Zeitschrift: Basler Zeitschrift für Geschichte und Altertumskunde

Herausgeber: Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel

Band: 74 (1974)

Artikel: La nourriture des moines de Murbach aux alentours du XIIe siècle : un coutumier inédit

Autor: Wilsdorf, Christian / Wilsdorf, Odile

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-117815

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La nourriture des moines de Murbach aux alentours du XIIe siècle
Un coutumier inédit

par

Christian et Odile Wilsdorf

Les textes qui nous renseignent sur la vie quotidienne en Alsace durant le Moyen Age classique sont très rares. Aussi sommes-nous heureux de pouvoir présenter en hommage à un maître qui a grandement fait progresser la connaissance de l'histoire médiévale de l'Alsace, et entre autres celle de Murbach, un bref coutumier relatif à la nourriture des moines de la célèbre abbaye. Transcrit dans un cartulaire de Murbach écrit au XVIe siècle, il avait échappé à l'attention des érudits[1]. En voici le texte et la traduction.

Coutumier concernant la nourriture à Murbach

Copie collationnée, Archives départementales du Haut-Rhin, 10 G, cartulaire 9, de la seconde moitié du XVIe s., intitulé «Murbachische Stifft und Capituls Sachen», p. 1 et 2.

(Titre donné par le copiste du XVIe s.) Ordnung wie die conventherrn zu Murbach von alter her mitt der thäglichen cost unnd speis gehalten worden seindt.

Ex antiquo jure et approbata consuetudine, prębenda confratrum ecclesiae Murbacensis in hunc modum antiquitus ordinata fuit:

Cuilibet dominorum datur cottidie panis unus, quorum quadraginta duo ex uno quartali puri siliginis conficiuntur, ex mundata farina quae vulgo gebeüttelt dicitur.

Item cottidie cuilibet confratrum aministrentur (sic) duo stopi, major et minor; decem majores situlam constituunt, duodecim minores situlam.

In vigilia Paschae dominus abbas plenum servitium piscium dat confratribus; in dominica Paschae, duo servicia et dimidium quod vulgo gehechede dicitur. In feria 2, 3, 4 et octava Paschae, unum ferculum piscium ministrat; in Ascensione Domini, ferculum piscium; in Pentecosta, ferculum piscium; in festo sancti Joannis, ferculum; in festo sancti

[1] Il a déjà été utilisé dans Christian Wilsdorf, Dans la vallée de la Thur aux XIIIe et XIVe siècles: la transformation d'un paysage par la route, dans Bulletin historique et philologique (jusqu'à 1610), année 1967, p. 308.

Petri, ferculum; in festo translationis sancti Benedicti, ferculum; in dedicatione, ferculum; in festo Laurentii, ferculum; memoria Eberhardi, ferculum; Assumptione, ferculum; nativitate[a], ferculum; in excęcatione Leodegarii, ferculum; Desiderii[b], ferculum; in vigilia Leodegarii, unum ferculum; in mane, tria; octava Leodegarii, ferculum; sancti Galli[c], ferculum; Omnium sanctorum[d], ferculum; Martini[e], ferculum; Andreae[f], ferculum; in vigilia Nativitatis, ferculum; in mane, tria; sancti Stephani[g], ferculum; sancti Joannis octava, ferculum; Epiphania, ferculum; Amarini[h], ferculum; Purificatione, ferculum; dedicatione Sanctae Mariae, ferculum; Septuagesima, ferculum; in Sexagesima, ferculum.

Item a Pascha usque ad exaltationem sanctae crucis post nonam fratribus tres stopi propinantur.

Item a Pascha usque ad Caput jejunii singulis diebus cuilibet confratrum datur quarta pars casei qui caseus armentarius dicitur et vulgo sveigchese.

Similiter a dominica Paschae per circulum anni, cum praescriptis, cottidie duo dantur pulmenta, unum sale conditum alterum sagimine vel oleo, prout tempus postulaverit.

Similiter quolibet die Quadragesimae dominus abbas duo allectia cuilibet fratrum ministrat et qualibet dominica Quadragesimae et in Coena Domini faba fracta datur.

In dominica Invocavit dominus abbas de curia Wire fratribus servitium piscium administrat.

In dominica Reminiscere scultetus de Gebewil*re* plenum servitium dat piscium, videlicet. XXX[ta]. duas scutellas.

