

Zeitschrift: Innerrhoder Geschichtsfreund

Herausgeber: Historischer Verein Appenzell

Band: 61 (2020)

Artikel: Metzger und Sennen - Kalbfleisch und Käse : St. Galler Metzger und die appenzellische Viehwirtschaft

Autor: Stadelmann, Nicole

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-880837>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Metzger und Sennen – Kalbfleisch und Käse: St. Galler Metzger und die appen- zellische Viehwirtschaft

Nicole Stadelmann

Die Wirtschaft Appenzell Innerrhodens war während der Frühen Neuzeit vorwiegend auf Viehwirtschaft ausgerichtet.¹ Seit dem Spätmittelalter ist eine landwirtschaftliche Spezialisierung in der Region rund um die Stadt St. Gallen feststellbar. Das städtische Zentrum mit seiner Nachfrage nach Fleisch, Getreide und Wein sowie seinem Landbesitz in der Umgebung² war an dieser Kommerzialisierung der Landwirtschaft massgeblich beteiligt. So wurde im Rheintal immer mehr Wein produziert, während der Anbau von Korn und die Haltung von Vieh zurückgingen. Umgekehrt verlagerte sich die Getreideproduktion in die flacheren Gebiete des Thurgaus und des Fürstenlandes. In den hügeligen Regionen des Appenzellerlandes und Toggenburgs dagegen wurde die Viehwirtschaft dominant.³ Aufgrund der sich von St. Gallen aus in der ganzen Region ausbreitenden Textilwirtschaft und eines Bevölkerungswachstums wurde die Region spätestens im 16. Jahrhundert abhängig von Getreidelieferungen aus Süddeutschland, während in der Ostschweiz der Getreidebau immer stärker zugunsten der Heimweberei vernachlässigt wurde.⁴

Auch im Appenzellerland führte das Leinengewerbe zu einer ökonomischen Verlagerung. Vor allem im nahe beim textilen Zentrum St. Gallen gelegenen Appenzell Ausserrhoden veränderte die Heimweberei die wirtschaftlichen Strukturen. Die sogenannten Weber- oder Heubauern waren noch im Besitz ihrer grossen Ställe, Wiesen und Weiden, hielten aber selbst nur noch wenig Vieh und verdienten den grössten Teil ihres Lebensunterhalts mit der Weberei. Die Leinentücher konnten sie in St. Gallen oder in umliegenden Orten verkaufen. Parallel dazu ernteten sie auf ihren Wiesen Gras für das Winterheu.⁵ Mit dem so produzierten Winterfutter konnten sie – wie noch zu zeigen sein wird – im Winter ihre eigenen, aber vor allem auch fremde Tiere in ihren grossen Ställen überwintern und versorgen.

In Appenzell Innerrhoden blieb die Viehwirtschaft dagegen der Hauptzweig der Wirtschaft. Dabei dominierte die Milchwirtschaft gegenüber der Haltung von Mastvieh für die Fleischproduktion. Die Produkte der Milchwirtschaft – Labkäse (Süsmilchkäse), Ziger (Sauermilchkäse), Butter und Schmalz – wurden vor allem während der Alpzeit im Sommer produziert. Die hochkommerzielle Appenzeller Sennenwirtschaft der Frühen Neuzeit zeichnete sich durch eine Arbeitsteilung zwischen Sennen und Gremplern aus – also zwischen Produktion und Handel. Die sogenannten Molken- und auch Kälbergrempler, also Zwischenhändler, spielten in der Vermarktung eine wichtige Rolle. Sie holten Käse und Butter bei den Sennen auf der Alp ab und transportierten diese ins Tal. Der Käse wurde von den Molkengremplern bis zur Reife gepflegt, bevor sie ihn auf den verschiedenen Märkten der Region und auch nördlich des Bodensees verkauften.⁶

Die Stadt St. Gallen war der wichtigste Umschlagplatz für diese Molkenprodukte. Vor allem Butter und Schmalz wurden auf dem wöchentlichen Schmalzmarkt in der Stadt von Appenzellern verkauft und gelangten via St. Gallen nicht nur in die Nachbarschaft, sondern auch nach Süddeutschland.⁷ Der haltbare und gut transportierbare Labkäse dagegen wurde in grossem Masse exportiert und fand auch über Zürich den Weg ins Heilige Römische Reich.⁸

Die auf Milchwirtschaft ausgerichtete Viehzucht im Appenzellerland führte zur vorwiegenden Haltung von Milchkühen und nicht von Schlachtvieh. Das Fleisch von Kühen war für Metzger weniger lukrativ als dasjenige von Ochsen. Obwohl in der Region vorwiegend weibliche Tiere gehalten wurden, bestanden intensive Austauschbeziehungen zwischen Innerrhoder und Ausserrhoder Viehbauern und den St. Galler Metzgern. Dieser Austausch war stark saisonal geprägt und nicht nur abhängig von der Ausrichtung der St. Galler Metzger auf jeweils unterschiedliche Schlachttiere, sondern auch von der tendenziell unterschiedlichen Orientierung der beiden Appenzell auf intensive Milchwirtschaft auf den Alpen (Innerrhoden) respektive Heuwirtschaft und Heimweberei in den Tälern (Ausserrhoden). Auch die naturräumlichen Bedingungen entsprachen diesen Ausrichtungen: Während Innerrhoden mehr Alpen besass, standen in Ausserrhoden fruchtbarere Wiesen im Tal zur Verfügung, die zur Heugewinnung genutzt werden konnten.⁹

Im vorliegenden Artikel soll diesen unterschiedlichen wirtschaftlichen Strukturen und den Handelsbeziehungen zwischen St. Gallen und dem Appenzellerland nachgegangen werden.

Ausgangspunkt ist das St. Galler Metzgerhandwerk und die unterschiedlichen Einkaufs- und Produktionsbedingungen der St. Galler Metzgermeister.

Die Organisation des St. Galler Metzgerhandwerks

Das St. Galler Metzgerhandwerk besass in der Stadt St. Gallen ein Monopol auf den Verkauf von Fleisch.¹⁰ Dreh- und Angelpunkt waren dabei die Metzgerbänke, der Ort also, wo die Tiere zuerst geschlachtet und danach verkauft wurden. Die 41 in St. Gallen bestehenden Metzgerbänke wurden von der Stadtobrigkeit unterhalten, aber meist in den Metzgerfamilien von Generation zu Generation weitergegeben. Nur selten konnte die Stadt eine Bank einem neuen Metzger vergeben, obwohl durchaus neue Aspiranten auf den St. Galler Fleischmarkt drängten. Im 17. und 18. Jahrhundert hatte es also stets mehr Metzger als Bänke in der Stadt St. Gallen.¹¹ Doch konnte man auch ohne Bank seinen Beruf ausüben: Entweder man schlachtete als Lohnmetzger in den Häusern der Bürger in deren Besitz befindliche Tiere, oder man verdiente sein Geld als sogenannter Kuttler, der die Innereien von den Schlachtmetzgern mit Bänken abkaufte und daraus weitere Fleischprodukte herstellte und verkaufte. Die Metzgerzunft führte immer wieder Diskussionen, wie Metzgern ohne Bank der Lebensunterhalt erleichtert werden könnte und sollte.¹² Das Privileg der Bankmetzger war die Schlachtung von Tieren und der anschliessende Verkauf des Fleisches in der Metzi. Diesen Bankmetzgern und ihren Einkaufsgewohnheiten soll im Folgenden nachgegangen werden.

Aufgrund ihres Monopols auf den Verkauf von Fleisch in der Stadt, waren die Metzger auch strengen obrigkeitlichen Hygienevorschriften unterworfen. Durch den Ausschluss fremder Fleischverkäufer konnte die Stadtobrigkeit den Verkauf von Fleisch besser überwachen. Die Bankmetzger durften kein Tier in der Metzi schlachten und zerhauen, bevor es nicht durch die vier obrigkeitlichen Schätzer kontrolliert und in eine Qualitätsklasse eingeteilt worden war. Die von den Schätzern eruierte Qualität samt Pfundpreis mussten die Bankmetzger auf einer Tafel neben dem Fleisch aufhängen. Verdorbenes und schadhafes Fleisch durfte nicht verkauft, sondern musste teilweise vergraben oder anderweitig vernichtet werden. Qualitativ minderwertiges, aber immer noch geniessbares Fleisch wurde an einer speziell dafür vorgesehenen Bank feilgeboten.¹³

Die Fleischpreise wurden von der Stadtobrigkeit festgelegt. Hier sind je nach Tier- und Fleischart Unterschiede feststellbar. Ins-

gesamt kann man die Fleischpreise in drei bis sechs unterschiedliche Preisklassen einteilen (vgl. Tab. 1 und 2):¹⁴ Am teuersten waren Ochsen- und Schaffleisch, Spiesse aus Schaffleisch, die aus Innereien wie Leber und Nieren bestanden, Lunge und das Krös der Kälber (Gedärme, Fetteingeweide). Danach folgten im Preis das Fleisch der Kühe und Kalbelen (weibliche Rinder in der Geschlechtsreife) sowie bis Martini (11. November) dasjenige des Kälber. Das Kalbfleisch wurde nach dem 11. November jeweils etwas günstiger und zählte zur dritten Preiskategorie. Vor der Fastenzeit wurden die Kalbfleischtaxen von der St. Galler Stadtobrigkeit jeweils wieder neu fixiert.¹⁵ Der Preisrückgang beim Kalbfleisch hängt mit dem im Winter grösseren Angebot an Kälbern aus der Region zusammen. Es wird weiter unten darauf eingegangen. Nach dem Preis für «winterliches» Kalbfleisch folgten in absteigender Reihenfolge das Ziegenfleisch, das Fleisch der Stiere und die Kalbsköpfe und -füsse.

