

Zeitschrift: Gallus-Stadt : Jahrbuch der Stadt St. Gallen
Band: - (1952)

Artikel: Sankt Gallens heimisches Getier im Mittelalter
Autor: Kobler, Bernhard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-948739>

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: 15.02.2026

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

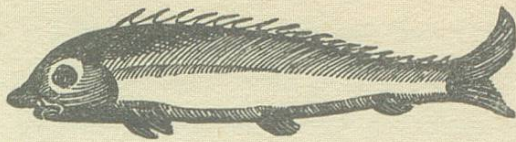
SANKT GALLENS HEIMISCHES GETIER IM MITTELALTER

von Bernhard Kobler

Nach geschichtlichen Angaben kam der heilige Gallus im Jahre 612 in das Hochtal der Steinach. Schon am ersten Tage seines Hierseins soll er mit einem Bären zusammengetroffen sein. Die erste Nahrung, die Gallus hier oben genoß, waren Fische, wohl Bachforellen aus der damals sehr fischreichen Steinach. Da ihm der Ort genügend Nahrung bot, blieb Gallus hier. Also haben wir die Entstehung St.Gallens zum Teil den Fischen zu verdanken.

Die Feststellung der Tatsache des Zusammentreffens des heiligen Gallus mit einem Bären wie auch weitere Erhebungen über das heimische Getier jener längst verflossenen Zeiten sind, so unglaublich es klingen mag, in ergiebiger und gründlicher Weise möglich an Hand der *Benedictiones ad mensas* des Mönches Ekkehart IV. Dieser, ein Schüler des bekannten Mönches Notker Labeo, lebte um das Jahr 1000 im Kloster Sankt Gallen. Johannes Egli, der langjährige Lateinprofessor der sanktgallischen Kantonschule, gab im Jahre 1909 den *Liber Benedictionum* Ekke-

harts des Vierten vollständig mit weitgehenden Erläuterungen heraus. Nach Eglis Angaben verhält es sich mit den *Benedictiones ad mensas* wie folgt: Sie sind Tischgebete und Segensprüche über die verschiedenen Speisen und Getränke. In der St.Galler Stiftsbibliothek finden sich noch heute zahlreiche Benediktionen in Handschriften verschiedenster Jahrhunderte. In St.Gallen wurden seit alter Zeit gesegnet: Salz und Wasser für den menschlichen Gebrauch und für das Vieh. Man segnete das Vieh selbst, ferner Haus und Hof, Feld und Flur sogar wie deren Erträge, also den Samen und die Früchte. Den Segen bekamen auch frisch gepflanzte und schon stehende Bäume, ebenso das Gemüse und der Garten selbst. Des Segens wurden im weitem Quellen und Brunnen teilhaftig, aber auch Feuer und Eisen für das Gottesurteil. Man segnete im weitem die verschiedenen Speisen, wie Eier, Speck und Bohnen, das Brot und den Wein, ja sogar alle Gegenstände des täglichen Lebens mit Einschluß der Seife!



Hausen

Während diese Segnungen sonst in ungebundener Form gehalten sind, wählte Ekkehart für sie die gebundene. Diese Dichtungen Ekkeharts sind in kulturhistorischer Hinsicht überaus interessant und wertvoll. Sie gewähren uns einen Einblick in den mittelalterlichen Haushalt und seine Küche. Die Benediktionen zeigen uns die Folge der Gerichte bei reichen Mahlzeiten; sie nennen nicht nur die auf heimischem Boden erzeugten, sondern auch die aus Italien bezogenen Nahrungsmittel. Und was für die vorliegenden Ausführungen besonders aufschlußreich ist: die Benediktionen führen auch das Fleisch aller zu jener Zeit in den damaligen mächtigen alemannischen Wäldern und im Gebirge erlegten Tiere an, sei es Haar- oder Federwild, wie auch die in Bach, Fluß und See gefangenen Fische.

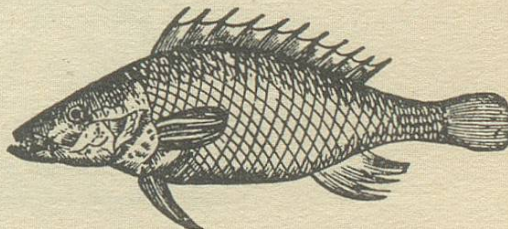
Heute ist ein großer Teil des um das Jahr 1000 lebenden Getiers vollständig ausgestorben. Aber gerade diese Tatsache reizt, an Hand der Tischgebete und Segnungen Ekkeharts die bei uns ungefähr zu Gallus' Zeiten vorkommenden Wildtiere festzustellen,

aber auch die damaligen Fischarten, die unsere Gewässer in großer Zahl belebten. Es ergibt sich dies einfach und klar, wenn wir die bei festlichen Angelegenheiten oder fürstlichen Besuchen auf der Klostertafel aufgetragenen Speisen näher verfolgen.

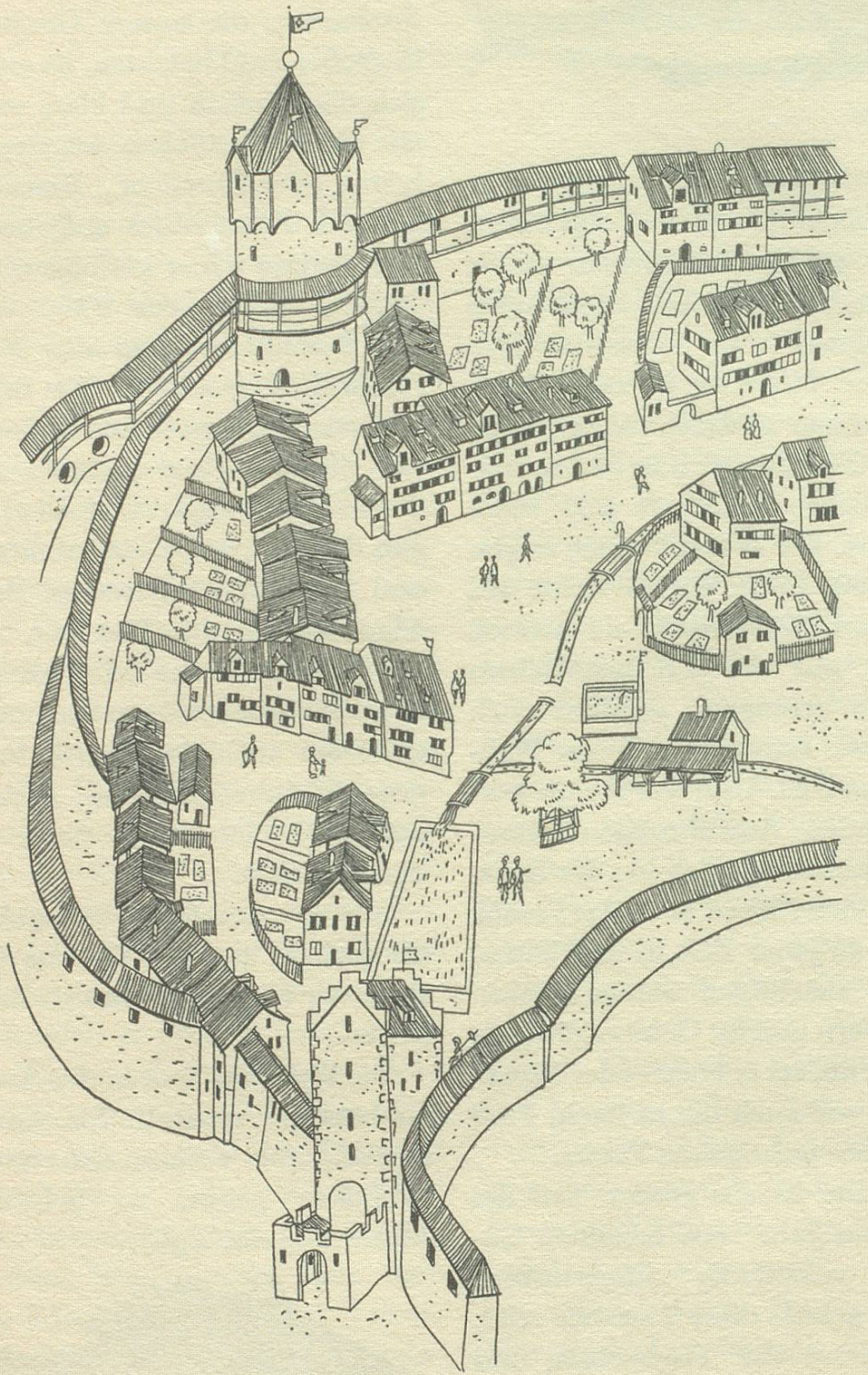
Zum Anfang der Tafel wird das *Brot* als heiligstes aller Nahrungsmittel gesegnet. Die Benediktionen nennen dann die Torte, ein ringelförmiges Gebäck und die mondformigen «Gipfel». Es gab damals gesottenes, geröstetes und mit Salz bestreutes Brot. Man kannte das Eierbrot, das mit Sauerteig oder mit Hefe getriebene Brot sowie neben ungesäuertem auch das Spelt-, Roggen-, Weizen-, Gersten-, Haber- und schließlich das in Asche gebackene Brot.

Gersten- und Haberbrot galten als geringe und nur für das Gesinde der Klöster bestimmte Brotsorten.

Die Sitte, das Brot in der Asche zu backen, ist uralte. Sie wurde besonders bei Völkern ohne festen Wohnsitz geübt, so bei den Mauren (Johs. Egli).



Flußbarsch



Stadtteil «im Loch», der bei der großen Feuersbrunst am 20. April 1418
als einziger Teil verschont geblieben war

Über den Mittwoch vor dem Georgstag des Jahres 1418 schrieb Vadian in sein Tagebuch: «Es ging an an der mittwochen, als die Glogg 2 schlug nach mittentag, und die Glogg 4 schlug, do war die statt mitenander verbrunnen.»

Diese lakonische Mitteilung vom Brand einer ganzen Stadt zeigt in ihrer nackten Kürze die Hilflosigkeit jener Zeit gegenüber solchen Ereignissen. Sie waren unabwendbar und ihre Folgen kaum zu mildern. Jede Feuerkatastrophe, angefangen beim Klosterbrand von 937 zum Brand in der «oberen Stadt» 1213, dem Großbrand von 1314 und später 1368, brachte namenloses Unglück über die Betroffenen, die nirgends Hilfe fanden und auf die öffentliche Wohltätigkeit angewiesen waren.

Der große Brand von Glarus vom 10./11. Mai 1861 gab einer Gruppe aufgeschlossener und wagemutiger St.Galler Kaufleute den Anstoß zur Gründung der «Helvetia», Schweizerische Feuerversicherungs-Gesellschaft in St.Gallen, die unter initiativer Führung rasch erstarkte und sich entwickelte.

Schon in den ersten Jahren eröffnete die Gesellschaft Filialen in den umliegenden Ländern und dehnte im Laufe der Zeit ihre Tätigkeit auf viele europäische und überseeische Staaten aus. Die Helvetia hat an ihrer Auslandorganisation trotz großen Schwierigkeiten und politischen Wirren festgehalten und sie ausgebaut, und heute zeugt ihr Name an allen Enden der Welt vom Unternehmungsgeist der Schweizer Assekuranz.

Erfahrene und vertrauenswürdige Vertreter helfen mit, den guten Ruf der Gesellschaft hochzuhalten, und tragen zum Wohle ihrer Versicherten bei.

HELVETIA

Schweiz. Feuerversicherungs-Gesellschaft in St.Gallen

Als beliebte Brotspeise führt Ekkehart die Offleten oder Oblaten an. Es wurde dem Abt Norpert besonders nachgerühmt, für besseren Unterhalt der Brüder gesorgt und gestattet zu haben, ihnen auch in der Karwoche mittags und abends Wein mit Offleten zu geben (Johs. Egli).

Anschließend an das Brot erfolgte die Segnung des Salzes und der Sulz, einer im Mittelalter beliebten eingedickten Fleischbrühe.

Darauf wurden die *Fische* gesegnet. Ekkeharts Marina balena bedeuten den Thunfisch und den Stockfisch. Sein Danubii piscis huso, der Hausen, war eine besonders beliebte Klosterspeise im Mittelalter. Der Hausen, der größte Fisch des Störgeschlechtes, lebt im Schwarzen, Kaspischen, selten auch im Mittelländischen Meer. Zur Laichzeit kommt er in die Donau, in die Wolga und andere Flüsse. Dieser gewaltige Fisch wird bis neun Meter lang und dreißig Zentner schwer. Sein Rogen liefert Kaviar. Die Kloster-tafel bezog den wertvollen Speisefisch wahrscheinlich aus dem Donauquellgebiet. Heute ist er in unsern Flüssen vollständig verschwunden. Ekkeharts Salmo salar bedeutet den Lachs, einen



Neunauge

früher zur Laichzeit in alle größeren Nebenflüsse des Rheins unterhalb des Bodensees, zum Teil bis zum Alpenrand, aufsteigenden Fisch. Da er den Rheinfluss nicht übersteigen konnte, gelangte er nicht in den Bodensee. Das Kloster St.Gallen bezog ihn aus dem Rhein unterhalb Schaffhausens oder aus der Limmat. Heute ist der Salm infolge der vielen Stauwehre praktisch bei uns nicht mehr vorhanden.

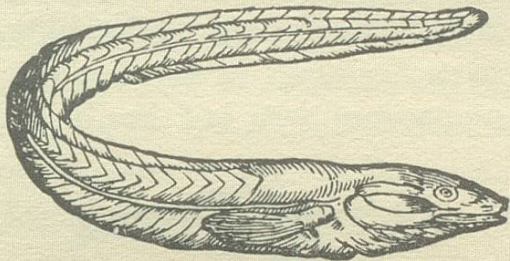
Lampreda rara stellt das schon von Ekkehart als selten bezeichnete Flußneunauge dar, das in der Laichzeit früher scharenweise vom Meer her in den Rhein und seine Zuflüsse wanderte. Heute ist es ganz selten geworden.

