

# Die Ernährung der Leprösen des St.Galler Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit<sup>1</sup>

*Pascale Sutter*

## Einleitung

Das St.Galler Siechenhaus im Linsebühl wurde nachweislich erstmals zu Beginn des 13. Jahrhunderts in der Hauptgründungszeit der europäischen Leprosorien durch einen weltlichen Wohltäter mit einer Stiftung versehen.<sup>2</sup> Der Siechenhauskomplex befand sich etwa 500 Meter im Nordosten ausserhalb der Stadt, an der Landstrasse nach Speicher (AR) und der Reichsstrasse, die zum Bodensee führte. Das Leprosorium besass im 16. Jahrhundert neben Siechenkapelle, Friedhof, Badstube, Sennerei, Wirtschaftsgebäuden und Gemüse-, Kräuter- und Obstgarten, zwei Wohnhäuser oder Haushaltungen<sup>3</sup>, wobei das „untere hus“ wahrscheinlich von den Aussätzigen zusammen mit der Siechenmagd bewohnt wurde, während das „obere hus“ dem Dienstpersonal zur Verfügung stand. Nach

---

<sup>1</sup> Der Aufsatz beruht im wesentlichen auf meiner Lizentiatsarbeit: Sutter, Pascale, „Arme Siechen“, Das St.Galler Siechenhaus Linsebühl im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit (St.Galler Kultur und Geschichte 26, St.Gallen 1996.

<sup>2</sup> Chartularium Sangallense (CS), Bde. III-IV, bearb. v. Clavadetscher, Otto P., St.Gallen 1983-90, CS III, Nr. 1077. Vgl. dazu auch CS III, Nr. 1078.

<sup>3</sup> hus, hous: Haus, Wohnung, Haushaltung (Lexer, Matthias, Mittelhochdeutsches Taschen-wörterbuch, Mit Berichtigungen und Nachträgen, Stuttgart 1986<sup>37</sup>, S. 96). - Anhand des überlieferten Bildmaterials ist schwer zu entscheiden, ob wir es mit zwei Gebäuden oder mit zwei Haushaltungen zu tun haben. Das Linsebühler Siechenhaus ist ein recht stattlicher Bau, weshalb mit der Bezeichnung „hus“ ohne weiteres eine Haushaltung gemeint sein könnte. Mit „unten“ wäre dann das untere und mit „oben“ das obere Stockwerk gemeint. Vielleicht befand sich das obere Haus aber auch in der Nähe der Siechenhausweiden auf dem Scheitlinsbüchel oder der Notkersegg. Nirgends konnte in den Linsebühlquellen ein Hinweis darauf gefunden werden, dass eine Trennung der Pfründner in zwei Häuser bestanden hat. Als mögliche Trennungskriterien kämen das Geschlecht und die Pfrundkategorie (Höhe des bezahlten Pfrundpreises) in Frage.

dem Heiligeist-Spital war das Siechenhaus die bedeutendste städtische Institution mit recht ansehnlichem Güterbestand, wobei der Grossteil der Besitzungen durch Stiftungen, Vergabungen und Pfrundzahlungen ans Haus kam.

Als Grundlage für diesen Aufsatz dienten die zahlreich im Stadtarchiv St.Gallen erhalten gebliebenen Rechnungsbücher und Jahrrechnungen des Linsebühls aus dem 16. Jahrhundert sowie die Vergabungen und Stiftungen aus dem 14. und 15. Jahrhundert. Die Rechnungsbücher geben einen guten Einblick in die Ernährungssituation der Aussätzigen im Siechenhaus Linsebühl. Da der Hauptquellenbestand in der Frühen Neuzeit liegt, befasst sich dieser Aufsatz vor allem mit den Verpflegungsgewohnheiten nach der Einführung der Reformation, die in St.Gallen in den Jahren 1523-25 unter tatkräftiger Unterstützung Vadians und Johannes Kesslers stattfand.<sup>4</sup> Die Zahl der Siechenhausbewohner schwankte 1549 bis 1600 zwischen 3 und 10 Aussätzigen, das Dienstpersonals von 3 bis 9 Personen nicht mitgerechnet.<sup>5</sup>

## Wein

Der Grossteil des im Leprosorium konsumierten Weines stammte aus den in Teilpacht bebauten, hauseigenen Weingütern in Berneck, Lüchingen und Marbach im St.Galler Rheintal. Aus den Weinrechnungen kann herausgelesen werden, wieviel Wein die Pfründner zusammen mit der Siechenmagd pro Jahr verbrauchten, wobei immer zwei Saum<sup>6</sup> Weisswein, wohl aus einer Stiftung, separat abgerechnet wurden. Neben Weisswein findet man auch Rotwein und sogenannten „droller“<sup>7</sup> Wein erwähnt. Manchmal enthalten die Rechnungen Angaben darüber, welche Menge an Wein der Hausknecht oder die obere Haushaltung konsumiert hatte. Neben diesen Verbrauchsposten wurde auch verkaufter, gezapfter oder ausgeschenkter Wein verrechnet. Teilweise notierte der Pfleger auch abgegebenen Wein an die nicht festangestellten Handwerker, Fuhrleute,

---

<sup>4</sup> Ehrenzeller, Ernst, Geschichte der Stadt St.Gallen, St.Gallen 1988, S. 204.

<sup>5</sup> Siehe dazu Sutter (wie Anm.1).

<sup>6</sup> 1 Saum = 128 Mass; St.Galler Mass = 1,17 Liter, St.Galler Stadtmass = 1,31 Liter (Dubler, Anne-Marie, Masse und Gewichte, Luzern 1975, S. 42, 45).

<sup>7</sup> „chnoller“: eine Rebsorte, die grosse Trauben mit knolligen Beeren trägt (Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, begonnen v. Staub, Fr. und Tobler, L., fortges. v. Bachmann, A. und Gröger, O., 13 Bde., Frauenfeld 1881-1962, Bd. 3, S. 741).

Tagelöhnerinnen und Tagelöhner sowie die Schwandung<sup>8</sup>, worunter auch die Weinunenge fiel, die im Herbst auf der Strasse getrunken wurde.

Es konnte festgestellt werden, dass bei guten Weinerträgen und grossem Weinvorrat entsprechend mehr Wein getrunken wurde und dass bei knappem Vorrat die Weinausgaben gesenkt wurden. Die Siechenhausordnung schreibt vor, dass selbst bei schlechten Weinernten die Siechen beiderlei Geschlechts, analog anderen Schweizer Städten,<sup>9</sup> pro Tag ein halbes Mass Wein erhalten sollten.<sup>10</sup> Nach den Angaben aus den Pfrundverträgen gab es bei guten klimatischen Bedingungen ein Mass Wein. Wenn ein Aussätziger mehr haben wollte, musste er für den zusätzlichen Konsum selber aufkommen. Diese Normen können anhand der Rechnungsbücher mit der Weinmenge, die tatsächlich den Aussätzigen und der Siechenmagd vom Haus bezahlt wurde, verglichen werden. Dafür wurden die in den Weinrechnungen unter dem Posten „Weinverbrauch der Pfründner und der Siechenmagd“ aufgelisteten Beträge durch die Anzahl Tage des Rechnungsjahres und die Zahl der Pfründner (die Magd miteingerechnet) geteilt. Dies ergab folgendes Resultat: 1557/58, 1561/62 und 1566/67: 0,6 Mass; 1565/66: 1,3 Mass; 1568/69: 0,7 Mass.<sup>11</sup> Im Laufe eines Jahres konnte sich die Anzahl der Pfründner ändern, so dass als Berechnungsgrundlage die Pfründnerzahl am Ende des Rechnungsjahres diente. Es liess sich nicht feststellen, ob beiden Geschlechtern gleichviel Wein gegeben wurde oder ob den Frauen und Kindern weniger Wein zustand als den Männern, was anzunehmen ist.<sup>12</sup>

---

<sup>8</sup> „schwandung“: durch die Lagerung bedingte Schwindung (Idiotikon (wie Anm. 7), Bd. 9, S. 1934).

<sup>9</sup> Bern:  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{2}$  Mass/Tag (Bühler, Friedrich, Der Aussatz in der Schweiz, Medicinisch-historische Studien, 2 Bde., Zürich 1902-05, Bd. 1, S. 94); Luzern: 1612: 1 Mass/Tag (Nüscherer, Arnold, Siechenhäuser in der Schweiz, In: Archiv für schweizerische Geschichte 15, Zürich 1866, S. 192-193); St.Gallen, Bruggen: März 1575: 2 Mass/Woche (Stähelin, Johann, Straubenzell in seiner Geschichte, St.Gallen 1943, S. 10); Wil: 1 Mass/Tag (Ehret, Karl J., Chronik der Stadt Wil, hg. v. der politischen Gemeinde und der Ortsbürgergemeinde Wil, Wil 1958, S. 185); Winterthur: 1510:  $\frac{1}{2}$  Mass/Tag (Hauser, Kaspar, Das Sondersiechenhaus zu St.Georg bei Winterthur 1287-1828, In: Neujahrsblatt der Hülffsgesellschaft von Winterthur 39, Winterthur 1901, S. 29-31).

<sup>10</sup> Stadtarchiv (Vadiana) St.Gallen (StadtASG), Bd. 540, fol. 170v; Tr. XXVIII, B 4; B 4.2.

<sup>11</sup> StadtASG, Linsebühlamt (Lamt) V 11, fol. 58r; V 13, fol. 57v; V 14, fol. 58r; V 15, fol. 58r; V 16, fol. 58r; V 17, fol. 58r.

<sup>12</sup> Im Siechenhaus in Laon (F) erhielt im Jahre 1407 ein Lepröser 3 bis 4 Liter Wein pro Tag und eine Lepröse 2,5 bis 3 Liter (Bériac, Françoise, Histoire des lépreux au moyen âge: une société d'exclus, Paris 1988, S. 258-259). Im Strassburger Leprosorium erhielten die erwachsenen Siechen pro Tag zweieinhalb Liter Wein, während ein Kind eine halbe Mass oder 0,6 Liter erhielt (Dirlmeier, Ulf, Untersuchungen zu den Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters,

Wenn wir das Resultat betrachten und berücksichtigen, dass wir es nach den Jahreserträgen an Wein mit durchschnittlichen Weinertragsjahren zu tun haben, so wird ersichtlich, dass den Siechen täglich etwas mehr als ein halbes Mass Wein zustand.<sup>13</sup> Vergleichen wir das halbe (= 0,6 Liter) Mass Wein eines St.Galler Siechen mit Spital- und Siechenhäusertagesrationen anderer Städte, liegt der Konsum des Linsebühls unter dem Durchschnitt. 1502 erhielt nämlich ein Spitalpfündner in Biberach pro Tag 1,2 Liter Wein, während in Strassburg 1539 pro Tag und Kopf 2,3 Liter im Siechenhaus ausgeschenkt wurden.<sup>14</sup> Wahrscheinlich konnten die Insassen und das Personal zu ihrer Tagesration Wein, die ihnen vom Siechenhaus zustand, zusätzlich weiteren Wein beziehen, den sie aber selber zu bezahlen hatten.

