

berechnet sind. Anstelle der vergänglichen Totenbretter sind nach dem Krieg 12 Kissensteine getreten, die den Namen derer tragen, die das Glück hatten, noch vor dem Abtransport in der Heimat zu sterben.

Die in Theresienstadt umgekommenen Buttenhauser Bürger fanden *ein Grab in den Lüften*, um mit dem düsteren Bild aus CELANS «Todesfuge» zu reden. Für sie zeugt ein Gedenkstein, der am Treppenweg des Friedhofs aufgestellt wurde und jetzt folgenden Text trägt: *Von 1787 bis 1943 bestattete die jüdische Gemeinde Buttenhausen ihre Toten auf diesem Friedhof. Die letzten jüdischen Bürger der Gemeinde ruhen nicht in heimatlicher*

*Erde. Fast alle kamen während der Zeit der Verfolgung bis zum Jahre 1945 in den Konzentrationslagern um.* Daß diese Worte und die Instandsetzung des Friedhofs «ein Ausdruck des schlechten Gewissens» seien, wie nachträglich behauptet wurde, vermögen wir nicht einzusehen. Hier in Buttenhausen ist, nach unserer Meinung, ein Akt der Wiedergutmachung vollzogen worden, der selbstverständlich war. Wie der Gedenkstein an der Stelle der niedergebrannten Synagoge, so ist auch der jüdische Friedhof von Buttenhausen, abgesehen von seiner kulturgeschichtlichen Bedeutung eine lebendige Erinnerung an böse Zeiten und zugleich eine Mahnung, daß solches nie wiederkehren darf.

## Das alte «Kuchelbuch» der Abtei Neresheim

Ottmar Engelhardt

Vom Kloster Neresheim wurde aus Anlaß der Einweihung seiner neuen Kirche im Jahre 1792 eine *kurze Geschichte dieser Benediktinerabtey in Schwaben* herausgegeben. Darin lesen wir über den bedeutenden Abt BENEDIKT MARIA ANGERN, der vor allem auch als glänzender Organisator eine glückliche Hand an den Tag legte, einleitend: *Er hatte ein großes Tagewerk vor sich, einen kostspieligen Kirchenbau, einen Prozeß, an dem alles gelegen war ...* – gemeint ist der ein halbes Jahrtausend währende Streit mit dem fürstlichen Haus Öttingen-Wallerstein zur Erlangung der Reichsunmittelbarkeit – *... und eine gänzliche Umschmelzung, eine neue Organisation des Klosters ...* Weiter unten heißt es dann: *Im Kloster selbst schaffte Benedikt sowohl bey Geistlichen als Weltlichen Ämtern in und außer dem Konvente mancherley Mißbräuche ab, führte bessere Grundsätze, mehr Ordnung und Thätigkeit ein; strenge hielt er auf Beobachtung der Disciplin, auf Treue und Fleiß der Dienerschaft ... Jedes Amt erhielt seine schriftliche Instruktion, an die sich derjenige, der es versah, genau zu halten hatte ...*

In der alten Neresheimer Chronik finden wir nun eine dieser *Instruktionen* aufgezeichnet, nämlich das von Abt BENEDIKT ANGERN im Jahre 1759 abgefaßte *Kuchelbuch*, das einen anschaulichen Einblick in den Klosterhaushalt gibt und ein ausgezeichnetes kulturgeschichtliches Dokument darstellt. Auf jeden Tag des Jahres, ja oft für ganz bestimmte Tage mit besonderer Berücksichtigung der Feste, Fasten, Quatember und anderer Veranlassungen verteilte es den Speisezettel für die Konventmitglieder, die verschiedenen Beamten, die Studenten,

für das Gesinde, die Tagelöhner und Fronleute. U. a. lesen wir über das *Kuchelmeisterei-Amt*: *Der Kuchelmeister hat die Verwahrung und Obsorge über die Speis und Eßwaren. Im Fleischgewölbe bewahrt er das Fleisch, Schmalz, Eier, Schnecken, Häringe, Unschlitt, Kerzen; hat sämtliche Gegenstände abzuwägen und bey der Vertheilung persönlich anwesend zu sein ...*

