Martin Scheutz und Alfred StefanWeiß

Speisepläne frühneuzeitlicher, österreichischer Spitäler in Fest- und Fastenzeiten und die Kritik an der Ernährungssituation im Spital

1.1 Quellenlage: Speiseordnung und Inventar

Nachrichten über die Speisegewohnheiten und die Nahrung von Spitalinsassen lassen sich aus verschiedenen Quellengattungen gewinnen: Neben den Einnahmen und Ausgaben verbuchenden Küchenbüchern/-rechnungen[1] und den ähnlich angelegten, aber einen größeren Rahmen abdeckenden Spitalsrechnungsbüchern,[2] den Zimmer für Zimmer über das Spital berichtenden Inventaren[3] sind vor allem die Spitalordnungen und die seit dem 15. Jahrhundert vermehrt überlieferten Speiseordnungen eine essentielle Quelle für den Bereich von Küche und Tischgemeinschaft in den vormodernen Spitälern. Die zwischen Werktagen, Sonn- und Feiertagen sowie Fasten- und Nichtfastenzeit differenzierenden Speiseordnungen als normative Quellen verraten uns im Regelfall die Anzahl der Mahlzeiten pro Tag und deren Nahrungsbestandteile in den Normalwochen. „Speiseordnungen sind […] normative Quellen von relativer formaler Gleichförmigkeit. Sie dienten [meist] der Festlegung von Einzelportionen, der Kalkulation in der Küche und der Rechnungsführung. Mehr oder minder detailliert regelten sie die Pfründzuwendungen für jeden Tage der Woche wie für die zahlreichen Fest- und Fastenzeiten.“[4] Generell gelten die mitunter nach Insassengruppen differenzierenden Speiseordnungen[5] als wichtiger Teil der Hausordnungen, weil sie das Zusammenleben von Personal und

---

1 Krug-Richter, Fasten und Festmahl – Barbara Krug-Richter, Zwischen Fasten und Festmahl. Hospitalverpflegung in Münster 1540 bis 1650 (Studien zur Geschichte des Alltags 11), Stuttgart 1994, 26–30; Andreas Kühne, Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenspital in der Frühen Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 8), Regensburg 2006, 31f. Die Kapitel 1.1 bis 1.3 wurden von Martin Scheutz verfasst, das Kapitel 1.4 bis 1.5 von Alfred Stefan Weiss.

2 Jan Aspelmeier, Die innere und äußere Entwicklung des Siegener Hospitals in Spätmittelalter und früher Neuzeit im Spiegel der Hospitalrechnungen, in: Scripta Mercaturae 35 (2001), 91–115.

3 Kühne, Essen und Trinken, 32.

4 Krug-Richter, Hafergrütze und Hirsebrei – Barbara Krug-Richter, Zwischen Hafergrütze und Hirsebrei? Regionale, soziale und funktionale Differenzierungen in der Hospitalverpflegung Nordwestdeutschlands in der frühen Neuzeit, in: Günter Wiegelmann (Hg.), Nahrung und Tischkultur im Hanseraum (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91), Münster 1996, 179–210, hier 180.

5 Kühne, Essen und Trinken, 28–30.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 111 24.10.17 09:33

Insassen regelten, doch verrät diese unterschiedlich ausführliche Quellengattung nicht unbedingt viel über die Praxis der Mahlzeiten. Die Ausführlichkeit der Angaben ist unterschiedlich: Manche der Speiseordnungen führen etwa das Frühstück oder die Jausenzeit nicht an, manche nur die auf die Woche, das Monat oder das Jahr gerechnete Verbrauchsmenge an Lebensmitteln bzw. deren pekuniäres Äquivalent. Saisonale Abweichungen werden pauschal angeführt, auf Krisenzeiten mit unmittelbarer Auswirkung auf die gereichte Nahrungsmenge verweisen die Speiseordnungen nicht. Auch das sicherlich mitversorgte Personal fehlt in den Speiseordnungen. Manche Speiseordnungen liefern keine oder nur unvollständige Angaben zu den gereichten Getränken oder führen nur besondere Feiertage und deren als Pitanzen verabreichten, zusätzlichen Lebensmittelspenden an.

Für den österreichischen Raum konnten aufgrund eigener Quellenstudien insgesamt 29 unterschiedlich ausführliche Speiseordnungen erschlossen werden, wobei die meisten Speiseordnungen die Darstellung eines Wochenschemas (Normalwochen und Fastenwochen) erlauben. Das Gros der in Folge ausgewerteten 29 Speiseordnungen österreichischer Spitäler stammt aus dem 18. Jahrhundert (19 Texte; sechs Texte aus dem 17. Jh.).[6] Bei aller Vorsicht in der Beurteilung der Quellenlage lässt sich konstatieren, dass die Häufigkeit von Speiseordnungen im 17. und vor allem im 18. Jahrhundert deutlich zunahm. Verdeutlichen lässt sich dieser Befund etwa am Beispiel des Regensburger Katharinenspitals, wo vier der insgesamt sieben bislang aufgefundenen Speiseordnungen aus dem 18. Jahrhundert (1590, 1643, 1692/93, 1708, 1748, 1766, 1791) zu datieren sind.[7]

Die meist mit dem Sonntag als dem eigentlichen geistlichen, aber auch kulinarischen Höhepunkt der Woche beginnenden Speiseordnungen erlauben durch die Nennung von bestimmten Feiertagen auch Einblick in die lokale Festkultur und in eine über den Magen erfolgte Konfessionalisierung. Die realen und zum Teil

---

[6] Für das 16. Jh. Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss, Spital als Lebensform. Österreichische Spitalordnungen und Spitalinstruktionen der Neuzeit (Quelleneditionen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 15/1–2), Wien-Köln-Weimar 2015, 832 (Linz um 1550); ebd., 811–813 (Freistadt 1554); für das 17. Jh. ebd., 768–769 (Eferding 1608); ebd., 559 (Mühldorf am Inn 1667); ebd., 896 (Straß 1672); ebd., 897f. (Straß 1677); ebd., 520–523 (Feldkirch 1680); ebd., 827–830 (Lambach 1691); für das 18. Jh.: 670–672 (Bürgerspital Graz 1726); ebd., 716f. (Tüffer/Laško 1728); ebd., 654f. (Bruck/Mur 1728); ebd., 698 (Leoben 1729); ebd., 686f. (Hartberg 1731); ebd., 717–720 (Tüffer/Laško 1731); ebd., 510–512 (Hofspital Innsbruck 1734); ebd., 663–665 (Gleisdorf 1751); ebd., 488f. (Hofspital Graz 1752); ebd., 714f. (Sauerbrunn 1754); ebd., 723–725 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754); ebd., 659–661 (Eisenerz 1757); ebd., 754 (Eferding 1762); ebd., 701f. (Neumarkt 1764); ebd., 596f. (Bleiburg 1766); ebd., 813f. (Freistadt 1785); ebd., 548–554 (Hall/Tirol 1785/1787); ebd., 591 (Tamsweg 1789); ebd., 1080f. (Forchtenstein/Forchtenau 18. Jh.); für das 19. Jh.: ebd. 585–588 (Salzburg 1803); ebd., 1081f. (Forchenstein/Forchtenau 1817).

[7] Kühne, Essen und Trinken, 30; ähnlich für die Steiermark Watzka, Arme, Kranke, Verrückte – Carlos Watzka, Arme, Kranke, Verrückte Hospitäler und Krankenhäuser in der Steiermark vom 16. bis zum 18. Jahrhundert und ihre Bedeutung für den Umgang mit psychisch Kranken (Veröffentlichungen des Steiermärkischen Landesarchivs 36), Graz 2007, 65.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 112 24.10.17 09:33

im Entwurf[8] vorliegenden Speiseordnungen – als *Speis-ordnung*[9], *Speiszöttl*[10], *Spittal kost*[11] oder *Wahrhaffte verzaichnuß*[12] bezeichnet – waren für den Spitalmeister von großer Wichtigkeit, weil sie die Menge der ausgegebenen Nahrung darlegten. Relativ exakt regelten die Kost- und Verpflegungsordnungen die Zuwendungen an Grundnahrungsmitteln, wobei der durchschnittliche „gesunde" Spitalinsasse – kranke Spitalbewohner als Kostnehmer werden kaum genannt – den Bezugspunkt für die Richtmenge darstellte; Unterschiede in der Ernährung zwischen Männern und Frauen werden nicht aufgeführt. Die Speiseordnungen sprechen mitunter von klaren strukturierten Speisefolgen bzw. getrennten Speisebestandteilen wie eine *richt* [im Sinne von einem Gericht] oder eine *speis*[13]. Die in den Ordnungen verzeichnete Ausgabe von Brot, Fisch, Fleisch und Käse erfolgte mitunter in festen Größenordnungen wie Pfund oder Stück, bei den Getränken in Angaben wie Bier oder Wein gab man meist Einheiten wie Becher, Fräggl, Seitel, eine „Halbe", Kandl oder Maß (und seine Unter- und Übereinheiten) an. Bei den Getreide- und Gemüsebreien lassen sich dagegen – anders als für den norddeutschen Bereich belegt – keine Schöpfer oder Kellen als relevante Maßeinheit für die Ausgabe finden.[14] Dieser Pflichtenkatalog für den Spitalmeister wird mitunter schon in der Überschrift der Speiseordnung deutlich: *Ordnung, was ain spittal keller, kellerin oder beschließerin denen pfründern deß Gotts hauß spittal alhie zue Veldtkhürch an speiß und tranch wochentlich geben, und*

---

[8] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 596 (Bleiburg 1766): *Unvorgreifflicher überschläg auf die nunmehro in dem zum theill vorferttigten burger spittal zu Pleyburg in die wohnung unterbringen kommende 14 armen würdigen pfrientnern, wie solchen von tag zu tag in der verpflegung könnte abgereichet werden*; ebd. 659 (Eisenerz 1757): *Entwurf der natural-verpflegung auf 20 arme in dem spittal Eysenärzt, von tag zu tag mit der verbesserung nach gemachten Carl Hacklischen fundation.*

[9] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752); ebd., 585 (Salzburg 1803): *Speisordnung, wie solche auf die 90 bürgerspital pfriender mit der anno 1699 beschehenen verbesserung eingereicht worden*.

[10] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 510 (Hofspital Innsbruck 1734): *Speiszöttl, wie man die verpfriendte in kayserlichen hoffspithall verspeißen solle*; ebd., 1081 (Forchtenau 1817): *Speiszettel*; ähnlich auch Elke Schlenkrich, Von Menschen auf dem Sterbestroh. Sozialgeschichte obersächsischer Lazarette in der frühen Neuzeit, Beucha 2002, 52.

[11] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 701 (Neumarkt 1764).

[12] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 670 (Graz 1726): *Wahrhaffte verzaichnuß, welcher gestalten die biß heüntigen dato in dem burger spittall alda zu Gräz einverleibt und sich befindtliche 71 persohnen von tag zu tag und consequenter daß ganze jahr hindurch ordinarie verpfleget und unterhalten werden.*

[13] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 457 [16] (Hofspital Aussee 1568): *Zu morgens unnd der fruesuppen solle den armen leutten alweg ain richt, es sey ain milich, vleisch oder anndere suppen nach gelegenhait der zeit oder ain khoch geben werden und zu mittag mal zwo speis, auch nach gelegenhait der zeit oder was man gehaben mag* […]; ebd., 686 (Hartberg 1731): *Mittag ein stückhl frisches fleisch in der rindtsuppen und ein richt krauth. Auf die nacht ein stückhl frisches rindtfleisch in der rindtsuppen und ein richt rueben*; als Vergleich eine „Tracht" als wichtiger Baustein mittelalterlicher Speisefolgen Gerhard Fouquet, Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums, in: Archiv für Kulturgeschichte 74 (1992), 83–123, hier 94.

[14] Krug-Richter, Gemeinschaftsverpflegung – Barbara Krug-Richter, Gemeinschaftsverpflegung, in: Enzyklopädie der Neuzeit 4 (2006), 406–409, 408.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 113 24.10.17 09:33

dieselbige sich halten und richten sollen.[15] Beim Herrschaftsspital Forchtenstein im Burgenland wurde in der Speiseordnung detailliert dargelegt, welche Nahrungsbestandteile der Spitalmeister von den verschiedenen esterházyschen Herrschaftsbeamten (wie Verwalter, Kastner, Schlosspfister etc.) einzufordern hatte.[16]

Für die Insassen begründeten diese Speiseordnungen Ansprüche und Deputate,[17] mitunter finden sich die von der Spitalleitung verabreichten Speisen in einem größeren Bündel an Verpflichtungen der Spitalleitung gegenüber den Insassen verzeichnet: *Hiebey volgt auch die beschreibung der kost und klaydung der spittaller durch daß ganze jahr.*[18] Manche der Speiseordnungen lassen hingegen als Pflichtenkatalog für den Spitalmeister und als Forderungskatalog für die Insassen nur ungefähre Rückschlüsse auf die ausgegebenen Nahrungsmengen pro Woche (weißes Brot und Meierleutebrot, Fleisch, Mehlmenge, Salz),[19] pro Monat[20] oder für das ganze Jahr[21] zu. Diese im 19. Jahrhundert dann als „Consumations-Etats" bezeichneten Aufstellungen waren die mittels Durchschnittsverbrauch ermittelte Basis für die Vorratshaltung des Spitals, wodurch hochgerechnet werden sollte, was das Spital für das kommende Jahr als Gesamtanstalt

---

15 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 520 (Feldkirch 1680); ebd., 768 (Eferding 1608): *Verzaichnus der ordtnung, wie es ein spitlmaister mit den armen und dem dieneten gesindt der cost halber halten soll*; ebd., 811 (Freistadt 1554): *Articl, was ain spitalmaister ausrichten sol, Verzeichniß derenjenigen speisen, welche denen pfriendlern in dem burgerspittal der k. k. landesfürstlichen stadt Freystadt von tag zu tag um 10 uhr früh ausgetheilet werden*; ebd., 832 (Linz 1550): *Vermerckht die ordnung, wie es ain spitallmaister auf zwaynntzig personn mit der phruendt unnd annder notturfft wochennlichen durch das ganntz jar halten soll.*

16 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1080 (Forchtenau 18. Jh.): *Den empfang hat der spitallpfleger vor sammentliche spitaller von nachstehenden partheyen jährlich zu erhalten und zwar erstens an naturalien* […].

17 Als Teil der Hausordnung Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663 [6] (Gleisdorf 1751): *Sechstens folget nun das deputat auf die zehen spitäller* […]; ebd., 591 (Tamsweg 1789): *Verzeichniß, was die einleiber in sankt Barbara spital in Damsweg zu ihrer unterhaltung an kost und anderen des ganzen jahr durch zu beziehen haben.*

18 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728). Ähnlich ebd., 717 (Tüffer 1731): *Entwurff nach welchem in den neüen spittall zu Tyffer die von dem herrn Johann Baptista Va[l]vasor nunmehro seelig in vorigen saeculo fundirte zwainzig spittäller so wohl in der kleydung alß unterhaltung nach arth und weiß der mit dem lezt verstorbenen herrn Joseph grafen von Moscon als restauratore vorgemelter stifftung gemachten und solemniter errichteten einverständnus von desselben successoribus in administratione zu versehen seynd.*

19 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663 [7–8] (Gleisdorf 1751): *Sibentes soll jeder spitaller die wochen siben pfund brod, als 3½ lb. weisses und 3½ lb. mayrleuth brodt, von den aufgestellten verwalter unserer herrschafft Freyberg alle Sambstag übernemmen, und sie, spitäller, solches samt allem, was ihnen gegeben wird, selbsten abhollen, darzu das jahr hindurch 30 viertl mehl erforderlich seye und solches samt salz, per 1 fl. 30 xr., betraget 45 fl. Achtens als Sonn-, Erch- und Pfingstag solle ein jede persohn ein halbes pfund rindtfleisch, mithin jede persohn die wochen 1½ lb. von ein fleischhacker zu Gleystorf abhollen und gnädigist zu nehmen erlaubet seyn, welches jährlich in summa 780 lb. per 13 den. auswürfet, 42 fl. 15 xr.* Ähnlich ebd., 585–588 (Bürgerspital Salzburg 1803); ebd., 813–814 (Freistadt 1785); ebd. 896 (Straß 1672).

20 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 716 (Tüffer/Laško 1728).

21 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 769 (Eferding 1608); ebd., 827–830 (Lambach 1691); ebd., 832 (Linz 1554); ebd. 1080f., (Forchtenau 18. Jh.).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 114 24.10.17 09:33

Abb. 1: Küche des Salzburger Bürgerspitals aus dem Jahr 1861 mit dem Kamin und dem eingehängten Eisenkessel; an der Wand Aufhängung für Pfannen.

benötigte, um dessen Finanzierung sicherzustellen.[22] Neben die normalen Wochen in den Speiseordnungen traten die Fastenzeiten und die Angabe der verabreichten Lebensmittel bzw. gekochten Speisen zu den Feiertagen. Die Fastengebote sahen vor, dass zu festgesetzten Zeiten im Jahr weder das Fleisch warmblütiger Tiere noch deren Produkte (Milch, Eier und Schmalz) verwendet werden durften.[23] Im Jahr verblieben damit rund 230 potentielle Fleischtage, weil die vierzigtägige Fastenzeit vor Ostern, die drei Bitttage vor Christi Himmelfahrt, die vier Quatember, die Vigilien der wichtigsten Heiligenfeste und allwöchentlich Freitag und Samstag als Fastentage deklariert waren.

Die erhaltenen Spitalinventare[24] behandeln bei ihrem textlichen Gang durch die Zimmer auch die Küchen und erlauben eine ungefähre Vorstellung dieser

---

22 Ulrike Thoms, Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert (Medizin, Gesellschaft und Geschichte 23), Stuttgart 2003, 30–32.

23 Helmut Hundsbichler, Nahrung, in: Harry Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter (Graz–Wien–Köln ^{3}1987), 214–231, hier 220–231.

24 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Bürgerspital Graz 1728); ebd., 839f. (Inventar Mondsee 1748); ebd., 872 (Inventar Horn 1593); ebd., 901 (Inventar Weitersfeld 1673); ebd., 925 (Inventar Wiener Neustadt 1674); ebd., 878 (Inventar Langenlois 1691); ebd., 1078–1080 (Inventar Forchtenau 1778); als Vergleich Edith Schlieper, Die Ernährung in den Hohen Hospitälern Hessen

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 115 24.10.17 09:33

Räume. Bei den meisten Herdstellen handelte es sich bis ca. 1800 um offene, tischartige Herdstellen, die aus Ziegeln aufgemauert waren.[25] Unter der „gemauerten Herdplatte" befand sich meist eine für das Holz bestimmte Wölbung, der Fußboden der Küchen war im Regelfall, um die Brandgefahr zu minimieren, mit Steinplatten ausgelegt. Um die Hitze am mit Holz befeuerten Küchenherd zu regulieren, hängte man den Topf auf eingesägte Halterungen und Schwenkarme/Wendebäume, die man näher und höher/entfernter zum Feuer platzierte, um so mit unterschiedlicher Hitze kochen zu können *(euserner galgen zum köstel aufhencken*[26]*)*. An diesem Schwenkarm befand sich dann der *kupferne überhäng kösßl*[27]. In den österreichischen Küchen scheint – wie am Beispiel des Spitals in Mondsee deutlich wird – zwischen dem höher bewerteten Kupfer- und dem niederrangigen Eisengeschirr unterschieden worden zu sein. Kupfernes Geschirr wie ein Selchkessel, „alte" Kupfertöpfe, die Kupferschüsseln oder die zum Abschöpfen und Abseihen dienenden Seichpfannen[28] standen dem schweren zum Hantieren am offenen Feuer geeigneten Eisengerät gegenüber wie dem Feuerhacken, der Feuerzange und dem Schierhacken, der Eisengabel und der Ofenschaufel. Der eiserne Dreifuß diente als Untersatz für Pfannen wie Töpfe und zudem gab es den direkt am Herd dienenden eisernen „Feuerhund"[29] zum Auflegen des Holzes. Das Kupfergeschirr besaß aber durch unzureichende Reinigung und längeres Stehen den wesentlichen Nachteil der Gefahr von Grünspanbildung und der Bildung von sauren Flüssigkeiten, wobei dieser Umstand in der Frühen Neuzeit bereits bekannt war.[30] Direkt für den Einsatz beim offenen Feuer gedacht waren auch die großen und kleinen Eisenpfannen sowie die zum Garen dienenden Nudeltöpfe und die Schöpflöffel. Die Qualität des Kochgeschirrs war recht unterschiedlich und mitunter wird nicht deutlich, ob es sich um Kupfer- oder Eisengeschirr handelt. *Aindlif pfannen groß und khlain, guet und beß.*[31] Mitunter lassen Pfannenbezeichnungen auch spezielle Funktionsweisen erkennen. Die Schmalzpfannen dienten zum Auslassen der Butter oder eine *einbren pfann*[32] zum Binden

1549–1850 mit einigen kulturgeschichtlichen Beobachtungen, in: Walter Heinemeyer – Tilman Pünder (Hg.), 450 Jahre Psychiatrie in Hessen (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Hessen 47), Marburg 1983, 211–265, 228.

25 Zum Folgenden siehe als Vergleich und Kontrastfolie vor allem Kühne, Essen und Trinken, 75–85; als Vergleich zum Adel Gabriele Greindl, Essgewohnheiten und Tischsitten des altbayerischen Adels der Frühen Neuzeit – ein Beitrag zum Konsumverhalten und der Ökonomik des „Ganzen Hauses", in: Wolfgang Wüst (Hg.), Regionale Konsumgeschichte vom Mittelalter bis zur Moderne. Referate der Tagung vom 26. bis 28. Februar 2014 im Bildungszentrum Kloster Banz (Franconia. Beihefte zum Jahrbuch für fränkische Landesforschung 7), Erlangen 2015, 117–137, hier 131f.

26 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1079 (Inventar Forchtenau 1778); zum „Langehael" (Kesselhaken) Schlieper, Ernährung, 227.

27 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728).

28 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).

29 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 901 (Inventar Weitersfeld 1673).

30 Thoms, Anstaltskost, 252–255.

31 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Inventar Horn 1592).

32 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 116 24.10.17 09:33

von Flüssigkeiten. Immer wieder finden sich – schwer definierbar in ihrem zeitgenössischen Erhaltungszustand – *etlich alt höfen*[33] in den Spitalküchen wieder. Die kleinen und größeren Kessel verwendete man zum Sieden der verschiedenen Nahrungsbestandteile: *1 grösserer* […] *kössl zum supen sieden;* […] *1 kössl von metall zum kraut oder rueben sieden; 1 mehr dergleichen kössl zum wasser sieden.*[34] Zum Braten setzte man in den Spitalküchen eigene Bratenröster *(feyrrösßl*[35]*)*, Bratenspieße und eiserne Roste ein, die aus drehbaren Eisenstäben mit Seitenteilen bestanden und auf eigenen Füßen standen. Die in der Winterzeit beliebten und in Öl herausgebackenen Krapfen wurden mittels eigener *krapffen spißl*[36] aus dem brutzelnden Öl gefischt. Der *faimlöfft*[37]oder *faimb leffel*[38] diente mittels seiner flachen, gelöcherten Laffe zum Abschöpfen des Schaumes von aufkochenden Flüssigkeiten. Dem Zerkleinern von Zutaten diente ein aus Eisen oder Kupfer gefertigter Mörser *(mueßer*[39]*)* und das häufig zu findende Reibeisen.[40] Die Zubereitung von Fleischspeisen erfolgte mit Hackmessern[41] auf einem Hackbrett, mit Fleischmessern und *fleischackhen*, mit dem *näbinger*[42] (eine Art Hacken/Bohrer) und *scheuferl*[43]. Daneben finden sich kaum andere Messer, erwähnt wird mitunter das Krautmesser.[44] Um die Zutaten, aber auch die ausgegebenen Speisen portionieren und damit auch Streit vermeiden zu können, leisteten in manchen Spitälern Waagen gute Dienste: *1 schalwäg mit 3 gewichtern; 1 waag, so wögt 4 centen; 1 waag, so wögt 1 centen 16 lb.*[45]

Nach den Inventaren finden sich in den Spitalküchen nur wenige Behälter bzw. Töpfe zum Kochen. Ein *abwaschschaff*[46] nahm das Schmutzgeschirr auf, *zway visch wännll*[47] dienten wohl der Zwischenlagerung von Süßwasserfischen. Kraut und Rüben als wichtige Bestandteile der Spitalskost brauchten viel Platz in Fässern, wie am Grazer Bürgerspital deutlich wird: *17 poding zu kraut und rueben; 2 söcht zuger; 1 wannen; 7 aichene züger zum kraut und rueben.*[48] Um Licht in der Küche und auch beim Essen zu erhalten, gab es eiserne Kerzenleuchter. Die Spitalinsassen verzehrten ihre Mahlzeiten von bescheidenem, meist hölzernem

---

33 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 840 (Inventar Mondsee 1748)
34 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728).
35 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).
36 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).
37 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).
38 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Inventar Horn 1592).
39 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).
40 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 901 (Inventar Weitersfeld 1673).
41 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 878 (Inventar Langenlois 1691).
42 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Inventar Horn 1592); ähnlich 678 (Inventar Graz 1728); als Vergleich Schlenkrich, Sterbestroh, 57.
43 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 901 (Inventar Weitersfeld 1673).
44 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 878 (Inventar Langenlois 1691).
45 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728).
46 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 901 (Inventar Weitersfeld 1673).
47 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Inventar Horn 1592).
48 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728); ebd., 872 (Horn).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 117 24.10.17 09:33

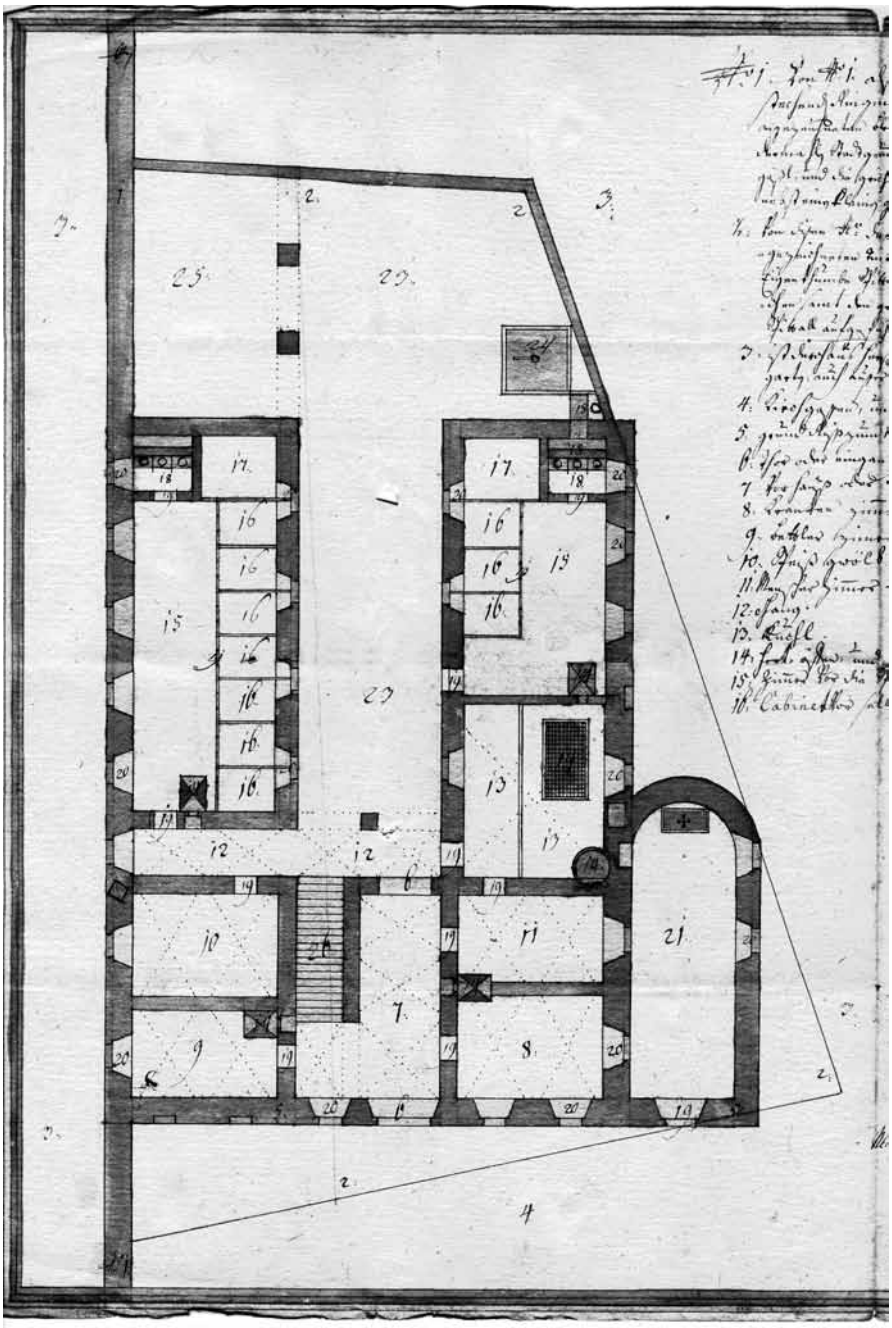

Abb. 2: Bleiburg; „Kumesch"-Plan des Bürgerspitals, Grundriss des Spitals, Teil 1. Die Küche (Nr. 13 und der Herd Nr. 14) befinden sich hinter der Spitalkirche.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 118 24.10.17 09:33

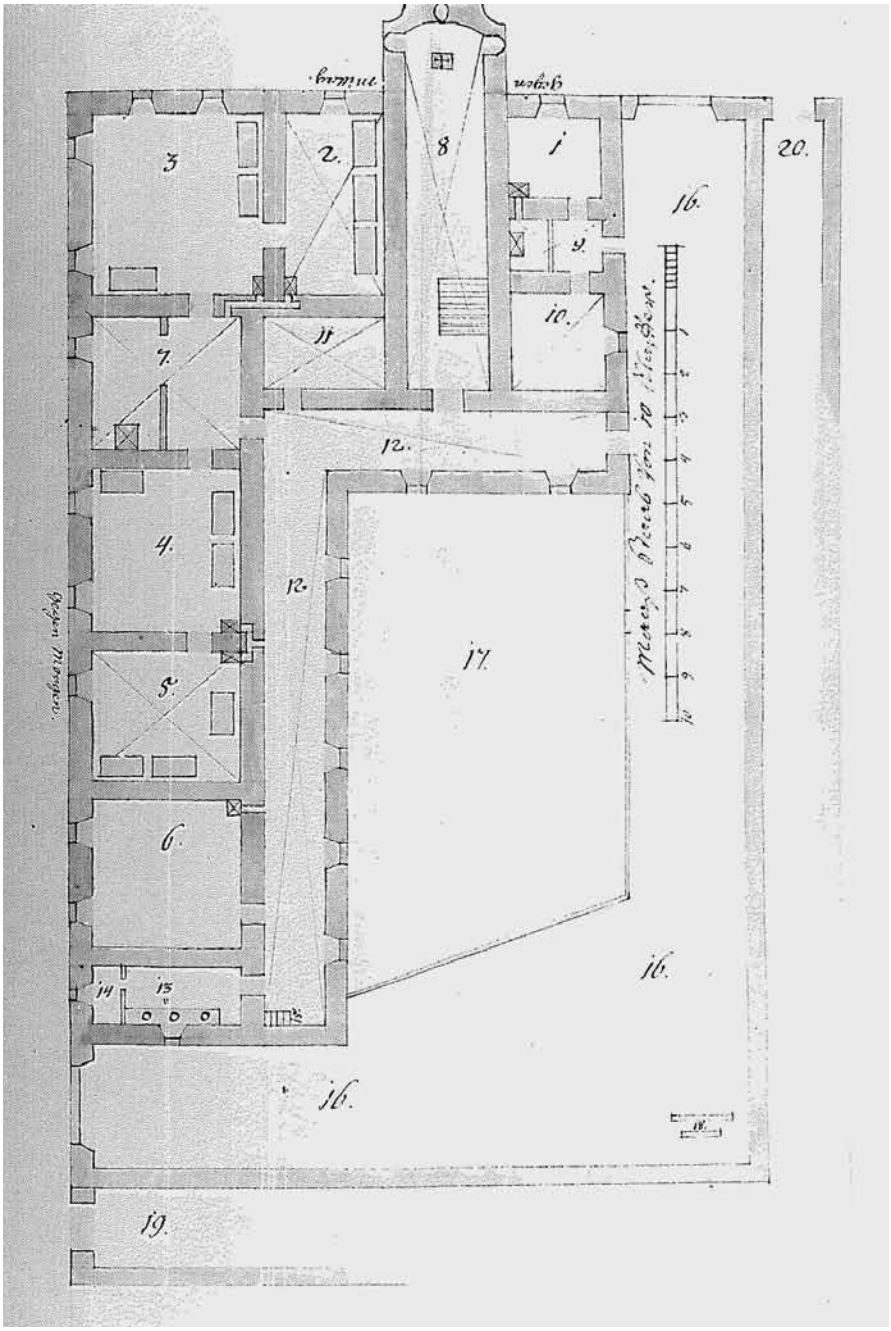

Abb. 3: Neckenmarkt; Grundriss des Herrschaftsspitals mit der Küche und dem Herd (Nr. 7).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 119 24.10.17 09:33

oder irdenem Geschirr, wie die seltene Erwähnung dieser Gegenstände in den Inventaren gut verdeutlicht. In Mondsee listet das Spitalinventar etwa *5 erdene schisßlen und 1 hölzene, etlich alte höfen und hölzene däller*[49] auf.

Neben der über die Inventare fassbaren Küchenausstattung erlaubt auch die fallweise Beschreibung der Speisekammer einen Einblick in die Konservierungsmethoden von Spitälern und in die Vorratshaltung. Nachdem Frischfleisch nur kurze Zeit gelagert werden konnte, kam dem geselchten Fleisch und dem Speck große Bedeutung zu. Die Speisekammer des Spitals von Mondsee führte etwa sechs geselchte Schweineschenkel und fünf ganze Schweineseiten aus Speck an. Daneben werden noch *28* [Stück] *geselchtes fleisch*[50] neben Kerzen und einer größeren Menge gedörrter Äpfelspalten angeführt. Andere Speisekammern führten Mehl (Weizenmehl und Heidenmehl), Gerste oder Zwetschgen, aber auch das wichtige Schmalz und größere Mengen Salz an.[51]

1.2 Zweimahlzeiten- oder Dreimahlzeitensystem und der Rhythmus der Wochen

Mahlzeiten lassen sich kulturalistisch als „soziologische Gebilde“ (Georg Simmel), als „soziales Ereignis“ (Mary Douglas) und als komplexe Grundeinheit des Lebensrhythmus in sozialen Gemeinschaften, die vielfältige Bezüge zu anderen Sachbereichen aufweisen, interpretieren. Die im sozialen Raum eingenommenen Mahlzeiten bestehen aus einzelnen Speisen, die wiederum aus Nahrungsmitteln gefertigt und mit speziellen kulturellen Zubereitungstechniken hergestellt werden.[52] Das frühe Aufstehen, das frühzeitige Einnehmen der Mahlzeit und das frühe Zubettgehen war das tagesrhythmische Erkennungszeichen der einfachen Leute. Dieses aus Mittags- und Abendmahl bestehende und bis ins 16. Jahrhundert währende Zweimahlzeitensystem erlebte erst im Laufe der Frühen Neuzeit einige Änderungen,[53] im Bereich von körperlich arbeitenden Menschen hatte es davor schon durch die Verabreichung von Suppe, Brei und Brot eine Aufweichung erfahren. Noch im 15. und 16. Jahrhundert standen in Mitteleuropa das Zwei- und das Dreimahlzeitensystem nebeneinander.[54] Ab dem 17. Jahrhundert begann sich das Dreimahlzeitensystem allmählich durchzusetzen, wobei sich die

[49] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 840 (Inventar Mondsee 1748).
[50] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Inventar Mondsee 1748).
[51] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Inventar Graz 1728).
[52] Ulrich Tolksdorf, Nahrungsforschung, in: Rolf Wilhelm Brednich (Hg.), Grundriß der Volkskunde. Einführung in die Forschungsfelder der europäischen Ethnologie, Berlin ³2001, 239–254, hier 242f.; Günter Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (Münsteraner Schriften zur Volkskunde, Europäische Ethnologie 11), Münster u. a. ²2006, 16.
[53] Kühne, Essen und Trinken, 123f.
[54] Ernst Schubert, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt ²2010, 245–247.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 120 24.10.17 09:33

Mahlzeitenfolge um das Zentrum des Mittagsmahles gruppierte. Das ursprünglich frühe Mittagsmahl verlagerte sich abhängig von der sozialen Schichtung auf eine spätere Zeit, wobei vor allem bürgerliche Schichten Katalysator dieser Entwicklung waren. Auch in den österreichischen Spitälern zeigt sich dieser Bedeutungswandel von Mahlzeiten deutlich. Im Komplex der großen Herrschaftsspitäler des Wiener Hofes lassen sich diese Änderungen gut verfolgen. Das Wiener Hofspital etwa koppelte das Auf- und Zusperren der Tore an den Rhythmus des Zweimahlzeitensystems: Der Torwärter hatte die Spitaltore *zu morgens unnd zu abendts, deßgleichen wann man das frue unnd abentmall einnemen, zu rechter zeit auf- unnd zuesperen.*[55]

Das Spital von Windischgrätz/Slovenj Gradec wies noch Mitte des 18. Jahrhunderts ein Mischsystem auf: Im Sommer (von Georgi/23. April bis Martini/11. November) herrschte das Dreimahlzeitensystem vor, im Winter aß man dagegen nur zwei Mal.[56]

Aber nicht nur das temporäre Gefüge der Mahlzeiten verlagerte sich, sondern auch die Anzahl der Nebenmahlzeiten steigerte sich im Laufe der Frühen Neuzeit allmählich. Im adeligen und bürgerlichen Bereich wandelte sich die Frühmahlzeit zu einer vollwertigen, aus Heißgetränken bestehenden Mahlzeit, was Auswirkungen auch im bäuerlichen Bereich zeitigte. Aus einem Zweimahlzeitensystem entstand folglich ein Dreimahlzeitensystem. Im 19. Jahrhundert setzte sich die „Egalisierung der drei Mahlzeiten“[57] fort und es zeigen sich sogar infolge der rasch fortschreitenden Eroberung der Nacht durch die Oberschichten Ansätze, die Hauptmahlzeit auf den Abend zu verlegen.

Das im Mittelalter noch stark am Tageslicht orientierte Mahlzeitensystem sah eine zwischen 4.00 und 5.00 Uhr angesiedelte, aus Suppe bestehende Frühmahlzeit, eine zwischen 9.00 und 10.00 Uhr terminisierte Hauptmahlzeit und eine zweite Hauptmahlzeit zwischen 16.00 und 17.00 Uhr vor.[58] Um 1800 frühstückte die Wiener Mittelklasse zwischen 8.00 und 10.00 Uhr, davor taten dies die arbeitenden Bürger und die weniger wohlhabenden Beamten, während nach 10.00 Uhr

---

[55] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 397 [61] (Hofspital Wien 1558). Schon in der testamentarischen, erst stark verzögert umgesetzten Verfügung von Maximilian I. von 1518 war das Zweimahlzeitensystem festgelegt: „morgen und abennds yedem ain gemuess, doch allzeit abgetailt und ain zimliche notdurfft prot“; Ernst Nowotny, Geschichte des Wiener Hofspitals. Mit Beiträgen zur Geschichte der inkorporierten Herrschaft Wolkersdorf (Forschungen zur Landeskunde von Niederösterreich 23), Wien 1978, 6.

[56] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754).

[57] Günter Wiegelmann, Volkskundliche Studien zum Wandel der Speisen und Mahlzeiten, in: Hans J. Teuteberg – Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Studien zum Wandel der Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert 3), Göttingen 1972, 223–368, hier 278–282.