In den Auflistungen zu den Fleischtaxen fehlen die Preise für das Schweinefleisch und die Würste sowie für diejenigen Innereien, welche durch die Kuttler verkauft wurden. Die Schweinemetzger besaßen eine separate Ordnung, worin auch die Taxen für das Schweinefleisch notiert waren.¹⁶ 1702 scheint nicht mehr so stark differenziert worden zu sein, dafür wurden die Preise für Schweinefleisch und Bratwürste (auch Würste wurden von den Schweinemetzgern produziert) mit den anderen Taxen zusammen aufgelistet.¹⁷

Preisgruppen 1625/26 (nach Preis pro Pfund)	Fleisch
1	Ochsen- und Schaffleisch, Schafspiesse, Krös der Kälber, Lungen
2	Kuh- und Kalbelenfleisch sowie Kalbfleisch (bis Martini)
3	Kalbfleisch (nach Martini)
4	Bockfleisch (Ziegenfleisch)
5	Stierfleisch
6	Kalbsköpfe und Kalbsfüsse

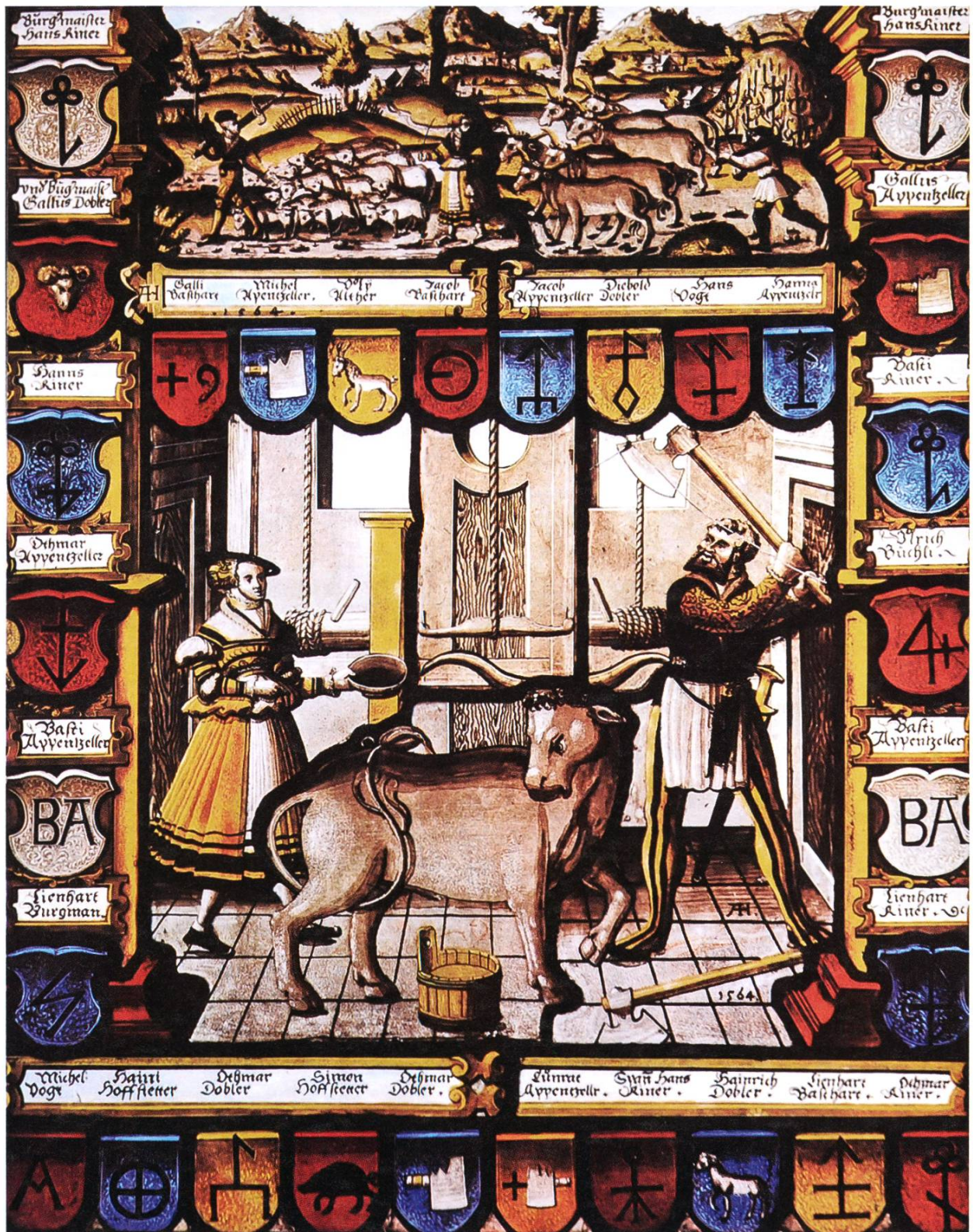
Preiskategorien auf der Basis der obrigkeitlich fixierten Fleischpreise in den Jahren 1625 und 1626.¹⁸ (Tab. 1)

Preiskategorien auf der Basis der oberrigkeitlich fixierten Fleischpreise im Jahr 1702.¹⁹ (Tab. 2)

Preisgruppe 1702 (nach Preis pro Pfund)	Fleisch
1	Schweine- und Ochsenfleisch, Speck vom Schwein
2	Kuh-, Kalbelen- und Kalbfleisch, Bratwürste
3	Ziegenfleisch

Die Bankmetzger konnten also je nach geschlachtetem Tier unterschiedliche Preise von ihrer Kundschaft verlangen. Allerdings konnten sie nicht situativ und je nach Angebot an Tieren auf dem Markt entscheiden, was sie schlachten wollten. Hier herrschten zur Regulierung des Fleischmarktes strenge Vorschriften. So mussten sich die Bankmetzger jeweils vor Ostern entscheiden, welche Tiergattungen sie im kommenden Jahr schlachten wollten. Entschieden sie sich für Rinder- und Ochsenfleisch, waren sie verpflichtet, das ganze Jahr über mindestens ein Rind wöchentlich zu schlachten und feilzubieten. Dagegen durften sie keine Schweine und – je nach aktueller Regelung – nur wenige oder aber gar keine Kälber schlachten. Die Bankmetzger waren nämlich unterteilt in Rinder-, Schweine- und Kälbermetzger. Kälbermetzger schlachteten vor allem Kälber, während sich die Rindermetzger auf Ochsen-, Kuh- und Kalbelenfleisch fokussierten. Den Schweinemetzgern dagegen war nur die Schlachtung von Schweinen erlaubt.

Die Schlachtung von Schafen und Ziegen stand vermutlich sowohl Kälber- als auch Rindermetzgern offen, auch wenn hier mindestens zeitweise die Rindermetzger in der Anzahl der ihnen zugelassenen Schlachtungen von Schafen und Ziegen eingeschränkt waren. Es scheint, als ob vor allem die Kälbermetzger neben Kälbern auch Schafe und Ziegen (auch Gitzis, also junge Ziegen) schlachteten und zum Verkauf anboten. Die exakten Regelungen scheinen allerdings immer etwas geändert zu haben.²⁰ Je nach Orientierung der Bankmetzger waren die verschiedenen St. Galler Metzger also an der Beschaffung von unterschiedlichen Tieren interessiert.



Ein Metzgerehepaar bei der Schlachtung eines Rindes. Zunftscheibe der St. Galler Metzgerzunft. (Abb. 1)

Die St. Galler Rindermetzger: Vom überregionalen Einkauf zur Überwinterung in Ausserrhoden

Die St. Galler Rindermetzger schlachteten also sowohl Ochsen (männliche, kastrierte Rinder, die meist etwa sechs bis sieben Jahre gemästet wurden) als auch Kühe. Das Ochsenfleisch konnten sie teurer verkaufen, denn es war begehrter. Ochsenfleisch zählte zur höchsten Preiskategorie, während das Fleisch der weiblichen Tiere – Milchkühe und geschlechtsreife weibliche Tiere (Kalbelen) – günstiger war. Rindermetzger kauften aus diesem Grund ihre Tiere häufig überregional und nicht im nahen Appenzellerland ein, weil in der Umgebung der Stadt St. Gallen Appenzell Inner- und Ausserrhoden auf eine intensive Milch- und Käseproduktion ausgerichtet waren und deshalb überwiegend Kühe als Schlachtvieh im Angebot hatten. Milchkühe wurden von den Appenzeller Sennen nach sechs bis sieben Geburten aufgemästet und zum Eigenverbrauch geschlachtet oder an appenzellische und benachbarte Metzger verkauft. Mastochsen bezogen die St. Galler Rindermetzger vorwiegend im Aargau (von dort stammten die besten), in Glarus, in der süddeutschen Baar und vermutlich in Lüchingen bei Altstätten im Rheintal.²¹ Auch das Montafon mit seinen Herbstviehmärkten in Bludenz und später in Schruns zählte zu den Einkaufsgebieten der St. Galler Rindermetzger.²²

Obwohl die Rindermetzger das ganze Jahr über Tiere schlachten mussten, war der Einkauf der Tiere – wie bei den übrigen Bankmetzgern auch – stark saisonal geprägt. Im Herbst, nachdem die Tiere von den Alpen zurückgekehrt waren, konnten die Rindermetzger aufgrund des Überangebots die Tiere am preiswertesten einkaufen. Das Überangebot bestand aufgrund des beschränkten Platzangebotes der Stallhaltung und der damit verbundenen Fütterung mit Heu: Es konnten nie so viele Tiere überwintert werden, wie auf den Alpen gesömmert worden waren. Auch die Innerrhoder Viehbauern und Sennen, die an den regionalen Frühlingsviehmärkten im Appenzellerland – vor allem am Fastenmarkt in Appenzell –, aber auch im Rheintal und Sarganserland Kühe dazugekauft hatten, um ihre Alpen im Sommer gänzlich auslasten zu können, verkauften im Herbst diese Kühe an den verschiedenen Herbstviehmärkten wieder, und zwar oftmals mit Gewinn, weil die Tiere auf der Alp fetter geworden waren.²³ Aber eben, im Appenzellerland standen im Herbst vorwiegend Kühe statt der bei Metzgern begehrteren Ochsen zum Verkauf.