Morgens um 8 Uhr wogen der Oberkoch und der Unterkoch die nötigen Portionen ab. Auf Reinlichkeit und Sparsamkeit legte der Abt besonderen Wert. Wöchentlich wenigstens einmal mußte der Pater Kuchelmeister vom Konventstisch aufstehen und unvermutet in der Küche Umschau halten. Besonderen Bedacht hatte er auf die Speisen für die Kranken zu nehmen: *... daß sie gut und zweckmäßig sind.* Streng verboten waren: *... überflüssiges Frühstück, das heimliche Kochen von Vögeln, Spargeln etcetera ...* Dazu hatte der Kuchelmeister auch die Verantwortung für die zur Präparierung der Speisen benötigten Gewürze wie Salz, Zitronen, Quitten, Pomeranzen, Zucker; aber auch für Obst, Käse, Linsen, Erbsen, Gersten. Für die Aufbewahrung des Schinkens galt es, besondere Vorschriften zu beachten, denn: Der ältere Schinken wurde immer an die jüngeren Mönche verteilt, der neuere an die älteren, daher war er *... in der Speiß nach dem Alter aufzuhängen ...*

Aus dem *Speisen-Plan* für den Alltag entnehmen wir: *An den gemeinen Fleischtagen des ganzen Jahres werden Mittags und Abends vier Speisen, nämlich: Mittags Fleischsuppe, Rindfleisch, Sauerkraut mit Schweinefleisch und Eingemachtes, – und Abends ein Gemüs, Suppen, Eingemachtes, Gebra-*

tenes gegeben. Zum Gemüs kommt am Sonntag, Dienstag, Donnerstag Kalbfleisch, Schaaf, Schweine und gerauchtes Fleisch. An Abstinenztagen – 4 Speisen, nämlich Supp, Fisch oder Stockfisch oder Eier, Gemüß, Mehlspeis und Abends abwechselnd Eier, Schnecken, Fisch, dann Zwetschgen, Schniz, Hagenbutzen, Weichseln dürr, oder Zuckererbsen und eine Mehlspeis. An den Fasttagen kam etwas Gebackenes auf den Tisch, . . . oder Fisch in der Sulz, Frösch, Schnecken in Essig und Öl, Zuckerbrod, Käs, Küchlen, Salat, Mandelkern, Weintrauben – alles in Abwechslung, je nach der Jahreszeit . . .

Die strenge Vierzahl wurde nur an den Festtagen durchbrochen, an denen eine Mahlzeit aus sechserlei Speisen bestehen durfte. Genau waren auch die einzelnen Portionen berechnet: Von Rindfleisch, Schaaffleisch und Wildpret werden je 3 Vierling auf den Mann gerechnet, Kalbfleisch, Schwarzwildpret zu  $\frac{1}{2}$  Pfund. Ein ganzer Wildschlegel auf 8–9 Personen. Eine Ente auf 4–5 Personen. Ein Welschhuhn mittlerer Größe auf 12 Personen. 2 Lerchen für eine Person. Ein Kapaun auf 6–8 Personen. Forellen  $\frac{1}{2}$  Pfund auf eine Person . . . 1 Stockfisch für 16 Personen. 16 Frösche auf eine Person. 1 Häring mit Sauerkraut zu je 3–4 Personen. 10 Krebs für 32 Personen. 18 Schnecken auf eine Person. Von ein Laiblein weißes Brod zu 7 Vierling werden 6 Portionen gemacht und ein Gogelopsen-Laible von  $4\frac{1}{2}$  (viereinhalb) Pfund zu 10–11 Personen.

In damaliger Zeit war man noch weitgehend Selbstversorger. Dies erforderte ein langfristiges, vorausschauendes Wirtschaften, wozu in jedem Monat ganz bestimmte Arbeiten zu verrichten waren. Aus diesem Arbeitsplan wird auch ersichtlich, wie klug die Kost der jeweiligen Jahreszeit mit ihren Gaben angepaßt war und daß man damals schon erkannt hatte, wie wichtig eine abwechslungsreiche Ernährung ist.

Im Januar erhielt der Klosterbader 6 Pfund Unschlicht zum Schröpfen. 2 Klosterjäger kamen und holten die 15–17 Hunde ab, ehe sie nach Deggingen gingen. Auch wurden 6–8 Gänse in den Rauch gehängt. Im Februar mußte noch vor der Fastnacht ein Kalbsschlegel geräuchert werden, der dann an Ostern geweiht und am Ostertag zum Osterfladen oder jungen Salaten verspeist wurde. Was an den Fastnachttagen an Fleisch übrigblieb, wurde ebenfalls geräuchert und an Ostern den Studenten gegeben. Dreimal wöchentlich mußte im Monat Februar durch den Kucheljungen mit Wacholder geräuchert werden.

