

Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz
Herausgeber: Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde
Band: 3 (1886)

Artikel: Das Wirtshaus im Mittelalter
Autor: Stocker, F.A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-747671>

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: 13.03.2025

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

Das Wirthshaus im Mittelalter.

Von F. A. Stöcker.

Das Wirthshaus! Welcher Kranz von Geschichten und Sagen, Liedern und Legenden, Erinnerungen und Begebenheiten flücht sich um das altehrwürdige, oft und viel von den Dichtern besungene deutsche Wirthshaus. Tausende von Liedern und Sängen haben dort beim fröhlichen Bechgelage ihren Ursprung genommen; dort steht von tausend harmlosen Schwänken und geistreichen Einfällen die Wiege. Wer sich des Lebens Noth und Qual für einen Augenblick vergessen machen wollte, der ging — und das war zu allen Zeiten Brauch und wird auch noch lange so bleiben, — in's Wirthshaus zu Wein und Bier, zu Kartenspiel und Würfellust und wer zu neuen Entschlüssen den Muth sich schaffen wollte, der saß zur Flasche und suchte sich Lebensrost und Hoffnungskraft für die Zukunft.

Schon Johann Michael Moscherosch (1645) singt:

Ich preise lebenslang den Wein,
Er lindert alle Sorg und Pein,
Er kann Melancholei verjagen.

Das Wirthshaus ist der Ort der Geselligkeit, wo man eher als zu Hause dem Freunde sich anvertraut. So singt denn auch Simon Dach, ein Zeitgenosse Moscherosch's und bekannt als Dichter des „Aennchen von Tharau“:

Die Red ist gegeben,
Damit wir nicht allein
Für uns nur sollen leben,
Und fern von Leuten sein:
Wir sollen uns befragen
Und sehn auf guten Rath,
Das Leid einander klagen,
So uns betreten hat.

Und wo könnte man dies besser als im Wirthshaus, wo der Wein die Zunge löst und auch dem Unberedten den Muth der Rede verleiht. Der Regensburger Konsistorialpräsident Johann Ludwig Prasch, geb. 1690, möchte Recht haben, wenn er in seinem Bacchusliede singt:

Siehe da! Germaniens Wein
Lehret meine Zung Latein!

Der gelehrte Herr scheint aber nicht nur den Inhalt, sondern auch die Schaale geehrt zu haben, denn er sagt in seinem Lied auf das Weinglas:

Du Ruhm Benedigs von Muran
Du edles Glas —

und fährt dann fort in acht Strophen von diesem italienischen Trinkgeschirr, von Wein und Wirth zu reden. Von einem ziemlich größern Weingefäß, dem Heidelberger Faß, dichtet Friedrich von Hagedorn in einem Recitativ:

Die Weisheit lehret: Trinkt und liebt!
Es liebt und trank Pythagoras;
Und wenn auch der kein Zeugniß giebt,
So giebt's das Heidelberger Faß.
Wie lautet das?

Der Chor giebt Antwort auf diese Frage:

Es werden wenig Männer sein,
Die Weiber hassen und den Wein.

Dieser frohen Lebensstimmung giebt auch Ewald Christian von Kleist Ausdruck:

Freund, versäume nicht zu leben,
Denn die Jahre flieh'n,
Und es wird der Saft der Reben
Uns nicht lange glühn.

Lach der Arzt' und ihrer Ränke!
Tod und Krankheit lauert,
Wenn man bei dem Froschgetränke
Seine Zeit vertrauert.

Moslerwein, der Sorgenbrecher,
Schafft gesundes Blut.
Trink' aus dem bekränzten Becher
Glück und frohen Muth!

Und wer erinnert sich bei der Erwähnung des Moselweines nicht an das Rheinweinelied von Math. Claudius:

Bekränzt mit Laub den lieben, vollen Becher!

und an das Weinelied von Novalis (Hardenberg):

Auf grünen Bergen ward uns geboren
Der Gott, der uns den Himmel bringt,
Die Sonne hat ihn sich erkoren,
Daß sie mit Flammen ihn durchdringt.

Vom gleichen Geiste beseelt sind die Worte von Ernst Moritz Arndt:

Aus Feuer ward der Geist geschaffen,
 Drum schenkt mir süßes Feuer ein,
 Die Lust der Lieder und der Waffen,
 Die Lust der Liebe schenket ein,
 Der Traube süßes Sonnenblut,
 Das Wunder glaubt und Wunder thut!

Wie unendlich innig und sinnig hat Uhland das Wirthshaus zur Folie genommen für seine „Einkehr“:

Bei einem Wirthe wundermild,
 Da war ich einst zu Gaste.
 Ein goldner Apfel war sein Schild
 An einem langen Aste.

Und wie humorvoll sodann schildert Johann Heinrich Voß in seinem „Reigen“ das Leben in und um die Schenke:

Sagt mir an, was schmunzelt Ihr?
 Schiebt's Ihr auf das Kirmeßbier?
 Daß ich so vor Freude krähe
 Und auf einem Bein mich drehe?
 Schurken um und um!

Aber horch! Durch den Wald tönt das Horn des Postillons. Der hochbeladene gelbe Postwagen hält vor der Waldschenke an und den schmucken Kosselenker empfängt des Waldwirths schlanke Maid.

In dem Wald ist sie geboren,
 Ist des Schenken Töchterlein.
 Klang der Becher, Zank der Becher,
 Mußt ihr Wiegenliedchen sein.

Aber sie die flinke Dirne,
 Weiß mit Geistern umzugeh'n,
 Wenn ihr Schlüsselbund nur klappert,
 Läßt kein Spuk sich weiter seh'n.

Und wie trefflich kann sie bannen
 Geister auch von Fleisch und Wein,
 Der Berauschten, sei's von Liebe,
 Sei's von Bier und Branntwein.

Aber freundlich und gesprächig
 Ist sie dem bescheidenen Gast,
 Und an ihrem Thor vorüber
 Rollt kein Wagen ohne Kasten.

So geht es die ganze deutsche Literatur hindurch bis zum „Gaudeamus“ von Scheffel mit den urwüchsigen Liedern vom Rodenstein und dem altassyrischen „Schwarzen Wallfisch zu Askalon“, bis zu dem Lied von den drei Burschen und der Wirthin Töchterlein und hinunter bis zu dem Kneip-
 lied vom frommen preussischen Minister Mühler:

Grad aus dem Wirthshaus komm' ich heraus,
 Straße wie wunderbar siehst Du mir aus . . .

Bei einer Literatur, die sich auf Hunderte von Citaten erweitern ließen, muß man billig fragen: Gilt das Lied, der Ausfluß dieser poetischen Stimmung allein dem Weine, der Wunder schafft, gilt er dem Haus, das mit seiner Gemüthlichkeit uns umgiebt, gilt er dem Wirth, der uns den labenden Trank beschert, gilt er dem flinken Mädchen, das uns mit freundlicher Miene den vollen Humpen darbringt? Nein, es gilt dem Ganzen, in dem das Wirthshaus verkörpert ist, in dem zweiten gemüthlichen Heim, das so Manchem die fehlende Familie ersetzt. Möge man es sich nur recht klar machen, im Wirthshaus, dem Orte der Geselligkeit, liegt ein Zauber, den man nicht durch gemeinnützige Schriften, sondern nur durch die Ausgestaltung des Familienkreises zum wahren heimeligen Sitze der Gemüthlichkeit, des Behagens, des Wohlseins und des sittlichen Ernstes verbannen kann.

Die Bedeutung des Wirthshauses im Gegentheil zur Familie ist eine so hochwichtige, daß es sich verlohnt, das Wirthshaus auch nach der historischen Seite zum Gegenstand von Untersuchungen zu machen, zu denen nach einem bestimmten Programm zeitweise diese Blätter benutzt werden sollen.

* * *

Die Geschichte der Wirthshäuser ist ein noch wenig angebautes Gebiet der Forschung in den Schätzen vergangener Zeiten, indessen tauchen doch allmählig die Ergebnisse dieser Untersuchungen in bestimmter Gestalt auf und liefern in ihrem Gesamteindrucke das beachtenswerthe Bild einer Industrie, die heutzutage auf einen hohen Grad von Vervollkommnung und Verfeinerung gelangt ist, und deßhalb wohl verdient, in ihren Anfängen gekannt und gewürdigt zu werden.

Zu den Zeiten der Römer und Griechen, wo die Gastfreundschaft in hoher Blüthe stand, gab es allerdings schon Wirthshäuser und Tavernen, aber ehrbare Leute kehrten vor deren Thüren um, wenn sie nicht

gezwungen waren, einzutreten, und die Hebräer hatten für Wirthin und Courtisane nur einen Ausdruck, womit sie zwei Begriffe vollständig deckten. Die alten Germanen kannten die Wirthshäuser nicht. Die Gastfreundschaft stand bei ihnen in so hohen Ehren, daß solche vollständig überflüssig waren.

