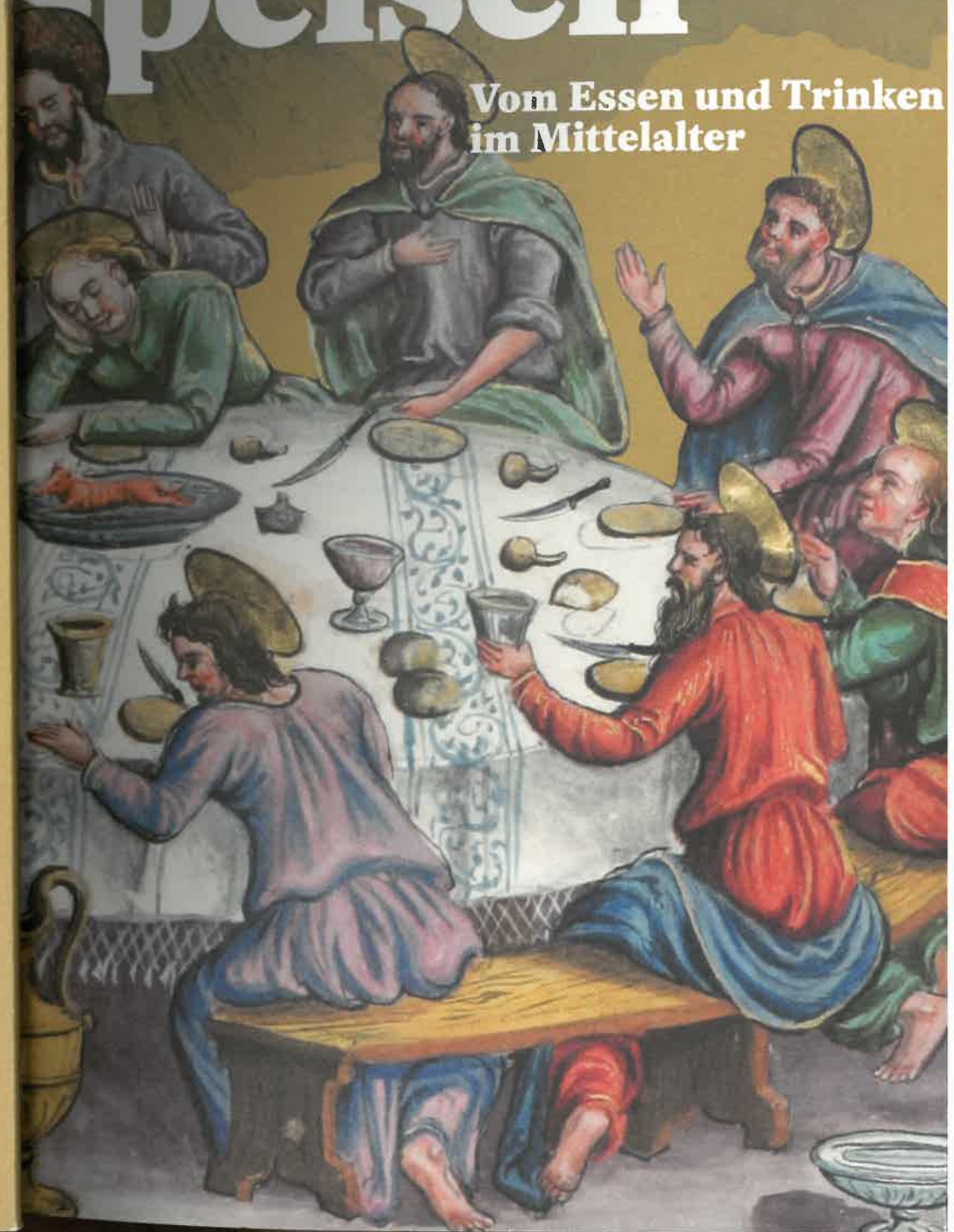


Gesegnete Speisen

Vom Essen und Trinken
im Mittelalter



ISBN 978-3-7965-5138-3



9 783796 551383

© 2024 Verlag am Klosterhof, St. Gallen

Gestaltung und Satz
TGG Visuelle Kommunikation, St. Gallen

Druck und Ausrüstung
Cavelti AG, Gossau

Bestelladressen
Stiftsbibliothek St. Gallen
Klosterhof 6d
9000 St. Gallen / Schweiz
stibi@stibi.ch
www.stiftsbibliothek.ch

Schwabe Verlag
www.schwabe.ch
Schweiz:
Buchzentrum AG
Industriestr. Ost 10
6414 Hägendorf / Schweiz
kundendienst@buchzentrum.ch
Deutschland, Österreich, übrige Länder:
Brockhaus Kommissionsgeschäft GmbH
Postfach
70803 Kornwestheim / Deutschland
info@brocom.de

St. Gallen: Verlag am Klosterhof, 2024
ISBN 978-3-905906-56-1

Basel: Schwabe Verlag,
Schwabe Verlagsgruppe AG, 2024
ISBN 978-3-7965-5138-3

Die Wechseiausstellungen der
Stiftsbibliothek 2022 bis 2024
werden unterstützt von:
Walter und Verena Spühl-Stiftung,
St. Gallen, Metrohm Stiftung, Herisau,
Steinegg Stiftung, Herisau,
Dr. Fred Styger Stiftung, Herisau,
Hans und Wilma Stutz Stiftung, Herisau,
Stadt St. Gallen und
Kanton Appenzell Innerrhoden.