Ende März wurden die noch übrigen Schnecken konsumiert, die Weiher ausgefischt und mit guten Setzlingen belegt. Und im April brachten nach Georgi

die wallersteinischen Jäger wieder die Hunde zum Füttern, auch wurden blaue Veilchen gesammelt, um dem Essig eine schöne Farbe zu geben.

Im Mai bestellte man auf den drei Klosterhöfen und in den Mühlen das welsche Geflügel, auch wurden . . . Marienbutter und Milch im Konvent aufgestellt. Im Juni mußten die Schweizerkäse in der Klosterschweizerei, die Schafkäse zu Diepertsbuch und beim Klosterschäfer bestellt werden. Ende dieses bis Schluß des nächsten Monats wöchentlich einmal Holderküchlen. Auch jetzt das beste Rindschmalz gemacht und bis Advent aufgehoben. Auch der Schweinemäster mußte jetzt ermahnt werden, auf Martini zwei schöne Läufel zu mästen.

Im Juli fragte der Kuchelmeister bei den drei Bau- meistern und auf den Höfen und bei den Mühlen an, wie viele Gänse und Enten geliefert werden, . . . damit nöthigenfalls anderswo solchene bestellt werden können. Ausgangs des Monats Juli war wöchentlich bis Weihnachten einmal ein Apfelmus an den Fasttagen zu geben. Außerdem ließ der Kuchelmeister frisches Rosenwasser machen. Auch wird in diesem Monat der beste Schweizerkäse, Nägelen- und Holderessig gemacht. Im Juli und August sind Weichseln, Johannisbeeren und Holdersaft einmachen zu lassen.

Im August mußten die Vogelgerichtlen und Lerchengarn repariert werden. Jetzt hatte auch der Klosterbeamtete den Forstmeister in Schnaitheim um den gewöhnlichen Vogelfang zu bitten und nach erhaltener Erlaubnis den Holzwarten anzuzeigen, daß jeder seinen Zug richte. Der Lerchenfang begann erst nach der Ernte, doch ging man mit dem Nachtgarn an schönen Tagen schon Ende August hinaus. . . . und auf die Klosterkirchweih am Sonntag vor Bartholomäi kommt ein neues Kraut auf den Tisch, das die Buchbrunner Mühle mit 70 Köpfen zu liefern hat . . . Die Baumeister sind jetzt auch zu erinnern, einen guten Hafen Honig in die Küche zu liefern.

Im September wurden schon die Gänsebraten aufgetischt. Auch mußte in diesem Monat sattsam Schweineschmalz vorhanden sein für die Ernte, um das Rindschmalz sparen zu können. Ende September wurden 12 Krautkufen hergerichtet, 7 für den Konvent, 5 für die Gäste. Auch wurde jetzt gedörrt. Im Oktober wurden die Schnecken für das ganze Jahr bestellt. Man brauchte für 30 Konventualen etwa 6000 Stück. Jetzt mußte auch ein Vorrat an Rot- und Schwarzwildbret herangeschafft werden. Und der Jahreszeit entsprechend gab es nun einmal in der Woche einen Zwetschgenschmarren auf dem Konventstisch. Das Kuchelbuch schrieb außerdem vor, daß vom November an bis zur Fastnacht wöchent-

lich das beste Schweinefleisch in den Rauch gehängt wird. Das Kraut wurde um das Fest des hl. Gallus heimgetan. Dann mußten die Weiher ausgefischt und geputzt und Senf eingekauft werden.

Im November kamen die Schnecken auf den Tisch. Weiterer Vorrat an Wildbret wurde eingelagert, das dann von Ostern bis Pfingsten verzehrt wurde. Der Dezember schließlich bringt die Anweisung, während des Winters den Fischen in den gefrorenen Weihern Luft zu machen.

Dieses wohldurchdachte System wurde durch weitere Anweisungen vervollständigt: *Rindfleisch ist das ganze Jahr zu Tisch zu geben. Das grüne Schweinefleisch von September bis Mai. Bockfleisch von Johann Baptist bis Jakobi.*

Im ganzen gesehen stellt dieses Kuchelbuch ein ausgezeichnetes Dokument dar, aus dem der ökonomische Geist des Prälaten BENEDIKT MARIA ANGERN und die Umsicht, mit der er an alles ging, deutlich werden. Wir erfahren, wie sich auch in damaliger Zeit schon ein so großer Haushalt wie der einer Klosterfamilie nur mit gründlichster Überlegung führen ließ, wobei die Erfordernisse einer vernünftigen Gesundheitslehre voll berücksichtigt wurden.

