

Schriften des Historischen Kollegs

Herausgegeben
von der
Stiftung Historisches Kolleg

Kolloquien

3

R. Oldenbourg Verlag München Wien 1983

**Gastfreundschaft,
Taverne und Gasthaus
im Mittelalter**

Herausgegeben von
Hans Conrad Peyer
unter Mitarbeit von
Elisabeth Müller-Luckner

R. Oldenbourg Verlag München Wien 1983

Schriften des Historischen Kollegs

im Auftrag der
Stiftung Historisches Kolleg im Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft
herausgegeben von
Theodor Schieder
in Verbindung mit

Gordon A. Craig, Horst Fuhrmann, Alfred Herrhausen, Christian Meier, Horst Niemeyer,
Gerhard A. Ritter, Karl Stackmann und Rudolf Vierhaus

Geschäftsführung: Georg Kalmer
Redaktion: Elisabeth Müller-Luckner

Die Stiftung Historisches Kolleg hat sich die Aufgabe gesetzt, Gelehrten aus dem Bereich der historisch orientierten Wissenschaften, die sich durch herausragende Leistungen in Forschung und Lehre ausgewiesen haben, während eines Kollegjahres die Möglichkeit zu bieten, frei von anderen Verpflichtungen eine größere Arbeit abzuschließen. Zu diesem Zweck vergibt die Stiftung Forschungsstipendien, deren Verleihung zugleich eine Auszeichnung darstellen soll. Professor Dr. Hans Conrad Peyer (Zürich) war – zusammen mit Professor Dr. Heinz Angermeier (Regensburg) und Professor Dr. Eberhard Weis (München) – Stipendiat des Historischen Kollegs im Kollegjahr 1981/82. Den Obliegenheiten der Stipendiaten gemäß hat Hans Conrad Peyer aus seinem Arbeitsbereich ein Kolloquium zum Thema „Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter“ vom 27. bis 30. Januar 1982 in der Bayerischen Akademie der Wissenschaften gehalten. Die Ergebnisse des Kolloquiums werden in diesem Band veröffentlicht.

Die Stiftung Historisches Kolleg wird vom Stiftungsfonds Deutsche Bank zur Förderung der Wissenschaft in Forschung und Lehre getragen und vom Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft treuhänderisch verwaltet.

CIP-Kurztitelaufnahme der Deutschen Bibliothek
Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter / hrsg. von Hans Conrad Peyer. Unter Mitarb. von Elisabeth Müller-Luckner. – München; Wien: Oldenbourg, 1983.

(Schriften des Historischen Kollegs; 3)
ISBN 3-486-51661-2

NE: Peyer, Hans Conrad [Hrsg.]; Historisches Kolleg (München): Schriften des Historischen...

© 1983 R. Oldenbourg Verlag GmbH, München

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Die dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Funksendung, der Wiedergabe auf photomechanischem oder ähnlichem Wege sowie der Speicherung und Auswertung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten. Werden mit schriftlicher Einwilligung des Verlags einzelne Vervielfältigungsstücke für gewerbliche Zwecke hergestellt, ist an den Verlag die nach § 54 Abs. 2 URG zu zahlende Vergütung zu entrichten, über deren Höhe der Verlag Auskunft gibt.

Gesamtherstellung: R. Oldenbourg Graphische Betriebe GmbH, München

ISBN 3-486-51661-2

Inhalt

Zur Einführung	
<i>Hans Conrad Peyer</i>	VII
Verzeichnis der Tagungsteilnehmer	XIV
I. Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus	
<i>Otto Hiltbrunner</i>	
Gastfreundschaft und Gasthaus in der Antike	1
<i>Thomas Schuler</i>	
Gastlichkeit in karolingischen Benediktinerklöstern. Anspruch und Wirklichkeit	21
<i>Ludwig Schmugge</i>	
Zu den Anfängen des organisierten Pilgerverkehrs und zur Unterbringung und Verpflegung von Pilgern im Mittelalter	37
II. Anfänge der kommerziellen Gastlichkeit in Italien, Deutschland und Polen	
<i>Thomas Szabó</i>	
Xenodochia, Hospitäler und Herbergen – kirchliche und kommerzielle Gastung im mittelalterlichen Italien (7. bis 14. Jahrhundert)	61
<i>Wilfried H. Kerntke</i>	
Taberna, Ortsherrschaft und Marktentwicklung in Bayern	93
<i>Irena Rabęcka-Brykczyńska</i>	
Die Taverne im frühmittelalterlichen Polen	103
III. Blüte der Gasthäuser in Spätmittelalter und früher Neuzeit: Südfrankreich, Spanien, England	
<i>Noël Coulet</i>	
Propriétaires et exploitants d'auberges dans la France du Midi au bas Moyen Age	119
<i>Hermann Kellenbenz</i>	
Pilgerspitäler, Albergues und Ventas in Spanien (Spätmittelalter – Frühe Neuzeit)	137
<i>John A. Chartres</i>	
The English Inn and Road Transport before 1700	153

IV. Besondere Aspekte: Wirte als Makler, Gestalt des Gasthauses, Erträge des Gasthauses, Gesellenhäuser	
<i>Jan A. van Houtte</i>	
Herbergswesen und Gastlichkeit im mittelalterlichen Brügge	177
<i>Helmut Hundsbißler</i>	
Gasthäuser und Pfarrhöfe als bischöfliche Unterkunft am Nordrand der Kirchenprovinz Aquileia. Beispiele aus den Reisetagebüchern des Paolo Santonino und aus verwandtem Quellenmaterial des 15. Jahrhunderts	189
<i>Fritz Glauser</i>	
Wein, Wirt, Gewinn 1580. Wirteeinkommen am Beispiel der schweizerischen Kleinstadt Sursee	205
<i>Knut Schulz</i>	
Gesellentrinkstuben und Gesellenherbergen im 14./15. und 16. Jahrhundert	221
Diskussionsbeiträge	243
<i>Hans Conrad Peyer</i>	
Schlußwort	259
Ortsregister	265
Sachregister	272

Zur Einführung

Die Gastlichkeit, das heißt die Aufnahme eines Fremden, um ihn zu speisen, zu nächtigen und zu schützen, kommt in nahezu allen Kulturen der Erde seit früher Zeit und in vielen verschiedenen und doch immer wieder ähnlichen Formen vor. Die Altertumswissenschaft und die Ethnologie haben sich schon oft mit ihr befaßt¹.

Für den weiten Bereich des europäischen Mittelalters trifft dies indessen in viel geringerem Maße zu. Zwar ist sowohl die Herrschergastung als auch die christlich-mildtätige Gastlichkeit von Kirchen, Klöstern, Xenodochien und Hospizen im Mittelalter von der mediävistischen Forschung gebührend beachtet worden². Weniger erhellt ist die weitverbreitete grundherrschaftliche und lehensrechtliche Gastung, der Anspruch der Grund- und Lehensherren, von ihren Leuten beherbergt zu werden³.

Am wenigsten aber wissen wir zur Frage, wo und wie im Mittelalter und vor allem vor dem 14. Jahrhundert beliebige Reisende aller Stände zu essen und zu übernachten pflegten. Hier stellen sich Fragen über Fragen: Wer reiste? Wie weit und wie lange war im Mittelalter die archaisch-rituelle Gastfreundschaft im Sinne einer engen zwischenmenschlichen Schutz- und Hilfsbeziehung verbreitet? Ist sie ins Herrschaftliche umgebogen worden oder stets eine Besonderheit des Adels gewesen⁴? War die von Kirche und Herrschern immer wie neu betonte und alle Menschen angehende christliche Forderung, Gastlichkeit zu üben, wirksam? Wenn ja, welche Formen nahm diese Gastlichkeit in beliebigen Häusern an? Oder ist sie im Früh- und Hochmittelalter praktisch nur von der Kirche geübt worden?

Daran schließt sich ein ganzer Komplex von Fragen nach der kommerziellen Gastlichkeit der Tavernen und Gastwirtshäuser. Hat sie erst im Übergang vom Hoch- zum Spätmittelalter die älteren Formen der Gastlichkeit abzulösen begonnen, oder gibt es eine Kontinuität von den Tabernen und Deversorien der Antike durch das ganze Mittelalter hindurch? In welchem Verhältnis standen die verschiedenen nicht-kommerziellen und kommerziellen Formen der Gastlichkeit zueinander? Gab es Zwischen- und Übergangsformen?

¹ Vgl. u. a. etwa *Rudolf v. Ibering*, Die Gastfreundschaft im Altertum, in: Deutsche Rundschau 51 (1887) 357 ff. *Eduard Westermarck*, Ursprung und Entwicklung der Moralbegriffe, 1, (Leipzig 1907) 471 ff. *Marcel Maus*, Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques, in: Sociologie et anthropologie (Paris 1950) – und jetzt die Arbeiten von *Otto Hiltbrunner*, u. a. auch in diesem Band.

² Zur Herrschergastung vgl. *Carlrichard Brühl*, Fodrum, Gistum und Servitium Regis, 2 Bde., (Köln, Graz 1968). Zur mildtätigen Gastlichkeit vgl. u. a. die Sammelbände *Assistance et assistés jusqu'à 1610*, Actes du 97^e congrès national des sociétés savantes, Nantes 1972, (Paris 1979); *Assistance et charité*, Cahiers de Fanjeaux 13, (Toulouse 1978).

³ Vgl. dazu u. a. *Robert Boutruche*, Seigneurie et féodalité, 1, (Paris 1968) 126 ff.

⁴ Vgl. dazu u. a. das nicht unproblematische Buch von *Aaron J. Gurjewitsch*, Das Weltbild des mittelalterlichen Menschen, (München 1980) 261 ff., 283 ff.

Auf alle diese Fragen geben die gängigen Handbücher und Nachschlagewerke zur allgemeinen-, zur Wirtschafts-, Sozial-, Kirchen-, Rechts-, Kultur- und Literatur-Geschichte sowie zur Volkskunde des Mittelalters gar keine oder nur wenig befriedigende Antworten⁵. Andere Aspekte des mittelalterlichen Personen- und Warenverkehrs, wie zum Beispiel die Entwicklung von Transportmitteln und Transportorganisation, von Reisegeschwindigkeiten und Transportmengen oder von Straßen, Brücken, Märkten und Zahlungsverkehr, sind vergleichsweise erheblich besser erforscht. Die verschiedenen Formen der Gastlichkeit des Mittelalters und die Zusammenhänge zwischen ihnen scheinen ein Thema zu sein, das man wegen seiner scheinbaren Selbstverständlichkeit oder aber vielleicht deshalb übersah, weil es von den üblichen Fragen der verschiedenen historischen Betrachtungsweisen und Spezialgebiete gar nicht oder nur sehr partikelweise erfaßt wurde und noch wird. Die Angaben darüber in der Literatur können mit systematischem Bibliographieren kaum ausreichend erfaßt werden, sondern nur mit Phantasie und häufig auch Glück stößt man unter den verschiedensten, damit oft scheinbar nicht im Zusammenhang stehenden Titeln, Zeit- und Festschriften auf sie⁶. Auch in den Quellen sind die Aussagen über so alltägliche Dinge, wie Essensgelegenheiten und Nachtlager auf der Reise, dünn gesät, oft dürftig oder dann wieder an seltenen, kaum erwarteten Stellen anschaulich und aussagekräftig. Man sieht sich deshalb gezwungen, die verschiedensten Quellengattungen, wie Rechenbücher, Konzilsbeschlüsse, Besitzverzeichnisse, Dorfrechte, Urkunden, Chroniken, Heiligenleben und die mittelalterliche Dichtung zu durchkämmen und gerät dabei auch geographisch in immer weitere Räume.

Ist man aber endlich bei der mit reichen Quellen belegten, überaus bunten Welt der Schenken und Gasthäuser des Spätmittelalters und der frühen Neuzeit angelangt, wird der Blick durch eine kaum übersehbare Vielfalt von nationalen, regionalen und lokalen Untersuchungen verschiedenster Qualität eher getrübt als geklärt. Damit stellt sich die Frage nach den gemeinsamen, überregionalen und übernationalen Wesenszügen der kommerziellen Gastlichkeit hinsichtlich Erscheinungsformen, Funktionen, Betrieb und Benützung im Wandel der Zeiten.

Ausgehend von älteren eigenen Arbeiten über den feierlichen Empfang des reisenden Herrschers in Städten und über die Verbreitung der Herrschergastung in- und außerhalb Europas⁷, versuchte ich mir seit mehreren Jahren einen Überblick über die verschiedenen Formen der Gastlichkeit im Mittelalter und ihren Wandel zu verschaf-

⁵ Nichts bei *Josef Kulischer*, Allgemeine Wirtschaftsgeschichte, 1, (München 1958) 237 ff., sehr wenig in der Cambridge Economic History of Europe, 2, (Cambridge 1952) 263 f., 285 f., nahezu nichts im Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, 1, (Stuttgart 1971). Die Beispiele könnten beliebig vermehrt werden. Ungewöhnlich informativ ist *James W. Thompson*, Economic and Social History of the Middle Ages, 1, (New York 1959²) 565 ff.

⁶ So ist zum Beispiel die hervorragende Arbeit von *Francis Garrison* (vgl. unten Anm. 8) in der Literatur bis heute praktisch nicht beachtet und auch mir erst nach dem Kolloquium durch einen reinen Zufall bekannt geworden.

⁷ *Hans Conrad Peyer*, Der Empfang des Königs im mittelalterlichen Zürich, in: Archivalia et Historica, Festschrift Anton Largiadèr, (Zürich 1958) 219/233. – *Ders.* Das Reisekönigtum des Mittelalters, in: VSWG 51 (1964) 1 ff.

fen. Auffallende Einzelbeobachtungen gaben Anlaß zu den oben aufgeworfenen Fragen und zu entsprechenden Arbeitshypothesen. Zum Beispiel läßt sich in südfranzösischen Quellen die Entwicklung von der von Fall zu Fall geübten kostenlosen Gastfreundschaft zum professionell betriebenen Gasthaus im Zuge des wachsenden Handels und Verkehrs im 12. und 13. Jahrhundert recht deutlich verfolgen⁸. Das Stadtrecht von Bern aus dem 13. Jahrhundert verbietet dem die Stadt besuchenden Stadtherrn und seinem Gefolge die bisher übliche kostenlose Gastung in den Bürgerhäusern und verweist sie allesamt in die Wirtshäuser der Stadt⁹. Zwei schwedische Königsgesetze von der Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert zeigen den Übergang von der allgemeinen bäuerlichen Gastfreundschaft für Reisende zur Pflicht, sie zwar unentgeltlich zu beherbergen, aber nur gegen Bezahlung zu verpflegen, und dann zur vollen kommerziellen Gastlichkeit der „Tavernishus“ im Sinne einer Entlastung der Bauern¹⁰. Daraus ergab sich etwa die Hypothese, im Früh- und Hochmittelalter hätten die herrschaftliche Gastung oder Einquartierung, die allgemeine Gastfreundschaft von Leuten aller Stände und die mildtätige Gastlichkeit der Kirche vorgeherrscht, seit dem Spätmittelalter aber die kommerzielle Gastlichkeit der Tavernen und Gastwirthäuser. Ähnlichen Stufentheorien bin ich seither in der Literatur wiederholt begegnet¹¹.

Von hier aus führte ein Weg in die Nähe und Tiefe, in die ungemein vielfältige Gastlichkeit in der Schweiz seit dem Frühmittelalter. Der andere Weg aber ging trotz aller Bedenken der Unseriosität und Uferlosigkeit in die Weite, ins Altertum und in die verschiedensten Gebiete Europas von Spanien und Italien bis Skandinavien und von England bis Polen. Das Hin und Her zwischen Nah und Fern, zwischen Detailuntersuchung und weiträumigem Vergleich scheint gerade bei diesem Thema fruchtbar zu sein. Daraus erwuchs der etwas abenteuerliche Plan zu einer größeren Arbeit über Formen der Gastlichkeit im Mittelalter. Allgemeine Gastfreundschaft, kirchliche Gastlichkeit und herrschaftliche Gewaltgastung seit dem Frühmittelalter sowie die geldwirtschaftlich-kommerzielle Gastlichkeit der Taverne und des Gastwirthshauses, die die älteren Formen vom 11. bis 14. Jahrhundert immer mehr ablöste, sollen an ausgewählten Beispielen und weiträumigen Parallelen in ihren Grundzügen, Wandlungen und Verknüpfungen und vielfältigen Bedingtheiten charakterisiert werden.

Ein überraschend gewährtes Stipendienjahr der Stiftung „Historisches Kolleg“ in München vom Frühling 1981 bis Frühling 1982 hat die Verwirklichung dieses Planes erheblich gefördert¹². Aus dieser Arbeit heraus ist auch das Kolloquium des „Histori-

⁸ Francis Garrison, *Les hôtes et l'hébergement des étrangers au moyen âge*, in: *Etudes d'histoire du droit privé, offertes à Pierre Petot*, (Paris 1959) 199 ff.

⁹ Friedrich Keutgen, *Urkunden zur städtischen Verfassungsgeschichte*, (Berlin 1901) 127, Nr. 134, *Stadtrecht von Bern* 1218, c. 9. § 1.

¹⁰ Kulturhistorisk Leksikon for nordisk middelalder, 5, (Kopenhagen 1960) 698 ff., s. v. gästgiveri, 6 (1961) 1 ff., s. v. gästning. – Schwedisches Recht, Uplandslag, hrsg. v. Claudius Frbr. v. Schwerin, in: *Germanenrechte* 7 (Weimar 1935) 133, 189 f.

¹¹ Vgl. u. a. Philippe Wolff, *L'hôtellerie auxiliaire de la route. Notes sur les hôtelleries Toulousaines au moyen âge*, in: *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610)* 1960, 1, (Paris 1961) 189.

¹² Vgl. Hans Conrad Peyer, *Gastfreundschaft und kommerzielle Gastlichkeit im Mittelalter*, in: *HZ* 235/2 (1982) 265/288.

schen Kollegs“ erwachsen, an dem die hier vorliegenden Arbeiten im Januar 1982 vortragen und diskutiert wurden. Es sollte einen Teilaspekt der mittelalterlichen Gastlichkeit, nämlich die Entstehung, Entwicklung, Gestalt und Funktion von Taverne und Gasthaus von antiken Wurzeln bis in die frühe Neuzeit erhellen. Auch ist es vom Gesichtspunkt der Nähe und Ferne, der Detailuntersuchung und der weiten Übersicht konzipiert worden und hat damit in fast überraschender Weise die Referenten und anderen Teilnehmer des Kolloquiums angesprochen. Das Bedürfnis, aus der regionalen und thematischen Beschränkung des Einzelforschers hinauszukommen, über die oben geschilderten, von allen ähnlich empfundenen, aus der Sache, den Quellen und der Literatur sich ergebenden großen Schwierigkeiten zu sprechen, weiträumig zu vergleichen, regionale Besonderheiten und europäische Gemeinsamkeiten zu unterscheiden, Detailbeobachtungen und allgemeine These aneinander zu prüfen, hat eine Reihe von gelehrten Referenten aus ganz Europa zusammengeführt. Für ihre entsagungsvolle Pionierarbeit sei ihnen allen der aufrichtige Dank des Herausgebers ausgesprochen. Das große Interesse, das auch die übrigen Teilnehmer in der Diskussion und in informellen Gesprächen bekundeten, bestätigte, daß hier ein Thema behandelt wurde, von dem viele etwas wissen möchten, über das jedoch in der gängigen Literatur wenig oder nichts zu lesen und zu dem die Spezialliteratur ungewöhnlich schwer aufzufinden ist.

Um die Diskussion herauszufordern und einen zusammenfassenden Überblick am Schluß der Tagung zu erleichtern, wurden als Einleitung zu den Referaten folgende Problemkreise in bewußter Pointierung formuliert:

1. Seit wann gibt es Gastwirtshäuser?

Bei meiner Arbeit habe ich den Eindruck gewonnen, daß die volle kommerzielle Gastlichkeit in Gestalt des Gastwirthauses, das Beherbergung *und* Verpflegung gegen Entgelt umfaßt, das mit Namen und Schild von andern Häusern klar geschieden ist und in dem alle sozialen Schichten absteigen, allenthalben erst um die Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert fertig ausgebildet war.

Zwar gab es seit dem Frühmittelalter an verkehrsgeographisch wichtigen Stellen vereinzelte Tavernen, die Getränke und Lebensmittel verkauften. Doch nie ist die Rede davon, daß sie auch Unterkunft gewährten. Seit dem 11. Jahrhundert begannen sie sich parallel mit der Entwicklung der Städte zu vermehren. Gleichzeitig werden auch da und dort in Stadt und Land Hausbesitzer faßbar, die angesichts der wachsenden Menge von Reisenden aller Art Leute gegen Entgelt beherbergen, sie aber oft nicht verpflegen. Dies mußten die Gäste in der Regel selbst auf Märkten und in Tavernen besorgen. Erst im Laufe des 13. und 14. Jahrhunderts wurde beides auf die Dauer miteinander vereinigt.

2. Was für Gastlichkeit gab es vor dem 13./14. Jahrhundert?

In der Literatur wird vielfach die These vertreten, was im Spätmittelalter für die Reisenden die Gastwirthäuser waren, seien im Früh- und Hochmittelalter die Gästehäuser der Klöster, die Hospize und überhaupt die christlich-mildtätige Gastlichkeit der Kirche gewesen. Ich halte diese These nicht für falsch, aber für einseitig und überspitzt. Sie berücksichtigt einmal nicht, daß die Hochblüte des Hospizwesens erst ins 11. bis 13. Jahrhundert fällt, als sich auch die kommerzielle Gastlichkeit entwickelte. Sie übersieht zum zweiten, daß die Leistungsfähigkeit der klösterlichen Gästehäuser, Xenodochien und Hospize relativ gering war. Häufig ist die Rede von 12, 24 oder höchstens 36 Schlafplätzen. Zum dritten vernachlässigt sie die übrigen, damals üblichen Formen der Gastlichkeit, wie die herrschaftliche Gastung bzw. Einquartierung und Verpflegung bei Adligen, Meiern, Kirchen und Hintersassen, die oft nur schwer von der Gastfreundschaft unterschieden werden kann, dann die allgemeine Gastfreundschaft, zu der, mindestens was Obdach, Feuer, Wasser und Pferdefutter anbelangte, jedermann verpflichtet war, und schließlich das Übernachten in Zelten und unter freiem Himmel, das an Bedeutung gar nicht überschätzt werden kann. Hier stellt sich auch das schwierige Problem einer guten Klassierung der verschiedenen Formen von Gastlichkeit, das Problem brauchbarer Modelle.

3. Wer reiste?

Die Frage nach Anzahl, sozialer Herkunft und Organisation der Reisenden ist in diesem Zusammenhang wichtig. Es dürfte Einigkeit darüber bestehen, daß die Anzahl der Reisenden seit dem 11. Jahrhundert im Vergleich zu den vorangehenden Jahrhunderten ganz gewaltig zunahm. Darf ich die zugespitzte Formulierung wagen: Vom Frühmittelalter bis ins 11./13. Jahrhundert reisten wenige sehr viel, vom 13./14. Jahrhundert an aber sehr viele relativ wenig. Herrscher, Adlige, Bischöfe und Kaufleute waren bis ins 13. Jahrhundert wirklich lebenslang pausenlos unterwegs. Wie häufig auch die Bauern reisten, ist eine offene Frage. Dann beginnt sich das seit dem 14. Jahrhundert mit der starken Entwicklung des Korrespondenz- und Kurierwesens sowie der Geld- und Kreditwirtschaft zu ändern. Einerseits werden alle diese Herren mit gelegentlichen Ausnahmen zunehmend sesshaft. Andererseits nimmt das Reisen aller Schichten mit den massenhaften Pilgerfahrten, mit dem Studenten- und Gesellenwesen, mit den immer zahlreicheren Kurieren, Fuhrleuten und Viehtreibern über weite Distanzen sowie mit dem Soldkriegerum ungeahnte Dimensionen an. Doch ist all das kein lebenslängliches Dauerreisen mehr, sondern ein Reisen in bestimmten Lebensphasen oder als einmaliges Erlebnis.

Zudem scheinen seit etwa 1300 die Reisen zunehmend in kleinen Gruppen unternommen worden zu sein, an der Stelle der vorher vorherrschenden Karawanenreisen. Gerade das mag die Ausbildung der Gastwirthäuser seit 1300 gefördert haben, während Hospize, Fondachi und andere, vom 11. bis 13. Jahrhundert verbreitete Kolle-

tivherbergen dem Reisen in Karawanen entsprachen. Offen bleibt indessen die Frage, ob die Ablösung der Gastfreundschaft durch das Gastwirthaus allein Ausdruck dieser quantitativen und technischen Veränderungen des Reisens ist. Oder muß sie sozial ge- deutet werden, etwa in dem Sinne, daß die Gastfreundschaft zwar von der kaufmännisch-bürgerlichen Gastlichkeit der Wirthshäuser zurückgedrängt wurde, im Adel in feudalisierte Form und bei Bauern aber noch länger erhalten blieb, und sei es auch nur als Idealvorstellung? Dafür gibt es zwar gewisse vage Hinweise, doch habe ich noch keine handfesten Belege gefunden.

4. Welche andern Funktionen hatten Taverne und Gastwirthshaus?

Es wäre gewiß einseitig, das Gastwirthshaus seit dem 13./14. Jahrhundert nur als kommerzielles Unternehmen der Beherbergung und Verpflegung von Reisenden zu betrachten. Seine Funktionen sind überaus vielfältig.

Das Gastwirthshaus ist ein Ort erhöhten Friedens bzw. erhöhter Sicherheit. Dieser Friede reicht zwar weniger weit als der Hausfriede, entspricht aber demjenigen auf den Straßen und Plätzen einer Stadt. Der Wirt muß für Frieden im Haus sorgen und haftet im Gegensatz zu Klöstern und Hospizen für das im Haus befindliche, ihm anvertraute oder gar verpfändete Gut des Gastes; er muß jedoch das Leben des Gastes nicht so wie ein Gastfreund oder Hausvater gegen Dritte verteidigen. Nur in Sonderfällen reicht dieser Gasthausfriede bis zum Asyl.

Das Wirthshaus eignet sich deshalb auch als Ort für Gerichtssitzungen und andere, behördlich-öffentliche Zusammenkünfte, für Hinterlegung verpfändeten Gutes und so auch als Aufenthaltsort für Schuldbürgen, d. h. für das Einlager oder die Geiselschaft. Es eignet sich aber auch als eine Art Markt zwischen seinen Gästen und auch denjenigen anderer Wirthshäuser. Der Wirt entwickelt sich deshalb fast überall zum Vermittler, zum Makler seiner Gäste und teilweise auch zu ihrem Bankier, bis es ausdrücklich verboten wurde.

Aus all diesen Gründen leuchtet es ein, daß sich seit dem 13./14. Jahrhundert vielfach auch die lokalen Gastungs- oder Einquartierungsrechte von Grund-, Gerichts- und Jagdherrn und ihren Beamten in die Dorfwirthshäuser verlagern. Ja, Gericht und Gastung haben vielleicht bei der Entstehung von ländlichen Tavernen und ihrer Weiterentwicklung zu Gastwirthshäusern eine ähnlich wichtige Rolle wie Handel und Verkehr gespielt.

Taverne und Gastwirthshaus bieten auch, ebenso wie die Gastfreundschaft, Gelegenheiten der Nachrichtenvermittlung und Meinungsbildung. Viele Unruhen des Spätmittelalters haben in Wirthshäusern ihren Anfang genommen, und zur Zeit der Reformation gab es in vielen Städten neu- und altgläubige Wirthshäuser im Sinne von Parteilokalen. Damit wächst auch die Bedeutung des Wirtes als Überwacher von Gästen und Gesprächen, als Ohr der Obrigkeit und allenfalls auch als Parteiführer.

5. Wer war der Besitzer?

Angesichts der Vielfalt der Funktionen des Gasthauses stellt sich schließlich auch die Frage nach dem Besitzer oder auch nach dem allfälligen Inhaber des herrschaftlichen Tavernenbanns als Obereigentümer. Bedeutete ihnen das Wirtshaus vor allem Einkünftequelle oder auch Herrschaftsinstrument, z. B. etwa im Falle einer ländlichen Taverne, die geradezu einen Stützpunkt oder Grenzpfahl eines territorialen Herrschaftsbereiches bilden konnte? Die vielen Tavernen in kirchlichem Besitz wurden trotz des Verbotes des Tavernenbesuches für Geistliche häufig von Pfarrern selbst geführt und bildeten ein immer wiederkehrendes Thema bei Visitationen und Synoden. Befanden sich Wirtshäuser mehr im Eigenbesitz der Wirte oder als Kapitalanlagen im Besitz von anderen Leuten, z. B. von Kaufleuten oder Adligen, die sie verpachteten? War die Wirtstätigkeit mehr Neben- oder Hauptberuf, und aus welchen anderen Gewerben, wie z. B. den Bäckern, kamen die Wirte? Sind Gastwirte häufig angesehene und reiche Leute gewesen, wie oft zu lesen ist, oder gab es einfach unter der sehr großen Anzahl von Wirten auch einige reiche und angesehene?

6. Wie sah das Wirtshaus aus?

Schließlich ist die Frage nach der äußeren und innern Gestalt des Wirtshauses zu beachten, die von mehreren Referenten berührt wird. Hat die orientalische Karawanserei, das um einen Hof geschlossene rechteckige Gebäude mit Räumen und Stallungen, das abendländische Wirtshaus wesentlich geprägt, oder kommen häufiger beliebige Stadt- und Bauernhäuser vor?

Hans Conrad Peyer

Verzeichnis der Tagungsteilnehmer

- Prof. Dr. Heinz Angermeier, Regensburg (Stipendiat des Historischen Kollegs 1981/82)
- Dr. John Chartres, Leeds/England
- Prof. Dr. Noël Coulet, Aix-en-Provence/Frankreich
- Dr. Hansheiner Eichhorn, München
- Prof. Dr. Reinhard Elze, Rom/Italien
- Prof. Dr. Horst Fuhrmann, München
- Prof. Dr. Sten Gagnér, München
- Dr. Fritz Glauser, Luzern/Schweiz
- Dr. Annelies Grundmann, München
- Dr. Wilfried Hartmann, München
- Dr. Wolfgang Heß, München
- Prof. Dr. Otto Hiltbrunner, München
- Prof. Dr. Eduard Hlawitschka, München
- Prof. Dr. Jan A. van Houtte, Rom/Italien
- Dr. Helmut Hundsbichler, Krems/Österreich
- Georg Kalmer, München (Historisches Kolleg)
- Alois Kernbauer, Graz/Österreich
- Wilfried H. Kerntke, Tübingen
- Dr. Franz Letzelter, Essen
- Prof. Dr. Dietrich Lohrmann, Paris/Frankreich
- Dr. Elisabeth Müller-Luckner, München (Historisches Kolleg)
- Brigitte Oestreich, Kochel am See
- Priv. Doz. Dr. Alexander Patschovsky, München
- Prof. Dr. Hans Conrad Peyer, Zürich/Schweiz (Stipendiat des Historischen Kollegs 1981/82)
- Constanze Rendtel, Düsseldorf
- Dr. Timothy Reuter, München
- Dr. Hans Jürgen Rieckenberg, München
- Prof. Dr. Jürgen Sydow, Tübingen
- Dr. Thomas Szabó, Göttingen
- Prof. Dr. Hans Martin Schaller, München
- Prof. Dr. Ludwig Schmutge, Zürich/Schweiz
- Dr. Thomas Schuler, Bielefeld
- Prof. Dr. Knut Schulz, Berlin
- Konrad Wanner, Zürich/Schweiz
- Prof. Dr. Eberhard Weis, München (Stipendiat des Historischen Kollegs 1981/82)
- Dr. Armin Wolf, Frankfurt a.M.

I. Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus

Otto Hiltbrunner

Gastfreundschaft und Gasthaus in der Antike

Die Begegnung eines Menschen mit dem Fremden ist eine der urtümlichsten Lebenssituationen. In dieser Konfrontation sind zwei Entscheidungen möglich: Entweder Philoxenie, d. h., daß im Unbekannten ein artverwandtes Wesen vermutet wird, mit dem man in friedlich freundschaftliche Beziehung treten kann, oder aber Xenophobie, aufgrund derer man meint, einen Eindringling abwehren zu müssen. Primitive soziale Gruppen sind in der Regel streng in sich geschlossen, sie folgen bestimmten, nur für sie geltenden Verhaltensnormen, für sie spezifische magisch-religiöse Mächte sichern nach ihren Vorstellungen ihre Existenz. Jede Störung bedeutet Gefahr. Selbst wenn die Abgeschirmtheit der Gruppe, etwa durch Exogamie, einmal durchbrochen wird, geschieht es nur unter besonderen Kautelen. Unter solchen Voraussetzungen ist Xenophobie die nächstliegende Reaktion. Schon im Tierreich pflegen in Rudeln lebende höher entwickelte Tiergesellschaften nicht zum Verband gehörende Artgenossen abzuweisen. Für den Menschen stellt sich eine religiöse Motivation ein: Der Fremde bringt seine ihm eigenen magischen Potenzen mit, sie lassen Befleckung, Verseuchung, sogar Tod befürchten. Schon daß er als Einzelner kommt, der sich aus seiner doch ebenfalls geschlossenen Gruppe gelöst hat, erweckt den Verdacht, daß er verstoßen, fluchbeladen sei, und wenn schon die Angehörigen seiner eigenen Gruppe den Kontakt mit ihm scheuten, dann hat die Gruppe, zu der er unbekannt kommt, um so triftigeren Grund, seine unheilbringende Berührung zu meiden. Er ist friedlos, nachdem seine eigene Gruppe ihn nicht schützt und er als Außenstehender an den innerhalb der neuen Gruppe nur für deren Angehörige geltenden Rechten keinen Anteil hat.

Die Entscheidung ist einfach, solange man sich der eigenen Überlegenheit völlig sicher ist: Der Fremde wird getötet oder sonstwie eliminiert. Doch stellen sich Zweifel ein, da man die Kräfte nicht kennt, deren Träger der Unbekannte möglicherweise ist. Schützen ihn mächtige Geister, dann würden sie die Tötung oder auch bloß schlechte Behandlung rächen. Der Schaden, den man abzuwehren wünscht, würde die eigene Gemeinschaft also erst recht treffen. Wie, wenn der Unbekannte gar ein Gott wäre? Die Einkehr des Gottes bei den Menschen ist ein uraltes Wandermotiv. Im altnordischen Kreis ist es Odin, der als der unbekannte, unheimliche Gast erscheint. Homer

gibt der Vorstellung Ausdruck in den Odysseeversen (17, 485–487): „Auch wohl Götter in der Gestalt von aus anderem Volke stammenden Fremden, vielfältig sich verwandelnd, wandern oft umher durch die Stadtgemeinden hin und üben Aufsicht über Frevelmut und gutes Benehmen der Menschen.“ Alle diese Theoxenie-Erzählungen haben ein didaktisches Ziel: Warnung vor der Verkennung der mit einem Fremden möglicherweise verbündeten Macht und Mahnung, ihn vorsichtshalber freundlich zu behandeln. Doch im ganzen bleiben die Gefühle, mit denen man auf die Ankunft des Fremden reagiert, zwiespältig. Mit der Ehrerbietung, die man ihm äußerlich erweist, verbindet sich innerlich die Angst vor dem Ungewissen, Unheimlichen¹.

Gelingt es, den Ankömmling seiner Fremdheit zu entkleiden, braucht man sich vor seinen bösen Kräften nicht mehr zu fürchten. Der altgermanische Rechtssatz: „Zwei Tage Gast, vom dritten Tag an Hausgenosse“, gilt ähnlich auch anderwärts. Der Ankömmling unterstellt sich dem Oberhaupt der ihn aufnehmenden Gruppe, er richtet sich fortan nach den hier geltenden Bräuchen und Gesetzen und begibt sich der Freiheit, nach eigenem Willen auch gegen das Wohl der Gastgeber zu handeln. Die Integrierung in die Gruppe läßt viele Grade zu, bis zum höchsten, der Blutsbrüderschaft, durch die er voll zum Mitglied der aufnehmenden Gruppe wird und endgültig alle Reste der Fremdheit ablegt. Entscheidend ist, daß der Fremde sich der Obhut und damit der Herrschaft des Gruppenoberhauptes unterstellt. Symbolisch legt er seine Waffe nicht bloß nieder, sondern übergibt sie förmlich dem Gastgeber. Mit dem Beginn der Integrierung wird der Gastgeber zum *Gastherrn*. Eben dies ist der ursprüngliche Sinn des noch heute in den slavischen Sprachen geläufigen Wortes für den Herrn: *Gospod*. Das erste Glied des Wortes entspricht dem deutschen „Gast“, im zweiten Wortglied steckt der Begriff der Macht und Herrschaftsgewalt, der sich in der Stammsilbe von lateinisch „*potestas*“ und „*potentia*“ wiederfindet².

Dem Gastherrn steht es zu, die Geschenke des Gastes entgegenzunehmen. Er ist es, der die Riten vollzieht, mit denen ein Schuldbefleckter entsühnt wird, damit seine Nähe, seine Berührung nicht mehr schaden kann. Wenn man dem Gast Hände und Füße wäscht, bevor man sich mit ihm zur Mahlgemeinschaft niederläßt, ist das nicht bloß eine von den Umständen gebotene Erfrischung des Wanderers, sondern auch ein Rest der rituellen Reinigungszeremonie. Das anschließende Gespräch, bei dem man Namen, Herkunft und Lebensumstände des Gastes erfährt, dient dazu, ihm die Eigenschaft der Fremdheit zu nehmen. Die Stufen der Integration haben meist ihre streng geregelte Folge, von der abzuweichen nicht erlaubt ist. Der Gastherr übernimmt die unbedingte Pflicht zum Schutz des Gastes: Solange dieser sich im Hause befindet, ist er unantastbar und muß gegen jeden Angreifer verteidigt werden, eine höchst unangenehme Aufgabe dann, wenn der Ankömmling etwa von Bluträchern verfolgt wird. Im alten Orient geht der Schutz des Gastes sogar dem Schutz der eigenen Familienange-

¹ Zur Ambivalenz des Verhältnisses zum Fremden vgl. *Munasu Duala M'bedy*, *Xenologie*, (Freiburg 1977) 29 f.

² *Otto Hiltbrunner*, *Hostis und Xenos*, in: *Studien zur Religion und Kultur Kleinasien*, Festschrift für Friedrich Karl Dörner, hrsg. u. a. v. *Sencer Sabin*, Bd. 1, (*Etudes préliminaires aux religions orientales dans l'Empire romain* 66, Leiden 1978) 424 ff., gegen *Emile Benveniste*, *Le vocabulaire des institutions indo-européennes*, Bd. 1, (Paris 1969) 87 ff.

hören vor: Loth ist im Alten Testament (Genesis 19,8) bereit, den Sodomiten, welche mit Gewalt die Auslieferung der beiden Gäste, die er beherbergt, zu erzwingen suchen, seine eigenen Töchter statt ihrer preiszugeben³. Stirbt der Gast, dann ist zwar der Gastherr sein Erbe, aber zugleich obliegt ihm die Pflicht, ihn zu rächen, wenn sein Tod durch jemandes Schuld herbeigeführt wurde. Begeht der Gast seinerseits gegenüber einem Außenstehenden ein Unrecht, fällt die Verantwortung auf den Gastherrn genau so, wie wenn ein Familienangehöriger die Schuld begangen hätte. Die Stellung des Gastgebers gegenüber seinem Gast entspricht weitgehend der Stellung des Familienoberhaupts gegenüber den Familienangehörigen.

Gastherrschaft im Sinne der Unterwerfung des Gastes unter die Gewalt des ihn schützenden Gastherrn ist das charakteristische Merkmal des Verhältnisses in primitiven Kulturen mit in sich geschlossenen Gruppenverbänden. Das ändert sich grundlegend, sobald die Interkommunikation, vor allem durch Handel, größere Bedeutung gewinnt. Der Nutzen, den man sich von dem ankommenden Fremden erwartet, überwiegt jetzt die religiösen Bedenken. Sie fehlen zwar keineswegs, wenn von Stämmen, die sich sonst gegen Fremde abschließen, Leute wie Medizinmänner, Schmiede, Zauberer, Musiker und Trommler aufgenommen werden, weil sie Träger eines besonderen Wissens sind, das man einerseits scheut, von dem man aber andererseits einen Vorteil gewinnen möchte. Dasselbe gilt zunächst für fremde Händler, deren Waren man zu erwerben wünscht. Der Bericht, den Herodot (4,196) vom Handel der karthagischen Seefahrer mit den Eingeborenen der afrikanischen Westküste gibt, zeigt eine eigenartige Frühform der Beziehungen: „Wenn sie bei ihnen ankommen und die Waren ausladen, stellen sie diese in einer Reihe entlang dem Strand hin, besteigen dann wieder ihre Schiffe und geben ein Rauchsignal. Sobald die Eingeborenen den Rauch sehen, gehen sie zum Meer und legen sodann als Entgelt für die Waren Gold hin, darauf ziehen sie sich wieder zurück, von den Waren fort. Die Karthager steigen aus den Schiffen, sehen nach, und wenn ihnen das Gold dem Warenwert zu entsprechen scheint, nehmen sie es auf und fahren davon, wenn nicht, gehen sie zurück an Bord und warten. Die Eingeborenen kommen wieder heran und legen weiteres Gold zu, so lange, bis sie mit den Händlern einig werden. Keine Seite tut der andern Unrecht. Denn weder rühren die Karthager das Gold an, bevor es für sie den Wert der Waren erreicht hat, noch rühren die Eingeborenen die Waren eher an, als bis die Karthager das Gold entgegengenommen haben.“ Eine noch völlig geschlossene Gesellschaft kann nur in dieser Weise fremde Waren erwerben. Der nächste Schritt ist die Zulassung fremder Händler, ohne daß man seinerseits in die Fremde zieht. Der frühe Bernsteinhandel liefert dazu ein gutes Beispiel. Kaufleute aus dem östlichen Mittelmeerraum holen den Bernstein aus dem Norden bei den Zwischenhändlern, die ihn ihrerseits von den Anwohnern der Ostsee beziehen. Aber in keiner Stadt des Mittelmeerraumes ist ein Nordländer bezeugt, der dort mit dieser Ware gehandelt hätte. Die Leute von der Bernsteinküste gehören einer bäuerlichen Kultur von Ackerbauern und Viehzüchtern

³ Schon der von den römischen Anschauungen ausgehende Augustinus findet dieses Verhalten Loths so exzessiv, daß er es nur mit Geistesverwirrung zu erklären vermag: Quaest. in hept. 1, 42 (Corpus Christianorum, Ser. lat. 33, Turnhout 1958) 17.

an, sie sind sesshaft. Erst ein weiterer Entwicklungsschritt bringt es dahin, daß man beiderseits in die Fremde zieht, um Handel zu treiben unter Völkern, zwischen denen kein allzu großes Kulturgefälle mehr besteht. In diesem Augenblick gewinnt das *Gegenseitigkeitsprinzip* den Vorrang. Aus utilitaristischem Motiv behandelt man den Fremden gut, weil man selber in die Fremde zieht und dort ebenfalls freundlich aufgenommen werden möchte. Zu diesem Zwecke schafft man persönliche Beziehungen mit Gastfreunden im jeweils andern Land. Das jedoch sind Beziehungen von gleichberechtigten, gleichrangigen Partnern. Es gibt nicht mehr Gast und Gastherrn als Dauerzustand, sondern man wechselt sich in diesen Rollen ab. Die religiöse Motivation der Gastlichkeit ist damit durchaus nicht aufgehoben. Der Gast bleibt heilig. Doch der Unterordnung des Gastes unter die Gewalt des Hausherrn kommt keine dominierende Bedeutung mehr zu⁴.

Dieser Entwicklungsstand ist nach unserer Kenntnis am frühesten erreicht bei den alten Völkern Vorderasiens. Neben den sesshaften Bauern und den Nomaden gibt es hier die Kaufleute, deren Karawanen weithin, oft durch Wüsten, von Stadt zu Stadt ziehen, deren Schiffe von Hafen zu Hafen die Waren transportieren. Sie werden von ihren Geschäftspartnern aufgenommen und nehmen diese umgekehrt wieder bei sich auf. Landes- und Stadtherren, am friedlichen Verkehr interessiert, richten Rast- und Lagerstationen ein, in denen die Karawanen Schutz finden. Ebenso wichtig bleibt aber das private Gastfreundschaftsverhältnis. In der Skala der moralischen Werte steht die Gastfreundschaft an sehr hoher Stelle. Gerade Bewohner von Wüstengebieten sind auf sie angewiesen. Niemand kann überleben, wenn ihm auf dem langen Weg durch die Wüste Wasser und Obdach versagt blieben. Ähnliches gilt allerdings auch im indogermanischen Sprachraum: Wasser, Feuer, Auskunft über den rechten Weg, Obdach sind in diesen Sprachen Begriffe, die in fester Verbindung miteinander auftreten, und *Wilhelm Schulze*⁵ hat daraus auf die Geltung einer humanen Grundregel geschlossen, derzufolge diese elementaren Bedürfnisse jedem zu gewähren sind, der darum bittet. Das Essen gehört nicht zu diesen Grundleistungen, ein Unterschied, der sich über Jahrtausende hinweg erhalten hat. Darin, daß diese Dienste unentgeltlich sind und ihre Gewährung als eine Ehrenpflicht gilt, stimmen Indogermanen und Semiten überein. Was sie unterscheidet ist die Gastherrschaft als Urform bei den meisten Völkern indogermanischer Sprache einerseits, andererseits das gleichrangige Partnerschaftsverhältnis bei den Hochkulturen des Ostmitteleerraumes und Mesopotamiens.

Damit ist die Betrachtung aus der Prähistorie, zu deren Erhellung die aus primitiven Kulturen zu ziehenden Analogien hilfreich sind, in den Bereich der Geschichte eingetreten. Im alten Orient begegnet ein reich entwickeltes Ritual der Gastfreundschaft. Die alttestamentlichen Kapitel der Genesis 18 (Abrahams Bewirtung der Fremden bei der Eiche von Mamre) und 19 (Loths Gastfreundlichkeit in Sodom) sind über

⁴ Ein nicht in jeder Hinsicht überzeugendes Stufenschema der Entwicklung der Gastfreundschaft stellt *Ladislav Bolchazy*, *Hospitality in Early Rome*, (Chicago 1977) auf. Vgl. dazu meine Rezension in: *Anzeiger für die Altertumswissenschaft* 32 (1979) 203–207.

⁵ *Kleine Schr.*, (Göttingen 1933) 189 ff., besonders 203–206.

die Zeiten hinweg beispielhaft geblieben⁶. An den Verkehrswegen gibt es einfache, mit einer Steinmauer oder Dornenhecke umgebene Rastplätze mit Tränke. So darf man sich den Rastplatz Gen. 42,27 vorstellen, an dem die Brüder Josephs auf dem Heimweg von Ägypten nach Kanaan ihre Lasttiere füttern. Sehr bald gibt es auch schon eigentliche Karawansereien. Ein sehr frühes Zeugnis liefern die Texte von Kültepe⁷. Es bezieht sich auf den Verkehr der Eselkarawanen von Assyrien nach der inneranatolischen Stadt Kanes im Hettiterreich im 20. Jahrhundert v. Chr. Ein Kaufmann beklagt sich: „Und dann ließen sie mich nicht mit ihnen in das Haus der Gastfreunde. Allein übernachtete ich im Rinderstall.“ Das Wort, mit dem das Haus der Gastfreunde bezeichnet wird, bedeutet anderwärts im Plural einen Militärposten am Handelsweg, hier offenbar eine Karawanenherberge⁸. Für die wichtige Handels- und Heerstraße vom heutigen El-Kantara am Suezkanal durch die Wüste nach Raphia und der Küste entlang über Gaza bis Syrien bezeugt im 13. Jahrhundert v. Chr. die Inschrift des Tempels von Karnak Wasserstellen in Abständen von 5 bis 6 Meilen und eine Herberge⁹. Innerhalb Ägyptens allerdings lagen die Verhältnisse anders. Der Handelsverkehr fand zu Schiff auf dem Nil statt und die Händler übernachteten auf ihrem Boot. Für das Perserreich des 5. Jahrhunderts v. Chr. liefert Herodot (5, 52–54) seine berühmte Beschreibung der Königsstraße von Sardes nach Susa. In Abständen von einer Tagereise zu 30 bis 40 km sind 111 Raststationen angelegt, teils dem Postkurierdienst vorbehalten, teils auch privaten Reisenden zugänglich. Das Muster der persischen Postherbergen ist von den späteren Beherrschern des Territoriums übernommen worden. Noch Marco Polo (2,20) hat im 13. Jahrhundert die Poststationen des Mongolenreiches bewundert.