Vorwort

Cornel Dora 6

Die Angst vor dem Essen und vor dem Hunger

Dominik Flammer 14

1 Die *Benedictiones ad mensas* im Kontext

Cornel Dora, Dorothee Guggenheimer, Franziska Schnoor 22

2 Getränke

Cornel Dora, Dominik Flammer 40

3 Brei und Brot

Dominik Flammer, Ruth Wiederkehr 50

4 Fleisch und Fisch

Cornel Dora, Dominik Flammer, Franziska Schnoor 60

5 Gemüse

Dominik Flammer, Ursula Kundert 70

6 Käse

Dominik Flammer, Philipp Lenz 78

7 Gewürze und Pilze

Dominik Flammer, Franziska Schnoor 86

& Ekkehart IV., *Benedictiones ad mensas*

Cornel Dora 94

Anhang

Anmerkungen 130

Anmerkungen zu den *Benedictiones ad mensas* 136

Register der Handschriften und Drucke 141

Abbildungsnachweise 141

Die St. Galler Bratwurst im Mittelalter: aussergewöhnlich oder ungesund?

Die Geschichte von Kloster und Stadt St. Gallen wurde schon oft thematisiert – sowohl hinsichtlich ihres Mit- als auch ihres Gegen-einanders.³⁸ Bislang unerwähnt blieb dabei ein im heutigen Kanton St. Gallen identitätsstiftender kulinarischer Aspekt: die Bratwurst. Sowohl in der Stadt als auch im Kloster sind frühe Zeugnisse dazu entstanden.

Das älteste Bratwurstrezept, oder vielleicht besser die ersten überlieferten Anforderungen an eine richtige St. Galler Bratwurst, stammen aus dem Jahr 1438. Überliefert sind sie im Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen in den Satzungen der St. Galler Metzgerzunft. Diese wurden von der Stadtregierung – Bürgermeister und Rat – verabschiedet.

Von den Bratwürsten

Item: Die Bratwürst söllend sy machen von schwininenn Braten unnd darunder hacken guot kalbelen unnd jung Ochsen mit Kalber Zenen, unnd das am minsten umm dry Pfening geschetzt sye, unnd namlich, unnder acht Pfund Praten ain Pfund Speck tuon, unnd nit minder. Sy söllend och kain Nieren, Hertz noch Halsfleisch darin hacken. Sy söllend och kain Fleisch dartzuo nemen, es sye denn vor geschetzt. Wenn sy aber zuo Ziten, so sy des bedörfend, kalbelen oder Ochsenflaisc mitt Kalberzenen nit finden mögend, so sollend sy kain annder Fleisch dann by der obristen schatzung dartzuo nemen ze Buosß an Xß von yedem Mal.

Doch den Schowern zuo geben: Ob weder kalbelen noch Ochsenflaisch mit Kelber Zenen vorhanden werend unnd Fleisch vorhanden, das als guot in die Würst were als Rindfleisch by der obristen Schatzung, das sy inen das Zuohacken nachlassen mögend.

