

Müsdreck man vnder pfeffer myst : ein anekdotischer Blick auf den Werdegang des Lebensmittelrechts

Autor(en): **Herrmann, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen**

Band (Jahr): **61 (2009)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-584997>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Müsdreck man vnder pfeffer myst

Ein anekdotischer Blick auf den Werdegang des Lebensmittelrechts

Ernst Herrmann

Die Geschichte der Hygiene, insbesondere die der Fleischhygiene, dürfte etwa so alt sein wie die der Menschheit. Die ersten uns bekannten Bestimmungen über Fleischhygiene sind vermischt mit religiösen oder rituellen Handlungen. Das führte zu ersten Regelungen im Umgang mit Lebensmitteln. Die Vollzugsorgane waren deshalb oft religiöse Würdenträger. So kannten die Ägypter schon lange vor Christi Geburt sanitäre Vorschriften. Die einwandfreien Schlachttiere der Pharaonen trugen den Stempel des Priesters, der die Untersuchung durchführte. Auch im alten Rom, ca. 300 Jahre vor Christus, war die Fleischschau obligatorisch. Sie wurde durch spezielle Beamte, den plebejischen Ädilen durchgeführt. Der Talmud aus dem 1. Jahrhundert nach Christus hat zudem die Verbrauchsfrist für Fleisch auf zwei Tage begrenzt.

Diese heute recht modern anmutenden Bestimmungen gerieten im Mittelalter in Vergessenheit. Es herrschten böse Missstände. Städte und Landesherren bemühten sich immer mehr, durch entsprechende Verordnungen und zum Teil drastische Strafen das um sich greifende Unwesen der Lebensmittelverfälschung zu bekämpfen.

Neapel und Sizilien, 1221:

Gesetze über die Deklaration. Fleisch vom Vortag durfte nur unter Bekanntgabe dieses Umstandes abgegeben werden. Die Nichtbeachtung wurde mit körperlicher Züchtigung, im Wiederholungsfall mit dem Verlust einer Hand oder sogar durch Erhängen bestraft.

Basel, anfangs 13. Jahrhundert:

Fisch, der nicht am Tage des Fangs verkauft werden konnte, durfte nur an Fremde verkauft werden.

Stadt Zürich, 1304:

Im Richtebrief von 1304 (ältestes erhaltenes Stadtrecht der Stadt Zürich, das eine Abschrift älterer gesetzlicher Bestimmungen ist) finden sich Vorschriften über den Verkehr mit Fleisch, Wein und das Mühlengewerbe.

Strassburg, 1435:

Fleisch von kranken Tieren oder verdorbenes Fleisch durfte nur an Krankenhäuser verkauft werden.

Nürnberg, 1444 und 1456:

In Nürnberg wurden in den Jahren 1444 und 1456 zahlreiche Männer und Frauen mitsamt ihren gefälschten Gewürzen verbrannt oder lebendig begraben.

Freiburg im Breisgau, 1498:

Im Jahre 1498 wurde auf dem Reichstag in Freiburg/Breisgau beschlossen, jeder Fürst, Graf, Herr und jede Reichsstadt solle je nach Grösse des Gebiets einen oder mehrere Amtspersonen als Weinkontrolleure einsetzen.

Hersteller von bleihaltigem Wein oder anderen verfälschten Lebensmitteln mussten vielfach ihre eigenen Produkte im Gefängnis verzehren, bis sie starben.

Bestseller 1494

Einige Ausschnitte aus Sebastian Brants «Doctor Brants Narrenschiff» von 1494 (3. Ausgabe 1499, in Basel gedruckt), einer spätmittelalterlichen Moralsatire, dem erfolgreichsten deutschsprachigen Buch vor der Reformation, sollen Ihnen einen authentischen Einblick über die damaligen Zustände vermitteln. Insbesondere Verse aus dem Kapitel 102, «Vo falsch und beschiss»:



Salzbehälter mit Mäusekot: Gastronomiebetrieb im Kanton Schaffhausen im Jahr 1990. Foto: Kantonales Labor