Dem Rechnungsbuch von 1557/58 kann entnommen werden, dass der Hausknecht nicht nur neuen Wein ausenkte, sondern auch aus Fässern von den Vorjahren zapfte, wobei sich das Alter und vor allem die Qualität des Weines im Preis niederschlugen. Ein Preisunterschied zwischen den Weinsorten Rot-, Weiss- und „Droller“wein liess sich nicht feststellen. Das Mass kostete zwischen 1546 und 1569 durchwegs 3 bis 13 Pfennig.<sup>15</sup>

## Fleisch<sup>16</sup>

Im Rechnungsbuch von 1548/49 finden wir ungewöhnlich detaillierte Eintragungen, denn beim Fleischeinkauf wurden die Art, Menge, manchmal der Pfundpreis und teilweise sogar die Kauf- und Verbrauchsdaten angegeben. Aus diesen Einträgen erfahren wir, dass im Siechenhaus nicht nur

---

(Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert), In: Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse, Jg. 1978, Abh. 1, Heidelberg 1978, S. 544; Homolka, Anita, Die Lebensgewohnheiten der Leprakranken im Spätmittelalter, In: *Aussatz/Lepra/Hansen-Krankheit. Ein Menschheitsproblem im Wandel*, Teil II: Aufsätze, hg. v. Wolf, Jörn Henning, Würzburg 1986, S. 156).

<sup>13</sup> Nicht zu vergessen ist, dass die Siechen pro Jahr noch in den Genuss einer Stiftung von 2 Saum Weisswein kamen.

<sup>14</sup> Dirlmeier (wie Anm. 12), S. 321.

<sup>15</sup> StadtASG, Lamt V 11, fol. 13r-14r. - Detailliertere Preisangaben siehe Sutter (wie Anm. 1).

<sup>16</sup> Der Fleischkonsum war nicht in allen Siechenhäusern unumstritten. In der Siechenhausordnung von Cossonay (VD) wurde den Siechen verboten, Fleisch zu essen, da es die Lepra verstärkte (Belker, Jürgen, Aussätzige - „Tückischer Feind“ und „Armer Lazarus“, In: *Randgruppen der spätmittelalterlichen Gesellschaft: ein Hand- und Studienbuch*, hg. v. Hergemöller, Bernd-Ulrich, Warendorf 1990, S. 205, 206; Bériac (wie Anm. 12), S. 22, 189; Borradori, Piera, *Les léproseries vaudoises au Moyen Age*, Liz. Lausanne 1991, S. 109).

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch gegessen wurde, sondern auch Lamm-, Hühner-, Pferde-, Schaf- und Ziegenfleisch. Teilweise wurde das Fleisch mit „brattas“, „gestell“<sup>17</sup>, „kopf“ oder „kalbskopf“, „kroß“<sup>18</sup>, „kutlen“, „leberen“, „mistkratzer“<sup>19</sup>, „spißli“<sup>20</sup>, „stoetzlin“<sup>21</sup>, „zungen“ und „wurst“<sup>22</sup> bezeichnet. Daneben wurde dem Haus auch „arstharm“ oder „tarm“ für die eigene Wurstherstellung geliefert, und im Februar 1549 gab es spezielle „ros und leberwurst“.<sup>23</sup>

Erst ab dem Rechnungsjahr 1557/58 verzeichnete der Linsebühlpfleger regelmässig, für welche Haushaltung das Fleisch bestimmt war. Die anteilmässige Beteiligung des oberen und unteren Haushaltes am gesamten Jahresfleischverbrauch kann daraus errechnet werden. Bis 1568/69 lag das „under hus“ mit einem Anteil von 55,5 bis 63,4% vorn, während 1568/69 sich die Situation änderte und die obere Haushaltung 53,8% verbrauchte. Die Siechen in der unteren Haushaltung konsumierten wohl mehr Fleisch pro Jahr als das Hauspersonal. Trotzdem ist der Verbrauch der Aussätzigen nicht viel höher. Wenn wir annehmen, dass die fremden Wandersiechen kaum in den Genuss von hochwertigem Fleisch kamen und die Bedienstetenhaushaltung auch Fleisch an die Fuhrleute, Handwerker, Tagelöhnerinnen und Tagelöhner

---

<sup>17</sup> Nach Scheitlin haben wir unter „gestell“ die schlecht verkäuflichen Innereien wie Lungen, Herz, Milz und Kutteln zu verstehen (Scheitlin, Otto, Das st.gallische Zunftwesen von den Anfängen bis zum Ende des 16. Jahrhunderts, Diss. Flawil 1937, S. 151).

<sup>18</sup> „kroese, kroes“; „gekroese“: das kleine Gedärme, Gekröse, Eingeweide (Lexer (wie Anm. 3), S. 58, 117).

<sup>19</sup> „mistkratzer“: Pouletfleisch von etwas kleineren Hühnern.

<sup>20</sup> Scheitlin vermutet, dass es sich bei diesen „spißli“ um eine Art Wurst handelte, denn nach den Zunftsatzungen bestanden sie aus Leber, Nieren und „gichling“ (nicht mehr näher zu bestimmende Eingeweideteile). 1508 und 1511 wurde den Metzger befohlen aus einem Pfund dieses Fleischgemischs acht „spißli“ zu machen (Scheitlin (wie Anm. 17), S. 152).

<sup>21</sup> „stoetzlin“, wohl gleich „strozze“: Luftröhre, Gurgel (Lexer (wie Anm. 3), S. 214).

<sup>22</sup> Nach einem Rezept von 1438 zu schliessen, handelt es sich wohl um einen Vorläufer der heutigen St.Galler Bratwurst. Abdruck des Bratwurstrezepts aus den Metzgerzunftsatzungen bei Ziegler, Ernst, Hochuli, Jost, Hefte zur Paläographie des 13. bis 20. Jahrhunderts aus dem Stadtarchiv (Vadiana) St.Gallen. Heft 3, 15. Jahrhundert, Rorschach 1987, S. 14. Ein weiteres bei Moser-Nef, Carl. Die freie Reichsstadt und Republik Sankt Gallen, Geschichte ihrer Verfassung und staatsrechtlichen Entwicklung, 7 Bde., Leipzig/Zürich 1931-55, Bd. 3, S. 835-836.

<sup>23</sup> StadtASG, Lamt V 9, fol. 21r-23v.

abgab, ergibt sich, dass die Aussätzigen mehr Fleisch assen als das Hauspersonal.<sup>24</sup>

Im Rechnungsbuch vom Jahre 1566/67, das Fleischkäufe von 49 Wochen (6.4.1566-8.3.1567) enthält, wurde regelmässig Fleisch vom Metzger Michel Appenzeller für den unteren und oberen Haushalt verrechnet. Mit Graphik 1 wird anschaulich gemacht, dass beinahe jede Woche, und zwar immer am Samstag, Fleisch eingekauft wurde.<sup>25</sup> Die Kurven schlagen nach unten und oben aus. Die hohen Geldsummen zu Anfang des Rechnungsjahres sind mit dem Zusammenzug der wegen der Rechnungslegung fehlenden drei Aufzeichnungswochen in Verbindung zu bringen. Das Datum der ersten Eintragung (Samstag vor Palmsonntag) ist zufällig und hat daher nichts mit der nachreformatorischen Einhaltung der Fastenzeit zu tun. Für die obere Haushaltung werden vom 4. bis zum 25. Mai, am 29. Juni, vom 12. Oktober bis zum 9. November und am 1. Januar keine Fleischkäufe getätigt. Für die untere Haushaltung ist dies nur fünf Mal der Fall. Diese Kurveneinbrüche lassen sich erklären, wenn man die Rubrik mit den Viehausgaben miteinbezieht; denn dort sind die Tiere aus der eigenen Viehhaltung aufgeführt, die im Laufe des Rechnungsjahres den Gang zum Metzger machen mussten. Der Vergleich der Schlachtdaten (mit Pfeilen markiert) mit den Daten, an denen kein oder wenig Fleisch gekauft wurde, zeigt dies deutlich. Dasselbe Resultat ergab die Untersuchung des Rechnungsjahres 1568/69.

Am 12.4., 25.5., 29.6., 10.8., 14.8., 14.9. und 4.11.1566 wurde für den unteren Haushalt Fisch eingekauft. Beim Blick auf Graphik 1 sieht man an diesen Einkaufsdaten bei der punktierten Linie einen kleinen Kurvenabfall oder einen konstanten Verlauf, so dass ein Einfluss des Fischkonsums auf den Fleischkonsum zu vermuten ist. Hinzu kommt noch, dass gemäss der Ausgabenrubrik für „allerlay“ am 27.4., 18.5., 22.7., 17.8., 3./23.11. (zweimal), 30.12.1566, 20.1. und 15.2.1567 ins untere Haus Kutteln geliefert wurden. Diese Daten zeigen die gleichen Merkmale wie die des Fischkaufes. Ein hoher Ausschlag der Fleischkonsumskurve der oberen Haushaltung Mitte September sticht sofort ins Auge. Vermutlich lässt sich diese einmalige, starke Zunahme des Fleischkaufs mit der Abgabe von Fleisch an die

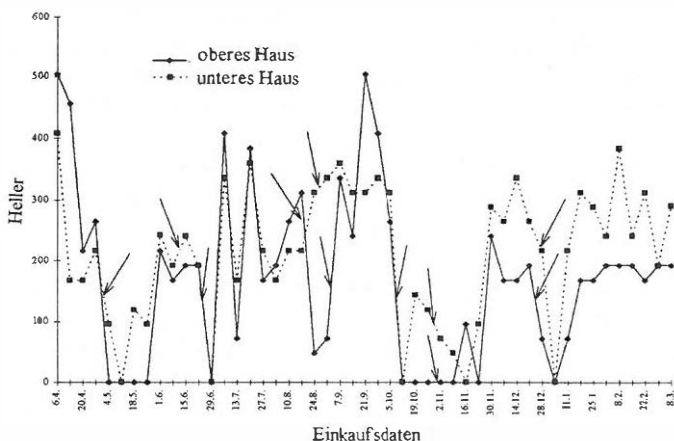
---

<sup>24</sup> Im Jahr 1566/67 zeigt sich, dass bei der gleich hohen Anzahl der Bewohner (5) des oberen und unteren Haushaltes, die Leprösen mehr Fleisch verzehrten als das Personal (StadtASG, Lamt V 16, fol. 23r-25r: 1566/67: unteres Haus: 55,5%, oberes Haus: 44,5%).

