterum octo nouas clauas ad cellas in dormitorio . . .* (dort weitere Mitteilungen zur Herstellung von Schlüsseln für die Zellen).

⁷⁰ ASP, Hs A 481, fol. 24^v. Vgl. dazu auch die ähnlichen Eintragungen ebd. fol. 25^v (1499), 28^v (1487), 29^v (1471), 30^r (1491), 33^v (1490).

⁷¹ Ebd. fol. 9^r-17^r passim; Hs A 632, pag. 128.

stattung der Betten damit auch nicht wesentlich von weltlichen Verhältnissen ab⁷².

Im klösterlichen Wohnungswesen zeigen sich für den behandelten Zeitraum einige weitere Schwerpunkte, die vor allem größere Wohnlichkeit bzw. verbesserten Komfort betreffen. Vorrangig ist hier die Beheizung, das heißt die Ausstattung der Räumlichkeiten mit Kachelöfen, zu nennen. Als Abt Georg im Jahre 1434 mit dem Gesinde und den Handwerkern des Klosters Verträge über deren Aufgabe und Entlohnung abschließt, geschieht dies auch mit dem Calefactor. Es werden ihm Brot- und Käserationen zugesichert; er hat dafür den Konventofen (*fornax communitatis*), den Ofen des Abtes (*fornax abbatis*) sowie den Ofen im Frauenkloster (*fornax monialium*) zu versorgen. Dabei wird die übliche Heizperiode mit zwanzig Wochen pro Jahr angegeben⁷³. Die erhaltenen Abrechnungen mit Hafnern beweisen, daß in deren Tätigkeitsrahmen die Errichtung und Reparatur der Kachelöfen die zentrale Rolle spielt. Andere Erzeugnisse sind meist nebensächlich; vereinzelt treffen wir auf Krüge, Becken oder Nachttöpfe, die sie dem Kloster liefern⁷⁴. Die Rechnungen zeigen auch, daß die angeführten drei Öfen im Vertrag mit dem Heizer von 1434 nur einen Teil der vorhandenen Kachelöfen darstellen können. Bereits 1367 ist in der Infirmarie ein Ofen – der *siechoven* (Kachelofen ?) – überliefert, 1368 ein Kachelofen in der Sakristei⁷⁵. Eine Rechnung von 1466 zeigt, daß der Hafner Andreas in den beiden vorangegangenen Jahren nicht weniger als fünf neue Kachelöfen errichtete, und zwar im Frauenkloster, in einer *stubella*, im Gästehaus, in der anscheinend abgesonderten Zelle des Cellerarius sowie im Backhaus⁷⁶. 1473 sind drei neue Öfen bezeugt: in der Infirmarie, in einer daran angrenzenden *stubella* sowie in der Stube der Schneider und Schuster⁷⁷. Im Jahre 1477 werden im Gaststüblein und bei der Viehdirne neue Kachelöfen gesetzt, sowie in der Schneiderstube, in der Gaststube, bei Bruder Paulus, in der Siechenstube, und in der Schule die Öfen ausgebessert⁷⁸. Diese Reihe von Beispielen ließe sich noch länger fortsetzen. Eine entscheidende Besonderheit stellt natürlich der glasierte Kachelofen dar. 1467 wird ein solcher (*ain newn gruen ofen*) vom Hafner Andreas in der Abtei errichtet. Er kostet sie-

⁷² Zum spätmittelalterlichen Bett vgl. Jaritz, Reiner Rechnungsbücher 166f., Anm. 142 (Lit.).

⁷³ ASP, Hs A 623, fol. 34^v. Vgl. dazu Schellhorn, Petersfrauen 149.

⁷⁴ Zu den Hafnerabrechnungen s. bes. ASP, Hs A 623, fol. 123^v (1464), 128^v (1466), 134^r (1467), 135^v (1468), 141^r (1471), 143^v (1472), 147^r (1473), 150^v (1475), 154^v (1476), 158^r (1477).