Betrachtet man die sogenannten Mastochsen-Schauberichte der Stadt St. Gallen, dann wird klar, dass die St. Galler Rin-

dermetzger vorwiegend Ochsen hielten und schlachteten. So besaßen die Rindermetzger im Jahr 1681 zusammen 156 Ochsen gegenüber 14 Kühen. 1731 standen 170 Ochsen und keine einzige Kuh in den Ställen der St. Galler Rindermetzger. Tendenziell scheint die Kuhhaltung der Metzger abgenommen zu haben: 1662 besaßen die Rindermetzger 160 Ochsen und noch 20 Kühe, 1664 132 Ochsen und 31 Kühe, 1665 139 Ochsen und 37 Kühe.²⁴ Um ihren grossen Bedarf an Ochsen zu decken, besuchten die St. Galler Rindermetzger zudem zusätzlich, wie oben beschrieben, überregional Viehmärkte, wo aufgrund der Spezialisierung auf Schlachttiere eher Mast- anstelle von Milchvieh angeboten wurde.

Die saisonale Ausrichtung der Rindermetzger auf Herbstkäufe hatte auch noch weitere Gründe als nur den tieferen Preis und das grössere Angebot: Im Herbst waren die Ochsen und Kühe fetter als im Frühling nach der gerade erst überstandenen Stallfütterung. Häufig magerten die Tiere im Winter stark ab. Für die Rindermetzger war es deshalb lukrativer, möglichst viele Tiere im Herbst an den verschiedenen Viehmärkten oder aber auch direkt bei den Viehbauern einzukaufen. Dabei wurden einige Tiere direkt geschlachtet, andere überwinterten die St. Galler Rindermetzger selbst und hielten sie quasi auf «Vorrat». St. Galler Rindermetzger waren deshalb immer auch Tierhalter.

Bei der Überwinterung spielte für die St. Galler Metzger vor allem Appenzell Ausserrhoden eine wichtige Rolle.²⁵ In Ausserrhoden gab es fruchtbares Wiesland, auf dem im Sommer – während das Vieh auf den höher gelegenen Alpen weidete – mehrmals Gras für Heu geerntet werden konnte. Zudem stand aufgrund der zunehmenden Ausbreitung der Leinenweberei in der Frühen Neuzeit zu viel Wiesland zur Verfügung. Die sogenannten Ausserrhoder Heu- oder Weberbauern waren nämlich ehemalige Viehbauern, die sich im Verlauf der Frühen Neuzeit zunehmend auf die Produktion von Leinwand für das Textilzentrum St. Gallen spezialisiert hatten. In ihrem Besitz waren weiterhin grosse Wiesen und Ställe, selbst besaßen sie aber zunehmend weniger Vieh. Auf ihrem Wiesland wurde von ihnen in der wärmeren Jahreszeit Heu produziert. Im Winter vermieteten sie ihre Ställe an inner- und ausserrhodische Sennen ohne eigenen Talhof. Diese Sennen zogen, nachdem sie mit ihren Tieren den Sommer auf der Alp verbracht und Käse sowie Butter produziert hatten, mit ihrer Herde im Winter in einen Stall eines (Weber-)Bauern. War bei einem Weberbauer der Heuvorrat aufgebraucht, zog der Senn mit seiner Herde zum nächsten Stall und Heubauern weiter.²⁶

Zusätzlich zum Vieh dieser halbnomadisch lebenden Sennen hatten die Weberbauern auch noch Kapazitäten, um weitere Tiere in ihren Ställen zu überwintern. So waren 1680 über die Hälfte der Tiere der St. Galler Rindermetzger in Ausserrhoden eingestellt.²⁷ Zusätzlich zu den St. Galler Tieren überwinterten Ausserrhoder auch Mastvieh, das sie zu diesem Zweck – analog zu den St. Galler Metzgern – an den Herbstviehmärkten in Vorarlberg, hier insbesondere in Dornbirn und Bludenz, eingekauft hatten.²⁸ Zudem liessen auch Montafoner Viehbauern ihre Tiere in Ausserrhoden überwintern. Denn diese Vorarlberger besaßen viele Alpen, aber nur geringe Überwinterungsmöglichkeiten. An den Frühlingsviehmärkten im Montafon wurden sie wieder zurückgetauscht.²⁹

Bei Appenzeller Heubauern waren also 1) Viehherden der (Innerrhoder) Sennen, 2) Tiere der St. Galler Rindermetzger, 3) von Ausserrhoder Viehbauern selbst in Vorarlberg eingekauftes Mastvieh und 4) Stelltiere der Vorarlberger Viehbauern untergebracht. Vermutlich boten die Ausserrhoder Weberbauern, die fremdes Vieh überwinterten, ihren Kunden auch die Mästung von Rindern an. Dies geschah neben der Fütterung mit Heu und Emd durch die Verfütterung von Hülsen von allerlei Baum- und Feldfrüchten, von Grusch (Kleie) und Nahmehl (vorangehendes Produkt der Kleie) und von Lemi (Abgehendes der Hafermilch).³⁰ Die so in den Ställen gemästeten Tiere konnten je nach Besitzverhältnissen an die St. Galler Rindermetzger für die Schlachtung zurückgegeben oder aber gewinnbringend an diese verkauft werden.

Praktisch keine Rinder der St. Galler Metzger wurden dagegen in Innerrhoden überwintert.³¹ Es scheint, als ob in Innerrhoden vorwiegend eigene Tiere, die im Sommer auf den Alpen des Alpsteins für die Milchwirtschaft – die Herstellung von Butter und Käse – benötigt wurden, in den Ställen eingestellt waren. Man hatte womöglich keine Kapazitäten für die Überwinterung fremder Tiere.

Kälbergeburten während der Stallzeit und die appenzellischen Kälbergrempler

Intensive Austauschbeziehungen zwischen den St. Galler Metzgern und Innerrhoden sowie Ausserrhoden bestanden dagegen beim Verkauf von Kälbern. Auch hier waren die Geschäftsbeziehungen vom jahreszeitlichen Verlauf geprägt. Der Kälberhandel zwischen appenzellischen Viehbauern und Kälbergremplern einerseits und den St. Galler Metzgern andererseits fand hier –

im Gegensatz zu den Einkaufsgewohnheiten der Rindermetzger – vorwiegend im Winter und Frühling statt. Interessiert am Einkauf von Kälbern waren die St. Galler Kälbermetzger. Sie kauften, wiederum im Unterschied zu den Rindermetzgern, vorwiegend regional ein – und zwar in Inner- und Ausserrhoden. Sowohl Inner- als auch Ausserrhoden lieferten viele Kälber nach St. Gallen und waren das wohl wichtigste Einkaufsgebiet der St. Galler Kälbermetzger. Das belegt unter anderem eine Klage der St. Galler Metzger über die Kälbergrempler aus dem Appenzellerland im Januar 1731: Die Zahl dieser Kälberhändler habe dermassen zugenommen, dass nun in jeder Gemeinde «2, 3, 4 Grempler sich befinden» würden.³² Die St. Galler Metzger beklagten sich, dass diese Appenzeller Kälbergrempler vor allem viel zu junge Tiere in die Stadt bringen würden – ein Problem, das die Stadtsanktgaller häufig beschäftigte, wie weiter unten gezeigt wird.

Die appenzellischen Viehbauern achteten darauf, dass Kälber vorwiegend während der Stallzeit zur Welt kamen. Wollte man eine trüchtige Kuh kaufen, waren diejenigen am teuersten, die ein Kalb entweder um Martini (11. November) – also zu Beginn der Stallzeit – oder aber um Lichtmess (2. Februar) – also vier Wochen bevor die Tiere auf die Frühlingsweide gelassen wurden – zur Welt brachten.³³ Der Grund dafür, dass man auf die Zeit der Geburten während der Stallzeit achtete, waren die verspielten Jungtiere. Sennen konnten so verhindern, ganz junge Kälber, die eine grössere Betreuung erforderten, im Sommer auf der Alp zu haben.

Ein weiteres Problem bei Geburten auf der Alp bestand in der Gewohnheit der Kühe, sich zum Gebären zurückzuziehen und das Kalb nach der Geburt irgendwo auf der Weide zu verstecken.³⁴ Zudem ist das Immunsystem des Kalbes gerade in der Zeit unmittelbar nach der Geburt noch schwach und das Jungtier deshalb sehr anfällig auf Krankheiten.³⁵ Diese Schwierigkeiten für den Sennen wurden verhindert, indem die Tiere im Winter kalbten, und der weitaus grösste Teil der jungen Kälber noch vor der Alpzeit verkauft wurde. Der Verkauf der Jungtiere an städtische Metzger gestaltete sich zudem auf der sommerlichen Alp ungleich schwieriger als in den Ställen im Tal. Zudem wollte man im Sommer die volle Milchleistung der Kühe für die Käse- und Butterproduktion zur Verfügung haben und sie nicht durch Tränkung eines Kalbes einschränken. Auch war die Mästung der Kälber, die für den Verkauf an Metzger vorgesehen waren, noch während der Stallzeit am einfachsten.