<sup>25</sup> Betrachten wir die Einkaufstage für Fleisch vom Jahre 1548/49, fällt auf, dass vorwiegend am Dienstag und Donnerstag gefolgt vom Sonntag Geld für Fleischkäufe abgerechnet wurde (StadtASG, Lamt V 9, fol. 21r-23v).

Tagelöhnerinnen und Tagelöhner und an die im Haus tätigen Handwerker erklären.<sup>26</sup>

Graphik 1: Fleischkauf im Rechnungsjahr 1566/67 (6.4.66-8.3.67) in die obere und untere Haushaltung



Um wenigstens eine annähernde jährliche Fleischverbrauchsmenge des Siechenhauses im Linsebühl errechnen zu können, wurden die vorhandenen Mengenangaben des Rechnungsjahres 1548/49 zusammengezählt. Das Fleisch von den hauseigenen Tieren ist in dieser Rubrik jedoch nicht verzeichnet. Bei 81 von insgesamt 207 Einträgen, also bei 39,1%, finden wir nur Preisangaben. Wenn man den Gewichtschnitt pro Eintrag mit Mengenangaben auf 100% der Einträge hochrechnet, ergibt sich ein ungefähre jährlicher Fleischkonsum des gesamten Siechenhauses. Dieser betrug ungefähr 1089,5 Pfund (lb) oder 506,6 kg<sup>27</sup>, was bei 15 Hausbewohnern einem Pro-Kopf-Verbrauch von etwa 72,6 lb oder 33,8 kg entsprechen würde.<sup>28</sup> Es muss jedoch mit aller Deutlichkeit unterstrichen werden, dass diese Zahlen nur Schätzwerte sind. Im Spätmittelalter betrug der jährliche Durchschnittsverbrauch eines Leprösen 100 kg Fleisch. In Freiburg i.Br. erhielten die Siechen nach der Verpflegungsordnung von 1480 an allen Tagen ausser Freitag und Samstag zum Abendessen ein knappes Pfund (ca. 468 g) Fleisch, was einen Jahresverbrauch von 97,3 kg ergibt. Im

<sup>26</sup> StadtASG, Lamt V 17, fol. 26v-27r.

<sup>27</sup> 1 Pfund (lb) = 465 g (Dubler (wie Anm. 6), S. 52).

<sup>28</sup> StadtASG, Lamt V 9, fol. 21r-23v: 10.3.1548-27.3.1549.

Leprosorium von Pfullendorf hingegen bekamen die Aussätzigen im 15. Jahrhundert etwas weniger, nämlich 64,9 kg Fleisch pro Jahr. Obwohl gegen Ende des 15. Jahrhunderts bzw. im Laufe des 16. Jahrhunderts infolge des raschen Bevölkerungswachstums und des enger werdenden Nahrungsspielraumes in der Gesamtbevölkerung der Fleischkonsum abnahm, blieb derjenige von Spitälern und Siechenhäusern nach wie vor hoch. Im Wismarer Spital steigerte sich der jährliche Pro-Kopf-Fleischverbrauch beispielsweise von 74,8 kg (1534/35) über 94,1 kg (1564/65) auf 107 kg (1584/85). Wenn wir den St.Galler Siechenhaus Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch von 1548/49 (33,8 kg) mit dem eines Basler Bürgers vergleichen, der 1483/84 44,4 kg Fleisch pro Jahr (3 Fleischtage/Woche) konsumierte, lag der eines Linsebühler Siechen unter dem eines normalen Bürgers. Bei diesem Vergleich muss man sich jedoch vor Augen halten, dass die Verbrauchszahlen einen zeitlichen Abstand von über einem halben Jahrhundert aufweisen.<sup>29</sup>

Anders als heute, wo man für Kalbfleisch den höchsten Preis bezahlt, waren im 16. Jahrhundert Schweinefleisch und Wurst am teuersten. Das Pfund Schweinefleisch kostete 1548/49 5 Pfennig, während ein Pfund Rindfleisch einen Preis von 4 bis 5 Pfennig, und dieselbe Menge Kalbfleisch oder „gestell“ 3½ Pfennig, erzielten. Etwas preisgünstiger wurde das Pfund „kitz“ gehandelt, denn hierfür mussten 3 Pfennig bezahlt werden. Für ein Pfund Zunge verrechnete der Pfleger 4 Pfennig, während dieselbe Menge Leber mit 1 Pfennig am billigsten zu haben war. In Stückzahl kaufte das Siechenhaus „spißli“, „koeffe“ und „kroiß“ ein, wobei ein Gekröse 7 Pfennig und ein Kalbskopf 10 Pfennig kosteten.<sup>30</sup>

Gemäss Stadtsatzungsbuch galt 1426 folgende Ordnung: „Wie lang die metzger das flaisch in dem sumer vail sont haben: Es ist ôch gesetzt, das dehain [kein] metzger von jngentem brâchot [eingehendem Juni] untz ze sant Pelayen tag [28.8.] kain rôw flaisch lenger sol vail haben noch ushenken dann untz den mitten tag des dritten tages. Wer darüber tuot, der sol ainen mânod

---

<sup>29</sup> Abel, Wilhelm, Stufen der Ernährung, Eine historische Skizze, In: Kleine Vandenhoeck-Reihe 1467, Göttingen 1981, S. 13, 39-44; Dirlmeier (wie Anm. 12), S. 296, 298, 358-359; Homolka (wie Anm. 12), S. 154-155; Lepra - Gestern und Heute: 15 wissenschaftliche Essays zur Geschichte und Gegenwart einer Menschheitsseuche, Gedenkschrift zum 650jährigen Bestehen des Rektorats Münster-Kinderhaus, hg. v. Toellner, Richard, Münster/Regensburg 1992, S. 29; Teuteberg, Hans J., Studien der Ernährungsgeschichte, In: Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung, Studien zur Geschichte des Alltags, Bd. 6, hg. v. Teuteberg, Hans J. und Wiegelmann, Günter, Münster 1986, S. 307.

<sup>30</sup> StadtASG, Lamt V 9, fol. 21r-23v.

[Monat] vor der statt sin ze buoss [Verbannung] von ie dem mâl, als dik es ainer tuot, *und sol das fleisch den siechen an dem veld geben.*<sup>31</sup>

Ob diese Satzung wirklich so gehandhabt wurde, bleibe dahingestellt. Auf jeden Fall führt sie uns vor Augen, wie der St.Galler Rat die Siechen einstufte. Denn angesichts der Risiken einer Fleischvergiftung musste eine solche Regelung den Betroffenen zu verstehen geben, dass ihnen dies zugemutet werden durfte. Bestimmungen, dass vom Rat konfiszierte Lebensmittel an ein Siechenhaus oder ein Spital geliefert wurden, finden wir auch anderswo, z.B. in Zürich, wo auf dem Markt unverkäufliches Obst und Fische ans Siechenhaus St. Jakob an der Sihl und an das Spital gegeben wurden. In Schaffhausen erhielten die Siechen ab 1493 die Hälfte des zu leicht befundenen Brotes, das der Rat den Bäckern wegnahm.<sup>32</sup>

## Fisch

Nach der Reformation spielte Fisch in der Ernährung eine geringere Rolle als vorher, als er vorwiegend als Fastenspeise diente. Trotzdem fällt auf, dass Fisch weiterhin gewohnheitsmässig am Mittwoch, Freitag und Samstag eingekauft wurde. Wenn überhaupt einmal fleischlos gegessen wurde (siehe Tabelle 3), hielt man sich an die alten, vorreformatorischen Fastentage.<sup>33</sup>

---

<sup>31</sup> Moser-Nef (wie Anm. 22), Bd. 3, S. 836; StadtASG, Bd. 540, 2. Stadtsatzungsbuch vom 4. Juli 1426-1. Hälfte 16. Jh., fol. 12r. Diese Ordnung entspricht fast wortwörtlich derjenigen aus dem 1. Stadtsatzungsbuch (StadtASG, Bd. 538, 1. Stadtsatzungsbuch um 1312-1426, § 213). - Eine ähnlich Ordnung bestimmte, dass übernachtigte Fische, die noch auf dem Markt feil geboten wurden, beschlagnahmt und in die Küche des Heiliggeist-Spitals gebracht werden sollten (siehe dazu Sonderegger in diesem Band; Moser-Nef (wie Anm. 22), Bd. 1, S. 169, Bd. 3, S. 840; Sonderegger, Stefan. Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz. Eine Untersuchung ausgehend von den wirtschaftlichen Aktivitäten des Heiliggeist-Spitals St.Gallen, In: St.Galler Kultur und Geschichte 22, St.Gallen 1994, S. 87; StadtASG, Bd. 540, fol. 19r).

<sup>32</sup> Zeller-Werdmüller, H. (Hg.), Zürcher Stadtbücher des XIV. und XV. Jahrhunderts, 3 Bde., Leipzig 1899-1906, Bd. I, Nr. 387: 9.6.1359; Nr. 388: 9.7.1359; Harder, H. W., Das Sondersiechenhaus und die hl. Dreikönigskirche auf der Steig in Schaffhausen, In: Beiträge zur vaterländischen Geschichte, hg. vom historisch-antiquarischen Verein des Kantons Schaffhausen, 3. Heft, Schaffhausen 1874, S. 8.

<sup>33</sup> StadtASG, Lamt V 3, fol. 22v; V 9, fol. 20r; V 11, fol. 22r-22v; V 13, fol. 22r; V 14, fol. 22r; V 15, fol. 22r; V 16, fol. 22r; V 17, fol. 22r. - Rippmann stellt dasselbe bei der Beköstigung des Personals der Basler Münsterbauhütte fest (Rippmann, Dorothee, Dem Schlossherrn in die Küche geschaut, Zur Ernährung im Spätmittelalter und der Frühen Neuzeit, In: Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte Nr. 15, (Beilage zur den Baselbieter Heimatblättern), Liestal Dezember 1994, S. 9).