In dominica Oculi mei scultetus de Bergholtz et de Merckensheim plenum servitium.

In dominica Letare scultetus de Ostheim et de Munch*usen* plenum servitium.

In Passione scultetus de Herckheim et de Egesheim plenum servitium.

In festo Benedicti scultetus de Luttenb*ach* plenum servitium.

In Palmarum[i] scultetus [de] Wattewil*re* duo servicia et dimidium.

In Annuntiatione sanctae Mariae scultetus de Lut*er* servitium.

In Passione scultetus de Tartenr*iet*[k] servitium.

In vigilia Paschae scultetus de Blatsh*eim* dimidium servitium.

In dominica Paschae dominus abbas praesentet alia fercula, salmonem maturum; dat de curia Hitenh*eim*.

[a] *Sous-entendre* sanctae Mariae *après* nativitate.
[b] *Sous-entendre* in festo *devant* Desiderii.
[c] *Sous-entendre* in festo *devant* sancti Galli.
[d] *Sous-entendre* in festo *devant* Omnium sanctorum.
[e] *Sous-entendre* in festo *devant* Martini.
[f] *Sous-entendre* in festo *devant* Andreae.
[g] *Sous-entendre* in festo *devant* sancti Stephani.
[h] *Sous-entendre* in festo *devant* Amarini.
[i] *Sous-entendre* festo *ou* die *devant* Palmarum.
[k] Tartenriet. *Corrigez:* Tattenriet.

In festo Innocentium praepositus et scultetus Sancti Amarini dant fratribus libram unam denariorum et duodecim caseos armentarios et quartam partem bachonis[1] qui viginti solidos emitur et .XII. gallinas et .CXX. ova, quartale mellis et .IIIIor. malt*er* minima pilati milei.

Traduction

Règlement ancien relatif à la nourriture quotidienne allouée aux seigneurs du couvent de Murbach.

D'après le droit ancien et une coutume approuvée, la prébende des frères de l'église de Murbach a été organisée d'ancienneté de la manière suivante:

A chacun des seigneurs il est donné quotidiennement un pain; d'un rézal de pur seigle on fait quarante deux pains, en utilisant de la farine blutée, appelée vulgairement «gebeüttelt».

De même, il doit être fourni quotidiennement à chaque frère deux coupes[2], une grande et une petite; dix grandes coupes ou douze petites font un seau.

A la vigile de Pâques, le seigneur abbé donne aux frères un service complet de poissons; le dimanche de Pâques, deux services et un demi service appelé vulgairement «gehechede» [= hachis]. Le lundi, le mardi, le mercredi et à l'octave de Pâques, il leur sert un plat de poissons; à l'Ascension du Seigneur, un plat de poissons; à la Pentecôte, un plat de poissons; à la Saint-Jean [Saint-Jean-Baptiste, 24 juin], un plat; à la Saint-Pierre [29 juin], un plat; à la fête de la translation de saint Benoît [11 juillet], un plat; à la dédicace, un plat; à la Saint-Laurent [10 août], un plat; à la «memoria» d'Eberhard, un plat; à l'Assomption [15 août], un plat; à la nativité [de la Vierge, 8 septembre], un plat; au supplice d'aveuglement de saint Léger [25 août], un plat; à la Saint-Dizier [17 septembre], un plat; à la vigile de Saint-Léger [1er octobre], un plat; le matin [de la Saint-Léger, 2 octobre], trois plats; à l'octave de la Saint-Léger [9 octobre], un plat; à la Saint-Gall [16 octobre], un plat; à la Toussaint [1er novembre], un plat; à la Saint-Martin [11 novembre], un plat; à la Saint-André [30 novembre], un plat; à la vigile de Noël [24 décembre], un plat; le matin [de Noël, 25 décembre], trois plats; à la Saint-Etienne [26 décembre], un plat; à l'octave de la Saint-Jean [3 janvier], un plat; à l'Épiphanie [6 janvier], un plat; à la Saint-Amarin [25 janvier], un plat; à la Purification [2 février], un plat; à la dédicace de Sainte-Marie[3], un plat; à la Septuagésime, un plat; à la Sexagésime, un plat.