Jeweils im Frühsommer zogen die Sennen mit ihrem Vieh auf die höher gelegenen Alpen und gaben die Weiden im Tal für die Heuproduktion frei. «Aufarth eines Küher mit Weib und Kind, Haab und Vich auf den Berg», anonym, 1754. (Abb. 2)



Die appenzellischen Metzikälber und die St. Galler Kälbermetzger

Sowohl Inner- wie Ausserrhoder Viehbauern verzichteten auf die Aufzucht von Tieren – sie kauften zusätzliche Kühe zur Auslastung ihrer Alpen lieber an den verschiedenen Frühlingsviehmärkten ein.³⁶ Deshalb waren die meisten Kälber, die in Inner- und Ausserrhoden zur Welt kamen, für die Schlachtung vorgesehen. Sie wurden Metz- oder Saugkälber genannt.³⁷ Nur wenige Tiere, die sogenannten Zucht- oder Kühikälber, wurden von den appenzellischen Viehbauern aufgezogen, die anderen wurden meistens mit Gewinn an die St. Galler Kälbermetzger verkauft. Die Metz- oder Saugkälber waren für ihr fetthaltiges Fleisch bekannt – man benötigte offenbar kein Schmalz mehr zum Anbraten. Damit die Tiere innert kürzester Zeit möglichst stark an Gewicht zunahmen, verwendeten Appenzeller Viehbauern und Sennen spezielle Mastmethoden. In den ersten drei Wochen trank das Kalb die Muttermilch ab dem Euter der Kuh. Danach wurde es langsam abgestillt und bis zur fünften Woche nur noch morgens und abends durch den Viehbauern oder Sennen getränkt. Dabei wurde dem Kalb entweder entrahmte Milch oder aber lauwarmer Vollmilch vermischt mit Wasser oder Schotten verfüttert. Nach der fünften Woche wurde die Nahrung des Kalbes dann allmählich verbessert. Nun wurden Ziger und Vollmilch, mit Vorteil jene der Ziegen, verabreicht.

Durch diese Mästung erreichten die Kälber nach sieben bis acht Wochen offenbar ein Gewicht von bis zu eineinhalb Zentnern und nach zwölf bis 15 Wochen zwischen zwei und drei Zentnern. Teilweise vermischten Sennen die Milch für die Kälber zusätzlich mit Rahm und dem feinsten Weissmehl, damit sie übernatürlich fett wurden. So gemästete Kälber wurden dann nach Lebendgewicht (berechnet nach Pfund) an die St. Galler Kälbermetzger verkauft. Die Viehbauern durften ihre Kälber frühestens drei Wochen nach ihrer Geburt verkaufen. Sie mussten – dazu gab es gleichlautende Gesetze in St. Gallen, Inner- und Ausserrhoden – mindestens drei Wochen gesäugt werden, bevor sie verkauft und geschlachtet werden durften.³⁸ Dies ist in der Schweiz auch heute wieder so: Seit dem 1. November 2015 dürfen in der Schweiz keine unter 21 Tage alten Kälber mehr verkauft werden.³⁹ Die Versorgung mit Muttermilch während der ersten drei Wochen ist für den Aufbau des Immunsystems der Jungtiere zentral.⁴⁰ Laut Steinmüller mästeten die meisten Viehbauern allerdings ihre Kälber länger und verkauften sie nicht bereits nach den minimal vorgeschriebenen drei Wochen.

«Unreife» Kälber in St. Gallen – appenzellische Labkäseproduktion als Ursache?

Allerdings wurden in der Stadt St. Gallen auch viele sogenannte «unreife» Kälber, das heisst solche, die unter drei Wochen alt waren, verkauft. Dies ist aus der Häufung von Konflikten in der Spitzenzeit der Verkäufe der Kälber im Winter und Frühjahr zu schliessen.⁴¹ So berichtete der St. Galler Zoller, der unter anderem den Warenverkehr in die Stadt überwachte, seiner städtischen Obrigkeit 1682, dass immer öfters «unreife» Kälber in den Gassen verkauft würden. Dabei würden der Stadt Zolleinnahmen entgehen.⁴² Die noch zu jungen Kälber wurden also direkt verkauft, anstatt auf den dafür vorgesehenen Viehmarkt zu gelangen. Bei solchen Direktverkäufen gingen der Stadt nicht nur Zolleinnahmen, die beim Verkauf auf dem Markt fällig wurden, verloren. Auch die Kontrolle über den Handel mit zu jungen Tieren konnte kaum gewährleistet werden. Zudem stiegen durch Verknappung des Angebots auf dem Markt die Preise für Kälber. Die St. Galler Stadtbriegkeit wollte deshalb eine Ordnung gegen den Verkauf «unreifer» Kälber erlassen. Der Zoller sollte nach Weihnachten zu diesem Zweck beim dafür zuständigen Unterbürgermeister vorsprechen. Gut zwei Wochen später, am 15. Januar 1683, hatte ein Kälbergrempler ein «unreifes» Kalb verkauft. Offenbar konnte der Verkäufer nicht gefasst werden. Er sollte beim nächsten Betreten des Stadtbodens verhört und gebüsst werden. Das unter drei Wochen alte Tier wurde ins städtische Seelhaus (Spital für Fremde) gebracht, wo es bis zur Schlachtreife vermutlich noch weiter mit Milch versorgt wurde.⁴³

Der Druck zur Schaffung einer neuen Ordnung gegen den Handel mit zu jungen Tieren war nun genügend gross. Am 6. Februar 1683 wurde eine solche erlassen: In der neuen Ordnung wurde argumentiert, dass durch den Verkauf gerade erst gebohrer Kälber einerseits die St. Galler Bürgerschaft mit «ungutem Fleisch» betrogen werde. Andererseits entgingen durch diese Praxis der Stadt Zölle. Deshalb durften Kälber neu ausschliesslich auf dem dafür vorgesehenen, obrigkeitlich kontrollierten Rindermarkt verkauft werden. Alle Kälbertreiber, die Tiere in die Stadt bringen wollten, sollten von den Torhütern auf den Rindermarkt als ausschliesslichen Handelsplatz aufmerksam gemacht werden. Zu junge, «unreife» Kälber wurden – gemäss bereits bestehender, alter Ordnung – ins städtische Seelhaus gebracht. Schliesslich bestimmte der Rat, dass diese neue Ordnung den Ständen Inner- und Ausserrhoden brieflich bekannt gemacht werden sollte.⁴⁴ In Innerrhoden ist der Brief, der auf

den 10. Februar 1683 datiert ist, erhalten geblieben.⁴⁵ Durch die schriftliche Mitteilung wird klar, dass der Grossteil der «Kälbergrempler» genannten Kälberhändler, und damit auch der grösste Teil der in St. Gallen geschlachteten Kälber, aus dem Appenzellerland stammte. Doch auch mit dieser Ordnung versiegte der Handel mit neugeborenen Kälbern nicht. Bereits am 27. Februar 1683 mussten sich die St. Galler Kälbermetzger Sebastian und Sylvester Tobler wegen des Kaufs von «unreifen» Kälbern vor dem Rat verantworten.⁴⁶

Aus der Anklageschrift werden die Vorteile beim Kauf zu junger Tiere für die Metzger ersichtlich: Durch «Winkelgeschäfte» ausserhalb des Marktes und die niedrigere Qualität des Fleisches konnten sie die Kälber günstiger einkaufen. So wurden die beiden Metzger offenbar auch aufgrund ihrer für ein Kalb gebotenen, sonderbar tiefen Kaufpreise überführt. Der eine habe für ein Kalb nur 10 Batzen (30 ½ Pfennige) geboten, der andere eines gar für nur 6 Batzen und 6 Pfennige (27 Pfennige) gekauft. Zum Vergleich: 1683 kostete ein Pfund des besten Kalbfleisches 16 Pfennige, qualitativ minderwertigeres zwischen 14 und 15 Pfennige.⁴⁷ Die beiden Metzger hätten also für ein ganzes Kalb nur den Preis bezahlt, den sie für den Verkauf von zwei Pfund Kalbfleisch schlechterer Qualität erhalten hätten. Sebastian Tobler verteidigte sich, indem er angab, er habe das Angebot nicht ernsthaft gemacht; Sylvester Tobler meinte, sein Metzgerjunge habe das Kalb ohne sein Wissen gekauft. Beide kamen mit einer Verwarnung davon – vermutlich, weil die neue Ordnung gerade erst erlassen worden war.