[58] Krug-Richter, Mahlzeit – Barbara Krug-Richter, Mahlzeit, in: Enzyklopädie der Neuzeit 7 (2008), 1113–1116, hier 1113–1116; Hundsbichler, Nahrung, 218; als Vergleich Thoms, Anstaltskost, 711–714.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 121 24.10.17 09:33

nur mehr die galante Welt beim Frühstück saß.[59] Nach den Darlegungen von Johann Pezzl nahmen die Wiener Bürger und Handwerker das Essen um 12.00 Uhr, die Kanzlisten, Kaufmannsdiener und Handwerksburschen zwischen 12.00 und 12.30 Uhr, die Beamten und Geschäftsleute um 13.00 Uhr, der kleine Adel um 14.00 Uhr und der Hochadel um 15.00 Uhr ein.[60]

Angaben zu den Verabreichungszeiten der Mahlzeiten in den Speiseordnungen der österreichischen Spitäler fehlen aber meist, offenbar wollte man hier den Spitalmeistern keine fixen Vorgaben machen. In den von einem Zweimahlzeitensystem bestimmten Hofspitälern Wels (1554) und Graz (1561) nahm man das Morgenmahl um 9.00 Uhr und das Nachtmahl zwischen 16.00 und 17.00 Uhr ein. Die Mahlzeit war zudem der Zeitpunkt für die Danksagung an Stifter und im klösterlich-arbeitsteiligen Sinn an die Gesamtheit der Christen, wie das Hofspital 1554 verdeutlicht: Die Spitalinsassen sollten *vor unnd nach der empfahung der malzeit morgens unnd abents* […] *nieder khnien, ir gebet sprechen unnd dem güettigen Gott lob unnd dannckh sagen für die stiffter unnd wolthatter des spitalls unnd ganzes anligen gemainer christenhait zupetten.*[61]

Das Gefüge der Mahlzeiten im Spital begann sich im Laufe der Frühen Neuzeit zu verschieben. Noch die Spitalordnung des Wiener Hofspitals von 1551 und 1568 hatte ein Morgenmahl im Sommer um 8.00 Uhr und im Winter um 9.00 Uhr vorgesehen (Abendessen um 16.00 Uhr).[62] Im Wiener Hofspital wurde nach der Hofspitalordnung von 1632 das *morgenmahl* im Sommer dann schon um 9.30 Uhr und im Winter um 10.00 Uhr abgehalten, die Abendmahlzeit fand – unabhängig von den Jahreszeiten – immer um 16.00 Uhr statt.[63] Im Bürgerspital zu Freistadt erhielten die Insassen nach Auskunft der Speiseordnung nur einmal pro Tag Nahrung, die *von tag zu tag um 10 uhr früh ausgetheilet*[64] wurde.

In den österreichischen Spitälern, wo am Beginn der Frühen Neuzeit noch das Zweimahlzeitensystem vorherrschte, sprach man im 16. Jahrhundert konsequent vom Morgen- und dem Nachtmahl, sonst setzte sich sprachlich offenbar die Formulierung des Mittags- und des Nachtmahls – seltener des Abendmahls – durch (Tabelle 5). Der Zeitpunkt des Frühstücks wird in den österreichischen Spital- und Speiseordnungen meist zeitlich nicht bestimmt bzw. das Frühmahl überhaupt nicht angeführt, obwohl die Formulierungen der Speiseordnungen („Mittagmahl“) eine wie auch immer geartete Form des morgendlichen Mahles nahelegen.

---

[59] Roman Sandgruber, Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteneinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert, in: Nils Arvid Bringéus (Hg.), Wandel der Volkskultur in Europa, Bd. 1 (Münster 1988), 459–472, 460.

[60] Sandgruber, Zeit, 460.

[61] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 414 [29] (Hofspital Wels 1554).

[62] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 397 [62] (Hofspital Wien 1551); ebd., 449 [81] (Hofspital Wien 1568).

[63] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 483, [106] (Hofspital Wien 1632); Nowotny, Wiener Hofspital, 103.

[64] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 813 (Bürgerspital Freistadt 1785).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 122 24.10.17 09:33

Erst mit der Einführung der dritten Mahlzeit verschob sich das Frühmahl etwas nach vorne. Schon 1717 wurden im Wiener Kaiserspital die Speisen im Dreimahlzeitensystem verabreicht, ohne dass wir genaue Zeiten erfahren.[65] In dem von einem Dreimahlzeitensystem bestimmten Spital des Wiener Zuchthauses nahm man 1788 das Frühstück um 8.00 Uhr, das Mittagessen um 11.00 Uhr und das Abendessen um 17.00 Uhr ein.[66] Den Saisonarbeitern im Eferdinger Schiferspital reichte man um die Mitte des 18. Jahrhunderts drei warme Mahlzeiten, bestehend aus Suppe am Morgen und aus Fleischmahlzeiten.[67] Im Regensburger Katharinenspital aß man dagegen 1590 noch zu morgens und auf die Nacht. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts gab es im Sinne eines vermutlich bereits vorhandenen Dreimahlzeitensystems im Katherinenspital dann das durch Fleischgerichte akzentuierte Mittagsmahl um 10.00 Uhr, das Abendmahl dagegen zwischen 16.00 und 18.00 Uhr.[68]

Die Mahlzeiten strukturierten den Tag der aus Personal und Insassen bestehenden Spitalgemeinschaft. Meist nahm man am Beginn der Frühen Neuzeit zwei Hauptmahlzeiten ein, das „Mittagessen" zwischen 9.00 und 11.00 Uhr und das Abendessen in den frühen Abendstunden zwischen 17.00 und 19.00 Uhr. Die meisten österreichischen Speiseordnungen führen kein Frühmahl an, was aber eher als Quellenproblem zu deuten ist.[69] Das Dreimahlzeitensystem war auf jedem Fall auch nach dem Befund aus österreichischen Spitalordnungen gegenüber dem alten Zweimahlzeitensystem im Vormarsch. Ab dem 17. Jahrhundert findet sich vermehrt die Trias Frühstück, das oft aus Fleisch bestehende und damit aufgewertete Mittagsmahl und das Abendmahl in den Ordnungen (Tabelle 4). Einzelne Spitalordnungen verzeichnen sogar – vermutlich in Verschriftlichung einer gängigen Praxis – vier Mahlzeiten. An die Trias der Mahlzeiten fügte sich zwischen Mittagsmahl und Abendessen noch Verpflegung *unndertags*, eine *Marenda* oder „gewöhnliche Jause", wie man am Beispiel der Speiseordnung des Hofspitals Aussee (1568), des Bürgerspitals Feldkirch (1680) oder des Bürgerspitals Leoben (1729) ablesen kann.[70] Auch der Speiseplan des Kellerschen Waisenhauses in Linz kannte ein Frühstück um 8.00 Uhr, das Mittagessen um 12.00 Uhr, die Jause um 15.00 Uhr und das Abendessen um 19.00 Uhr.[71]

---

65 Nowotny, Wiener Hofspital, 149f. (mit Angaben zu den Speisen); Sandgruber, Zeit, 461f.

66 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 530 [31] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788).

67 Karl Grienberger, Das landesfürstliche Baron Schiefer'sche Erbstift oder Das Spital zu Eferding. Eine geschichtliche Darstellung dieser Humanitäts-Anstalt, Linz 1897, 281.

68 Kühne, Essen und Trinken, 125.

69 Krug-Richter, Hafergrütze, 185; Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 66f.

70 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 458 [16–17] (Hofspital Aussee 1568); ebd., 521 (Feldkirch 1680); ebd., 698 (Leoben 1729).

71 Sandgruber, Zeit, 462; Eszter Kisbán, Phasen des Wandels der Nahrungsgewohnheiten in Mitteleuropa. Ein Vergleich zwischen Nordwestdeutschland und Ungarn, in: Günther Wiegelmann (Hg.), Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 55), Münster 1987, 179–198, hier 186.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 123 24.10.17 09:33

Im Regelfall bestanden die täglichen Mahlzeiten aus vier bis sieben Speisekomponenten (pro Verpflegungstag), wobei Spitäler mit einem Drei- oder Viermahlzeitensystem tendenziell mehr Speisekomponenten an ihre Insassen verabreichten als Spitäler mit einem Zweimahlzeitensystem (siehe Tabelle 5).[72] Alle Mahlzeiten wurden warm serviert, lediglich die „Jause" am Nachmittag wurde kalt ausgeteilt. Im Bürgerspital Feldkirch verteilte man ab 1680 zur Jause Woche für Woche Käse und Brot, in Leoben ab 1729 jeweils Tag für Tag ein Stück Brot. Die Hauptmahlzeit im Drei- und Viermahlzeitensystem wurde im Regelfall morgens und abends meist mit Suppen gerahmt (Mühldorf 1667, Feldkirch 1680, Leoben 1729, Eisenerz 1757). Das kleine Herrschaftsspital in Straß (NÖ) verabreichte täglich pro Mahlzeit jeweils drei Komponenten: eine Suppe, eine Hauptspeise (Rindfleisch, Fleck oder an den wöchentlichen Fasttagen Koch, Knödel oder Nudeln) und jeweils ein Zugemüse (Erbsen, Hirsebrei, Kraut, Linsen). Bei Spitälern mit einem Dreimahlzeitensystem fiel das Frühstück (und auch das Abendessen) mit einer Suppe meist einfacher aus, dafür gab es eine klar deklarierte Hauptmahlzeit mit dem Mittagessen (etwa am Beispiel Feldkirch, Leoben, Eisenerz ersichtlich). Beim Zweimahlzeitensystem (etwa Hofspital Straß, Hofspital Graz und Innsbruck) zeigt sich keine klare Hauptmahlzeit, sondern die beiden Mahlzeiten standen relativ gleichwertig nebeneinander. Im Innsbrucker Zweimahlzeitenbeispiel von 1734 (jeweils 3 Komponenten) und im Grazer Gegenbeispiel von 1752 (jeweils 5 [!] bis 6 Komponenten) wiesen die beiden Mahlzeiten unterschiedlich viele Speisekomponenten auf (Tabelle 6). Es zeigte sich an den gewählten Beispielen, dass zu jeder „Hauptmahlzeit" (Mittag und Abend) im Schnitt eine Hauptspeise mit Beilage üblich gewesen ist.[73] Das Mittagessen wurde in manchen Spitälern noch durch die Verabreichung von Wein (Graz 1726 zu Mittag) oder Bier (Bleiburg 1766) akzentuiert – diese Alkoholmengen stellten einen wesentlichen Bestandteil des Nahrungsangebotes dar.

[72] Siehe Tabelle 6: Spital Mühldorf (1667) mit durchschnittlich 4 Komponenten pro Verpflegungstag (Dreimahlzeitensystem); Leoben 1729 mit durchschnittlich 5 Komponenten (Viermahlzeitensystem); Bleiburg 1766 mit durchschnittlich 5 Komponenten (Zweimahlzeitensystem); Innsbruck 1734 mit durchschnittlich 6 Komponenten (Zweimahlzeitensystem), Straß 1667 mit durchschnittlich 6 Komponenten (Zweimahlzeitensystem), Windischgrätz 1754 mit durchschnittlich 6 Komponenten (Dreimahlzeitensystem), Feldkirch 1680 mit durchschnittlich 7 Komponenten (Viermahlzeitensystem), Eisenerz 1757 mit durchschnittlich 7 Komponenten (Dreimahlzeitensystem) und als Spitzenwert das Hofspital Graz 1752 mit durchschnittlich 11 Komponenten (Zweimahlzeitensystem). Zu den Mahlzeiten etwa Ulf Dirlmeier – Gerhard Fouquet, Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: Geschichte in Wissenschaft und Unterricht 44 (1993), 504–526, hier 509–511.

[73] Vgl. dazu mit ähnlichen Ergebnissen die Ausführungen von Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 67.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 124 24.10.17 09:33

1.3 Der Konsum von Grundnahrungsmitteln in den österreichischen Spitälern der Neuzeit

Die Versorgungslage in den einzelnen Spitälern gestaltete sich grundsätzlich recht unterschiedlich. Nach den überlieferten Spitalordnungen versorgten die schwächer dotierten, meist ländlichen Spitäler ihre Insassen üblicherweise schlechter als die relativ gut fundierten städtischen Einrichtungen. Auch spielten geographisch-topographische Faktoren (Verkehrslage, Hinterland der Stadt, wirtschaftlicher Hintergrund des Spitals) bei der Ernährungssituation der Spitäler sicherlich eine Rolle. Manche der Speiseordnungen erlauben durch die überlieferten Aufstellungen der wöchentlichen oder gar jährlich verbrauchten Nahrungsmittelmengen lediglich einen groben Überblick. Nach den bisher vorliegenden Forschungsergebnissen kann man die Ernährungssituation in den bislang untersuchten Spitälern, etwa dem Regensburger Katharinenspital[74], dem Münsteraner Leprosorium Kinderhaus und dem dortigen Magdalenenspital[75], dem Speyrer Georgsspital[76] oder den Münsteraner Adelsspitälern[77], abhängig von sozialen und regionalen Faktoren, zumindest als gesichert und von der Nahrungspalette als einigermaßen ausgewogen komponiert bezeichnen.[78] Der „gesunde" Alltag im Hospital hinsichtlich der Ernährung[79] wurde seit mehreren Jahrzehnten intensiver untersucht, erinnert sei an dieser Stelle lediglich an die umfangreichen Studien etwa von Ulf Dirlmeier, Hermann Ilzhöfer, Wolfgang Kleinschmidt, Ralf Klötzer, Barbara Krug-Richter, Andreas Kühne, Ernst Schubert, Edith Schlieper, Ulrike Thoms oder Günter Wiegelmann.[80]

---

74 Kühne, Essen und Trinken.

75 Krug-Richter, Fasten und Festmahl.

76 Wolfgang Kleinschmidt, Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer. Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514–1600) (Münsteraner Schriften zur Volkskunde 17), Münster 2012.

77 Kirsten Bernhardt, Armenhäuser. Die Stiftungen des münsterländischen Adels (16.–20. Jahrhundert) (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 119), Münster 2012, 202–250.

78 Thoms, Anstaltskost.

79 Christina Vanja, Offene Fragen und Perspektiven der Hospitalgeschichte der Frühen Neuzeit, in: Martin Scheutz – Andrea Sommerlechner – Herwig Weigl – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Europäisches Spitalwesen. Institutionelle Fürsorge in Mittelalter und Früher Neuzeit. Hospitals and Institutional Care in Medieval and Early Modern Europe (Mitteillungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Ergänzungsbd. 51), Wien-München 2008, 19–40, hier 24.

80 Ulf Dirlmeier, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, phil.-hist. Klasse Jahrgang 1978 Abh. 1), Heidelberg 1978; als Pionierstudie aus medizingeschichtlicher Sicht darf gelten Hermann Ilzhöfer, Die Deckung des Vitaminbedarfes in früheren Jahrhunderten, in: Archiv für Hygiene und Bakteriologie 127 (1942), 150–178; Kleinschmidt, Essen und Trinken; Ralf Klötzer, Kleiden, Speisen, Beherbergen. Armenfürsorge und soziale Stiftungen in Münster im 16. Jahrhundert (1535–1588) (Studien zur Geschichte der Armenfürsorge und Sozialpolitik in Münster 3 = Quellen und Forschungen zur Geschichte der Stadt Münster N. F. 17/3), Münster 1997; Krug-Richter, Fasten und Festmahl; richtungsweisend für die österreichischen Spitäler Kühne, Essen und Trinken; für die Hohen Spitäler als guter Überblick Edith Schlieper, Die Ernährung in den Hohen Hospitälern Hessen 1549–1850 mit einigen kulturgeschichtlichen Beobachtungen, in: Walter Heinemeyer – Tilman Pünder

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 125 24.10.17 09:33

Ländliche Spitäler waren bezüglich des Fleischkonsums deutlich schlechter gestellt als beispielsweise städtische Spitäler. Nicht nur die Region, sondern auch die soziale Stellung der Versorgten (Bürger, Herrschaftsuntertanen, Waisenkinder) bildeten wichtige Faktoren bei der Zuerkennung von wertvollen und weniger nahrhaften Nahrungsmitteln. Die Ernährungsgewohnheiten offenbarten Schichtspezifika (auch innerhalb des Spitals, etwa zwischen Ober- und Unterpfründnern[81]), aber es herrschen auch beträchtliche Unterschiede zwischen den einzelnen Spitälern vor.[82] Im Gegensatz zur bürgerlich-adeligen „Herrenspeise" wurde in den Spitälern eine sozial gehobene Armenspeise, bei denen vegetabile Bestandteile, aber auch Fleisch eine wichtige Rolle spielten, verabreicht.[83] Während die traditionelle Armenspeise aus einer wenig fleischhaltigen und fettarmen Kombination von Brot, Brei, geschmalzten Suppen aus Gemüse und Getreide bestand, verabreichte man in den Spitälern nach anstaltseigener Rhythmik Fleisch (und Fisch/Mehlspeisen), verarbeitete Getreideprodukte und Hülsenfrüchte. Die Spitalbetreiber verabreichten neben dem „armen" dunklen Brot mitunter auch helles Brot oder gar als Feiertagsgebäck Semmeln.

Nach einer mit einigen methodischen und realen[84] Problemen behafteten Auswertung von sechs steirischen Speiseordnungen überschritten die täglich verabreichten Nahrungsportionen in den untersuchten Spitälern den Wert von 2.000 Kilokalorien pro Tag, sodass der physiologische Nahrungsbedarf von älteren, nicht-arbeitenden Menschen „gerade ausreichend" abgedeckt wurde.[85] Manche der ermittelten Werte lagen im Bereich von ca. 2.200 bis 2.600 kcal,[86] was der von

(Hg.), 450 Jahre Psychiatrie in Hessen (Veröffentlichungen der Historischen Kommission für Hessen 47), Marburg 1983, 211–265; Ernst Schubert, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt ²2010; Ulrike Thoms, Anstaltskost im Rationalisierungsprozeß. Die Ernährung in Krankenhäusern und Gefängnissen im 18. und 19. Jahrhundert (Medizin, Gesellschaft und Geschichte 23), Stuttgart 2003; Günter Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (Münsteraner Schriften zur Volkskunde, Europäische Ethnologie 11), Münster u. a. ²2006.

81 Deutlich wird dies in unserem Sample lediglich am Beispiel der Speiseordnung für Hall/Tirol von 1785 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548–554 (Hall/Tirol 1785).

82 Dirlmeier – Fouquet, Ernährungsgewohnheiten, 516.

83 Krug-Richter, Armenspeise – Barbara Krug-Richter, Armenspeise, in: Enzyklopädie der Neuzeit 1 (2005), 663–665.

84 So erweist sich die Umrechnung der historischen Maße, Gewichte und Hohlmaßangaben als Problem, Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 70; zu weiteren Problemen der Rechnungslegung Thoms, Anstaltskost, 33.

85 Robert Jütte, Die „Küche der Armen" in der Frühen Neuzeit am Beispiel von Armenspeisungen in deutschen und westeuropäischen Städten, in: Tel Aviver Jahrbuch für deutsche Geschichte 16 (1987), 24–47, hier 39–43.

86 Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 73: Bürgerspital Graz 1726 bis ca. 2.900 kcal; Bürgerspital Eisenerz 1754 ca. 1.750–2.600; Bürgerspital Leoben 1730 ca. 1.550–2.900; Bürgerspital Judenburg 1756 ca. 2.300–2.900; Bürgerspital Neumarkt um 1750 ca. 2.450–3.800; Spital Murau 1720er Jahre ca. 2.150–2.900. Die angegebenen Mengen entsprechen einem Durchschnitt von ca. 2.000–3.000 kcal pro Tag. Nach modernen Nahrungstabellen werden gegenwärtig für körperlich arbeitende und erwachsene Menschen abhängig von Alter und Geschlecht Nahrungsmittel zwischen 2.300 und 3.200 kcal pro Tag empfohlen; Aufstellung nach Elmadfa–Aign–Muskat–Fritzsche, GU Nährwert-Kalorien Tabelle, 78–80.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 126 24.10.17 09:33

Ernährungswissenschaftlern empfohlenen Nahrungsmenge für nicht körperlich tätige Männer im Alter zwischen 19 und 65 Jahren entspricht. Auf die Population der österreichischen Spitäler bezogen bedeutet dies, dass die Insassen der österreichischen Spitäler keinen Hunger leiden mussten, gesichert täglich Nahrung erhielten und physiologisch ausreichend, wenn auch nach dem Ausweis der Speiseordnungen monoton ernährt wurden. Aufgrund der Speiseordnungen, die deutlich bevorzugt Getreideprodukte und Fleisch in den Listen aufführen, kann man vermuten, dass diese beiden Produkte in vielen Spitälern „zusammen etwa 80 bis 90 Prozent des gesamten tatsächlichen Kaloriengehalts“[87] repräsentierten.

Das Bürgerspital Salzburg benötigte 1803 für seine 90 Insassen in den Normalwochen rund 250 kg Fleisch (Rindfleisch, daneben auch Hafenbraten, Fleck), 13 kg Schmalz und fast sieben kg Speck. Weiters waren 17 Liter Mehl (darunter die Hälfte Einbrennmehl), neun Liter Gerste oder fast sechs Liter Erbsen (als Basis für Suppe) Woche für Woche notwendig. Aufwändig gestaltete sich die Versorgung des Spitals mit Milchprodukten (Frischmilch, Milch zum Verkochen und zur Schmalzproduktion): Woche für Woche mussten hier zur Eiweiß- und Fettversorgung der Insassen über 1.500 Liter herbeigeschafft werden. Jeder Insasse des Salzburger Spitals erhielt zudem etwas mehr als ein Kilo Brot pro Woche. In der Fastenzeit verschob sich die wöchentliche Nahrungsmittelbeschaffung in Richtung vermehrter Zubereitung der Speisen mit Schmalz (rund 31 kg), Nudeln (Nudelmehl 28 kg), Grieß (4 kg), Linsen sowie Erbsen (rund 11 kg) und Zwetschgen (11 kg). Eine Hochrechnung des Verbrauchs auf ein Gesamtjahr im Salzburger Bürgerspital ist sicherlich schwierig, doch kann man von ca. 44 Normalwochen (unter Abzug der Quadragesima, der Quatemberfasten/erste Fastenwoche, Pfingst-, dritte Septemberwoche, dritte Adventwoche) ausgehen. Die Insassen wurden nach dieser Aufstellung mit über 120 kg Fleisch pro Jahr (großteils Rindfleisch über 100 kg, daneben Hackfleisch und Fleck) versorgt. Zusätzlich erhielten sie fast jährlich 950 Liter Milch in verarbeiteter Form und 50 kg Brot.

Tabelle 1: Wöchentlicher Verbrauch der 90 Insassen des Salzburger Bürgerspitals 1803 (gerundete Zahlen)

Produkt	**Mengenangabe**	**pro Insasse/ Woche**	**Fastenzeit**	**pro Insasse/ Woche**
Rindfleisch (1 lb. = 0,56 kg)	211 kg [376 lb.]	2,35 kg	–	–
Hafenbraten (gehacktes Fleisch)	20 kg [36 lb.]	0,20 kg	–	–
Fleck (Fleisch/ Innereien)	20 kg [36 lb.]	0,20 kg	–	–

87 Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 73.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 127 24.10.17 09:33

Schmalz	13 kg [23 lb.]	0,14 kg	30,8 kg [55 lb.]	0,34 kg
Speck	6,8 kg [12 lb.]	0,08 kg	–	–
Semmelmehl (1 Maß = 1,41 Liter)	14 l [10 Maß]	0,15 l	–	–
Aufschlagmehl	8,5 l [6 Maß]	0,09 l	34 l [24 Maß]	0,37 l
Einbrennmehl	8,5 l [6 Maß]	0,09 l	11,28 l [8 Maß]	0,13 l
Nudelmehl	–	–	28,2 l [20 Maß]	0,31 l
Grieß	4,2 l [3 Maß]	0,04 l	4,2 l [3 Maß]	0,04 l
Rendelgerste (Gerstengraupe)	5,6 l [10 lb.]	0,06 l	–	–
(gewitte) Gerste	3,5 l [2,5 Maß]	0,04 l	–	–
Brei	4,2 l [3 Maß]	0,04 l	–	–
Haferbrei	4,2 l [3 Maß]	0,04 l	2,8 l [2 Maß]	0,03 l
Erbsen	5,6 l [4 Maß]	0,06 l	11,3 Liter [8 Maß]	0,13 l
Linsen	–	–	nicht ausgewiesen	–
Semmeln	40 Stück	0,44	40 Stück	0,44
Eier	80 Stück	0,88	70 Stück	0,77
Milch zum Kochen (1 Viertel = 14,5 Liter)	979 l [68 Viertel]	10,9 l	Milch siehe unten	–
Milch zum Schöpfen	638 l [44 Viertel]	7,1 l	1.595 l [110 Viertel]	17,72 l
Essig	58 l [4 Viertel]	0,64 l	21,7 l [1,5 Viertel]	0,24 l
Brot	101 kg Brot (270 Wecken à 0,37 kg	1,12 kg	–	–
Zwiebel	–	–	Nach Notdurft	–
Zwetschgen	–	–	11,2 kg [20 lb.]	0,12 kg

Quelle: Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585–588;
Abkürzungen: l = Liter, lb. = Pfund

Im Herrschaftsspital Gleisdorf erhielten die Insassen nach einer Speiseordnung aus der Mitte des 18. Jahrhunderts jede Woche sieben Pfund Brot (rund 4 kg), aufgeteilt in 3,5 Pfund weißes und 3,5 Pfund Meierleutebrot (also dunkles Brot). Die Insassen des Gleisdorfer Spitals verspeisten also 204 kg Brot pro Jahr. Drei Mal in der Woche (Dienstag, Donnerstag und Sonntag) erhielten die Insassen jeweils ein Pfund Fleisch (0,56 kg) – also wöchentlich 1,70 kg Fleisch. Auf das Jahr gerechnet (bei 52 Wochen) wäre das nach der Gleisdorfer Aufstellung 43 kg Rindfleisch, dazu kamen noch 2,5 kg Schweinefleisch zu Ostern und die Feiertagsspeise Kalbfleisch (5,6 kg). Insgesamt verbrauchten die Gleisdorfer Spitalinsassen also nach

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 128 24.10.17 09:33

dieser Aufstellung 51 kg Fleisch – realiter wohl weniger, weil in den Fastenwochen das Fleisch sicherlich durch Fisch substituiert wurde, allerdings rechnete man in Gleisdorf wohl aus mathematischen Gründen in „Fleisch". Die bescheidene Ausstattung des Gleisdorfer Spitals zeigt sich auch am niedrigen Brotkonsum (204 kg, also pro Woche rund 4 kg Brot), an den 18 Litern Mehl pro Person und Jahr. Feldbohnen, Hirse und Erbsen waren zudem wichtige Nahrungskomponenten.

Tabelle 2: Wöchentlicher Verbrauch der zehn Insassen des Gleisdorfer Herrschaftsspitals 1743/1751 (gerundete Zahlen)

Produkt	**Maß/kg gesamt**	**pro Insasse/Jahr**
Rindfleisch	437 kg [780 lb.]	43 kg
Schweinefleisch (Ostern)	25 kg [45 lb.]	2,5 kg
Kalbfleisch zu hohen Feiertagen	56 kg [100 lb.]	5,6 kg
Fisch (Fastenzeit)	13 den. [ca. 4 xr.]/Woche	–
Speck/Jahr	29 kg [52 lb.]	2,9 kg
Schmalz/Jahr	56 [100 lb.]	5,6 kg
Brot/Woche (7 lb. [3,5 lb. Weißbrot])	2.040 kg [3.640 lb.]	204 kg [364 lb.]
Leinöl (3 lb. /Monat)	20 kg [36 lb.]	2 kg
Wein zu Josef, M. Verkünd., Johann Nep., Johann d. T. (1 Maß = 1,49 l)	283 l [190 Maß]	2,8 l [19 Maß/ Jahr]
Essig [1 Maß = 1,45 l]	113 l [78 Maß]	11,3 l
Salz [1 Fuder = 1,8 l]	7,2 l [4 Fuder]	0,72 l
Mehl (3 Maß Weizen, 2 Maß Heiden, 3 Maß braunes Mehl/Monat; 4 Viertel = 61 l)	183 l [12 Viertel = 3 Metzen]	18 l
Gerstengrieß	46 l [12 Maß]	4,6 l
Feldbohnen [1 Maß = 3,81 l]	92 l [24 Maß]	9,2 l
Hirse	92 l [24 Maß]	9,2 l
Erbsen/Linsen	46 l [12 Maß]	4,6 l
Gewürz	1 fl./Jahr	–
Kraut/Rüben	nach Bedarf	–

Quelle: Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663–665 [Maße 316–319].

Hohe Feiertage mit Kalbfleisch waren etwa: Ostern, Christi Himmelfahrt, Pfingsten, Dreifaltigkeitssonntag, Fronleichnam, Maria Heimsuchung, Peter und Paul, Anna, Maria-Himmelfahrt, Fest des Hl. Joachim, Maria Geburt, Allerheiligen, Martin, Leopold, Maria Empfängnis, Neujahr, Dreikönige, Maria Reinigung, Fasching

Das Klosterspital Lambach verpflegte seine zwölf Insassen wöchentlich mit 18 Pfund (10 kg) schwarzem Brot (520 kg m Jahr)[88] und 2,5 Pfund/1,4 kg Rindfleisch (61,6 kg bei 44 Fleischwochen). Zu den Fastenzeiten gab es Stockfisch

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 129 24.10.17 09:33

und Grieß. Im kleinen Herrschaftsspital Straß erhielten die Insassen bei einem Zweimahlzeitensystem im Jahr bei 14 wöchentlichen Mahlzeiten nur sechs Mal Fleisch, allerdings vermerken die Aufstellungen bewusst (?) keine Mengenangaben. Auch die verabreichte Brotmenge lässt sich 1667 nur indirekt über das Backmehl erschließen. Für das Jahr 1672 liegen dann genauere Zahlen vor, die einen Fleischverbrauch von ca. 74 kg sowie 7,4 kg Schmalz erbringen. Zwei Laib Brot wurde den Insassen pro Woche verabreicht, wobei das Gewicht des Brotes nicht deutlich wird. Linsen und Erbsen spielte eine größere Rolle im Speiseplan des ländlich geprägten Herrschaftsspitals. Für eine Weinbauregion typisch erhielten die Spitalinsassen vergleichsweise viel Wein zum Essen (551 Liter pro Jahr). Die an die Pfründner verabreichte Brotmenge war recht groß. So erhielten die Pfründner des Herrschaftsspitals von Forchtenau noch jeden zweiten Tag einen Laib Roggenbrot im Gewicht von drei Pfund (1,68 kg; Gesamtsumme pro Jahr 305 kg). Stringente Angaben zum Fleischkonsum sind dagegen im burgenländischen Forchtenau eher schwierig.[89] Nach einer Aufstellung von 1817[90] erhielten die 25 Pfründner an den Fleischtagen (Sonntag bis Donnerstag) täglich 0,5 lb. (0,28 kg) Rindfleisch – nach einer Hochrechnung (ein Drittel des Jahres Fasten- und Abstinenztage) kam man damit bei 230 Fleischtagen[91] auf rund 64 kg Rindfleisch, ohne die restlichen Fleischsorten und die recht üppigen Fleischgaben zu den hohen Feiertagen (etwa Schweinefleisch) einzurechnen. Das Spital empfing vom esterházyischen Verwalter jährlich sechs Schweine und ein Ferkel. Minutiös wurde in der Speiseordnung festgelegt, wie viel Mehl und Schmalz etwa für geschmalzte Nudeln, wie viel Speck für die Einbrenn verwendet werden durfte.[92]

Tabelle 3: Jährlicher Verbrauch eines Insassen des Herrschaftsspitals Straß 1667 (gerundete Zahlen)

Produkt	**historisches Maß 1667**	**kg/Liter/ Jahr 1667**	**Maß 1672**	**kg/Liter/ Jahr 1672**
Rindfleisch	–	–	3 lb./Woche [44 Wochen]	74 kg
Schmalz (1 Küfel = 12,5 Pfund)	2 K [*kuffen*!]	14 kg	1 A	7,4 kg
Brot	–	–	2 Laibe/Woche	104 Laib
Backmehl/Roggen (1 Metzen 59,25 Liter)	11 M 1 V 1 A	674 l	–	–

88 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 827–830 (Lambach 1691).
89 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1080f. (Forchtenau 18. Jh.).
90 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081f. (Forchtenau 1817).
91 Dirlmeier – Fouquet, Ernährungsgewohnheiten, 512.
92 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081f. (Forchtenau 1817).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 130 24.10.17 09:33

Weizenmehl oder Gerstenmehl	1 M 1 V 1 A	81 l	1 M 1 V	74 l
Weizengrieß	2 V 1 A	37 l	2 V 1 A	37 l
gerollte Gerste	1 V	15 l	1V	15 l
Erbsen	1 V	15 l	1 V	15 l
Linsen	–	–	1 V	15 l
gemachter Brei (Hirsebrei)	1 V	15 l	–	–
Salz (1 Küfel = 12,5 lb.)	2 K [*kuffen*!]	14 kg	1 K [khueffen]	7 kg
Wein	–	–	tägl. 1 Halbe Wein = 9,5 Eimer [à 58 l]	551 l
Holz	–	–	7 Klafter	

Quelle: Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 898; Abkürzungen: A = Achtel, K = Küfel; l = Liter, M = Metzen, V = Viertel

1.3.1 Der Fleischkonsum der österreichischen Spitäler in Normalwochen und zu Festzeiten

Die Häufigkeit der Verabreichung von Fleisch an die Insassen variierte von Spital zu Spital, was nicht nur mit den wöchentlichen Abstinenztagen, sondern auch mit der Wirtschaftskraft der Spitäler zusammenhing (Tabelle 6). So erhielten die Insassen des Grazer Hofspitals und des Forchtenauer Herrschaftsspitals bei 71 % der Mahlzeiten Fleisch, ähnlich hoch lagen die Raten der Fleischausgabe im Bürgerspital Hartberg mit 64 %. Die größeren Spitäler konnten es sich leisten, bei rund der Hälfte aller Mahlzeiten Fleischspeisen zu verabreichen (Hofspital Innsbruck, Bürgerspitäler Graz, Salzburg, Hall/Oberpfründner 57 %; die Bürgerspitäler Mühldorf, Bruck/Mur 50 %). Wie deutlich Fleisch „zentrales Prestigeprodukt“[93] war, wird an der Speisesituation der kleinen Spitäler deutlich. Das untere Ende in der Hierarchie der eiweißhaltigen Spitalfleischkost bilden vor allem kleine Spitäler in den wirtschaftlich deutlich schlechter gestellten Kleinstädten. In Eisenerz und Feldkirch enthielt jede vierte Mahlzeit Fleisch, in Tamsweg dagegen nur jede zehnte Mahlzeit Fleischbestandteile. Am Ende der Fleischverteilung an Insassen standen kleine Spitäler wie das Bürgerspital Tamsweg (10 %), die Bürgerspitäler Leoben sowie Neumarkt (7 %) und die kleinen Herrschaftsspitäler Tüffer/Laško (7 %) und Windischgrätz/Slovenj Gradec (5 %). In den letztgenannten Herrschaftsspitälern konnte man bei 14 (Tüffer) bzw. 21 (Windischgrätz) Mahlzeiten lediglich mit einer Fleischmahlzeit rech-

[93] Gunter Hirschfelder, Fleischkonsum, in: Enzyklopädie der Neuzeit 3 (2006), 1015–1018, hier 1017.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 131 24.10.17 09:33

nen! Neben den wöchentlichen Fastentagen Freitag und Samstag stellt sich der Mittwoch als Kampfzone innerhalb der wöchentlichen Fasten- bzw. Fleischtage dar. Zahlreiche österreichische Spitäler führten den Mittwoch noch im 17. und beginnenden 18. Jahrhundert als fleischlosen Fastentag.[94] An diesen Tagen erhielten die Insassen Kraut und Bohnen (Neumarkt 1764), Nudeln und Bohnen (Tamsweg 1789), Knödel und Grieß (Salzburg 1803) oder Roggendampfnudeln zu Mittag und geschmalzte Nudeln am Abend (Hofspital Innsbruck 1734). Im 18. Jahrhundert scheint sich dagegen der Mittwoch vermehrt zu einem Fleischtag gewandelt zu haben.[95]

Die Konservierung von Fleisch warf angesichts unzureichender Kühlungsmöglichkeiten große Probleme auf. Meist wurde das Schlachten von Vieh durch einen ortsansässigen Fleischhauer vorgenommen. Nur wenige der größeren Spitäler verfügten über einen eigenen Fleischhauer, der Ochsen, Rinder und Kälber abstach; das Geflügel wie Hühner, Enten und Gänse wurde hingegen vom Küchenpersonal geschlagen. Ähnlich wie in anderen untersuchten Spitälern wurde das Rind- und Schweinefleisch durch Einsalzung und Räucherung haltbar gemacht.[96] Die österreichischen Speiseordnungen sprechen das Pökeln in Salzlake und das Selchen meist nicht an, sondern führen meist nur *flaisch*[97] oder spezifizierend *rindfleisch*[98] oder selten Schweinefleisch, mitunter *speckh*[99] an. Man kann davon ausgehen, dass das am häufigsten verkochte Fleisch Selchfleisch war, obwohl nur wenige Speiseordnungen ausdrücklich *ein geselchtes stückhl fleisch*[100] oder schlicht *geselchtes fleisch*[101] thematisierten. In seltenen Fällen sprechen die Speiseordnungen explizit von Frischfleisch oder *grienes*[102] Fleisch, wie im Fall des Spitals von Hartberg, wo jeweils *ein stückhl frisches fleisch in der rindtsuppen*[103] angeführt wird.

Die Verwendung von Fleisch spiegelt auch soziale Hierarchien dieses wichtigen Eiweiß- und Fettspeichers wider, während der Woche wurden im Regelfall andere Fleischsorten verwendet, als dies am Sonntag oder zu den Feiertagen

---

94 Mittwoch als Fastentag: Bürgerspital Mühldorf 1667, Herrschaftsspital Straß 1667, Bürgerspital Feldkirch 1680, Bürgerspital Leoben 1729, Herrschaftsspital Tüffer/Laško 1731, Hofspital Innsbruck 1734, Herrschaftsspital Sauerbrunn 1754, Herrschaftsspital Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754, Bürgerspital Neumarkt 1764, Bürgerspital Hall/Tirol 1785, Bürgerspital Tamsweg 1789, Bürgerspital Salzburg 1803.

95 Mittwoch als Fleischtag: Bürgerspital Graz 1726, Bürgerspital Bruck/Mur 1728, Bürgerspital Hartberg 1731, Hofspital Graz 1752, Bürgerspital Eisenerz 1757, Herrschaftsspital Eferding 1762, Bürgerspital Bleiburg 1766, Herrschaftsspital Forchtenau 1817.

96 Kühne, Essen und Trinken, 183; Kalb, Geflügel und Innereien wurden in Regensburg in Bier, Essig oder Wein eingelegt, um Haltbarkeit zu erzielen.

97 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).

98 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 559 (Mühldorf 1667).

99 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).

100 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).

101 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

102 Grünfleisch als Synonym für frisches Fleisch, Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

103 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 686 (Hartberg 1731).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 132 24.10.17 09:33

geschah. Als Faustregel für die österreichischen Spitäler könnte hier gelten, dass während der Woche geselchtes/gedörrtes Rindfleisch und an den Wochenenden mitunter frisches Fleisch oder besondere Bestandteile vom Rind (wie Innereien oder *fleck, lungl oder gröb*[104]) verabreicht wurden.

Das gängigste Fleisch war sicherlich das Rindfleisch, das in den gut fundierten Spitälern zur Alltagskost zu zählen ist. Mitunter stand das Rindfleisch in Kombination mit einer Fleischsuppe, wie dies für das Bürgerspital in Hall/Tirol 1785 deutlich wird. Die Oberpfründner erhielten dort an den Fleischtagen jeweils eine Fleischsuppe und danach Rindfleisch.[105] Schweinefleisch lässt sich in den österreichischen Spitälern – zumindest auf Grundlage der Speiseordnungen – dagegen kaum nachweisen.[106] In Feldkirch verabreichte man 1680 während der Woche Schweinefleisch, in Tamsweg 1789 war es dagegen als Delikatesse eher ein Sonntagsessen.[107] Andere Fleischsorten wie Kalb- oder Schaffleisch finden sich in den Normalwochen überhaupt nicht. Der Sonntagstisch der Spitalinsassen bestand bevorzugt aus Fleischspeisen. Am Sonntag erhöhte sich nicht nur die Anzahl der Speisen, sondern auch deren Qualität beträchtlich. Auch die Art der Zubereitung der Fleischspeisen wandelte sich am Sontag deutlich. Der sprichwörtliche Sonntagsbraten/Hafenbraten aus dem Ofen der Spitalküche lässt sich etwa im Hofspital Innsbruck 1734 nachweisen, sonst scheint es sonntags häufiger frisches Fleisch, vermutlich abgebraten oder gesotten (Bruck/Mur 1728, Eisenerz 1757, Tüffer 1731), gegeben zu haben. Auch die besseren Innereien von Rindern stellten eine Sonntagsspeise dar. So servierte man den Haller Oberpfründnern ab 1785 am Sonntag eine Fleischsuppe, ein halbes Pfund Kuttelfleck, ein Pfund Rindfleisch zu Mittag. Am Abend folgte ein Pfund Rindfleisch als Braten – viel Fleisch also für die sozial besser abgesicherten Haller Oberpfründner. Die Haller Unterpfründner erhielten dagegen am Sonntag neben der Fleischsuppe Knödel mit Selchfleisch und am Abend dann schon, deutlich abfallend gegenüber der Oberschicht der Insassen, Rübenkraut. Auch im Bürgerspital Salzburg gab es noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts am Sonntag *fleck*[108], als eine aus Innereien hergestellte Speise, die aber als Spezialität angesehen wurde. Die ärmeren Spitäler waren bezüglich ihres sonntäglichen Speiseangebotes deutlich weniger variantenreich: Während man dort meist unter der Woche nur Brei und Hülsenfrüchte aß, gab es in Tüffer/Lasko 1731 und in Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754 am Sonntag bescheiden nur Selchfleisch und nicht etwa Frischfleisch in entsprechender Zubereitung.

