graue Wörter: Objekte im Saal zu sehen

ANDERE BERUFE UND IHRE ORGANISATION

THEMENGEBIET

RAUM 14: DIE SEIDENHERSTELLUNG - 17.-18. JH.

Berufsstand: Ackersmann

"Vom eigenen Boden leben"

Im Rohstoffsektor arbeiten die Gärtner, Pflüger und Weinbauern vor allem für eigene Rechnung, da die Produktion gering ist und lediglich die Mehrerträge in der Stadt zum Verkauf angeboten werden. Gelegentlich bauen sie auch für bürgerliche oder kirchliche Eigentümer an. Innerhalb der Befestigungsmauern ist der Gartenbau ein Broterwerb für manche Einwohner: Die Männer verkaufen das Holz ihrer Bäume und die Frauen das Obst auf dem Markt, zum Beispiel auf dem Place de la Baleine, oder sie betreiben kleine Gaststuben, in denen der Wein von ihrem Spalier ausgeschenkt wird. Doch im 17. Jh. genügt der landwirtschaftliche Ertrag weder für die Ernährung der Stadt, noch können die Bauern davon reich werden...



Bebaute Anhöhen auf dem Fourvière-Hügel, Auszug aus dem Plan der Stadt Lyon von Simon Maupin, Auszug, Stich, David Van Velthem, 17. Jh., Inv. 60.6.1

Lösungen. Ende des 16. Jh. lässt er einen allgemeinen Kornspeicher

Überfluss... gegen die Hungersnöte

errichten: In Zeiten des Überflusses wird Getreide aufgekauft und eingelagert, das in wirtschaftlich schwierigen Zeiten wieder verteilt werden kann. Die Idee wird jedoch schnell wieder fallen gelassen, da es Probleme mit der Aufbewahrung gibt und der Absatz der Bestände im Ungewissen liegt.

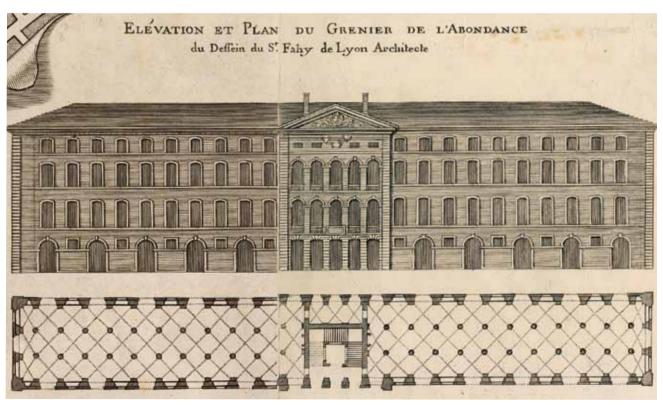
Nach den Hungerrevolten der Lyoner Bevölkerung, insbesondere der "Grande Rebeyne" von 1529, sucht der Magistrat nach

1643 greift man sie wieder auf und schafft eine Einrichtung. die für das Leben in Lyon charakteristisch geworden ist: Die so genannte "Abondance" (Überfluss) überwacht die kontinuierliche Beschaffung von Getreide für die Stadt. Ihre Leitung besteht aus acht intendants (Verwaltern) und Direktoren, von denen die Hälfte jeweils jährlich ausgetauscht wird. Sie leisten einen – vom Konsulat ergänzten – Vorschuss an einen Kämmerer für den Einkauf des Getreides und organisieren dann den Transport, die Aufbewahrung und den Verkauf. Dieser findet dann für Privatleute auf dem Grenette-Markt und für die Bäcker direkt an den Kornspeichern statt (Inv. 53.197 - Das Meisterwerk des Bäckermeisters). Für die Lagerung werden vom Magistrat zunächst private Kornspeicher gemietet, später werden Gebäude angekauft, in Pierre-Scize und in der Rue de Bourgneuf, zu Füßen des Klosters der unbeschuhten Karmelitinnen.

Die "Abondance" stellt ihre Tätigkeit nach der guten Ernte im Jahr 1653 ein... um sie ab 1667 wieder aufzunehmen. Bedauerlicherweise gelingt es der Einrichtung nicht, für den jährlichen Unterhalt der Stadt aufzukommen, erst recht nicht in Zeiten der

> Hungersnot. Im Jahr 1693 kommt zum Mangel an Nahrung noch eine Pestepidemie hinzu, die zahlreiche Opfer fordert. Zwischen 1722 und 1728 wird der große Kornspeicher von dem Architekten Claude Bertaud de la Vaure gebaut (heute Sitz der DRAC: Regionaldirektion Rhône-Alpes für Kultur am Quai Saint-Vincent). Mit einer Kapazität von 16.000 Tonnen fasst dieser Speicher das jährlich benötigte Getreide für alle 120.000 Lyoner der damaligen Zeit!