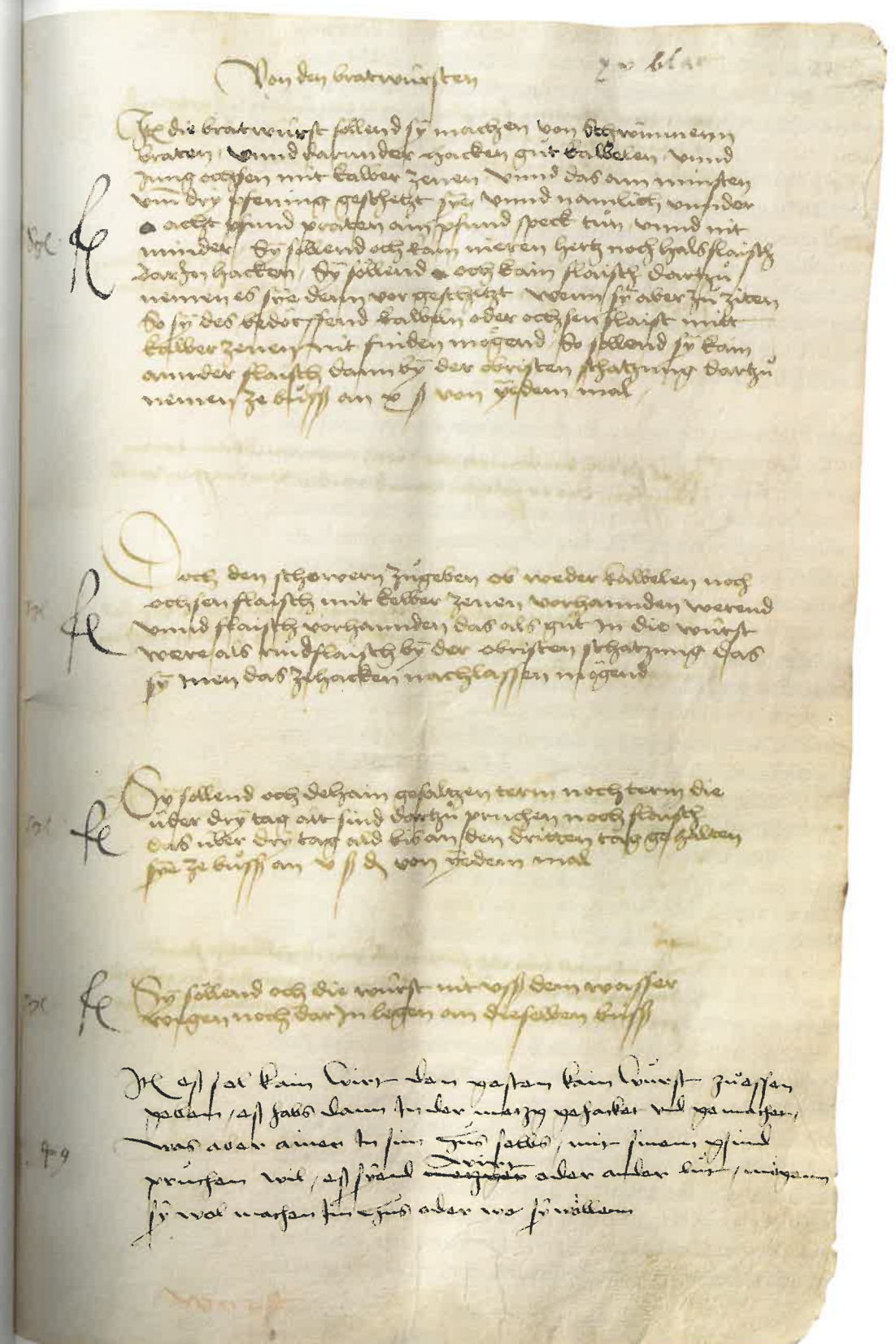
Sy söllend och dehain gesaltzen Term noch Term, die über dry Tag alt sind, dartzuo pruchen noch Fleisch, das über dry Tag ald bis an den dritten Tag gehalten sye, ze Buosß an Vß d von yedem Mal.

Sy söllend och die Würst nit usß dem Wasser wegen noch darin legen an dieselben Buosß.

«Von den Bratwürsten

Ferner: Die Bratwürste sollen sie aus Schweinebraten machen und darunter gutes Fleisch vom Kalb und jungen Ochsen, der noch das Milchgebiss hatte, hacken, das mindestens auf drei Pfennig geschätzt ist, das heisst, bei dem auf acht Pfund Braten mindestens ein Pfund Speck kommt. Sie sollen auch keine Nieren, Herzen oder Halsfleisch darunter hacken. Sie sollen auch kein Fleisch verwenden, das vorher nicht geschätzt wurde. Wenn sie aber zu der Zeit, zu der sie es benötigen, kein Fleisch vom Kalb oder vom Ochsen mit Milchgebiss finden können, dann sollen sie kein anderes Fleisch als von höchster Qualität verwenden bei einer Busse von zehn Schilling für jedes Mal.

St. Gallen, Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde
Bd. 610, S. 27
Papier, 80 Seiten
45.5 x 33 cm
St. Gallen, 1438



Von den Bratwürsten 20 blatt
 Die die Bratwürst söllend sy machen von der swinenn
 braten unnd darunder hacken gut kalbelen unnd
 jung ocsen mit kalber zenen unnd das am minsten
 um dry pfening geschetzt sye unnd namlich unnder
 acht pfund praten ain pfund speck tun unnd nit
 minder sy söllend och kain nieren hertz noch
 halsfleisch darin hacken sy söllend och kain
 fleisch dartzuo nemen es sye denn vor geschetzt
 wenn sy aber zuo ziten so sy des bedörfend
 kalbelen oder ochsenflaisc mitt kalberzenen
 nit finden mögend so sollend sy kain annder
 fleisch dann by der obristen schatzung dartzuo
 nemen ze buosß an xß von yedem mal