Brüderlich lieb/ ist blynd vnd dott
 Vff btrogenheyt eyn yeder gat
 So mit er nutz hab on verlust
 Ob hundert joch verderben lust
 Keyn erberkeyt sicht man me an
 Man loht es über die selen gan
 Eht eyns dings möcht kumen ab
 Gott geb ob tusent sturben drab/
 Vor vß loht man den win nie blißen
 Groß falscheyt düt man mit jm triben
 Salpeter/ schwebel/ dottenbeyn
 Weydesch/ senff/ milch/ vil krut vnreyn
 Stost man züm puncten in das faß
 Die schwangern frowen drincken das
 Das sie vor zyt genesen dick
 Vnd sehen eyn ellend anblick/
 Vil krancheyt springen ouch dar vß
 Das mancher fert ins gernerhuß
 Man düt eyn lam roß yetz beschlagen
 Das wol gehört vff den spirel wagen
 Das müß leren vff silzen stan
 Als solt es nachts zü metten gan
 So es von armüt hincet vnd zält
 Müß es doch yetz geltten syn gelt
 So mit beschiffen werd die welt
 Man halt kleyn moßsen/ vnd gewicht
 Die elen sint kurz zü gericht
 Der koufflad müß ganz vünster syn
 Das man nit seh des tüches schyn
 Die wille eyner düt sehen an

«Doctor Brants Narrenschiff» Kapitel 102

Zitat:

- 12 Vor vß / loht man den wyn nüm blißen
- 13 Groß falscheyt düt man mit jm triben
- 14 Salpeter / schwebel / dottenbeyn
- 15 Weydesch / senff / milch / vil krut vnreyn
- 16 Stost man züm puncten in das faß
- 17 Die schwangern frowen drincken das
- 18 Das sie vor zyt genesen dick

und weiter unten:

- 68 Müsdreck man vnder pfeffer myst
- 75 Die fulen hering man vermyscht
- 76 Das man verkoufft sie gar für frysch
- 77 All gassen sint fürkouffer voll
- 78 Gremperwerck triben / schmeckt gar wol
- 79 Fyrn / vnd nüw / man vermænckeln kan
- 80 Mit btrügniß gat umb yederman

Einfach so lässt man den Wein nicht bleiben
 Gross Falschheit tut man mit ihm treiben
 Salpeter, Schwefel, Totenbein
 Pottasche, Senf, Milch, viel Kraut unrein
 Stösst man durchs Spuntloch in das Fass
 Die schwangeren Frauen trinken das
 Dass sie vor der Zeit entbunden werden
 (Fehlgeburt)

(die Zahlen sind die Zeilenzahlen)
 Quelle: [http://de.wikisource.org/wiki/Index:Doctor_Brants_Narrenschiff_\(1499\)](http://de.wikisource.org/wiki/Index:Doctor_Brants_Narrenschiff_(1499))
 (Seiten 137r und 138v)

Raum Schaffhausen

Ähnliches traf auch für den Raum Schaffhausen zu. Wie man im Buch «Institutionen und Ämterorganisation der Stadt Schaffhausen 1400 – 1550», von Max Schultheiss (Chronos Verlag 2006) nachlesen kann, war das Färben und Verfälschen der einheimischen Erzeugnisse auch in der Region Schaffhausen eine Unsitte. Zumindest vereinzelt wurde Weisswein mit Senf gemacht, so geschehen 1469. Da in unserer Region der Weisswein dominierte, der Rotwein aber beliebter war, wurde er mittels Früchten oder Ähnlichem gefärbt und als Rotwein deklariert. 1491 beschieden die Stadtherren, dass niemand Weisswein färben durfte. Viel häufiger aber war das Schwefeln der einheimischen Produkte. Es war deshalb verboten, Wein mit «*schwebel, bletzen oder [...] färben oder anderen glichen dingen [zu] vermischen denn dadurch [...] grosser schaden, jnsonders den tragenden frowen, erwachsen würde*».

In der Stadt Schaffhausen gab es eine erstaunliche Regeldichte. Nebst dem Amt der Salzmesser, Kornmesser und Kornfasser gab es Weinstecher, Weinrufer und Weinzieher, Sinner und Fächter (Eichmeister für Hohlmasse, Ersterer für Flüssigkeitsmasse, Letzterer für Trockenmasse) sowie Waagemeister, die zumindest zum Teil vereidigt waren und den Handel überwachten sowie allfällige Abgaben zu kassieren hatten. 1448 erliess die Stadt, 63 Jahre nach dem Stadtbuch von 1385, eine Stadtordnung:

Harnach sind begriffen die recht, die gesatzten harkomen und gewonhaiten der statt Schaffhusen, als dann von alters har semlichs gehalten, ouch durch kleynen und grossen rat erkannt worden ist, fürbasser zehalten. Und ward dis buch ernüwert jn dem jar, do man zalt von gottes gepurt thusent vierhundert viertzig und acht jare.