⁷⁵ ASP, Hs A 632, pag. 124 (1367): *Item do man den siechoven macht . . .*; pag. 141 (= identisch mit Eintragung auf pag. 170; 1368): *Item ein chachelofen in den sagrür 1 lb.d.*

⁷⁶ ASP, Hs A 623, fol. 128^v.

⁷⁷ Ebd. fol. 147^r.

⁷⁸ Ebd. fol. 158^r.

ben Pfund, was dem siebenfachen Betrag eines nicht glasierten Kachelofens entspricht⁷⁹.

Auch die mehrfach überlieferten Ankäufe von Glasfenstern bzw. -scheiben geben vom Bedürfnis nach verbesserter Wohnlichkeit Zeugnis. Sie lassen sich gleichfalls in das allgemeine Bild der Bestrebungen im Wohnungswesen des 14. und 15. Jh.s einordnen. Wir finden neben Mitteilungen zu Glasfenstern aus dem liturgischen Bereich vor allem Nachrichten über Ankäufe größerer Mengen von Butzenscheiben sowie zur Verglasung verschiedener anderer Räumlichkeiten, wie etwa der Infirmarie, des Refektorium, des Dormitorium, der Bibliothek sowie im Frauenkloster⁸⁰.

Den genannten Tendenzen entspricht ferner die – im Rahmen einer allgemein stärkeren Bautätigkeit im Kloster des 15. Jh.s – feststellbare Anwendung der Ziegeldeckung. In den vielfach überlieferten Abrechnungen von *magistri laterum* mit St. Peter wird dies durch den Ankauf oft größerer Mengen von Dachziegeln bzw. *ziegelschindeln* belegt⁸¹. Diese verursachen zwar in geringem Maße verbesserte Wohnlichkeit, garantieren jedoch verstärkte Sicherheit gegen Feuergefahr. Die angeführten Gruppen einzelner Verbesserungen ergänzen schließlich etwa Vermerke über die Pflasterung mancher Klosterbereiche, zum Beispiel beim Dormitorium und der Bibliothek, am Weg zur Infirmarie oder im Kreuzgang des Frauenkonventes⁸². Außerdem sind die Mitteilungen zur Anlage neuer Wasserleitungen und -rinnen – bei der Bäckerei, zum Winterrefektorium, Badehaus und Dormitorium – in diesem Sinne zu beurteilen⁸³.

⁷⁹ Ebd. fol. 134^r: . . . für ain newn gruen ofen in stuba magna superius in abbacia pro d. lb. 7. Dieselbe Rechnung sowie eine solche für 1466 (s. Anm. 76) vermitteln den Preis von 1 Pfund für unglasierte Öfen.

⁸⁰ Ebd. fol. 97^v (1447): Verglasung der *librey* und des *schlaffhaws* im Frauenkloster; fol. 113^r (1457): Glasfenster im Frauenkloster und im Refektorium der Mönche; fol. 119^r (1461): Nennung von 1374 Glasscheiben; vgl. auch fol. 127^r (1465). ASP, Hs A 622, fol. 115^r (1441): Kauf von 2200 Glasscheiben; fol. 167^r (1445): *vitra pro dormitorio et stuba sanctimonialium nostrarum*. Hs A 632, pag. 124 (1367): *Item ein neues glas in der siechenstuben . . . ; Item daz man die alten gleser gemacht hat . . .*

⁸¹ Z. B. ASP, Hs A 623, fol. 52^v (1435), 56^r (1436), 66^v (1437), 70^r (1438), 76^v (1439), 81^r (1440), 86^r (1441), 90^v (1442), 93^r (1443), 96^v (1446), 101^r (1449); Hs A 622, fol. 161^v (1444), 223^v (1450), 277^r (1456): Ankauf von 6000 Dachziegeln, 306^r (1458), 319^r (1459): Ankauf von 11000: Dachziegeln. Bereits in das 14. Jh. fallen die Nachrichten in ASP, Hs A 632, pag. 169 (1368): *Item ze pessern allew dächer und umb new ziegel die ich (= Kustos) chaufft han 8 lib.*, sowie in Hs A 622, fol. 26^r (Amtszeit Abt Ottos, 1375–1414): *Item mein haws überzimer cigeldach etc. dn. lb. 96.*

