

Fleischschau in der mittelalterlichen Zähringerstadt

S. Häslér, Gesel

Zusammenfassung

Am Beispiel der von den Herzögen von Zähringen gegründeten Städte Bern, Burgdorf, Thun, Murten, Freiburg und Rheinfelden wird die mittelalterliche Fleischversorgung und Fleischkontrolle dargestellt. Den Stadtregierungen war es ein Anliegen, die Stadtbevölkerung mit genügend Fleisch guter Qualität zu gerechten Preisen zu versorgen. Die Schlachtung musste nach dem 14. Jahrhundert in öffentlichen Schlachthäusern durchgeführt werden. Der Fleischverkauf war nur an öffentlichen Verkaufsstellen auf amtlich zugewiesenen Fleischbänken erlaubt. Das Fleisch und die dazugehörigen Organe mussten täglich von amtlichen Fleischschauern kontrolliert werden. Kontrolliert wurden die Sachbezeichnung, der Preis und die Hygiene, namentlich die Abwesenheit von Bandwurmlarven. Zusätzlich zur öffentlichen Fleischversorgung kauften die Stadtbewohner Fleischwaren vom Markt und schlachteten in den hinteren Gassen selbst aufgezogene Schweine, Schafe und Ziegen. Diese Kleinviehhaltung wurde von der Stadtregierung privilegiert. Der Verkauf von Fleisch durch auswärtige Hausierer war zwar verboten, konnte aber nie ganz unterbunden werden.

Schlüsselwörter: Schlachtvieh, Schlachtung, Fleischkontrolle, Wirtschaftsgeschichte, Mittelalter

Meat inspection in the medieval Zähringer towns

An explanation of medieval practices of meat supply and regulation, using examples drawn from the so-called "Zähringer towns" founded by the Dukes of Zähringen: Bern, Burgdorf, Thun, Murten, Freiburg and Rheinfelden. For the town councils it was important to be able to provide the population with sufficient quantities of good-quality meat at fair prices. After the 14th century the slaughtering of animals had to be carried out in public slaughterhouses. Meat could only be sold publicly, at designated butchers' stalls. Meat and organs were checked on a daily basis by the town's meat inspectors, who verified the names under which products were sold, their price, and hygienic conditions, including the absence of tapeworm larvae. In addition to the publicly-regulated meat trade, town dwellers could also buy meat products at the markets, and could raise their own pigs, sheep and goats to be slaughtered in the back alleys. Permission to raise small livestock at home was a privilege granted by the town council. The sale of meat by non-resident peddlers was officially forbidden, but could not be prevented entirely.

Keywords: livestock, slaughtering, meat inspection, economic history, medieval history

*Ich suchte mir so eine Hauptstadt aus,
Im Kerne Bürger-Nahrungs-Graus,
Krummunge Gässchen, spitze Giebel,
Beschränkten Markt, Kohl, Rüben, Zwiebeln
Fleischbänke, wo die Schmeissen hausen,
Die fetten Braten anzuschmausen;
Da findest Du zu jeder Zeit
Gewiss Gestank und Tätigkeit. (Goethe, Faust II, 4. Akt)*

Einleitung

In den Akten der mittelalterlichen Städte nehmen die Bestimmungen über die Versorgung der Stadtbevölkerung mit Fleisch einen wichtigen Platz ein. Von besonderem Interesse sind die Akten der im 12. Jahrhundert von den Herzögen von Zähringen gegründeten Städte Bern, Burgdorf, Thun, Murten, Freiburg und Rheinfelden. Am

14 Originalarbeiten

Ursprung dieser Städte steht ein gemeinsames städtebauliches und organisatorisches Konzept (Baeriswyl, 2003). Ihre Satzungen, Handfesten genannt, lassen sich auf eine verschollene zähringische Urfassung zurückführen (Blattmann, 1991). Auch nach dem Aussterben der Zähringer im Jahr 1218 blieb der Zusammenhang zwischen den Städten, der sich unter anderem in einer vergleichbaren Weiterentwicklung der städtischen Organisationsstrukturen äusserte, bestehen. Die gesetzgeberische Zusammenarbeit der Städte bestand weiterhin, indem aktualisierte Verordnungstexte der einen Stadt der anderen als Vorlage für Revisionen dienten. Rheinfelden ging, da es habsburgisch wurde, später eigene Wege und wurde vom Elsass aus verwaltet. Eine vertiefte Untersuchung der Stadtakten zur Schlachtvieh- und Fleischversorgung sowie zur Fleischschau verspricht ein kohärentes Bild über die Entwicklung in diesem Sektor der Wirtschaftsgeschichte. Der Untersuchung kommt zu Gute, dass die Edition der Rechtsquellen aller sechs Städte von ihrer Gründung bis zum Ende der alten Eidgenossenschaft fast vollständig vorliegt.