21
 Doch den schowern zuo geben ob weder kalbelen noch
 ochsenfleisch mit kalber zenen vorhanden werend
 unnd fleisch vorhanden das als guot in die würst
 were als rindfleisch by der obristen schatzung
 das sy inen das zuohacken nachlassen mögend

22
 Sy söllend och dehain gesaltzen term noch term die
 über dry tag alt sind dartzuo pruchen noch fleisch
 das über dry tag ald bis an den dritten tag
 gehalten sye ze buosß an vß d von yedem mal

23
 Sy söllend och die würst nit usß dem wasser
 wegen noch darin legen an dieselben buosß

24
 Item die die bratwürst söllend sy machen von
 der swinenn braten unnd darunter gutes fleisch
 vom kalb unnd jungen ochsen der noch das
 milchgebiss hatte hacken das mindestens auf
 drei pfennig geschätzt ist das heisst bei dem
 auf acht pfund braten mindestens ein pfund
 speck kommt sie sollen auch keine nieren
 herzen oder halsfleisch darunter hacken sie
 sollen auch kein fleisch verwenden das vorher
 nicht geschätzt wurde wenn sie aber zu der
 zeit zu der sie es benötigen kein fleisch vom
 kalb oder vom ochsen mit milchgebiss finden
 können dann sollen sie kein anderes fleisch
 als von höchster qualität verwenden bei einer
 busse von zehn schilling für jedes mal

Den amtlichen Fleischkontrolleuren ist Folgendes mitzuteilen: Wenn weder Fleisch vom Kalb noch vom Ochsen mit Milchgebiss vorhanden ist, aber Fleisch, das genauso gut ist wie Rindfleisch, (also) von höchster Qualität, können sie ihnen dieses als Hack-Zutat erlauben.

Sie sollen auch keine gesalzenen Därme oder Därme, die mehr als drei Tage alt sind, verwenden und auch kein Fleisch, das über drei Tage alt, (das heisst) bis zum dritten Tag aufbewahrt ist, bei Busse von fünf Schilling Denar für jedes Mal. Sie sollen auch die Würste nicht aus dem Wasser gezogen wägen und auch nicht da hinein legen bei derselben Busse.» (Normalisierung von Grossschreibung und Zeichensetzung sowie Übersetzung Ursula Kundert)

Im Rezept findet sich die genaue Zusammensetzung des erlaubten Fleisches für Bratwürste, die – anders als die übrigen Würste – schon im Mittelalter Kalbfleisch enthielten. Sämtliche weiteren Würste durften nämlich, so ist an anderer Stelle festgehalten, nur aus Schweinefleisch hergestellt werden.³⁹ Der Bratwurst hingegen musste Kalbfleisch beigefügt werden, und zwar nicht irgendein Kalbfleisch, sondern *guot kalbelen unnd jung Ochsen mit Kalber Zenen*, also Fleisch von Kälbern oder von kastrierten Stierkälbern, die noch im Besitz des Milchgebisses waren, also nicht älter als etwa zwei Jahre. Weiter musste Speck hinzugefügt werden. Und Innereien durften keine verwendet werden.

In den Zunftsatzungen ist auch festgehalten, wie die Metzger vorgehen mussten, wenn kein Fleisch von Kälbern oder von kastrierten Stierkälbern erhältlich war. In diesem Fall war es ihnen erlaubt, auf ein anderes Fleisch von der *obristen Schatzung* – also der höchsten Qualitätsstufe – auszuweichen. Mit der *Schatzung* ist die heute noch gebräuchliche Qualitätskontrolle durch die amtlichen Fleischschauer gemeint.

Es folgen weitere Massnahmen zur Qualitätssicherung der Bratwurst. Sowohl das Fleisch als auch die verwendeten Därme durften nicht mehr als drei Tage alt sein. Konsequenterweise wurde in den Satzungen die Verwendung von gesalzenen Därmen verboten. Damit hätten die Därme nämlich konserviert und zum Zeitpunkt ihrer Verwendung mehr als drei Tage alt sein können.

Der letzte Abschnitt der Satzungen verbot den Metzgern die Lagerung der Würste in Wasser. Damit sollte wohl vor allem betrügerischen Handlungen vorgebeugt werden: Würste, die dem Wasser entnommen und anschliessend nach Gewicht verkauft wurden, waren deutlich schwerer und damit teurer als nach einer trockenen Lagerung. Diesem Geschäftsgebaren wollte man einen Riegel vorschieben und gleichzeitig auch die Qualität der Bratwürste gewährleisten.