[1] *L'abréviation* ꝗ *peut être résolue aussi bien par* quae *que par* qui. *Nous avons préféré le relatif* qui, *avec comme antécédent* bachonis, *car le prix élevé de 20 sous se conçoit mieux pour un porc entier que pour un quart.*

[2] Sur le mot *stopus* omis dans le Mediae latinitatis lexicon minus de Niermeyer, voir Grimm, Deutsches Wörterbuch, t. X, col. 1170, article Stauf.

[3] Le 6 février; cf. M. Barth, Aus dem liturgischen Leben der Abtei Murbach, dans Freiburger Diözesanarchiv, t. 73 (1953), p. 68.

De même, de Pâques jusqu'à l'exaltation de la Sainte Croix [14 septembre], après nones, il est donné à boire aux frères trois coupes.

De même, de Pâques jusqu'au début du Carême il est donné chaque jour à chacun des frères le quart d'un fromage appelé fromage de vache ou vulgairement «sveigchese».

Également, depuis le dimanche de Pâques tout au cours de l'année, avec les prestations ci-dessus mentionnées, il est donné quotidiennement deux mets, l'un assaisonné de sel l'autre de saindoux ou d'huile, selon que le veut la saison.

Également, chaque jour de Carême, le seigneur abbé fournit à chaque frère deux harengs et chaque dimanche de Carême et le Jeudi Saint il est donné de la purée de fèves.

Le dimanche «Invocavit» [premier dimanche de Carême], le seigneur abbé fournit aux frères un service de poissons provenant de la cour domaniale de Wire[4].

Le dimanche «Reminiscere» [deuxième dimanche de Carême], le «schultheiss» de Guebwiller[5] donne un service complet de poissons, c'est à dire trente deux écuelles.

Le dimanche «Oculi mei» [troisième dimanche de Carême], le «schultheiss» de Bergholtz[6] et de Merxheim[7] donne un service complet.

Le dimanche «Laetare» [quatrième dimanche de Carême], le «schultheiss» d'Ostheim[8] et de Munchhouse[9] donne un service complet.

A la Passion [cinquième dimanche de Carême], le «schultheiss» de Hergheim[10] et d'Eguisheim[11] donne un service complet.

A la Saint-Benoît [21 mars], le «schultheiss» de Lutterbach[12] donne un service complet.

Le dimanche des Rameaux, le «schultheiss» de Wattwiller[13] donne deux services et demi.

A l'Annonciation de sainte Marie [25 mars], le «schultheiss» de Lutter[14] donne un service.

[4] Il s'agit d'une cour domaniale appelée «Wigere» et «Wygere» au XVe s., située dans le finage de Buhl (arr. de Guebwiller); cf. G. Stoffel, Dictionnaire topographique du département du Haut-Rhin, Mulhouse, 1876, p. 585, et le coutumier de Buhl du XVe s., publié dans J. Grimm, Weisthümer, t. IV, Göttingen, 1861, p. 124–126.

[5] Guebwiller, Haut-Rhin.

[6] Bergholtz, arr. de Guebwiller.

[7] Merxheim, arr. de Guebwiller.

[8] Ostheim, village disparu, situé entre Issenheim et Merxheim, arr. de Guebwiller.

[9] Munchhouse, arr. de Guebwiller.

[10] Hergheim a donné naissance aux deux actuels villages de Niederhergheim et Oberhergheim, arr. de Guebwiller.

[11] Eguisheim, Haut-Rhin, arr. de Colmar.

[12] Lutterbach, Haut-Rhin, arr. de Mulhouse.

[13] Wattwiller, Haut-Rhin, arr. de Thann.

[14] Lutter, Haut-Rhin, arr. d'Altkirch.

Le dimanche de la Passion, le «schultheiss» de Delle[15] donne un service.

A la vigile de Pâques, le «schultheiss» de Blotzheim[16] donne un demi service.

Le dimanche de Pâques, le seigneur abbé doit présenter d'autres plats, un saumon adulte; il le donne de la cour de Huttenheim[17].

Le jour des Innocents [28 décembre], le prévôt[18] et le «schultheiss» de Saint-Amarin donnent aux frères une livre de deniers, douze fromages de vache, le quart d'un porc salé d'une valeur marchande de 20 sous, douze gelines, cent vingt œufs, un rézal de miel et quatre très petits «malter»[19] de millet pilé.