Während wir schon aus den Zeiten Theodorich's von italienischen Wirthshäusern und Schenken Kenntniß erhalten, während uns schon aus dem 6. Jahrhundert Klagen der Wirthhe in Gallien über die hohen Geflügelpreise überliefert sind, so wie über die Weinpreise in Frankreich vom 6. bis zum 9. Jahrhundert, sind wir über die Anfänge des Wirthschaftswesens in unserm Vaterlande so ziemlich im Dunkeln. Das allgemeine Entstehen der Gasthäuser in unsern Städten dürfen wir nicht eher als in's 13. Jahrhundert stellen, obschon vielleicht der Bestand von einzelnen solcher aus früherer Zeit nachzuweisen wäre. Auf dem Lande mag das Entstehen derselben in den Anfang des 15. Jahrhunderts verlegt werden. Der Grund, warum solche nicht früher aufkamen, liegt in dem Mangel des Bedürfnisses. So lange die altgermanische Gastfreundschaft eine ausgedehnte Anwendung fand, hatten die Gasthäuser keine Existenzberechtigung. Das Reisen war eine unbequeme und gefährliche Sache und wurde nur nothgedrungen eine Reise unternommen; fahrendes Kriegsvolk mußte sich schon Unterkunft zu verschaffen; Geistlichkeit und Adel fanden Aufnahme unter Ihresgleichen. Arme und franke Fremde erhielten in den sog. Elenden- und Fremden-Herbergen, die überall in den Städten von Vereinen und Privatleuten für die Unterkunft frommer Pilger erstellt worden waren, für eine Nacht Herberge und Verpflegung. So existirte eine Elenden-Herberge am Kohliberge zu Basel.

War die Gastfreundschaft in den Elenden-Herbergen auf einen Tag beschränkt und eine Nacht, so war in deutschen und skandinavischen Landen im Allgemeinen bei drei Tagen Anwesenheit in einer Herrenburg, in einem Kloster oder in einem Privathause der Landessitte ein Genüge gethan. Wohl wußte man das schöne Wort zu ehren: Den „Gast senden die Götter“ oder „den Gast soll man ehren“, aber sie hatten auch ein anderes Sprichwort und das hieß: „Dreitägiger Gast ist eine Last.“ Sie empfanden dies nicht allein darum, weil die Bewirthung mit Kosten und Umständen verknüpft, sondern weil nach ihrem Brauche der Wirth für alle Handlungen seines Gastes verantwortlich war.

Aber auch als die Wirthschaften und Gasthäuser entstanden, pflanzte

sich die Gastfreundschaft in denselben fort. Wollte man einen fremden Herren besonders ehren und auszeichnen, so bezahlte man seine Zechen in der Herberge und hielt sein Gefolge ebenfalls frei, außerdem machte man ihm noch ein besonderes Gastgeschenk, das sich oft auf einen ziemlich hohen Betrag belief.

Aus der Geschichte der Stadt Basel sind uns im 14. Jahrhundert eine Menge Beispiele von Bewirthungen von Gesandten der Fürsten und Städte aufbewahrt worden. Gewöhnlich traktirte man die vornehmen Herren auf den Zunft- und Trinkstuben zur Mucken (Stube für den hohen Adel), und Brunnen, zum Seufzen (niedere Stube), den Trinkstuben des niedern Adels und der Bürgerlichen. Bei denselben spielten neben dem Weine „Zuckererwiß“, Äpfel, Kirschen, Birnen, Kirschwein, Koffete (Konfekt) und Meertrauben eine vorzügliche Rolle. Zur freundlichen Bewirthung gehörte auch, daß dergleichen Gesandte in die Badstube geführt wurden. Ja, kamen berühmte Werkleute oder Gelehrte oder eine Gesellschaft fremder Kaufleute nach Basel, so verehrte der Rath ihnen wenigstens den Schenkwein, so z. B. den Kaufleuten, welche von Mailand kamen. Den größten Aufwand aber machte der Rath, wenn Kaiser oder Könige in die Stadt einritten. Da zogen ihnen die Rathsherren mit „Tschepelin“ (kleinen Hüten) geziert entgegen und geleiteten den Fürsten in den Hof oder das Kloster, wo er Herberge nahm. Die Straßen, durch welche er kam, wurden mit Gras bestreut, Weiber und Kinder in die Häuser gebannt. In die Herberge ließ der Rath mehrere Fuder Wein in bekränzten Fässern legen; was am Ende übrig blieb, wurde in's Siechenhaus nach St. Jakob geschenkt.

Von jenen Schenkungen her datirt das heute noch im Munde des Basler Volkes lebende Wort der Aufforderung zum Essen bei der Mahlzeit: *Effet, wir wollen nichts in den Spittel tragen.*

Beim Mahle eines Kaisers bedienten zwölf junge Rathsföhne die Gäste. In die Herberge ließ der Rath Betten, Kissen, Pfulwen, Flaumbetten, Leinlachen, Schuhe und Socken, zur Beleuchtung Tortschen und Kerzen schaffen. An der Herberge war des Kaisers oder Königs Wappenschild angeschlagen und vor derselben hielten abwechselnd die Zunft in Helm und Harnisch Wache. Geschenke an Geld in silbernen Köpfen (d. h. Schaalen, *cupa*) durften nicht fehlen, Königinnen wurden auch Püttiche (Papageien) in kostbaren Käfigen verehrt. Endlich gingen Pfeifer, Spielleute und Hofnarren des hohen Gastes auch nicht leer aus.

Prächtige Tänze auf der hohen Stube zur Mucken verherrlichten die festlichen Tage.

Die ältesten, urkundlich nachweisbaren Wirthshäuser finden wir in den Städten. In Basel bestand z. B. der Gasthof zur Blume (die heutigen Drei Könige) schon im Jahre 1240, der Gasthof zum Schnabel (das heutige Hôtel de la Poste) 1347; der Thurm zum Rheine und das Schiff in der Schwanengasse, welche beide nicht mehr bestehen, 1339; im Jahre 1433 14 Gasthäuser, wovon keines mehr existirt, das letztere, der rothe Löwen ist vor wenigen Jahren eingegangen. In Zürich finden wir im 14. Jahrhundert 13 Wirthshäuser, wovon heute noch bestehen: Safran, Meise, Schwert, Ruder und Schiff, der blaue Esel, Hôtel Hecht am See; ist nunmehr auch eingegangen. Der allbekannte Rappen wird erst 1412 genannt.

Ararou zählte im Jahre 1480 bei 26 Tavernen und Pinten. Als älteste erscheint der große oder Rothe Löwe (1335), dann der wilde Mann (1350). In der Halde stand ein Wirthshaus zur Wilden Sau (1498).

Zofingen: Mohren 1300, Raben (Rappen) 1358, Gryffen 1380, Krone 1400. Bremgarten: Bären 1529, Ochsen 1538, Wildermann (des Reformator Bullinger's väterliches Geburtshaus). In Luzern existiren im Jahre 1393 schon 28 Gastwirthschaften und 20 Schenken. In Schaffhausen: Rothe Kreuz 1392. Greyerz 1333. Riestal: Schlüssel 1374. Murten: Adler 1448. Lausanne: Goldene Löwen 1476. Rolle: Engel 1476. Yverdon: Wirthshaus Jocet 1454.

Ueber die Beschaffenheit der Herbergen in der Schweiz und in Deutschland giebt uns der berühmte Humanist Erasmus von Rotterdam aus dem Jahre 1520 allerlei erbauliche Aufschlüsse.

„Bei der Ankunft im Gasthause,“ schreibt er u. A., „grüßt Niemand, damit es nicht scheine, als ob man viel nach Gästen frage. Nachdem Du lange geschrien hast, streckt endlich einer den Kopf durch das kleine Fensterchen der geheizten Stube hinaus. Die Frage nach dem Stall wird mit einer Handbewegung beantwortet. Dort kannst Du nach Belieben Dein Pferd nach Deiner Weise behandeln, denn kein Diener legt eine Hand an.

„Ist das Pferd besorgt, so begiebst Du Dich, wie Du bist, in die Stube, mit Stiefeln, Gepäck und Schmutz. In dieser allen Gästen gemeinsamen Stube ziehst Du die Stiefel aus, bequeme Schuhe an und kannst auch das Hemd wechseln. Hier kämmt der eine sich das Haupthaar, dort wischt sich ein anderer den Schweiß ab, und wieder ein anderer reinigt sich seine Schuhe oder Reitstiefel.

„Kommst Du um 4 Uhr Nachmittags an, so wirst Du doch nicht vor 9 Uhr speisen, nicht selten erst um 10 Uhr, denn es wird nicht eher aufgetragen, als bis sich Alle eingefunden haben. Sobald sich Alle an die Tische gesetzt haben, so erscheint der sauersehende Ganymed mit grauem Bart, geschornem Haupthaar, grämlicher Miene und schmutzigem Gewande. Bald kommen mit großem Gepränge die Schüsseln.

„Es tritt jener Bärtige nur auf mit der Speisetafel in der Hand, auf die er mit Kreide einige Kreise oder Halbkreise gezeichnet hat. Die das Geschriebene kennen, legen, und zwar einer nach dem andern, ihr Geld darauf, bis die Tafel voll ist. Dann merkt er sich diejenigen, die gezahlt haben. Niemand beschwert sich über eine ungerechte Zeche.

