Zeitschrift: Freiburger Geschichtsblätter
Herausgeber: Deutscher Geschichtsforschender Verein des Kantons Freiburg
Band: 64 (1985-1986)

Artikel: Die Bedeutung des Weins im spätmittelalterlichen Freiburg im Üchtland
Autor: Eveline Seewer
Kapitel: D: Wein im täglichen Leben
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-339781

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wistenlachwein wurde über den See gesetzt und bis zur Weiterbeförderung nach Freiburg in Murten deponiert. Entweder lagerte man ihn dort in einem Keller[465] oder ließ ihn im Kahn, der dann die ganze Nacht über bewacht wurde[466]. In Murten selber waren mehrere Landeplätze vorhanden, die von den Behörden offengehalten und beaufsichtigt wurden[467]. Die Fässer standen somit immer unter der Aufsicht eines Spitalbeamten, und der Wein kam ohne schwerwiegende Manipulation in die Stadt.

Was den Zoll in Murten betraf, so waren die leeren Fässer vor(!) der Ernte dort ausgemessen und dann auf den Wistenlach geführt worden. Die vollen Fässer, die nach Freiburg geliefert wurden, schätzte man nach der früheren Messung[468].

Erstaunlicherweise finden wir unter den Einnahmen des Spitals keine Hinweise, daß Spitalwein auch verkauft wurde. Möglicherweise bedeutet dies, daß das Spital seinen eigenen Wein ganz benötigte, ohne daraus einträgliche Einnahmen zu haben. Zwar gibt es kleinere Beträge aus dem Ungeld des verkauften Weines, die also einen Verkauf durch Privatpersonen bezeugen würden[469]. Es ist daher zu vermuten, daß das Spital kleinere Quantitäten an überschüssigem Wein einzelnen zum Verkauf überließ und von ihnen keinen weiteren Beitrag als das Ungeld forderte, das ja der Stadt auf dem Weinverkauf zusteht. Einen Weinhandel, der ertragreich wäre, betrieb das Spital zu dieser Zeit nicht.

D. Wein im täglichen Leben

1. Varia

Wie eingangs dieser Arbeit schon festgehalten, war Wein, wenn auch nicht für alle, so doch für breite Schichten das übliche

[465] HBC 1462–1463, p. 66.
[466] HBC 1425–1426, p. 118.
[467] RQM 164, p. 187, 188.
[468] HBC 1443–1444, p. 165. HBC 1444–1445, p. 161.
HBC 1457–1458, p. 83.
[469] HBC 1443–1444, p. 53.
HBC 1444–1445, p. 43.

Getränk. Handwerker und Arbeiter erhielten für Arbeiten, die sie für die Stadt oder für Private ausführten, Wein zu trinken oder ein Trinkgeld. Die Stadt bewirtete einzelne Gäste und Gesandtschaften und setzte zu diesem besonderen Anlaß Wein vor. Den frühesten Hinweis auf das Trinken von Wein bei außergewöhnlichen Gelegenheiten findet man in der Handfeste. Da in Freiburg das Bürgerrecht nicht erblich war[470], mußte sich der Sohn eines Bürgers eigens um das Bürgerrecht bewerben. Nun bestimmt Artikel 94, daß der Sohn eines Bürgers weder dem Schultheißen noch den Bürgern ein Trinkgeld entrichten muß, falls er in die Stadtbürgerschaft aufgenommen wird. Anders verhält es sich also beim Sohn eines Nichtbürgers. Dieser muß, um das Bürgerrecht zu erhalten, dem Schultheißen einen «Kopf» (Kufe/cuppa) Wein und dem Rat der 24 einen Weintrunk nach ihrem Belieben geben. Dabei wird noch betont, daß keine der beiden Gruppen Anteil am «Bevragium» der andern haben soll[471]. Falls der Erwerb des Bürgerrechts mit keinen weiteren Kosten verbunden war, erhob die Stadt gegenüber einem Sohn eines Nichtbürgers trotzdem bedeutende finanzielle Ansprüche und Leistungen und erschwerte dadurch den Fremden den Einstieg ins Bürgertum. Bei der Wahl eines Bürgers in den Rat der 24 soll dieser jedem Ratsmitglied ein Bevragium als Eintrittstrunk geben[472]. Bei ihrer Wahl durch die Bürger sollen alle städtischen Viehhirten dem Schultheißen einen Kopf (cuppa) Wein übergeben[473]. In der Frühzeit der städtischen Entwicklung Freiburgs war es üblich, bei Amtsantritt oder bei der Erlangung gewisser Privilegien einen «Pflichtbeitrag» in Wein zu leisten. Vermutlich hatte der Wein damals einen etwas geringeren Anteil an den Konsumgewohnheiten der Leute als im Spätmittelalter, so daß ein «Weingeschenk» noch geschätzt war.

