

Ernährung im Heiliggeist-Spital St. Gallen¹

Stefan Sonderegger

Die Gründung des Heiliggeist-Spitals St. Gallen

Das Heiliggeist-Spital St. Gallen wurde 1228 vom Truchsess Ulrich von Singenberg und dem St. Galler Bürger Ulrich Blarer gegründet. Mit dem gleichnamigen, Ende des 12. Jahrhunderts in Montpellier gegründeten Heiliggeistorden hatte das Spital nichts gemeinsam; wie bei vielen anderen Heiliggeist-Spitälern, welche in jener Zeit im süddeutschen Raum entstanden, kann nämlich kein Ordenseinfluss nachgewiesen werden.² Ihre Entstehung hängt vielmehr mit den Problemen der Armen-, Alters- und Krankenfürsorge der wachsenden Städte zusammen. Diese Aufgabe konnte nicht mehr allein von klösterlichen Spitälern erfüllt werden, sondern rief nach einer wirksamen städtischen Fürsorge.³ Der karitative Gedanke kommt deutlich in der von den Stiftern erlassenen Spitalordnung zum Ausdruck. Sie hält fest, dass nur Alte, Kranke und Waisen im städtischen Spital aufgenommen werden sollten, jedoch keine Personen, die betteln gehen konnten oder eigenes Gut besaßen.⁴

¹ Die folgenden Ausführungen sind ein Teil meiner Dissertation. Stefan Sonderegger, Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz. Eine Untersuchung ausgehend von den wirtschaftlichen Aktivitäten des Heiliggeist-Spitals St. Gallen (St. Galler Kultur und Geschichte, Bd. 22), St. Gallen 1994.

² Mayer, Marcel, Hilfsbedürftige und Delinquenten. Die Anstaltsinsassen der Stadt St. Gallen 1750-1798 (St. Galler Kultur und Geschichte, Bd. 17), St. Gallen 1987, S. 44.-Reicke, Siegfried, Das deutsche Spital und sein Recht im Mittelalter, Stuttgart 1932, Bd. 1, S. 166f.

³ Knefelkamp, Ulrich, Materielle Kultur und religiöse Stiftung in Spätmittelalter und Reformationszeit. Das Beispiel des Spitals, in: Materielle Kultur und religiöse Stiftung im Spätmittelalter (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, Bd. 12), Wien 1990, S. 95-108.

⁴ Chartularium Sangallense 3, Nr. 1162.

Das Spital als Pfrundhaus

Zur Aufgabe der Pflege und Versorgung von Kranken, Armen und Waisen kam zunehmend jene als Pfrundhaus hinzu, in welchem Leute - oft Stadtbürger - gegen eine Pauschalsumme und andere Leistungen aufgenommen und in der Regel bis ans Lebensende versorgt wurden. Der Preis für eine solche Pfründe konnte je nach Alter und Ansprüchen des Käufers schwanken; fixe Pfrundsummen sind im Spital St. Gallen im 15. und 16. Jahrhundert nicht auszumachen.

Die Eintritte in das Heiligeist-Spital St. Gallen sind in den Pfrundbüchern festgehalten, das erste umfasst die Jahre 1460 bis 1566.⁵ Drei hauptsächliche unterschiedliche Pfrundkategorien sind ausfindig zu machen: die Herrenpfrund, die Mittelpfrund und die Siechenpfrund. Daneben existierten noch die Aufnahmen in die «kindstube» bzw. in das «kindhus» und jene der Wöchnerinnen. Die Auswertung dieser Pfrundverträge erlaubt uns, Aussagen zur Ernährungssituation im Spital zu treffen.

Die Herrenpfrund

Das erste Pfrundbuch enthält rund 690 Pfründner-Eintragungen, von denen 486 mit eindeutigen und 53 mit nicht ganz eindeutigen Klassifizierungen versehen sind; der Rest ist nicht zuzuordnen. Von diesen 690 betreffen 75 Eintragungen die Aufnahme in die Herrenpfrund. Eine Durchsicht der bezahlten Gelder für eine Herrenpfrund bestätigt die in der Literatur vertretene Meinung,⁶ dass die Höhe der bar bezahlten Preise in der Regel 100 bis 200 Gulden und mehr erreichte. Die höchsten Beträge betreffen Herrenpfründen, sie kletterten bis auf 1000 Gulden und mehr.

Mit dem Besitz einer Herrenpfrund waren die höchsten Gegenleistungen des Spitals verbunden. Der folgende Pfrundvertrag von «Hainrich Schenck von Wil und Sophia Mundprattin sin eelich hufrow», datiert auf den 15. Dezember 1559, vermittelt den Eindruck, wie komfortabel der Aufenthalt im Spital sein konnte, zumindest was die Ernährung und die Unterkunft angeht. Die beiden Eheleute waren zusammen mit ihrer Magd ins Spital eingetreten, wobei sie der Bediensteten eine Mittelpfrund kauften. Der Gesamtpreis für sie und die Magd betrug 1100 Gulden, was dem zweithöchsten entrichteten Bargeldbetrag zwischen 1460 und 1566

⁵ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, Spital-Archiv (im folgenden SpA), N.

⁶ Vgl. Dirlmeier, Ulf, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert), Heidelberg 1978, S. 489.

entspricht. Das Spital stellte ihnen dafür ein eigenes Gemach mit Stube und Ofen- bzw. Herdholz zur Verfügung, um Speisen, die sie ohne Unterstützung des Spitals kauften, kochen zu können. Weiter hatten beide Anspruch auf je 1½ (1 St. Galler Stadtmass=1,31 Liter) und die Magd auf ½ Mass Wein, wovon 2 Mass vom besseren, alten sein sollten und die übrigen 1½ Mass «win, wie man allen pfründeren git, darvon sy der magt ½ mas win gend». Zudem hatten sie Anrecht auf Fett für Beleuchtung und Schuhe für alle nach Bedarf. Die Magd hatte sich grundsätzlich in der Mittelpfrundstube aufzuhalten, «doch suppenfleisch und das zugemüß mag sy wol mit inen [d.h. mit dem Ehepaar] in irem gemach essen, doch der koch nit meer visch und braattens den für 2 menschen geben sölle.» Und wenn das Ehepaar Schenck in der Herrenstube ass - also nicht in ihren Privatgemächern - , dann sollte die Magd in der Mittelpfrundstube essen. Das Ehepaar Schenck war offenbar in der Lage, sich eine Alterswohnung im Spital zu leisten. Dort konnten sie einen eigenen Haushalt führen, selber kochen oder aber das Spitalessen in ihrer Wohnung einnehmen. Für einen kleinen Kreis finanziell sehr gut gestellter Leute bestand demnach die Möglichkeit, sich im Spital von anderen Insassen abzusetzen. Solche Wohnungen waren jedoch beschränkt. Der Grossteil auch der Herrenpfründner war auf die Kollektivräume - die Herrenstube - angewiesen und verfügte allenfalls über eine eigene Schlafkammer.