La transcription du coutumier est suivie du mot *collat.*, c'est à dire *collatum*. Nous n'avons pas relevé les corrections minimes faites par l'auteur anonyme de la collation. Retenons que celui-ci a soigneusement transcrit certains mots tels qu'il les voyait sur le manuscrit qu'il avait sous les yeux, en reproduisant le *titulus* d'abréviation: ainsi *sitlam* pour *situlam*, *Gebewil* pour *Gebewilre*, la lettre *l* étant, dans les deux cas, barrée par le *titulus*. Il a d'autre part réécrit dans l'interligne le mot *sveigchese* imparfaitement déchiffré par le copiste.

Avant de commenter ce texte il importe de le situer dans le temps. Il ne porte malheureusement pas de date. Il est vrai que l'érudit religieux qui a muni au XVIIe siècle le cartulaire 9 d'une table des matières y a indiqué, p. 465, en reproduisant le titre allemand du document «circa 1122». Il y voyait donc une mesure d'ordre prise après les temps troublés de la querelle du Sacerdoce et de l'Empire à laquelle le concordat de Worms mit fin en 1122. Mais avait-il sous les yeux l'original dont l'écriture lui aurait permis une datation très approximative? Nous l'ignorons et ne pouvons donc faire confiance à l'indication «circa 1122».

Heureusement quelques éléments nous permettent, dans une certaine mesure, de suppléer à l'absence de date et à l'absence de l'original qui aurait été datable par l'écriture. Deux ont trait au *terminus ad quem:*

[15] Delle, territoire de Belfort.

[16] Blotzheim, Haut-Rhin, arr. de Mulhouse.

[17] Huttenheim, Bas-Rhin, arr. d'Erstein.

[18] Il s'agit du prévôt du petit chapitre de Saint-Amarin (Haut-Rhin, arr. de Thann) qui était compris dans le temporel de Murbach.

[19] Sur le «malter» ordinaire, valant à la Révolution entre 165 et 185 litres selon la densité des grains, voir A. Hanauer, Etudes économiques sur l'Alsace ancienne et moderne, Paris-Strasbourg 1878, p. 14 et 16.

1. Parmi les biens qui fournissent des denrées on trouve plusieurs possessions que Murbach perdit définitivement par la suite, ainsi Blotzheim aliéné avant 1303[20], Lutterbach aliéné en 1301–1303[21] et Delle dont l'abbaye ne jouissait plus que par intermittence depuis 1227 et qui fut aliéné en 1274[22]. On en déduira que le coutumier est antérieur à 1274.

2. Le copiste a reproduit fidèlement une particularité de l'original: en deux passages au moins, à savoir *prębenda* et *excęcatione*, celui-ci comportait, à la place du groupe *ae* du latin classique, un *e* cédillé. Or le *e* cédillé disparaît chez nous aux alentours de 1200.

Les trois autres éléments concernent le *terminus a quo:*

1. Le coutumier comporte quelques mots allemands: l'orthographe de certains d'entre eux a pu être rajeunie par le copiste – c'est le cas pour *gebeüttelt* – mais pour l'un nous avons l'orthographe exacte rajoutée dans l'interligne par le clerc qui a collationné le texte: *sveigchese*. Or cette forme appartient nettement au moyen-haut-allemand et non au vieux-haut-allemand; elle est donc postérieure au Xe siècle.

2. Le monastère de Murbach est qualifié d'*ecclesia Murbacensis* et non de *monasterium* ou de *coenobium* et les moines y portent le titre orgueilleux de *domini*. Une grande distance qui ne nous paraît pas concevable avant le XIe siècle sépare donc déjà ce texte de l'idéal bénédictin; cette situation s'accorderait bien avec ce que nous savons de l'état moral de l'abbaye vers le milieu du XIIe siècle, époque à laquelle les moines de Murbach vivaient comme des chanoines[23].

3. La forme «Gebewilre» pour Guebwiller. Souvent, il est vrai, les copistes n'hésitent pas à moderniser les graphies des noms de lieux, en sorte qu'il serait imprudent de s'appuyer sur elles, mais dans ce cas précis, le clerc qui a collationné la copie a reproduit fidèlement en marge le mot tel qu'il figurait dans l'original avec le *titulus:* cette forme est donc digne de confiance. Or nous avons les jalons suivants[24]: «Gebunwilare» au VIIIe siècle, puis après une

[20] Cf. Das Habsburgische Urbar, éd. R. Maag, t. I, Bâle 1894, p. 30.