Preisangaben für Fisch lassen sich kaum machen, da meist weder Stückzahl noch Gewicht aufgeführt wurden. Einzig das Datum, die Gesamtkosten und die Bezeichnung „umb fisch“ wurden vermerkt. Am 17.3.1548 notierte der Pfleger ausnahmsweise, dass 1,5 Fierling „hasel“ 2 Schilling 7½ Pfennig kosteten. Am 1.10.1568 wurden „2 fl [Viertel] eschen“<sup>34</sup> zu 1 Schilling 2 Pfennig für die untere Haushaltung eingekauft. Seit dem Rechnungsjahr 1557/58 gab es fast nur noch in der unteren Haushaltung Fisch, wobei für acht Insassen des Siechenhauses in der Regel für ein Fischessen 1 Schilling 2 Pfennig ausgegeben wurde.<sup>35</sup> Der Anteil der Fischausgaben an den Totalausgaben war verschwindend klein. Im Rechnungsjahr 1534/35 waren die Fischausgaben mit 1,32% und 1546/47 mit 0,25% noch am höchsten, während nachher, als nur noch im unteren Haus Fisch konsumiert wurde, sich der Anteil zwischen 0,03 bis 0,15% einpendelte. Als Abwechslung zum Fleisch waren Frischfische wie Äsche, Hasel, Hecht, Karpfen und gesalzene, getrocknete Meeresfische wie Hering und Stockfisch bei den Siechen sicherlich nicht unwillkommen. Vermutlich war Fisch teurer als Fleisch, das auch im eigenen Landwirtschaftsbetrieb produziert werden konnte.<sup>36</sup> Abel hat für Deutschland festgestellt, dass der Frischfisch im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit teurer oder gleich teuer war wie der importierte Meerfisch, was mit einer Verknappung des Angebotes und der gleichbleibenden Nachfrage erklärt wird. Im Vergleich zu Brot und Fleisch haben die Fischpreise stärker zugenommen, weshalb Fisch im 16. Jahrhundert nicht mehr zu den Nahrungsmitteln der breiten Bevölkerung gezählt werden kann.<sup>37</sup>

## Getreide

Das Getreide des Siechenhauses („kernen, fesan“<sup>38</sup>, haber und gersten“) stammte vorwiegend aus Zinsen und Zehnten. Etwas Emmer und Hafer wurden auf den Linsebühlgütern selbst angebaut. Spezielles Mehl zum Backen oder Weizen musste die Verwaltung in kleineren Mengen hinzukaufen. Das Siechenhaus liess einen Teil des Getreides selber zu

---

<sup>34</sup> „asche“: die Äsche (Fisch) (Lexer (wie Anm. 3), S. 8.).

<sup>35</sup> StadtASG, Lamt V 9, fol. 20r, Lamt V 11, fol. 22r; Lamt V 17, fol. 49v.

<sup>36</sup> Das Siechenhaus im Linsebühl besass keinen eigenen Fischteich.

<sup>37</sup> Abel (wie Anm. 29), S. 13-16, 48-51. Ein Indiz für einen hohen Lebensstandart ist neben der Vielfalt an Gewürzen auch die an Fischarten (Zimmernann, Margarete, Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“, In: Bitsch, Irmgard, u.a. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987, S. 110).

<sup>38</sup> Unentspelzter Dinkel.

„muosmel“ verarbeiten. Dieses fand sowohl in der oberen als auch in der unteren Haushaltung als Mus Verwendung.<sup>39</sup> Auch die Haustiere wie Hennen, Schweine, Kühe und Pferde erhielten jeweils ihre Ration an Getreidemehl. Wie aus den einzelnen Schuldabrechnungen der Weinbauern hervorgeht, deckten die Rheintaler Teilpächter des Siechenhauses ihren Bedarf an Korn, Hafer und Musmehl ebenfalls über das Linsebühl. Seit dem Rechnungsjahr 1561/62 finden wir ausführliche Abrechnungen über die Getreideeinnahmen und -ausgaben des Hauses. Der Totalverbrauch an Getreide im gesamten Rechnungsjahr 1561/62 betrug gemäss Jahresrechnung 58 Malter 7 Viertel, wobei der Verbrauch des unteren Haushaltes 17 Malter 2,5 Viertel und der des oberen 16 Malter 5 Viertel ausmachte. Wenn wir die effektiven Verbrauchsmengen des Hauses mit den selben Werten der anderen Rechnungsbücher vergleichen, bewegen sie sich alle nicht stark über oder unter den oben genannten Summen.<sup>40</sup>

## Brot und andere Backwaren

Das Leprosorium im Linsebühl besass einen eigenen Backofen und stellte daher auch selber Brot und andere Backwaren her. Am Ende des Rechnungsjahres 1548/49 bezahlte der Pfleger dem Bäcker Claus Tegen für 33 Viertel Mehl und für das wöchentlich im Wert von 1 Schilling zusätzlich gelieferte Brot gesamthaft 18 Pfund 5 Schilling 2 Pfennig.<sup>41</sup> Die Umrechnung der 33 Viertel Mehl anhand des St.Galler Komhausviertels ergibt 681,45 Liter Mehl.<sup>42</sup> Wenn es sich um Mehl aus „kemen“<sup>43</sup> handelte, entspräche dies heutigen 504,3 kg Mehl.<sup>44</sup> Für zwei etwas mehr als 500 g schwere Laibe

---

<sup>39</sup> Hier muss noch angefügt werden, dass die Mehlausbeute von Korn im Spätmittelalter bedeutend kleiner war als heute, so nennt Abel einen Ausmahlungsgrad von 62,5 v. H. (Abel (wie Anm. 29), S. 36-37).

<sup>40</sup> StadtASG, Bd. 12: Jahresrechnung vom 16.3.1562; Lamt V 13, fol. 57r; V 14, fol. 57r, 76r-79r; V 15, fol. 57r; V 16, fol. 57r, 88v-91r; V 17, fol. 57r, 83v-86r.

<sup>41</sup> StadtASG, Lamt V 11, fol. 50r; V 13, fol. 31r; V 15, fol. 31v.

<sup>42</sup> 1 Viertel = 20,65 l (Dubler (wie Anm. 6), S. 38).

<sup>43</sup> Ruppert, Philipp, Die Vereinigten Stiftungen der Stadt Konstanz, I. Das Grosse oder Mehrer Spital, II. Das Leprosorium in Kreuzlingen und zur inneren Tanne, III. Die Raite und das Seelhaus, IV. Das kleine Spital, In: Konstanzer Geschichtliche Beiträge, 3. Heft, Konstanz 1892, S. 27; StadtASG, Lamt V 13, fol. 36r; Thurgauisches Urkundenbuch (UBTG), hg. vom thurgauischen historischen Verein, Bd. II-VI, Frauenfeld 1925-67, UB TG III, Nachtrag Nr. 7.

<sup>44</sup> 100 l „kemen“ = 73-75 kg; 100 l „haber/korn“ = 53-54 kg (Sonderegger (wie Anm. 31) nach einer Mitteilung von Anne-Marie Dubler, S. 209, Anm. 578).

Weissbrot nimmt man heute üblicherweise rund 1 kg Mehl<sup>45</sup> Die Jahresproduktion käme auf 1008 Pfänder Weissbrot zu stehen. Dies entspräche im Rechnungsjahr 1548/49 einem täglichen Verbrauch von 2,6 Laiben oder 1,3 kg Brot für alle Siechenhausinsassen bzw. 118 g Brot pro Aussätzigen.<sup>46</sup> Vergleichen wir diese Zahl mit den nach Dirlmeier verzehrten Brotmengen im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit, liegt diese errechnete Menge unter den Mindestangaben von 270 g/Tag.<sup>47</sup> Wir müssen aber bedenken, dass in dieser Menge das wöchentlich vom Bäcker bezogene Brot im Wert von 1  $\beta$  noch nicht enthalten ist. Im Siechenhaus bekamen die Insassen wahrscheinlich wie im Heiliggeist-Spital nur zu den Hauptmahlzeiten Brot vorgesetzt.<sup>48</sup> Auch den Handwerkern, Tagelöhnerinnen und Tagelöhnern, die im und fürs Haus arbeiteten, wurde jeweils Weissbrot in „schniten“ gegeben. Neben dem Brot buk das Personal auch „kueichli“, die aus „kernen bachmel“ gefertigt wurden.<sup>49</sup> Immer an Weihnachten bekamen die Bewohner der oberen und unteren Haushaltung je ein oder zwei „pfilabrot“, bei dem es sich wohl um Brot in besonderer Form, eben der eines Pfeiles, vergleichbar mit den heutigen Baguettes, handelte. Dieses Brot wurde allerdings nicht selber gebacken, sondern meist von einem Bäcker bezogen.<sup>50</sup>

Brotstiftungen waren beliebt, und auch die Siechen im Linsebühl kamen ab 1302 durch eine solche Vergabung in den Genuss von einer wöchentlichen Brotlieferung im Wert von 2 Schilling. Ob diese Spende nach der Reformation weitergeführt wurde, liess sich nicht feststellen, doch könnten

---

<sup>45</sup> Bossi, Betty, *Kleine Backschule, Brot und süsses Hefegebäck*, Zürich o.J., S. 8. Dies entspricht der Umrechnungsformel von Mehl in Brot, die Comet durch experimentelle Backversuche mit mittelalterlichen Brotzutaten entwickelt hat (Comet, Georges, *Le paysan et son outil. Essai d'histoire technique des céréales (France VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècle)*, Rom 1992, S. 472). - Zur Grösse und zum Gewicht von Brot siehe Manger et boire au moyen age, Actes du Colloque de Nice (15-17 octobre 1982), Publication de la faculté des lettres et sciences humaines de Nice, Bde. 27, 28, Paris 1984, Bd. 27, S. 34-36.

<sup>46</sup> Rechnungsjahr 1548/49: 385 Tage: 12.3.1548 (Schaltjahr)-1.4.1549 (StadtASG, Bd. 11). II Insassen des unteren Haushaltes.

<sup>47</sup> Dirlmeier (wie Anm. 12), S. 332.

<sup>48</sup> StadtASG, Bd. 540, fol. 86r-86v.

<sup>49</sup> StadtASG, Lamt V 13, fol. 36r. Dieses Süssgebäck enthielt wahrscheinlich Eier, Butter, Gewürze und Honig (Hauser, Albert, *Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Tafelsitten, Kochkunst und Lebenshaltung vom Mittelalter bis in die Neuzeit*, Zürich 1962, S. 16; Rumm-Kreuter, Doris, *Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche*, In: Bitsch, Irmgard, u.a. (Hg.): *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen 1987, S. 236). Zum Zuckerkonsum siehe Manger et boire (wie Anm. 45), Bd. 27, S. 119-129.