Neuere Literatur über die mittelalterliche Geschichte der Lebensmittel- und speziell der Fleischkontrolle in der Schweiz fehlt, dagegen gibt es aus verschiedenen Städten Monographien über die Metzgerzünfte (als Beispiel: Schläppi, 2006). Eine weitere Quelle stellen die „Fleischbeschaugeschichtlichen Vorarbeiten“ von Fröhner (1927, 1936) dar. Er hat Exzerpte aus älteren Drucken von Rechtsquellen erstellt, so aus Peter Ochs' Basler Geschichte von 1768 und aus Sammlungen des 19. Jahrhunderts über Sankt Gallen, Schaffhausen, Diessenhofen, Frauenfeld und die Kantone Obwalden und Aargau. Die mittelalterliche Schlachttechnik ist bei Doll (2003) eingehend beschrieben.

Lebensmittelversorgung

Die Versorgung der Bevölkerung der mittelalterlichen Stadt mit Lebensmitteln war eine vorrangige Aufgabe des Gemeinwesens. Anders als in den ländlichen Gebieten reichte die städtische Infrastruktur nur für eine beschränkte Selbstversorgung aus. Wichtigstes logistisches Element der Stadt war der öffentliche Markt. Die Landbevölkerung bot auf dem Markt den Einwohnern der Stadt Gemüse, Früchte, Eier, Milchprodukte, lebendes oder geschlachtetes Kleinvieh sowie Fleischwaren, namentlich geräucherte Speckseiten, zum Verkauf an. Bei der Getreide- und Weinversorgung sorgte die Stadt durch eine weisse Lagerbewirtschaftung für eine dauerhafte Versorgung, auch in Notzeiten. Der Verkauf von Brot und Fleisch war auf definierte Verkaufsstätten, genannt Brotschal und Fleischschal, beschränkt und musste täglich von Brot- und Fleischschauern oder -schätzern überwacht werden. Auch der Fischmarkt unterlag einer eigenen Regelung. Die Fleischversorgung hatte in der mittelalterlichen Stadt eine besondere Bedeutung, weil in der Nähe der Städte



Abbildung 1: Diebold Schilling, Spiezer Bilderchronik (1484/85); ein Raubzug nach Avenches (Burgerbibliothek Bern, Mss.h.h. I.16).

nicht genügend Schlachtvieh produziert werden konnte. Viehraub war öfters Zweck von kriegesischen Zügen oder Vieh als Kriegsbeute zumindest ein erwünschtes Nebenergebnis von Kriegen (Abb. 1). Wegen der Konkurrenz der Städte untereinander, der Konkurrenz des Viehexports nach Norditalien (Dubois, 1979) und der Geschäftstüchtigkeit von Viehhändlern und Metzgern mussten die Preise reguliert werden. Das Schlachtvieh der Städte des westlichen Mittellandes wurde zu einem wesentlichen Teil aus dem westlichen Voralpen- und Alpengebiet beschafft. Die Rinder gelangten in Wanderherden zu den Konsumzentren, für den Kleinviehtransport kam den Städten die Schiffbarkeit der Flüsse und Seen zugute. Für den Schiffttransport von lebenden Schafen, Ziegen und Kälbern auf der Aare von Thun nach Bern gab es einen verbindlichen Tarif. Der Zufuhr von Fleischstücken durch Landmetzger auf die öffentlichen Märkte setzen die Verderblichkeit des Fleisches und die Monopole der Stadtmetzger Grenzen. Immerhin haben die Berner Oberländer erfolgreich ihre verbrieften Rechte bewahren können, wonach sie Lamm-, Gitz- und Kalbfleisch (meist im Fell) vermarkten durften.

Im Gegensatz zu anderen Städten blieben in den Zähringerstädten die Zünfte interne Organisationen des Gewerbes. Die Metzgerzünfte hatten jedoch einen grossen politischen Einfluss, der den Zunftgenossen eine weitgehende Monopolstellung sicherte. Auf den Märkten durfte offiziell kein Rind-, Schaf-, Ziegen- und Schweinefleisch angeboten werden, soweit nicht die Oberländer-Rechte tan-