Für einen Fisch fand Ekkehart keine lateinische Bezeichnung. Da dieser im Bodensee sehr häufig ist, nannte er ihn kurzweg Alemannicus oder Illanch. Das Stiftsarchiv St.Gallen besitzt das Lehenbuch der Edlen von Andwil aus dem Jahr 1500. Es enthält folgende Eintragung: «Welcher ein Lehen empfängt, der soll einen Fisch, genannt Inlannken, geben dem Lehnherrn.»

In beiden Fällen handelt es sich um die Rheinlanke, das heißt unsere prächtige Bodenseeforelle, die zur Zeit des Laichs in alle Nebenflüsse abwandert, im Rhein sogar bis nach Disentis hinauf.

Man fing schon Rheinlanken mit einem Gewicht von 46 ½ Pfund. Illanken sind in der Ill gefangene Bodenseeforellen.

Die von Ekkehart gesegnete Trüsche wie auch die rotgetupfte damals in Bergbächen zahlreich vorhandene Bachforelle, die Trocta, sind heute noch allgemein bekannte Fische, sogut wie Ekkeharts Perca, der Flußbarsch, auch Egli heißen. Die Bachforelle aß man im Kloster St.Gallen mit Pfeffer bestreut als besonders gute Fischspeise.



Aal

Mit dem Hecht befaßt sich der Dichter nicht weiter. Bei den Römern galt er als Fisch der Armen.

Der grätenreiche Alet, ein in Bach, Fluß und See vorkommender milderer Fisch, wird von Ekkehart ohne besondern Lobgesang erwähnt.

Den Hering bezeichnet er mit Almarinus, was offenbar die Herkunft aus dem Meere andeuten soll. Das Kloster bezog ihn aus nordischen Gewässern.

Ekkeharts Rubricus bedeutet wohl den Rötel, noch heute ein

geschätzter Luxusfisch, den man noch im Zugersee, im Ägeri- und Sempacher See und in den Seen von Neuenburg und Genf fängt.

Der von Ekkehart dem Deutschen entnommene Fischname Crundula oder Grundel bezeichnet einen auch in der Gegenwart weit im Lande herum vorkommenden Kleinfisch. Nach Ekkeharts Ansicht erzeugt der Genuß der Grundel Fieber!

Aale und der 2 bis 2 ½ Meter lange Wels, unser gewaltigster Süßwasserfisch, gelangten schon im Mittelalter vom Bodensee auf die sanktgallische Klostertafel. Auch die von Ekkehart angeführte Bezeichnung Walara für Wels entstammt dem deutschen Waller oder Wels.

Nach Angaben des Mönches Ekkehart aß man im damaligen Kloster St.Gallen einen früher im Lande herum ganz allgemein verbreiteten Fisch, den Castor fiber, also den heute leider vollständig ausgerotteten Biber. Seines Wasserlebens halber rechnete ihn Ekkehart zu den Fischen. Das schmackhafte Biberfleisch wurde im Kloster während der langen Fastenzeit mit besonderm Genuß verspeist. Noch zur Zeit des Konstanzer Konzils, 1414 bis 1418, war der Biber in den ostschweizerischen Gewässern häufig. Konrad Gesner, der große Zürcher



Biber

Naturforscher (1516 bis 1565), erwähnt ihn in Limmat, Reuß, Aare und Birs. Die Biberjagd wurde mit besonders abgerichteten Hunden, sogenannten Biberhunden, betrieben. Leider erlag das sehr interessante Wassertier der rücksichtslosen Nachstellung, die seines vorzüglichen Fleisches und seines wertvollen Felles wegen derart einsetzte, bis es vollständig ausgerottet war.

Selbstverständlich spielte allerhand wildes und zahmes *Gevögel* eine wichtige Rolle auf der klösterlichen Speisekarte. Ekkehart segnet in erster Linie den Pfau, dessen Fleisch er als schwer verdaulich bezeichnet, während die Römer es als Leckerbissen schätzten. Der Pfau wurde im Mittelalter als Nutzvogel für Eier und Fleisch auf vielen Meierhöfen gehalten, ebenso der Fasan, dessen Fleisch man im Kloster St. Gallen sehr würdigte, während Ekkehart dem Fleisch des eben-

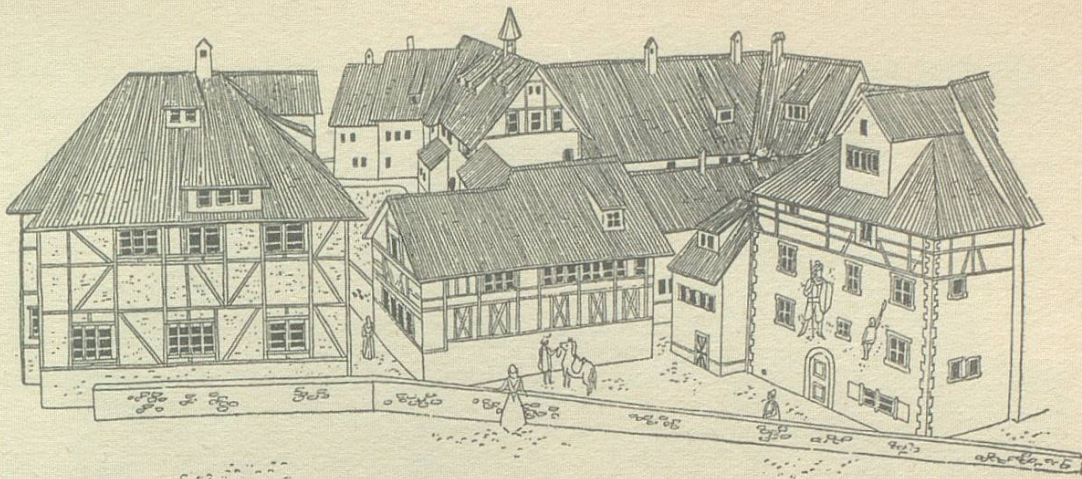
falls als Haustier gehaltenen Schwans wenig Geschmack abzugewinnen vermochte.

Ekkehart bezeichnet den Schwan als böseartig, da er dem Menschen gegenüber niemals zutraulich werde. Als bessere Geflügelsorte segnete Ekkehart die Gans, wobei es sich um zahme Hausgänse, aber auch um die zu seiner Zeit im Rheintal sehr häufigen jagdbaren Wild- und Schneegänse gehandelt haben dürfte.

Aber auch der zur Zeit des Vogelzuges im Rheintal oft vorkommende Kranich erlebte Ekkeharts Segnung. In der *Lex Alamannorum* war auf Raub und



Kranich



Rechts vom Kirchweg nach Sankt Mangen hinauf stand am Eingang zur heutigen Goliathgasse das ehemalige Gasthaus der weißen Dominikanerinnen. Es bildete den östlichen Flügel des Katharinenklosters und grenzte mit seiner Schmalseite an die Goliathgasse. Hier nahm Anno 1846 die Firma Wettach ihren Anfang, entwickelte sich aus einem Allerweltsladen zu einem bekannten Spezialgeschäft der Porzellan- und Glaswarenbranche. Anno 1903 zog man mit Sack und Pack, mit allen Häfeli und Schüsseli, mitsamt der alten Tradition hinüber ins gegenüberliegende Haus zum Friedeck. Und bereits ist wieder ein halbes Jahrhundert vergangen im fleißigen Dienst an einer treuen Kundschaft.

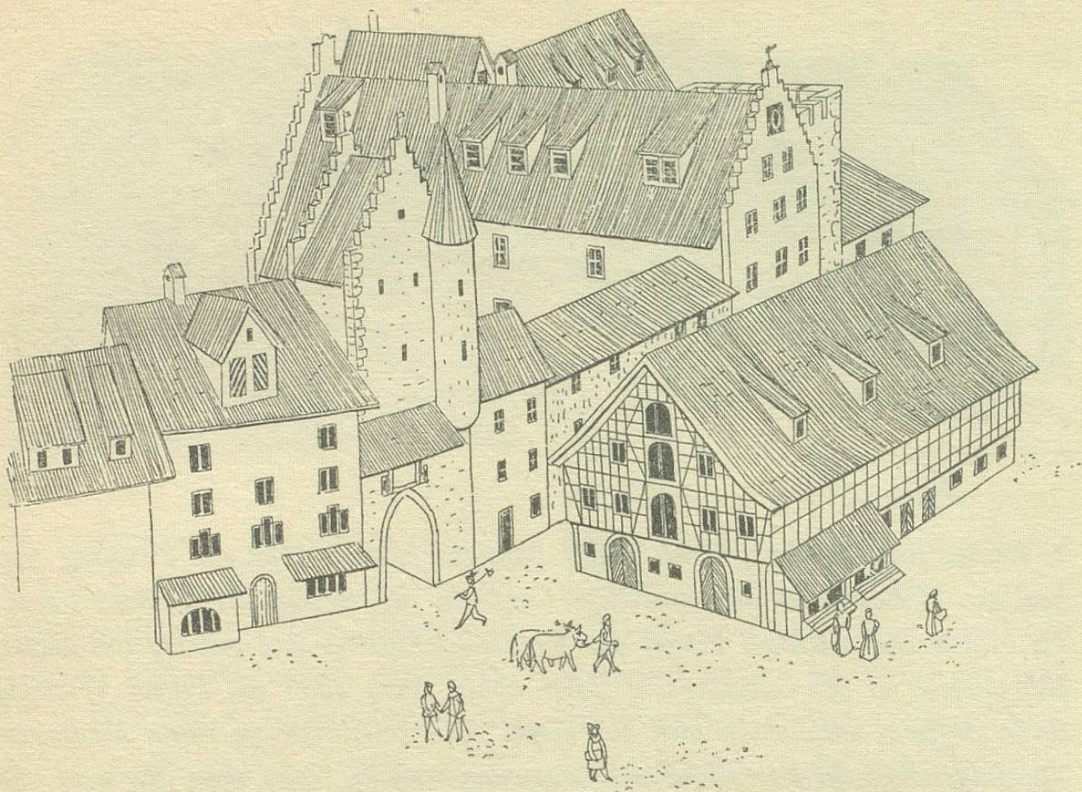
Von der Materie aber, die wir handeln, erzählt ein alter Chronist: «Wer wissen will, was Doon und Erde seye, der sehe sich nur selbst an und betrachte bey sich, daß er selbst Erde ist und daß aller Menschen Urstamm-Vatter nach dem hebräischen Stamm-Wort Adam oder eine rothe Erde genennet werde, darumb, daß er von dem allerweisesten Schöpfer des Himmels und der Erden aus Doon oder einem rothen Erden-kloß formiert wurde, wodurch hernach seine Nachkommen Anlaß genommen, unterschiedliche Sachen von Doon und Erden zu machen.»

Diese Ehrfurcht vor der Materie ist uns immer wegleitend gewesen und wird es bleiben, solange der Name Wettach an der Goliathgasse heimisch ist.

WETTACH

Glas und Porzellan

Goliathgasse 17



In früher Zeit schon hatten die Metzger der Stadt ein gemeinsames Schlachthaus, in dem auch der Verkauf des Fleisches unter öffentlicher Kontrolle durch amtliche Fleischschauer vor sich ging. Im Jahre 1475 baute die Stadt ein neues Metzgebäude auf dem Rindermarkt, an der Rückseite des damaligen Rathauses. Das neue Gebäude hatte eine mächtige Halle für den Schlachthausbetrieb und für den Fleischverkauf und im ersten Stock einen riesigen Saal, der als größter Raum in der Stadt auch zu öffentlichen Versammlungszwecken diente. In der Fleischhalle hatte jeder zünftige Metzger seinen Verkaufsstand und eine Aufzugswelle im Schlachtraum, die als Erblehen vom Vater auf den Sohn übergingen. Im Jahre 1865, nachdem bitterer Raummangel geherrscht hatte, wurde die alte « Metzg » abgebrochen und der freie Platz für den Obst- und Gemüsemarkt bestimmt. Die Metzger waren die letzte Berufsgruppe, die vom öffentlichen Zunft-Verkaufshaus sich lossagte und eigene Verkaufsläden einrichtete.

Ihr lebendiges Zusammengehörigkeitsgefühl dokumentiert sich heute noch in ihrem Zusammenschluß im « Metzgermeisterverein der Stadt St.Gallen und Umgebung », der alle Belange des Berufes zum Wohlergehen der Mitbürger vertritt.

METZGERMEISTERVEREIN ST.GALLEN

Tötung des Kranichs eine Buße gesetzt (Johs. Egli).

Für die Klostertafel kam weiter in Betracht die zahme Ente, die ein uralter europäischer Hausvogel ist. Schon zu damaligen Zeiten galten ihre Brust- und Nackenstücke als besonders wohlschmeckend, wie sie ja seit altem auch heute bei Kennern noch den Namen «Pfaffenschnittlein» (!) führen.

Wildenten, sogut wie die von Ekkehart gesegneten Tauben, Turteltauben, Rebhühner, Wachteln, Schnepfen und Schneehühner lieferte die mittelalterliche Jagd in Menge. Die sehr zahlreichen Vogelherde mit aufgestellten Garnen fingen ganze Scharen von Kleinvögeln, vornehmlich Stare, Wacholderdrosseln und Finken, die von Ekkehart ebenfalls erwähnt werden.

Der Gallus castratus, der Kapaun, der schon bei den Römern kastrierte Hahn, erhielt ebenfalls den Segen!