<sup>50</sup> Siehe dazu Ziegler, Ernst, *Weihnacht und Neujahr im alten St.Gallen*, St.Gallen 1988, S. 45-46. - Normalerweise wurde im Mittelalter rundes Brot hergestellt (Manger et boire (wie Anm. 45), Bd. 27, S. 34).

die Einträge von jährlichen Zahlungen an einen Bäcker für seine wöchentlichen Brotlieferungen im Wert von 1 Schilling darauf hinweisen, dass sie beibehalten wurde.<sup>51</sup> Solche Spenden von gutem Weissbrot oder von aus besonderen Zutaten angefertigtem Backwerk wie zum Beispiel Bimbrot kennen wir vor und nach der Reformation auch in anderen Städten.<sup>52</sup>

## Milch

Nach der Chronik von Johannes Kessler zu schliessen war das Siechenhaus neben dem Spital einer der grössten Milchproduzenten der Stadt, denn diese beiden Institutionen wurden 1530 aufgrund einer Milchverknappung angehalten, Kinder, für welche keine Milch beschafft werden konnte, mit Milch zu versorgen.<sup>53</sup> Die Quellen lassen die Frage offen, wie man die Milch, die in den beiden Haushalten selbst verbraucht wurde, abrechnete. Aus dem Speisezettel, der sich im Rechnungsbuch vom Jahre 1561 befindet, ist ersichtlich, dass die Siechen viennial pro Woche, und zwar am Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag, je für einen Heller<sup>54</sup> Milch erhielten, was einer Menge von 0,3 Schenkmass oder 3,5 bzw. 3,9 Dezilitern entsprach.<sup>55</sup> Ob diese Milch als Getränk oder vermischt in einem Mus konsumiert wurde,

---

<sup>51</sup> CS V (wie Anm. 2), Nr. 2562. Weitere Brotstiftung Urkundenbuch der Abtei St.Gallen (UBSG), Teil III-VI, bearb. v. Wartmann, Hermann, Bütler, Placidus, Schiess, Traugott, Müller, Joseph und Staerkle, Paul, St.Gallen 1882-1955, UBSG VI, Nr. 5628. StadtASG; Lamt V 14, fol. 32r.

<sup>52</sup> Rorschach: 1583: Caspar Blarer von Wartegg spendete jährlich auf den Neujahrstag ein Bimbrot oder Wecken aus einem halben Viertel, St.Galler Mass, geschnitzter, wohlgedorrter Birnen, einem Lot Pfeffer, einem Lot Ingwer und demselben Weissbrotteig wie Caspar Blarer und seine Nachkommen am eigenen Tische essen (Willi, Franz, Geschichte der Stadt und des Rorschacher Amtes bis zur Gründung des Kantons St.Gallen, Rorschach 1947, S. 330). - Basel, Freiburg i.Br. und Köln (Homolka (wie Anm. 12), S. 155), Kreuzlingen (Leisi, Ernst, Das Siechenhaus zu Kreuzlingen im hohen Mittelalter, In: Beiträge zur Ortsgeschichte von Kreuzlingen, Heft XV: Alt Kreuzlingen, Kreuzlingen 1962, S. 14-15; Ruppert (wie Anm. 43), S. 24; UBTG III (wie Anm. 43), Nr. 7; Nachtrag Nr. 67; Nr. 3633), Rorschach (Willi (wie Anm. 52), S. 330), Schaffhausen (Harder (wie Anm. 32), Urkunde Nr. XII).

<sup>53</sup> Egli, Emil, Schoch, Rudolf, Johannes Kesslers Sabbata, mit kleineren Schriften und Briefen, hg. vom Historischen Verein des Kantons St.Gallen, St.Gallen 1902, S. 338.

<sup>54</sup> In St.Gallen wurde im 16. Jahrhundert mit zwei Währungen gerechnet, einerseits mit Pfund (lb), Schilling (ß) und Pfennig (d), andererseits mit Gulden (fl), Kreuzer (kr) und Heller (h). 1509-1575: 1 lb = 20 ß = 240 d; 1 fl = 60 kr = 420 h; 1 fl = 0,75 lb (Sutter, wie Anm. 1).

<sup>55</sup> StadtASG, Lamt V 13, fol. 93v. Ein Schenkmass Milch kostete 3 h (StadtASG, Lamt V 13, fol. 7r-8v).

liess sich nicht feststellen. Aufgerechnet auf ein Jahr ergibt sich bei 8 Aussätzigen ein Milchjahresverbrauch von 4,2 Saum (540,8 Mass), und wenn die Magd dazugezählt wird 4,8 Saum (608,4 Mass). Diese Menge entspricht etwa der Milchproduktion der Kühe des Siechenhauses in einer Maiwoche des Jahres 1561.<sup>56</sup>

## Käse- und Zigerverbrauch

Sowohl in der oberen als auch in der unteren Haushaltung wurde Käse verzehrt. Im Inventar von vier Rechnungsbüchern sind die Jahresverbrauchsmengen aufgeführt. In den Jahren 1565/66 und 1566/67 kann die Jahresverbrauchsmenge ausgerechnet werden, weil neben dem Preis auch die Menge des Käses angegeben ist. Hierzu muss jedoch gesagt werden, dass der von den Sennen des Siechenhauses produzierte Käse nirgends fassbar verzeichnet wurde, so dass die in Tabelle 1 angegebenen Zahlen nach oben korrigiert werden müssten.<sup>57</sup>

Tabelle 1: Käseverbrauch der beiden Haushaltungen 1557-1569

Jahr	1557/58	1561/62	1563/64	1565/66	1566/67	1568/69
Verbrauch „under hus“ in lb und kg <sup>58</sup>	346 lb 161 kg	179,5 lb 83,5 kg	298,5 lb 139 kg	150 lb 70 kg	112 lb 52 kg	229,5 lb 107 kg
Verbrauch „ober hus“ in lb und kg	493 lb 229 kg	258 lb 120 kg	430,5 lb 200 kg	410 lb 191 kg	518,5 lb 241 kg	565 lb 263 kg

Deutlich zeigt sich, dass die obere Haushaltung 1,4 bis 4,6 Mal mehr Käse konsumierte als die untere. Dies lässt sich damit erklären, dass die Bewohner des oberen Haushalts den Käse nicht allein verzehrten, sondern dass wahrscheinlich auch die vom Haus angestellten Tagelöhnerinnen und Tagelöhner zu ihren Mahlzeiten Käse serviert bekamen, der vom Pfleger über

<sup>56</sup> Die durchschnittliche Tagesmilchleistung einer Siechenhauskuh betrug 1561 3,2 oder 3,6 Liter (Sutter (wie Anm. 1)).

<sup>57</sup> StadtASG, Lamt V 11, fol. 58v; V 13, fol. 59r; V 14, fol. 59r; V 15, fol. 33r; V 16, fol. 33r; V 17, fol. 59r. - Im Jahre 1548 verkaufte das Siechenhaus an Martin Keller am 31.7., 3.9. und 27.11. neben Schmalz auch etwas Käse und Ziger, wobei aus den Angaben nicht explizit hervorgeht, ob diese Milchprodukte aus der hauseigenen Sennerei stammten oder ob Vorräte veräussert wurden (StadtASG, Lamt V 9, fol. 5r).

<sup>58</sup> 1 Pfund (lb) = 465 g (Dubler (wie Anm. 6), S. 52).

die Personalhaushaltung abrechnet wurde. Aus dem Jahresverbrauch der unteren Haushaltung kann die Tagesration an Käse für einen einzelnen Aussätzigen ausgerechnet werden, indem die Menge durch die Anzahl Tage des Rechnungsjahres und durch die am Ende des Jahres angegebene Siechenanzahl (die Magd mitgezählt) geteilt wird. Die fremden Wandersiechen sind dabei nicht berücksichtigt, obwohl sie vielleicht auch einen Teil des Käses assen. Die durchschnittliche Tagesportion ergab 47,5 g Käse. Die niedrigste Ration betrug 1561/62 26 g, die grösste 1568/69 74,7 g.<sup>59</sup>

Der Käse wurde entweder nach Laib oder Gewicht bezahlt, wobei nur einmal, im August 1557, beide Angaben nebeneinander zu finden sind: „8 kes haben 47 lb, dz lb um 2 kr [Kreuzer = 7 Pfennig], 1 lb [Pfund] 7 β [Schilling] 5 d [Pfennig]“. <sup>60</sup> Daraus ergibt sich, dass ein Laib Käse 2,7 kg wog, was verglichen mit den in unserer Zeit produzierten Hart- oder Halbhartkäsen recht bescheiden ist. <sup>61</sup> Für Ziger haben wir einen analogen Eintrag vom 19.4.1561: Ein „kruet ziger hauot 9½ lb à 1 β“, <sup>62</sup> was einem mächtigen Zigerstock von 4,4 kg entspricht. Teilweise verrechnete der Pfleger auch noch einen „weglon“, woraus geschlossen werden kann, dass dieser Käse von einer etwas weiter entfernten Produktionsstätte kam. Aus einem Eintrag vom 23.10.1557 erfahren wir den Herstellungsort des Käses, denn der Hausknecht erwarb „104 lb kes uß Abenzell, dz lb um 5½ d“. Bei diesem Appenzellerkäse handelte es sich um recht preisgünstige Ware, denn die anderen Käse kosteten im gleichen Jahr pro Pfund 6½ bis 7 Pfennig. Das Siechenhaus kaufte wahrscheinlich analog dem Heiligeist-Spital vorwiegend Käse aus dem Toggenburg und dem Appenzellerland und Kräuterfetziger aus ganz- oder teilentrahmter Milch aus dem Glamerland <sup>63</sup>

Die Preise eines Pfundes Käse bewegten sich 1548-69 zwischen 5 und 9 Pfennig, und der eines Pfundes Ziger pendelte in den Jahren 1535-68 zwischen 9 und 14 Pfennig. <sup>64</sup> Die Betrachtung der Preise zeigt, dass der Käse um rund die Hälfte preisgünstiger war als der Ziger, dessen höherer Preis sich wohl durch den weiteren Transportweg erklären lässt. Dort, wo zu den Preisangaben auch noch die Bestimmung für den oberen oder unteren Haushalt beigefügt wurde, lässt sich kein Unterschied bezüglich der

---

<sup>59</sup> 1557/58: 50,1 g; 1561/62: 26 g; 1565/66: 47,7 g; 1566/67: 38,9 g; 1568/69: 74,7 g.

<sup>60</sup> StadtASG, Lamt V 11, fol. 32r.

<sup>61</sup> Sonderegger errechnete ein Gewicht von 2,5 kg für einen Hartkäselaub des Heiligeist-Spitals (Sonderegger (wie Anm. 31), S. 277).

<sup>62</sup> StadtASG, Lamt V 13, fol. 49r.

<sup>63</sup> Sonderegger (wie Anm. 31), S. 274-277; Sutter (wie Anm.1).

<sup>64</sup> StadtASG, Lamt V 3, fol. 17v; V 9, fol. 65v; V 11, fol. 32r-32v; V 13, fol. 33r V 14, fol. 33r; V 15, fol. 33r; V 16, fol. 33r; V 17, fol. 33r, 86v.

Bevorzugung eines Haushaltes durch die Belieferung mit teurerem oder besonderem Käse und Ziger ausmachen.