⁸² ASP, Hs A 623, fol. 66^v (1437): Ankauf von Pflasterziegeln; ebenso fol. 81^r (1440), dort *pro pavimento magno penes dormitorio sew liberariam*. Hs A 622, fol. 339^v (1461): Pflasterung des Kreuzganges im Frauenkloster; fol. 351^v (1462): *Item dem pflastermaister zu pflastern den weg vor unserm spital . . .*

⁸³ ASP, Hs A 622, fol. 212^v (1449): . . . *umb lerchen roren ze sneiden und umb rinnen ze machen*; fol. 277^r (1456): *roren pey dem pfisterhaus ze legen*; fol. 308^r (1458): *ain aichen roreren pro lauatorii dormitorio*; fol. 319^r (1459): *1 aychen nusch (= Rinne) . . . pro dormitorio nouo fratribus*; fol. 363^r (1463): *Item dye Albenn (Almkanal) zw raumen und ett-*

Die Visitation von 1451 schreibt dem Vestiarus vor, die Mönche unter anderem mit ausreichender wollener und leinener Kleidung zu versorgen⁸⁴. Die vorgegebene Norm zur Durchführung seiner Aufgabe ist strikt und ermöglicht nur geringe Variation⁸⁵. Von vornherein werden leinene Unterhemden verboten⁸⁶ und dem Mönch folgende Kleidungsstücke vorgeschrieben: zwei weiße Schlafröcke aus grobem Wolltuch, ein langer unter dem Ordenskleid zu tragender Rock aus mittlerem Wolltuch, eine ärmellose Kukulule, eine Flocke, zwei Skapuliere, ein kleines mit Kapuze versehenes für die Nacht, das andere größere für die Arbeit und den Tag; ferner je ein großer und ein kleiner Pelz, Filzschuhe für den Winter, zwei einfache Paar Schuhe ohne Bänder und Spangen, zwei Paar wollene Handschuhe, ein Paar gefüttert, das andere einfach, sowie, wenn gewünscht, eine Kapuze. Keinem Mönch werden Pelz oder Kleiderfutter vom Fell wildelebender Tiere gestattet⁸⁷. In den Ergänzungen zur Visitationsurkunde wird ausdrücklich der Fuchspelz auf Grund seiner Kostbarkeit verboten⁸⁸.

Die erhaltenen Inventare des Vestiarus⁸⁹ sowie regelmäßige Eintragungen in den Abrechnungen⁹⁰ vermitteln eine Vielzahl von Nachrichten zum

lich roren ze legen in dem winter refectorio . . . ; fol. 383^v (1464): Item umb ettlich roren ze legen in der Alben wassergang zu dem pad . . . , Item umb dye ntsch in refectorio hyemali ze legen . . . Zum Almkanal vgl. Heinz Dopsch, Der Almkanal in Salzburg, in: Jürgen Sydow [Hrsg.], Städtische Versorgung und Entsorgung im Wandel der Geschichte (Stadt in der Geschichte. Veröffentlichungen des Südwestdeutschen Arbeitskreises für Stadtgeschichtsforschung 8), Sigmaringen 1981, 46–76.

⁸⁴ Gärtner, Unterhaltungen 96.

⁸⁵ Ebd. 97: *Que vestes uniformes sint in figura et colore iuxta iuris dispositionem et consuetudinem monasteriorum bene institutorum.*

⁸⁶ Ebd. 96: . . . *loco camisearum linearum eis in jure prohibitarum . . .* Zum Verbot leinener Unterhemden vgl. allgemein Zimmermann, Ordensleben 92f. und Louis Gougaud, Anciennes coutumes claustrales (Moines et monastères 8), Saint-Martin-de-Ligugé 1930, 24–36.