Und wir erfahren aus dem Kuchelbuch weiter, wie das Kloster, das wohl von seinen Untertanen die ihm gebührenden Rechte forderte, diesen auch wieder Gegenleistungen in hohem Maße zukommen ließ. Wenn man weiß, wie sehr in jenen Jahren oft der Hunger über dem Land – auch über dem Kloster – lag und darüber hinaus bedenkt, daß gerade das Neresheimer Kloster in jener Zeit schwer an der Last des großen Kirchenbaus zu tragen hatte, dann läßt sich leicht denken, daß auch hier das Wort von den sauren Wochen und den wenigen frohen Festen Gültigkeit hatte.

Daß man natürlich in jenem Jahrhundert barocker Lebensfreude auch die Feste zu feiern verstand und dem Ober- und Unterkoch alle Künste abverlangte, erfahren wir humorvoll aus einem zeitgenössischen Bericht aus dem Jahre 1767, in dem der St. Gallener Hofkanzler SARTORY anlässlich eines Besuchs seines fürstbäuerlichen Herrn bei dessen Vetter BENEDIKT MARIA ANGERN in Neresheim bedauernd schreibt: *Zur Zeit passieret alles mit köstlichen Speisen und Weinen... Mit einem Wort: Der ganzen Suite, besonders mir, mangelt nichts, als daß wir uns nicht mehrere Mägen gebracht.*

## Württembergische Gäste des böhmischen Grafen Sporck

Josef Mühlberger

Im Sommer 1724 war Herzog EBERHARD LUDWIG von Württemberg Gast des Grafen FRANZ ANTON von SPORCK in dessen Residenz in Kukul. Dieses Kukul, zwischen der jungen Elbe und dem Riesengebirge gelegen, hatte Graf SPORCK zu einer der schönsten barocken Residenzen Böhmens ausgebaut. Der Graf – prunkliebend, ehrgeizig und rechthaberisch – war zugleich bereits ein Mann der Aufklärung. Er führte soziale Reformen durch, bekämpfte, nicht zuletzt durch Veröffentlichung von Schriften PASCALS und aus seiner toleranten Gesinnung gegenüber Nichtkatholiken, die Jesuiten, was ihn in einen gefährlichen Ketzerprozeß verwickelte, und widersetzte sich der umständlichen und korrumpierten Rechtspflege seiner Zeit. So war Graf SPORCK in Wesen und Gesinnung ein völlig anderer Mensch als der württembergische Herzog. Vor allem: SPORCK war unabschätzbar reich, der Herzog in ständiger Geldverlegenheit. Davon munkelten die zahlreichen adeligen Gäste, die sich in jenem Sommer in dem prächtigen und festfreudigen Kukul, das Graf SPORCK als Badeort deklariert hatte, aufhielten. Gewiß war Herzog EBERHARD LUDWIG nicht in Be-

gleitung seiner rechtmäßigen Frau, der Markgräfin von Baden-Durlach, die Vergnügungen abhold war. Natürlich werden sich die Gäste ausgiebig über den Skandal des Herzogs unterhalten haben; dieser Skandal war selbst in der Zeit lockerer Sitten einzigartig. Trotzdem der Herzog verheiratet war, hatte er sich 1707 heimlich mit dem mecklenburgischen Fräulein CHRISTIANE WILHELMINE von GRÄVENITZ, seiner Geliebten, verheiratet, und um der üblen Nachrede ein Ende zu bereiten, wurde Fräulein von GRÄVENITZ 1711 mit dem alten, verschuldeten Grafen VRBNA verheiratet, allerdings in einer Scheinehe (die württembergischen Geschichtsschreiber nennen ihn den Grafen von WÜRZEN, in Wirklichkeit aber trug er den altböhmischen Adelsnamen VRBNA). Er war als Angehöriger eines bedeutenden Geschlechts mit SPORCK gut bekannt, schon dadurch, daß SPORCK sich vergeblich bemühte, das Geld, das ihm Graf VRBNA schuldete, einzutreiben. Also auch wegen jenes Grafen VRBNA, den jeder böhmische Adelige kannte, mögen die Gäste bei Anwesenheit des württembergischen Herzogs viel zu klatschen und zu tratschen gehabt haben. Was den Herzog