## Schmalzverbrauch

Tabelle 2: Schmalzverbrauch der beiden Haushaltungen 1512-1569<sup>65</sup>

Jahr	1512/13	1534/35	1557/58	1561/62	1563/64	1565/66	1566/67	1568/69
Verbrauch „under hus“ in lb u. kg	257 lb 119 kg	429 lb 199 kg	367¼ lb 171 kg	307 lb 143 kg	303 lb 141 kg	313½ lb 146 kg	313¼ lb 146 kg	369¼ lb 172 kg
Verbrauch „ober hus“ in lb u. kg	72 lb 33 kg	220 lb 102 kg	309¼ lb 144 kg	257½ lb 120 kg	286½ lb 133 kg	192½ lb 89 kg	211 lb 98 kg	241 lb 112 kg

Das Siechenhaus kaufte jedes Jahr eingesottene Butter (Schmalz genannt), während es den Bedarf an Frischbutter ganz aus der eigenen Sennerei deckte. Aus Tabelle 2 ergibt sich, dass die obere Haushaltung 1,1 bis 3,6 Mal weniger Schmalz benötigte als die untere.<sup>66</sup> Das erstaunt nicht, wenn wir bedenken, dass in der Siechenhaushaltung grössere Mengen gekocht werden mussten, vor allem wenn wir die unbestimmte Zahl von fremden Wandersiechen noch hinzuzählen. Das Schmalz rechnete der Pfleger nach Gewicht ab, wobei auffällt, dass wie beim Käse durchwegs grosse Posten bis zu 144½ Pfund eingekauft wurden. Ein Pfund kostete 1482-96 zwischen 7 und 9 Pfennig. Der Preis stieg jedoch bis 1568 langsam bis zu 16 Pfennig pro Pfund an. Wiederum verbuchte der Rechnungsführer teilweise einen Weglohn von 6,5 bis 14 Pfennig. Wir können daher annehmen, dass auch das Schmalz nicht unbedingt aus der näheren Umgebung herantransportiert wurde. Sonderegger hat für das Heiliggeist-Spital festgestellt, dass die Milchgrempler das Schmalz grösstenteils aus dem Toggenburg und aus Graubünden, im Herbst nach dem Ende der Alpzeit, auf den St.Galler Markt brachten.<sup>67</sup>

<sup>65</sup> StadtASG, Bd. 9; Bd. 11; Lamt V 3, fol. 39v; V 11, fol. 58v; V 13, fol. 59r; V 14, fol. 59r; V 15, fol. 33r; V 16, fol. 33r; V 17, fol. 59r.

<sup>66</sup> Den zahlenmässig grössten Unterschied zwischen den beiden Haushaltungen finden wir noch vor der Reformation im Jahr 1512/13. Eine Erklärung hierfür gibt uns vielleicht Anita Homolka. Sie nimmt an, dass die Leprösen schon vor der Reformation während der kirchlichen Fastenzeit die Sondergenehmigung für die Verwendung von Tierfett beim Kochen an Fasttagen erhielten, da sie aus der Gemeinschaft ausgeschlossen und daher auch der Fastengebote enthoben waren (Homolka (wie Anm. 12), S. 155).

<sup>67</sup> Siehe dazu Sutter (wie Anm. 1); Sonderegger (wie Anm. 31), S. 272-274.

## Gemüse und Obst

Das Gemüse<sup>68</sup> spielte in der mittelalterlichen/frühneuzeitlichen Ernährung noch keine so grosse Rolle wie heute.<sup>69</sup> Das Siechenhaus im Linsebühl baute Bohnen, Erbsen und „linsat“<sup>70</sup> auf den eigenen Gütern an, während es „keffa [Kefen]“, „reben [Rüben]“<sup>71</sup> und „kabas [Kohl]“<sup>72</sup> dazukaufte. Kohl kam vorwiegend als „gumpost [Sauerkraut]“<sup>73</sup> auf den Tisch. Was im Garten vor dem Haus an Gemüse und Salat angepflanzt wurde, entzieht sich unserer Kenntnis. Das Leprosorium besass auch einen eigenen Obstgarten, aus dem jeder Aussätzige und der Siechenhauskaplan seinen Anteil an der Ernte erhielt. Trotzdem wurden ab und zu noch Kirschen, einmal im Februar sogar „daeri [gedörrte] kriesi“, Äpfel oder Birnen eingekauft, wobei letztere ebenfalls zu „gumpost“ verarbeitet wurden. Einmal, am 22.2.1535, kam eine ganz besondere Spezialität ins Haus, nämlich ein halbes Pfund Feigen, das 9 Pfund kostete.<sup>74</sup> Am 28.4.1548 liess sich das Siechenhaus aus Mörschwil zwei Nussbäume liefern und einpflanzen, weshalb wir annehmen können, dass die Leprösen auch Nüsse zu essen bekamen. Es kam auch vor, dass man

---

<sup>68</sup> „Gemüse“ im modernen Wortsinn. Unter mittelalterlichem „gemües“ haben wir zerriebenes Musgetreide, Hafer, Hirse oder Gerste zu verstehen (Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, 16 Bde., Leipzig 1854-1960, Bd. 5, Sp. 3292; Rippmann (wie Anm. 33), S. 6).

<sup>69</sup> Abel (wie Anm. 29), S. 26-27; Behre, Karl-Ernst, Die Ernährung im Mittelalter, In: Mensch und Umwelt des Mittelalters, hg. v. Herrmann, Bernd, Stuttgart 1986<sup>2</sup>, S. 74-75. Zu den angebauten Nutzpflanzen im Garten siehe: Harvey, John, Vegetables in the Middle Ages, In: Garden History 12, 1984, S. 89-99; Janssen, Walter, Mittelalterliche Gartenkultur, In: Mensch und Umwelt des Mittelalters, hg. v. Herrmann, Bernd, Stuttgart 1986<sup>2</sup>, S. 224-243; Rippmann (wie Anm. 33), S. 9-10; Willerding, Ulrich, Gärten und Pflanzen des Mittelalters, In: Der Garten von der Antike bis zum Mittelalter, hg. v. Carroll-Spiellecke, Maureen, Mainz 1992, S. 249-284.

<sup>70</sup> Linsen (Grimm (wie Anm. 68), Bd. 6, Sp. 1052), evtl. auch Leinsaat (Grimm (wie Anm. 68), Bd. 6, Sp. 702-703, 708. Zur Diskussion der Herkunft des Namens Linsebühl siehe Sutter (wie Anm. 1).

<sup>71</sup> „reba“ = „rabe“: Rübe (Lexer, Matthias, Mittelhochdeutsches Handwörterbuch, 3 Bde., Leipzig 1872-78, Bd. 2, S. 329).

<sup>72</sup> „kabez, -krut“: weisser Kopfkohl (Lexer (wie Anm. 3), S. 102).

<sup>73</sup> „gumpost“ = „kumpost“: Eingemachtes, bes. Sauerkraut (Lexer (wie Anm. 3), S. 78, 118). Hauser schreibt, dass in Zürich auch Äpfel „gumpistöpfel“ mit dem Kohl zu Sauerkraut gekocht wurde (Hauser (wie Anm. 49) S. 17).

<sup>74</sup> Feigen konnten auch in den Konstanzer Latrinen nachgewiesen werden (Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch, Die Stadt um 1300, Katalog zur Ausstellung im Hof des Schweizerischen Landesmuseum vom 26. Juni bis 11. Oktober 1992, hrsg. vom Landesdenkmalamt Baden-Württemberg und der Stadt Zürich, Stuttgart 1992, S. 292).

überschüssiges Gemüse, Obst, v.a. Kirschen, selbsthergestellten Most<sup>75</sup> und Branntwein verkaufte.<sup>76</sup>

## Salz

Der Salzjahresverbrauch des Linsebühls konnte errechnet werden, indem die Gewichtsangaben des eingekauften Salzes eines Jahres von Vierling in Liter und nachher in unser geläufiges Gewichtsmass Kilogramm umgewandelt wurden.<sup>77</sup> Der höchste Verbrauch figuriert 1566/67 je nach Viertelmass mit 575 kg bzw. 612 kg, der niedrigste 1557/58 mit 178 kg bzw. 190 kg. Der durchschnittliche Jahresverbrauch betrug 388,2 kg bzw. 413 kg. Auf den ersten Blick erstaunt die grosse Menge an Salz, doch das Salz wurde nicht nur zum Kochen in den Küchen der beiden Haushaltungen des Siechenhauses verwendet, es war auch lebensnotwendig für das Vieh. Das Salz kauften der Pfleger oder der Hausknecht meist fassweise ein, wobei sie es aus dem süddeutschen Raum, vorwiegend aus Lindau und Kempten, bezogen. Die Kosten für ein Vierling Salz betragen 1534: 12 bis 13 kr.; 1558: 14 kr.; 1561: 17 kr.; 1566/67: 15 bis 19 kr.; 1568: 15 bis 17 kr. Aus einigen Einträgen geht hervor, dass die Transport- und Zollkosten teilweise im Gewichtspreis miteingerechnet waren, während bei anderen Lieferungen diese Kosten direkt unter den Gewichtskosten oder separat in der Fuhrlohnrubrik abgerechnet wurden.<sup>78</sup>

## Gewürze und Kräuter

Unter der Rubrik „umb spetze“ oder unter den Ausgaben für „allerlay“ finden wir die Gewürze und Kräuter verzeichnet, die das Siechenhaus nicht im eigenen Garten anpflanzte, sondern dazukaufte. Würzmittel wie Kümmel, Estragon, Rosmarin, Kerbel, Anis, Dill, Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch, Knoblauch und andere wurden wohl im eigenen Kräutergarten gezogen, während Pfeffer, Ingwer und Nelken aus Übersee, Safran aus Südeuropa

---

<sup>75</sup>Im Herbst 1534 war das Gegenteil der Fall, denn der junge Lienhart Welth lieferte dem Leprosorium 2 Saum ½ Eimer „birmosth“, für den er 2 lb 9 ß 6 d ausbezahlt bekam (StadtASG, Lamt V 3, fol. 21 v).

<sup>76</sup>Sutter (wie Anm. 1).

<sup>77</sup>1 Viertel = 4 Vierling; 1 Viertel = 19,44 l (Marktviertel) oder 20,65 l (Kornhausviertel) (Dubler (wie Anm. 6), S. 35, 38). 1 l Salz = 1,667 kg (Experimenteller Wert vom 20.10.1993 mit Schweizer Qualitätssalz).