Die Magd hatte grundsätzlich nur Anrecht auf die Verköstigung in der Mittelpfrund-Stube, wo die Nahrung bereits wesentlich weniger reichhaltig war. Das geht daraus hervor, dass es im Ermessen des Ehepaars lag, die Magd an seinem Tisch essen zu lassen, der Koch jedoch die strikte Anweisung erhielt, nicht mehr gebratenes Fleisch und Fisch als für zwei Personen - eben für das Ehepaar Schenck - anzurichten. Auch in der Menge und der Qualität des Weins wurden klare Abstufungen gemacht, indem die Magd nur ein halbes Mass und zudem vom qualitativ schlechteren Wein erhielt. Das heisst zwar nicht, dass Speisen mit Fisch oder gebratenem Fleisch und «Qualitätswein» den Herrenpfründnern vorbehalten gewesen seien, die Mittelpfründner dürften jedoch kaum mit der gleichen Regelmässigkeit in deren Genuss gekommen sein. Es kann jedoch mangels Quellen, die einen Vergleich erlaubten, nicht entschieden werden, wie repräsentativ der Menüplan des Ehepaars Schenck für das Spitalessen der anderen Herrenpfründner ist; sicher aber war ihr Essen reichhaltiger und abwechslungsreicher als jenes der Mittelpfründner und besonders der sogenannten Siechenpfründner.

Die Mittelpfrund

Rund ein Fünftel der im Pfrundbuch 1460 bis 1566 Eingetragenen waren Mittelpfrundbezüger. Die dafür aufgebrauchten Bargeldbeträge reichen von 1 bis 200 Gulden pro Person, die höchsten Beträge reichen bis 400 Gulden; durchschnittlich lagen die Preise für eine Mittelpfrund bei 50 bis 150 Gulden, also unter den vom Rat geforderten 200 lb.⁷ Wie bei den Herrenpfrundverträgen lässt sich oft nicht bestimmen, in welchem Mass Leistungen, die von den Pfründern in anderer Form als Bargeld erbracht wurden,⁸ vom Eintrittsgeld abgerechnet oder sonst besondere Umstände berücksichtigt wurden. Im grossen und ganzen entsprechen aber auch diese St. Galler Preise denjenigen anderer Heiliggeist-Spitäler Süddeutschlands.⁹

Der Lebensstandard der Mittelpfründner war wohl um etliches weniger komfortabel als jener der Herrenpfründner. Ein Einzelzimmer war nicht mehr selbstverständlich und hing wahrscheinlich vom vorhandenen Platz ab. Man bekam es vielleicht in Ausnahmefällen gegen Aufpreis, wegen besonderer Umstände (z. B. Krankheit) oder für eine bestimmte Zeit. Über die Kost der Mittelpfründner schweigen die Quellen fast völlig. Aus dem oben zitierten Herrenpfrundvertrag kann zwar geschlossen werden, dass der Speiseplan einer Mittelpfrund kaum denselben Anteil an Fisch und gebratenem Fleisch wie eine Herrenpfrund enthielt. Es ist dennoch anzunehmen - und im Falle der Siechenpfründner dokumentiert -, dass auch die anderen Pfründner von Zeit zu Zeit beispielsweise Fleisch bekamen; unklar bleibt, in welchen zeitlichen Abständen, welchen Mengen und welcher Zubereitungsart (Suppen- oder gebratenes Fleisch). Aus dem oben besprochenen Herrenpfrundvertrag ist zudem zu ersehen, dass die Magd als Mittelpfründnerin Anspruch auf ein halbes Mass Wein täglich hatte. Eine Spitalordnung in der Einleitung des Pfrundbuchs 1460 bis 1566 weist ebenfalls darauf hin, dass Wein zum festen Bestandteil der Ernährung in einer Mittelpfrund gehörte. Es wurde nämlich festgehalten, Herren- oder Mittelpfründner, welche ihren Wein nicht allein trinken konnten, dürften diesen nicht ohne Erlaubnis ausserhalb des Spitals verkaufen.¹⁰ Ein

⁷ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 180: «Der mittelpfrund recht zu erkuoffen ist von klain unnd grossen raetten also gesetzt, [für] ain mensch 200 lb d sant Galler möntz und werung. Doch sol diß recht unnd satzung den burgern dienen.»

⁸ Am 21. März 1483 beispielsweise wurde einem Hans Buwmann eine Mittelpfrund für 76 lb verkauft. Er zahlte diese in Form von 6 Rindern im Wert von 36 lb 15 s, 3 Kühen im Wert von 7 lb 17 s 6 d, 1 Malter Fesen im Wert von 13 lb, von 6 lb Bargeld und einem noch ausstehenden Guthaben. Zudem verpflichtete er sich zu Arbeiten im Spital. Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 58.

⁹ Dirlmeier (wie Anm. 6), S. 489.

¹⁰ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 1.

wesentlicher Unterschied zwischen einer Herren- und einer Mittelpfrund bestand wahrscheinlich in der zugeteilten Menge und in der Qualität des Weines.

Die Siechenpfrund

Von den rund 690 Eintragungen im untersuchten ersten Pfrundbuch konnten 239 eindeutig und 53 wahrscheinlich als solche von Siechenpfründern klassifiziert werden. Eine Durchschnittsgrösse der bar bezahlten Eintrittsgelder lässt sich nicht ermitteln. Oft geschah die Aufnahme unentgeltlich oder für kleine Beträge von 5 bis 30 Gulden, mittlere im Bereich von 50 bis 100 Gulden und um solche im Bereich von 100 bis maximal 150 Gulden pro Person. Wurde jemand unentgeltlich aufgenommen, heisst es jeweils «umb gotzwillen». Die unentgeltliche Aufnahme in eine Siechenpfrund war am häufigsten; 103 aller Eintragungen betreffen Spitalaufnahmen «umb gotzwillen», von diesen erfolgten 53 nachweislich und 16 wahrscheinlich in die Siechen-, eine in die Herren-¹¹, eine in die Mittelpfrund und 5 in die «kindstube» bzw. in das «kindhus». Der Rest konnte mangels Angaben keiner Kategorie zugeordnet werden.