Gleichzeitig wurde der Vorstand der Metzgerzunft vom Rat ermahnt, bessere Aufsicht auf den Verkauf von unter dreiwöchigen Kälbern zu haben. Zudem wurde die Ordnung verschärft: Diejenigen zu jungen Tiere, die ins Seelhaus gebracht worden waren, durften nicht mehr an die Viehbauern zurückgegeben werden. Auch der Bürgermeister sollte in bestimmten Fällen keine persönliche Ausnahme mehr machen dürfen. Offenbar hatten es einige Kälberbesitzer zuvor geschafft, mit Bewilligung des Bürgermeisters ihre zu jungen Kälber wieder aus dem Seelhaus zu lösen. Doch neugeborene Kälber aus dem Appenzellerland gelangten auch nach diesen Vorfällen und obrigkeitlichen Bestimmungen immer wieder in die Stadt St. Gallen. Auf die Anzeige der Metzgerzunftmeister im Jahr 1723 hin, dass einige Appenzeller mit «unreifen Kälbern» in der Stadt handelten, wurde die Ordnung weiter verschärft. Nun durften zwecks besserer Überwachung die Kälber nur noch durch das Brühl- und Schibenertor in die Stadt gelassen werden. Zudem wurde es den Metzgerknechten

verboten, den appenzellischen Kälbergremplern ausserhalb der Stadttore entgegenzueilen, um die besten Geschäfte schon ausserhalb der Stadt abschliessen zu können.⁴⁸ 1724 wurde der Vorstand der Metzgerzunft erneut daran erinnert, auf den Verkauf zu junger Kälber und neu auch Gitzis (junge Ziegen) ein wachsames Auge zu haben.⁴⁹ Im Juli 1725 beschäftigte die Obrigkeiten von St. Gallen und Appenzell Innerrhoden eine Injurienklage. Der St. Galler Bürgermeister war von zwei Innerrhodern beleidigt worden, weil ihnen von der Stadtobrigkeit zwei «unreife» Kälber konfisziert worden waren, die sie in der Stadt verkaufen wollten. Die Kälbergrempler stammten aus Rapisau und Enggenhütten.⁵⁰ Im Januar 1731 bemühte sich die Stadt wiederum um Eindämmung des Handels mit zu jungen Tieren. Wieder beklagte sich die Stadt in einem Schreiben an Appenzell Inner- und Ausserrhoden über den Verkauf von «unreifen» Kälbern aus dem Appenzellerland.⁵¹ Die Beispiele zeigen, dass der Handel mit zu jungen Tieren nie gänzlich unterbunden werden konnte. Die St. Galler Kälbermetzger profitierten beim vorzeitigen Kauf von tieferen Preisen.

Aus einem Konfliktfall wird ersichtlich, dass die Metzger die zu jungen Tiere teilweise einige Zeit noch selbst mit Milch versorgten, bevor sie die Kälber schlachteten. So hatte Daniel Ehrenzeller von Bartholome Zeller aus Teufen, Bauren-Bartli genannt, ein «unreifes» Kalb gekauft, das Ehrenzeller noch eine Zeit lang hatte tränken wollen. Das Kalb verstarb aber kurze Zeit nach dem Kauf, weshalb Ehrenzeller das Fleisch des Kalbes zu einem geringen Preis in der Vorstadt verkaufte.⁵² Doch viele neugeborene Kälber wurden auch gleich geschlachtet. Dies wird deutlich aus der Begründung des St. Galler Stadtrates für das Verbot des Handels mit unter drei Wochen alten Kälbern: Die Bürgerschaft sollte vor dem Verzehr qualitativ minderwertigen Fleisches bewahrt werden.

Hintergrund des Handels mit zu jungen Kälbern könnte die Tatsache gewesen sein, dass die Appenzeller Sennen, die in den Sommermonaten auf die Produktion von Süssmilchkäse (Labkäse) fokussiert waren, dafür Lab benötigten. Das für die Süssmilchkäseherstellung verwendete Lab stammte in der Frühen Neuzeit meist aus Kälbermägen – und zwar von Tieren, die nur mit Milch ernährt worden waren.⁵³ Je jünger die Kälber bei der Schlachtung waren, desto wirksamer war das Lab, das aus ihren Mägen gewonnen wurde – das heisst, die Milch gerann schneller, je besser das Lab und je jünger die Kälber waren. Durch die Beigabe von Lab wurde die Milch beim Gerinnen nicht sauer, weil sie sich schneller schied (deshalb werden die Labkäse auch

Süsmilchkäse genannt). Bei den Sauermilchkäsen (z.B. Ziger) wurde ohne Beigabe von Gerinnungsmitteln auf die Scheidung der Milch gewartet. Mit der Aufräumung der Milch begannen Milchsäurebakterien den Milchzucker in Säure umzuwandeln. Die sogenannten Labmägen der jungen Kälber wurden nach der Schlachtung herausgeschnitten, gewaschen und entweder eingesalzen oder getrocknet. So konserviert, blieben die Labmägen lange haltbar. Sie wurden entweder als Ganzes oder in Teile zerschnitten der zur Käseung vorgesehenen Milch beigegeben.⁵⁴ Möglicherweise lag hierin die Motivation der Appenzeller Sennen und Viehbauern beim Verkauf zu junger Kälber: Sie benötigten qualitativ hochwertiges Lab aus den Kälbermägen für ihre Käseproduktion, die im Sommer auf den Alpen stattfand. Die St. Galler Metzger konnten die Labmägen der zu jungen Tiere herauschneiden und den Appenzeller Viehbauern zurückgeben.

Bei schönem Wetter fand der Butter- und Käsemarkt in der Stadt St. Gallen auf dem Platz vor dem Schuhhaus, bei schlechter Witterung im Erdgeschoss des Schuhhauses statt.⁵⁵ Das Schuhhaus stand an der Schiedmauer auf der Höhe zwischen der St. Laurenzenkirche und dem heutigen Stadthaus der Ortsbürgergemeinde St. Gallen. (Abb. 3)



Neben dem Export von Labkäse war der Verkauf von Butter, Schmalz und Sauermilchkäse ein wichtiges Standbein der Innerrhoder Wirtschaft in der Frühen Neuzeit. St. Gallen war für diese Verkäufe ein wichtiger Knotenpunkt. Der Schmalzmarkt der Stadt fand wöchentlich am Samstag, später am Sonntag, statt und wurde vor allem von Verkäufern aus dem Appenzellerland stark frequentiert.⁵⁶ Über den St. Galler Schmalzmarkt versorgten sich nicht nur die Stadt und ihr Umland, sondern auch Süddeutschland mit Butter und Schmalz.⁵⁷

Man benötigte für qualitativ gute Butter eine gewisse Mindestmenge an Milch. In einem flachen Gefäss liess man die Milch ruhen. Die fetthaltigen Teile der Milch schwammen oben auf. Je mehr Milch zur Verfügung stand, desto schneller konnte man die rahmhaltigen Teile abschöpfen, und je früher die Abschöpfung des Rahms geschehen konnte, desto frischer war der Rahm und desto besser die Butter. Der aufgerahmte Teil der Milch wurde abgeschöpft und in einem Stossbutterfass durch Stampfung und Hinzufügung von Luft verbuttert. Durch Beigabe von Salz konnte die Butter bis zu einem Jahr konserviert werden. Eine andere Aufbewahrungsmethode bestand im Sieden der Butter zu Schmalz. Schmalz konnte bis zu anderthalb Jahre aufbewahrt werden.⁵⁸ Schmalz war ein wichtiges Grundnahrungsmittel der Vormoderne und wurde auch Getreidebreien wie Habermus in grösseren Mengen beigefügt. Es sorgte für tierische Fette auf dem Speisezettel ärmerer Schichten.⁵⁹

Das Aufkommen der Labkäserei im 16. Jahrhundert führte in vielen Städten zu einem Butter- und Schmalzmangel, da für die Produktion des Labkäses meist Vollmilch verwendet wurde und die fetthaltigen Teile der Milch nicht mehr für die Butterherstellung zur Verfügung standen. Die gute Konservierbarkeit und Transportfähigkeit des Labkäses führten zu einer grossen Nachfrage in ganz Europa und zu einer intensiven Labkäserei in Gebieten mit ausgeprägter Milchwirtschaft wie Appenzell Innerrhoden. Eine Folge davon waren Butter- und Schmalzmangel in Städten der Frühen Neuzeit.⁶⁰ So fügte die Stadtoberkeit St. Gallens im Jahr 1673 der städtischen Ordnung des Butter- und Schmalzmarktes ein Vorkaufsrecht für Stadtbürger auf diese Produkte hinzu, falls sich ein Butter- oder Schmalzmangel am wöchentlichen Markt abzeichnen würde.⁶¹ Bürger sollten zudem Schmalzbestellungen von Freunden aus Süddeutschland nur am Nachmittag ausführen, nachdem einheimische Konsumenten ihren Bedarf gedeckt hatten.⁶²

Am begehrtesten und teuersten war die frische Butter. Sie wurde von den sogenannten «Schmalz-Männlein» und «Schmalz-



Durch die Konservierung mit Salz wurde es möglich, Butter zu verzieren und zu präsentieren. Die pyramidenförmig geschichtete und dekorierte Butter auf dem Bild der thronenden Madonna zeigt, dass frische Butter als Luxusprodukt galt und dementsprechend präsentiert wurde. Quinten Massys, Thronende Madonna, 1525.⁶³ (Abb. 4)

Weiblein» direkt in die Häuser der Bürger verkauft. Diese Schmalzhändler waren Appenzeller, die in Körben, die sie auf dem Kopf trugen, sogenannte «Schmalz-Zollen» und «Schmalz-Zöllelein» verkauften. Dabei handelte es sich um kleine Stücke Butter, die sehr rein und sehr frisch zubereitet worden waren. Die gut situierten bürgerlichen Haushalte besaßen alle ihr eigenes «Schmalz-Männlein» oder «Schmalz-Weiblein», das ein- bis zweimal wöchentlich diese frische Butter vorbeibrachte. Diese war teurer als diejenige auf dem Markt und galt als Luxusprodukt.

Die meisten Bürger kauften allerdings im Frühjahr soviel Butter ein, wie sie für ein halbes oder ein ganzes Jahr benötigten (häufig handelte es sich dabei um einen Zentner). Meistens kaufte man zur Hälfte sogenannte Grasbutter (frische Alpbutter) und zur anderen Hälfte Heubutter (Butter aus Heufütterung im Winter). Die Heubutter galt als weniger gut, war dafür länger haltbar. Beide Teile wurden zusammen versotten, gemischt und in ein hölzernes Gefäß gegeben. So konnte die Butter bis eineinhalb Jahre aufbewahrt werden.⁶⁴ Die sogenannten Appenzeller Molkengrempler waren zuständig für den Transport der Molkensprodukte – Käse, Ziger, Butter und Schmalz – in die Stadt.⁶⁵ Sie sorgten dafür, dass in der Stadt jederzeit Butter und Käse vorhanden waren. Im Frühling und Herbst – also vor und nach der Sömmerungszeit auf den Alpen und vor und nach der Stallfütterung – wurde auf dem St. Galler Schmalzmarkt am meisten Butter verkauft.⁶⁶ Auch hier dominierte der jahreszeitliche Rhythmus Produktion und Handel.