giert waren. Die Konkurrenz der Wochenmärkte und der offiziell nicht zugelassenen Fleischhausierer („Stümpler“) war aber den Räten insgeheim willkommen, um die Preise der zünftigen Metzger zu drücken. Bis ins 19. Jahrhundert war die private Tierhaltung in den Hinterhöfen und den Gärten der Vorstädte ausdrücklich gestattet und auf der Allmend gegenüber den Metzgern privilegiert. Die Hausschlachtung zum privaten Gebrauch war selbstverständlich. An bestimmten Daten hatte die Bürgerschaft auf dem Kleinviehmarkt sogar Vorrang, um genügend Schweine, Schafe und Ziegen zur Mast kaufen zu können. Aufgrund der Kontingente für die Belegung der Allmend darf angenommen werden, dass ein Drittel des Fleisches aller Tierarten (ohne Fisch) aus Hausschlachtungen, ein Drittel vom Wochenmarkt und ein Drittel von der Fleischschal stammte. Die Ermittlung der konsumierten Fleischmengen bedarf noch vertiefter Abklärungen.

Die Lokalisierung der Wochenmärkte in den Städten ist bekannt. Fleisch von Kleinvieh (Geflügel, Kaninchen, Gitzli, Lämmer) wurde meist zusammen mit Butter auf den „Ankenmärkten“, an schattseitigen Lauben, verkauft, in Bern an der Münsterergasse, in Murten an der Hauptgasse gegen das Rübenloch. Kleinvieh wurde, wie noch vor 100 Jahren, von der Hausfrau häufig auf dem Kleinviehmarkt lebend gekauft und zu Hause getötet. Die Domicile und Arbeitsstätten der Metzger waren auf bestimmte Gassen konzentriert (Gerber 2001). Dort verkauften sie geniessbare Schlachtnebenprodukte. Im wesentlichen mussten sie Fleisch aber in der Fleischschal verkaufen, wo nur so viele Metzger zugelassen waren, wie Fleischbänke zur Verfügung gestellt wurden. In Bern befand sie sich ursprünglich in der Kramgasse und in der Gerechtigkeitsgasse je auf einer gedeckten grossen Holztribüne über dem Stadtbach. Später wurden feste, mit einer Mauer umgebene Einrichtungen gebaut, in Bern an der Kramgasse an der Stelle des heutigen Konservatoriums (Abb. 2), in Freiburg oben an der Metzgergasse, in Burgdorf



Abbildung 2: Gregorius Sickinger, Plan der Stadt Bern (um 1604, Ausschnitt), 1915 von Eduard von Rodt nach der Kopie von Johann Ludwig Aberli umgezeichnet; obere Fleischschal mit den Fleischbänken (Arola-Verlag; Historisches Museum Bern).

hinter dem Kronenplatz, in Thun beim Rathaus an der Aare und in Rheinfelden am Gewerbekanal im nordwestlichen Teil der Stadt. Aus mittelalterlichen Bild Darstellungen darf geschlossen werden, dass Kälber, Schweine, Schafe und Ziegen in ganzen Tierkörpern, mit den Nieren und den Organen der Brusthöhle im Körperverband an den Fleischbänken aufgehängt und stückweise abgehauen und ausgewogen wurden. Rindfleisch wurde wohl in Vierteln zum Markt gebracht. Während für die Muskelfleischstücke in den amtlichen Erlassen kaum Benennungen zu finden sind, werden die Innereien detailliert bezeichnet: Grick, Krös, Üterli, Reyden (d.h. Labmagen), Kutteln, Bodendarm, Arsdarm. Als Fleischwaren seien erwähnt: Würste, Blutwürste, Schluchbraten, Speckseiten. Der Verkauf von Pferdefleisch ist nur vereinzelt belegt.



Abbildung 3: La grande Rose de la Cathédrale de Lausanne (1235), Novembre (Bibliothèque Nationale, KLB 105). *La hache levée le boucher se prépare à abattre un boeuf; près de lui, un porc attend le même sort et deux autres porcs déjà dépouillés pendent au poteau.*

Die Lage der Schlachthäuser, in der Schweiz oft „Schintus“ genannt, ist ab dem 15. Jahrhundert baugeschichtlich bekannt, sie liegen alle am Stadtrand flussabwärts. Vorher schlachteten die Metzger wahrscheinlich in den hinteren Gassen im Freien, vielleicht auch am Stadtrand auf der Allmend. In der Schal wurde nicht geschlachtet. Die Fleischschal scheint schon aus Platzgründen für Schlachtungen wenig geeignet gewesen zu sein. Die Schlachttechnik hat sich von der traditionellen Schlachtung, wie sie noch vor 100 Jahren auf dem Land betrieben worden ist, kaum unterschieden. Aus dem Bildmaterial ergibt sich, dass die Betäubung mit einem kräftigen Schlag auf den Schädel erfolgte (Abb. 3). Schlachten und schlagen haben den gleichen Wortstamm; vergleiche auch *battre* und *abattoir*. Mit Ausnahme der Rinder ist der Schlachtprozess vorwiegend am hängenden Tier durchgeführt

16 Originalarbeiten



Abbildung 4: Hans Jakob I. Dünz, Scheibenriss Bern (1599, Ausschnitt), Rinderschlachtung auf Rückenlager (Historisches Museum Bern, IN-20036.354).