Die Feier- und Festtage, aber auch Faschingstage in den Spitälern erweisen sich auch als Feste einer Konfessionalisierung durch den Magen. Neben den

---

[104] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752). Zu Innereien als Teil der Festspeise Kleinschmidt, Essen und Trinken, 99–112.
[105] Scheut z – Weiss, Spital als Lebensform 548f. (Hall/Tirol 1785).
[106] Ähnlich für Speyer Kleinschmidt, Essen und Trinken 52.
[107] Kühne, Essen und Trinken 185.
[108] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 585 (Salzburg 1803).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 133 24.10.17 09:33

Abb. 4: Die Köchin Ottilia Rüdtler trägt einen Zinnteller mit Suppe (?) aus der Küche in den angrenzenden Essraum.

klassischen Feiertagen wie Neujahr, Ostern, Pfingsten, Allerheiligen und Weihnachten sowie den Marienfeiertagen spielten auch in regionalen Abweichungen die Heiligenfeste eine große Rolle. Manche Speiseordnungen sprechen unspezifiziert von besonderen Speisen zu *heiligen zeiten*[109], mitunter auch von Speisereichungen zu *allen heiligen zeiten*[110], zu den *fünff heiligen zeiten*[111] oder zu den *vier festtäg*[112]. Andere Spitäler wie das Klosterspital von Lambach führen gleich über 30 Festtage im Detail an.[113] Besonders bedacht wurden die Beichttage (etwa

[109] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).
[110] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).
[111] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 718 (Tüffer/Laško 1728).
[112] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).
[113] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 827–830 (Lambach 1691): Neujahr (1. I.), Dreikönigstag (6. I.), Fest St. Maurus (15. I.), Lichtmesstag (2. II.), Fest Scholastica (10. II.), Faschingssonntag, Faschings-

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 134 24.10.17 09:33

der Palmsonntag), an denen die Spitalleitung die Ablegung der Beichte mit besonderen Speisefolgen feierte, wie das Beispiel des Bürgerspitals Leoben aus dem 18. Jahrhundert verdeutlicht: *Leztlichen wirdt in dem Palmsontag, wan die spitaller zu der österlichen beicht gehen, umb 1 fl. 15 xr. abgeschmalzne brözen geben und ein jeden ein mäßl wein.*[114] Unter den Festtagen wurden auch nichtkirchliche Feste subsumiert, meist der Fasching (Faschingssonntag, -dienstag), mitunter schlossen sich auch noch die spitalintern als Festtage geltenden Schlachttage an. Die Feiertage führten zu gehäuften Portionen auf den vermutlich hölzernen Tellern der Spitalinsassen. Aufgrund der schieren Menge müssen diese großen Fleischportionen für ältere Menschen schwer zu verdauen gewesen sein (Tabelle 7). Im Bürgerspital Leoben verteilte man etwa zu Fasching, Ostern, Pfingsten und Weihnachten doppelte Rindfleischportionen.[115] Viele Spitäler verkochten an hohen Feiertagen bevorzugt frisches Fleisch, wie im detaillierten Festkalender des Klosterspitals von Lambach deutlich wird.[116] Neben dem Seitel Wein und dem Weißbrot gab es zu den Feiertagen in Lambach immer ein halbes Pfund *jungfleisch*. Während sich sonst Schweinefleisch selten auf den Speiseplänen finden lässt, tischte man im Bürgerspital Graz zu Fasching zusätzlich drei bis vier Mal Schweinefleisch auf, aber auch zu Ostern ließ die Spitalleitung geselchtes Schweinefleisch verteilen.[117] Neben dem Schweinefleisch galt vor allem das Kalbfleisch als typisches Feiertagsessen. Im Bürgerspital Graz reichte man ab 1726 zum Neujahrstag, zu Fasching, zu Pfingsten, Martini (11. November) und zu Weihnachten ein Pfund Kalbsbraten.[118] Im Hofspital Graz versorgte man die Spitalinsassen am Christtag, am Ostertag, am Pfingstsonntag und am Faschingssonntag zu Mittag mit jeweils 0,33 lb. Rindfleisch mit Kren, weiters mit Kalbseingemachtem und mit einem Kalbsbraten.[119] Im Bürgerspital Hall/Tirol gab es für die Oberpfründner zu Mittag des Ostertages neben der Fleischbrotsuppe, ein halbes Pfund eingemachtes Kalbfleisch, ein Pfund Rindfleisch neben Kraut, Semmeln und Wein.[120] Besser gestellte Spitäler konnten es sich

---

dienstag, Fest St. Joseph (19. III.), St. Benedikt (21. III.), Maria Verkündigung (24. III.), Fest Michaels Erscheinung (8. V.), Johannes der Täufer (24. VI.), Ostersonntag, Ostermontag, Osterdienstag, Dreifaltigkeitssonntag, Peter und Paul (29. VI), Pfingstsonntag, Pfingstmontag, Pfingstdienstag, Maria Heimsuchung (2. VII.), Benedikt-Erinnerung (8. VII.), Julian (?. VIII.), Maria Geburt (8. IX.), Rosenkranzfest (5. X.), Jahrtag Gotteshaus Stifter (6. X), Allerheiligen (1. XI), *Allerheyl. münch* (? XI.), Maria Opferung (21. XI.), Maria Empfängnis (8. XII.), Weihnachten (25. XII.), St. Stephan (26. XII.), Johannes (27. XII.).

114 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729); ebd., 754 (Eferding 1762): *auch an ihren ordinari beichttägen jedwederer spitäler ein seitel wein oder hierfür vier kreüzer an geld und um ein kreüzer semmel*.

115 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).

116 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 829f. (Lambach 1691).

117 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 671f. (Graz 1726).

118 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 671f. (Graz 1726).

119 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 489 [4] (Hofspital Graz 1752).

120 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 552 (Hall/Tirol 1785).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 135 24.10.17 09:33

leisten, ihren Insassen zu Martini sogar Teile einer gebratenen Gans zu reichen – Geflügel galt generell als Herrenspeise. Gerade um Martini – auch „Speckmartin" genannt – wurden Teile des gemästeten Viehs abgestochen, um diese Tiere nicht über den Winter füttern zu müssen, zudem war dieser Tag ein wichtiger Zinstag in der Vormoderne.[121] Im Herrschaftsspital Eferding reichte man den Insassen nach 1762 zu Martini neben der Rindsuppe, Kraut und Fleisch, zusätzlich (!) erhielten die Insassen zu diesem Mittagsmahl ein Viertel einer Gans und einen Schweinsbraten. Am Abend dieses Tages kredenzte man den Eferdinger Spitalinsassen Rindsuppe, Kraut, Fleisch und *die junge gans* sowie gedörrtes Obst, Milch und Semmeln.[122] Hühner fanden sich nirgends auf dem Speiseplan, lediglich im Bürgerspital Feldkirch wurde einmal im Jahr an die Insassen ein gefüllter und gebratener Hahn sowie zwei bis drei „Voressen" gereicht.[123] Vor allem bei der im Herbst erfolgten Schlachtung von Schweinen fielen für die Insassen Würste ab,[124] die im Regelfall aus den zerkleinerten Innereien des geschlachteten Schweins hergestellt und geräuchert wurden.[125] Die Brat- und Leberwürste waren eine typische Winterfestspeise. Die Spitalinsassen erhielten etwa zu Fasching[126], zu Ostern[127] oder *zu allen heiligen zeiten*[128] Innereien (Fleck) und Würste. Ärmere Spitäler besaßen auch zu den hohen Feiertagen nur geringe Möglichkeiten einer Zusatzverpflegung. Im armen Spital Hartberg gab es sowohl am Sonntag wie auch zu hohen Feiertagen lediglich die Zuwaage zum Fleisch, also vermutlich Innereien, als Speise-Indikator für einen Feiertag. Die Speiseordnung vermerkt mahnend, dass die Insassen des Hartberger Spitals *kein extra speiß, sondern werden verpfleget, wie sonst am anderen Sontägen, ausser was selbe von der burgerschafft bekhommen.*[129]

Nach den immer noch kontrovers diskutierten Erhebungen von Wilhelm Abel[130] sank der Pro-Kopf-Fleischverbrauch im deutschen Sprachraum von 100 kg um

---

[121] Scheutz, Geteilte Mäntel – Martin Scheutz, Geteilte Mäntel, ein Hauch von Fasching und ein neuer Martinskult. Die Verehrung des Martin in der Frühen Neuzeit, in: Archiv für Kulturgeschichte 98/1 (2016), 95–133, hier 110–122.

[122] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 [2.4] (Eferding 1762).

[123] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 522 (Feldkirch 1680).

[124] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 [2.8] (Eferding 1762): *wierd zu Andreae von der jährlich geschlachteten salva venia schwein jeder person eine brattwurst gereichet*; ebd., 522 (Feldkirch 1680): *Wann man die schwein mezget: Jedem auf dem tisch ain par brat-würst.*

[125] Kühne, Essen und Trinken, 186.

[126] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 672 (Bürgerspital Graz 1726): *Item vorhero in der Faschings zeith 3 oder 4 mallige extra schweinene fleisch speisen und würscht.*

[127] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 718 (Tüffer/Laško 1728): *dann auf Ostern zum weichen ein kölbernes brätl mit 5 lb. 2 schultern und jeden ein geselchte brattwurst.*

[128] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

[129] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 687 (Hartberg 1731).

[130] Mehrere frühere Arbeiten zusammenfassend Wilhelm Abel, Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze (Kleine Vandenhoeck-Reihe 1467), Göttingen 1981, 9–11; dagegen etwa Jütte, Küche der Armen, 36.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 136 24.10.17 09:33

1600 auf rund 16 kg um 1800.[131] Eine dreiköpfige Familie verspeiste damit am Beginn der Neuzeit in der Woche rund 12 Pfund Fleisch, zwei Pfund Fleisch täglich. Allerdings aßen die Menschen nicht nur das Muskelfleisch, sondern alle genießbaren Bestandteile von Tieren, vom Kopf bis zu den Beinen, aber natürlich auch die Innereien.[132] Verallgemeinerbar erscheint auf jeden Fall, dass ab dem 16. Jahrhundert im Zuge der Teuerungswelle die Viehpreise stiegen und Fleisch in der Gestehung wesentlich teurer kam, was zu einer langsamen Reduktion des Fleischkonsums führte.[133] Die bislang erhobenen Fleischkonsumzahlen zeigen nicht nur regionale Unterschiede, sondern auch Unterschiede bezüglich der Spitäler (und vielleicht auch der Spitaltypen). Eine Aufstellung von süd- und norddeutschen Spitälern offenbart hier beträchtliche Unterschiede, so wurden die Insassen im Münsteraner Leprosenhaus 1558 mit 133,8 kg/Jahr üppig verpflegt, während die Spitalsverpflegung in Heilbronn mit 54,5 kg/Jahr vergleichsweise bescheiden war.

Tabelle 4: Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch in ausgewählten Spitälern vom 15. bis 17. Jahrhundert

Spitaltyp/Ort	**Datierung**	**Pro-Kopf-Verbrauch**
Sondersiechen Pfullendorf	15. Jahrhundert	64,9 kg
Spital Heilbronn	15. Jahrhundert	54,5 kg
Spital Ulm/Spitalschmied	1527	108,5 kg
Spital Wismar/Spitalhaushalt	1564/65	94,1 kg
Magdalenenhospital Münster (Unter-/Oberpfründner)	1569/70	104,1 kg
Heilig-Geist-Spital Tübingen/ Reiche Pfründner	1575	108 kg
Fronleichnamshospital Danzig	1634/35	77 kg
Katharinenspital Regensburg/ Wirkliche Pfründner	1694	ca. 50 kg
Katharinenspital Regensburg/ Wirkliche Pfründner	1712/13; 1750, 1792	90,5 kg
Leprosorium Kinderhaus Münster	1558	133,8 kg

Quellen: Dirlmeier, Untersuchungen, 358f.; Kleinschmidt, Essen und Trinken, 96f.; Krug-Richter, Hafergrütze und Hirsebrei, 190; Kühne, Essen und Trinken, 195.

131 Hirschfelder, Fleischkonsum, 1016.
132 Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, 30.
133 Mit einer breiteren Diskussion der Ursachen Hans J. Teuteberg, Studien zur Volksernährung unter sozial- und wirtschaftsgeschichtlichen Aspekten, in: Ders. – Günter Wiegelmann, Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung (Studien zum Wandel der Gesellschaft und Bildung im Neunzehnten Jahrhundert 3), Göttingen 1972, 13–221, hier 97–105.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 137 24.10.17 09:33

Das Regensburger Katharinenspital bot seinen Insassen ab dem 18. Jahrhundert bei fünf Fleischtagen und unter Einrechnung der Feiertagsgaben insgesamt 90,5 kg Fleisch pro Jahr an, wobei das Rindfleisch mit dem besseren Wampenfleisch und den Innereien einen Anteil von über 90 % aufwies; an den Feiertagen wurde vor allem Schweinefleisch (5 %) und Kalbfleisch (3 %) gereicht.[134] Die österreichischen Spitäler scheinen sich in dieses Fleischernährungsmuster einigermaßen einzupassen, wobei hier Detailuntersuchungen auf der Grundlage von Küchenrechnungen ausstehen. Die Insassen des Salzburger Bürgerspitals erhielten 1803 vermutlich rund 120 kg Fleisch pro Jahr (großteils Rindfleisch über 100 kg, daneben Hackfleisch und Fleck).[135] Das esterházysche Herrschaftsspital in Forchtenau ließ 1817 dagegen seinen Insassen rund 64 kg Rindfleisch und noch weiteres Fleisch zu den Feiertagen zukommen, sodass auch hier mit rund 80 kg Fleisch pro Insasse und Jahr gerechnet werden kann.[136] Vor allem die Spitäler auf dem Land fielen hier sicherlich ab. Der Fleischverbrauch im Klosterspital von Lambach, wo pro Jahr mindestens 61,5 kg Rindfleisch und rund 20 kg „Jungfleisch" konsumiert wurde, lag bei rund 82 kg Fleisch pro Jahr.[137] Ähnlich hoch dürfte die Fleischversorgung im Bürgerspital Graz 1726 gelegen sein (Normalwoche mit 2,5 Pfund/1,4 kg Fleisch pro Woche). Das Grazer Hofspital verabreichte seinen Insassen rund 3 Pfund/1,7 kg Fleisch pro Woche, sodass man mit rund 90 kg Fleisch pro Jahr und Kopf (unter Einrechnung der Feiertagsgaben) rechnen kann.[138] Das kleine Herrschaftsspital Gleisdorf konnte dagegen seinen Insassen nur 51 kg Fleisch pro Jahr (43 kg Rind-, 2,5 kg Schweine- und 5,6 kg Kalbfleisch) zukommen lassen, was für die kleineren und schlechter dotierten Herrschafts- und Bürgerspitäler nicht untypisch gewesen sein dürfte.[139]

---

[134] Kühne, Essen und Trinken, 186, 195; Robert Jütte, „… das sie sich in das hospitaell begeben soll". Stationäre Krankenversorgung im frühneuzeitlichen Köln, in: Arnd Friedrich – Fritz Heinrich – Christina Vanja (Hg.), Das Hospital am Beginn der Neuzeit. Soziale Reform in Hessen im Spiegel europäischer Kulturgeschichte (Historische Schriftenreihe des Landeswohlfahrtsverbandes Hessen. Quellen und Studien 11), Petersberg 2004, 225–239, hier 232–236; Gerhard Fouquet, Zwölf-Brüder-Häuser und die Vorstellung vom verdienten Ruhestand im Spätmittelalter, in: Neithard Bulst – Karl-Heinz Spiess (Hg.), Sozialgeschichte mittelalterlicher Hospitäler (Vorträge und Forschungen 65), Ostfildern 2007, 37–76, hier 70–74.

[135] Siehe die Aufstellung bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 586 (Bürgerspital Salzburg 1803).

[136] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081f. (Forchtenau 1817).

[137] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 827–830 (Lambach 1691).

[138] Siehe die Tabelle 4 und Tabelle 7.

[139] Als Vergleich Hermann Ilzhöfer, Die Deckung des Vitaminbedarfes in früheren Jahrhunderten, in: Archiv für Hygiene und Bakteriologie 127 (1942), 150–178, hier 159: Wöchentliche Nahrungsmittel nach süddeutschen frühneuzeitlichen Spitalkostordnungen: Fleisch rund 1.100 gr, Speck 35 gr, Fette insgesamt 280 gr, Roggenbrot mindestens 2.800 gr, Schönmehl zu Mehlspeisen 500 gr, Hafermehl, Gerste, Hirse, Reise und Erbsen 350 gr.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 138 24.10.17 09:33

1.3.2 Brei, Suppen und Mehlspeise

Nach den Erkenntnissen der Ernährungsforschung war die Verköstigung der frühneuzeitlichen Menschen lange Zeit durch den „Brei-Mus-Standard“[140] geprägt, d. h. Brei, Mus und Grütze aus Getreide und Hülsenfrüchten prägten die Ernährungsgewohnheiten im vorindustriellen Europa noch lange mit. Erst im Laufe der Neuzeit, besonders ab dem 17. Jahrhundert, zeigt sich ein allmähliches Versiegen der Breispeise und eine stärkere Betonung der festen Speisen (meist Mehlspeisen). Die Speisepläne der Spitalgroßküchen zeigen eine langsame Verdrängung von dünnerem Mus und dickerem Brei aus den Speiseplänen hin zu festeren Speisen. Mus bzw. bei Vergrößerung der Flüssigkeitsmenge Suppen waren auch in österreichischen Spitälern wichtige Bestandteile der frühneuzeitlichen Speiseordnungen. Ähnlich wie in süddeutschen Spitälern kam dem Hirsebrei, in den Quellen meist *prein* genannt eine wichtige Rolle als Mittags- und Abendgericht zu. Die klimatisch empfindliche, auf nährstoffarmen Böden gedeihende Hirse galt bis ins beginnende 20. Jahrhundert als Alltagskost der ärmeren Bevölkerungsschicht unter der Woche, aber auch am Sonntag.[141] Am Ende der Frühen Neuzeit wurde die fast nur in Breiform gegessene Hirse allmählich von der einfacher zu bearbeitenden Kartoffel[142] und vermehrt durch Mehlspeisen ersetzt. Vor allem in kleineren österreichischen Spitälern, die ihren Insassen wenig Fleisch verabreichen konnten, besaß der Hirsebrei eine überragende Bedeutung. Viele Spitäler bauten auch die Hirse auf den Spitalsgründen selbst an, sodass beispielsweise Spitalbewohner zum *ruben und breinhütten*[143], und vermutlich auch zum Ernten, eingesetzt wurden.

Im Herrschaftsspital Tüffer/Laško erhielten die Insassen vier Mal in der Woche Hirsegrieß. Dagegen stand im Herrschaftsspital Windischgrätz/Slovenj Gradec *brein*[144] an jedem Tag der Woche am Speiseplan. *Montag in der fruehe ein haidenen sterz und sauers krauth, zu mittag brein, saurer millichund brodt dorein, auf die nacht rueben und brein.*[145] In den Speiseordnungen unterschied man *hirschprein*/Hirse[146], *heiden*/Buchweizen[147] und *gerstprein*/Gerste (oder auch Ritschert genannt)[148] voneinander. Man aß die Hirse in den Spitälern in der Regel mit

---

[140] Teuteberg, Studien zur Volksernährung, 135–138; Krug-Richter, Hafergrütze, 194; Kühne, Essen und Trinken 170; Kleinschmidt, Essen und Trinken, 219–221.
[141] Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, 112–156.
[142] Für Merxhausen erste Erwähnung 1778 Schlieper, Ernährung, 254f.
[143] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 767 [5] (Eferding 1787).
[144] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754).
[145] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754).
[146] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1080 (Forchtenau 18. Jh.): *hirschprein*.
[147] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752).
[148] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754): *Gerstprein*; ebd., 1080 (Forchtenau 18. Jh.): *gerstprein*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 139 24.10.17 09:33

Schmalz,[149] aber auch mit Milch[150] zubereitet und mitunter auch im Ofen überbacken. Gelegentlich findet sich der überbackene Brei als Suppeneinlage beim Abendessen wieder.[151] Brei konnte auch je nach Beilage süß gegessen werden, wie das in südösterreichischen Spitälern häufiger belegt ist.[152] Der Hirsebrei konnte abhängig von der verabreichten Menge als Beilage, aber auch als Hauptspeise konsumiert werden.[153] Seltener scheint Grieß und Weizenmehl für Breispeisen verwendet worden zu sein.[154]

Vor allem in der Fastenzeit kam den Breispeisen als Ersatz für den Fleischkonsum erhöhte Bedeutung zu. Die Spitalsköchinnen verfeinerten den Brei in der Fastenzeit mit gedörrten Zwetschgen[155]. Neben den Breispeisen erlangte auch der Reis größere Bedeutung, wobei Reis im Europa der Frühen Neuzeit kein Grundnahrungsmittel, sondern eine Nahrungsergänzung darstellte.[156] Die Reisspeisen finden sich seit dem späten 16. Jahrhundert in den süddeutschen Spitälern in den Spitalakten[157], vor allem im westösterreichischen Bereich war der Reis als Speise weiter verbreitet. Reis scheint häufig, vor allem in Fastenzeiten mit Milch[158] zubereitet worden zu sein. In Feldkirch ersetzte man die Suppe fallweise durch *gemilchte*[n] *reiß*[159] – der Reis wurde offenbar in Form einer Suppe bzw. als Suppeneinlage kredenzt.[160]

Die Suppen als Löffelspeise stellten einen wesentlichen Bestandteil vor allem der Morgenmahlzeit, aber auch der Abendmahlzeit dar. In den Speiseordnungen der im Zweimahlzeitensystem versorgten Spitäler durfte die Suppe bei keiner

[149] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 620 [76] (Klagenfurt 1732): *2 mäßl pfennig prein unnd dan zum verweissen 2 lb. schmalz aufgehen*; ebd., 620 [76] (Klagenfurt 1732): *Sambstags auf die nacht werdet selben zur speis prein geraichet, darzue 4. masl prein aufgehen unnd dan denen pfrientnern zu verweissen ¾ lb. schmalz, denen mayrleuthen aber mullich gegeben werdet*; ebd., 621 [80] (Klagenfurt 1732): *Auf die nacht 4 ½ masl prein unnd 1 lb. schmalz.*

[150] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz): *Nachts: Gleichfahls, ausser der brein wird in der milch kocht.*

[151] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 596 (Bleiburg 1766): *Abendts eben ein brein in der fleischsuppen.*

[152] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754): *brein bey der suessen millich.*

[153] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081 (Forchtenau 1817): *dann gerstbrein mit rindfleisch.*

[154] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734): für Freitagabend: *grießmueß von gueter milch und suppen*; ebd., 550 (Hall/Tirol 1785): *waizengriesmues von förmilch.*

[155] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 621 [84] (Klagenfurt 1732): *aber zwespen prein, darzue 4 mäßl prein unnd 4 mäßl zwespen, zum verweissen aber 1 lb. schmalz aufgehen.*

[156] Mark Häberlein, Reis, in: Enzyklopädie der Neuzeit 10 (2009), 974–977, hier 975; Schlieper, Ernährung, 219.

[157] Kühne, Essen und Trinken, 156f.

[158] Für die Fastenzeit (Sonntag, Dienstag, Donnerstag): Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785).

[159] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680); ebd. zu Fasching als *reißmueß*; ebd., 511 (Innsbruck 1734): *reis in der milch geschmälzt.*

[160] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1059 (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *mittags eine gerollte gerste, reiß oder grieß in der suppe.*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 140 24.10.17 09:33

Mahlzeit fehlen: Im Hofspital Innsbruck aß man nach der Speiseordnung von 1734 zur ersten Mahlzeit Suppe, Kraut und Fleisch/Nudeln und zur zweiten Mahlzeit Suppe, Salat oder Kraut und Fleisch/Nudeln.[161] Spitäler mit einem Dreimahlzeitensystem verabreichten mitunter auch zu Mittag Suppen, aber eher selten. Typisch etwa das Bürgerspital Mühldorf, wo man nach der Speiseordnung von 1667 morgens lediglich Suppe und abends Suppe mit Kraut oder Fleisch aß – zu Mittag aß man dagegen Fleisch oder Kraut bzw. einen „Koch".[162] In einigen Speiseordnungen österreichischer Spitäler findet sich der Terminus oder feststehende Begriff der Früh- oder auch der Morgensuppe,[163] wobei diese Suppen vielfach Reste des Vortages in neuer Form präsentierten. Auch der Begriff der Abendsuppe lag „in der Luft", lässt sich aber nicht als eigener Begriff in den Spitalordnungen fassen.[164] So heißt es etwa in der Hofspitalsordnung von Aussee 1552: *Zu morgens unnd der fruesuppen solle den armen leutten alweg ain richt, es sey ain milich, vleisch oder anndere suppen nach gelegenhait der zeit oder ain khoch geben werden.*[165] In den Tiroler Versorgungshäusern aß man zu allen drei Mahlzeiten Suppe: *Morgens eine Suppe, Mittags eine Suppe und wohlausgekochte Mehl- oder auch Fleischspeise und Gemüse, Abends eine eingekochet nahrhafte Suppe und ein Stück Brod.*[166] Schon im Mittelalter gab es Speck- und Gemüsesuppen (Kraut, Erbsen), Suppenspeisen aus verschiedenem Getreidemehl (Gerste, Hirse, Roggen, Buchweizen), auch Wein-, Bier-, Käse-, Eier-, Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischsuppen sowie süße und saure Suppen.[167] Der Komposition von Suppen waren in der Frühen Neuzeit wenig Grenzen gesetzt, weil aus den verschiedensten Bestandteilen Suppen gekocht werden konnten.[168] In dem im Jahr 1719 erschienenen und von Conrad Hagger verfassten „Neuen Saltzburgischen Koch-Buch" finden sich insgesamt 417 Suppen, davon 281 Fleisch- und 136 Fastensuppen.[169] Meist wurden die Suppen in den österreichischen Speiseordnungen nicht näher spezifiziert, sondern die Wochenspeisenpläne

[161] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 510f. (Innsbruck 1734).
[162] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 559 (Mühldorf 1667).
[163] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 531 [38] (Versorgungshäuser Tirol 1839): Morgensuppe; ebd., 562 [8] (Mühldorf 1667): *Was beym mittag und abendessen übrig bleibt, soll des andern tags zur frühesuppe oder sonst wieder zubereitet werden*.
[164] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729): *Sambtags in der fruehe ein suppen, zu mittag krauth und feldt pann und die gewehnliche jausen, auf die nacht ein suppen und gescharbte nudl und die burgers leith ein halbe wein*.
[165] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 457 [16] (Hofspital Aussee 1568).
[166] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 530 (Versorgungshäuser Tirol 1839).
[167] Ruf, Suppe, 173f.
[168] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734): *Die suppen khan, wie die zeit erfordert, abgewexlet werden, als fleisch, prenn, schotten, arbeiß, viselen, reis und gersten suppen, wie auch das khrauth zettl, rueben, kabas, piessen, spinnnäth, auf geschnittene frische gedampfte rueben, scheer rueben*.
[169] Ruf, Suppe, 176.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 141 24.10.17 09:33

sprechen unspezifisch von *ain suppen*[170]. Eine Unterscheidung von Fleischsuppen und von sogenannten Fastensuppen[171] an den wöchentlichen Abstinenztagen erscheint in den Speiseordnungen der österreichischen Spitäler gängig. Während der Normalwochen dürften die Fleischsuppen ein häufiger Speisebestandteil gewesen sein, wobei meist unklar bleibt, ob es sich um Suppen mit Fleischeinlage[172] oder um Suppe auf der Basis von ausgekochtem Schweine- oder Rindfleisch *(leere rindsupe*[173]*)* handelte. Vor allem aufgrund des ungenügenden Fettgehaltes standen diese Suppen in der Kritik, wie ein Beispiel aus Freistadt belegt. *Die rindsuppe an diesen sowohl als anderen fleischtägen ist von darumen so schlecht, weilen 1mo die fette zur vertheilung, welche am Sonntag und Donnerstag beschiehet, wegkömt, 2do einige früh um suppen kommen, folglich wasser nachgeschittet werden muß und 3tio weilen die stübler ihr zuständige portion von der fleischbank nehmen.*[174] Jeden Sonntag erhielten männliche und weibliche Insassen im Grazer Bürgerspital jeweils *2 mässl groß guetter rindtsuppen,*[175] mitunter wurde die Fleischsuppe durch eingeschnittenes Brot aufgebessert (Fleischbrotsuppe).[176] Zu den Suppen scheint zudem meist Brot gereicht worden zu sein, wie ein Beispiel aus dem Bürgerspital Klagenfurt belegt: *nun zu der suppen, wan von denen mayrleüthen 18 perschonen unnd von denen pfrientnern 53 perschonen sein, werden aufgeschnitten 3½ läb roggen broth […] geraichtet.*[177] Kranke erhielten im Wiener Zucht- und Arbeitshaus Ende des 18. Jahrhunderts Rindsuppe mit Semmelschnitten.[178]

Einige der in Spitälern verabreichten Suppen erhielten ihren Namen aufgrund der Beilage zur Suppe wie die Brot, die Knödel-, die Nudelsuppe, die *schnittl*-[179],

---

170 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 897 (Straß 1667); ebd., 559 (Mühldorf 1667); ebd., 521 (Feldkirch 1680): *suppen*; ebd., 698 (Leoben 1729); ebd., 510 (Innsbruck 1734); ebd., 661 (Eisenerz 1757); ebd., 702 (Neumarkt 1764).

171 Jeweils am Freitag Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Graz 1752): *fastensuppen mit brodt, krauth oder ruben*.

172 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 717 (Tüffer/Laško 1731): *Auf mittag solle ainem jeden spittäller gegeben werden ½ lb. frisches oder geselchtes fleisch in der suppen*; ebd., 686 (Hartberg 1731): *Zu mittag jedes ein stückhl frisch fleisch in der rindtsuppen.*

173 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081 (Forchtenau 1817); ebd., 731 (Kefermarkt 1607/1754): *weill sie ihnen ain schweindl können aufziehen, von dem sie auch ihr suppen besßern mögen, so soll er, spittlmaister, dahin bedacht seyn, das sie die kleiben, so von obbemelten trayd außgemallen werden, neben den abwaschtranck also ertragen, damit sie solche nit mit haufen verschwenden und hernach nichts haben.*

174 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 814 (Freistadt 1785).

175 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 670 (Bürgerspital Graz 1726).

176 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548 (Hall/Tirol 1785); ebd., 596 (Bleiburg 1766): *brodt in der fleischsuppen*; 725 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754): *brodt in die rindt suppen.*

177 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 620 [70] (Klagenfurt 1732).

178 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1059 [4] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *bestehet für die schwer kranken in einer schwachen portion, das ist früh in einer guten rindsuppe mit semelschnitteln.*

179 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1059 [4] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *schnittlsuppe*, davor mehrmals *eine rindsuppe mit semelschnitteln*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 142 24.10.17 09:33

die Brezen-[180] oder die Sterzsuppe[181]. Ein im österreichischen Bereich häufig anzutreffende Suppe war die Vizdum-Suppe, eine aus Erbsen und Gerste hergestellte Suppe, die in der Zeit vor der Rumfordsuppe auch im bayerischen Bereich breit vertreten war.[182] Auch die Sudsuppe – also die Suppe, in der beispielsweise die Knödel gekocht wurden – stellte man den Spitalinsassen auf den Tisch.[183] Eine der einfachsten Suppen war sicherlich die häufig in den Speiseordnungen anzutreffende Einbrennsuppe[184] oder verkürzt auch nur „Brennsuppen" genannt. Diese Speisen waren einfache, aus Mehl und Fett (und vermutlich zur Geschmacksverbesserung aus einigen Gewürzen) hergestellte Gerichte. Mitunter finden sich Einbrennsuppen an den wöchentlichen Abstinenztagen[185] und werden dezidiert als Fastensuppen bezeichnet. Ebenfalls an Fastentagen wurde die Milchsuppe ausgekocht, die aber in der fetteren, mit Rahm ausgeführten Variation eine Festtagsspeise war. Das Bürgerspital Hall kredenzte am Sonntag eine *förmilchsuppe.*[186] In weiten Teilen Österreichs war die sogenannte Schottsuppe als typisches Arme-Leute-Essen weit verbreitet. Der „Schott" war ein Nebenprodukt der Käseherstellung und konnte gut zu Milch-/Käsesuppen verarbeitet werden, wie das Beispiel der Hofspitäler Aussee und Hallstatt 1552 verdeutlicht: *Den 20 personen, so man speist, gibt man alle tag zu morgens nach der fruemes ain kas, schott oder millichsuppen.*[187] Das Bürgerspital Eisenerz verabreichte am Sonntag eine Schottsuppe offenbar als Fastenspeise vor dem Gottesdienst.[188] Finanzschwache Spitäler verpflegten die Insassen mit dieser einfachen und kostengünstigen Suppe das ganze Jahr hindurch.[189] Vor allem am Abend scheint man die Käsesuppe gerne an die Insassen verabreicht zu haben.[190] Neben den Käse-

---

[180] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 550–551 (Hall/Tirol 1785): *bretzensuppe*.

[181] Zur Nudelsuppe Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 687 (Hartberg 1731): *alß auf mittag nudl in der suppen*; ebd. 1081 (Forchtenstein 1817): *Nudln in der rindsuppe*; zur Sterzsuppe ebd., 620 [71] (Klagenfurt 1732) *vor ein speiß sterz mit suppen.*

[182] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785): *fitzthum*; ebd., 511 (Innsbruck 1734) fizthumb; zur Verballhornung siehe Johann Andreas Schmeller, Bayerisches Wörterbuch, 2 Bde., München Nachdr. 2008, 1 851.

[183] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081 (Forchtenau 1817): *Speck knödel in ihrer eigenen sudsuppe.*

[184] Kühne, Essen und Trinken, 161.

[185] Einbrennsuppe bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585 (Salzburg 1803): *einbrennsuppe 2½ lb. schmalz et 1½ maßl brennmehl*; ebd., 549 (Hall/Tirol 1785) *prensuppe*; ebd., 488 [4] (Hofspital Graz 1752): *Fastensuppen mit brodt, krauth oder ruben, ein meelspeis und brenn*; ebd., 620f. (Klagenfurt 1732); ebd., 670 (Graz 1726).

[186] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785); ebd., 551 (Hall/Tirol 1785) am Sonntage Letare; ebd., 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754): *auf die nacht millich suppen*.

[187] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 402 (Hallstatt/Aussee 1552).

[188] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 661 (Eisenerz 1757); ebd., 591 (Tamsweg 1789): *Sonntags in der fruhe um halbe 7 uhr die sogenannte schottensuppe mit gewohnlichen brod*.

[189] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754): *Alle morgen durch das ganze jahr schottsuppen*.

[190] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754): *auf die nacht von der milch kääß suppen*; 715 (Sauerbrunn 1754): *kääß suppen von milch*; ebd., 621 [76] (Klagenfurt 1732): *Dan werdet*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 143 24.10.17 09:33

suppen finden sich auch häufig die Sauersuppen, die eine große Rolle gespielt haben müssen und in manchen Spitälern, etwa dem Herrschaftsspital Eferding im 18. Jahrhundert, nahezu eine Standardsuppe am Abend gewesen sind.[191] Von größerer Wichtigkeit waren auch die aus unterschiedlichem Getreidemehl und Schmalz produzierten Suppen, die Haferbrei-[192] und die Gerstensuppe[193] spielten hier eine bedeutendere Rolle. Süße Suppen waren offenbar selten, nur bei der Dämpfsuppe gibt es Hinweise auf eine süße, durch Dörrobst erzielte Geschmacksrichtung.[194] Für die Herstellung von Suppen kam vor allem den Hülsenfrüchten in der Fastenzeit besondere Wichtigkeit zu. Erbsen konnten sowohl als Beilage, aber auch für Saucen und eben Suppen Verwendung finden.[195] Erbsensuppe galt tendenziell als Fastensuppe: *wenn aber Quatember fällt, gibt man arbessuppe.*[196] Weniger häufiger als die Erbsen fanden die Linsen oder Bohnen in den Suppen Anwendung, etwa mittags als *linsen suppe 4 maßl linsen, 2 lb. schmalz.*[197] Die Bedeutung der Suppen als Arme-Leute-Speise wird noch an der berühmten Rumfordsuppe des Benjamin Thompson (1753–1814), genannt Rumford, deutlich, der eine mit Kartoffeln und Gerstengraupen verdickte Suppe für die Armenküchen vorschlug, die europaweit Nachahmung fand.[198]

---

auch das ganze jahr hindurch ausser Sonn- und feyertags zum fruestuckh daselbst der sterz geraichet unnd hierzue 2¾ mäßl haüden mell verbrauchet, zur verweissung aber müllich oder käßsuppen gegeben; als Sonntagsabendspeise ebd. 698 (Bürgerspital 1729): auf die nacht ein käsß suppen.

[191] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11] (Eferding 1787): *Zu nachts ausser des Sonntags eine sauersuppe*; ebd., 770 (Eferding 1756): *Fünftens zur nacht ausser des Sonntags eine säuer suppen*; ebd., 754 [2] (Eferding 1762): *auf die nachte jedesmale eine sauere suppe und kraut;* ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *Montag, Mitwoch und Sambstag auf mittag krauth und pann, auf die nacht dörre öpfflspältl oder ritschet und ein seyersuppen.*

[192] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 587 (Salzburg 1803): *haaberbrey suppe 1 maßl haaber-brey, 3 maßl essig, 2 lb. schmalz*.

[193] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680): *Mittag gersten suppen mit dignem flaisch*.

[194] Dazu gehörten vermutlich auch die Dämpfsuppen: Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 (Eferding 1762): *auch wird ihnen an diesem tage gedörrtes obst zur dämpfsuppe*; ebd., 765 (Eferding 1787); ebd., 770 (Eferding 1756). Als Vergleich Mechthild Wiswe, Obst und Gemüse in den Speisegewohnheiten im Braunschweigischen vom ausgehenden 16. Jahrhundert bis zur Mitte des 19. Jahrhundert, in: Marion Sippel-Boland (Hg.), „… uns gesambten Gärntner vor hiersiger Stadt …“. Geschichte(n) eines Wolfenbütteler Berufsstandes, Wolfenbüttel 1997, 197–213.

[195] Kühne, Essen und Trinken, 164; Schlieper, Ernährung, 219.

[196] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785); ebd., 549 (Hall/Tirol 1785): Fastenzeit; ebd., 585 (Salzburg 1803): *erbsen suppe 4 masl et 2 lb. schmalz*; ebd., 585, 587 (Bürgerspital Salzburg 1803): am Samstag zu Mittag außer der Fastenzeit; ebd., 687 (Hartberg 1731): *Auf die nacht 1 speiß als zuzeiten ponn oder arbessuppen*; ebd., 800 [5.8] (Freistadt 1746): *auf einprenn und arbes suppen 5 lb.* [Schmalz].

[197] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 587f. (Salzburg 1803); ebd., 488 [4] (Hofspital Graz 1752): *Linsen suppen mit brodt*, ebd., 597 (Bleiburg 1766): *Auf mittag geschnittene nudl et linsen in der suppen*.

[198] Weiss, Rumfordsuppe – Alfred Stefan Weiss, Das Projekt der Rumfordsuppe in Salzburg. Ein Beitrag zur Geschichte der „naturalen“ Armenversorgung, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 134 (1994), 399–408, hier 399–408; Fritz Ruf, Die Suppe in der Geschichte der Ernährung, in: Irmgard Bitsch – Trude Ehlert – Xenja von Ertzdorff (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1987), 165–181, hier 175.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 144 24.10.17 09:33

1.3.3 Vor allem Mehlspeisen und wenig Fisch als Speise der Abstinenztage wie als Fastenspeise

Der Fisch war vor allem im nördlichen, meernahen Europa die klassische Fastenspeise, der sowohl in der Fastenzeit, aber auch während der Abstinenztage als Substitut von Fleisch galt. Vor allem bei Fasttagen war der Fisch nicht nur für die gehobenen Schichten, sondern auch für die Spitalinsassen ein wichtiger Speisebestandteil. Exklusivität und besonderer Rang des Essenden zeigten sich an Fasttagen verstärkt, weil neben dem zunehmend teuren Hering auch andere Meeres- oder teurere Süßwasserfische verspeist werden konnten. Das Fischessen in der Fastenzeit war häufig kostspieliger als das Fleischessen in der Nichtfastenzeit,[199] was in den österreichischen Spitälern zur allmählichen Substitution des Fisches durch Mehlspeisen führte. In den österreichischen Hofspitälern gab man für die Ernährung an den Fasttagen klare Richtlinien aus. *Freytag, Sambstag unnd anndern gebottnen fasttägen soll man den armen albegen morgens unnd abents drey speisen geben, aine von fisch, ain suppe, khrautt oder gemueß, wo man aber nit yeder zeyt visch gehaben möchte, was annders darfur alls von stockhvisch* [Kabeljau]*, blatteisch* [Scholle]*, ayr, öpfflkhoch, nach gelegenhait der zeyt.*[200] Die Spitalmeister/-pfleger mussten die Fastenspeisen *als stockhfisch und häring und dergleichen fisch gueth und in geringisten werth als möglich zur handt bringen und sonderlich feyrtags zeiten in der Fassten oder sonst verspeißen lassen.*[201] Besonderes Augenmerk hatte die Spitalverwaltung auf die sachgerechte Verwahrung der verderblichen und deshalb besonders gefährdeten Fischvorräte zu legen.