Sonderbarerweise erwähnt Ekkehart nirgends den Waldrapp, einen im Mittelalter seines guten Fleisches wegen viel gejagten Vogel. Nach Konrad Gesner besaß er die Größe einer Henne, war ganz schwarz gefärbt, mit grünlichem Schiller. Am Hinterkopf trug der Waldrapp einen mähenartigen Schopf aus langen schmalen Federn. Sein Schnabel



Waldrapp

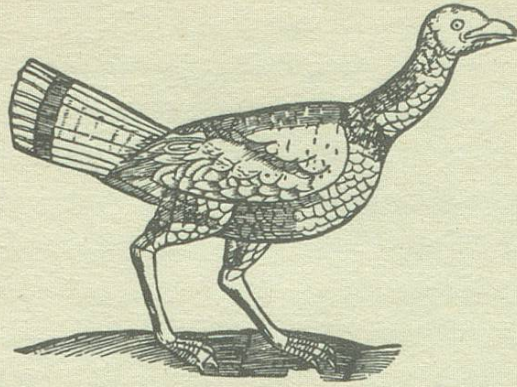
war rötlich, lang und bequem, um im Erdreich zu graben und in die engen Klüfte der Mauern, Bäume und Felsen zu stoßen und die darin verborgenen Würmlein und Käferlein herauszuziehen. Der Vogel hatte im weitem lange dunkelrote Beine. Er flog sehr hoch und legte zwei bis drei Eier. Der Waldrapp kam im Frühling zu uns und zog von allen Vögeln zuerst wieder weg, ohne Zweifel schon im Brachmonat. Ganz besonders brütete er in der Tamina-schlucht bei Pfäfers wie auch in den vielen zerfallenen Burgen und Schlössern des Bündnerlandes bis ins Engadin hinunter. In der Taminaschlucht ließen sich die Weidleute an langen Seilen hinab, um die Jungvögel einige Tage vor dem Ausfliegen dem Nest zu entnehmen. Ihr Fleisch wurde sehr gelobt und für einen Schleck gehalten.

Dieser an sich unerfreuliche Vogelraub zeitigte plötzlich einen sehr wertvollen Fund, nämlich die Entdeckung der später zu Weltberühmtheit gelangenden warmen Heilquelle. Sie wurde eines Tages ganz unerwartet durch in die Taminaschlucht hinabgelassene Weidleute gefunden, als sie die kirchturm hohen Felsen nach Waldrappennestern absuchten.

Auf einmal kam der Waldrapp im Frühling nicht mehr in das Taminatal und blieb dann für immer aus. Erst in der neuern Zeit stellten Vogelforscher fest, daß der schöne, eigenartige Vogel nichts anderes gewesen war als der afrikanische Schopfibis, von dem das Naturhistorische Museum der Stadt St. Gallen noch ein sehr gut erhaltenes Exemplar besitzt.

Der Umstand, daß Ekkehart diesen zu seiner Zeit häufigen, vorzüglichen Fleischvogel in den Tischsegnungen nirgends erwähnt, hängt wohl damit zusammen, daß die im Taminatal erbeuteten Waldrappen den Segen statt in St. Gallen schon vorher auf der Tafel des nahen Klosters Sankt Pirminsberg bekamen!

Besichtigt man heute die vielen ausgestopften Vögel des St. Galler Naturhistorischen Museums, so ist man hoch erstaunt über den einstigen gewaltigen Reichtum an Klein-, Mittel- und Großvögeln



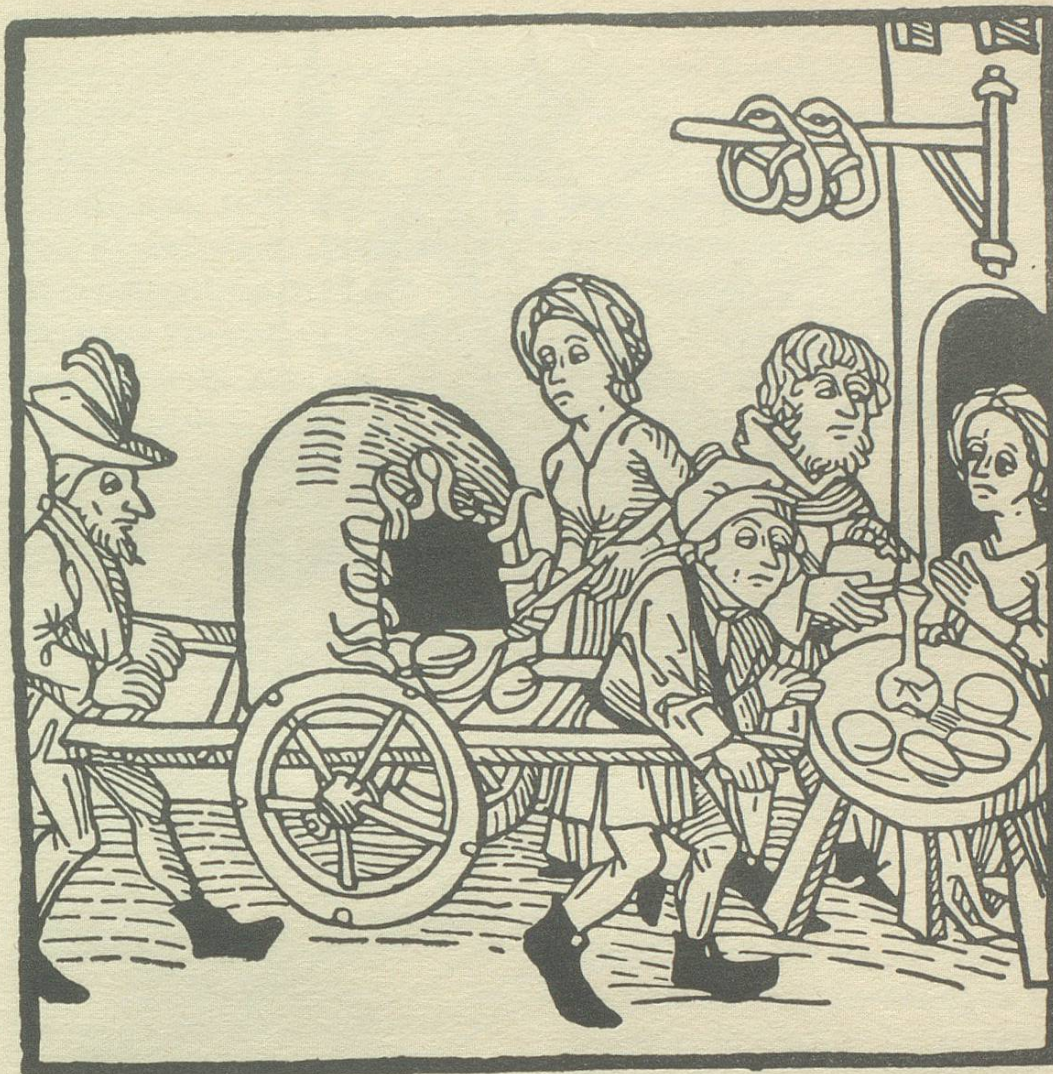
Trappe

des Rheintals, der großen Zugstraße vom Bodensee nach Italien. Es sind das neben allerhand Enten und Gänsen vornehmlich Störche, Reiher, Trappen und Kraniche, von denen bei der früher gebräuchlichen, schon im September beginnenden Flugjagd selbstverständlich eine große Zahl ihrer Vertreter in die sankt-gallische Klosterküche wanderte.

Als Bestätigung der Angaben Ekkeharts des Vierten berichtet im Jahre 1825 die Appenzeller Chronik des Gabriel Walser folgendes: «Das Geschlecht der Vögel im Lande herum ist äußerst zahlreich, denn da sind Storchen,



Wiedehopf



Im 13. Jahrhundert sang ein fröhlicher Minnesänger, Marnar geheißen, seine Armut werde wohl dann erst ein Ende nehmen, wenn der Zucker in jedermanns Munde sei. Die Zeiten sind vorbei, in denen Zucker- und Pastetenbäcker von Ort zu Ort zogen und ihre Ware feilboten, wie es der oben abgebildete Holzschnitt aus der Stiftsbibliothek zeigt. Sie sind seßhaft geworden und würdige Glieder ihrer Zunft, ehrbar und gar löblich zu Stadt und Land.

Wo immer von der «Zunft der Zukkerbekken» gesprochen wird, die Namen Carl und Ernst Pfund sind mit der löblichen Entwicklung dieses Handwerks nicht zu trennen. Sie leben weiter in ihren wohlbekanntten Geschäften, in der würdigen Tradition, die sie ihren Mitarbeitern hinterlassen haben.

ERNST PFUND

Konditorei

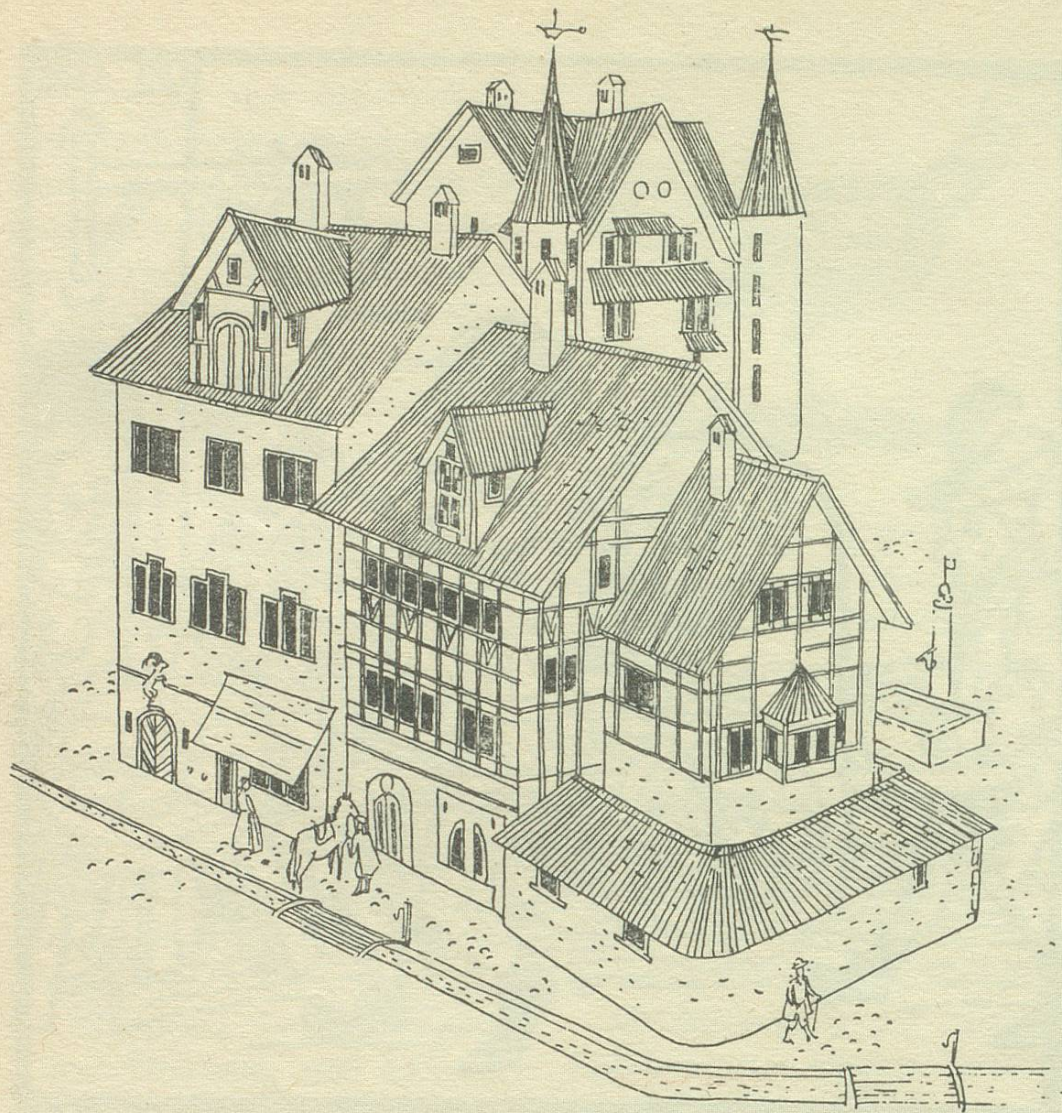
Marktplatz 10

CARL PFUND

85

Konditorei – Café – Restaurant

Bahnhofstraße 9

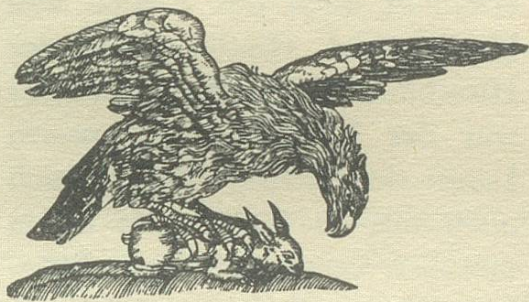


Schon auf dem ersten Stadtplan des Melchior Franck 1596, dem Merian-Stich 1642 und auf den Pergamentplänen von 1650 und 1671 ist das Eckhaus zwischen der Gerbergasse (der jetzigen Neugasse) und der Hinterlauben recht deutlich eingezeichnet. Seine Form hat sich im Laufe der Jahrhunderte wenig verändert. Die frühere Hofmauer wurde der neueren Zeit angepaßt, zum Verkaufsladen umgebaut. Die zentrale Lage mag wohl manchem fleißigen Besitzer, Kaufmann oder Handwerker, zum Wohlstande verholfen haben.

Um die Jahrhundertwende gründete der Vergolder Sylvester Raubach ein Einrahmungsgeschäft, dem bald ein Kunstladen beigefügt wurde. Heute führt es unter dem Namen *Raubach & Widmer* die alt ehrwürdigen Traditionen weiter, die so manchen Käufer das finden ließen, was er als eifriger Sammler seit Jahren schon suchte.

Habichte, Weihe, Waldrappen, Uhuen, Eulen, Krähen, Azeln (Elstern), Kuckucke, Nußheher, Grünspechte, wilde Tauben, Wiedehopfe, Rebhühner, Wachteln, Riedschnepfen, Kramisvögel (Wacholderdrosseln!), Amseln, Zierlinge, Drosteln und außerdem eine übergroße Zahl von Lerchen, Finken, Meisen und Schwalben.

Im Alpgebirge sieht man auch viele Schnee- und Haselhühner. Auf dem Hundstein lebt der Geier, auf dem Bürstbüchel und Kronberg gibt es Urhahnen (Auerhähne!), auf Garten Spierhahnen und auf Ebenalp und dem Meßmer Pernissen (Busarde).



Adler

Im Land herum gibt es viele Vogelherde, auf welchen zur Herbstzeit eine zahllose Menge Finken und Gegler (Schneefinken!) gefangen und nach auswärts verkauft werden. Nur in der Gemeinde Rüti allein zählt man vierzehn Vogelherde.»