Es kann nicht eindeutig gesagt werden, was unter der Siechenpfrund verstanden wurde. Die Hinweise aus den Quellen führen zu folgender Vorstellung über die Siechenpfrund des 15. und 16. Jahrhunderts. Im Vergleich mit den Barpreisen für die Mittel- bzw. Herrenpfründen liegt der Grossteil derjenigen für die Siechenpfrund darunter. Es ist zu vermuten, der Grossteil der Siechenpfründer habe alles ins Spital mitgebracht, worüber sie noch verfügten; das konnten kleine Geldbeträge oder einfacher Hausrat sein. Sofern sie körperlich noch dazu in der Lage waren, hatten sie sich zu Arbeiten im Spital zu verpflichten. Diese waren in der Regel einfach und auf den Gesundheitszustand des Aufgenommenen abgestimmt.

Der Vergleich einer Pfrundkategorie mit einer anderen misst sich, wie bereits erwähnt, weitgehend an der Verpflegung. Es ist ein Glücksfall, dass im Pfrundbuch ein Menüplan für Siechenpfründer aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts überliefert ist: «Item wer die siechenpfrund hatt, dem gitt

¹¹ In den Genuss einer unentgeltlichen Herrenpfrund kam jemand als Belohnung für ausserordentliche Dienste zum Wohle der Stadt. Der Rat schenkte zum Beispiel eine Altersversorgung im Spital. Das beweist ein Artikel im Stadtsatzungsbuch 1426ff., in dem es heisst, der Rat habe beschlossen, künftig nur noch solchen Leuten eine Pfründe zu kaufen zu geben bzw. zu gewähren, die bereits alt und schwach oder im Spital noch zu gebrauchen waren oder dass einer «sovil umb ain statt verdient hett oder verdienen moecht und an gut abkomen were». Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, Bd. 540, fol. 85v.

man zuo essen am sontag suppen und flaisch, und ist es die suppen an morgen, so gitt man [im] das flaisch und ain voessen zum ymis¹², zu nacht 1 muß; an mentag gersten und flaisch, wurscht und schubling, zu nacht 1 muoß; am zinstag morgen 1 muoß, zuo ymis suppen und flaisch aber ain voessen [für] die suppen, zuo nacht 1 muoß; an der mittwuchen morgen 1 muoß, zum ymiß gersten und erbs, zuo nacht 1 muoß; am donstag wie am zinstag, an frittag morgen 1 muß, zum ymiß erbs und zuo zitten visch, zuo nacht 1 muß; am samstag wie am frittag und hett ains alltag ½ maß win und 1 haller wert milch.»¹³

Das ergibt folgenden wöchentlichen Menüplan:

Tabelle 1:

Wöchentlicher Menüplan in der Siechenpfrund gemäss eines Eintrags im ersten Pfrundbuch

	Morgen	Mittag	Abend
So	suppe	flaisch und voessen	mus
Mo		gersten und flaisch, wurscht und schublig	mus
Di	mus	suppe und flaisch (anstatt suppe voessen)	mus
Mi	mus	gersten u. erbs	mus
Do	mus	suppe u. flaisch (anstatt suppe voessen)	mus
Fr	mus	erbs u. zuo zitten visch	mus
Sa	mus	erbs u. zuo zitten visch	mus

Nach dieser Beschreibung umfasste eine Siechenpfrund zwölfmal Mus, und zwar jeden Abend und fünfmal am Morgen. Unter Mus muss man sich einen Brei vorstellen, welcher ganz verschieden zusammengesetzt sein konnte. Mus ohne nähere Bestimmung dürfte der im Mittelalter weit verbreitete Getreidebrei gewesen sein, der aus zerriebenen Getreidekörnern, mit Wasser oder Milch unter Beigabe von Salz oder anderen Zutaten zubereitet und in einem Topf gekocht wurde.¹⁴ Dieses «Getreidemus», vor allem aus Hafer oder Hirse, kann als eigentliche Hauptspeise des Mittelalters bezeichnet

¹² «Ymiß» hier im Sinne von Mittagessen.- Die beiden Hauptmahlzeiten des Tages wurden «imbisz» genannt. Es wurde unterschieden zwischen Morgen- oder Mittag-«imbisz» und Nacht-«imbisz». Grimm, Jacob und Wilhelm, Deutsches Wörterbuch (dtv Taschenbuchausgabe), München 1984, Bd. 10, Sp. 2064.

¹³ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 244.

¹⁴ Rösener, Bauern im Mittelalter, München 1985, S. 107.

werden.¹⁵ Weil Hafer oft in den bäuerlichen Abgaben an das Spital vorkommt, ist anzunehmen, das den Insassen verabreichte Mus habe zur Hauptsache aus Hafermus bestanden.

Einmal, am Mittwochmittag, gab es «gersten und erbs». Darunter muss man sich wohl eine Art Brei oder eine etwas verdickte Suppe mit Gerste und Erbsengemüse oder Bohnen¹⁶ vorstellen. Unklar ist, wie «erbs» am Freitag und Samstag zubereitet wurde.

An drei Mittagessen, am Sonntag, Dienstag und Donnerstag, wurde «voessen» aufgetischt, und zwar zusätzlich zu «flaisch»; am Dienstag und Donnerstag konnte das «voessen» die Suppe ersetzen. Unter diesem «voessen» ist wohl am ehesten ein Gericht aus zerschnittenen Eingeweiden (insbesondere Leber, Lunge und Kutteln¹⁷) zu verstehen. Viermal wird «flaisch» erwähnt, am Dienstag und Donnerstag zusammen mit Suppe bzw. «voessen», am Montag mit «gersten» und am Sonntag mit «voessen». Dem angeführten Herrenpfrundvertrag des Ehepaars Schenk war zu entnehmen, dass gebratenes Fleisch zur Herrenpfrund gehörte, es ist deshalb zu bezweifeln, es habe sich bei diesen Fleischerwähnungen um gebratenes Fleisch gehandelt. Wahrscheinlich ist in den meisten Fällen in Brühen oder Suppen gesottenes Fleisch gemeint. Es ist dennoch nicht auszuschliessen, dass es ab und zu auch eigentliche Fleischgerichte gab. Unklar ist, ob mit «wurscht und schublig» am Montag das erwähnte «flaisch» gemeint ist oder ob «wurscht und schublig» das Mittagessen darstellten und «gersten und flaisch» das Morgenessen. Mit dem in der Suppe gekochten Fleisch hängt natürlich die Verabreichung der Suppe selber zusammen. Dreimal ist von «suppe» die Rede: am Sonntagmorgen, am Dienstag- und Donnerstagmittag. Unter der Suppe kann man sich eine einfache, wenig nahrhafte Fleischbrühe vorstellen, aber auch eine verdickte mit Gersten, Erbsen oder Bohnen oder anderen Gemüsen.