Die in Fässern aus dem Norden angelieferten Seefische – Stockfisch und Hering – finden sich auch in österreichischen Spitälern. Vor allem der vermutlich meist kalt gegessene Salzhering dürfte in der Fastenzeit und zu den Abstinenztagen eine durchaus alltägliche Speise gewesen sein. Häufiger in den österreichischen Speiseordnungen findet sich auch der eingesalzene und getrocknete Stockfisch oder Kabeljau – ein Produkt der Nordsee und des Atlantikhandels. Der getrocknete Stockfisch musste in einer langwierigen Prozedur durch Schläge mit einem Hammer weich geklopft und gewässert werden, um genießbar und weiterverwendbar zu sein. Danach kochte man meist *stockfisch in guter milch*[202] und aß das Gericht warm. Aber auch in Fett gebacken wurde der Stockfisch gerne gegessen.[203] Zudem findet sich Stockfisch im eigenen Sud gekocht und mit Erbsen

---

[199] Gerhard Jaritz, Fasten als Fest? Überlegungen zu Speisebeschränkungen im späten Mittelalter, in: Reinhard Härtel (Hg.), Geschichte und ihre Quellen. FS für Friedrich Hausmann zum 70. Geburtstag, Graz 1987, 157–168, hier 164; Schlieper, Ernährung, 221f.

[200] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 414 [32] (Hofspital Wels 1554).

[201] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 506 [23] (Hofspital Innsbruck 1734).

[202] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 550 (Hall/Tirol 1785).

[203] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680): *zwayerley stockfisch, in schmalz und milch.*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 145 24.10.17 09:33

verfeinert[204] in den Speiseordnungen. Schon deutlich seltener taucht dagegen die Scholle oder der Plattfisch (*plateys*) in den Speiseordnungen auf[205].

Süßwasserfische waren exklusiver als die eingesalzenen Meeresfische, wie die Speiseordnung des Bürgerspitals Hall aus der Mitte des 16. Jahrhunderts verdeutlicht. *Item man gibt den pfrienttnern auf der obern pfruent zu Allerheilligenabenndt, Weihnechtabenndt unnd Unser-Frauentag in der Vassten und am Karfreytag ain essn, visch, karpfen oder, wo die nit sein, stockhfisch und plateys*.[206] Die Bewohner des Bürgerspitals von Freistadt erhielten an jedem Mittwoch der Fastenzeit Hering verabreicht, am Karfreitag setzte man ihnen dagegen als hohe Feiertagsspeise ein halbes Pfund Karpfen vor.[207] Die in Fischwannen lebend bis zur Verspeisung gehaltenen Süßwasserfische[208] wurden entweder gesotten oder gebraten. Der *gesotene karpfen*[209] war eine Speise der hohen Feiertage (etwa zu Letare, Gründonnerstag, Karfreitag). Nachdem die Preise für die Fischkäufe im Laufe des 18. Jahrhunderts anstiegen, wurde den Insassen zu bestimmten Tagen in mehreren Spitälern ein fixes „Fischgeld" oder ein bestimmtes Quantum Fisch zu einem festgesetzten Preis ausgegeben, sodass die Spitalleitung damit von steigenden Fischpreisen unabhängig wurde: *wan das fleisch essen nicht erlaubet, solle ihnen anstadt des fleisches so vill an fisch, was das geld ausmachet, gegeben werden*.[210]

Häufiger als die Fischspeisen finden sich in den österreichischen Spitälern die aus Eiern, Mehl, Milch und Schmalz hergestellten Mehlspeisen, die sich als feste Speisen wie etwa Backwerk, Knödel, Koch oder Nudeln sowohl in ihrer Herstellungsweise als auch nach ihrem Sättigungspotential von den Breispeisen unterschieden. Vor allem ab dem 17. Jahrhundert treten die Knödel, Nudeln und andere feste Speisen vermehrt in den Speiseordnungen der Spitäler auf,[211] wie

---

[204] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 551 (Hall/Tirol 1785): *Oberpfrientner: Mittags: wie ordinari, als arbessuppe, stockfisch, zettelkraut und dampfnudel*; Kühne, Essen und Trinken, 206f.

[205] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 534 [3] (Hall/Tirol 1553): *Item man gibt den pfrienttnern auf der obern pfruent zu Allerheilligenabenndt, Weihnechtabenndt unnd Unser-Frauentag in der Vassten und am Karfreytag ain essn, visch, karpfen oder, wo die nit sein, stockhfisch und plateys*; siehe auch ebd., 425 [31] (Laibach 1559).

[206] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 534 [3] (Hall/Tirol 1553).

[207] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 800 [5.4] (Freistadt 1746): *item 2 Mitwoch in der Fasten jeden 6 xr. vor härring, und am hey(ligen) Charfreytag jeden vor ½ lb. kärpffen 4 xr*.

[208] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Horn Inventar 1593): *zway visch wännll.*

[209] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 522 (Feldkirch 1680); ebd., 776 [4.1] (Freistadt 1635); ebd., 778 [5] (Freistadt 1635); ebd., 834 (Linz 1760).

[210] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663 (Gleisdorf 1743); ebd., 517 (Bregenz 1565): *Zwaymal in der wuchen kuechlin oder fladen bachen und jedem ainen geben und den andern tag ettwo in der Vassten oder wann man heurling facht oder die visch nit gar zetheur sein oder so sy baden oder zum hochwurdigen sacrament geen, ain essen visch* […].

[211] Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 15), Wien 1982, 142f. („Knödel als Nachahmung der oberschichtlicher Fleischbällchen"); Wiegelmann, Alltags- und Festspeise, 39.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 146 24.10.17 09:33

Abb. 5: Die Köchin Apollonia Engelmann trägt Rock, Bluse, eine blaue Schürze sowie Haube und hantiert an einem Braten (wohl für einen Feiertag).

überhaupt die Mehlspeisen ab diesem Zeitpunkt im süddeutschen-österreichischen Raum im Gegensatz etwa zur norddeutschen Fleisch-Gemüse-Kost zu überwiegen begannen. Nicht nur als Fastenspeise, sondern häufiger auch an den wöchentlichen Abstinenztagen bzw. in den schlechter dotierten Spitälern konnten sich die fleischlosen, aber sättigenden Mehlspeisen seit dem 16. Jahrhundert vermehrt durchsetzen. Die Herstellung von feinerem Mehl als eine Folge der verbesserten Mahltechnik, die tischhohen Herde und eine lange Tradition der Mehlspeisenzubereitung ermöglichten es vielfach die teuren Fischgerichte in den österreichischen Spitälern zu ersetzen. Der aus eingeweichtem Knödelbrot (Semmeln), Mehl, Ei und Milch hergestellte Teig wurde beispielsweise zu

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 147 24.10.17 09:33

großen Knödeln geformt und in Salzwasser gekocht.[212] Die Knödel lassen sich – ebenso wie die Nudeln – vor dem 16. Jahrhundert kaum nachweisen.[213] Neben den Mehl- gab es auch Grießknödel.[214] Man konnte die Knödel mit Fleisch (häufig Speck) vermengen und zur Hauptspeise auskochen, aber auch die Suppenknödel lassen sich immer wieder nachweisen. Die Speckknödel scheinen offenbar stärker in Westösterreich verbreitet gewesen zu sein, können aber auch im Burgenland auf den Holztellern der Spitalbewohner gefunden werden.[215] So aßen die Oberpfründner in Hall/Tirol Ende des 18. Jahrhunderts am Dienstagabend Speckknödel, aber auch sonst wurde der fleischlose Knödel gerne als Suppenknödel gereicht (Mittwoch). Dagegen erhielten die mit weniger Fleisch ernährten Unterpfründner häufiger Knödel mit eingeschnittenem Fleisch (Fleischsuppe mit Knödel, Selchfleisch mit Knödel)[216] – die Mehlspeise substituierte also in Hall/Tirol auch Fleisch. Im kleinen, fleischarmen Herrschaftsspital Straß aß man in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts drei Mal in der Woche „trockene" Knödel (am Montag mit Linsen, am Mittwoch mit Erbsen und am Samstag mit Hirsebrei).[217] Knödel wurden nicht nur als Hauptspeise, sondern auch als Beilage zu geselchtem Fleisch gegessen, wie etwa im Bürgerspital Leoben um 1729 am Dienstag zu Mittag belegt: *zu mittag krauth und knödl und ein geselchtes stückhl fleisch.*[218] Als ballgeformte Teige dürften Knödel aber auch als Hauptspeise zum allgegenwärtigen Kraut, fallweise in Kombination mit Fleisch, gegessen worden sein.[219] Als Sonntagsspeise, aber auch während der Woche, finden sich mitunter die gebackenen Knödel.[220]

---

[212] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 671 (Bürgerspital Graz 1726): *Freytags auf mittag von waiz undt haiden meell mit semmell gemachte knödl, mit schmalz vermacht*; ebd., 585 (Salzburg 1803): *knedl 6 maßl aufschlag, 20 paar semeln, 40 eyer, 2 lb. schmalz, 6 viertel gute milch*.

[213] Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, 232–234 (Knödel)

[214] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 766 [1] (Eferding 1787): *Am Mittwoch gries oder mehlknödel*.

[215] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1081 (Forchtenau 1817): *Mittwoch: Speck knödel in ihrer eigenen sudsuppe.*

[216] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548f. (Hall/Tirol 1785). Als Vergleich ebd., 591 [2] (Tamsweg 1789): *knödl mit darein geschniten geselchten rind- oder schweinfleisch.*

[217] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 894 (Straß 1667): Montag zu Mittag: *Ain suppen, knedl, linsen*; Mittwoch zu Mittag: *Ain suppen, arbes, knedl*; am Samstag zu Mittag: *Prein, suppen, knedl*.

[218] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729): Montag zu Mittag: *zu mittag krauth und knödl ohne fleisch*; Dienstag und Donnerstag zu Mittag: *zu mittag krauth und knödl und ein geselchtes stückhl fleisch*.

[219] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 661 (Eisenerz 1757): Dienstag zu Mittag: *suppen, ½ lb. frisches fleisch und kraut*; Dienstag und Donnerstag am Abend: Knödel und Kraut, Samstag zu Mittag: Knödel und Kraut; am Sonntag zu Mittag: Frischfleisch und Knödel; zum Knödel Gamerith, Mehlspeisen – Anni Gamerith, Bevorzugte Stellung der Mehlspeisen in österreichischen Ländern, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 83/N. S. 34 (1980), 69–99, hier 84.

[220] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 701 (Neumarkt 1764): Am Sonntag, aber auch am Dienstag und Donnerstag zu Mittag: *Sontags bachene knödl, so 2 beyläuffig ein kreuzer aestimirt, darzue knöspl suppen* [getropfter Teig], *fasttags milch und schmalz.*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 148 24.10.17 09:33

Häufiger als die Knödel waren die verschiedenen Formen von Nudeln, die aus Gersten-, Roggen- oder Weizenmehl[221] und Eiern gefertigt, auf großen Nudelbrettern[222] ausgewalkt und entweder getrocknet oder frisch in großen Nudeltöpfen[223] gekocht werden konnten. Ein typisches Mittagessen in einem kleinen Salzburger Spital bestand aus Kraut, Nudeln und Milch.[224] Nudelgerichte wurden in verschiedener Form gegessen, einerseits als Nudeln in der Suppe,[225] andererseits als Hauptspeise. Die geschnittenen Nudeln – in Fäden geschnitten und in Schmalz gewendet oder gebacken – waren weit verbreitet,[226] vereinzelt finden sich auch Würfelnudeln.[227] Neben diesen, unseren heutigen langen Nudeln ähnlichen Speisen gab es auch die geschutzten Nudeln (Schutznudeln[228]), worunter man dickere und länglich gewalzte Nudeln verstand, die in Schmalz abgebraten wurden. Für dieses Nudelgericht findet sich auch mitunter die Bezeichnung der frisch gefertigten, gebackenen Nudeln[229] oder die Schupfnudeln[230]. Als häufigere Nudelspeise finden sich auch die aus Mehl, Milch und Hefe hergestellten Dampfnudeln,[231] die in einem Topf gekocht wurden und meist in einer sauren Variante verspeist wurden. Die Dampfnudeln (hergestellt durch das Triebmittel „Dampfl"[232]) konnten zu Stockfisch, Rüben oder Kraut gegessen werden.[233] Auch das „Struckel", eine gerollte Mehlspeise, die mit Butter übergossen wurde, findet sich mitunter.[234] Überhaupt konnten sich mehr Nachweise auf saure,[235]

---

221 Zu Roggen und Gerste Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785): *wirfelnudel von roggen und gerstenmehl*; ebd., 636 (Spittal 1654); Hinweise auf Weizenmehl; ebd., 510 (Innsbruck 1734).

222 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 872 (Horn 1593): *zwaay nudl pretter*; ebd., (Forchtenau 1778): *1 nudl brett und 3 nudl walger*.

223 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Mondsee 1748): *1 grosße nudlrein*; Eszter Kisbán, Phasen des Wandels der Nahrungsgewohnheiten in Mitteleuropa. Ein Vergleich zwischen Nordwestdeutschland und Ungarn, in: Günther Wiegelmann (Hg.), Wandel der Alltagskultur seit dem Mittelalter (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 55), Münster 1987, 179–198, hier 182f.

224 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789).

225 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 686 (Hartberg 1731): *waizene nudl in der suppen*; ebd., 1081 (Forchtenstein 1817): *Zu nudln in die suppe 1½ gegupftes maßl mund mehl*.

226 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 597 (Bleiburg 1766); ebd., 621 [78] (Klagenfurt 1732); ebd., 506 (Innsbruck 1734).

227 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785).

228 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 587f. (Salzburg 1803).

229 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 702 (Neumarkt 1764); ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *pachnudl*.

230 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 766 (Eferding 1787): *schupfnudel*; ebd., 770 [12] (Eferding 1756).

231 Kühne, Essen und Trinken, 220. Belege für österreichische Spitäler Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 506 (Hofspital Innsbruck 1734); ebd., 549f. (Hall 1785); ebd., 585, 587 (Salzburg 1803).

232 Gamerith, Mehlspeisen, 85.

233 Zum Stockfisch Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734); zu Rüben ebd., 511 (Innsbruck 1734); zum Kraut ebd., 550 (Hall/Tirol 1785).

234 Schmeller, Bayerisches Wörterbuch, 2 810.

235 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549, 551 (Hall/Tirol 1785).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 149 24.10.17 09:33

denn auf süße Nudeln (Topfen-, Milchnudeln[236]) erbracht werden. Ebenfalls weitere Verbreitung fanden die Schornbladl, ein ausgewalkter Teigfleck aus Mehl, Salz und Wasser, der schließlich als eine Art Fladen ausgebacken wurde.[237] In ländlichen Gebieten traten neben Knödel und Nudeln auch zerbröckelnde und zerstoßene Teige wie der Schmarren,[238] der meist in der Frühe genossene Heiden-Sterz und die verschiedenen „Koch"-Speisen[239] auf. Vor allem der aus Buchweizen hergestellte, festgekochte Sterz war sowohl als Früh- aber auch als Mittagsspeise eine Grundkost vieler österreichischer Spitäler[240]. Aus Mehl und Schmalz wurde ein Grieß-[241], Mehl-[242], Milch-[243] oder Schmalzkoch[244] hergestellt – eine schnell herzustellende und sättigende Speise. Für jedes Grießkoch als pfannenschmalzgewendeten Teig wurden beispielweise im Bürgerspital Salzburg *3 maßl grieß* und *36 viertel gute* [nicht saure] *milch*[245] verkocht. Neben diesen Übergangsformen zu den Breispeisen fanden sich auch die im heißen Wasser gekochten Teigspeisen wie die abgebröselten Teigknötchen, die im österreichischen Kontext meist als Farverl[246] (kleine Klumpen) bezeichnet wurden. Als Feiertagsspeise finden sich in den österreichischen Spitälern häufig die in Rinder- oder Schweineschmalz[247] herausgebackenen Krapfen und die fettreichen „Küchel". Auch der Ofenwecken (ein Teig aus Germ, Mehl und Schmalz) und die Nocken finden sich mehrmals in den österreichischen Spital-Speiseordnungen.[248] Die mitunter in den Speiseordnungen als Faschingskrapfen[249] bezeich-

---

236 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 814 (Freistadt 1785): Milchnudeln; ebd., 588 (Salzburg 1803): Topfennudeln.

237 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Innsbruck 1734): *Auf mittag: suppen, khraut, scharnblätlen.*

238 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 559 (Mühldorf 1667): *Anderten Sambstag ainer 7 rund waizene kiechl und driten Sambstag khlain roggene nudl, darunter wenig schmaren*.

239 Gamerith, Mehlspeisen, 82.

240 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752): *heiden sterz* am Samstag zu Mittag; ebd., 596 (Bleiburg 1766): *hayden sterz mit milch und ein krauth* am Freitag zu Mittag; ebd., 620f. [71] (Klagenfurt 1732): *speiß sterz* mit suppen am Montag zu Mittag und Freitag; ebd., 661 (Eisenerz 1757): am Mittwoch und Freitag als Suppeneinlage; ebd., 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754): Heidensterz und Kraut am Montag, Mittwoch und Samstag am Morgen.

241 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585 (Salzburg 1803); ebd., 770 (Eferding 1756); ebd., 814 (Freistadt 1785).

242 Grieß- oder Mehlkoch Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 (Eferding 1762).

243 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728): als Frühstück *mülch koch*.

244 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11 c] (Eferding 1787): *Alle Quatember Mittwoch ein schmalzkoch, darzu 5 gupfte mässel gries und 4 lb. butter kommen*; ebd., 799 [5.8] (Freistadt 1746); ebd., 805 (Freistadt 1746); ebd., 834 (Linz 1760).

245 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585 (Salzburg 1803).

246 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789): *Mittags kraut, milchfarfell oder koch*; ebd., 586 (Salzburg 1803): *milchfarfeln*.

247 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789).

248 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 766 [1 m] (Eferding 1787): *Dienstag ofenweckel, hierzu rockenes auszugmehl 4½ mässel ½ lb. schmalz und um 2 xr. germ*; ebd., 770 [12] (Eferding 1756); 987 (Wien 1715).

249 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 834f. (Linz 1760).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 150 24.10.17 09:33

neten, fettreichen Siedegebäcke wurden vor allem zu hohen Feiertagen und im Fasching gegessen.[250] Die Insassen des Spitals von Tamsweg erhielten etwa zu Fasching, zu Ostern, zu Pfingsten, zur Kirchweihe und zu Weihnachten je fünf Stück dieser hochwertigen Weizenspeise.[251] Auch die meist aus Hefeteig bestehenden Küchel *(kiechl*[252]*)* waren großteils eine Festtags- oder eine Fastenspeise. Im Bürgerspital Feldkirch bekamen die Spitalsbewohner jeweils am Freitag eine Schüssel mit brotartigen *küechlin*,[253] die sie allerdings nur bei Tisch essen und nicht mitnehmen durften. Ebenfalls zu hohen Festtagen gab es Striezl[254] und andere süße Mehlspeisen (etwa gebackene Brotschnitten[255]).

1.3.4 Gemüse, Obst und Salat

Die Tiroler Versorgungshäuser legten die Nahrungsmenge für die Spitalbewohner klar fest: *Morgens eine Suppe, Mittags eine Suppe und wohlausgekochte Mehl- oder auch Fleischspeise und Gemüse, Abends eine eingekochet nahrhafte Suppe und ein Stück Brod.*[256] Dem Gemüse – oder nach dem Quellenbegriff der Frühen Neuzeit das *zuegemüesß*[257] – kam bei der Versorgung der Spitalinsassen mit Vitaminen eine wichtige Bedeutung zu.[258] Die zu Brei verkochten Nutzpflanzen wurden entweder im Sommer frisch oder in eingekochter, vergorener Form im Winter bzw. im Frühling verzehrt und waren ein wichtiger Bestandteil der Ernährung von Spitalinsassen. Die Spitäler bauten deshalb in ihren Eigengärten bzw. im spitaleigenen Kraut- und Küchengarten Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohl, Kraut, Linsen, Rettich, Rüben und Salat an. Die Spitalinsassen mussten diese Gärten im Rahmen ihrer „Dienstpflichten" bestellen, Unkraut jäten, die Wasserversorgung der Pflanzen garantieren und bei den Erntearbeiten helfen.[259] In großem Umfang wurden zusätzlich im Herbst Kraut und Rüben zur Herstellung von Sauer- und Rübenkraut zugekauft und die Vorräte im spitaleigenen Kraut- und

---

[250] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 665 (Gleisdorf 1743), ebd., 714 (Sauerbrunn 1754), 800 (Freistadt 1653).
[251] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789).
[252] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 550 (Hall/Tirol 1785); ebd., 511 (Hofspital Innsbruck 1734): *khiechl*.
[253] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).
[254] Zum Allerheiligenstriezel Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 665 (Gleisdorf 1743).
[255] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 588 (Salzburg 1803).
[256] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 530 [31] (Versorgungshäuser in Tirol 1839).
[257] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728).
[258] Zum schlechten Forschungsstand zu Gemüse Gunther Hirschfelder, Gemüse, in: Enzyklopädie der Neuzeit 4 (2006), 418–420, hier 418.
[259] Kühne, Essen und Trinken, 237–245; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 767 [5] (Eferding 1787): *im pflanzen setzen, krautabwürmen, im mörengraben und hacken, im ruben häppen, schellen und hächeln, in der krautarbeit* […]. Zum Spitalgarten, wo Birnen-, Apfel-, Pflaumen- und Nussbäume standen, Schlenkrich, Sterbestroh, 60.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 151 24.10.17 09:33

Rübenkeller[260] gelagert. Kraut und Rüben war nicht nur ein fixer Bestandteil nahezu jeder Mahlzeit der Spitalinsassen, sondern auch in den Speiseordnungen eine feststehende Wendung.[261] Das Kraut muss als ganzjähriges „Universalgemüse“[262] der Spitalkost, unabhängig von Wochen- oder Feiertag, Fasten- oder Festzeit, angesprochen werden. Ein typisches Gericht der österreichischen Spitallandschaft sah folgendermaßen aus: *Erchtag nachts. Suppen, krauth und ein bisßl geselchtes fleisch.*[263] Die Form der Zubereitung des Krautes, ob als eingelegtes Sauerkraut oder als frisches oder als eingekochtes Kraut, wird in der Regel nicht spezifiziert, aber meist wird es sich vermutlich um Sauerkraut gehandelt haben. Nur selten finden sich explizite Detailangaben wie Sauerkraut oder saures Kraut[264], süßes Kraut,[265] Zettelkraut (eingelegtes Weißkraut),[266] Rübenkraut,[267] Gabeskraut[268] oder allgemeiner Krautspeisen.[269] Als zweites Universalgemüse neben dem allgegenwärtigen Kraut müssen die verschiedenen Rübensorten (Steckrüben, gelbe und weiße Rübe) gelten, die nach der Getreideernte noch auf den Stoppelfeldern angebaut werden konnten. Die Rüben in ihren zahlreichen Zubereitungsvarianten stellten eine wichtige Nahrungsergänzung dar und konnten beliebig als Gemüsebeilage mit anderen Speisen kombiniert werden, wie ein Eintrag aus dem Bürgerspital Graz verdeutlicht, *auf die nacht aber aine von waiz meell gemachte farfft und rueben mit verhackhet vermacht.*[270]

Der seit der Frühen Neuzeit vermehrt angebaute Spinat findet sich dagegen kaum in den Speiseordnungen; nur wenige Belege können als „grünes Kraut“ mit einiger Vorsicht als Spinat interpretiert werden.[271] Eine wesentliche Innovation der Frühen Neuzeit – ein Import seit dem 15. Jahrhundert aus Italien[272] – stellt der

---

[260] Siehe den Grundriss bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 724 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 18. Jh.); ebd., 893 (Mondsee 1748); ebd., 1079 (Forchtenstein 1788).

[261] Als Beleg für die feststehende Wendung „Kraut und Rüben“ Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 720 (Tüffer/Laško 1731), ebd., 731 (Kefermarkt 1607).

[262] Kühne, Essen und Trinken, 242.

[263] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728).

[264] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752): *sauerkraut*; ebd., 670 (Bürgerspital Graz 1726): *sauerkrauth*; ebd., 814 (Freistadt 1785): *ein saures kraut*; ebd., 1059 [4] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *sauerkraut*; ebd., 1081 (Forchtenstein 1817).

[265] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 923 [15] (Wiener Neustadt 1691); ebd., 1081 (Forchtenstein 1817): *Donerstag: Rindsupe, dann sauerkraut oder zur zeit auch süßes kraut mit rindfleisch und schweinenen, so lang solches dauert*.

[266] Mehrere Belege bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548f. (Hall/Tirol 1785).

[267] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548 (Hall/Tirol 1785).

[268] Dabei dürfte es sich um Kohlkraut gehandelt haben, Kühne, Essen und Trinken, 239; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 559 (Mühldorf 1667).

[269] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 717 (Tüffer/Laško 1731): *Auf mittag solle ainem jeden spittäller gegeben werden ½ lb. frisches oder geselchtes fleisch in der suppen, dann ein krautspeis und ein gersten; abendts ein mellspeiß von waizenmell und rueben.*

[270] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 670 (Bürgerspital Graz 1726).

[271] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680): *gruen kraut* (auch eine Interpretation als grüner Kohl wäre denkbar); Kühne, Essen und Trinken, 243.

[272] Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, 28.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 152 24.10.17 09:33

Feldsalat dar, der saisonal mit Essig zubereitet verzehrt wurde.[273] Schon beim Einkauf hatte das Spitalpersonal darüber zu wachen, dass man nicht versehentlich *distl*[n] *für sallat*[274] einkaufte. Eine wichtige, vor allem auch gut konservierbare Gemüsesorte stellt die breite Palette an Hülsenfrüchten dar. Die zu Suppen gut verkochbaren Erbsen[275] und – weniger häufig – die Linsen[276] wurden *zur bösseren abwechslung*[277] der monotonen Speisefolge vor allem von den Bohnen und den Fisolen ergänzt. Die Leguminosen waren vor allem durch ihren hohen Eiweißgehalt, ihren Vitamin- und Mineralstoffreichtum eine wichtige Nahrungsergänzung. Die Bohnen unterbrachen die Monotonie der häufigen Krautspeisen, wie das Beispiel aus Tamsweg belegt: *Auf die nacht kraut oder bohnen und suppe*.[278] Die Fisolen scheinen dagegen nur eine untergeordnete Rolle im Ernährungshaushalt der österreichischen Spitäler gespielt zu haben.[279] Wenig präsent war auch der gut lagerbare Kohl, der sich aber vermutlich häufiger in den Speiseordnungen hinter der Bezeichnung Kraut verbirgt. Im Hofspital Graz erhielten die Spitalbewohner am Sonntag *Rindsuppen mit aufgeschnittenen brodt, ⅓ lb. rindfleisch, sauerkraut, keel oder ruben*[280]. Die leicht zu ziehende und gut konservierbare Zwiebel spielte in den Speiseordnungen überraschend wenig Rolle, vermutlich weil er ein selbstverständlicher, im Spitalgarten gezogener Bestandteil der Nahrung von Spitalbewohnern gewesen ist. Die diesbezüglichen Bemerkungen in der Fastenspeiseübersicht für Salzburg – *zwiebl nach nothdurft*[281] – scheinen diese Vermutung zu bestätigen.

Ebenfalls aus dem spitaleigenen Anbau kamen große Teile der Obstversorgung in österreichischen Spitälern. Dem Spitalmeister wurde Sorgfalt im Umgang mit den Obstbäumen des Spitals aufgetragen, mitunter durften die Spitalmeister den Fruchtgenuss dieser Bäume mit den Spitalbewohnern teilen.[282] Gerade Obst, wenn auch mit deutlich niedrigerem Stellenwert gegenüber der Gegenwart,

---

[273] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488f. (Hofspital Graz 1752), ebd., 510f. (Hofspital Innsbruck 1734) als wichtiger Bestandteil der Abendmahlzeit; ebd., 552 (Hall/Tirol 1785) am Pfingsttag; ebd., 591 (Tamsweg 1789): *Auf die nacht um 6 uhr kraut oder salat und suppe*; ebd., 992f. (Wien 1718).

[274] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 969 (Wien 1707).

[275] Siehe die Belege bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, XLV.

[276] Siehe die Belege bei Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, XLV; Jütte, Küche der Armen, 35.

[277] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1080 (Forchtenau 18. Jh.).

[278] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789).

[279] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1017 (Forchtenau 1778): *ein kleine schrein mit 3 abtheillungen zu linns, erbeis, fisollen*.

[280] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 (Hofspital Graz 1752).

[281] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 588 (Salzburg 1803); ebd., 915 [35] (Wiener Neustadt 1609): *Ebenermassen wan man über die notturfft auß zwifel, samen unnd anderen, so es in der wiertschafft gibt, verkhauffen und zu gelt machen khan, sol man solches nit underlassen unnd vleissig in raittung einbringen.*

[282] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 746 [28] (Schwanenstadt 1756): *schlüesslichen das obst und zwetschgen, so künfftig (angesehen die alten obst baumb, durch die fürgeweste schaur wetter und rauche winter alle verdorben und hinweckh gehackhet worden seyndt) in disen gartten wachßen werden, anbelangend solle spitlmaister selbiges mit denen armen im spittall threulich theillen*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 153 24.10.17 09:33

erhielt durch seinen Vitamingehalt eine wichtige Position im Speiseplan, wenn auch die meisten Obstsorten nicht frisch, sondern gedörrt (Äpfel, Zwetschgen[283]) gelagert wurden oder zu Mus (Kirschen) verkocht werden mussten.[284] Vor allem die Äpfel und die Zwetschgen müssen als das Standardobst der österreichischen Spitäler bezeichnet werden – getrocknete Weintrauben spielen in den Speiseordnungen dagegen keine Rolle. Obst war in vielen Spitälern Teil des regulären wöchentlichen Speiseplanes, wie das „Freitagsmenü" des Grazer Hofspitals verdeutlicht. *Nachts: Einbrennsuppen, keel oder ruben, sallat oder ein speis von greislwerch oder dörn obst, um 2 den. semel, 1 seitl wein, id est 3 speisen.*[285] Die Bedeutung von Obst, etwa zur Vermeidung von Mangelkrankheiten, war den Spitalbetreibern sicherlich bewusst. Der Spitalverwalter des Freistädter Bürgerspitals wurde etwa explizit zum Kauf von Frisch- und Dörrobst verpflichtet, *das er alle jahr etwaas von gedörtem obst und auch 1 oder 2 mezen frische öpffl für die alten oder khranckhen spitaller erkhauffe.*[286] Der Spitalmeister hatte zudem darüber zu wachen, dass ausreichend Obst neben anderen Lebensmitteln vorhanden war[287]. Das Obst war aber auch eine Zugabe an hohen Feiertagen, so erhielten die Spitalbewohner des Eferdinger Spitals am Weihnachtstag zwölf Äpfel und *4 böck nuß*[288] oder anstelle von Fisch „Äpfelkoch" (eine Teigspeise mit Äpfeln[289]). Ebenfalls zur Ergänzung des eintönigen Speisealltages, aber auch zur Erleichterung der Verdauung und als wichtiger Vitaminspeicher dienten die gedörrten Zwetschgen,[290] die etwa im steirischen Sauerbrunn zu Weihnachten, Ostern, Pfingsten, Martini und im Fasching neben dem Wein gereicht wurden: *Dan zu disen zeiten allzeit 2 mässl dörre zwöspen zum pföffer.*[291] Neben dem in den Speiseordnungen nie angeführten Honig diente das Obst sicherlich auch zum Süßen der Breispeisen

[283] Siehe etwa das Inventar von Mondsee, wo gedörrte Äpfelspalten aufbewahrt wurden, Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Mondsee 1748).
[284] Ilzhöfer, Deckung, 170–173, geht von einer Unterversorgung in Spitälern mit Vitamin C aus.
[285] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752); ebd., 521 (Feldkirch 1680): *Zue nacht suppen und flaisch, öpfelschniz, grünen oder digen*; ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *Montag, Mitwoch und Sambstag auf mittag krauth und pann, auf die nacht dörre öpfflspältl oder ritschet und ein seyersuppen*.
[286] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 770 [5] (Freistadt 1653).
[287] Zur Vorratshaltung von Erbsen, Linsen, Zwetschgen etc. Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1002 [8] (Wien 1706).
[288] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 770 [10] (Eferding 1756).
[289] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 414 [32] (Hofspital Wels 1554): *Freytag, Sambstag unnd anndern gebottnen fasttägen soll man den armen albegen morgens unnd abents drey speisen geben, aine von fisch, ain suppe, khrautt oder gemueß, wo man aber nit yeder zeyt visch gehaben möchte, was annders darfur alls von stockhvisch, blatteisch, ayr, öpfflkhoch, nach gelegenhait der zeyt, damit sy all malzeit drey speiß haben, gegeben werden*; ebd., 425 [31] (Laibach 1559); ebd., 432 [27] (Hofspital Graz 1561).
[290] Im regulären Speiseplan Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 800 [5.6] (Freistadt 1746): *Sechstens pflegen denen sambentlichen 28 spitallern auf 52 Freytag jeden ½ lb. zwespen oder in geldt jeden 5 den. abgereicht zu werden*; ebd., 1081 [4] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *gekochte zwetschgen*.
[291] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 154 24.10.17 09:33

und als Aufbesserung der Speisen in der Fastenzeit.[292] Die gedörrten Zwetschgen waren neben den Fleischspeisen auch kulinarische Höhepunkte an Feiertagen in den mehlspeislastigen, kleinen österreichischen Spitälern. Im steirischen Neumarkt reichte man am Christabend neben Fleisch: *nudl, zwespen und suppen.*[293] Ebenfalls in den eigenen Gärten wuchsen die fettreichen Nüsse, die von den Spitalinsassen geerntet werden mussten[294] und die an hohen Feiertagen unter den Spitalbewohnern verteilt wurden.[295]

Dem Würzen der Speisen kam angesichts der Kritik der Insassen an den kulinarischen Künsten der Spitalköchinnen große Bedeutung zu – die Gewürze scheinen vielfach eine kulinarische Akzentuierung von Festtagen gewesen zu sein. Neben das für die Konservierung essentielle Salz[296] und den Essig trat der Pfeffer[297], aber auch der für Suppen und Fleisch verwendete Ingwer[298], der Lorbeer[299] und der bitter-herbe Safran[300]. Der Köchin im Freistädter Bürgerspital gab man Mitte des 16. Jahrhunderts *zu den Ostern pheffer unnd saffran, das sy die feirtag genug hab.*[301] Höhere Funktionäre innerhalb des Spitalpersonals erhielten zu den Feiertagen ein bestimmtes Quantum Pfeffer als vielleicht wichtigstes Importgewürz. Die Köchin hatte deshalb nicht nur auf die Kochtöpfe, sondern auch auf den *garthen und kreütlwerch obacht*[302] (Dill, Kren, Kümmel, Majoran, Rosmarin, Petersilie[303], Senf, Sellerie und Wacholderbeeren) zu geben. Das grüne

---

292 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 586 (Salzburg 1803); ebd., 621 [84] (Klagenfurt 1732): *Zu mittag, wie an Freytag auf die nacht, aber zwespen prein, darzue 4 mäßl prein unnd 4 mäßl zwespen, zum verweissen aber 1 lb. schmalz aufgehen*; Greindl, Essgewohnheiten, 124f.

293 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 702 (Neumarkt 1764); ebd., 765 [1.11 f] (Eferding 1787): *Am sankt Martinstage jedem der spitäler und mairleute 2 lb. schweinenes brätl, worzu allezeit 3 frischling gemästet werden, auch wird ihnen gedörrtes obst zur dämpfsuppe und jedem um 1 xr. semel gegeben, zu der dämpfsuppe werden abgegeben 2 massel spältel oder zwespen*; ebd., 776 [4] (Freistadt 1635): *Zu den heiligen zeiten alß Weichnachten, Osstern, Pfingsten und dan zu Martini, an wellichen tägen sye beichten unnd communicirn sollen, jedes mall ain stuckh fleisch, prätl, zwespen und gerstl, ain seitl wein, ain halb pier und umb ain khreüzer semel, zuempfachen haben*.

294 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 699 (Ligist 1770).

295 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11 i] (Eferding 1787).

296 Schlieper, Ernährung, 223; zu den Gewürzen, ebd. 224.

297 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 522 (Feldkirch 1680); ebd., 536 [18] (Hall/Tirol 1553), ebd., 551 (Hall/Tirol 1785); ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *Zum Weynachten, Ostern, Pfingsten, Martini und Fasching jede persohn ain halbe wein. Dan zu disen zeiten allzeit 2 mässl dörre zwöspen zum pföffer*; ebd., 812 [9] (Freistadt 1554); ebd., 992 (Wien 1718).

298 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 992 [2] (Wien 1718).

299 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 992 [2] (Wien 1718).

300 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 812 [9] (Freistadt 1554); ebd., 873 (Horn 1593): *drey loth saffrian*.

301 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 812 [9] (Freistadt 1554).

302 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 507 (Innsbruck 1734); ebd., 720 (Tüffer/Laško 1731): *kreütlwerkh*.

303 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 992 (Wien 1718): *waß noch immer dahin zur verkochung alß petersill, sallath und kelch erforderlich ist, sonderlich daß gewürtz von pfeffer, ingber unnd lorber*; ebd., 1059 (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 155 24.10.17 09:33

„Kräuterwerk“ gehörte zu den kleinen Küchenviktualien[304] und wurde nicht nur zum Würzen, sondern auch zu Heilzwecken[305] in den Spitalsgärten gezogen.

1.3.5 Butter und Milch, Käse, Schmalz, Eierspeise

Milch, Rahm, Butter und Schmalz waren Produkte, die sowohl in der Gewinnung als auch in der Vorratshaltung schwer zu kontrollieren waren,[306] was spitalsintern Probleme aufwarf. Der Konsum der in der spitaleigenen Milchkammer[307] verwahrten Milch spielte eine eminente Rolle für die Versorgung der österreichischen Spitäler, weshalb dieses Produkt auch im elementaren „Warenkorb“ der Spitalinsassen angesiedelt war: *wochentlich jedem 1½ lb. ründfleisch, ¼ lb. salz, 2 kandl milch, krautt und ruben nach gezimmender nothdurfft.*[308] Allerdings wurden Milchprodukte aufgrund der Konservierungsprobleme fast ausschließlich in verarbeiteter Form von Butterschmalz (selten Butter) und nur fallweise als Käse von den Insassen genossen. Frischmilch – im Sinne von „guter“[309], also nicht saurer Milch – zur Herstellung von Hirsebrei, „Milchmandl“, Milchnudeln, Milchreis, Mus oder Stockfisch findet sich mitunter.[310] Die Spitalköchinnen setzten Milch gerne zum verfeinernden „Verweißen“[311] der gekochten, trockenen Speisen ein. In Tamsweg verabreichte man den Spitalbewohnern mehrmals pro Woche regulär *kraut, nudeln und milch.*[312] Aber auch an Festtagen erhielten die Insassen vermutlich warme Milch.[313] Der hauseigene Viehbestand lieferte in der Regel ausreichend Milch, doch dürfte diese Menge in großen Spitälern für den wöchentlichen Konsum – allein das Bürgerspital Salzburg benötigte wöchentlich für seine 90 Insassen rund 638 bzw. in Fastenzeiten 1.595 Liter Milch – wohl nicht ausgereicht haben.[314] Kleinere Spitäler dürften dagegen vermutlich Selbst-

---

[304] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1002 [8] (Wien 1706).
[305] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1004 [5] (Wien 1677).
[306] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 471 [52] (Hofspital Wien 1632): *Mehr solle er, gegenschreiber, umb des spitahls würthschafften, sonderlichen im mayrhof sein vleissige obacht haben, in samblung der milch, des milchrambs, putter, schmalz, ayr und deß gflüglwerchs, damit nit durchb die spittlmaisterin, mayrin oder jemandt anderen dergleichen sachen auf dem marckht oder sonst verkhaufft und zu iren aigenen nuzen angewendt* […].
[307] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 724 (Windischgrätz/Slovenj Gradec): Grundriss Nr. 16 und 17.
[308] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 738 (Perg 1757).
[309] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734): *grießmueß von gueter milch*; ebd., 586 (Salzburg 1803): *gute milch zum kochen.*
[310] Als Beispiel Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752): Milch mit Hirsebrei; ebd., 511 (Hofspital Innsbruck 1734): Grießmus mit Milch und Reis mit Milch.
[311] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 719 (Tüffer/Laško 1731): *die milch zu verweisen angewendet*.
[312] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1803).
[313] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754): *Wan sye ihre österliche beicht verrichten auf alle zwey tisch pachnudl, darzue milch und 2 lb. schmalz, auf jede persohn ain halbe wein*.
[314] Siehe Tabelle 1; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 832 [8] (Linz Mitte 16. Jh.): *Item die milich haben sy selbs von vier khuenn, es sey dann, das sy nicht melich sein, so mues man sy khauffen*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 156 24.10.17 09:33

versorger bei Milchprodukten gewesen sein, so verfügte das Schifersche Erbstift in Eferding über immerhin sieben Kühe im Stall.[315] Die Frischmilch wurde entweder zu Butter oder vermutlich häufiger zu Butterschmalz verarbeitet, indem der Rahm abgeschöpft und weiterverarbeitet wurde. Zur Verkochung in der Spitalküche kamen auch Nebenprodukte der Käseherstellung wie „Schott“[316] zum Einsatz. Häufig erhielten die Insassen auch das bäuerliche Standardgericht der eingedickten Sauermilch, vor allem in Form von Suppen mit eingebröckeltem Brot.[317] Topfen konnte in Form von Topfennudeln weiter verarbeitet werden.[318] Neben der Milch gehörte die Butter zu den wichtigeren Fettspeichern des Spitals, sodass sich in den Inventaren neben den Milchschaffen auch Rahmbehälter und Rührkübel zur Butterherstellung nachweisen lassen.[319] Die Dienstboten des Spitals erhielten den Auftrag neben dem Vieh vor allem die *milch und den butter sauber und vleissig zu besorgen.*[320] Nach dem Abschöpfen des Rahms[321] von der frischen Milch wurde dieser im Butterfass gerührt bzw. geschlagen und zu Butter verdichtet. Die dabei ebenfalls anfallende Buttermilch wurde an Festtagen an die Spitalbewohner verabreicht.[322] Zu fast allen Speisen konnte Butter als wichtiges Fett vor allem zur Fastenzeit und zu Feiertagen verwendet werden, etwa für den Schmalzkoch, wozu *5 gupfte mässel gries und 4 lb. butter kommen.*[323] Die überschüssige Butter – ein ausgesprochenes „Luxusprodukt“[324] – wurde nicht nur für den Eigengebrauch hergestellt, sondern konnte auch verkauft werden, um so die Einkünfte des Spitals zu steigern.[325]

Das „Auslassen“ der Butter – also das Auskochen und Abfüllen der siedenden Butter und deren Umwandlung in Schmalz – war ein wichtiger Vorgang, weil das zähflüssige Butterschmalz (neben dem ebenfalls wichtigen Schweine-

---

315 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 769 [10] (Eferding 1608): *Item soll man imerdar siben khie bey dem spitall, davon milch und schmaltz zu der armen underhaltung gebraucht werden, halten.*

316 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 403 (Hofspital Aussee 1552): *ungeverlich bey 12 rindern fueren, davon die nodturfft milich, käs, schotten unnd schmaltz.*

317 Siehe dazu vor allem in Windischgrätz/Slovenj Gradec Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 723 (Windischgrätz 1754): *zu mittag brein, saurer millich und brodt dorein.*

318 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 588 (Salzburg 1803): *topfennudl.*

319 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 926 (Wiener Neustadt 1674).