Archäologisch feststellbare Reste aus vorchristlicher Zeit sind spärlich und, anders als die Trassen von Straßen, schwer in ihrer Zweckbestimmung erkennbar. Gebäude aus ungebrannten Lehmziegeln, wie sie vor allem in Mesopotamien anzunehmen sind, hinterlassen kaum Spuren. Lediglich im Bergland, wo mit Stein gebaut wurde, ist mit der Erhaltung von Herbergen zu rechnen; doch setzen auch diese Zeugen reichlicher erst mit Beginn unserer Zeitrechnung ein. Ein Umstand lindert jedoch den Verlust

⁶ *Gustav Hermann Dalman*, Arbeit und Sitte in Palästina, Bd. 6, (Schr. des Dt. Palästina-Inst. 3, 6, Gütersloh 1939) 134–141.

⁷ *Julius Lewy*, Die Kültepetexte aus der Sammlung Frida Hahn, (Leipzig 1930) 3, 13.

⁸ *Albert T. Clay*, Letters and transactions from Cappadocia, (Babylonian Inscriptions in the Collection of James B. Nies 4, New Haven 1927) 124, 1 ff. 193, 3 ff.

⁹ *Alan H. Gardiner*, The ancient military Road between Egypt and Palestine, in: *Journal of Egyptian Archaeology* 6 (1920) 99–116. Nach einer brieflichen Mitteilung von *Jürgen von Beckenrath* diente die von *Gardiner* als „dwelling“ übersetzte Anlage sehr wahrscheinlich militärischen Zwecken; die bildliche Darstellung von Sethos I. zeigt einen Turm mit Zinnen und einen Teich mit Bäumen, also wohl eine befestigte Oase. Sie könnte auch als Herberge genutzt worden sein, doch fehlt darauf jeder Hinweis. In späterer Zeit ist die Doppelfunktion als Kastell und Herberge nicht selten: *Isidoros von Charax* (*Geographi graeci minores*, ed. *Carolus Müller*, Bd. 1, Paris 1855, 246) über Alagma als Fort (Ochyroma) und königliche Herberge (Stathmos basilikos). *Albrecht Alt*, Der südliche Endabschnitt der römischen Straße von Bostra nach Aila, in: *ZDPV* 59 (1936) 102 f., mit Vermutung einer Anlage mit zwei Innenhöfen als militärisches praesidium und als mansio.

der ältesten Baudenkmäler. Die Karawanenherberge ist ein Zweckbau, der die von seiner Funktion bestimmte Gestalt äußerst konservativ beibehalten hat: Ein ummauertes Viereck mit einem einzigen Tor in der Mitte einer Seite. Auf der Innenseite der Umfassungsmauer teilen im rechten Winkel zum Hof hin vorspringende Trennmauern die Unterkunftsräume ab, die zum Hof hin offen bleiben. Im dunklen hinteren Raum bringt man die Tiere unter, für die an der Innenseite der Umfassungsmauer Futtertröge angebracht werden können. Zur Tränke dient ein Brunnen im Hof. Diese Grundanlage kann weiter entwickelt werden, etwa durch Einbeziehen einer Trennwand zwischen den Räumen für Mensch und Tier, die parallel zur Umfassungsmauer verläuft. Läßt man dann den hinteren Teil der rechtwinklig zur Umfassungsmauer stehenden Trennwände weg, so wird aus dem Stall eine entlang der Umfassungsmauer innen durchlaufende Galerie. Spätere Anlagen können zweistöckig sein. Lagerräume für die Waren, Geschäftskontore u.ä. sind besonders für städtische Karawansereien nötig. Karawansereien aus der Seldschukenzeit (12.–14. Jahrhundert), wie sie in Anatolien zum Teil recht gut erhalten sind, können einen guten Eindruck davon vermitteln, wie die Bauten auch über ein Jahrtausend früher ausgesehen haben¹⁰. Zuweilen erzwingen das Gelände oder in den Städten schon festliegende Straßenzüge ein Abweichen vom rechtwinkligen Grundriß¹¹, doch wo immer möglich wird daran festgehalten.

Ein Einzelbeispiel aus der Forschungsgeschichte unseres Jahrhunderts mag die typische Problematik der Deutung von Bauresten dieser Art dokumentieren. Im Jahr 1932 hat *Fritz Frank* einen Teil der Handelsstraße bereist, welche während der Blütezeit des Nabatäerstaates im 1. Jahrhundert v. und n. Chr. den Verkehr von der Hauptstadt Petra nach dem Hafen von Gaza aufnahm¹². In ^ʿAwad fand er (S. 275) bei einer jetzt versiegten Quelle die Reste eines quadratischen Bauwerks ohne Ecktürme. Er deutete sie als Kastell, obwohl er sich darüber wunderte, daß es an einem tief gelegenen Platz lag, der von den benachbarten Hügeln herab militärisch beherrscht werden konnte. Überdies stellte er eine Befestigung auf einem dieser Hügel fest. Eine Tagereise entfernt hatte er in Qasr el mahle einen nach gleichem Plan angelegten Bau gesehen (S. 273), den er als ein Quadrat von ca. 45 m Seitenlänge beschreibt. In der Mitte der Nordseite führt der Eingang in den Innenhof. Eine genauere Beschreibung geben jetzt *Ze'ev Meshel* und *Yoran Tsafir*¹³. Nach ihren Angaben (S. 14) mißt das Quadrat 40 × 40 m. Rings um den Innenhof sind 24 Räume angeordnet. Es ist der typische Grundriß einer Karawanenherberge, deutlich unterschieden von den Kastellen, deren zwei sie auf dem von ihnen untersuchten Straßenstück ebenfalls festgestellt haben. Den Ort Sha^ʿar Ramon, bzw. arabisch Qasr el mahle, wo sich die eine Herberge befin-

¹⁰ *Kurt Erdmann*, Das anatolische Karawansaray des 13. Jahrhunderts, (Istanbuler Forschungen 21, 1, Berlin 1961). *Maxime Siroux*, Caravansérails d'Iran et petites constructions routières, (Mém. de l'Inst. fr. d'arch. orientale 81, Kairo 1949); *ders.*, Anciennes voies et monuments routiers de la région d'Ispahân, (ebda. 82, Kairo 1971).

¹¹ Stadtherbergen in Istanbul behandelt *Ceyhan Güran*, Türk hanlarının gelişimi ve İstanbul hanları mimarisi, (Istanbul 1976), mit französischem Résumé S. 169–171.

¹² Aus der ^ʿAraba I: Reiseberichte, in: ZDPV 57 (1934) 191–280.

¹³ Palestine Exploration Quart. 107 (1975) 8–14.

det, setzen sie mit Maliatha des Ortsverzeichnisses von Ptolemäus gleich. So wurde die schon durch die von *Frank* angeführten Begleitumstände fragwürdige Deutung als Kastell 1975 richtiggestellt.

In Europa spielt der Handelsverkehr zunächst eine sehr viel geringere Rolle als im Vorderen Orient. Die in die Mittelmeerzonen einwandernden Stämme indogermanischer Sprache sind Hirten und Bauern von sesshafter Natur. Wenn die Griechen schließlich, dem Vorbild der Phöniker und anderer Handelsnationen folgend, mit Kolonisation und Handel anfangen, geschieht es auf dem Seeweg. In den Hafenorten sind die ersten korporativen und privatgewerblichen Unterkunfts- und Lagerhäuser entstanden. Doch an erster Stelle stand immer die Gastfreundschaft zwischen den miteinander bekannten Familien. In homerischer Zeit besteht sie als feste Institution zwischen den Fürstenhöfen. Denn nur der Adel reist öfter von Burg zu Burg. Der einfache Mann ist an die Scholle gebunden, die er nur ausnahmsweise verläßt. Das Besondere an der Gastfreundschaft schon der homerischen Griechen ist aber, daß das altererbte Verhältnis von Gastherr und sich unterordnendem Gast nur noch in Rudimenten bewahrt, generell jedoch durch das Verhältnis gleichrangiger Partnerschaft ersetzt ist. Es fehlen denn auch in der griechischen Sprache die indogermanischen Wörter für Gast (urgermanisch *gastis, atlateinisch hostis) und Gastherrn (lateinisch hospes, slavisch gospod). Das Griechische bezeichnet, und dies, wie die neuentdeckten Tontafelarchive von Pylos gelehrt haben, bereits in mykenischer Zeit, den Aufnehmenden wie den Aufgenommenen mit demselben Wort *Xenos* (älter *xenwos*). Alle Versuche, eine indogermanische Herleitung für dieses Wort zu finden, dürfen als gescheitert gelten. Es handelt sich anscheinend um ein Lehnwort unbekannter Herkunft. Das Partnerschaftsverhältnis ist auf Dauer angelegt und vererbt sich in den Familien vom Vater auf den Sohn. Je mächtiger und vornehmer eine Familie ist, desto mehr Gastfreunde zählt sie, desto zahlreichere Gastgeschenke bedeutender Persönlichkeiten kann sie vorzeigen. Persönlich noch unbekannte Gastfreunde weisen sich durch Erkennungszeichen und mit Berufung auf ihre Väter und Vorfahren aus. Gastfreundlichkeit gilt auch nach dem Ende der Adelherrschaften bis in die spätgriechische Kultur als das Zeichen der adligen Gesinnung. Euripides läßt in seinem Drama *Alkestis* den ahnungslosen Helden Herakles gerade in dem Augenblick bei seinem Gastfreund Admetos einkehren, als dessen über alles geliebte Ehefrau gestorben und das ganze Haus in tiefste Trauer gestürzt ist. Admetos nimmt Herakles auf, indem er ihm seine Lage verheimlicht und alles von ihm fernzuhalten sucht, was die Fröhlichkeit des Gastes trüben könnte. Das Gebot der Gastlichkeit steht für den wahren Edelmann noch höher als die Pietätspflicht beim Verlust des nächsten Angehörigen. In der Rangfolge der Pflichten eines reichen Mannes folgt nach der Meinung Xenophons (*Oikonomikos* 2,5) die Gastfreundschaft unmittelbar nach den Opfern für die Götter und steht noch vor den Pflichten gegenüber dem Staat. Das Prestigebedürfnis führt dazu, daß Leute wie Kallias, Stiefsohn des Perikles und reichster Bürger Athens, sich durch übertriebene Gastlichkeit finanziell ruinieren, und andererseits Hochstapler gerne die Rolle eines Gastgebers vorspiegeln¹⁴. In hellenistischer Zeit gehören nach

¹⁴ Theophrast *Char.* 23, 9. *Rhet. ad Herennium* 4, 50, 63 f.

der Beschreibung Vitruvs (6, 7, 4) eigene Gastzimmer zum repräsentativen Haus: „Links und rechts vom Peristyl werden kleine Behausungen gebaut mit eigenen Eingangstüren, bequemen Speise- und Schlafräumen, damit die ankommenden Gäste nicht im Peristyl, sondern in den Gastwohnungen untergebracht werden. Denn sobald die Griechen von feinerer Lebensart und reich genug waren, pflegten sie für eintreffende Gäste Speise- und Schlafzimmer einzurichten, sowie Kammern mit Vorrat; und am ersten Tage pflegten sie sie zur Tafel zu laden, am folgenden schickten sie ihnen Geflügel, Eier, Gemüse und Obst und sonstige Erzeugnisse der Landwirtschaft auf ihre Zimmer. Darum nannten die Maler, wenn sie das, was man so den Gästen überbringen ließ, in ihren Stilleben malten, dies ‚Xenia‘. Auf diese Weise fühlten sich die Gäste wie zu Hause, da sie in diesen Gastwohnungen die Freigebigkeit des Gastgebers genossen, aber doch für sich bleiben konnten.“

Mit dem hohen Ansehen der unentgeltlich gewährten Gastfreundschaft kontrastiert die Verachtung des Wirtes, der von seinen Gästen Bezahlung fordert und einen jeden aufnimmt. Die griechische Sprache unterscheidet genau zwischen dem Gastgeber, Xenodokos, und dem gewerblichen Gastwirt, Pandokeus. Es gehört zu den schlimmsten Schmähungen im politischen Kampf, wenn Timokreon um 477 v. Chr. seinen Feind Themistokles, der auf dem Isthmos ein großes Gastmahl gegeben hatte, mit dem Wort „epandokeue“ (er hat den Kneipenwirt gespielt) belegt¹⁵. Ein Reisender, der etwas auf sich hält, nimmt nur im äußersten Notfall, in einsamen Gegenden, wo er keinen Gastfreund findet, der ihn aus eigener Bekanntschaft oder auf Empfehlung von Freunden aufnahme, mit einer Wirtsherberge vorlieb. Aischines (2, 47) will seinen politischen Feind Demosthenes herabsetzen mit der Behauptung, auf der Gesandtschaftsreise nach Makedonien im Jahr 346 v. Chr. habe keiner der Gesandten, wo es möglich gewesen sei, mit Demosthenes im gleichen Wirtshaus wohnen wollen. Das heißt offenbar, sie fanden bessere private Unterkunft, nur Demosthenes, dieser Niemand, gehört in das Pandokeion. Umgekehrt weist Demosthenes (19, 158) auf die Schmach hin, daß der Staatsvertrag von Pherai in einer Wirtsherberge beschworen worden sei. Eine theoretische Erwägung stellt Platon im 11. Buch der Gesetze (4 p. 918f.) an: Das von Natur für die Gesellschaft nützliche Krämer- und Gastwirtsgewerbe sei durch Gewinnsucht in schlechten Ruf geraten. Der Gastwirt, der in einsamer Gegend dem Reisenden ein Obdach biete, lasse ihn am Schluß wie einen kriegsgefangenen Feind nur gegen ein unerhört hohes Lösegeld wieder frei. Nach den von Plato vorgeschlagenen Gesetzen sollen nur Metöken und Fremde unter steter Staatskontrolle Wirt oder Krämer sein dürfen. Dem Bürger, der sich und seine Familie so tief erniedrigt, droht eine mindestens einjährige Gefängnisstrafe.

Platon wünscht an späterer Stelle im 12. Buch seines Werkes (6 p. 952f.) für vier Gruppen von Fremden eine staatliche Vorsorge: Erstens Kaufleute. Man soll für sie Marktplätze, Häfen und Herbergen einrichten, aber außerhalb der Stadtmauern, damit sie keine unerwünschten neuen Sitten einführen. Zweitens Besucher von Festen. Sie sollen ihre Unterkünfte bei den Tempeln bekommen. Priester und Tempeldiener sollen sich um sie kümmern, denn in Griechenland waren Feste stets mit dem Kult ver-

¹⁵ Ernst Diehl, *Anthologia lyrica graeca*, Bd. 2, (Leipzig ²1942) 149, Vs. 12.

bunden. Drittens Gesandte fremder Staaten. Sie werden in den Häusern der obersten militärischen Beamten als Gäste einquartiert. Als vierte Gruppe führt der Philosoph Platon, über die gewohnten Kategorien hinausgehend, die Gelehrten ein, welche, mindestens 50 Jahre alt, kommen, um die Einrichtungen des Idealstaates kennenzulernen und dann darüber in ihren Heimatländern zu berichten. Sie sollen ungehinderten Zutritt haben bei den vermögenden und gelehrten Bürgern der Stadt. In stärkerem Maße wirklichkeitsbezogen ist die Empfehlung von Platons Zeitgenossen Xenophon (Poroï 3, 12), es wäre eine gewinnbringende öffentliche Maßnahme, für die im Piräus ankommenden Schiffsleute zusätzlich zu den vorhandenen privaten Wirtsherbergen am Hafen staatliche Unterkünfte zu bauen, ebenso in Athen selbst staatliche Herbergen für diejenigen, welche auch der Stadt einen Besuch abstatten wollten.

In hellenistischer Zeit werden die archäologisch gesicherten Reste von Herbergen zahlreicher, welche entweder von Gemeinden oder von landsmannschaftlichen Kaufmannskorporationen getragen werden. Von den Häfen und Handelsplätzen bietet Delos das reichste Bild im griechischen Bereich. Die sog. Agora der Italiker ist das größte Gebäude dieser Art. Das Haus der Kaufherren von Beirut ist durch eine Inschrift bekannt: „Die Poseidonienstengilde der Kaufleute, Schiffsherren und Spediteure aus Berytos hat den Saal, die Säulenhalle und die Dependancen den Göttern ihrer Heimat geweiht.“¹⁶ Noch besser haben sich die Herbergen an Fest- und Kurorten erhalten. In Olympia bot das Leonidaion den offiziellen Festgesandten Unterkunft. Es trägt seinen Namen von dem Stifter Leonides aus Naxos. Die Ruinen in den Maßen des Grundrisses von 80 × 74 m liegen am Weg, den der Festzug zum heiligen Bezirk der Altis zu nehmen hatte¹⁷. In Epidauros, der berühmten Wallfahrtsstätte des Heilgottes Asklepios, kann man von einem Kurhotel sprechen. Das Gebäude liegt abseits vom Tempelbezirk und der Halle, in der sich die Heilungsuchenden zum Tempelschlaf niederlegten und so die Therapie des Gottes erfuhren. Es bildet ein Quadrat von 77 m Seitenlänge, welches entsteht durch vier zusammengefügte quadratische Bauteile in der typischen Form eines von den Wohnräumen umgebenen Innenhofs. Rechnet man von den 20 im Grundriß erkennbaren Räumen je zwei als Eingang und Verbindungskorridore ab, so ergeben sich 4 × 18 Zimmer und, falls man sich das Gebäude zweistöckig denken darf, die doppelte Zahl, d. h. 144¹⁸. Ähnliche Bedeutung als Unterkunft für kranke und gesunde Heiligtumsbesucher hatten die Herbergen beim Amphiareion von Oropos, Gebäude des 3. Jahrhunderts v. Chr. Auch Amphiaraios wurde als heilungbringender Heros aufgesucht¹⁹. In Plataiai gab es nach der völligen Zerstörung der Stadt im Jahr 427 v. Chr. kein privates Unterkommen mehr für die Besucher des Heratempels. Man errichtete deshalb mit Material aus den zerstörten Häusern eine

¹⁶ Pierre Roussel, Marcel Launey, *Inscriptions de Délos*, Bd. 4, (Paris 1937) n. 1774. Zu den Gebäuden: Philippe Bruneau, Jean Ducat, *Guide de Délos*, (Paris 1965).

¹⁷ Ernst Curtius, Friedrich Adler, *Olympia*, Bd. 2, (Berlin 1892) 83–93 und Taf. LXII–LXVI.

¹⁸ Panagiotes Kavadias, *To hieron tou Asklepiou*, (Athen 1900) 162–165. Vgl. Otto Hiltbrunner, *Die ältesten Krankenhäuser*, in: *Hippokrates* 39 (1968) 502.

¹⁹ *Basileios Chr. Petrakos*, *Ho Oropos kai to hieron tou Amphiaraios*, (Bibliothek der Athenais Arch. Hetaireias 63, Athen 1968) 112 (Xenon) und 116 f. (Katagogia). Ernst Kirsten, *Wilhelm Kraiker*, *Griechenlandkunde*, Bd. 1, (Heidelberg 1967) 178–182, Plan S. 181.

Herberge, die Thukydides (3, 68, 3) beschreibt als ein Quadrat von 200 Fuß Seitenlänge, dessen Räume in zwei Stockwerken sich rings um einen Innenhof gruppierten. Im Gegensatz zu diesen die Besucherscharen sammelnden Unterkünften hielt die Priesterschaft der uralten Orakelstätte von Delphi streng konservativ an den alten Traditionen der Gastfreundschaft fest. Die Ausgräber haben nirgends eine große Herberge vorgefunden. Die das Orakel und das Pythienfest besuchenden Städte hatten in Delphi ihre eigenen Gastfreunde, die Theorodokoi, so genannt, weil sie die offiziellen Festgesandten, die Theoroi, in ihren Häusern bei sich aufnahmen. Ihrerseits hatten die Delpher in allen griechischen Städten, in welche sie ihre Boten mit der Einladung zum Fest aussandten, ihre Theorodokoi zu deren Beherbergung, und es galt als hohe Ehre, Gastfreund der Delpher zu sein. Nur für die Beamten der delphischen Amphiktionie gab es nach einem inschriftlich erhaltenen Gesetz aus dem Jahr 380/79 v. Chr. ein Haus, dessen Vorhalle als Gemeinschaftsraum diente²⁰. Die Beamten der Amphiktionen-Gemeinden durften hier ohne Bezahlung, aber nicht länger als 30 Tage wohnen. Weder eine Handmühle noch ein Mörser wurde in den Zimmern geduldet, und für die Übertretung dieser Hausordnung war eine Strafe angedroht.

Nicht überall kamen die Besucher von so weit her, daß sie über Nacht am Ort bleiben mußten. Viel verbreiteter als die Herbergen sind daher die sog. Bankethäuser²¹, in denen Gäste der Nachbarorte bei offiziellen Festbesuchen von der Gemeinde oder dem Tempel bewirtet wurden. Für Kreta bezeugt der Historiker Dosiades (FGH 458 F 2): „Es gibt überall auf Kreta für die Syssitia zwei Häuser, von denen sie das eine Männersaal (Andreion) nennen, das andere, in welchem sie die Gäste schlafen lassen, heißen sie Schlafhaus (Koimeterion).“

Anders als von den offiziellen Bauten sind von den verachteten gewerblichen Wirtschaftshäusern aus vorchristlicher Zeit kaum Spuren übriggeblieben. In der vollständig ausgegrabenen Stadt Olynth bleibt die Deutung der sog. „Villa of Good Fortune“ als Luxushotel sehr zweifelhaft²². Die Ausgrabungen der Süd-Stoa in Korinth haben einen Gebäudekomplex zutage gefördert, den *Oscar Broneer* als „gigantic hostelry“ anspricht²³. Die unteren Räume sind durch die Funde von Krateren, Trinkgeschirr, Würfeltischen und Astragalen, Stücken von Auloi aus Knochen und Elfenbein, als Schenklokale erkennbar. Im zweiten Stock befanden sich die Zimmer zur Übernachtung, komfortabel eingeteilt in einen inneren Schlafraum und ein Vorzimmer für einen oder zwei Diener.

Die Römer haben, im Unterschied von den dem Orient benachbarten Griechen, die ererbten Begriffe der Gastherrschaft in alter Zeit noch bewahrt. Das ist daraus zu erkennen, daß das Erbwort *hostis* im Zwölftafelgesetz und in zeitgenössischen Texten noch den Fremden, den Nichtbürger bezeichnet, sowohl den geschäftlich in Rom ver-

²⁰ IG 2/3 ed. min. 2, 2, 1126, 22–24.

²¹ *August Frickenhaus*, Griechische Bankethäuser, in: Jahrbuch des deutschen archäologischen Instituts 32 (1917) 114–133.

²² *W. A. McDonald*, Villa or Pandokeion, in: Studies presented to David Moore Robinson, hrsg. von *George E. Mylonas*, Bd. 1, (Saint Louis 1951) 365–373.

²³ The South Stoa and its Roman successors, (Corinth, Results of Excavations 1, 4, Princeton 1954) 10 und 98 f.

kehrenden, freundlich handelnden, wie den Feind, mit dem man von Staats wegen in Konflikt gerät. Daneben gilt das Wort *hospes* als Bezeichnung des aufnehmenden Gastherrn, dem der Gast sich unterordnet. Die atlanteinische Sprache kennt also zwei Begriffe, wo das Griechische seit viel früherer Zeit nur den einen Begriff des *Xenos* für den am Partnerschaftsverhältnis gleichrangig beteiligten Gastfreund kennt. In den folgenden Jahrhunderten der wachsenden Handelsbeziehungen Roms mit den Mittelmeerstaaten, unter denen die phönikische Kolonie Karthago und die griechischen Städte die wichtigsten sind, setzt sich dann auch in Rom die griechisch-orientalische Auffassung durch. Als Äquivalent von *Xenos* verwendet die lateinische Sprache jetzt das Wort *hospes*. Dadurch wird jener Teil des Bedeutungsfeldes von *hostis* ersetzt, mit welchem bis dahin der in freundlichen Beziehungen zum Römer stehende Fremde bezeichnet worden war; seine Funktion ist von *hospes* in der erweiterten Bedeutung übernommen, da *hospes* jetzt auch den aufgenommenen, nicht mehr nur den aufnehmenden Partner bezeichnet. Übrig bleibt für *hostis* fortan nur noch die Bedeutung des Nichtbürgers im Feindverhältnis. Wenn in den Bürgerkriegen der späten Republik jemand von Staats wegen zum *hostis* erklärt wurde, so wurde er damit ausgebürgert: *hostis* ist nicht ein Feind schlechthin, sondern ein außerhalb der Gemeinschaft der Bürger stehender, diese Gemeinschaft bedrohender Feind. Für den in Rom friedlich verkehrenden Nichtrömer, wenn man nicht auf sein Schutzverhältnis zu einem römischen Bürger als seinem *hospes* besonders hinweisen wollte, schuf die römische Rechtssprache eine wertneutrale Bezeichnung: *peregrinus*, „der von auswärts (*peregre*, d. h. außerhalb des *ager Romanus*, des Staatsgebietes) kommt“²⁴. Seit der Zeit, in welcher die römische Literatur beginnt, dem Ende des 3. Jahrhunderts v. Chr., finden sich also in Rom die gleichen Vorstellungen von Gastfreundschaft wie bei den Griechen. Die gerade in Sachen des Handels und Fremdenverkehrs führende Zivilisation hatte sich mit ihrer Überlegenheit durchgesetzt. Es lebt allerdings noch stärker die Schutzfunktion nach, durch die der *hospes* die Rolle des *patronus* übernimmt. Zwar gab es Ähnliches im griechischen Bereich, wo sich aus der Gastfreundschaft zwischen politisch in ihren Staaten führenden Familien die *Proxenie* als Interessenvertretung entwickelt hatte. Ein angesehenen Bürger trat in seiner Heimat für die Belange des fremden Staates, der ihn zum *Proxenos* erwählt hatte, ein und beherbergte in seinem Hause die Gesandten, wenn sie von dort kamen²⁵. Im römischen Imperium nun nahm dieses Verhältnis Züge an, die dem innerstaatlichen Verhältnis des vornehmen Römers als *patronus* zum einfachen Bürger, der sich als *cliens* unter seinen Schutz stellte, entlehnt waren. In der Übertragung dieses Verhältnisses auf auswärtige Beziehungen lebte so die alte Vorstellung von Gastherr und sich unterwerfendem Gast weiter fort. Es wurde zwar die äußere Form der *Proxenie* übernommen, aber sie war von anderem Geist erfüllt. Nirgends hat die *Proxenie* zwischen griechischen Städten den Charakter eines Klientelverhältnisses so angenommen wie es beim römischen *hospitium* in die-

²⁴ Dazu *Hilbrunner* (vgl. Anm. 2).

²⁵ *Adolf Wilhelm*, *Proxenie und Euergerie*, in: SB Wien 220, 5 (Wien 1942). *Fritz Gschnitzer*, Art. *Proxenos*, in: *Paulys Realencyclopädie*, Suppl. 13, (Stuttgart 1973) 629–730. Eine direkte Herleitung des römischen *hospitium publicum* aus der griechischen *Proxenie* lehnt *Gschnitzer* 640 wohl zu Recht ab.

sen Beziehungen der Fall war. Zahlreiche Inschriften bekunden, daß außerrömische Gemeinden einen einflußreichen Römer zum *patronus et hospes*, d. h. zum Schutzherrn, durch Beschluß des Gemeinderates ernannten und die römischen Großen die einer Art Ehrenbürgerrecht gleichkommende Aufgabe huldvoll annahmen. Oft war es die Familie des Feldherrn, der in der betreffenden Provinz gewirkt hatte, oder eines Statthalters, der das Vertrauen während seiner Amtszeit erworben hatte, denen solche Stadtpatronate verliehen wurden.

War dies die angesehenste Form des *hospitium*, so stand am andern Ende der Wertskala der ebenso wie in Griechenland verachtete Gastwirt. Das lateinische Wort *caupo* macht nicht, wie das Griechische, den Unterschied zwischen Schenkwirt (*Kapeλος*) und Herbergswirt (*Pandokeus*), sondern bedeutet beides, ebenso die Bezeichnung *caupona* für seinen Betrieb. Ähnliches gilt für *taberna*, das ganz allgemein einen Laden oder einen Ausschank bezeichnet und nur mit dem Zusatz *taberna deversoria* eindeutig wird im Sinn von Herberge. Die Wörter *deversorium* (Einkehr) und *stabulum* (Herberge mit Stallung) stehen immer für Häuser, die Übernachtung anbieten. In der Kaiserzeit wird der Name *mansio* nicht nur für die Übernachtungsstationen mit Pferdewechsel bei der Staatspost (*cursus publicus*), sondern auch für dem allgemeinen Publikum zugängliche Wirtsherbergen, oft am gleichen Ort, gebräuchlich.

Wie in Griechenland standen auch im *Imperium Romanum* Gastwirte und ihr Personal gesellschaftlich auf tiefster Stufe. Vor allem waren es Orientalen, Syrer, welche das Gewerbe ausübten²⁶. Was der Gast erwarten konnte, zeigt der witzige Dialog auf der Inschrift von *Aesernia*²⁷: „Wirt, die Rechnung!“ – „Ein Schoppen Wein, Brot, 1 As. Fleisch 2 As.“ – „Geht in Ordnung.“ – „Das Mädchen, 8 As.“ – „Auch in Ordnung.“ – „Das Heu für den Esel, 2 As.“ – „Das verdammte Vieh bringt mich noch an den Bettelstab.“ Der Mann, das ist die Pointe, zahlt bereitwillig für Sex einen ziemlich guten Preis, beim Esel wird er knauserig. Die Herbergsszenen in der Literatur zeichnen ein dürftiges Mobiliar: Das mit Gurten umwickelte Bettgestell, einen Stehleuchter²⁸. Die pompejanische Inschrift CIL IV 4957 beanstandet das Fehlen des Nachtopfs. Über Ungeziefer wird oft geklagt. Anders die Reklame: Für *tabernae deversoriae* auf an der Straße liegenden Landgütern²⁹ wird städtischer Komfort, freundliche Bedienung und Bad angeboten³⁰. Doch im allgemeinen dürfte Senecas Meinung zutreffen (*benef.* 6, 15, 7), daß ein Wanderer in einsamer Gegend für Geld nicht mehr erwarten solle als ein Dach über dem Kopf und ein Bad oder wenigstens ein Herdfeuer gegen die Kälte.

Während von Wirtsherbergen an den Landstraßen auf europäischem Boden archäologisch gesicherte Reste kaum vorhanden sind, gibt Pompei ein anschauliches Bild von Stadtwirtshäusern³¹. Im Stadttinneren sind drei *hospitia* nachgewiesen, in der

²⁶ Lucil. frg. 128 Marx. IG 14, 24 (in Syrakus). Cops 1. Juvenal 8, 159 ff.

²⁷ CIL IX 2689. Vgl. *Tönnes Kleberg*, Hôtels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine, (Bibliotheca Ekmaniana 61, Uppsala 1957) 119.

²⁸ Petronius 92 ff. Apuleius met. 1, 11–17.

²⁹ Vgl. Varro rust. 1, 2, 23.

³⁰ *Inscriptiones Latinae selectae*, ed. Hermann Dessau (Berlin ³1962) n. 5720. 5721.

³¹ *Kleberg*, (vgl. Anm. 27) 31–36.

Nähe der Tore liegen die stabula, welche außer den Schlafräumen für die Reisenden auch Stallung für Pferde und Wagen anboten, die innerhalb der Stadt nicht verkehren durften. Es gab in Pompei ungefähr sechsmal so viele Ausschank- und Speiselokale wie Häuser mit Übernachtungsmöglichkeit. Bei den Wirtshausnamen und Wirtshauschildern³² zeichnen sich bestimmte Gruppen ab: 1. Tiernamen wie Elefant, Kamel, Adler, Löwe, Hahn. 2. Charakteristische Personen wie „Die sieben Brüder“. 3. Gegenstände, die auf Reisen gebraucht werden, wie Rad, Schwert. 4. Örtliche Wahrzeichen wie Maulbeerbaum, Turm.

Die Wirte versuchen, ihrem geringen Ansehen aufzuhelfen, indem sie für sich die der vornehmen Gastfreundschaft vorbehaltenen Wörter hospes und hospitium usurpieren. Wenn zu Beginn des 2. Jahrhunderts v. Chr. Plautus in einer Komödie (Poenuus 685) einen Kuppler seinen Kunden als hospes hospitem umwerben läßt, haben die Zuhörer das Unangemessene des Ausdrucks noch als witzig empfunden. Noch in Ciceros Zeit wirkt es als Pointe, wenn der Redner (Pro Cluentio 163) zuerst hochtrabend einen Mann multorum hominum hospitem nennt, um gleich danach damit herauszurücken, daß es sich um einen caupo de via Latina handle. Aber wenig später hat sich der Sprachgebrauch, Gastwirte hospites und Gasthäuser hospitia zu nennen, durchgesetzt. Wenn Horaz in der Reiseschilderung von Satire 1,5 diese Wörter gebraucht, wird nicht immer klar, ob er von gewerblichen Wirten oder von Gastgebern spricht; eindeutig sind die parochi (Vs. 46) Leute, deren Haus mit der Verpflichtung belastet ist, im Staatsdienst reisenden Personen Unterkunft und primäre Bedürfnisse wie Brennholz und Salz zur Verfügung zu stellen. Die Rechtssprache der Kaiserzeit schafft, um der Unklarheit der Bezeichnung hospitium zu entgehen, für die gewerblichen Wirtsbetriebe die Bezeichnung meritorium. Meritoria werden definiert als Lokale, in denen Reisende sich gegen Entgelt vorübergehend, nicht dauernd, aufhalten³³.

Die den parochi auferlegte zwangsweise Einquartierung von offiziellen Reisenden hat im klassischen Griechenland der kleinen Stadtstaaten eine relativ geringe Rolle gespielt. Sie hat ihre Bedeutung in größeren Staatsgebilden, deren Verwaltung es erfordert, daß Amtsträger durch Untertanengebiet reisen. Die Situation war im Perserreich und seinen Nachfolgestaaten gegeben und ergab sich mit der Ausdehnung des Imperium Romanum über die stadtnahen Gebiete hinaus³⁴. Im 2. Jahrhundert v. Chr. kommen in Rom Fälle von schwerem Mißbrauch zur Anklage³⁵. Plutarch hebt in seiner Biographie des jüngeren Cato (12, 3–6) dessen Verhalten als rühmliche Ausnahme hervor: „Er schickte bei Tagesanbruch seinen Bäcker und seinen Koch voraus an den Ort, wo er die Nacht zuzubringen gedachte. Diese betraten die Stadt in aller Bescheidenheit und Stille, und wenn kein Gastfreund am Ort ansässig war, bereiteten sie ihm ein Unterkommen im Wirtshaus vor. Nur wo es kein Wirtshaus gab, wandten sie sich an die Stadtbehörden und machten den Anspruch auf Quartier geltend, nahmen aber vorlieb mit dem, was man ihnen bot.“ Die ungewohnte Anspruchslosigkeit hatte zur

³² Kleberg, (vgl. Anm. 27) 65–66.

³³ Ulpien dig. 47, 10, 5, 5.

³⁴ Friedrich Zucker, Art. Parochos, in: Paulys Realencyclopädie, 18, 4, (Stuttgart 1949) 1670–1684.

³⁵ Oratorum Romanorum Fragmenta, ed. Henrica Malcovati (Torino 1955): M. Porcius Cato frg. 58; C. Sempronius Gracchus frg. 48.

Folge, daß Cato da und dort respektlos behandelt wurde, was ihn zu dem Tadel veranlaßte: „Ihr elenden Burschen! Ändert euch mit eurer Ungastlichkeit! Nicht alle, die zu euch kommen, werden so wie Cato sein. Entwaffnet durch Zuorkommenheit ihr Herrentum, denn sie warten nur auf einen Vorwand, um mit Gewalt zu nehmen, was ihr nicht gutwillig hergibt.“ Die Vorteile, welche der im Staatsauftrag Reisende genoß, führten dazu, daß Personen mit entsprechenden Beziehungen sie auch für ihre privaten Reisen zu erlangen trachteten, indem sie sich vom Senat eine sog. *legatio libera* erteilen ließen, d.h. die Rechte eines Gesandten ohne bestimmten Auftrag. Cicero schränkte in seinem Consulat 63 v. Chr. diese Praxis ein; er rühmte sich später, als er als Proconsul durch Kleinasien reiste, er habe von den Städten weder Heu für die Tiere des Trosses noch Holz oder andere ihm zustehenden Leistungen gefordert, kein Mitglied der Reisegesellschaft habe mehr als vier Betten für sich und die Diener und ein Dach über dem Kopf beansprucht, oft habe man im Zelt übernachtet³⁶. Damals war das Recht auf Leistungen bereits durch das von Caesar in dessen erstem Consulatsjahr 59 v. Chr. vorgelegte *Repetundengesetz* geregelt, welches in der Kaiserzeit weiter galt; der genaue Leistungskatalog der pflichtigen Quartiergeber (*xenoparochi*) ist nicht überliefert. Die Belästigung der zur Aufnahme der mit amtlichem Anspruch Reisenden verpflichteten Gastgeber veranlaßte in der 2. Hälfte des ersten nachchristlichen Jahrhunderts die Einwohner von Hippo Diarrhytos in Nordafrika, die Sehenswürdigkeit ihres Ortes, einen zahmen Delphin, welcher die vielen Besucher anlockte, kurzerhand zu beseitigen³⁷. Welchen Vorteil es für die Betroffenen auch in späterer Zeit noch brachte, sich durch den Bau einer Gemeindeherberge von der Last privater Einquartierungen zu befreien, zeigt eine Verfügung des römischen Legaten von Syrien im Jahr 231³⁸, mit der er den Bürgern von Phanai ausdrücklich bestätigt: „Weil ihr einen Xenon (Herberge) habt, könnt ihr nicht gezwungen werden, Einquartierung in eure Häuser aufzunehmen.“

Eine Verlagerung der Lasten brachte in der Kaiserzeit die Organisation des *cursus publicus* nach dem Muster der persischen, im ägyptischen Ptolemäerreich fortbestehenden Staatspost (*Angareion*). Die zum Unterhalt der Poststationen und zur Stellung der Pferde verpflichteten Anwohner sind, da die Gesetze Umfang und Art der Leistungen genau regeln, der Willkür einzelner nicht ganz schutzlos preisgegeben. Bei den Stationen wird unterschieden zwischen den häufigeren *mutationes*, die nur dem Zwischenhalt mit Pferdewechsel dienen, und den in Abständen von Tagereisen eingerichteten *mansiones* mit Herberge zur Übernachtung. Hauptquellen für die regional nicht überall völlig gleichartige Organisation sind die Sammlungen der Kaisergesetze im *Codex Theodosianus* 8, 5 und im *Codex Justinianus* 12, 50. Grundsätzlich sind die Einrichtungen Privatpersonen nicht zugänglich. Nur der Kaiser selbst und der *Praefectus praetorio* sind zuständig, Erlaubnisscheine (*evectiones*) auszustellen. Dem Benutzer ist verboten, von der Route abzuweichen. Postpferde sind an der nächsten Station zu wechseln, damit sie bei nächster Gelegenheit an ihren Standort zurückgehen

³⁶ Cicero ad Att. 5, 16, 3. Vgl. 5, 10, 2, 5, 21, 5.

³⁷ Plinius maior, *Nat. hist.* 9, 26. Plinius minor, *Epist.* 9, 33, 10.

³⁸ *Wilhelm Dittenberger*, *Orientalis graeci inscriptiones selectae*, Suppl. *Syloges inscriptionum graecarum*, (Leipzig 1903–1905) n. 609.

können. Verantwortliche Leiter der mansiones sind Procuratoren; die Stellen werden mit ausgedienten Beamten der Provinzialverwaltung besetzt³⁹, notfalls werden Decuriones (Zwangsmitglieder des Rates der Städte) zur Übernahme eines solchen Amtes verpflichtet. An Personal ist auf drei bei einer mutatio gehaltene Pferde je ein Pferdeknecht vorgesehen (Theod. 8, 5, 34). Eine mansio darf pro Tag nicht mehr als fünf Pferde abgehen lassen (Theod. 8, 5, 35), später wird die Zahl auf sechs, bzw. zehn (Just. 12, 50, 8) erhöht. Über die örtliche Lage und Verteilung der Stationen informieren die spätantiken Itineraria. Inschriftliches Material ergänzt die Kenntnis für manche Wegstrecken⁴⁰. Die Poststraßen waren zugleich Heerstraßen, und die Feldzüge innerhalb der Reichsgrenzen benutzten die mansiones als Rast- und Verpflegungspunkte⁴¹. Im Osten waren es nach wie vor die alten Karawanenstraßen, deren Herbergen man schon vorgefunden und in das System einbezogen hatte. Der private Verkehr blieb weiter auf sie angewiesen; das staatliche Reservat ließ sich streng nur für die Transportmittel, nicht ebenso für die Herbergen durchführen. Deshalb stellen die Gesetze nur bei den Transportmitteln die Benutzung durch Unbefugte unter Strafe und schweigen von den Herbergen. In den griechischen Berichten lassen sich die Herbergarten nur scheiden, wo eindeutige Termini gebraucht werden: Pandocheion steht stets für gewerbliche Herbergen (mit Ausnahme von Syrien), Katalyma und Katalysis dagegen auch für öffentliche.

Eine Sonderform der Herberge bildet sich im Judentum heraus. Palästina kannte seit alters die Karawanenherbergen. Archäologische Befunde aus der späten Königszeit werden entsprechend gedeutet: Stadtherberge in Debir⁴², Straßenherbergen im Negev, der damals nicht Wüste, sondern bewässertes Kulturland war⁴³. Mutationes und Mansiones des cursus publicus in der Römerzeit sind gerade in Palästina besonders reichlich archäologisch festgestellt⁴⁴. Ins 1. Jahrhundert n. Chr. führt der Bericht des Historikers Josephos (Bellum Judaicum 2, 125). Die Sekte der Essener hat in jeder

³⁹ Cod. Theod. 8, 5, 23 und 46.

⁴⁰ Beispielsweise: *D. Nikoloff*, Novi danni za pūt Filipopol – Eskus (Neue Angaben über die Straße Philipopolis – Oescus), in: Festschrift für Dimitur Dečev (Sofia 1958) 285–288; dt. Résumé in: *Bibl. classica orientalis* 6 (1961) 40. Über Herbergen im westlichsten Stück der via Egnatia und archäologisch aufschlußreiche Baureste *Nicholas G. L. Hammond*, The western Part of the Via Egnatia, in: *Journal of Roman Studies* 64 (1974) 185–194.

⁴¹ Ein Marschplan in der *Historia Augusta* (Lampr. Alex. 42, 5). Auf der Flucht wurden die Vorräte der mansiones erschöpft, um die Verfolgung durch ein Heer zu erschweren: *Panegyrici latini* 7 (6), 16, 1.

⁴² *William Foxwell Albright*, The Excavation of Tell Beit Mirsim 3, in: *Annual of the American Schools of Oriental Research* 21/22 (1943) 46 f.

⁴³ *Walther Zimmerli*, Die landwirtschaftliche Bearbeitung des Negeb im Altertum, in: *ZDPV* 75 (1959) 141–154, darin 150.

⁴⁴ *C. Kubl, W. Meinhold*, Römische Straßen und Straßenstationen in der Umgebung von Jerusalem 2 B: Reste von Straßenstationen in der Umgebung von Jerusalem, in: *Palästina-jahrbuch des Deutschen evangelischen Instituts für Altertumswissenschaft des Heiligen Landes zu Jerusalem* 25 (1930) 108–124. *Albrecht Alt*, Der südliche Endabschnitt der römischen Straße von Bostra nach Aila, in: *ZDPV* 59 (1936) 102 f. *Siegfried Mittmann*, Die römische Straße von Gerasa nach Adraa, in: *ZDPV* 80 (1964) 113–136, darin 118 Anm. 15. *Peter Welten*, Bezeq, in: *ZDPV* 81 (1965) 138–165, darin 156–160.

Stadt einen Pfleger (Kedemon). Bei ihm finden die Brüder Unterkunft, und, da sie auf ihren Reisen nichts mitnehmen dürfen, hält der Herbergsvater für sie auch Kleidung und alles sonst Nötige bereit. Nur hinsichtlich dieses Ausmaßes der Fürsorge nimmt die Sekte eine Sonderstellung ein. Dagegen ist die Herberge, die speziell für die jüdischen Glaubensgenossen bestimmt ist, typisch. Fürs erste Drittel des 1. Jahrhunderts n. Chr. ist sie bezeugt durch die Theodotos-Inschrift aus Jerusalem⁴⁵. Ihr übersetzter Text lautet: „Theodotos, Sohn des Vettenus, Priester und Synagogenvorsteher, Sohn und Enkel eines Synagogenvorstehers, hat die Synagoge erbaut zur Vorlesung des Gesetzes und zur Unterweisung in den Geboten, dazu die Herberge und die Räumlichkeiten und die Brunnenanlagen als Rasthaus für alle, die aus der Fremde kommen und aufgenommen zu werden wünschen. Den Bau hatten begonnen seine Väter und die Ältesten und Simonides.“ Hier beginnt die Tradition der Synagogenherberge, die sich bis in die „Judenschul“ der mittelalterlichen Städte, in Osteuropa bis ins 20. Jahrhundert hinein erhalten hat.

Es wäre sicher falsch, sie mit den Tempelherbergen verbinden zu wollen, die im Ägypten der Ptolemäerzeit bezeugt sind. Entgegen der Meinung von *Erich Ziebarth*⁴⁶ haben diese Herbergen nicht dem Fremdenverkehr im engeren Sinne gedient, sondern boten zugezogenen Arbeitern Wohnung für längere Zeit. Sie genießen dort Asyl vor Strafverfolgung, können aber, soweit sie nicht als Katochoi in sogenannter Gotteshaft sind, einer Tätigkeit außerhalb des Tempels nachgehen. Die Insassen sind entweder zu Landsmannschaften („Herberge der Arsinoiten“) oder durch den Kult des Gottes, dem der Tempel gehört, verbunden. Pilger kehren zwar gelegentlich vorübergehend zum Übernachten ein, doch ist das nicht der Hauptzweck der Anlagen⁴⁷. Pilgerherbergen, wie sie *Georg Ebers*⁴⁸ vermutet hat für die 700 000 Menschen, die sich alljährlich zum Fest der Bastet in Bubastis einfanden (Herodot 2, 60f.), sind undenkbar; man errichtet nicht solche riesigen Bauwerke, die nur einmal im Jahr genutzt würden, in einem Land, dessen Klima das Schlafen unter freiem Himmel erlaubt.

Für die jüdische Synagogenherberge ist eine eigenständige Entwicklung aus der Unterkunft für Pilger anzunehmen. Da der Tempel von Jerusalem Hauptziel der besonders zur Passah-Zeit aus der Ferne anreisenden Frommen ist, stellt sich in dieser Stadt das erste Bedürfnis nach deren Unterbringung ein. Denn die wohl nur von Nichtjuden betriebenen Wirtsherbergen werden von ehrbaren Juden als Orte des Lasters gemieden. Daraus erwächst eine Aufgabe, welcher reiche Stifter in Ausweitung des Gastfreundschaftsgebots entsprechen. Eine solche Herberge ist auch der Abendmahlssaal des Neuen Testaments (Marc. 14, 14. Luc. 22, 11), ein Raum im Oberge-

⁴⁵ Supplementum Epigraphicum 8 (1937) 170. Mit neuerer Bibliographie: *Jean-Baptiste Frey*, Corpus inscriptionum Judaicarum, Bd. 2, (Città del Vaticano 1936) 1404.

⁴⁶ Gasthäuser im alten Griechenland, in: *Eis mnemen Spyridonos Lamprou*, (Athen 1935) 346.

⁴⁷ Einzelheiten bei *Ulrich Wilcken*, Urkunden der Ptolemäerzeit, Bd. 1, (Berlin 1922) n. 12. 14. 120. 122. *Ders.*, Zu den „Syrischen Göttern“, in: Festgabe für Adolf Deissmann (Tübingen 1927) 11. *Friedrich v. Woess*, Das Asylwesen Ägyptens in der Ptolemäerzeit und die spätere Entwicklung, (Münchener Beiträge zur Papyrusforschung und antiken Rechtsgeschichte 5, München 1923) 142f.