Wein gab man außerdem den Kranken zu trinken. Einerseits galt Wein als Stärkungsmittel, andererseits war er Bestandteil der täglichen Kost. Seit 1262[474] und dann vor allem im 14. Jahrhun-

[470] DUPRAZ, in: Fribourg, p. 81.
[471] HF, Artikel 98. Im deutschen Text (Lehr) steht «win».
[472] HF, Artikel 97. – Deutscher Text: den win nach irn genaden; vergleiche CARLEN, p. 31.
[473] HF, Artikel 90.
[474] NIQUILLE, p. 344.

dert gibt es Urkunden, die im Rahmen einer Seelheilstiftung an das Spital eine vollständige Mahlzeit oder auch nur Wein zum Essen spenden. Der Tag, an dem das jährliche Gedenkessen abgehalten werden sollte, wurde oft vom Stifter bestimmt. So verpflichteten sich die Spitalmeister von 1304, das Seelgerät, nämlich einen Zinsbetrag von 30 Solidi, zur Einrichtung einer Mahlzeit zu verwenden[475], die aus Wein, Brot und Fleisch zusammengesetzt ist. Das Fleisch konnte auch durch Fisch ersetzt werden, und eine Sauce (salsa) galt als besonders schmackhafte Zutat von Fleisch und Fisch[476]. In einigen Fällen präzisierte der Spender, daß es sich um guten Wein (bonum vinum), frisches Fleisch oder Fisch (recentes carnes/pisces) und wohl zubereitete Sauce (salsa conpetens) handeln sollte[477]. In anderen Urkunden brachte der Spender Sonderwünsche an, wie Nicholaus de Simbintal (= Simmental), der 4 Jahresmahlzeiten spendete. Dabei soll jeder Kranke einen «picotus» (?) Wein und jede Wöchnerin einen «picarerium» (?) Wein erhalten[478]. Diese Art Seelgeräte an Klöster und Spitäler scheint sehr beliebt gewesen zu sein, denn derselbe Nicholaus schenkte zudem noch den Augustiner- und Predigerbrüdern je einen kleineren Betrag für ein Essen (pro pidancia)[479]. Übertroffen wurde er von Rodulphus von Leschieles, der den Minoriten, den Augustinern, den Johannitern, den Nonnen der Mageren Au, den Mönchen von Hauterive und schließlich der Schwesterngemeinschaft von Interlaken (?) je Summen von 10 bis 60 Solidi für eine einzige Mahlzeit (semel tamen) vermacht hat[480]. Eine weitere Art von Seelgeräten, die schon beim Übergang zur Rente steht, finden wir in den 40er Jahren des 14. Jahrhunderts. Die Seelheilstiftung beginnt schon zu Lebzeiten des Donators (ex nunc), und der Spitalmeister ist verpflichtet, diesen oder seinen Erben oder seinen nächsten Verwandten zum Essen einzuladen[481]. Wie die übrigen Seelgeräte

[475] HII, 6. – Januar 1304.
[476] HII, 19. – April 1327.
HII, 25. – 3. August 1328.
[477] HI, 99. – 14. Dezember 1359.
[478] HII, 35. – August 1336.
[479] HII, 36. – August 1336.
[480] HII, 20. – Mai 1327.
[481] HII, 42. – März 1339.