320 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 507 [32] (Hofspital Innsbruck 1734).

321 Zur Technik der Herstellung von Milchprodukten in Übersicht Thomas Schürmann, Milch – zur Geschichte eines Nahrungsmittels, in: Helmut Ottenjann – Karl-Heinz Ziessow (Hg.), Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels (Arbeit und Leben auf dem Lande 4), Cloppenburg 1996, 19–51, hier 19–26; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform Rahm, 610 [36] (Klagenfurt 1732): *In fünfter rubrique der gelts rechnung solle ein zeitlicher spitlmaister jenes in empfang nemben, was selber durch das jahr hindurch umb das salva venia verkauffte viech, auch fleisch, putter, rämb unnd müllich eingenomben* [eingenommen].

322 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 512 (Hofspital Innsbruck 1734): *unnd wan das spithall selbsten kirche haltet, zu zeiten einen frischen butter oder milch, auch butter milch.*

323 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11] (Eferding 1787); ebd., 551f. (Hall/Tirol 1785).

324 Kühne, Essen und Trinken, 230.

325 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 949 [19] (Wien 1706); ebd., 506 [23] (Hofspital Innsbruck 1734).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 157 24.10.17 09:33

schmalz[326]) das wichtigste dauerhafte Fett in den österreichischen Spitälern darstellte. Bei der Herstellung von Rinderschmalz fielen Nebenprodukte an, *wan man den putter außlässt, soll man den spittalern zu zeiten ein schmalzkhoch machen.*[327] Die Vorratshaltung für das im 18. Jahrhundert preislich stark steigende Schmalz war deshalb beträchtlich, so verwahrte das für neun Personen ausgelegte Spital Mondsee allein in *4 kibl schmalz*, also rund 80 kg, in seiner Vorratskammer.[328] Mit Schmalz wurden viele, nahezu alle Speisen gekocht, wobei sich der Schmalzverbrauch in der Fastenzeit deutlich erhöhte, weil Schmalz das Fleisch zum Teil ersetzte und zum essentiellen Bestandteil von Brei-, aber auch von Mehlspeisen zählte:[329] Die Spuren von Rinderschmalz (und mitunter Schweineschmalz) finden sich nicht nur in der Einbrennsuppe[330] und in den Speckknödeln, sondern auch in vielen anderen Speisebezeichungen: *geschmalzte nudlen*[331], *reis in der milch geschmälzt*[332], *öpfelschmalz*[333], *ain schmälze mueß*[334], *abgeschmalzenes nudl brod*[335], *gescharbte nudl abgeschmalzen*[336] oder etwa *abgeschmalzne brözen*[337]. Weiters kennen die österreichischen Speiseordnungen geschmalzte Bohnen[338], Schmalz mit Rüben sowie Kraut und das oft kredenzte *schmalzkoch*[339].

Neben dem Schmalz gehörten die Eier zur täglichen Grundausstattung des Spitals, die als administrative Vorgabe an den Spitalmeister jederzeit vorhanden sein mussten.[340] Ein Großteil der Eier gelangte in verarbeiteter Form auf den Speiseplan der Spitäler. Der durchschnittliche Eierkonsum des städtischen Spitals von Speyer betrug beispielsweise im 16. Jahrhundert, berechnet auf den einzel-

---

326 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 715 (Sauerbrunn 1754): *Zum Fasching krapfen bachen vor die spittaller rinders schmalz 6 lb., schweines schmalz 6 lb.*; ebd., 878 (Langenlois 1691): *6 achtl rindtschmalz, 4 achtl schweines schmalz*.

327 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 786 (Freistadt 1653).

328 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 839 (Mondsee 1748).

329 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 719 (Tüffer/Laško 1731): *In schmalz beyzuschaffen 150 lb., so in fasttagen und in der Fasten zu dem ende erklecken wurde.*

330 Zur Fastenzeit Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 586 (Salzburg 1803): *einbrenn suppe 1½ maßl mehl, 2½ lb. schmalz.*

331 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 510 (Hofspital Innsbruck 1734); ebd., 1081 (Forchtenstein 1817): *geschmalzene nudl*.

332 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734).

333 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).

334 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).

335 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728).

336 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).

337 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).

338 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 620 [75] (Klagenfurt 1732): *Auf die nacht werden selben geraichet pann, darzue 6½ mäßl pann unnd 1¼ lb. schmalz aufgehen*.

339 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11] (Eferding 1787).

340 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 388 [15] (Hofspital Wien 1551): *Er soll neben den superintendenten bedacht sein, unnd zeitlich fursehung thuen, das yederzeit allenthalben zu unnderhaltung des spittals unnd der armen an traid, wein, schmalz, khas, gewurzt, ayr, geselcht unnd schweine fleisch, holz, lein unnd wullen tuech, federwerch, peth, petgewanndt unnd allem anndern, so zu der hauswierdtschafft vonnotten, so hie auszutruckhen unmuglich ist, guetter vorrat verhannden sey* […]; ebd., 436 [11] (Hofspital Wien 1568); ebd., 944 [27] (Wien 1649).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 158 24.10.17 09:33

nen Insassen pro Jahr, bei einiger Schwankungsbreite zwischen 90 (1597) und 172 (1539) Eier,[341] wobei diese Eiweißgabe direkt an Abstinenztagen, zur Fastenzeit[342] und an Festtagen verabreicht wurde. Vor allem zur Osterzeit[343] – mit dem erneuten Einsetzen der Legetätigkeit der spitaleigenen Hühner – gab man an die Spitalinsassen mehrere Eier als zusätzliche Festtagsgabe zum Feiertagsessen ab. In Hall/Tirol erhielten die Ober- und Unterpfründner zu Ostern zwei Eier,[344] in Sauerbrunn alle Insassen zum Auferstehungsfest zwei rote Eier.[345] Das Schiferscher Erbstift verabreichte seinen Insassen zu Ostern und Pfingsten je zehn Eier.[346] Indirekt verkocht erhielten die Insassen aber eine Vielzahl an Eiern, die zum Teil sicherlich aus der spitaleigenen Produktion stammten: So setzten sich die herzhaft-deftigen Knödel des Salzburger Bürgerspitals aus folgenden Zutaten zusammen: *6 maßl aufschlag, 20 paar semeln, 40 eyer, 2 lb. schmalz, 6 viertel gute milch.*[347] Die Gabe von Fischen an Abstinenz- und Fasttagen konnte durch Früchte oder Eier ersetzt werden: *an fassttägen aber yetwederen ein häring unnd, wan die zeit der häring nit ist, yeder persohn ein pachnes oder zway gesottene ayr, dafür ein ayr, milch oder strauben mueß; wann fricht seint an feyrtägen ein richtags.*[348] Die Eier galten neben dem Wein und dem Weizenbrot als Krankenspeise. Die Spitalleitung sollte den kranken Spitalbewohner *nach irer schwachait ayr oder sonnst geringe speiß mittaillen.*[349]

Der Käse dagegen spielte in den Speiseordnungen der österreichischen Spitäler nur eine erstaunlich geringe Rolle und wurde als Hartkäse offenbar zum Frühstück und zur Jause[350] oder zum Abendessen in Form von Käse- oder Schottsuppe[351]

---

341 Kleinschmidt, Essen und Trinken, 190.

342 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 414 [32] (Hofspital Wels 1554): *wo man aber nit yeder zeyt visch gehaben möchte, was annders darfur alls von stockhvisch, blatteisch, ayr, öpfflkhoch, nach gelegenhait der zeyt* […]; ebd., 432 [27] (Hofspital Graz 1561).

343 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 769 [7] (Eferding 1608): *Zu Osstern soll ihnen abermall ain khalb erkhaufft, ain mäsl wein und umb zwen pfening brot unnd jedwedern zehen, dem dieneten gesindt aber jedwedern vier ayr ausgethailt werden*; ebd., 812 [7] (Freistadt 1554): *Item zu den Ostern sol man inen pachen lassen aynen flegkhen, auch weichpraten unnd ainem jeden armen menschen zwai ayr geben*; ebd., 834 [2] (Linz 1760): *zu Ostern aber empfangt jede persohn 1½ pfundt kälberers brätl, nebst einen stikhl geselchtes fleisch 2 pfundt spekh und 4 eyer.*

344 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 552 (Hall/Tirol 1785).

345 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

346 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 [2.5] (Eferding 1762); ebd., 770 [6] (Eferding 1756).

347 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585 (Salzburg 1803).

348 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 512 (Hofspital Innsbruck 1734).

349 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 457 [17] (Hofspital Aussee 1568).

350 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680): *Marendt käß und broth*; ebd. 832 [10] (Linz Mitte 16. Jh.): *Item alle Sambstag ainen khes bey 4 phening*; ebd., 1081 (Forchtenstein 18. Jh.): *Den kaas hollet der hausknecht von dem Matterstorffer kaasmacher, welcher am ende des jahrs bezahlet wird.*

351 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729): *auf die nacht ein käsß suppen*; ebd., 621 (Klagenfurt 1732): in der Fastenzeit *millich oder käß suppen*; ebd., 661 (Eisenerz 1757): *käß oder schottsuppe samt mehlspeiß*; ebd., 698 (Leoben 1729): *auf die nacht ein käsß suppen*; ebd., 701 (Neumarkt 1764): am Sonntag am Abend *kääß oder suaer suppen*; ebd., 714f. (Sauerbrunn 1754): *Sambstag abents kääß suppen von milch*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 159 24.10.17 09:33

kredenzt. Zusätzlich spielte Käse in der Fastenzeit[352], aber auch als Festtagsgabe[353] eine größere Rolle. Die zwanzig Insassen des Hofspitals Aussee erhielten *alle tag zu morgens nach der fruemes ain käs, schott oder millichsuppen.*[354] Den Bewohnern des Bürgerspitals Tamsweg verabreichte man jährlich drei Laib Käse, der aus der spitaleigenen Produktion stammte.[355] Mitunter lässt sich der Käse auch als zu bestimmten Feiertagen ausgegebener Gehaltsbestandteil nachweisen, so erhielt beispielsweise der Mesner des Haller Bürgerspitals zu Weihnachten einen Käse und ein Maß Wein.[356]

1.3.6 Mehr als eine Zukost – das Roggenbrot als Grundpfeiler der Spitalernährung

Im frühneuzeitlichen Europa stellte das vorwiegend aus Roggen und seltener aus Weizen ausgebackene Brot seit dem 16. Jahrhundert das mit Abstand wichtigste Nahrungsmittel dar, das einen Anteil von 50 bis 75 % am Kalorienverbrauch der vormodernen Menschen abdeckte.[357] Docht stellt das Brot in den Speiseordnungen ein Problem dar, weil Brot dort offenbar vielfach nicht gesondert in den wöchentlichen Aufstellungen gelistet wurde. Die Wichtigkeit von Brot als essentielle Nahrungsquellen zeigt sich auch in der Zahl der verabreichten Brotlaibe – allerdings häufig ohne Gewichtangabe der Brotlaibe und damit nur schwer im jährlichen Gesamtverbrauch einschätzbar.[358] Das Katharinenspital in Regensburg verabreichte etwa seinen Bewohnern 1643 185 kg pro Kopf und Jahr, um 1665/66 bzw. 1750 264 kg und 1792 wieder 185 kg.[359] Diesem Wert stehen Berechnungen

---

[352] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 716 (Tüffer/Laško 1729): *In der 40 tägigen Fasten bekhomben sie sambentliche ein khiberl kässmachet, so vull das vor jede perschon auf die ganze Fastens zeit etwan ½ viertl khombt*.

[353] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 812 [16] (Freistadt 1554): *Item am Weinnacht abent ainem jeden armen menschen ain stuckh rauchwerkhen und ainen halben khäß*; ebd., 847 [10] (Steyr 1757): *pfingst käß*; ebd. 551 (Hall/Tirol 1785): am Karfreitag: *¼ lb. käß*; ebd., 553 (Hall/Tirol 1785): zu Weihnachten *¼tl lb. käß*.

[354] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 388 (Hofspital Wien 1551).

[355] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789): *Item jeder person eben jährlich 3 laibl käs. Wie es im spital gemacht werden*.

[356] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 536 [17] (Hall/Tirol 1553).

[357] Hirschfelder, Brot – Gunter Hirschfelder, Brot, in: Enzyklopädie der Neuzeit 2 (2005), 443–445, hier 443.

[358] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 425 [36] (Hofspital Laibach 1559): Jedem Bewohner pro Tag zwei Laib Brot (ohne Spezifizierung des Gewichtes): *Item ainer yeden person ain tag zu irer undterhaltung roggen haußprodt zway laibl oder trenten, wie sich nach gelegenhait und wolfail des traidts aus ainem schaff oder stär gepachen, ungefär auf zwen phening*; ebd., 433 [31] (Hofspital Graz 1561): *Item ainer yeden personn ain tag zu irer unnderhaltung roggen haußbrot zway roggl, wie sy nach gelegenhait unnd wolfaill des traydts aus ainem mezen gepachen, ungefer auf zwen phening*; ebd., 715 (Sauerbrunn 1754): *Vor die spittaller wochendtliches brodt, welches ihnen Sambstags gegeben wird, jeder manns persohn 2 laibl, denen weibern jeder ain laibl. Dem spittlmayr alda extra wochendtlich ain weises laibl brodt. Dan der spittlmayrin alle 14 täg ain extra weises laibl brodt*; ebd., 747 (Spital am Pyhrn 1756):

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 160 24.10.17 09:33

auf der Grundlage von deutschen Rechnungsbüchern und Spitalakten[360] gegenüber, der bei einer außerordentlichen Schwankungsbreite des Roggenbrotkonsums für das 16. Jahrhundert 255 kg Brot pro Kopf und Jahr nachweisen konnte. Am Beispiel süddeutscher Spitäler konnte ein täglicher Konsum von mindestens einem Pfund (also 560 Gramm) bis zu einem Kilogramm Brot pro Kopf und Tag (und damit zwischen 204 und 356 kg Jahreskonsum) belegt werden.[361] Auch für das Magdalenenhospital in Münster lassen sich für die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts rund 283 kg Brot pro Person und Jahr errechnen,[362] für das Georgsspital in Speyer im 16. Jahrhundert gar über 300 kg.[363] Jährliche Brotmengen zwischen 200 und 260 kg scheinen demnach bei großen regionalen Schwankungen Durchschnittswerte gewesen zu sein.

Die österreichischen Befunde bezüglich der Spitalverköstigung an Brot reihen sich gut in diese große Schwankungsbreite ein, die natürlich auch durch das Verhältnis von Brotkonsum zum restlichen Nahrungskonsum der Spitalbewohner (etwa Fleisch, Mehlspeisen) wesentlich mitbestimmt ist. So verabreichte das Bürgerspital Hartberg jedem Bewohner alle zwei Wochen einen Laib Roggenbrot im Gewicht von rund 4,5 kg (Gesamtmenge 116 kg pro Kopf und Jahr).[364] Belege für andere Spitäler lagen sogar unter diesem insgesamt niedrigen Wert.[365] Spitäler wie das Herrschaftsspital Windischgrätz/Slovenj Gradec wiesen einen jährlichen Brotkonsum von rund 146 kg pro Kopf und Jahr,[366] das Bürgerspital Freistadt lag 1653 mit 174 kg jährlichem Brotkonsum pro Spitalbewohner nicht weit davon entfernt.[367] Andere Spitäler teilten an ihre Bewohner

---

Empfangt jede persohn deren 10 spitällern an gesindt brodt wochent(lich) 3 laibl, mithin jede jährlich 156 laibl, sunt auf alle 10 persohnnen 1.560 laibl; dann an denen hernach bey dem wein empfang specificierten 12 copi oder festivitäts tägen an officier brodt, jede 1 laibl, sunt durchs ganze jahr 120 laibl, ferrers wann sie daß sacristey gschier reiben 20 laibl, item wann sie die altär und hern ställ reiben 20 laibl, wann sie die frauen capell buzen 20 laibl, zu Pfingsten 20 laibl, zu den creuz Sontag 20 laibl, zu Allerheylligen 20 laibl, zu Weynachten 20 laibl; sunt 1.820 laibl.

359 Kühne, Essen und Trinken, 174.

360 Dirlmeier, Untersuchungen, 330f.

361 Ilzhöfer, Deckung, 164. Neben dem Brot in Laiben gab es zudem oft Brotsuppe und Brennsuppe (mit hochausgemahlenem Roggenmehl).

362 Siehe die Tabelle 27 bei Krug-Richter, Fasten und Festmahl, 208.

363 Kleinschmidt, Essen und Trinken, 202.

364 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 687 (Hartberg 1731): *Das ganze jahr hindurch wirdet jedweder pfriendner auf 14 tag ein läb brodt von khornmehl mit 8 lb. gegeben.*

365 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 786 [5] (Freistadt 1653): 87 kg pro Kopf: *Jedem spitaller, wie auch der spitlkhöchin soll das ganze jahr hindurch wochentlich zway laibl brodt, jedes zu drey pfundten.*

366 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 725 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754): Gesamtmenge 5 lb. (2,8 kg) pro Woche entspricht rund 146 kg Brot pro Jahr und Kopf; für einen außerhalb des Spitals versorgten Pfründner: *mithin ist solchen wochentlichen brodt passirt worden 7 lb.* [3,92 kg; gesamt rund 204 kg] *undt alle Sambstag ein halbe wein, davon andern aber nur 1 maßl gereicht wirdt, brodt passirung vor die andern wochentlichen auch nicht mehr alß 5 lb*. [2,8 kg, gesamt rund 146 kg].

367 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 794 (Freistadt 1653): Durchschnittsmenge 174 kg Brot pro Jahr und Kopf: *Erstlich ist zu wisßen, das der spitaller diß jahr, welche die völlige cosst haben, sambt*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 161 24.10.17 09:33

deutlich mehr Brot[368] – manche sogar die doppelte Menge – aus. Das Bürgerspital Linz[369] verteilte um 1760 350 kg Brot pro Kopf und Jahr. Das nicht sonderlich gut dotierte Herrschaftsspital Gleisdorf[370] gab 1743 sogar 366 kg Brot pro Kopf und Jahr aus. Einen Spitzenwert darf das Herrschaftsspital in Eferding beanspruchen, wo an die Spitalbewohner wöchentlich fast neun Kilogramm Brot pro Woche ausgegeben wurden, sodass sich rechnerisch 465 kg Brot pro Kopf und Jahr ergeben würden.[371] Diese Brotmengen scheinen für alte Menschen in ihrer schieren Menge schwer verdaubar gewesen zu sein. Manche der Spitalordnungen warnten deshalb ihre alten Insassen eindringlich davor, ihre überschüssigen Rationen zu verkaufen: *vil weniger dennen armen oder gesündt gestattet werde, ihr ersparendtes brodt oder wein anderen zuverkhauffen.*[372] Andere Spitäler gestatteten dagegen ihren Bewohnern den Verkauf von überzähliger Brotmenge explizit.[373]

Die Umrechnung von Gesamtbrotmengen auf Insassen krankt mitunter darunter, dass nicht immer klar ist, ob sich Gesamtzahlen nur auf die Insassen und nicht doch auch auf das Personal beziehen. Manche Speiseordnungen verweisen auch ausdrücklich darauf, dass Brot bei den Spitalsmahlzeiten „nach Notdurft" aufgeschnitten wurde und deshalb nicht numerisch erfasst wurde.[374] Manche Spitäler gaben kein Brot an ihre Bewohner aus, sondern lösten dieses Problem mit einem täglichen Brotgeld.[375] Das Spitalbrot durfte aus diätetischen Gründen nicht zu

---

der khöchin allzeit 22 persohnen geweßen, denen ist wochentlich ainem jeden in ordinari 2 laibl brott, jedes zu 3 lb., geraicht worden, bringt auf ain persohn jährlich in 52 wochen 312 lb. und auf 22 persohnen 6.864 lb.

[368] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 1080 (Forchtenau 1817): Durchschnittsmenge 296 kg Brot pro Jahr und Kopf: *Das brod übergibt der schlos pfisterer alle 2te täge vor jede persohn ein leib mit drey pfundt* [1,68 kg].

[369] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 833 (Linz 1760): Durchschnittsmenge 350 kg Brot pro Jahr und Kopf: *andertens dise spitaller (bis auf weitere verordnung einer etwo abändernten natural kost ins geld) zu ihrer verpflegung jeder wochentlich 12 pfundt brod empfanget.*

[370] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663 (Gleisdorf 1743): Durchschnittsmenge 366 kg Brot pro Jahr und Kopf: *Sibentes soll jeder spitaller die wochen siben pfund brod* [3,92 kg]*, als 3½ lb. weisses und 3½ lb. mayrleuth brodt, von den aufgestellten verwalter unserer herrschafft Freyberg alle Sambstag übernemmen, und sie, spitäller, solches samt allem, was ihnen gegeben wird, selbsten abhollen, darzu das jahr hindurch 30 viertl mehl erforderlich seye und solches samt salz, per 1 fl. 30 xr., betraget 45 fl.*

[371] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 [2.3] (Eferding 1762): 8,96 kg/Brot pro Woche ergeben 465 kg pro Kopf und Jahr: *Item wöchentlich jedwederem denen spitälern einen laib brot, der ausgebachener sechzehen pfunde wäget*; ebd., 770 [11] (Eferding 1756): mit demselben Wert: *Eilffentens wochentlich denen mayrleuthen und spittällern einen laib brod der ausgebackener 16 lb. haben muß*; dagegen noch 1608 ebd., 768 [1] (Eferding 1608): 262 kg Teig pro Jahr und Kopf (Ausbackmenge mit einem Schwund von rund 10 %): *Erstlich sol jedwedern armen alle vierzehen tag zwen laib brott, das jedlicher achtzehen pfundt in taig wigt, geraicht und gegeben werden.*

[372] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 493 [11] (Hofspital Wien 1613).

[373] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 584 (Salzburg 1803): *Wird zwar für dießmal noch gestattet, daß die spitaller ihre pfründt um brod, wenn sie es nicht selbst geniessen mögen, verkaufen können.*

[374] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 654 (Bruck/Mur 1728): *Brodt wierdet allen die nothurfft täglichen vorgeschniten und ist also nicht genantes.*

[375] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 671 [7] (Bürgerspital Graz 1726): *Zu dieser täg als wochentlichen verpfleg- oder unterhaltung wird einer jeden persohn vor daß brodt (welches sie nach ihrer nod-*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 162 24.10.17 09:33

frisch und nicht zu alt (und damit zu hart) ausgegeben werden, weil dies für die Verdauung der Spitalbewohner für schädlich erachtet wurde.[376] Auch die Sparsamkeit war für die Ausgabe von härterem Brot verantwortlich, weil selbst Dienstboten dem alten und harten Brot deutlich weniger zusprachen und dem Dienstgeber damit günstiger kamen. „Mühlwarm und ofenwarm / macht den größten Bauern arm".[377]

Das im Brotgewölbe[378] gelagerte Brot im Spital wurde jeweils in Form von Brotlaiben zu festgesetzten Terminen an die Spitalbewohner ausgeteilt. Nur selten ließen die Spitalbetreiber täglich kleine Brotwecken an die Spitalbewohner überreichen.[379] Manche Spitäler gaben ihre Brotrationen einmal in der Woche aus (etwa Freistadt 2 Laib Brot pro Woche), andere Institutionen verabreichten das nicht mehr backfrische Brot im Abstand von einigen Tagen, so händigte man in Forchtenstein alle zwei Tage kleine Laibe Brot aus (1817). Wiederum andere Spitäler verteilten wöchentlich oder alle 14 Tage schwerere Brotlaibe (Eferding 1608, Hartberg 1731).[380] Neben dieser Basisausgabe von Brotlaiben scheint das Brot aber auch zu bestimmten Speisen aufgeschnitten an die Esser verteilt worden zu sein, wobei sich die stärkeren Spitalinsassen zuungunsten der schwächeren Spitalbewohner durchsetzen konnten.[381] Vor allem Suppe, aber auch das bedeutsame Kraut[382] aßen die Menschen der Vormoderne gerne mit aufgeschnittenem Brot, das als „Suppenbrot"[383] nach Bedarf oder portioniert zur Verfügung stand. Ein typischer Eintrag der österreichischen Speiseordnungen lautet folgendermaßen: *Alle tag durchs jahr suppen, kraut oder anders, jedes mahls ain schni-*

---

turfft selbst erkhauffen khönnen) wochentlich in paren gelt 11 xr. [gegeben]; ebd., 729 (Gutau 1756): *Erstlich sollen in disem spittal in hinkonfft sechs bis höchstens acht spittäller auf die bis nun gewohnliche arth, nemlich jeder des tags mit ein kreüzer brod nebst der freüen wohnung.*

376 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 912 [5] (Wiener Neustadt 1609): *daß die spitals leüth ain guetes brodt haben und inen dasselb nit zu alt oder neupachen zum essen füertragen werde.*

377 Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 15), Wien 1982, 144.

378 Kühne, Essen und Trinken, 172.

379 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 812 [4] (Freistadt 1554): *Item alle tag das spital zwen wegkh prot.*

380 Zusätzlich zu den schon zuvor angeführten Belegstellen Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 694 (Leoben 1695): *In brodt würdt damahls dennen spitallern wochentlich gegeben alß Mitwochs 10 laib und Sambstags 12 laib*; ebd., 800 [5.7] (Freistadt 1746): *Sibentes bekhomben die 28 spittaller alle Pfingstag 2 laibl brodt, id est 7 lb., andere 14 persohnnen aber, so nicht im spitall wohnen, wie hiervor schon anregung beschehen, die wochen 1 laibl per 3½ lb.*

381 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 446 [68] (Hofspital Wien 1568): *Damit auch den armen durfftigen durch die gesundten unnd starkchen das brot nit abgeschnitten werde* […].

382 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 620 [70] (Klagenfurt 1732): *von denen mayrleüthen 18 perschonen unnd von denen pfrientnern 53 perschonen sein, werden aufgeschnitten 3½ läb roggen broth unnd zu verweissung des krauths geraichtet ¾ lb. verhakhet.*

383 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 715 (Sauerbrunn 1754): *Suppen brodt auf jeden tisch, die wochen 10 laibl, jedes mit 5 lb.*; ebd., 972 (Wien 1707): *unndt ain pährl schwaches brodt zum suppen aufschneidten.*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 163 24.10.17 09:33

ten broth.[384] Rindsuppe mit aufgeschnittenem Brot[385], Schottsuppe mit Brot[386], aber auch Suppen mit einbröckeltem „Hausbrot“[387] als Einlage finden sich häufiger: Fleischbrotsuppe[388] oder Brotsuppe[389], aber auch das sprichwörtliche „Stück Brot“ als Jause lässt sich in den Speiseordnungen nachweisen.[390] Als Faustregel für den Verzehr von Brot kann gelten, dass das feine und weiße Brot sowohl in der Preisskala als auch in der Nahrungshierarchie höher rangierte. Während grobes Schwarzbrot das Ausgangsgewicht des gemahlenen Getreides erreichte, sank bei feingemahlenem Brot wie Semmeln und Brezeln der Ertrag auf deutlich unter die Hälfte ab.[391] An Feiertagen erhielten die Spitalbewohner weißes und feines Brot, was eine kulinarische Akzentuierung darstellte. Zu den Feiertagen galt folgende Regel in vielen österreichischen Spitälern: *an diesen tägen fur alle ein weissen läb brodt.*[392] Vorzugsweise zu den Feier- und Festtagen gab es kontrastiv zum dunklen Roggenbrot der Normalwochen das feine, festliche Weizenbrot und die Brotküchlein.[393] Neben dem Frischfleisch und dem Wein gehörte das „weiße“ Weizenbrot untrennbar zu den heiligen Zeiten von Weihnachten, Fasching, Ostern und Pfingsten.[394] Zu diesen heiligen Zeiten türmten sich nicht nur Suppe, Braten, Siedfleisch und Kraut auf den Tellern der Spitalbewohner, sondern zu den Feiertagen gehörte *auch ein waizenes brod.*[395] Umgekehrt reiht sich der Entzug von

---

384 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 522 (Feldkirch 1680); ebd., 621 [79] (Klagenfurt 1732): *Auf die nacht vor alle prenn suppen und darzue 4 läb broth unnd 1 lb. schmalz zu verweissen.*

385 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 488 [4] (Hofspital Graz 1752): *Mittags: Rindsuppen mit aufgeschnittenen brodt.*

386 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789): *die sogenannte schottensuppe mit gewöhnlichen brod*.

387 Zum Hausbrot aus Roggen und Hafer Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 636 (Spittal 1654).

388 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548 (Hall/Tirol 1785): *fleischbrodsuppe 1 xr.*

389 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 596 (Bleiburg 1766): *Auf mittag brodt suppen*.

390 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729): *ein stikhl brodt zu einer jausen*; ebd. 521 (Feldkirch 1680): *Marendt käß und broth*; ebd., 637 (Spittal 1654): *Nachmitag umb drey uhr, winter und sommer, solle man ein jedlichen geben ein stickhl brott*; ebd., 577 (Bruderhaus Salzburg 1610): *dargegen wann solche mithelfer von mittag biß auf die pfründt-zeit bey solcher arbeit verbleiben, soll jeden ein stuck brodt, wo sie aber allein ein oder 2 stundt arbeiten, nichts alß ihr pfründt gereicht werden.*

391 Dierlmeier–Fouquet, Ernährungsgewohnheiten, 520; zum Brezel etwa Wolfgang Kleinschmidt, Die Festgebäcke in den Rechnungen des Spitals St. Georg zu Speyer als Beispiel für die archivalische Sachvolkskunde, in: Nils-Arvid Bringéus (Hg.), Wandel der Volkskultur in Europa. FS für Günter Wiegelmann, Bd. 1 (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland Heft 60/1), Münster 1988, 389–406, hier 404.

392 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 663 (Gleisdorf 1743); ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *Zum Weynachten und Ostern hat jede spittall persohn nebst ihren ordinari brodt extra 2 weiße laibl brodt*; ebd., 536 [16] (Hall 1553): *Item zu den Weihnechten und Ostern allmall umb acht kreuzer weisprot auf den tisch*.

393 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 511 (Hofspital Innsbruck 1734): *den andern Sambstag sechs brodt khiechl von thaurer laiblen*; ebd., 551 (Hall/Tirol 1785): *brodkiechel.*

394 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 661 (Eisenerz 1757): *zu denen heiligen zeiten als Allerheiligen, Weynachten, Fasching, Ostern und Pfingsten ein extra brod von waiz, item ½ lb. frisches fleisch, dann ½ masß wein*; ebd., 714 (Sauerbrunn 1754): *Zum Weynachten, Ostern, Pfingsten, Martini und Fasching jede persohn ain halbe wein. Dan zu disen zeiten allzeit 2 mässl dörre zwöspen zum pföffer, auch ein weißen laib brodt von ainen mässl meell auf jeden tisch.*

395 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 702 (Neumarkt 1764).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 164 24.10.17 09:33

Brot in die meist dreistufige Strafskala der österreichischen Spitäler als erste Stufe der Strafe (Gefängnis, Entlassung aus dem Spital)[396] ein.

Die Semmel war neben dem Ausschenken von Wein ein typisches Sonn-[397] und Feiertagsgebäck, mitunter bekamen die Spitalbewohner auch in den Quatember-Fasten oder an Beichttagen neben Wein noch Semmeln[398] oder gebackene Semmelschnitten[399] gereicht. Bei der Herstellung der in der österreichischen Mehlspeisküche wichtigen Knödel[400] kam den Semmeln in Form des Semmelbrotes Wichtigkeit zu. Während an der Tafel des Spitalmeisters auch unter der Woche Semmeln gegessen wurden, gelangten in Normalwochen meist nur kranke Spitalbewohner in den Genuss von Weißbrot.[401] Die aus Weizenmehl, Schmalz und Eiern hergestellten Mund- oder Rundsemmeln[402] kamen in der Gestehung und im geringeren Backertrag deutlich teuer als das normale Brot und waren vom Herstellungsprozess aufwändiger. Martini, Weihnachten, Neujahr, Fasching, Ostern und Pfingsten[403] waren denn auch klassische Zeiten der Feiertags- bzw. Schönmehlsemmel.[404] Die seltene Breze[405] und der an hohen Festtagen typische, aus

---

396 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 752 [5] (Eferding 1608)

397 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 425 [33] (Hofspital Laibach/Ljubljana 1559): *Alle Suntag und feirtag solle man yedem armen zum morgenmall durch das ganze jar ain semel geben*; wortident ebd., 432 [29] (Hofspital Graz 1561).

398 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 776 [4] (Freistadt 1635): *Zu den heiligen zeiten alß Weichnachten, Osstern, Pfingsten und dan zu Martini, an wellichen tägen sye beichten unnd communicirn sollen,jedes mall ain stuckh fleisch, prätl, zwespen und gerstl, ain seitl wein, ain halb pier und umb ain khreüzer semel, zuempfachen haben.*

399 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 834 [2] (Linz): *an Grünndonnerstag 6 gebakene semmel schniten*.

400 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 585 (Salzburg 1803): *knedl 6 masl aufschlag, 20 paar semeln, 40 eyer, 2 lb. schmalz, 6 viertel gute milch*; ebd., 671 [6] (Bürgerspital Graz 1726): *Freytags auf mittag von waiz undt haiden meell mit semmell gemachte knödl, mit schmalz vermacht und ein häverl rueben und jedem wein 1 mäsl*. Zum *semmel brodt* ebd., 808 [30] (Freistadt 1746); ebd., 548 (Hall/Tirol 1785): *Nachts: speckknodl von waizenmehl und semelbrod*.

401 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 468 [35] (Hofspital Wien 1632): *Nachdeme sich auch befunden, das bishero yber des spittlmaisters tafl allain semel verspeist, und dero nit wenig in die tag zetlen eingestelt werden, solle spittlmaister furbas ein jeder persohn an seiner tafl yber die malzeit ein semel neben ainen hauslaibl und auf jeden armen, so khranckh ist, und der hoflaibl nit genuessen khan, gleichsfahls ain semel raichen lassen*; ebd., 1059 [4] (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788): *bestehet für die schwer kranken in einer schwachen portion, das ist früh in einer guten rindsuppe mit semelschnitteln 2 den.*

402 Zum Begriff Mund- und Rundsemmel Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 552 (Hall/Tirol 1785); ebd., 1059 (Wiener Zucht- und Arbeitshaus 1788).

403 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 765 [1.11 h] (Eferding 1787): *am Neüen jahrstage, Fasching, Ostern, Pfingsten, Martini und Weyhnachten, auch an ihren ordinari beichttägen jedwederer spitäler ein seitel wein oder hierfür vier kreüzer an geld und um ein kreüzer semmel*; ebd., 800 [5.4] (Freistadt 1746): *khomben obigen 28 spitallern abzureichen an Neuen jahrstag jeden ain seitlwein à 3 xr. und 1 xr. semmel.*

404 Kühne, Essen und Trinken, 172.

405 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729): *Leztlichen wirdt in dem Palmsontag, wan die spitaller zu der österlichen beicht gehen, umb 1 fl. 15 xr. abgeschmalzne brözen geben*; ebd., 749 (Markt Zell 1756): *Zur Fastens zeit aber neuntens anstatt dem ordinaren wochenfleisch alle wochen umb eilf kreuzer brezen unter dieselben zu verthaillen passieret*.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 165 24.10.17 09:33

Weizenmehl gefertigte Feiertagsstriezel[406] (Allerheiligen-, Weihnachts-, Osterstriezl) besserten den Nahrungsalltag der Spitalinsassen, aber auch des Personals zu den festlichen Hochzeiten auf.

1.3.7 Bier und Wein im Spital

Die europäische Trinkkultur ist zweigeteilt, weil sich nach einem langdauernden Konsummuster einerseits ein mediterraner, Wein bevorzugender Südtyp im Gegensatz zu einem Bier präferierenden Nordtyp nachweisen lässt[407] – das heutige Österreich liegt demnach in der „Kampfzone" dieser beiden Typen, was sich auch im Bereich des Spitales zeigt. Abhängig von sozialen und geschlechtergeschichtlichen Kriterien können ein bis zwei Liter Bier oder Wein pro Kopf und Tag als Faustregel des Konsums gelten, doch zeichnete sich regional eine große Schwankungsbreite ab. Der Wein war das höchstrangige, qualitativ beste und teuerste Getränk, das in österreichischen Spitälern ausgeschenkt wurde, wobei man bei der Ausgabemenge zwischen wein- und nicht-weinproduzierenden Regionen unterscheiden muss. Zudem spielte die frühneuzeitliche Klimaverschiebung eine Rolle, die zu einem Wandel im Weinpreis und im Konsum führte;[408] auch das Konsumverhalten von Bier und Wein änderte sich. Am Beginn des 18. Jahrhunderts wurden beispielsweise in Wien noch 160 Liter Wein pro Kopf getrunken, am Ende des 18. Jahrhunderts dagegen nur mehr 100 bis 120 Liter,[409] der Konsum von Bier in der Residenzstadt zog dagegen deutlich an. In Wien wurde 1736 noch drei Mal soviel Wein als Bier getrunken, gegen Ende des 18. Jahrhunderts war der Bierkonsum höher als der Weinverbrauch.[410] Der Wein gab seine bevorzugte Stellung als das Getränk der unteren und auch mittleren Schicht zunehmend an das Bier und den Branntwein ab; Wein wurde aufgrund seiner Preisgestaltung vermehrt zu einem Oberschichtgetränk. Die Gabe von Wein war zudem mit Amtsautorität verbunden. Die neben dem Kellerer für die Weinlagerung auch mitzuständigen Spitalmeister der Hofspitäler erhielten beispielsweise täglich Wein

---

406 Zum Striezl als Feiertagsgebäck Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789): Allerheiligenstriezl für den Spitalmeister; ebd., 637 (Spittal 1654); ebd., 665 [21] (Gleisdorf 1743); ebd., 694f. [9] [11] (Leoben 1695); ebd., 702 (Neumarkt 1764): *Allerheiligen tag kein fleisch, kein brätl, aber woll heiligen strizl*; ebd., 777 [4.2] (Freistadt 1635); ebd., 785 (Freistadt 1653); ebd., 800 [5.5] (Freistadt 1746).

407 Hasso Spode, Alkoholkonsum, in: Enzyklopädie der Neuzeit 1 (2005), 197–201, hier 198.

408 Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/Main 2005, 152–154.