⁸⁷ Gärtner, Unterhaltungen 96f.: . . . *duas tunicas albas nocturnales de grosso panno, unam tunicam longam immediate sub habitu deferendam de panno mediocri, unam cucullam sine manicis et floccum duo scapularia unum nocturnale parvum capuciatum tamen alterum maius in laboribus et aliunde de die deferendum . . . Item duo pellicia magnum et parvum, calceos filtratos propter hiemem, duos calceos simplices sine circulis sive sibilis, duas mitellas laneas, unam subductam aliam simplicem, et barbutam, cui placuerit.* Zu *mittela* und *barbuta* vgl. Du Cange, Glossarium mediae et in infimae latinitatis. Ndr. Graz 1954, II, 428: *mittela* = Handschuh; I, 574: *barbuta* = *Caputium magnum sine cauda*. Zum Kleidungsessen nach Ordensvorschriften vgl. allg. Zimmermann, Ordensleben 88–105. Vgl. auch die Angaben in den Melker Reformstatuten bei Anselm Schramb, Chronicon Mellicense, Wien 1702, 413. Zur Kleidung im Frauenkloster von St. Peter vgl. Schellhorn, Petersfrauen 152ff.

⁸⁸ Jung, Monumenta historica II, pag. 167: *Item pellicea vulpina prohibuimus propter preciositatem et cum nostris monasteriis conformitatem . . .*

⁸⁹ ASP, Hs A 481, fol. 39^v–40^r (1462), 41^r (1469), 47^r–47^v (1502). Vgl. auch dessen Einnahmen- und Ausgabenverzeichnis von 1455/56 (ebd., fol. 42^r–46^v).

⁹⁰ ASP, Hs A 622 passim (jährliche Vermerke über die Ausgaben des Vestiarus); z. B. fol. 60^r (1437), 70^r (1438) etc.

Kleidungswesen. Wieder spielt jedoch bei der Beurteilung die Tatsache eine Rolle, das jener Vestiarium für die Bekleidung aller dem Klosterverband angehörenden bzw. unterstehenden Konventualen und Laien verantwortlich war. Einordnungen bzw. Trennungen nach Zweck und Träger sind daher häufig nicht möglich. Dies tritt seltener auf, wenn gesamte Kleidungsstücke überliefert sind, im überwiegenden Teil der Fälle jedoch, wenn der Ankauf oder Besitz von Tuchen und Stoffen festgehalten wird. Damit ergeben sich ähnliche Interpretationsschwierigkeiten wie für das Nahrungswesen. Wenn hinsichtlich der Ernährung von einer ausgeprägten ‚Fischspeisenkultur‘ im spätmittelalterlichen St. Peter gesprochen werden konnte, so läßt sich dies für das Kleidungswesen mit einer hochstehenden ‚Stoffkultur‘ vergleichen. Die oben genannten Einschränkungen berücksichtigt kann hervorgehoben werden, daß in dieser Beziehung die Norm recht breiten Rahmen für Varietäten läßt. Auch für St. Peter trifft damit das für Klöster des 14. und 15. Jh.s allgemein feststellbare Charakteristikum zu, daß sich der Kauf und die Verwendung verschiedenster, oft kostspieliger ausländischer Tuche großer Beliebtheit erfreut. Im besonderen Tuche deutscher, böhmischer, niederländischer und italienischer Herkunft treten in vielfältigen Arten auf⁹¹. Die seltenen Angaben, für welche mönchischen Kleidungsstücke die einzelnen verzeichneten Tuche verwendet werden, geben Einblicke in manche einheitliche Gewohnheiten. Man trifft auf Tuch aus Speyer, aus welchem regelmäßig Kutten gefertigt werden⁹², oder auf weißes Eichstätter, Braunauer (= Schlesien) und Regensburger Tuch für Röcke bzw. Schlafröcke⁹³. Für die Flocke des Abtes und Skapuliere wird 1443 Herrentaler Tuch⁹⁴, im Jahre 1461 Veroneser Tuch angeschafft⁹⁵. Zur Kleidung des Abtes läßt sich 1438 auch Tuch aus Brügge für Skapuliere und

⁹¹ Vgl. allg. Jaritz, Sachkultur österreichischer Klöster 158f.

