

1.01 Izvirni znanstveni članek

UDK 27-788-055.2:392.8(497.472)"17"

Prejeto: 29. 10. 2015

**Zdenka Bonin**

doc. dr., arhivska svetovalka, Pokrajinski arhiv Koper, Kapodistriassov trg 1, SI-6000 Koper
E-pošta: zdenka.bonin@gmail.com

Življenje in prehrana v koprskem samostanu sv. Klare ob koncu 18. stoletja

IZVLEČEK

Samostan sv. Klare v Kopru je bil ustanovljen leta 1301. Redovnice so temeljno skrb posvečale molitvi in kontemplaciji, ukvarjale pa so se tudi z vzgojo (predvsem plemiških deklet). Čeprav so duhovno živele odmaknjeno (klavzura), lahko na osnovi njihovih kupoprodajnih in zakupnih pogodb sklepamo tudi o njihovem živahnem gospodarskem delovanju. Ohranjena blagajniška knjiga za obdobje med letoma 1771 in 1798 pa priča o njihovi skrbi za raznovrstno prehrano v samostanu. Temeljila je na mesu in žitu, a so si jedilnik dopolnjevale tudi z jajci, sirom, raznovrstnimi stročnicami, zelenjavo ter svežim in suhim sadjem. Izdatki za nakup začimb, kave in čokolade kažejo na njihov izboren okus in skrbno pripravo hrane.

KLJUČNE BESEDE

Koper, samostan sv. Klare, prehrana, 18. stoletje

ABSTRACT

LIFE AND DIET IN THE ST. CLARE CONVENT IN KOPER AT THE END OF THE 18TH CENTURY

The St. Clare Convent in Koper was founded in 1301. The nuns dedicated themselves almost entirely to prayer and contemplation, and to some extent to education (especially of noble girls). Although they pursued a life of spiritual seclusion (claustration), their purchase contracts and lease agreements offer a glimpse at their vibrant economic activities. The preserved account book for the period 1771–1798, however, testifies to their concern for a varied diet in the convent. The diet was based on meat and grains, supplemented with eggs, cheese, different kinds of legumes, vegetables, as well as fresh and dry fruit. Expenditure on the purchase of spices, coffee, and chocolate reveals their exquisite taste and careful preparation of food.

KEY WORDS

Koper, St. Clare Convent, diet, 18th century

Uvod

Medtem ko je o prehrani redovnikov in redovnic v naših srednjeveških in novoveških samostanih malo znanega,¹ obstaja dokaj obširna literatura o prehrabnih navadah v italijanskih, francoskih, nemških, angleških in drugih evropskih srednjeveških samostanih. Med drugimi so o tem pisali Norman Foster,² Adam Birgit,³ Glauco Maria Cantarella,⁴ Massimo Montanari,⁵ Anna Segreti⁶ in Lavinia Parziale,⁷ ki se je posvetila prehrabnim navadam redovnic v milanskih ženskih samostanih konec 16. in v 17. stoletju.

Kljub strogim pravilom (npr. sv. Benedikta⁸ iz leta 534, ki je redovnikom, z izjemo slabotnim in

bolnikom, prepovedal uživanje mesa štirinožnih živali) je iz številne literature mogoče zaznati, da so bili samostanski stanovalci v primerjavi z drugim prebivalstvom (tudi iz višjih družbenih slojev) dobro prehranjeni. Srednjeveški samostani so bili skladišča najrazličnejših življenjskih potrebščin. Ker so k njim občasno zahajali vladarji (s svojim dvorom) in drugi pomembnejši, so ob teh priložnostih zanje prirejali razkošne sprejeme in pojedine z odličnimi jedmi⁹ (kar je nedvomno vplivalo na razvoj samostanske kuhinje), hkrati pa so bili samostani kraj številnih političnih informacij, pa tudi škandalov in intrig. Iz vizitacijskih zapisnikov je mogoče ugotoviti, da so redovniki stroga pravila o hrani in pitju stalno kršili. Vse tisto, kar Benedikt ni natančno zapisal, določil ali omenil v redovnem pravilu, je postalo predmet razprav in izgovor za iskanje neskončnih možnosti odmikov od vodil in opravičevanja za uživanje (naj se je to tikalo količine ali kakovosti vina, piva, mesa – svinjskega ali drugega, masti, kokoši, kruha, rib, hlač ali pokrival, britja in kopanja, bolezni ali zdravja). Kljub vsemu je Benediktovo pravilo ostalo do 12. stoletja osnovno vodilo zahodnoevropskega redovništva. Ker je Benedikt v pravilu odredil, da morajo redovniki vse goste, ki pridejo v samostan, sprejeti kot brate (zlasti brate v veri in romarje), so ob romarskih poteh nastajali novi samostani. V največjih romarski središčih so ob velikih praznikih lahko nahranili več tisoč ljudi.¹⁰

Čeprav je Pierre Abélard rohnal nad redovniki zaradi prehrane (pojavljalo se je namreč čedalje več praznikov, ki so jih izrabljali za uživanje mesa in pretirano pitje), je v pismu z nasveti o organizaciji samostanskega življenja, ki ga je okoli leta 1130 poslal Heloisi in njenim redovnicam iz Paracleta, opozoril, da lahko obvezni mesni post (ki ga je zavzeto označevalo tradicionalno meništvo)¹¹ še bolj spodbuja k požrešnosti. Med drugim je redovnicam priporočal bolj zmerno in preprosto hrano, ki pa lahko vključuje tudi meso (do trikrat na teden).¹² Nekoliko kasneje je

¹ Jože Mlinarič je med pregledom arhivskega fonda žičke kartuzije v Štajerskem deželnem arhivu v Gradcu našel jedilnike iz časa priorja Melhiorja Chatillona (1730–1749) za obdobje od 1. februarja 1737 do 1. novembra 1738. V sodelovanju z Borisom Kuharjem sta jih objavila v monografiji z naslovom *Samostanska kuhinja: prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. stoletja*, ki je leta 2002 izšla pri Kmečkem glasu.

² *Schlemmen hinter Klostermauern: Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst; Mit 111 Rezepten aus der Klosterküche*. Hamburg: Hofmann und Campe, 1980.

³ *Klösterliches Fasten*. Bindlach: Gondrom, 2006.

⁴ *I monaci di Cluny*. Torino: Einaudi, 2009.

⁵ Montanari je eden najpomembnejših italijanski poznavalcev zgodovine prehranjevanja. Izmed njegovih številnih del velja posebej izpostaviti deli *Alimentazione e Cultura nel Medioevo* (Roma-Bari: Laterza, 1988) in *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (Roma-Bari: Laterza, 1993); slednje je prevedeno tudi v slovenščino: *Lakota in izobilje. Zgodovina prehranjevanja v Evropi* (Ljubljana: Založba I/uf, 1998).

⁶ Avtorica je v članku z naslovom *L'alimentazione monastica nel territorio algherese tra Sette e Ottocento*, ki ga je objavila v reviji *Revista de l'Alguer* (dostopno na <http://revistes.iec.cat/index.php/RdA/article/viewFile/40068/39972>), predstavila prehrano v desetih sardinskih samostanih različnih redov (avguštinci, karmeličani, observanti, kapucini, *mercedari*, klarise) v krajih Alghero, Ozieri, Padria in Pozzomaggiore v 18. in 19. stoletju.

⁷ »Per il vivere di una monaca«. *I costumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento* (dostopno na <http://dev.dsmc.uniroma1.it/dprs/sites/default/files/parziale.pdf>).

⁸ Benedikt (Norcia, okoli 480 – Montecassino, okoli 547), ki je okoli leta 529 ustanovil samostan Monte Cassino, je s t. i. Benediktovim pravilom uredil vse odnose znotraj samostanskega življenja in prisegal na strogo disciplino. Od redovnikov je zahteval, da podredijo svoje življenje zahtevam pravila. Obvladati morajo svoje telo in ne smejo podleči čutnim željam, vzljubiti morajo post, ne smejo biti pijanci in lenuhi, ne smejo se prepustiti spanju, ne smejo biti požrešni, umakniti se morajo od vsakodnevnega dogajanja, se bati pekla, umikati se morajo grdim, neprimernim in odvečnim pogovorom, izogibati se pogovorom o nepomembnih stvareh in tistih, ki vzpodbujajo smeh, ne smejo se glasno smejati, vse pretekle grehe morajo priznati in se izogibati novim, ne smejo zadovoljevati telesnih pohot, izogibati se morajo preprirom, ljubiti morajo čistost in nedolžnost in ne ugovarjati. Odredil je število dnevni obrokov in število posameznih jedi. Za glavni dnevni obrok sta bili dovolj dve kuhani jedi, v primeru, da sta bila na jedilniku sadje ali sveža zelenjava, pa so lahko dodali še tretjo jed. Dnevno jim je pripadal še funt (0,453 kg) kruha in do četrta litra vina (Foster, Jelo iza samostanskih zidina, str. 13–21).

⁹ Leta 1309 so v samostanu sv. Avgušтина v Canterburyju ob kraljevem obisku postregli 6000 gostov. Iz samostanske kronike je mogoče razbrati, da so za goste opatove mize (za en obrok) pripravili 36 volov, 100 odraslih prašičev, po 200 odojkov in ovac, 1000 gosk, 973 kopunov ter 24 labodov. Omenjenih je še 600 zajcev, 16 velikih in dolgih desk, naloženih s pečenimi merjasci, 4000 jajc, različna drobna divjačina (v večjih količinah), začimbe, mandlji in druge sladkarije. Gostje so popili 11.000 litrov vina in 15.000 litrov piva. Na osebo naj bi porabili okoli 5 kg mesa in 5 litrov alkoholnih pijač. Srednje velik samostan (npr. Sankt Gallen) je že brez kraljevskih ali podobnih visokih obiskov prehranjeval okoli 80–100 redovnikov, 200 osebnih strežnikov in okoli 1000 različnih delavcev oz. t. i. služinčadi. Oboji so imeli obroke dvakrat na dan z le dvema ali tremi jedmi manj kot redovniki, ob hrani pa so povprečno na osebo popili še 5 litrov piva. Seveda so obstajali tudi skromnejši samostani, pa tudi taki, ki so za kuhinjo porabili tudi desetkrat več (Foster, Jelo, str. 37–39).

¹⁰ Prav tam, str. 22–31.

¹¹ Redovniki so meso nadomeščali z ribami, ki pa so bile od mesa manj nasitne.

¹² Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 66–67. Primerjaj tudi Fo-

papež Benedikt XII. (pontifikat 1335–1342) tudi redovnikom moških samostanov dopustil enako število mesnih obrokov.¹³

Tako kot drugi bogati prebivalci so tudi redovniki praviloma jedli povsem sveže meso (npr. še isti dan ubito divjačino, sveže pa je bilo tudi na tržnicah kupljeno meso, saj so običajno živino klali vsak dan) in ribe (npr. jegulje in piškurje so običajno še žive nosili k prodajalcem rib).

Začimbe, ki so jih v Evropi pogosteje uporabljali od konca 11. stoletja dalje,¹⁴ pa so kuharji kljub zmotnemu prepričanju, da so z njimi bodisi konzervirali¹⁵ hrano ali pa ji izboljševali oz. prekrili okus (npr. mesu, ker naj bi bilo staro), uporabljali šele po končanem kuhanju. Začimbe so srednjeveški kuharji uporabljali v različne namene, in redovniki niso bili nikakršna izjema. Clunyjski menihi so npr. pili dišavna vina, v njihovi ambulanti pa ni smelo manjkati popra, cimeta, ingverja in drugih zdravilnih korenov (začimb).¹⁶

V Evropi se je med 11. in 13. stoletjem močno razširilo pridelovanje pšenice (iz nje so pekli bel kruh), ki je začela jemati prostor drugorazrednim žitom. Ker so zemljiški posestniki od kmetov zahtevali plačilo dajatev v pšenici (del so jo porabili zase, del pa prodali na trgu), je prehrana kmetov temeljila na drugorazrednih žitih (proso, rž, ječmen, sirek), stročnicah (bob) in kostanju, torej na črnem kruhu, močniku, juhah in ponekod tudi zelenjavi.¹⁷