Abbildung 5: Andreas Hör, Zunftscheibe Sankt Gallen (1564, Ausschnitt), Rinderschlachtung, Schlachtkran (Schweizerisches Landesmuseum, IN-67.26).

worden. Rinder wurden auf einem einfachen Rückenlager geschlachtet (Abb. 4). Einen Beleg für die Rinderschlachtung am Schlachtkran liefert indessen ein Glasgemälde der Metzgerzunft von Sankt Gallen von 1564 (Abb. 5).

Metzgerordnungen

Die Sicherstellung der Lebensmittelversorgung als einer der wichtigsten Aufgaben der öffentlichen Hand ist bereits in den Handfesten, den Stadtsatzungen, geregelt. Bern hat – getreu seiner Politik – den Städten Burgdorf und Thun, sowie zusammen mit Freiburg auch der gemeinen Herrschaft Murten viel Freiheit gelassen (Studer Immenhauser, 2006). Die Regelung des Handels mit Vieh, Fleisch, Fisch, Wein, Getreide, Brot, Früchten und Gemüse hatte einen wichtigen Platz in der allgemeinen Gesetzgebung der Städte. Zusätzlich wurden adressatenbezogene Ordnungen an die Müller, Bäcker, Metzger und weitere Berufsgattungen erlassen. In den Archiven der Städte und der Zünfte sind erstaunlich viele solcher Erlasse erhalten, selbst wenn in Betracht gezogen werden muss, dass vieles bei Stadtbränden zerstört wurde.

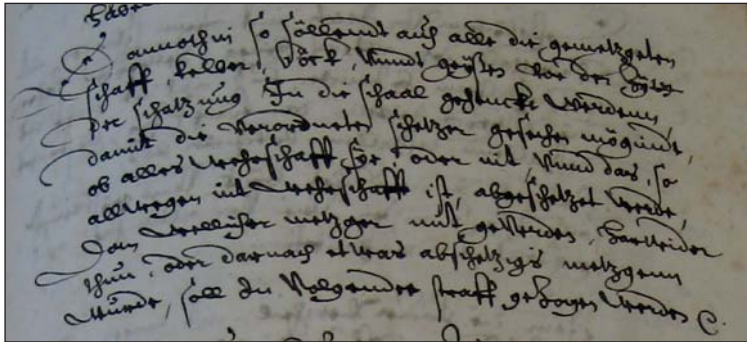


Abbildung 6: Ausschnitt aus der Metzgerordnung der Stadt Burgdorf vom 6. April 1618 (Bürgerarchiv Burgdorf, BAB A 43 S. 275-279). Dannochin so söllendt auch alle die gemetzgeten schaff, kelber, vork unnd geysen vor der zytt der schatzung in die schaal gehenckt werdenn damit die verordneten schetzer gesechen mögendt ob alles wehrschaff sye oder nit unnd das so allwegen nit wehrschaff ist, abgeschatzt werde dan wellicher metzger nüt geferdes herwider thun oder darnach etwas abschatzigs metzgenn würde, soll zu folgennder straff gezogen werdenn.

Am wenigsten Akten liegen in Rheinfelden vor, wo 1530 bei einem Brand des Rathauses die meisten Akten verloren gingen. Nach Anlegen eines Vokabulars sind die in den lokalen Kanzleisprachen verfassten Erlasse recht gut verständlich. Schwierig zu übersetzen sind die Freiburger- und Murtner-Ordnungen, die in Latein, mit französischen Wörtern durchmischt, geschrieben sind. Nur wenige Akten mussten transkribiert werden, weil die gedruckte Rechtsquellensammlung eine umfassende Bestandesaufnahme darstellt (Abb. 6).