<sup>78</sup>Sutter (wie Anm. 1).

importiert werden mussten. Die Gewürze dienten wie heute zur Geschmacksverbesserung, zur Konservierung verderblicher Nahrungsmittel und als Heilmittel.<sup>79</sup>

Im Rechnungsjahr 1566/67 wurden 2 fl 19 kr 4 h für Gewürze ausgegeben, was 0,2% der Gesamtjahresausgaben ausmachte. Andere Posten wie z.B. Fisch, Fleisch und Salz waren mit 0,03%, 3,8 % und 1,6% am Ganzen beteiligt. Der Jahresverbrauch an Ingwer belief sich 1566/67 auf 3 lb 8 Lot (1511,25 g<sup>80</sup>), der von Pfeffer auf 20 Lot (290,625 g) und der von Safran auf 8 Lot (116,25 g). 1557/58 betrug der Anteil der Gewürzausgaben im oberen Haushalt 46% und im unteren 54%, während 1561/62 bedeutend mehr Gewürze im unteren (73,7%) verbraucht wurden. In den Jahren 1534-68 war ein Lot Safran mit 9 bis 10 kr - was etwas mehr als einem Taglohn eines Dachdeckermeisters entsprach<sup>81</sup> - das teuerste Gewürz, während ein Lot Pfeffer 1 kr 3,5 h bis 1 kr 5 h und der Ingwer 1,3 h - 1 kr 5 h kosteten. Der Gebrauch dieser Gewürze zeigt, dass sich die Küchen des Siechenhauses solche Luxuswaren leisten konnten. Die Mägde kauften oftmals Kräutersamen und Setzlinge für den Garten ein, wobei die „setzbueillen [Setz Zwiebeln]“ den Hauptteil ausmachten. Auffallend ist zudem, dass regelmässig „schaffthow [Schafgarbe]“<sup>82</sup> für das Siechenhaus und die Sennerei erworben wurde.<sup>83</sup>

## Der Speiseplan der Siechen

Auf der letzten Seite des Rechnungsbuches 1561/62 befindet sich ein Menüplan des Siechenhauses (siehe Tabelle 3).<sup>84</sup> Er ist nicht vollständig, denn die Angaben, welche Beilagen die Aussätzigen bekamen, welche Getränke gereicht wurden und was am Morgen gegessen wurde, fehlen.

<sup>79</sup> Abel (wie Anm. 29), S. 24, 26; Behre (wie Anm. 69), S. 84; Janssen (wie Anm. 69), S. 227, 230; Rumm-Kreuter (wie Anm. 49), S. 236; Sutter (wie Anm. 1); Teuteberg (wie Anm. 29), S. 306-307

<sup>80</sup> Für St.Gallen gibt Anne-Marie Dubler die Umrechnung für 1 lb (Handelspfund) = 32 lot = 465 g an (Dubler (wie Anm. 6), S. 52).

<sup>81</sup> StadtASG, Lamt V 14, fol. 31r: 6.6.1563: Taglohn: 8 kr; V 15, fol. 31r: 13.5.1565: Taglohn: 8 kr; V 16, fol. 31r: 9.6.1566: Taglohn 8 kr 4 h.

<sup>82</sup> Die Schafgarbe (*achillea millefolia*) fand und findet Verwendung als blutstillendes Mittel bei Verwundungen und als Tee bei Beschwerden der Verdauungsorgane. Wegen ihres würzig-bitteren Geschmacks, der an Aromat erinnert, ist sie ein Gewürzkraut für Suppen (Bardoff, Wilhelm, Blick ins Buch der Natur, Das grosse Bestimmungsbuch für Pflanzen und Tiere, Berlin 1961, S. 204).

<sup>83</sup> Sutter (wie Anm. 1).

<sup>84</sup> StadtASG, Lamt V 13, fol. 93v.

Wahrscheinlich führt dieser Plan nur diejenigen Speisen auf, die das Siechenhaus nicht selber produzierte und daher dazukaufen musste. Es ist anzunehmen, dass das Frühstück aus einem mit Wasser oder Milch angerührten Getreidemus vermischt mit Salz und anderen Zutaten wie Hülsenfrüchten, Obst oder Gemüse bestand.<sup>85</sup> Bei der Betrachtung dieses Speiseplans, zeigt sich, dass der Fleischkonsum der Aussätzigen beträchtlich war. Obwohl die Speisegebote der Kirche nach der Reformation nicht mehr galten, wurde am Freitag und Samstag, wenigstens am Mittag, auf Fleisch verzichtet.

Am Gallustag, dem traditionellen St.Galler Jahrmarktstag (16.10.), gab es für die Siechen ein Festessen, wofür das Heiliggeist-Spital „ain gantzen buech [Kuhbauch] uß ain fech und 4 fueis [Füsse]“ lieferte. Die Magd vom Linsebühl musste dem Spital für das Waschen des Kuhbauches 3 Kreuzer bezahlen. Am Jakobstag (25.7.) bekam jeder Siechenhausinsasse vom Spital ein halbes Huhn.<sup>86</sup> Ein Festmahl zeichnete sich neben der Quantität der Nahrungsmittel vor allem durch die Qualität, die Sortenvielfalt und die hochwertige Zubereitung mit ausländischen Gewürzen wie Safran und Ingwer aus.<sup>87</sup>

---

<sup>85</sup> Abel (wie Anm. 29), S. 10; Hauser (wie Anm. 49), S. 38; Rösener, Werner: Bauern im Mittelalter, München 1987<sup>3</sup>, S. 107; Sonderegger (wie Anm. 31), S. 85 und Beitrag in diesem Heft.

<sup>86</sup> StadtASG, Lamt V 13, fol. 93v. Für das Siechenhaus in Einsiedeln ist belegt, dass die Siechen vom Spital mit Essen versorgt wurden, denn in Einsiedeln waren die beiden Institutionen eng miteinander verknüpft (Ochsner, Martin, Das ehemalige Siechenhaus in Einsiedeln, In: Mitteilungen des historischen Vereins des Kantons Schwyz, 12. Heft, Schwyz 1902, S. 8-18).

<sup>87</sup> Lepra - Gestern und Heute (wie Anm. 29), S. 38. Im Basler Leprosorium St. Jakob gab es an der Fastnacht, am Osterdienstag und Jakobstag ein gemeinsames Festessen mit Braten und Reismus, am Osterabend Fladen mit Lammfleisch und an St. Michael Hammelfleisch (Homolka (wie Anm. 12), S. 154; Nüscherer (wie Anm. 9), S. 193; Staub, Bernhard, Wirtschaftliche und soziale Lebensbedingungen der Leprosen im spätmittelalterlichen Basel, unveröffentlichtes Liz. Basel 1988, S. 94). In Luzern bekamen die Siechen an Festtagen Braten, an Weihnachten für 8 Batzen Krapfen, Ziger, 6 Mass Rahm und Kuchen aus einem halben Viertel Mehl und an Neujahr und Ostern Fladen und 3 Eier (Nüscherer (wie Anm. 9), S. 192-193). Der Nürnberger Rat schenkte den Siechen in der Karwoche grosse Körbe voller Feigen, eine orientalische Delikatesse, die sich nur reiche Leute leisten konnten (Dirlemeier (wie Anm. 12), S. 316; Homolka (wie Anm. 12), S. 154).

Tabelle 3: Speiseplan des Siechenhauses 1561/62

Wochentag	Mittags	Abends	Zusatzleistungen
Sonntag	flaisch <sup>88</sup>	brates	
Montag	flaisch	brates	1 haller milch
Dienstag	flaisch	bachny <sup>89</sup>	
Mittwoch	flaisch	bachny	1 haller milch
Donnerstag	flaisch	brates	
Freitag	suoppen <sup>90</sup> muos	oder bachny	1 haller milch
Samstag	suoppen muos	oder küichli und den ander sampstag bachny	1 haller milch

Im Mai 1565 nahm die Siechenmagd im unteren Haushalt ihr Kind für zwei Wochen mit zur Arbeit, weshalb sie für dessen Essen 20 Kreuzer zu bezahlen hatte.<sup>91</sup> Wenn wir annehmen, dass das Kind dieselbe Kost wie die Leprösen genoss, obwohl Kinderportionen normalerweise kleiner berechnet werden, würden sich die Kosten für die Ernährung (ohne Wein) eines Siechen pro Jahr auf 8 fl 40 kr (= 7 lb 1 l 8 d) belaufen.

Aus dem Konstanzer Spital existieren Speisepläne aus dem Jahre 1490 für die Herren-, Mittel- und Siechenpfündner. Vergleichen wir diese verschieden reichhaltigen Menüpläne mit dem des Linsebühls, zeigt sich, dass der des St.Galler Siechenhauses am ehesten demjenigen der Konstanzer Herrenpfündner entsprach und nicht mit der Ernährung der Mittel- oder gar Siechenpfündner übereinstimmte. Letztere kamen kaum in den Genuss von Fleisch und anderen hochwertigen Nahrungsmitteln.<sup>92</sup> Legt man den

<sup>88</sup> „flaisch“: gesottenes, gekochtes Fleisch, im Gegensatz zum Braten, bzw. gebratenen und gewürzten Fleisch.

<sup>89</sup> „bachny, bache“: Schinken, geräucherte Speckseite (Grimm (wie Anm. 68), Bd. 1, Sp. 1061; Lexer (wie Anm. 3), S. 8). „Bachny“ war die Alternative zum Braten, denn „so kain brates ist, so gibt man bachny dar fueir“.

<sup>90</sup> „suoppe“: Fleischbrühe mit Gersten, Erbsen, Bohnen oder anderem Gemüse verdickt (Duby, Georges: Krieger und Bauern, Die Entwicklung der mittelalterlichen Wirtschaft und Gesellschaft bis um 1200, Frankfurt a.M. 1984, S. 248). Zur Suppe in der Geschichte der Ernährung siehe Ruf, Fritz, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, In: Bitsch, Irmgard, u.a. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987, S. 165-181.

<sup>91</sup> Stadt.ASG, Lamt V 15, fol. 17r.

<sup>92</sup> Ruppert gibt die Speisepläne des Spitals in vollem Wortlaut wieder (Ruppert (wie Anm. 43), S. 41-42). - Speiseplan der Konstanzer Herrenpfündner von 1490 (Ruppert (wie Anm. 43), S. 41): Sonntag: Mittag: ain stück flaisch gesotten und ain zimlich braten,

Speiseplan des Leprosoriums Linsebühl neben den etwa fast gleichzeitig verfassten des St.Galler Heiliggeist-Spitals, fällt auf, dass der des Spitals weniger Fleisch, dafür mehr Suppe oder „mus“ enthält als der des Siechenhauses.<sup>93</sup> Da der Menüplan der Herrenpfründner nicht überliefert ist, kann nicht gesagt werden, in welche Pfrundkategorie der Speiseplan der Aussätzigen im Vergleich zum Spital einzuordnen ist. Sicher ist nur, dass die Leprösen im Linsebühl besser assen als die Spitalsiechenpfründner.