Ker se je v zadnjih desetletjih 13. in na začetku 14. stoletja ponovno začelo pojavljati pomanjkanje hrane in s tem lakota, so se sredi stoletja začele širiti številne nalezljive bolezni (zaradi epidemij kuge je na nekaterih območjih pomrlo tudi več kot tretjina prebivalcev¹⁸). Medtem ko naj bi se v drugi polovici 14. stoletja poraba mesa povečala tudi med nižjimi sloji prebivalstva, pa se je zastoj pridelave žit, ki je bil opazen že v zadnjih desetletjih 13. stoletja, po demografskem zlomu le še stopnjeval. Na območju evropskega

sredogorja in visokogorja se je razširila živinoreja, ki je vzpodbudila živahno trgovino z živino oz. z mesom. V nemških deželah naj bi v 15. stoletju ljudje v povprečju porabili letno 100 kg mesa na osebo, kar naj bi ob upoštevanju postnih dni znašalo od 0,45 do 0,5 kg na dan. Podobna poraba naj bi bila značilna tudi za Poljsko, Švico, Anglijo in Skandinavijo. Kljub manjši porabi mesa v sredozemskem območju pa ga je v virih iz 14. in 16. stoletja mogoče zaslediti tudi tam precejšnje količine, čeprav je potrebno opozoriti, da je natančen izračun zaradi neupoštevanja domače prireje (npr. prašiči, ovce, perutnina) nemogoče narediti.¹⁹ Veljalo je prepričanje, da je hrana toliko bolj okusna, kolikor bolj se steza proti nebu. Zelenjava, čebulnice in korenji (npr. por, čebula, repa) pa tudi kostanj, ki ga je bilo v izobilju, so bili primernejši za nižje sloje prebivalstva (kmete), sadje (zlasti tisto visoko v drevesnih krošnjah) in ptice pa so veljali za najodličnejšo hrano vredno najvišjih slojev družbe.²⁰ Kljub spoznanju novih živil po odkritju Amerike so se Evropejci vsaj še dve ali tri stoletja izogibali uvajanju novih kultur (koruza, krompir). K uvajanju staj jih prisilila šele pomanjkanje in huda lakota. V Lombardiji se je razmeroma zgodaj razširilo gojenje riža (konec 15. stoletja),²¹ ajda, ki so jo na zahodu poznali že dve stoletji, pa se je šele v 16. stoletju močneje razširila na območje Nizozemske, Belgije, nato pa v Nemčijo, Francijo in severno Italijo. Koruzo, ki jo je Kolumb spoznal že na prvem potovanju in jo v Evropo prinesel leta 1493, so najprej začeli pridelovati na Iberskem polotoku. Od tam se je razširila v južno Francijo in v severno Italijo, kasneje pa še v Panonijo in na Balkanski polotok. Kljub začetnim uspehom pa je širjenje koruze kasneje zastalo. Podoben zastoj so doživeli tudi riž in ajda (ponoven vzpon je mogoče zaslediti šele od 18. stoletja dalje) ter krompir. Španci, ki so na krompir naleteli v Peruju že leta 1539, so ga že zgodaj začeli uporabljati v prehrani (leta 1573 je npr. omenjen na nakupovalnem seznamu bolnišnice *La Sangre* v Seville). Čeprav je bilo proti koncu stoletja mogoče najti pričevanja o njem tudi v Nemčiji in okoli leta 1588 v Angliji (tja ga je iz Amerike zanesel sir Walter Raleigh), pa je bilo do njegove razširitve po evropskem prostoru potrebno počakati

ster, *Jelo*, str. 21. Abelard je zapisal, da naj bi redovnice jedle meso ob nedeljah, torkih in četrkih, v brezmesnih dneh pa naj bi pripravili dve drugi jedi, ki jima lahko dodajo ribe. Za pripravo jedi naj ne bi uporabljale dragih in redkih začimb, temveč le tiste, ki so značilne za domače območje. Sadje je dovoljeno samo za večerjo, zelišča in korene pa lahko uporabljajo le v zdravilne namene. Ob petkih in v času štiridesednevnega posta jedi ne smejo zabeliti z mastjo. Od jesenskega enakonočja do velike noči naj bi jedle le enkrat na dan (Abelard, *L'origine*, str. 218–220).

¹³ Foster, *Jelo*, str. 62.

¹⁴ Z začimbami, ki so jih sicer poznali že v stoletjih pred letom 1000, so Evropejci pogosteje prihajali v stik po križarskih osvajalskih pohodih. Z njihovim trgovanjem so najbolj bogateli beneški trgovci, ki so dolgo obvladovali trgovino z začimbami.

¹⁵ Za podaljševanje obstojnosti mesa in rib so poznali druge načine, in sicer: soljenje, sušenje in prekajevanje.

¹⁶ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 83–86. V srednjeveških samostanih začimb niso uporabljali le za pripravo jedi, temveč tudi za pripravo zahtevnih zdravil in za popravljanje arome vina ter piva (Foster, *Jelo*, str. 113–114).

¹⁷ Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 71–72.

¹⁸ Prav tam, str. 98.

¹⁹ V gospodinjstvu arleškega škofa so v letih 1430 in 1442 porabili 66–67 kg mesa na prebivalca, v Carpentrasu pa v letih 1472–1473 26 kg. Prebivalci sicilijanskih mest naj bi ga sredi 15. stoletja pojedli okoli 20 kg na osebo, v Toursu pa naj bi poraba ob koncu stoletja nihala od 20 do 40 kg na osebo. Provansalski kmetje naj bi meso jedli dvakrat na teden, ddnarji v Languedocu pa naj bi ga pojedli okoli 40 kg. Ddnarji, ki so v istem obdobju delali v sicilijanskih vinogradih, naj bi tedensko dobivali vsaj 0,8 kg mesa (pa tudi do dvakrat toliko), drugi delavci pa naj bi ga jedli trikrat na teden. Alzaški kmetje so leta 1429 v zameno za tlako dobivali po dva kosa govedine in pečenke, merico vina in kruh v vrednosti 2 pfenigov (Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 102–103).

²⁰ Prav tam, str. 119–121.

²¹ Prav tam, str. 134.

do 18. stoletja.²² Evropa se je relativno zgodaj srečala tudi s kavo²³ in čokolado. Ta se je najprej uveljavila v Španiji in Italiji, a je sprva ostala omejena le na višje družbene in zlasti cerkvene elite.

Pomembne podatke o prehrani redovnic prinaša raziskava Lavinie Parziale. Iz ceditve, ohranjene v milanskem škofijskem arhivu, ki se nanaša na ženske samostane iz konca 16. stoletja (obdobje škofov Carla Borromea /1564–1584/ in Federica Borromea /1595–1631/), je ugotovila, da sta bila kruh in vino osnovni živili redovnic. Od 101 lire, ki naj bi letno zadoščale za prehrano ene redovnice, naj bi 42 lir porabili za nakup žita (14 starov) in 49 lir za vino (3,5 brente). Ostalo so porabili za meso (7 unč²⁴ oz. okoli 0,28 kg na dan), ki so ga jedle štirikrat na teden, za ribe, ki naj bi jih jedle ob sredah, petkih in sobotah (po 2,5 unče oz. 0,1 kg na dan), za nedoločeno predjed ali poobedek, za mineštro (zjutraj), za 2 jajci na dan ter za olje, maslo, sol in kis. Za celotno vzdrževanje posamezne redovnice naj bi letno porabili 256 lir. Med stroške so bili poleg hrane všteti še stroški za pranje oblačil, za nakup oblek, perila in čevljev, za plačilo zdravnika ter nakup zdravil. Od celotne vsote so za prehrano redovnic skupno porabili 39 % denarja, od tega pa je na kruh in vino odpadlo kar 90 %. Čeprav vsi samostani niso imeli enakih gospodarskih možnosti in so revnejši imeli na razpolago manj sredstev za prehrano, naj bi redovnice (z izjemo v najrevnejših samostanih) dnevno zaužile raznovrstno hrano, njena kalorična vrednost pa naj bi preseгла 2000 kalorij na dan.²⁵

Z gotovostjo je mogoče trditi, da samostani že od srednjega veka dalje niso bili le politična, kulturna in gospodarska središča, temveč so bili tudi nosilci razvoja kulinarike. Iz samostanov naj bi izvirale številne jedi, zlasti pa potica, kar nekaj znamenitih likerjev (*chartreuse*,²⁶ *benedictin*²⁷), penече vino (znameniti

šampanjec²⁸), preste in štruklji, v ženskih samostanih pa so pekli izvrstne sladice.²⁹ Še v 18. stoletju so mnogi samostani v Evropi porabili veliko denarja za hrano in pijačo, za svoje goste pa so (enako kot v srednjem veku) prirejali imenitne pojedine. Tako so npr. v samostanu Melk ob Donavi v času enodnevnega obiska cesarice Marije Terezije samo za hrano porabili 2405 goldinarjev (v sosednjem Linzu je bilo mogoče za 707 goldinarjev kupiti hišo oz. za ta denar bi dobili 17 glav goveje živine).³⁰

Oris zgodovine koprškega samostana sv. Klare

Točnega datuma nastanka in imena ustanovitelja samostana sv. Klare žal ne poznamo. Ker je koprski škof Pietro Manolesso z listino, izdano 4. novembra leta 1301, vključil redovnice, t. i. sestre koprške celice, ki so imele svoj samostan v Koprju,³¹ v red sv. Klare, se v literaturi kot leto ustanovitve samostana omenja leto 1301. Škof Manolesso se je odrekel jurisdikciji nad njihovim samostanom ter jim dal vse duhovne in posvetne pravice nad samostanom in samostanskim premoženjem. Čeprav so bile koprške klarise več kot 250 let podrejene minoritskemu provincialnemu ministru (do leta 1338 so bile npr. vključene v redovno provinco Dalmacijo), so se zaradi številnih težav leta 1511 odločile, da se ponovno podredijo koprskemu škofu (dokončno leta 1574).³² Leta 1580 je bilo v samostanu 40 redovnic, od tega dve konversi in opatinja. Živele so od prihodkov nepremičnin, delno pa od svojega dela in miloščine. Samostan je imel 300 dukatov³³ letnega prihodka. Redovnice so

Bernardo Vincelli iz samostana *Fecbamp* v Normandiji (Kuhar in Mlinarič, *Samostanska kuhinja*, str. 18; primerjaj tudi Foster, *Jelo*, str. 121).

²⁸ Prvič naj bi ga leta 1668 za opata benediktinskega samostana v Hautvillersu pripravil samostanski (slepi) kletar Pierre Pérignon (tudi dom Pérignon) (Kuhar in Mlinarič, *Samostanska kuhinja*, str. 18).

²⁹ Prav tam, str. 17–18.

³⁰ Prav tam, str. 16; Foster, *Jelo*, str. 161.

³¹ Po poročanju škofa Paola Naldinija iz leta 1700 naj bi bile redovnice *tretjerednice* enega od obstoječih redov v mestu, bodisi sv. Dominika ali sv. Frančiška.

³² Naldini, *Cerkveni krajepis*, str. 164–165.

³³ V Koprju so kot denarne enote, tako kot v ostalih delih Beneške republike, uporabljali: dukate, libre, solde in denariče. Razmerje je bilo 1 libra = 20 soldov = 240 denaričev. Libra in sold sta bila samo računski enoti. Ločili so dve vrsti liber: *libra denariorum parvorum* (osnova ji je bil *denarius parvorum*, mali denar; bakren denar z malo srebra) in *libra denariorum grossorum* (osnova je bil *denarius grossus*, groš; denar iz kvalitetnega srebra). Kot dejanski denar so uporabljali le mali denar in groš. Vrednost malega denarja in solda kot računске enote proti grošu je bila odvisna od količine srebra. Praviloma se je količina srebra zmanjševala, zato je vrednost malega denarja in solda padala. Leta 1328 je bilo vzpostavljeno razmerje 1 dukat = 24 grošev. Odnos dukata proti libri malih denarjev se je menjal. Sredi 15. stoletja je vrednost dukata znašala 6 liber, konec 15. stoletja pa se je ustalila na 6 liber in 4 solde (Primerjaj Benussi, *Ragguaglio*, str. 226–236; Stanisci, *Appunti*, str. 114–117).

²² V prvih letih 16. stoletja so koruzo poznali v Kastiliji, Andaluziji in Kataloniji, okoli leta 1520 pa tudi na Portugalskem. V zahodni Beneciji so jo začeli pridelovati v tridesetih letih 16. stoletja (prav tam, str. 136–138).

²³ Na pobudo beneških trgovcev so jo v Evropo začeli uvažati v drugi polovici 16. stoletja. Nizozemci so jo začeli saditi na Javi, Francozi na Antilih, Španci in Portugalci pa v kolonijah srednje in južne Amerike. Na pariški trg naj bi kava prvič prišla leta 1643, in od šestdesetih let 17. stoletja dalje so se začeli v mestu pojavljati prvi lokali za prodajo in pokušino kave. Moda pitja kave se je hitro razširila v Nemčijo, Italijo, Španijo, na Portugalsko in v Anglijo, kjer pa so jo domačini kmalu nadomestili s čajem (prav tam, str. 162–163).

²⁴ 1 unča = 3,975 dag (Darovec, *Davki*, str. 87).

²⁵ Parziale, »Per il vivere ...«, str. 261–263.