[21] Cf. A. Gatrio, Die Abtei Murbach im Elsaß, t. I, Strasbourg 1895, p.399 à 400.

[22] Cf. A. Schulte, Geschichte der Habsburger in den drei ersten Jahrhunderten, Innsbruck 1887, p. 90.

[23] Voir plus bas.

[24] Nous remercions Mlle Béatrice Weis, attachée de recherches au Centre national de la recherche scientifique, de nous avoir aimablement communiqué les formes qu'elle a relevées pour la réédition du Altdeutsches Namenbuch d'E. Foerstemann.

longue lacune «Gebenwilre» en 1135, ensuite en 1200 après une nouvelle lacune «Gebewilre», forme qui se maintiendra jusque vers la fin du XIIIe siècle, mais concurrencée depuis 1244 par «Gebwilre» et depuis 1268 par «Gebwilr». La graphie «Gebewilre» se situe au XIIe ou au XIIIe siècle, probablement après 1135.

Le coutumier a donc été rédigé au XIIe siècle ou début du XIIIe siècle. Peut-être pouvons-nous préciser à quelle occasion[25]. Au temps de l'abbé Bertholf qui est mentionné de 1123 à 1147 commenca à Murbach une crise grave qui atteignit son point culminant à la mort de l'abbé[26] et dont le roi Conrad III et le pape Eugène III furent saisis: la plupart des moines rejetaient la discipline, ne portaient plus la tonsure, se comportaient comme des demi-laïcs, habitaient des maisons individuelles, avaient leurs prébendes particulières, ne mangeaient plus et ne dormaient plus en commun *(...nec refectorium nec dormitorium commune haberent...)*. Finalement le roi fit nommer abbé, avec mission de réformer Murbach *(ut prefatam aecclesiam in divino cultu et monastica religione reformaret)*, Egelolf qui était jusqu'alors abbé de Saint-Jean de Cerlier. Il est assez vraisemblable qu'en rétablissant les repas pris en communauté, le nouvel abbé ait été amené à consigner par écrit la coutume suivie pour la nourriture, mais ce n'est là qu'une hypothèse.

Le coutumier de Murbach a le très rare avantage de nous donner un tableau systématique de la nourriture quotidienne des moines tout au long de l'année. L'ordinaire est simple: un pain de seigle, deux coupes de vin, ou trois au printemps et en été, deux plats de légumes, assaisonnés l'un de sel l'autre de saindoux ou d'huile selon la saison, du fromage. Le pain est la nourriture de base; la ration quotidienne par personne est d'un pain fait d'un peu plus de 2,5 litres[27] de pur seigle transformés en farine blutée. En Carême, le fromage est supprimé mais chaque moine a droit à deux harengs; il est servi en outre de la purée de fèves les dimanches de Carême et le Jeudi saint. On sait que les harengs et les fèves étaient au XIIe siècle la nourriture de Carême par excellence[28]. Hormis les cas ex-

[25] Pour l'histoire du monastère nous nous permettons de renvoyer aux notices que nous avons consacrées aux abbés, à paraître dans l'Helvetia sacra dont le professeur Bruckner dirige la publication.

[26] Cette affaire nous est connue par trois lettres adressées à Eugène III publiées par Ed. Ph. Jaffé, Bibliotheca rerum germanicarum, t. I, Berlin 1864, p. 348, 350 et 399, no 230 (nomination d'Egelolf en 1150), 231 et 272.

[27] Sur la valeur du rézal à la Révolution, voir A. Hanauer, Etudes économiques sur l'Alsace ancienne et moderne, t. 2, Paris-Strasbourg, 1878, p. 16.