Wie fügt sich nun die Bratwurst in die Geschichte von Kloster und Stadt ein? Heute wird sie nicht als stadtsanktgallisches, sondern als kantonales Produkt wahrgenommen und vermarktet. Dieses verbindende Element hatte die Bratwurst im Mittelalter offenbar noch nicht, wie aus einem weiteren frühen Bratwurst-Beleg, der in der Stiftsbibliothek überliefert ist, hervorgeht. Bei der vermutlich um 1440 verfassten Handschrift handelt es sich um eine Rechtsprechungssammlung, die über den Nachlass von Abt Kaspar von Breitenlandenberg (amt. 1442–1463) in die Klosterbibliothek gelangte. Auf der letzten Seite, ganz am Schluss des in lateinischer Sprache gehaltenen Texts ist festgehalten: *Explicit expliciunt, sprach die kattze weder den hunt, brotworste sint dyr ungesund.*⁴⁰ Keine grosse Anerkennung für die qualitativen Anstrengungen der städtischen Metzgerzünfte ...

Dorothee Guggenheimer

Weitere Belege zu Würsten

Würste ermöglichen es, fast das ganze Tier in einer haltbaren Form zu verwerten. Neben den Därmen, in die das Fleisch abgefüllt wird, ist dafür Salz als Konservierungsmittel von zentraler Bedeutung.

In der Literatur tauchen Würste bereits in Homers *Odyssee* auf, in der eine Art Blutwurst vorkommt, und im spätantiken Kochbuch *De re coquinaria* ist die Rede von einer Lukanerwurst. In Ekkeharts Tischsegnungen jedoch begegnen wir ihnen nicht, es scheint, dass sie in seinem persönlichen Erleben keine Rolle spielten. Vielleicht auch, weil in Würsten nicht gut überprüfbar war, dass kein Fleisch der von der Benediktsregel verbotenen vierfüssigen Tiere enthalten war.

Wie oben erwähnt, findet sich fast gleichzeitig mit der im Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde überlieferten ersten Festlegung der Standards für St.Galler Bratwürste auch ein humorvoller Spruch zum Thema als sogenanntes «Explicit» am Schluss einer Handschrift der Stiftsbibliothek (Cod. Sang. 718). Er lässt sich wie folgt übersetzen: «Explicit expliciunt, sprach die Katze zu dem Hund, Bratwürste sind ungesund für dich.»

Mittelalterliche Darstellungen von Würsten sind selten. Drei von ihnen hängen jedoch über einer Stange im Februarbild eines deutschen Kalenders aus dem Jahr 1488. Die Szene ist von gutem Zeugniswert für die mittelalterliche Ernährungskultur. Sie zeigt einen Mann, der behaglich am offenen Feuer sitzt, über dem ein Kessel baumelt, in dem er sein tägliches Mus zubereitet. So ging Kochen im Mittelalter.