⁴⁸ Ägyptische Studien und Verwandtes, (Stuttgart 1900) 328.

schoß (Anagaion), der mit Teppichen ausgelegt ist. Daß die hier das Passah-Mahl Feiernden auch über Nacht bleiben durften, wird zwar nicht gesagt, ist aber deshalb nicht auszuschließen, da es im Orient keiner besonderen Ausstattung bedarf; ein paar Decken und Kissen reichen aus. Wenn Lukas 22, 39 eigens auf 21, 37 zurückverweist, wo gesagt war, daß Jesus auf dem Ölberg übernachtete, so hält er offenbar eine Begründung dafür nötig, daß Jesus mit den Jüngern nicht über Nacht im Saal geblieben ist. Pilgerunterkünfte dürfte es auch an anderen Orten des Heiligen Landes gegeben haben, da schon in vorchristlicher Zeit manche durch die Tradition bekannte Orte zu Reisezielen wurden, z. B. das „Grab der Rahel“ nahe von Bethlehem. Eine wichtige Rolle spielten die Synagogenherbergen im Diasporajudentum. Das älteste archäologisch untersuchte Beispiel ist die Synagoge auf Delos (1. Jahrhundert v. Chr.). Sie ist umgestaltet aus einem Wohnhaus, durch das der Zugang über einen Vorhof in den Versammlungsraum führt. Weitere Räume dienten als Herberge. Eine Haussynagoge, im Gegensatz zum basilikalen Typ, ist auch die gut erhaltene Synagoge von Dura-Europos⁴⁹. Ihre letzte Bauphase gehört in die Mitte des 3. Jahrhunderts n. Chr., wenig früher als die in einer Inschrift von Stoboi genannte Synagoge⁵⁰. Ihr Stifter, der den Ehrentitel „Vater der Synagoge“ führt, hat sich und seinen Erben das Wohnrecht im oberen Stockwerk ausdrücklich vorbehalten. Der Gemeinde hat er außer dem Synagogenraum noch ein Triclinium mit einem Peristylhof zur Verfügung gestellt, wo die gemeinsamen Mahlzeiten am Vorabend des Sabbats und der Festtage gefeiert, aber auch Reisende über Nacht untergebracht werden konnten. Den Typ der Synagogenbasilika repräsentiert die Synagoge von Ostia aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. Bei einem Umbau im 4. Jahrhundert wurde sie erweitert um einen großen Raum mit breiten Liegebänken an zwei Seiten⁵¹. Da ein seit spätestens dem 2. Jahrhundert streng beachtetes Verbot besteht, daß im Raum, in dem die Thora aufbewahrt wird, niemand essen, trinken oder schlafen darf, muß es sich um die Synagogenherberge handeln. Das Gesetz der Kaiser Valentinianus und Valens (Cod. Theod. 7, 8, 2), mit welchem Synagogen von der Einquartierung von Beamten und Militär befreit werden, meint die Synagogenherbergen; denn der Schutz der eigentlichen Kulträume bedarf als selbstverständlich keiner Erwähnung. Im Jahr 598 umschreibt ein Brief des Papstes Gregor I.⁵² den okkupierten Baukomplex in Palermo, dessen Wert den Juden ersetzt werden soll, mit den Worten: „Synagogae ipsae cum his hospitibus, quae sub ipsis sunt vel earum parietibus cohaerent, atque hortis ibi coniunctis.“ Stellen aus der rabbinischen Literatur, welche das Bild ergänzen, hat *Samuel Klein* zusammengetragen⁵³.

In völlig unhistorischer Weise hat das Spätmittelalter den biblischen Bericht von Christi Geburt nach den Gegebenheiten des 15. Jahrhunderts umgedeutet, als das seit dem 11. Jahrhundert bezeugte Weihnachtsspiel durch die Herbergssuche erweitert

⁴⁹ The Excavations at Dura-Europos, Final Report 8, 1, (New Haven 1956) 10–11.

⁵⁰ *Martin Hengel*, Die Synagogeninschrift von Stobi, in: Zeitschrift für neutestamentliche Wissenschaft 57 (1966) 145–183. Das Gebäude selbst ist nicht erhalten.

⁵¹ *Maria Floriani Squarciapino*, The Synagogue of Ostia, in: Archaeology 16 (1963) 194–203.

⁵² Reg. epist. 9, 38 (MGH, Epist. 2, 67, 22).

⁵³ Das Fremdenhaus der Synagoge, in: Monatsschrift für Geschichte und Wissenschaft des Judentums 76 (1932) 545–557 und 603 f.

wurde, in der Joseph und Maria von dem bösen Gastwirt hart abgewiesen werden. Selbst wenn es in Bethlehem gewerbliche Wirtshäuser gegeben hätte, ein frommer Jude wäre niemals an einem so verrufenen Ort eingekehrt. Der biblische Text verwendet auch nicht das spezifische Wort für Wirtsherberge, *pandocheion*, sondern *katalyma*, womit auch Pilger- und Karawanenherbergen bezeichnet werden. Die Textfolge (Luc. 2, 7) lautet: „und sie gebar ihren erstgeborenen Sohn, und wickelte ihn in Windeln und legte ihn nieder in einer Krippe; denn sie hatten keinen Platz in der Herberge.“ Die Begründung folgt nicht sogleich nach der Mitteilung der Geburt; sie folgt erst nach dem Niederlegen in der Krippe und scheint nach ungezwungenem Verständnis eben diese zuletzt erwähnte Ungewöhnlichkeit erklären zu wollen. Da gerade für Karawanenherbergen die Futterkrippe als Steintrog an der Wand typisch ist (s. o. S. 6, 6), wäre demnach der Text so zu deuten, daß innerhalb der öffentlichen Herberge, in der Joseph und Maria Unterkunft gefunden hatten, diese Futterkrippe die einzige Gelegenheit bot, das Kind zu betten. So hat schon Ambrosius (*Expositio Evangelii secundum Lucam* 2, 41, *Corpus Christianorum*, Ser. lat. 14, Turnhout 1957, 49, 583) die Situation aufgefaßt: „*ille alium locum in eo diversorio non habebat.*“ Luther (*Werke*, Die deutsche Bibel 6, Weimar 1929, 216) übersetzte ebenfalls: „denn sie hatten sonst keynen raum ynn der herberge.“ Dem steht die seit der Mitte des 2. Jahrhunderts bezugte Lokaltradition von der Geburtshöhle in Bethlehem entgegen, die allerdings trotz ihres Alters diskreditiert wird durch den Umstand, daß die Gottesgeburt in der Höhle einen in vielen Religionen, z. B. für Mithras, weit verbreiteten Topos darstellt⁵⁴.

Die einzige Stelle, an der das Neue Testament von einem gewerblichen Wirtshaus spricht, ist das Gleichnis vom barmherzigen Samariter (Luc. 10, 30–37). Der soziale Hintergrund ist hier sinnträchtig. Es sind nur Leute der untersten Schicht, die in *Pandocheia* verkehren. Ein solcher ist es, der sich des Verwundeten annimmt. Da es in der Antike keine Krankenhäuser gibt und ein Samariter in der jüdischen Stadt keinen Gastfreund hat, greift er zu der Notlösung, seinen Schützling beim Gastwirt unterzubringen. Wenn er dann dem Wirt, einem nach allgemeiner Ansicht als unehrlich einzuschätzenden Mann, zwei Denare auf Vorschuß zahlt, handelt er im Grunde unvernünftig, denn daß der Wirt den Auftrag zur Pflege gewissenhaft erfüllen wird, ist sehr wenig wahrscheinlich. Dennoch geht der wahrhaft Barmherzige, wenn sich kein anderer Weg zu helfen zeigt, selbst dieses Risiko ein, er resigniert nicht.

⁵⁴ Zur Kontroverse: *Karl Kastner*, Der heilige Stall zu Bethlehem, in: *Theologische Quartalschrift* 95 (1913) 235 f. und 98 (1917) 184–187. *Gustaf Hermann Dalman*, Orte und Wege Jesu, (Schriften des Deutschen Palästina-Instituts 1, Darmstadt ⁴1967). *Elmer A. McNamara*, Because there was no room for them in the inn, in: *The American Eccl. Rev.* 105 (1941) 433–443. *Johann Michl*, Die Geburtsgrotte zu Bethlehem, in: *Münchener theologische Zeitschrift* 7 (1956) 115–119. *E. F. F. Bishop*, No room for them in the inn, in: *The Church Quart. Rev.* 158 (1957) 350–352. *Karl Heinrich Rengstorff*, Die Weihnachtserzählung des Evangelisten Lukas, in: *Stat crux dum volvitur orbis*, Festschrift für H. Lilje, hrsg. v. *Georg Hoffmann* und *Karl Heinrich Rengstorff* (Berlin 1959) 15–30. *Walter Grundmann*, *Theol. Handkommentar zum NT*, Bd. 3, (Berlin ²1963) zur Stelle. *Clemens Kopp*, Die heiligen Stätten der Evangelien, (Regensburg ²1964) 22 ff. *Elpidius Pax*, Denn sie fanden keinen Platz in der Herberge, in: *Bibel und Leben* 6 (1965) 285–298.

Die mit den Paulusbriefen einsetzende christliche Literatur legt großes Gewicht auf die Gastfreundschaft. Jeder Christ, insbesondere aber die Bischöfe (1 Tim. 3, 2), die Diakone und die Gemeindegewitwen sind zu ihrer Ausübung verpflichtet⁵⁵. Sie öffentlich sichtbar zu betätigen durch Errichtung von Gebäuden, ähnlich den jüdischen Synagogenherbergen, war unmöglich, solange die Verfolgungen dauerten. Sobald der Staat nach 312 das Christentum duldete, entstanden der Gastfreundschaft dienende Häuser. Für sie wurde das Wort *Xenodocheion* neu geprägt⁵⁶. Sie nahmen zunächst reisende Glaubensbrüder auf, eine angesichts der jetzt rasch zunehmenden Pilgerfahrten wichtige Funktion. In der Nachfolge des barmherzigen Samariters finden auch Kranke hier Pflege, und andern Bedürftigen wird Obdach und Speisung gewährt. Stifter sind Bischöfe, Klöster und vermögende Personen weltlichen Standes, später sehr oft Mitglieder der Kaiserfamilie. Im ägyptischen Coenobium des Pachomios bestimmt die Regel, daß Gäste vom Pförtner in gesonderte Räume eingewiesen und dort betreut werden; der Dienst der Fremdenbrüder ist ein eigenes Klosteramt. Dies ist das früheste bezeugte klösterliche *Xenodocheion*. Die später im ganzen christlichen Orient maßgebliche Klosterregel des Basileios schreibt für jedes Kloster ein *Xenodocheion* vor. Die frühesten Stiftungen frommer Weltleute finden sich in Konstantinopel, dessen älteste *Xenodochien* Senatoren zugeschrieben werden, welche um 330 anlässlich der Verlegung des Kaiserhofs nach Konstantinopel aus Rom übergesiedelt sein sollen. Genannt werden Zoticus, die Brüder Isidoros und Eubulos, Samson, dessen Hospiz Kaiser Justinian nach dem Brand von 532 wieder aufbaute. Helena, die Mutter Konstantins, soll das Altersheim *Psamathia* gestiftet haben. Es zeigt sich in der Hauptstadt schon früh die Spezialisierung auf bestimmte Fürsorgezweige. Samson wurde verehrt als einer der *Anargyroi*, der ohne Bezahlung helfenden Arztheiligen; sein Haus nahm also besonders Kranke auf. Von bischöflichen Gründungen der Frühzeit gibt es die ersten Nachrichten aus Kleinasien. Eustathios von Sebaste vertraute die Leitung seines *Xenodocheion* dem Presbyter Aërios an. Sein ehemaliger Schüler, der berühmte Bischof Basileios von Kaisareia, baute um 375 vor den Toren seiner Bischofsstadt eine Großanlage mit Häusern für die verschiedenen Wohltätigkeitszwecke.

Die Institution der *Xenodochien* war sehr rasch so verbreitet und von solcher Werbekraft für die Christen, daß Kaiser Julianus der Abtrünnige es 362/63 für geboten hielt, eine heidnische Konkurrenzorganisation aufzubauen, ein Plan, der infolge des frühen Todes dieses letzten heidnischen Kaisers nicht zum Tragen kam⁵⁷.

Ins Abendland kam das *Xenodocheion* aus dem Orient gegen Ende des 4. Jahrhunderts. Aus den Briefen des Hieronymus sind bekannt das *Xenodochium* des Senators Pammachius im Portus Traiani und das *Nosokomeion* (Krankenhaus) der Fabiola in

⁵⁵ *Denys Gorce*, Art. Gastfreundschaft, in: *Reallexikon für Antike und Christentum*, 7, (Stuttgart 1972) 1103 ff.

⁵⁶ *Otto Hiltbrunner*, Art. *Xenodocheion*, in: *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, IX A 2, (Stuttgart 1967) 1487–1503. Für alle Einzelheiten verweise ich auf meine dort gegebene Darstellung.

⁵⁷ Der Versuch von *Hendrik Bolkestein*, Wohltätigkeit und Armenpflege im vorchristlichen Altertum, (Utrecht 1939) 476 f., eine Priorität heidnischer *Xenodochien* zu erweisen, berücksichtigt die historischen Fakten nicht ausreichend. Vgl. *Hiltbrunner*, (Anm. 56) 1497 f.

Rom. Die Hospize im römischen Nordafrika gingen nach dem Einbruch der Vandalen unter. Von Italien breitete sich die Gründungsbewegung im 6. Jahrhundert über Gallien und das ganze von römisch-christlicher Kultur erfaßte Europa aus.

Das Xenodocheion hat in der spätantiken Welt seit dem 4. Jahrhundert einen Erfolg gehabt, dessen tiefgreifende soziale Wirkung vor allem darauf zurückzuführen ist, daß die antike Welt vorher kein Krankenhaus kannte. Die Pflege von Kranken und Alten blieb der Familie überlassen, das Iatreion des Arztes diente der ambulanten Behandlung, und daß ein Arzt einen nicht transportfähigen Patienten in seinem Haus behielt, war eine ganz seltene Ausnahme. Die sog. Valetudinaria des römischen Heeres nahmen nur Militärpersonen auf, keine Zivilisten. Raststätten für Reisende, das hatte es auch vorher gegeben. Die Ausdehnung auf Kranken-, Alten-, Waisen- und Kinderpflege war neu und füllte eine Lücke. Kleine Hospize widmeten sich auch noch im Mittelalter der Wohltätigkeit ohne Spezialisierung, während besonders in den Städten die Aufgabenteilung sich mehr und mehr durchsetzte. Die historische Herkunft aus der Pilgerherberge läßt sich jedoch sehr oft an der baulichen Anlage ablesen. Das Viereck mit Innenhof, auf den hin die Räume sich öffnen, erweist sich als höchst geeignet auch für die neuen Zwecke. In der Griechenlandkunde von *Ernst Kirsten – Wilhelm Kraiker* (Heidelberg ⁵1967) steht über das Hospital der Johanniter in Rhodos zu lesen (S. 579): „Die Gesamtanlage mit der Anordnung um einen Innenhof und mit den Ladengewölben auf der Straßenseite im Erdgeschoß ist den Karawansereien angeglichen, die seit dem ausgehenden Altertum im Orient gebräuchlich sind.“ Die Feststellung hat bei Kenntnis des historischen Werdegangs wohl nichts Überraschendes mehr.

(Vgl. dazu den Diskussionsbeitrag von F. Glauser, S. 243, sowie die Antwort O. Hiltbrunners darauf, S. 243.)

Thomas Schuler

Gastlichkeit in karolingischen Benediktinerklöstern. Anspruch und Wirklichkeit

Der benediktinische Anspruch ist rasch skizziert. In der „Regula Benedicti“ (RB)¹ findet sich ein detaillierter und feierlicher Ordo für den Empfang der Gäste (RB 53, 3–14). Benedikt schrieb des weiteren vor, wie der Gästedienst an bestimmte Mönche delegiert werden soll (RB 53, 16–24) und welche Grundprinzipien für die Behandlung von Gästen gelten sollen:

„Alle Gäste, die kommen, sollen wie Christus aufgenommen werden; denn er wird einmal sagen: ‚Ich war Gast, und ihr habt mich aufgenommen.‘ Und allen erweise man die ihnen gebührende Ehre, besonders den Glaubensgenossen und Pilgern.“ (RB 53, 1 f.)

„Ganz besonders gewissenhafte Sorge zeige man jedoch bei der Aufnahme von Armen und Pilgern, weil in ihnen Christus im wahrsten Sinne aufgenommen wird; denn das gebieterische Auftreten der Reichen erzwingt sich die Ehrerbietung ja von selbst.“ (RB 53, 15)

Vor diesem normativen Hintergrund will der folgende Beitrag Vorschriften wie Praxis der karolingischen Benediktinerklöster im Detail herausarbeiten. Darauf aufbauend wird dann untersucht werden, ob und wie sich die karolingischen Mönche der Frage nach dem Verhältnis von „Anspruch und Wirklichkeit“ gestellt haben. Abschließend soll dann versucht werden, mit Hilfe moderner Kategorien und theoretischer Ansätze die Gastlichkeit der karolingischen Benediktinerklöster in größere historische Zusammenhänge einzuordnen².

Der Empfang der Gäste

Kam ein Besucher an die Klosterpforte, so klopfte er oder rief. Der Regelkommentator Smaragdus von St. Mihiel schrieb dazu: „Benedikt unterschied hier geschickt die

¹ Neuere Textausgaben: *Rudolf Hanslik*, *Benedicti Regula*, (CSEL 75, Wien 1960); *Adalbert de Vogüé*, *La règle du Saint-Benoît*, (Sources chrétiennes 181–183, Paris 1972); *Basilius Steidle*, *Die Benediktusregel*, (Beuron ²1975). Die Zitate im Text folgen der Übersetzung von Basilus Steidle.

² Dieser Beitrag beruht im wesentlichen auf meiner Dissertation (Ungleiche Gastlichkeit. Das karolingische Benediktinerkloster, seine Gäste und die christlich-monastische Norm, Diss. phil. Bielefeld 1979). Da sie bald im Druck vorliegen wird (voraussichtlich als Beiheft zum Archiv für Kulturgeschichte), schienen hier ausführliche Belege entbehrllich.

zwei Ankömmlinge: den Mächtigen, der mit der Hand oder Faust an die Klosterpforte klopft, wenn er sie verschlossen findet, und den Armen, der nicht klopft, sondern demütig an der Türe ruft. Benedikt ordnete auch recht zutreffend den beiden die Antworten zu; hört der Pförtner nämlich die Stimme des Armen, so sagt er ‚Dank sei Gott‘, den Mächtigen geht er entgegen (*occurrens obviam*) und bittet demütig um den Segen³, z. B. indem er die rechte Hand bittend zur Erde hält. Der Pförtner hatte sodann nach dem Grund des Kommens zu fragen. Wollte der Gast einem Mönch ein Geschenk oder einen Brief überbringen, so mußte der Pförtner zuerst den Abt um Erlaubnis fragen. Wollte der Ankommende Novize werden, durfte man ihn nicht einlassen. Wollte er die Gastlichkeit des Klosters in Anspruch nehmen, so mußte der Pförtner unterschiedlich reagieren: Einen Armen schickte er zur Herberge; andere Gäste meldete er dem Abt. Falls der Gast während der Essenszeit oder des Gottesdienstes eintraf, so mußte er warten, und der Pförtner gab ihm Bescheid bzw. setzte sich zu ihm.

War der Besuch gemeldet, so entschied der Abt, wer ihn begrüßte. Smaragdus führt dazu aus: „Weil nämlich zwei Arten von Personen zur Klosterpforte zu kommen pflegen, muß man diesen beiden auch vernünftig entgegengehen (*occurrere*). Den Hochgestellten muß ein Hochgestellter (*prior*) entgegengehen, den Brüdern ein Bruder. Wenn nämlich der König, ein Bischof oder sonst einer von den ganz Mächtigen kommt, gehe ihm der Abt entgegen. Wenn ein anderer kommt, gehe jemand anderes.“ Auch ein weiterer karolingischer Regelkommentator, Abt Hildemar von Civate, betonte die Unterschiede beim Empfang, „denn anders müssen wir Könige, Bischöfe und Äbte grüßen und anders die anderen. Könige, Bischöfe und Äbte nämlich müssen wir mit Prostration begrüßen ... Wenn die Königin kommt, darf sie ein Mönch nicht so begrüßen, sondern er muß mit einem Knie hinknien und sein Haupt demütig verneigen. Den eigenen Abt jedoch – falls wir ihn seltener sehen – müssen wir auf der Erde begrüßen. Die übrigen aber, d. h. Grafen, Priester, Mönche und die anderen müssen wir mit einer Verneigung des Kopfes begrüßen.“⁴

Je höher ein Gast gestellt war, desto eher mußte sich das Kloster auf einen würdigen Empfang vorbereiten. Mit dem Rang des Gastes wuchs meist die Zahl seines Gefolges – ein weiterer Grund, um das Kloster rechtzeitig zu informieren. Königliche Besuche wurden im allgemeinen längerfristig angesagt; der Herrscher hatte dafür ein eigenes Hofamt zur Reisevorbereitung eingerichtet: den „*mansionarius*“. Dennoch war ein Kloster vor spontanen Entscheidungen eines Herrschers keineswegs sicher, so erzählt Anso von Lobbes über einen Besuch von Karl Martell: „Als Karl in der Nähe des Klosters des heiligen Ermion vorbeizog, soll er seinen Leuten gesagt haben: ‚Laßt uns zum

³ *Smaragdus*, *Expositio in Regulam Sancti Benedicti*, (*Corpus Consuetudinum Monasticarum* 8, Siegburg 1974) 323. Alle folgenden Zitate aus Smaragdus sind dem Kommentar zu RB 53 (S. 279–83) entnommen.

⁴ *Hildemar*, *Tractatus in Regulam Sancti Benedicti*, (Regensburg 1880); im folgenden zitiert: *Hildemar*, *Tractatus*. Wenn das Zitat aus dem Kommentar zum entsprechenden Vers in RB 53 (S. 501–509) stammt, wurde auf eine Anmerkung verzichtet.

Kloster Lobbes gehen! Sofort zogen die Köche und Bäcker mit den übrigen Dienern zum Kloster und sagten: ‚Karl folgt unserem Weg.‘⁵

Ein besonders feierlich gestalteter Empfang⁶ ist bezeugt bei Königinnen, kaiserlichen Gesandten oder Bischöfen, aber im eigentlichen Sinn stand er dem König zu. Das Adventus-Zeremoniell war einst am römischen Kaiserhof entwickelt worden und von den christlichen Kaisern übernommen und mit christlichen Gedanken angereichert worden. Wesentlicher Bestandteil eines solchen Adventus war der „occursus“, d. h. eine feierlich-jubelnde Einholung durch die ganze Bevölkerung einer Stadt. Die merowingischen Könige übernahmen diese Sitte, ebenso die Karolinger sowie die deutschen Könige des hohen und späten Mittelalters. In fränkischer Zeit blieb „adventus“ der lateinische Fachausdruck dafür, während der Begriff „occursus“ in Vergessenheit geriet. Diese besondere Ehrung bestand – in der Vollform – aus verschiedenen Elementen: Einholung durch den ganzen Konvent, Entgegengehen in Prozession mit Glockengeläut, Kreuz, Kerzen und Geschenken sowie Begrüßung durch Lobgesang. Die Gattungen der Lobgesänge gingen fließend ineinander über; es konnte sich handeln um einzelne Zurufe von verschiedenen Gruppen oder um Gedichte mit oder ohne antiphonarisch verwendeten Akklamationen.

Nach der Benediktregel gehörten Gebet und Friedenskuß zur ersten Begrüßung, während die Schriftlesung im Oratorium die Empfangszeremonie abschloß. Aus den karolingischen Texten wird nicht recht klar, wie dies genau vorgenommen wurde. Friedenskuß oder Gebet bei der Begrüßung werden in den erzählenden Texten nirgendwo erwähnt. Vermutlich wurde mit den Armen, die der Pförtner zur Herberge sandte, weder gebetet noch wurden sie in die Kirche geführt. Als religiöse Zeremonie war ihnen vielmehr die Fußwaschung zgedacht. Auch bei den anderen Gästen wurde zur Begrüßung nicht gebetet, und es wurde kein Friedenskuß ausgetauscht; sie wurden sofort in die Kirche zur Schriftlesung geführt. Dann erst wurde gebetet, und zwar sowohl mit den Mächtigen, die „orationis causa“ gekommen waren, als auch mit fremden Mönchen. Bei letzteren sollte zur besonderen Ehrung der ganze Konvent zusammenkommen. Die Sakramentare überliefern zwei Gebetstexte, die – wiewohl nicht monastischen Ursprungs – in den Klöstern bei dieser Gelegenheit verwendet werden konnten⁷. Strittig war zur Karolingerzeit, ob man die religiöse Empfangszeremonie jedesmal durchführen sollte oder nur beim ersten Besuch eines Gastes.

In der Karolingerzeit wurden nur den Armen die Füße gewaschen. Vom Abt von S. Vincenzo wird berichtet, daß er bei der Fußwaschung junge Adlige, die sich als Bettler verkleidet hatten, entdeckte, weil sie so „zarte und weiße Beine“ hatten⁸. Warum kam die Fußwaschung für die übrigen Gäste außer Gebrauch? Hildemar begründet

⁵ MGH Script. rer. Merov. 6, 467.

⁶ Zum Folgenden vgl. *Peter Willmes*, *Der Herrscher – ‚Adventus‘ im Kloster des Frühmittelalters*, (Münstersche Mittelalter-Schriften 22, München 1976).

⁷ *Wilhelm Meyer*, *Die liturgischen Reisegebete*, in: *Nachrichten von der Königlichen Gesellschaft der Wissenschaften zu Göttingen*, (Berlin 1912) 79; *Georg Manz*, *Ein St. Galler Sakramentar-Fragment (Cod. Sang 350)*, (Liturgiegeschichtliche Quellen und Forschungen 31, Münster 1939) 24.

⁸ *Giovanni*, *Chronicon Vulturense*, (Fonti per la Storia d'Italia 58–60, Rom 1925–1938) 107.

dies genau: „Weil es dem Reichen keine Ehre sei, sondern für ein Lächerlichmachen oder für Torheit gehalten würde, und dem Kloster deswegen Schaden entstehen könnte.“ Wenn vornehme Ankömmlinge Erfrischung nach der Reise benötigten, so erhielten sie ein warmes Bad. Bei den Armen dagegen war der einst zur Erfrischung gedachte Brauch zum religiösen Symbolakt umgestaltet und in genaue Form gezwängt worden: Alle Armen – oder nur 12 von ihnen – wurden in einen speziellen Raum geführt, wo nach der Vesper bzw. nach dem Abendessen ihnen einige Mönche unter Psalmengesang die Füße wuschen. Danach gab es etwas zu trinken, des weiteren fanden Lesungen und ein Schlußgebet statt.

Die Unterkünfte der Gäste

Nach dem Empfang soll der Gast „omnis humanitas“ (RB 53, 9) erhalten. Was verstanden die karolingischen Mönche unter dieser Formulierung? Hildemar mußte sie seinen Zuhörern erklären: „Brot und Wein, Speise, Bett usw.“, und er verdeutlichte sie noch – das einzige Mal in seinem Kommentar – mit einem althochdeutschen Wort: „mináida“. Was karolingische Kommentatoren zu Erklärungen veranlaßte, war in der Antike ein recht geläufiges Wort gewesen. Geprägt als Fachausdruck der römischen Staatspost, war es auf dem Umweg über die monastische Gastlichkeit und die Benediktregel zu den karolingischen Reichsabteien gelangt, wo es in der Sache wieder ziemlich dasselbe meinte wie einst im römischen Reich, nämlich kostenlose Unterkunft und Verpflegung für die staatlichen und kirchlichen Beamten und ihre Begleiter.

In karolingischen Klöstern gab es verschiedene Unterkünfte für die Gäste; mit der Zuweisung wurde eine Vorentscheidung über die gesamte weitere Behandlung getroffen. Hildemar schlug vor, daß nach Möglichkeit drei „claustra“ zu errichten seien: eines (nach dem Vorbild der Klostergebäude selbst) für die vornehmen Gäste sowie je eines (nach dem Vorbild des klösterlichen Krankenhauses) für Arme und für Gastmönche. Falls dieser Bauaufwand zu groß sei, so müßten wenigstens getrennte Schlafräume vorhanden sein, und zwar „getrennte Orte für Bischöfe und Reiche, und beide wiederum getrennt von Armen und Äbten und Mönchen. Denn es geht nicht an, daß Bischöfe und Grafen mit Armen, Äbten und Fremden zusammen sind“. Wir wissen aus mehreren Klöstern (und auch von Hospizen), daß verschiedene Häuser vorhanden waren. Normative Quellen forderten ebenfalls die Aufteilung des Gästebereiches, wobei ein besonderes Gewicht auf die Absonderung der Mönche gelegt wurde. Die Benennung der Gebäude war nicht ganz eindeutig. „Hospitale“ bzw. „hospitium“ konnte nämlich das Gästehaus, seltener auch die Herberge bezeichnen. Häufig wurde durch ein Adjektiv bestimmt, welches Haus gemeint war. Hin und wieder wurde die Unterkunft im Kloster auch „xenodochium“ genannt. Die althochdeutschen Übersetzungen sind ebenfalls ungenau. „Cella hospitum“ wurde mit „chamara“ oder „selidun“ wiedergegeben, während das Gasthaus („hospitium“, „diversorium“ und andere) sonst im Althochdeutschen mit „gastnissi“, „gasthus“, „kestio hus“ bezeichnet wurde; das Altsächsische bevorzugte „gastseli“. Eine einfachere und provisorische Behausung wurde

„hereberga“ genannt. Eine Unterscheidung der Gebäude nach dem sozialen Status der Benutzer ist daher auf Grund der Benennung nicht immer möglich.

Um sich ein deutliches Bild von den einzelnen Häusern zu machen, empfiehlt es sich, den *St. Galler Klosterplan*⁹ zugrunde zu legen. Er unterscheidet, ganz im Sinn der anianischen Reform, drei Gästebereiche: die Armen südlich der Kirche, die Reichen nördlich, die Mönche direkt an der Kirche. Man kann gut die sukzessive Aufteilung der Ankömmlinge verfolgen: An der Pforte schickte der Pförtner die Armen nach rechts durch eine Halle zum Herbergsverwalter. Andere Gäste wurden nach links durch eine andere Halle weggeführt; erst dann teilte sich der Weg für die berittenen Laien und für die Gastmönche bzw. für die hohen Gäste, die eventuell im Abthaus wohnten. Die Trennung der Gästebereiche wurde noch dadurch verstärkt, daß jeder seinen eigenen Zugang zur Kirche hatte.

Die vornehmen Gäste lebten in einem großen Holzhaus; es enthielt in der Mitte den Speiseraum mit Feuerstelle, an den Stirnseiten vier heizbare Schlafzimmer und an den Seitenwänden je zwei Räume für Knechte und Pferde; eine Latrine mit 18 Plätzen war angebaut. Das Nebengebäude umfaßte Küche, Keller, Bäckerei und Brauerei für die Gäste. Es war wohl gut, daß diese Gebäude weit vom Dormitorium der Mönche entfernt lagen, denn es ging dort nachts recht unklösterlich zu: „Die Laien bleiben bis Mitternacht auf und reden und machen Spaß.“¹⁰

Für die Gastmönche waren, entsprechend den Aachener Beschlüssen, an der Nordwand der Kirche Zellen angebaut. Diese Zellen durften (ebensowenig wie das Mönchsdormitorium) geschmückt werden. Diese Bestimmung wie auch die Trennung der Mönche von den übrigen Gästen scheint in erster Linie aus Sorge um deren Disziplin veranlaßt worden zu sein.

Die Herberge war ganz analog zum Gästehaus aufgebaut, nur einfacher in der Einrichtung und kleiner in den Abmessungen. Es fehlten Ställe, Küche, Feuerstelle in den Schlafräumen und die Latrinen (!). Ebenfalls den Armen dienten zwei benachbarte, südlich der Kirche angebaute Räume: die Zelle des Almosenverwalters und die schon zum Klausuralbereich gehörende innere Klosterpforte, ein länglicher Raum, in dem die Fußwaschung stattfand.

Der St. Galler Klosterplan läßt jedoch einige Fragen offen.

- Wo wurden *Äbte und Bischöfe* untergebracht? Im steinernen Abthaus, wo es immerhin acht Betten gab? Oder wohnte ein Bischof bei den reichen Laien und ein fremder Abt in der Gästezelle?
- Wo war Platz für den *König* vorgesehen? Brühl hat eine ganze Reihe von fränkischen Klosterpfalzen aufgespürt, bei den Stadtklöstern, wie auch (vermutlich) bei großen Abteien auf dem Lande¹¹. Konnte ein anianischer Reformplan an diesem

⁹ *Walter Horn, Ernest Born, The plan of St Gall: a study of the architecture & economy & life in a paradigmatic Carolingian monastery, (Berkeley 1979).*

¹⁰ *Hildemar, Tractatus 611.*

¹¹ *Carlrichard Brühl, Fodrum, Gistum, Servitium Regis. Studien zu den wirtschaftlichen Grundlagen des Königtums im Frankenreich und in den fränkischen Nachfolgestaaten Deutschland, Frankreich und Italien vom 6. bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts, (Kölner Historische Abhandlungen 14, Köln 1968) 31 und 411 ff.*

Problem vorbegehen? Ich vermute, daß das größte Einzelgebäude auf dem Plan (das leider um 1200 vom Schreiber einer Martinsvita ausradiert wurde) diesem Zweck gedient haben könnte. Dafür spricht zum einen dessen Lage zwischen Gästehaus und Gesindequartier, zum anderen der Umstand, daß es schwierig ist, für ein so großes Gebäude eine andere, im Plan noch nicht enthaltene Nutzung zu finden.

- Wo wurde das niedere *Gefolge* einquartiert? Nach Hildemar schliefen die „vasalli“ der Gastmönche bei den Laien¹². Bei einem großen Gefolge ist es jedoch kaum vorstellbar, daß der ganze niedere Troß mit den Herren schlief, dafür war auch nicht genügend Platz. Die zwei Räume im Gästehaus für die Diener wurden ja auch für das klösterliche Dienstpersonal (z. B. für die Postulanten) benötigt, wie ein Vergleich mit der Herberge, die dieselben Räume hat, beweist. Hat das niedere Gefolge eventuell in dem Haus geschlafen, das laut Inschrift den Knechten aus den Außenbesitzungen des Klosters zugedacht war? Ich vermute folgendes: Waren nicht allzu viele Gäste und wenig Gefolge da, dann kamen wohl alle im Gästehaus unter, denn die Gesindekammern konnten wohl an die 20 Personen fassen. Waren mehr Leute da, dann schliefen zumindest die persönlichen Diener und die Bediensteten für die Pferde mit im Gesinderaum im Gästehaus. Die übrigen wurden über das Kloster verteilt, je nachdem wo gerade Platz war. Insbesondere bei Königsbesuchen nisteten sich die Begleiter in allen Winkeln des Klosters ein. War das Gefolge sehr groß, so wurden wohl – wie auch bei Übernachtungsorten ohne Kloster, Pfalz oder andere passende Unterkunft – die mitgeführten Zelte aufgeschlagen.

Die Verpflegung der Gäste

Der zweite Teil der „humanitas“ des Klosters, das Essen, galt auch nicht für alle in gleicher Weise; es war „anders nämlich für Bischöfe, anders für Priester, anders für Laien, anders für Kanoniker, anders für Grafen und anders den übrigen, je nach der Person“. Die vornehmen Laien speisten in ihrem Gästehaus, zwei Mönche und ein Laie waren ihrer Küche zugeteilt; selbstverständlich erhielten sie Fleisch aufgetischt.

Die Armen aßen ebenfalls separat in ihrer Herberge. Dort kochte ihnen ein Mönch „Bohnen oder etwas anderes Bäuerliches“, auf jeden Fall weniger als den Reichen, denn „der Arme weiß sich nicht zu mäßigen“, und die eventuell entstehende Völlerei würde dem Kloster nicht als Verdienst, sondern als Sünde angerechnet werden. Die Statuten Adalhards von Corbie bestimmten ganz genau, was die Armen erhielten¹³. Zwölf Personen durften über Nacht bleiben, sie bekamen am Abend ein 3½pfündiges Mischbrot und am nächsten Morgen als Wegzehrung ein halbes dazu. Ebenso wurden jedem von ihnen 2½ „pensae“ Käse oder Speck, 2½ „modi“ Gemüse und 2 Becher

¹² *Hildemar*, Tractatus 612.

¹³ *Kassius Hallinger* (Hrsg.), *Initia Consuetudinis Benedictinae. Consuetudines saeculi octavi et noni*, (Corpus Consuetudinum Monasticarum 1, Siegburg 1963) 372 ff.; im folgenden zitiert: *Hallinger, Initia*.

Bier gereicht. Außerdem wurde $\frac{1}{5}$ des Zehnts, der von den Aalen oder vom frischen Käse oder von Herdentieren (inklusive Pferden) an der Klosterpforte abgeliefert worden war, dem Herbergsverwalter zugeteilt. Denselben Prozentsatz erhielt er von dem Geldzehnt, wobei Adalhard sicherstellte, daß jeder der 12 Armen mindestens 4 Denare erhielt. Hinzu kamen Holz und abgelegte Kleider der Mönche. Falls Kranke oder falls mehr als 12 Fremde aus großer Entfernung eintrafen, so soll der erste Pförtner, d. h. der Vorgesetzte des Herbergsverwalters, die nötigen Zulagen gewähren. Das Ausschütten von Wein blieb dem Ermessen des Klosteroberen vorbehalten. Neben diesen 12 bevorzugten Armen rechnete Adalhard mit weiteren etwa 100 Armen täglich, die nicht übernachten durften. Jeder von ihnen erhielt $\frac{1}{4}$ Brot, dazu die üblichen Beilagen sowie Bier nach Ermessen des Herbergsverwalters.

Eine dritte Gruppe von Gästen durfte am Tisch des Abtes essen, und zwar die „Mönche und kanonischen Kleriker“. Der St. Galler Klosterplan sah im Mönchsrefektorium außer dem rechteckigen Abttisch einen kleinen Gästetisch gegenüber dem Eingang vor. Unklar ist, welche Gäste dort saßen. Vielleicht speisten die vornehmeren Gäste am Abttisch und die armen Kleriker an diesem gesonderten Tisch. Eine solche Aufteilung in zwei Gruppen zeigt auch das oberitalienische Kloster Alonna: Dort saßen an einem ringförmigen Tisch die vornehmen und die armen Kleriker jeweils links oder rechts vom Abt¹⁴. Auch Hildemar kennt eine solche Unterscheidung: Die vornehmen Kleriker und die Mönche verließen das Refektorium mit dem Abt nach allen Brüdern, während die Armen vom Gastmeister vorher aus dem Refektorium geführt wurden¹⁵. In Corbie erhielten die armen Kleriker am nächsten Tag etwas Brot als Wegzehrung, aber kein Mischbrot wie die anderen Armen, sondern Weißbrot.

In der Karolingerzeit erregte jedoch eine Frage mehr als andere die Gemüter: Wo steht der Tisch des Abts? Im Refektorium oder außerhalb? Die anianische Reform bezog eindeutige Position für die erste Alternative; die andere Praxis muß zwar verbreitet gewesen sein, aber wir kennen sie nicht aus Selbstzeugnissen. Während diese Gewohnheit nur den Abt in Versuchung führen konnte, brachte die anianische Regelung einige disziplinarische Probleme für den ganzen Konvent. Entsprechend sorgfältig sind die Ausführungen der monastischen Autoren zu diesem Problem.

- Falls ein Gast früh oder sehr spät kam, durften die Mönche das Fasten nicht brechen, sondern nur der Abt; auch dann sollte im Refektorium die Tischlesung nicht fehlen.
- Laien durften keinesfalls am Tische des Abtes essen. Hätte man nur einigen die Erlaubnis gegeben, wären die anderen beleidigt gewesen. Hätte man alle zum Refektorium zugelassen, wäre es eine Qual für die Mönche gewesen.
- Abt und Gäste bzw. die Mönche verfügten über getrennte Küchen. Nach Hildemar lag die Gästeküche neben der Klosterküche und war mit ihr durch eine Durchreiche verbunden. Einen Zugang gab es jedoch nur von außerhalb! Als Koch war kein

¹⁴ Wolfgang Hafner, Der Basiliuskommentar zur Regula Sancti Benedicti. Ein Beitrag zur Autorenfrage karolingischer Regelkommentare, (Beiträge zur Geschichte des Alten Mönchtums und des Benediktinerordens 23, Münster 1959) 139.

¹⁵ Hildemar, Tractatus 582f.

Mönch, sondern ein Kleriker eingeteilt, der Gastmeister holte die Speisen an der Durchreiche ab. Nur wenn sehr viel Betrieb war, durfte er in der Küche dem Kleriker helfen, dann holte der zweite Cellerar die Speisen ab.

- Welche Speisen bekamen Gäste, Abt und Mönche vorgesetzt? Unstrittig war nur, daß nicht alle dasselbe erhielten. Alle drei sonst denkbaren Regelungen finden sich in den verschiedenen Fassungen der Aachener Canones¹⁶ – ein Zeichen wie kontrovers dieses Thema behandelt wurde! Benedikt von Aniane forderte 816, daß Abt und Mönche das Übliche essen sollten, auch wenn Gäste anwesend waren. Damit konnte er sich nicht durchsetzen, denn die endgültige Fassung von 816 sah vor, daß der Abt der Gäste wegen sich selbst und den Mönchen mehr und bessere Speisen und Getränke genehmigen durfte. Nach Benedikts Tode wurde diese Bestimmung weiter aufgeweicht, und nun erhielt der Abt dasselbe wie die Gäste.
- In jedem Fall mußte der Abt vor aller Augen ein Vorbild der Abtötung sein. Er durfte, auch wenn vier bis fünf Gerichte aufgetragen wurden, nicht mehr essen als sonst von dreien. Ließ ein Oberer sogar dann, wenn nur Arme an seinem Tisch saßen, bessere Speisen auftischen, dann trieb ihn nicht Gastlichkeit, sondern Gaumenlust.
- Der Gastmönch mußte unterwegs Abstinenz sowie Maß bei Speise und Trank halten. Selbst wenn ihm aus Gastlichkeit zehn Speisen vorgesetzt wurden, durfte er nicht mehr essen als sonst.
- Die Anwesenheit von Gästen durfte das Essen der Mönche nicht verzögern. Daß dennoch unerwünschte Folgen eintreten konnten, zeigt Hildemars Bemerkung über den Bruder, der das Glockenzeichen zum Chordienst zu spät gab, weil er der Gäste wegen zuviel getrunken hatte¹⁷.
- Auch die Schüler waren vom Essen der Gäste betroffen. Laut Hildemar aßen sie aufgeteilt auf die Tische im Refektorium. An den Abtstisch darf nur derjenige, der „besser ist und ehrwürdig essen kann“, damit es dem Kloster „nicht zur Schande gereiche“. Wenn der Schüler jedoch gierig zugriff, wurde er hernach bestraft¹⁸.

Ungeklärt ist noch, zu welcher Gruppe die Bischöfe gezählt wurden. Nach der spätesten Fassung der Aachener Beschlüsse speisten sie im Refektorium; aber da werden sie zusammen mit den Grafen genannt, die aller Wahrscheinlichkeit nach ursprünglich ihre Mahlzeiten zusammen mit den reichen Laien im Gästehaus einnahmen. Den einzigen Hinweis für die frühere Zeit bietet Hildemar bei seiner Auflistung der Köche für Gäste: Er nennt zwei Mönche für „Laien und andere, die außerhalb essen müssen“, einen für die Armen und einen für die Gastmönche, „denn es pflegt zu geschehen, daß zur selben Zeit Grafen und Bischöfe und Äbte und Arme kommen. Diese können jedoch nicht zusammenkommen, und deshalb ist es nötig, daß sie getrennt aufgenommen werden“. Wenn man Hildemar hier beim Wort nimmt, dann müssen Arme in der Herberge, Äbte im Refektorium gegessen haben, Bischöfe und Grafen aber von je einem Mönch im Gästehaus bedient worden sein. Diese Interpretation wird auch von

¹⁶ *Hallinger*, Initia 435, 464f. und 558.

¹⁷ *Hildemar*, Tractatus 289.

¹⁸ *Hildemar*, Tractatus 420f.

den St. Galler Berichten über Verbrüderungsbesuche von Bischöfen gestützt¹⁹. Dort wird nämlich extra hervorgehoben, daß Bischof Adalbero an einem Tag im Refektorium aß. Ich vermute also, daß Bischöfe im Regelfall zusammen mit den adligen Laien aßen, Äbte mit den Mönchen.

Die Betreuung der Gäste

Klosterämter sind bereits von Benedikt vorgesehen. Für die Gäste hat außer dem Pförtner und dem Cellerar ein dazu beauftragter Bruder zu sorgen, der allerdings in der Benediktregel noch keine Amtsbezeichnung trägt. In der Karolingerzeit war dessen Benennung daher ziemlich unterschiedlich. Durchgängig zu beobachten ist nur, daß es mehrere Offizialen für die verschiedenen Gästegruppen gab.

Für die vornehmen Gäste waren ein bis zwei Mönche zuständig, die bei Bedarf Helfer erhalten konnten; die Postulanten waren ihnen fest zugeteilt. Diese Mönche und ihre Helfer waren für Betten, Feuer usw. im Gästehaus zuständig und mußten die Gäste bedienen. Es war darauf zu achten, daß sie „wegen der Ehrerbietung bessere und saubere Kleider tragen“. Für die armen Gäste war ein anderer Bruder zuständig; auch er hatte Diener, z. B. bei der Fußwaschung oder beim Backen und Bierbrauen. Den Gastmönchen wurden ebenfalls mehrere Betreuer zugeteilt. Im Refektorium von Corbie und Civate werden sie vom zweiten Cellerar versorgt, in Bobbio von den besonderen Offizialen, die auch mit in der Gästezelle schliefen. Selbstverständlich zu den Gästeeffizialen hinzuzurechnen ist der Pförtner, der ja alle Besucher empfing. Für weitere Gruppen von Gästen mag es noch andere besondere Betreuer gegeben haben, z. B. war im Hochmittelalter für den Rotelboten der Kantor oder Armarius zuständig.

Waren diese Offizialen von gleichem Rang? Für Corbie und Bobbio, d. h. die Klöster Adalhardscher Observanz, galt, daß der Pförtner dem Herbergsverwalter vorge setzt war²⁰. Insgesamt zählten die Gästeeffizialen jedoch nicht zur Spitze der klösterlichen Amtsträger und wenn, dann wurde am ehesten der Pförtner erwähnt, seltener auch der Gastmeister. Meyer von Knonau hat die Zeugenlisten von 178 St. Galler Urkunden zwischen 759 und 920 untersucht, wobei er die 70 Urkunden ausgezählt hat, die fünf oder mehr Offizialennamen enthalten. Dabei taucht der Pförtner in jeder Urkunde auf, der Gastmeister fehlt immerhin in 12, der Herbergsverwalter ist nie bezeugt. Der Pförtner kommt im Durchschnitt auf den vierten Platz, der Gastmeister auf den sechsten²¹. Wenn man die St. Galler Offizialenliste noch weiter auswertet, so kann man auch Aussagen zur klösterlichen Karriere und Ämtervergabe machen. Das Amt des Gastmeisters übte man in St. Gallen meist für ein bis vier Jahre aus, nur zwei dienen erheblich länger. Bemerkenswert ist auch, daß man nach einer kurzen oder längeren Unterbrechung wieder in das Amt zurückkehren konnte. Drei Gastmeister waren zuvor Pförtner gewesen, je zwei Kämmerer und Probst. Aus all dem entnehme ich,

¹⁹ MGH *Antiquitates. Libri confraternitatum*, 136 ff.

²⁰ *Hallinger, Initia* 373 f., 398 f. und 422.

²¹ *Gerold Meyer von Knonau, Ratpert, Casus S. Galli*, in: *Mitteilungen zur vaterländischen Geschichte* 13 (1872) 55–65.

daß in St. Gallen der Pförtner kein „senex“ war, und daß seine in Zeugenlisten bevorzugte Stellung nicht die soziale Realität im Kloster wiedergab. Der Aufstieg vom Kämmerer zum Gastmeister, Sakristan oder Cellerar entsprach dagegen etwa der Rangfolge in den Zeugenlisten. Insgesamt hatte der Gastmeister eine mittlere Stellung unter den klösterlichen Offizialen, aber eine sehr viel höhere als der Herbergsverwalter.