„Wünscht ein von der Reise Ermüdeter gleich nach dem Essen zu Bette zu gehen, so heißt es, er solle warten, bis die Uebrigen sich niederlegen. Dann wird Jedem sein Nest gezeigt, und das ist weiter nichts, als ein Bett, denn außer dem Bette ist nichts, was man brauchen könnte, vorhanden; die Leintücher sind vielleicht vor 6 Monaten zuletzt gewaschen worden.“

Wie die Herbergen an den Heerstraßen im Lande Thüringen eingerichtet waren, darüber giebt uns Professor Brückner in seiner Schilderung des Judenbacher Luther-Wirthshauses auf dem Schönberg bei Koburg Kunde. Dieses Haus war gleichsam ein Prototyp der Wirthshäuser des Landes, und dessen Einrichtungen mögen auch für die Landwirthshäuser der Schweiz in alter Zeit zutreffend gewesen sein. Brückner schildert jenes berühmte Gasthaus, in dem Kaiser und Könige wohnten, folgendermaßen:

Der Hauptnerv solcher Straßenwirthshäuser bildete ein quadratischer Hofraum, dem links und rechts Pferde- und Viehställe und Futterscheunen zur Seite standen: Hier lag der Hochquell der Einnahmen. Es war eine alte Heerstraßenregel: die Straßenthier gehen den Reisenden vor. Diese Regel, der sich Kaiser und Wagenknechte fügten, hat sich in ihrer Menschlichkeit und Rentabilität bis jetzt erhalten, wie man in jedem Wirthshaus, wo Fuhrleute einkehren, beobachten kann. In zweiter Linie kam erst das Gasthaus, das sich durch ein Thierschild oder das Drudenflommer als ein solches kennzeichnete. Der niedrige Hauptstock des Hauses bestand aus Dachwerk, das hohe spitzzulaufende Dach bedeckten grauweißliche Schindeln. In diesem untern Stocke betrat man zuerst den Hausern, d. h. einen geräumigen Vorplatz mit festgestampftem Lehmfußboden. Von diesem Hausern führten Thüren in die einzige und darum sehr große Gaststube, dann in

einige Kammern und Nebengemächer und in die nach ihrer Wichtigkeit würdig ausgeweitete Küche. Auf der Treppe nach oben gelangte man wieder zu einem geräumigen Vorplatze mit Thüren in eine Mansarden-Gaststube und mehrere Bodenkammern.

In der Wirths- oder Gaststube fallen uns zunächst die kleinen Schiebefenster und der große Ofen auf. Die Größe des Ofens war schon dadurch gerechtfertigt, daß er der einzige im Hause war; alle übrigen Räume, selbst wenn das Haus ein zweites Stockwerk und in demselben eine „gute Stube“ für die „großen Herren“ besaß, waren nicht heizbar. Desto umfangreichere Reisigbündel, Holzscheite und Baumstrünke nahm der grünfachelige Riesenofen in sich auf, hatte er doch nicht bloß Menschen zu wärmen, sondern auch ihre nassen Gewänder zu trocknen, denn dazu waren die Stangen da, die oben um den Ofen herum in ihren an der Decke befestigten Leisten hingen. Um den Ofen in Sitzhöhe zog sich die Ofenbank; aber an den Wänden hin liefen die Wandbänke mit getäfelten Lehnen, und vor denselben standen die Langtische mit weißgeschauerten Tischplatten auf ihren stämmigen, gekreuzten Beinen mit den durch Querhölzer stark verschränkten Füßen. Die Stühle waren den Tischen ebenbürtig. An der Gegenwand der Hauptfront der Stube befand sich das Kammbrett, auf welchem die zur Bewirthung dienenden Trinkgeräthe paradirten, vornehmlich die ansehnlichen weiß und blau geflammten Steinkrüge mit Zinndeckeln, Weingläser in hoher Kelchform, ferner zinnerne und irdene mit Reimsprüchen auf Tellern und Schüsseln.

In der Küche waltete die Wirthin, stolz auf ihre Vorrathsschränke, namentlich auf den Küchenschrank mit den Geschirren von Kupfer und Zinn, und auf ihren Herd mit dem großen Koch-, Schlacht- und Waschkessel. Nicht weniger stolz war sie aber auf ihre Betten in der Herrenstube. Faßt dieselbe auch nur wenige Hausgeräthe, so fielen die zwei großen, zweischläfrigen Himmelbetten mit ihren festgefüllten und hochaufgebauten Unter- und Deckbetten desto mehr in's Auge. Für Leute, die nicht zu den „großen Herren“ gehörten, standen in den Kammern Betten bereit und in Zeiten starker Einkehr mußten auch, besonders für die Wanderer aus den untern Volksschichten Strohbindel auf den Fußboden, die Bänke der Wirthsstube oder Heuboden und Pferdestall zum Nachtlager gut thun. Auf diese Weise konnte ein von Außen unansehnliches Gebäude eine große Anzahl von Menschen zugleich beherbergen.

In frühern Jahrhunderten gab es noch keinen besondern Styl für

die Erbauung der Wirthshäuser. Nur selten wurden Häuser zu Wirthschaftszwecken erbaut, in den meisten Fällen wurde das Recht, Wirthshäuser zu erstellen oder eine Wirthschaft einzurichten, vom Grundherren verliehen oder auf ein schon bestehendes Gebäude übertragen.

Wie im 14. Jahrhundert in der Schweiz im Allgemeinen einfach und ärmlich gebaut wurde, so ist auch anzunehmen, daß die Wirthschaften damals recht primitiver Natur waren und noch keinen Komfort zeigten. Erst in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts begann sich, wohl in Folge des zunehmenden Wohlstandes, ein Trieb zu monumentalen Unternehmungen an öffentlichen und Privatgebäuden zu regen. Oftmals bewahrte auch jetzt noch das Aeußere eine höchst dürftige Haltung und wurde ein gewisser Schmuck nur dem Innern zu Theil. Indessen wurde schon in Bezug auf das Baumaterial eine bessere Auswahl getroffen und es fehlt nicht an Berichten, welche das Aussehen der Städte zu Ende des 15. Jahrhunderts vermöge des zahlreichen Heiligen- und Bilderkultus als ein recht malerisches schildern.

Mitten aus dem genannten Bilderkultus entstand auch die Sitte, die Wirthshäuser mit Schildern aller Art und Namen zu behängen, ein Gebrauch, der schon im 12. Jahrhundert zu Paris in Aufnahme gelangte. Aus jener Zeit der späten Gothik und des Beginns der Renaissance sind uns leider nur wenige Wirthshäuser erhalten, die noch den Schmuck der vergangenen Tage aufweisen. In den größern Städten ist Alles dem Drucke des nivellirenden Modernen erlegen, nur in kleinen Städten finden wir bemerkenswerthe Reste gothischen Styls. Namentlich ist es die Westschweiz, die sich darin auszeichnet; ich erinnere an das Hôtel de la Poste in Moudon, an den Hirschen in Romont, an die Krone in Mezères (Waadt), an das Stadthaus zu Lutry, die zwei Salmen zu Orbe, den Mohren in Avenches. Besondere Erwähnung verdient das Wirthshaus in Heitenried (Freiburg), als das originellste Ensemble eines alten Bauernwirthshauses mit dem früher oft gebrauchten Schild: Hier können Gäste zu Fuß und zu Roß logiren.

In der Centralschweiz finden wir den Hirschen in Münster (Luzern), den Ochsen in Zug, zwei Wirthshäuser in Schwyz, das Kreuz in Sachseln u. s. w.

In der Ostschweiz einige Wirthshäuser in Schaffhausen, Stein a. Rh., Hundweil in Appenzell, Rorschach, die Post in Lax (Graubünden).

Im Aargau und dessen Umgebung finden wir das Wirthshaus zum

Schwanen in Merenschwand, ein interessanter Bau aus dem Ende des 17. Jahrhunderts, das Wirthshaus zu Bonigen bei Narburg, zum Bären in Wildegg, endlich ein merkwürdiges Haus in Holzkonstruktion in Büelisacker im Freiamt. Bald ist es eine gothische Façade, bald ein Portal, bald ein interessantes Fenstergesimse, eine imposante Fensterreihe, bald eine schöne Freitreppe, oder sonst ein Rest aus kunstfönniger Zeit, was an diesen Häusern unsere Aufmerksamkeit fesselt. Seltener sind es Wandmalereien, welche die Façaden zierten und auf unsere heutige Zeit übertragen worden sind. Noch im Anfange des gegenwärtigen Jahrhunderts waren in manchen Gasthäusern Glasgemälde zu sehen, die aus der besten Zeit der Glasmalerkunst stammten (vgl. Dr. H. Meyer, Sitte der Fenster- und Wappenschenkungen, 1884).