²⁶ Digestivni liker, ki so ga v 16. stoletju začeli izdelovati v kartuziji Grande Chartreux v Franciji in je še sedaj pomembna sestavina koktajlov. Sestavljen naj bi bil iz 30 ali celo 130 različnih zelišč (Kuhar in Mlinarič, *Samostanska kuhinja*, str. 17–18). Še vedno ga pripravljajo dve vrsti, in sicer močnejšega (55 % alkohola), zelene barve, ki je predviden za moške, ter slajšega in blažjega, rumene barve (vsebuje 43 % alkohola), za ženske. Recept, ki naj bi bil še vedno skrivnost, vsebuje 130 različnih začimb in zelišč (Foster, *Jelo*, str. 120–121).

²⁷ Znameniti liker naj bi okoli leta 1510 izdelal benediktinec



Del nekdanjega samostanskega kompleksa, v katerem je sedaj Pokrajinski arhiv Koper (foto: Zdenka Bonin, 2015).

spale v skupnem prostoru v ločenih posteljah.³⁴ Agostino Valier je zaradi izboljšanja duhovnega življenja redovnic naročil, naj po vzoru veronskega samostana na okna govorilnic v klavzuri namestijo železne mreže.³⁵ Podobne zahteve o namestitvi najrazličnejših železnih pregrad v klavzurnem delu samostana in drugod je mogoče zaslediti tudi pri kasnejših vizitatorjih. Cerkev in samostansko poslopje so večkrat obnavljali.³⁶

Čeprav niso bila najdena pravila (konstitucije) samostana, je glede na samostansko imetje mogoče sklepati, da so redovnice živele po *Vodilu* papeža Urbana IV. (od tod ime urbanke), ki je leta 1263 izdal dopolnjeno in popravljen *Inocentovo Vodilo*. V samostan so vstopala predvsem dekleta iz premožnejših koprskih družin in okolice. Predstojnica samostana je bila opatinja (voljena za dobo treh let), njena namestnica pa vikarka. Klarise, ki so se delile na korne sestre s slovesno zaobljubo in konverse, sestre laikinje brez zaobljube, so se ukvarjale tudi z vzgojo (predvsem plemiških deklet). Starši so samostanu za vzdrževanje gojenk letno plačevali po 40 dukatov (oz. 248 lir).³⁷ Bile naj bi ločene od kornih sester in novink³⁸

(za gojenke je bil v samostanu poseben prostor), starši pa so morali šolnino plačevati vnaprej za naslednji semester. O njihovem vstopu v samostan (klavzuro) je odločal celoten kapitelj. Tako kot redovnice bi morale upoštevati pravila klavzure in govorilnice, oblečene pa naj bi bile v volnene obleke³⁹ črne, temne ali bele barve. Zdi se, da je bilo vnaprej dogovorjeno, koliko let bo gojenka ostala v samostanu (največ do njenega 25. leta starosti).

Življenje v samostanu je bilo organizirano po vnaprej določenih pravilih. Stiki z zunanjim svetom so bili omejeni. Redovnicam in gojenkam je bilo le po pridobitvi posebnega dovoljenja dovoljeno v posebni govorilnici (*parlatorio*) ob prisotnosti vsaj ene poslušalke (*ascoltatrice*) ali od nje določene druge redovnice govoriti z znanci. Zunanjim obiskovalcem ni bil dovoljen vstop v klavzuro, vendar so posamezniki v izjemnih primerih in po pridobitvi posebnega dovoljenja lahko vstopili tudi tja (npr. kirurgi za puščanje krvi ali izdiranje zob, zidarji za popravila sten, pečarji za popravilo peči).

Dekleta so ob vstopu v samostan prinašala doto (tako premično kot nepremično premoženje); sprva je bila njena povprečna vrednost med 50 in 200 dukati, pozneje 400 in več (do 1000 dukatov). V dodatnih pogodbah so omenjene hiše, skladišča, včasih cele kmetije, vinogradi, oljčni nasadi, travniki, polja ali vrtovi, solni kavedini in drugo. V večini primerov so doto predstavljali dohodki od zakupov posameznih stavb ali posesti, redko pa je bila dota izplačana takoj, v denarju.

16. avgusta 1777 je bilo v samostanu klaris 39 stanovalk, in sicer 23 kornih sester, 8 konvers, 7 gojenk in ena, ki je bila na preizkušnji za konverso.⁴⁰

Samostan je deloval do leta 1806. Ob razpustitvi je imel 12.600 milanskih lir letnega dohodka.⁴¹ Od nepremičnega premoženja so klarise imele v lasti 17 hiš in 5 skladišč v Kopru, na celotnem teritoriju pa

nastaniti v sobo redovnice (niti če je njena sorodnica), temveč v najbližjo sobo v delu, kjer so gojenke, in ta soba naj bo vedno namenjena za bolnice. Gojenke se ne smejo potepati po samostanu, temveč se morajo, zlasti po večerji, umakniti v del, namenjen njihovi vzgoji (ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, škof Antonio Maria Borromeo 1717–1720).

³⁴ Lavrič, *Vizitacijsko poročilo*, str. 46–47.
³⁵ S sklepom so se strinjali tudi najvišji predstavniki mestnih oblasti in koprski škof. Nekaj nasprotovanj je bilo le med redovnicami, saj so to štele kot nekakšno kazen (prav tam, str. 56–58).
³⁶ Cerkev naj bi po opisu iz leta 1700 od prvotne stavbe ohranila le glavne stene, glavno kapelo s pozlačenim glavnim oltarjem ter kor nad glavnim vhodom, samostansko poslopje pa naj bi šele po obnovitvi leta 1682 (ko so ga povečali, ga odprli v lože, uredili dormitorije in celice) postalo bolj funkcionalno (Naldini, *Cerkveni krajepis*, str. 166–167).
³⁷ SI PAK KP 6, a. e. 1357, str. 200.
³⁸ Tako je škof Antonio Maria Borromeo npr. leta 1717 ob vizitaciji samostana klaris zapisal, da morajo biti gojenke na javnih prostorih, na koru, v jedilnici in drugod ločene od redovnic in vedno pod nadzorom njihove učiteljice. Oblečene morajo biti preprosto in vzgajane v krščanskem duhu. V njihovi prisotnosti je prepovedano govoriti o redovnicah in o samostanu. V primeru gojenkine bolezni bolnice ne smejo

³⁹ Leta 1736 je bilo naročeno, naj bodo gojenke oblečene v volneno obleko brez kakršnih zlatih ali srebrnih okraskov. K obhajilu lahko pridejo le v črni obleki, namesto črnega pleata (*ceudale*, tudi *zendale*) pa bi lahko kot simbol nedolžnosti imele bel pajčolan. Izogibajo naj se oblekam z naborki okoli vratu in rokavov (ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, dopis kancelarja Francesca Venierja, 22. 11. 1736). Kljub odloku se je vikarka Maria Aloisia Neuhaus leta 1777 škofu pritožila čez gojenke, češ da se povsem ne držijo reda in da jim opatinja dovolj nositi celo svilo, kar je v nasprotju z redovnimi pravili. Podobnega mnenja je bila tudi Maria Regina Verzi, sicer učiteljica novink. Gojenke naj bi bile neurejene (*disordinate*) in naj ne bi živele po redovnih pravilih; velikokrat krožijo po samostanu in se ne oblačijo, kot bi bilo potrebno (ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, 16. 8. 1777).

⁴⁰ ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, 16. 8. 1777.

⁴¹ SI PAK KP 6, a. e. 1469.

In cucina		
4. Quattro Stagnade di differenti grandezze	" " " " " "	40
Una Calderone di rame	" " " " " "	10
Due Conche simili	" " " " " "	16
Ferramenta da cucina e Focolaro	" " " " " "	8
Quattordici Scudelle di Stagno	" " " " " "	23
Vent'otto piatti di Stagno	" " " " " "	24
Due piccioli Secchi di Rame	" " " " " "	5
Quattro panaroli	" " " " " "	3

Seznam s cenitvijo kuhinjskih posod samostana sv. Klare leta 1806 (SI PAK KP 6, a. e. 1469).

še 11 njiv in 5 travnikov, ki so jih dajale v najem, ter 6 njiv, ki so jih obdelovali koloni. Ob popisu samostanskega poslopja so bile v prtiličju zakristija in govorilnica, shramba, žitnica, dve kleti, pralnica, na notranjem dvorišču pa dve trti in vodnjak s pitno vodo. V prvem nadstropju je bilo pet dormitorijev, 33 sob in prostor, imenovan kapitelj, ter kor. Samostanske prihodke so sestavljali dohodki od različnih nepremičnin. Letno je samostan prejemal dohodke od 358 zakupov hiš in njiv (od tega jih je bilo 225 v Kopru, 102 v zaledju, 5 v Izoli, 17 v Piranu, 3 v Buzetu, 4 v Miljah in 1 v Umagu), 8 pravd, 80 solnih kavedinov, kjer so pridobivali sol, in 32 kavedinov, na katerih niso delali, ter enega mlina. Letni prihodki od teh nepremičnin so znašali 12.026,6 lir.⁴² Zapriseženi cenilci so popisali tudi celoten samostanski inventar (vključno s cerkvijo sv. Klare) in ga ocenili na 12.282 milanskih lir. Ob razpustitvi samostana je bilo v njem 18 redovnic (štirinajst kornih sester in štiri konverse, ki so jih preselili v koprski samostan sv. Blaža), dve služkinji in dve vratarki ter en strežnik. Dota, ki so jo korne sestre prinesle v samostan, je znašala 42.626 lir. Poleg druge opreme, ki so jo po zaprtju samostana prenesli v samostan sv. Blaža, so bili na seznamu tudi sodi za vino, kamnite posode (*pile*) za olje in različne kuhinjske posode. Med njimi so navedene štiri posode različnih velikosti za kuhanje (*stagnade*), velik bakren kotel (*calderone*), dve manjši bakreni posodi (*conche*), 14 skodelic in 28 krožnikov iz kositra, dva manjša bakrena vrča in štiri deske (*panaroli*) za prenos kruha v peč.⁴³

Analiza stroškov, ki jih je samostan klaris imel za nakup hrane v letih 1771–1798

V ohranjeni blagajniški knjigi, ki so jo vodile izvoljene blagajničarke,⁴⁴ so za vsak mesec vpisani vsi stroški, ki jih je imel samostan za svoje delovanje. V knjigi so ločeno vodeni prihodki in odhodki, na spodnjem delu lista pa je za vsak mesec prikazano stanje (saldo) blagajne. Natančen obračun s seznamom ostalih živil in opravljenih del v cerkvi, samostanu ali na drugih samostanskih nepremičninah, s popisi cerkvene opreme, seznamom občasnih miloščin, ki so jih darovale redovnice, prihodki od soli in podobno ter s stanjem blagajne, je bil narejen na vsaka tri leta ob menjavi opatinje. Samostanske prihodke so sestavljali prilivi od livelov, pravd, najemnin hiš in mlina, od soli, miloščin (npr. ob izpostavitvi relikvije sv. Trna) in drugih darov samostanu, poplačil redovniških dot in vplačil staršev za gojenke, ki so prebivale v samostanu. Poleg občasnih stroškov (npr. za vzdrževanje in popravilo samostanskega poslopja in cerkve, delo na solinah, nakup drv in druge kurjave, nakup voska in olja za cerkev, za plačilo pridigarjev v času štiridesetdnevnega češčenja in maš za pokojne redovnice, za nakup oblek in obutve za konverse, ureditev sob za gojenke, posojanje denarja, vlaganje denarja v *Monte di Pietà*⁴⁵ in podobno) so zabeleženi tudi izdatki za nakup živil za prehrano stanovalk. Običajno je zapisan le izdatek (v lirah in soldih), redkeje pa tudi količina nakupljenih stvari (v funtih, librah ali unčah).

⁴² SI PAK KP 6, a. e. 1368.

⁴³ SI PAK KP 6, a. e. 1469.

⁴⁴ Ob menjavi opatinje so na tri leta volili tudi blagajničarko (*cassiera*). Iz zapisov v knjigi je mogoče sklepati, da so vodili še poseben zvezek s seznamom vseh stroškov (*Le Sopradette spese del Quotidiano Vito et altro si vedono distinte nel Giornale della Madre Spenditrice*), ki pa med arhivskim gradivom ni bil najden (SI PAK KP 6, a. e. 1363, str. 243).

⁴⁵ Javna zastavjalnica, hranilnica in posojilnica.

Tabela 1: Stroški (v lirah), ki jih je koprski samostan sv. Klare imel za nakup hrane od marca 1771 do avgusta 1798 (SI PAK KP 6, a. e. 1363).