Cornel Dora

- 31 Die Benediktusregel = Regula benedicti. Lateinisch/deutsch, hg. im Auftrag der Salzburger Äbtekonzferenz, Beuron 2006, S. 200–201.
- 32 Edition und Übersetzung: Ekkehart IV., St. Galler Klostergeschichten, hg. Haefele/Tremp/Schnoor (Anm. 4). Die Visitationen behandelt Ekkehart im letzten Drittel der *Casus*.
- 33 Milo ist als Abt weiter nicht belegt; vgl. ebd., S. 439.
- 34 Kap. 105, ebd., S. 438–439.
- 35 Kap. 105 und 106, ebd., S. 440–443.
- 36 Kap. 137–143, bes. Kap. 140 und 143, ebd., S. 518–535, bes. S. 526–527 und 532–535.
- 37 Vgl. Ernst Hellgardt, Die *Casus Sancti Galli* Ekkeharts IV. und die *Benediktusregel*, in: Literarische Kommunikation und soziale Interaktion. Studien zur Institutionalisierung mittelalterlicher Literatur, hg. von Beate Kellner u. a., Frankfurt am Main 2001, S. 27–50, hier S. 46. Hellgardts Interpretation übernimmt auch Ernst Tremp, Ekkehart IV. von St. Gallen († um 1060) und die monastische Reform, in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktinerordens und seiner Zweige 116 (2005), S. 67–88, hier S. 88.
- 38 Galluskloster und Gallusstadt, hg. von Ortsbürgergemeinde St. Gallen, Ortsgemeinde Straubenzell, Ortsgemeinde Tablat, St. Gallen, 2012; Ernst Ziegler, Zur Geschichte von Stift und Stadt St. Gallen – ein historisches Potpourri, Neujahrsblatt des Historischen Vereins des Kantons St. Gallen 143 (2003), vor allem S. 45–51.
- 39 Die Stadtbücher des 14. bis 17. Jahrhunderts, bearb. von Magdalen Bless-Grabher unter Mitarbeit von Stefan Sonderegger, Aarau 1995, S. 22.
- 40 St. Gallen, Stiftsbibliothek, Cod. Sang. 718, S. 412. Ähnliche Scherzverse an Textenden, bei denen sich eine Katze an einen Hund wendet, sind auch in anderen mittelalterlichen Handschriften überliefert. Dort sind allerdings keine Bratwürste erwähnt, sondern es werden ungesunde Würste oder Kuchen als ungesund tituliert, so z.B. in 2° Cod. Ms. jurid. 214 von 1438 (HAB – Handschriftendatenbank – Handschrift goe-sub-jurid-214) oder in Cod. Bodmer 91 (Hugo von Trimberg: Der Renner; Johann Hartlieb: Alexanderroman von 1458).
- 41 Dazu allgemein: Schubert, Vom Essen und Trinken (Anm. 5), S. 169–237; Weiss Adamson, Food in Medieval Times (Anm. 18), S. 48–53.
- 42 Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt 2005, S. 102–103; Schubert, Vom Essen und Trinken (Anm. 5), S. 169–172.
- 43 Schubert, Essen und Trinken (Anm. 5), S. 169–170.
- 44 Ebd., S. 171.
- 45 Ebd., S. 232.
- 46 Moretum war gemäss Ovid ein im Mörser hergestelltes mit Kräutern gewürztes Milch-/Käsegetränk. Vgl. Ovid, Fasti IV, 367–372 und das Gedicht eines Pseudo-Vergil mit dem Titel Moretum (ICL, Nr. 7517). Weber, Ekkehart IV. (Anm. 6), S. 350–351.
- 47 Hermann Bikel, Die Wirtschaftsverhältnisse des Klosters St. Gallen von der Gründung bis zum Ende des XIII. Jahrhunderts, Freiburg im Breisgau 1914, S. 104–106. Die erste Urkunde mit Weinabgaben betrifft Ebringen bei Freiburg im Breisgau und datiert aus der Zeit zwischen 716 und 721. Chartularium Sangallense, Band I (700–840), bearb. von Peter Erhart, Karl Heidecker und Bernhard Zeller, St. Gallen 2013, S. 1–2.
- 48 Weiss Adamson, Food in Medieval Times (Anm. 18), S. 49–51.
- 49 Hirschfelder, Europäische Esskultur (Anm. 42), S. 103.
- 50 Im ersten Vers des Dictamen debitum («Pflichtgedicht») BaM 265–280.
- 51 Literatur: Albert Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1973; Hermann Jung, Bier, Kunst und Brauchtum, Dortmund 1976; Willibald Mathäser, Flüssiges Brot, München 1996.
- 52 Franz Meussdoerffer und Martin Zarnkow, Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz, München 2016, S. 20–23.
- 53 Meussdoerffer/Zarnkow, Bier (Anm. 53), S. 7–8.
- 54 Schubert, Essen und Trinken (Anm. 5), S. 208.