In dieser Stadtordnung sind nebst anderem einige Ämter im Bereich der Lebensmittelkontrolle beschrieben.

Flaischschower

Item man erwellt drig flaischschower, zwen us dem klainen rat und ainen metzger, die sollent flaisch schowen teglichs, so man metzget und darjn tun als jn denn ye von ainem burgermaister und rat enpholhen wirt.

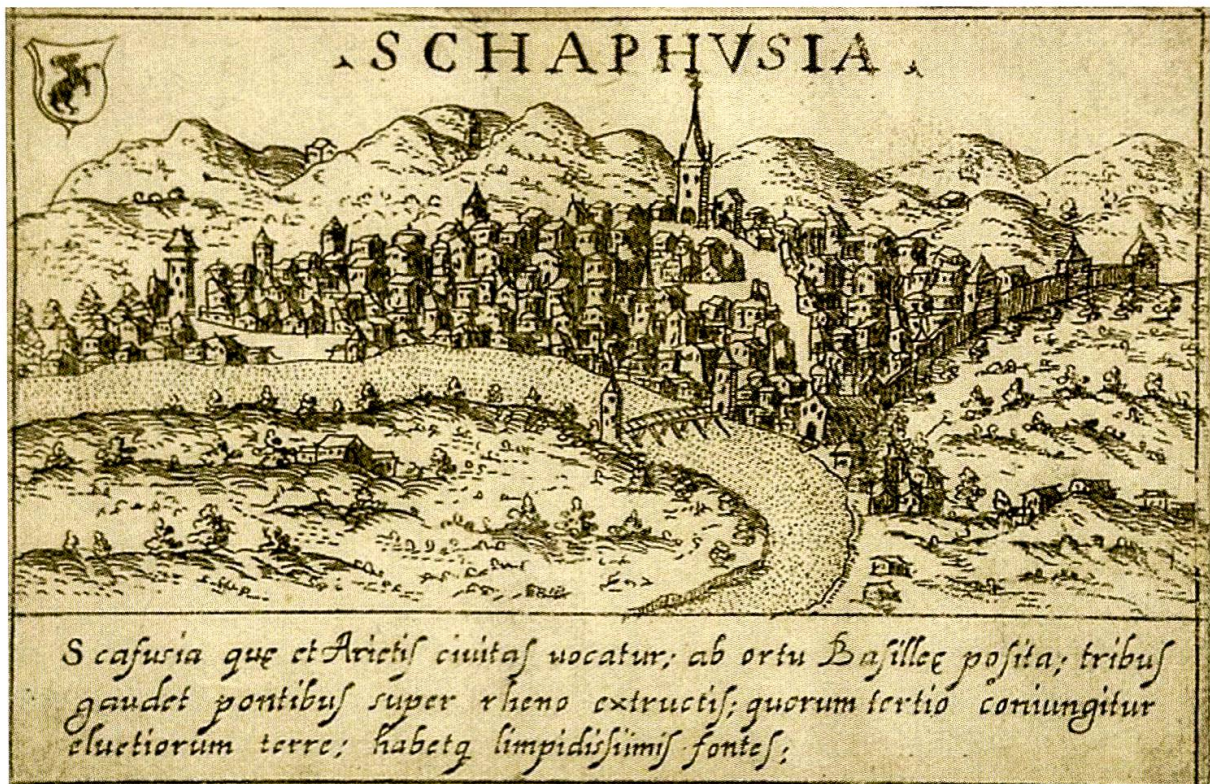
Gesaltzen oder sust totvisch schower

Item man erwellt drig mann, si sigent des ratz oder uswendig, under denen sol ein vischer sin. Die drig söllent sölich visch schowen und wz nit gut oder gerecht sigen, nit lassen verkoufen, sunder daz an ainen burgermaister bringen und denn darjn tun, dz jnen dann von ainem burgermaister und rat enpholhen wirt.

Hering schower

Item man erwelt zwen mann, si sigent jn dem rat oder uswendig, die die hering beschowen und waz nit gerecht oder koufmans gut sige, sollent si an ainen burgermaister bringen und darjn tun, daz jn dann von ainem burgermaister und rat empholhen wirt.

So wurde in Schaffhausen durch die Scharfrichter (die diverse Jobs am Rande der Gesellschaft zu verrichten hatten) die auf dem Fischmarkt konfiszierte Ware wieder in den Rhein geschüttet. Dazu wurde ihm vom Fischerzunftmeister und vom Baumeister 1536 ein Schiff zur Verfügung gestellt.