Gemäß Ekkeharts Benediktionen kochte und briet man in

der St.Galler Klosterküche Ochsen- und Kalbfleisch, ebenso das Fleisch von Lämmern, Schafen, Ziegen und Ziegenböcken. Die Klostertafel führte gesottenes und gebratenes Schweinefleisch, aber auch Spanferkel, Speck und Schinken. Als geschmackliche Feinheiten galten gebratenes Eberfleisch und anderes am Spieß gebratenes Fleisch.

Wohl keine andere Quelle gibt die in alten Zeiten so zahlreich bei uns lebenden Arten von *Haarwild* so genau und gründlich an wie die Aufzählung des verschiedenen Wildprets in Ekkeharts Benediktionen. Vor allem tritt uns der um das Jahr 1000 in den alemannischen Wäldern noch häufig vorkommende Bär entgegen. Auch im 10. Jahrhundert wurden auf den Besitzungen des Klosters St.Gallen noch Bären gejagt. Sie waren zu Ekkeharts Zeiten in der Nähe von St.Gallen ein noch keineswegs seltenes Standwild. In den benachbarten Appenzeller Bergen hat sich der Bär noch lange Zeit behauptet. Bärenfleisch, wie auch Bärenatzen als Leckerbissen, kamen in der Zeit Ekkeharts öfters auf die Tafel der Klosterinsassen.

Daß der Bär früher in dem St.Gallen nahen Alpsteingebirge häufig vorkam, beweisen die Angaben Ekkeharts, daß die klöster-

lichen Gutsverwalter Bärenhunde hielten, ferner die Lebensgeschichte des heiligen Gallus, sowie die Casus S. Galli, worin Ekkehart die Beschreibung von der Ausbeute einer bei Anwesenheit Konrads I. in den Besitzungen des Klosters angestellten Jagd gibt: «Als am Vortag befohlen wurde, Tag und Nacht nach Wildpret zu fahnden, brachte einer aus dem Waldversteck einen Bären herbei.»

Konrad Gesner zählt in seiner *Historia animalium* eine Menge von Leiden auf, gegen die das Fett des Bären allein oder mit Zutaten angewendet wurde, so gegen Haarausfall, Ohrenschwüre, Gicht und Blasenentzündung.

Im weitem wurden oft Wildschwein- und Wildeberfleisch gegessen. Schon bei den Römern galt der Eber als Haupt- und Prachtstück bei großen Luxusgelagen. Zu Gesners Zeiten war



Bär

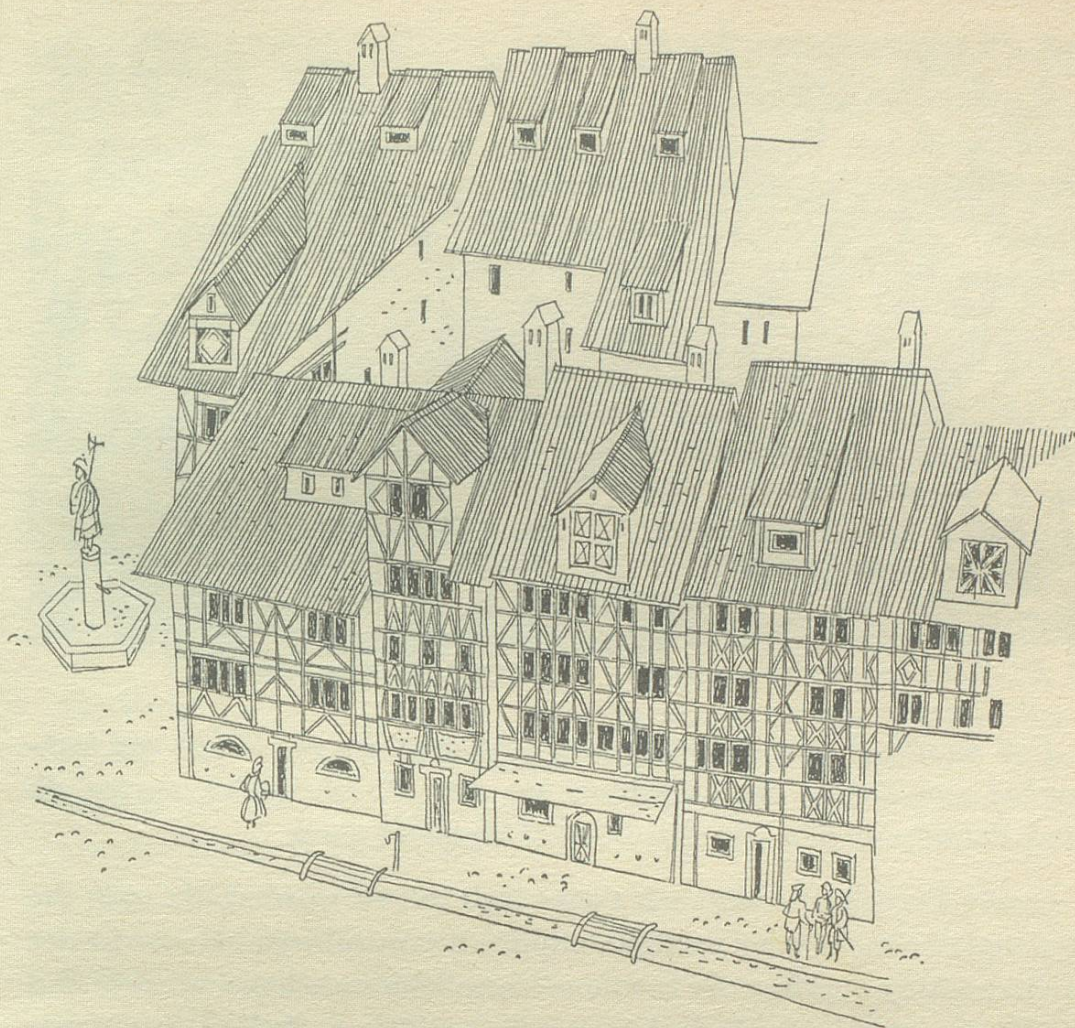


Eber

er in den mächtigen Eichenwäldern noch zahlreich vorhanden. Schon damals, sogut wie heute, drangen dann und wann ganze Wildschweinrudel in die Äcker ein und durften dann mit obrigkeitlicher Bewilligung gejagt werden.

In Ekkeharts Benediktionen erscheint auch das Fleisch von Hirsch und Hindin, also der Hirschkuh. In der Pfahlbauerzeit war der Edelhirsch in unserm Lande ein häufiges Wild, das sich auch um das Jahr 1000 kaum merklich verringert hatte. Ekkehart führt auch den heute bei uns vollständig ausgestorbenen Damhirsch an, während er den einst in unserm Lande allgemein verbreiteten Elch nicht kennt. Dieser hatte sich damals offenbar schon dem Norden zugewandt (Prof. C. Keller).

Äußerst interessant erscheint die Angabe Ekkeharts, daß zu seiner Zeit die bei uns seit Jahrhunderten vollständig ausgestor-



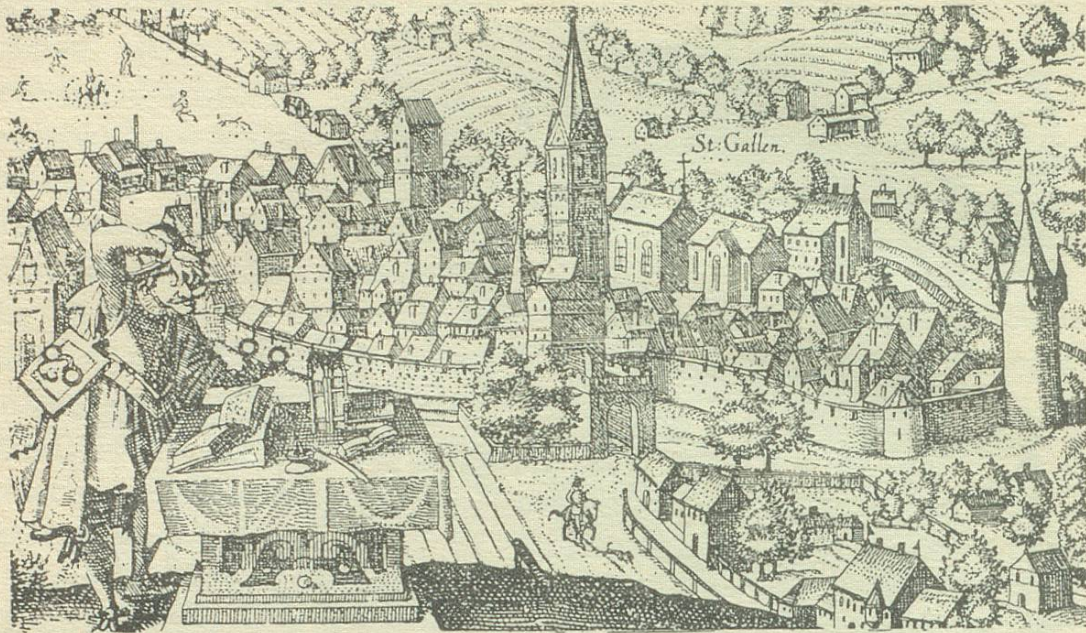
Die Häuserreihe vom Brunnenplatz hinauf zur Webergasse wird früh schon um 1500 im Lehenbuch erwähnt. Es war eine stattliche Reihe alter Handwerker- und Bürgerhäuser, die die Südseite der Multergasse säumten. Ein großer Teil der Häuser wurde in neuerer Zeit durch moderne Bauten ersetzt. Das damalige dritte Haus vom Brunnenplatz aber blieb in seiner ursprünglichen Form bewahrt.

Heute ist es Sitz und Geschäft des zünftigen Meisters Hermann Roggwiller von der «Zunft zum Schneebesen». Sein Café und «sine gar guoten, süßen Sachen» sind weit über die Stadt hinaus bekannt und begehrt und führen so gar rühmlich die Tradition seiner Zunft weiter.

HERMANN ROGGWILLER

Konditorei und Café

Multergasse 17



Daß der Beruf eines Perspektiv- und Brillenmachers gar löblich und hochgeachtet war, beweist diese Abbildung aus dem 16. Jahrhundert, worauf die Stadt St.Gallen in ihrer damaligen Gestalt abgebildet wurde.

Große Fortschritte sind seit dieser Zeit erzielt worden, da man die Augengläser mehr oder weniger empirisch ausprobierte. Heute ist der moderne Augenoptiker der berufene Vermittler zwischen Industrie und Publikum, wobei sich die Industrie auf sämtliche optische Instrumente ausgedehnt hat, von der einfachen Brille zum kompliziertesten Fernrohr, von der Lupe bis zum raffiniertesten Mikroskop. Doch bleibt die Hauptaufgabe des Optikers die Herstellung moderner Brillen. Für jedes Gesicht, für jedes Alter die kleidsamsten Formen, die besten Ausführungen – und eine vielseitige Auswahl – das finden Sie im Fachgeschäft, das sich auf Brillen spezialisiert.

FRITZ RYSER

Diplom-Optiker

Metzgergasse 2 / Hechtplatz

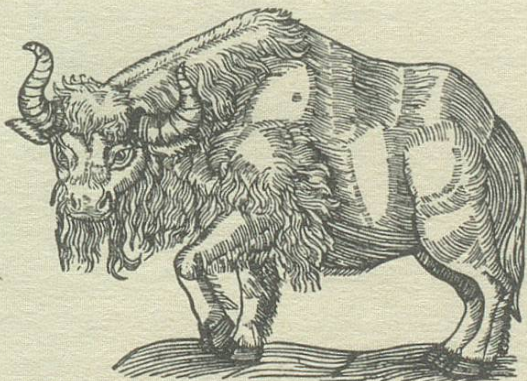


Damhirsch

benen Uri, also die Wildrinder
 • Wisent und Urochs, in St.Gallens
 Umgebung noch vorkamen.

In Pfahlbauniederlassungen
 wurden zahlreiche Reste vom
 Wisent gefunden. Offenbar war
 er als Wildrind in der östlichen
 Schweiz seinerzeit stark verbreitet.

In Ekkeharts Handschriften
 stößt man zu verschiedenen Ma-
 len auf das Vorkommen des Wild-
 pferdes (*equus ferus*) in der Um-



Wisent

gebung von St.Gallen. Diese auf
 den ersten Blick verblüffende An-
 gabe beruht auf tatsächlichen
 Verhältnissen. Wie Prof. C. Kel-
 ler, Zürich, angibt, waren die
 Wildpferde im Norden der Alpen
 einst häufig. Sie wanderten offen-
 bar nach der Eiszeit aus Asien in
 Europa ein, als dieses noch
 Steppenland war. Nach Erasmus
 Stella gab es noch im 16. Jahr-
 hundert Wildpferde in Preußen.
 Helisaeus Rößlin erwähnt sie 1593
 im Wasgauischen Gebirge. Un-
 streitig verdienen Ekkeharts An-
 gaben über das Vorhandensein
 wilder Pferde in der Umwelt
 St.Gallens vollen Glauben.

Das europäische Wildpferd war
 ein kleines Rößlein mit dünnen,
 sehr kräftigen Beinen, ziemlich
 langem, dünnem Hals, spitzen,
 nach vorn gestellten Ohren und
 kleinen, feurigen, boshaften Au-
 gen. Die Wildpferde lebten in
 Rudeln und wanderten durch die
 Steppe von Ort zu Ort. Der
 Hengst war der alleinige Beherr-
 scher der Gesellschaft. Er fürch-
 tete selbst den Wolf nicht, auf den
 er wiehernd lossprang, um den
 Räuber mit den Vorderhufen zu
 Boden zu schlagen. Die pferde-
 züchtenden Steppenbewohner
 fürchteten die Wildpferde mehr
 als die Wölfe, weil sie ihnen die in
 weiter Entfernung von den Ort-
 schaften gestapelten Heuschober

auffraßen und, was weit schlimmer war, weil die Wildhengste eine Vorliebe für russische Stuten hatten, die sie, wo sie konnten, zu entführen suchten.