- 55 Übersetzung Cornel Dora. Jonas von Bobbio, Kolumbansvita, Kapitel 16. Edition: Lateinisch: Vitae Columbanii abbatis discipulorumque eius libri II, in: Ionae Vitae sanctorum Columbanii, Vedastis, Iohannis, hrsg. von Bruno Krusch, Hannover 1905, S. 82; Deutsch: Jonas von Bobbio, Das Leben des heiligen und seligen Abtes und Bekenntners Kolumban, in: Frühes Mönchtum im Abendland. Bd. 2, Lebensgeschichten, hg. und übers. von Karl Suso Frank, Zürich 1975, S. 199. Das Bierwunder hat der Verfasser der Magnusvita in Kapitel 2 auf Magnus übertragen, vgl. Dorothea Walz, Auf den Spuren der Meister. Die Vita des heiligen Magnus von Füssen, Sigmaringen 1989, S. 104–109; Lorenz Hollenstein, Das Bier im frühmittelalterlichen Kloster St. Gallen, in: Theo Buff, Lorenz Hollenstein und Ernst Ziegler, Bier in St. Gallen. 1250 Jahre St. Galler Brautradition, St. Gallen 2004, S. 11–13; Meussdoerffer/Zarnkow, Bier (Anm. 53), S. 44–45.
- 56 *Ultime omnes duabus subito portis eruperunt, larga prius potione usi non vini, cuius ferax is locus non est, sed sucotriticia per artem confecto, quem sucum a calefaciendo caeliam vocant.* («Schliesslich, brachen sie plötzlich durch zwei Tore aus. Sie hatten zuvor ausgiebig von einem Getränk Gebrauch gemacht, das nicht aus Weintrauben gepresst wird, die an diesem Ort nicht wachsen, sondern künstlich aus dem Saft des Weizens hergestellt wird, und das sie Bier [caeliam] nennen, weil er durch erwärmen hergestellt wird»). Orose, Histoires (Contre les Païens), hg. und übers. von Marie-Pierre Arnaud-Lindet, 3 Bände, Paris 1990–1991, hier Bd. 2, S. 100; vgl. Pauli Orosii Historiarum adversum paganos libri VII, hg. von Karl Zangemeister, Leipzig 1889, S. 153.
- 57 Meussdoerffer/Zarnkow, Bier (Anm. 53), S. 46–47.
- 58 Ebd., S. 47.
- 59 Ekkehart IV., St. Galler Klostergeschichten, hg. Haefele/Tremp/Schnoor (Anm. 4), S. 154–157; vgl. Hermann Bikel, Die Wirtschaftsverhältnisse des Kloster St. Gallen (Anm. 47), S. 119.
- 60 Schubert, Essen und Trinken (Anm. 5), S. 171, 208.
- 61 Während von 700 bis 840 in 42 Fällen Bier als Abgabe festgelegt wurden, geschah dies von 841 bis 994 nur noch sechs Mal. Vgl. Stichwort cervisa im Register zur neuen Urkundenedition: Chartularium Sangallense, bearb. von Peter Erhart, Band II (841–999), hg. und komm. von Peter Erhart, Karl Heidecker, Rafael Wagner und Bernhard Zeller, St. Gallen 2021, S. 580; Hollenstein, Bier (Anm. 55), S. 17, basiert auf der inzwischen überholten Edition von Wartmann.
- 62 Meussdoerffer/Zarnkow, Bier (Anm. 53), S. 47.
- 63 Literatur: David Maberly und Barry Juniper, The Extraordinary Story of the Apple, London 2020; Karl Gutzwiler, Die Milchverarbeitung in der Schweiz, Schaffhausen 1923; Regula Zürcher, Von Apfelsaft bis Zolli-film. Frauen für die Volksgesundheit, Bern 1996.
- 64 So in der Einheitsübersetzung der Heiligen Schrift 2016, Gen 2 und 3.
- 65 Gargilius, Gesundheit aus dem Garten, Lateinisch / Deutsch, hg. und übersetzt von Kai Brodersen, Ditzingen 2022, S. 7–10, *De malo* S. 110–112; Gargilius Martialis, Les remèdes tirés des légumes et des fruits, hg., übersetzt und kommentiert von Brigitte Maire, Paris 2002, S. 9–14, *De malo* S. 57–59, hier S. 57.
- 66 Gargilius, hg. Maire (Anm. 65), S. LXV–CV, die allerdings nicht genügend klar macht, dass zwei ältere Handschriften in Neapel und Bamberg nur kurze Fragmente enthalten.
- 67 Gargilius, hg. Brodersen (Anm. 65), S. 17–18 (Einleitung) und S. 154–187.
- 68 Jonas, Kolumban, hg. Frank (Anm. 55), S. 190 und 225; Walz, Auf den Spuren der Meister (Anm. 55), S. 108–111.
- 69 Die Benediktusregel, Lateinisch/Deutsch, mit der Übersetzung der Salzburger Äbtekonzferenz, hg. P. Ulrich Faust OSB, Stuttgart 2009, S. 103.
- 70 Besten Dank an Almut Mikeleitis-Winter, Leipzig, für die Mitteilung über *muos*. Überblick zum Wort *Mus* vgl. Fritz Ruf, «Die sehr gekannte dientliche Löffelspeise», Verlobt Neviges 1989, S. 14–15.
- 71 Literatur: Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich (Anm. 51); Howard Markel, The Kelloggs. The Battling Brothers of Battle Creek, Michigan 2018; Dominik Flammer, Das kulinarische Erbe der Alpen, Zürich 2012; Georges Gibault, Histoire des légumes, Paris 2015.
- 72 Ruth Schmidt-Wiegand, Art. Lex Salica, in: Handwörterbuch zur Deutschen Rechtsgeschichte, hg. von Adalbert Erler und Ekkehard Kaufmann, Bd. 2, Berlin 1978, Sp. 1949–1962, hier v.a. Sp. 1956. Edition: MGH LL nat. Germ. 4, 2.