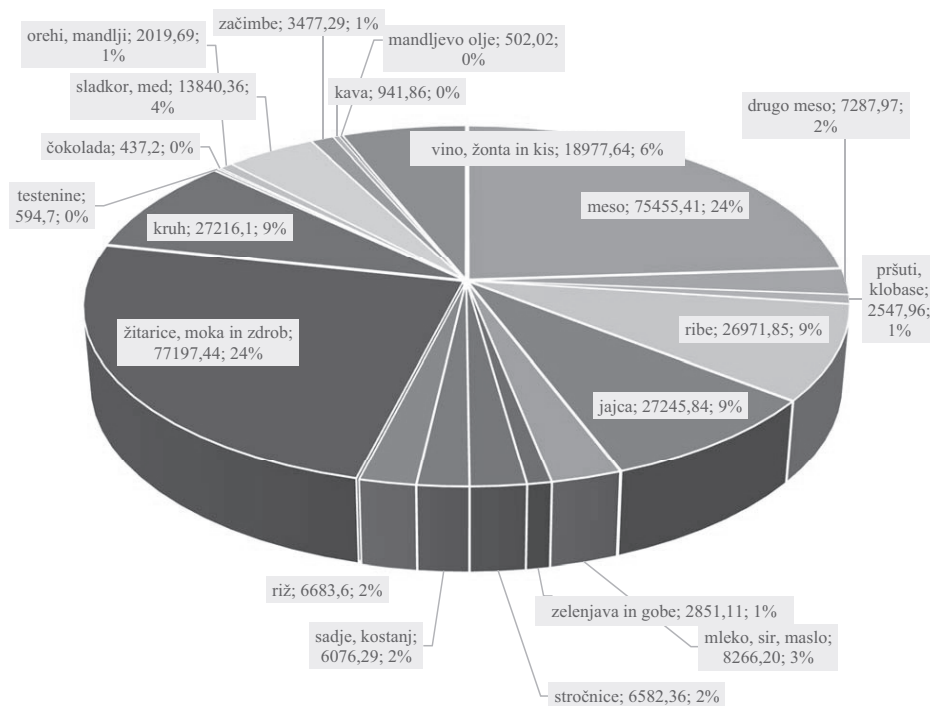
Leto	Meso ⁴⁷	Drugo meso	Pršuti, klobase	Ribe	Jajca	Mleko, sir, maslo	Zelenjava in gobe	Stročnice	Sadje, kostanj	Riž
1771	1844,00	52,35	16,05	751,90	545,25	375,00	107,10	118,75	147,35	80,00
1772	2043,70	81,40	50,70	1051,30	815,40	115,20	109,75	55,50	204,15	185,85
1773	1966,15	100,45	39,50	892,25	899,10	333,25	124,05	114,80	178,25	243,35
1774	2125,90	98,25	14,60	1038,05	782,70	294,85	68,15	22,30	201,95	207,40
1775	2052,75	203,35	12,85	988,20	688,20	412,05	112,05	159,25	226,50	391,35
1776	2144,56	165,75	34,45	1017,20	834,85	286,35	41,96	156,15	216,80	50,00
1777	2305,65	95,80	49,05	1046,05	1137,10	293,00	62,05	145,50	138,35	100,00
1778	2441,30	92,19	92,70	1069,25	1245,95	202,85	73,70	338,95	212,15	293,50
1779	2447,95	189,98	24,88	1109,25	940,05	267,45	95,15	78,60	249,70	236,45
1780	2606,65	74,30	48,55	923,00	1252,90	241,20	89,55	125,40	173,15	84,40
1781	2881,40	124,30	32,10	990,70	1122,70	390,60	133,90	99,50	470,35	412,50
1782	2571,00	354,10	62,60	1126,70	1063,04	242,85	92,70	217,45	110,75	245,50
1783	3040,25	229,90	153,90	1208,90	1065,30	196,85	80,80	235,05	181,05	170,50
1784	3080,10	255,90	36,68	1152,90	1159,35	156,50	610,70	230,70	193,34	430,25
1785	2723,35	245,25	60,05	1070,30	1034,75	248,55	115,50	303,55	145,70	164,00
1786	2496,70	228,15	85,40	1122,85	1182,20	414,80	76,70	128,15	152,90	
1787	2544,85	350,95	81,20	1481,70	1051,45	170,90	103,50	265,30	186,00	528,00
1788	2600,70	257,30	303,65	1022,85	1062,00	400,50	94,85	422,00	242,80	270,90
1789	2587,00	315,10	68,40	924,85	897,85	272,60	102,60	566,95	209,25	200,50
1790	2781,85	290,70	56,80	777,55	892,30	372,65	82,10	305,00	196,95	81,00
1791	2866,70	587,65	155,45	714,30	815,95	284,90	83,45	260,30	224,85	237,50
1792	3701,20	447,25	124,80	848,40	909,90	532,80	92,80	237,60	194,15	313,00
1793	3961,00	581,10	281,10	940,00	1153,05	216,15	67,10	297,85	333,90	425,40
1794	3477,35	584,70	86,25	893,25	1041,95	325,75	77,20	318,50	397,15	367,10
1795	3557,40	397,85	173,65	800,25	1100,55	299,95	71,80	403,70	297,00	98,80
1796	3750,80	392,10	227,60	859,05	1158,70	538,85	11,60	437,81	266,50	629,20
1797	2894,85	284,75	54,90	750,65	814,95	314,50	50,10	375,30	181,45	139,65
1798	1960,30	207,10	120,10	400,20	578,35	65,30	20,20	142,45	143,85	97,50
Skupaj	75455,41	7287,97	2547,96	26971,85	27245,84	8266,20	2851,11	6582,36	6076,29	6683,60
%	23,94	2,31	0,81	8,56	8,65	2,62	0,90	2,09	1,93	2,12

Leto	Žitarice, moka in zdrob	Kruh	Teste-nine	Čokola-da	Orehi, mandlji	Sladkor, med	Začimbe, dišavnice in sol	Kava	Mandljevo olje	Vino, žonta in kis	Skupaj
1771	1145,10	11,10	14,50		38,40	342,45	88,95		27,80	768,65	6474,70
1772	5062,10	102,70	30,65	5,00	33,90	204,00	148,30	41,00	9,85	984,10	11334,55
1773	4900,20	358,95	3,15	13,80	70,75	297,15	85,80	28,65	12,94	735,45	11397,99
1774	4658,50	612,05	129,90	12,30	91,15	356,06	77,05	24,00	9,80	516,05	11341,01
1775	4976,00	345,05	86,10		31,00	334,35	110,85	30,40	6,65	674,90	11861,85
1776	2898,10	70,70		34,70	42,50	305,80	145,35		40,65	595,70	9081,57
1777	2583,10	82,45	8,00	10,40	58,45	335,75	54,60	68,95	15,95	759,65	9349,85
1778	3069,00	86,85		28,90	24,70	335,35	78,90	40,00	18,15	1171,20	10915,59
1779	665,65	90,70	40,35		29,00	194,25	141,15	14,40	25,45	1404,15	8244,56
1780	2043,95	284,20	18,00	12,60	164,65	799,75	71,45	177,45	8,70	299,60	9499,45
1781	4778,70	200,45	25,00	8,50	86,30	592,80	177,90	45,60	9,10	276,95	12859,35
1782	3009,60	185,70		32,80	63,50	796,00	60,30	54,80	7,40	769,25	11066,04
1783	1482,10	160,30	23,00	13,50	128,00	13,55	6,95	53,10	11,80	1736,70	10191,50
1784	2633,10	103,55	3,05	43,50	31,40	662,75	873,44	32,30	14,45	326,14	12030,10
1785	5253,50	194,75	18,00	21,25	41,80	294,15	35,15	46,80	20,80	415,00	12452,20
1786	4985,25	189,45	100,20	11,00	51,10	283,20	78,45	31,90	25,80	90,30	11734,50

⁴⁶ Verjetno goveje meso.

1787	1802,00	316,35		30,00	55,50	650,15	41,15	17,85	34,81	1178,00	10889,66
1788	734,80	1023,85	46,80	22,50	155,05	152,50	76,60	24,00	35,70	1516,05	10465,40
1789	2898,00	2815,05		34,70	63,40	777,20	165,25	28,00	16,50	439,80	13383,00
1790	513,60	3056,30		28,00	86,75	1022,55	100,30	20,25	14,70	135,50	10814,85
1791	2636,40	1998,10			71,55	411,80	84,05		29,35	179,05	11641,35
1792	854,30	868,85	6,50		111,50	277,20	31,00		19,80	42,00	9613,05
1793	6631,55	1646,90		4,30	121,30	767,35	85,00	8,00	6,92	200,85	17728,82
1794	2429,30	356,00		13,65	140,90	603,25	127,30	38,36	6,95	318,00	11602,91
1795	1082,90	3785,25	25,00	15,20	71,30	49,05	34,60	20,00	29,60	48,20	12362,05
1796	1783,90	3206,40	16,50	25,00	89,35	1968,15	406,65	36,70	17,50	1029,60	16851,96
1797	1374,44	2945,05		9,60	45,75	715,30	54,00	28,35	7,70	2314,35	13355,64
1798	312,30	2119,05		6,00	20,70	298,50	36,80	31,00	17,20	52,45	6629,35
Skupaj	77197,44	27216,10	594,70	437,20	2019,65	13840,36	3477,29	941,86	502,02	18977,64	315172,85
%	24,50	8,64	0,19	0,14	0,64	4,39	1,10	0,30	0,16	6,02	100,00

Graf 1: Stroški (v lirah in odstotkih), ki jih je koprski samostan sv. Klare imel za nakup hrane od marca 1771 do avgusta 1798 (SI PAK KP 6, a. e. 1363).



Za omenjenih 28 let so bili izpisani vsi izdatki za nakup živil, pri skupni vsoti pa pri žitu niso bili upoštevani stroški za njegov prevoz (običajno z ladjo) v Koper, nadalje stroški prevoza v mlin in nazaj ter stroški za mlinarjevo delo. Prav tako niso bili upoštevani stroški za zakol prašičev (za zakol enega so odšteli 18 soldov oz. 0,9 lire) in za obdelavo žit v stopah. Zaradi raznovrstnosti nakupljenih stvari (evidentiranih je bilo 134 različnih stvari) za prehrano ali samo pripravo jedi so bila pri obdelavi podatkov (glej Tabelo 1) v grobem uporabljena tri načela. Hrana, ki so jo blagajničarke vsak mesec zapisovale ločeno od drugih nakupov (npr. meso, pri čemer je šlo verjetno za goveje meso in jajca), je tudi v tabeli prikazana ločeno. Večino sorodnih skupin živil je bilo združenih v eno postavko, živila, ki bi se v množici drugih

nakupov izgubila, a se je izkazalo, da so predstavljala pomemben vir prehrane (npr. riž) ali pa so se zdela zanimiva (čokolada, kava, mandljevo olje), so izpisana posebej.

V 28-letnem obdobju so klarise za nabavo živil skupno porabile 315.172,85 lire. Redno so kupovale meso in zanj porabile 85.291,34 lire oz. 27,06 % skupne vsote. Vsak mesec so zabeleženi izdatki za goveje meso⁴⁷ (75.455,41 lire oz. 23,94 %); za nakup

⁴⁷ Ob zabeleži izdatkov za meso ni nikjer navedena cena oz. teža kupljenega mesa. Ker je leta 1783 libra (0,477 kg) govedine stala 72 denaričev oz. 0,3 lire (Darovec, *Davki*, str. 88) in so v tem letu za nakup govejega mesa porabile 3040,25 lire, se zdi, da so v tem letu kupile 4834 kg mesa. Ob upoštevanju nespremenjene cene mesa leta 1777, ko so ohranjeni tudi natančni podatki o številu stanovalk v samostanu (16. avgusta



Blagajniška knjiga z vpisanimi izdatki za prehrano samostanskih prebivalcev za obdobje med letoma 1771 in 1798 (SI PAK KP 6, a. e. 1363).

drugega mesa so porabile 7278,97 lire oz. 2,31 %, za suhomesne izdelke pa 2547,96 lire oz. 0,81 %. Od skupne vsote izdatkov za drugo meso so največ porabile za nakup jagnjetine⁴⁸ in mesa koštrunov (skupno 3449,78 lir oz. 47,34 %), 20,6 % (1502,75 lire) za nakup prašičev,⁴⁹ okoli 19 % (1422,69 lire) za perutnino

jih je bilo 39), je možno sklepati na povprečno količino porabljenega mesa na posamezno sestro. V omenjenem letu so za meso porabile 2305,65 lire (ok. 3666 kg oz. na eno stanovalko 94 kg na leto). Če bi količino mesa razdelili na vse dni v letu, bi na eno stanovalko dnevno prišlo 0,26 kg, ob upoštevanju postnih dni v predvelikonočnem času in adventu, ob petkih in drugih v cerkvi zapovedanih postnih dni (okoli 125 dni) pa 0,39 kg. Ob upoštevanju podatka, da se je bilo potrebno po cerkvenih zapovedih vzdržati mesa od 140 do 160 dni letno (Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 106), pa bi v prvem primeru na stanovalko prišlo 0,41 kg mesa, pri 160-dnevem postu pa 0,46 kg. V Nemčiji naj bi v 14. in 15. stoletju na prebivalca použili 100 kg mesa na leto, v 18. in 19. stoletju pa se je količina zmanjšala na 14 kg (Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 138).