Als Göthe seine zweite Schweizerreise machte, bewunderte er, wie sein Tagebuch berichtet, die schönen Glasgemälde im Gasthaus zum Kopf in Büelach, wo er zu Mittag speiste. Auch in der Krone in Stanz und im Ochsen in Zug fand er gemalte Fensterscheiben, über die er einige Notizen hinterlassen hat. (Noch heute heißt das Zimmer, das er in letzterm Gasthof bewohnte, das „Göthezimmer“. Glasgemälde wurden überhaupt den Gasthäusern gerne geschenkt, wenn solche neu erstellt wurden.

In die Zeit der Spätgothik fallen auch die meisten Bauten unserer städtischen Zunft Häuser, die theilweise großes architektonisches Interesse bieten und je nach dem Vermögen der betreffenden Zunft auch im Innern dem Ansehen und dem Kunstverständniß der Zunft Herren entsprechend ausgestattet sind. Zürich, Bern und Basel (Schlüssel- und Geltzunft) weisen Zunft Häuser auf, die das Interesse der Kunstfreunde sowohl als der Techniker in hohem Grade erregen, indessen gehören diese Häuser nicht unbedingt in den Rahmen meiner Ausführungen, obwohl sie städtische Trinkstuben der Zunftgenossen sind.

Wenn nun auch in der That ein eigentlicher Styl für den Bau der Gasthäuser nicht nachgewiesen werden kann, wenn viele Häuser erst, nachdem sie vielleicht schon ein ganzes Jahrhundert gestanden hatten, zu Wirthshäusern umgebaut wurden, so ergab sich doch aus der Art des Gewerbes eine konstante Praxis, die nicht umgangen werden konnte, wollte man die vorhandenen Bedürfnisse der Gäste in's Auge fassen.

Vor Allem war auch in den Städten für Scheune und Stallung Bedacht zu nehmen; zu einer Zeit, wo der Straßenverkehr mit Pferden und Wagen noch ein lebhafter war, erzeugte sich die Sorge hiefür als unerläß-

liche Bedingung. Bauern, die mit Vieh und Wagen in die Städte kamen, suchten ihre Herbergen in den Vorstädten; vornehme Reisende wohnten in den Wirthshäusern am Markt, dem reichsten und bedeutungsvollsten Theile der Stadt. Hier trat man, im Gasthause angekommen, durch das in kräftigem Styl gehaltene und auf eine kleine Freitreppe sich stützende Portal in einen breiten Hausgang, der auf der einen Seite zur großen getäferten Stube der Handwerker und Bauern führte, in welcher die Schilder der Zünfte von den Decken hingen, ländliche Schränke und Spinden herumstanden und in der an soliden eichenen Tischen die Bürger und Handwerker zechten, während die fremd zugereisten Gesellen an jenem Tische Platz nahmen, über dem ihr Handwerkschild hing und unter dessen Schutz sie sich befanden. Im Hintergrunde stand die Schenke mit den Büffets und den Trinkgeräthen. Durch ein Schiebfenster verkehrte das geschäftige Dienstpersonal mit der Küche. Auf der andern Seite des Hausganges lag die Wohnung des Hausherrn, hinter derselben die Metzgerei für Kleinvieh.

Die Bürger gingen zum Trinken in ihre Zunft- und Trinkstuben, die Gasthäuser waren hauptsächlich für die Fremden berechnet, die Fuhrleute (die Nürnberger Fuhrleute lebten bekanntlich sehr gut,) aßen ihr Ordinari im allgemeinen Wirthslokal. Reiche Kaufleute, Adelige und vornehme Bürger fanden sich in der großen Stube im ersten Stockwerk zusammen, von welchem aus man den Markt überblickte. Da war das Geräthe schon feiner, die Bedienung gefälliger als zu Erasmus Zeiten, die Speisen und Getränke an Menge und Güte derart, daß selbst der zartbesaitete Gelehrte sich zufrieden gestellt hätte.

Wie die Kunst des Buchdrucks, die Malerei und andere Fertigkeiten der menschlichen Hand je nach den Jahrhunderten wechselten und in auf- und absteigender Linie sich bewegten, so ist auch das Wirthsgewerbe je nach den Zeiten ein ganz verschiedenes gewesen. Während Erasmus von Rotterdam über die Wirthschaften seiner Zeit, wie schon gesagt, bei seiner Griesgrämigkeit ein sehr düsteres Bild entwirft, weiß der französische Reisende Montaigne, der 1580 Deutschland, Italien und die Schweiz bereiste, ein farbenreiches Gemälde seiner Touren zu entwerfen. Zu seiner Zeit fand er ganz prächtige Gasthäuser mit reichlich ausgestatteten Sälen, Gast- und Wohnzimmern. Die Fenster waren mit gemalten Glasscheiben besetzt, das Getäfel reich geschnitzt, nicht selten bunt bemalt und vergoldet. Große Vogelbauer beherbergten eine ganze Schaar von Vögeln, die nach den

Tönen einer Orgel, eines Spinetts, einer Viola oder Geige ihren Gesang erschallen ließen. An den Wänden herum liefen mit Leder gepolsterte Wandbänke und die geschnitzten Stühle waren breit und bequem zum Sitzen. In manchen Gasthäusern war es Gebrauch, die Gemächer und Schlafzimmer mit Wohlgerüchen zu sättigen, eine Sitte, die sich lange erhielt, indem noch ein Reisender des 17. Jahrhunderts, der München passirte, davon spricht.

Statt den heutigen Schlafzimmern, die uns mit ihren oft geschmacklosen Tapeten fremd und kalt anmuthen, fand man zu jener Zeit große geräumige Gemächer, mit schönem Hartholzgetäfel oder Tapeten von gepreßtem Leder und Goldverzierungen; Vorhänge mit Seide brodirt oder mit Goldfäden durchwirft. Prachtvolle Kamine dienten dazu, eine fortwährende sanfte Wärme zu verbreiten und waren namentlich den verwöhnten Franzosen sehr willkommen. Die Betten mit geschnitzten Gestellen waren hoch und mit Matrazen, Unterbetten, Bettdecken und Ueberzügen mit feinen Bordenstickereien ausgestattet, die Berge von Eiderdunen enthielten. Decken aus dem feinen Barchent des Mittelalters, aus dem man sonst Fahnen und Meßgewänder herstellte, bedeckten die hochaufgethürmten Betten. Das Tafelgeschirr der besten Gasthäuser war nicht aus bloßem Zinn, sondern aus Silber; glänzend weiße, gefirnißte und oft mit schönen Malereien gezierte Holzteller gehörten zu einem vornehmen Service, wenigstens für den Nachtsch. Die Trinkgeschirre waren aus Silber, sehr oft vergoldet, reich ciselirt und mit Wappen geschmückt, die Löffel bestanden aus Holz und hatten einen silbernen Stiel. Die Küche fand Montaigne in den meisten Gasthöfen ausgezeichnet und besser als in den Schlössern des französischen Adels. Fleisch- und Fischspeisen waren reichlich vorhanden und überragten alle andern Speisen an Bedeutung, Krebse waren sehr gesucht, und von den Forellen, die noch nicht genug gewürdigt worden, aß man nur die Leber; der Salm war gewöhnlich. Statt der faden Erstlinge der Beeren- und Obstfrüchte, aß man nur wohlgerüstete und saftige Obstsorten.

Man blieb drei bis vier Stunden bei Tische, und kannte noch nicht die schlechte Gewohnheit, Wasser in den Wein zu gießen. Um sich einen richtigen Begriff von dem Gasthofsleben der damaligen Zeit zu machen, muß man die Berichte der Zeitgenossen nachlesen und wird sich ergötzt finden von den meist zutreffenden, oft sehr naiven Schilderungen. Montaigne lobt aber nicht nur, er tadelt auch. So fand er z. B. in Baden im

Nargau die Gasthofsrechnung sehr theuer, während er der prächtigen Einrichtung der Zimmer alle Gerechtigkeit wiederfahren läßt. Er sagt nebenbei auch, daß man damals in Baden bei Tische noch keine Gabeln hatte; jeder Schweizer hatte sein Messer bei sich, womit er Alles anfaßte, ohne daß er mit den Händen in die Schüsseln griff.