[28] A Fleury-sur-Loire, des harengs faisaient partie de la nourriture des moines les lundi, mercredi, vendredi et samedi de Carême; le Jeudi Saint, des

ceptionnels, la nourriture est la même le dimanche et en semaine. Mais la monotonie du régime quotidien est rompue les jours de grandes fêtes où le menu est agrémenté d'un ou de plusieurs plats de poissons[29]. Cela arrive fréquemment puisque l'on ne compte pas moins de 43 jours de fête dans l'année. La consommation de poissons est de deux à trois fois par mois en moyenne; elle est même hebdomadaire durant le Carême. Pâques et Noël sont des jours de grande réjouissance où l'on sert jusqu'à trois plats différents de poissons. Le culte du saint patron Léger donne lieu à des fêtes très solennelles: le jour de la Saint-Léger, il est servi trois plats de poissons, autant que le jour de Noël; l'anniversaire du supplice, la vigile et l'octave de la fête du saint sont également l'occasion de servir un plat de poissons.

On remarquera la relative frugalité de la nourriture au monastère de Murbach. Le coutumier ne mentionne ni viande ni volailles et le pain était de seigle, non de froment. La proximité des pâturages des hautes Vosges permettait certes la consommation régulière de fromage. Mais nous ne savons de quoi exactement étaient composés les deux plats de légumes servis quotidiennement en dehors du Carême: le sel ou la graisse paraissent un assaisonnement plutôt fade; ajoutait-on des œufs ou du lait?

De Saint-Amarin venaient différentes denrées dont nous ne savons comment elles étaient utilisées dans les menus des moines. Les gelines et les œufs – cette seule prestation n'aurait d'ailleurs pas suffi à couvrir les besoins du monastère, quelqu'en fût l'effectif – étaient-ils réservés aux malades ou aux hôtes? Avait-on renoncé à l'abstinence totale de viande? Le mot « bacho » est ambigu. Désigne-t-il vraiment de la viande de porc salé ou ne s'agirait-il pas plus simplement du lard utilisé dans la fabrication du saindoux pour l'assaisonnement de l'un des deux plats quotidiens de légumes?

Le rédacteur du coutumier revendique une tradition ancienne. En fait, nous avons l'impression que la rigueur du régime primitif

harengs étaient distribués aux pauvres, à raison de deux par personne. Des fèves étaient servies aux moines le Vendredi Saint (cf. Veteres consuetudines monasterii Sancti Benedicti Floriacensis dans Albers, Consuetudines monasticae, V, Mont-Cassin, 1912, p. 139, p. 144 et 145). A Obazine, des fèves étaient distribuées aux indigents en cas de disette (cf. M. Aubrun, Les problèmes de l'alimentation au XIIe siècle en Bas-Limousin d'après la Vita Stephani Obaziensis, dans Bulletin historique et philologique (jusqu'à 1610), année 1968, p. 36).

[29] Des poissons étaient servis aux moines de Fleury-sur-Loire le dimanche de Quasimodo et les jours de fêtes solennelles (op. cit., p. 148). A Obazine, du poisson et du vin furent servis aux moines à l'occasion de la veillée funèbre du saint abbé fondateur (M. Aubrun, op. cit., p. 36).

fut adoucie d'appréciable façon grâce à l'utilisation de denrées provenant des différentes possessions de l'abbaye[30]. Nous sommes en général mal renseignés sur les espèces de poissons consommées au Moyen Age. En Carême au moins, on servait à Murbach du poisson d'eau douce pêché dans les étangs, rivières ou viviers des environs. La cour domaniale de Wire fournissait un service de poissons. Notons que l'étymologie du nom est *vivarium*, le vivier, et que selon une tradition attestée dès le XIIIe siècle le *vivarium peregrinorum*, premier établissement des moines de Murbach, se serait trouvé à cet emplacement[31]. Il est intéressant de remarquer qu'un gros saumon adulte constituait un mets de choix le jour de Pâques.

Dans d'autres domaines encore que l'alimentation ce coutumier apporte des données qui, en raison de la pauvreté des sources murbacoises, présentent un vif intérêt.

Il nous fait connaître les fêtes solennelles célébrées à Murbach qui sont énumérées en commençant par la vigile de Pâques dans l'ordre du calendrier. A deux reprises cet ordre est toutefois perturbé: après l'Assomption de la Vierge (15 août), le rédacteur passe immédiatement à la nativité de la Vierge (8 septembre) puisqu'il s'agit de la même sainte, et revient ensuite à l'aveuglement de saint Léger (25 août). L'autre cas concerne le jour des Innocents (28 décembre) date à laquelle le prévôt et le «schultheiss» de Saint-Amarin remettaient leur don; ne sachant où placer cette prestation qui n'avait pas trait à un repas en particulier, le rédacteur l'a indiquée à la fin.