Francesco Valegio, Stadtansicht aus Osten, 1580. Kupferradierung: Stadtarchiv Schaffhausen

«Bieriges»

Bier-Analytik

In etlichen mittelalterlichen Städten mit Braurecht kannte man Bierkontrolleure, sogenannte Bierkieser. Die Kontrolle des Bieres auf den Extraktgehalt erfolgte dadurch, dass der Bierkieser Bier über einen hölzernen Schemel goss, sich dann mit einer ledernen Hose darauf setzte, ein paar Mass Bier trank und darnach die Klebekraft des eingetrockneten Bieres an seinem Hosenboden feststellte. Diese Bestimmung des Extraktgehaltes dürfte eine der ersten analytischen Lebensmitteluntersuchungen gewesen sein. Sie wurde später durch etwas präzisere Messmethoden ersetzt.

Gewässerschutz und Bierideen

Die genaue Quelle ist leider unbekannt, aber schon 1768 kannte man Gewässerschutz. Der Schutz des Gewässers hatte damals freilich ganz pragmatische Gründe:

«Esch wird bekannt gegeb, dasch vomorge früh an niemand mehr in de Bach scheisse darf, indem löbliche Magischtrat übermorge Bier braue thut.»

... Ja das mit dem Bier brauen ...



Grabkreuz im Museumsfriedhof in Kramsach.
Foto: Internet



Herold. Herkunft unbekannt

*«Christ steh still und bet a bissl
hier ruht der Bauer Jakob Nissl
zu schwer musste er büßen hier
Er starb an selbstgebrautem Bier»*

«Moderne» Vorschriften

Einzelne Bestimmungen aus früherer Zeit könnte man praktisch unverändert in die heutige Zeit übernehmen, so z. B. die Metzgerordnung der Stadt Augsburg aus dem Jahre 1606:

«Die Fleischträger sollen alle Schlachttage rein und neu gewaschene Kittel anlegen und mit dem Tragen des Fleisches sauber umgehen. Die Kittel sollen vorne ganz bis auf die Knie sein und wie von altersher (!) gebräuchlich mit Ärmeln und angenähten Kappen über den Kopf. Auch sollen sie über solche Kappen keine Mütze aufsetzen oder irgend Kleider über die Kittel anlegen. Wer das überfährt soll jeweils um 15 Kreuzer gestraft werden.»

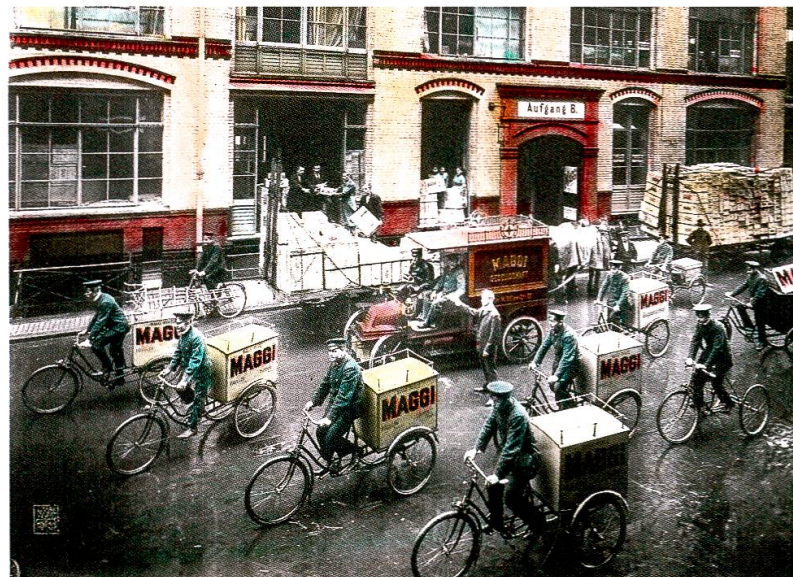
Diese Arbeitskleidung wurde den Leuten von der Stadt Augsburg zur Verfügung gestellt; für das Waschen derselben wurde ihnen vom Rat ein gewisser Betrag zusätzlich zu ihrem Lohn gewährt.