Die Aufteilung der Klosterämter spiegelt sich auch in den Vorschriften zur Finanzierung des Gästediens. Die im Mittelalter verbreitete Praxis, daß dem Gästehaus und der Herberge der Ertrag bestimmter Güter zugewiesen wurde, erschien erst in nachkarolingischer Zeit. Dies hing zusammen mit der fortschreitenden Aufteilung der „mensae“, d. h. der Erträge zwischen Abt und Konvent. Dabei wird aus spätkarolingischen Verträgen nur deutlich, daß die im Refektorium mitessenden Gäste zur Tafel des Konvents geschlagen wurden; von den übrigen Gästegruppen ist nicht die Rede. Eine genauere Vorstellung vermitteln uns die Corbie zuzuordnenden Quellen; sie zeigen, daß das Gästewesen nicht über Dotationen finanziert wurde. Gastmeister und Herbergsverwalter verfügten nicht, wie etwa der Kämmerer oder Propst, über die Erträge von Gütern, die ihrem Amt zugewiesen waren, sie konnten nur über einen bestimmten Anteil vom Zehnt, der an der Klosterpforte abgeliefert wurde, disponieren. Die Aachener Synode legte diesbezüglich fest, daß der zehnte Teil jenes Ertrags den Armen zugute kommen sollte, eine Vorschrift, die in vielen Urkunden wieder erscheint und auch bei Hildemar erwähnt wird. Adalhard von Corbie jedoch verdoppelte den Armenanteil und teilte bestimmte täglich festbleibende Speisemengen dem Herbergsverwalter zu²². In Corbie konnten auf Grund dieser Regelung täglich 12 Arme übernachten und 100 weitere tagsüber verpflegt werden. Wenn man bedenkt, daß es sich hier um die größte karolingische Abtei handelt, und daß der Armenanteil ja sonst nur halb so groß war, dann können die Aufwendungen für die Übernachtung von Armen anderswo nicht sehr erheblich gewesen sein. Jedenfalls war der Leistungsaufwand vom Kloster leicht begrenzbare, sei es durch eine feste Zahl von Betten, über die hinaus niemand aufgenommen wurde, sei es durch einen festen Zeitpunkt, nach dem die Herberge geschlossen wurde.

Schwerer war vorherzusehen, wie viele vornehme Gäste und wieviel Gefolge eintreffen würden – hier wagte man es nicht, die Aufnahme zu beschränken. Hildemar schreibt vor, daß das Gästehaus ebenso wie die Herberge je ein Zehntel des Klosterzehnts erhalten sollten und verweist darauf, daß „es die Gerechtigkeit der Pharisäer und Schriftgelehrten war, den Zehnt zu geben – wir aber, damit wir ins Himmelreich eingehen können, geben zwei Zehnte, weil, wenn wir nicht mehr tun als die Schriftgelehrten und Pharisäer, wir nicht ins Himmelreich eingehen werden“. Eine solche Regelung ist auch aus St. Martin in Tours bekannt, wo der Armenzehnt als „alte Regelung“ bezeichnet wird, während der danach abgezweigte Neunt für das Hospiz der Vornehmen neu zu sein scheint und daher der Regelung bedarf²³.

²² Hallinger, *Initia* 338 ff.

²³ DK III (Bouquet 8, 573).

Die Unterscheidung der Gäste

Bei den bisher erörterten Einzelvorschriften wurde deutlich, daß die Gäste sehr sorgfältig in verschiedene Gruppen aufgeteilt und recht unterschiedlich behandelt wurden. Nachstehende Grafik versucht, diese Regelungen in einer Synopse zusammenzustellen.

Aus der Vielfalt der Feingliederung schälen sich Arme und Mönche als deutlich gesonderte Gruppen heraus. Dieser Eindruck wird bestätigt durch eine Reihe von karolingischen Quellenbelegen, die von einer Dreiteilung des Gästebereiches sprechen: Gäste, Gastmönche und Arme bzw. Fremde. Entscheidend scheint die Aufteilung in drei Gastgebäude gewesen zu sein; dieser Regelung folgt die Zuteilung der Offizialen, während bei der Küche und beim Essen diese klaren Linien etwas verwischt werden, aber doch grundlegend bleiben: man ißt im Gästehaus, im Refektorium oder in der Herberge. Auch beim Gebet zum Empfang wurden die drei Gruppen vermutlich unterschiedlich behandelt.

Bei einer ganzen Reihe allgemeiner Aussagen über die Gastlichkeit wie bei Detailvorschriften begegnet uns dagegen eine Zweierklassifikation in Mächtige bzw. Reiche und Fremde bzw. Arme. Nur an zwei dieser Stellen werden die Mönche und Äbte von den vornehmen Gästen abgetrennt: Bei Hildemars baulichem Minimalprogramm dominiert die Zweiteilung der Schlafgemächer, wobei ein Raum für Äbte, Mönche und Arme vorgesehen war. Innerhalb dieses Raumes aber schliefen sie durchaus getrennt. Bei der Frage, wegen welchen Gastes der Gastmeister das Chorgebet versäumen oder sich verspäten darf, unterschied Hildemar zwischen Gästen, die skandalisiert wären, wenn der Gastmeister sie alleine ließe (Bischöfe, Grafen, Mächtige) und solchen, bei denen man Verständnis voraussetzen könne (z. B. Gastmönche)²⁴. Beide Beispiele zeigen, daß man den Mönchen mehr zumuten konnte als sonst vornehmen Gästen; sie zeigen ebenso, daß die Mönche keineswegs den Armen zugeordnet wurden, sondern daß sie eine Sonderstellung auf Grund besonderer Umstände (z. B. Mangel an getrennten Gastgebäuden) erhielten. Im Grunde wird so die fundamentale Zweiteilung bestätigt. Bei den zahlreichen anderen Beispielen der Zweiteilung werden die Mönche entweder nicht erwähnt oder den vornehmen Laien zugerechnet, so beim Sprachgebrauch („*hospes*“ – „*pauper et peregrinus*“), beim Anklopfen an der Pforte („*potens*“ – „*pauper*“), beim Gruß des Pförtners („*potens*“/„*dives*“ – „*pauper*“), bei der Aufteilung der Gäste durch den Pförtner („*alius*“ – „*pauper*“), bei der Fußwaschung, vermutlich auch bei der Aufenthaltsdauer (3 Tage – 1 Tag), bei den Gesprächen und schließlich mancherorts bei den Gebäuden. Auch bei der ganz allgemeinen Beschreibung der Differenzen bei der Betreuung („*Lesung, Speise, Trank*“) unterschied Hildemar nur zwischen Reichen und Armen. Ebenso sprach Smaragdus bei der Frage, wer den Gast begrüßen solle, davon, daß „gewöhnlich zwei Arten von Gästen zum Kloster zu kommen pflegen“.

Die Zweiteilung scheint also das fundamentale Gliederungsprinzip gewesen zu sein; die Dreiteilung versuchte nur, die traditionelle Sonderbehandlung der Gastmön-

²⁴ *Hildemar*, Tractatus 465 f.; vgl. 186 und 458.

che, die von der anianischen Reform erneut eingeschränkt wurde, einzubeziehen. Ein Blick auf das hohe Mittelalter zeigt, daß dies eine Spezialität der Karolingerzeit war; in den späteren *Consuetudines* ist nur noch von einer Zweiteilung des Gästebereiches die Rede.

In der Zwei- wie Dreiteilung wird eine wichtige Entwicklung sichtbar: die scharfe Abtrennung der Armen von den übrigen Gästen. Die Armenfürsorge wurde in der Karolingerzeit aus dem Gästewesen ausgegliedert. Diese Entwicklung wurde im Hochmittelalter weiter verstärkt, z. B. war in Cluny der Almosenverwalter für reisende wie ortsansässige Arme gleichermaßen zuständig.

Anspruch und Wirklichkeit – ein Problem für karolingische Benediktiner?

In der Karolingerzeit wurden Ausführungsbestimmungen zur Benediktregel erlassen und Regelkommentare geschrieben. Schon diese Tatsachen lassen vermuten, daß die karolingischen Mönche Schwierigkeiten hatten, ihre Regel wörtlich und in allen Details anzuwenden²⁵. Gerade die Gäste warfen für die Klöster große Probleme auf: Der Hildemar-Kommentar stellt zu keinem anderen Thema so viele rechtfertigende Überlegungen an, und keine Vorschrift des Aachener Konzils hat so viele Textalternativen hervorgebracht wie die zum Tisch der Gäste.

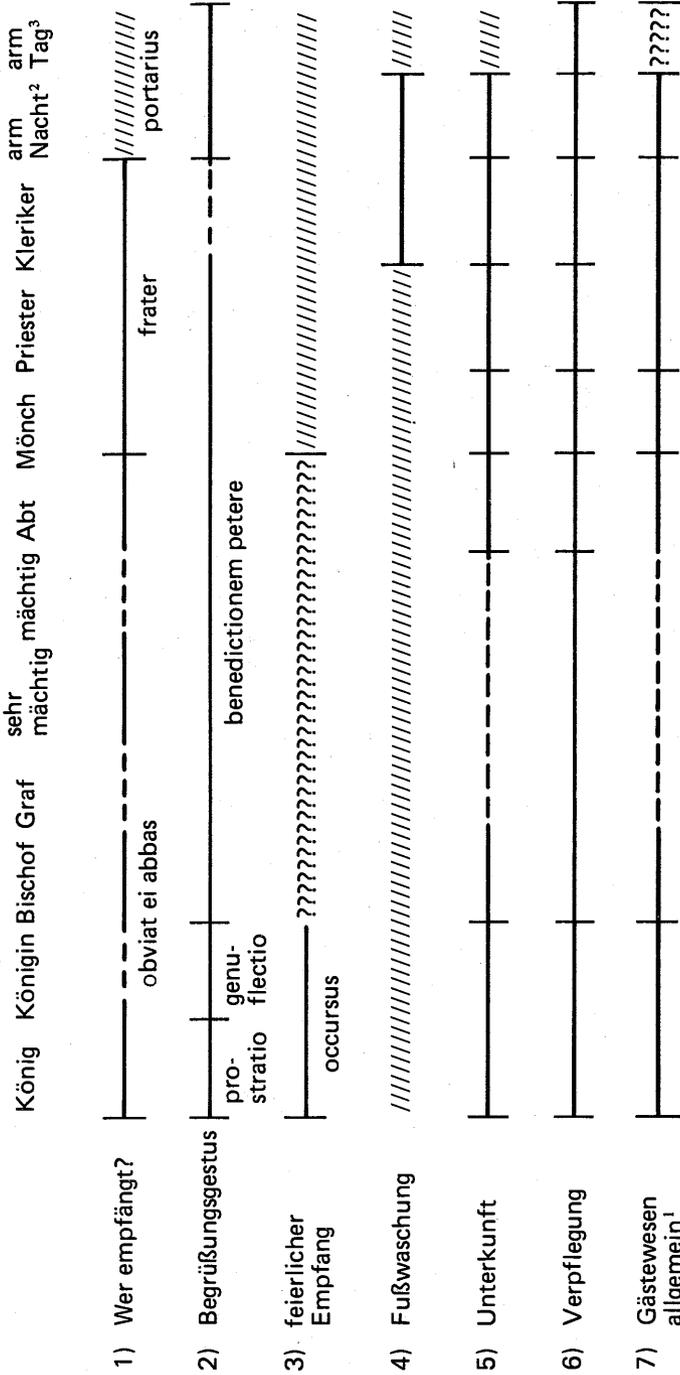
Einige Beispiele aus Hildemar mögen verdeutlichen, wie die karolingischen Mönche ihre Praxis rechtfertigten. Die einfachste Methode bestand darin, die Regelworte durch Zusätze erfüllbar zu machen.

- Zu „alle Gäste“ präziserte Hildemar: „alle, die man ins Kloster aufnehmen kann“.
- Die „genügende Anzahl von Betten“ verstand Hildemar so: „Man muß so viele Arme aufnehmen, wie Betten ausreichend vorhanden sind“, während er bei den Reichen keine Begrenzung der Zahl vorsah.²⁶
- Die Vorschrift, daß die „ganze Gemeinschaft“ die Fußwaschung vornehmen solle, wurde nach Hildemar erfüllt, wenn sie täglich wechselnd von den zwei Mönchen, die den Dienst bei der Messe versahen, vollzogen wurde. Hildemar griff gerne zu feinen Unterscheidungen, um seine Erklärungsprobleme besser lösen zu können.
- Bei der Frage, ob der Abt im Refektorium essen solle, argumentierte er so: Die „fleischlichen Äbte“, die Kapitel 56 so verstehen, daß sie mit den Gästen außerhalb des Refektoriums essen sollen, mißverstehen Benedikt, der ja ein „geistlicher Mensch“ gewesen war und das nicht gemeint haben konnte; seine Vorschrift, daß einige Ältere bei den Brüdern bleiben sollen, beziehe sich nur auf den Fall, wenn

²⁵ Zur karolingischen Regelinterpretation im allgemeinen vgl.: *Thomas Schuler*, „Regula nil impossibile dicit“. Die Benediktregel in der Sicht der karolingischen Autoren, in: *Regulae Benedicti Studia* 10 (1983).

²⁶ *Hildemar*, Tractatus 524 f.

Graphik: Die Unterscheidung der Gäste



Legende: ----- gesichert
 ----- von mir vermutet
 ???????? fraglich
 ///// nicht vorhanden

Anmerkungen: 1 nach: Hildemar, Tractatus
 2 mit Übernachtung
 3 ohne Übernachtung

Gäste außerhalb der klösterlichen Mahlzeiten essen müssen; dann dürfe der Obere mit ihnen separat essen.

- Der Widerspruch in RB 53,2 (zwischen „gebührende Ehre“ und „besonders den Glaubensgenossen und Pilgern“) war Hildemar durchaus bewußt. Er löste ihn auf mit der Unterscheidung in einen „inneren Menschen“ („homo interior“) und einen „äußeren Menschen“ („homo exterior“), eine Denkfigur, die er bei der Erklärung der geistlichen Regelkapitel öfters verwendete²⁷. Der Satz „jedem die gebührende Ehre“ „betrifft den äußeren Menschen, jener Satz über ‚Arme und Fremde‘ betrifft den inneren Menschen, als ob er sagen würde: Beim Vorbereiten der Dienstleistungen ist jeder Gast nach seinem Maß aufzunehmen, dennoch muß im Geiste der Arme dem Reichen vorgezogen werden“.
- Ganz ähnlich argumentierte Hildemar bei der Zahl der Gäste: „Der Intention nach müssen alle Gäste wie Christus aufgenommen werden, obwohl man nicht allen so dienen kann, sondern nur einigen.“ Bei dem guten Werk „die Armen erquicken“ schrieb er: Auch die Mönche, die nicht Obere sind, und die nicht für den Armen-dienst delegiert sind, können „die Armen erquicken, wenn sie den Willen zum Erquicken haben ...“²⁸.

So gern Hildemar zu solchen Harmonisierungstechniken wie Distinktion und Internalisierung griff – gerade beim Gästekapitel konzedierte er, daß die Regelvorschriften kaum mehr zu erfüllen waren; er erklärte dies aus den veränderten sozialen Bedingungen, „denn damals waren dies vielleicht nicht so viele [Gäste]“, und er zitierte den Stoßseufzer des Abtes Theudulfus: „bei Gott, wenn der heilige Benedikt heute da wäre, er würde sie heißen, die Tore zu schließen!“ Ebenfalls durch die stark gewachsene Zahl der Gäste erklärte er, daß nicht mehr wie früher der Cellerar und der Pförtner die Gästebetreuung bewältigen können, sondern daß eine höhere Zahl von Mönchen und eine größere Arbeitsteilung erforderlich seien²⁹.

Einen Normenkonflikt sprach er bei der Fußwaschung an: „Wenn wir ... ihnen [den Reichen] die Füße waschen würden wie den Armen, wird es keine Ehre für die Reichen sein, sondern eher ein Verlachen, und es wird als Torheit gewertet, und wird sogar dem Kloster Schaden bringen.“

Zur Erklärung der Regelabweichungen der karolingischen Klöster

Wer auf die Geschichtlichkeit einer Norm verweist, schafft sich die Möglichkeit zur Distanz. Bereits Hildemar hat dies gesehen; bei der Begrenzung der Gästezahl und bei der Fußwaschung argumentierte er daher mit den historischen Veränderungen, um die zeitgenössische Praxis zu rechtfertigen. Auch einige weitere karolingische Regelabweichungen im Gästebereich sind darauf zurückzuführen, daß die Normen jeweils

²⁷ *Hildemar*, Tractatus 6, 23, 27 (2 ×), 45, 52, 170, 215 f., 234, 256 (2 ×), 258, 264, 374. Vgl. auch 103 und 106.

²⁸ *Hildemar*, Tractatus 150.

²⁹ *Hildemar*, Tractatus 379 und 605.

einem ganz verschiedenen Kontext entstammten und deswegen nur modifiziert im abendländischen Mittelalter angewandt werden konnten; besonders deutlich wird dies an der Wandlung, die der „*occursus*“ mitgemacht hat.

Das Argument der Historizität und der sozio-kulturellen Einbettung der Normen trägt nicht nur bei der Erklärung von Einzelphänomenen, sondern auch bei der allgemeinen Einordnung der klösterlichen Gastlichkeit. Gästedienst in einem Kloster ist nämlich ein Teil der Beziehungen zwischen Kloster und Gesellschaft³⁰. Die Behandlung der Gäste hängt daher davon ab, wie ein Kloster in die Gesellschaft integriert ist. Benedikts Klöster (Subiaco, Vicovaro, Monte Cassino und Terracina) lagen abseits der Knotenpunkte des italischen Lebens des 6. Jahrhunderts; Regel wie Dialoge machen deutlich, daß dies kein Zufall war, sondern daß die Mönche des Abtes Benedikt in großer Distanz zu ihrer zeitgenössischen Gesellschaft lebten. Noch schärfer ist die Abkehr von der zivilisierten Welt bei den ägyptischen Wüstenvätern ausgeprägt, auf deren Praxis sich Benedikt – auch im Gästekapitel – immer wieder bezieht. Es darf daher nicht verwundern, daß Normen, die in solchen Rahmenbedingungen entstanden sind, sich in karolingischen Reichsklöstern kaum verwirklichen ließen. Die Struktur der karolingischen Gesellschaft drückte der klösterlichen Gastlichkeit mit Macht ihren Stempel auf. Hochkulturelle Gastlichkeit³¹ ist jedoch seit jeher von der diesem Gesellschaftstyp zugrundeliegenden fundamentalen Dichotomie geprägt. Daß die karolingischen Abteien manchmal von dieser Zweiteilung abwichen und die durchreisenden Mönche zu einer eigenen Gruppe machten, darf als Zeichen dafür gewertet werden, daß die monastischen Normen nicht in jedem Fall den Umweltnormen unterlegen waren.

Die karolingischen Regelabweichungen können aber nicht nur mit Normenwandel und Gesellschaftstypologien erklärt werden, sie sind z. T. auf Schwächen der Benediktregel zurückzuführen. In seinem Bemühen, die Ideale der ägyptischen Einsiedler den italischen Zönobiten zu vermitteln, verallgemeinerte Benedikt in einigen Bereichen partielle Normen und Ausnahmesituationen, z. B. erhob er den „*occursus*“, der bei Ruffin in zwei Episoden vorkam und explizit als Gipfel der Gastlichkeit gelobt wurde, zur universell anwendbaren Norm – doch nirgendwo ist bezeugt, daß damals die feierliche Einholung als normaler Gästempfang galt. Auch für das Kloster Benedikts besteht

³⁰ Hinter dieser Aussage steht ein systemtheoretisches Denkmodell: Das Kloster wird als Subsystem des übergreifenden Systems Gesellschaft verstanden, und zwar als ein Subsystem, bei dem die Abschottung ein wichtiges Systemziel ist. Die Aufnahme von Gästen ist daher – zumindest in einer Hinsicht – für ein Kloster dysfunktional.

³¹ Dieses Argument beruht auf einer Gesellschaftstypologie, die zwischen „einfacher Gesellschaft“, „hochkultureller Gesellschaft“ und „moderner Gesellschaft“ unterscheidet (vgl. z. B. Friedrich H. Tenbruck, *Gesellschaft und Gesellschaften: Gesellschaftstypen*, in: *Wissen im Überblick*, (Freiburg 1972) 54–71). Kennzeichen der Hochkultur ist eine überlokal herrschende, homogene, arbeitsteilige und Kultur entwickelnde Oberschicht, die von der Abschöpfung der Erträge anderer lebt und sich von diesen scharf abhebt. Wendet man eine solche Typologie auf das Phänomen Gastlichkeit an, so ergeben sich 3 Grundtypen von Umgang mit Fremden: „der Fremde als Feind“, „der Fremde als Freund“ und „der Fremde als Objekt“. Klösterliche Gastlichkeit der Karolingerzeit ist – ebenso wie z. B. die homerische Gastfreundschaft – dem Typ hochkultureller Gastlichkeit zuzuordnen, die zum sozialen Erscheinungsbild der Oberschicht gehört.

ein erheblicher Zweifel, ob das 53. Kapitel je in der vorgesehenen Form verwirklicht wurde³². Generell kann man sagen, daß Benedikt im Vergleich mit anderen monastischen Autoren den Gästeempfang idealisierte und überhöhte und die Ambivalenz des Gästedienstes ausblendete. Gäste ermöglichen dem Kloster zwar, Werke der Nächstenliebe zu üben, aber sie stören ein zentrales Ziel des Klosters: Gott zu suchen in Weltabgeschiedenheit. Es wäre also verkehrt, den karolingischen Mönchen anzulasten, daß sie über die Benediktregel hinweg auf die allgemeine monastische Tradition, die den Gästen ambivalent gegenüberstand, zurückgriffen, und daß sie die theologische Umdeutung der Einholung nicht übernahmen, sondern sich an deren ursprünglichem Verwendungszusammenhang orientierten. Es war die Regel selbst, die diese Adaptationsprobleme schuf.

(Vgl. dazu den Diskussionsbeitrag von J. Sydow, S. 244.)

³² Mit einer Modellrechnung kann man ganz leicht überprüfen, wie enorm der Zeitaufwand für ein Kloster strikt benediktinischer Observanz gewesen sein müßte.

Ludwig Schmugge

Zu den Anfängen des organisierten Pilgerverkehrs und zur Unterbringung und Verpflegung von Pilgern im Mittelalter

1. Einleitung

Im Zusammenhang mit dem Thema der Entstehung kommerzieller Gastlichkeit im Mittelalter hat das Studium des Pilgerwesens einen besonderen Stellenwert. Daher soll zuerst nach den Anfängen des organisierten Pilgerverkehrs gefragt werden: Seit wann und durch wen sind besondere Einrichtungen für die Betreuung und Versorgung von Pilgern ins Leben gerufen worden? In einem zweiten Teil steht die Art und Weise der Unterbringung und Verpflegung von Pilgern im Mittelpunkt.

Man kann heute ohne Übertreibung feststellen, daß das Pilgerwesen zu den bedeutendsten Phänomenen der mittelalterlichen Religiosität wie Mobilität gehört. Ohne Unterschied von Stand, Herkunft und Bildung ergriffen alle den Pilgerstab: Arme und Reiche, Kleriker wie Bauern, Könige ebenso wie Gelehrte, Männer, Frauen und Kinder. Wir können davon ausgehen, daß fast jedermann im Hoch- und Spätmittelalter, je nach Stand und Vermögen, Abkömmlichkeit und Devotion mindestens einmal in seinem Leben eine Pilgerfahrt zu einem fernerem oder nahegelegenen Heiligtum unternommen hat. Sehen wir einmal von den lokalen, ein bis zwei Tage dauernden Pilgerfahrten ab, so muß für die Betreuung der Fernpilger ein bedeutendes Versorgungsnetz vorhanden gewesen sein. Hier ist nicht nach den Motiven und Triebkräften zu fragen, die den mittelalterlichen Pilger auf den Weg brachten. Es genügt festzustellen, daß für die mittelalterliche Frömmigkeit und die Mentalität aller Christen damals die „Vita peregrina“, das Leben als Pilgerfahrt, geradezu ein Grundmuster menschlicher Existenz überhaupt gewesen ist¹.

Auf einige Grundtatsachen mittelalterlicher Pilgerfahrten sei hingewiesen: Zielorte waren die Gräber und Reliquienschreine der Heiligen, unter denen es im Früh- und Hochmittelalter nur etwa 15 Prozent Frauen gab². Trotz dieses geringen Anteils weib-

¹ Vgl. *Edmont René Labande*, *Recherches sur les pèlerins dans l'Europe des 11ème et 12ème siècles*, in: *Cahiers de civilisation médiévale* 1 (1958) 159–69 u. 339–47; *Pierre André Sigal*, *Les marcheurs de Dieu*, (Paris 1974); *Robert C. Finucane*, *Miracles and Pilgrims. Popular Beliefs in Medieval England*, (London 1977); *Ludwig Schmugge*, „Pilgerfahrt macht frei“. Eine These zur Bedeutung des mittelalterlichen Pilgerwesens, in: *Römische Quartalsschrift* 74 (1979) 16–31.

² Diese Zahl beruht auf einer Auszählung der *Bibliotheca Sanctorum* durch *Jane Tibbets-Schulenburg*, *Sexism and the Celestial Gynaecium from 500 to 1200*, in: *Journal of Medieval History* 4 (1978) 117–33. Vg. dazu die Anzeige in *DA* 37 (1981) 406.

licher Heiliger waren gleichviel Männer wie Frauen als Pilger unterwegs. Nach den Forschungen von Finucane, Gonthier-Le Bas und Rendtel machten die Frauen zwischen 33 und 50 Prozent der Pilger aus, und das wirkt natürlich auch für die Unterbringung Fragen und Probleme auf³. Ferner müssen wir uns von dem Gedanken freimachen, daß die überwiegende Mehrzahl der Pilger Arme gewesen seien. Nach den Ergebnissen von P. A. Sigal⁴ können wir aus dem Befund der französischen Mirakelberichte nur mit etwa einem armen Pilger unter zehn für die Zeit des 11. bis 12. Jahrhunderts rechnen. Manchmal führten die peregrini sogar sehr viel Geld mit sich⁵.

Hans Conrad Peyer hat in seinem Münchener Vortrag⁶ hervorgehoben, daß seit dem ausgehenden 11. Jahrhundert „die alte Ordnung der (freiwilligen) Gastlichkeit dem zunehmenden Reiseverkehr ... nicht mehr gewachsen war“. Er sieht den Übergang von der archaischen Gastfreundschaft zur Zuteilung einer eingeschränkten Gastfreundschaft und schließlich zur vollen kommerziellen Gastlichkeit zwischen dem 11. und beginnenden 14. Jahrhundert. Es ist zu fragen, welche Rolle der Pilgerverkehr in diesem Zusammenhang gespielt hat. Nach Peyer fanden die Pilger seit der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts wohl Unterkunft, aber ihre Verpflegung mußten sie sich selbst kaufen oder mitbringen. Erst seit dem 13. Jahrhundert hat Peyer Belege für das Gast-Wirtshaus.

Wenn nach der Entstehung des organisierten Pilgerverkehrs gefragt wird, so muß ich die spätantike und frühchristliche Zeit übergehen. Hiltbrunner hat in einer meisterhaften Zusammenfassung die frühchristlichen Grundlagen der Hospitalitas untersucht⁷. Jedes Gemeindemitglied, besonders aber die Bischöfe, Diakone und Witwen waren verpflichtet, Hospitalitas zu üben. Seit dem 4. Jahrhundert entstanden im Zusammenhang mit den Pilgerfahrten die Xenodochien, zuerst in Konstantinopel, dann wohl in Kleinasien und im Heiligen Land, später auch in Rom. Sie waren gestiftet von Bischöfen, durch Klöster oder Privatpersonen. Im 5. und 6. Jahrhundert hat sich so – besonders am südlichen Rand des Mittelmeeres – ein blühendes Hospizwesen ausgebildet. Insbesondere „zu jeder basilianischen Brüdergemeinschaft gehört Herberge und Spital notwendig hinzu, Mönchtum und Askese erfüllen sich erst ganz in der Caritas“⁸. Auch das benediktinische Mönchtum hat (Regula S. Benedicti cap. 53) die Ho-

³ Der hohe Anteil weiblicher Pilger ist auf den ersten Blick überraschend, aber der Quellenbefund ganz eindeutig: Sowohl für England (vgl. dazu *Finucane*, wie Anm. 1) wie auch für Frankreich lassen sich diese Relationen herauslesen. Vgl. dazu *Constanze Rendtel*, Mirakelberichte als Quellen der Sozialgeschichte, (Phil. Diss. FU Berlin 1982) und *Dominique Gonthier-Claire Le Bas*, Analyse socio-économique de quelques recueils de miracles dans la Normandie du XI^e au XIII^e siècle, in: *Annales de Normandie* 24 (1974) 33–36. Danach sind 74% der geheilten Personen Erwachsene, 26% Kinder und Jugendliche und 50% Frauen.

⁴ *P. A. Sigal*, *Pauvreté et charité aux 11^{ème} et 12^{ème} siècles d'après quelque textes hagiographiques*, in: *Etudes sur l'histoire de la pauvreté*, hrsg. v. *Michel Mollat* (Publications de la Sorbonne, *Etudes* 8, Bd. 1, Paris 1974) 141.

⁵ Vgl. dazu *Labande*, (wie Anm. 1) 168.

⁶ *Hans Conrad Peyer*, Gastfreundschaft und kommerzielle Gastlichkeit im Mittelalter, in: *HZ* 235/2 (1982) 265–288.

⁷ *Otto Hiltbrunner*, Artikel „Xenodochium“ in: *Pauly-Wissowa*, *Realencyclopaedie*, Bd. XI A, Spalte 1487–1503.

⁸ *Hiltbrunner*, Spalte 1497.

spitalitas jeder mönchischen Gemeinschaft verpflichtend auferlegt. Die Xenodochien verbreiteten sich im 6. und 7. Jahrhundert über Italien und Gallien; wir müssen jedoch davon ausgehen, daß die islamische Expansion im südlichen Mittelmeerbereich zu einem scharfen Unterbruch dieser Entwicklung geführt hat.

2. Neue Ansätze in der Karolingerzeit

Die entschiedene Hinwendung der fränkischen Herrscher zur römischen Kirche führte in der Aufnahme iro-schottisch-mönchischer Wandertradition zu einem verstärkten Pilgerverkehr aus Mittel- und Nordeuropa zu den Gräbern der Apostelfürsten Petrus und Paulus nach Rom. Für die fränkische Zeit haben wir Zeugnisse über Rompilgerfahrten in so kontinuierlicher Anzahl, daß von einem nicht abbrechenden Pilgerstrom gesprochen werden kann. Auch die Existenz von Pilgerführern und Notizen über Inschriften und Märtyrergräber in Rom aus der Zeit des 7. bis 9. Jahrhunderts bestätigt diesen Eindruck. In diesem Zusammenhang ist weiter festzuhalten, daß für die karolingischen Herrscher Armenfürsorge – wie Egon Boshof gezeigt hat – und damit auch die Sorge für die Pilger eine Herrscherpflicht, Hospitalitas eine öffentliche Aufgabe insbesondere der Kirche und der etwa 650 Klöster im Karolingerreich gewesen ist⁹. Die Wiederbelebung des römischen Pilgerwesens seit der Mitte des 8. Jahrhunderts ist auch – wie McCulloh betont¹⁰ – durch die Päpste mit herbeigeführt worden, die von der antiken Übung, keine Körperreliquien von Heiligen abzugeben, nun abgingen. Die Franken erhielten jetzt die Gebeine römischer Heiliger in großer Zahl.

Die persönliche Sorge Karls des Großen für Pilger und Arme tritt uns in der Kapitularien- und Konzilsgesetzgebung entgegen. Doch obwohl Karl in der *Admonitio generalis* von 789¹¹ Klerikern wie Laien die Hospitalitas für Pilger und Arme überall zur Pflicht machte, hat der weltliche Adel diese Aufgabe wohl kaum erfüllt¹². Natürlich wurde besonders den Äbten und Bischöfen die Pflicht der Gastfreundschaft gegenüber peregrini und pauperes immer wieder eingeschärft, und die Mönchsregeln des 9. Jahrhunderts suchen die Erfüllung dieser Aufgabe auch statutarisch – gehorsam der Forderung des Heiligen Benedikt – einzulösen. Doch auch einfache Geistliche wurden in die Pflicht genommen. Im 9. Jahrhundert haben die Synoden selbst den Pfarrern die Hospitalitas vorgeschrieben¹³. In der Gesetzgebung der Aachener Synoden von 816/817 wurde auch den Laien die Pflicht der Hospitalitas nahegelegt: „*Laicus enim unum aut duos suscipiens implevit hospitalitatis officium; episcopus si omnes*

⁹ Egon Boshof, Untersuchungen zur Armenfürsorge im fränkischen Reich des 9. Jahrhunderts, in: *Archiv für Kulturgeschichte* 58 (1976) 265–339.

¹⁰ John M. McCulloh, From Antiquity to the Middle Ages: Continuity and Change in Papal Relic Policy from the 6th to the 8th Century, in: *Pietas. Festschrift für Bernhard Kötting*, (Jahrbuch für Antike und Christentum Erg.-Bd. 8, 1980) 313–24.

¹¹ MGH Cap. I, Nr. 22 S. 60c. 75, *Admonitio generalis*.

¹² Vgl. dazu *Emile Lesne*, *Histoire de la propriété ecclésiastique en France*, Bd. 6: *Les églises et les monastères centres d'accueil, d'exploitation et de peuplement*, (Lille 1943) besonders 96 ff.

¹³ Beispiele bei *Lesne*, 97 mit Anm. 3.

non receperit inhumanus est.¹⁴ Wenn die Gesetzgebung der genannten Synode konsequent durchgeführt worden wäre, hätte sie „die Einrichtung eines Hospitals an jeder Stiftskirche zur Folge haben müssen“¹⁵. Damit wäre auch für die Pilger ein dichtes und effizientes Netz von Versorgungseinrichtungen im karolingischen Herrschaftsreich vorhanden gewesen.

Zumindest die für Rompilger des 8. und 9. Jahrhunderts geschaffene Infrastruktur muß beachtlich gewesen sein, entzieht sich aber – bis auf eine glückliche Überlieferung im Raum von Lucca – weitgehend der Erforschung. Immerhin können wir davon ausgehen, daß fast alle 650 Klöster mindestens zwei Räumlichkeiten für die Aufnahme von Pilgern hatten, differenziert nach deren sozialem Stand: Ein hospitale pauperum und ein hospitale divitum, wie es uns der St. Galler Klosterplan idealtypisch zeigt. In der Stadt des Heiligen Petrus selbst hat es gegen Ende des 8. Jahrhunderts mindestens vier große Scholae gegeben für die fränkischen, sächsischen, friesischen und langobardischen Pilger, die vom Kapitel von St. Peter betreut wurden.

Nach Lesne hat es zwischen dem 9. und 11. Jahrhundert bei allen Klöstern und Stiften ein hospitale pauperum gegeben¹⁶. Die klösterliche Hospitalitas war in der Karolingerzeit für arm und reich gratis¹⁷. Wer zu Pferd kam, wurde an der porta empfangen, die Pilger und Reisenden zu Fuß wurden vom Elemosynarius im hospitale pauperum et peregrinorum abgefertigt¹⁸. Doch die kirchlichen Hospitäler reichten für die Pilgermassen bei weitem nicht aus. Wir werden anhand der Mirakelberichte schon des 10. Jahrhunderts sehen, daß viele Pilger entsprechend den Vorschriften der karolingischen Diözesansynoden tatsächlich bei Privatleuten Unterkunft fanden.

Die späte Karolingerzeit ist eine Zeit des Niedergangs. Die Krise des 9. Jahrhunderts hat auch das blühende karolingische Pilgerwesen nicht verschont. Der politische Zerfall des Frankenreiches, die Einfälle der Sarazenen, Ungarn und Normannen haben die Unsicherheit unerträglich werden lassen und auch die großen Klöster und Pilgerorte in Mitleidenschaft gezogen. Die Folge dieser Ereignisse war eine starke Reduzierung, wenn nicht ein völliges Abebben des Pilgerverkehrs. Doch es gibt nicht nur politische Gründe für diesen Niedergang.

Nach Lesne hat sich auch der Charakter der klösterlichen Sozialfürsorge seit dem 9. Jahrhundert gründlich gewandelt¹⁹. Almosen und Hospitalitas fallen jetzt zusammen, unter dem Hospizium wird fast ausschließlich noch die Beherbergung vornehmer Gäste begriffen. Die Elemosyna umfaßt jetzt die Armen- und Pilgerfürsorge, die Matrikel hat ihren Charakter als wohltätige Institution ganz verloren. Es erhebt sich die Frage, ob nicht wegen der Umschichtung und Einschränkung der caritativen Dienste der

¹⁴ Synode von Aachen 816 c. 9, MGH Concilia I S. 323 Zeile 37 f. (nach Isidor und Hieronymus).

¹⁵ *Boschof*, (wie Anm. 9) 297.

¹⁶ *Lesne*, Bd. 6, 142.

¹⁷ Vgl. dazu *Lesne*, Bd. 6, 117.

¹⁸ *Lesne*, Bd. 6, 126.

¹⁹ Vgl. *Lesne*, Bd. 6, 109 und 149–51. Es ist bezeichnend, daß der Ausdruck „Xenodochium“ gerade im 9. Jahrhundert aus den Quellen verschwindet und durch „Hospitalitas“ oder „Hospitalitas pauperum et peregrinorum“ ersetzt wird.

Klöster einerseits, wegen der steigenden Anzahl von Armen, die auf diese Fürsorge angewiesen waren, andererseits und wegen des gleichzeitigen Anschwellens der Pilgerströme seit dem 11. Jahrhundert ein neues Netz eigens den peregrini dienender Hospitäler notwendig geworden ist? Jedenfalls legt die Geschichte der Pilgerhospitäler eine positive Beantwortung dieser Frage nahe.

3. Die Entstehung gesonderter Pilgerhospitäler im 11. und 12. Jahrhundert

Es ist unbestritten, daß seit der Jahrtausendwende von einer Ausweitung der Pilgerfahrten zu einer wahren Massenbewegung gesprochen werden muß. Bevölkerungszunahme und sozialer Wandel in dieser Zeit trugen mit dazu bei: Nicht mehr alle Hände wurden bei der Arbeit auf dem Feld, am Herrenhof, im Kloster oder in der Stadt benötigt. Die Möglichkeit der Mobilität wuchs, aber auch regionale Hungersnöte, Katastrophen, Seuchen und drückende Abgabenlasten an die Grundherren trieben viele Leute aus den angestammten Gebieten fort und führten zu vermehrten Pilgerfahrten²⁰. Die Kirche bemühte sich seit dem 10. Jahrhundert verstärkt um den Schutz der Pilger. Gottesfrieden und Treuga Dei nennen immer wieder unter den Begünstigten der Pax- und Treuga-Bestimmungen auch die peregrini. Das Reformpapsttum hat die Schutzforderungen der Gottesfriedensbewegung übernommen. Ferner läßt sich im Zeitalter der Kirchenreform ein neues und vertieftes Verständnis für die Armut beobachten. Die paupertas Christi und seiner Apostel wurde von den Reformern erneut als Ideal hingestellt. Prediger haben diesen Gedanken, wie wir aus zahllosen Belegen wissen, auch unter den einfachen Gläubigen weit verbreitet. A. Vauchez spricht sogar von einer „révolution de la charité“²¹. Arme gibt es jetzt nicht nur auf dem Land, sondern seit dem 12. Jahrhundert in wachsendem Maß auch in den Städten. Die klösterliche Armenfürsorge ist teils überfordert, teils nicht mehr effizient genug, teils abseits des Bedarfs auf dem platten Land gelegen. Das Anwachsen der Pilgerströme ist demnach durch verschiedene Faktoren bedingt. Für die Blütezeit des mittelalterlichen Pilgerverkehrs liegt uns in den zahllosen Mirakelberichten des 10. bis 13. Jahrhunderts ein interessanter und noch keineswegs ausgeschöpfter Quellenbestand vor. Wir werden diese Quellengattung im vierten Abschnitt auszuwerten versuchen.

²⁰ Eine interessante Begründung für die Pilgerfahrten nach Siegburg zum Grab des heiligen Erzbischofs Anno von Köln findet sich in seinen Mirakeln II, 43: „Avaritia et rapina potentum pauperes et rucicolae opprimuntur et ad iudicia iniusta trahuntur. Haec lues peccati multos vendere patrimonia et ad peregrinas migrare terras compulit, clericis ac monachis reditus abstulit, dum censuales eorum a mundi divitiis capiuntur ac depraedantur.“ (Ed. *Mauritius Mittler* [wie Anm. 69] 144).

²¹ Zitiert bei *Michel Mollat*, *Les pauvres au moyen âge*, (Paris 1978) 165.

3.1 Die Einrichtung von Pilgerhospitälern

Der seit der Jahrtausendwende stetig anwachsende Strom von Wallfahrern machte auch die Einrichtung einer neuen und leistungsfähigen Infrastruktur von Hospitälern, Straßen und Brücken für die peregrini notwendig²². Diese Infrastruktur entstand verständlicherweise dort zuerst, wo der dringendste Bedarf auftrat, nämlich an den Pilgerwegen nach Jerusalem, Rom und Santiago. Wir werden sehen, daß zusätzlich und neben der weiterhin angebotenen Hospitalitas der alten Benediktinerklöster²³ neue Pilgerhospitäler zwischen der Mitte des 11. und dem Ende des 12. Jahrhunderts in großer Anzahl entstehen.

Auf die Pilgerhospitäler in *Italien* an der Straße zwischen Pavia und Rom, der Via Sancti Petri oder Via Francigena, dem belebtesten Pilgerweg des Abendlandes, ist Herr Szabó eingegangen. In gut einem Monat gelangte der Pilger von Pavia nach Rom, weitergegeben von Spital zu Spital. Nach den Ergebnissen der Forschung von Arnold Esch betrug der mittlere Abstand der Hospitäler etwa im Raum von Lucca fünf bis sechs Kilometer²⁴. Die Stadt selbst war besonders reich an Spitälern: 1260 waren es 13 mit zum Teil gewaltigen Einnahmen (bis zu 2300 Pfund pro Jahr, was etwa zwei Drittel der Einkünfte des Bistums ausmachte)²⁵. Etwa die Hälfte der genannten 13 Hospitäler entstand im 11. und 12. Jahrhundert. Überhaupt scheint in Lucca ein ausgeprägtes bürgerliches Verantwortungsbewußtsein für die Hospitalitas vorhanden gewesen zu sein. Eine erstaunliche Häufung von Schenkungen ist gegen Ende des 11. Jahrhunderts zu konstatieren, deren Zweck oftmals ausdrücklich angegeben wird: „Sint ad usum et victum pauperum, peregrinorum euntium et transeuntium ...“²⁶. An

²² Wenn, wie Reicke hervorhebt, „mit dem Beginn des 12. Jahrhunderts das Spital sichtbar heraustrat aus seiner ausschließlichen Verbindung mit Kloster und Stift“, dann ist dieses auch und vor allem durch die Pilgerscharen bedingt. *Siegfried Reicke*, *Das deutsche Spital und sein Recht im Mittelalter*, (Kirchenrechtliche Abhandlungen 111–12, 2 Bde., Stuttgart 1932) Zitat Bd. 1, 48.

²³ Als Beispiel für die auch am Beginn des 13. Jahrhunderts durchaus noch funktionierende Sozialfürsorge und Pilgersversorgung der Klöster sei das Kloster Prüm in der Eifel genannt. Der ehemalige Abt Caesarius hat in seinem Kommentar zum Prümer Urbar mitgeteilt, daß am Kloster regelmäßig zwölf Arme unterhalten würden aus den Einkünften der fünf Mansen von Wetzeldorf (vgl. dazu *Ludolf Kuchenbuch*, *Bäuerliche Gesellschaft und Klosterherrschaft im 9. Jahrhundert*, in: VSWG Beiheft 66 (Wiesbaden 1978) 228 f. und 324 f.); außerdem, so schreibt Caesarius in seinem Kommentar weiter, sollte von den Einkünften dieser Villa der „monachus hospitalarius diligenter procurare, quod supervenientes pauperes et peregrini caritatem ac humanitatem in eadem domo semper debeant reperire“. (Urkundenbuch zur Geschichte der jetzt die Preußischen Regierungsbezirke Coblenz und Trier bildenden mittelrheinischen Territorien, hrsg. von *Heinrich Beyer*, *Leopold Eltester* und *Adam Goerz*, Bd. I, Coblenz 1860, 146, Anm. 2). Der hospitalarius solle außerdem alle Dinge, die zur Versorgung der Pilger notwendig seien, ständig parat haben. Hier wird also von einem der alten Benediktinerklöster noch um 1230 sowohl die tägliche Sorge für die pauperes wie auch für durchreisende Pilger ernstgenommen.

²⁴ *Arnold Esch*, *Das Gebiet von Lucca im 12. Jahrhundert*, (ungedruckte Habilitationsschrift, Göttingen 1974).

²⁵ Vgl. dazu *Fedor Schneider*, *Nachlese in Toscana*, (Quellen und Forschung aus italienischen Archiven und Bibliotheken 22, 1930/31) 31–86, hier besonders 32 f.

²⁶ *Regesto del Capitolo di Lucca*, a cura di *Pietro Guidi* e *O. Parenti*, (Regesta Chartarum Italiae Bd. 6, Rom 1910) 424.

den Luccheser Hospitälern ist auch sehr gut abzulesen, daß die Päpste des 12. Jahrhunderts bestrebt waren, möglichst viele Hospitäler unter ihren Schutz zu bringen. Die päpstlichen Exemptionsprivilegien sind oft mit der Verleihung von Kapelle und Friedhof verbunden. Im Liber Censuum von 1192 werden 50 Hospitäler aufgezählt, die Rom einen Anerkennungszius zahlten und unter apostolischem Schutz standen²⁷. Selbstverständlich gehörte auch das berühmte Hospital von Altopascio an der Pilgerstraße zwischen Lucca und dem Arnoübergang dazu. Dieses bereits in der Mitte des 12. Jahrhunderts weltbekannte Hospital, welches auch Mutterhaus einer weitverbreiteten Ordensgemeinschaft geworden ist, der Ritter vom Heiligen Jakob, die sich der Pilgerpflege und dem Brückenbau verschrieben hatten, verfügte um 1260 über jährliche Einnahmen von sage und schreibe 6700 Pfund²⁸. Zusammenfassend läßt sich feststellen, daß am Pilgerweg nach Rom die Mehrzahl der Hospitalneugründungen aus der Zeit zwischen 1030 und etwa 1120 datiert, wobei dem Wirken der Markgräfin Matilde von Tuszien eine besondere Bedeutung beikommt²⁹.

Gegenüber dem italienischen Raum läßt sich in *Südfrankreich* eine leichte Zeitverschiebung der Hospitalgründungswelle in das 12. Jahrhundert hinein konstatieren; eine Ausnahme machte nur das Gebiet um Toulouse. Auch hier ist eine „conscience accusée des problèmes de la pauvreté et de la misère“ feststellbar³⁰. In der Languedoc entsteht der weitaus größte Teil der caritativen Einrichtungen zwischen 1150 und 1230. Allein in Arles existieren zwischen 1116/19 und der Mitte des 13. Jahrhunderts 16 Hospitäler in und um die Stadt. Als „Drehscheibe des Pilgerverkehrs“ ist Toulouse bezeichnet worden³¹. Hier hat es eine erste Welle von Hospitalgründungen bereits in der Folge der gregorianischen Reform und dank der Aktivitäten des Klosters Cluny gegeben, eine zweite setzt – wie auch anderswo in Südfrankreich – ab Mitte des 12. Jahrhunderts ein als ein Zeichen des neuen Armutsbewußtseins unter starker Beteiligung der schenkungsfreudigen Laien. Die dritte Phase beginnt nach dem Abschluß der Albigenserkriege. In der 25 000 bis 30 000 Einwohner zählenden Stadt gibt es in der Mitte des 13. Jahrhunderts 15 Hospitäler, von denen fünf auf das späte 11. oder frühe 12. Jahrhundert, weitere sechs auf die Mitte des 12. Jahrhunderts zurückgehen³².

²⁷ Volkert Pfaff, Hospitalaria, scholaria, pecuniaria und die Päpste des späten 12. Jahrhunderts, in: Historisches Jahrbuch 97/98 (1978) 463–97.

²⁸ Vgl. dazu Schneider, (wie Anm. 25) 36 mit älterer Literatur, besonders Lami.

²⁹ Vgl. dazu Maria Bertolani del Rio, Matilde di Canossa e l'assistenza ai pellegrini e agli infermi, Atti e memorie della deputazione di storia patria per le antiche provincie modenesi, Serie VIII, 8 (1956) 35–67.

³⁰ Suzanne F. Roberts, Les consulats du Rouergue et l'assistance urbaine au 13ème et au début du 14ème siècle, in: Cahiers de Fanjeaux 13 (1978) 131–46, Zitat 139. Vergleiche für den südfranzösischen Raum jetzt insbesondere Bd. 13 der Cahiers de Fanjeaux: Assistance et charité, (Toulouse 1978), speziell die Arbeiten von Noël Coulet und Jacques Chiffolleau.

³¹ René de la Coste – Messelière – Gérard Jugnot, L'accueil des pèlerins à Toulouse, in: Cahiers de Fanjeaux 15 (Le pèlerinage) (1980) 117–35, Zitat 119.