Wer im 14. Jahrhundert bei einem Wein- oder Gasthaus Basel's vorbeiging, hörte Abends den Gesang fröhlicher Zecher und man konnte den Ruf der Würfelspieler vernehmen, wenn die Würfel gefallen waren: Quartere! Thusen! Zinke! Drie! Esse! Und als um's Jahr 1377 in Basel das Kartenspiel aufkam, mochte man auch die Kartenspieler mit kräftiger Hand auf den Tisch pochen hören. Wehe dem, der bei dem Spiele unredlich war, „über das Blatt“ spielte, oder mit dem Bögelin oder mit dem Finger deutete, was Einer auswerfen sollte, damit er den Leuten das Jhre abgewönne. Denn das Gericht sprach, als einst Klage geführt wurde über einen Spieler, der sich Solches zu Schulden kommen ließ, das Todesurtheil, und derselbe wäre „billig vom Leben gethan worden“, wenn nicht auf gewichtige Fürbitte hin ihm die Todesstrafe in ewige Leistung jenseits des „lampartschen Gebirgs“ verwandelt worden wäre. Zwar wurde Würfelspiel oder andere Spiele innerhalb der Kreuzsteine des (Stadtbannes) wiederholentlich verboten, dennoch aber scheint es immer wieder getrieben worden zu sein. Unverbesserliche Spieler wurden als solche den Mitbürgern dadurch kenntlich gemacht, indem sie verurtheilt wurden, eine Zeit lang einen gelben Kugelhut ohne Gipfel zu tragen. Auf diesem Hute waren drei schwarze Würfel mit großen weißen Augen aufgenäht. Wenn aber auch erlaubte Spiele wie Wurfzabel und Schachzabel in den Weinhäusern und auf den Trinkstuben gespielt wurden, so mußte Jedermann, ob er auch bei einem angefangenen Spiele saß, wenn man gegen das Wetter läutete, aufhören, „um daß uns der allmächtig Gott bestereh sin göttlich gnad mittheilen und gut wetter verliehen wolle.“

Die Essenszeit in den Wirthshäusern richtete sich nach den bürgerlichen Gewohnheiten. Morysius von Drelli berichtet 1555, daß in Zürich „der gemeine Mann“ um 6 Uhr und der Bornehme „auf's Späteste“ um 7 Uhr zu Nacht speiste. Zu Bern und Basel hielt man noch später, 1580, dieselben Stunden für die Abendmahlzeiten ein. Im 14. Jahrhundert aß der König von Frankreich Morgens 8 Uhr zu Mittag und ging Abends um dieselbe Stunde zu Bett. Zur Zeit Philipp's des Guten von Burgund galt der Spruch: „Steh' auf um 5, iß zu Mittag um 9,

zu Abend um 5, geh zu Bett um 9, und du wirst leben der Jahre 99." Unter Heinrich IV. und Ludwig XIV. ging man um 12 Uhr zu Tische, unter Ludwig XV. um 2 Uhr. Noch Anfangs dieses Jahrhunderts aß der König von Spanien um 12 Uhr zu Mittag. Unter Heinrich VIII. von England frühstückte die vornehme Welt um 7 Uhr und dinirte um 10 Uhr, unter Königin Elisabeth war 11 Uhr die Stunde des Mittags- und 5 Uhr die Stunde des Nachtmahls.

Christian II. von Dänemark hatte 1515 in seiner Hofinstruktion verordnet, daß am Hofe zwischen 9 und 10 Uhr die erste, und Abends zwischen 4 und 5 Uhr die zweite Mahlzeit eingenommen wurde. Aus diesen Aufzeichnungen ist ersichtlich, daß wir die Abhaltung unserer Mahlzeiten um mehrere Stunden vorgerückt haben, indem man heutzutage auf dem Lande um 11 Uhr, in den kleinern Städten um 12 Uhr, in den größern je nach dem Grade der Wohlhabenheit und des Berufes um halb 1 Uhr, 1 oder halb 2 Uhr ißt. Es mag wohl bereits aufgefallen sein, daß die Essenszeiten unter Christian von Dänemark ziemlich genau der Table d'hôte unserer heutigen ersten Gasthöfe entsprechen sowie dem déjeuner und dem diner der Franzosen, dem breakfast und dem dinner der Engländer.

Ueber die Tischgebräuche hat uns die Kulturgeschichte eine Menge merkwürdige Einzelheiten überliefert. Wir können uns heute selbst im bescheidensten Wirthshause keine Mahlzeit denken ohne Tischtuch und wo möglich Serviette, und doch haben vor uns große Herren gespeist und es sich wohl schmecken lassen, ohne diesen Luxus zu kennen. Erst zur Zeit Karls V. kam diese Verschönerung der Tafel auf, während man vorher gegerbte Felle zum Bedecken der Tische gebraucht hatte. Und die Leinwand oder der Damast war anfangs so kostspielig, daß sich ihrer nur fürstliche Häuser bedienen konnten. Für Sendungen von Basler Rathsgliedern nach Außen wurden besondere Tischtücher gehalten, woraus man schließen darf, daß es in den Herbergen keine solche gab. Auch bei Kriegszügen wurden sie mitgenommen.

Was die Tischgeräthe betrifft, so habe ich bereits Einiges erwähnt und hole hier noch kurz dasjenige nach, was im Betriebe des Wirthshauses und des bürgerlichen Haushaltes unbedingt nothwendig erschien. Die Tischgeräthschaften des Mittelalters waren von den heutigen vornehmlich dadurch unterschieden, daß man zum Essen keine Gabeln gebrauchte. Die festen Speisen wurden nämlich zerlegt auf den Tisch gebracht und

mit Löffeln gegessen. Man hatte allerdings Gabeln, welche aber nur zum Vorlegen der Speisen und zum Gebrauch in der Küche dienten, ihre Anwendung zum Essen selbst fand im Mittelalter gar nicht oder doch nur äußerst selten statt. Ein italienischer Professor, Giovanni Rumbroso, hat eine kleine aber sehr anziehende Studie über die Geschichte der Gabel veröffentlicht, die von der sorgfältigsten Forschung über das Thema Zeugniß ablegt. Rumbroso weist zunächst nach, daß im klassischen Alterthum die Gabel nicht in Gebrauch war. Vor tausend Jahren taucht dann die Forchetta auf, und zwar in der venetianischen Chronik des Damiano. Derselbe erwähnt, daß die Gabel von einer byzantinischen Prinzessin in Venedig eingeführt wurde. Aber der zierliche Brauch ward von den Venetianern nicht gut aufgenommen. Durch zwei Jahrhunderte machte die Gabel in Italien keine Fortschritte, denn die Geistlichkeit betrachtete den Gebrauch derselben als sündhafte Ueppigkeit; sie hatte im übrigen Europa noch weniger Glück. Im Jahre 1360 taucht sie in Florenz auf, aber der Autor zweifelt, daß es eine wirkliche Gabel war, vielmehr scheint es eine Art Scheere gewesen zu sein, welche von Damen an den Kleidern hängend getragen wurde. Im 15. Jahrhundert verbreitet sich endlich der Gebrauch der Gabel in Frankreich, in Deutschland im 16. Jahrhundert und merkwürdiger Weise taucht sie in England erst im 17. Jahrhundert auf.

Auf einem Kupferstiche von Hans Konrad Meyer von Zürich aus dem Jahre 1645, überschrieben „Tischzucht“, welcher zugleich ein anmuthiges Bild aus dem Leben einer bürgerlichen Familie wieder gibt, ist ersichtlich, daß auf dem Tische, an welchem gespeist wird, nur Messer und Löffel vorhanden sind, eine Gabel aber nur am Plaze des Vorschneiders, der die Speisen verkleinert.

Die Schüsseln, vom Althochdeutschen Skuzila, mhochd. schüzzel, bestanden aus Buchsbaumholz oder aus Zinn, das man aus England bezog. Dr. Felix Weber behauptet in seinen Gastronomischen Bildern (Leipzig 1882), daß das Wort Teller (mittelhochd. teler, aus dem italienischen tagliero, das Küchenhackbrett, auf dem man zerschneidet), vor dem Ende des 15. Jahrhunderts fast niemals vorkomme, sondern in dem Worte Schüssel einbegriffen sein müsse, Dr. Ernst Gözinger dagegen sagt, daß Teller von Thon, Holz und Metall schon bei den deutschen Völkern ältester Zeit vorgekommen seien, doch wurden darin bloß die Speisen aufgetragen, worauf jeder Tischgenosse sein Stück auf eine Brodschmitte gelegt erhielt

und mit dem Messer zerkleinerte. Erst im 12. Jahrhundert setzte man nach Gözinger den Gästen noch besondere Teller vor und zwar anfänglich je einen für zwei Tischgenossen. Die Teller der Armen waren von Holz, seltener von Thon, diejenigen der Wohlhabenden von Zinn, die der Reichen von Silber. Die Teller waren klein, in der Form den unfrigen ähnlich, vertieft und flach.

Die Tischmesser werden so selten erwähnt, daß man auf einen spärlichen Gebrauch derselben im Mittelalter schließen muß. Es darf angenommen werden, daß jeder Mann beim Essen sich seines Taschenmessers bediente. Auch kann man wohl nur vermittelt einer solchen Annahme es erklären, daß in Frankfurt a. M. die Antoniterherren bei dem festlichen Besuch, welchen die Gesellschaft Limburg ihnen auf Fastnacht machte, allen Mitgliedern derselben ein Messer zu schenken pflegten.