- 73 Das Wort *afpamiam* bedeutet «umarmen» und stammt aus dem Fränkischen. Ruth Schmidt-Wiegand, Art. Af-fatomie, in: Handwörterbuch Rechtsgeschichte, 2. Auflage, Berlin 2008, Sp. 81–82; Clausdieter Schott, Kindesannahme – Adoption – Wahlkindschaft. Rechtsgeschichte und Rechtsgeschichten, Frankfurt a. M. 2009, S. 18–19. Die bei der Affatomie zentrale Ritualisierung des Wurfs einer *Festuca* wird bei Schmidt-Wiegand als Stabwurf interpretiert, *festuca* hingegen hat auch die Bedeutung Grashüschel.
- 74 Adrian Schmidt-Recla, Mancipatio familiae und Affatomie. Überlegungen zu Parallelentwicklungen im römischen und fränkischen Recht und zu Rezeptionsbedingungen im Frühmittelalter, in: Leges – Gentes – Regna. Zur Rolle von germanischen Rechtsgewohnheiten und lateinischer Schrifttradition bei der Ausbildung der frühmittelalterlichen Rechtskultur, hg. von Gerhard Dilcher und Eva-Maria Distler, Berlin 2006, S. 461–486, zum Ritual der Affatomie S. 473–477.
- 75 Karl Ubl, Die erste Leges-Reform Karls des Grossen, in: Andreas Speer, Guy Guldentops (Hg.), Das Gesetz – The Law – La Loi, Berlin, Boston 2014, S. 75–92, argumentiert für die Entstehung der vorliegenden Fassung im Jahr 789, bei dem unter Karl ein erster «legislatorischer Schub» (S. 82) auszumachen sei, umfassend insbesondere auch kulturgeschichtlich zum fränkischen Recht: Karl Ubl, Sinnstiftungen eines Rechtsbuchs. Die Lex Salica im Frankenreich, Ostfildern 2017.
- 76 Beide Bücher wurden zusammen mit dem Büchernachlass von Tschudi 1768 vom Abt von St. Gallen gekauft und gelangten so zurück in die Stiftsbibliothek. Philipp Lenz, Stefania Ortelli, Cod. Sang. 729, in: Die Handschriften der Stiftsbibliothek St. Gallen, Bd. 3, Wiesbaden 2014, S. 247–251, hier S. 248–249.
- 77 Literatur: Hauser, Vom Essen und Trinken im alten Zürich (Anm. 51); Gustav Müller, Das Brot im Baselbieter Volksleben, in: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 37 (1939/40), S. 1–24.
- 78 Eine Schweizer Kleinepiksammlung des 15. Jahrhunderts, hg. von Hanns Fischer, Tübingen 1965. Es wird nach der Handschrift zitiert.
- 79 Johannes Janota, Art. Schweizer Anonymus, in: Verfasserlexikon, Bd. 8, Sp. 931–942; Mike Malmi: Art. Schweizer Anonymus, in: Deutsches Literatur-Lexikon, Bd. 5. Das Mittelalter. Autoren und Werke nach Themenkreisen und Gattungen, Berlin/Boston 2013, Sp. 1649–1655.
- 80 Weiter zum Kontext: Die Kleinepiksammlung schliesst direkt an die im ersten Teil der Handschrift enthaltene Fabelsammlung «Der Edelstein» an. Der Schweizer Anonymus hat sich womöglich im Rahmen der Abschrift der Erzählungen des Berner Dominikaners Ulrich Boner (erste Hälfte 15. Jh.) formal und aber auch inhaltlich inspirieren lassen und wohl in der Folge seine Sammlung geschrieben. Vgl. Susanne Reichlin, Semantik, Materialität und Prozessualität des Weiterschreibens in der «Schweizer Kleinepiksammlung», in: Finden – Gestalten – Vermitteln. Schreibprozesse und ihre Brechungen in der mittelalterlichen Überlieferung, hg. von Eckart Conrad Lutz, Suanne Köbele und Klaus Ridder, Berlin 2012, S. 437–465; Kathrin Schlecht, *Das ich ouch bischaft mach*. Lesevorgänge und gedankliche Interferenzen am Beispiel des «Schweizer Anonymus», in: Eckart Conrad Lutz, Martina Backes, Stefan Matter, Lesevorgänge. Prozesse des Erkennens in mittelalterlichen Texten, Bildern und Handschriften, Zürich 2010, S. 315–332.
- 81 Die Enzyklopädie des Isidor von Sevilla, übers. Möller (Anm. 10), S. 710. Der Umbruch mitten im Satz vor 21 und die darauffolgende eckige Klammern sind so in der zitierten Übersetzung.
- 82 Alois Walde, Lateinisches etymologisches Wörterbuch, 2. umgearb. Auflage, Heidelberg 1910, zu *carnis* vgl. *caro*: S. 133; zu *crudus* bzw. *cruor*: S. 203–204; zu *coctum* vgl. *coquo*: S. 190–191, zu *assum* vgl. *assus* bzw. *areo*: S. 65 bzw. 59; zu *elixus* bzw. *liqueo*, *lixa*: S. 252 und 435; zu *frixus* bzw. *frigo*: S. 317; zu *sal*: S. 671; zu *rancidus* bzw. *rancens*: S. 641; zu *succidia* bzw. *sucidia*: S. 751–752; zu *lardum*: *laridum* bzw. *lardum*: S. 414.
- 83 Literatur: Norman Foster, Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekanntenen Quellen europäischer Kochkunst, Hamburg 1980; Hanspeter Greb et. al., Wilen – Der Vogelherd und das Lerchenfeld. Kulturgeschichte zum Vogelfang und zur Vogeljagd aus unserem Lebensraum, Wilen 2003.