⁴⁸ Leta 1783 je bilo potrebno za libro jagnjetine plačati 144 denaričev (Darovec, *Davki*, str. 88). V samostanu so jo v tem letu kupili za 131,35 lir oz. 104,42 kg.

⁴⁹ Občasno so kupovale po enega ali dva prašiča na leto, ki so jih nato v samostanu doredile. Med izdatki so občasno zabeleženi tudi izdatki za popravilo svinjaka in npr. nakup zdravila za bolnega prašiča. Praviloma so vzele srednje velike, lahko pa tudi večje (včasih že za zakol; enkrat pa je izrecno zabe-

leženo, da so kupile že zaklanega), redko pa povsem majhne. V obravnavanem obdobju so jih kupile 35, a so v enakem obdobju zabeleženi izdatki za zakol 47 prašičev.

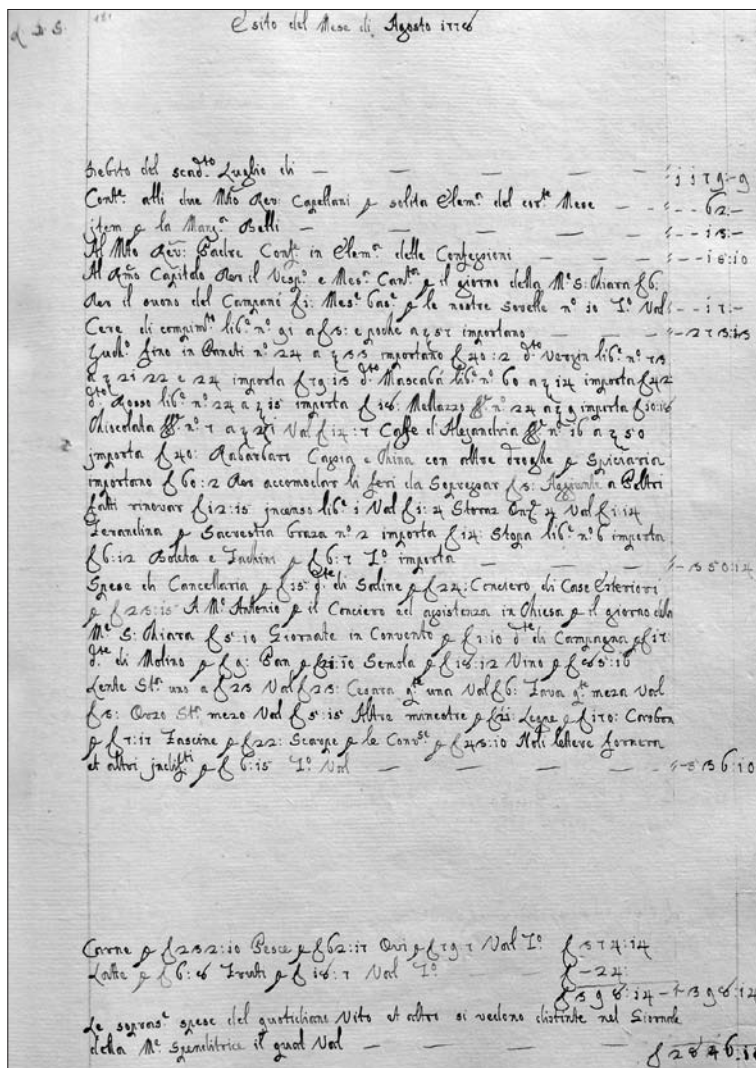
⁵⁰ Med perutnino so poleg splošnih oznak večkrat izrecno omenjeni piščanci (*polastri*), jarcčke (*polastre*), kokoši, kopuni in purani, med ptiči pa so včasih navedeni golobi, drozgi (*tondelle*) in drevesne cipe (*pispolone*).

⁵¹ Pri večini nakupov je zabeležen le izdatek, le redko pa količina ali cena. Januarja leta 1772 so npr. kupile 50 liber oz. 23,85 kg bakalaja po 10 soldov na libro, aprila naslednje leto pa

ležejo, da so kupile že zaklanega), redko pa povsem majhne. V obravnavanem obdobju so jih kupile 35, a so v enakem obdobju zabeleženi izdatki za zakol 47 prašičev.

⁵⁰ Med perutnino so poleg splošnih oznak večkrat izrecno omenjeni piščanci (*polastri*), jarcčke (*polastre*), kokoši, kopuni in purani, med ptiči pa so včasih navedeni golobi, drozgi (*tondelle*) in drevesne cipe (*pispolone*).

⁵¹ Pri večini nakupov je zabeležen le izdatek, le redko pa količina ali cena. Januarja leta 1772 so npr. kupile 50 liber oz. 23,85 kg bakalaja po 10 soldov na libro, aprila naslednje leto pa



Izdatki za nakup hrane in drugih samostanskih potrebčin v avgustu 1778 (SI PAK KP 6, a. e. 1363, str. 181).

in ribe (82 lir), sardele (103 lire), tune (83,35 lire), slanike (*aringa*; 77,85 lire) in rakovice (*granzj*; 23,5 lire). Največ rib so kupile v zimskem obdobju leta (novembra in decembra; izrazil drugi višek med letom pa je bilo obdobje okoli velike noči - marec ali april). Višina celoletnih skupnih izdatkov za ribe je bila po letu 1789 v povprečju nekoliko nižja kot prej.

24,5 % celotne vsote je odpadlo na nakup različnih vrst žit, moke in zdroba. Največji del porabljenega denarja (67.800,6 lire oz. 87,8 %) je šel za nakup pšenice, ki so jo praviloma kupovale v večjih količinah,⁵² stroške zanjo pa so poravnale lahko

sproti ali pa za nazaj (celo za tri leta). Od ostalih žit velja omeniti še ječmen (673,8 lire oz. 0,87 %),⁵³ koruzo (622,35 lire oz. 0,81 %), sirek (287,2 lire oz. 0,37 %), proso (141,7 lire oz. 0,18 %), rž (37,5 lire) in piro (14,5 lire oz. 0,02 %), od žitnih izdelkov pa moko (7605,19 lire oz. 9,85 %; pri čemer so kupovale večinoma pšenično⁵⁴ in le za 27,25 lire koruzne) ter zdrob (7,6 lire oz. 0,01 %). Vseskozi so kupovale tudi riž in zanj porabile 6683,6 lire (2,12 % denarja). Ker niso povsod zapisane količine kupljenega riža in so se

enako količino po 12 soldov. Oktobra leta 1782 so 50 funtov bakalaja plačale po 17 soldov na funt (0,453 kg). Včasih so ga kupile tudi na kose. Tako so januarja 1776 64 kosov trsk plačale po 13 soldov za kos, novembra naslednje leto pa 50 kosov po 9 soldov za kos.

⁵² Praviloma je zabeležena vsota porabljenega denarja (v lirah in soldih), občasno pa tudi količina nakupljenega žita (v starih in kvartah), cena za star, stroški prevoza z ladjo, stroški za

menjavo denarja, nadalje stroški za prenos žita v samostan ter v mlin in nazaj, stroški za mlinarjevo delo in podobno. Glede na zabeležene stroške je mogoče sklepati, da so večino žita kupile izven Kopra (le nekajkrat je pri manjših količinah žita omenjeno, da je bilo kupljeno v fontiku), žal pa kraji nakupa skorajda niso zabeleženi. Po dvakrat sta kot mesto nakupa omenjena Trst in Piran, enkrat pa Umag (tedaj so nakup opravili pri grofu Rigu).

⁵³ Včasih je zabeleženo, da so kupile nemški ječmen (*orzo tedes-*

⁵⁴ V knjigi so navedene t. i. *farina, fior di farina, semola*.

cene spreminjale tudi med letom, ni možno povsem natančno izračunati nakupljenih količin, a je približen izračun vendarle toliko natančen, da ga je mogoče upoštevati. V 28 letih so tako kupile okoli 23.930 liber oz. okoli 11.414 kg riža. Ker riž ni hitro pokvarljiv in je lahko (tako kot npr. drugo žito, začimbe, sladkor) stal, so ga verjetno kupovale po potrebi. Leta 1777 so ga npr. kupile le 400 liber (ok. 191 kg oz. 4,9 kg na stanovalko), leto zatem pa 1113 liber (ok. 531 kg; v povprečju po 28,5 kg na stanovalko na leto oz. po 2,4 kg na mesec). Le enkrat je navedeno mesto njegovega nakupa, in sicer so ga marca 1796 v Trstu in v Benetkah kupile 863 liber po 33 lir na stot.

Približno enak delež skupne vsote so porabile tudi za nakup jajc (27.245,84 lire oz. 8,65 %) in kruha (27.216,1 lire oz. 8,64 %). Prehrano so dopolnjevale še z mlečnimi izdelki, kot so mleko, sir in maslo. Medtem ko so mleko kupovale večinoma od maja do avgusta (kakšno leto pa so izdatki zanj zabeleženi že v aprilu in tudi v septembru) in so zneski zanj relativno majhni,⁵⁵ so maslo kupovale v večjih količinah, sprva nekajkrat na leto, kasneje pa pogosteje v manjših količinah.⁵⁶ Za mleko so v celotnem obdobju skupno porabile 922,65 lire, za maslo pa skoraj štirikrat več, in sicer 3640,7 lire. Za sir so skupno namenile 3702,85 lire. Pri večini izdatkov za sir niso navedeni tipi sira, a so občasno kupovale tudi parmezan,⁵⁷ sir *montanasio*,⁵⁸ sirček in sir s črvi⁵⁹ (*formaggio marzo*). Za zelenjavo so skupno porabile 2851,11 lire oz. 0,9 %. Dokaj redno so zabeleženi izdatki za čebulo in česen (ok. 11 % od omenjene vsote), kupovale pa so še solato (ok. 38 %), zelje (29 %), repo in rdečo peso (ok. 10 %), različna zelišča (*erbami*),⁶⁰ artičoke,⁶¹ bučke (*zucche*), zeleno, oljke in redko gobe (v oktobru). Malo manj kot 2 % vseh izdatkov (6076,29 lire) so predstav-

ljali stroški za nakup sezonskega in suhega sadja⁶² ter kostanja (običajen kostanj in t. i. maroni). Pri 59 % izdatkov za sadje ni navedena vrsta sadja; omembe vredni pa so še nakupi grozdja (*uva di Calabria*, *uva di Lipari*, *moscato*; 602,44 lire oz. 9,91 % izdatkov), jabolk (500,55 lire oz. 8,24 %), češenj (378,3 lire oz. 6,37 %), limon (205,15 lire oz. 3,38 %) in fig (87,9 lire oz. 1,45 %). V obdobju sezone posameznih vrst sadja so občasno kupovale tudi rabarbaro, pomaranče, hruške, slive, nešplje in kutine, od suhega sadja pogosto rozine (274,3 lire oz. 4,51 %), redkeje pa suhe slive in fige ter rožiče. K izdatkom za omenjeno skupino živil so bili uvrščeni še izdatki za pinjole (nakupi manjših vrednosti,⁶³ skupno 76,8 lire), kostanj (258 lir oz. 4,25 %) in jerebiko (*sorboli*).

V prehrani so uporabljale tudi stročnice. Zanje so namenile 6582,36 lire oz. 2,09 % vseh izdatkov za prehrano. Večino izdatkov je zabeleženih pod t. i. skupnim izrazom *minestre* (5167,06 lire oz. 78,7 %), kjer posamezne vrste niso navedene ali pa so zraven pristihi celo stroški za različne vrste testenin (*minestre di pasta*); občasno so kupovale še lečo⁶⁴ (265,25 lir oz. 4,03 %), bob⁶⁵ (*fava*; 206,25 lire oz. 3,13 %), *faveto* (33,75 lire oz. 0,51 %), stročji (*fasoletti*, tudi *fassoletti*)⁶⁶ (141,55 lire oz. 2,15 %) in posušen fi-

⁵⁵ Žal nista nikoli zabeleženi niti količina niti cena kupljenega mleka, izdatki zanj pa so segali od 1 lire pa do največ 29,05 lire na mesec (junij 1790).

⁵⁶ Leta 1771 so ga v aprilu kupile 81 liber oz. 38,637 kg po 23 soldov, novembra pa še 90 liber oz. 42,93 kg po 1,3 lire na libro. Novembra 1776 so npr. za maslo porabile 210 lir (150 liber oz. 71,55 kg po 28 soldov), naslednji nakup v višini 97,2 lire (72 liber po 27 soldov) pa so opravile šele naslednjega novembra. V povprečju so v tem obdobju na stanovalko porabile 1,83 kg masla na leto oz. 15 dag na mesec.

⁵⁷ Npr. aprila 1778 so ga kupile 112 liber (53,42 kg) po 22 soldov za libro, julija 1780 pa še 73 liber oz. 34,821 kg po enaki ceni.