⁹² Z. B. ASP, Hs A 622, fol. 60^r (1437): . . . *umb swarcew tucher von Speyer zu chutten . . .*; 107^r (1440): . . . *zwei tucher von Speir zu chutten . . .*; 128^v (1442): . . . *4 tucher von Speir zu chutten . . .*; 267^v (1455): . . . *5 1/2 tucher Speirar zu kutten . . .*; 338^r (1461): . . . *7 tucher von Speyr zu chutten . . .*; 348^v (1462): . . . *vier tucher von Speir zu chutten . . .*

⁹³ Z. B. ebd. fol. 184^v (1447): . . . *de Stephano de Aichstæt empti sunt duo albi panni pro tunicis nocturnalibus . . .*; fol. 328^r (1460): . . . *pro pannis albis Prawnawer, Aichsteter et Regenspurger pro tunicis nocturnalibus . . .*; 107^r (1440) . . . *4 weissew tucher von Aichstet zu rokchen . . .* Vgl. auch die Verwendung von Regensburger Tuch zur Anfertigung von Socken (ebd. fol. 338^r, 1461): . . . *umb weissew tucher Regenspurger zu leilachen und zu soken . . .*

⁹⁴ Ebd. fol. 145^v (1443): . . . *24 ellen Herentaler pro flocco domini et scapularibus . . .* Herentaler = Tuch aus Herenthals, östlich von Antwerpen. Zu den westeuropäischen Tuchzentren vgl. allg. Hektor Ammann, Deutschland und die Tuchindustrie Nordwesteuropas im Mittelalter, in: Carl Haase [Hrsg.], Die Stadt des Mittelalters III (Wege der Forschung CCXLV), Darmstadt 1973, 55–136.

⁹⁵ ASP, Hs A 622, fol. 338^r (1461): . . . *12 ellen von Peren . . . pro flocco et scapulare abati . . .*

Loferer Tuch für Rock und Kutte nachweisen⁹⁶. Schließlich trifft man unter anderem auf Harras für Skapuliere und Birette⁹⁷. Der Ankauf von Leinwand als Gewandfutter und von Schaffellen für die benötigten Pelze wird häufiger verzeichnet⁹⁸. Die führende Rolle in der Mönchskleidung dürfte dem genannten Tuch aus Speyer zugekommen sein, das ja auch in den Melker Reformstatuten von 1451 dezidiert für die Anfertigung von Kutteln bestimmt wird⁹⁹.

Die Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter konnte durch den vorliegenden knappen Beitrag nur in Ansätzen aufgezeigt werden. Der grobe Einblick, der zu geben versucht wurde, sollte vor allem auf die Möglichkeiten aufmerksam machen, welche der reiche Schatz von zum Großteil noch unbearbeiteten Quellen nicht nur für die Erforschung von Alltag und Sachkultur, sondern auch für viele andere Fragestellungen bietet. Vielleicht kann das Jubiläum ein Anlaß und Ausgangspunkt für zukünftige systematische und umfassende Untersuchungen werden.

⁹⁶ Ebd. fol. 70^v (1438): . . . 4 ellen pruchlich tuch zu scapular . . . (mit Beifügung nobis; = Abt); . . . 15 ellen zu rock und chutten unsselb Loffner . . . Lofer = Lovere nw. Bergamo.

⁹⁷ Ebd., fol. 115^v (1441): . . . umb arras pro scapularibus et pro pirretis . . . Harras = dünnes Wollgewebe, benannt nach dem Produktionsort Arras in Flandern.

⁹⁸ Z. B. ebd. fol. 348^v (1462): . . . swarczew leinbat zw unterczug pro fratribus et sororibus . . .; ebd. fol. 338^r (1461): Ankauf von 200 Schaffellen, fol. 348^v (1462): Ankauf von 800 schaffell zw pellcen den brudern und swestern . . .

⁹⁹ Schramb, Chronicon 413.