³² Grundlegend für Toulouse: John Mundy, Charity and Social Work in Toulouse, 1100–1250, in: Traditio 22 (1966) 203–87.

Im *südfranzösisch-spanischen* Raum ist auf ein weiteres Phänomen zu verweisen, welches aus dem Zusammenspiel zwischen Pilgerfahrt und Siedlung erwuchs: die *Salvitates*³³. Seit der Mitte des 11. Jahrhunderts entstehen diese privilegierten Neusiedlungen, gegründet von den großen Klöstern entlang dem Santiago-Pilgerweg zum Schutz für die Schutzlosen, die Pilger und Kaufleute. Aber wie schon bei den Hospitälern ist auch bei den *Salvitates* der Pilgerverkehr das Primäre und die Errichtung von *Salvitates* eine Reaktion auf vorhandene Bedürfnisse von Kaufleuten und Pilgern. Die *Salvitates* folgen dem Pilgerweg und nicht umgekehrt. In *Spanien* geht die Siedlungsbewegung der *Franci* entlang dem Camino de Santiago, südlich der Pyrenäen, ebenfalls mit dem Auftreten von *Salvidades* einher. Mindestens zeitgleich mit der Entwicklung in Italien, wenn nicht sogar etwas früher, ist am Pilgerweg nach Santiago de Compostela der größte Teil der Pilgerhospitäler schon im 11. Jahrhundert errichtet worden. Ubieta Arteta hat festgestellt, daß der „complejo turístico-hotelero del camino de Santiago“ in der Zeit zwischen 1070 und 1080 entstanden ist³⁴. Für die Pilger nach Santiago und Rom war die Überquerung der unwirtlichen Alpen-, Apennin- und Pyrenäenpässe sowie die Überwindung der großen Flußläufe ein besonderes Problem. Ich möchte deswegen auf die Paß- und Brückenhospitäler gesondert eingehen, denn deren überwiegende Mehrzahl entstand zwischen der Mitte des 11. und dem Ende des 12. Jahrhunderts.

3.2 Paßhospitäler

Die *Alpenpässe* sind im 10. Jahrhundert durch die Sarazenen bedroht gewesen, wahrscheinlich sind die dort vorhandenen Hospitäler untergegangen. Noch 906 wurde das Kloster Novalesa geplündert, St-Maurice um 939, und selbst der Abt von Cluny geriet 972 mit Gefolge am Großen St. Bernhard in sarazenische Gefangenschaft. Erst im 11. Jahrhundert kommt es zur Neugründung von Paßspitalern, bei deren Einrichtung und Betreuung in erster Linie die Augustinerchorherren hervortreten.

Seit dem 11. Jahrhundert ist das Marienhospital am Mont-Cenis unter ihrer Leitung, 1227 nimmt Papst Gregor IX. es unter päpstlichen Schutz³⁵. Auch das Hospital am Großen St. Bernhard kann kaum vor der Mitte des 11. Jahrhunderts neu eingerichtet

³³ Vgl. dazu *Charles Higounet*, Les chemins de Saint-Jacques et les sauvetés de Gascogne, in: *Annales du Midi* 63 (1951) 293–304.

³⁴ Für Santiago grundlegend *Luis Vázquez de Parga – José Maria Lacarra – Juan Uría Rúa*, Las peregrinaciones a Santiago de Compostela, 3 Bde., (Madrid 1949). *Antonio Ubieta Arteta*, Los primeros años del Hospital de Santa Cristina del Somport, in: *Príncipe de Viana* 27 (1966) 267–76, Zitat 273. Vgl. ferner zum Santiagopilgerweg *Gérard Jugnot*, Le développement du réseau d'assistance aux pèlerins en Navarre de la fin du 10ème siècle au début du 14ème, in: *Assistance et assistés jusqu'à 1610*, Actes du 97^e. Congrès national des Sociétés savantes (Nantes 1972) – Section de philologie et d'histoire (Paris 1979) 223–39 und *Henri Treuille*, Les hôpitaux de pèlerins entre la Basse-Garonne et le Pays Basque, ebda. 241–29.

³⁵ *Giovanni Donna d'Oldenico*, L'ospizio del Moncenisio alla luce di documenti inediti dell'archivio arcivescovile di Torino, in: *Atti del primo Congresso europeo di storia ospitaliera*, (Reggio Emilia 1962) 461–74, hier 466.

worden sein, wie die ersten Schenkungen an die Hospitalkirche St. Nikolaus, insbesondere durch die Savoyer Grafen, nahelegen³⁶. Der Bekanntheitsgrad dieses Spitals erreichte aber schon in der Mitte des 12. Jahrhunderts europäische Ausmaße. In einer Besitzbestätigung Papst Alexanders III. werden 76 Beneficien des Hauses nördlich und südlich der Alpen aufgezählt. Das Hospital auf dem Kleinen St. Bernhard, ebenfalls mit einer Nikolauskirche, wird erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt. Für den Lukmanier war das Kloster Disentis der zuständige Organisationsträger. In Casaccia, südlich des Septimers, ist 1136 ein Hospiz erbaut worden³⁷. Auf dem Septimer wird ein Petrushospital erstmals im Jahre 1186 urkundlich erwähnt. Am Splügenpaß errichtete Bischof Gaudenzius von Chur (gestorben 1122) auf der Paßhöhe ein Hospital. Für den Umbrailpaß und den Ofenpaß war das Kloster St. Johann in Müstair die Pilgerherberge, für den Reschenpaß ist ein St. Valentinshospital, zwischen Mals und Nauders gelegen, erstmals um 1140 belegt. Der Gotthardweg, seit dem 13. Jahrhundert bezeugt, hat auch erst in dieser Zeit ein Hospital erhalten. Nach dem Bericht seiner Vita hat der Erzbischof Peter II. von Tarantaise (gestorben 1174) zwei Pilgerhospitäler eingerichtet, als er noch Abt von Tamié war, eines davon im Jura und das andere am Mont de la Lésion³⁸.

Im östlichen Alpenbereich entstand unter Bischof Hartmann (1140–1160) in Brixen ein Kreuzspital, welches durch den Domherrn Richer besonders gefördert wurde und 1157 erstmals erwähnt ist. Es ist ausdrücklich für Pilger eingerichtet worden und erhielt eine Sepultur³⁹. Die Salzburger Erzbischöfe gründeten im 12. und insbesondere in der 1. Hälfte des 13. Jahrhunderts Berghospize für die zahlreichen Pilgerzüge durch ihren Sprengel nach Süden⁴⁰. Schließlich hat Markgraf Ottokar V. von der Steiermark das Marienhospital auf dem Semmering, dem bis dahin unbewohnten Cerwald, für Pilger eingerichtet⁴¹.

In den Pyrenäen spielten die beiden Hospitäler von Roncevaux und Somport die überragende Rolle für den Pilgerverkehr nach Santiago. Beide Pyrenäenhospitäler standen unter der Leitung von Augustinerchorherren, sowohl das vermutlich von König Sancho Ramirez (gestorben 1094) gegründete Marienspital am Somport⁴² wie auch das um 1132 vom König von Aragon und dem Bischof von Pamplona gemeinsam ein-

³⁶ Vgl. *Lucien Quaglia*, Les hospices du Grand et du Petit St-Bernard du 10ème au 12ème siècle, in: *Monasteri in Alta Italia doppio le invasioni saracene e magiare* (Relazioni ... XXXII Congresso storico subalpino Turin 1966) 427–41, besonders 427 f.

³⁷ Vgl. *Iso Müller*, Zur älteren Kultgeschichte des Heiligen Gotthard, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte* 28 (1978) 249–64, besonders 260 f. Ferner *Ferdinand Güterbock*, Die Lukmanierstraße und die Paßpolitik der Staufer, (Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken 11, 1908) 1–24. *Karl Schrod*, Reichsstraßen und Reichsverwaltung im Königreich Italien 754–1197, (Beihefte der VSWG 25, Stuttgart 1931) 11 ff.

³⁸ *Acta Sanctorum Mai II* (1680) 325 D-E.

³⁹ Vgl. *Reicke*, (wie Anm. 22) Bd. 1, 77 f.

⁴⁰ Vgl. *Reicke*, Bd. 1, 55.

⁴¹ Urkundenbuch des Herzogtums Steiermark Bd. 1, Nr. 406, 394; *Reicke*, Bd. 1, 61.

⁴² Zum Spital am Somport vgl. *Ubierto Arteta*, (wie Anm. 34).

gerichtete Spital bei Roncevaux⁴³. Ein Gedicht des späten 12. Jahrhunderts preist die Wohltaten, welche dem Pilger dort erwiesen wurden: Ihm wurden (wie üblich) die Füße gewaschen, die Haare geschnitten, die Schuhe besohlt, die Kleider gewaschen, es wurde ihm Essen und Trinken gereicht, und er konnte sich selbstverständlich dort ausruhen. Ferner gab es einen Friedhof für verstorbene Pilger⁴⁴. Weiter westlich hatte König Alfons VI. von Kastilien schon 1072 auf dem 1300 Meter hoch gelegenen Cebreropaß ein Hospital gegründet und den Mönchen von Aurillac übertragen. Zahlreiche Schenkungen an das Hospital sind für das 12. Jahrhundert bezeugt⁴⁵.

Auf dem Wege nach Südfrankreich und Spanien hatte der Pilger die rauhen Berge der *Auvergne* zu durchqueren, wo in Aubrac auf 1400 Metern Höhe um 1120/22 von einem adligen Pilger namens Adalhard ein Pilgerhospital eingerichtet worden ist. Auch hier bildete sich wie bei vielen anderen Spitälern eine Gemeinschaft von Klerikern und Laien, welche 1172 vom Bischof von Rodez eine Regel erhielt. Wie die anderen Paßspitäler stand auch Aubrac im 12. Jahrhundert bereits unter päpstlichem Schutz⁴⁶. In Italien sind auf den Höhen des *Apennin* seit der Mitte des 11. Jahrhunderts bis zum Anfang des 12. Jahrhunderts mehrere Paßhospitäler für den Dienst an den Rompilgern entstanden, von denen eine Anzahl auf die Markgräfin von Tuszien zurückgeht⁴⁷.

Wir können also zusammenfassen, daß in allen drei Gebirgszügen, Alpen, Pyrenäen und Apennin, seit der Mitte des 11. Jahrhunderts bis zum Anfang des 13. an den kritischen Pässen Hospitäler errichtet worden sind, die den Pilgern den schwierigen Weg durch die unwirtlichen Berge erleichtern sollten. Während in den Pyrenäen die spanischen Könige initiativ wurden und dann die Augustinerchorherren die Leitung übernahmen, waren es in den Alpen Bischöfe und Klöster, während der Markgräfin Mathilde im Apennin das größte Verdienst für die Errichtung von Pilgerhospitälern zukommt.

3.3 Brückenhospitäler

Erich Maschke hat in einem meisterhaften Aufsatz nachgewiesen, daß das 12. Jahrhundert die große Zeit des Brückenbaus gewesen ist⁴⁸. Was die Versorgung der Pilger betrifft, so können wir ergänzen, ist in dieser Zeit gerade an Flußübergängen eine Reihe von Pilgerhospitälern gegründet worden. Bruderschaften taten sich zusammen, um an den großen Pilgerstraßen Brücken zu errichten, denn neben dem Kirchbau galt

⁴³ Zu Roncevaux vgl. *Uría Riu in Vázquez de Parga etc.*, (wie Anm. 34) Bd. 1, 281–399, sowie *Gérard Jugnot, Deux fondations augustiniennes en faveur des pèlerins: Aubrac et Roncevaux*, in: *Cahiers de Fanjeaux* 13 (1978) 321–41.

⁴⁴ Das Gedicht „Preciosa“ bei *Vázquez de Parga*, (wie Anm. 34) Bd. 3, 66–68.

⁴⁵ Vgl. *Eliás Valiña Sampedro, El camino de Santiago. Estudio historico-juridico*, (CSIC – Monografías de historia eclesiástica 5, Madrid 1971) 136 ff.

⁴⁶ Vgl. *Jugnot*, (wie Anm. 43) 323.

⁴⁷ Vgl. dazu *Schneider*, (wie Anm. 25) und *Bertolani*, (wie Anm. 29).

⁴⁸ *Erich Maschke, Die Brücke im Mittelalter*, in: *HZ* 224 (1977) 265–92.

die Erstellung oder Reparatur einer Brücke als ein höchst verdienstvolles geistliches Werk und wurde wiederholt durch Ablassverleihung belohnt⁴⁹. In allen drei von uns besonders berücksichtigten Regionen läßt sich die Bedeutung des Brückenbaus für den Pilgerverkehr nachweisen.

Für *Italien* nenne ich als Beispiele nur das Brückenspital bei Voghera am Staffora-Übergang und die Arnobrücke mit dem Pilgerhospital bei Fucecchio⁵⁰.

Für *Südfrankreich* sind die Brückenbruderschaften und die entsprechenden Pilgerhospitäler in Avignon und Lyon durch das Volkslied bekannt. Wie schon bei den Pilgerhospitälern entstehen auch hier die Brückenspitäler etwas später als in Italien und Spanien, nämlich erst gegen Ende des 12. und am Anfang des 13. Jahrhunderts⁵¹.

Im Bereich der *Santiagopilgerwege* kennen wir ähnliche Aktivitäten wieder etwas früher. Der Heilige Dominicus de la Calzada (gestorben 1109) und der Eremit Johannes von Ortega (gestorben 1163) sind Beispiele solcher heiliggesprochener Brücken- und Straßenbauer im Dienst der Pilger. Über den Miño hatte ein Petrus peregrinus eine Brücke gebaut, dafür schenkte ihm König Alfons VII. von Kastilien die Kirche von Santa Maria de Portomarin und überließ ihm die Betreuung eines Brückenspitals im Jahre 1126⁵². Auch das San Marcos-Hospital in Leon ist im Zusammenhang mit der Brücke über den Fluß Bernesca zwischen 1150 und 1170 entstanden. 1152 werden „ministri pontis“ und 1171 das Hospital an derselben Brücke erwähnt. Dieses ist dann in den Besitz des Ordens von Santiago gekommen⁵³.

Zusammenfassend läßt sich feststellen: Das Spitalwesen bildet das Rückgrat des Fernpilgerverkehrs. Aber keineswegs waren die Hospitäler die einzigen und auch nicht die alle Bedürfnisse der Pilger befriedigenden Einrichtungen. Die meisten von ihnen waren ziemlich klein, Bettenzahlen von zwei bis vier werden erwähnt, die Norm dürfte bei zwölf Betten gelegen haben, wobei zu berücksichtigen ist, daß in jedem Bett mindestens zwei, manchmal sogar vier und mehr Pilger schliefen. Pilgerhospitäler gab es außerdem nicht überall; auch auf dem Land und in weniger besiedelten Gegenden mußten die peregrini sich ausruhen. Wo sind sie sonst noch untergekommen, wie wurden sie verpflegt? Diese Fragen sind im nächsten Abschnitt zu untersuchen.

⁴⁹ Vgl. dazu *Nikolaus Paulus*, Geschichte des Ablasses im Mittelalter vom Ursprung bis zur Mitte des 14. Jahrhunderts, 3 Bde., (Paderborn 1922/23) besonders Bd. 2, 247–62. Zur Verbreitung der Brückenablässe hat sicher die Dekretale X 5.38.4 (Alexander III.) beigetragen.

⁵⁰ Dazu *Francesco Cognasso*, Ospedali di ponte, in: Studi di storia ospedaliera piemontese in onore di Giovanni Donna d'Oldenico (Turin 1958) 109–14 und *Paulus*, (wie Anm. 49) Bd. 2, 250 sowie *Paul Fridolin Kebr*, Italia Pontificia, Bd. 3, 481.

⁵¹ Zu den südfranzösischen Brückenbruderschaften vgl. *Marjorie N. Boyer*, The Bridgebuilding Brotherhoods, in: *Speculum* 39 (1964) 635–50 und *Daniel Le Blévec*, Une institution d'assistance en pays rhodaniens: Les frères pontifes, in: *Cahiers de Fanjeaux* 13 (1978) 87–110.

⁵² Die Urkunde bei *Vázquez de Parga* etc., (wie Anm. 34) Bd. 3, Nr. 3, 15–16.

⁵³ *Derek W. Lomax*, La orden de Santiago (1170–1275), (CSIC – Estudios 38, Madrid 1965) 69 f.



Einkehr der Pilger in eine Herberge. – Reliefbild des Altarschreines zu Ermensee; um 1580; die Legende der Compostelapilger darstellend.

4. Zur Beherbergung und Verpflegung von Pilgern im Mittelalter

4.1 *Wie und wo sind die Pilger untergekommen?*

Die Tatsache der Wandlung klösterlicher Armen- und Sozialfürsorge bedeutet nicht, daß in der Zeit vom 10. bis 13. Jahrhundert Pilger nicht regelmäßig und selbstverständlich auch in den vorhandenen klösterlichen Hospitälern Aufnahme gefunden hätten. Man hat im Gegenteil davon auszugehen, daß sie insbesondere von armen Pilgern weiterhin ausgenutzt worden sind. Dafür nur ein Beispiel: In den *miracula* des Heiligen Remaclus von Stavelot (vor dem 10. Jahrhundert aufgeschrieben) wird von einem Taubstummen berichtet, der in Begleitung eines Bettlers zum Kloster kam, dort eine Woche Aufnahme fand und gepflegt wurde: „Quibus de more in xenodochio exceptis per dies ferme octo victui necessaria pietatis intuitu subrogamus ...“⁵⁴

Immer wieder liest man allerdings auch, daß die Pilger gezwungen waren, im Freien zu übernachten. Dies gilt nicht nur für die lokalen Wallfahrten, sondern auch für Fernpilgerfahrten. Eine große Menge Volks, die die Reliquien des Heiligen Bibianus von Figeac nach Limoges begleitete, fand in einem kleinen bretonischen Ort keine Möglichkeit der Unterkunft. Sie kampierte kurzerhand im nahen Wald: „Cetera vero turba ad statuendas sibi casulas escasque preparandas vicinum nemus intraverunt actisque securibus condensa arborum brachia cedere attentius coeperunt.“⁵⁵ Ein anderes Beispiel läßt sich aus Bayern anführen. Die vom Priester Wolfhard, einem ehemaligen Mönch von Herrieden, im Auftrage des Bischofs Erchanbald von Eichstätt (gestorben 912) notierten Mirakel der Heiligen Walpurgis in Monheim, die sich zwischen 893 und 899 ereignet haben sollen, berichten von einer Regensburger Pilgergruppe, die aus ihrer Stadt zu diesem spätkarolingischen Wallfahrtsort Monheim gezogen war und für ihre Unterkunft Zelte mit sich führte⁵⁶. Unklar ist, an welchem Fest der Heiligen Walpurgis (25. Februar oder 1. Mai) die Regensburger die Übernachtung im Freien auf sich nahmen. Dabei gab es bei dem Kloster auch ein „hospitale“, wo die Pilger Unterkunft und Verpflegung erhielten, und es wird (gemäß der üblichen Zweiteilung in *hospitale divitum* et *hospitale pauperum*) auch berichtet, daß adlige Pilger im Gästehaus der Nonnen Unterkunft fanden⁵⁷.

Um den Unbilden eines Freiluftquartiers zu entgehen, übernachteten Pilger manchmal an den merkwürdigsten Orten. So schläft ein italienischer Pilger in der französischen Stadt Provins unter den Tischen der Wechsler: „... subter mensas, ante foras ecclesiae, quas cambios vocant, hospitatus est ...“⁵⁸ Eine Frau aus Fleury verbringt mit ihrem Sohn die Nacht mangels einer anderen Unterkunft im Porticus der Kirche des

⁵⁴ MGH SS 15,1, S. 437 c. 19.

⁵⁵ *Analecta bollandiana* 8 (1889) 271. Der Text wurde am Ende des 10. Jahrhunderts aufgeschrieben.

⁵⁶ *Andreas Bauch*, Ein bayerisches Mirakelbuch aus der Karolingerzeit: Die Monheimer Walpurgis-Wunder des Priesters Wolfhard, (Quellen zur Geschichte der Diözese Eichstätt, 2. Eichstätter Studien N.F. Bd. 12, Regensburg 1979) II, 11 S. 238, auch in: MGH SS 15, S. 538–55.

⁵⁷ Vgl. Mirakel I, 11 *Bauch*, 168 und III, 11 S. 290.

⁵⁸ AA SS September I (1776) 762/63.

Heiligen Aigulfus in Provins⁵⁹. Ein Mann von Périgueux, auf dem Wege nach Limoges, findet in einem „vicus desertus“ kein hospitium und übernachtet daher in einem Backofen, in welchem er zu seiner Freude obendrein auch noch zwei Brote entdeckt⁶⁰.

Ferner ist zu konstatieren, daß Pilger auch bei „Privatleuten“ Quartier fanden. In den schon erwähnten, um 900 aufgezeichneten Mirakeln der Heiligen Walpurgis wird von einer Frau berichtet, die bei einer Bewohnerin Monheims „hospitandi gratia comanebat“ und ihr dafür im Haushalt half⁶¹. Aus der Vita des Heiligen Turibius (Spanien), abgefaßt im 13. Jahrhundert, geht hervor, daß ein pilgernder Priester einmal bei einem gewissen Petrus Mori in Bustamente (Provinz Santander?) Quartier erhielt, ein anderes Mal in einem kleinen Ort von einem Mitbruder aufgenommen wurde⁶². Insbesondere die Hörigen eines Heiligen in der Umgebung des Kultortes waren offenbar zur Beherbergung von Pilgern angehalten. Ein treffendes Beispiel dafür liefern die Mirakel des Heiligen Fiacrius: Ein Pilger, welcher nach St.-Fiacre (in der Nähe von Meaux) unterwegs war, wurde von einem „ruricus“ aufgenommen und übernachtete bei diesem: „Peregrinus quidam venit ad s. Fiacrium ... quem ruricus de sancto Fiacrio hospitalitatis gratia suscepit in domum suam ... mane igitur facto, cum hospite suo venit in monasterium sancti ...“⁶³.

Als Motiv für die Beherbergung von Pilgern durch Privatpersonen läßt sich durchaus die christliche Nächstenliebe erkennen. So wird ein junger, taubstummer Römer in Rouen von einem Laien aufgenommen und verköstigt, der damit seiner caritas Ausdruck gibt⁶⁴. In einem anderen Fall wird ein Rompilger aus Angers auf der (übrigens ohne Heilungserfolg angetretenen) Rückreise in der Stadt Lucca von einer „nobilis et religiosa femina“ aufgenommen⁶⁵. Hochadelige Pilger wiederum kehrten – wie es selbstverständlich der Fall zu sein schien – auch in fremden Ländern bei ihren Standesgenossen ein. Herzog Gaufredus von Aquitanien, Graf von Poitiers, zog mit großem Gefolge nach Rom und wurde in Italien bei einem Adligen aufgenommen und fürstlich bewirtet: „Apud quendam illius terre optimatem, ut tanto duci competebat, venerabiliter hospitati ... ubi eis splendide epulantibus ...“. Dieses jedenfalls berichten die Mirakel des Heiligen Hilarius von Poitiers aus dem 12. Jahrhundert⁶⁶. In einem anderen Fall mußte eine „nobilis mulier“ mit ihren Leuten in Coutances (zwischen den Jahren 1106 und 1135) in verschiedenen „hospitia“ Quartier nehmen, weil eine einzige Herberge sie und ihr Gefolge nicht aufnehmen konnte⁶⁷.

Dieses und andere Beispiele lassen erkennen, daß es im 12. Jahrhundert an den großen Pilgerstraßen des Abendlandes auch bereits Herbergen kommerziellen Charakters gegeben haben muß. Wir werden ihnen im nächsten Kapitel noch begegnen. Vorerst

⁵⁹ Ebd. 761/62.

⁶⁰ *Miracula Sancti Martialis*, 12. Jahrhundert. *Subsidia hagiografica* II, (Paris 1889–93) Bd. II, 387.

⁶¹ *Bauch*, 276, Mirakel III, 6.

⁶² *Analecta bollandiana* 59 (1941) 56 c. 19 und 56/57 c. 20.

⁶³ *Jacques Dubois*, *Un sanctuaire monastic au moyen-âge: St-Fiacre-en-Brie*, (*Etudes médiévales et modernes* 27, Genf 1976) Mirakel Nr. 13, 115/16, vor 1188 aufgezeichnet.

⁶⁴ AA SS August IV (1739) 826/28; 2. Hälfte 11. Jahrhundert.

⁶⁵ AA SS März I (1668) 61 f.; 2. Hälfte 11. Jahrhundert.

⁶⁶ *Subsidia hagiografica* II, Bd. 2, 106.

⁶⁷ Vgl. *Emile-Auber Pigeon*, *Histoire de la Cathédrale de Coutances*, (Coutances 1876) 380.

einige Beispiele: Eine reiche Dame aus Avallon kehrte auf der peregrinatio nach Rocamadour mit einem jungen Mann, den sie unterwegs kennengelernt hatte, in Uzèche in eine Herberge ein⁶⁸. Nach den Mirakeln des heiligen Erzbischofs Anno von Köln, die zwischen 1183 und 1186 aufgeschrieben wurden, kehrte eine adlige Frau (*matrona nobilis*), die aus Köln mit ihrer blinden Tochter nach Siegburg zum Grab des Heiligen gekommen war, nach dem Besuch in der Kirche mit dem Mädchen in ihre Herberge zurück (*hospitium repetit*), sie übernachtete also nicht im Kloster. Erst am nächsten Tag reiste sie nach Köln zurück⁶⁹. Insbesondere am Santiagopilgerweg in Nordspanien haben die Hospitäler und Herbergen nach den Worten Urias eine wahre Industrie gebildet: „*Más noticias poseemos sobre los hospedajes o albergues de pago. Constituían éstos una verdadera industria que debió ser floreciente, sobre todo en las ciudades del norte de España que se hallaban situadas en el camino de Santiago.*“⁷⁰ Einer dieser Wirte machte sich eines Tages auf den Weg zu den Heiligen Drei Königen nach Köln. Er sagt von sich selbst, daß er am Pilgerweg nach Santiago eine Herberge betreibe: „*Ego ... in patria mea consuevi hospites recipere questus causa.*“ Dieser professionelle Wirt wurde verdächtigt, einem seiner Gäste Geld gestohlen zu haben. Er erklärt dies mit dem schlechten Ruf seines Gewerbes: „... *et quia officii mei homines de tali scelere magis sunt suspecti, sine mora captus sum et ad penam suspendii condemnatus.*“ Durch Anrufung der Heiligen Drei Könige wurde er vor dem Tode gerettet und machte sich deshalb zu einer Pilgerfahrt nach Köln auf⁷¹. Trotz der Existenz von kommerziellen Gasthäusern schon im 12. Jahrhundert scheint die Herberge bei Privatleuten selbst anfangs des 13. Jahrhunderts für reisende Kaufleute, Pilger und Scholaren durchaus noch im Schwange gewesen zu sein. Ein mit zwei bildhübschen Töchtern gesegneter Familienvater ließ an der Kanalküste einen von den Pariser Hohen Schulen nach London zurückkehrenden, offenbar stattlichen jungen Scholaren vorsichtshalber nur in seiner Scheune übernachten. Den Scholaren traute man halt viel zu, was auch Chaucer ja sehr plastisch bestätigt⁷².

Zum Herbergswesen in Italien möchte ich noch zwei Bemerkungen machen. Die Kontinuität von kommerziellen Gasthäusern scheint in Italien von der Antike her ungebrochen gewesen zu sein. Fanfani hat eine Reihe von Belegen zusammengestellt: Danach ist für Florenz bereits 1065, für Pavia und Como im 12. Jahrhundert ein Gasthaus belegt. Bereits vor der Mitte des 13. Jahrhunderts scheinen überall in Italien *alberghi*, kommerzielle Beherbergungsstätten, keineswegs rar gewesen zu sein. In Mailand gab es 1288 immerhin 150 „*hospites extraneis gentibus pro lucro tribuentes hos-*

⁶⁸ *Miracula Beate Mariae Virginis Roc-Amadour*, *Edmont Albe*, Les miracles de Notre-Dame Rocamadour, (Bulletin de la Société scientifique, historique et archéologique de la Corrèze 28 und 29, Paris 1908) 171–73, 2. Hälfte 12. Jahrhundert.

⁶⁹ *Libellus de translatione Sancti Annonis archiepiscopi et miracula Sancti Annonis*, mit Beiträgen von *Hans-Rudolf Fehlmann* und *Wolfgang Löhr*, hrsg. v. *Mauritius Mittler* (Siegburger Studien 3–5, Siegburg 1966–68) Mirakel I, 19, 34.

⁷⁰ *Uría Riu* in: *Vázquez de Parga*, (wie Anm. 34) Bd. I, 389.

⁷¹ *Baudoin de Gaiffier*, *Liberatus a suspendio. A propos d'un thème hagiographique*, in: *Mélanges offerts à Mario Roques*, Bd. II, (Paris 1953) 96–97.

⁷² *Antoine Thomas*, *Les miracles de Notre-Dame de Chartres (1210)*, in: *BEC* 42 (1881) 528–30. Chaucer, *Canterbury Tales*, Verse 3189 ff. (Die Geschichte des Müllers).

pitium“, die von der Stadt registriert waren⁷³. Jean Raynaud hat zudem jüngst in einem Aufsatz die offenbar vom übrigen Europa in positiver Weise sich unterscheidende Einschätzung der Wirte und Gasthäuser in Oberitalien herausgestrichen⁷⁴. Wenn eine Nachricht aus der Vita des heiliggesprochenen Dogen Peter I. Orseolo zutrifft, der 978 in das Kloster Cuxa als Mönch eintrat, dann lag Beherbergung und Versorgung sowie die Aufsicht über Pilger in der Stadt Venedig bereits am Ende des 10. Jahrhunderts völlig in den Händen des Dogen: „Dux patriae huius, qui susceptor est omnium peregrinorum huc advenientium, constituit decretum, ne ab aliquo nostrorum hospitetur quilibet peregrinus, nisi ab ipso solo vel de eius licentia. Edificatas namque habet maximas domos hospitem simulque xenodochium, in quibus divites pauperesque hospitantur, quibus etiam et necessarium praebet victus stipendium.“⁷⁵ Immerhin hätte demnach der Doge die private Einquartierung von Pilgern untersagt oder wenigstens kontrolliert und ein Staatspilgerheim geschaffen!

Man sollte annehmen, daß zur Unterbringung von Pilgern in Rom ausreichende Nachrichten vorhanden sind! Doch über die Infrastruktur des römischen Herbergs- und Gastwirtswesens sind wir erst seit dem 15. Jahrhundert genauer informiert. Professionelle osterie und alberghi gab es allerdings neben den geistlich geführten Pilgerhospitälern schon im 12. Jahrhundert. Das Verhalten der Herbergswirte während der ersten beiden Heiligen Jahre 1300 und 1350 war keineswegs an den Forderungen christlicher Nächstenliebe orientiert: Die albergarii ließen in der Konjunktur meist statt wie üblich zwei bis drei, jetzt fünf bis sechs Menschen in einem Bett schlafen. Auch die Kosten für die Beherbergung waren zwischen 1300 und 1350 am Tiber um das Doppelte gestiegen, wie Matteo Villani behauptet. Über die Industria alberghiera im Rom des 14. Jahrhunderts ist allerdings kaum etwas bekannt. Für das 15. bis 17. Jahrhundert kann Romani 31, 63 bzw. 69 Herbergen namhaft machen, wobei die Gesamtzahl der professionellen Beherbergungsbetriebe wohl an die 100 gelautet haben dürfte. 1526 gab es nach dem ersten Verzeichnis der Fuochi insgesamt 236 alberghi, osterie und Tavernen in Rom. Somit ist das 15. Jahrhundert zweifellos die Zeit der größten Expansion des professionellen Herbergswesens am Tiber gewesen⁷⁶.

4.2 Zur Verpflegung der Pilger

Es ist unbestritten, daß die peregrini in den klösterlichen Pilgerherbergen und in den im 11. und 12. Jahrhundert neu entstehenden Pilgerhospitälern auch Verpflegung

⁷³ *Amintore Fanfani*, Note sull'industria alberghiera italiana nel Medioevo, in: Saggi di storia economica italiana (Pubblicazioni dell' Università del Sacro Cuore 3. Serie Vol. 16, Milano 1936) 109–21, besonders 111/12.

⁷⁴ Vgl. *Jean Raynaud*, Aubergistes épiques, in: *Mélanges de langue et littérature française du moyen âge offerts à Pierre Jonin* (Sénéfiance 7) 1979, 559–67.

⁷⁵ *Vita Petri Urseoli*, Muratori, *Antiquitates Italiae* Bd. 3, 584. Zur Vita des Heiligen vgl. BHL 6785.

⁷⁶ Diese Zahlen nach *Mario Romani*, Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo, (Edizioni dell' Università cattolica del Sacro Cuore 25, Mailand 1948).

erhielten. Vom Santiagopilgerweg kennen wir bereits aus dem 12. und 13. Jahrhundert detaillierte Angaben über die Verköstigung der durchziehenden Wallfahrer. Mancherorts war der Aufenthalt offenbar derart angenehm, daß im Spätmittelalter Aufenthaltsbeschränkungen erlassen werden mußten⁷⁷. Im Früh- und Hochmittelalter war jedoch das Netz der Hospitäler noch nicht so weit ausgebaut, daß die Pilger nicht Lebensmittel entweder mitnehmen oder unterwegs erwerben mußten. Eine aus Santiago zurückkehrende Pilgergruppe zum Beispiel stieg in Rocamadour bei einem Herbergswirt ab und ließ sich von diesem das mitgebrachte Fleisch für die Mahlzeit zubereiten⁷⁸. Viele Pilger führten offenbar bedeutende Mengen an Lebensmitteln auf ihrem Weg mit. Eine Gruppe von Frauen, die in Périgueux bei einer armen Frau übernachtete, hinterließ dort Mehl zur Aufbewahrung bis zur Rückkehr von Rocamadour, wohin sich die Frauen begeben wollten⁷⁹. Selbst die einige hundert Pilger umfassende Gruppe um Heinrich den Löwen, die mit dem Herzog 1172 auf dem Landweg nach Jerusalem pilgerte, führte auf Wagen Vorräte mit („in plaustris et carrucis copiam victualium“), nämlich Mehl, Wein, (gepökeltes) Fleisch, (gedörnten) Fisch und Gewürze⁸⁰.

Die Selbstversorgung der Pilger mit Lebensmitteln unterwegs scheint – außer in Notzeiten – ohne größere Schwierigkeiten möglich gewesen zu sein. Selbst in ländlichen Gegenden gab es im 11. und 12. Jahrhundert bereits Schenken und Gasthäuser. So wird von einem Mann aus Nantes berichtet, der sich mit Frau und Kind aufmachte, um zum Heiligen Maximus nach Chinon zu pilgern, er sei im Dorfe Cande in ein Gasthaus eingekehrt, um dort zu essen und zu trinken: „Venerunt ad Candatensem vicum delectatique cibum vel potum sumere diverterunt ...“⁸¹ Und wenn in Schaffhausen nach der Güterbeschreibung des Klosters Allerheiligen um 1100 bereits neun Bier- und zwei Weinschenken existierten, so daß jedes 10. Haus eine Schenke war, liegt das nicht nur am Markt und dem durch den Rheinfall bedingten Umladeplatz der Waren vom Schiff auf Wagen bzw. umgekehrt. Die Reichenau, St. Gallen, das Kloster Rheinau und Zurzach waren nahe Pilgerorte, und auch für Rom- und Santiagopilger führte der Weg vielfach durch die Stadt Schaffhausen⁸². Daß es an den Pilgerorten selbst Schenken und Tavernen gegeben hat, ist ohne weiteres – selbst für unbedeutendere Orte – anzunehmen: In den *Miracula* des Heiligen Philibertus, abgefaßt in der Mitte des 9. Jahrhunderts, wird von einer Tageswallfahrt einer „plebeia multitudo“ berichtet. Beim Kloster des Heiligen auf der Insel Noirmoutier gab es eine taberna, wo ein Pilger einen sextarius Wein kaufte⁸³.

⁷⁷ Für den Santiagopilgerweg einige Beispiele bei *Schmugge*, (wie Anm. 1) 25.

⁷⁸ *Edmond Albe*, *La vie et les miracles de S. Amator*, in: *Analecta bollandiana* 28 (1909) 57–90, hier 82.

⁷⁹ *Miracula* B. M. V. von Rocamadour, hrsg. v. *Albe*, (wie Anm. 68) 214–15; datiert auf 1172.

⁸⁰ Arnold von Lübeck, *Chronica Slavorum* I,3, ed. *Johann Martin Lappenberg*, *Heinrich Pertz*, MGH SS in us. schol. (Hannover 1868) 15.

⁸¹ *Vie et légende de St. Mexme*, hrsg. v. *André Salmon*, *Mémoires de la société archéologique toulaine* 13 (1861) 174/75; der Text datiert aus dem Ende des 11. Jahrhunderts.

⁸² Die Güterbeschreibung bei *Franz Ludwig Baumann*, *Die älteren Urkunden von Allerheiligen in Schaffhausen*, (*Quellen zur Schweizer Geschichte* 3, Basel 1883) 126. Vgl. auch *Peyer*, (wie Anm. 6) 281.

⁸³ AA SS August IV (1739) S. 89 B.

Auch die Privatleute, welche Pilger aufnahmen, verpflegten diese nach Auskunft unserer Quellen. In den vor 1092 aufgeschriebenen *Miracula Sancti Audoeni* (St. Ouen, Rouen) wird von einem Famulus des Klosters berichtet, der offenbar im Auftrag seiner Mönche Pilgern „hospitium“ gewährte und in seinem Haus auch Essen und Trinken verabreichte⁸⁴. In den größeren Pilgerhospitälern hat es einen besonderen Raum gegeben, der als Speisesaal diente. In den Mirakelberichten wird dafür bisweilen der Ausdruck „diversorium“ verwendet. Der Begriff „diversorium“ ist den mittelalterlichen Autoren aus der Bibel⁸⁵ im Sinne von „Herberge“ bzw. „Unterkunft“ geläufig. In dieser Bedeutung kommt das Wort auch in den Quellen des 10. bis 12. Jahrhunderts häufiger vor. Im Laufe des Hochmittelalters jedoch spezifiziert sich der Sinn des Wortes in Richtung auf „Unterkunft, Herberge, Gastwirtschaft“. In seinem Werk „*De universo sive de rerum naturis*“ von etwa 842/46 hat Hrabanus Maurus bei der Definition des Begriffes „diversorium“ bereits die erwähnten Bedeutungsnuancen anklängen lassen: „Diversorium potest significare praesentem ecclesiam, ad quam undique gentes convenientes habitaculum quaerunt, et in eo hospitio manentes additum expectant supernae patriae.“⁸⁶ Im 11. und 12. Jahrhundert vermehren sich dann die Belege, in denen „diversorium“ soviel wie „Gasthaus“ oder „Wirtschaft“ bedeutet. In Brunos Buch vom Sachsenkrieg (1082) wird von einer Reise des Pfalzgrafen Friedrich von Sachsen zu dem Großfürsten von Kiew berichtet, auf welcher Friedrich offenbar in der Gegend des Bistums Zeitz abends in ein Diversorium einkehrt und sich dort ein Essen bereiten läßt: „Post aliquod vero dies cum vespere declinasset in diversorium jubet sibi bonum parari convivium.“⁸⁷ Auch in Herbords *Vita* des Bischofs Otto von Bamberg (1158/59) wird das Wort in dem Sinne verwendet: „Stabula vero et diversoria cellas dicebat atque monasteria, et ea non indigenis sed peregrinis seculi esse opportuna.“⁸⁸ Eindeutig als Gasthaus begegnet uns das Diversorium in Otto von St. Blasien Chronik: Auf dem Rückweg vom Heiligen Land wird Richard Löwenherz bekanntlich in der Nähe von Wien durch Herzog Leopold von Österreich gefangengenommen. Bei Otto heißt es nun dazu, er habe sich incognito bewegt, um der Gefahr des Entdecktwerdens zu entgehen und sei „in quoddam diversorium iuxta Viennam civitatem necessitate prandii“ eingekehrt⁸⁹. Um nicht aufzufallen habe er sich dort dem „servile opus“ des Kochens hingegeben. In diesen Diversoria konnte man also offenbar mitgebrachte Speisen (eventuell wohl auch dort gekaufte) zubereiten. König

⁸⁴ AA SS August IV (1739) S. 827 F.

⁸⁵ Judic. 18,3; Luc. 2,7 und 22,11. Den frühesten mittelalterlichen Beleg für „diversorium“ im Sinne einer Herberge finde ich in der *Passio Acaunensium Martyrum* (vor 450), wonach eine Pilgerin nach S. Maurice dort in ein Diversorium einkehrt (MGH SS Merov. III S. 39). Handelt es sich hier um das auch archäologisch nachgewiesene Pilgerhospiz bei der Basilika? Vgl. dazu *Louis Blondel* in: *Vallesia* 3 (1948) 9–59.

⁸⁶ MPL 111 Spalte 390 D.

⁸⁷ Brunos Buch vom Sachsenkrieg, hrsg. v. *Hans Eberhard Lobmann*, MGH Deutsches Mittelalter Bd. 2, 21.

⁸⁸ MGH SS 20 S. 710,10.

⁸⁹ Otto von St. Blasien, *Chronica*, ed. *Adolf Hofmeister* (1912) MGH SS rer. ger. in usum schol. 47, 57–58.

Richard wird sodann von den Leuten Herzog Leopolds an einem Ring, den abzuziehen er vergessen hatte, erkannt. Die milites des Herzogs überraschen den König „frixam carnem manu tenentem“. Offensichtlich hat es im Jahre 1192 in Erdberg bei Wien ein Gasthaus gegeben, welches von Richard Löwenherz und seinen Begleitern, die als einfache Pilger verkleidet vom Kreuzzug zurückkehrten, aufgesucht worden ist.

Besonders früh belegt und auch recht gut untersucht sind die Verhältnisse von Herbergen und Pilgerhospitälern am Camino de Santiago. Resümierend ist festzustellen, daß die Hospites in Santiago und auf dem Wege dorthin, wie es der Autor des Codex Calixtinus um 1140 als ganz selbstverständlich referiert, den Pilgern nicht nur Quartier gewährten, sondern alle Arten von Lebensmitteln, Wein, Mehl, Fisch, Fleisch, Gemüse und Kerzen verkauften sowie als Vermittler für Handels- und Tauschgeschäfte auftraten und den Pilgern in ihren Herbergen Mahlzeiten zubereiteten. Vor der Mitte des 12. Jahrhunderts scheint das Recht der Herbergswirte, ihre Gäste auch mit Nahrung und Getränken zu versorgen, jedoch noch nicht unbestritten. Die Historia Compostelana verzeichnet die Beschlüsse einer Synode von Compostela (vor 1130), aus denen man interessante Regelungen über das Herbergswesen ablesen kann: „Albergarii, monetarii et cambiatores et cives non habeant marcas falsas et libras falsas et pesas; et albergarii non habeant panificas in domibus suis vel extra. Ceram vero, pigmenta, cuminos et incensum vendant per libras veridicas.“⁹⁰ Professionelle Wirtsleute wie auch private Quartiergeber haben demnach in Santiago entgegen den Bestimmungen auch die Versorgung der Pilger mit Nahrungsmitteln, also eine Art Gastwirtsbetrieb, angestrebt. Die Wirte der Jakobsstadt haben den Pilgern sogar eine erste Gratismahlzeit angeboten, wenn sie die für die Oblation am Grabe des Heiligen benötigten Kerzen bei ihrem Wirt zu kaufen bereit waren: „Mali hospites urbis Sancti Iacobi primum prandium hospitibus suis absque pretio tribuerunt et nisi cereos vel ceram illis vendunt.“⁹¹

Das Image der Wirte in Santiago und am Pilgerweg war, wie wir bereits gesehen haben, nicht allzu gut. Der Codex Calixtinus erhebt in bitteren Worten Klage über die betrügerischen Praktiken der albergarii: Um die Pilger in ihre Herbergen zu locken, lassen sie sie den besten Wein kosten, verkaufen dann aber gepanschten oder Cidre und tischen drei Tage alten Fisch oder schlechtes Fleisch auf, verwenden falsche Maße, versprechen den Pilgern gute Betten und haben dann doch nur üble Lager zu bieten. Oder die Wirte lassen sich gute Betten mit Geld oder mit Nahrungsmitteln extra teuer bezahlen. Sie machen ihre Gäste sogar betrunken, um dann ihre Beutel rauben zu können; und es kommt vor, daß sie Pilger vergiften, um sich in den Besitz ihres Nachlasses zu bringen. Für Wein, Fleisch und Mehl sowie für die Opferkerzen verlangen sie von den Pilgern im Vergleich zum Markt in der Stadt überhöhte Preise⁹². Die Pilger haben durch die Vermittlung der Wirte vielfach auch ihr Geld gewechselt,

⁹⁰ Historia compostelana III, 33 (España Sagrada 20, Madrid 1765) 534. Vgl. dazu *Ludwig Vones*, Die „Historia compostellana“ und die Kirchenpolitik des nordwestspanischen Raumes 1070–1130, (Kölner Historische Abhandlungen 29, Köln 1980).

⁹¹ Codex Calixtinus I, 17 hrsg. v. *Walter Muir Whitebill* (Santiago 1944) 162.

⁹² Codex Calixtinus I, 17, 160–63. Vgl. auch Codex Calixtinus II, 5, 267/68.

indem sie zu einem nummularius geführt wurden, welcher dann ihr gutes Geld zu einem schlechten Kurs umtauschte und mit den Wirten den Gewinn teilte.

Die These H.C. Peyers, daß in den Herbergen vor 1200 keine Speisen verabreicht und keine Getränke verkauft wurden, läßt sich also an Hand der Quellen, die von Frau Rendtel und mir untersucht worden sind, nur zum Teil bestätigen. Mindestens für Santiago und den spanischen Jakobspilgerweg hat es Ansätze einer kommerziellen Gastlichkeit bereits im 12. Jahrhundert gegeben. Andererseits waren die Pilger oft genug darauf angewiesen, sich unterwegs unter schwierigen Umständen zu verpflegen, und ihre Versorgungslage war trotz der Pilgerhospitäler und Gasthäuser nicht selten alles andere als rosig. So berichten etwa die *Miracula Sancti Eusitii* (die um 900 aufgezeichnet wurden), Pilger bzw. Reisende hätten in Selle-sur-Cher den Bewohnern des Suburbiums ein Schwein und einen Pfau gestohlen, um die Tiere in ihrem Hospitium zu verzehren⁹³.

Wir können uns die Entwicklung der kommerziellen Gastlichkeit entlang den großen Pilgerrouen etwa so vorstellen: Der anwachsende Pilgerverkehr hat trotz der klösterlichen Herbergen und trotz der Pilgerhospitäler, die insbesondere an neuralgischen Punkten (Pässe, Flußübergänge, Städte) im 11. und 12. Jahrhundert in großer Zahl entstanden, dazu geführt, daß die private Beherbergung von Reisenden und Pilgern noch zunahm. Bald versuchten die Quartierwirte auch in den ihnen noch verschlossenen Bereich der Versorgung der Pilger und Reisenden mit Nahrungsmitteln einzudringen (für den Santiagopilgerweg seit dem frühen 12. Jahrhundert). So entstand in dieser Zeit, unbestritten mindestens seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts, das kommerzielle Gasthaus, welches den Pilgern Quartier und Beköstigung zugleich anbot.

4.3 Zu einigen rechtlichen Regelungen des Beherbergungswesens

Die synodalen Ermahnungen der Karolingerzeit zur Ausübung der Hospitalitas durch Bischöfe, Priester und Laien haben selbstverständlich auch ihren Eingang in das hochmittelalterliche Kirchenrecht gefunden. Gratian stellt in seinem Dekret den Bischöfen die Hospitalitas als eine fundamentale christliche Verpflichtung hin, deren Vernachlässigung sogar ein Weihehindernis für Priester und Bischöfe sei. Insbesondere auch einfache Priester sollten die Hospitalitas üben: „Hospitale vero sacerdotem esse oportet ...“⁹⁴. Die Geschichte der ländlichen Hospitäler, denen wir in Frankreich und Italien begegnen, ist übrigens noch lange nicht geschrieben. Auch in den Dekretalen Gregors IX. findet sich eine Verpflichtung für die Presbyter, ihr Kirchenvolk zur Hospitalitas anzuhalten: „Placuit, ut presbyteri plebes suas admoneant, ut et ipsi hospitales sint et non carius vendant transeuntibus quam mercato vendere pos-

⁹³ *Miracula Sancti Eusitii Confessoris*, hrsg. v. *Philippe Labbe*, *Novae bibliothecae manuscriptorum librorum ...* Bd. 2, (Paris 1857) 465.