Der Weg vom Viehbauer zum Kälbermetzger: Die appenzelischen Kälbergrempler und der Kampf gegen den Fürkauf

Dominantes Thema der Konflikte zwischen St. Gallen und dem Appenzellerland im Zusammenhang mit der Viehwirtschaft und deren Produkten war nicht nur der Verkauf «unreifer» Kälber, sondern der Kälbergrempel überhaupt. Ursache dafür war das gespaltene Verhältnis zum Zwischenhandel in der vormodernen Wirtschaft. Und bei den Kälbergremplern handelte es sich um Zwischenhändler, welche die Kälber von den Sennen abholten und sie mit dem Ziel des Verkaufs nach St. Gallen führten. Solche Zwischenhändler verteuerten die Produkte und führten zu Preissteigerungen. Ein Ziel der vormodernen Wirtschaft war es deshalb, solche Zwischenhändler nach Möglichkeit auszuschalten. Waren sollten in der Region direkt zwischen Produzent und Konsument ausgetauscht werden. Die Wochen- und Jahrmärkte der Städte boten dafür Plattformen.⁶⁷ Der «Fürkauf» genannte





und als schädlich betrachtete Zwischenhandel sollte dagegen unterbunden werden – so auch im Bereich des Kälberhandels. Vor allem wenn Händler ihre Waren nicht an den städtischen Märkten, sondern auf Gassen oder in Privathäusern und Herbergen verkauften, schritt die Stadt ein. Neben der Verteuerung der Ware und der Verknappung des Angebots auf dem städtischen Markt, gingen der Stadt so auch Zolleinnahmen verloren. Im Metzgerzunftbuch St. Gallens aus dem Jahr 1637 ist eine Satzung enthalten, die den Metzgern und Metzgerknechten den Einkauf von Kälbern bei Gremplern verbot.⁶⁹ 1639 beschwerte sich die Stadt St. Gallen bei Landammann und Rat zu Appenzell über die dortigen Kälber- und Viehgrempler.⁷⁰ Und 1650 wurde nicht nur der Einkauf bei Gremplern, sondern der Kälbergrempel als Ganzes für Bürger und Fremde verboten.⁷¹ Am 17. Juli 1701 bat gar der Zunftvorstand der Metzger den St. Galler Rat um ein Verbot des Einkaufs von Kälbern bei Gremplern.⁷² Offenbar wurden die alten Satzungen nicht beachtet. Allerdings brachte der amtierende Zunftmeister der Metzger den Einwand ein, dass mit einem solchen Verbot die Nachbarschaft gar zu sehr verärgert werden könnte, was tatsächlich berechtigt war. Denn offenbar gelangten diese Gerüchte schnell dorthin. Bereits einige Tage später, am 25. Juli, verfassten nämlich Landammann und Rat von Appenzell Ausserrhoden einen Brief an Bürgermeister und Rat zu St. Gallen, in dem man sich gegen die drohende Sperrung des freien Zugangs zum Markt für ausserrhodische Viehhändler wehrte.⁷³ Nachdem man die Ausserrhoder Missive in St. Gallen im Rat verlesen und besprochen hatte, antwortete die Stadtobrigkeit in einem Brief den Nachbarn, dass es nur um die Verhinderung des Fürkaufs und Zwischenhandels (Grempel) gehe und es sich nicht um eine Sperrung des Marktzugangs handle. Der Zugang zum Markt bleibe weiterhin für alle Landleute offen.⁷⁴ Anfangs August 1701 gingen die innersanktgallischen Verhandlungen mit der Metzgerzunft über ein allfälliges Grempelverbot weiter. Die alten Verbote aus den Jahren 1637 und 1650 scheinen zu diesem Zeitpunkt gänzlich in Vergessenheit geraten zu sein. Nach der Befragung einiger Metzgermeister beschloss der St. Galler Rat 1701 kein Einkaufsverbot bei Kälbergremplern durchzusetzen, da die Metzger untereinander keinen Konsens fanden. Die Metzgermeister sollten sich selbst einig werden und ein Verbot selbstständig einhalten und kontrollieren, wenn sie dies wollten.⁷⁵ In der Folge scheint man kein neues Verbot mehr eingeführt zu haben, denn im Dezember 1731 wurden Landammann und Rat zu Appenzell brieflich daran erinnert, dass die Kälbergrempler

Der Verzehr von Butter und Butterbrot war kein Privileg der oberen Schichten, sondern war weit verbreitet. So beschrieb Martin Luther auch das Essen von Butterbrot durch Kinder. Im Bild von Pieter Bruegel dem Älteren steht ein «Butterhut» auf dem Tisch. Der Bauer am Tischende hat vor sich ein Brot, das mit Butter bestrichen ist. Pieter Bruegel der Ältere, Bauerntanz, um 1568. (Abb. 5)⁶⁸

ihre Tiere nur an Samstagen in die Stadt führen und nur am Rindermarkt verkaufen dürften.⁷⁶ Dieser Hinweis verweist auf einen weiteren Streitpunkt im Kälberhandel zwischen St. Gallen und dem Appenzellerland: der Einhaltung der Sonntagsheiligung. Klagen zeigen, dass Kälber häufig an Sonntagen in die Stadt gebracht und am selben Tag durch die Kälbermetzger geschlachtet wurden. Das war natürlich ein Verstoss gegen die Sonntagsruhe. Vor allem mit der Schlachtung von Tieren wurde die Heiligung des Sonntags stark missachtet. Die Kälbermetzger konnten 1676 der Stadtobrigkeit allerdings plausibel darlegen, dass sie praktisch gezwungen waren, am Sonntag Kälber zu töten. Denn wenn das Fleisch erst am Montagmorgen geschlachtet würde, sei es zum Verkauf noch zu warm. Bei einer Schlachtung am Samstag sei es im Sommer bis am Montag nicht mehr frisch genug und im Winter seien die Kälber am Samstag noch nicht in der Stadt eingetroffen. Der Stadtrat sah aus diesen Gründen von einem Verbot ab, ermahnte die Kälbermetzger nur im Notfall am Sonntag zu schlachten und frühestens nach beendeter Abendpredigt. Das Betäuben der Tiere durch einen Schlag und die anschliessende Erstechung sollten zur Verhinderung von Unmut zudem ausschliesslich im Schlachthaus geschehen.⁷⁷ Der sonntägliche Kälberhandel in der Stadt scheint sich in der Folge durchgesetzt zu haben: 1736 beklagten sich die Geistlichen nur noch, dass während der Predigtzeit geschlachtet und gewurstet werde, was zu Gunsten des Gottesdienstbesuchs verboten werden solle.⁷⁸ Erst im August 1785 scheint der Einkauf von Grempl-Kälbern den St. Galler Kälbermetzgern schliesslich wieder verboten worden zu sein.⁷⁹ Ob dieses Verbot allerdings eingehalten wurde, muss stark bezweifelt werden. Zu gross waren offenbar die Vorteile für die St. Galler Kälbermetzger, wenn sie oder ihre Angestellten sich nicht selbst zu den Viehbauern ins Appenzellerland bemühen mussten. Auch die appenzellischen Sennen und Viehbauern scheinen sich der Dienste der Kälbergrempler gerne bedient zu haben. Auch sie konnten sich den Weg in die Stadt ersparen. Der regional bestimmte Handel mit Kälbern zwischen der Stadt St. Gallen und dem Appenzellerland war zu eng mit der kommerziellen und intensiven Milchwirtschaft der Region verknüpft, um ihn zu stark zu reglementieren.

Milchwirtschaft im Fokus: St. Galler Kälbermetzger als Profiteure

Sowohl Inner- wie Ausserrhoder Viehbauern verzichteten grösstenteils auf die eigene Aufzucht von Tieren. Zusammen mit den

Sennen verkauften sie ihre Kuhkälber, welche in der winterlichen Stallzeit zur Welt kamen, nach einer mehr oder weniger langen Mastdauer lieber an St. Galler Kälbermetzger, anstatt sie selbst aufzuziehen.⁸⁰ Ob dabei der Kälbergrempl von denselben Personen, die auch Molkenprodukte in die Stadt brachten – also von den appenzellischen Molkengremplern, die im 19. Jahrhundert den St. Galler Butter- und Käsemarkt beherrschten –, betrieben wurde, muss aufgrund mangelnder Quellenhinweise derzeit offen gelassen werden. Auf jeden Fall scheinen der Vieh- und Schmalzmarkt am selben Tag stattgefunden zu haben – zuerst am Samstag und später offenbar am Sonntag. Molkenprodukte und Kälber konnten also am selben Tag nach St. Gallen gebracht werden.

Die Kälbergrempler aus dem Appenzellerland – analog zu den Molkengremplern aus Inner- und Ausserrhoden – scheinen eine regionale Besonderheit gewesen zu sein. Denn das «Schweizerische Idiotikon» (Wörterbuch der schweizerdeutschen Mundarten) verweist unter dem Eintrag «Chälbligrämpel» alleine auf eine appenzellische Quellenstelle.⁸¹ Nur in dieser Region ist der Begriff «Kälbergrempler» also bezeugt. Diesem einen Beleg könnten nun noch viele weitere aus stadtsanktgallischen sowie inner- und ausserrhodischen Quellen beigefügt werden.