409 Sandgruber, Konsumverhalten, 186f.

410 Sandgruber, Konsumverhalten, 189; Scheutz: Injurien, Rebellion – Martin Scheutz, Injurien, Rebellion und doch auch das feuchtfröhliche Vorzimmer der Macht. Wirtshäuser als Orte der Kommunikation in der Frühen Neuzeit, in: Irmgard Becker (Hg.), Die Stadt als Kommunikationsraum. Reden, Schreiben und Schauen in Großstädten des Mittelalters und der Neuzeit (Stadt in der Geschichte 36), Ostfildern 2011, 159–190, hier 162–164.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 166 24.10.17 09:33

als Bestandteil ihres Gehaltes, aber auch als Zeichen ihrer Amtsgewalt.[411] Den hohen Rang von Wein innerhalb der Spitalgemeinschaft verdeutlicht auch der Umstand, dass Strafen gegenüber Spitalinsassen durch Entzug von Weinrationen ausgesprochen wurden.[412]

Bier, Most und Wein – Branntwein spielte offenbar in den Spitälern nur eine geringe Rolle[413] – waren nach Ausweis der österreichischen Speiseordnungen nicht unbedingt alltägliche Getränke, wie etwa die Spitalordnung des Hofspitals Aussee aus der Mitte des 16. Jahrhunderts verdeutlicht. Dem Trinken als der „Komplementärhandlung zum Essen"[414] kommt in den Speiseordnungen deutlich weniger Bedeutung zu, auch über die je nach Personengruppe im Spital differenzierte Weinqualität erfahren wir wenig.[415] *Wein nuer zu den funff hechen festen im jar, dergleichen unnser Frauen tagen, Allerheiligen, Vaschanng, Antlas unnd Karfreytag unnd wann sy zum sacrament geen, aber auf sy alle miteinander nit mer dan 2 viertl oder Wiener achterin.*[416] Manche Spitäler schenkten offenbar abhängig von Angebot und Preis noch Mitte des 16. Jahrhunderts zu Feiertagen entweder Bier oder Wein aus[417]. Andere Getränke wie das gefasste Quellwasser[418] oder Obstmost lassen sich in den Speiseordnungen kaum nachweisen, wie überhaupt die Getränke dort generell weniger textliche Beachtung finden. Nur wenige Spitäler wie etwa das Hofspital Wels (1554)[419], das Hofspital Laibach (1559), das Hofspital Graz (1561, 1752), das Leprosenhaus Feldkirch (1565) oder das Bürgerspital Graz (1752)[420] konnten es sich leisten, ihren Spitalbewohnern täglich Wein sowohl zu Mittag als auch zum Abendessen zu verabreichen (14 Seitel pro Woche, rund 4,6 Liter). Allein in den Kellern des Grazer Bürgerspitals lagerten deshalb 1728 über 14.000 Liter Wein als Vorrat für die

411 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 412 [12] (Hofspital Wels 1554); ebd., 422 [12] (Laibach 1559), 429 [9] (Hofspital

412 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 480 [89] (Hofspital Wien 1632).

413 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 678 (Bürgerspital Graz, Inventar 1728): *prandtwein 28 viertl*; Kisbán, Phasen des Wandels, 183f.

414 Gunther Hirschfelder, Das Wassertrinken. Prolegomena zu einer Kulturgeschichte, in: Archiv für Kulturgeschichte 80 (1998), 325–350, hier 326.

415 Gut dargestellt am Beispiel von Stift Lambach im 18. Jahrhundert (Abt, Konvent, adelige Gäste, Personal, Landstände) bei Nora Schwendinger, Zu Gast im Stift Lambach – Weinrechnungen aus dem 18. Jahrhundert. Masterarbeit, Wien 2015.

416 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 402 (Hofspital Aussee 1552).

417 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 832 [6] (Linz Mitte 16. Jh.): *Item an denn heilligen tagen jedem ain halbe pier oder ain drittaill weins, darnach der zechmaister hat*.

418 Hirschfelder, Wassertrinken, 342–347.

419 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 415 [33] (Hofspital Wels 1554): *Durch das gannz jar soll yeder armen personnen morgens ain seitl unnd zum abentmall auch ain seitl wein in sein khanndl oder amperlein gegeben werden*; ähnlich ebd., 425 [32] (Laibach 1559); ebd., 432 (Hofspital Graz 1561); ebd., 488 Hofspital Graz 1752); ebd., 516 [4] (Feldkirch 1565): *Zum vierten, so soll ain jeder pfrunder, er seye weib oder man, seinen pfrundt wein, so man ime teglich über den tisch gibt, dessen deß tags ain halb maß sein, soll geben*.

420 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 670f. (Bürgerspital Graz 1752).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 167 24.10.17 09:33

Versorgung der Spitalbewohner.[421] Vor allem Spitäler in Weinbaugebieten, wie das Bürgerspital in Radkersburg oder das Herrschaftsspital Straß, wo die Spitalbewohner täglich Wein zum Essen (insgesamt 551 Liter) erhielten,[422] waren dagegen diesbezüglich im Vorteil. Einige Spitäler reichten immerhin mehrmals die Woche Wein zu den Speisen, wie das Hofspital Innsbruck drei Mal (jeweils am Samstag, Dienstag und Freitag)[423] oder das Bürgerspital Hall/Tirol, das jeweils am Samstagabend 1 *fragele* Wein an die Oberpfründner austeilte. Die Verteilung von bestimmten Weinquanten am Samstag vor der Messe oder am Sonntag selbst in den Normalwochen dürfte gängig gewesen sein (Tüffer/Laško 1728, Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754, Hall/Tirol 1785[424]). Im Bürgerspital Leoben scheinen dagegen nur die bürgerlichen Insassen jeweils am Mittwoch und am Samstag ein *mäßl* wein erhalten zu haben, die unterbürgerlichen Spitalbewohner dürften davon ausgeschlossen gewesen sein.[425] Die Devise *wein genueg,*[426] galt aber für keines der österreichischen Spitäler, bestenfalls für die über Pfründnerverträge zugesicherten Kostrationen, wie dies etwa im Fall des Haller Bürgerspitals aus der Mitte des 16. Jahrhunderts belegt ist.[427] Der durchschnittliche Weinkonsum von Spitalbewohnern lässt sich schwer auf der Grundlage der Speiseordnungen schätzen. Im Georgsspital in Speyer lag er im 16. Jahrhundert bei durchschnittlich 1,30 Liter pro Kopf und Tag.[428] Erhebungen zu anderen deutschen Spitälern erbrachten eine Schwankungsbreite von 0,3 und 2,23 Liter pro Kopf und Tag[429] – sodass man von einem Schnitt von einem bis eineinhalb Litern Wein pro Kopf und Tag ausgehen kann.

Die Spitalbewohner kleiner Spitäler erhielten einige Viertel Wein pro Woche und zusätzlich vermehrt Wein zu den Feiertagen.[430] Ansonsten gilt aber, dass Wein ein kalorienreiches Feiertagsgetränk etwa zu Neujahr, zu Ostern und zu Pfingsten zu den spitalspezifischen Heiligenfesten, zur Beichte oder zum Aderlass war.[431] Eine pawlowsche Gleichung ließe sich formulieren: Jedes Hochamt

---

[421] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 679 (Bürgerspital Graz 1728).
[422] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 704 [8] (Radkersburg 1781); ebd. 897 (Straß 1667).
[423] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 504 [15] (Hofspital Innsbruck 1734).
[424] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 549 (Hall/Tirol 1785); ebd., 718 (Tüffer/Laško 1728); ebd., 723 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754).
[425] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 698 (Leoben 1729).
[426] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 521 (Feldkirch 1680).
[427] Als Beispiel Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 533 [1] (Hall/Tirol 1553): *Erstlichn dem Ruep Zimerman und seiner tochter gibt man yez all tag zway maß wein*.
[428] Kleinschmidt, Essen und Trinken, 276.
[429] Dirlmeier, Untersuchungen, 321f.
[430] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 718 (Tüffer/Lasko 1731): *Alle wochen wäre am Sonntag jeden spittäller ein mäsl weinn und denen 20 spittälern wochentlich 5 viertl wein zu geben, machet daß jahr 260 viertl oder 13 emmer; zu denen 5 heiligen zeiten jedem ein halbe, thuet 50 viertl oder 2½ emmer*.
[431] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 522 (Feldkirch 1680); ebd., 828–830 (Lambach 1691); ebd., 695 (Leoben 1695); ebd., 718 (Tüffer/Laško 1728); ebd., 661 (Eisenerz 1757); ebd., 550–554 (Hall/Tirol 1785).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 168 24.10.17 09:33

zog eine erhöhte Weinration nach sich[432] – die Gegenreformation schlug sich auf den Magen. Typisch ist etwa der Eintrag für das Herrschaftsspital Sauerbrunn aus der Mitte des 18. Jahrhunderts: *Zum Weynachten, Ostern, Pfingsten, Martini und Fasching jede persohn ain halbe wein.*[433] Die Spitalleitung war sich bewusst, dass Alkohol einerseits ein wichtiger Bestandteil der Ernährung im Spital war, andererseits dass vom Alkohol eine große Gefahr für das seelische und geistige Heil der Insassen ausging. Zahlreich sind die Verbote an die Spitalbewohner, die „teuflischen" Gasthäuser zu meiden und keinen Alkohol (vor allem Wein, Branntwein) ins Spital „einzuschmuggeln".[434]

Manche Spitäler wie das seit 1432 mit dem Biermonopol ausgestattete Wiener Bürgerspital und das Herrschaftsspital Spittal/Kärnten,[435] aber auch das Regensburger Katharinenspital konnte ihre Insassen mit Bier aus der eigenen Spitalbrauerei versorgen. Im Katharinenspital stellte das dunkle „ordinari" Bier, das den Insassen ganzjährig ausgeschenkt wurde, einen wichtigen Nahrungsbestandteil dar. Die „wirklichen" Pfründner erhielten täglich ein Köpfel (0,83 Liter) Sommer- bzw. Winterbier, wobei täglich um 10.00 Uhr mit der Bierglocke das Zeichen zur Ausschank von Bier im Spital akustisch gegeben wurde. Die „wirklichen" Pfründner erhielten unter Einrechnung der erhöhten Feiertagsrationen 341 Liter Bier pro Kopf und Jahr, die „trockenen" Pfründner dagegen „nur" 179 Liter, auch das Spitalpersonal wurde mit Bierdeputaten bedacht. Als Durchschnitt gilt, dass im 16. Jahrhundert rund ein Liter Bier täglich getrunken wurde.[436] Diese vermutlich für das Wiener Bürgerspital vergleichbaren Rationen[437] fanden in den österreichischen Spitälern in der Regel keine Entsprechung.[438] Neben dem Herrschaftsspital Münzbach[439] und Kefermarkt[440] schenkte beispielsweise auch das Bürgerspital Bleiburg nach der Speiseordnung von 1766 täglich ein Seitel des für Kärnten typischen Steinbieres (0,35 Liter) neben dem „benötigen" Brot an die

---

[432] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 769 [3] (Eferding 1608): *So offt sie zu Gottes tisch gehen (welliches alle Quottember geschechen soll) soll der spittlmaister jedwedem armen ain mäsl wein und umb zwen pfening semel geben*.

[433] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 714 (Sauerbrunn 1754).

[434] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 584 [13] (Salzburg 1803); ebd., 651 [3] (Generalspitalordnung 1731); ebd., 689 [7] (Versorgungshäuser Judenburg 1828).

[435] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 642 [6] (Spittal 1697); als Vergleich Jütte, Küche der Armen, 38f.

[436] Winfried Reininghaus, Gewerbe in der Frühen Neuzeit (Enzyklopädie Deutscher Geschichte 3), München 1990, 38; Dirlmeier, Untersuchungen, 320–323; Sandgruber, Konsumgeschichte, 188f.; Krug-Richter, Fasten und Festmahl, 232–234; Thoms, Anstaltskost, 620–634.

[437] In den 1590er Jahren braute das Spital rund 5.–6.000 hl. Bier pro Jahr, Erich Landsteiner, Weinbau und Alkoholproduktion im südöstlichen Mitteleuropa. Eine langfristige Perspektive (16.–19. Jahrhundert), in: Österreich in Geschichte und Literatur 48/5 (2004), 266–284, hier 280f.

[438] Als neuer breiter Überblick zum Bier Gunter Hirschfelder – Manuel Trummer, Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute, Darmstadt 2016.

[439] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 236.

[440] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 731 [4] (Kefermarkt 1607).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 169 24.10.17 09:33

Spitalbewohner aus (Jahresmenge zumindest um die 120 Liter Steinbier).[441] Das Bürgerspital Freistadt gab 1635 vier Mal in der Woche eine Halbe Bier aus,[442] wenige Jahre später nur mehr drei Mal pro Woche (1,5 Achtering: rund 6,2 Liter/Woche).[443] Die 22 Insassen (mit Personal) des Freistädter Bürgerspitals tranken damit durchschnittlich 113 Liter Bier pro Kopf und Jahr[444] und zusätzlich zu den Feiertagen noch rund 16 Liter[445] (Gesamtmenge Bier pro Kopf und Person 129 Liter). Most und Bier konnte zum Teil substituiert werden. Manche Speiseordnungen erwähnen Bier oder Most als alternative Getränke auf derselben Stufe der Nahrungshierarchie: *Alle Sonntäge haben die spitäler jeder eine halbe maß most oder eine halbe bier.*[446]

Eine klare Hierarchie von gewöhnlichem „dunklem" Bier und dem in der Nahrungshierarchie höher rangierenden Wein zeichnet sich damit in mehreren österreichischen Spitälern ab. Nur an hohen Feiertagen wie dem Oster- und Pfingstsonntag, dem Christtag, dem Neujahrstag und dem Tage der Erasmusstiftung verabreichte man in Bleiburg neben dem Braten auch ein Seitel steirischen Weins – durchaus typisch für die österreichische Spitallandschaft.[447] Schwächer dotierte Spitäler gaben an ihre Spitalbewohner an den hohen Feiertagen meist nur erhöhte Mengen Bier aus – offenbar war der Wein zu teuer.[448] Bier galt auch

441 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 596f. (Bleiburg 1766). Beim Kärntner Steinbier wird während des Brauvorganges die Würze durch die Beigabe von erhitzten Steinen beigebracht, weil die hölzernen Pfannen nicht direkt beheizt werden konnten.

442 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 776 [4] (Freistadt 1635).

443 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 785 [5] (Freistadt 1653): *Item in der wochen dreymall jedem in ordinari ain halb pier, das ist wochentlich auff die persohn ain und ein halbe ächtering geraicht werden.*

444 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 795 (Freistadt 1653): *Demnach der spitaller dises jahr, welche die völlige cosst haben, sambt der khöchin, allzeit 22 persohnen gewesen, als ist ihnen vermüg der instruction wochentlich 3 mall pier, jedes mall ainem ain halbe oder die wochen 1½ ächtring geraicht worden, khomben auf ain persohn in ordinari durchs jahr 78 khandl und auf 22 persohnen 1.716 khandl oder 43 emer* [2.494 Liter].

445 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 795 (Freistadt 1653): *Zu heilligen und andern gwißen zeiten als zum Neuen jahrstag, Faschangtag, Osstern, Pfingsten, Martini und Weinachten, dan an unser lieben Frauen geburthstag und zu Allheiligen tag, item am sankt Johannstag, heilligen Charfreytag und Fasstweinnachttag wiert ihnen allzeit vermüg instruction jedem 1 khandl pier geraicht, bringt auf 22 persohnen 242 khandl oder 6 emer* [348 Liter].

446 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 766 [n] (Eferding 1787): […] *Am Neuen jahrstag, Fasching, Ostern, Pfingsten, Martini und Weihnachten, auch an ihren gewöhnlichen beichttägen hat jedweder spitäler 1 seitel wein.*

447 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 754 [2.9] (Eferding 1762): *Neuntens alle Sonntage haben die spitaler jeder ein halb maas most oder bier; am Neuen jahrstage, Fasching, Ostern, Pfingsten, Martini und Weyhnachten, auch an ihren ordinari beichttagen jedwederer spitaler ein seitel wein oder hierfur vier kreuzer an geld und um ein kreuzer semmel*; ähnlich ebd., 771 (Eferding 1756).

448 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 591 (Tamsweg 1789): *Zu heiligen Ostern, Pfingsten, und Weihnachten aber jedermalen eben 1 lb. rind- und 1 lb. kalbfleisch zuempfangen, desgleichen an diesen gemeldt 3 hochen festen zu mittag allzeit ¾tl bier ins comun*; ebd., 738 (Perg 1757): *Item absonderlich in nachvolgenten heilligen zeiten als am Neüenjahrstag, am Faschingtag, am heiligen Ostertag, am heiligen Pfingstsontag, zu Johanni, auf Martini und an heiligen Christtag, jeden neben dem ordinari ründfleisch noch 1 lb. kälbernes prädl und 1 maas braun bier*; ebd., 764 [1.7] (Eferding 1787): *Annebens*

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 170 24.10.17 09:33

als Belohnung für Spitalinsassen, die arbeitsaufwändige Tätigkeiten – über die „Schuldigkeit" der Spitalbewohner hinaus – für das Spital verrichteten.[449]

1.4 „schlechter als ein Hund verpflogen …" – Qualitative Aussagen zur Spitalverpflegung

Wer den Armen und deren Speisen nachspürt, wird nicht nur in Spitälern, sondern in der Regel auch in den Kirchen fündig. Neben den Bettler- und Martinsdarstellungen, den Opferbüchsen speziell für die Bedürftigen, den Armenheiligen etc. finden sich bisweilen Wandmalereien und Altäre mit den Werken den Barmherzigkeit – „misericordia" dabei im Sinne vom Thomas von Aquin als Summe christlicher Lebensart verstanden.[450] Lässt der fragmentarische Erhaltungszustand einer Wandmalerei aus der Mitte des 14. Jahrhunderts in der Spitalkirche im niederösterreichischen Weitra die Speisung der Hungrigen kaum mehr erkennen,[451] so überrascht die moderne Darstellung (2014) eines entsprechenden Altarbildes in der mittelalterlichen Laurenskirche in Rotterdam. Eine Mutter mit Kind, welches den Betrachter direkt anblickt, und eine weitere Frau, die am Rande des Existenzminimums leben, räumen Lebensmittel in Plastiktaschen ein, die von einem älteren Mann und einer Frau ausgegeben werden. Die Waren sind in Plastikkörben gelagert und dürften als „Altware" aus Supermärkten stammen. Meist handelt es sich um preisgünstige Produkte, wobei jedoch das Ablaufdatum nicht verfallen sein sollte.

Der Aspekt der Qualität spielt(e) nicht nur in der Vergangenheit beim Werk der Barmherzigkeit „Die Hungrigen Speisen"[452] („De Hongerigen Voeden") eine fassbare Rolle. Die Schicht der reichen Adeligen, Honoratioren und Bürger kontrastierte in der Küche der Frühen Neuzeit dabei sehr augenfällig mit dem Essensalltag der Armen auf der Straße, den sogenannten Hausarmen und den versorgten Frauen, Männern und Kindern im Spital.[453] Zu bedenken bleibt, dass sogar die Versorgungsanstalten den Unterschied zwischen reichen und armen Pfründnern spiegeln konnten, das Gesinde und mittellose Personen aßen, wenn überhaupt, konservier-

---

ist der denen spitälern an gewissen ausgezeigten tägen gestiftete trunk an bier oder most nicht maß-, sondern viertl oder halb eimer weise beizuschaffen.

449 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 767 [5] (Eferding 1787): *bei schwerer oder länger anhaltender arbeit aber jeder person eine halbe most oder bier an den werktägen in der frühe eine sauersuppen.*

450 Bernhard Schneider, Barmherzigkeit, in: Herbert Uerlings – Nina Trauth – Lukas Clemens (Hg.), Armut. Perspektiven in Kunst und Gesellschaft, Darmstadt 2011, 42f.

451 Ernst Bacher, Die Wandmalereien der Spitalskirche von Weitra, in: Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege 23 (1973), 176–181, hier 178.

452 Ausführlich Joachim Mehlhausen, Hungrigen zu essen geben, in: Fritz Mybes (Hg.), Die Werke der Barmherzigkeit (Dienst am Wort. Die Reihe für Gottesdienst und Gemeindearbeit 81), Göttingen 1998, 20–40.

453 Jütte, Küche der Armen, 24f; Robert Jütte, Diets in Welfare Institutions and in Outdoor Poor Relief, in: Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology 16/2 (1987), 117–136, hier 117, 119.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 171 24.10.17 09:34

Abb. 6: Die Köchin Barbara Fink steht in der Küche mit einer großen Servierplatte und einem Braten darauf (Feiertag).

tes Fleisch, die begüterten Frauen und Männer hingegen den frischen, äußerst qualitätsvollen Braten.[454] Die implizit angedeutete Frage nach Quantität und Qualität der Speisen stellt sich beispielsweise bei der Erforschung der Ernährung der Leprosen des St. Gallener Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit, die gleichsam als Herrenpfründner mit guten Lebensmitteln aus Küche und Keller versorgt wurden. Essensqualität als Forschungsfrage rückt dabei zentral ins Blickfeld einer kulturgeschichtlich interessierten Geschichte.[455]

[454] Krug-Richter, Armenspeise, 664.
[455] Pascale Sutter, Die Ernährung der Leprösen des St. Galler Siechenhauses Linsebühl im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit, in: Medium Aevum Quotidianum 34 (1996), 25–47, hier 45–47.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 172 24.10.17 09:34

Deutlicher werden diese Aussagen bei einem Blick auf die Quellen. Ein armer, siebzig Jahre alter und unruhiger Mann – so die amtliche Sprache im Oktober 1780 – wollte in das kleine, unbedeutende obersteirische Spital Kalwang aufgenommen werden. Joseph Sallfelner, der mit typischen Altersproblemen zu kämpfen hatte und als wunderlich galt, wurde seit dem Jahr 1778 vom Stift Admont betreut. [A]*llein ich werde alldort ellendlich, und schlechter als ein hund verpflogen, dann ich bekomme sonst nichts, alß zu mittag bey der porten eine schmeckende suppen, in welcher krauth, rueben, bohnen, und allerhand gemischgemäsch darinen ist. Auf die nacht habe gar nichts, nicht einmal ein brod. Ich habe öfters gebetten, nur um ein wenig rindsuppen, da hat man mich ausgescholten, gelästert und nichts gegeben* […].[456] Sallfelner, der in seiner Supplik expressis verbis die schlechte Verpflegung ansprach, beharrte neben dem Wunsch auf einer Darreichung von Rindsuppe, die als gutes qualitätsvolles Essen galt, überdies auf der Zuteilung eines fixen Spitalplatzes. Der Hofrichter des Stiftes Admont, Joseph Lehr, zog sich Ende Dezember 1779 diplomatisch aus der Angelegenheit zurück, übertrug die Verantwortung an das Kreisamt, schwärzte jedoch den Greis zuvor als *unruhig, haicklich* [wählerisch, verwöhnt] *und unersätlich* an.[457]

In Spitälern wurde in der Regel deutlich mehr als eine Grundversorgung geboten, seit dem Ende des 15. Jahrhunderts bemühten sich die Verantwortlichen überdies, die Qualität der Nahrung zu verbessern und die Zubereitung der Speisen sorgfältiger vorzunehmen, wenn auch zugegebenermaßen die übliche Spitalkost einfach und bisweilen wenig abwechslungsreich war.[458]

Neben der unzureichenden Quantität bereitete häufig die Qualität – und dies nicht nur als Topos – im Spital Schwierigkeiten. In seltenen Fällen manifestierte sich diese Problematik sogar in der jeweiligen Hausordnung. Im Bergwerksort Rauris im Salzburger Gebirgsland hieß es im Jahr 1799, dass „die Pfrindner [mit] geniesbaren Victualien und guten Brod unklagbaar versehen" sein sollten, wodurch auf die wahren Verhältnisse geschlossen werden kann[459]. Berühmtheit erlangte knapp zwei Jahrhunderte zuvor Hippolytus Guarinonius (1571–1654), Salinenarzt in Hall in Tirol und Humanist, der 1610 sein Werk „Die Grewel der Verwüstung des Menschlichen Geschlechts" publizierte und als „vierdt Spittal-Abschewligkeit" unter anderem die „Formb der Spitallsuppen" scharf kritisierte.

---

[456] Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 83/1, K 301, fol. 32^{r}–33^{v}, Zitat fol. 32^{r}, *Joseph Sallfelner armer müheseliger mann in der verpflegung zu Admont fueßfallendes bitten an das k. k. i. ö. gubernium*, undatiert (1779 Dezember).

[457] Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 83/1, K 301, fol. 34^{r}–35^{v}, Hofrichter von Admont, Joseph Lehr, an das Kreisamt, 1779 Dezember 27.

[458] Adalbert Mischlewski, Alltag im Spital zu Beginn des 16. Jahrhunderts, in: Alfred Kohler–Heinrich Lutz (Hg.), Alltag im 16. Jahrhundert. Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit 14), Wien 1987, 152–173, hier 166f.; zum Problem der Inflation im 16. Jahrhundert und allgemein zum Fleischverbrauch Kleinschmidt , Essen und Trinken, 88, 97f.

[459] Margit Gruber, Das Raurisertal. Der Markt. Häusergeschichte, Rauris 2003, 50, Ordnung für das Bruderhaus in Rauris, 1799 Oktober 9, Punkt 10.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 173 24.10.17 09:34

Sein Fazit lautete, dass Hunde und Katzen oft bessere Speisen erhielten als die Armen in den diversen Spitälern.[460]

Selbstverständlich intrigierten und arbeiteten die Insassen der geschlossenen Häuser auch für ihre eigenen Zwecke. Sie fanden heraus, dass kein *institutum* vorhanden war und sich mit dem Verweis auf alte Zeiten leichter argumentieren ließ. Die Behörden reagierten langsam, überprüften jedoch den Wahrheitsgehalt der Aussagen der Pfründer und Pfründnerinnen sehr genau, wenn damit künftig höhere Ausgaben verbunden waren. Die Menge und Qualität der Speisen wurden unangekündigt im Gefolge einer Kommission kontrolliert, der Wunsch nach zusätzlichen Fleischportionen oder -tagen sehr penibel überprüft. Der häufig geschmähte Spitalmeister und die Mitglieder der Untersuchungskommission fanden, allerdings geleitet von einer self fulfilling prophecy, nicht selten *alles in einem solchen stand* […], *daß ein bedürfftiger armer sich gar leicht damit begnügen kann*[461].

Die Abläufe im „Haus" und damit auch die Quantität und Qualität des Essens erregten nicht nur die Aufmerksamkeit der Untersuchungskommissionen, der Hausobrigkeit (Spitalmeister und -meisterin, -pfleger, Benefiziat), von Richter und Rat, sondern waren ferner für die Öffentlichkeit von Interesse. Spielte in den großen Spitälern „räumliche Verhaltensnormierung"[462] eine wesentliche Rolle, so konnten in den kleindimensionierten Anstalten die Hausbewohner/innen den sozialen Raum rascher für sich erobern und die vielfach kritisierten kecken Forderungen hinsichtlich der Speisequalität stellen.[463]

---

[460] Hippolytus Guarinonius, Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts, hg. von Elmar Locher, Bde. 1–2, Bozen 1993/94, Nachdr. Ingolstadt 1610, 2 1316f.

[461] Weiss, Österreichische Hospitäler – Alfred Stefan Weiss, Österreichische Hospitäler in der Frühen Neuzeit als „kasernierter Raum"? Norm und Praxis, in: Gerhard Ammerer – Arthur Brunhart – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Orte der Verwahrung. Die innere Organisation von Gefängnissen, Hospitälern und Klöstern seit dem Spätmittelalter (Geschlossene Häuser. Historische Studien zu Institutionen und Orten der Separierung, Verwahrung und Bestrafung 1), Leipzig 2010, 217–234, hier 218; Weiss, Alltag – Alfred Stefan Weiss, „… ein zankend, rachgierig und neydvolles, mithin gottlosses leben führen". Der Alltag in frühneuzeitlichen Kärntner Hospitälern im Widerspiel von Norm und Realität, in: Barbara Felsner – Christine Tropper – Thomas Zeloth (Hg.), Archivwissen schafft Geschichte. FS für Wilhelm Wadl zum 60. Geburtstag (Archiv für Vaterländische Geschichte und Topographie 106), Klagenfurt 2014, 411–422, hier 412; KLA, Milde Stiftungen, Sch. 72, Nr. 939; Schreiben des Kreisamtsadjunkten Ferdinand Anton von und zu Aichelburg an die k. k. Repräsentation und Kammer, 1761 Jänner 27; Christine Tropper, Zur Geschichte des Bürgerspitals St. Jakob, in: Günther Körner (Hg.), 750 Jahre Stadt Völkermarkt. Beiträge zu Geschichte und Gegenwart Völkermarkts, Völkermarkt 2001, 121–131, hier 129f.

[462] Susanne Rau – Gerd Schwerhoff, Öffentliche Räume in der Frühen Neuzeit. Überlegungen zu Leitbegriffen und Themen eines Forschungsfeldes, in: Dies. (Hg.), Zwischen Gotteshaus und Taverne. Öffentliche Räume in Spätmittelalter und Früher Neuzeit (Norm und Struktur 21), Köln-Weimar-Wien 2004, 11–52, hier 51: „Das Problem der Verhaltensnormierung verweist auf ein in der Frühneuzeitforschung stets präsentes Spannungsverhältnis: jenes nämlich zwischen herrschaftlichen Setzungen und der Aneignung und Nutzung durch die Untertanen".

[463] Weiss, Bürgerspital – Alfred Stefan Weiss, Das Bürgerspital. Öffentlichkeit, öffentlicher Ort und „kasernierter Raum", in: Gerhard Ammerer – Thomas Weidenholzer (Hg.), Rathaus, Kirche, Wirt. Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg (Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 26), Salzburg

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 174 24.10.17 09:34

1.4.1 Die Anstaltsküche als Tatort oder umstrittene Qualitätskriterien für das Spitalessen

Mit den Beschwerden um das angebliche Fehlverhalten der Köchinnen in den Spitälern der Frühen Neuzeit könnten Bände gefüllt werden. Das Personal erwartete, wenn schon nicht Dankbarkeit für die tägliche Leistung, dann zumindest Akzeptanz der gereichten Speisen. Als einer von vielen „Tatorten" erwies sich die Küche des Regensburger St. Katharinenspitals, wo seit Ende Juli 1688 Barbara Rotter gegen Bezahlung eines jährlichen Lohns von 12 fl. wirkte. Seit Januar 1690 kam es jedoch zu massiven Beschwerden aufgrund der mangelhaften Zubereitung der Speisen, welche die Oberschwestern dieses Hauses bestätigten. Die Köchin wurde ermahnt und ihr außerdem der Betrieb einer Garküche untersagt. Da sich allerdings Barbara Rotter als beratungsresistent erwies, die Küchenhygiene deutlich zu wünschen übrig ließ, obwohl die antike Diätetik bei der Zubereitung der Speisen Reinlichkeit als oberstes Prinzip vorschrieb, drohten ihr und dem „Kuchelmensch" die Kündigung. Die Aussage, die Pfründner mögen sich ihr Essen, falls es zu wenig mit Schmalz zubereitet sein, „selbiges nur mit – salva venia – roz schmalzen" und die Umwidmung der Küche in ein Waschhaus führten schließlich zur Entlassung des Küchenpersonals im Februar 1693.[464] Als problematisch erwies sich ferner der Aufenthalt von Bettlern in der Anstaltsküche, die dort gelegentlich ihre Speisen wärmten, da auch diese Praxis negative Auswirkungen auf die hygienischen Verhältnisse in der Küche hatte.[465]

Im herrschaftlichen Spital in Straß in Niederösterreich musste sich die bejahrte Köchin Anna Maria Rachin ebenfalls der Anschwärzungen seitens des Benefiziaten und der Insassen erwehren. Sie selbst war mit ihrer Bezahlung sehr zufrieden, meinte jedoch in Bezug auf ihre Position: „[I]ch habe das Kochen über mich, und für ein Weib von 70 Jahren ist es halt schwer, die Kuchel für 12 Spittaller zu

---

2009, 133–142, hier 135, 140; Weiss, Karitativer Stadtraum – Alfred Stefan Weiss, Karitativer Stadtraum oder jeder Stadt ihr Hospital – Anmerkungen zur frühneuzeitlichen institutionellen Armenversorgung in österreichischen Städten und Märkten, in: Lukas Morscher – Martin Scheutz – Walter Schuster (Hg.), Orte der Stadt im Wandel vom Mittelalter zur Gegenwart. Treffpunkte, Verkehr und Fürsorge (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas 24), Innsbruck-Wien-Bozen 2013, 447–472, hier 461f.; anregend Christina Vanja, die von Räumen der Individualität und Kreativität spricht, Christina Vanja, Orte der Verwahrung – Metaphern und soziale Wirklichkeit, in: Gerhard Ammerer – Arthur Brunhart – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Orte der Verwahrung. Die innere Organisation von Gefängnissen, Hospitälern und Klöstern seit dem Spätmittelalter (Geschlossene Häuser. Historische Studien zu Institutionen und Orten der Separierung, Verwahrung und Bestrafung 1), Leipzig 2010, 31–58, hier 43.

464 Artur Dirmeier, Streit um die Regensburger Spitalköchin Barbara Rotter (1688–1693), in: Blätter des Bayerischen Landesvereins für Familienkunde 55 (1992), 78–83 (Zitat 79); Kühne, Essen und Trinken, 111; zur antiken Diätetik Christina Vanja, Das Nachwirken der antiken Diätetik in frühneuzeitlichen Hospitälern, in: Historia Hospitalium 24 (2004–2005), 11–23, hier 16, 18.

465 Kühne, Essen und Trinken, 110.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 175 24.10.17 09:34

versehen, ich kann ohnmöglich allen recht thun und habe dahero mehrer Verdrus als die übrigen […].“[466]

Kritik über das Essen wurde auch im Erzstift Salzburg in den Jahren 1637 und 1795 laut: In diesen Jahren besuchte jeweils eine Kommission das Bürgerspital St. Blasius in der Stadt Salzburg und befragte die Pfründner und Pfründnerinnen sowie das Personal nach vorhandenen Problemen. Stereotyp lesen sich die Vorwürfe im Jahr 1637: Die Suppe sei schlecht oder entfettet, das Fleisch zu lange gesotten, das Kraut sauer, die bereits geschnittenen Nudel seien grau und damit ungenießbar sowie die Fleischportionen bisweilen zu gering bemessen. Konfrontiert mit den Vorwürfen, schlecht und *eckelhaft* zu kochen, äußerte die Köchin, die Kost sei für *abgehauste* Bürger gut genug.[467] Knapp 250 Jahre später wurden die Insassen noch deutlicher und beschuldigten die amtierende Köchin des Alkoholismus und der Veruntreuung. Der Stadtkaplan und Spitalgeistliche, der mit dem Verhalten der Insassen überhaupt nicht zufrieden war, musste dennoch die Richtigkeit dieser Angaben bestätigen.[468] Die geistliche Oberbehörde des Kirchenstaates, das Konsistorium, wollte eine funktionierende Anstalt führen und kam schließlich zur Einsicht: *Nichts ist in spitälern und anderen dergleichen milden stiftungshäusern gewöhnlicher, als daß, wenn es an der gebührenden verpflegung fehlt, auch die häusliche zucht und ordnung nie mit gehörigem nachdrucke betrieben werden könne, indem die pfründner jeder auch noch so billigen ahndung immer sogleich den vorwurf ihrer schlechten verpflegung entgegen*

---

[466] Haus-, Hof- und Staatsarchiv Wien, Herrschaft Grafenegg, Karton 498, Konv. Nr. 1, zit. nach Alfred Damm, Das Armenspital zu Weitersfeld. Herrschaftliche Armenversorgung in Niederösterreich 1669–1887, Frankfurt/Main u. a. 2008, 262; zur Anstalt Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 270f.

[467] Archiv der Erzdiözese Salzburg, 5/63,30 Relationsabschrift, Visitation im Bürgerspital Salzburg (1795 Juni 16–18), 1795 Juni 27.

[468] Georg Stadler, Die Generalvisitation des Salzburger Bürgerspitals St. Blasius unter Fürsterzbischof Hieronymus Graf Colloredo 1795, in: Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde 131 (1991), 137–161; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 127f.; Weiss – Kramml, Bürgerspital – Alfred Stefan Weiss – Peter F. Kramml, Das Bürgerspital. Lebensbedingungen in einem bürgerlichen Versorgungshaus und „Altenheim“, in: Thomas Weidenholzer Erich Marx (Hg.), Hundert Jahre „Versorgungshaus“ Nonntal. Zur Geschichte der Alters- und Armenversorgung der Stadt Salzburg (Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 9), Salzburg 1998, 67–110, hier 86f.; Weiss, Unglück – Alfred Stefan Weiss, „Aus Unglück arm geworden“. Lebensbedingungen in Bürgerspitälern während der Frühen Neuzeit (mit einem Ausblick ins 19. Jahrhundert) – Beispiele aus Kärnten und Salzburg, in: Helmut Bräuer (Hg.), Arme – ohne Chance? Protokoll der internationalen Tagung „Kommunale Armut und Armutsbekämpfung vom Spätmittelalter bis zur Gegenwart“ vom 23. bis 25. Oktober 2003 in Leipzig, Leipzig 2004, 191–221, hier 218; Weiss, Bürgerspital – Alfred Stefan Weiss, Das Bürgerspital. Öffentlichkeit, öffentlicher Ort und „kasernierter Raum“, in: Gerhard Ammerer – Thomas Weidenholzer (Hg.), Rathaus, Kirche, Wirt. Öffentliche Räume in der Stadt Salzburg (Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 26), Salzburg 2009, 133–142, hier 77, 176–178; Weiss, Österreichische Hospitäler – Alfred Stefan Weiss, Österreichische Hospitäler in der Frühen Neuzeit als „kasernierter Raum“? Norm und Praxis, in: Gerhard Ammerer – Arthur Brunhart – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Orte der Verwahrung. Die innere Organisation von Gefängnissen, Hospitälern und Klöstern seit dem Spätmittelalter (Geschlossene Häuser. Historische Studien zu Institutionen und Orten der Separierung, Verwahrung und Bestrafung 1), Leipzig 2010, 217–234, hier 226.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 176 24.10.17 09:34

setzen.[469] Die Verwaltung sollte daher Sorge tragen, dass die vorgeschriebene Kost in entsprechender Quantität und Qualität ausgekocht wurde und dem Personal diesbezüglich kein Raum für eigene Entscheidungen blieb.[470]

Viele Speisenormen österreichischer Spitäler, ohne mit der Realität konform gehen zu müssen, benennen mehrere, mitunter drei bis vier Fleischtage, lediglich die Spitäler in der Untersteiermark, heute Slowenien (Tüffer/Laško und Windischgrätz/Slovenj Gradec)[471] kannten nur den Sonntag als Fleischtag, an den klassischen Fasttagen Freitag und Samstag wurden stets Mehlspeisen (Nudel, Knödel, Mehlzeiten)[472] gereicht. Die Speiseordnung des Bürgerspitals und Siechenhauses in Freistadt im oberösterreichischen Mühlviertel aus dem Jahr 1554 sah die siebenmalige Gabe von Fleisch vor (zwei Mal am Sonntag, ebenso am Dienstag und Donnerstag und eine weitere Fleischportion am Montag), zu Ostern griff die Köchin zu Safran wie Pfeffer und diverse Arbeiten der Insassen wurden mit zusätzlichen Speisen vergolten.[473] 1785 hatte sich die Situation im Bürgerspital grundlegend geändert, obwohl an fünf Tagen Rindfleisch oder „Hafenbraten" zur Verfügung stand. Der Schreiber der Ordnung kritisierte jedoch sehr hart die entfettete Rindsuppe, die nur am Sonntag genießbar war, an den folgenden Tagen jedoch mit Wasser vermengt wurde, welches reichlich nachgeschüttet werden musste. Der Freitag bot einen weiteren unappetitlichen Höhepunkt, denn die saure Suppe enthielt menschliche Haare, Speichel, Spinnen etc. Süffisant hielt der Verfasser zum Samstag fest: [B]*eynebens kann nicht unbemerkter gelassen werden, daß an einem solchen Samstage, wo milchnudel abgiebt, unsaubere leute zum nudelmachen genohmen werden, wo zu beförchten, ob nicht etwas unreines in die speise hineinkömmt; hieraus ist zu schliessen, was die pfriendler für gute täge haben.*[474] Leider ist nicht bekannt, wer diese harsche Missbilligung des Speiseplans verfasste und wie die Insassen auf die üble Qualität des Essens reagierten; interessant ist auf jeden Fall der Rück- oder Dorsualvermerk der Quelle,[475] der den offiziellen Charakter der Überlieferung bestätigt.

Mussten die Insassen vor und nach den Mahlzeiten auch Gott für seine Güte danken,[476] so bildete gerade das Mittagessen den heimlichen Höhepunkt des Tages,

---

469 Archiv der Stadt Salzburg, Städtische Stiftungsakten, Akten, Bürgerspitals-Generalvisitations-Akt 1795, Absatz 2; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 128.

470 Weiss–Kramml, Bürgerspital, 88.

471 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 717–720 (Tüffer/Laško 1731); ebd., 723–725 (Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754).