Wenn Ekkehart in seinen Segnungen und Tischgebeten den damals in den großen alemanischen Wäldern häufigen Wolf nirgends anführt, so hängt das mit der Ungenießbarkeit des Wolf fleisches zusammen und der damit dahinfliegenden Benediktion.

Die Ortsnamen Wolfhalden im appenzellischen Vorderland und der darunter westlich dem Dorf Thal liegenden «Wolfsgrub» sowie die beiden aus Waldkirch stammenden, je dreißig Meter langen Wolfsnetze im Schloß Oberberg bei Goßau und im Historischen Museum der Stadt St.Gallen weisen aber deutlich auf das frühere Vorkommen des Wolfes in unserer Gegend hin.

Eine Eintragung des Seckelmeisters der Bauverwaltung der Stadt St.Gallen um das Jahr 1400 lautet: «Gab Uelin Peterlin von Rigenswil (Gemeinde Oberuzwil) 3 schilling pfenning: bracht 6 jung wolff.» (Stadtarchiv Sankt Gallen.)

Im Jahre 1557 erschlugen zwei junge Burschen unter dem Klosterspitz bei Appenzell eine Wölfin und nahmen ihre fünf Jungen

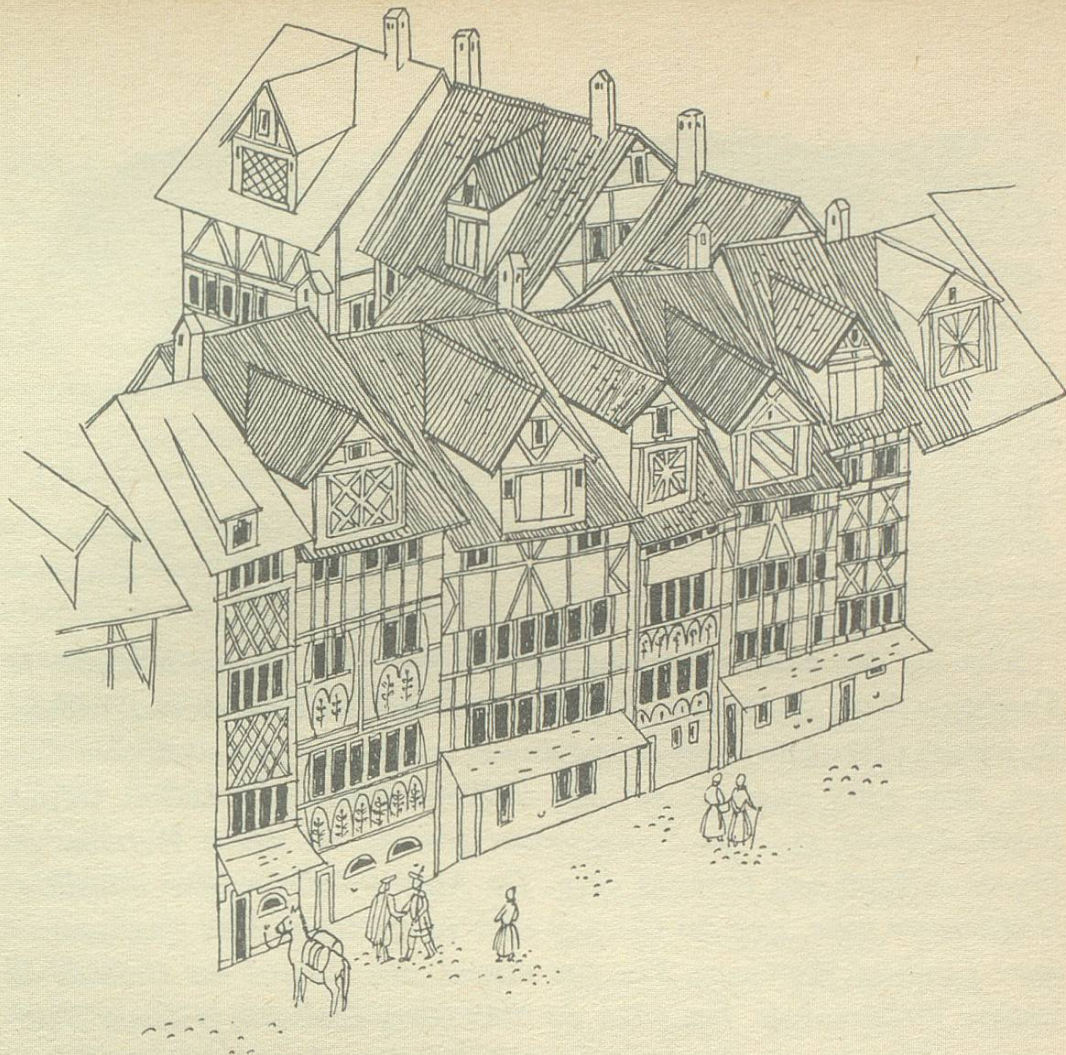


Wolf

weg. Der letzte Wolf im Appenzellerland wurde im 17. Jahrhundert im Steineggwald erlegt (Friedrich von Tschudi).

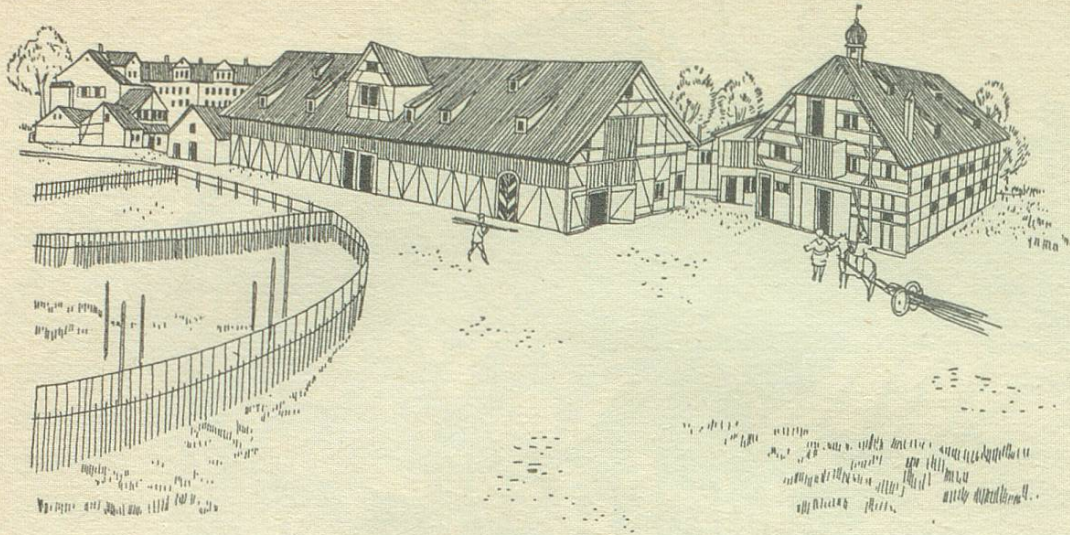
Aus den «Baudenkmalern der Stadt St.Gallen» sei noch folgende alte Bärengeschichte angeführt:

«Einen bedeutsamen Schmuck, gewissermaßen das Wahrzeichen der Stadt, erhielt das Gebäude im Jahr 1569. Der Freiherr Ulrich Philipp von Hohensax nämlich, der eine Zeitlang Bürger der Stadt war und die Liegenschaft zwischen Weber- und Bankgasse, wo jetzt die Häuser zum Felsen und zum Greif stehen, besaß, verehrte, kurz bevor er dieselbe an Lienhard Merz veräußerte, sozusagen als Abschiedsgeschenk am 3. August 1569 der Stadt einen Bären aus seinen Forsten. Der Knecht, der ihn überbrachte, erhielt ein Trinkgeld von drei Kronen, und dem Oberbaumeister wurde der Auftrag erteilt, einen geeigneten Ort für die Aufstellung des Bären zu suchen (Ratsprotokoll 1569, 3. August).



Nach dem großen Brandunglück von 1418 wurde der alte Stadtgraben, der die «untere» oder «mindere» Stadt vom eigentlichen Stadtkern trennte, vom Löchlibad bis zum Irertor aufgefüllt und damit ein großer Platz für Viehmärkte, der «Rindermarkt», geschaffen. Die angrenzenden Häuserreihen waren bald gesuchte Plätze für Kaufleute und Krämer. Fast alle Häuser hatten auf der Nordseite ihre Stallungen, deren Reste zum Teil noch heute sichtbar sind.

Wenn der «Rindermarkt» schon lange nicht mehr seinem ursprünglichen Zwecke dient und zum Marktplatz geworden ist, so hat er damit das Zentrum der Stadt erobert. Die gelungene neue Platzgestaltung gibt ihm das Gepräge der Handelsstadt, und seine Anstößer sind stolz darauf, «Marktplätzler» zu sein. Das Uhrmacherhandwerk ist seit Jahren am Marktplatz tätig, und die löblichen Meister, die Brüder Scherraus, halten es mit dem berühmten Ausspruch des Abraham a Santa Clara, wo er sagt: «Es ist auch nicht bald etwas, welches sowol der Gemein, als auch einem privat-Menschen mehr dienet als eine Uhr, nach welcher ein jeder die guldene Zeit zum Seel- und Leibes-Nutzen weiß auszuteilen.»



Schon auf dem ältesten Pergamentplan von 1650 sind vor dem Multertor im Kugelmoos (heute St. Leonhard-Straße 33) verschiedene Gebäude eingezeichnet. Sie wurden « Werckhus » genannt und dienten ursprünglich dem städtischen Bauamt. Anno 1766 erweiterte mit dero löblichen Obrigkeit Erlaubnis Othmar Engler, erstmals 1740 als Zimmermeister genannt, ein solches Werckhus als Zimmerwerkstatt und Herberge dazu. Da Meister Othmar keine männlichen Nachkommen hatte, ging das Geschäft 1801 in die Hände eines Zunftgenossen über: Leonhard Wartmann. Von ihm stammt zum Beispiel das Gebäude der heutigen Verkehrsschule. Ihm folgte der Sohn Georg Leonhard, in dessen Unternehmen 1860 der aus Nordamerika zurückgekehrte Zimmermeister Theodor Schlatter eintrat. 1870 wurde der Werkplatz an den heutigen Standort an der Wassergasse verlegt. 1884 ging das Geschäft an Theodor Schlatter über, dessen Sohn Hektor das Geschäft zu seiner heutigen Bedeutung entwickelte und dessen Nachkommen tatkräftig in der jetzigen Firma Theodor Schlatter & Co. AG mitarbeiten.

Weil einst das Geschäft im Kugelmoos gelegen und Kugeln zum Schlatter-Wappen gehören, ergab sich der Spruch:

Kugel im Moos,
Kugel im Wappen,
Fortunas Los
führt meinen Rappen
nach Gott's Will'.

THEODOR SCHLATTER & CO. AG

Zimmergeschäft, Bau- und Möbelschreinerei

Wassergasse 24

Man fand ihn an der Marktseite der Müllerzunft, wo die Bärenhaut, auf einen hölzernen Kern gezogen, auf eine Konsole gestellt wurde; dem Wappentier wurde ein Stadtfähnlein in die Tatze gegeben.»

Oberland und Rheintal haben seit uralten Zeiten ihren besondern *Alpsegen*, den der Senn allabendlich von hoher Alp in die Weite hinausruft. Aus diesem Alpsegen sei folgender Abschnitt aufgeführt:

«Bhüts Gott und der liab heilig St.Gall

Mit sinen Gottesheiligen all.

Bhüts Gott und der lieb heilig St.Peter.

St.Peter nimm den Schlüssel wohl in die rechte Hand,

Bschließ wohl den wilda Tiera ihra Gang,

Dem Wolf da Racha, dem Bära da Tatza,

Dem Rappa da Schnabel, dem Stei da Sprung.

Bhüt is Gott vor einer bösa Stund, Daß solchi Tierli mögen weder kratza no bißa.»

Im weitem befassen sich die Ekkehartschen Benediktionen auch mit unserm Bergwild, also mit dem Reh, der Gemse und dem einstmals in den Alpen sehr zahlreichen Steinwild. Daß das Gemswild sehr viel gejagt wurde, beweist die Angabe Ekkeharts,



Gemse

das Gemsfleisch werde sowohl gebraten als gekocht gegessen, was auf starken Verbrauch schließen läßt.

Unter dem Namen *Cassus alpinus* führen die Benediktionen auch das einstmals im gesamten Alpengebiet stark verbreitete Murmeltier an. Die Sitte, die fetten Murmeltiere zur Zeit ihres Winterschlafs auszugraben, bestand schon im elften Jahrhundert (C. Keller).

Wenn auch niemand die Angaben Ekkeharts bezweifeln wird, so seien zu ihrer Erhärtung noch folgende Beweise angeführt: Schon im 10. Jahrhundert unterhielt das Kloster St.Gallen einen «Twinger mit allerlei Gethier und Gevögel»,



Steinbock

wie Bären, Steinböcke, Murmeltiere, Dachse, Reiher und Silberfasanen, die teils in den nahen Alpen hausten, teils aus Geschenken fremder Gäste St.Gallens bestanden (Dr. W. Stricker, Frankfurt: Geschichte der zoologischen Gärten).

Übrigens unterhielt auch die Stadt St.Gallen einen Hirschengraben. Im alten Graben vom Schibenertor, Blätztor bis zum Brühltor wurde das Wasser abgelassen und der Graben oben und unten abgeschlossen. Hierauf besetzte man ihn mit Hirschen, weshalb er bis in die neuere Zeit Hirschengraben hieß. Unter den Ausgaben des städtischen Bauamtes um 1400 herum ist im November notiert, daß an Kuoni Weber 36 schilling pfenning bezahlt worden seien «umb hö (Heu) den tiern!».

Acht Tage später erscheinen zwei weitere Posten: «Dem Sennen 15 schilling pfenning: fuort holz, tiln und hö den tierlin und Bärschin Schönenberg 12 ½ schilling pfenning: werchet 5 tag an der tierli hus» (Stadtarchiv Sankt Gallen).