Am Freitag- und Samstagmittag sah der Speiseplan «zuo zitten» - also dann und wann - Fisch vor. Im Gegensatz zum Getreide beispielsweise, welches über die bäuerlichen Abgaben bezogen wurde, musste das Spital Fisch auswärts kaufen; das geht aus den regelmässigen Einträgen in der Aufstellung der Küchenausgaben hervor.

¹⁵ Meyer, Werner, Essen und Trinken im Mittelalter, in: Thema. Forschung und Wissenschaft an den Schweizer Hochschulen und Universitäten, Nr. 2/November 1986, S. 8.

¹⁶ Nach Schweizerisches Idiotikon. Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache (bisher erschienen 15 Bde., Frauenfeld 1881-1990), Bd. 1, Sp. 429, kann «erbs» neben Erbse auch Bohne heissen. Man kann sich unter Bohnen in einem Brei oder einer Suppe etwa Ackerbohnen, die sogenannten «Sau- oder Pferdebohnen», vorstellen, die im Minestrone beispielsweise verwendet werden.- Siehe auch Hauser, Albert, Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert, Zürich 1988 (2. Aufl.), S. 88.

¹⁷ Grimm (wie Anm. 12), Bd. 26, Sp. 1011; Idiotikon (wie Anm. 16), Bd. 1, Sp. 526.

Eine andere, zumindest gelegentliche Möglichkeit, kostengünstig zu Fisch zu kommen, war die Verwertung jener Fische, welche durch die obrigkeitliche Kontrollbehörde beschlagnahmt und an das Spital weitergegeben wurden. Stadtbewohner kauften ihre Fische wahrscheinlich meistens auf dem Markt ein. Obrigkeitliche Bestimmungen und amtlich bestellte Fischschauer hatten für eine einwandfreie Qualität zu sorgen. Im Stadsatzungsbuch von 1426 wurde zu diesem Zweck unter anderem festgehalten, es solle niemand «zwaierhand visch», nämlich «hüttig und übermaetig», also zweierlei Fische, heutige und gestrige, in einem Korb auf den Markt bringen. Wer sich nicht daran hielt, wurde mit zwei Pfennigen gebüsst. Darüberhinaus wurde der Fisch beschlagnahmt und zum Verbrauch dem Spital übergeben. Diese strenge Qualitätskontrolle ist Ausdruck der Angst vor einer Nahrungsmittelvergiftung. Tierische Lebensmittel sind ausserordentlich anfällig, Zersetzungsprozesse führen zu Fäulnis und Verderb. Der Verzehr verdorbenen Fleisches oder Fisches kann zu Vergiftungen durch bakterielle Toxine oder Infektionen mit Krankheitserregern und zum Tode führen.¹⁸ Vor diesen Risiken war die Bevölkerung möglichst wirksam zu schützen. Bezüglich der Spitalinsassen pflegte man aber offensichtlich einen lockereren Umgang mit diesen Bestimmungen; ihnen mutete man auch gestrigen Fisch zu, der unter Umständen nicht mehr genügend frisch war. Wem wurde dieser Fisch vorgesetzt? Auch wenn die Quellen es nicht ausdrücklich erwähnen, ist doch anzunehmen, solchermassen beschlagnahmter Fisch sei eher nicht den Herrenpfündnern, sondern den anderen Spitalinsassen aufgetischt worden. Während der wöchentliche Menüplan einer Herrenpfund neben Brot, Fleisch, Obst, Gemüse ohnehin Fisch umfasste, bestand die Nahrung der unteren Pfrundkategorien zur Hauptsache aus Getreidemus. Für das 18. Jahrhundert ist nachgewiesen, dass diese einseitige Ernährung zu einer Unterversorgung an Proteinen¹⁹, Vitaminen, Mineralstoffen und Fetten bzw.

¹⁸ Bitsch, Irmgard, Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr, in: Bitsch, Irmgard, Ehlert, Trude, von Ertzdorff, Xenja (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987, S. 192; Brockhaus unter «Fischvergiftung».

¹⁹ Zu den Folgen von Proteinmangel vgl. Pfister, Christian, Bevölkerung, Klima und Agrarmodernisierung 1525-1860. Das Klima der Schweiz von 1525-1860 und seine Bedeutung in der Geschichte von Bevölkerung und Landwirtschaft, Bd. II, Bern 1984, S. 22f.: «Proteinmangel vermindert die Resistenz gegen Stress aller Art, namentlich Kältebelastung, führt zu Veränderungen der Persönlichkeit, deren Hauptcharakteristika Depression, Apathie und In-sich-Gekehrtheit sind, und beeinträchtigt ausserdem die mentale und physische Leistungsfähigkeit.»

Mangelkrankheiten und zu grösserer Anfälligkeit gegenüber Seuchen²⁰ führte; im 15. Jahrhundert war das wohl kaum anders. Beschlagnahmter Fisch wird wohl gelegentlich die einseitige Ernährung der Insassen auf kostengünstige Weise bereichert haben. Fürsorgerisch gesehen ist das positiv zu werten, auch wenn der verabreichte Fisch nicht mehr ganz frisch war. Bereits verdorben musste er deswegen nicht sein, und darauf zurückzuführende Vergiftungen dürften schwierig nachzuweisen gewesen sein. Bedenklich ist hingegen die Einstellung gegenüber Schwächeren, welche dadurch zum Ausdruck kommt. Die Nichtspitalinsassen schützte man mit obrigkeitlichen Bestimmungen und Qualitätskontrollen vor verdorbener Ware. Gegenüber den Spitalinsassen, d.h. wahrscheinlich nur den ärmeren unter ihnen, die nicht nur physisch, sondern auch gesellschaftlich zu den schwächeren Teilen der Bevölkerung gehörten, war man bereit, die Gefahren einer unter Umständen tödlichen Vergiftung in Kauf zu nehmen.- Zweierlei Fisch - zweierlei Menschen.