Eine hübsche Sammlung von Eßgeräthen ist neben einer Anzahl von Basler Gebäckmodeln in der Mittelalterlichen Sammlung in Basel ausgestellt. Löffel-, Gabel- und Messerform ist hier in ihrer Entfaltung und Wandelung vom 15. bis zum Ende des 17. Jahrhunderts zur Anschauung gebracht. Von Löffeln ist vertreten der rohgeformte Holzlöffel des Bauern aus dem 16. Jahrhundert; der zierlichere aus gleichem Material und gleicher Zeit mit auffallend kurzem Stiel; der Holzlöffel, am Griff mit Silber beschlagen, wie er vor 300 Jahren an den Essen der Weinleuten-Zunft zu Basel aufgelegt wurde; der silberne Löffel in mehrfacher Gestalt; der sogenannte Apostellöffel, endlich der zierlich geschnitzte elfenbeinere Luxuslöffel mit Bildschmühereien aus der biblischen und antiken Geschichte und Mythologie. Die älteste Gabel in der Mittelalterlichen Sammlung stammt aus dem 15. Jahrhundert, sie ist mehr ein kleiner Spieß mit Handhabe als eine Gabel nach heutigem Begriff. Im 16. und ziemlich durch das ganze 17. Jahrhundert hat die Gabel nur zwei Zinken, das untere Ende des Hefstes verläuft in eine kleine Ausbuchtung, die sich genau ebenso beim Messerheft dieser Zeit findet.

An Trinkgefäßen, theilweise aus Basler Wirthshäusern stammend, sind hübsche Exemplare von Krügen, Kannen, Flaschen, Bechern und Gläsern vorhanden. Die Krüge, wie sie im Mittelalter die Stadt Frankfurt besaß, waren steinerne und hießen „Kruseln“; der Ausdruck „Chrusse“ für Steinkrug ist heute noch bei uns im Volksmunde. Kannen und Flaschen von Blech und Zinn werden in den Inventarien unserer Zunftstuben oft erwähnt. Gläser wurden namentlich beim Probiren des Weines gebraucht.

Dies geschah besonders in Fällen, wo man den Wirth oder der Wirth die Gäste durch farbige Gläser über das Aussehen der Weine zu täuschen suchte, weshalb z. B. der Rath von Frankfurt den Gebrauch farbiger Gläser verbot.

Außer den Trinkgläsern hatte man Becher und Trinkfässer (auch Köpfe, *cupa*, Schauern genannt), die meistens von Silber und vergoldet waren. Von diesen Bechern her erhielt der Gasthof zum Kopf in Basel (*Hôtel belle vue* am Rhein) im Mittelalter seinen Namen. Er führte einen solchen Stauf (*cupa*) im Schilde. Der Erfindungsgeist gab den Bechern oft sonderbare und höchst phantastischen Formen, je nach Größe und Stoff (Muskat, Eichel, Kokosnuß, Traube, Strauß, Pelikan, Hirsch, Schwan, Schiff, Mönch, Nonne, Narr, Reiter, Greifenklaue, Horn u. s. w.) Bei den Kredenz- oder Doppelbechern bildete ein Deckel den Becher des andern. Die Vorstadtgesellschaft zur Mägd in Basel (der ich angehöre), besitzt einen solchen Doppel-Becher, der eine Jungfrau, die Mägd (die Jungfrau Maria) darstellt, deren Kopfstück abgenommen wird und die dem Unkundigen beim Trinken meist einen Schabernak spielt.

Nicht ohne Interesse sind die alten Wirthstische aus Eichenholz oder mit Schiefertafeln belegt, deren ruhiges gesättigtes Schwarzgrau sich so wenig aufdringlich und doch so wirkungsvoll aus dem braunen hölzernen Rahmen heraushebt, zu denen die heutigen, langweiligen, unschönen und auch unsoliden Eß- und Wirthshautische in grellem Gegensatz stehen. Aber nicht nur die Tischplatte, sondern auch das Gestell erhielt eine künstlerische Behandlung. Treffend veranschaulichen den Gedanken des Tragens jene Füße, welche Thierfüße darstellen. Es kehrt dieses Motiv beim Schrank, bei der Kommode, beim Ofen und beim Sessel des vorigen Jahrhunderts wieder und viele Zunft- und Trinkstuben haben noch von jenen Exemplaren aufzuweisen. Endlich gewährt der Wirthstisch mit gekreuztem Schragen, wie er auch noch in vielen alten Bauernhäusern sich zeigt, das beruhigende Gefühl der Sicherheit, der Solidität und des Behagens bei Tische.

Inventarien von Gasthäusern sind uns eine ganze Anzahl aufbehalten worden, so vom Rothen Ochsen in Baden von 1518, von den Drei Königen in Basel vom Jahr 1765, vom Weißen Kreuz in Basel, u. a. m., die ein merkwürdiges Bild liefern des innern Haushaltes eines Gasthausbetriebes. Interessant ist auch die innere Eintheilung eines solchen Hauses. In den Drei Königen in Basel finden wir 1765: 20 Säle,

Zimmer, Stüblein und Kämmerlein, wovon 5 tapezirt, die andern getäfert oder gemalt waren. Die einen Räume trugen Namen, die andern Nummern, die Dritten beides zusammen. Bemerkenswerthe Lokalitäten waren: das weiß Sälin, das roth Sälin, das Gnädig Herren Stüblin (für die Rathsherren und Adelligen bestimmt), der Schneckensaal, das Sarasin-Stüblin, der Türken Saal, das Hauptmann Stüblin (wahrscheinlich für Offiziere von Hüningen, die wegen der guten Küche hier gerne einkehrten), das Paradies u. s. w.

Auch im Gasthof zum Storchen in Basel trugen die Säle und Zimmer keine Nummern, sondern gleich den Häusern der Stadt originell und an irgend die Verwendung des Raumes sich anknüpfende Namen. So finden wir im Jahre 1521 daselbst: die Kammer zum Bären (das Zimmer, das gewöhnlich den Berner Gesandten und Gästen eingeräumt wurde), die Straßburger Kammer (das Zimmer der Straßburger Gäste), die Kammer zur Rose, zum Affen, zum Venedig (wo die italienischen Kaufleute wohnten), zur Jungfrauen, das Stübli zum Storchen (wo die Stammgäste, Basler Bürger, zechten), die Solothurner Stube und Kammer. Das Jungfrauengemach war ohne Zweifel für weibliche Gäste vorbehalten. Alle diese gemüthlichen Stubennamen existiren heute nicht mehr, sondern haben der prosaischen Nummer weichen müssen, wie denn auch heutzutage der Gast im Hotel nicht mehr Mensch, sondern nur Nummer ist.

Eine nicht unwichtige Sache für den Wirth war der Wirthshaus-schild. Zwar sagt ein altes französisches Sprichwort „A bon vin, point d'enseigne“, allein es hat nur halb Recht und seit alten Zeiten bis auf Haafenstein & Vogler hat sich der Satz bewahrheitet, daß das Geschäft der Reklame nicht entbehren kann. Schon die Römer kannten den Aushängeschild, der meist gemalt war und den Beruf des Verkäufers andeutete oder die Eigenthümlichkeit des Wirthes. Aus dem lateinischen taberna ist unsere Taberne entstanden und noch heute weist das Dorf Les Tavernes im Kanton Waadt auf die Straße von Vevey nach Aventicum hin und auf die römische Herberge, die $\frac{1}{2}$ Stunde von Dron entfernt, an der Straße stand. Die reichste Epoche für den Aushängeschild war das Mittelalter. Zu jener Zeit hatten die Straßen nicht immer die eigenen Namen und das Nummeriren der Häuser kam zunächst in Paris, aber erst 1728 auf. Um sich daher gerade in einer großen Stadt zurechtzufinden, hingen die Bürgerlichen Berufsschilder an ihre Häuser und die Adelligen verzierten sie mit ihren Wappen. Auch war es in Paris nicht selten, daß man eine

gestickte Fahne aushing, die das Bild des Schutzpatrons des Hauses oder irgend eines andern Heiligen trug; oder man wählte einen Rebus, der auf die Bestimmung des Hauses Bezug nahm, ein komisches Gemälde, eine Legende oder einen dramatischen Vorfall. Ferner bediente man sich in Paris der Enseignes parlantes. Es waren dies riesige Embleme, Fässer, Federn, Handschuhe, Krüge, Flaschen und Schlüssel u. s. w., welche für den Beruf sprachen.

Die Schilder waren mehrfach Gegenstand königlicher Erlasse; bald schrieb man die Größe vor, bald die Art und Weise der Anbringung an den Häusern, bald die Höhe und Tiefe von der Straße aus; erst 1761 war es, als der Stadtpolizeilieutenant de Sartines anbefahl, es seien die Schilder nicht mehr in den Straßen aufzuhängen, sondern es soll die betreffende Bezeichnung des Geschäftes unmittelbar an's Haus angemalt oder befestiget werden. Die Schilder waren ebenso sehr der Mode und der Politik unterworfen, wie jeder andere Gegenstand, der mit der Deffentlichkeit zu thun hatte. Namentlich war dies der Fall zur Zeit der französischen Revolution. Zu jener Zeit, als der Name des von Ludwig XIV. erbauten Elsäßer Dorfes Saint Louis in Bourglibre (Freidorf) umgetauft wurde, taufte auch Dreikönigwirth Iselin in Basel, ein Anhänger der französischen Republik, den Schild seines Gasthofes zu den Drei Königen in ein Hôtel des trois Magots um, wie denn zu jener Zeit Alles, was an das Königshaus erinnerte, verpönt war.

Sehen wir, wie es in Deutschland mit den Wirthshauschildern stand.