Abkürzungsverzeichnis

LAAI Landesarchiv Appenzell Innerrhoden
SSRQ Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen
StadtASG Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen
VadSlg Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde St. Gallen

Abbildungsnachweise

Historisches und Völkerkundemuseum St. Gallen: Abb. 1
Kunsthistorisches Museum Wien: Abb. 5
Staatliche Museen zu Berlin: Abb. 4
Vadianische Sammlung der Ortsbürgergemeinde St. Gallen: Abb. 3
(GS q 32/1)
Zentralbibliothek Zürich: Abb. 2 (Varia, Alpwirtschaft I, 2)

Anmerkungen

¹ Steinmüller Johann Rudolf, Appenzell um 1800. Johann Rudolf Steinmüllers Beschreibung der appenzellischen Alp- und Landwirtschaft, hrsg. und eingel. von Werner Vogler, Herisau 1989, S. 54. Ich danke Stefan Sonderegger, Stadtarchivar der Ortsbürgergemeinde St. Gallen, für Hinweise und Korrekturen.

- ² Siehe für den Landbesitz von Stadtsanktgaller Bürgern und Institutionen: Guggenheimer Dorothee / Flammer Arnold et al., *Schloss Greifenstein ist ein lustig Sitz: städtische Repräsentation auf dem Land*, Wittenbach 2010; Sonderegger Stefan, *Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz. Eine Untersuchung ausgehend von den wirtschaftlichen Aktivitäten des Heiliggeist-Spitals St. Gallen* (St. Galler Kultur und Geschichte, Bd. 22), St. Gallen 1994; Krauer Rezia, *Die Beteiligung städtischer Akteure am ländlichen Bodenmarkt. Die Region St. Gallen im 13. und 14. Jahrhundert*, Zürich 2018.
- ³ Vgl. Sonderegger, *Landwirtschaftliche Entwicklung*.
- ⁴ Siehe Göttmann Frank, *Wirtschaftliche Verflechtungen zwischen Oberschwaben und der Schweiz in der Frühen Neuzeit*, in: *Heimatkundliche Blätter für den Kreis Biberach* 32 (2009), S. 58–73; Sonderegger Stefan, *Politik, Kommunikation und Wirtschaft über den See*, in: *Heimatkundliche Blätter für den Kreis Biberach* 31 (2008), S. 34–45; Tanner Albert, *Korn aus Schwaben – Tuche und Stickerien für den Weltmarkt. Die appenzellische Wirtschaft und die interregionale Arbeitsteilung im Bodenseeraum, 15.–19. Jahrhundert*, in: Blickle Peter / Witschi Peter (Hrsg.), *Appenzell – Oberschwaben. Begegnungen zweier Regionen in sieben Jahrhunderten*, Konstanz 1997, S. 282–307; Stadelmann Nicole, *Austausch übers Wasser. Wirtschaftliche Beziehungen und Arbeitsalltag zwischen dem Nord- und Südufer des Bodensees*, in: Huber-Rebenich Gerlinde et al., *Wasser in der mittelalterlichen Kultur / Water in Medieval Culture. Gebrauch – Wahrnehmung – Symbolik / Uses, Perceptions, and Symbolism* (Das Mittelalter. Perspektiven mediävistischer Forschung, Beiheft 4), Berlin 2017, S. 206–220.
- ⁵ Vgl. Sonderegger Stefan, *Landwirtschaftliche Spezialisierung in der Region Ostschweiz und ihre Bedeutung für den interregionalen Austausch zwischen Oberschwaben und der Ostschweiz*, in: Hirbodian Sigrid et al., *Herrschaft, Markt und Umwelt. Wirtschaft in Oberschwaben 1300–1600* (Oberschwaben. Forschungen zu Landschaft, Geschichte und Kultur, Bd. 3), Stuttgart, 2019, S. 159–182; Steinmüller, *Appenzell*, S. 55–61.
- ⁶ Vgl. für die oben beschriebene regionale und überregionale Spezialisierung Sonderegger, *Landwirtschaftliche Spezialisierung*.
- ⁷ *VadSlg, Ms S 137, Wartmann Bernhard, Geschichte der Stadt St. Gallen*, 1794, S. 52–55.
- ⁸ Sauerländer Dominik / Dubler Anne-Marie, *Käse*, in: *Historisches Lexikon der Schweiz (HLS)*, Version vom 05.02.2018, online: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013951/2018-02-05/>, eingesehen am 08.03.2020.
- ⁹ Steinmüller, *Appenzell*, S. 55.
- ¹⁰ Vgl. *StadtASG, Altes Archiv, Tr. H, Nr. 21, Ordnungen und Satzungen der Metzger*, 1564.
- ¹¹ Vgl. *VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte*, S. 204, und *StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle*, 08.05.1725.

- ¹² Vgl. StadtASG, Ratsprotokolle 1723, S. 187f., S. 190ff., S. 290; 1728, S. 104, und insbesondere StadtASG, Altes Archiv, Verordnetenprotokolle, 13.08.1728, sowie StadtASG, Ratsprotokolle, 13.06.1729.
- ¹³ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, Ordnungen und Satzungen der Metzgerzunft, 1625; VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 204ff.
- ¹⁴ Natürlich schwankten die Fleischpreise jährlich bzw. halbjährlich auch je nach Marktlage. Die fünf bis sechs Preiskategorien ergaben sich aus der Auflistung der verschiedenen Fleischtaxen in den Jahren 1625 und 1626; vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, S. 104–107.
- ¹⁵ Vgl. Festsetzung der Kalbfleischtaxen in den Ratsprotokollen, z.B. StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 20.02. und 22.02.1683, 27.02.1684, 24.02.1691, 02.03.1691.
- ¹⁶ StadtASG, Altes Archiv, Bd. 613, Ordnung der Schweinemetzger samt den jährlichen Taxen des Schweinefleisches, Protokoll der Fleischtaxen, 1654–1790.
- ¹⁷ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 613, S. 13f.
- ¹⁸ StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, S. 104–107.
- ¹⁹ StadtASG, Altes Archiv, Bd. 613, S. 13f.
- ²⁰ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, S. 85f.; VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 205–207a. Vgl. auch StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 10.03.1698, 23.07.1703, 07.03.1706, 19.09.1723.
- ²¹ In den Satzungen der Metzgerzunft wird neben Glarus, Aarau und der Baar auch «Enden» genannt. Der vom Heiliggeist-Spital St. Gallen verwendete Flurname «End» verweist möglicherweise auf Lüchingen bei Altstätten; siehe www.ortsnamen.ch, Art. «End». Im Städtchen Altstätten waren viele Gerber ansässig, siehe Menolfi Ernest, Die wirtschaftliche Entwicklung der Markttorte Wil, Weesen und Altstätten bis 1800, in: Sankt-Galler Geschichte 2003, Bd. 3: Frühe Neuzeit. Territorien, Wirtschaft, hrsg. von der wissenschaftlichen Kommission der Sankt-Galler Kantonsgeschichte nach Beschluss des Kantonsrats im Auftrag der Regierung, St. Gallen 2003, S. 219–244, hier S. 236. Die Gerber verarbeiteten Häute als Rohstoff – viele Gerber weisen also auf eine in der Region vorhandene Viehwirtschaft oder Viehhandel hin.
- ²² Vgl. zu den St. Galler Rindermetzgern und ihren Einkaufsgewohnheiten: Stadelmann Nicole, Begrenzter Austausch? Wirtschaftliche Beziehungen zwischen St. Gallen und Vorarlberg im 17. und 18. Jahrhundert, in: Stadelmann Nicole et al. (Hrsg.), Hüben & Drüben. Grenzüberschreitende Wirtschaft im mittleren Alpenraum (Schriftenreihe des Arbeitskreises für interregionale Geschichte des mittleren Alpenraumes, Bd. 5; vorarlberg museum Schriften, Bd. 48), Innsbruck 2020, S. 29–50; Stadelmann Nicole, Vom Schlachtvieh bis zum Schuh – die Produktionslinie von Leder in der frühneuzeitlichen Stadt St. Gallen und die Austauschbeziehungen zwischen städtischen Handwerkern und dem Umland, in: Sonderegger Stefan / Wittmann Helge unter Mitarbeit von Guggenheimer Dorothee,