On relèvera que le comte d'Alsace Eberhard qui avait fondé Murbach au VIIIe siècle faisait l'objet d'une «memoria» célébrée entre le 10 et le 15 août; cette fête ne se retrouve pas dans les calendriers postérieurs. Saint Pirmin, par contre, qui avait réalisé la fondation voulue par Eberhard était oublié. La dévotion des moines de Murbach allait à des grands saints de l'Eglise et à quatre saints dont le culte avait un caractère local, à savoir saint Dizier d'Ajoie, saint Léger patron du monastère, saint Gall et saint Amarin.

On célébrait deux anniversaires de dédicace d'église. L'un, le 6 février, concernait la petite église Sainte-Marie[32], siège d'un très

[30] Au XIIe siècle l'abbaye de Reichenau recevait également à dates fixes des prestations, entre autres de nourriture, fournies par les différentes cours dépendant d'elle. Voir A. Schulte, Die Urkunde Walahfrid Strabos 843 eine Fälschung, dans Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins, t. 42 (1888), p. 352–353.

[31] Annales Colmarienses majores, dans MG, SS XVII, p. 211.

[32] Cf. M. Barth, Handbuch der elsässischen Kirchen im Mittelalter, Strasbourg, 1960, col. 896.

modeste chapitre collégial qui existait à côté de la puissante abbaye, l'autre appelé *dedicatio* tout court ne peut concerner que l'abbatiale de Murbach. On notera à ce sujet qu'aux alentours de 1300 l'anniversaire de cette dédicace n'était plus célébré entre le 11 juillet et le 10 août comme l'indique le coutumier, mais le 12 juin[33]. Cette fête avait donc été transférée soit pour une raison de commodité soit, ce qui est plus vraisemblable, que le 12 juin se rapporte à la dédicace de la célèbre abbatiale édifiée au XIIe siècle et la «dedicatio» du coutumier à celle de l'édifice qui l'avait précédée.

Ainsi le coutumier nous a appris que Murbach comptait deux églises au XIIe siècle ou au début du XIIIe. La chapelle Saint-Corneille mentionnée à partir de 1335[34] et dont la dédicace était célébrée au XIVe siècle le 9 septembre[35] n'existait pas encore, sinon Corneille eût été mentionné.

Dans son ensemble le temporel de Murbach ne commence à devenir saisissable que dans la seconde moitié du XIIIe siècle[36], mais son organisation nous échappe. Aussi les données que nous fournit le coutumier à cet égard et qui remontent au XIIe ou au début du XIIIe siècle, sont-elles les bienvenues: existence d'une cour domaniale à Wire non loin de l'abbaye et d'une autre à Huttenheim en Basse-Alsace et mention des «schultheiss» de Guebwiller, de Bergholtz et Merxheim, d'Ostheim et Munchhouse, de Hergheim et Eguisheim, de Lutterbach, de Wattwiller, de Lutter, de Blotzheim, de Saint-Amarin. Il faut rappeler que le «schultheiss» est l'officier seigneurial chargé de la justice, correspondant au prévôt des pays de langue française. Son autorité dépasse le cadre du village: Bergholtz et Merxheim sont distants de 3,5 kilomètres, Ostheim et Munchhouse de 15 kilomètres, Hergheim et Eguisheim de 10 kilomètres. On peut se demander si nous n'avons pas là une liste de tous les «schultheiss» des possessions murbacoises situées en Haute-Alsace et en Ajoie.

Ainsi, outre les données qu'il apporte dans le domaine encore imparfaitement connu de l'alimentation au Moyen Age, ce coutumier permet de préciser sur quelques points l'histoire de la célèbre abbaye vosgienne et de poursuivre de la sorte une tâche dans laquelle les *Untersuchungen zur älteren Abtreihe des Reichsklosters Murbach* nous ont ouvert la voie.

[33] M. Barth, Aus dem liturgischen Leben der Abtei Murbach, dans Freiburger Diözesanarchiv, t. 73 (1953), p. 73.

[34] Cf. Barth, Handbuch..., col. 897.

[35] Barth, Aus dem liturgischen Leben der Abtei Murbach, p. 74.

[36] On trouvera quelques indications dans A. Schulte, op. cit., p. 80–91.