Im weitem meldet ein Ratsprotokoll, daß den Notensteinern «zwei faiste Hirzen» verehrt wurden, als diese Gesellschaft den Abt zu Gaste lud.

Von alters her und das ganze

Rehbock

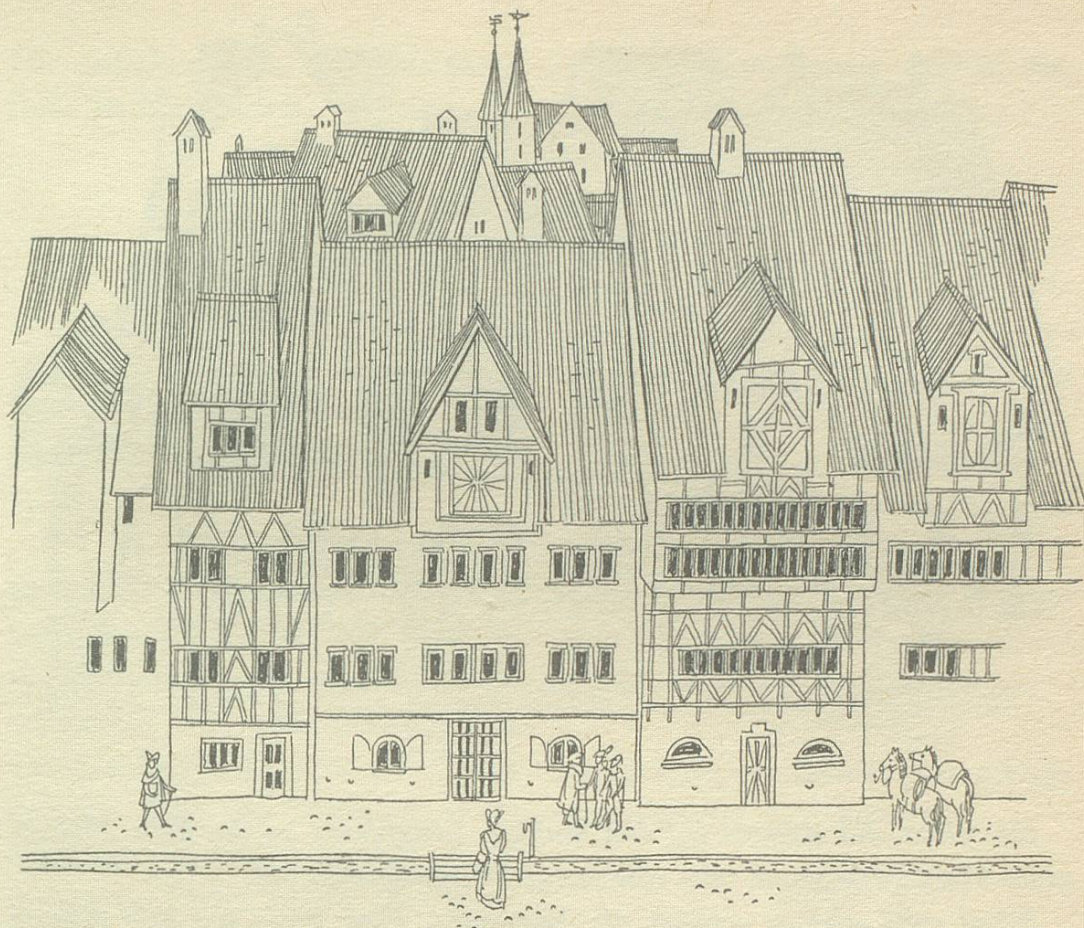


Mittelalter hindurch waren die mächtigen Wälder von St.Gallen und dem nahen Appenzellerland stark mit Nutz- und Raubwild besetzt. Auch im 16. Jahrhundert noch bargen sie sehr viel Raubwild. Hierüber geben die Erhebungen von Herrn Dr. P. Adalbert Wagner, O. Cap. in Appenzell, die beste Auskunft, die sich mit der Aufstelluug über das von der Landesregierung den Jägern entlöhnte Raubwild befassen.

Nach Dr. Wagners Angaben setzte die staatliche Obrigkeit für Jagdwild, also für Reh, Gemse, Hirsch und Hase, schon Mitte des



Fuchs



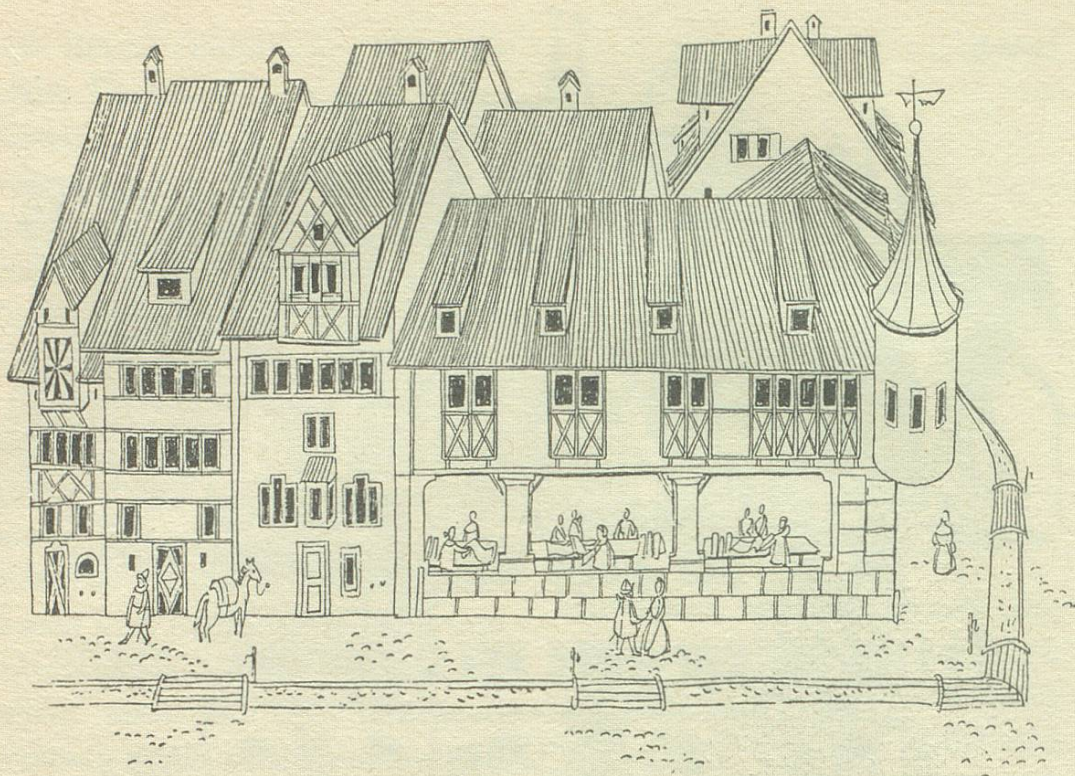
Anlässlich eines Verkaufes im Jahre 1356 wird erstmals das Haus genannt, auf dessen Boden heute das Teppichhaus Schuster steht. In der Folge diente es auch als Amtswohnung des Bürgermeisters Georg Wartmann. Lange Zeit vor dem Abbruch war das Haus unter dem Namen «Zebra» bekannt und wies im Erdgeschoß eine Wirtschaft auf, bis es 1907 von Oskar Schuster und Otto Diethelm zum Zwecke eines Neubaus erworben wurde.

«Nomen est omen» heißt ein alter Wahrspruch! Rechts angrenzend an das alte Haus war die alte Schusterzunft beheimatet, und es mag ein sinnvoller Zufall sein, daß wo einst nebenan die Zunft zu Hause war, heute nach Jahrhunderten der Name Schuster wieder auftaucht, als ehrwürdiger Nachfolger einer ebenso würdigen Tradition.

SCHUSTER & CO.

Teppichhaus

Multnergasse 14



Das Haus, das ehemals auf dem heutigen Löwenplatz an der Ecke Multergasse-Markt-gasse stand, wies eine bewegte Vergangenheit auf.

Schon 1386 wird es genannt als Brotmarkt. Eine Notiz aus dem ältesten Steuerbuch von 1402 führt es sogar als Rathaus auf. Es scheint, daß der Rat vor Erbauung des Rathauses am Marktplatz seine Sitzungen im Oberbau der «Brotläube» abgehalten habe. Im 15. Jahrhundert dienten die Halle sowie der geräumige Saaloberbau der Leinwandschau und war damit das Verkaufslokal für die Schneider und Tuchhändler. Vorübergehend diente das «Gewand»- oder «Tuchhaus» auch der Müller- und Bäckerzunft. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts kam es in Privatbesitz und führte, bis zu seinem Abbruch durch die Stadt, als Gasthaus den Namen «zum Bären».

An die einstige Bestimmung erinnert außer dem Namen der «Libetbänke» nunmehr das neue Abschlußhaus der Multergaßseite: die «Löwenburg». Sie beherbergt das altbekannte Seidenhaus Steiger-Birenstihl & Co. und führt so eine jahrhundertalte Tradition in bestem Sinne weiter.

Seide und Wolle

STEIGER-BIRENSTIHL & CO.

zur Löwenburg

16. Jahrhunderts den *Wildbann* fest. In Gegenden, wo sich ein



Hase

reißendes Ungetier wie Bär, Wolf oder Luchs bemerkbar machte, ordnete die Regierung sofort den «Sturm» an. Auf Staatskosten wurden Wolfsgarne in den Wald geführt. Für die Erlegung eines schädlichen getöteten und vorgewiesenen Tieres zahlte der Staat Prämien aus. Laut Landrechnung wurden an die Jäger folgende Entlohnungen ausgerichtet:

Wölfe

1520: 2 Wölfe und 1 Jungwolf gefangen.

1522: 9 Wölfe aus dem nahen Thurtal gebracht. (Nachbarschaften wurden nur zum Teil entlohnt).

1524: 3 Wölfe gefangen und 1 Wolf geschossen.

1525: Junge Wolf usgnon im Thurtal!

1520–1580 brachte man in Appenzell insgesamt 24 Wölfe ein.

Das obrigkeitliche «Lueder»,

also die Entlohnung, betrug für ein Tier 10 Gulden.

Bären

1523–1545 wurden der Obrigkeit zu Appenzell 4–5 Bären als Jagdbeute angezeigt. Den im Jahre 1523 lebend eingefangenen Bären hielt man als Landeswappentier 14 Monate lang in einem Käfig öffentlich ausgestellt. Ein Metzger hatte ihn täglich zu füttern.

1530 wurden für 3 Bären 6 Kronen «Lueder» ausbezahlt.

Wildschweine

1520–1594: 7 Stück, das «Lueder» betrug 2–3 Gulden.

Luchse

1530–1533: 3 Tiere.

1573–1595: 9 Tiere. «Lueder» 1–2 Gulden.

Fischotter

Sie wurden von den Appenzellern auch «Natter» genannt.

1559–1596: 29 Tiere gefangeu.

Im Auftrag der Obrigkeit wurde allerhand Wild geschossen, um damit freundnachbarliche Geschenke zu machen, zum Beispiel an den Abt von Sankt Gallen. Es waren dies Rehe und Gemen, auch Schneehühner, Rebhühner und 43 Fischreihner.

Laut Appenzeller Chronik des

Gabriel Walser wurden um 1800 herum in der Umgebung und den Bergen des Landes Appenzell Bären, Hirsche, Rehe und Wildschweine oft erlegt. Weil die freie Jagd jedem Landmann vom ersten Herbstmonat bis Ende Hornung offenstand, war das Hochwild selten. Sobald sich Raubtiere, wie Bären, Wölfe, Luchse und Fischotter blicken ließen, wurde sofort ein Treibjagen angestellt. Die Obrigkeit belohnte jeden Schützen, der ein solches Tier erbeutete. Für einen Wolf erhielt der Jäger 25 fl.

Gemeines Wild, wie Dachse, Füchse, Hasen, Iltisse, Marder und Igel, aber auch weiße Alpenhasen, waren nach Gabriel Walser in Menge vorhanden.

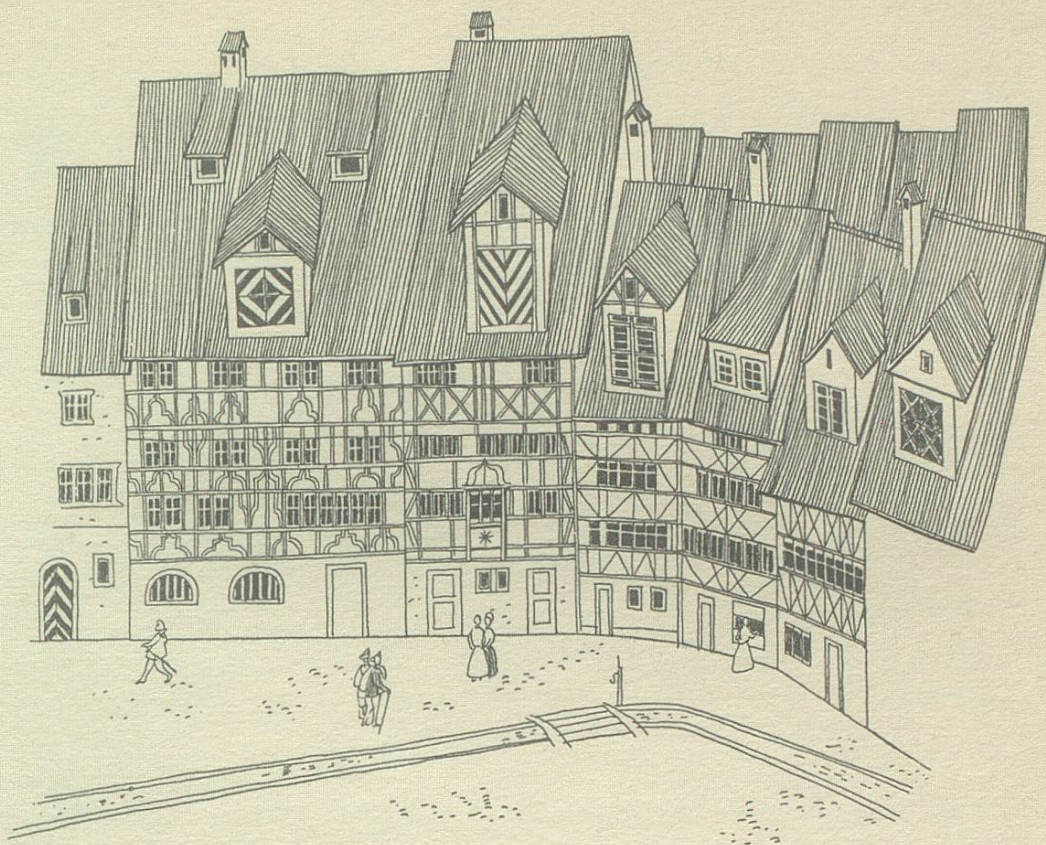
Bäche und Flüsse lieferten köstliche rotgetupfte Forellen zur Genüge. Sie führten auch Groppen, Grundeln und viele Krebse.