Gemäss Speiseplan erhielten die Pfindner noch Milch im Wert von einem halben Haller und ein halbes Mass (=6,5 dl) Wein. Milch wurde dadurch wohl zur wichtigsten und vor allem regelmässigsten Lieferantin von hochwertigem Protein.²¹ In den Genuss von Wein kamen Siechenpfründner unter Umständen dank einer Stiftung. 1562 beispielsweise errichtete Jacob Zily, alt Stadtammann und Bürger von St. Gallen, zugunsten der «armen siechen im spittal, so gar nit win hand,» eine Stiftung mit Wein, und zwar Rheintaler oder Landwein, von dem die Siechenpfründner zweimal die Woche bekommen sollten.²² Eine andere Stiftung sah die Verabreichung von Hühnerfleisch vor. 1442 übergab Konrad Kurer, ein St. Galler Bürger, dem Spital 35 Pfund, und zwar zum Seelenheil seiner nächsten Verwandten und ihrer Vorfahren. Die Stiftung sah vor, es solle jährlich «den siechen in dem spital jeglichem besunder ain halb huon» gegeben werden.²³ Mit solchen Stiftungen wurde ein doppelter Zweck erreicht: Pfründnern, die aufgrund ihrer Pfrundkategorie einen wenig reichhaltigen Speiseplan hatten und selten Wein oder Fleisch erhielten, waren sie eine willkommene Bereicherung. Dem

²⁰ Teuteberg, Hans-Jürgen, Die Ernährung als Gegenstand historischer Analyse, in: *Historia socialis et oeconomica*, Festschrift für Wolfgang Zorn zum 65. Geburtstag, hg. v. Hermann Kellenbenz und Hans Pohl, VSWG Beiheft 84, Stuttgart 1987, S. 195. Allerdings warnt Teuteberg vor zu schnellen Schlüssen, beispielsweise vor zu eilig vorgenommenen Umrechnungen von Kostmengen in heutige Nährwerteinheiten (Kalorien/Joule). Diese stecken voller methodischer Tücken, weil man nicht nur die tatsächliche Qualität damaliger Speisen nicht genau kennt, sondern auch Faktoren wie Körpergewicht, Körpergrösse, Arbeitsbelastung, Klima und anderes.

²¹ Vgl. dazu allgemein Pfister (wie Anm. 19), S. 30.

²² Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, I, S. 306.

²³ Urkundenbuch der Abtei Sanct Gallen 6, Nr. 4411.

Spital hingegen boten sie die Möglichkeit, Siechenpfründnern eine Zusatzleistung zu erbringen, zu der es gemäss Pfrundabmachung nicht verpflichtet war.

Vergleicht man diesen wöchentlichen Speiseplan mit jenem einer sogenannten Muespfrund des 18. Jahrhunderts, so besticht er durch seine Vielfalt. Für eine Herrenpfrund musste auch damals am meisten bezahlt werden, für eine Muespfrund am wenigsten. Dementsprechend grösser bzw. geringer waren die Gegenleistungen des Spitals. Suppe, Gemüse, Mus und Brot waren die Grundlagen der Anstaltsnahrung im 18. Jahrhundert. Bereichernd kamen in nicht quantifizierbaren Mengen und je nach Pfrundkategorie in unterschiedlicher Häufigkeit Fleisch, Fisch, Molkenprodukte (Käse, Schmalz, Milch), Eier und Obst dazu. Von einer besonders abwechslungsreichen Kost profitierten jedoch nur wenige Menschen; die meisten hatten sich wohl mit der gewöhnlichen Hauskost zu begnügen. Als solche bezeichnet Mayer, der die Verhältnisse des 18. Jahrhunderts untersucht hat, die Muespfrund: wöchentlich 21 Portionen Suppe, Gemüse, Mus, 3 oder 4 Portionen Brot und allenfalls 2 Portionen Fleisch und 3½ Mass Wein.²⁴ Demgegenüber besticht der schriftlich festgehaltene Menüplan für Siechenpfründner im 16. Jahrhundert durch Bereicherung mit Gemüse, Fisch und Milch als wichtigen Lieferanten von Vitaminen, Eiweiss, Mineralstoffen²⁵ und Fetten.

Nicht nur der Vergleich mit einer späteren Zeit, sondern auch andere Hinweise lassen daran zweifeln, alle Siechenpfründner seien in den Genuss des besprochenen Speiseplans gekommen. Dieser relativen Nahrungsmittelvielfalt widerspricht nämlich ein Hinweis aus einer individuellen Abmachung zwischen neueingetretenen Siechenpfründnern und dem Spital. «Cuonrat am hoffs frow» trat 1550 in die Siechenpfrund ein.²⁶ Gemäss Eintrag im Pfrundbuch wurde sie in die Siechenpfrund empfangen, «muos und brot zu gen wie andren siechen pfründer». Ein Eintrittspreis konnte nicht ermittelt werden, so dass anzunehmen ist, sie sei unentgeltlich aufgenommen worden. In diesem Passus werden Mus und Brot als die Nahrungsmittel erwähnt, mit denen sich auch andere Siechenpfründner zu begnügen hatten - vielleicht ergänzt durch eine nicht erwähnte Ration Milch²⁷ oder Wein. Die

²⁴ Mayer (wie Anm. 2), S. 171.

²⁵ Milch ist ein wichtiger Lieferant für den Mineralstoff Kalzium, der zum Knochenaufbau gehört. Es ist heute bekannt, dass bei kalziumarmer Ernährung der Knochenaufbau bei Kindern nur notdürftig erfolgt. Die Folge davon ist eine zu geringe Knochenmasse, wodurch die Knochen im Alter bereits bei leichten Stürzen brechen können.

²⁶ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 269.

²⁷ Den hohen Wert der Milch in der Ernährung hatte die Spitalleitung offenbar erkannt. Dafür sprechen Festsetzungen wie beispielsweise diejenige aus dem Jahre 1497, als festgehalten wurde, es solle den Pfründnern dreimal in der Woche Milch gegeben werden.