⁹⁴ Vgl. dazu D 58 d. a. c. 1 und D 42 d. a. c. 1 nebst der *Glossa ordinaria*.

sunt.“⁹⁵ Gerade aus diesem Text geht hervor, daß inzwischen Hospitalitas nicht nur in der Gewährung von Unterkunft, sondern auch von Verpflegung besteht.

Auch am Testamentsrecht läßt sich die Entwicklung der Gastlichkeit ablesen. Wenn nach dem archaischen Gastungsrecht dem Gastgeber die Verfügung über Hab und Gut einer bei ihm verstorbenen Person zufällt, so bedeutet die Gewährung des Testamentsrechts, daß man von diesen Verhältnissen abgekommen ist. Im süditalienisch-normannischen Bereich treffen wir ein eingeschränktes Testamentsrecht von Pilgern bereits Anfang des 12. Jahrhunderts an. In einem Privileg für Troja wird ausdrücklich formuliert: „... viatores tamen aut peregrini, si testati obierint, bonorum suorum quarta parte curiae nostrae dimissa, reliqua ad eorum velle disponent; qui si decesserit intestatus, pannis, sicut antiqua consuetudo fuit, hospiti conservatis, omnia in vestri episcopi potestatem deveniant secundum Roberti ducis concessionem.“⁹⁶ Ein rudimentäres Testamentsrecht für Viatores und Peregrini mit einer Art Spolienrecht für den Quartierwirt, den Bischof und die politischen Instanzen ist hier zu erkennen. Im südfranzösischen Raum treten Testamente von Pilgern etwa seit der Mitte des 12. Jahrhunderts auf⁹⁷. Die frühesten rechtlichen Regelungen der Beziehungen zwischen Wirt und Pilger sowie der Rechte des peregrinus auf den Schutz von Hab und Gut finden sich in Spanien, etwa in dem 1164 aufgezeichneten Fuero von Estella⁹⁸. Aus der Stadt Toulouse sind für das Jahr 1205 Regelungen der Beziehungen zwischen Herbergswirten und Pilgern überliefert: Die Pilger dürfen nicht gegen ihren Willen in Herbergen geschleppt und nicht gezwungen werden, Wein und Brot beim Herbergswirt zu kaufen! Kaufleute und Wechsler sollen tagsüber freien Zutritt zu den Herbergen haben, um Geschäfte mit den Pilgern tätigen zu können⁹⁹. Das Pilgerrecht erweist sich einmal mehr – wie Gilles betont hat – als „une des sources du droit international“¹⁰⁰.

Eindeutige und übereinstimmende Regelungen des Rechtes der Pilger auf Beherbergung finden sich dann am Anfang des 13. Jahrhunderts in der königlichen Gesetzgebung. Kaiser Friedrich II. hat in seinem Krönungsprivileg vom 22. November 1220 den Pilgern das volle Testamentsrecht und die freie Wahl der Herberge garantiert: „Omnes vero peregrini et advenae libere hospitentur, ubi voluerint, et hospitati, si testari voluerint, de rebus suis ordinandi liberam habeant facultatem, quorum ordinatio inconcussa servetur. Si vero intestati decesserint, ad hospitem nichil perveniat, sed bona ipsorum per manus episcopi loci tradantur, si fieri potest, heredibus, vel in pias

⁹⁵ X 3.17.1.

⁹⁶ Zitiert bei *Ernst Mayer*, Italienische Verfassungsgeschichte, Bd. 1, (Leipzig 1909) 143 Anm. 9.

⁹⁷ Vgl. dazu *Henri Gilles*, *Lex peregrinorum*, in: *Cahiers de Fanjeaux* 15 (1980) 161–89, besonders 177 f. mit Anm. 57.

⁹⁸ Die Fueros der am Pilgerweg gelegenen Städte sind die wichtigsten Quellen für diesen Bereich, vgl. dazu *Sampedro*, (wie Anm. 45) 47. *J. M. Lacarra*, *Fuero de Estella*, in: *Archi. hist. del derecho español* 4 (1927) 404–51.

⁹⁹ *Gilles*, (wie Anm. 97) 183 mit Anm. 73; *Coste – Messelière – Jugnot*, (wie Anm. 31) 135 mit Anm. 50.

¹⁰⁰ *Gilles*, 185. Vgl. dazu auch *Schmugge*, (wie Anm. 1) 20 f.



Der Wirt nimmt den Pokal. – Reliefbild des Altarschreines zu Ermensee; um 1580; die Legende der Compostelapilger darstellend.

causas erogentur.“¹⁰¹ Noch eingehendere Regelungen für die Unterbringung und den Schutz der Pilger hat König Alfons IX. von Leon in seinem wohl 1229 gegebenen Pilgerprivileg aufschreiben lassen. Auch hier wird den Pilgern die freie Wahl der Herberge garantiert, ihnen das Testamentsrecht zugestanden und den Wirten aufgetragen, die Pilger „benigne ac fideliter“ zu behandeln und nicht mit falschen Maßen und Gewichten zu betrügen, „nec sit ausus mensuram prius ostensam vel in vino vel in anona vel in aliis transmutare“¹⁰². Diese und ähnliche Vorschriften werden in den Urkunden der spanischen Könige vielfach wiederholt, offenbar weil eine derartige Behandlung der Pilger doch nicht so selbstverständlich war. Alfons X., der Weise, garantierte in seinem Pilgerprivileg vom 6. November 1254 erneut die freie Wahl der Herberge: „... et ubi elegerint secure et sine coactione alicuius vel violentia hospitentur. ...“¹⁰³ So kann man das sich wandelnde Gastungsrecht auch an der Entwicklung des Pilgerrechts wenigstens teilweise ablesen.

5. Schluß

Die Ausführungen Peyers, daß ein „Diversorium“ Herberge und „Minimarkt“ zugleich gewesen ist, finden – wie es eben schon angeklungen ist – auch in den Mirakelberichten ihre Bestätigung. Der pilgernde Kaufmann bzw. der handeltreibende Pilgersmann verbinden sich vielfach zu einer glücklichen Symbiose. Dazu einige Beispiele: Ein als Pilger verkleideter Dieb versucht in einem Diversorium in Rouen Leinengewänder, die er einem pilgernden Priester gestohlen hat, zu verhökern¹⁰⁴. Offenbar im gleichen Diversorium der Stadt Rouen steigt auch ein Pilger aus Bayeux ab, dem ein Geldbeutel mit 20 Solidi gestohlen worden war¹⁰⁵. In Italien (Borgo S. Donino) kauft ein Herbergswirt einem pilgernden Ritter das Fell seines verendeten Esels ab¹⁰⁶. Insbesondere die Herbergen in den Küstenstädten haben oft auch Bankcharakter. So deponiert nach den früheren Mirakeln der Heiligen Fides ein Adliger vor seinem Einschiffen nach Jerusalem in der Herberge der leider nicht genannten Hafenstadt sein Geld¹⁰⁷. Andere Pilger lassen ihre Pferde in dem Hospital, um sie nach der Rückkehr im Hafen wieder in Empfang zu nehmen¹⁰⁸. Venedig, das schon seit dem 12. Jahrhundert Ausgangspunkt für die regelmäßigen Frühjahrs- und Herbstpassagen ins Heilige Land war, scheint hier eine besondere Stellung eingenommen zu haben.

¹⁰¹ *Augustin Theiner*, Codex diplomaticus temporalis S. Sedis, Bd. 1, (756–1334, Rom 1861) Nr. 93, 59–61, Zitat 60/61.

¹⁰² Der Text der Urkunde bei *Vázquez de Parga*, (wie Anm. 34) Bd. 3, Nr. 77, 109–11.

¹⁰³ Zitiert bei *Sampedro*, (wie Anm. 45), 46.

¹⁰⁴ *Miracula Sancti Audoeni*, AA SS August IV (1739) 835; Text aus der 2. Hälfte des 11. Jahrhunderts. Zur Verbindung von Pilgerfahrt und Handel vgl. auch *Schmugge*, (wie Anm. 1) 25 f.

¹⁰⁵ *Miracula Sancti Audoeni* 836.

¹⁰⁶ *Auguste Bouillet*, Un Manuscrit inconnu du Liber miraculorum sancte Fidis, (Paris 1897) 206 f.; der Text datiert aus der 2. Hälfte des 11. Jahrhunderts.

¹⁰⁷ *Bouillet*, 94; 1. Viertel des 11. Jahrhunderts.

¹⁰⁸ *Miracula von Rocamadour*, hrsg. v. *Edmont Albe*, (wie Anm. 68) 109/10.

Die Kammer von San Marco diene in dieser Zeit als „Depotstelle für das Geldvermögen der Jerusalempilger“¹⁰⁹. Graf Rudolf von Pfullendorf zum Beispiel hinterlegt dort vor seiner Wallfahrt ins Heilige Land im Jahre 1180 den nicht geringen Betrag von 72 Mark Gold und 200 Mark Silber¹¹⁰. Die starke Zunahme von professionellen Beherbergungsstätten seit dem 12. Jahrhundert ist also auch auf ökonomische Gründe zurückzuführen. Herr Chartres hat in seinem Beitrag hervorgehoben, daß die Zunahme des Verkehrs in England im Laufe des 14. Jahrhunderts der Grund dafür war, daß „monastic hospitality converted from obligation into a formal commercial transaction“¹¹¹. Noch im 14. Jahrhundert ist danach die Inn eine weitgehend städtische Angelegenheit. Das Pilgerwesen sieht Chartres nur für Kent und East Anglia als bedeutsam bei der Entwicklung von Straßen und Versorgungseinrichtungen an. Mindestens im Zusammenhang mit den peregrinationes nach Canterbury lassen sich jedoch seit dem Jahre 1170 in Südengland zahlreiche Hospitalgründungen nachweisen¹¹². Für Mittel-, Süd- und Südwesteuropa muß dagegen hervorgehoben werden, daß das Pilgerwesen und sein gewaltiger Aufschwung im 11. und 12. Jahrhundert eine Infrastruktur von Hospitälern und Gasthäusern in weitem Umfange erst hervorgerufen hat. Die Entstehung einer kommerziellen Gastlichkeit ist also ohne die Intensivierung des Pilgerwesens gar nicht zu verstehen. Dies läßt sich insbesondere am Beispiel der großen Pilgerstraßen nach Santiago und Rom nachweisen.

(Vgl. dazu den Diskussionsbeitrag von Th. Schuler, S. 244 f.)

¹⁰⁹ Marie Louise Favreau, Zur Pilgerfahrt des Grafen Rudolf von Pfullendorf. Ein unbeachteter Originalbrief aus dem Jahre 1180, in: Zeitschrift für die Geschichte des Oberrheins 123 (1975) 31–45, Zitat 44.

¹¹⁰ Vgl. dazu Favreau, 31–45.

¹¹¹ John A. Chartres, The English Inn and Road Transport before 1700, in diesem Band S. 160.

¹¹² Vgl. dazu Rotha M. Clay, The Medieval Hospitals of England, (London 1909) und David Knowles, Richard Neville Hadcock, Medieval Religious Houses. England and Wales, (London 1953) 310–410.

II. Anfänge der kommerziellen Gastlichkeit in Italien, Deutschland und Polen

Thomas Szabó

Xenodochia, Hospitäler und Herbergen – kirchliche und kommerzielle Gastung im mittelalterlichen Italien (7. bis 14. Jahrhundert)

Auf eine so reisefreudige Zeit wie die Antike, in der der Raum der Bewegung durch die weitgespannten Grenzen des Römischen Reiches vorgezeichnet war, folgte im frühen Mittelalter eine Periode eingengter Horizonte. Auf dem Boden des verfallenden Reiches entstanden neue politische Räume mit enger gesteckten Grenzen, innerhalderer, durch die Auflösung der alten Gesellschaftsstruktur und den Niedergang der Wirtschaft, die Möglichkeit und Notwendigkeit des Reisens schrumpften und gleichzeitig, durch den Verfall von Straßen und Brücken, die Mühen des Ortswechsels wuchsen.

Gereist wurde zwar weiterhin: von den Beauftragten der öffentlichen Gewalt, von Personen der Kirche, von Kaufleuten und Privatpersonen, doch die Zahl der Reisenden verringerte sich, und ihre Bewegung wurde sichtlich kleinräumiger: Öffentliche Beauftragte verkehrten in den Grenzen der durch sie vertretenen Herrschaft, Privatleute oder Angehörige von Kirchen und Klöstern im Rahmen des Wirtschaftsraumes, der durch die jeweiligen privaten bzw. kirchlichen Besitzungen abgesteckt war. Überschritten wurden diese Grenzen nur von den rarer gewordenen Kaufleuten, von kirchlichen Würdenträgern auf besonderen Missionen und von Pilgern, die sich im verblassenden Schatten des Römischen Reiches bewegten und damit an seine einstige Einheit erinnerten.

Pilgerreisen waren schon der alten Welt bekannt¹. Doch mit dem Christentum änderten sich die Ziele und Formen der Pilgerfahrt, und die Zahl der pilgernden Perso-

¹ *Otto Hiltbrunner*, Gastfreundschaft und Gasthaus in der Antike, in diesem Band 9f., im folgenden zitiert: *Hiltbrunner*, Gastfreundschaft und Gasthaus; vgl. auch *Denys Gorce*, Les voyages, l'hospitalité et le port des lettres dans le monde chrétien des IV^e et V^e siècles, (Wépion-sur-Meuse und Paris 1925) 3, im folgenden zitiert: *Gorce*, Les voyages.

nen wuchs ständig. Das Pilgern, ob nach Jerusalem oder Rom oder an eine der zahlreichen anderen Wallfahrtsstätten², wurde zu mehr als einem bloßen Reisen an heilige Stätten: Es wurde, in einer unwirtlich gewordenen Welt, zu einer Fahrt ins Ungewisse, zum freiwilligen Exil und damit zu einer neuen Lebensform³. Diese wurde von weiten Kreisen praktiziert und ließ den peregrinus, den landfremden Reisenden der Antike⁴, zum peregrinus, zum „Pilger“, werden⁵, der zum Inbegriff des mittelalterlichen Reisenden wurde.

Der Verfall der staatlichen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Strukturen auf der einen und die Herausbildung dieser neuen Lebensform auf der anderen Seite führten zu einer nachhaltigen Veränderung der Gastungsgewohnheiten. Mit dieser Veränderung wollen wir uns im folgenden befassen. Den ersten Teil der Untersuchung soll dabei die kirchliche Gastung bilden, die bis zum 11. Jahrhundert als die dominierende Form in Erscheinung tritt. Der privaten kommerziellen Gastung, die jene kirchliche seit dem 12. Jahrhundert in den Hintergrund treten läßt, wird dann der zweite Teil gewidmet sein.

*
* *

Die Wurzeln der kirchlichen Gastung reichen in die Spätantike zurück. Sie war eine Zeit der regen Kontakte zwischen den einzelnen christlichen Gemeinden, deren Mitglieder während ihrer Reisen auf die Gastlichkeit der Nachbargemeinden zählen konnten⁶. Dieser Brauch, bei dem das Vorbild der jüdischen Synagogenherberge mitgespielt haben wird – worauf schon ein anderer Beitrag verwies⁷ –, war um die Mitte des 4. Jahrhunderts bereits so weit verbreitet, daß Hilarius von Poitiers vom „confidens in ecclesiae habitatione peregrinus“⁸, vom Fremden, der auf das Unterkommen bei der Kirche vertraut, sprechen konnte.

Die Gastlichkeit war von der Stelle des Neuen Testaments inspiriert, in der Christus beim Jüngsten Gericht die Worte spricht: „... ich hungerte, und du gabst mir zu

² *Gorce*, Les voyages 3–12; *Henri Leclercq*, Pèlerinage à Rome und *ders.*, Pèlerinages aux lieux saints, in: DACL 14,1 (1939) 40–176; *Michele Maccarone*, Il pellegrinaggio a San Pietro e il giubileo del 1300, I: I „limina Apostolorum“, in: RSCI 34 (1980) 363–429.

³ *Wilfried J. Moore*, The Saxon Pilgrims to Rome and the Schola Saxonum, (Diss. Fribourg 1937) 105 ff.; vgl. auch die zeitweilige Pilgerfahrt des Langobarden Pertuald nach Rom (um 720), der dort für Witwen und Waisen sorgte, *Luigi Schiaparelli*, Codice Diplomatico Longobardo, Bd. 1, (Roma 1929) 102 Nr. 28, im folgenden zitiert: *Schiaparelli*, CDL.

⁴ *Karl Ernst Georges*, Ausführliches lateinisch-deutsches Handwörterbuch, Bd. 2, (Tübingen 1951) s. v. peregrinus; *Ae. Forcellini*, Lexicon totius latinitatis, Bd. 3, (Patavii 1940) s. v. peregrinus. *Hiltbrunner*, Gastfreundschaft und Gasthaus 11.

⁵ *Jan Frederik Niermeyer*, Mediae latinitatis lexicon minus, (Leiden 1976) s. v. peregrinus.

⁶ *Henri Leclercq*, Hôpitaux, Hospices, Hôtelleries, in: DACL 6,2 (Paris 1925) 2748 ff., im folgenden zitiert: *Leclercq*, Hôpitaux; *Denys Gorce*, Gastfreundschaft, in: RAC 8 (Stuttgart 1972) 1105–1110, im folgenden zitiert: *Gorce*, Gastfreundschaft.

⁷ *Hiltbrunner*, Gastfreundschaft und Gasthaus 16 f.

⁸ *Hilarius*, Tractatus super psalmos, XIV. 13 (CSEL 22, 93).

essen; mich dürstete, und du gabst mir zu trinken; ich war ein Fremder, und du nahmst mich auf ... ich war krank, und du suchtest mich auf“ (Matthäus 25,31)⁹. Sie wurde aber auch vom frühchristlichen Schrifttum gefordert¹⁰. Die Didascalia Apostolorum (Mitte 3. Jahrhundert) verlangt sie vom Bischof und damit von der einzelnen Kirche¹¹. Gefordert wird die Gastlichkeit aber nicht nur von den Kirchen, sondern auch von Klöstern¹². Was die Regel des Hl. Pachomius schon in der ersten Hälfte des 4. Jahrhunderts bestimmte, daß Leute, die an die Klosterpforte kommen, aufgenommen werden sollten, ob Geistliche, Mönche oder „homines seculares aut debiles“¹³, klang um die Mitte des 4. Jahrhunderts in der Regel des Hl. Basilius wieder an¹⁴ und findet sich wieder in der Regula Magistri (6. Jahrhundert), die eine cella hospitum, ein Gastzimmer, an einer abgesonderten Stelle des Klosters, vorsieht¹⁵. Breiter behandelt diese Forderung schließlic die Regula Benedicti (540–560), die neben der cella hospitum, dem Gasträum¹⁶, auch von der Fürsorge für alle Arten von Bedürftigen wie Kranke, Arme, Kinder, hospites und peregrini spricht¹⁷.

In der Nachfolge der Matthäus-Stelle wirkten aber nicht nur Kirchen und Klöster, sondern auch Laien mit ihren frommen Stiftungen. Aus den Briefen von Hieronymus vom Ende des 4. Jahrhunderts erfahren wir, daß der Senator Pammachius im Hafen von Ostia ein hospitium bzw. xenodochium und die römische Dame Fabiola in Rom ein nosocomium, eine Aufnahmestätte für Kranke, gegründet habe¹⁸.

Das xenodochium, das Fremdenheim, steht im Codex Justinianus (in Gesetzen von 528 und 529) neben einer Reihe von anderen gleichfalls griechisch bezeichneten kirchlichen Instituten wie orphanotrophia, ptochotrophia, brephotrophia und gerontocomia¹⁹. Diese Institute, die ebenfalls in der Nachfolge der Matthäus-Stelle entstanden sind, waren – wie schon ihre Namen besagen – für die Aufnahme von Bettlern, Findelkindern oder alten Menschen bestimmt, und es konnten vermutlich alle auch im lateinischen Westen angetroffen werden.

Während sich allerdings die Bezeichnung xenodochium auch nach dem 6. Jahrhundert durch eine Vielzahl von Beispielen gut belegen läßt²⁰, fällt es auf, daß die anderen

⁹ *Gorce*, Gastfreundschaft 1103 f.

¹⁰ *Ebda.* 1107–1110.

¹¹ *Didascalie Apostolorum, Canonum Ecclesiasticorum, Traditionis Apostolicae versiones latinae*, rec. *Erik Tidner*, (Texte und Untersuchungen 75, Berlin 1963) XXIX.15–XXX.13, zitiert auch bei *Leclercq*, Hôpitaux 2749.

¹² Dazu und zu den im folgenden zitierten Beispielen vgl. *Gorce*, Gastfreundschaft 1115–1118.

¹³ *Lucae Holstenii Codex Regularum Monasticarum et Canonicarum*, Bd. 1, (photomechanischer Nachdruck der Ausgabe von 1759, Graz 1957) 28, im folgenden zitiert: *Holstenius*, *Codex Regularum*; vgl. auch *Hiltbrunner*, *Gastfreundschaft und Gasthaus* 19.

¹⁴ *Holstenius*, *Codex Regularum* 91; vgl. auch *Hiltbrunner*, *Gastfreundschaft und Gasthaus* 19.

¹⁵ *Adalbert de Vogüé*, *La Règle du Maître*, Bd. 2, (Sources Chrétiennes 106, Paris 1964) 322 c.79.

¹⁶ *Benedicti Regula*, rec. *Rudolphus Hanslik* (CSEL 75, Vindobonae 1977) c.53,21 und 58,4.

¹⁷ *Ebda.* c.31,9 und 53,15.

¹⁸ Hieronymus, Ep. 66,11 (CSEL 54, 661) und Ep. 77,6 (CSEL 55, 42f.); vgl. auch *Gorce*, *Gastfreundschaft* 1120 und *Hiltbrunner*, *Gastfreundschaft und Gasthaus* 19.

¹⁹ C.1.2.19 und 22.

²⁰ Belisar gründete zwischen 536 und 540 in Rom ein xenodochium (*Liber Pontificalis*, ed. *Louis Duchesne*, Bd. 1, Paris 1955, 296, im folgenden zitiert: L. P.). Ebenfalls in Rom ist das xenodo-

griechischen Bezeichnungen und damit sicher auch die hinter ihnen stehenden Institute in der Folgezeit rar werden. Läßt man gelehrte Reminiszenzen aus der Karolingerzeit einmal beiseite²¹, so findet man im Liber Pontificalis noch die Notiz, daß Papst Pelagius II. (578–590) sein Haus in ein „ptochium“ für arme und alte Menschen umgewandelt²² und daß Papst Gregor II. (715–731) ein „gerocomium“ eingerichtet habe²³. Zu einem späteren Zeitpunkt ist die Bezeichnung „orphanotrophium“ im Liber Pontificalis nur noch eine ferne Erinnerung: In der Vita Sergius II. (844–847) heißt es, er habe die „schola cantorum“, die einst „orphanotropheum“ geheißen habe, von Grund auf erneuert²⁴. Es ist unwahrscheinlich, daß mit dem Verblassen dieser Bezeichnungen auch die Leistungen, die von den so bezeichneten Instituten erbracht wurden, außer Brauch gekommen wären. Vielmehr ist zu erwarten, daß ihre Funktionen von anderen Einrichtungen übernommen wurden.

Xenodochium hieß ursprünglich „Aufnahmestätte für Fremde“²⁵, wie es auch noch die Gründung des Senators Pammachius im Hafen von Ostia zeigt. Doch bereits Isidor von Sevilla (um 560–636) versteht diese Einrichtung als eine Institution mit einem weiteren Aufgabenkreis. Bei ihm dient das xenodochium nicht nur der Aufnahme von peregrini, sondern auch von Armen²⁶, woran erkennbar ist, daß ein Wandel der Insti-

chium de via Nova (591) (MG Epp. II 68, vgl. dazu auch L. P. Bd. 2, 46 n.108), das xenodochium Anichiorum (598) (MG Epp. II 46), das xenodochium Valerii (598) (MG Epp. II 86 f., 97) und das xenodochium quod ad Sanctum Petrum (598) (MG Epp. II 84). Weitere xenodochia sind bezeugt auf Sardinien (593, 603) (MG Epp. I 240 und ebda. II 421), Sizilien (602) (ebda. 382), in Grado (um 628) (MG SSrerLang. 394), in Lucca (720, 730, 757, 790) (vgl. unten Anm. 27, 31, 32 und 44), in Mailand (787) (vgl. unten Anm. 29), in Monza (769) (vgl. unten Anm. 33), in Pavia (Codex Diplomaticus Langobardiae, Historiae Patriae Monumenta 13, Augustae Taurinorum 1873, 43 Nr. 20, im folgenden zitiert: CDLangobardiae), in Agrate (745) (vgl. unten Anm. 28), in Benevent (762) (*Carlo Troya*, Codice Diplomatico Longobardo, Bd. 5, 1855, Nr. 779), in Pisa (762) (*Schiaparelli*, CDL 2 Nr. 164) und Pistoia (748, 767) (*Schiaparelli*, CDL 1 Nr. 96 und ebda. 2 Nr. 203.) Für die späteren Beispiele vgl. unten Anm. 66–68.

²¹ Vgl. die Passage aus der Epitome Juliani in der Kapitulariensammlung von Ansegis, MG Capit. I. 310 f. Nr. 153 und ebda. 420 f. c. 29; vgl. auch das Konzil von Aachen (816) c. 50 (MG Conc. II. 362 f. Nr. 39).

²² L.P. I, 309.

²³ Ebda. 397.

²⁴ Ebda. 2, 94.

²⁵ *Wilhelm Pape*, Griechisch-deutsches Handwörterbuch, s. v. xenodokeion; vgl. auch *Walter Schönfeld*, Die Xenodochien in Italien und Frankreich im frühen Mittelalter, in: ZRG 43 (1922) 6 f., im folgenden zitiert: *Schönfeld*, Xenodochien; *Otto Hiltbrunner*, xenodochium, in: RE IX A, 2 (1967) 1487 n f., im folgenden zitiert: *Hiltbrunner*, xenodochium. Die hier für xenodochium angegebene Wortbedeutung „wohltätiges Institut zur Beherbergung von Pilgern, Armen, Kranken und anderen hilfsbedürftigen Personen“ bahnt sich erst seit dem frühen Mittelalter an. Die Belege aus der Antike (vgl. ebda. 1487 f.) zeigen nur die Bedeutung „Aufnahmestätte für Fremde“ (so auch die ebda. 1488 zitierte Worterklärung der Suda).

²⁶ *Isidori hispalensis episcopi etymologiarum sive originum libri XX*, rec. *Wallace Martin Lindsay*, Bd. 2, (Oxonii² 1957) 15, 3, 13: „Hyrcanus ... fertur ex reliqua pecunia instituisse primus xenodochia, quibus adventum susciperet *pauperum et peregrinorum*.“ Wie *Hiltbrunner*, xenodochium 1489 darauf hingewiesen hat, stand in der Vorlage Isidors, in der lateinischen Bearbeitung von *Josephus*, „fertur Hyrcanus instituisse primus xenodochia, quibus adventum susciperet *pauperum peregrinorum*.“ Aus der Aufnahmestätte für „arme peregrini“ ist bei Isidor eine Stätte für „Arme und peregrini“ geworden.

tution und eine Erweiterung ihres Aufgabenkreises im Gange waren. Diese erweiterten Funktionen bezeugen auch eine Reihe von Beispielen aus dem 8. und 9. Jahrhundert.

Das 720 in Lucca gegründete xenodochium S. Silvestro sollte Pilger, Arme, Witwen und Waisen aufnehmen²⁷. Ein in Agrate 745 errichtetes xenodochium sollte Almosen an Arme austeilen und Pilger beherbergen²⁸. Ein 787 in Mailand vom Archipresbyter Dateus gegründetes xenodochium war vor allem für ausgesetzte Kinder und nur in zweiter Linie für die Unterstützung von Pilgern bestimmt²⁹. Und ein 874 in Piacenza erwähntes xenodochium schließlich sollte Gebrechliche und Pilger aufnehmen³⁰.

Noch sprechender ist die erweiterte Funktion der xenodochia in den Beispielen, die nicht nur die betreuten Personen, sondern auch die ihnen gewährten Leistungen nennen: Das 730 in Lucca gegründete xenodochium S. Colombano sollte dreimal in der Woche 12 Arme verköstigen und Pilger aufnehmen³¹. Das 757 errichtete Luccheser xenodochium S. Geminiano sollte täglich Arme und Pilger aufnehmen und vier von ihnen in der Woche speisen³². Und ein 769 erwähntes Monzeseer xenodochium hatte in der Woche drei Tage lang sechs Arme bis zur Sättigung zu verkostigen³³.

Mit welchen Speisen die Betreuten rechnen konnten, machen schließlich zwei Beispiele deutlich: Die 765 gegründete Luccheser ecclesia S. Donato sollte dreimal in der Woche 24 Arme mit je einem Weizenbrot, zwei Gefäßen Wein und zwei Schüsseln

²⁷ *Schiaparelli*, CDL 1 93 f. Nr. 24: „donamus ... hecclesie Beati Sancti Silvestri fundamento ipso cum casa quem sinedoco constituemus ... et ita ... ut ... esset peregrinus recipiendum, pauperis, uiduus et orfanis consolandum.“ Zu diesem und den folgenden Beispielen der Luccheser xenodochia vgl. *Enrico Coturri*, Gli ospedali lucchesi del periodo longobardo, in: Atti del Primo Congresso Italiano di Storia Ospitaliera, (Reggio Emilia 1957) 148–162, im folgenden zitiert: *Coturri*, Ospedali, siehe auch unten Anm. 57.

²⁸ *Schiaparelli*, CDL 1 240 Nr. 82: „casa et curte ... in vico Gradate, volo ipsa esse senodochio ... in omne tempore decima ibique a nostra curte percurrat in ellemosinis pauperum vel peregrinorum susceptionem.“

²⁹ CDLangobardiae 114 nf. Nr. 61: „ordino ... ut sit exsenodochium praedictorum parvulorum in domo mea ... et si forsitan...non fuerint ... tunc ex omnibus dentur egenis, pauperibus, peregrinis. Et hoc vero statuo ... ut in ipso exsenodochio ... in sala quam ego aedificavero, habeant hospitium per partem, si quis voluerit, aut quanti ex his voluerint.“

³⁰ CDLangobardiae 453 Nr. 270: „similiter etiam xenodochium debilium et adventantium peregrinorum pro remedio et mercede anime.“

³¹ Diese Leistungen des im Jahre 730 gegründeten Institutes – vgl. unten Anm. 40 – werden im Jahre 847 als seit langer Zeit erbracht erwähnt: *Memorie e Documenti per servire all'istoria del Ducato di Lucca*, im folgenden zitiert: *Mem.Doc.*, Bd. 5,2 (Lucca 1837) 383 Nr. 643: „ecc. S. Columbani, quod est sinedochio ... et semper tres diebus per singulas ebdomadas, ibidem duodecim pauperes pascere debeas, sicut statuta institutionem antecessorum meorum praecordinatam est.“

³² *Schiaparelli*, CDL 2 7 nf. Nr. 127: „in propriis territorio nostro ecclesia in honore sancti Geminiani, sancti Pauli et sancti Andree fabrire uisi sumus ... iniui senodochium insituere uidemur ... ut peregrinos adque eginos cotidie consolationem adcipiant. unde inprimis omnium ... offerere uidemur Deo et tibi iam dicta ecclesia...et iniui pauperos adque eginos ... accepiant per omnique ebdomadas animas quattuor pascentur.“

³³ *Schiaparelli*, CDL 2 288 f. Nr. 231: „fundetur in curte mea ... in ... fundo Moditia, oraculo Domini Salvatoris atque Sancti Fidelis ... et construat inibi mensa pauperum ... sex nomina pauperum per omne ebdomadam tribus diebus ab ipsa mensa reficiatur usque ad satietatem. ... Uerum etiam et confero ad iura ipsius oraculi uel exsenodosii ...“

dicken Breies aus Bohnen und Hirse mit Fett oder Öl vermischt speisen³⁴. Im Mailänder *xenodochium* S. Satyro, das für die Austeilung von Almosen an die Armen und für die Aufnahme von Pilgern bestimmt war (879), sollten an jedem Monatsanfang 100 Arme in folgender Weise verköstigt werden: Jeder von ihnen erhielt ein halbes Brot, auf jeweils vier kam ein *sestarium* Wein sowie ein Pfund Speck oder Käse, und alle zusammen verzehrten außerdem vier *sestaria* Gemüse³⁵.

Wie diese Beispiele zeigen, sind *xenodochia* nicht nur eine Aufnahmestätte für Fremde und Pilger, sondern zugleich auch eine Stätte für die Betreuung von Bedürftigen aller Art, worauf jüngst auch Boshof hingewiesen hat³⁶. Zugleich machen diese Beispiele aber auch den institutionellen Wandel deutlich, der sich seit der Spätantike abgespielt hatte. Waren *xenodochia* damals noch Aufnahmestätten für Fremde, so haben sie in der Folgezeit ihren Aufgabenbereich erweitert, um schließlich alle diejenigen Funktionen in sich zu vereinen, die noch in der Gesetzgebung Justinians von spezialisierten Einzelinstituten geleistet wurden. Diese Erweiterung des Wirkungskreises erklärt auch das parallele Zurückweichen der *ptochotrophia*, *nosocomia*, *orphanotrophia* etc., deren Funktionen das *xenodochium* allmählich übernommen hatte. An die Stelle von spezialisierten Einzelinstituten traten damit – in einer Zeit der sich vereinfachenden Lebensformen im frühen Mittelalter – Einrichtungen mit gemischten Funktionen, die jedoch alle die gleiche Bezeichnung, den Namen *xenodochium*, trugen.

Xenodochia wurden von der Forschung als selbständige Institute begriffen, die wie Kirchen und Klöster eine eigene Rechtsperson gebildet hätten³⁷. Diese Auffassung muß aber dahingehend korrigiert werden, daß die klaren, aus dem römischen Recht gewonnenen Einsichten über die Rechtsnatur der *xenodochia* in der täglichen Praxis des frühen Mittelalters ihre Konturen verloren. Denn die im einzelnen beobachtbaren *xenodochia* erscheinen meist als Zubehör bzw. als Teil von Kirchen und Klöstern; sie befanden sich zwar in eigenen Räumlichkeiten, stellten aber keine eigene Rechtsperson bzw. Stiftung dar. Zum anderen läßt sich beobachten, daß die von den *xenodochia* geleisteten Dienste auch von Kirchen und Klöstern erbracht wurden, die kein *xenodochium* angeschlossen hatten. Dieser Umstand hat zweifellos dazu beigetragen, daß die Grenzen zwischen den *xenodochia* auf der einen und den *ecclesiae* bzw. *monasteria* auf der anderen Seite fließend und die Bezeichnungen für sie untereinander austauschbar wurden, wie es die folgenden Beispiele zeigen sollen.

So ist das früheste der in Lucca bezeugten *xenodochia* kein für sich stehendes Institut. Es wird bei der *ecclesia* S. Silvestro errichtet, die den rechtlichen Kern des Institutes bildet³⁸. Dieses erklärt auch, warum die späteren Urkunden es nur *ecclesia* nennen und das *xenodochium* unerwähnt lassen³⁹.

³⁴ *Schiaparelli*, CDL 2 186 Nr. 194.

³⁵ *Ludovico Antonio Muratori*, *Antiquitates italicae medii aevi* 4, (Mediolani 1741) 775.

³⁶ *Egon Boshof*, *Untersuchungen zur Armenfürsorge im fränkischen Reich des 9. Jahrhunderts*, in: *AKG* 58 (1976 [1979]) 265–339, im folgenden zitiert: *Boshof*, *Armenfürsorge*.

³⁷ *Schönfeld*, *Xenodochien* 23 nf.; *Jean Imbert*, *Les Hôpitaux en droit canonique*, (*L'Église et l'État au moyen age* 8, Paris 1947) 42 nf.; *Boshof*, *Armenfürsorge* 278, 286.

³⁸ Vgl. oben Anm. 27.

³⁹ Die späteren Erwähnungen von S. Silvestro sind nachgewiesen bei *Coturri*, *Ospedali Anm.* 14–22.

Ein zweites ebenfalls Luccheser Beispiel spricht von der Gründung eines oraculum S. Colombano, bei dem eine diaconia errichtet wird. An einer anderen Stelle der gleichen Urkunde heißt das Institut senodochium⁴⁰ und in den späteren Urkunden einfach ecclesia⁴¹.

Ein drittes Beispiel aus Lucca spricht von der Errichtung eines xenodochiums, das bei einer schon zuvor gegründeten ecclesia eingerichtet wird. Um das xenodochium leistungsfähiger zu machen, wird die ecclesia mit verschiedenen Schenkungen ausgestattet⁴². Das Institut heißt im weiteren Verlauf der gleichen Urkunde „haec dei ecclesia vel sinedocium“ bzw. nur „sinedocium“ und in späteren Urkunden nur „ecclesia“⁴³.

Ein viertes Beispiel aus Lucca zeigt ein Institut, das als ecclesia et monasterium und an einer anderen Stelle der gleichen Urkunde als xenodocium S. Vitali bezeichnet wird⁴⁴.

Diese für Lucca gemachten Beobachtungen lassen sich aber auch an anderen Orten wiederholen. So ist 769 in Monza von der Gründung eines „oraculum S. Salvatoris et S. Fidelis“ und einer „mensa pauperum“ die Rede, die im weiteren Text der Urkunde als „oraculum et xenodosium“ bezeichnet werden⁴⁵. In Pistoia spricht eine Urkunde von 748 von der Gründung einer „aecclesia monasterio S. Petri“ etc., wobei das Institut an späterer Stelle als „senodochium et monasterium“ bzw. als „oratorium vel senodochium“ bezeichnet wird⁴⁶.

In all diesen Beispielen waren xenodochia also keine selbständigen Institute und bildeten damit keine eigene Rechtsperson, was nicht besagen muß, daß es nicht auch Gegenbeispiele geben konnte.

Zu der unscharfen Terminologie hat neben der Tatsache, daß das xenodochium gewöhnlich keine eigene Rechtsperson war, auch der Umstand beigetragen, daß – wie schon erwähnt – die Betreuung von Pilgern und Bedürftigen auch von Instituten erbracht wurde, die nur als ecclesiae oder monasteria bezeichnet wurden.

So spricht eine Luccheser Urkunde von 720 von der Gründung einer „ecclesia“ – welche im gleichen Stück auch „ecclesia vel monasterium“ genannt wird –, die verschiedene Kategorien von Bedürftigen versorgte und Pilger aufnahm („officium Dei peragendum, viduam, orfanum et pauperem consulandum, eginum et peregrinum recipiendum“)⁴⁷. Ähnlich ist es mit einem anderen Luccheser Institut, das 750 als „ec-

⁴⁰ *Schiaparelli*, CDL 1 158 f. Nr. 48: „Oraculo Sanctorum Christi confessorum Secundi, Gaudentii atque Columbani quod ... aedificare disponent, ubi et diaconia in susceptionem peregrinorum fieri exobtant ... ipsum vero senodochium ...“

⁴¹ Für den Nachweis der späteren Erwahnungen vgl. *Coturri*, Ospedali 162, Anm. 34–40.

⁴² Vgl. oben Anm. 32.

⁴³ Für den Nachweis der späteren Erwahnungen vgl. *Coturri*, Ospedali 162, Anm. 45 und 46.

⁴⁴ Mem.Doc. 5,2 134 ff. Nr. 231 (790): „ante os plurimos annos qd. Sichipertus construxit Eccles. in onore Dei et beati S. Vitali Xti martiris ... et per dotis titulo in eadem Eccles. et Monasterio contulit aliquot ex rebus suis ... ipsum xenodocio S. Vitali ...“

⁴⁵ Vgl. oben Anm. 33.

⁴⁶ Regesta Chartarum Pistoriensium, Alto Medioevo 493–1000, (Fonti Storiche Pistoiesi 2, Pistoia 1973) 8 Nr. 7.

⁴⁷ *Schiaparelli*, CDL 1 102 ff. Nr. 28: „officium Dei peragendum, uiduam, orfanum et pauperem consulandum, eginum et peregrinum recipiendum“.

clesia et monasterium“ genannt wird und „pro alimoniis pauperum et susceptio peregrinorum“ bestimmt ist⁴⁸. Und entsprechende Leistungen erbringen auch die übrigen Lucchese Institute, von denen eines einmal ecclesia, das andere Mal monasterium (759)⁴⁹, und von denen zwei weitere (765, 767) nur als ecclesia bezeichnet werden⁵⁰. Symptomatisch für die terminologische Unschärfe ist schließlich das letzte der Lucchese Beispiele: Die 764 erwähnte ecclesia S. Maria – von der wir erfahren, daß ihr ein gleichbenanntes Kloster angeschlossen war – soll jede Woche drei Tage lang zwölf „pauperes et peregrini ... pleniter pascere, sicut et in alia xenodochia pauperes ad mensa pascere vide[n]tur“⁵¹.

Die xenodochia waren in ihrer Funktion und in ihrem Bestehen dauernd gefährdet. Ein frühes Beispiel dafür bieten die xenodochia Sardiens, deren schwerwiegende Vernachlässigung durch den alten und etwas einfachen Bischof Januarius in einem Brief Gregors des Großen beklagt wird⁵². Vier römische xenodochia, die in den gleichen Briefen genannt werden⁵³, müssen in den nächsten 150 Jahren weitgehend verfallen sein. Denn auf sie wird sich die Notiz des Liber Pontificalis beziehen, nach der Papst Stephan II. (752–757) vier von alters her in der Stadt gelegene xenodochia, die seit langem verlassen oder in Unordnung geraten waren, wiederhergestellt hatte⁵⁴. Von einem anderen Institut, diesmal einem Hospital, heißt es in der Vita Leos III. (795–816), daß dieser es von Grund auf neu gebaut habe⁵⁵. Doch auch dieses Institut muß im Laufe von wenigen Jahren, vielleicht auch eines Jahrzehnts, mittellos geworden sein, denn schon Paschalis I. (817–824) hat es wieder neu mit Besitzungen ausstatten müssen⁵⁶.

Die Probleme der xenodochia waren, wie diese Beispiele zeigen, vor allem wirtschaftlicher Art. Sicherlich schluckten die Funktionen, die sie erfüllten, einen erheblichen Teil ihrer Erträge. Doch mehr waren sie wohl durch die Abzweigung ihrer Mittel für andere Zwecke gefährdet, ein Problem, das durch das Eigenkirchenwesen noch akzentuiert wurde.

⁴⁸ Ebda. 288 ff. Nr. 100.

⁴⁹ Ebda. 2 40 nf. Nr. 140: „per singola septimana die uno quattuor peregrini iudem pascere debeat.“

⁵⁰ Vgl. oben Anm. 31 und *Schiaparelli*, CDL 2 213 f. Nr. 204: „ut quis de filiis et nepotibus meis ... in ipsa Dei ecclesia se offerre uouerit ... potestate habeant ipsa Dei ecclesia et rem ad eam pertinentem regendi et gubernandi et susceptione peregrinorum et elemosina faciendi.“

⁵¹ Ebda. 2 138 ff. Nr. 175.

⁵² Reg. Greg. I. XIV, 2 (MG Epp. II 420).

⁵³ Ebda. IX, 8 (MG Epp. II 46): xenodochium Anichiorum; I, 42 (MG Epp. I 68): xenodochium de via Nova; IX, 66 und 82 (MG Epp. II 86 f. und 97): xenodochium Valerii; IX, 63 (MG Epp. II 84): xenodochium quod ad Sanctum Petrum.

⁵⁴ L. P. 1 440: „restauravit et quattuor in hac Romana urbe sita antiquitus xenodochia.“

⁵⁵ L. P. 2 28: „hospitalem beato Petro apostolo in loco qui Naumachia dicitur a fundamentis noviter construens.“

⁵⁶ Ebda. 57: „Hospitale sancit Peregrini, positum ad beatum Petrum apostolum, in loco qui dicitur Naumachia, quod idem praedecessor suus construxerat, et ob neglectum atque destitutionem praepositorum paupertatis inopia consumi videbatur, idcirco per iuvamine consulens“ etc.

Diese Problematik scheint durch die Luccheser Gründungen des 8. Jahrhunderts hindurch. Die meisten Luccheser Institute, die für den Unterhalt von Bedürftigen gedacht waren (wir kennen 11 an der Zahl, von denen vier als xenodochia bezeichnet werden)⁵⁷, wurden von Privatleuten errichtet. Nach dem Ableben ihres Gründers kamen sie in die Hand von einem oder mehreren Erben, was die Gefahr der Teilung der Einkünfte und deren anderweitige Verwendung mit sich brachte. Bei drei von diesen elf Instituten berichten spätere Urkunden die Entfremdung von Gütern und damit verbundene Streitigkeiten. Bei zwei Instituten sieht man, daß ihre Besitzungen von den nachfolgenden Eigentümern als Livell ausgegeben wurden⁵⁸.

Seit dem Ende des 8. Jahrhunderts befassen sich die Kapitularien wiederholt mit diesen Problemen. Das Kapitular von Mantua (781) bestimmt, daß die xenodochia wiederhergestellt werden sollten⁵⁹. Ein anderes, wenige Jahre später ebenfalls in Mantua erlassenes Kapitular (787) spricht von königlichen xenodochia, die zerstört seien – womit der wirtschaftliche Niedergang gemeint ist – und die ihrer ursprünglichen Bestimmung wieder zugeführt werden sollten⁶⁰. Das Kapitular von Olonna (825) schließlich erwähnt königliche und sonstige Klöster und xenodochia, die in Unordnung geraten oder auch zerstört seien⁶¹.

Die Ursachen dieser Probleme werden um das Jahr 825 im Capitulare de rebus ecclesiasticis angedeutet: Es gab eine Reihe von xenodochia, die bezüglich der Verwendung ihrer Einkünfte schon bei ihrer Gründung keine Bestimmungen besaßen. Das betreffende Kapitular verordnet, daß in diesen Fällen der fünfte Teil der Einkünfte den Armen zukommen solle. In anderen Fällen lagen zwar detaillierte testamentarische Bestimmungen vor, sie seien aber – so das Kapitular – im Laufe der Zeit nicht mehr beachtet worden⁶². Die Mahnungen zur Ordnung, die sich hier anschließen, werden von den Bestimmungen des Concilium Romanum (826) flankiert. Dort findet sich die Aufforderung, die Bischöfe sollten darüber wachen, daß die xenodochia und alia pia loca den Zweck ihrer Gründung erfüllen und daß die von ihnen geschuldeten Brote und sonstige Leistungen richtig eingesetzt werden⁶³.

Doch haben Ermahnungen und Verordnungen wenig gefruchtet. Als Bischof Rampert von Brescia (815–844) den Zustand der Einrichtungen seines Bistums überprüfte, mußte er feststellen, daß die loca, die einst monasteria und xenodochia waren, jetzt „miserabiliter destituta“ seien (841)⁶⁴. Diese Klagen sind symptomatisch nicht nur für

⁵⁷ Von den elf weiter oben besprochenen Instituten sind von *Coturri, Ospedali* 151–162 und auf ihn zurückgehend von *Boschhof, Armenfürsorge* 272, zehn als xenodochia bezeichnet worden. Doch die Überprüfung dieser zehn Beispiele zeigt, daß die Quellen nur drei Institute als xenodochium – vgl. oben Anm. 27, 31 und 32 – und die übrigen sieben als ecclesia, oraculum, monasterium oder ospitale bezeichnen.

⁵⁸ *Coturri, Ospedali* 152 nf.

⁵⁹ MG Capit. I 191.11 Nr. 90 c. 12.

⁶⁰ Ebda. 195.9–12 Nr. 92 c. 3.

⁶¹ Ebda. 328.34–37 Nr. 164 c. 7a.

⁶² Ebda. 332.12–18 Nr. 166 c. 3.

⁶³ MG Conc. II 576.22–577.2 Nr. 46 c. 23.

⁶⁴ CDLangobardiae 249 Nr. 142.

seine Kirchenprovinz, sondern für alle Diözesen Italiens: Die 850 in Pavia abgehaltene Synode der italienischen Bischöfe läßt erkennen, daß Erben von xenodochia, ob Geistliche oder Weltliche, den Gründungszweck der xenodochia häufig mißachteten und deren Besitzungen teilen. Die Bischöfe werden ermahnt, auf das ordnungsgemäße Funktionieren der Institute zu achten und in den geschilderten Fällen an die Hilfe des Kaisers zu appellieren⁶⁵.

Das weitere Schicksal der xenodochia läßt sich an den Herrscherurkunden ablesen. Sie werden in Besitzbestätigungen einer Reihe von Bistümern⁶⁶ und Klöstern⁶⁷ genannt. Aus namentlichen Nennungen, die nicht die Regel sind, erfahren wir von der Existenz von 13 bestimmten Instituten⁶⁸. Meist erwähnen aber die Pertinenzformeln der Diplome die xenodochia nur als unspezifizierten Besitztitel. Solche formelhaften Nennungen werden bei einer erneuten Bestätigung der Besitzungen übernommen. So erscheinen die xenodochia als Besitztitel des Patriarchates von Aquileia erstmals im 7. Jahrhundert, um dann von Urkunde zu Urkunde bis zum 11. Jahrhundert weitergegeben zu werden⁶⁹.