Der Vollständigkeit halber seien an dieser Stelle auch die *Nachgerichte* der St.Galler Klostertafel kurz aufgeführt. An erster Stelle widmet Ekkehart seinen Segen der Milch und dem Käse, wobei der Käse nach seiner Ansicht ohne Honig, Pfeffer und Wein gerne Nierensteine erzeugt. Als Milch erwähnt er lediglich die Kuh- und Ziegenmilch, die mit Honig vermischt schmackhafter wird. Die Butter kennt Ekkehart

gar nicht, da sie zu seiner Zeit noch ein seltenes Genußmittel war, erst seit dem 12. Jahrhundert in den Klöstern häufiger hergestellt und dann etwa im 15. Jahrhundert Volksnahrungsmittel wurde (Johs. Egli).

Nach C. Keller genoß man den Käse im Mittelalter mit Honig, Wein, Gewürzen und Kräutern, ebenso wurde die Milch durch Zusatz von Honig, Wein, Met oder Salz verdaulicher gemacht. Nach damaligem Volksglauben hatte die Ziegenmilch medizinische Wirkung. Wie im Altertum kam der Bienenzucht eine große Bedeutung zu; das besonders darum, weil der Bienenhonig damals den Zucker vertreten mußte und im Haushalt viel ergiebiger zur Verwendung kam als heute. Im weitem gelangte das Bienenwachs für die Kerzen in Kirche und Haushalt sehr stark in Anwendung. Als wildes Getier wohnten die Bienen in ausgehöhlten Waldbäumen, später in Bienenkörben oder sogenannten Bechern, von denen einzelne Bauern oft 50 und mehr Stück hatten. Ekkehart weist auch darauf hin, daß die Honigwabe schon im Mittelalter als Leckerbissen auf dem Tisch erschien.

Das ganze Mittelalter hindurch bildete der Brei oder das Mus als Milchgericht mit Mehl



«Der Münzmeisterin Haus» wurde das Haus neben dem heutigen Volksmagazin genannt, was sich ohne Zweifel auf die Witwe des Wernher Hossler bezieht, der um 1429 städtischer Münzmeister war. 1699 wurde dem Herrn Daniel de Lorenz Kunkler mit Einverständnis seiner Nachbarn die Erlaubnis erteilt, einen drei Schuh tiefen Erker anzubringen, versehen mit einem «gülden Stern». Von da an hieß das Haus Nr. 19 an der Speisergasse «zum Sternen».

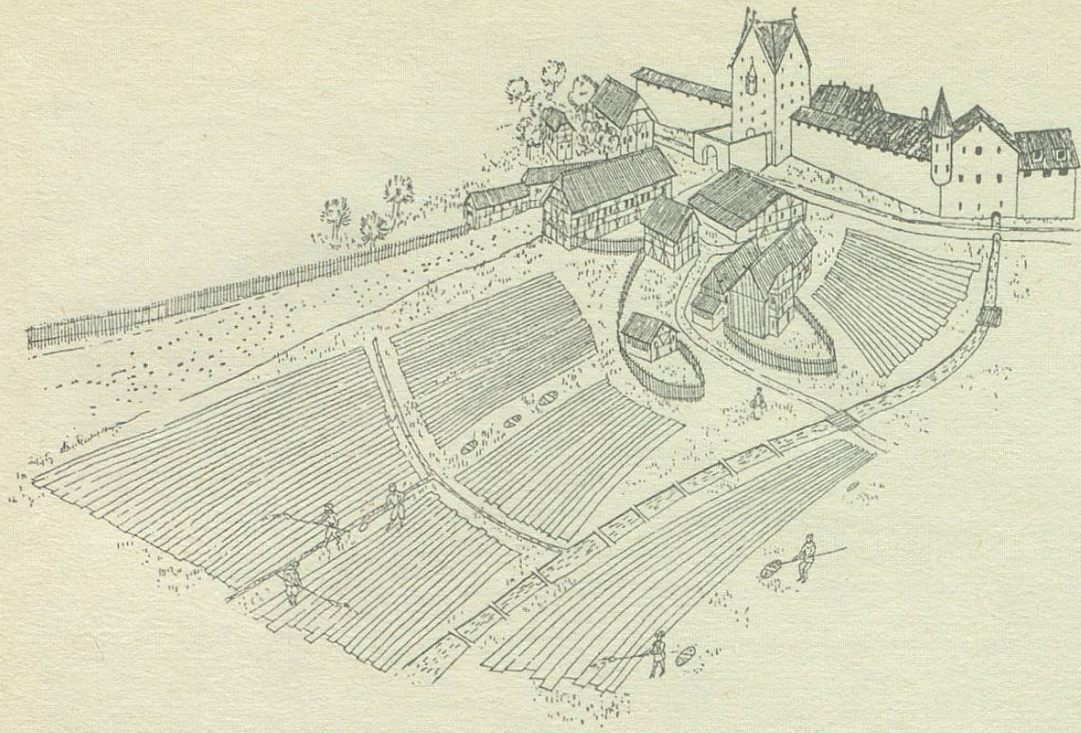
Heute noch ist der schöne Erker erhalten, und hinter seinen Fenstern ist Zimmer an Zimmer, voll der schönsten Möbel.

Der heutige Besitzer des Hauses «zum Sternen» ist Carl Studach, der sich durch alle Zeiten der altherwürdigen Tradition seines Hauses verpflichtet fühlt. Seine formschönen und zeitlosen Möbel, die in den eigenen großen Werkstätten hergestellt werden, sind der beste Beweis dafür.

CARL STUDACH

Möbelwerkstätten

Speisergasse 19



Am Ausgang des Schibenertors an der Straße nach Wil und zwischen der Ausfallstraße des Multertors lagen die berühmten Leinwandbleichen, die schon im 16. Jahrhundert Erwähnung finden. 1608 bis 1610 wurde die Wasser-speicheranlage auf Dreilinden gebaut, welche die konstante Versorgung der Bleichen mit dem nötigen Wasser bezweckte. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts war die Technisierung in der Leinen- und Baumwollverarbeitung so weit, daß die Bleichen überflüssig wurden; ihr Areal diente bald als willkommener Bau-ground.

Wenn heute auf diesem für das Textilgewerbe so wertvollen histo-rischen Boden die Firma Ed. Sturzenegger AG, Broderies-Lingeries, steht, so schließt sie damit nur den Ring einer Tradition, die weit in der Welt herum bekannt ist.

ED. STURZENEGGER AG

Broderies-Lingeries

Poststraße 17

die tägliche Speise der Klosterleute. Auch im Kloster St.Gallen war das Musessen so gewöhnlich, daß es ein «Abendmuesen» gab.

Verschiedene Speisen wurden mit Honig oder Essig angerichtet. Man kannte den Senf, ferner ein aus gestoßenen Kräutern bereitetes Gericht, im weitem verschiedene Spezereien, Fladen, Speltkuchen und Eierspeisen. Es wurden nach Ekkeharts Benediktionen auch Bohnen, Kichererbsen, Linsen, Wicken, Hirsen gesegnet und genossen.

Die Tischsegnungen befaßten sich ebenfalls mit mehreren Äpfel- und Birnenarten, mit Oliven, Zitronen und Feigen und auch mit Datteln, Weinbeeren und Granatäpfeln. Quitten, Pflaumen, Pfirsiche, Kirschen sowie Hasel- und Baumnüsse zierten den Nachtschteller.

Eine große Zahl dieser Früchte entstammte dem gut geführten Klostergarten. Die Südfrüchte kamen aus dem vom heiligen Kolumban gegründeten Kloster Bobbio in Oberitalien.

An Gartengemüsen befaßten sich die Ekkehartschen Benediktionen besonders mit Kohl, Lauch, Schwämmen und Melonen wie auch mit Knoblauch, Kürbis, Lattich und Salat. Ihrer Gefährlichkeit wegen kochte man Schwämme und Pilze genau siebenmal.

Zu all den ziemlich gewürzten Speisen gehörten entsprechende Getränke. Die Klosterleute tranken Most, Apfelwein, Maulbeer- und Honigwein, gelegentlich rasige Rheintaler Weine. Ein beliebtes Getränk war auch das Bier, das laut Bauriß des alten Klosters in drei besonders mit Kühlhäusern versehenen Brauhäusern gebraut wurde.

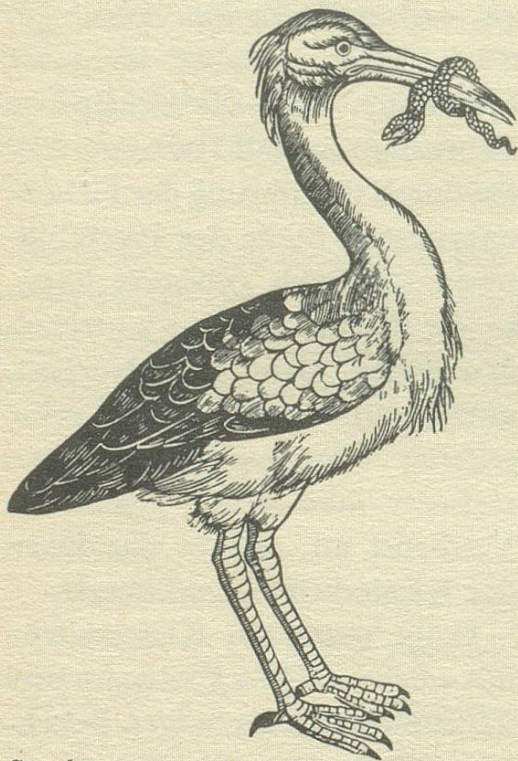
Die vorliegende Aufzählung der im Mittelalter und insbesondere im Kloster St.Gallen um das Jahr 1000 von Ekkehart in seinen Tischbenediktionen aufgezählten Speisen und Getränke könnte leicht Verdacht erregen, als hätten die damaligen Mönche, Klosterbrüder und auch das Gesinde ein wahres Schlemmerleben geführt. Dem ist aber nicht so. Wenn sich auch die klösterliche Lebenshaltung seit Hartmuts Zeiten durch Einführung der Fleischnahrung an Stelle der vegetabilischen erheblich gebessert hatte, so war sie immerhin noch bescheiden genug. Dem Abte Norpert, unter dem Ekkehart IV seine reiferen Mannesjahre verlebte, rechnete man es als besonderes Verdienst an, daß er das Essen der Klosterbrüder verbesserte.

Dann hatte die Klosterküche mit wöchentlichen Fasttagen und schließlich mit der langen fleischlosen Fastenzeit vor Ostern zu

rechnen, die starken Abbruch in die Verpflegung brachte.

Was ab und zu eine reichhaltige Klostertafel verlangte, das waren einerseits die lebhaften Beziehungen des Klosters zu Italien und der sich durch das Rheintal bewegende Welthandel, der dem Kloster oft hohe Gäste brachte. Im weiteren erhielt es als berühmte alemannische Kulturstätte nicht selten den Besuch hoher Fürstlichkeiten.

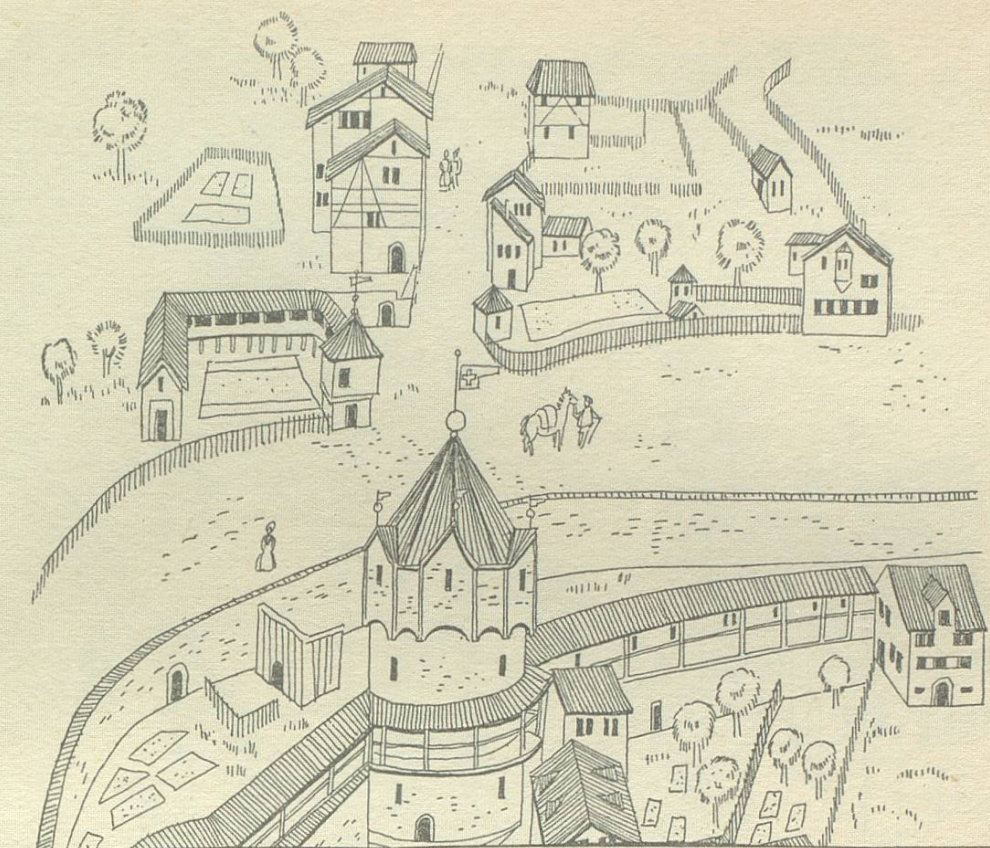
Übrigens stellen die Ekkehartschen Tischsegnungen, wie er ja selber sagt, eine poetische Schulübung dar, sogut wie die Gesänge auf die verschiedenen Feste des Kirchenjahres.