- Reichsstadt und Landwirtschaft (Studien zur Reichsstadtgeschichte, Bd. 7), Petersberg 2020, S. 227–254.
- ²³ Steinmüller, Appenzell, S. 101f.
- ²⁴ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 615, Mastochsen- und Unschlittschauberichte, 1659–1752.
- ²⁵ Stadelmann, Vom Schlachtvieh, S. 213–217, und Stadelmann, Begrenzter Austausch?, S. 41–44.
- ²⁶ Vgl. Sonderegger Stefan, Das liebe Vieh. Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Alpwirtschaft im Alpenrheintal, in: Stadelmann Nicole et al. (Hrsg.), Hüben & Drüben. Grenzüberschreitendes Wirtschaften im mittleren Alpenraum (Schriftenreihe des Arbeitskreises für interregionale Geschichte des mittleren Alpenraums, Bd. 5; vorarlberg museum Schriften, Bd. 48), S. 51–78, hier S. 66f.
- ²⁷ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 615, S. 47.
- ²⁸ Steinmüller, Appenzell, S. 103; Witschi Peter, Appenzellerland und Vorarlberg vom 17. zum 20. Jahrhundert – ein ausserstaatliches Beziehungsnetz im Wandel, in: Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees und seiner Umgebung 110 (1992), S. 31–44, hier S. 35.
- ²⁹ Vgl. Witschi, Appenzellerland, S. 36, und Fuchs Thomas / Helwing Kathy, Beziehungen zwischen Appenzell Ausserrhoden und Vorarlberg gestern und heute, in: bekannt / unbekannt. Begegnung Appenzell Ausserrhoden und Vorarlberg. Sonderausstellung im Appenzeller Volkskunde-Museum Stein/AR, 12. April – 22. September 1991, hrsg. von der Arbeitsgruppe «Begegnung mit Vorarlberg», Teufen 1991, S. 21–42, hier S. 31.
- ³⁰ Steinmüller, Appenzell, S. 110.
- ³¹ Vgl. StadtASG, Altes Archiv, Bd. 615.
- ³² StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 10.01.1731.
- ³³ Niederstätter Alois, Bemerkungen zur Rinderhaltung im vorindustriellen Vorarlberg, in: Montfort. Vierteljahresschrift für Geschichte und Gegenwart Vorarlbergs 1 (1999), S. 118–147, hier S. 120.
- ³⁴ Siehe Brief Heinrich Dettling aus Schwyz an Conrad Gessner, 28.09.1552, in: Bifrun Jachiam, Zum Sennenwesen in der Schweiz. Texte und Bilder aus dem 16. bis 18. Jahrhundert, Übersetzungen aus dem Lateinischen und Schweizerdeutschen von Siegfried Kratzsch, Köln 2011, S. 7.
- ³⁵ Für diesen und noch viele weitere Hinweise bedanke ich mich ganz herzlich bei allen Diskussionsteilnehmern und -teilnehmerinnen nach meinem Referat im Historischen Verein Appenzell am 11.02.2020.
- ³⁶ Schläpfer Walter, Wirtschaftsgeschichte des Kantons Appenzell Ausserrhoden bis 1939, Herisau 1984, S. 18; Fuchs / Helwing, Beziehungen, S. 31f.; Witschi, Appenzellerland, S. 32.
- ³⁷ Für die folgenden Informationen zu den Saug- oder Metzikälbemern vgl. Steinmüller, Appenzell, S. 101–110.
- ³⁸ Steinmüller, Appenzell, S. 103; für St. Gallen siehe StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 06.02.1683.

- ³⁹ Medienmitteilung ProViande. Die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, «Branchenlösung Tränkekälber», 28.09.2015, <https://www.proviande.ch/de/medien/page/2015/branchenloesung-traenkekaelber.html>, eingesehen am 21.02.2020.
- ⁴⁰ Auch für diesen Hinweis bedanke ich mich bei den Diskussionsteilnehmenden nach dem Referat in Appenzell vom 11.02.2020.
- ⁴¹ Siehe die oben erwähnte Klage der St.Galler Metzger über die Kälbergrempler; StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 10.01.1731.
- ⁴² StadtASG, Altes Archiv, Verordnetenprotokolle, 22.12.1682.
- ⁴³ StadtASG, Altes Archiv, Verordnetenprotokolle, 15.01.1683.
- ⁴⁴ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 06.02.1683.
- ⁴⁵ LAAI, G.II.b:1932, Stadt St. Gallen an Appenzell Innerrhoden betr. Verbot, in den Gassen «unreife», d.h. weniger als drei Wochen alte Kälber zu verkaufen, 10.02.1683.
- ⁴⁶ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 27.02.1683.
- ⁴⁷ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 22.02.1683.
- ⁴⁸ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 19.02.1723.
- ⁴⁹ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 14.03.1724.
- ⁵⁰ LAAI, G.II.b:3350, Stadt St. Gallen an Appenzell Innerrhoden betr. Zitation des Jakob Tanner von Rapisau und eines Mannes aus Engenhütten wegen Injurien gegen den Amtsbürgermeister, da ihnen in St.Gallen einige «unreife» Kälber beschlagnahmt wurden, 12.07.1725.
- ⁵¹ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 10.01.1731.
- ⁵² StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 13.05.1738.
- ⁵³ Schürmann Thomas, Milch – zur Geschichte eines Nahrungsmittels, in: Ottenjann Helmut / Ziessow Karl-Heinz (Hrsg.), Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996, S. 19–51, hier S. 25. In Schwyz nahm man Mägen von Saugkälbern und Saugzicklein, siehe Brief von Heinrich Dettling aus Schwyz an Conrad Gessner vom 28.09.1552 über die Herstellung von Milch und Milchprodukten, in: Bifrun, Sennenwesen, S. 12. Im Engadin wurde Kalbslab verwendet, siehe Brief von Jachiam Bifrun aus Samedan an Conrad Gessner, 27.01.1556, in: Bifrun, Sennenwesen, S. 58. In der «Natur-Geschichte des Schweizerlandes» von Johann Jakob Scheuchzer, 1706–1708, die 1746 von Johann Georg Sulzer gesammelt im Druck ausgegeben wurde, wird nur noch Lab aus Kälbermägen für die Schweizerische Käseproduktion erwähnt, siehe Bifrun, Sennenwesen, S. 111.
- ⁵⁴ Vgl. Schürmann, Milch, S. 20–26. In Schwyz wurden laut einem Bericht von Heinrich Dettling aus dem Jahr 1552 die Kälbermägen nur teilweise entleert und aufgehängt geräuchert und getrocknet. Scheuchzer beschreibt die Verwendung von zerschnittenen Kälbermägen, die vor der Verwendung für das Käsen gesalzen und für zwei Wochen in Wasser eingelegt werden, siehe Bifrun, Sennenwesen, S. 25 und S. 111.
- ⁵⁵ VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 52–55 und S. 194f.

- ⁵⁶ Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen (SSRQ), Kanton St. Gallen II/2, Stadt St. Gallen. Das Stadtbuch von 1673, bearb. von Ernst Ziegler unter Mitwirkung von Ursula Hasler mit einem Register von Anne-Marie Dubler, Aarau 1996, «Von den gewöhnlichen Wochenmärkten», S. 339; VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 52–55.
- ⁵⁷ Vgl. VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 52–55; Stadelmann, Austausch übers Wasser, S. 213f.
- ⁵⁸ Schürmann, Milch, S. 20–23.
- ⁵⁹ Groebner Valentin, Ökonomie ohne Haus. Zum Wirtschaften armer Leute in Nürnberg am Ende des 15. Jahrhunderts (Veröffentlichungen des Max-Plancks-Instituts für Geschichte, Bd. 108), Göttingen 1993, S. 102ff.
- ⁶⁰ Sauerländer / Dubler, Käse.
- ⁶¹ SSRQ, Stadtsatzungsbuch 1673, «Schmalzmarcktsordnung», S. 352ff.
- ⁶² VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 53ff.
- ⁶³ Vgl. Wiegelmann Günter, Aus der Geschichte der Butter-Brot-Speisen, in: Ottenjann Helmut / Ziessow Karl-Heinz (Hrsg.), Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels, Cloppenburg 1996, S. 53–74, hier S. 61–64.
- ⁶⁴ VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 52–55.
- ⁶⁵ Vgl. zu den Molkengremplern: Sonderegger, Landwirtschaftliche Spezialisierung, S. 176–180.
- ⁶⁶ VadSlg, Ms S 137, Wartmann, Geschichte, S. 55.
- ⁶⁷ Schmidt-Funke Julia, Die Stadt als Konsumgemeinschaft. Urbaner Konsum im frühneuzeitlichen Frankfurt am Main, in: Schmidt-Funke Julia / Schnettger Matthias (Hrsg.), Neue Stadtgeschichte(n). Die Reichsstadt Frankfurt im Vergleich (Mainzer Historische Kulturwissenschaften, Bd. 31), Bielefeld 2018, S. 331–365, hier S. 337; Schellenberg, Walter, Die Bevölkerung der Stadt Zürich um 1780. Zusammensetzung und regionale Verteilung, Zürich 1951, S. 105.
- ⁶⁸ Vgl. Wiegelmann, Butter-Brot-Speisen, S. 61–71.
- ⁶⁹ StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, S. 95f.
- ⁷⁰ LAAI, G.II.b:1348, Beschwerde der Stadt St. Gallen an Appenzell Innerrhoden wegen des Vieh-, besonders des Kälbergremplers [Fürkauf], 23.06.1639.
- ⁷¹ StadtASG, Altes Archiv, Bd. 611, S. 97.
- ⁷² StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 17.07.1701.
- ⁷³ StadtASG, Altes Archiv, Missiven, 25.07.1701.
- ⁷⁴ StadtASG, Verordnetenprotokolle, 28.07.1701; StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 31.07.1701, und StadtASG, Altes Archiv, Bd. 633, Missivenprotokolle, 02.08.1701.
- ⁷⁵ StadtASG, Altes Archiv, Verordnetenprotokolle, 06.08.1701.
- ⁷⁶ LAAI, G.II.b:3599, Stadt St. Gallen an Appenzell Innerrhoden, dass die Kälber nur auf dem Rindermarkt beim Kornhaus und nicht in den Gassen oder Häusern verkauft werden dürfen und dass die Grempler die Kälber nur am Samstag aufführen dürfen, 29.12.1713.
- ⁷⁷ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 16.05.1676.
- ⁷⁸ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 04.06.1736.

⁷⁹ StadtASG, Altes Archiv, Ratsprotokolle, 16.08.1785.

⁸⁰ Schläpfer, Wirtschaftsgeschichte, S. 18; Fuchs / Helwing, Beziehungen, S. 31f.; Witschi, Appenzellerland, S. 32; Steinmüller, Appenzell, S. 101–105.

⁸¹ Schweizerisches Idiotikon, Bd. II, Frauenfeld 1885, Sp. 737.

Autorin

Nicole Stadelmann (*1987), M.A. UZH, Historikerin und seit 2013 wissenschaftliche Mitarbeiterin im Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St. Gallen. Daneben Arbeit am laufenden Promotionsprojekt zu Handwerkern und ihren Familien in der Stadt St. Gallen im 17. und 18. Jahrhundert. Kontakt: Notkerstrasse 22, 9000 St. Gallen, nicole.stadelmann@ortsbuerger.ch.