⁵⁸ Januarja 1786 so ga kupile 101 libro oz. 48,177 kg po 20 soldov za libro. Zanj so plačale 101 liro in dodatnih 5 lir za menjavo denarja. V decembru so v dveh nakupih zanj porabile 133,5 lire, in sicer: 110 liber sira so plačale po 19 soldov, 22 liber pa po 25 soldov za libro. Maja 1791 so ga kupile za 139,25 lire (138,5 liber oz. 66,0645 kg), marca 1792 za 140,9 lire (140 liber in 6 unc), decembra istega leta pa za 147,85 lire (157 liber oz. 74,889 kg).

⁵⁹ Avgusta 1792 so ga npr. kupile 12 liber po 24 soldov za libro.

⁶⁰ Ker je bilo precej izdatkov v zimskem delu leta (od decembra do aprila), so morda sem štete tipične rastline, ki so jih v takem obdobju jedli tudi domačini (npr. koromač, divji šparglji, bluč, lobodika, divji radič oz. potrošnik).

⁶¹ Izdatki zanje se pojavljajo le sezonsko (maja ali junija).

⁶² Izračunana vsota porabljenega denarja in deleži so le deloma natančni, saj so izdatki večkrat navedeni skupno za več vrst sadja (npr. z jabolki so občasno skupaj kupovale še kostanj, češnje, fige, slive, grozdje in nešplje, s pomarančami tudi citronovec – *cedro*, s češnjami hruške in podobno). Včasih je pri izdatkih za rozine navedeno, da so zraven kupile še pinjole, klinčke in cimet.

⁶³ V povprečju so bili izdatki od pol lire do dveh lir, redkeje pa nekoliko višji. Julija 1780 so opravile največji nakup, in sicer so za 10,75 lire kupile 9 funtov pinjol (oz. 4,293 kg); septembra 1772 pa so jih za 4,6 lire kupile 4 libre (1,91 kg).

⁶⁴ Cena leče se je precej spreminjala. Julija 1771 so za pol stara (1 star = 76,32 kg) plačale 9,5 lire oz. po 19 lir za star, novembra pa kar 34 lir za star. Maja 1773 je star stal 25 lir, februarja 1775 23,5 lire, novembra istega leta 24 lir. V februarju 1792 so za star plačale 20 lir, oktobra 1794 pa je cena narasla celo na 40 lir za star (kupile so jo 1 kvarto za 13,4 lire).

⁶⁵ Iz blagajniške knjige je razvidno, da so cene bodisi nihale oz. da so kupovale različne kakovosti boba. V marcu 1771 so za kvarto boba plačale 6 lir (po 24 lir za star), v drugem nakupu pa za pol stara 7,6 lire (oz. 15 lir za star). Decembra 1772 so za pol stara plačale 15 lir, marca naslednje leto 12 lir, v novembru pa za kvarto 8 lir. V decembru 1775 je star boba stal 20 lir, julija 1778 15 lir (kupile so ga 4 stare), a so že v avgustu za pol kvarte plačale 3 lire. Leta 1780 so ga dvakrat kupile po 18 lir in dvakrat po kar 30 lir za star. V februarju 1781 so za pol stara plačale 12,5 lire (SI PAK KP 6, a. e. 1363), v Benetkah pa so star boba prodajali za 280 soldov oz. 14 lir (Darovec, *Davki*, str. 85). V naslednjih letih so bob kupile le še enkrat, in sicer oktobra 1786. Kupile so ga s čičeriko in graham (2 stara) po 16 lir za star.

⁶⁶ Decembra 1772 so stročji fižol plačale 36 lir za star (kupile so ga pol kvarte za 4,5 lire), maja 1773 po 26,96 lire za star (dve kvarti in pol za 16,85 lire), novembra 1775 30 lir in junija 1779 36 lir (pol kvarte za 4,5 lire). Aprila 1782 so za kvarto dale 11,75 lire oz. 47 lir za star, septembra 1794 pa za pol kvarte belega stročjega fižola 8,5 lire oz. po 68 lir za star. Nekoliko sicer presenečajo meseci nakupov (izven sezone), a na izvensezonske nakupe opozarjajo tudi drugi avtorji.

žol⁶⁷ (207,1 lire oz. 3,15 %), čičeriko⁶⁸ (86,5 lire oz. 1,31 %), grah (za dve kvarti so plačale 12 lir oz. 0,18 %) in druge suhe stročnice (*legumi*; 462,9 lire oz. 7,05 %). Za različne vrste testenin⁶⁹ so porabile 549,7 lire (0,19 %), za orehe, mandlje, lešnike in tamarinde pa skupaj 2019,65 lire oz. 0,64 %.⁷⁰ Precejšen strošek je predstavljal tudi nakup različnih vrst sladil (skupno 13.840,36 lire oz. 4,39 %). Večinoma so kupovale sladkor⁷¹ (12.507,9 lire oz. 90,37 %), melaso (1229,65 lire oz. 8,88 %), nekaj malega pa sladkega sirupa (*manna*; 86,36 lire),⁷² meda (16,7 lire) in t. i. ječmenovega slada (*zucharo d'orzo*; 0,75 lire).⁷³ Za najrazličnejše začimbe, dišavnice, čaje, likerje in podobno ter sol so porabile 3477,29 lire (1,1 %). Za kar 57,5 % porabljenega denarja niso poimensko navedene stvari, ki so jih kupovale, tem-

več le strošek nakupa, včasih pa so ob vsoti navedene tudi količine kupljenih stvari. Pogosto so kupovale cimet⁷⁴ (433,24 lir oz. 12,46 %), kitajski cimet (*Cinnamomum cassia*; 63,5 lire oz. 1,83 %), poper (393,3 lire oz. 11,31 %), klinčke (126,4 lire oz. 3,64 %), muškati orešek (45 lir oz. 1,29 %), kandirane limone (*cedro condito*; 84,2 lire oz. 1,39 %), nekakšen breskov žele (*persigata*;⁷⁵ 76,9 lire oz. 2,21 %), nadalje koriander, koromač (*fenochio confeto*), čaj (*The d'Olanda*; 22,55 lire), v manjših količinah pa še brinove jagode (*ginepro*), sladki koren (*liquirizia*), nekakšen kvas oz. vinsko kislino (*cremor di tartaro*), vrsto substanc, ki so jih potrebovale za pripravo zdravnih učinkovin (npr. *magnesia alba*, *diascordio fracastoreo*, *tartaro solubile*, *acqua medicata*, *acqua di cilla*), janežev liker (*mistra*) in liker proti malariji (*china*). Čeprav je samostan imel lastne soline, so enkrat ali dvakrat letno prikazani tudi stroški za nabavo soli. Običajno so jo kupile po dva stara na leto in zanjo skupno porabile 96,55 lire oz. 2,78 % od deleža denarja, porabljenega za začimbe.

Kupovale so tudi vino, žonto⁷⁶ in kis. Od 18.977,64 lire oz. malo več kot 6 % skupnih stroškov za prehrano je več kot 91 % stroškov odpadlo na vino⁷⁷ (belo, črno, muškati in refošk), okoli 1030 lir so porabile za žonto in okoli 663 lir za kis. Kupovale so še kavo⁷⁸ (941,86 lire oz. 0,3 %), mandljevo

⁶⁷ Sodeč po izdatkih, so nihale tudi cene fižola v zrnju. Junija 1771 so za kvarto plačale 6 lir (po 24 lir za star), julija 9,75 lire za pol stara, novembra 1771 21 lir za star, 1772 18 lir za star, novembra 1773 9 lir za kvarto (36 lir za star), aprila 1775 20 lir za star. Julija 1778 so kupile 3 stare fižola po 18 lir in 1 star t. i. drobnega fižola (*fasioli piccoli*) po 24 lir za star. Medtem ko so v Benetkah leta 1781 fižol prodajali po 18 lir za star (Darovec, *Davki*, str. 85), so ga koprskse klarise februarja 1779 plačale po 30 lir (1 kvarto za 7,5 lire), januarja 1780 po 34 lir (1 kvarto za 8,5 lire), aprila 1782 pa bel fižol (*fasioli bianchi*) po 33,4 lire za star. Februarja 1783 so za kvarto belega fižola plačale 11,7 lire oz. celo 46,8 lire za star.

⁶⁸ Leta 1771 so dvakrat kupile po kvarto čičerike in zanjo vsakič plačale 5 lir (oz. po 20 lir za star), maja naslednje leto pa pol stara za 12,5 lire (po 25 lir za star). V juliju 1778 so nabavile 3 stare (229 kg) čičerike po 18 lir za star, v avgustu pa 1 kvarto za 6 lir (po 24 lir za star). Zadnji nakup čičerike so opravile julija 1780 in jo plačale po 16 lir za star.

⁶⁹ Najpogosteje so omenjeni npr. t. i. *bigoli* (307 lir), *picioli* (188,9 lire), *semenzine di pasta in semette* (92,3 lire) ter *paste fine* (6,5 lire).

⁷⁰ Kar 78 % vsote so namenile nakupu mandljev (1578,6 lire; poleg običajnih so kupovale tudi grenke), ostalo pa nakupu orehov (346 lir), lešnikov (84 lir) in tamarindov (11 lir). Slednjih so kupile 4 libre po 55 soldov.

⁷¹ Kupovale so različne vrste sladkorja. Septembra 1771 so npr. kupile *zucaro rafina* 26 liber (12,4 kg) po 1,2 lire (31,2 lire), *zucaro verzin* 74 liber (35,3 kg) po 17 soldov (62,9 lire), *zucaro mascabà* 50 liber (23,85 kg) po 12 soldov (30 lir), *zucaro rosso* 122 liber (58,2 kg) po 9 soldov (54,9 lire). V istem letu so ga še večkrat kupile, in sicer v marcu 10 liber, v juliju 23 liber, v oktobru 6 in v novembru 89 liber oz. v celem letu skupno 454 liber (216,6 kg). Leta 1777 so kupile 426 liber oz. 203,2 kg sladkorja (na eno stanovalko torej 5,2 kg letno) in dodatno še za 30 lir oz. 24 kosov (*panetti*) sladkorja. Teža posameznega kosa sicer ni zapisana, a je v primerjavi z nakupom v naslednjem mesecu (90 liber različnih vrst in cen sladkorja za 66 lir) glede na količino porabljenega denarja mogoče prej omenjeni teži dodati vsaj še 30 liber (14,3 kg). Ob upoštevanju skupne teže vseh nakupov bi letno na eno prebivalko prišlo ok. 5,6 kg sladkorja. V devetdesetih letih 18. stoletja je v avstrijskem delu monarhije na enega prebivalca prišlo po 0,4 kg sladkorja (Šteh, *Zapuščinski inventarji*, str. 133).

⁷² Mana je gost (bel ali rumenkast) sladki sirup (*sugo concreto*), ki so ga pridobivali iz sladkorja ali medu. Nekoč so ga uporabljali v medicinske namene (Boerio, *Dizionario*, str. 390).

⁷³ Izdelek pridobivajo s kuhanjem kg sladkorja v 700 g vode. Nad 40 odstotno nasičenostjo se sirup najprej obarva svetlo (*zuchero d'orzo*), nato pa rdečkastorjavo (karamelizira). Več o tem glej <http://recepti.najdi.si/enciklopedija/topljeni-sladkor>.

⁷⁴ Lahko je bil mlet ali cel (*canella fina*, *garafolata*, *scavezzoni*, *canella pesta*).

⁷⁵ Sladek izdelek iz breskev, ki naj bi izviral iz Brescie (*persicata di Brescia*). Breskovo pulpo pustijo stati, da nekoliko izhlapi, nato jo s sladkorjem kuhajo okoli 20 minut in ponovno pustijo počivati nekaj dni.

⁷⁶ Žonto (*zonta*) ali t. i. delano vino dobijo tako, da na nestisnjene grozdne tropine nalijejo vodo in po odvretju stisnejo.

⁷⁷ Leta 1795 je liter vina v povprečju stal 0,35 lire (Darovec, *Davki*, str. 80). Klarise so v naslednjem letu kupile okoli 24871 belega vina, in sicer, februarja 2,5 urne za 56 lir (1 urna = 64,368 l oz. 160,92 l), med julijem in septembrom za 25,9 lire (ok. 1,156 urn oz. 74,4 l), oktobra za 447,6 lire (ob enaki ceni kot novembra bi ga za to vsoto kupile 18,65 urn oz. 1200,46 l) in novembra 16,33 urn (1051,344 l) po 24 lir za urno (oz. po 0,37 lire na liter). V istem obdobju so kupile še 1,5 urne črnega vina (za 96,55 l so plačale 36 lir oz. po 0,37 lire za liter) in za 22 lir muškata, a nista zabeležena niti njegova količina niti cena. Ker so leta 1783 za urno muškata plačale 12 lir, bi ga v letu 1796 ob upoštevanju iste cene kupile 1,83 urne oz. 118 litrov. Čez celo leto naj bi torej kupile okoli 2700 litrov vina.