Aus der Reihe der konkreten und formelhaften Nennungen der Diplome vom 8. bis zum 12. Jahrhundert wird deutlich, daß die Beispiele für xenodochia seit der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts seltener werden, um im 12. Jahrhundert allmählich zu versiegen⁷⁰.

*
* *

⁶⁵ MG Capit. II 121.5–14 Nr. 228 c. 15.

⁶⁶ Como: DO II.166 (977), DArduin 2 (1002), DK II.53 (1026), DH III.358 (1055); Bergamo: DL I.43 (840?), DKarl III.89 (883), DH II.495 (---), DK II.90 (1027); Padua: DO I.265 (964), DO III.300 (998), DH III.31 (1040), DH IV.34 (1058); Aquileia: DKdG 175 (792), DL I.9 (832), DKarlmann 22 (879), DH III.16 (1040); Asti: DO I.247 (962), DH III.70 (1041); Piacenza: DKarl III.35 (881); Cremona: DL I.58 (841), DKarlmann 12 (878), DKarl III.90 (883); Modena: DKdG 147 (782), DO I.248 (962), DK II.65 (1026); Arezzo: DKdG 150 (783).

⁶⁷ Bobbio: DL I.77 (843), DO I.412 (972), DO III.303 (998), DK III.92 (1143, verunechtet); S. Salvator und Benedikt in Brescia: DL I.115 (851), DH II.300 (1014), DH II.399 (1019), DK II.57 (1026), DK II.227 (1036); S. Salvator und Julia in Brescia: DO III.267 (998), DH II.311 (1014), DH III.216 (1048), DH IV.376 (1085), DL III.99 (1136); Pomposa: DH III.193 (1047), DH IV.177 (1066), DH IV.450 (1095); S. Hilarius und Benedikt in Venedig: DO II.240 (981), DH II.185 (1008); Nonatola: DO I.248 (962); Brugnato: DO III.201 (996); Farfa: DL I.51 (840), DO I.337 (967).

⁶⁸ Xenodochium in Pavia in locum Waham: DKdG 81 (774), DO III.289 (998); Xenodochium des Nonnenklosters S. Sisto in Piacenza: DArn 142 (896); zwei den Kanonikern von Verona übertragene xenodochia, von denen sich eines in Verona befindet: DO I.137 (951); senodochium in casale Lupani, senodochium ... sancti Urchi et Clementis, senodochium in Rega und senodochium in Papia: DO I.142 (972) (vgl. auch *Carlo Cipolla*, Codice Diplomatico del monastero di S. Colombano di Bobbio, Bd. I, Roma 1918, Nr. 96, im folgenden zitiert: *Cipolla*, CDBobbio); xenodochia beatissimi Petri apostoli et Viti martiris in Treviso: DO II.240 (981); xenodochium in Auliano: DO III.303 (998) (vgl. auch *Cipolla*, CDBobbio 1 Nr. 103); senodochium S. Benedicti in Monte longo und senodochium quod dicitur Cassio: DH II.300 (1014), DH II.399 (1019), DK II.57 (1026), DK II.227 (1036); xenodochium S. Bened. in Montelongo: DH III.216 (1048).

⁶⁹ Vgl. oben Anm. 66.

⁷⁰ Vgl. auch *Emilio Nasalli Rocca*, Il diritto ospedaliero nei suoi lineamenti storici, (Biblioteca della Rivista di Storia del diritto italiano 20, Milano 1956) 49 f.

Neben xenodochia kennen wir auch noch eine andere Stätte, deren Name mit der Aufnahme von Pilgern verbunden wird, die hospitalia. Diese Einrichtung kommt, wie Boshof jüngst wahrscheinlich gemacht hat, durch schottische Pilger, die auf dem Wege nach dem Süden für ihre Landsleute Pilgerherbergen schufen, nach dem Frankenreich und nach Italien⁷¹. In Italien setzen die Nennungen von Hospitälern im 8. Jahrhundert ein, werden im 9. Jahrhundert häufiger, bis sich ihre Zahl im 11. Jahrhundert sprunghaft so weit vermehrt, daß das hospitale seit dem 12. Jahrhundert zur charitativen Einrichtung schlechthin wird und damit künftig alleine die Funktion erfüllt, die es bis dahin mit den xenodochia teilte.

Ein früher Beleg kommt aus Lucca, wo im Jahre 724 der ecclesia S. Quirico eine „casa qui ospitale vocatur“ übertragen wird. In der gleichen Urkunde ist von diesem Institut in der Wendung „in monasterio ecclesie ... casella in officio ospitalis“ die Rede⁷².

Ein späteres Zeugnis findet sich im oft zitierten Brief (784–791) Hadrians I. an Karl d. Großen, in dem er diesen auffordert, daß er für den Schutz des Klosters Galiata und seiner „hospitales qui per calles Alpium (d.h. in den Apenninen) siti sunt“, sorgen moge⁷³. Nach Auskunft des Liber Pontificalis wurde von Leo III. (795–816) ein „hospitale ad Naumachiam“ in Rom gegrundet⁷⁴. 816 erscheint dann der Terminus in den Akten der Aachener Synode: Den Kanonikern wird dort auferlegt, daß sie von den erhaltenen Abgaben und Almosen „in usus pauperum decimas libentissime ad ipsum conferant hospitale“, und eine andere Stelle verfügt, „ut hospitale pauperum extra monasterium sit puellarum“⁷⁵. 825 hören wir von einem hospitale am Montcenis, das Ludwig d. Fromme gegründet habe⁷⁶, 851 wird ein „hospitale sancti Benedicti in monte Longo“ erwahnt⁷⁷, und 859 bezeugen die Annales Bertiniani das „hospitale quod est in monte Iovis“, das spätere Sankt-Bernhard-Hospiz⁷⁸. 865 legt das Kapitulare Missorum die Instandsetzung der hospitales pauperum in den Bergen wie anderswo fest⁷⁹.

⁷¹ Boshof, Armenfürsorge 278 f. und 282–285; vgl. auch Carlo Battisti – Giovanni Alessio, Dizionario Etimologico Italiano, Bd. 4, (Firenze 1975) 2692 s.v. „ospedale“, im folgenden zitiert: Battisti-Alessio, Dizionario.

⁷² Schiaparelli, CDL 1 123 f. Nr. 34.

⁷³ MG Epp. III 623 Nr. 87: „... scilicet monasterium sancti Ilarii confessoris Christi, qui positus est in Calligata, una cum hospitales, qui per calles Alpium siti sunt, pro peregrinorum susceptione, poscimus, ut a nulla magna parvave persona qualibet invasione atrachium pati.“ Die Literatur verwendet diese Stelle gewöhnlich als Beleg für die frühe Sorge des Papsttums für die Hospitäler der Alpenpässe. Doch liegen Calligata (heute Galeata) und seine Hospitäler nicht in den Alpen, sondern nordöstlich von Florenz in den Apenninen, vgl. Robert Davidsohn, Geschichte von Florenz, Bd. 1, (Berlin 1896) 78, im folgenden zitiert: Davidsohn, Geschichte, und Paulus Fridolinus Kehr, Italia Pontificia 5, 138, im folgenden zitiert: Kehr, IP.

⁷⁴ Vgl. oben Anm. 55 und Boshof, Armenfürsorge 278.

⁷⁵ MG Conc. II 416.18–20 Nr. 39 c. 141 und 455.24 Nr. 39 c. 28.

⁷⁶ DL I.4; vgl. dazu auch Boshof, Armenfürsorge 275 f.

⁷⁷ DL I.115.

⁷⁸ Ann. Bert. ad a. 859 (MGH SSrerGerm 1883).

⁷⁹ MG Capit. II 94.7–9 Nr. 217 c. 5; vgl. Boshof, Armenfürsorge 275.

Der weitere Gang der Dinge ist skizzenhaft in den Herrscherdiplomen erkennbar. Vom 9.–11. Jahrhundert finden wir dort – wenn wir uns an die konkreten Nennungen halten – ganze sechs Hospitäler belegt (zwei im 9. Jahrhundert, eins im 10. Jahrhundert⁸⁰ und drei im 11. Jahrhundert⁸¹). Dagegen ist die Zahl der Nennungen bereits in der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts in steilem Anstieg. In der Zeit von 1132 bis 1164 werden uns 17 Hospitäler genannt⁸².

Die in den Herrscherurkunden erkennbare Entwicklung läßt sich auch in den Privaturkunden der Zeit beobachten. So ist in den 400 Urkunden des Domkapitels von Lucca zwischen 1002 und 1076 zwar kein einziges Hospital erwähnt – was für die Zeit sicherlich nicht typisch ist – doch werden in den nachfolgenden Urkunden bis zum Jahre 1200 insgesamt 32 solche Institute genannt (Lucca: 14, Diözese von Lucca: 18)⁸³. Für das späte 13. und das frühe 14. Jahrhundert verdeutlichen den weiteren Gang der Dinge die Listen des Kreuzzugszehnten, die Rationes Decimarum. Für Lucca und seine Diözese werden 43, für Pisa 27, für Arezzo 26 und für Siena 6 Hospitäler erfaßt⁸⁴.

Die Zahlen, die die Luccheser Urkunden und auch die Rationes Decimarum bieten, sind natürlich unvollständig. Wie groß die Lücke ist, die zwischen diesen Angaben und der Realität klafft, verdeutlicht das Beispiel von Florenz. Während die Rationes Decimarum an der Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert für das Territorium von Florenz 23 und für die ganze Toskana 179 Hospitäler nennen⁸⁵, konnte de la Roncière für das 14. Jahrhundert alleine für das Territorium von Florenz – die Stadt selbst ausgenommen – gut 140 Hospitäler zusammenstellen⁸⁶.

Hospitale war eine neue Bezeichnung, aber es verbarg sich hinter ihr keine neue Institution. Auch wenn, wie schon der eigene Terminus anzeigt, gewisse Unterschiede zur älteren Institution xenodochium bestanden haben müssen, werden die beiden Ter-

⁸⁰ Hospital am Montcenis und in monte Longo (9. Jahrhundert), vgl. oben Anm. 76 und 77; DO III.304 (998): Hospital beim Nonnenkloster S. Martin bei Pavia.

⁸¹ DH II.297 (in DK II., Nachträge 422) (1014): hospitium des Salvatoriklosters zu Tolla; DK II.210 (1034): der Abt des Klosters S. Maria „hospitalitatis domum ... construxit ... in usum hospitum et peregrinorum“; DH III.346 (o. J.): „... antiqui etiam pauperum alteram domum hospitium“ bei Bologna; aus den Urkunden Heinrichs IV., zu denen das Register nur „hospes“ auswirft, dürften noch einige Beispiele anzufügen sein.

⁸² In den bis 1166 edierten Herrscherurkunden (DL III bis DF I) werden Hospitäler an folgenden Orten genannt: Mantua DL III.46 (1132), am Reno DL III.104 (1136), Cento Croci und Sanguinario DL III.110 (1137), ad Clusam und Aquileia DK III.200 (1149), Mantua DF I.221 (1158), in der Grafschaft Arezzo: Classe, Vallelonga, Missolio und Ponte de Valle DF I.406 (1163), Città di Castello DF I.408 (1163), Arezzo DF I.412 (1163), Fultignano DF I.414 (1163), Monte Perperi und Alpe Gloze DF I.453 (1163).

⁸³ *Pietro Guidi e Oreste Parenti*, Regesto del Capitolo di Lucca, 3 Bde. und Registerband, (Regesta Chartarum Italiae, Roma 1910–1939), vgl. s. v. „hospitale“.

⁸⁴ *Martino Giusti e Pietro Guidi*, Rationes Decimarum Italiae nei secoli XIII e XIV, Tuscia II, (Studi e Testi 98, Città del Vaticano 1942) IX.

⁸⁵ Vgl. vorige Anm.

⁸⁶ *Charles M. de la Roncière*, Florence centre économique regional au XVe siècle, Bd. 3, (s. o. d. e. b. Aix-en-Provence o. J., maschinenschriftliche, vervielfältigte Arbeit) 921 und Bd. 4, 311 ff; im folgenden zitiert: *de la Roncière*, Florence.

mini und die durch sie bezeichneten Einrichtungen von den Zeitgenossen gleichgesetzt⁸⁷. So erlauerte Alcuin in seinem Brief an den Erzbischof von York (796) den Begriff mit den Worten „xenodochium id est hospitale“⁸⁸. Und in der Guterliste von Bobbio (862) z. B. wird unter der Überschrift „de xenodochiis“ unter fünf xenodochia auch ein hospitale verzeichnet⁸⁹. Am Ende des 11. Jahrhunderts – zu einer Zeit, in der die xenodochia-Nennungen einer Flut von hospitalia-Belegen Platz machen – wird ein Seneser Institut bald hospitale, bald xenodochium, bald senodochium et hospitale bezeichnet⁹⁰, um einmal auch den Schlüssel für diese Gleichsetzung durch die Erklärung zu geben: „senodochium quod vulgo hospitale vocatur“⁹¹.

Der Aufgabenbereich der Hospitäler war anfänglich ebenso breit gefächert wie der der xenodochia. Sie sorgten für Arme und Pilger in gleicher Weise wie für ausgesetzte Kinder, Waisen und Witwen. Doch seit dem 12. Jahrhundert zeichnete sich ein erneuter Wandel in der Aktivität der Institute ab, der dahin führte, daß die Pflege von Kranken und die Betreuung von Bedürftigen aller Art zur Hauptfunktion der Hospitäler wurde, während die Aufnahme von Pilgern in den Hintergrund geriet.

So wurde das bei der Bischofskirche von Siena von den Domkanonikern gegründete Institut 1090 als xenodochium et hospitale bezeichnet⁹² und war in seiner Funktion noch am Ende des 12. Jahrhunderts für Arme und Pilger bestimmt. Seit dem Anfang des 13. Jahrhunderts hingegen stand die Aufnahme von ausgesetzten Kindern und die Pflege von Kranken im Vordergrund⁹³. Aus den Statuten des inzwischen Ospedale S. Maria della Scala bezeichneten Institutes (1305) erfahren wir schließlich, daß das Hospital Almosen an die Armen der Stadt verteilte und eine Stätte für alte Menschen, Kranke und Findelkinder geworden war, aber über die Aufnahme von Pilgern wird kein Wort mehr verloren. An sie erinnert nur noch die Bezeichnung des Krankensaales, der pelegrianiere genannt wurde⁹⁴.

Im 11. Jahrhundert sind in Mailand drei Hospitäler bezeugt⁹⁵. Von einem kennen wir die genauere Bestimmung: 1039 wurde, nach einem inschriftlichen Zeugnis, dem Kloster S. Simpliciano eine Schenkung gemacht, damit sein Abt „in hospitio pauperes peregrinos infirmosque studiose suscipiat“. Um 1092 wird beim Kloster von der Errichtung eines – offensichtlich neuen – Hospitals berichtet, das zur Aufgabe hat, „ut pauperes hospites supervenientes ibi recipiantur“⁹⁶.

⁸⁷ Zur Gleichsetzung von xenodochium und hospitale vgl. *Bosshof*, Armenfürsorge 282–286.

⁸⁸ MG Epp. IV. 169 Nr. 114.

⁸⁹ *Cipolla*, CDBobbio 210 nf. Nr. 63.

⁹⁰ Es handelt sich um das hospitale bzw. xenodochium bei der Kirche S. Basilio, vgl. *Fedor Schneider*, Regestum Senense, (Regesta Chartarum Italiae, Roma 1911) Nr. 96 (1079), 98 (1080), 105, 109–111 (1084), 115 (1087), 127 (1093).

⁹¹ Ebda. Nr. 129 (1094).

⁹² *Ubaldo Morandi* und *Aldo Cairola*, Lo Spedale di Santa Maria della Scala, (Siena 1975) 19, Fotografie der Urkunde.

⁹³ Ebda. 21.

⁹⁴ *Luciano Banchi*, Statuti volgari de lo Spedale di Santa Maria Vergine di Siena scritti l'anno MCCCIV, (Siena 1864) rubr. 15, 29, 30, 31, 57 und 39.

⁹⁵ *Pio Pecchiai*, L'Ospedale Maggiore di Milano nella storia e nell'arte, (Milano 1927) 135 nf. Nr. 6, 13, 15; im folgenden zitiert: *Pecchiai*, L'Ospedale Maggiore.

⁹⁶ Ebda. 16 nf.

Im 12. Jahrhundert nennen die Quellen in Mailand fünf weitere Hospitäler⁹⁷. Die Aufgaben von zweien von ihnen sind bekannt. Das Ospedale di S. Antonio, das 1127 gegründet wurde, hatte, wie es scheint, Krankenhausfunktionen⁹⁸. Das 1145 gegründete Ospedale del Brolo war, wie eine Urkunde von 1158 mitteilt, für die Aufnahme von Findelkindern und dahinsiechenden Armen errichtet worden⁹⁹. Dieses Institut, das im Laufe der folgenden Zeit zum größten Hospital Mailands wurde, beherbergte am Ende des 13. Jahrhunderts bis zu 500 Kranke und 350 Findelkinder¹⁰⁰.

Für das 13. und 14. Jahrhundert sind eine Reihe von weiteren Mailänder Hospitälern bekannt¹⁰¹. Soweit über ihre Bestimmung Nachrichten vorliegen, sorgen sie meist für Arme und Kranke¹⁰². Dieses ist auch der Aufgabenkreis des 1262 gegründeten Ospedale Nuovo, das 1268 allerdings neben Siechen und Findelkindern auch noch Pilger aufnahm. Doch etwa zwanzig Jahre später (1282) konzentriert es sich auf die Aufnahme von Bedürftigen, unter denen die Pilger nicht mehr erscheinen¹⁰³. Dagegen kennen wir nur ein einziges Hospital, in dem die Gastungsfunktion in dieser Zeit im Vordergrund stand: Es ist das 1323 gegründete Ospedale S. Giacomo, das ausschließlich für Pilger bestimmt war¹⁰⁴.

Das in Rom 1204 gegründete Ospedale S. Spirito in Saxia¹⁰⁵ befaßte sich in erster Linie ebenfalls mit der Armenpflege. Nach der Ordensregel sollte es pauperes infirmi, Waisen, ausgesetzte Kinder und Frauen, die in anderen Umständen und arm waren, aufnehmen¹⁰⁶. Der Aufnahme von Pilgern ist nur noch am Rande gedacht. Sie wurden – wie es scheint – nur dann aufgenommen, wenn sie unterwegs erkrankt waren, wobei es sich auch um schwangere Frauen handeln konnte, die auf der Pilgerfahrt niedertraten¹⁰⁷.

Das Ospedale S. Spirito in Saxia ist ein einzelnes Institut, aber es muß zugleich – als das Haupt eines Hospitalordens, der Priorate in ganz Italien und auch außerhalb Italiens besaß¹⁰⁸ – als Paradigma für den Aufgabenbereich einer Vielzahl von Hospitälern angesehen werden.

⁹⁷ Ebda. 135 nf. Nr. 8, 11, 14, 17, 18.

⁹⁸ Ebda. 137 ff.

⁹⁹ Ebda. 27 nf. und 140.

¹⁰⁰ Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani, Le meraviglie di Milano*, traduzione di *Giuseppina Pontiggia*, introduzione e note di *Maria Corti*, (Milano 1974) 56 (3.VI).

¹⁰¹ *Pecchiai*, *L'Ospedale Maggiore* 135 nf.

¹⁰² Ebda. 72 f.: Ospedale SS. Benedetto e Bernardo und ebda. 135: Ospedale di S. Giovanni Battista.

¹⁰³ Ebda. 60 nf.

¹⁰⁴ Ebda. 142 f.

¹⁰⁵ *Pietro de Angelis*, *L'Ospedale di Santo Spirito in Saxia*, Vol. 1. Dalle origini al 1300, (Collana di studi storici sull'Ospedale di Santo Spirito in Saxia e sugli ospedali romani, Roma 1960).

¹⁰⁶ Vgl. die 1228–1250 entstandene Regel des Hospitals: *Pietro de Angelis*, *Regula sive Statuta Hospitalis Sancti Spiritus*. La più antica regola ospitaliera di Santo Spirito in Saxia, (Collana etc. wie Anm. 106, Roma 1954) 17 und 37. Zur Datierung vgl. *Vincenzo Monachino*, a cura di, *La carità cristiana in Roma*, (Roma Cristiana 10, Bologna 1968) 142.

¹⁰⁷ *De Angelis*, *Regula* 19.

¹⁰⁸ *Pietro de Angelis*, *L'ospedale di Santo Spirito in Saxia e le sue filiali nel mondo*, (Collana etc. wie oben Anm. 105, Roma 1958).

Die in unseren Beispielen deutlich gewordene Hinwendung zur Krankenpflege hatte bei den Hospitälern einen so breiten Raum eingenommen, daß aus dem mittel-lateinischen *hospitalia* das *ospedale* der Volkssprache wurde, das im Italienischen bis heute „Krankenhaus“ bedeutet¹⁰⁹.

Die Hospitäler, von denen bisher die Rede war, lagen alle in den Städten. Sie entsprachen mit ihren Funktionen den Bedürfnissen und Problemen der städtischen Gesellschaft, deren rapides Wachstum seit dem Ende des 11. Jahrhunderts die Probleme von Krankheit und Armut in neuen Dimensionen hervortreten ließ. Die Akzentuierung der Armen- und besonders der Krankenpflege im Aufgabenbereich der Hospitäler war eine zu diesen allgemeinen Veränderungen komplementäre Entwicklung.

Man kann sich nun fragen, ob die Hospitäler auf dem Lande dem in der Stadt beobachteten Entwicklungstrend in gleicher Weise gefolgt sind?

Auf dem Lande kennen wir Hospitäler in großer Zahl, sei es aus den Listen des Kreuzzugszehnten des 13. Jahrhunderts, der *Rationes Decimarum*¹¹⁰, sei es – in bescheidenerem Umfang – aus Arbeiten, die sie für eine bestimmte Gegend zusammenstellen¹¹¹. Sieht man einmal von den Lazarus-Hospizen ab, die für die Aufnahme von Aussätzigen bestimmt waren, so können Hospitäler vor allem entlang von Straßen und auf Paßhöhen beobachtet werden. Aus ihrer Lage wurde – was auf den ersten Blick zwingend erscheint – auf ihre Herbergfunktion geschlossen. Doch diese Annahme muß bei näherem Hinsehen eingeschränkt werden. Für das Territorium von Florenz – ein Gebiet, in dem dieser Frage nachgegangen wurde – konnte festgestellt werden, daß von gut 140 Hospitälern zwar zwei Drittel an einer Straße lagen, was auf ihre Herbergfunktion zu deuten scheint. Sofern aber deren Aufgaben in den Quellen umrissen werden, ist von der Aufnahme der *pauperum* und *infirmorum* sowie der *viandantium pauperum et miserabilium personarum* die Rede¹¹². Damit ergibt sich – zumindest für diesen genauer untersuchten Raum –, daß die Hospitäler auf dem Lande der städtischen Entwicklung nur ungefähr gefolgt sind, indem bei ihnen die Armenpflege an erster Stelle stand und die Krankenpflege als ihr untergeordnet erscheint. Reisende

¹⁰⁹ *Nicolo Tommaseo e Bernardo Bellini*, *Dizionario della Lingua Italiana nuovamente compilato*, Bd. 3,1, (Napoli 1871) 680 s. v. „ospitale“. – Die Entwicklung des Hospitals zum Krankenhaus ist auch in den *Atti del Primo Congresso Italiano di Storia Ospitaliera* (Reggio Emilia 1957) zu fassen, in denen die Mehrzahl der Vorträge das Hospital als Krankenhaus behandelt.

¹¹⁰ Vgl. die bisher erschienenen Bände der *Rationes Decimarum* (*Studi e Testi* 60, 69, 84, 96, 97, 112, 113, 128, 148, 161).

¹¹¹ Vgl. etwa für die Gegend von Mailand: *Pecchiai*, *L'Ospedale Maggiore* 149; für die Gegend von Parma: *Marco Pellegrini*, *Gli xenodochi lungo le strade del contado della diocesi di Parma*, (Parma nell'Arte 5, fasc. 2, Parma 1973) 7–78; für die Gegend von Arezzo: *Renato Marchi*, *Gli ospedali della Citt di Arezzo*, in: *Atti del primo Congresso* (wie Anm. 27) 459 f.; für die Umgebung von Lodi: *Alessandro Caretta*, *Gli Ospedali altomedievali di Lodi*, in: *ASLodigano Ser. 2* 15 (1967) 1–13; für die Zone der Apenninen: *Maria Bertolani Del Rio*, *Matilde di Canossa e l'assistenza ai pellegrini e agli infermi*, in: *Atti del primo Congresso* (wie Anm. 27) 35–67 – dessen Angaben aber die uberprufung seiner Beispiele in der Regel nicht ermöglichen; *Marco Pellegrini*, *La viabilit nel berchetano dagli inizi al XII secolo*, in: *AS per le Provincie Parmensi* 19 (1967) 127–129; für die Frankenstrae im Raum von Siena: *Giulio Venerosi Pesciolini*, *La strada francigena nel contado di Siena nei secoli XIII–XIV*, („La Diana“ 8 fasc. 2 Siena 1933) 9 f. und Abb. 1.

¹¹² *De la Roncire*, Florence Bd. 3, 921–926 und Bd. 4, 320 Anm. 22–28.

wurden überdies nur dann aufgenommen, wenn sie arm und miserabiles waren, während Pilger von den Florentiner Quellen nicht einmal am Rande erwähnt werden, was nicht typisch zu sein braucht.

Der für das Florentiner Gebiet vorliegende Befund wird teilweise auch vom bekanntesten toskanischen Hospital, von S. Jacopo d'Altopascio¹¹³, gestützt. Seine Lage – südöstlich von Lucca, an einer der großen Nord-Süd-Verbindungen, an der Frankenstraße – scheint für seine Herbergfunktion zu sprechen. Das erste ausdrückliche Zeugnis, das auf Aufgaben des Hospizes Bezug nimmt, eine Urkunde von 1180, spricht nur von der Verteilung von Almosen, d. h. von Armenpflege¹¹⁴. Die Regel von Altopascio (1227–1241) dagegen zeigt das Institut in erster Linie in seiner Funktion als Krankenhaus, in dem Pilger nur als erkrankte oder verstorbene Personen eine Rolle spielen¹¹⁵. Auch nach diesem Zeugnis stand damit die Kranken- und Armenpflege im Vordergrund, und die Aufnahme von Pilgern spielte nur insofern eine Rolle, als sie mit dieser Aufgabenstellung vereinbar war. Die in der Regel von Altopascio umschriebenen Funktionen galten aber nicht nur für Altopascio selbst, sondern auch für eine Reihe von weiteren Hospitälern, deren Name nicht genannt wird, die aber von Altopascio abhängig waren¹¹⁶.

Einen Sonderfall der Entwicklung bildeten die Hospitäler, die in den Alpen und Apenninen in Paßhöhe lagen und sich damit in Gegenden befanden, die für die Reisenden besondere Schwierigkeiten boten. So war das Hospital Pratum Episcopi, das an der Straße Pistoia–Bologna in der Nähe des Cisa-Passes lag, nach einem Zeugnis von etwa 1250 „pro hospitalitate pauperum et receptione personarum transeuntium et refectione singularum et substentatione debilium et miserabilium personarum“ bestimmt. Es vereinte damit Armen- und Krankenpflege mit allgemeinen Herbergfunktionen, wobei der Dienst an den Reisenden so weit ging, daß auch die Straße selbst und die an ihr liegenden Brücken instand gehalten wurden¹¹⁷.

Weitgehende Bewahrung der Gastungsfunktionen zeigt auch das am besten untersuchte Beispiel eines Paßhospizes, das Hospital am Großen Sankt Bernhard in den Alpen¹¹⁸. Die Existenz eines Klosters wird dort in den Jahren 812–820 indirekt bezeugt¹¹⁹. Als „hospitale quod est in monte Iovis“ erwähnen die Annales Bertiniani das

¹¹³ Zu Altopascio vgl. *Kehr*, IP 3 470f. und *Lino Bertelli*, L'ospizio e il paese di Altopascio, in: Atti del primo Congresso (wie Anm. 27) 60–72.

¹¹⁴ Mem. Doc. 5,3 Nr. 1827.

¹¹⁵ Regola de Frati di Santo Jacopo di Altopascio, ed. *Pietro Fanfani* (Scelta di curiosità letterarie inedite o rare dal secolo XIII al XVII, Disp. 54, Bologna 1864) c. 42 und 83.

¹¹⁶ Vgl. ebda. c. 89 die Erwähnung eines Generalkapitels.

¹¹⁷ *Luigi Chiappelli*, Per la storia della viabilità nell'alto Medioevo, in: Bull. Stor. Pistoiese 28 (1926) 98–100.

¹¹⁸ Zur allgemeinen Geschichte des Hospizes vgl. *Lucien Quaglia*, La maison du Grand-Saint-Bernard des origines aux temps actuels, (Aoste 1955), im folgenden zitiert: *Quaglia*, Grand-Saint-Bernard.

¹¹⁹ *Jean Gremaud*, Documents relatifs à l'histoire du Vallais, Bd. 1, (Mémoires et Documents publiés par la Société d'Histoire de la Suisse Romande depuis 1838, Bd. 29, 1875) im folgenden zitiert: *Gremaud*, Documents; hier: 21 Nr. 33: „Vulgatius, abbas ex monasterio quod situm est in monte Jovis“.

Institut (859), und seine Bezeichnung als „hospitale Sancti Bernhardi de Monte Iovis“ bürgerte sich um die Mitte des 12. Jahrhunderts ein¹²⁰. Vom Pilgerfuhrer von Santiago de Compostela (um 1139) wurde es als eine der drei Säulen bezeichnet, die Gott in dieser Welt als Stütze der Armen errichtet habe¹²¹. Die Armenpflege und die Aufnahme von Pilgern bildeten auch nach den weiteren Zeugnissen des 12. und 13. Jahrhunderts die Hauptaufgabe des Hospitals¹²². Die Pilger scheinen dabei ein besonderes Gewicht gehabt zu haben: Um die Mitte des 12. Jahrhunderts wurde zwischen dem Hospital und den Kanonikern von St. Ours von Aosta ein Abkommen getroffen, nach dem jedes der Institute Pilgern, die bei ihnen sterben würden und ein Legat machen wollten, dazu riete, (auch) dem anderen Institut eine Schenkung zu machen¹²³.

Auch das Sankt Bernhard Hospiz war kein für sich stehendes Institut. Entlang des Weges, der von Norden und Süden auf den Paß zuführte, lag noch eine Reihe von anderen Hospitälern und auch Kirchen, die von ihm abhingen und ähnliche Dienste wie das Pahospiz leisteten¹²⁴.

In 2472 m Höhe in den Alpen gelegen, in einer Zone extremer Lebensbedingungen, blieb das Sankt Bernhard Hospiz bis zum 20. Jahrhundert eine Aufnahme stätte für Reisende. Sein Beispiel zeigt, daß Hospitäler, die in besonders unwirtschaftlichen Gegenden lagen, verhältnismäßig lange Zeit ihre für die Gastung bestimmten Funktionen wahren konnten.

*
* * *

Xenodochia und Hospitäler haben uns ausschließlich unter dem Gesichtspunkt der von ihnen erfüllten Gastungsfunktionen interessiert. Sie waren eine Stätte der Armenpflege und der Aufnahme von Pilgern, wobei die letztere Funktion seit dem 12. Jahrhundert allmählich in den Hintergrund trat.

¹²⁰ Zum Beleg von 859 vgl. oben Anm. 78. – Als Patron des Hospizes werden 1126 der Hl. Nikolaus (*Silvio Pivano*, *Le carte delle case del Grande e del Piccolo San Bernardo*, in: *Bibl. della Soc. Stor. Subalp.* Bd. 17, Pinerolo 1903, 85 Nr. 6; im folgenden zitiert: *Pivano*, *Carte*), um 1151 (*Ericus Christianus Werlauff*, *Symbolas ad geographiam medii aevi ex monumentis islandicis*, Hauniae 1821, 21) und 1176 zwar der Hl. Bernhard (*Gremaud*, *Documents* 101 Nr. 55), aber noch 1206 die Hll. Nikolaus und Bernhard (*Gremaud*, *Documents* 157 Nr. 214) genannt; vgl. dazu auch *Albertus Brackmann*, *Germania Pontificia* 2,2, 132 mit zum Teil abweichender Datierung.

¹²¹ *Jeanne Viellhard*, *Le Guide du Pèlerin de Saint-Jaques de Compostelle*, (Macon 1963) 10 c. 4.

¹²² *Pivano*, *Carte* 88 Nr. 10 (1156): „Arducius et hugo frater eius donant domui pauperum montis Jovis“; vgl. auch ebda. Nr. 11–14 (1166–1173/83); *Gremaud*, *Documents* 113 Nr. 163 (1181) und 127 Nr. 179 (1190): „domui Sancti Bernardi Montis Jovis ad opus et sustentacionem pauperum“. Pilger werden von einer Urkunde von 1158–1165 erwähnt, vgl. *Quaglia*, *Grand-Saint-Bernard* 66 und *lie Berger*, *Les Registres d'Innocent IV*, Bd. 1, (*Bibliothequede des coles Franaises d'Athènes et de Rome*, sér. 2, Paris 1884) Nr. 1048 (1245): „Papa, attendens quod circa humanitatis solatia peregrinis et pauperibus exhibenda“ etc.

¹²³ *Quaglia*, *Grand-Saint-Bernard* 68.

¹²⁴ Ebda. 5, 19, 65, 69–75, 90f. und 150f.

Man hat sich zu fragen, ob diese Institute zwischen dem 7. und 12. Jahrhundert, in einer Zeit also, aus der wir über weltliche Gastung kaum etwas wissen, auch solchen Reisenden Unterkunft gewährten, die nicht aus religiösen Motiven reisten und damit nicht als Pilger betrachtet werden konnten.

Wir wissen, daß Kaufleute gelegentlich den Status des Pilgers mißbrauchten, um von Zöllen und sonstigen Abgaben unterwegs befreit zu sein¹²⁵. In den *xenodochia* und *hospitalia* konnten sie vermutlich auch ohne einen solchen Mißbrauch unterkommen. Denn sie waren Fremde und zählten als solche – im weiteren Sinn des Wortes – ebenfalls zu den „Hilfsbedürftigen“. Doch die Wege des Handels brauchten nicht notwendig den Pilgerstraßen zu folgen oder die Stätten der Armenfürsorge zu berühren, wo die Aufnahme von Bedürftigen institutionalisiert war. Außerhalb dieser Plätze mußten die Kaufleute auf die Gastfreundschaft zurückgreifen, die im allgemeinen Brauch verankert war und deren Rahmen auch von den Kapitularien geregelt wurde. Den *itinerantes*, den Reisenden gleich welcher Kategorie, mußte jeder *hospitium* oder genauer: *mansionem et focum* gewähren¹²⁶. Der Nachsatz dieser Bestimmung, daß auf eine Speisung, auf *pastum*, niemand einen Anspruch erheben könne, zeigt allerdings, daß es Bedürfnisse gab, die von jenem Minimum an Gastfreundschaft nicht befriedigt werden konnten und die damit nach kommerziellen Formen der Gastung verlangten.

Diesen Überlegungen zufolge muß es dem Zufall der Überlieferung zuzuschreiben sein, daß die Geschichte der kommerziellen Gastung in Italien bisher mit jenem Florentiner Gastwirt beginnt, der von einer Privaturkunde des Jahres 1065 erwähnt wird¹²⁷.

Eine kommerzielle Gastung gab es auch vor diesem Datum, und in bestimmten Formen kann sie letztlich bis zur Spätantike zurückverfolgt werden.

So haben wir z. B. 995 in *Callemala*¹²⁸ und 964 in *Acquapendente* eine *taberna* bezeugt¹²⁹. Beide liegen an der schon zuvor erwähnten Nord-Süd-Verbindung durch Italien, an der Frankenstraße, und beide gehören dem Kloster S. Salvatore in Monte Amiata. Der kirchliche Besitz bedeutet natürlich keinen kirchlichen Ursprung dieser Tavernen. Wie sie in den Besitz von S. Salvatore gelangten, ist leicht zu erraten, wenn man sich die Entstehung und Mehrung des kirchlichen Besitzes um diese Zeit vor Augen hält. Sie sind dem Kloster zweifellos auf dem Wege einer Schenkung oder eines Testamentes von einem Privatmann übertragen worden.

Unsere konkreten Beispiele reichen bisher nicht vor das Jahr 964 zurück. Dafür gibt es aber eine Reihe von rechtlichen Bestimmungen, die als Zeugnisse die Brücke zwischen der Spätantike und dem hohen Mittelalter schlagen.

¹²⁵ MG Epp. IV 145.16–20 Nr. 100 (796).

¹²⁶ Mg Capit. I. Nr. 57 c.1; vgl. dazu *Hans Conrad Peyer*, Gastfreundschaft und Gastlichkeit im Mittelalter, in: HZ 235/2 (1982) 268, im folgenden zitiert: *Peyer*, Gastfreundschaft.

¹²⁷ *Amintore Fanfani*, Note sull'industria alberghiera italiana nel medioevo, in: ASI ser. 7 22 (1934) 259, im folgenden zitiert: *Fanfani*, Note.

¹²⁸ *Wilhelm Kurze*, Codice Diplomatico Amiatino, Bd. 2, (Tübingen 1982) Nr. 210, im folgenden zitiert: *Kurze*, CDAmiatino.

¹²⁹ DO I.267 und *Kurze*, CDAmiatino Nr. 202.

Der Besuch von Tavernen, von Schenken also, in denen man aß und trank, war für die spätantike Kirche ein ständiges Problem. Wegen des schlechten Rufes von Wirten und Wirtschaften¹³⁰ verbot das Konzil von Laodicea (zwischen 341 und 381) kirchlichen Würdenträgern den Besuch der *καπηλεία*, der Tavernen¹³¹. Das Konzil von Karthago von 397 schränkte das Verbot dahingehend ein, daß der Tavernenbesuch nur in der Not der peregrinatio gestattet sei¹³². In der Karolingerzeit befaßten sich dann seit der Admonitio generalis (789) mehrere Kapitulare mit dem Tavernenverbot für Geistliche¹³³ – was die Aktualität des Problems deutlich vor Augen führt –, bis das Konzil von Aachen (816) jene Bestimmungen der beiden spätantiken Konzilien wieder aufgriff¹³⁴. In der Folgezeit findet man sie in verschiedenen Kanonensammlungen wieder; im 12. Jahrhundert gehen sie schließlich in das Decretum Gratiani ein¹³⁵.

Über andere Formen der kommerziellen Gastung, wie z. B. die Herbergen, über die die kirchlichen Quellen schweigen, erfahren wir erst aus der kommunalen Quellenüberlieferung, die mit dem 12. Jahrhundert einsetzt und die in Urkunden, Stadtstatuten, Zunftstatuten und Zunftmatrikeln eine Vielzahl von Informationen zur Verfügung stellt.

Obwohl die Quellenlage besonders seit dem 14. Jahrhundert sehr gut ist, haben sich mit der Geschichte der Gastung in Italien bisher nur wenige Arbeiten befaßt¹³⁶. An ihre Ergebnisse anknüpfend, wollen wir im folgenden die Hauptzüge der kommerziellen Gastung herausarbeiten.

¹³⁰ Ludwig Friedländer, Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms, Bd. 1, (Leipzig ¹⁰1922) 152 und Peyer, Gastfreundschaft 278 f.

¹³¹ Mansi, Conc. 2 567 f. c. 24, vgl. dazu Charles Joseph Hefele, Histoire des Conciles d'après les Documents Originaux. Nouvelle traduction française ... augmentée de notes critiques et bibliographiques par Henri Leclercq, Bd. 1, 2, (Paris 1907) 989 f., im folgenden zitiert: Hefele-Leclercq, Hist. Conc. Zu diesem und den folgenden Beispielen vgl. Peyer, Gastfreundschaft 283.

¹³² Mansi, Conc. 3 884 c. 27, vgl. dazu Hefele-Leclercq, Hist. Conc. 2,1 100.

¹³³ MG Capit. I Nr. 22 c. 14, Nr. 28 c. 19, Nr. 35 c. 4, Nr. 36 c. 19, Nr. 119 c. 7, Nr. 123 c. 5, Nr. 177 c. 10, Nr. 196 c. 13. Vgl. auch MG Conc. II Nr. 35 c. 26, Nr. 37 c. 44, Nr. 38 c. 21.

¹³⁴ MG Conc. II. Nr. 39 c. 60 und 90.

¹³⁵ Vgl. Decr. Grat. Dist. XLIV c. 2 und 4 und Apparat dazu.

¹³⁶ Henri Simonsfeld, Der Fondaco dei Tedeschi in Venedig und die deutsch-venetianischen Handelsbeziehungen, 2 Bde., (1887, Nachdruck Aalen 1968), im folgenden zitiert: Simonsfeld, Fondaco; Emilio Motta, Albergatori milanesi nei secoli XIV e XV, in: ASLombardo ser. 3 9 (1898) 366–377, im folgenden zitiert: Motta, Albergatori; Adolf Schaub, Handelsgeschichte der Romanischen Völker des Mittelmeergebietes bis zum Ende der Kreuzzüge, (München und Berlin 1906) besonders 757–760, im folgenden zitiert: Schaub, Handelsgeschichte; Eugenio Zaniboni, Alberghi italiani e viaggiatori stranieri, sec. XIII–XVIII, (Napoli 1921), im folgenden zitiert: Zaniboni, Alberghi; Davidsobn, Geschichte 4,2, 39 und 43–46; Fanfani, Note; Enrico Fiumi, Note di storia medievale volterrana, II. Sull'industria alberghiera, in: ASI 103/104 (1945/1946) 89–112, im folgenden zitiert: Fiumi, Note; Mario Romani, Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo, (Milano 1948), im folgenden zitiert: Romani, Pellegrini; Armando Saporì, L'arte degli Albergatori a Firenze nel Trecento, in: ASI 113 (1955) 309–320, im folgenden zitiert: Saporì, Albergatori; zuletzt behandelte das Thema Noël Coulet auf einem Kongreß in Flaran (1980), dessen Vorträge jetzt in: L'homme et la route en Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes, (Centre Culturel de l'Abbaye de Flaran. Deuxièmes Journées internationales d'histoire 20–22 septembre 1980), (Auch 1982), vorliegen.

Der Wirt heißt in den Quellen *tabernarius*¹³⁷, *oste*¹³⁸, *hospes*¹³⁹, *hosterius*¹⁴⁰, *osterius*¹⁴¹, *albergator*¹⁴² oder *fundacarius*¹⁴³, während der jeweilige Betrieb *taberna*¹⁴⁴, *domus*¹⁴⁵, *hospitium*¹⁴⁶, *albergo*¹⁴⁷ und *fondacum*¹⁴⁸ genannt wird.

Hinter diesen Bezeichnungen standen im wesentlichen drei verschiedene Typen von Wirtschaften. Die *taberna* war die Weinschenke, in der Wein getrunken wurde und in der die Gäste z. T. auch speisen konnten. Diese zweite Leistung unterschied die *taberna* in der Stadt von der *taberna* auf dem Lande. Während in der Stadt der Verkauf von Speisen oft nur an Fremde erlaubt war¹⁴⁹, kannte die *taberna* auf dem Lande keine solchen Einschränkungen¹⁵⁰.

Hospitium, *albergo* und seltener *domus* hieß die Gaststätte bzw. das Hotel, in dem der Fremde mit Gepäck und Pferd aufgenommen wurde und wo er essen, trinken und schlafen konnte¹⁵¹.

Fondacum schließlich hieß die Einrichtung, in der der Kaufmann mit seinen Waren niederstieg, wo er aß, trank und schlief, wo er seine Waren stapelte und wo er sie schließlich auch verkaufen konnte¹⁵².

Die Übergänge von einem Gastungstyp zum anderen waren natürlich fließend, was sich sowohl in der Terminologie als auch in der Funktion der einzelnen Einrichtungen zeigte.

Der Passauer Bischof Wolfger von Ellenbrechtskirchen, der 1204 durch Italien reiste, bezeichnete die Wirtschaften, in denen er aß und trank oder speiste und übernachtete – die Einrichtungen also, die der Einheimische als *hospitium*, *albergo* oder wie auch immer bezeichnet hätte – unterschiedslos als *coquinae*¹⁵³. Eine Bologneser

¹³⁷ Verona (1296).

¹³⁸ Florenz (1065); Siena (1309/1310).

¹³⁹ Venedig (1189); Arezzo (1203); Padua (1204); Pisa (1214); Volterra (1223); Siena (1262); Pistoia (1284).

¹⁴⁰ Verona (1319).

¹⁴¹ Piacenza (1321).

¹⁴² Como (1194); Parma (1255); Siena (1262); Pistoia (1284).

¹⁴³ Genua (1191); *fundigarius*; Bologna (1288); Pisa (1305).

¹⁴⁴ *G. Goetz*, *Corp. Gloss. Lat.*, Bd. 5, (1894) 458.2 (10. Jahrhundert); Marturi (1158); Poggibonsi (1191).

¹⁴⁵ Pavia (1165); Venedig (1189).

¹⁴⁶ Como (1216); Pisa (1232); Siena (1262); Bologna (1268).

¹⁴⁷ Siena (1309/1310).

¹⁴⁸ Genua (1203); *fundigo*; Venedig (1228): *fonticum*; Pisa (1232): *fondacum*; Neapel (1243); Parma, Triest (14. Jahrhundert); Ragusa (1358).

¹⁴⁹ *Statuti della Repubblica Fiorentina*, ed. a cura di *Romolo Caggese*, Vol. 1: *Statuto del Capitano del Popolo degli anni 1322–25*, (Firenze 1910) V. 31 und 32.

¹⁵⁰ Vgl. ebda.

¹⁵¹ Vgl. etwa *Statuti dell'arte degli albergatori della città e contado di Firenze (1324–1342)*, a cura di *Ferdinando Sartini*, (Firenze 1953) 8 c. 2, im folgenden zitiert: *Statuti albergatori Firenze*.

¹⁵² *Simonsfeld*, *Fondaco* 2 9, 11 f., 17 und 30.

¹⁵³ *Ignaz V. Zingerle*, *Die Reiserechnungen Wolfger's von Ellenbrechtskirchen, Bischofs von Passau, Patriarchen von Aquileia*, (Heilbronn 1877) *passim*, im folgenden zitiert: *Zingerle*, *Reiserechnungen*.

Quelle dagegen verwischt die Grenzen zwischen dem albergo und dem fondacum durch die Doppelbezeichnung fundigo vel albergo¹⁵⁴.

Deutlicher wird die Tatsache der fließenden Übergänge zwischen den hospitia und alberghi auf der einen und den fondachi auf der anderen Seite, wenn man die von ihnen im einzelnen erfüllten Funktionen betrachtet.

In den Reiserechnungen des Passauer Bischofs Wolfger von Ellenbrechtskirchen lesen wir zur Etappe Siena Ausgaben für die folgenden Titel: „apud Senas in prandio et in cena ad coquinam ... pro pane ... pro vino ... pro pabulo“ etc.¹⁵⁵ Mittag- und Abendessen sowie die – nicht ausdrücklich notierte – Übernachtung werden als eine Leistung notiert; Brot, Wein und Pferdefutter werden dagegen als gesonderte Posten aufgezeichnet. Danach konnte man in den Herbergen nicht nur übernachten, sondern sich auch unterschiedlich weit verpflegen lassen.

In der domus ad hospitandum, in der die Vercelleser Kaufleute in Pavia absteigen, erhalten sie Unterkunft, Feuer, Wein, Salz und ein Licht ad illuminandum¹⁵⁶. Die Quelle geht damit offensichtlich davon aus, daß der Ankommeling seine Verpflegung im wesentlichen mitbringt und selber abkocht.

Das Mitbringen von Essen in die Herberge ist durchaus üblich gewesen, wie es eine Boccaccio-Novelle bezeugt, in der zwei junge Männer, in der Herberge am Abend angekommen, erst ihre Pferde unterstellen, um dann das mitgebrachte Essen in der Gesellschaft des Wirtes zu verzehren¹⁵⁷.

Die Reisepferde wurden gewöhnlich in der Herberge untergestellt. Diese aber waren darauf nicht immer eingerichtet. Eine Verordnung der Kommune von Como (1216) geht von der Möglichkeit einer gesonderten Unterstellung von Pferden aus. Sie bestimmt nämlich, daß die Stallbesitzer, Schankwirte und Herbergswirte das von den Fremden bei ihnen hinterlegte Hab und Gut diesen zurückzugeben hatten¹⁵⁸. Und auch in Florenz ist die Kategorie von „Wirten“ bezeugt (1324), die nur über Ställe verfgte, in denen die Fremden ihre Pferde unterstellen konnten¹⁵⁹.