Die Städte haben die Rechte und Pflichten der Metzger eingehend kodifiziert. Der Hauptauftrag der Metzger war eine gerechte, ausreichende und erschwingliche Versorgung der ganzen Bevölkerung mit Fleisch. Die Vorschriften der Stadtregierungen an die Metzger wurden häufig aus aktuellem Anlass revidiert, sei es, dass Missstände festgestellt wurden, sei es, dass der Markt neue Formen annahm. Wenn die einzelnen Revisionen nicht mehr überschaubar waren, wurden die Metzgerordnungen in neu redigierter Form herausgegeben. Die bernische Metzgerordnung von 1482 erfuhr in hundert Jahren vier Totalrevisionen. Zum Vergleich: Die heute geltende Verordnung über das Schlachten und die Fleischkontrolle wurde seit 1909 ebenfalls viermal neu aufgelegt. In den Einleitungen der Ordnungen wird oft wortreich auf das gute Einvernehmen zwischen Schultheiss und Rat einerseits und den Metzgern andererseits hingewiesen. So „verdiente“ es 1408 das ehrbaren Handwerk der Metzger von Bern, dass man sich „freundlich um sie begehre und ihnen billig zu danken habe, dass sie nun das Fleisch abwägen und nach Gewicht verkaufen“. Die Metzgerordnung von 1530 dagegen wurde mit dem Hinweis auf „Unordnung, Missbrauch und Beschwerlichkeit“ eingeleitet.

Die Metzger wurden regelmässig auf die Metzgerordnungen eingeschworen. Die Ordnungen enthielten Fleischschau- und Hygienevorschriften, Mindestmengen der zu schlachtenden Tiere pro Woche, Wägevorschriften, Verkaufsfristen, Bestimmungen, welche Fleischstücke nicht zusammen auf der gleichen Bank verkauft werden durften sowie Massnahmen zur Unterdrückung des „Fürkaufs“, das heisst des Zwischenhandels. Die Preise wurden regelmässig amtlich festgelegt, offenbar in Absprache mit den Nachbarstädten. Es fällt auf, dass Kalbfleisch in der billigsten Kategorie ist und dass Fleisch von Mutter-

schweinen und Ebern nicht bankwürdig war. Die Metzger durften nur eine begrenzte Anzahl Tiere auf die städtische Allmend bringen, damit genügend Futtermittel für die Schafe, Ziegen und Schweine der Stadtbevölkerung blieb. Zu jeder einzelnen Vorschrift war eine Strafe bei Nichteinhaltung festgelegt, meist Bussen, aber auch Marktverbot oder Umkippen der Bank.

Fleischschau

Für die Durchführung der Fleischschau wurden von Schultheiss und Rat hochrangige Bürger und Metzger ernannt. Sie wurden Fleischschauer oder Fleischschätzer genannt. Ihre Aufgabe war eine vierfache: Sie mussten (1) die Einhaltung der Preise überwachen, (2) die Täuschung durch falsche Tierart- oder Altersbezeichnung verhindern, (3) den Gesundheitszustand und die Hygiene kontrollieren und (4) für eine gleichmässige Versorgung aller Bevölkerungskreise mit Fleisch sorgen. Die hohheitliche Tätigkeit der Fleischschauer war in allen untersuchten Städten weitgehend unabhängig von der Organisation der Metzgerzunft, obschon die Funktionsträger teilweise zwingend Zunftangehörige waren.

Die Fleischschauer waren verpflichtet, täglich, im Sommer um 5 Uhr und im Winter um 6 Uhr, zu zweit zur Schal zu gehen. Sie waren von einem Weibel begleitet. Sie mussten bei jeder Bank das Fleisch beurteilen, vorher durfte es nicht verkauft werden. Detaillierte Instruktionen für die Fleischschauer fehlen, diese waren nicht nötig, weil die Amtsträger mit hoher Autorität versehen handelten. Zusätzlich zu den definierten Anforderungen an das Schlachtvieh lag es in ihrem Ermessen, lebende Tiere von der Schlachtung auszuschliessen, die Schlachtungen überhaupt zu verbieten und Fleisch aus hygienischen Gründen in die Wasenmeisterei, d.h. zur Entsorgung, zu verweisen. Sie hatten weitreichende Kompetenzen zum Inkasso von Bussen wegen Zuwiderhandlungen, übrigens auch für den Fall von Ungehorsam oder Respektlosigkeit der Metzger. Ein Teil der Bussen galt als Lohn, zusätzlich zum Jahresfixum von 10 Pfund bernischer Währung im Jahr 1530. Zum Vergleich: mit 10 Pfund konnten 100 Kilogramm Rindfleisch gekauft werden. Der Schultheiss von Burgdorf sah sich übrigens gezwungen, auch

18 Originalarbeiten

Bussenansätze für die Fleischschauer festzulegen, für den Fall, dass sie ihrer Pflicht nicht nachkamen. 1633 mussten Schultheiss und Rat von Bern die Thuner auffordern, der mangelnden Disziplin der Metzger mit einer strengeren Fleischschau nachzuhelfen. Offenbar mit geringem Erfolg. 1640 wurde der Thuner Schultheiss aufgefordert, seine Fleischschauer in die Pflicht des Eides zu nehmen und sie dazu anzuhalten, „in Erwartung besserer Zeiten in Treuen zu schetzen“.