Die ersten Märkte, woran noch der Name „Messen“ erinnert, werden mit den kirchlichen Festen in Verbindung gebracht. So entstanden die ersten Gast- und Pilgerhäuser meistens in der Nähe der Kirchen und Klöster und nahmen deshalb ihre Titel mit Vorliebe aus den Vorstellungen der kirchlichen Kunst. In einer Zeit, welche noch unbefangener war im religiösen Glauben als die unsrige, ahnte man keine Profanation und beging auch keine, indem man die Wirthshäuser auf kirchliche Namen taufte. Die Attribute des Kirchenpatrons, die man auf den Bildern desselben erblickte, wurden auch auf den Schildern der Pilgerhäuser angebracht, wie sie mehrfach auch in die Stadtwappen aufgenommen wurden, z. B. der Löwe des hl. Markus in das Stadtwappen von Venedig, das Rad des hl. Willigis, eines Radmachers Sohn, in das Wappen von Mainz u. s. w.; die Raben des heil. Meinrad in das Wappen von Einsiedeln.

Wirthshäuser mit kirchlichen Namen treffen wir besonders in der Stadt Augsburg. Kiehl erzählt davon ausführlich in seinen „Kulturstudien“:

So findet oder fand sich in Augsburg ein Wirthshaus zur Hochzeit von Kanaan; zum Fischzug Petri; zum guten Hirten; zum Osterlamm; zum hl. Georg; zum hl. Jakob; zu den hl. Dreikönigen.

Höchst charakteristisch sind die Umwandlungen bei den alten Aufschriften voll Derbheit, Cynismus und Humor, die der modernen Brüderie gar zu faustig klangen. In Augsburg bestanden z. B. (oder bestehen jetzt noch) folgende Bezeichnungen: Die Froschlache, das Stockhaus, das Regenbögle, das Bettelhäusle, das blutige Wams (die Frühstückskneipe der Metzger), die Weiberschule (das Stelldichein der Metzgerfrauen zum Frühstück von Wein und Wurst und Gogelhopf), die finstere Stube, das bayrische Häubl, das Kühloch, unter der Stiege, zum leeren Trog, zum blinden Eck, zum Paritätswirth, zum Lochwirth, zur Lungenwurst, zur Rechhütte, zur Rauchhütte, zum Bierkönig, das vierblättrige Kleeblatt des Mohrenkopfes, des Mohrenköpfles, des Mohrenkönigs und der berühmten drei Mohren.

Besonders reich ist Augsburg an solchen Wirthshausnamen, die um des reinen Parfüms der Alterthümlichkeit willen bemerkbar sind: der Eisenhut, die Sackpfeife, das hohe Meer, das kaiserliche Werbehauß, die weite Kanne, das blaue Krügel, der Güterwagen, der rostige Harnisch, zum Luz am Bock, der braune und der weiße Scherer.

Um nun auch noch eine Stadt aus welschem Lande zu citiren, wähle ich die Stadt Genf mit ihrem heute noch ersichtlichen gallo-romanischen Charakter.

Versezen wir uns in's Herz der Stadt, auf den Platz Sainte Madelaine. Auf diesem Platze stand das Gasthaus zur Mauleselin (la mule). Das Haus steht heute nicht mehr; es lag der Magdalenen-Kapelle gegenüber und hatte im 15. Jahrhundert Leute vom niedern Adel zu Besitzern, wie das häufig vorkam. Die Kapelle hat heute noch in ihrem Wappenschilde auf azurfarbenem Grund eine gesattelte Mauleselin, die ein Engel im Purpurgewande leitet, eine goldene Flasche in der Hand. Von hier nahmen die Wallfahrten nach Rom ihren Ausgang. Von hier stieg man herab zum See, um sich dort einzuschiffen; da ging es vorbei an den Wirthshäusern zum Anker, zur Bügeltasche (escarcelle), zur Débridée (ohne Zaum), zu den drei Stufen, zur Flasche, zur Sirene, zur Sense, zum Stauf (Kopf) u. s. w. Auf dem kleinen Platze Bourg de four finden wir 1523 nicht weniger denn 12 Gasthäuser: die Muschel (also

wieder ein Schild, der an die Pilgerreise erinnert), den goldenen Apfel, den Greifen, das Haus zur Eiche, zum grünen Kopf, zum grünen Löwen, zum Felsen, zum Wachholderbaum u. s. w., endlich in der Rue St. Leger das Lamm Gottes bei der Dreieinigkeitskapelle und dieser gegenüber das Gasthaus zum weißen Hemd.

Gehen wir von den Sachen zu den Personen über, so finden wir zwei eigenthümliche Erscheinungen. Während im Allgemeinen das Gewerbe der Wirthe ein ziemlich verachtetes war, keinerlei Privilegien als das der Ehehafte besaß, vielerlei die Freiheit des Betriebes einschränkende und demüthigende Bestimmungen sich gefallen lassen mußte, waren es anderseits wieder angesehenere Familien der Städte, die sich diesem Gewerbe widmeten; im Jahre 1422 finden wir in Luzern etwa 20 der besten Familienhäupter als Wirthe, auch zu Anfang des 16. Jahrhunderts die Ruß zur Krone, die von Laufen zum Schlüssel, die Tammann; Letzterer wurde in den Adelsstand erhoben, die von Wyl, Geilinger und Knab. Der Storchewirth Amorth war 1530 Gesandter Luzerns auf dem Reichstag zu Augsburg. In Genf gehörten ebenfalls mehrere Wirthe dem Adelsstande an (Blavignac, Les Enseignes P. 11.); auch in Basel waren mehrere Adelige Wirthe und Weinhändler, so die Pfaff zu 3 Königen, die von Laufen. Eine gemeinsame Zunft bildeten sie in Basel nicht, sondern sie waren zu Gartnern zünftig, deren Vorgesetzte die kleinen Streitigkeiten schlichteten.

Das Gewerbe der Wirthe war in seiner freien Handlungsfähigkeit durch viele staatliche Verordnungen eingeschränkt und bevormundet, abgesehen davon, daß bis auf den heutigen Tag besondere und manchmal sehr drückende Abgaben auf ihm lasteten. Jede Stadt hatte gegenüber den Wirthen ihre besondern Gesetze und Verordnungen und sorgte für strenge Handhabung derselben. Ausführliche Satzungen enthält nach dieser Richtung z. B. das ungedruckte „Ansechenbuch“ der Stadt Luzern, aus dem mir Rektor Dr. Bucher daselbst einen umfangreichen Auszug zur Verfügung gestellt hat.

Sehr zahlreich sind darin die Verordnungen über das Dinggeben, das Borgen der Wirthe beim Weinkauf. Im Jahre 1508 verfügte der Rath von Luzern: Welcher Wirth und Weinschenk irgend welchen Weindings oder auf Borg kauft, der soll um die Kaufssumme den Gnädigen Herren zur Strafe verfallen sein.

Eine Notiz aus dem Jahre 1585 belehrt uns, daß in Luzern die

Wirthe, Weinschenke und Stubenknechte nur am Montag und nicht vor ein Uhr und am Dienstag auf dem Weinmarkt Wein kaufen durften und ihn auf dem Plage bezahlen mußten — bis auf 20 Maß. Eine ähnliche Bestimmung bestand auch für den Weinmarkt in Basel. Es waren gewöhnlich Elsäßer, Oberbirger, Kolmarer und Türkheimer Weine, welche auf den Markt kamen. Die Weinführer durften den Bürgern, nicht aber den Wirthen Wein auf Borg geben, bei Uebertretungen wurde kein Recht gehalten. Dieses Privilegium der Bürger, Wein auf Borg zu kaufen, wurde aber 1592 wieder aufgehoben.

Wie die Wirthe ihrerseits in der Regel den Wein baar bezahlen mußten, so waren sie auch angewiesen, ihren Gästen nichts Dings zu geben, bei 20 fl. Buß ohne Nachlaß. Wenn aber Einer so frech wäre, in der Uerte zu sitzen und nicht bezahlen könnte, so soll der Wirth einen Solchen ohne alles Verschonen anzeigen, damit derselbe nach seinem Verdienen gestraft werde. Es soll in Zukunft überhaupt, so lautet eine Vorschrift aus dem Jahre 1588, keiner irgend welche Zeche oder Uerte dings thun, sondern der Wirth soll Einen fragen, ob er Geld habe oder nicht. Wenn er findet, daß derselbe kein Geld hat, so soll der Wirth einen Solchen dem Schultheißen oder Rathsrichter zur Bestrafung anzeigen.

Noch schärfer lautet der folgende Artikel: Es sollen alle Wirthe, Weinschenken und Stubenknechte alle diejenigen Bürger, Handwerksleute, Tagelöhner, die kein anderes Gut haben, als was sie mit ihrer Handarbeit bekommen, weder zechen noch spielen lassen. Diejenigen (Gäste), welche darin ungehorsam wären, sollten sie dem Stadtknecht anzeigen; der soll sie sofort in den Thurm legen. Diese Bestimmung war augenscheinlich auf das leichtsinnige Volk gemünzt.