Formulierung lässt offen, welche damit gemeint waren, sehr wahrscheinlich aber nicht alle Siechenpfründner. Dagegen sprechen unter anderm die im Vergleich zu anderen recht hohen Einkaufssummen einzelner Siechenpfründner, die sich bereits im Bereich von Mittel- oder Herrenpfründen befanden. Es ist anzunehmen, solche Siechenpfründner hätten Anrecht auf eine den oberen Kategorien entsprechende Behandlung und Ernährung gehabt. Wer hingegen nicht in der Lage war, eine Pfründe zu kaufen, hatte sich in der Regel wohl mit Mus und Brot als Hauptspeisen zu begnügen;²⁸ für diese Insassen ist der oben angeführte Speiseplan kaum repräsentativ. Der grösste Teil aller Siechenpfründner, die «umb gotzwillen» ins Spital aufgenommen wurden, dürfte jenen entsprochen haben, die andermorts und später auch in St. Gallen als Muespfründner bezeichnet wurden. Dagegen spricht auch die Benennung dieser Pfrundkategorie mit «siechenpfrund» nicht. «Siech» meint vereinzelt bis ins 16. Jahrhundert «krank schlechthin», wurde aber gewöhnlich in der Bedeutung von «der Gesundheit anhaltend ermangelnd, innewährend kränklich, ohne eine bestimmte namhafte Krankheit zu haben» verwendet.²⁹ Dieser Zustand trifft für viele ältere Menschen zu. Das Verständnis von kränklich und schwach im Sinne von altersschwach liegt auf der Hand, was auch in der Spitalordnung aus der Gründungszeit zum Ausdruck kommt. Dort steht ausdrücklich, das Spital sei verpflichtet, «alle ellende siechen, die fvr sich selben von siechtagen vnd von alter nvt me mvgent»,³⁰ aufzunehmen; Altersschwache wurden demnach auch mit «siech» bezeichnet.³¹ Viele dieser Menschen waren wahrscheinlich zusätzlich arm, verfügten über kein Geld, das es ihnen

Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, I, S. 52. - Oder: Damit auch die «armen luten» zu Milch kamen, wurde vom Grosse Rat am 23. September 1527 bestimmt, das Spital solle «zuo Veld [Feldli, St. Gallen] ain senntum han». Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, RP 1518ff.

²⁸ Vgl. dazu auch Borscheid, Peter, *Geschichte des Alters. Vom Spätmittelalter zum 18. Jahrhundert*, München 1989, S. 138f. - Knefelkamp, Ulrich, *Das Heilig-Geist-Spital in Nürnberg vom 14.-17. Jahrhundert* (Nürnberger Forschungen, Bd. 26), Nürnberg 1989, S. 245.

²⁹ Grimm (wie Anm. 12), Bd. 16, Sp. 838ff. Hiestand, Rudolf, *Kranker König - kranker Bauer*, in: Wunderli, Peter, *Der kranke Mensch in Mittelalter und Renaissance*, *Studia humaniora*, Bd. 5, Düsseldorf 1986, S. 61f., unterscheidet «Krank-Sein» medizinisch zwischen erstens dem Leiden an einer akuten und einer chronischen, in der Regel fortschreitenden Krankheit im engeren Sinne, zweitens dem angeborenen oder erworbenen Gebrechen wie Blindheit, Taubheit, Lahmheit und drittens den Alterserscheinungen. Mit dem Begriff «siech» in den Spitalquellen ist wohl in vielen Fällen letzteres gemeint.

³⁰ *Chartularium Sangallense* 3, Nr. 1162.

³¹ Vgl. auch Fandrey, Walter, *Krüppel, Idioten, Irre. Zur Sozialgeschichte behinderter Menschen in Deutschland*, Stuttgart 1990, S. 36: «'Siech' bedeutet: schwach, krank, behindert alt.»

erlaubt hätte, eine Pfrund zu kaufen, und besaßen auch sonst kein Vermögen in Form von Immobilien oder Gütern. Wer zudem keine Familienangehörigen hatte, die einen im Alter versorgten oder bei sich aufnahmen, war auf die städtische Fürsorge angewiesen. Viele der «umb gotzwillen» ins Spital Gelangten dürften arme, alte, alleinstehende und kränkliche Menschen gewesen sein. Bei jenen, welche trotz Zahlung in die Siechenpfrund kamen, könnte es sich um Menschen gehandelt haben, die nicht altersschwachkränzlich bzw. arm, sondern krank im eigentlichen Sinn waren. Solche Spitalinsassen benötigten besondere Pflege. Zur Krankenbehandlung gehörte die Verabreichung einer reichhaltigeren Kost, besonders von Fleisch und Obst.³² Es ist deshalb anzunehmen, dass der oben angeführte, relativ reichhaltige Siechenpfründner-Menüplan vorwiegend für diese Gruppe von Siechenpfründern bestimmt war. Sonderbehandlungen bedeuteten Mehrausgaben, die das Spital nach Möglichkeit auf die Verursacher abwälzte.³³

Waisenkinder, Wöchnerinnen

28 Eintragungen im Pfrundbuch 1460 bis 1566 betreffen Aufnahmen in das «kindhus» bzw. in die «kindstube», davon fünf «umb gotzwillen», der Rest ist nicht bestimmbar. Beim Grossteil dieser Kinder dürfte es sich um Waisen

³² Am 29. Januar 1536 wurde beispielsweise Margaretha Pluomin gegen den Betrag von 55 Gulden in die Siechenpfrund aufgenommen. Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 252. Dabei wurde bestimmt, «und allewil sy krank liget, sol man ir den herren tisch geben.» Wenn sie krank war, hatte sie trotz niedrigem Einkaufspreis offenbar Anrecht auf die Verpflegung der Herrenpfründner. Allerdings wurde als Absicherung beigefügt, sie müsse nachzahlen, wenn sie so lange leben würde, dass das Spital Verluste in Kauf zu nehmen hätte. Sie starb am 28. August 1536. In einer Verordnung über die Mahlzeit der Siechen in Strassburg aus dem Jahre 1468 wurde festgehalten, den Allerkränklichsten oder jenen, die es wünschten, sollten um Mitternacht zur Labung Weintrauben, rote Rüben, Kirschen, Maulbeeren oder anderes Obst gereicht werden. Knefelkamp, Ulrich, Das Heilig-Geist-Spital in Nürnberg vom 14.-17. Jahrhundert (Nürnberger Forschungen, Bd. 26), Nürnberg 1989, S. 246.- Wenn solches in den Ordnungen festgehalten wurde, heisst dies jedoch noch nicht, dass es in Wirklichkeit auch so war. Für St. Gallen existieren keine solchen frühen Ordnungen, doch ist den Küchenausgaben zu entnehmen, dass das Spital regelmässig Obst einkaufte. Manchmal steht, für wen dieses bestimmt war, so z. B. für den Spitalmeister (z. B. Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, B, 1, fol. 111r), die Kinder oder die «siechen» (z. B. Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, B, 2, fol. 119f.).