können auch diese von den Erben zurückgekauft werden[482]. Neben den Kranken erhielten auch die Kapläne und Kleriker des Spitals ihren Anteil an den gespendeten Essen[483]. Für eine zusätzliche und wohl etwas bessere Versorgung konnte der einzelne eine Pfründe erstehen[484], was für viele eine gewisse Sicherheit im Alter bedeutete und ihnen die Erhaltung ihres Lebensstandards ermöglichte. Anrecht auf eine Pfründe hatten ebenfalls die Kleriker des Spitals. Der Kleriker Dom Nicod von Murten erhielt als Jahrespfründe Brot, Wein und «Speise». Für einen Wert von 25 Pfund ergab dies täglich 1 Mass Wein, 2 Stücke Tischbrot (2 miches de pain de tablaz), an drei Tagen in der Woche je 2 Pfund Fleisch und an den übrigen Tagen die übliche Kost (pidance)[485], wobei es sich hier um eine reichhaltigere Verpflegung handelte als jene der gewöhnlichen Kranken oder Pfründenbezieher.

Daß man den Wöchnerinnen als Kräftigungsmittel Wein zu trinken gab, scheint in der damaligen Medizin gebräuchlich gewesen zu sein[486]. Ein Beispiel liefert uns Richard von Fillistorf. Er führt in seiner Buchhaltung die Beträge an, die er seinem Knecht Hensli Schacher ausbezahlt oder ausleiht. So erhält Schacher vorerst 3 Solidi, als seine (?) Jungfrau ein Kind gebiert. Weiter soll er seiner Jungfrau ein kleines Faß Wein kaufen, damit sie sich von der Geburt erholen kann. Schacher schickt dann Mutter und Kind aufs Land und übergibt das Kind einer Amme[487]. Bei besonderen Feierlichkeiten, wie es die Vermählung war, haben der Kirchenvorsteher und der Pfarrer von St. Niklaus Anrecht auf je ein Maß (pot) Wein, den die Brautleute zu bezahlen hatten[488]. Im Hause des Stadtpfarrers soll auch immmer ein Faß mit gutem Rotwein stehen, das etwa 3 bis 4 Saum enthält. Dieser Wein ist als Meßwein bestimmt, wird aber auch zu Wein-

[482] HII, 67. – 18. Juni 1360.

[483] HII, 98. – 31. Dezember 1381: eine Mahlzeit für die Kranken und zusätzlich ein Essen für die Kapläne.
HII, 115. – 3. Juni 1393.

[484] Niquille, p. 327ff. – Dirlmeier, p. 308.

[485] HBC 1446–1447, p. 66.

[486] Dion, p. 402ff.: dem Wein zugeschriebene Heilkräfte. Carlen, p. 51.

[487] RN 10, f. 25r.

[488] CL 1, f. 189r.

segnungen (vinage) an hohen Festtagen verwendet[489]. Schließlich sollte der Stadtpfarrer den Glöcknern, die an Festtagen die große Glocke läuten, 2 Solidi und ein Maß Wein als Lohn entrichten[490].

2. Rezepte

Wein wurde nicht nur rein getrunken, sondern konnte mit verschiedenen Zutaten verändert werden. Dann ist Wein zusätzlich ein fester Bestandteil in einzelnen Rezepten. Wir beginnen dabei mit der kurzen und rätselhaften Aufzeichung über die chemischen Eigenheiten eines Pulvers oder einer Pflanze namens «Durrisol». Dieses «Durrisol», über welches sonst nichts weiteres bekannt ist, ist eine Farbe oder besitzt einen Farbstoff, der den Weißwein in Rotwein umfärbt[491]. Der Wert einer solchen Aussage, die völlig vereinzelt dasteht, ist schwer zu erfassen. Die Möglichkeit zur Veränderung der Weinfarbe hat – ausser vielleicht dem Interesse an einer chemischen Reaktion – nur einen Sinn, wenn damit ein Vorteil erreicht werden kann, etwa wenn bei einer genügenden Quantität Weißwein der Mangel an Rotwein gedeckt werden kann. Die Frage, ob es in dieser Zeit üblich war, bei vorwiegender Weißweinproduktion[492] mit Farbstoffen eine hinlängliche Rotweinmenge herzustellen, um eine Marktlücke zu beheben, läßt sich nicht am einzigen Beispiel von Freiburg beantworten und kann – wenn überhaupt – nur im Vergleich mit anderen Gegenden entschieden werden.