Die Anforderungen an das Schlachtvieh finden sich bereits in den Handfesten:

- Die älteste überlieferte Bestimmung ist in der Handfeste der Stadt Freiburg im Uechtland von 1249: „Carnes suille vel leprose aut animal a lupu vel canibus occisum aut morticinum sub tecto macelli non vendantur.“
- In der Handfeste von Burgdorf (1273) heisst es gleich lautend: „Niemand soll finniges Fleisch und Fleisch von Mutterschweinen und Fleisch von Tieren, die von Wölfen oder Hunden getötet worden sind, noch Fleisch von verendeten Tieren unter dem Dach der Schal verkaufen.“
- Einen ähnlichen Wortlaut hat die Handfeste der Stadt Thun (1264), wonach „vinnig fleysch (im Urtext: carnes leprosas) nicht für reines fleysch“ und „suwin fleysch nicht für bergin fleysch“ (Mutterschwein nicht für Kastrat) verkauft werden darf.
- Die Metzgerordnung von Murten von 1418 verbietet den Metzgern: „... macellare in macello Mureti aliquas carnes videlicet porcorum leprosorum vel alicuius animalis escorna ou meschevaye ou clavellieri.“ Der Kanzlist übersetzte: „finnig, prästhaft, hirnüttig, klaffrig“. Der Glossaire du patois de la Suisse Romande nennt für „escorna“ verwundet, für „meschevaye“ verseucht und für „clavellieri“ an Schafpocken erkrankt.
- Nach der Metzgerordnung der Stadt Bern von 1482 ist es verboten, finniges, unsauberes oder sonst „brethaftes“ Fleisch zu verkaufen. Davon ist finniges Schweinefleisch ausgenommen, das auf der Finnenbank verkauft werden darf. Fleisch (bzw. Schlachtvieh) darf nicht von Orten bezogen werden, wo Seuchen sind („keibot oder sterbot“) oder die Tiere anderweitig krank sind.
- In Rheinfelden darf nach der Ordnung von 1500 kein „houptmüdig oder presthaftig“ Vieh geschlachtet werden.

Die Begriffe „hirnüttig“ oder hauptmüdig“ konnten keiner definierten Krankheit zugeordnet werden. Auffallend ist die wiederholte Erwähnung des finnigen oder leprosen Fleisches. Aufgrund der gemeinsamen Quelle der Handfesten gilt, dass „leprosus“ und „finnig“ das gleiche bedeuten. Es dürften aber verschiedene Krankheiten mit ähnlichen Symptomen darunter fallen. Im Vordergrund stehen die Bandwurmlarven, was angesichts des engen Zusammenlebens der Menschen, Nutztiere und Hunde nicht erstaunt (Gach, 1926). Nach heutigem Verständnis sind Finnen ausschliesslich Bandwurmlarven, also der

Cysticercus- und Echinococcus-Species. Im älteren Sprachgebrauch umfasste der Begriff „finnig“ weitere Krankheiten; das Simmentaler-Wörterbuch von 1991 erwähnt die Bedeutung „tuberkulös“, der eidgenössische Leitfaden für Fleischschauer von 1910 schreibt: „Was der Metzger und Landwirt vielerorts als Finne bezeichnet, ist ein Tuberkel. ... Es wäre wohl an der Zeit, mit einer so widersinnigen Bezeichnungweise zu brechen.“ Aristoteles (2002) schreibt von Hagelkörnern auf wässrigem Schweinefleisch und Plutarch beschreibt „leproses“ Schweinefleisch (Symposiakon V, 10, nach Gach, 1926). Die ursprüngliche Bedeutung von „Finne“ entspricht der „Pustel“, was rein adspektorisch auch zur Bandwurmlarve passt. Etymologisch gehören „Finne“ und „Spina“ zusammen.

Hygienevorschriften

Vorschriften über die Fleischhygiene im engeren Sinne wurden situativ bei den zahlreichen Änderungen der Metzgerordnungen eingefügt. Die Tiere mussten im sogenannten Schinthus geschlachtet werden. Die Schlachtierkörper durften nicht am gleichen Ort geschlachtet und zerlegt werden. Zweck der Vorschrift war das Trennen des unreinen vom reinen Teil der Schlachtung. Um das gleiche Prinzip ging es in Bern um 1611, als das Waschen von Kutteln und Därmen auf den Lenbrunnen und den Stettbrunnen beschränkt und gleichzeitig in diesen Brunnen die Haushaltwäsche verboten wurde. Ab 1657 mussten die Kutteln im Lenbrunnen gespült und im Stettbrunnen gewaschen werden. Kutteln durften zeitweilig auch nicht in der Schal verkauft werden. Innereien mussten generell getrennt vom Fleisch verkauft werden. In einer Rechtsquelle von Bern ist auch ein Kuttelturm erwähnt, der leider nicht lokalisiert werden konnte.