³³ Über die Art der im Spital behandelten Krankheiten oder Verletzungen ist aus den Quellen nichts zu entnehmen. - Vgl. dazu etwa die Ausführungen von Knefelkamp (wie Anm. 32) für Nürnberg, S. 301ff., insbesondere S. 307ff., wobei auch er erst für das 17. Jahrhundert genauere Aussagen machen kann.

gehandelt haben. Über die Qualität der Kinderernährung kann leider nichts gesagt werden.³⁴

Als letzte Gruppe der Spitalinsassen sind die Wöchnerinnen zu erwähnen. Gemäss Spitalordnung von 1228 war das Spital verpflichtet, Wöchnerinnen während drei Wochen im Spital zu pflegen.³⁵ Im Pfrundbuch 1460 bis 1566 sind die Wöchnerinnen nicht besonders aufgeführt, so dass nichts Näheres über deren Behandlung gesagt werden kann. Allein die Ausgaben für «kindpettrenwin» in den Rechnungsbüchern des Spitals deuten darauf hin, dass regelmässig gebärende Frauen im Spital waren und dass ihnen Wein gegeben wurde.

Eine besondere Gruppe bildeten die externen Pfründner. Dabei gilt es zu unterscheiden zwischen solchen, die ausserhalb des Spitals wohnten und zu den Mahlzeiten ins Spital kamen, und solchen, die auch die Mahlzeiten ausserhalb des Spitals einnahmen. Modern ausgedrückt bot das Spital einen «Essservice» für Leute an, die nicht mehr selber kochen wollten oder konnten.

Ausgaben für die Verpflegung beziehungsweise Küche

Weitere Informationen über die Art der Ernährung im Spital sind aus Zusammenstellungen der Küchenausgaben zu gewinnen. Sie bildeten einen festen Posten in der Spitalrechnung und wurden jeweils unter der Rubrik «usgen in die kuchi» in den Rechnungsbüchern aufgeführt. Folgender Auszug aus dem Buch des Jahres 1444 vermittelt einen Eindruck der Vielfalt der vom Spitalmeister oder Koch eingekauften Nahrungsgüter:³⁶

«Item han [der Spitalmeister oder Koch] uß gen l s d umb [für] kriesi nach der rechnung [nach der Abrechnung] post Uolrici [14]44.

1 s d dem Kursiner [ein Metzger in St. Gallen] umb flaisch Margarete [14]44.

22 s der Regnoltinen umb ayer Margarete [14]44.

30 s d Hans Hugen umb visch Margarete [14]44.

2 s d dem Kursiner umb flaisch Jacobi [14]44.

10 s d Hans Hugen umb visch sabato post Margarete [14]44.

16 s d Hans Hugen umb visch vigilia Jacobi [14]44. 16 s d Hanß Hugen umb visch vincula Petri [14]44.

17 s d dem Fruegen umb 2½ lb smaltz vincula Petri [14]44. 5 s 9 d des pfaffen kelleren von sant Lienhart umb ayer vincula Petri [14]44.

³⁴ 1561 wurde ein Mädchen bei Mus und Brot aufgenommen. Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, N, 1, S. 393.

³⁵ Chartularium Sangallense 3, Nr. 1162.

³⁶ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, B, 1, fol. 111.

1 s d Hanß Rutiner umb ayer vincula Petri [14]44.
 4 s 6 d aim froemden vischer umb visch uff sabato post Oswaldi [14]44.
 10 d umb biren uff Laurenti [14]44.
 8 d umb biren post Laurenti [14]44.
 10 d umb ayer uff vigilia Marie im ogsten [14]44.
 1 lb 17 s d Hanß Huguen umb visch uff vigilia Marie im ogsten [14]44.
 15 s d Hanß Huguen umb visch vigilia Bartolomei [14]44 und vor.
 18 d den pfruondner umb biren Bartolomei [14]44.
 1 s d in der maister stuben umb biren Bartolomei [14]44.
 10 s 8 d umb kaes koft Frik Studli vigilia Bartolomei [14]44.
 2 s d umb ayer der Regnoltinen Bartolomei [14]44.
 2 s d Hainrich (überschrieben: Hs) Hilwer [Metzger in der Stadt] umb flaisch uff Bartolomei [1444].
 3 lb 12 s d Haini Studlin umb ain schiben saltz Bartolomei [14]44.
 5 s d Hanß Huguen umb visch Belagi [14]44.
 1 lb d Hanß Huguen umb visch sabato post Pelagi [14]44.
 5½ s d Uelin Koch umb 2 ziger sabato post Pelagi [14]44.
 2 s d Annen Noeggeren umb ayger sabato post Pelagi [14]44.
 3 s d Hans Hilwer [Metzger in der Stadt] umb flaisch Pelagi [14]44.
 1 s d dem Barnatzrutiner umb flaisch, koft koch post Pelagi [14]44.
 2 s 3 d Hainrich Hilwer umb flaisch Pelagi [14]44.
 1 s d dem Schnider umb hurling [Heuerling³⁷] 4 tag september [14]44.
 2½ s d Haensli Weber noch umb haering [Heringe] sid der vasten [14]44 Pelagi [14]44.
 14 s d Hanß Huguen umb visch vigilia Marie herbst [14]44.
 16 s d uff 11 tag september [14]44 umb visch Hanß Huguen.
 7½ s d dem Jenniner umb 3 fl nusß crucis herbst [14]44.»

Am häufigsten sind die Ausgaben für Fleisch und Fisch. Obst wird ebenfalls oft genannt; in dessen Genuss kamen wohl hauptsächlich Kinder und die Herrenpfündner sowie allenfalls die Kranken und Wöchnerinnen. Es fällt auf, dass Getreide als Hauptnahrungsmittel in der Aufstellung nicht erscheint. Das hängt damit zusammen, dass der Bedarf wohl mit den Eingängen aus den bäuerlichen Abgaben gedeckt werden konnte. Das städtische Spital war nämlich neben dem Kloster St. Gallen die wohl grösste Institution in St. Gallen, welche landwirtschaftliche Güter im städtischen Umland besass und gegen Abgaben an Bauern verlieh. Von diesen Gütern bezog das Spital regelmässig und zum Teil in grossen Mengen Getreide, Fleisch, Molkenprodukte und Wein. In der Aufstellung der Küchenausgaben

³⁷ Junger Fisch von diesem Jahr, einjähriger Barsch. Grimm (wie Anm. 12), Bd. 10, Sp. 1286.

erscheinen deshalb nur diejenigen Produkte, die nicht oder nicht genügend durch bäuerliche Abgaben gedeckt wurden. Darunter befanden sich auch Güter, die von weit her importiert wurden wie die erwähnten Heringe, die wahrscheinlich aus der Nordsee stammten und eingesalzen und in Tonnen verpackt an den Verbraucherort transportiert wurden.³⁸

Was Gemüse angeht, kann angenommen werden, dass ein Teil aus der eigenen Produktion stammte. Jedenfalls ist ein «krutgarten» erwähnt, in welchem Pfründner Arbeitsdienste auszuführen hatten. Dasselbe gilt für die Viehwirtschaft; das Spital besass ein eigenes «senntum» in der näheren Umgebung von St. Gallen.