⁷⁸ Sprva so jo kupovale manj. V letu 1777 so jo kupile trikrat (februarja 6 liber in julija 25 liber po 19 soldov, septembra 25 liber po 18 soldov in 20 liber po 17 soldov oz. skupno 36,25 kg). Ob upoštevanju le kornih sester in konvers bi v povprečju na eno prišlo 1,17 kg na leto oz. okoli 10 dag na mesec. Pri večini izdatkov so zabeležene tudi količine ali pa cene, včasih pa tudi vrsta kave. Kupovale so t. i. *caffè d'Alessandria* in *caffè di Martinica* (v prvem primeru gre verjetno za kavo, pridobljeno preko egiptovskega pristanišča Aleksandrija, v drugem pa za kavo, ki so jo gojili v francoski koloniji Martinique v Malih Antilih). Največji nakup so opravile julija 1780, in sicer: najprej so kupile 11 funtov (4,983 kg; 55 lir) in nato še 3 funte (1,359 kg; 14 lir) vrste *d'Alessandria*, 27 liber (12,9 kg; 31,25 lire) po 23 soldov ter 10 liber (4,77 kg; 14 lir) po 28 soldov vrste *caffè di Martinica* ali skupno 25 kg kave. V istem letu so jo kupile še dvakrat, in sicer aprila 8 liber, maja

olje (502 lire oz. 0,16 %) in čokolado⁷⁹ (437,2 lire oz. 0,14 %).

Podatki o hrani iz vizitacijskih zapisnikov

Ker med pregledanim arhivskim gradivom samostana sv. Klare niso bile najdene konstitucije (oz. redovna pravila) niti jedilniki, ni mogoče podati natančne ugotovitve glede postnih dni, morebitnih izjem za posamezne skupine redovnic pri uživanju mesa, števila obrokov in jedi pri posameznih obrokih in podobno. Čeprav so iz približno enakega obdobja ohranjene konstitucije mekinjskega in škofjeloškega samostana⁸⁰ (oba samostana sta delovala na ozemlju pod habsburško oblastjo), jih (kljub možnosti, da je katero določilo zelo podobno, če že ne enako) ni mogoče enostavno prenesti na koprski samostan.

Nekaj skopih podatkov o hrani koprskega samostana sicer vsebujejo posamezni vizitacijski zapisi, a je tega tako malo, da je na njihovi osnovi težko razpravljati o prehrabnih navadah redovnic. Na osnovi zapisov o neljubih pripetljajih s kolači⁸¹ ter pogostih

prepovedi njihovega dajanja laikom ali prodaje pa je mogoče trditi, da so redovnice pekle različne vrste peciv. Najpogosteje so omenjeni *buzzolai*, okrogli kolači z luknjo na sredini, pa tudi *pignoclate* in keksi, imenovani *savoiard*.

Tako je škof Borromeo z dopisom z dne 14. februarja 1730 prepovedal prodajo kolačev (*buzzolai*), stalno nabavo svežih rož, suhega sadja in drugih stvari, ki žalijo zaobljubo svetega uboštva, nadalje pripravo okreplil za ljudi izven samostana ter sprejemanje daril, pisem in posvetnih oblek brez dovoljenja opatinje. Brez njenega dovoljenja ni smel nihče iz samostana dajati živil, porabiti drv, laikom dajati samostanskih posod, pripravljati kolačev ali k delu, ki ni bilo v korist samostana, prisiliti konverse.⁸² Prodajo kolačev, keksov (*savoiard*) ali drugih jestvin pri samostanskih vratih, mrežah ali *ruotah* je škof Brutti strogo prepovedal tudi leta 1736. Za bolne so sicer lahko vsake toliko izdali kakšno skromno porcijo piškotov, a je morala opatinja izbrati redovnico, ki je bila zadolžena za vodenje izdatkov v ta namen. Škof je prepovedal tudi drobne prodaje, ki bi jih morebiti opravljali samostanski služabniki. Zanimiv je predlog, »da naj za pomoč blagajničarki izberejo starejšo redovnico, ki bo sposobna pri prehrani vpeljati star običaj, da namesto juhe, ki naj jo v bodoče kuhajo le enkrat na teden, vse druge dni pripravijo mineštro, ki naj jo zakuhajo z rižem, prosom (*panizzo*), ječmenom, testeninami (*paste*) ali drugimi vrstami sezonskih zakuh (*minestre*), ki jih ni težko najti v mestu; in kdor vodi kuhinjo, mora poskrbeti, da uporabljajo zdrava živila. Kadar katera stanovalka potrebuje kakšno posebno hrano, zlasti v času bolezni, lahko to priskrbijo tudi izven samostana«. Prepovedal je slabo navado priprave kruha v času jutranjic in hvalnic,⁸³ ter ponovno zapovedal tišino. Govorjenje je bilo prepovedano v koru in v jedilnici, razen kadar je bilo to nujno potrebno. V času tišine so se morale stanovalkke umakniti v svoje celice iz katerih se, zlasti po večernem zvonjenju za umik, niso smele več zbrati. Kadar so se zbrale, so morale moliti dele rožnega venca ali kakšne druge molitve, a nadrejene naj bi mlajšim vsake toliko (v spremstvu starejše redovnice) dovolile kakšno razvedrilo, na primer v času pusta, poleti kakšno malico na vrtu, vstop v zvonik ali kaj podobnega.⁸⁴

Nepravilnosti v zvezi s kolači so se dogajale tudi

pa 2 funta tipa *d'Alessandria* in 12 liber *caffè di Martinica* oz. skupno 10,45 kg. Ob upoštevanju istega števila stanovalk so tudi v letu 1780 na eno stanovalko kupile podobno količino kave (1,18 kg).

⁷⁹ Čokolado so kupovale v manjših količinah. Leta 1773 so je npr. kupile ok. 2 libri, leta 1774 6 liber (2,86 kg) po 2,3 lire za libro in enako količino tudi naslednje leto. Največ so jo kupile leta 1784 (18 liber oz. 8,59 kg) in zanjo porabile 43,5 lire. Cena čokolade niti med letom ni bila enotna, saj so jo v tem letu plačale po 2, 2,5 in 3 lire za libro. Čokolade, katere uživanje se je utrdilo zlasti v sredozemskih državah (v Španiji in Italiji), niso uživali množično, temveč je bila omejena na družbene in cerkvene elite. Na njeno širjenje so močno vplivali jezuiti, saj so jo propagirali kot »postno« pijačo in jo tako kot vse pijače dovoljevali ob postnih dneh (Montanari, *Lakota in izobilje*, str. 166).

⁸⁰ Mekinjske in škofjeloške sestre so se morale postiti ves predvelikonočni čas, ves advent in vsak petek v tednu, pa tudi na božič, če je ta prišel na petek, ter na vse v cerkvi zapovedane postne dni. Pojesti so smele le četrtino porcije, ki so jo običajno pojedle za posamezni obrok. Na podlagi dovoljenja papeža Klemena VII. (papež 1523–1534) jim je bilo dovoljeno na postne dni jesti sir, jajca, mleko, maslo in ostalo, kar se je v posameznih deželah navadno kuhalo. Opatinja je od posta lahko oprostila bolne sestre in jim ob upoštevanju strokovnega mnenja zdravnika lahko dovolila tudi uživanje mesa na postne dni. Bolne sestre in tiste, ki so po bolezni še okrevale, so z dovoljenjem opatinje lahko jedle toplo kosilo in večerjo, ostale pa praviloma hladno. Mlajše od 21 let so topel obrok lahko pojedle zvečer. Vse dni v letu, ne glede na to, ali so bili postni dnevi ali ne, naj bi bilo za kosilo na mizi pet jedi, za večerjo pa ob mesnih dneh štiri. Ob binkoštih in drugih velikih praznikih, ko je bil odpravljen molk pri jedi, je opatinja lahko dovolila jesti tudi več jedi (Hančič, *Konstitucije klaris*, str. 121). Več o določilih o postu in jedi mekinjskih in škofjeloških klaris glej prav tam, str. 120–123 in 327–330.

⁸¹ Zanimiv je zapis škofa Naldinija (škof 1686–1713) o pripetljaju, ki se je zgodil 8. januarja 1694, ko je bilo pod samostanskim oknom najdenih več stvari. Čeprav zapis ni povsem natančen, se zdi, da so nekatere sestre (udeležene so bile Maria Gabriella Moazza, Maria Serafina Bochina, Maria Teresa Tacco, Maria Francesca Semitecolo, Rosa Moresini in Andriana Croda) z okna metale kolače (*buzzolai* e *Pignoclate*). Škof je 28. januarja 1694 z grožnjo izobčenja (*sotto pena di*

scomunica a se riservata) vsem redovnicam, konversam, gojenkam in drugim prebivalkam klavzure prepovedal, da bi o tem govorile med seboj ali s kom drugim, z izjemo pri sveti spovedi. Sestra Gabriella Moazza je do novega odloka morala ostati zaprta v svoji celici (ASDT, ADC, a. e. 246, Santa Chiara: copie estratte dai libri, str. 5 in 17).

⁸² ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, dopis kancelarja Francesca Venierja, 14. 2. 1730.

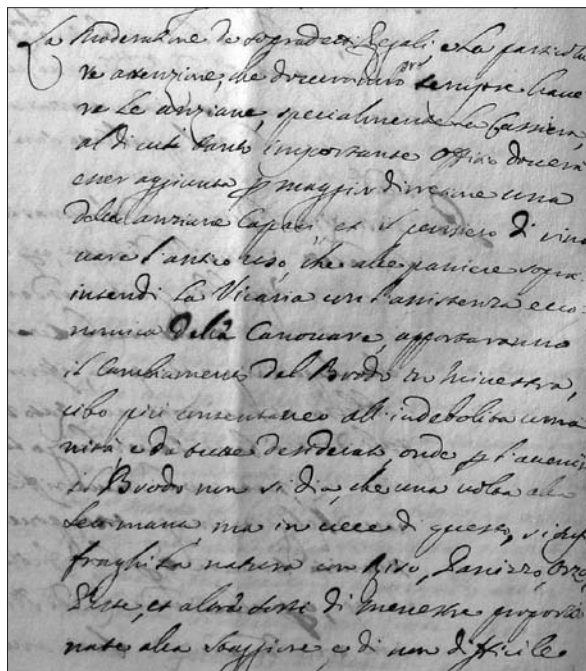
⁸³ Nočne molitvene ure ali matutine so nekateri starejši, kontemplativni redovi opravljali kmalu po polnoči, hvalnice ali laude pa ob svitu.

⁸⁴ ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, dopis kancelarja Francesca Venierja, 22. 11. 1736.



Tipični beneški kolači, imenovani buzzolai, kakršne so pekle koprške klarise (foto Zdenka Bonin, 2015).

kasneje. Tako je 20. avgusta 1777 Francesca Saveria Radeucich škofu da Ponteju povedala, da precej sester dela *buzzolai*, kar je prepovedano, in da jih delajo celo na praznične dni. Zatožila je, da naj bi kolače delale tudi za posvetne ljudi (*per i secolari*), a da naj bi jih k temu velikokrat silila tudi opatinja. Tudi Maria Cecilia Carli, ki jo je škof zaslišal 18. marca, je potožila, da vzdušje v jedilnici (refektoriju) ni najboljše. Zlasti mlajše naj bi prejemale preskromne obroke (*le pietanze più scarse dell'altre*), pa tudi konverse velikokrat niso imele kaj jesti, nato pa so se korne sestre jezile nanje, če so včasih izmaknile kakšno hrano. Maria Chiara Giuri (*dispensiera*), ki je skrbela za kruh⁸⁵ in sadje, je potožila, da se je med hlajenjem kruha večkrat zgodilo, da ga je kaj zmanjkalo. Pritožbe je imela tudi konversa Benedetta Sancolich, ki je bila zadolžena za začimbe in pripravo jedilnice. Potožila je nad količino dela (včasih je kaj pomagala tudi korna sestra, ki je skrbela za začimbe, sedaj pa mora za vse poskrbeti sama) in povedala, da »konversa Bonaventura Zeriau dela kolače (*buzzolai*) za prodajo, kar se ji ne zdi prav, saj sestre niso v samostanu za trgovanje in zaslužek«. Zatožena konversa je priznala, »da redovnicam prodaja kolače in da jih včasih prodaja tudi izven samostana, a da to ni brez vednosti opatinje«. Geltrude Grapai je povedala, da so kakšenkrat manjkali moka, kruh ali druga stvar, vendar ni vedela, katera jemlje stvari. Konversa Francesca Gajardo je škofa prosila, če bi smele konverse (tako kot nekoč) svojim obiskovalcem postreči s kavo, kar jim je opatinja prepovedala. Po končani vizitaciji samostana je bil izdan dekret o obnašanju v njem. Klavzura je morala biti vseskozi nadzorovana. Vrat niso smeli odpirati brez posebne potrebe, za manjše stvari pa je bila nameščena *ruota*. Pri vratih, in tudi sicer je