Wie für das Fleisch gab es auch für die Fische umfangreiche Vorschriften, besonders detailliert an den Seeorten Thun und Murten, aber auch in Rheinfelden. Es ging um den Frischezustand, aber wegen der katholischen Speisegebote auch um die Versorgungssicherheit. Von besonderem Interesse sind die Artenlisten, die auf eine grosse Artenvielfalt in unseren Gewässern schliessen lassen.

Dem Frischezustand des Fleisches wurde grosse Bedeutung beigemessen. Was in der Schal war, durfte nicht zurückgenommen werden; Restbestände gingen an die Spitäler. Das Fleisch durfte nicht auf den Bänken liegen, sondern musste aufgehängt in ganzen Tierkörpern, Hälften oder Vierteln feilgeboten und vor den Augen der Käufer abgeschnitten werden, so in der Stadtsatzung von Murten 1393. In der Berner-Ordnung von 1556 steht, in den Sommermonaten solle nicht zu viel geschlachtet werden, dass das Fleisch nicht „schmökend“ oder stinkend werde. Abends mussten die Fleischbänke und der Boden gewaschen werden. Die Stadtväter haben alles unternommen, dass die Bürger frisches Fleisch erhielten. Gestank war auch ihnen ein Gräuel. Bereits im 14. Jahrhundert wurden in den Zähringerstädten die Misthaufen und die Schweinehal-

tung an den Hauptgassen verboten. Gervasius Tilburensis (2002) beschreibt im 12. Jahrhundert überaltertes Fleisch als Beleidigung der Nase durch den Geruch, des Betrachtenden durch das Aussehen und des Essenden durch den Geschmack.

Ruch (1995) zeigt in einer mikrobiologischen Studie, dass Fleisch ohne Kühlung während zwei Tagen einwandfrei bleibt. Zu beachten sind: Trennung rein-unrein, trocken Schlachten, möglichst grosse Fleischstücke hängend lagern; Kriterien, die im Mittelalter realisierbar und teilweise vorgeschrieben waren. Der Grund für die Haltbarkeit liegt darin, dass bei Umgebungstemperatur die Fleischoberfläche antrocknet und eine pergamentartige Schutzhülle bildet, und dass der beschleunigte pH-Abfall im Muskel die Keimvermehrung wirksam hemmt. Die Behauptung von Mephisto im vierten Akt von Faust II über den Gestank bei den Fleischbänken ist – wie vieles, was Mephisto sagt – somit fragwürdig.

Schluss

Die mittelalterliche Fleischschau hatte sowohl eine konsumentenschützerische als auch eine ökonomische Komponente. Dieses Zusammengehen hat in der modernen Lebensmittelgesetzgebung zu Problemen Anlass geboten; im Mittelalter konnte dazu keine Spannung ermittelt werden. Indessen sind viele Fragen der mittelalterlichen Fleischversorgung und -kontrolle noch nicht beantwortet. Reinhard Fröhner war es nicht vergönnt, seine in zwei Broschüren gesammelten Fakten in eine Gesamtsicht überzuführen. Die heutigen Veterinärhistoriker sind nach wie vor dazu berufen, die Kontakte mit dem Historiker, dem Archäologen, dem Archäozoologen und dem Denkmalpfleger zu pflegen, um die mittelalterliche „filière viande“ umfassend darzustellen.

Inspection des viandes au moyen-âge dans les villes des Zähringen

Cet article présente l'approvisionnement en viande et le contrôle des viandes au moyen-âge en prenant l'exemple des villes fondées par les ducs de Zähringen à savoir Berne, Berthoud, Thune, Morat, Fribourg et Rheinfelden. Approvisionner la population en viande de bonne qualité et en suffisance à un prix juste était quelque chose d'important pour les gouvernements de ces villes. Après le 14^e siècle, l'abattage des animaux devait s'effectuer dans des abattoirs publics et la vente de la viande, dans des points de vente publics sur des bancs attribués par les autorités. La viande et les organes étaient contrôlés chaque jour par des inspecteurs des viandes, lesquels vérifiaient la dénomination spécifique, le prix et l'hygiène, c'est-à-dire l'absence de larves de vers solitaires. En plus de l'approvisionnement dans des boucheries publiques, les habitants des villes pouvaient aussi acheter des produits carnés sur les marchés et abattre eux-mêmes, dans des ruelles, les porcs, moutons et chèvres qu'ils avaient élevés. Cet élevage du menu bétail était promu par les gouvernements des villes. La vente de viandes par des marchands ambulants était, certes, interdite, mais elle n'a jamais pu être totalement empêchée.