Vereinzelte Informationen über die Ernährung sind zudem aus Angaben über Auslagen für Angestellte im Spital oder Zahlungen an Handwerker oder Bauern, die im Auftrag des Spitals Neubauten oder Umbauten ausführten, zu gewinnen. Im Spital brauchte es Leute, welche die Mahlzeiten zubereiteten, die Kranken, Alten und Wöchnerinnen pflegten, die Kinder versorgten, die Wäsche-, Reinigungs- und anderen Arbeiten erledigten.³⁹ Als feste Angestellte in diesem Aufgabenbereich des Spitals konnten aber nur eine Siechmeisterin und Kindpflegerin⁴⁰ nachgewiesen werden. Unter den Aufwendungen des Spitals für diese Personen figurieren auch Ausgaben für Obst und Beeren («haidelber, epfel, biren, kriesi»), für Rahm, Butter, Weissbrot, Ziger und Honig, die wahrscheinlich den von ihnen betreuten Kindern und Kranken sowie ihnen selber zugute kamen und die den Speiseplan der unteren Pfrundkategorien mit überwiegend Mus bereicherten.

Neben diesen Spitalangestellten werden ein Ledergerber und Weber genannt. Das waren Leute, die regelmässig für das Spital arbeiteten und in enger Bindung zu diesem standen. Beim Weber namens Rich kann nachgewiesen werden, dass er im Spital regelmässig Nahrungsmittel und andere Bedarfsgüter des täglichen Gebrauchs bezog, welche ihm in einer laufenden Rechnung belastet wurden, beispielsweise «mel, kernen, gersten, unslit, gstell (Eingeweide)».⁴¹ Als Gegenleistung lieferte Rich verschiedene Tücher, die er gewoben hatte und deren Gegenwert von seinen Schulden in der laufenden Rechnung abgezogen wurde.

Bei anderen bleibt offen, wie eng sie mit dem Spital zusammenarbeiteten. Ein Haini Zymberman arbeitete für das Spital und belieferte es mit Eichenfässern. Auch er verfügte über eine laufende

³⁸ Nach Werner Meyer, Essen und Trinken (wie Anm. 15), S. 6, gelangten schon im 13. Jahrhundert eingesalzene Heringe aus der Nordsee in die Schweiz.

³⁹ Dazu allgemein Reicke (wie Anm. 2). Bd. 2, S. 111ff.

⁴⁰ Urkundenbuch der Abtei Sanct Gallen 6, Nr. 6486 (1461). - Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, B, 2, fol. 119f.

⁴¹ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, D, 1, S. 21-31.

Rechnung,⁴² die den Bezug von «rindfleisch, unslit»⁴³ aufweist. Für einige Handwerker stellte das Spital auf diese Weise gewissermassen einen internen Markt dar, wo sie Güter des täglichen Bedarfs wie auf dem städtischen Markt beziehen konnten. Der Vorteil gegenüber letzterem bestand darin, dass sie im Spital die Waren auf Kredit beziehen bzw. mit Gegenleistungen aus ihrer handwerklichen Tätigkeit begleichen konnten. Bei diesem System handelt es sich um einen weitgehend bargeldlosen Tausch; Geld wechselte wohl selten die Hände.

Das Spital vergab grössere Renovationen und Umbauten oder Neubauten als Bauaufträge an dafür qualifizierte Leute. Die Entlohnung dieser Handwerker konnte wie bei jenen, welche Angestellte im Spital waren oder in der Stadt ein Gewerbe ausübten und regelmässig für das Spital arbeiteten, aus Geld, Naturalien und anderen Gebrauchsgütern bestehen. Ein Uli Schnetzer, dem im Februar 1483 der Auftrag vergeben wurde, «zuo Gupphen» einen Stadel zu bauen, erhielt nach Vertrag 28 Pfund und eine bestimmte Menge «erbs», also Erbsen- oder Bohnengemüse. Daneben bezog er während der Bauzeit «schwinen flaisch, erbs, gersten, kernen, ziger, schmaltz» vom Spital.⁴⁴ Wie andere Angestellte und Handwerker des Spitals hatte er während der Bauzeit eine laufende Rechnung beim Spital, in der die Geld- und Warenbezüge vom vertraglich vereinbarten Gesamtbetrag laufend abgerechnet wurden. Solche, leider selten aufzufindende Quellenstellen werfen zumindest ein Schlaglicht auf den Speiseplan eines körperlich schwer arbeitenden Handwerkers Ende des 15. Jahrhunderts; für Aussagen allgemeiner Art zur Ernährung der Handwerker reichen sie indes nicht aus.⁴⁵

⁴² Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, D, 1, S. 25.

⁴³ Grimm (wie Anm. 12), Bd. 24, Sp. 1330: unslit = tierisches Fett, nicht so sehr zur Nahrung als zu gewerblicher Verwendung bestimmt.

⁴⁴ Stadtarchiv (Vadiana) St. Gallen, SpA, H, 6, fol. 294v bzw. 295r und v.- Solche Mischlöhne konnten neben Geld und Verköstigung auch die Unterkunft umfassen. Vgl. dazu Rippmann, Dorothee, Der Weiher zu Oberwil (BL) im 16. Jahrhundert: Lohnarbeit und Interessenkonflikte im fürstbischöflichen Amt Birseck, in: Geschichte 2001, Mitteilungen der Forschungsstelle Baselbieter Geschichte, Nr. 9 (Beilage zu den Baselbieter Heimatblättern), Juni 1992, S. 4.

⁴⁵ Vgl. dazu auch Rippmann (wie Anm. 44), S. 4, die als Hauptnahrungsmittel auf einer Baustelle Brot und Getreidebrei sowie Fleisch, Butter, Käse und als übliches Getränk Wein aufführt.

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