> Gegen 1750 ändert sich seine Funktion, und er wird besonders für die Arbeitslosen von Interesse. Nachdem 1763 der freie Handel von Getreide per Edikt gewährleistet ist, wird das Gebäude nutzlos und in der Folge für militärische Zwecke umgewidmet.



Aufriss und Plan des Kornspeichers, Zeichnung, Etienne Fahy, 17. Jh., Inv. 26 g 1





Place Bellecour, Auszug aus dem Plan der Stadt Lyon von Simon Maupin, Stich, David Van Velthem, 17. Jh., Inv. 60.6.1

Charabara* auf dem Place Bellecour!

Ab 1655 findet an jedem Mittwoch und Samstag ein Pferdemarkt auf dem Place Bellecour statt. Die Geschäfte rund um das Pferd – wichtigstes Transportmittel der Zeit – florieren aufs Beste: Sattlereien, Geschirrmachereien, Stellmachereien (Räder, Karren, Wagen), Hufschmieden, Zaumzeugmachereien, Nagelschmieden und andere Produktionsstätten für Sporne und Steigbügel sind überall auf dem Markt anzutreffen! Ab 1661 werden sogar jährlich zwei 4 Tage dauernde freie Handelsmessen veranstaltet, auf denen Pferde und Maultiere verkauft werden: am 3. Montag nach Ostern sowie am 15. September. In der Stadt gibt es schließlich etwa zwanzig Pferdevermieter!

Berufsstand: Handwerker

Handwerksviertel

Die Vertreter der verschiedenen Handwerke sind auf unterschiedliche Stadtviertel verteilt: die Metzger in La Lanterne, am Hôtel-Dieu, in Saint-Georges und Saint-Paul, die Müller in der Quarantaine und in Saint-Clair, die Käsemacher rundum die Rue und den Place de la Fromagerie, Färber, Gerber und Zurichter am Flusslauf entlang, die Hutmacher Richtung Passage de l'Argue usw.



Getreidemühlen am heutigen Quai du Docteur Gailleton, Auszug aus dem *Plan der Stadt Lyon von Simon Maupin*, Stich, David Van Velthem, 17. Jh., Inv. 60.6.1

Die in Lyon am stärksten vertretenen Handelsbranchen sind Bekleidung, Nahrungsmittel und Bau (Inv. 54.246 - Stammrolle der Blechschneider- und Klempnermeister der Stadt und der Vororte von Lyon). Um in einen Berufsstand einzutreten, war eine fünfjährige Lehrzeit bei einem Meister erforderlich, der für die Ausbildung bezahlt wurde. Der Lehrling wird anschließend als Geselle bei dem Meister angestellt (und teilweise in Naturalien,



Anonym, 17. Jh., Inv. 42

teilweise in Bargeld entlohnt). Um selbst Meister zu werden und eine Werkstatt zu leiten, brauchte man Mittel, um sich niederlassen zu können: Für die Aufnahme in den Berufsstand war eine bestimmte Summe zu bezahlen.

Anders als in der Seidenherstellung üblich, gab es in vielen Berufen wesentlich mehr Gesellen als Meister. Gleichwohl ist im gesamten 17. Jh. die Entwicklung der Zünfte einzig und allein vom Willen der Meister abhängig, die beispielsweise gerne einmal die Preise für die Erlangung des Meisterstatus erhöhen. Dies wiederum hat zur Folge, dass die Gesellen den Innungen den Rücken kehren (Inv. 51.285 - Bild der Innung der Dreher-, Möbeltischler-, Drechsler-, Geigenbauer-, Fächermacher- und Schirmmachermeister und Kaufleute der Stadt und der Vorstädte von Lyon), innerhalb derer jeder seinen festgelegten Status hat, und ihre eigenen Organisationen gründen, die Vorläufer der zukünftigen Bruderschaften, Vereinigungen und Gilden!

Berufsstand: Dienstleistungen

Schenken, Tavernen und Cafés!

Im 17. Jh. werden Schenken und Tavernen sowie die Ausflugslokale in den Vorstädten allgemein gerne besucht (Inv. N 3987.1 - Erlaubnis für die Limonadenhändler und Cafébesitzer, Innungen zu gründen). Serviert werden Wein und Gerichte, die jedoch nicht vor Ort zubereitet, sondern von Traiteuren hergestellt werden: Garköche, Konditoren, Sauciers oder Fleischwarenhändler, die ihrerseits Kunden empfangen und sogar in speziell ausgebauten Zimmern beherbergen. Am Ende des Jahrhunderts eröffnen die ersten Cafés, mit eleganterer Ausstattung, in denen diese neuartigen Getränke serviert werden, als da wären: schwarzer Tee, Kaffee, Kakao, aber auch Liköre, Eis und Limonade!

Charabara: Pferdemarkt in der Lyoner Mundart.