[489] RD 7, p. 198. nicht ganz klar ist: ly vinage ou jor deis festes eis outar (?).

[490] CL 1, f. 189r. 7. August 1414.

[491] RN 10, f. 26v. 1399.
Item recipe Durrisol (?) ex quo conficitur vinum rubeum ex albo vino.
Ergebnislos verliefen dementsprechende Nachfragen beim Schweizerischen Pharmazie-Historischen Museum, Basel, beim Mittellateinischen Wörterbuch, München, und beim Glossaire des patois de la Suisse romande, Neuenburg. Ev. in Zusammenhang mit «Durize»; cf. Aebischer, Paul, Les noms de trois vieux cépages valaisans, in: Vox Romanica II, p. 363ss.

[492] Courtieu–Capt, p. 118, meint, daß im Lavaux, dem größten freiburgischen Bezugsgebiet, vor allem Weißwein angebaut wurde.

Da die Haltbarkeit der Weine äußerst beschränkt war, wurde aus altem oder verdorbenem Wein Essig hergestellt[493]. Diesen sauren Wein verwendete man bei der Zubereitung von Kompott[494]. Leider gibt es keine Hinweise auf die weitere Zusammensetzung dieses Kompotts. Vielleicht wurden dabei Früchte oder Fleisch in Essig eingelegt und dadurch besser und länger «konserviert»[495]. Unter der Bezeichnung «verjus» wird ebenfalls Weinessig verstanden, der aus noch unreifen Trauben hergestellt wurde[496].

Unter den verschiedenen Weinen, die von der Stadt ausgeschenkt wurden, findet man den «Claret». Es scheint, daß der Claret kein alltägliches Getränk war, sondern nur bei besonderen Gelegenheiten, dann aber reichlich getrunken wurde. In den Seckelmeisterrechnungen wird er den Gästen häufig und zumeist nicht allein, sondern mit der entsprechenden Menge «Wein» vorgesetzt. Dabei ist der Preis für Claret erheblich höher als für andern Wein. Die Stadt bezieht den Claret beim Apotheker und Krämer, der ihn in einem besonderen Verfahren herstellt[497]. Claret ist aber nicht mit dem Hypocras gleichzusetzen, der ebenfalls vom Apotheker gemacht und verkauft wird [498] und über den wir zu dieser Zeit keine weitere Auskunft erhalten, außer daß die Zubereitung mit Rotwein erfolgte. Zur Herstellung von Claret benützte man ebenfalls roten Wein[499] und ein bestimmtes Pulver. In der 1. Gesetzessammmlung hatte die Stadtobrigkeit dem damaligen Apotheker und Gewürzhändler Jean Maltschi den

[493] Dion, p. 569.

[494] HBC 1456–1457, f. 36r. HBC 1463–1464, p. 81.
HBC 1430–1431, p. 59.

[495] Fleischkompott cf. Dictionnaire La Curne, Littré.
Die Mischung zwischen Weinessig und Früchten mag ungewohnt erscheinen, wurde aber vielleicht durch Honig versüßt. Übrigens trank man in der Antike Essig (acetum) mit Honig vermischt.

[496] HBC 1455–1456, f. 40r.
HBC 1461–1462, p. 70.

[497] CT 88 bis, f. 16v; CT 92, p. 240.

[498] CT 92, p. 240, 241, 242: 12 pot dypocras 6lb. 12s., das heißt 11s. pro Maß.