472 Kühne, Essen und Trinken, 217f.; Krug-Richter, Armenspeise, 664.

473 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 811–813 (Freistadt 1554). Auch im Hofspital Spittal (an der Drau, Herzogtum Kärnten) erhielten die Insassen, die in der Landwirtschaft tätig waren, eine qualitätsvollere Extra-Kost; Weiss, Österreichische Hospitäler, 217.

474 Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 813f. (Zitat 814) (Freistadt 1785).

475 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 813 (Freistadt 1785): *Verzeichniß derenjenigen speisen, welche die pfriendler allhier zu Freystadt wochentlich und von tag zu tag bekommen.*

476 Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 711 [3] (Seckau Mitte 18. Jh.).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 177 24.10.17 09:34

die *seelen speis*[477] wurde dafür in Kauf genommen. Aufgabe des Spitalmeisters war es, für saubere und wohl gekochte Speisen zu sorgen.[478] Im 18. Jahrhundert wurde bereits mehr Sorgfalt im Umgang mit Fleisch vorgeschrieben.[479] So sollte der Hofspitalpfleger Joseph Anton Gerold von Innsbruck laut seiner Ordnung vom Dezember 1734 das frische oder grüne Fleisch an der Fleischbank nur mehr wöchentlich kaufen und *keinen yberfluss nehmen.*[480] Außerdem musste beim Sieden, Dämpfen, Abbraten und Einmachen des Fleisches mit Zwiebel darauf geachtet werden, was *die pfriendtner am leichtisten esßen und geniesßen khönen.*[481] Essig sollte man in der Küche nicht übermäßig verwenden, *weillen denen alten pfriendtner das saure ohne das offtermall nit dienlichen ist.*[482] Meist wurde Fleisch gesotten, worauf der Verbrauch an Fleischbrühe hindeuten könnte, denn möglicherweise war es so zäh, dass es nur durch längeres Kochen ess- und damit genießbar wurde.[483] Generelle Skepsis gegenüber der Fleischqualität war im Spätmittelalter und am Beginn der Frühen Neuzeit durchaus angebracht, liest man die Eintragungen des Basler Gerichtsschreibers Niclaus Erenfels, der von 1464 bis 1468 tätig war. Laut Metzgerordnungen hatten die geschworenen Fleischbeschauer auf ihren täglichen Rundgängen durch das städtische Schlachthaus und die Metzgerbänke die wichtige Aufgabe, sowohl die ins Schlachthaus überbrachten Tiere als auch die ausgelegten Fleischstücke zu kontrollieren. Diese Qualitätskriterien galten übrigens auch für Fisch. Bei Spitalinsassen wurden diese Schutzmaßnahmen nicht so streng gehandhabt, denn in vielen Städten wurde beanstandete Ware zugunsten der Anstalten konfisziert. In Basel hatten die Insassen des Heilig-Geist-Spitals eine kranke Kuh und ein krankes Schwein aus der Spitalherde verzehren müssen, was zur Erkrankung der Insassen (Fleischvergiftung) führte und eine Anklage im Sommer 1465 beim Schultheißengericht provozierte. Der beschuldigte *keller* verteidigte sich mit der Ausrede, man dürfe mit dem Spitalgut „nicht leichtfertig“ umgehen. Ein Urteilsspruch ist bedauerlicherweise nicht erhalten.[484]

---

[477] Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 167.

[478] Weiss, Hund – Alfred Stefan Weiss, „… schlechter als ein Hund verpflogen …“. Organisation, Alltag und Leben. Kleinstädtische und ländliche Hospitäler der Frühen Neuzeit in den Herzogtümern Kärnten und Steiermark, in: Gerhard Ammerer – Elke Schlenkrich – Sabine Veits-Falk – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Armut auf dem Lande. Mitteleuropa vom Spätmittelalter bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. Helmut Bräuer gewidmet (Wien-Köln-Weimar) 2010, 175–201, hier 191.

[479] Beispiele für Missbrauch lassen sich finden: In Bruck an der Mur (Steiermark) mussten die Insassen verdorbenes Rindfleisch essen, da Salz für das Einpökeln des Tieres fehlte. Zusätzlich hatte das geschlachtete Rind ein Geschwür in den Eingeweiden. Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 74, K 224, Nr. 123, Hofkommission an den Magistrat zu Bruck an der Mur, 1754 Jänner 28; ähnlich 14, K 77, Nr. 168, Absetzung des Spitalmeisters von Leoben Paul Knapp, 1761.

[480] Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 505 [21] (Innsbruck 1734).

[481] Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 510–512 (Innsbruck 1734).

[482] Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 505 [18] (Hofspital Innsbruck 1734).

[483] Marcel Mayer, Hilfsbedürftige und Delinquenten. Die Anstaltsinsassen der Stadt St. Gallen 1750–1798 (St. Galler Kultur und Geschichte 17), St. Gallen 1987, 162.

[484] Dorothee Rippmann – Katharina Simon-Muscheid, Quellen aus dem Basler Heilig-Geist-Spital, in: Martin Scheutz – Andrea Sommerlechner – Herwig Weigl – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Quellen zur

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 178 24.10.17 09:34

Fleisch hatte scheinbar in erster Linie eine sättigende Funktion[485] und es verwundert daher nicht weiter, dass sich zusätzliche Beispiele finden lassen, wo das Spital mit verdorbenem Fleisch beliefert und dieses den Insassen zugemutet wurde (mit Verweis auf die spätmittelalterlichen Städte St. Gallen und Zürich in der heutigen Schweiz bzw. Reval/Tallinn im gegenwärtigen Estland).[486] Um derartigen Missständen vorzubeugen, schlossen begüterte Insassen Pfrundverträge ab, die ihnen eine gewisse Vielfalt an Kost, ein Minimum an Quantität und Qualität zusichern sollte.[487] Um 1750 wurde die Frage nach der Güte der Speisen obsolet, da sich sehr viele Spitäler eine eigene Meierei ohnedies nicht mehr leisten konnten und die Natural- durch die Geldversorgung ersetzen mussten, welche aufgrund der Inflation zu einer deutlichen schlechteren Versorgung führte. Nunmehr kochten die Anstaltsbewohner/innen ihr Essen selbst oder kauften es teilweise völlig überteuert. Am Land ließ der Spitalmeister bisweilen bloß Naturalien austeilen, da die Insassen mit Geld nur wenig vor Ort einkaufen konnten.[488]

Unterschied ein Spital hinsichtlich der Verpflegung zwischen Ober- und Unterpfründnern,[489] so manifestierte sich diese Ungleichheit meist bei der Qualität und Menge des Fleisches, des Brotes, des Weines und den gereichten Zuspeisen. In Hall in Tirol erhielten die begüterten Bürger vermutlich frisches Rindfleisch und *prätl*, ihre ärmeren Mitbewohner bevorzugt geselchtes Fleisch und abends Kraut und Suppe. Bezahlte die Anstalt für einen Unterpfründner 46 fl. 29 ¼ xr., so mussten für einen Ober- oder Herrenpfründner sogar 68 fl. 48 ½ xr. berechnet werden.[490] In der bis 1802 zum Erzstift Salzburg gehörenden Stadt Mühldorf am

europäischen Spitalgeschichte in Mittelalter und Früher Neuzeit. Sources for the History of Hospitals in Medieval and Early Modern Europe (Quellen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 5), Wien-München 2010, 351–422, hier 364–370.

485 Krug-Richter, Alltag und Fest – Barbara Krug-Richter, Alltag und Fest. Nahrungsgewohnheiten im Magdalenenhospital in Münster 1558–1635, in: Trude Ehlert (Hg.), Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 6.–9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, Sigmaringen 1991, 71–90, hier 75.

486 Stefan Sonderegger, Ernährung im Heiliggeist-Spital St. Gallen, in: Medium Aevum Quotidianum 34 (1996), 9–24, hier 16; Sutter, Ernährung, 32; Anu Mänd, Hospitals and Tables for the Poor in Medieval Livonia, in: Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 115/3–4 (2007), 234–270, hier 255f.

487 Mayer, Hilfsbedürftige, 163, 165.

488 Helfried Valentinitsch, Armenfürsorge im Herzogtum Steiermark im 18. Jahrhundert, in: Zeitschrift des Historischen Vereins für Steiermark 73 (1982), 93–114, hier 109; Scheutz – Weiss, Gebet – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss, Gebet, Fürsorge, Sicherheit und Disziplinierung. Das städtische Hospital als Lebens- und Wohnort in der Frühen Neuzeit, in: Österreich in Geschichte und Literatur 53 (2009), 340–355, hier 352; Weiss, Spittall in gröster gefahr – Alfred Stefan Weiss, „Spittall in gröster gefahr". Das Hospital als zentrale Institution der geschlossenen Armenfürsorge (1500–1800), in: Meinhard Brunner – Elke Hammer-Luza (Red.), Von den Ärmsten wissen wir nichts … Zur Geschichte der Armut in der Steiermark (Forschungen zur geschichtlichen Landeskunde der Steiermark 74), Graz 2015, 178–205, hier 198; zum Kostgeld Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 74f.; Scheutz – Weiss, Spital als Lebenswelt, 185 (am Beispiel Graz); ebd., 191f. (Hartberg/Steiermark); Kühne, Essen und Trinken, 281.

489 Scheutz – Weiss, Spitäler, 224.

490 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 548–554 (Hall/Tirol 1785).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 179 24.10.17 09:34

Inn (heute Bayern) verspeisten die Oberpfründner bevorzugt Kalbfleisch in größeren Portionen zu den hohen Feiertagen („Prätlein“) und Brot gebacken aus feinerem Mehl, dennoch waren die Hausbewohner/innen nicht restlos zufrieden und schimpften über das rohe Kraut, die fleischlosen Knödel und das brotlose Frühstück, um nur einige Beschwerdepunkte herauszugreifen.[491] Es versteht sich von selbst, dass bei den Ärmeren hinsichtlich der Auswahl der Speisen und der Qualität Einsparungen tatsächlich vorgenommen wurden. Vermisst man in anderen Ordnungen beinahe den gänzlichen Ausschank von Bier und die Zubereitung von Braten,[492] so ließ man dafür in späteren Ordnungen die Qualität der Milch besonders hervorheben. Obwohl beim Beispiel Salzburg aus dem Jahr 1803 keine direkten Klagen über die Qualität der Milch vorliegen, darf man davon ausgehen, dass der Verfasser das Adjektiv „gut“ mit Absicht verwendete und auf bessere Qualität abzielte.[493]

An den Speiseordnungen lässt sich noch gegenwärtig ablesen, wie vermögend ein Spital war und wie gut die jeweilige Anstalt ihre Klientel versorgen konnte. Wer nur zwei Mal pro Woche Fleisch und „grünes“ Fleisch im Fasching anbot (Markt Tamsweg im Lungau)[494] erzeugte ähnlich wie in den Orten Neumarkt oder Tüffer/Laško rasch Unzufriedenheit unter den Insassen. In Tüffer/Laško (Slowenien) sollte 1731 das sonntägliche Frischfleisch (0.5 Pfund) aufgrund von Einsparung durch Selchfleisch ersetzt werden, lediglich zu den heiligen Zeiten durfte weiterhin der begehrte Kalbsbraten gekocht werden.[495] Drei Jahre zuvor hatten die *armen leith*, insgesamt 17 Personen, nach Aussage zweier Inwohnerinnen lediglich ein Pfund Speck als Deputat zugeteilt bekommen, *undt ist disßer zimblich dünn.*[496] In Neumarkt in der Steiermark sah die magere Kost bloß am Montag *krauth fleisch* vor, ansonst Suppen, Bohnen, Kraut, Erbsen, gebackene Nudel etc. Über eine qualitätsvolle Bereicherung durften sich die Hausbewohner/innen nur an den katholischen Festtagen erfreuen, denn sie konnten sich sodann am *heiligen strizl*, Weizenbrot, gesottenen Fleisch und Braten delektieren.[497]

Der Alltag im Spital konnte sich auch anders gestalten. Im Herrschaftsspital Gleisdorf im Herzogtum Steiermark trugen Frauen und Männer ihre auffälligen blauen Uniformen, um damit ganz *sauberlich* zu leben. Eine Frau kochte für insgesamt zehn Personen, die an drei Tagen Fleischportionen erhielten und denen auch weißes Brot zugeteilt wurde. An den Festtagen wurde selbstverständlich

[491] Edwin Hamberger, Das Heiliggeistspital Mühldorf a. Inn der Frühen Neuzeit. Manuskript Stadtarchiv Mühldorf a. Inn, Mühldorf a. Inn 2010, 42–44.
[492] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform 557–559 (Mühldorf/Inn 1667).
[493] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 586 (Salzburg 1803). Einschränkend und interpretatorisch könnte sich „gut“ auch auf den Frischezustand der Milch im Gegensatz zur sauren Milch beziehen.
[494] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 590–592 (Tamsweg 1789); zum Begriff „grünes Fleisch“ Schlieper, Ernährung 221.
[495] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 718 (Tüffer/Laško 1731).
[496] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 716 (Tüffer/Laško 1728).
[497] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 206; ebd., 701f. (Neumarkt 1764).

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 180 24.10.17 09:34

Kalbsbraten aufgetragen, in der Fastenzeit wurde Fisch gekocht, für Gewürze stand Geld zur Verfügung und ein verantwortlicher Fleischer aus dem Ort wurde ebenfalls genannt.[498] Interessant ist noch die Speiseordnung für das Bürgerspital der oberösterreichischen Stadt Linz um 1550, welche folgende Bestimmung vorsah: *Item alle tag soll der spitallmaister in geben ain mall fleisch unnd yedem ain stuckh vleisch, an den hohen feirtagen zway mall vleisch.*[499] In der Fastenzeit mussten die Insassen zwar auf das begehrte Fleisch verzichten und bekamen Fisch als Ersatzspeise, aber an Freitagen und Samstagen dürfte ihnen im Verlauf des späten 16. Jahrhunderts Fleisch ausgekocht worden sein.[500] Inwieweit dieser Kochbetrieb möglicherweise von protestantischer Glaubenspraxis beeinflusst war, lässt sich aufgrund dieses Einzelfalls nicht schlüssig beantworten.

Fragen nach der Qualität von Speise und Trank nahmen im Spital bisweilen merkwürdige Züge an. So führten im November 1729 die Insassen des Spitals in Tüffer/Laško Beschwerde gegen den geistlichen Spitalmeister, dass er seine Kuh in ihrem Kraut- und Rübenkeller hielt. Die Spitalbewohner besaßen ein kleines Feld, wo sie in Eigenregie Feldfrüchte anbauen durften und sie wollten nicht, dass vom *gestankh* [der Kuh] *daß wenige krauth undt rueben jahrlich zeitlichen verdirbt, daß sie eß hernach verwerffen miessen.*[501] Mit einer Zwischenmauer sollte künftig dieses Problem beseitigt werden. Dieses herrschaftliche Spital, welches auch im frühneuzeitlichen Verständnis äußerst schlecht geführt wurde, wurde 1747 und 1753 visitiert und erneut mit Beschwerden konfrontiert. Neben den Klagen über Brot erregten sich die Gemüter über das schlechte, „brandige" Getreide und das ungenießbare Mehl. Der zuständige Pfarrer von Tüffer/Laško Adam Ignaz Märinz bestätigte die Richtigkeit der Beschwerden und meinte, dass er das Getreide nicht einmal an seine Schweine verfüttern lasse. Besonders ärgerten ihn die Verbalangriffe gegen die Spitalinsassen und Drohungen mit Schlägen: *Wahrhafftig: Es ist die Lieb deß nächsten gänzlich erloschen.*[502] Hatte der Herrschaftsinhaber Johann Jakob Freiherr Moscon noch 1731 eine Speise- und Verpflegungsordnung erlassen, so zeigte er sich allerdings bereits seit 1734 äußerst bemüht, die ungeliebte Naturalwirtschaft durch sogenannte Geldportionen zu ersetzen, was ihm nicht gelang. Die Frauen und Männer in dieser Anstalt konnten nur von Quantität träumen, Qualität spielte in diesem Haus wenig bis gar keine Rolle.

---

498 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 180; ebd., 662–665 (Gleisdorf 1751), vgl. auch die Ordnungen für Eferding in Oberösterreich: Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 753–757 (Eferding 1762); ebd., 768f. (Eferding 1608).

499 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 832f., Zitat 832 [2] (Linz Mitte 16. Jh.).

500 Scheutz – Weiss, Spital als Lebenform, 832f. (Linz Mitte 16. Jh.).

501 Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 68, K 213, Nr. 15, Antoni Rägg, Herrschaft Tüffer, an Sigmund Rudolph Graf Wagensperg, Hauptmann und Vizedom zu Cilli, 1729 November 29.

502 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 224–226; Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 68, K 214, Nr. 35; Visitation des Spitals in Tüffer/Laško, 1747 Jänner 25; Nr. 44 Visitation des Spitals in Tüffer/Laško, 1753 März 20.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 181 24.10.17 09:34

Im Oktober 1754 wurde überdies das Spital in Eisenerz untersucht und u. a. der Aspekt der Verpflegung mit den Insassen abgesprochen. Für 30 Personen standen wöchentlich elf Pfund Geselchtes und 14,5 lb. Frischfleisch zur Verfügung, eine durchaus magere Bilanz, wie auch die Versorgten des Hauses befanden und sich generell über die schlechte Kost beklagten sowie eine Gnadengabe Erzherzog Ferdinands aus dem Jahr 1536 in der Höhe von 200 fl. jährlich aus der Kameralkasse einforderten.[503] Waren die Portionen zu klein, auch nicht *wohl gekhocht und vermacht, mithin öffters kaumb zu geniesßen*, so stand rasch der Verdacht im Raum, dass die Küchenmagd, die Köchin oder sogar das Spitalmeister-Ehepaar Produkte und Speisen aus betrügerischem Interesse zurückbehielten.[504]

Neben Fleisch wurden auch Klagen über Wein und (Dünn-)Bier thematisiert, doch erreichte ihre Intensität meist nicht jene im Vergleich zum Grundnahrungsmittel Brot.[505] Häufig hieß es, dieses sei „elende gebacken", ohne weitere Erklärungen zu liefern.[506] Mit guten Gründen darf feuchtes Getreide vermutet werden, das vor dem Mahlen nicht entsprechend austrocken konnte und auf diese Weise das Mehl schneller schimmeln ließ. Frühneuzeitliche Öfen wiesen zudem häufig Sprünge auf, welche die Brotlaibe nicht gleichmäßig ausbacken ließen.[507] Dazu kam noch menschliches Fehlverhalten oder schlicht Gier, um am Elend der Armen zu verdienen. Wurden die Klagen amtsbekannt, wie dies Ende Februar 1746 in Bruck an der Mur (Steiermark) geschah, dann musste auch die Obrigkeit handeln. Der Stadtpfarrer und Erzpriester in Obersteier Joseph Maximilian Heigl, eine durchaus ehrfurchtsgebietende Person, hatte die *lamentationes* der Insassen vernommen, ließ sich die kleinen „Portionen" an Brot, die noch dazu miserable Qualität aufwiesen, zeigen, sodass er gegen den Spitalmeister und bürgerlichen Glasermeister Dominicus Walchegger vorgehen konnte. Erst im Rahmen einer Visitation im Spätsommer 1746 wurden die Missstände abgestellt, die umfangreichen Betrug, u. a. auch Weinverfälschung, Verminderung von Quantität und Qualität der Speisen zugunsten des Spitalmeister-Ehepaares an den Tag kommen ließen. Die Schadenssumme belief sich immerhin auf 743 fl. 24 xr., der Wert des Spitalhauses samt Stallungen betrug 1728 dagegen lediglich 400 fl.[508] Wirtschaftete ein Spitalmeister nicht in die eigene Tasche – in der Regel war eher das Gegenteil der Fall und bei kleinen Anstalten musste der verantwortliche Leiter

[503] Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 22, K 119, Nr. 182, Visitation des Spitals in Eisenerz, 1754 Oktober 10; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 173.
[504] Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 13, K 67, Nr. 92, verordneter Kommissar Franz Joseph Kölbl an die Hofkommission, 1741 September 22.
[505] Kühne, Essen und Trinken, 179f.
[506] Schlenkrich, Sterbestroh, 54, 58.
[507] Kühne, Essen und Trinken, 179f.
[508] Steermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 74, K 223, Nr. 58, Stadtpfarrer zu Bruck und Erzpriester in Obersteier Joseph Maximilian Heigl an die Hofkommission, 1746 Februar 28; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 168–170; Weiss, Spittall in gröster gefahr, 187f.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 182 24.10.17 09:34

der Anstalt oft jahrelang das notwendige Geld vorschießen[509] –, so war er bisweilen mit der Situation konfrontiert, in akuten Notzeiten das Brot mit Hafer strecken zu müssen. In der Stadt Leoben versuchte der amtierende Spitalmeister im Jahr 1692 aufgrund der schlechten Ernteergebnisse drei Mal dieses Ansinnen im Stadtrat durchzubringen. Wie jedoch ohne weitere Begründung die Stadtratsprotokolle zu berichten wissen, scheiterte er mit diesem Ansuchen. Vermutlich mussten die Insassen statt mit schlechtem Brot mit weniger Brot vorlieb nehmen.[510] Farbe und Feinheit des Brotes markierten eindeutige soziale, zum Teil überdies regionale Unterschiede. Bisweilen reichten herrschaftliche Spitäler oder begüterte Bürgerspitäler ihren Armen das teurere und damit begehrtere Weißbrot mehrmals pro Woche oder zumindest an den Sonn- und Feiertagen.[511] In St. Gallen erhielt als Beispiel ein „Muespfründner" um 1730 wöchentlich 21 Suppen und vier dunkle Brote. Im Jahr 1734 war dort weißes Brot (Weizenbrot) doppelt so teuer wie dunkles, wog allerdings auch ein halbes Pfund mehr als ein Kernenbrot (weißes Brot insgesamt 1011,5 gr) und war im Preis vergleichbar zu einer Portion Fleisch.[512] Bereits in der Frühen Neuzeit, verstärkt im 19. Jahrhundert, wurde das Argument ins Treffen geführt, dass Weißbrot für ältere Menschen leichter verträglich und daher bevorzugt dieses bei den Bäckern anzukaufen sei. Neben der Qualitätsfrage kam nunmehr der Gesundheitsaspekt ins Spiel.[513]

Die Ansprüche der Pfründner an die Verpflegung stiegen im Verlauf der Frühen Neuzeit und auch die Beschwerden häuften sich, die Insassen artikulierten ihre meist berechtigen Forderungen und brachten diese im Rahmen der angeordneten Visitationen durch. Verbranntes Brot, schlechtes und saures Bier sowie mangelnde Hygiene in der Küche wurden nicht mehr länger toleriert.[514]

Die beinahe fleischlose und fettarme Kombination von Brot und gekochten Breien oder Suppen[515] war bereits dem erwähnten Arzt Hippolytus Guarinonius ein Dorn im Auge. Zur häufig kritisierten Spitalsuppe hielt er schon 1610 entrüstet fest: „Ein grosser Kessel voll sied heyß Wasser / darin ein klein Bröcklein Züger / oder faulen stinckenden Käß / oder ja nur das geschebig / vnnd die Milben von der Käßrinden / so die häußlichen Leuth etwan von allen Käsen abschaben / in ein Hafen zusammen trucken / ein Tröpfflein Wein drein giessen vnd für Züger oder faulen Käß den Armen geben / oder damit sie es nicht merken / in die

---

509 Weiss, Spittall in gröster gefahr, 182–184.
510 Martina Abendstein, Die historische Entwicklung des Leobener Bürgerspitals von seiner Gründung bis zum Ende des 17. Jahrhunderts. Dipl., Graz 1990, 79; Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 74; Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform, 200; Jütte, Küche der Armen, 33. Roggenmehl besaß einen Brotertrag von 86–90 %, Weizenmehl zwischen 30 und 60 %.
511 Krug-Richter, Armenspeise, 664.
512 Mayer, Hilfsbedürftige, 162; Jütte, Küche der Armen, 33f.
513 Bernhardt, Armenhäuser, 215f.
514 Rudolf Neumaier, Die Klientel des Regensburger St. Katharinenspitals und ihr Alltag (1649–1809) (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 10), Regensburg 2011, 250–258.
515 Krug-Richter, Armenspeise, 663.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 183 24.10.17 09:34

Suppen verkochen".[516] Der sichere Wohnplatz und die regelmäßige Verpflegung im Spital dürften nur den wirklich Armen als Wohltat erschienen sein, ehemalige wichtige Funktionsträger, so z. B. gewesene Spitalmeister, lehnten „auß undterschidlichen Motiven" das Leben in der Anstalt, welches sie allzu gut kannten, ab.[517] Noch deutlicher wurde der Benefiziat des herrschaftlichen Spitals in Sauerbrunn (Steiermark), der zur Flucht des „blödsinnigen" Adeligen Baron Alexander von Nomis aus dem Haus im Sommer 1768 befragt wurde. Der junge Mann hatte genug von Ungeziefer, saurer Milchsuppe, Bohnen und Kraut; die Kost *sey beim mindesten pauern besßer, als wie es die spittaller genüeßen.*[518]

Wie dies auch in der Gegenwart noch leicht nachvollzogen werden kann, bildeten für groß dimensionierte Anstalten im Spätmittelalter und in der Frühen Neuzeit nicht nur die auszukochenden Mengen eine Herausforderung, sondern vor allem die damit verbundenen Qualitäts- und Hygieneanforderungen. Die „Großküchenverpflegung" setzte eine zentrale Küche voraus, in der in der Regel eine Köchin mit ihren Mitarbeiterinnen arbeiten konnte. Es handelte sich um eine Massenverpflegung, wobei ein wöchentlicher und saisonaler Rhythmus der Speisen zu beobachten war, besondere Mahlzeiten wurden sowohl im katholischen als protestantischen Bereich zu den kirchlichen Hochfesten ausgekocht (Ostern, Fronleichnam, Weihnachten etc.).[519] Die Kost bzw. die verminderte Qualität konnte nebenbei als Disziplinarmittel verwendet werden, um die Insassen unter Druck zu setzen und Normakzeptanz zu erzwingen. Essen wurde sicherlich auch in den Spitälern im Sinne von Belohnung (zusätzliches Essen, bessere Qualität) bzw. Strafe (Essensentzug, verminderte Qualität) eingesetzt.[520] Negativen Einfluss auf die allgemeine Versorgungslage im Spital hatten auch Kriege, erinnert sei nur an die Zerstörungen und die Einquartierungslasten im Gefolge des Dreißigjähriges Krieges und der sogenannten Koalitionskriege. 1809 wurde zum Beispiel im Salzburger Bürgerspital geklagt, dass aufgrund der Aufnahme von Soldaten keine Würste und zu Allerheiligen vor allem kein „Brattl" gereicht werden konnten.[521] Die Diskussion um das „Brattl" bewegte sich dennoch auf hohem Niveau, im Spital

[516] Guarinonius, Grewel, 2 1316.
[517] Elfriede Maria Huber-Reismann, Die medizinische Versorgung der Stadt Leoben vom 13. bis zum 20. Jahrhundert. Eine sozial-historische Quellenstudie als Beitrag zur Medizingeschichte sowie zur steirischen Stadtgeschichtsforschung. Diss., Graz 2009, 43. Der ehemalige Spitalmeister Simon Wällner verweigerte 1683 laut Ratsprotokoll die Aufnahme in das Bürgerspital.
[518] Steiermärkisches Landesarchiv, Weltliche Stiftungsakten 7, K 21, Nr. 23 (freundlicher Hinweis von Elke Hammer-Luza, Steiermärkisches Landesarchiv); ebd. Weltliche Stiftungsakten 13, K 69, Nr. 250; Weiss, Spittall in gröster gefahr, 197. Zur wichtigen Funktion von Kraut Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 69.
[519] Kühne, Essen und Trinken, 23–28; Andreas Kühne, Verpflegung und Versorgungsstruktur im Spital; das Regensburger St. Katharinenspital in der Frühen Neuzeit (1650–1800), in: Artur Dirmeier (Hg.), Organisierte Barmherzigkeit. Armenfürsorge und Hospitalwesen in Mittelalter und Frühe Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 1), Regensburg 2010, 111–125.
[520] Thoms, Anstaltskost, 275.
[521] Weiss – Kramml, Bürgerspital, 98.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 184 24.10.17 09:34

verhungerte – unabhängig von den Qualitätskriterien der Ernährung – in der Regel niemand, auch wenn zum Teil außerhäuslich gebettelt werden musste. Die „Normalbevölkerung" der Frühen Neuzeit litt wesentlich intensiver unter Hunger und achtete kaum auf die Qualität des Essens, es ging in den Zeiten der Krise nur mehr darum zu überleben, man aß z. B. während des Dreißigjährigen Krieges sogar Eicheln. Noch um 1715 starben zahlreiche Menschen z. B. in der Nähe der Residenzstadt Graz in ihren Unterkünften und auf den Straßen.[522]

Mussten die Insassen der steirischen Spitäler laut der Auswertung von Speiseplänen mit der sogenannten Zuwaage (= minderwertiges, billiges Fleisch, belegt u. a. für die Grazer Anstalt) vorliebnehmen,[523] so gestalteten sich die Festessen bei der jährlichen Rechnungslegung für das Spital, an dem Vertreter des Rates, die Pfleger und Spitalmeister teilnahmen, völlig anders. „Die Raittungsfresserey / sag ich / die hält man fleissig / vnd läßt wol nichts abkommen / vnd solten die Armen vnd das Spittal all zu Grund gehen / so muß die Raittungsfresserey / und die Kuchel [Spitalküchlein] ihr Ordnung behalten / dann es trifft die Herrn / so selbsten mit vnd bey seyn / vnd nicht die Armen an / darumb wurdens die Stattherrn anten vnd nit leiden wöllen: Die Armen müssen den Rucken ducken / die Achslen in einander ziehen / still schweigen / vnnd dafür halten / es müsse also seyn".[524] Diese übertriebenen Gastmähler mit sehr guten Weinen und einer Vielfalt von gekochtem Fleisch, Wildbret, Frischfisch, Krebsen, Wildbret etc. erregten bereits die Gemüter der Zeitgenossen, u. a. von Hippolytus Guarinonius, und standen in krassem Gegensatz zu den gereichten Speisen der Armenküche. Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts wurden diese Feiern, die einen Ausnahmezustand spiegelten und den Etat des Spitals sehr belasteten, aufgrund der Armut vieler Anstalten und im Einverständnis mit der Stadt allmählich durch eine *einfache Jause mit Trunk* ersetzt.[525] In Windischgrätz/Slovenj Gradec hatten Richter und Rat mit ihren durstigen Kehlen und hungrigen Mägen in den 1720er Jahren pro Mahl mehr als 100 fl. verzecht, nach 1728 belief sich die Rechnung der „geringen erkhantnus" nur mehr auf 26 fl.[526]

---

522 Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 65; Schlenkrich, Sterbestroh, 51.

523 Watzka, Arme, Kranke, Verrückte, 69.

524 Guarinonius, Grewel, 2 1317f.; zum demonstrativen Konsum von derartigen Festmählern exemplarisch Fouquet, Festmahl; Mahl und Repräsentation.

525 Scheutz – Weiss, Spitäler – Martin Scheutz – Alfred Stefan Weiss, Spitäler im bayerischen und österreichischen Raum in der Frühen Neuzeit (bis 1800), in: Martin Scheutz – Andrea Sommerlechner – Herwig Weigl – Alfred Stefan Weiss (Hg.), Europäisches Spitalwesen. Institutionelle Fürsorge in Mittelalter und Früher Neuzeit. Hospitals and Institutional Care in Medieval and Early Modern Europe (Mitteillungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung Ergänzungsbd. 51), Wien-München 2008, 185–229, hier 218f.; Weiss, Österreichische Hospitäler, 224f.; Christine Tropper, Zur Geschichte des Bürgerspitals St. Jakob, in: Günther Körner (Hg.), 750 Jahre Stadt Völkermarkt. Beiträge zu Geschichte und Gegenwart Völkermarkts, Völkermarkt 2001, 121–131, hier 126; Krug-Richter, Fasten und Festmahl, 318; Krug-Richter, Alltag und Fest, 79; Jütte, Diets, 121.

526 Scheutz – Weiss, Spital als Lebensraum, 232f. Die Anstalt hatte mit den Folgen von Brandschäden und gegen die Pfändung zu kämpfen.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 185 24.10.17 09:34

Abb. 7: Die Köchin Anna Maria Sölner vor dem Herd; in der Linken einen Schürhacken zum Verschieben der Töpfe auf dem Herd; auf dem Tisch ein langer Löffel (1658).

Wenig einsichtig erwiesen sich hingegen Pfleger und Ratsmitglieder in Ravensburg, die anlässlich der jährlichen Feuerbeschau vom örtlichen Spital in nahezu adeliger Manier verpflegt wurden. In den Jahren 1687 bis 1689 verzehrten sie zum „Kabisskraut" Schnecken, Schaffleisch, Wildbret, Truthahn, Forellen, Stockfische, Heringe, Hechte, Gurken und Mandeltorte.[527] Besonderes Glück hatte überdies, wer als Herrenpfründer am Tisch des Spitalpflegers oder Spitalmeisters Platz nehmen durfte, hier gab es üblicherweise größere und qualitätsvollere Portionen, besseres und vor allem öfter Fleisch oder Fisch.[528]

[527] Beate Falk, Lebensraum, Verpflegung, Alltagskonflikte, in: Andreas Schmauder (Hg.), Macht der Barmherzigkeit. Lebenswelt Spital (Historische Stadt Ravensburg 1), Konstanz 2000, 72–94, hier 81.
[528] Als Beispiel Scheutz – Weiss, Spital als Lebensraum, 222.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 186 24.10.17 09:34

1.5 „Die Armen müssen den Rucken ducken“ – Nahrungsangebote in österreichischen Spitälern mit einer großen Schwankungsbreite

Die Speisepläne der frühneuzeitlichen Spitäler waren nicht nur nach wirtschaftlichen, saisonalen und sozialen Gesichtspunkten organisiert, sondern im Bauplan dieser Nahrungskomposition bilden sich auch diätetische Prinzipien nach den galenschen Prinzipien der „sex res non naturales“ ab. Neben der Luft, der Bewegung und der Ruhe des Körpers, dem Schlafen und Wachen, der Regulierung der Körperausscheidungen und der Kontrolle der Gemütsbewegungen kam Speise und Trank eine bedeutende Rolle im Leben der frühneuzeitlichen Menschen, und natürlich auch der Spitalbewohner, zu. Zusätzlich zu den Eigenbauprodukten wie Getreide, Geflügel, Schweine- und Rindfleisch wurden teure Produkte wie Reis, Honig, Wein oder Gewürze auf regionalen und überregionalen Märkten angeschafft. Zielsetzung dieser Nahrungskomposition im Spital war eine möglichst reichhaltige und „gesunde“ Ernährung der Spitalbewohner und – entsprechend adaptiert – der bettlägerigen Kranken.[529]

Anders als die wöchentlich geführten und einen Überblick über den Küchenhaushalt vermittelnden Küchenrechnungen erlauben die Speiseordnungen nur einen begrenzten Einblick in „ideale“ Normal- und fallweise Fastenwoche. Als normative und formal gleichförmige Quellen bieten die Speiseordnungen einen Überblick über die Nahrungszuwendung an Spitalinsassen (und wohl auch an das Personal), ermöglichen aber kaum Einblick in tatsächlich verabreichte Portionen und Gesamtmengen an Fleisch, Bier/Wein, Brot oder Mehlspeisen. Diese als „Speisezettel“ bezeichneten Aufstellungen begründeten zudem Ansprüche von Insassen und dienten auch der Rechnungskontrolle bei der Ausgabe von Lebensmitteln an die Küche. Aus den Inventaren der Spitäler ergibt sich zudem ein Einblick in den Ausstattungsstandard frühneuzeitlicher Spitalküchen, wo sich beispielsweise die Krapfen-Spieße neben den Mörsern, die Hackmesser für das Fleisch neben der portionierenden Waage befanden. Die Auskunftsfreudigkeit der Speiseordnungen differierte in den österreichischen Spitälern textlich stark, mitunter lassen sich sogar Gesamtangaben zu den Jahresverbrauchsmengen von Spitälern erbringen (Tabelle 1–3): So erhielten die 90 Insassen des Salzburger Bürgerspitals am Beginn des 19. Jahrhunderts 120 kg Fleisch pro Jahr, daneben 950 Liter Milch und 50 kg Brot. Bei den ländlichen Spitälern regierte dagegen „Schmalhans“, so speiste man die Bewohner des Gleisdorfer Spitals gerade einmal mit 50 kg Fleisch pro Jahr ab. Das Fleisch und der Fisch der Fastenzeit scheint in schwächer dotierten österreichischen Spitälern vielfach durch die in der Frühen Neuzeit stark aufkommende „österreichische“ Mehlspeiseküche – festgekochte Teige anstelle des alten Brei-Mus-Standards – ersetzt worden zu sein. Insgesamt entsprach die Kost der Spitalbewohner der Kost „des einfachen

[529] Als breiten Überblick Vanja, Nachwirken, bes. 18f.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 187 24.10.17 09:34

Landmannes".[530] Vor allem in den ärmeren Spitälern hielt sich der „Brei-Mus-Standard" aber weiterhin, doch wurden die Breispeisen zunehmend durch Mehlspeisen (Knödel, Nudeln, süße Mehlspeisen) ersetzt. In süddeutschen-bayerischen Spitälern wurden die Brei- und Musspeisen vor allem bei den Mittagsmahlzeiten durch erhöhten Fleischkonsum oder Mehlspeisen aus dem Speiseplan verdrängt; Brei und Mus hielten sich am längsten in den Abendmahlzeiten.[531] Die Verabreichung von Brot spielte nach den Speiseordnungen eine große Rolle, während sich die ausgegebenen Alkoholmengen an Bier und Wein oft nicht exakt in den Speiseordnungen finden.

Die Normalwochen waren von den Festtagen deutlich geschieden, die Fastenwochen brachten einen deutlich höheren Schmalzverbrauch und im österreichischen Bereich auch einen erhöhten Anteil an Mehlspeisen und beispielsweise Hülsenfrüchten. Die Festzeiten lassen eine Konfessionalisierung der Insassen über den Magen erkennen, wenn etwa die Steyrer Flößerzeche an das Spital den *kuchl dienst* in Form von *27 fasching hennen, 420 osterayren, 40 herbsthannen, 29 pfingst kas, 14 Martini gannsen*[532] zinste. Aber auch an Feiertagen ersetzte allmählich der Ofen-/Hafenbraten den am Feuer gegarten Braten. Reichere Spitäler konnten ihren Bewohnern in Festzeiten kalorienreiche Speisen und bessere Fleischsorten wie Schwein- und Kalbfleisch offerieren. Die armen Spitäler vermochten hier oft nur das Bier durch Weingaben zu ersetzen und bestenfalls doppelte Rationen des geselchten/gedörrten Rindfleisches anzubieten. Die neuen Heißgetränke des 18. Jahrhunderts (Kaffee, Kakao) können ebenso wenig wie Kartoffeln in den Speiseplänen nachgewiesen werden.

In einer Zeit der durch Kriege und zahllose Missernten ungesicherten Existenzgrundlage stellte die frühneuzeitliche Spitalversorgung etwas Besonderes dar, eine Fürsorge für Privilegierte, auch wenn in den österreichischen Speiseplänen kaum Hühner und wenn dann eher – wie im Fall des Georgen- und Margarethenhospitals zu Zwickau 1593 – alte Hühner ausgekocht wurden.[533] Das Spital blieb trotz der massiv geäußerten Kritik an der Qualität der gereichten Speisen im Haus (Fleisch, Brot, Suppe etc.) laut einem Gutachten des Salzburger Konsistoriums ein *erquickungs- und ruheort*, an dem gute Nahrung aus christlichem Selbstverständnis gereicht werden sollte, solange die finanziellen Ressourcen dafür ausreichend waren.[534] Die Anstalt bot in erster Linie Schutz und geregelte Lebensumstände, erst in zweiter Linie ging es um eine angemessene

[530] Schlieper, Ernährung, 264.
[531] Kühne, Essen und Trinken, 170.
[532] Scheutz – Weiss, Spital als Lebensraum, 847 [10] (Steyr 1757).
[533] Helmut Bräuer – Elke Schlenkrich, Von der Tafel im „reichen" Spital. Speiseplanung im Zwickauer Spital zu St. Georg und St. Margarethe vom Jahre 1593, in: Sächsische Heimatblätter 3 (2000), 170–179, Tafel, 173, 175 (Edition Bl. 10); Kühne, Essen und Trinken, 292; Krug-Richter, Fasten und Festmahl, 39, 325.
[534] Archiv der Stadt Salzburg, Städtisches Stiftungsarchiv, Bürgerspitals-General-Visitations Akt von 1795, Visitationsdekret des Konsistoriums, 1795 November 13; Weiss – Kramml, Bürgerspital, 94.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 188 24.10.17 09:34

Versorgung der Bedürftigen.[535] Qualitätsaspekte waren in dieser Hinsicht ebenfalls wesentlich, da sie die Gesundheit und das Wohlergehen der Insassen schützten (vgl. die aufkommende Debatte um Hygiene etc.). Die Umwandlung der in vielen Spitälern auch gelobten Speisen in Kostgeld bedeutete dann vor allem im 18. Jahrhundert einen gravierenden Einschnitt, denn die Hausbewohner/innen konnten zwar nun über ihr Essen selbst bestimmen, aber dies vermutlich zu einer schlechteren Versorgungsqualität. Außerdem erfuhr das auf die Hand bezahlte Kostgeld in Krisenzeiten üblicherweise keine Erhöhung.[536]

[535] Fritz Dross, Their Daily Bread: Managing Hospital Finances in Early Modern Germany, in: Laurinda Abreu (Ed.), Hospital life. Theory and practice from the medieval to the modern, Oxford 2013, 49–66, hier 51.
[536] Weiss, Spittall in gröster gefahr, 198; Weiss, Hund, 194.