Industrialisierung

Der Beginn der Industrialisierung im 19. Jahrhundert, bei der Arbeiter in der Industrie mit vorgefertigten Lebensmitteln versorgt werden mussten, führte



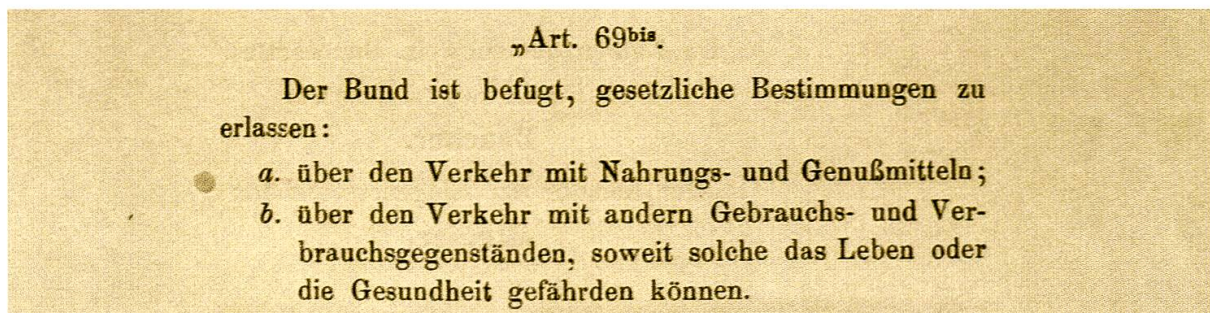
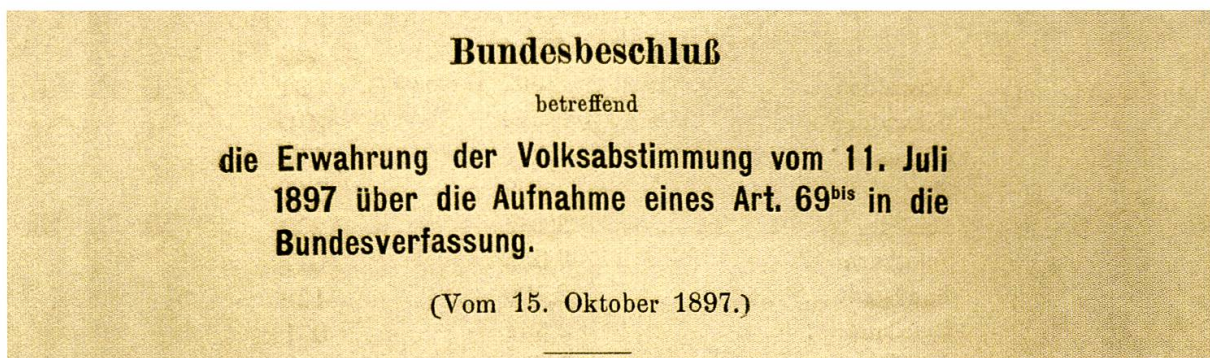
Maggi & Co, Produktionshalle um 1900.
Foto: Wikipedia «Maggi»



Maggi & Co, Auslieferung per Fahrrad um 1900.
Foto: Wikipedia «Maggi»

in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch zur industriellen Herstellung von Lebensmitteln. So übernahm z. B. 1872 in Kempthal Julius Maggi den väterlichen Mühlenbetrieb und entwickelt die Mühle zu einer industriellen Lebensmittelproduktion mit dem Ziel, die Ernährung von Arbeiterfamilien durch bessere Nährstoffversorgung und schnellere Zubereitung zu verbessern.

Zudem wurde der Weg der Lebensmittel von der Produktion bis zum Verzehr länger und ging zum Teil über Kantons- und Landesgrenzen hinaus. Überregionale oder interkantonale Gesetzgebungen, die die Produktion und den Handel mit Lebensmitteln regelten, gab es kaum, und der Wunsch nach einer einheitlichen eidgenössischen Regelung wurde laut. Das führte 1897 in einer Volksabstimmung zum damaligen Art. 69^{bis} der Bundesverfassung, der die Grundlage für alle weiteren Gesetze und Verordnungen lieferte, die den Verkehr mit Lebensmitteln betreffen. So konnten 1909 die «Bundesgesetzgebung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen» und die «kantonalen Vollziehungsverordnungen» (kantonale Lebensmittelverordnungen) in Kraft gesetzt werden.



Auszüge aus dem Bundesbeschluss betreffend die Erhaltung der Volksabstimmung vom 11. Juli 1897 über die Aufnahme eines Art. 69^{bis} in die Bundesverfassung.

P. S. Interessant dabei ist, dass die Kantone Glarus, Freiburg, Wallis und der Halbkanton Appenzell I.-Rh. für die Verwerfung dieser Vorlage stimmten.