Im Leprosorium von Münster (D) erhielten ab 1558 die Siechen jeweils am Montag, Dienstag, Donnerstag und Sonntag gesottenes Fleisch, während sich die Verpflegung an den übrigen Tagen aus Brot, Getreide- oder Gemüsebrei, Butter und Käse und am Freitag aus Fisch, Hülsenfrüchten und Weissbrot zusammensetzte. Die Herrenpfründner hatten zusätzlich noch ein Anrecht auf gebratenes Fleisch und Wein, der importiert werden musste. Als Hauptgetränk gab es täglich für jede Person 4,3 Liter dünnes Hopfenbier mit wenig Alkohol. In Münster konnte anhand von Abrechnungen für das Jahr 1558 ein Pro-Kopf-Verbrauch von 100 kg Fleisch pro Jahr errechnet werden. Für diese Menge musste ein Zimmermannsgeselle bei Vollbeschäftigung (266 Tage) und konstanter Entlohnung ein Fünftel seines Jahreseinkommens allein fürs Fleisch aufwenden. Im Siechenhaus wurden pro Mahlzeit und pro Person 120 g Fisch und in der Fastenzeit zwei Heringe (= ca. 250 g) gegessen. Dazu kamen die Wochenration an Käse und 485 g Butter. 214 kg Roggenbrot wurde pro Kopf und Jahr verzehrt.<sup>94</sup> Gesamthaft gesehen entsprach die Ernährung im Leprosorium Münster, die sich durch einen hohen Fleisch- und Fischanteil, ausländische Gewürze, ein breites Zubereitungsspektrum, Weissbrot, Konfekt und Wein auszeichnete, derjenigen der städtischen Mittelschicht von Münster. Ein einfacher Handwerker mit durchschnittlichem Verdienst konnte sich den Lebensstandard eines Siechenhausinsassen nicht leisten.<sup>95</sup>

---

Abend: dasselbe; Montag: Mi: ain stück gesotten und ain wenig brates, Ab: ein stück flaisch; Dienstag: Mi: ain stück flaisch gesotten und ain zimlich braten, Ab: dasselbe; Mittwoch: Mi: ain stück gesotten und ain wenig brates, Ab: ein stück flaisch; Donnerstag, Mi: ain stück flaisch gesotten und ain zimlich braten, Ab: dasselbe; Freitag: Mi: visch; Ab: gemüß und kās, kein Fisch; Samstag: Mi: visch, Ab: gemüß und kās. kein Fisch.

<sup>93</sup> Siehe Beitrag Sonderegger in diesem Band.

<sup>94</sup> Diese Zahl lässt vermuten, dass das Brot das Mus bereits in der Frühneuzeit in Nordwestdeutschland verdrängt hat (Lepra - Gestern und Heute (wie Anm. 29), S. 30-37).

<sup>95</sup> Lepra - Gestern und Heute (wie Anm. 29), S. 38-39. Weitere Speisepläne: Basel, St. Jakob: Jeder Aussätzige erhielt am Samstag für seine Pfrund Wein, Käse, Ziger und 5 Schilling, woraus er sein Essen selber zuzubereiten hatte. Dazu täglich Brot, jährlich Salz und Holz für 1 Pfund und einen Anteil an Stiftungen und Zinsen (Homolka (wie Anm. 12), Bd. II, S. 154; Nüscheler (wie Anm. 9), S. 193; Staub (wie Anm. 87), S. 94). Freiburg i.Br.: Ein Speiseplan aus dem Jahre 1480 ist publiziert bei Knefelkamp, Ulrich,

Darf nun daraus geschlossen werden, dass die Leprösen in einem Siechenhaus ein fürstliches Leben führten? Dem war nicht so, denn im anderen St.Galler Siechenhaus in Bruggen bestand 1574 die Grundnahrung der Insassen immer noch aus Mus (Haferbrei) und dunklem Dinkelbrot. Nur die reicheren Pfründner erhielten zusätzlich Fisch, Fleisch und Wein. Erst 1611 wurde auch die Nahrung für ärmere Siechen abwechslungsreicher, denn zum Kernenbrot und Hafermus, gab es nun zweimal wöchentlich Fleisch, Schmalz, Käse, Salz, Most und Wein. Einen ärmlichen Speisezettel finden wir im 16. Jahrhundert im Leprosorium Einsiedeln, wo ein Aussätziger wöchentlich einen Laib Brot, täglich Gersten-, Hafer- oder Erbsenmus und nur gerade zweimal pro Jahr, nämlich an der Fastnacht und an der Kirchweihe, Fleisch und Wein bekam.<sup>96</sup>

---

Das Gesundheits- und Fürsorgewesen der Stadt Freiburg im Breisgau im Mittelalter, In: Veröffentlichungen aus dem Archiv der Stadt Freiburg im Breisgau 17, Freiburg i.Br. 1981, S. 74-75. Luzern: 1612: Die zahlungskräftigen Pfründner bekamen täglich ein Mus aus Gerste, Hafer, Kernen oder Erbsen, wöchentlich vier Mal Suppe, drei Mal Milch oder Fleisch, am Freitag Reis, samstags ein „Kueochli“, sonntags je nach Jahreszeit Kraut oder weisse Rüben und dazu eine Mass Wein, während die Muspfründner nur Mus vorgesetzt bekamen (Nüscherer (wie Anm. 9), S. 192-193). St. Omer (F): Mitte 13. Jh.: Die Wochenration eines Aussätzigen setzte sich aus etwa 10 kg (!) Brot, drei Mal Fleisch und 36 Eiern zusammen, die je nach Jahreszeit durch Käse, Milch, Butter und Schweinswurst ersetzt wurden. In der Fastenzeit wurden anstelle des Fleisches pro Woche 25 Heringe gegessen (Bériac (wie Anm. 12), S. 256-257).

<sup>96</sup> Mayer, Marcel, Das Siechenhaus in Bruggen und seine Insassen, In: Straubenzeller Buch, hg. vom Bürgerrat der Ortsgemeinde Straubenzell, St.Gallen 1986, S. 120; StadtASG, Tr. XXVIII, B 29: 15.7.1574; Ochsner (wie Anm. 86), S. 8-18.

MEDIUM AEVUM  
QUOTIDIANUM

34

KREMS 1996

HERAUSGEGEBEN VON GERHARD JARITZ

GASTHERAUSGEBERIN DIESES HEFTES:

DOROTHEE RIPPMAHN (BASEL)

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER KULTURABTEILUNG  
DES AMTES DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

Titelgraphik: Stephan J. Tramèr

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters. Körnermarkt 13, A-3500 Krems, Österreich. - Für den Inhalt verantwortlich zeichnen die Autoren, ohne deren ausdrückliche Zustimmung jeglicher Nachdruck, auch in Auszügen, nicht gestattet ist. - Druck: KOPITU Ges. m. b. H., Wiedner Hauptstraße 8-10, A-1050 Wien.

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	7
Stefan Sonderegger: Ernährung im Heiliggeist-Spital St. Gallen.....	9
Pascale Sutter: Die Ernährung der Leprösen des St. Galler Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit .....	25
Willi Schoch: Die Öffentliche Getreideversorgung in Basel im Spätmittelalter.....	48
Urs Amacher: Die Teichwirtschaft im Spätmittelalter. Vom Frischhaltebecken zum Fischmastweiher.....	68
Dorothee Rippmann: «Sein Brot verdienen»: Die Beköstigung von Arbeitskräften im Spätmittelalter .....	91

## Vorwort

Das vorliegende Heft von *Medium Aevum Quotidianum* vereinigt fünf schweizerische Beiträge, die aus unterschiedlichen Blickwinkeln Aspekte der Ernährungsgeschichte behandeln. Für die Zukunft wäre es wünschbar, sie durch weitere Studien aus anderen Regionen zu ergänzen. Die beiden ersten Artikel zum St. Galler Heiligeist-Spital und zum St. Galler Leprosorium widmen sich der Konsumation von Nahrungsmitteln in den betreffenden Kommunitäten. Stefan Sonderegger und Pascale Sutter werten hauptsächlich Rechnungen aus und besprechen den jahreszeitlichen Rhythmus der Ernährung, den wöchentlichen Speiseplan, das tägliche Mahlzeitengefüge und die soziale Ordnung, die in den abgestuften Verpflegungsansprüchen der Inhaber und Inhaberinnen einer Herrenpfürnde, einer Mittelpfürnde und einer Siechenpfürnde zum Ausdruck kommt, den Aspekt der sozialen Differenz also. Da sich die Betrachtungen auch den Verhältnissen im 16. Jahrhundert widmen, lässt sich zumindest ansatzweise überprüfen, ob die Einführung der Reformation Änderungen der Ernährungsgewohnheiten bewirkte. Es sei an die Signal- und Propagandawirkung von Fastenbrüchen durch die Anhänger des evangelischen Glaubens erinnert. Im St. Galler Leprösenhaus Linsebühl hielten sich auch in der reformierten Zeit die alten Ernährungsgewohnheiten, indem man an den drei wöchentlichen fleischlosen Tagen festhielt.

Die Beiträge von Willi Schoch und Urs Amacher stellen die Vorratshaltung und die Nahrungsmittelproduktion in den Vordergrund. In Schochs Ausführungen zur Getreideversorgung der Stadt Basel wird die Abhängigkeit der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Menschen von den witterungsbedingten Ernteschwankungen sichtbar. Missernten, aber auch kriegerische Ereignisse konnten die städtische Getreideversorgung schnell aus dem Gleichgewicht bringen. Gestörte Marktbeziehungen brachten die Getreidezufuhr aus dem Hinterland zum Erliegen. Während die wohlhabenderen Einwohner der Stadt Phasen der Teuerung und Knappheit mit eigenen Vorräten zu überbrücken vermochten, sahen sich die Unterschichten sehr bald von Hunger und Verschuldung bedroht. Im Spätmittelalter nahm die Fischzucht, die Produktion der klassischen mittelalterlichen Fastenspeise, einen Aufschwung. Urs Amacher untersucht die spätmittelalterliche Teichwirtschaft. Er geht den Fragen der Investitionen und der Arbeitsorganisation im Weiherbau nach und beschreibt die Aufzuchtmethoden.

Anlässlich von Weiherbauunternehmungen konnten die Interessen der von den Markterträgen aus der Fischzucht profitierenden Herrenschaft und der bäuerlichen Agrarproduzenten in scharfen Gegensatz treten.

Der Beitrag Rippmanns rollt das Thema «Ernährung» am Beispiel der Geschichte der Arbeit auf. Er beschreibt die Organisation und Qualität der Verpflegung von landwirtschaftlichen Arbeitskräften, Fronleuten und Handwerkern. Dabei handelt es sich um kollektive Beköstigung ausserhalb des privaten Kreises von Familienhaushalten, um «convivialité ouvrière». Wiederum ist wie schon im Beitrag Schoch der zentrale Stellenwert des Brotes ein Thema. Dieses Grundnahrungsmittel stand nicht immer in der gewünschten oder als angemessen erachteten Quantität zur Verfügung. Das je nach Status und Arbeitsposition der Arbeitskräfte unterschiedliche, reichhaltigere oder bescheidenere "Companagium" stellt den flexibeln Teil der Beköstigung dar und bringt soziale Wertungen im mittelalterlichen, ständischen Ordnungsdenken zum Ausdruck.

Dorothee Rippmann, Juni 1996