Priporočilo škofa Bruttija koprskim klarisam, naj juho kuhajo le enkrat na teden, 1736 (ASDT, ADC, a. e. 246).

bilo potrebno govoriti potih, da se ni slišalo v cerkev. Ponoči niso smeli nikogar spuščati v klavzuro. Okno zvonika proti cerkvi sv. Justa je bilo potrebno zakleniti (*inchiodare*), ključke gornjega nadstropja zvonika pa je morala imeti opatinja. Na vsa okna, obrnjena proti hišam, je bilo potrebno namestiti žaluzije, vratarke pa so morale ponoči vse ključke izročiti opatinji. Konverse so morale, kadar so šle v cerkev, k vratom ali k mreži (*grate*), vsakič imeti rokave in škapolir. Iz klavzure jih je bilo potrebno pošiljati čim manjkrat, da ne bi meščani videvali »žensko obleko sv. Frančiška tekati po ulicah, zapirati vrat, hoditi po mestu«. Poslušalke (*ascoltatrici*) so morale biti v času obiska (*visite de regolari*) vedno prisotne. Za ureditev razmer v koru je bilo potrebno narediti raspored (*tabelle oraria*) za celo leto. Vse sestre z zaobljubo je škof opomnil, da je potrebno spoštovati poslušnost in revščino (*dell'obediienza e povertà*). Prepovedano je bilo pisati ali prejemati pisma, sprejemati darila ali obleke, delati za laike, dajati les ali samostanske stvari oz. za taka opravila zadolžiti konverse, z izjemo, če bi to dovolila opatinja. Škof je prepovedal prodajo kolačev in drugih peciv, svežega cvetja, izdelkov iz suhega sadja ali podobnih stvari, ker je to kršilo zaobljubo uboštva, povzročalo nepazljivost v koru, nespoštovanje in velikokrat tudi pomanjkanje dobrotelčnosti.⁸⁶

⁸⁵ Delale so ga konverse, novinke pa so jim morale pomagati pri peki. Ko je bil kruh pečen, so ga konverse dale hladit, ohlajenega pa so izročile njej.

⁸⁶ ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali, 16. 8. 1777, str. 1–16.

Zaključek

V pregledanih virih žal ni bilo zaslediti opisov jedi, ki so jih konverse pripravljale v samostanski kuhinji, še manj pa jedilnikov ali kaj podobnega. Iz prepovedi dajanja peciva laikom in njihove prodaje izven samostana, kar je omenjeno v vizitacijah, je mogoče sklepati o nekaterih vrstah peciva, ki so jih peklo redovnice (zlasti konverse). Med njimi so večkrat omenjeni kolači (*buzzolai*), keksi (*savoiar-di*) in *pignoclate*. Sodeč po škofovih navodilih, naj bi od leta 1736 dalje juho kuhale le enkrat na teden, druge dni pa mineštro, a brez jedilnikov (natančnih razporedov jedi) ni mogoče potrditi spoštovanje te zapovedi.

Glede na porabljeno količino denarja je mogoče sklepati, da je prehrana koprskih klaris v obdobju med letoma 1771 in 1798 temeljila na mesu in žitu, saj so za raznovrstno meso in ribe porabile 112.263,2 lir ali okoli 36 % vseh stroškov za prehrano, in skoraj enak delež za riž, različna žita, moko, zdrob, kruh in testenine (111.691,84 lir oz. 35,44 %). Pomembno dopolnilo uravnotežene prehrane (zlasti v postnem času) so bili jajca, na katera je odpadlo 8,56 % stroškov, ter mlečni izdelki (8266,2 lire oz. 2,62 %), pri katerih izstopata zlasti sir in maslo. Za različne vrste zelenjave (zdi se, da krompirja niso uporabljale), stročnic in redkeje gob so namenile 9433,47 lire oz. 2,99 % skupnih stroškov, za nakup sadja, kostanja, orehov, lešnikov in mandljev pa 8095,94 lire oz. 2,57 % vseh stroškov. Nezanemarljivi so stroški za nakup različnih vrst sladkorja in za med (13.840,36 oz. 4,39 %), omembe vredni pa tudi stroški za kavo (941,86 lire oz. 0,3 %) ter čokolado (437,2 lire oz. 0,14 %), ki je v 18. stoletju veljala za dragoceno živilo in so jo uživali premožnejši sloji. Nakup najrazličnejših vrst in tipov začimb ter likerjev (3477,29 lire oz. 1,1 %) kaže na izbran okus in skrbno pripravo hrane. Za pitje so redovnice kupovale vino in žonto, izdatke pa so imele tudi za nabavo kisa (skupno 18.977,64 lire oz. ok. 6 % vseh stroškov za prehrano).

VIRI IN LITERATURA

ARHIVSKI VIRI

ASDT, ADC – Archivio storico diocesano di Trieste, Archivio della Diocesi di Capodistria / Zgodovinski arhiv škofije v Trstu, Arhiv škofije v Kopru ASDT, ADC, a. e. 246, Santa Chiara: copie estratte dai libri esistenti nella cancelleria Episcopale di Capodistria 1622–1697. ASDT, ADC, a. e. 246, Visite generali ai Monasteri di S. Chiara e di S. Biagio 1686–1807.

PAK KP – Pokrajinski arhiv Koper

SI PAK KP 6, Komuna Koper, IX. skupina, a. e. 1363, Santa Chiara, Giornale di Cassa.

SI PAK KP 6, Komuna Koper, IX. skupina, a. e. 1357, 1368, 1449.

LITERATURA

- Abelardo [Abelard, Pierre]: *L'origine del monachesimo femminile e la Regola*. Padova: Messaggero, 1988.
- Benussi, Bernardo: Ragguaglio delle monete, dei pesi e delle misure per servire alla storia delle nostre province. *Atti e memorie della Società istriana di archeologia e storia patria*, vol. 40, 1928, str. 227–236.
- Boerio, Giuseppe: *Dizionario del dialetto veneziano*. Firenze: Giunti, 1998.
- Bonin, Zdenka: Koprski samostan svete Klare. *Kronika*, 51, št. 2, 2003, str. 121–150.
- Darovec, Darko: *Davki nam pijejo kri: gospodarstvo severozahodne Istre v novem veku v luči beneške davčne politike*. Koper: Univerza na Primorskem: Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko, 2000.
- Foster, Norman: *Jelo iza samostanskih zidina*. Zagreb: Grafički zavod Hrvatske, 1982.
- Hančič, Damjan: Konstitucije klaris v Mekinjah in Škofji Loki. *Acta ecclesiastica Sloveniae 23*, Ljubljana: Inštitut za zgodovino Cerkev pri Teološki fakulteti Univerze v Ljubljani, 2001.
- Kuhar, Boris in Jože Mlinarič: *Samostanska kuhinja: prehrana kartuzijanov in jedilniki žičkih menihov v prvi polovici 18. stoletja*. Ljubljana: Kmečki glas, 2002.
- Lavrič, Ana: *Vizitacijsko poročilo Agostina Valiera o koprski škofiji iz leta 1579*. Ljubljana: Znanstvenoraziskovalni center SAZU, Umetnostnozgodovinski inštitut Franceta Steleta, 1986.
- Montanari, Massimo: *Lakota in izobilje. Zgodovina prehranjevanja v Evropi*. Ljubljana: Založba I*cf., 1998.
- Naldini, Pavel: *Cerkveni krajepis ali Opis mesta in škofije Justinopolis, ljudsko Koper* (redakcija Darko Darovec). Koper: Zgodovinsko društvo za južno Primorsko. Znanstveno-raziskovalno središče Republike Slovenije, Koper. Škofija Koper, 2001.
- Parziale, Lavinia: »Per il vivere di una monaca«. *I costumi alimentari nei monasteri milanesi fra Cinque e Seicento* (dostopno na <http://dev.dsmc.uniroma1.it/dprs/sites/default/files/parziale.pdf>, 4. 3. 2014).
- Segreti Tilocca, Anna: L'alimentazione monastica nel territorio algherese tra Sette e Ottocento. *Revisita de l'Alguer: Periòdic de coltura dels Paisos Catalans*, 1992, Vol. 3, Num. 3, str. 117–136.
- Stanisci, Mario: *Appunti di metrologia. Cenni sulla misurazione del tempo, dello spazio, del peso e del rapporto economico con brevi cenni di numismatica*. Udine: Università degli studi di Udine, 1984.
- Šteh, Bogdan: *Zapuščinski inventarji kranjskega plemstva s konca 18. stoletja kot zgodovinski vir*. Trbovlje, 2010 [magistrsko delo].



 S U M M A R Y

Life and diet in the St. Clare Convent in Koper at the end of the 18th century

The St. Clare Convent in Koper was founded in 1301. It mostly received girls of wealthy families from Koper and its surroundings. Mother Superior of the convent was an abbess (elected for the period of three years) and her assistant a vicar. Although no regulations (constitutions) of the convent have been found, it is possible to conclude on the basis of the convent's property that the nuns lived in observance of the *Rules* issued by Pope Urban IV (hence the name Urbanist Clares), who in 1263 issued an amended and modified *Rules of Pope Innocent*. The Clares—divided into choir sisters, who had taken solemn vows, and conversae, lay sisters who had not—also engaged in education (primarily of noble girls). Parents paid 40 ducats annually to cover their daughters' boarding fees. The boarder girls were to be separated from the choir sisters and novices. Their entrance into the convent (enclosure) was decided upon by the entire chapter. They were to observe the rules of claustration and parlours like the nuns, and they were to wear woollen dresses of black, dark or white colour. In all appearance, the length of time a girl would remain in the convent was agreed upon beforehand (not longer than until the age of 25).

Life in the convent was organised in accordance with the established rules. Contacts with the outer world were limited. It was only upon a special permission that the nuns and boarder girls were allowed to talk with their acquaintances in a special parlour (*parlatorio*), in the presence of at least one listener (*ascolatrice*) or a nun determined by her. Outside visitors were denied entrance into the enclosure; however, in exceptional cases and upon special permission, some visitors were also allowed access into this section of the convent (e.g. surgeons for blood-letting or tooth pulling, masons for wall repairs, stove makers for stove repairs, etc.).

Girls entered the convent paying the dowry (in the form of movable and immovable property); initially, the average value of the dowry amounted to somewhere between 50 and 200 ducats, later 400 and more (up to 1000 ducats). The dowry contracts list houses, warehouses, sometimes even farmsteads, vineyards, olive groves, meadows, fields or gardens, salt fields, and so forth. In most cases, the dowry consisted of the income derived from leasing out individual buildings or properties, and it was only seldom paid forthwith, in money.

The convent remained in operation until 1806. Upon its dissolution it housed eighteen nuns (fourteen choir sisters and four conversae who were moved to the Monastery of St. Blaise in Koper), two maids and two doorkeepers, and a male attendant.

Although the nuns pursued a life of spiritual seclusion, their purchase contracts and lease agreements offer a glimpse at their vibrant economic activities and a preserved account book for the period 1771–1798 testifies to their concern for a varied diet in the convent. Unfortunately, the examined sources contain no descriptions of dishes the conversae prepared in the convent kitchen and much less of menus or the like. From the prohibition to give away pastry to lay people and sell them outside the convent, which is mentioned in the visitations, it is possible to infer what kinds of pastry were prepared by the nuns (especially the conversae). There are several mentions of cakes (*buzzolai*), biscuits (*savoiard*) and *pignoclate*. Judging from the bishop's instructions, they allegedly prepared soup only once a week from 1736 onward and minestrone on other days, but in the absence of menus (precise meal plans) it is impossible to confirm whether or not the aforementioned instructions were observed.

Given the amounts of money used, the diet of the Clare Sisters of Koper in the period 1771–1798 was based on meat and grains, for which they spent 112,263.2 lira or about 36% of total food expenditure on different kinds of meat and fish, and roughly the same amount for rice, various kinds of grains, flour, semolina, bread, and pasta (111,691.84 lira or 35.44%). An important supplement to a balanced diet (especially during fasting) was eggs, which amounted to 8.56% of food expenditure, and dairy products (8266.2 lira or 2.62%), particularly cheese and butter. For various kinds of vegetables (apparently they did not use potatoes), legumes and sometimes mushrooms, they spent 9433.47 lira or 2.99%, and 8095.94 lira or 2.57% of total food expenditure for the purchase of fruit, chestnuts, walnuts, hazelnuts, and almonds. The nuns also spent a considerable amount of money for the purchase of honey and various kinds of sugar (13,840.36 or 4.39%) and a noteworthy amount for coffee (941.86 lira or 0.3%) and chocolate (437.2 lira or 0.14%), which was in the 18th century considered a luxury only nobility could afford. The purchases of various kinds and types of spices as well as liquors (3477.29 lira or 1.1%) attest to the refined taste and careful preparation of food. To drink, the nuns bought wine and marc, and they spent some money on vinegar (altogether 18,977.64 lira or ca. 6% of total food expenditure).