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 189 24.10.17 09:34

Tabelle 5: Mahlzeitensystem österreichischer Spitäler (gereiht nach Ein- [1], Zwei- [2], Drei- [3] und Viermahlzeitensystem [4]) auf der Grundlage der Speise- und Spitalordnungen

Spital/Speiseordnung	1. Mahlzeit	2. Mahlzeit	3. Mahlzeit	4. Mahlzeit	Literatur
(1) Freistadt (1785)	*um 10 uhr früh*	–	–	–	Lebensform 813
Forchtenau (1817)	Mittagszeit	–	–	–	Lebensform 1081
(2) Wels (1554)	*morgenmal* [9.00]	*nachtmal* [16.00]	–	–	Lebensform 414 [29]
Freistadt (1554)	*zwai mall*	detto	–	–	Lebensform 811
Graz (1561)	*des morgens* [9.00]	*nachtmall* [16.00]	–	–	Lebensform 432 [24]
Spittal/K. (1654)	*zue mittag*	*zum abent*	–	–	Lebensform 637 [1]
Straß (1667)	*zu mittag*	*zu der nacht*	–	–	Lebensform 897
Graz (1726)	*auf mittag*	*auf die nacht*	–	–	Lebensform 670
Bruck/Mur (1728)	*mittag*	*nachts*	–	–	Lebensform 654
Hartberg (1731)	*zu mittag*	*auf die nacht*	–	–	Lebensform 686
Tüffer/Laško (1731)	*auf mittag*	*abendts*	–	–	Lebensform 717
Graz Hofspital (1752)	*mittags*	*nachts*	–	–	Lebensform 488
Eferding (1762)	*zu mittage*	*auf die nachte*	–	–	Lebensform 754
Neumarkt (1764)	*mittag*	*abends*	–	–	Lebensform 701f.
Bleiburg (1766)	*auf mittag*	*abendts*	–	–	Lebensform 596
Hall/Tirol (1785)	*mittags*	*nachts*	–	–	Lebensform 549

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 190 24.10.17 09:34

Eferding (1787)	*zu mittag*	*zue nachts*	–	–	Lebensform 765 [1.11]
Salzburg (1803)	*zu mittag*	*abends*	–	–	Lebensform 585
(3) Mühldorf (1667)	*morgens*	*mittag*	*auf die nacht*	–	Lebensform 559
Hofspit. Innsbruck (1734)	*morgens*	*auf mittag*	*nachts*	–	Lebensform 510f.
Sauerbrunn (1754)	*morgen*	*auf mittag*	*auf die nacht*	–	Lebensform 714
Windischgrätz/Slovenj Gradec (Sommer 1754)	*in der fruhe*	*mittag*	*nacht*	NB: Winter – Zweimahl-zeitensystem	Lebensform 723
Eisenerz (1757)	*fruhe*	*mittag*	*nachts*		Lebensform 661
Zuchthauspital Wien (1788)	*frühstück* [8.00]	*mittagmahl* [11.00]	*nachtmahl* [17.00 im Winter, sonst 18.00]	–	Lebensform 1059f. [4]
Tamsweg (1789)	*in der fruhe*	*zu mittag*	*auf die nacht*	–	Lebensform 591
Versorgungshäuser (1839)	*morgens*	*mittags*	*abends*	–	Lebensform 530 [31]
(4) Aussee (1568)	*fruesuppen/morgens*	*zu mittag*	*unndertags*	*abentmall*	Lebensform 457 [16–17]
Feldkirch (1680)	*morgens*	*mittag*	*marendt*	*nachts*	Lebensform 521
Leoben (1729)	*in der fruehe*	*zu mittag*	*gewehnliche jau-sen*	*auf die nacht*	Lebensform 698

Quelle: Lebensform = Scheutz – Weiss, Spital als Lebensform

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 191 24.10.17 09:34

Tabelle 6: Speisepläne der Normalwochen ausgewählter österreichisches Spitäler vom 17. bis 19. Jahrhundert

Spital/Tage	**1. Mahlzeit**	**2. Mahlzeit**	**3. Mahlzeit**	**4. Mahlzeit**	**Anzahl der Speise-komponenten (mit Wein und extra Brot)**
Straß 1667					
Montag	Suppe; Knödel; Linsen	Gersten; Koch; Nocken			3/3 = 6
Dienstag	Suppen; Rindfleisch; Kraut	Rüben; Hafenbraten [gehacktes Fleisch]; Gersten			3/3 = 6
Mittwoch	Suppe; Erbsen; Knödel	Suppe; Rüben; Linsen			3/3 = 6
Donnerstag	Suppe; Kraut; Fleck [Fleisch]	Suppe; Gerste; Fleisch			3/3 = 6
Freitag	Suppe; Nudeln; Erbsen	Suppe; Linsen; Rüben			3/3 = 6
Samstag	Suppe; Hirsebrei; Knödel	Suppe; Koch; Grünkraut oder im Winter anderes			3/3 = 6
Sonntag	Suppe; Rindfleisch; Kraut	Rüben; Dampffleisch; Gersten			3/3 = 6
Mühldorf 1667					
Montag	Suppe	2 Stück Rindfleisch;	Suppe; Ribeskraut (Rüben-kraut) oder Gabeskraut (Kohl-kraut)		1/1/2 = 4

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 192 24.10.17 09:34

Dienstag	Suppe	2 Stück Rindfleisch	Suppe; 1 Stück frisches Fleisch; Ribeskraut oder Gabeskraut		1/1/2 = 4
Mittwoch	Suppe	Kraut und Koch	*sözl* [Getreide-koch?] oder Nocken; Ribes-kraut		1/1/2 = 4
Donnerstag	Suppe	2 Stück Rindfleisch	*prüdl* [Fleisch?]; Ribeskraut		1/1/2 = 4
Freitag	nichts	Wassersuppe; Kraut; Roggennudeln	Erbsensuppe; Ribeskraut oder Gabeskraut		1/3/2 = 6
Samstag	Suppe	Kraut; Koch;	Roggennudeln; Ribeskraut oder Gabeskraut		1/2/2 = 5
Sonntag	nichts	2 Stück Rindfleisch	2 Stück Kalb-fleisch Ribeskraut oder Gabeskraut		– /1/ 2 = 3
Feldkirch 1680	**Suppe**				
Montag	Suppe ohne Brot	Gerstensuppe mit Fleisch; Schweinefleisch oder Biren-stock (Birne mit Mehl) mit Speck oder Fleisch; Kraut			1/3/2/2 = 8
Dienstag	Suppe (mit Brot?)	Suppe; Kraut; Fleisch und mitunter Speck	Käse; Brot	Suppe; Apfel-schmalz	1/ 3/2/2 = 8

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 193 24.10.17 09:34

Spital/Tage	1. Mahlzeit	2. Mahlzeit	3. Mahlzeit	4. Mahlzeit	Anzahl der Speise-komponenten (mit Wein und extra Brot)
Mittwoch	Suppe (mit Brot?)	Erbsensuppe oder Milch mit Reis; Kraut oder Rüben	Käse; Brot	Suppe; Apfel-schmalz	1/2/2/2 = 7
Donnerstag	Suppe (mit Brot?)	Suppe; Fleisch; Birenstock; Rüben oder Kraut	Käse; Brot	Suppe; Apfel-schmalz; Bratfleisch	1/4/2/3 = 8
Freitag	Suppe (mit Brot?)	Suppe; Kraut oder Rüben; Küchlein	Käse; Brot	Suppe; Apfel-schmalz	1/3/2/2 = 8
Samstag	Suppe (mit Brot?)	Suppe; Milchbrei oder Schmalz mit Brei/Mus	Käse; Brot	Sauersuppe; Chirse-Stock (Kirsche mit Mehl)	1/2/2/2 = 7
Sonntag	Suppe mit Einlage	Suppe; Birenstock; Rüben oder Kraut; Rindfleisch	Käse; Brot	Suppe; Fleisch; Äpfelschnitten	1/4/2/3 = 10
Leoben 1729					
Montag	Suppe	Kraut; Knödel ohne Fleisch	Stück Brot	Suppe	1/2/1/1 = 5
Dienstag	Suppe	Kraut; Knödel; Selchfleisch	Stück Brot	Suppe	1/3/1/1 = 5
Mittwoch	Suppe	Kraut; gescharbte Nudeln mit Schmalz	Stück Brot	Suppe	1/2/1/1 = 5
Donnerstag	Suppe	Kraut; Knödel; Ritschert	Stück Brot	Suppe	1/3/1/1 = 6

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 194 24.10.17 09:34

Freitag	Suppe	Kraut; Ritschert [Eintopf aus Graupen und Hülsen-früchten]	Stück Brot	Suppe	1/2/1/1 = 5
Samstag	Suppe	Kraut; Feldbohnen	Stück Brot	Suppe; geschabte Nudeln	1/2/1/2 = 5
Sonntag	Suppe	Suppe; frisches Rindfleisch; Kraut	Stück Brot	Käsesuppe	1/3/1/1 = 6
Hofspital Innsbruck 1734					
Montag	Suppe; Kraut; Rindfleisch	Suppe; Salat oder Kraut; Fleisch			3/3 = 6
Dienstag	Suppe; Voressen [Innereien, Wurst?]; Kraut; Rindfleisch	Suppe; Salat oder Kraut; Fleisch			4/3 = 7
Mittwoch	Suppe; Kraut; Roggen-dampfnudeln	Suppe; Salat oder Kraut; geschmalzte Weizennudeln			3/3 = 6
Donnerstag	Suppe; Voressen; Kraut; Rindfleisch	Suppe; Salat oder Kraut; Fleisch			4/3 = 7
Freitag	Suppe; Kraut; Roggen-nudeln	Suppe; Salat oder Kraut; Grießmus von guter Milch			3/3 = 6
Samstag	Suppe; Kraut; Schornbladl [Roggennudeln]	Küchel			3 /1 = 4
Sonntag	Suppe; Voressen; Kraut; Rindfleisch	Suppe; Salat oder Kraut; Braten			4/ 3 = 7

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 195 24.10.17 09:34

Spital/Tage	1. Mahlzeit	2. Mahlzeit	3. Mahlzeit	4. Mahlzeit	Anzahl der Speise-komponenten (mit Wein und extra Brot)
Hofspital Graz 1752					
Montag	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kraut oder Grünzeug; Gerste; Semmel; 1 Seitel Wein	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kohl oder Rüben; Hirsebrei; 1 S. Wein			6/5 = 11
Dienstag	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kraut oder Grünzeug; Gerste; Semmel; 1 Seitel Wein	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kohl oder Rüben; Hirsebrei; 1 S. Wein			6/5 = 11
Mittwoch	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kraut oder Grünzeug; Gerste; Semmel; 1 Seitel Wein	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kohl oder / Rüben; Milchkoch; 1 S. Wein			6/5 = 11
Donnerstag	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Kraut/Grün-zeug; Gerste; Semmel; 1 Seitel Wein	Gedämpftes Rindfleisch; Kohl oder Rüben; Heiden-brei; Semmel; 1 S. Wein			6/5 = 11
Freitag	Fastensuppe mit Brot; Kraut oder Rüben; Mehlspeise und Einbrenn; Semmel; 1 Seitel Wein	Einbrennsuppe; Kohl oder Rüben; Heidenbrei, Semmel; 1 S. Wein			6/5 = 11

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 196 24.10.17 09:34

Samstag	Linsensuppe mit Brot; Kraut oder Rüben; Heidensterz; Milchbrei; Semmel; 1 Seitel Wein	Einbrennsuppe; Kohl oder Rüben; Mehlspeise mit Einbrenn; Semmel; 1 S. Wein			6/5 = 11
Sonntag	Rindsuppe mit Brot; ⅓ lb. Rindfleisch; Sauerkraut; Kohl oder Rüben; Eingemachte Innereien (*fleck*, *lungl* oder *gröb*); Gerste; Semmel; 1 Seitel Wein	Rindsuppe mit Brot; Kohl oder Rüben; Hirsebrei; Semmel; 1 S. Wein			7/5 = 12
Windischgrätz/ Slovenj Gradec 1754					
Montag	Heidensterz; Sauerkraut	Hirsebrei; Sauermilch und Brot	Rüben; Hirsebrei		2/2/2 = 6
Dienstag	Heiden-farverl [Ei-/Mehleinlaufsuppe]; Kraut	Hirsebrei; Sauermilch und Brot	Rüben; Hirsebrei		2/2/2 = 6
Mittwoch	Sterz; Kraut	Hirsebrei; Sauermilch und Brot	Bohnen; Rüben		2/2/2 = 6
Donnerstag	Gersten; Kraut	Hirsebrei; Sauermilch und Brot	Hirsebrei; saure Rüben		2/2/2 = 6
Freitag	Bohnen; Kraut	Haidenfarverl; Sauermilch mit Brot	Hirsebrei; Rüben		2/2/2 = 6
Samstag	Sterz; Kraut	Hirsebrei; Sauermilch mit Brot	Milchsuppe; Fisolen; 1 Maß Wein		2/2/3 = 7

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 197 24.10.17 09:34

Spital/Tage	1. Mahlzeit	2. Mahlzeit	3. Mahlzeit	4. Mahlzeit	Anzahl der Speise-komponenten (mit Wein und extra Brot)
Sonntag	Gerste; Kraut; ½ lb. Selch-fleisch	Hirsebrei; Sauermilch mit Brot	Rüben; Hirsebrei		3/2/2 = 7
Eisenerz 1757					
Montag	Koch; Suppe	Suppe; Selchfleisch; Kraut	Suppen; Kraut		2/3/2 = 7
Dienstag	Koch; Suppe	Suppe; ½ lb. Frischfleisch; Kraut	Knödel; Kraut		2/3/2 = 7
Mittwoch	Sterz; Suppe	Suppe; Selchfleisch; Kraut	Suppen; Kraut		2/3/2 = 7
Donnerstag	Koch von Wasser oder Milch; Suppe	Suppe; ½ lb. Frischfleisch; Kraut	Knödel; Kraut		2/3/2 = 7
Freitag	Sterz; Suppe	Suppe; Struckel [Mehl-speise]; Kraut	Suppen; Kraut		2/3/2 = 7
Samstag	Koch; Suppe	Suppen; Knödel; Kraut	Brennkoch; Kraut		2/3/2 = 7
Sonntag	Schottsuppe [Topfen]	Knödel; ½ lb. Frischfleisch; Kraut	Käse- oder Schott-suppe; Mehlspeise		1/3/2 = 6
Bleiburg 1766					
Montag	Brotsuppe; 1 Stück Fleisch; Kraut	Hirsebrei in der Fleisch-suppe; 1 S. Steinbier; Brot			3/3 = 6
Dienstag	Brot in Fleisch-suppe	Hirsebrei in der Fleisch-suppe; 1 S. Steinbier; Brot			1/3 = 4

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 198 24.10.17 09:34

Mittwoch	Zuwaage des Fleisches in der Suppe; Kraut	Mehlspeise; 1 S. Steinbier; Brot			2/3 = 5
Donnerstag	Brotsuppe; 1 Stück Fleisch; Kraut	Fleischsuppe; Hirsebrei; 1 S. Steinbier; Brot			3/4 = 7
Freitag	Heidensterz (Gerste) mit Milch; Kraut	Mehlspeise; Brot; 1 S. Steinbier			2/3 = 5
Samstag	Nudel- und Linsensuppe	Milchbrei; Brot; 1 S. Steinbier			1/3 = 4
Sonntag	Brotsuppe; 1 Stück Fleisch; Kraut	Fleischsuppe; Brei; 1 S. Steinbier; Brot			3/4 = 7

Quelle: Lebensform = Scheutz – Weiss, Lebensformen, K = Komponenten, lb. = Pfund, S = Seitel

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 199 24.10.17 09:34

Tabelle 7: Konsum von Fleisch und Fleischsubstituten nach österreichischen Speiseordnungen in Normalwochen

Spital/Ort/ Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Fleischanteil / Speise-woche
Mühldorf 1667	2 Stück Rindfl. (M); Kraut (A)	2 Stück Rindfl. (M); „junges“ Fleisch (A)	Koch (M); Nocken (A)	2 Stück Rindfl. (M); *prüdl* [Fleisch?] (A)	Roggen-nudeln M; Kraut	Koch M; Nudeln A	Rindfl., Opf. 2 Stück M; Kalbfl. A	7 Mal bei 14 Mahlzeiten (50 %)
Straß 1667	Knödel (M); Koch (A)	Rindfl. (M); Hafenbraten (A)	Knödel (M); Rüben (A)	Fleck (M); Fleisch (A)	Nudeln M; Rüben A	Knödel M; Koch A	Rindfl. M; Dampffleisch A	6 Mal bei 14 Mahlzeiten (43 %)
Feldkirch 1680	Schweinefl. oder Birenstock (Birne mit Mehl) mit Speck M; kein A	Fleisch (M); Dampf-fleisch (A)	Milchreis (M); Äpfel-schmalz (A)	Fleisch (M); Bratfleisch (A)	Küchlein M; Äpfel-schmalz A	Milchmus / Schmalzmus M; Chirse-Stock (Kir-sche mit Mehl) A	Rindfl. M; Fleisch A	7 Mal bei 26 Mahlzeiten (27 %)
Bürgerspi-tal Graz 1726	½ lb. Rindfl. M; Hirsebrei mit Verhackert A	½ lb. Rindfl. M; Gerste A	½ lb. Rindfl. (M); Farverl Weizen (A)	½ lb. Rindfl. (M); Weizen-mehl mit Ver-hackert (A)	Knödel M; Haferl [Mehl-speise] mit Schmalz A	Bohnen M; Haferl mit Schmalz A	½ lb. Rindfl.; Zuwaage Fleisch A	8 Mal bei 14 Mahlzeiten (57 %)
Bruck/Mur 1728	Selchfl. M; Rit-schert A	Selchfl. M; Selchfl. A	Selchfl. M; Kraut A	Selchfl. (M); Selchfl. (A)	Nudeln M; Kraut A	Nudel M; Milchkoch A	fri. Rindfl. M; Milch-suppe A	7 Mal bei 14 Mahlzeiten (50 %)
Leoben 1729	Knödel M; Suppe A	Selchfl. M; Suppe A	Nudeln M; Suppe? A	Ritschert (M); Suppe	Ritschert M; Suppe A	Feldbohnen M; Nudeln A	fri. Rindfl. M; Käse-suppe	2 Mal bei 28 Mahlzeiten (7 %)

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 200 24.10.17 09:34

Hartberg 1731	Frischfl. (M); Frischfl. (A)	Frischfl. (M); Frischfl. (A)	Frischfl. (M); Weizennudeln (A)	Frischfl. (M); Frischfl. (A)	Hirsebrei/ Brei (M); Bohnen (A)	Hirsebrei (M); Bohnen (A)	Fleisch (M); Zuwaage (A)	9 Mal bei 14 Mahlzeiten (64 %)
Tüffer/ Laško 1731	Heidenmehl (M); Hirsegrieß (A)	Bohnen (M); Hirsegrieß (A)	Heidenmehl (M); Hirsegrieß (A)	Weizenmehl (M); Weizenmehl (A)	Heidenmehl (M); Hirsegrieß (A)	Grießlwerk (M); Weizenmehl (A)	½ lb. Frischfl oder Selchfl. (M); Mehlspeise (A)	1 Mal bei 14 Mahlzeiten (7 %)
Hofspital Innsbruck 1734	Rindfl. (M); Fleisch (A)	Rindfl (M); Fleisch (A)	Roggendampfnudeln (M); geschmalzte Nudeln (A)	Rindfl (M); Fleisch (A)	Roggennudeln (M); Grießmus von Milch (A)	Schornbladl [Roggennudeln] (M); Küchel (A)	Voressen, Rindfl (M); Braten (A)	8 Mal bei 14 Mahlzeiten (57 %)
Hofspital Graz 1752	⅓ lb. Rindfl. (M); ⅓ lb. Rindfl. (A)	⅓ lb. Rindfl. (M); ⅓ lb. Rindf. (A)	⅓ lb. Rindfl. (M); ⅓ lb. Rindfl. (A)	⅓ lb. Rindf. (M); gedämpftes Rindfl. (A)	Mehlspeise (M); Salat / Greislwerk [Mehlspeise]/ Dörrobst (A)	Heidensterz, Milchbrei (M); Salat / Greislwerk / Dörrobst	⅓ lb. Rindfl.; Fleck / Innereien (M); ⅓ lb. Rindfl. (A)	10 Mal bei 14 Mahlzeiten (71 %)
Sauerbrunn 1754	Bohnen (M); Ritschert (A)	Selchfl. (M); Milchkäsesuppe (A)	Bohnen (M); Ritschert (A)	Selchfl. (M); Milchkäsesuppe (A)	Nudeln (M); Nudeln (A)	Nudeln (M); Nudeln (A)	Selchfl. (M); Nudelschmalz (A)	3 Mal bei 21 Mahlzeiten (14 %)
Windischgrätz/Slovenj Gradec 1754	Hirsebrei (M); Brei (A)	Hirsebrei (M); Brei (A)	Hirsebrei (M); Bohnen (A)	Hirsebrei (M); Brei (A)	Haidenfarverl (M); Brei (A)	Brei (M); Fisolen (A)	½ lb. Selchfl. F; Brei (M); Brei (A)	1 Mal bei 21 Mahlzeiten (5 %)

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 201 24.10.17 09:34

Spital/Ort/ Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	Fleischanteil / Speise-woche
Eisenerz 1757	Selchfl. (M); Kraut (A)	½ lb. fri. Fleisch (M); Knödel (A)	Selchfl. (M); Kraut (A)	½ lb. fri. Fleisch M; Knödel (A)	Struckel (M); Kraut (A)	Knödel (M); Brennkoch (A)	½ lb. fri. Fleisch (M); Mehlspeise A	5 Mal bei 21 Mahlzeiten (24 %)
Eferding 1762	Fleisch (M); Kraut (A)	Fleisch (M); Kraut (A)	Fleisch (M); Kraut (A)	Fleisch (M); Kraut (A)	Hirsebrei (M); Kraut (A)	Hirsebrei (M); Kraut	½ lb. Rindfl. (M); Rindfl. (A)	6 Mal bei 14 Mahlzeiten (43 %)
Neumarkt 1764	Krautfl. (M); Bohnen (A)	Knödel (M); Suppe (A)	Kraut (M); Bohnen (A)	Knödel (M); Käsesuppe (A)	Nudeln (M); Bohne (A)	Bohne (M); Nudeln (A)	Knödel (M); Käsesuppe (A)	1 Mal bei 14 Mahlzeiten (7 %)
Bleiburg 1766	Fleisch (M); Hirsebrei (A)	1 Stück Fleisch (M); Hirsebrei (A)	Zuwaage Fleisch (M); Mehlspeise (A)	1 Stück Fleisch (M); Brei (A)	Heidens-terz (M); Mehlspeise (A)	Nudeln (M); Mehlspeise (A)	1 Stück Fleisch (M); Hirsebrei (A)	5 Mal bei 14 Mahlzeiten (36 %)
Hall/Tirol 1785	Opf: Fleischsu., Rindfl. (M); Rindfl. (A); Upf: Fleischsu., Knödel mit Selchfl. (M); Rübenkraut (A)	Opf: Fleischsu., Rindfl. (M); Speckknödel (A); Upf: Fleischsu., Knödel (M); Speckknödel (A)	Opf: Mus von Weizen-mehl (M); Würfelnu-deln (A); Upf: Knö-delsuppe (M); Würfel-nudeln (A)	Opf: Fleischsu., Rindfl. (M); Speckknödel (A); Upf: Fleischsu., Knödel (M); Speckknödel (A)	Opf: Dampfnu-deln (M); Würfelnu-deln (A); Upf: Dampfnu-deln (M); Würfelnu-deln (A)	Opf: Mus vom Weizen-mehl (M); Suppe (A); Upf: Mus vom Weizen-mehl (M); Suppe (A)	Opf: Fleischsu., 0,5 lb. Kut-telfleck, 1 lb. Rindfl. (M); 1 lb. Braten (A); Upf: Fleischsu., Knödel mit Selchfl. (M); Rübenkraut (A)	Opf. 8 Mal (57 %)/ Upf. 6 Mal (42 %) bei 14 Mahl-zeiten

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 202 24.10.17 09:34

Tamsweg 1789	Nudeln (M); Gerste (A)	Selchfl. (M); Nudeln (A)	Nudeln (M); Bohnen (A)	Knödel (M); Nudeln (A)	Nudeln (M); Bohnen (A)	Milchfarverl (M); Nudeln (A)	gesel. Rindfl. und Schweinefl. (M); Salat (A)	2 Mal bei 21 Mahlzeiten (10 %)
Salzburg 1803	Fleisch (M); Fleisch (A)	Fleisch (M); Fleisch (A)	Knödel (M); Grieß (A)	Fleisch (M); Fleisch (A)	Milchbrei (M); Rüben (A)	Dampfnudeln (M); nichts (A)	Fleisch, Fleck (M); Fleisch (A)	8 Mal bei 14 Mahlzeiten (57 %)
Forchtenau 1817	Rindfl.	Rindfl.	Speckknödel	Rindfl.	Nudeln	Ritschert	Rindfl.	5 Mal bei 7 Mahlzeiten (71 %)

Abkürzungen: A = Abend; Fleischsu = Fleischsuppe; F = Frühstück; fri. = frisch/es; Frischfl. = Frischfleisch; gesel. = geselcht/es; Kalbfl. = Kalbfleisch, Krautfl. = Krautfleisch; M = Mittag, Opf = Oberpfründner; Rindf. = Rindfleisch, Schweinefl = Schweinefleisch; Selchfl. = Selchfleisch; Suppenfl. = Suppenfleisch; Upf. = Unterpfründner

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 203 24.10.17 09:34

Tabelle 8: Konsum von Fleischsubstituten nach österreichischen Speiseordnungen in den Fastenzeiten

Spital/Ort/ Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Bürgerspital Graz 1726	generell: Mehl, Bohnen und grüne Speisen und viel mehr Schmalz als normal						
Hofspital Innsbruck 1734	Suppe, Kraut, Schornbladl (M), Kraut, Vizdum (A)	Suppe, Kraut, Reis in Milch (M); Salat oder Kraut, geschmalzte Nudeln (A)	Suppe, Kraut, Dampfnudeln (M), Salat oder Kraut, geschmalzte Nudeln, Suppe (A)	Suppe, Kraut, Milchmandl (M), Salat oder Kraut, Grießmus in Milch (A)	Suppe, Kraut, Dampfnudeln (M), Salat oder Kraut, Suppe (A)	Suppe, Kraut, Schornbladl (M), Salat oder Kraut, Suppe	Suppe, Kraut, Stockfisch oder Roggendampfnudeln (M), Salat, Scherrüben, Präzensuppe (A)
Hall/Tirol 1785	Opf.: Knödel, Stockfisch in Milch, Zettelkraut (M); Vizdum, Bohnensalat, Zettelkraut (A); Upf: Knödel, Zettelkraut (M); Vizdum, Rübenkraut (A)	Opf: Förmilchsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, Bretzensuppe, Rübenkraut (A); Upf: Förmilchsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, Rübenkraut (A)	Opf: Erbsensuppe, Wassermus, Stockfisch in Milch, Zettelkraut (M); Fitztum, Bohnensalat, Zettelkraut (A); Upf: Erbsensuppe, Mus, Zettelkraut (M); Vizdum, Rübenkraut (A)	Opf: Förmilchsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, Rübenkraut, Küchel (A); Förmlichsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, Rübenkraut, Küchel (A)	Opf: Erbsensuppe, Stockfisch in Milch, Zettelkraut, Dampfnudeln (M); Einbrennsuppe, Bohnen und Feigen, Rübenkraut (A); Suppe, Zettelkraut, Dampfnudeln (M); Einbrennsuppe, Rübenkraut (A):	Opf: Erbsensuppe, Zettelkraut, Weizengrießmus (M); Einbrennsuppe, Wein (A); Erbsensuppe, Zettelkraut, Weizengrießmus (M); Einbrennsuppe, Rübenkraut (A)	Opf: Förmilchsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, Prötzensuppe, Nudeln, Rübenkraut (A); Upf: Förmilchsuppe, Reis, Zettelkraut (M); Vizdum, saure Nudeln, Rübenkraut (A)

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 204 24.10.17 09:34

Salzburg 1803	Michlfarverl, Schmalz, Brei (M); Einbrennsuppe, Rüben und Schmalz (A)	Erbsensuppe, Grießkoch, Kraut (M); Haferbreisuppe, Rüben und Schmalz (A)	Nudeln, Kraut (M); Einbrennsuppe, Rüben und Schmalz (A)	Linsensuppe, Kraut (M); Haferbreisuppe, Schmalz (A)	Knödel, Kraut (M); Haferbreisuppe, Schmalz (A)	Erbsensuppe, Kraut, Dampfnudeln (M); nichts (A)	Einbrennsuppe, Stockfisch oder Nudeln, Zwetschgen, Kraut (M); Einbrennsuppe, Brei (A)

Abkürzungen: A = Abend; Fleischsu = Fleischsuppe; F = Frühstück; fri. = frisch/es; Frischfl. = Frischfleisch; gesel. = geselcht/es; Kalbfl. = Kalbfleisch, Krautfl. = Krautfleisch; M = Mittag, Opf = Oberpfründner; Rindf. = Rindfleisch, Schweinefl = Schweinefleisch; Selchfl. = Selchfleisch; Suppenfl. = Suppenfleisch; Upf. = Unterpfründner

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 205 24.10.17 09:34

Tabelle 9: Konsum von Fleisch nach österreichischen Speiseordnungen zu Festzeiten

Spital/Ort/Zeit	
Bürgerspital Feldkirch 1680	
an den vier Festtagen (Ostern, Pfingsten etc.)	ein Voressen, Weißbrot, zusätzlich zum Sonntagsessen (Suppe; Birenstock; Rüben oder Kraut; Rindfleisch)
Fasching	Erbsensuppe, Reismus, Küchlein, Milch, Stockfisch in Schmalz und Milch, Wein *genueg*
Weihnachten	*götenbroth* (besonderes Brot), Birnenzelten
An der külbe	Suppe, Fleisch, Braten, jedem einen gefüllten Hahn; 2 bis 3 Voressen
Letare	Suppe, Birnenzelten oder Kraut,
Gründonnerstag	gesottener Karpfen, Wein
bei der Schlachtung der Schweine	Bratwürste, Korn
Klosterspital Lambach 1691 (Angaben pro Fest)	
Neujahr (1. I.), Dreikönigstag (6. I.), Fest St. Maurus (15. I.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Lichtmesstag (2. II.), Fest Scholastica (10. II.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Faschingssonntag, Faschingsdienstag	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Fest St. Joseph (19. III.), St. Benedikt (21. III.), Maria Verkündigung (24. III.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Fest Michaels Erscheinung (8. V.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Johannes der Täufer (24. VI.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Ostersonntag, Ostermontag, Osterdienstag	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 206 24.10.17 09:34

Dreifaltigkeitssonntag	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Peter und Paul (29. VI)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Pfingstsonntag, Pfingstmontag, Pfingstdienstag	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Maria Heimsuchung (2. VII.) Benedikt-Erinnerung (8. VII.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Julian (?. VIII.), Maria Geburt (8. IX.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Rosenkranzfest (5. X.), Jahrtag Gotteshaus Stifter (6. X)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Allerheiligen (1. XI), *Allerheyl. münch* (? XI.), Maria Opferung (21. XI.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Maria Empfängnis (8. XII.), Weihnachten (25. XII.), St. Stephan (26. XII.), Johannes (27. XII.)	1 Seitel Wein, 1 weißes Brot, 0,5 lb. junges Fleisch
Bürgerspital Graz 1726	
Neujahrstag, Fasching	1 lb. Kalbsbraten, Brot von Roggenmehl, 1 Maß Wein
Faschingszeit	3 bis 4 Mal extra Schweinefleisch, Würste
Ostern	1 lb. Schweinselchfleisch
Pfingsten, Martini (11. November), Weihnachten	1 lb. Kalbbraten, Brot von Roggenmehl, 1 Maß Wein,
Bürgerspital Leoben 1729	
Fasching, Ostern, Pfingsten, Weihnachten	doppelte Rindfleischportion
zu den Heiligen Zeiten (Ostern, Fasching)	Abstechen von jeweils zwei Kälbern und Verteilung unter die Insassen
Fasching, Ostern, Pfingsten, Allerheiligen, Maria Geburt, Weihnachten	2 Maß Weizen, doppelte Weinration

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 207 24.10.17 09:34

Spital/Ort/Zeit	
Palmsonntag (Osterbeichte)	abgeschmalzte Brezen, Wein
Bürgerspital Hartberg 1731	
Neujahr, Fasching, Ostern, Pfingsten, Weihnachten	keine Extraspeisen, sondern wie am Sonntag verpflegt: ein Stück Fleisch in Rindsuppe, Kraut, Gerste (M); Rüben oder Kohl und ein Richt von einer Fleischzuwaage (A)
Herrschaftsspital Tüffer/Laško 1731	
zu den fünf heiligen Zeiten	1 lb. geselchtes Rindfleisch, 1 Laib Brot, 2 Maßl Wein
Ostern	Kalbsbraten; jeder eine Bratwurst
Hofspital Graz 1752	
Christtag, Ostertag, Pfingstsonntag, Faschingssonntag	Rindsuppe mit Brot, 0,3 lb. Rindfleisch mit Kren, Kraut, Kalbseingemachtes, ein Kalbbraten, Salat, Gerste, Brot, ein Halbe Wein (M); Rindsuppe mit Brot, 0,3 lb. Rindfleisch, Rüben, Gersten, Semmel, ein Seitel Wein (A)
Herrschaftsspital Sauerbrunn 1754	
Fasching, Ostern, Pfingsten, Martini, Weihnachten	2 Maß gedörrte Zwetschgen zum Pfeffer, Weißbrot, ein Mäßl Mehl/Tisch; eine Halbe Wein pro Person
Ostern, Weihnachten	2 lb. frisches Fleisch, pro Tisch ein Stück Rückenfleisch; extra Weißbrot
Ostertag	4 Schweineschultern, für jeden 2 rothe Eier; zur Osterbeichte gebackene Nudeln, Milch, Wein
zu allen heiligen Zeiten	Fleck, Würste, gekochtes Mus

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 208 24.10.17 09:34

Fasching, Pfingsten, Martini	1 lb. Rindfleisch und Hochrücken zum Krautfleisch
Fasching	Weizenkrapfen
Bürgerspital Eisenerz 1757	
Ostern, Pfingsten, Allerheiligen, Weihnachten, Fasching,	ein extra Brot von Weizen, 0,5 lb. Frischfleisch, 0,5 Maß Wein
Herrschaftsspital Eferding 1762	
Martini (11. November); Fasching (ohne Gans-zuteilung)	Rindsuppe, Kraut und Fleisch, Viertel einer Gans und Schweinsbraten (M), Rindsuppe, Kraut, Fleisch und Gans, gedörrtes Obst zur Dampfsuppe, süße Milch, Semmel (A)
Ostern, Pfingsten, Weihnachten	Rindsuppe, Kraut, Fleisch; Ostern und Pfingsten je 10 Eier
Andreastag (30. November)	Teile vom geschlachteten Schwein
Neujahr, Fasching, Ostern, Pfingsten, Martini, Weihnachten und Beichttage	ein Seitel Wein und eine Semmel
Bürgerspital Hall/Tirol 1785	
Letare Sonntag	Opf: Fleischbrotsuppe, Voressen aus Kuttelfleck, 1 lb. Rindfleisch, Zettelkraut [Sauerkraut] (M); Vizdum, Suppe, saure Nudeln, Rübenkraut (A); Upf wie Opf. (M), Vizdum, Rübenkraut, saure Nudeln
Palmsonntag (als Beichttag)	wie zu Letare, extra Wein für die Beichte
Karfreitag	Opf: Erbsensuppe, Stockfisch, Zettelkraut und Dampfnudeln (M); 1 Fräggel Wein, ¼ lb. Käse, ¼ Laib Brot (A); Upf: Suppe, Zettelkraut, Dampfnudeln (M); wie Opf (A)

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 209 24.10.17 09:34

Spital/Ort/Zeit	
Kirchweihfeste	Opf: Fleischbrotsuppe, Voressen: 0,5 lb. Kalbfleisch, 1 lb. Rindfleisch, 0,5 lb. Speck; Kraut, Bratwurst, Leberwurst, weitere Würste, Brei, Pfeffer, Wein (M); 1 lb. Braten, 0,5 lb. frisches Schweinefleisch, Kraut (A); Upf: Fleischbrotsuppe, 1 lb. eingemachte Fleck, 0,75 lb. Rindfleisch, Speck, Kraut, Bratwurst, Leberwurst, andere Würste, Brei, Pfeffer, Wein (M); 1 lb. Braten, 0,25 lb. frisches Schweinefleisch, Kraut, Gerste (A)
Fasching	Opf: Fleischbrotsuppe, 0,5 lb. eingemachtes Kalbfleisch, 1 lb. Rindfleisch, Zettelkraut, 0,25 lb. Butter, Milch, Wein (M); 1 lb. Braten, 0,3 lb. geselchtes Schweinefleisch, Knödel (A); Upf: Brotsuppe, 1lb. eingemachte Fleck, 0,75 lb. Rindfleisch, Zettelkraut, 0,25 lb. Butter, Milch, Wein (M), 1 lb. Braten, 0,25 lb. geräuchertes Schweinefleisch, Gerste, Kraut (A)
Ostertag	Opf.: Fleischbrotsuppe, 0,5 lb. eingemachtes Kalbfleisch, 1 lb. Rindfleisch, Kraut, Semmel, Wein, 2 Ostereier, Schinken (M); 1 lb. Braten, 0,3 lb. geselchtes Schweinefleisch, Kraut (A); Upf: Fleischbrotsuppe, 1 lb. eingemachte Fleck, 0,75 lb. Rindfleisch, Kraut, Wein, 2 Eier (M); 1 lb. Braten, 0,25 lb. geselchtes Schweinefleisch, Kraut, Gerste (A)
Maientag	normale Kost, Opf: extra 0,25 lb. Butter, Milch; Upf: extra 0,25 lb. Butter, Milch
Pfingstabend	Opf: Erbsensuppe, Zettelkraut, Brotkuchen (M); Brennsuppe, Wein (A); Upf: Erbsensuppe, Zettelkraut, Brotkuchen (M), Brennsuppe, Rüben
Michaelilichtbraten	Opf: wie normaler Tag (M); 0,3 lb. geselchtes Fleisch, Kraut, 1 lb. Braten, Wein (A); Upf: wie normaler Tag (M); 0,25 lb. geselchtes Fleisch sonst wie Opf.
Dresch-Tag	Opf: wie normaler Tag (M); wie normaler Tag, extra 4 Brotküchlein, Wein (A); Upf: wie normaler Tag (M); wie normaler Tag, extra 4 Brotküchlein, Wein (A)
Allerheiligen	Opf: Erbsensuppe, Kraut, 5 Brotküchlein (M); Vizdum, Rübenkraut (A); Upf: Erbsensuppe, Kraut, 5 Brotküchlein (M); Vizdum, Rübenkraut (A)

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 210 24.10.17 09:34

Spitäler Bd 13 - Essen und Trinken im Spital #1.indd 211

Martini	Opf: wie normaler Tag (M), 1 lb. Braten, 0,33 geselchtes Schweinefleisch, Gersten, Kraut, Wein (A); Upf: wie normaler Tag (M); 1 lb. Braten, 0,25 lb. geselchtes Schweinefleisch, Wein, Gerste, Kraut (A)
Weihnachtsabend	Opf: Erbsensuppe, Kraut, 5 Brotküchlein (M), 0,25 lb. Käse, ¼ Laib Brot, Wein (A); Upf: Erbsensuppe, Kraut, Kraut, 5 Brotküchlein (M); 0,25 lb. Käse, ¼ Laib Brot, Wein (A)
Weihnachtstag	wie Ostertag
fünf Frauentage und Corporis Christi	Opf: Erbsensuppe, Schadenblättel, Kraut, Wein (M); Vizdum, Rübenkraut (A); Upf: Erbsensuppe, Schadenblättel, Kraut, Wein (M); Vizdum, Rübenkraut (A)

Abkürzungen: A = Abend; M = Mittag, Opf = Oberpfründner; Rindf. = Rindfleisch, Schweinefl = Schweinefleisch; Selchfl. = Selchfleisch; Suppenfl. = Suppenfleisch; Upf. = Unter

24.10.17 09:34