Die Vorsorge des Rathes erstreckte sich übrigens noch auf viele andere Seiten des Wirthschaftswesens; gar Manches, was gegenwärtig dem Ermessen des Einzelnen überlassen ist, war damals amtlich geregelt, so die Preise der Weine; ebensowenig stand es den Wirthen frei, die Gewinnprozente von sich aus zu fixiren. Alle Diejenigen, welche welschen Wein (Italiener), von Uri in die Stadt Luzern einführen, sollen von der Maß nicht mehr Gewinn nehmen, als einen Kreuzer, wie die andern Weinschenken (1588).

Die Polzeistunde wurde 1586 auf 9 Uhr angesetzt. Abends nach der Betzeitglocke durfte den Einheimischen außer den ordentlichen Mahlzeiten nichts mehr verabreicht werden, ausgenommen waren die Kindbetterinnen,

die Kranken, Fremden und Reisenden. Ein Einheimischer durfte ohne begehrt Noth und rechtmäßige Verhinderung in einem Wirthshause der Stadt nicht übernachten.

Eine sehr heikle Aufgabe wurde den Wirthen zugeschoben mit dem Reglemente, daß sie mit Treue aufmerken und acht haben sollten, ob sie Jemanden in Betreff der Obrigkeit insgemein oder einzelner Personen „hinterreden“ (üble Nachrede) hörten. Eventuell hatten sie das sofort bei ihren Eiden anzuzeigen; die es nicht thäten, sollten als meineidige Leute bestraft werden.

Die „landsordnung“ für die Freiämter vom Jahre 1551 verordnete, es dürfe kein Wirth einem Gast (Fuhrleute, Bemittelte und Borgfähige sind ausgenommen) mehr Speise und Trank verabreichen, als für ein Pfund, widrigenfalls er des Rechtes verlustig ginge, den Schuldner vor Gericht zu belangen.

Zu den Obliegenheiten der Wirthhe gehörte auch die Führung eines Fremdenbuchs; leider sind wenige solcher auf unsere Zeit übertragen worden, was vorhanden ist, bietet indessen mancherlei Anziehendes. Ein werthvolles Fremdenbuch ist das des Gasthofes zum Wildenmann in Basel aus der Zeit des Dreißigjährigen Krieges, angelegt von dem Wirthhe Johann Georg Schorndorffer. In demselben sind eine Menge berühmter Kriegsmänner eingezeichnet, die damals den Gasthof mit ihrer Gegenwart beehrten (S. Vom Jura zum Schwarzwald II. S. 137.) Eine Art Fremdenbuch liefern auch die Rechnungsbücher der Wirthhe selbst. Solche sind uns aus der Mitte des vorigen Jahrhunderts aufbehalten aus dem oft erwähnten Gasthose zu den Drei Königen in Basel. Der schon genannte Wirth Fselin legte das erste derselben an im Jahre 1739, mit dem Motto: „Gottes Brünnelein hat Wasser der Fülle.“ Der erste Gast war den 27. August der Graf von Leiningen mit Gefolge, der auch im folgenden Jahre wieder dort logirte. Was er verzehrte, ist genau aufgezeichnet, wie überhaupt bei allen Gästen. Ihm folgt eine Menge Adeliger aus aller Herren Länder, am 21. Juni 1740 kam der Markgraf von Baden-Baden sammt 6 Kavalieren, Controlleurs, Sekretär, Kammerdiener, Mundkoch und zehn Bedienten; ferner kamen viele schweizerische Offiziere. Die adeligen, geistlichen und bürgerlichen Herren sind alle mit Namen aufgeführt. Auch schlechte Schuldner finden sich darunter: 1741, 6. Oktober. Hr. Hauptmann Fäsch von Benken 39 Fl. 43 fr., hat Alles versoffen und ist nach seinem Tod Niemand bezahlt worden. 18. Mai, den Patres von

Dornach Essen mit außs Schiff, haben nicht bezahlen wollen. 23. Juli 1744. M. le médecin de Huningue. Ein Schelm, so mich betrogen. 29. August 1772. Mad. et Mlle. d'Arnoncourt (französische Flüchtlinge) bleiben mir schuldig 3655 Livres 4 fr. 14. Februar 1744. M. Dumoulin von Freiburg. Ist gestorben und verdorben. Die Prinzen von Hessen logirten vom 6.—8. Febr. 1744 bei Iselin und verzehrten mit Gefolge 164 fl. Dazu schreibt der Wirth: Zahlt mit aller Generosität und zwei Dukaten Recompens.

So geht die Liste fort, die namentlich wegen der Gasthofspreise von Werth und Interesse ist.

Ich eile zum Schlusse.

Es liegt in der Natur des Gewerbes begründet, daß die Wirthhe am politischen Leben eines Volkes einen hervorragenden Antheil nehmen; in den Schenken und Trinkstuben der frühern Zeit war jeder Bürger heimisch, in diesen heimeligen Räumen wurden und werden durch privates und allgemeines Gespräch die öffentlichen Angelegenheiten verhandelt, und oft haben die wichtigsten politischen Bewegungen von hier ihren ersten Ursprung genommen. Daß die Wirthhe an diesem Treiben dann mehr oder weniger Antheil nahmen, sei es, daß sie nur hörten und horchten, sei es, daß sie sich selbst an die Spitze stellten, oder thätig mitwirkten, ist natürlich. Und so sehen wir denn in alten und neuen Tagen der Schweizergeschichte manche Wirthhe eine Rolle spielen, einige als Spione oder Verräther der bei ihnen vorbereiteten Dinge, die meisten aber als thätige Führer demokratischer Bewegungen. In meinem im Dezember 1882 in der Historischen Gesellschaft in Basel gehaltenen Vortrage habe ich dieses Thema einläßlich behandelt. Der Kürze wegen will ich nur anführen, daß jene Aufzeichnungen die Thaten von 50 Wirthen enthalten, wovon sich 30 beim großen Bauernkrieg namhaft hervorgethan haben. Aus dem Aargau waren beim Bauernkriege theilhaftig Jakob Hurter zum Falken, der zur Herrenpartei hielt und der Ochsenwirth von Sarmenstorf. Bern lieferte nur einen Wirth, soweit mir bekannt ist, den Leonz Glanzmann von Trachselwald; Olten zählte vier Wirthhe, welche zum Volke standen: Peter Klein zum Löwen, Hans Jakob von Arx zum Mond, Johann von Arx zum Thurm und der Weibel Rienhard Kandel; Erwähnung verdienen auch die Wirthhe Georg Baumgartner in Densingen, Hans Staub von Trimbach und Foggi Fluri von Balsthal. Michel Schwendimann zur Krone in Schönenwerd hielt zur Regierung. Vertheidiger der Volksrechte

in Baselland waren der Rößliwirth Gysin in Höllstein, der Schlüsselwirth Samuel Merian in Viestal, der Schlüsselwirth Werli Bory in Waldenburg, Joggi Buser zur Sonne in Buckten und Urs Schweizer von Keigoldswyl. Mehrere büßten mit dem Leben ihren Muth und ihr Beginnen; Andere wurden zu hohen Geldstrafen verurtheilt.

Im 18. Jahrhundert sehen wir die Wirthe thätig im Wilchinger Handel 1717, im Ublischwyler Handel 1725, im Schumacher Handel 1763, den Pfauenwirth Karl Dominik Pfeil von Einsiedeln, 1786 den Badwirth Josef Suter von Gonten, Appenzell, der seine politische Thätigkeit mit dem Leben bezahlte. Ja auch im gegenwärtigen Jahrhundert haben die Wirthe die alte Tradition nicht außer Acht gelassen, das Politisiren nicht lassen können, dafür zeugen die beiden Wirthe und Volksgenerale Buser von Siffach und Fischer von Merenschwand aus den Dreißiger Jahren. Die Regierungen, welche in den meisten Volksaufständen Sieger blieben, vergriffen sich nun nicht bloß an den Personen, sondern auch an den Sachen. So wurden beim Aufstande des Majors Peter Chenaux im Kanton Freiburg im Jahre 1781 nicht bloß die Verschwörer an Gut und Blut gestraft, sondern auch das Gasthaus zum Schwert in Bülle, wo die Verschwörung stattgefunden hatte. Es wurde nämlich der Wirthshauschild drei Tage eingekerkert und dann auf öffentlichem Platze verbrannt.

Ich wollte in den vorliegenden Darstellungen nicht ein Wirthshaus beschreiben, wie wir solche aus den Bildern der beiden Holländer Maler Teniers kennen, mit den drolligen Figuren der Biertrinker, Tabakraucher, den Karten- und Würfelspielern, den Küchen-, Küst- und Speisekammern des 16. Jahrhunderts, und all den ergötzlichen Dingen, welche die beiden Humoristen gemalt haben, ich hatte nur die Absicht, für die Geschichte eines Gewerbes zu interessiren, dessen Vertreter eine nicht unwichtige Rolle in der Kulturgeschichte gespielt haben und welches Gewerbe im Guten wie im Schlimmen eine großartige Ausdehnung gewonnen hat, das aber von den Behörden noch immer nicht in seiner richtigen Bedeutung gewürdigt wird.