Storch

Die vorliegenden Ausführungen über die im Jahre 1000 im Kloster St.Gallen und im damaligen Alemannien genossenen Speisen und Getränke geben uns an Hand der *Benedictiones ad mensas* Ekkeharts IV. einen klaren Einblick in die zu jener Zeit vorkommende wilde und zahme Tierwelt. Wir erhalten genaue Kunde über die in Fluß und See lebenden Fischarten, über die in gewaltigen Wäldern Alemanniens und den nahen Bergen wohnende überaus reichhaltige Vogelwelt und außerdem über unser einstiges prächtiges Gewild. Leider sind verschiedene Vogelarten, wie Kranich, Trappe, Uhu, Waldrapp und andere, sogut wie der immer noch sehr volkstümliche Storch, durch die vollständige Kultivierung des Rheintals heute ausgestorben. Das Verschwinden der großen Wälder brachte besonders das Urwild um seinen Lebensraum, und die zu Berg und Tal sehr scharf betriebene Jagd vernichtete eine Menge heimisches Gewild. Es betrifft das den um Sankt Gallen herum häufigen Bären, den Wolf, das Wildschwein, ferner den Damhirsch, den Edelhirsch, aber auch Wisent, Urochs und Wildpferd und schließlich den in Fluß und See einst so zahlreich vorhandenen Biber.

Ekkeharts Tischbenediktionen



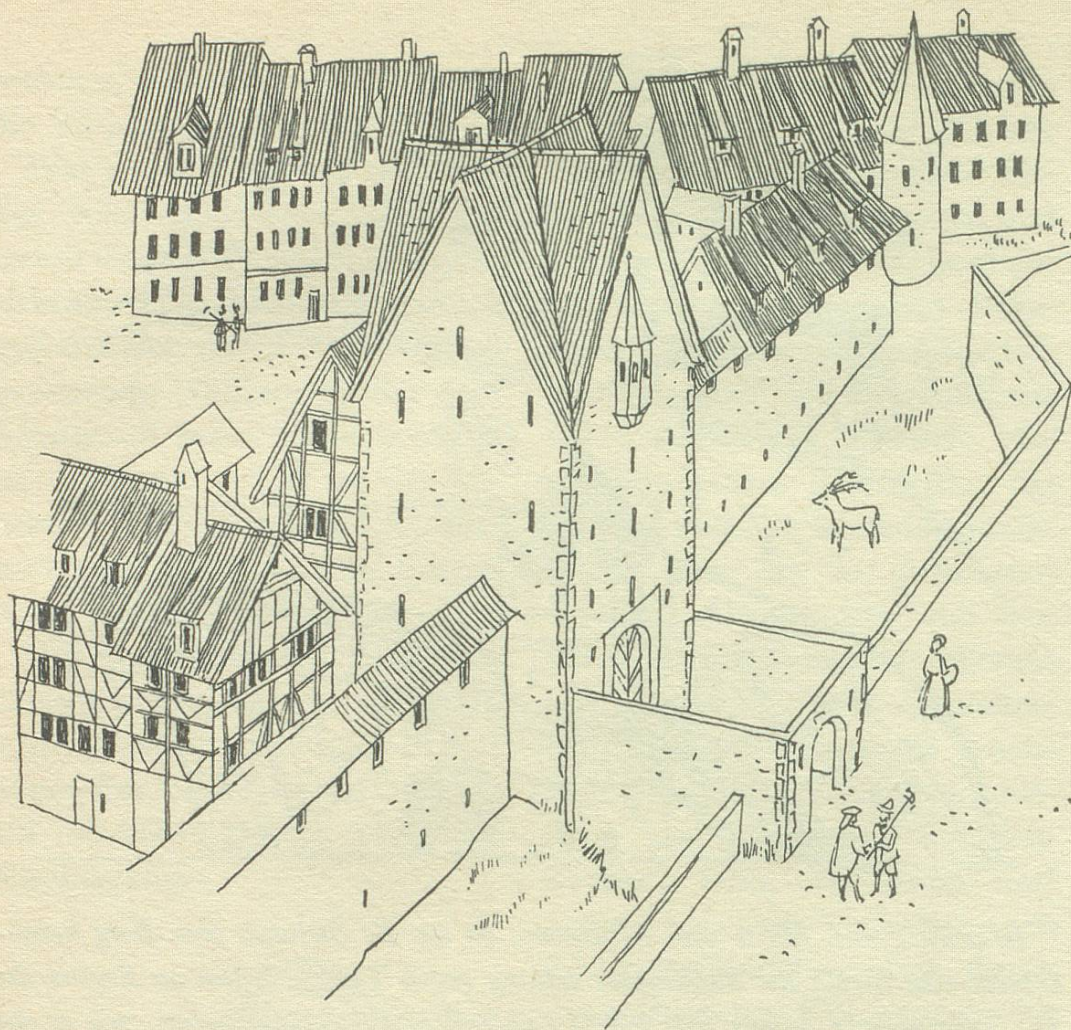
In alten Zeiten führte vom Müllertor, da wo die Steinach vom Berg herabkommt, eine Straße der Stadtmauer entlang gegen Teufen. Schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts mögen sich etliche Gebäude hier befunden haben, wie es der Ausschnitt aus dem großen Pergamentplan von 1671 beweist. Die Legende verlegt hieher den Ort der Gallusquelle, gekennzeichnet durch den Brunnen an der Wassergasse.

Hier steht seit 1836 die Bau- und Kunstschlosserei Paul Tobler & Co., Meister «des Standes derer die den Stahl und das Eisen tractieren, dero Fleiß und Wissenschaft der Welt sehr wohl anständig, denn in der gantzen Welt keine Behausung ist, auch nicht die mindeste Bauernhütten, wo der Schlosser Arbeit nicht auch anzutreffen.»

PAUL TOBLER & CO.

Stahl-, Eisen- und Metallbaukonstruktionen

Wassergasse 22 a



Am jetzigen Unionplatz, wo heute der imposante Neubau seiner Vollendung harret, stand früher das Schibenertor, ein mächtiger viereckiger Turm mit vier Giebeln und Kreuzfirst, den auf beiden Seiten im obersten Giebelfeld eine kleine Sentinelle schmückte. Trutzig bewachte sie den Westausgang der Stadt mit ihrem regen Handelsverkehr mit dem reichen Fürstenland. Nicht weit davon weg, wo einst das «Löchlibad» stand, befand sich die städtische Münze, die das Recht, Kleingeld zu prägen, schon um 1415 von Kaiser Sigismund erhielt.

Symbolhaft stehen heute gegenüber diesen ehrwürdigen Orten die Büros des Verbandes Schweizerischer Darlehenskassen, einer Institution, die nicht nur der Landbevölkerung, sondern auch dem städtischen Bürger finanziellen Schutz und Trutz gewähren will.

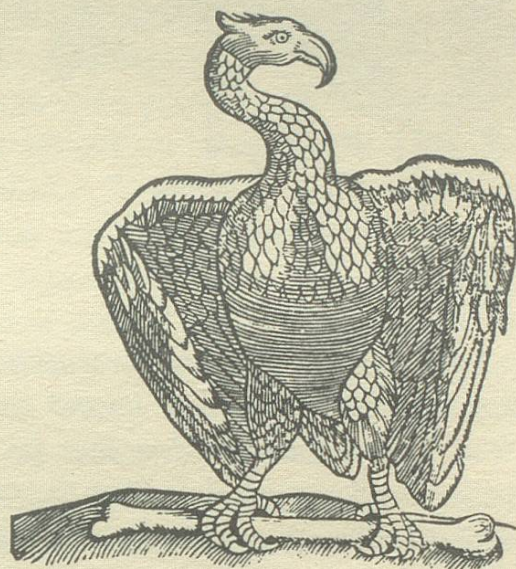
VERBAND SCHWEIZERISCHER DARLEHENSKASSEN

St.Gallen

geben uns aber auch genauen Bericht über das zu seiner Zeit gehaltene Hausgeflügel, über die milchspendenden Hausziegen und Kühe, ja sogar über die Honig, Honigwaben und Wachs liefernden Bienen.

Wohl ist es möglich, unsere einstige Tierwelt an Hand einer Menge von Knochen- und Ge-

weihfunden festzustellen. Die *Benedictiones ad mensas* des Sankt Galler Mönches Ekkeharts IV. aus dem Jahr 1000 aber klären manche zoologische Unklarheit oder unverständliche Tatsache in vorzüglicher Weise auf. Sie bilden für alle Zeiten ein Kulturdokument von hohem naturwissenschaftlichem Wert.



Lämmergeier

Quellenangabe

Liber *Benedictionum* von *Ekkehart IV.* Codex 393 der Stiftsbibliothek Sankt Gallen. Herausgegeben von Johannes *Egli*, in *Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte* XXXI, Sankt Gallen 1909.

Benedictiones ad mensas Ekkehardi monachi Sangallensis. Herausgegeben von Ferdinand *Keller*, *Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich* III (1846/47), SS. 99–121.

Neue Appenzeller Chronik, von Gabriel *Walser*. 2. Auflage, Ebnat 1825.

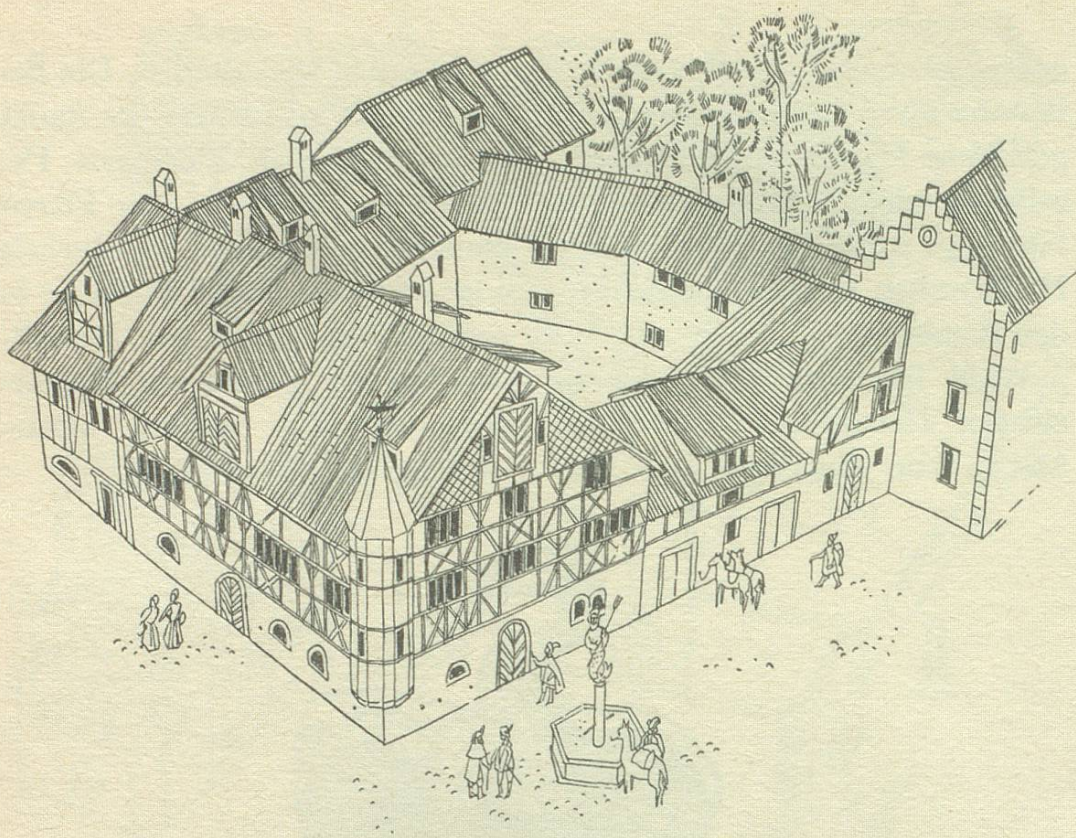
Dr. W. *Stricker*, Frankfurt: *Geschichte der zoologischen Gärten*, 1872.

Die Baudenkmäler der Stadt Sankt Gallen, bearbeitet von August *Hardegger*, Salomon *Schlatter* und Traugott *Schieß*. St. Gallen 1922.

Brehms Tierleben.

Erhebungen von Dr. P. *Adalbert Wagner* O. Cap. Appenzell.

Die Holzschnitte entstammen «*Gesner Allgemeines Thier-Buch*» MDCLXIX.



Auf dem Bohl, am Anfang der Goliathgasse, stand schon seit Jahrhunderten ein Gasthaus. Die älteste schriftliche Nachricht stammt aus dem Jahre 1624, in der der damalige Wirt Ulrich Rietmann dem Rate ein Gesuch stellt, man möchte «deß Dr. Schaitlins Hauß aus gemainer Statt Seckhul zu seiner Wirthschaft zukauffen». Der Rat bestimmte, es sollten «beide Häuser fürohin unzertheilt bey einander verbleiben und ein Wirthschaft sein und heißen».

Es gibt wohl wenige Häuser in unserer Stadt, deren Zweckbestimmung weit über 500 Jahre die gleiche geblieben ist. Daß zugleich der Ruf des ersten und besten Gasthauses erhalten blieb, stellt seinen Besitzern und Pächtern, die zu ihrer Zeit mit den Geschicken ihrer Mitbürger verbunden waren, ein gutes Zeugnis aus.

HOTEL HECHT

Besitzer: J. Schulthess-Liechti

Direktion: A. Kiefer