[499] CT 92, p. 242.
Morard, Les troubles, p. 205, Anmerkung 20.
Nach Favre, p. 90, unterscheidet sich der Hypocras durch die Verwendung von Zucker anstelle von Honig vom Claret. Im Rezept steht aber eindeutig Zucker.

Auftrag gegeben, die einzelnen Pulverrezepte aufzuschreiben und den jeweiligen Gewürzanteil anzugeben[500]. Jede Pulverherstellung hatte sich darnach an die Rezepte zu halten, und so wurde ohne Zweifel auch das Verfahren des Claret-Pulvers fixiert. Möglicherweise verwendete man das Süßpulver (pudra de doux), das aus 2 Unzen Ingwer, 2 Unzen Zimt, einer halben Unze Nelken, einer Viertelunze « Macis » (Ingwerart) und einem Pfund Zucker bestand[501] und vermutlich dem Rotwein unter leichtem Erwärmen beigefügt wurde. Claret war übrigens nicht nur in Freiburg, sondern auch in Zürich als Gewürzwein bekannt[502] und scheint im Mittelalter überhaupt sehr verbreitet gewesen zu sein[503].

Weiter wurde Wein in der Heilkunde für die Zubereitung verschiedener Arzneien verwendet. So ist – nach Fillistorf – ein bewährtes Pflanzenmittel gegen ausgerenkte Glieder oder sonstige Gliederschmerzen mit zwei Drittel Wasser und einem Drittel Wein eingekocht[504].

Eher unerwartet ist die Verwendung von Wein bei der Herstellung von Schießpulver[505]. Ebenso ungewöhnlich ist die Quelle, welche das Rezept enthält, nämlich das Bürgerbuch[506]. Die Zubereitung fand unter der Anleitung des Büchsenmeisters statt[505].

Daneben gibt es auch Rezepte für Gerichte, bei deren Zubereitung zwar kein Wein beigegeben wird, aber Trauben verwendet wurden. Um eine Sauce herzustellen, die über 6 Jahre haltbar sein soll, ohne zu verderben, kocht man rote Trauben ohne Beifügung von Wasser oder Wein in einem sauberen (!) Kessel ein,

[500] CL 1, f. 84v. Nr. 286. – 7. Februar 1418.
– Darunter Rezepte für « pudre fine, pudre fine communal, pudra de peivro communal, pudra de doux ».

[501] Favre, p. 87.
Fontaine versteht in den Anmerkungen zu den CT Claret als « vin cuit ». Doch dagegen spricht, daß Claret als Geschenk transportiert wurde und wohl kaum zweimal gewärmt worden wäre. (CT 64, p. 76)

[502] Herold, p. 13, Anmerkung 31.

[503] Du Cange, Glossarium mediae et infimae Latinitatis. Artikel: claretum;
Waldau, p. 93.

[504] RN 10, f. 76. 1399 (?).

[505] CT 60 bis, p. 139.

[506] Bürgerbuch 1, 1341–1416, f. 182v.
cf. Berchtold, p. 233.

bis der Saft vollständig eingedickt ist[507]. Da hier besonders betont wird, daß weder Wein noch Wasser hinzuzufügen sind, scheinen diese beiden Flüssigkeiten doch üblicherweise gebraucht worden zu sein.