Ispezioni delle carni nelle città medioevali degli Zähringen

Prendendo come esempio le città fondate dai duchi di Zähringen: Berna, Burgdorf, Thun, Morat, Friburgo e Rheinfelden, qui di seguito vengono descritti l'approvvigionamento e il controllo delle carni nel periodo medioevale. Per i governi cittadini era importante offrire alla popolazione una sufficiente quantità di carne di buona qualità a un prezzo equo. Dopo il 14^o secolo, la macellazione degli animali doveva essere eseguita nei macelli pubblici. La vendita della carne era consentita soltanto nei punti di vendita pubblici presso i banchi attribuiti dalle autorità. La carne e gli organi venivano controllati quotidianamente dagli ispettori delle carni, i quali verificavano la denominazione specifica, il prezzo e l'igiene, in particolare l'assenza di larve di verme solitarie. Oltre all'approvvigionamento nei punti di vendita pubblici, i cittadini potevano acquistare prodotti a base di carne al mercato e macellare suini, ovini e caprini da loro allevati nei vicoli della città. Questo allevamento di bestiame minuto veniva promosso dal governo cittadino. Anche se la vendita di carne da parte di venditori ambulanti era vietata, non si è riusciti mai a proibirla del tutto.

20 Originalarbeiten

Literatur

Aristoteles: Historia animalium. Hrsg. D.M. Balme, Cambridge University Press, 2002, I, 376.

Baeriswyl, A.: Stadt, Vorstadt und Stadterweiterung im Mittelalter: Archäologische und historische Studien zum Wachstum der drei Zähringerstädte Burgdorf, Bern und Freiburg im Breisgau. Schweiz. Burgenverein, Basel, 2003.

Blattmann, M.: Die Freiburger Stadtrechte zur Zeit der Zähringer: Rekonstruktion der verlorenen Urkunden und Aufzeichnungen des 12. und 13. Jahrhunderts. Verlag Ploetz, Freiburg im Breisgau, 1991.

Doll M.: Haustierhaltung und Schlachtsitten des Mittelalters und der Neuzeit: eine Synthese aus archäozoologischen, bildlichen und schriftlichen Quellen Mitteleuropas. Verlag Marie Leidorf, Rahden/Westf., 2003.

Dubois, A.: L'exportation de bétail suisse vers l'Italie du XVIe au XVIIIe siècle: esquisse d'un bilan. In: Internationaler Ochsenhandel (1350–1750), Klett-Cotta Verlag, Stuttgart, 1979.

Froehner R.: Fleischbeschau geschichtliche Vorarbeiten, Teile 1 und 2. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin Hefte 13 und 27, Verlag Walter Richter, Leipzig, 1927 und 1936.

Gach G.: Die Finnigkeit des Schweinefleisches in historischer Beleuchtung. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin Hefte 8, Verlag Walter Richter, Leipzig, 1926.

Gerber R.: Gott ist Burger zu Bern. Eine spätmittelalterliche Stadtgesellschaft zwischen Herrschaftsordnung und sozialem Ausgleich. Herman Böhlau Nachfolger, Weimar, 2001.

Gervasius Tilburensis: Otia imperialia. Hrsg. S.E. Banks and J.W. Binns, Clarendon Press, Oxford, 2002, 576–583.

Ruch M.: Einfluss von Temperatur und Zeit auf den mikrobiologischen Status von Rinderschlacht tierkörpern im Hinblick auf den Transport von schlacht warmem Fleisch. Dissertation, Universität Bern, 1995.

Sammlung schweizerischer Rechtsquellen. Hrsg. Rechtsquellenstiftung des schweizerischen Juristenvereins, Schwabe Verlag, Basel, ab 1898.

Schläppi D. et al.: Der volle Zunftbecher: Menschen, Bräuche und Geschichte aus der Zunftgesellschaft zu Metzgern Bern. Lanius Verlag, Bern, 2006.

Studer Immenhauser B.K.: Verwaltung zwischen Innovation und Tradition: die Stadt Bern und ihr Untertanengebiet 1250–1550. Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern, 2006.

Korrespondenz

Dr. Stephan Häslar, ehemaliger stellvertretender Direktor des Bundesamtes für Veterinärwesen
Mengestorfstrasse 50
CH-3144 Gasel
Email: stephan.haesler@gmx.net

Manuskripteingang: 20. August 2009

Angenommen: 22. September 2009