3. Trunksucht

Wie aus allen vorangehenden Angaben deutlich wird, war der tägliche Weinkonsum, wohl eher selten in beachtlichen Quantitäten[508], nichts Außergewöhnliches. Auch wenn die Konzentration an Alkohol nicht so hoch war wie heute[509], stellt sich die Frage, ob das Problem des Alkoholismus in den Quellen auf irgendwelche Art berührt wird, das heißt ob «übermäßiges» Trinken, das ja sicher vorkam, als solches wahrgenommen und von einem «maßvollen» Trinken unterschieden wurde[510] und ob man in diesem Falle Gegenmaßnahmen ergriff. Hinweise auf Trunksucht oder übermäßiges Trinken sind vorhanden, aber nicht in den Quellen, in denen man sie am ehesten vermutet. Verurteilung und Verbot von großem Alkoholgenuß sind besonders im 16. und 17. Jahrhundert unter den behördlichen Bestimmungen zu finden. Für den untersuchten Zeitraum war dies aber nicht der Fall[511]. Es scheint also, daß die Behörden erst später Maßnahmen auf diesem Gebiet getroffen haben. Hingegen finden wir in den Notariatsregistern Regelungen, die das Problem zu lösen versuchen. Das früheste Beispiel stammt aus dem Jahre 1392. Petermann Blümelli, wohnhaft in Freiburg, hat seine Frau «aus bestimmten Gründen» und weil sie betrunken war, aus dem Haus getrieben. Der Streit wird geschlichtet, indem Petermann seine Gattin Elsina wieder ins Haus aufnimmt, während diese verspricht, innerhalb eines Jahres «weder offen noch heimlich» Wein zu trinken, außer wenn sie krank (causa infirmitatis) sei oder ihr Mann es gestatten würde[512]. In einem Handwerkerver-

[507] RM 1, f. 124v.
[508] Dirlmeier, p. 12, p. 293.
Durand, p. 42–44.
[509] Bergier, Le vin, p. 264.
[510] Ein späteres Beispiel liefert der Luzerner Schilling in seiner Chronik, f. 113v (Ed. 1981 p. 177).
[511] vergleiche Dion, p. 488.
[512] RN 9 II, f. 196v. 5. Juni 1392.

trag von 1394 wird festgehalten, daß der neue Angestellte, Petrus Roto aus Biel, sich während der Arbeitszeit (?) in keiner Taverne aufhalten oder in keiner Schenke etwas trinken soll[513]. In einem anderen Fall verpflichtet sich der Steinmetz (lathomus) Jaquetus de Bruyt ebenfalls zu einjähriger Abstinenz. Übertritt er dieses Vorhaben gegen den Willen des Thomas Gisenstein, wohl sein Meister, soll er dies mit einem Goldflorin büßen. Nachsicht wird außerdem noch geübt, wenn er berufshalber in einer Wirtschaft arbeitet und so der Versuchung stärker ausgesetzt ist[514]. Bei 20 Solidi Buße erteilt man 1426 dem Tuchwalker Uellinus Vermeller, der bei Henslinus de Praroman angestellt ist, ein einjähriges Wirtschaftsverbot für alle Arbeitstage[515]. In denselben Bereich gehört das Spielverbot, welches Hans Guldiner aus Rapperswil einzuhalten verspricht. Eine Ausnahme: ein Ringspiel, das ihm nicht mehr als ein Maß Wein als Gewinn oder Verlust bieten kann[516]. Es war folglich im 14. und 15. Jahrhundert noch jedem einzelnen überlassen, der «Trunksucht» mit den Mitteln, die ihm zur Verfügung standen, Einhalt zu gebieten. Ob die erwähnten Maßnahmen in jedem Fall zum Erfolg führten, scheint uns eher fraglich. Auffällig ist hier, daß nur bevormundete Personen (die Gattin, die Lehrlinge) sich mit einer Einschränkung des Weinkonsums oder mit der völligen Abstinenz einverstanden erklären. Es ist wohl kaum anzunehmen, daß ein solches Verfahren im umgekehrten Fall (Trunksucht des Gatten, der Lehrmeister) stattgefunden hätte.

Schluß

Der Bedarf an Wein im Spätmittelalter als eines der wenigen allgemein zugänglichen und verbreiteten Getränke war beachtlich und führte sowohl Städte wie Privatpersonen zu reger Beteiligung am Weinhandel. Die Stadt Freiburg, da sie keine eigenen Rebberge besaß, sah sich gezwungen, ihren Wein vorerst aus der

[513] RN 11, f. 39v. 9. Mai 1394.
[514] RN 12, f. 39r. 23. September 1396.
[515] AMMANN, Nr. 2568.
[516] AMMANN, Nr. 1682.