Waren die Reisenden, die in der Herberge niederstiegen, vor allem Kaufleute, die gewisse Kontingente von Waren mit sich führten, dann nahm die Herberge die Funktion eines Warenlagers und eines Warenhauses an. So läßt sich für die Volterranner Herbergen beobachten, daß in ihren Räumen im frühen 13. Jahrhundert Safran und im frühen 14. Jahrhundert Tuche gekauft und verkauft wurden¹⁶⁰. Dieser Brauch ist

¹⁵⁴ *Pietro Sella*, Glossario Emiliano Latino, (Studi e Testi 74, Città del Vaticano 1937) 6, s. v. „albergo“, im folgenden zitiert: *Sella*, Glossario Emiliano.

¹⁵⁵ *Zingerle*, Reiserechnungen 39.

¹⁵⁶ *Schaube*, Handelsgeschichte 758 Anm. 2 und *Historiae Patriae Monumenta*, Chartarum t. II, (Augustae Taurinorum 1854) 395 f.

¹⁵⁷ Decameron di Giovanni Boccaccio, a cura di *Natalino Sapegno*, (Torino 1956) IX, 6, im folgenden zitiert: Decameron.

¹⁵⁸ *Historiae Patriae Monumenta* 16, *Leges municipales* II, (Augustae Taurinorum 1876) 101: „Item ... quod omnes stabularii et caupones et albergatores et naute civ. Cumane ... debeant resarcire ... hospitibus suis et omnibus illis quos receperint et qui ad hospitium ipsorum albergatorum causa hospitandi iverunt, somas et omnes alias res.“

¹⁵⁹ Vgl. oben Anm. 151.

¹⁶⁰ *Fiumi*, Note 110 f. (1223 und 1238–1241).

auch in Florenz auf dem Sektor des Leinenhandels¹⁶¹ und für nicht näher bezeichnete Waren in Piacenza (1321)¹⁶² sowie in Verona (1319)¹⁶³ bezeugt.

Für den Kauf und Verkauf von Waren, den die Gäste in der Herberge tätigten, erhielten die Wirte eine geringe Abgabe, die *reva* oder *riva*¹⁶⁴, deren Höhe sich nach dem Warenwert richtete. Die ursprüngliche Rechtfertigung dieses Gefalles scheint die Tatsache gewesen zu sein, daß der Wirt dafür bürgte, daß die Geschäfte in seinen Räumen ordnungsgemäß abgeschlossen wurden¹⁶⁵. Aus Venedig kennen wir Beispiele, in denen die Wirte beim Geschäftsabschluß als Zeugen anwesend waren (1224)¹⁶⁶ oder in denen sie für die vertragsgemäße Abwicklung der Geschäfte ihrer Gäste bürgten (1227)¹⁶⁷, wobei wir nur vermuten können, daß sie dieses nicht unentgeltlich taten. In Piacenza wird dieser Zusammenhang bereits deutlicher: Dort wurden die Wirte ermächtigt (1321), die Waren ihrer Gäste so lange in der Herberge (*hospitium*) zurückzuhalten, bis diese ihre Verbindlichkeiten gegenüber ihren Geschäftspartnern eingelöst hatten¹⁶⁸. Und an einer anderen Stelle bekamen sie für Geschäftsabschlüsse in ihren Räumen eine *reva* in bestimmter Höhe zugewiesen¹⁶⁹. In Verona hingegen wurde der ordnungsgemäße Geschäftsabschluß dadurch garantiert, daß die Wirte die in ihrem Gasthaus abgeschlossenen Käufe und Verkäufe registrierten, wofür sie die bereits genannte Gebühr, die *ripa*, erhielten¹⁷⁰. In Pisa schließlich (1305) wurde die *reva* für die verschiedenen Waren nicht nur detailliert aufgezählt, sondern der *fundacarius* auch dazu angehalten, auf das ordnungsgemäße Messen, Wägen sowie Bezahlen der Produkte zu achten¹⁷¹.

Nahm die Funktion des Warenlagers bzw. Warenhauses mit Verkaufsfunktion einen größeren Umfang an, so wurde die Herberge als *fondacum* oder dergleichen bezeichnet. Das bekannteste dieser *Fondachi* ist das 1228 bezeugte „*fonticum comunis Veneziarum ubi Teutonici hospitantur*“, der *Fondaco dei Tedeschi*, wo die deutschen Kaufleute abstiegen, ihre Waren stapelten und verkauften. Der *Fondaco* hatte eine Küche, einen Speisesaal, eine Weinschenke und Zimmer, die die einzelnen Kaufleute

¹⁶¹ Statuti dell'arte dei rigattieri e lainaioli di Firenze (1296–1340), a cura di *Ferdinando Sartini*, (Firenze 1940) 170 c. 42 (1318).

¹⁶² Statuta antiqua mercatorum Placentiae [1321] c. 277, in: Statuta varia civitatis Placentiae, (Monumenta Historica ad Provincias Parmensem et Placentinam pertinentes, Vol. I Fasc. VIII, Parma 1860), im folgenden zitiert: Statuta mercatorum Placentiae.

¹⁶³ Statuta civilia domus mercatorum Veronae, (o. O. 1598) III, 15 und 18, im folgenden zitiert: Statuta mercatorum Veronae.

¹⁶⁴ *Alessandro Lattes*, Il diritto commerciale nella legislazione statutaria delle città italiane, (Milano 1884) 93, im folgenden zitiert: *Lattes*, Diritto commerciale, mit einer Reihe von Belegen; *Fiumi*, Note 95–97.

¹⁶⁵ *Lattes*, Diritto commerciale 93.

¹⁶⁶ Il liber comunis detto anche Plegiorum del R. Archivio generale di Venezia. Registi di *Riccardo Predelli*, (Venezia 1872), Urkunde von 1224 Apr. 18.

¹⁶⁷ *Schaube*, Handelsgeschichte 710.

¹⁶⁸ Statuta mercatorum Placentiae c. 278.

¹⁶⁹ Ebda. c. 333 und 389.

¹⁷⁰ Statuta mercatorum Veronae III. 18.

¹⁷¹ *Francesco Bonaini*, Statuti inediti della città di Pisa dal XII al XIV secolo, Vol. 3, (Firenze 1857) 96, 104–106, im folgenden zitiert: *Bonaini*, Statuti.

für längere Zeit mieten konnten¹⁷². Neben dem Fondaco dei Tedeschi sind in Venedig um die gleiche Zeit auch noch zwei weitere fondachi bezeugt¹⁷³.

Fondachi gab es nicht nur in Venedig. In der Funktion von Herbergen und zugleich als Warenlager und Warenhaus lassen sie sich z. B. auch in Pisa beobachten. 1238 haben dort die Sangimignanesen im Namen aller ihrer Zünfte und Kaufleute einen fondaco erworben, der aus zwei getrennten Baulichkeiten bestand, aus einem hospitium und einem stabulum mit Einstellplatz für 50 Tiere¹⁷⁴. Es muß in Pisa eine Reihe von solchen Fondachi gegeben haben, denn ihre Vorsteher, die fondacarii, hatten eine eigene, geschriebene Amtsregel¹⁷⁵. Im einzelnen sind dort Fondachi der Florentiner (1214)¹⁷⁶, der Seneser, der Garfagnini sowie der Sanminiateser (1305) bezeugt¹⁷⁷.

Außer in Venedig und Pisa sind Fondachi auch in Genua (1191)¹⁷⁸, Parma¹⁷⁹, Triest (jeweils 14. Jahrhundert), Ragusa (1358)¹⁸⁰, Neapel (1243)¹⁸¹ und Messina (1232)¹⁸² bezeugt.

Die Bezeichnung fondaco ist aus dem arabischen funduq abgeleitet, das Herberge, Warenmagazin und Zoll bedeutete¹⁸³. Auf dem Wege des Levantehandels kam der Name und mit ihm auch die entsprechende Einrichtung nach Italien: So war der Fondaco dei Tedeschi in Venedig nicht nur Herberge und Warenlager, sondern zugleich auch eine kommunale Kontrollstelle, an der die Verzollung der Waren durchgeführt wurde¹⁸⁴. Die Verzollung der Waren deutscher Kaufleute war hier um so besser gesichert, als diese im Fondaco dei Tedeschi nicht freiwillig Quartier nahmen, sondern dort – laut kommunaler Anordnung – absteigen mußten¹⁸⁵.

¹⁷² *Simonsfeld*, Fondaco 2 3 nf.

¹⁷³ *Schaube*, Handelsgeschichte 447.

¹⁷⁴ *Robert Davidsohn*, Forschungen zur Geschichte von Florenz, Bd. 2, (Berlin 1900) 305 f. Nr. 2325, im folgenden zitiert: *Davidsohn*, Forschungen; vgl. dazu auch *Schaube*, Handelsgeschichte 659.

¹⁷⁵ *Bonaini*, Statuti 3 97–108.

¹⁷⁶ *Schaube*, Handelsgeschichte 655.

¹⁷⁷ *Bonaini*, Statuti 3 25 f.

¹⁷⁸ *Notai liguri del sec. XII*, Bd. 2 Guglielmo Cassinese (1190–1191) a cura di *Margaret W. Hall-Hilmar C. Krueger* – *Robert L. Reynolds*, (Genova 1938) Nr. 467 (1191); vgl. auch ebda. Bd. 5 Nr. 653 und 717 (1203).

¹⁷⁹ *Sella*, Glossario Emiliano 148 s. v. „fondicus“.

¹⁸⁰ *Pietro Sella*, Glossario Latino Italiano, Stato della Chiesa-Vento, Abruzzi, (Studi e Testi 109, Città del Vaticano 1944) 246 s. v. „fontecus“.

¹⁸¹ *Davidsohn*, Forschungen 2 Nr. 2327.

¹⁸² Ebda. Nr. 2324. – Vgl. auch die staatlichen fundica des Königreichs Sizilien, mit denen sich eine Novelle Friedrichs II. von 1240 befaßt: Die Konstitutionen Friedrichs II. von Hohenstaufen für sein Königreich Sizilien, hrsg. u. übers. v. *Hermann Conrad*, *Thea von der Lieck-Buyken* und *Wolfgang Wagner* (Köln, Wien 1973), im folgenden zitiert LA, 136, III.89.

¹⁸³ *Simonsfeld*, Fondaco 2 3 f.; *Battisti-Alessio*, Dizionario 3, 1680 s. v. „fondaco“.

¹⁸⁴ *Simonsfeld*, Fondaco 2 18, 29 f., 34; *Karl Ernst Lupprian*, Il fondaco dei Tedeschi e la sua funzione di controllo del commercio tedesco a Venezia, in: Centro Tedesco di Studi Veneziani, *Quaderni* 6 (1978) 9. – Eine Kontrollfunktion erfüllten auch die staatlichen fundica Süditaliens, in denen Salz, Eisen, Stahl und andere Monopolwaren gestapelt werden mußten, vgl. LA 136, III.89.

¹⁸⁵ *Simonsfeld*, Fondaco 4 und 11.

Ob die meisten der bezeugten Fondachi jeweils alle drei Funktionen, die der Herberge, des Warenlagers und des Zolles, in sich vereinten, sei dahingestellt. Das Italienische des späten Mittelalters weist lexikalisch auf jeden Fall alle drei Wortbedeutungen aus¹⁸⁶.

Der Gewerbebezirk der Wirte, der in jeder größeren Stadt vertreten war, folgte dem Beispiel anderer Berufsgruppen und schloß sich örtlich oder regional zu Zünften zusammen. In der Zunftbildung sind die Kaufleute allen anderen Berufen vorausgegangen, wobei entsprechende Zusammenschlüsse seit dem 12. Jahrhundert zu beobachten sind¹⁸⁷. Die Wirte, als in der sozialen Rangliste und Bedeutung der Berufe weiter unten stehende Gruppe, werden nicht die ersten gewesen sein, die dem Beispiel der Kaufleute folgten. Indirekte Nachrichten über Absprachen der Wirte einer Gegend finden sich in den Statuten von Parma (1255). Diese untersagten den albergatores, Verabredungen zu treffen, damit Pilger und Kaufleute – die an Parma vorbei ihren Weg nach Süden nahmen – durch die Stadt gelenkt würden¹⁸⁸.

1258 ist dann für San Gimignano eine *ars tabernariorum* und 1267 für Florenz eine „*ars et societas pistorum et vinacteriorum et albergatorum minorum*“ bezeugt¹⁸⁹. Die Bezeichnung *albergatores minores* und die Tatsache, daß diese zusammen mit anderen Vertretern der Lebensmittelbranche erscheinen, legen nahe, daß dieser Berufsbezirk im Rahmen des Gastgewerbes nur geringere Leistungen erbrachte, wie etwa den Verkauf von gekochten Speisen. Der Terminus *albergatores minores* setzt zugleich auch die Existenz des Begriffes *albergatores maiores*, der Vollwirte, voraus, die gekochte Speisen anboten und Unterkunft gewährten. Diese können in der Tat 1288 als *ars der albergatori maiori* nachgewiesen werden¹⁹⁰. 1281 ist für Empoli eine *ars vinacteriorum et hospitatorum*¹⁹¹, 1324 für Florenz eine alle Kategorien von Wirten umschließende *ars albergatorum*¹⁹² und 1355 für Siena ein *università degli albergatori* bezeugt¹⁹³. Weitere Beispiele von Zünften der Herbergswirte kommen aus Brescia (1364), Ferrara (1405), Verona (1418)¹⁹⁴, Vicenza (1458)¹⁹⁵, Viterbo (1565) und Rom (1595)¹⁹⁶.

¹⁸⁶ Salvatore Battaglia, Grande Dizionario della Lingua Italiana, Bd. 6, (1970) 122 s.v. „fondaco“, Wortbedeutung 1., 2., 4. und 5.

¹⁸⁷ Storia del diritto italiano, pubbl. di Pasquale del Giudice Bd. 1,2: Enrico Besta, Fonti, legislazione e scienza giuridica, (Milano 1925) 683 nf.; im folgenden zitiert: Besta, Fonti.

¹⁸⁸ Monumenta Historica ad provincias Parmensem et Placentinam pertinentia [Vol. 1 pars 1], (Parmae 1855) 182: „Qualiter albergatores tenentur non habere societatem vel communionem ad invicem quominus strata quae venit per Burgum sancti Donnini vadat per Monbardonum et civitatem Parmae, et pelegrini et mercatores vadant unde voluerint.“

¹⁸⁹ Davidsobn, Forschungen 2 Nr. 762 und ebda. 3 Nr. 1177.

¹⁹⁰ Davidsobn, Geschichte 2,2, 314.

¹⁹¹ Davidsobn, Forschungen 3 Nr. 1188; ders., Geschichte 4,2, 42.

¹⁹² Statuti albergatori Firenze.

¹⁹³ C. Mazzi, Il Breve dell'Arte degli Albergatori in Siena compilato nel 1355, in: Bull. Sen. Stor. Patr. 9 (1902) 337, im folgenden zitiert: Mazzi, Breve.

¹⁹⁴ Besta, Fonti 691.

¹⁹⁵ A. Capparozzo, Statuto degli osti della città di Vicenza, (Nozze Segato-Zamboni, Vicenza 1880) ohne Seitennumerierung.

¹⁹⁶ Besta, Fonti 691.

Die Zunftbildung war aber, wie es scheint, nicht ein Prozeß, der sich überall und automatisch abspielte. Von kleineren Kommunen einmal abgesehen, kennen wir noch am Ende des 13. und am Anfang des 14. Jahrhunderts Beispiele von wichtigen Kommunen, in denen – aus welchen Gründen auch immer – keine Zunft der Wirte nachzuweisen ist. So gab es in Pisa (1305) zwar eine *ars tavernariorum* – die der Pisaner Metzger – und eine *ars vinariorum* – die der Schankwirte¹⁹⁷ – aber es gab keine *ars* der *albergatori* oder der *fundacarii*. Die *fundacarii* – sie werden von den Pisaner Statuten als die eigentlichen Wirte betrachtet – besaßen zwar ein *breve*, d.h. geschriebene Richtlinien für ihre Amtsführung, bildeten aber keinen Verband, sondern unterstanden direkt der *curia mercatorum*¹⁹⁸. Ähnlich scheinen die Dinge in Verona zu liegen, wo die *hosterii* gleichfalls der *domus mercatorum* unterstanden und den Eid hinsichtlich der Wahrung bestimmter Prinzipien ihrer Berufsausübung vor dem Podestà bzw. den Konsuln der *domus* ablegten (1319)¹⁹⁹. Auch in Lucca schworen die Wirte (*hospites*) ihren Berufseid vor dem Podestà (1308)²⁰⁰. Alle diese Kontrollfunktionen übernahm gewöhnlich – sofern die Zunftbildung erfolgt war – die Zunft der Wirte.

Der Zusammenschluß zu einer Berufsorganisation war nicht frei von Konflikten. Die Wirte hatten nämlich versucht, auch Tätigkeiten auszuüben, die nicht unmittelbar mit ihrem Gewerbe zusammenhingen. Sie kamen dabei mit anderen Berufsgruppen in Konflikt und wurden von diesen, die ebenfalls auf dem Wege der Zunftwerdung waren oder ihre Zünfte bereits gebildet hatten, zurückgedrängt und auf ihre eigentliche Tätigkeit, den Wirtsberuf im engeren Sinne, eingeschränkt. So bot es sich für die Wirte, in deren Räumen Waren gekauft und verkauft wurden, an, sich auch selber als Kaufleute zu betätigen und Waren zu kaufen und wieder zu verkaufen. Bei diesem Versuch kam es zu Auseinandersetzungen mit den eigentlichen Kaufleuten, die dahin führten, daß den Wirten eine solche Tätigkeit untersagt wurde. Das kann unter anderem für Pisa (1305)²⁰¹, Verona (1319)²⁰² und Piacenza (1321)²⁰³ nachgewiesen werden. Am eindrucksvollsten war in diesem Zusammenhang die Maßnahme der Kaufleute der Kalimala: In ihren Zunftstatuten untersagten sie den Florentiner Gastwirten in Frankreich, bei denen sie abstiegen, den Handel mit Tuchen. Sollte ein Wirt dagegen verstoßen, so wurde den Zunftmitgliedern der Kalimala der Boykott seiner Herberge befohlen²⁰⁴.

¹⁹⁷ *Bonaini*, Statuti 3, 995 nf. und 1099 nf.

¹⁹⁸ Ebda. 97 nf.

¹⁹⁹ Statuta mercatorum Veronae III.18.

²⁰⁰ Statuto del Comune di Lucca dell'anno 1308, (Mem. Doc. 3,3 Lucca 1867) I.15, im folgenden zitiert: Statuto di Lucca.

²⁰¹ *Bonaini*, Statuti 3 100: „donec fundacarius ero non emam nec emi faciam ad meum opus merces vel alias res aliquas pro revendendo.“

²⁰² Statuta mercatorum Veronae III.16: „Ne quis hosterius, vel eius socius faciat mercatum cum suo hospite a decem libris superius.“

²⁰³ Statuta mercatorum Placentiae c. 274: „Et prohibendo ne hosterii emant ab hospitibus suis, vel vendant ipsis hospitibus in domo sua aliquam mercadantiam“; vgl. dazu *Lattes*, Diritto commerciale 92.

²⁰⁴ *Giovanni Filippi*, L'arte dei mercanti di Calimala in Firenze ed il suo pi antico statuto, (Torino 1889) III.21.

Untersagt wurde den Wirten auch die Maklertätigkeit. Ein ausdrückliches Verbot ist uns aus Piacenza (1321)²⁰⁵ erhalten, während wir für Pisa (1305)²⁰⁶ und Lucca (1376)²⁰⁷ dieses Verbot nur indirekt belegt wissen, da dort die Makler eine eigene, von den Wirten gesonderte Berufsgruppe bildeten. Den Wirten wurde aber auch die Wechslertätigkeit verboten, wie es Beispiele aus Verona (1319)²⁰⁸ und Piacenza (1321)²⁰⁹ bezeugen.

Zu Spannungen mit Nachbarmetiers kam es selbst im engeren und eigentlichen Umkreis des Wirtsberufes. So lagen die Florentiner Wirte, die albergatores, mit der Zunft der Schlächter (beccarii), der Weinhändler (vinacterii) und der Bäcker (pistores) in Streit. Die Florentiner tavernai, die Wirte, die gekochte Speisen verkauften, gehörten am Anfang des 14. Jahrhunderts noch zur Zunft der beccarii²¹⁰. Seit 1324 jedoch unterstanden sie der Zunft der albergatores: In den Statuten der albergatores wird nämlich bestimmt, daß alle Leute, die gekochte Speisen verkauften, zur Zunft der albergatores gehörten und keiner anderen ars unterstehen sollten²¹¹. Die gleichen Statuten berichten auch von Versuchen der Zunft der vinacterii, alle diejenigen, die Wein ausschenkten, in ihren Verband zu zwingen²¹². Ähnliche Spannungen gab es auch mit der Zunft der Bäcker, die unter dem Vorwand, daß die Wirte Brot verkauften, diese in ihre Zunft eingliedern wollten²¹³.

Die wichtigste Funktion der Zunft war die Gerichtsbarkeit über ihre Mitglieder. Streitigkeiten zwischen zwei Wirten oder auch zwischen Wirt und Gast wurden von Organen der Zunft entschieden²¹⁴. Darüber hinaus wachte sie über die Formen der Berufsausübung ihrer Mitglieder²¹⁵. Die Normen, nach denen sich die Wirte zu richten hatten, wurden übrigens nicht nur von den Zunftstatuten, sondern auch von den Gesetzen der einzelnen Kommunen, den Stadtstatuten, festgehalten. Von Kommune zu Kommune gab es zwar Variationen im Detail, doch wurde im großen und ganzen überall das gleiche gefordert.

²⁰⁵ Statuta mercatorum Placentiae c. 579: hosterius non possit esse maloserius; vgl. dazu *Lattes*, *Diritto commerciale* 92.

²⁰⁶ *Bonaini*, Statuti 3 115 nf.

²⁰⁷ Lo Statuto della corte dei mercanti in Lucca del 1376, a cura di *Augusto Mancini*, *Umberto Dorini*, *Eugenio Lazzareschi*, (Firenze 1927) I. 16.

²⁰⁸ Statuta mercatorum Veronae III. 15: „ne quis ... hospitem ... debeat cambiare“.

²⁰⁹ Statuta mercatorum Placentiae c. 288: „Ne quis albergator societatem habeat occasione cambiandi cum ullo campore.“

²¹⁰ *Davidsohn*, *Geschichte* 4, 2, 39.

²¹¹ Statuti albergatori Firenze 70: „omnes et singuli homines ... qui ... vendunt panes et carnes et pisces ... propterea non intelligantur esse de collegio vel iurisdictione ... alicuius alterius artis.“

²¹² Ebd. 65: „Cum vinacterii frequenter infestaverint et infestunt albergatores per comitatum Florentie, et dicunt omnes qui tenent super suis fenestris urceos ciatos et talia ad vinum vendendum sunt vinacterii et sub arte vinacteriorum.“

²¹³ Ebd. 57 f.: „Si aliqua questio seu briga mota fuerit alicui hospitatori ... per aliquem artis vinacteriorum sive fornarium, seu pro ipsis artibus, pro aliqua imposita vel quantitate pecunie, predicti domini consules (sc. artis albergatorum) ... debeant procurare ... quod tales impositae ... non exigantur.“

²¹⁴ Statuti albergatori Firenze 54 ff. und 62 f.; *Mazzi*, *Breve* 339 rubr. [24.], [36.], [37.].

²¹⁵ Vgl. die Beispiele in den folgenden Anm.

Eine der regelmäßig wiederkehrenden Bestimmungen regelte die Art und Weise, in denen die Wirte ihre Gäste anwerben durften: Sie sollten den Gästen nicht entgegengehen²¹⁶, sie nicht an den Kleidern oder an den Zügeln ihrer Pferde festhalten²¹⁷, sondern sie nur vor der Herberge an der Tür stehend zur Einkehr einladen. Diese Regel wurde von Ort zu Ort verschieden gehandhabt: In Villanova d'Asti mußten die Wirte innerhalb des Ortes zwar vor der Tür stehen, außerhalb des Ortes durften sie aber den Gästen entgegengehen²¹⁸. In Florenz konnten die Wirte nur von ihrer Herberge aus die Fremden anreden²¹⁹, während in Siena diese Bestimmung mehrmals außer Kraft gesetzt und wieder für gültig erklärt wurde²²⁰. Schließlich sollten die Wirte bereits eingekehrte Gäste einander nicht abwerben²²¹.

Der Gast gab bei seinem Eintreffen sein Gepäck bzw. die mitgeführten Waren dem Wirt zur Aufbewahrung ab. Nur für diese Dinge übernahm der Wirt Haftung²²². Besondere Vorsichtsmaßnahmen traf man bei der Aufbewahrung von Geld. Nach den Seneser Bestimmungen mußte es vor der Übergabe in Anwesenheit von zwei Zeugen gezählt werden²²³. Natürlich spielt der Geldkoffer mit Barschaften und Wertgegenständen des Reisenden auch in der Novellistik eine Rolle. Sercambi z. B. erzählt, wie ein Wirt, der schon mehrere seiner Gäste ausgeraubt und umgebracht hatte, den ihm von einem Klienten zur Aufbewahrung übergebenen Geldkoffer dadurch an sich zu bringen sucht, daß er ihn in einem nahen Fluß versenkt und dem Gast das Dach über dem Kopf anzündet²²⁴.

In ihrem Betrieb hatten die Wirte geeichte Maße zu halten²²⁵ und eine Reihe von polizeilichen Normen zu beachten. Ihre Wirtschaften hatten sie nach dem dritten Glockenschlag zu schließen, und in deren Räumen dürften sich nach diesem Zeitpunkt nur noch die auswärtigen Gäste, die für die Nacht blieben, aufhalten²²⁶. Die Wirte durften Leute schlechten Rufes wie Dirnen, Kuppler, Diebe oder Räuber nicht

²¹⁶ Statuti comunali di Villanova d'Asti, a cura di *Pietro Savio*, (Studi e Testi 61, Città del Vaticano 1934) IV.21 (1413), im folgenden zitiert: Statuti Villanova; Statuti albergatori Firenze 28; Statuto del comune di Montepulciano (1337), a cura di *Ubaldo Morandi*, (Firenze 1966) III.74, im folgenden zitiert: Statuto di Montepulciano.

²¹⁷ Statuta mercatorum Placentiae c.280; Statuti albergatori Firenze 28; *Mazzi*, Breve 350.

²¹⁸ Statuti Villanova IV.21.

²¹⁹ Statuti albergatori Firenze 28.

²²⁰ *Mazzi*, Breve 355.

²²¹ Statuta mercatorum Placentiae c.287; Statuti albergatori Firenze 28.

²²² Staatsarchiv Florenz, Statuti dei comuni soggetti Nr. 278 f.50 (1325); Statuti albergatori Firenze 75.

²²³ *Mazzi*, Breve 351 (1355).

²²⁴ Giovanni Sercambi, *Novelle*, a cura di *Giovanni Sinicropi*, Bd.1, (Bari 1972) Nov.90, im folgenden zitiert: Sercambi, Nov.

²²⁵ Statuti mercatorum Veronae III.15; *Mazzi*, Breve 351.

²²⁶ Statuti di Bellano e Mandello, secolo XIV, a cura di *Emilio Anderloni - Vittorio Adami*, (Milano 1932): Statuti Bellano (1370) c. 58, im folgenden zitiert: Statuti Bellano; Statuti di Brescia, recati da *Federico Odorici*, (Torino 1876): Statuti di Brescia dell'anno 1313 II.111, im folgenden zitiert: Statuti di Brescia; Statuti Villanova II.79; Statuto di Montepulciano III.38 (1337); Statuto del comune di Montopoli (1360), a cura di *Bruno Casini*, (Firenze 1968) R. 28, im folgenden zitiert: Statuto di Montopoli.

aufnehmen²²⁷ und von der Kommune verbotene Spiele in ihren Räumen nicht dulden²²⁸. Sie mußten die Gäste auf das Verbot, Waffen im Ort zu tragen, aufmerksam machen, bzw. ihnen diese abnehmen²²⁹. In den größeren Kommunen wurden die Personalien der Gäste aufgenommen und den städtischen Behörden gemeldet. In Bologna (1288) galt dies nur für Gäste, die nicht als Kaufleute bekannt waren²³⁰, während in Florenz (1301)²³¹ und Siena (1355)²³² allgemein alle Gäste registriert und gemeldet wurden.

In bestimmten Gegenden mußten die Wirte für die Beschlagung der Pferde gerüstet sein. So hatten sie in Arezzo²³³, Cortona²³⁴ und Florenz²³⁵ Hufeisen und Nägel bereitzuhalten.

Für die Fremden, aber auch für die städtischen Autoritäten sowie für die Kontrollorgane der Zunft waren die Herbergen und sonstigen Wirtschaften durch die Gasthausschilder ausgewiesen. Aus Florenz kennen wir namentlich ein Gasthaus „zum Hut“ (1292), „zum Hahn“ (1325), „zum Schwert“, „zum Maulesel“ (1325)²³⁶, aus Siena die Namen „zum Stern“, „zum Mönch“, „zum Schwert“, „zum Löwen“, „zum Greif“²³⁷ etc. In Padua hieß ein Gasthaus „zum Ochsen“ (del Bo, 1364)²³⁸, in Trient eines „zur Krone“. Weitere Beispiele ließen sich aus Vicenza, Padua und anderen Orten anführen²³⁹. In Florenz begnügte man sich nicht damit, daß der einzelne Wirt ein individuelles Gasthausschild, das sich von demjenigen seiner Zunftgenossen deutlich unterscheiden mußte, vor seiner Wirtschaft angebracht hatte²⁴⁰. Vielmehr mußte er zusätzlich – als Zeichen dafür, daß er in die Zunft eingeschrieben war – auch einen achteckigen, roten Stern als Emblem führen; dieses sollte zum einen anzeigen, daß der Betreffende als Zunftmitglied die der Kommune geschuldete Weinsteuer bezahlte, zum anderen aber die „Hoheitsansprüche“ der Zunft gegenüber den anderen Zünften abstecken, mit denen die Zunft in Spannung war²⁴¹.

²²⁷ Statuti albergatori Firenze 41; Staatsarchiv Lucca, Consiglio Generale, Riformaggioni 2, f. 276 (1371); Statuto di Montepulciano III.67; Statuto di Montopoli R. 26.

²²⁸ Statuti mercatorum Placentiae c. 281 und 334; *Mazzi*, Breve 341.

²²⁹ Statuti di Bologna dell'anno 1288, a cura di *Gina Fasoli* e *Pietro Sella*, Bd. 1, (Studi e Testi 73, Città del Vaticano 1937) 227 und ebda. Bd. 2, (Studi e Testi 85, 1939) 167, im folgenden zitiert: Statuti di Bologna; Statuti Bellano c. 61; *Simonsfeld*, Fondaco 2 16 f.

²³⁰ Statuti di Bologna 2, 167.

²³¹ *Davidsohn*, Geschichte 3, 320 f.

²³² *Mazzi*, Breve 353.

²³³ Statuto di Arezzo (1327), a cura di *Giulia Marri Camerani*, (Firenze 1946) IV.100.

²³⁴ Vgl. oben Anm. 222.

²³⁵ Statuta populi et comunis Florentiae ... 1415, Bd. 2, (Friburgi 1728) 229.

²³⁶ *Davidsohn*, Geschichte 4,2, 45.

²³⁷ *Mazzi*, Breve 361.

²³⁸ *Zaniboni*, Alberghi 52.

²³⁹ Ebda. 17, 47, 51 und passim.

²⁴⁰ Statuti albergatori Firenze 57; vgl. auch Statuti mercatorum Placentiae c. 496 und Statuti mercatorum Veronae III.20.

²⁴¹ Statuti albergatori Firenze 56 f.: „Ad tollendam et evitandam omnem malitiam, ne comune Florentie plerumque decipiatur a quibusdam, qui pretestu insigniarum albergarie quas tenent apensas domibus suis dicunt se esse albergatores, et sub consiliibus huius artis teneri, et etiam ob istum pretestum non solvunt comuni de vino quod vendunt ... quilibet huius societatis tene-

Außer den Gasthausschildern waren auch andere Formen der Reklame üblich. Im Raum Florenz stellten die Wirte Krüge und Teller in ihre Fenster, um ihren Restaura-tionsbetrieb kenntlich zu machen²⁴². Verbreitet war auch der Brauch, daß Schankwirte grüne Zweige an ihrer Wirtschaft anbrachten. Er wurde in Brescia allgemein verbo-ten²⁴³, während man in Florenz zum Schutze der Oliven- und Obstkulturen nur die Verwendung der Zweige solcher Bäume untersagte²⁴⁴.

Die Nennung von Herbergs- und Schankwirten in allen kommunalen Statuten von einiger Bedeutung und die vielfachen Regelungen ihrer Tätigkeit bezeugen nicht nur die Verbreitung, sondern auch das Gewicht dieses Metiers im Wirtschaftsleben der Zeit. Konkretes Anschauungsmaterial über die Dichte des Netzes von Gasthäusern und Schenken in den wirtschaftlichen Spitzenregionen Italiens bieten folgende zwei Beispiele.

Aus den Zunftmatrikeln der Florentiner Wirte geht hervor, daß es in der Stadt im Jahre 1353 235 eingeschriebene albergatori gab. Vierzig Jahre später, im Jahre 1394, betrug ihre Zahl in der Stadt und deren Auenbezirken, den *sobborghi*, 622²⁴⁵. Für das entsprechende Zahlenverhältnis im Territorium besitzen wir für die erste Hälfte des 14. Jahrhunderts nur ungefähre Anhaltspunkte. Als die Zunft aus Gründen der inneren Organisation im Jahre 1334 das Territorium von Florenz entlang der neun wichtigsten Fernstraßen in Bezirke einteilte, zählte sie etwa 170 Ortschaften, darunter ca. 20 kleine Städte auf²⁴⁶. Wenn es auch nicht sicher ist, daß es in jedem dieser Orte Herbergen und Wirtschaften gab, so bietet diese Zahl doch einen Hinweis darauf, in wievielen Orten die Zunft mit der Möglichkeit einer Herberge rechnete, wobei zu berücksichtigen ist, daß es in etlichen dieser Orte sicherlich mehrere Wirtshäuser gab. Für das Jahr 1394 besitzen wir schließlich konkrete Zahlen: Damals zählte die Zunft im Territorium von Florenz 234 Mitglieder²⁴⁷.

Ähnliche Zahlen sind auch aus Siena überliefert. Im Jahre 1355 waren im Stadtge-biet von Siena 100 Wirte in die Zunft eingeschrieben²⁴⁸.

Für andere Regionen besitzen wir erst für das frühe 16. Jahrhundert vergleichbare Zahlen. So hatte die Stadt Rom im Jahre 1526 insgesamt 236 Wirte²⁴⁹.

Hinter diesen Zahlen standen Betriebe von ganz unterschiedlicher Größe und von sehr unterschiedlichen Leistungen. Die Florentiner Zunftstatuten nennen drei Kate-gorien von Wirten: Solche, die für die Reisenden und ihre Tiere Unterkunft boten, an-dere, die nur Reisende oder nur Tiere beherbergten, und wieder andere, bei denen die

atur et debeat habere unam stelletam pictam etc. ... Et predicti habentes stelletam cogi non possint per rectores vinacteriorum sive furnariorum subesse aut solvere aliquod salarium sive in-positas dicte arti vinacteriorum ..."

²⁴² Ebd. 65.

²⁴³ Statuti di Brescia II.268.

²⁴⁴ *Davidsohn*, Geschichte 4,2, 42.

²⁴⁵ *Fanfani*, Note 265.

²⁴⁶ *Sapori*, Albergatori 319.

²⁴⁷ *Fanfani*, Note 265.

²⁴⁸ *Mazzi*, Breve 360.

²⁴⁹ *Romani*, Pellegrini 66.

Gäste nur Verpflegung erhielten²⁵⁰. Zwischen Wirten, die die Gäste über Nacht aufnahmen und solchen, die sie nur verpflegten, unterschieden auch die Seneser Zunftstatuten²⁵¹. Welches Minimum an Voraussetzungen die Wirte erfüllen mußten, um als *publici albergatores* zu gelten, sagen uns die Statuten von Volterra. Hier galten als öffentliche Wirte nur diejenigen, die ihren Betrieb das ganze Jahr über offen hielten, ein Wirtshauschild führten und mindestens drei Betten anzubieten hatten²⁵².

Neben kleinen Herbergen, deren Wirte unter Umständen recht arm waren – wie jener Wirt in der Sacchetti-Novelle, der durch Fischen seinen Lebensunterhalt sichern muß²⁵³ – und neben Gelegenheitswirten, die nur Leuten, die sie kannten, Unterkunft gewährten – wie eine Boccaccio-Novelle es erzählt²⁵⁴ – gab es auch große Herbergen, wie den *fondaco* der Sangimignanesen in Pisa, der für 50 Tiere Einstellplätze besaß²⁵⁵.

In den täglichen Betrieb einer Herberge gewährt das Geschäftsbuch eines Aretiner Wirtes von 1385 Einblick. Sein *albergo* muß eine kleine Herberge gewesen sein, denn laut Inventar verfügte er nur über vier Betten und eine Matratze. Auf diesen Schlafstellen übernachteten in einem Zeitraum von 19 Tagen insgesamt 180 Personen. Die tägliche Kapazität betrug zwischen vier und 15 Übernachtungen²⁵⁶. Das bedeutet, daß in einem Bett jeweils ein bis drei Personen schlafen mußten. Daß sich gewöhnlich mehrere Personen zur Nacht in einem Bett zusammenfanden, wird auch durch die Novellistik und die darstellende Kunst bezeugt. Man denke nur an die Sacchetti-Novelle, in der der Spätankömmling neben einem besonders unnachgiebigen Bettgenossen Platz findet, den er deswegen aus dem Bett stößt, um am nächsten Tag zu erfahren, daß es sich um einen Toten gehandelt hat²⁵⁷. Oder man betrachte die Geschichten vom Hl. Nikolaus auf Beato Angelicos Triptychon von Perugia, wo die drei Mädchen in einem Bett schlafend dargestellt wurden²⁵⁸.

Was die Aufenthaltsdauer der Gäste betraf, so bestimmten die Bologneser Statuten, daß kein Fremder für länger als vier Tage aufgenommen werden sollte, es sei denn, er sei Franzose oder nordalpiner Herkunft²⁵⁹. Das Geschäftsbuch des bereits erwähnten Aretiner Wirtes zeigt, daß die meisten nur für eine Nacht blieben, während sich nur wenige für zwei oder mehr Tage und nur einer für 28 Tage in der Herberge aufhielten²⁶⁰. Längere Aufenthalte in Herbergen scheinen aber durchaus nichts Ungewöhnliches gewesen zu sein. In einer Novelle von Sercambi z. B. leben zwei Halunken, die

²⁵⁰ Statuti albergatori Firenze 8.

²⁵¹ *Mazzi*, Breve 352.

²⁵² *Fiumi*, Note 112.

²⁵³ Franco Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, a cura di *Emilio Faccioli*, (Torino 1970), Nov. 216, im folgenden zitiert: Sacchetti, Nov.

²⁵⁴ *Decameron* IX,6.

²⁵⁵ Vgl. oben Anm. 174.

²⁵⁶ *Fanfani*, Note 268 ff.

²⁵⁷ Sacchetti, Nov. 48.

²⁵⁸ *L'opera completa dell'Angelico*, presentazione di *Elsa Morante*, apparati critici ... di *Umberto Baldini*, (Classici dell'Arte 38, Milano 1970) Tafel XX–XXI.

²⁵⁹ Statuti di Bologna 2 167.

²⁶⁰ *Fanfani*, Note 270.

zuvor einen Kaufmann ausgeraubt und ermordet haben, von ihrer Beute acht Monate in der Herberge, ohne daß der Wirt deswegen mißtrauisch geworden wre²⁶¹.

Die Gäste kamen aus unterschiedlichen Entfernungen, wobei – wie die schon genannte Aretiner Quelle zeigt, die eine Durchschnittsherberge vorfhrt – das Umfeld von bis zu 100 km um Arezzo dominiert. Die meisten waren Fuhrleute, etliche Kaufleute, es werden aber auch Soldaten, drei Mönche, Priester, ein maestro di schola und ein Bote unter den Gästen genannt²⁶². Das Wesentliche an diesem Aretiner Beispiel einer Herberge ist, daß es die Nachrichten von den viel bekannteren Fondachi entscheidend ergänzt: Während letztere Stützpunkte des Fernhandels waren, demonstriert das Geschäftsbuch des Aretiner Wirtes die Bedeutung der Herberge im Rahmen des regionalen Verkehrs.

*
* * *

Zwei Bereiche der Gastlichkeit, die kirchliche und die weltlich kommerzielle Gastung zwischen dem 7. und 14. Jahrhundert, waren der Gegenstand unserer Untersuchung. Nach der Schilderung ihrer jeweiligen Entwicklung haben wir abschließend nach dem Verhältnis zu fragen, in dem sie zueinander standen.

Beide Bereiche der Gastung, sowohl die kirchliche als auch die kommerzielle, ließen sich vom 7. bis zum 14. Jahrhundert nebeneinander beobachten, doch mit jeweils besonderen Eigenarten, sei es, was den Personenkreis betraf, der sie frequentierte, sei es, was die Funktion anging, die sie erfüllten.

Die xenodochia und die seit dem 9. Jahrhundert zahlreicher werdenden Hospitäler waren eine Stätte der Armenpflege, zugleich aber auch ein Ort für die Beherbergung und Versorgung einer besonderen Gruppe von Bedürftigen, die der Pilger. In einer Zeit der schrumpfenden Horizonte und der Verminderung der allgemeinen Beweglichkeit waren sie die einzige Institution, die mit einem weitmaschigen Netzwerk große Räume erspannte und überall und ohne Ansehen der Person Unterkunft und Hilfe gewährte. Xenodochia und Hospitäler ermöglichten damit aber auch den unteren und untersten Schichten die Pilgerfahrt und boten die institutionelle Grundlage dafür, daß der Pilger zum Prototyp des mittelalterlichen Reisenden werden konnte.

Als fabares kommerzielles Pendant standen dem überregionalen kirchlichen Netz der Gastungsmglichkeiten im 7. bis 11. Jahrhundert nur die Tavernen gegenüber. Ihre Dienste, den Gästen zu trinken und zu essen geben, waren auf die Bedürfnisse von engen Gemeinschaften zugeschnitten. Damit erfüllte die Taverne eine vorwiegend lokale bzw. engrumige Funktion.

Seit sich im späten 11. Jahrhundert der Fernhandel und im 12. Jahrhundert der regionale Austausch zu intensivieren begannen, erwähnen die Quellen auch eine zweite Form der kommerziellen Gastung: das Gasthaus. Aus dem späten Auftauchen dieser Einrichtung darf man allerdings nicht auf deren Neuheit schließen. Denn die regelm-

²⁶¹ Sercambi, Nov. 88.

²⁶² Fanfani, Note 270 f.

ßigere Gewährung von Unterkunft an Fremde, gegen ein wie auch immer geartetes Entgelt, muß es auch in früheren Zeiten gegeben haben. Vielmehr deutet das späte Auftauchen dieser Nachrichten darauf hin, daß die kommerzielle Form der Unterkunftgewährung erst an der Wende vom 11. zum 12. Jahrhundert so weit an Bedeutung gewonnen hatte, daß sie vom grobgeflochtenen Informationsnetz der Quellen eingefangen werden konnte.

Zur Klientel der Gasthäuser gehörten nicht nur Kaufleute oder sonstige aus gewerblichen oder privaten Gründen reisende Personen. Zu ihren Gästen gehörten jetzt auch ebenso die Pilger²⁶³, d. h. eine Personengruppe, die früher bei den xenodochia und Hospitälern zu finden war. Die Verlagerung eines Großteils der Pilger von der kirchlichen zur weltlichen Gastung auf der einen Seite und das – besonders in den Städten – akzentuierte Bewußtsein der Zeit für Armut und körperliche Gebrechen auf der anderen Seite führten seit dem 12. Jahrhundert zu einer Veränderung in der Funktion der Hospitäler. Sie blieben zwar weiterhin eine Stätte der Armenpflege, aber in dem gleichen Maße, wie die Betreuung der Pilger für sie an Gewicht verlor, gewann die Pflege von Kranken an Bedeutung, um schließlich den Terminus hospitale zum Terminus für Krankenhaus (ital. ospedale) werden zu lassen.

Die Gasthäuser des 12. bis 14. Jahrhunderts waren mehr als ein bloßes Absteigequartier für Fremde. Sie waren Einrichtungen ganz unterschiedlichen Zuschnitts, die von der einfachen Herberge (albergo) bis zum großangelegten Gasthaus reichten, das unter der Bezeichnung fondaco die Eigenschaften eines Gasthofes mit denen eines Warenhauses, Warenlagers und Zollplatzes vereinte. Doch wie verbreitet die Kombination des Gasthauses mit der des Geschäftsplatzes auch war, die Wirte nahmen an den bei ihnen abgeschlossenen Geschäften nur noch am Rande teil. Sie wurden auf den Druck anderer Berufsgruppen zunehmend auf ihr eigentliches Tätigkeitsfeld eingeschränkt, bis schließlich das Gasthaus auch die Rolle des Geschäftsplatzes einbüßte²⁶⁴ – womit wir allerdings das 14. Jahrhundert schon hinter uns gelassen haben.

(Vgl. dazu den Diskussionsbeitrag von F. Glauser, S. 245 f.)

²⁶³ Vgl. oben Anm. 188; Il Costituto del Comune di Siena dell'anno 1262, pubblicato da *Lodovico Zdekauer*, (Milano 1897) II.48; Statuto di Lucca I.15; Statuta mercatorum Placentiae c.280; Statuta mercatorum Veronae III.15 und 28.

²⁶⁴ *Fiumi*, Note 92.

Wilfried H. Kerntke

Taberna, Ortsherrschaft und Marktentwicklung in Bayern

Diese Begriffe geben eigentlich eher ein ganzes Forschungsprogramm als den Titel für einen Aufsatz von schmalem Umfang. Ein Programm, das nur da Chancen für seine Durchführung findet, wo eine genügend dichte räumliche und zeitliche Streuung der Quellen es erlaubt, die drei Begriffe in eine nicht zufällige, sondern feste, nachprüfbar und immer wieder ablesbare Beziehung zu setzen. Diese Chance scheint mir für das bayerische Altsiedelland des 13. und frühen 14. Jahrhunderts gegeben.

Zu dieser Zeit entstanden die Urbare der wittelsbachischen Herzöge in Bayern¹. 1852 bzw. '61 wurden sie in zwei Bänden der Monumenta Boica ediert. Die Edition entspricht längst nicht den heutigen Maßstäben, es fehlt vor allem ein rationiertes Ortsregister²; ein Mangel, der um so drückender empfunden wird, als das Historische Ortsnamenbuch von Bayern noch lange nicht vollständig bearbeitet ist. Ich habe sämtliche in MB 36 I und II edierten Urbare mitsamt ihren Appendices ausgewertet. Das schien mir gerechtfertigt sowohl durch ihre recht enge zeitliche Schichtung – sie umspannt das Jahrhundert zwischen 1230 und 1330 – als auch um in dieser für unser Thema ansonsten noch aussagearmen Zeit nur ja keine Quelle ungenutzt zu lassen. Die so erzielte Vollständigkeit ist trügerisch. Tragfähige Aussagen sind nur möglich, wenn mit der Quellenauswahl wenigstens annähernd eine territoriale Geschlossenheit erzielt wird. Deshalb habe ich ergänzend die gedruckten Traditionsbücher, Urkunden

¹ Monumenta Boica 36 I und II, (Bayerische Akademie der Wissenschaften, München 1852 und 1861). Im folgenden zitiert als MB 36 I und II.

Zur Datierung zuletzt *Wilhelm Volkert*, Die älteren bayerischen Herzogsurbare, in: Blätter für oberdeutsche Namenforschung 7, Heft 1/2 (1966) 1–32. Übersicht 31. Laut Volkert: Ältestes Urbar, MB 36 I, 3–128: zwischen 1231 und 1237. Oberbayer. Urbar südl. d. Donau, MB 36 I, 131–335: 1279–1284. Oberbayer. Urbar nördl. d. Donau, MB 36 I, 337–424: Um 1285. Niederbayer. Urbar, Vitztumamt Straubing, MB 36 I, 429–535: Bald nach 1301. Nachtrag um 1309, nach Vorlage zwischen 1269 und 1280. Niederbayer. Urbar, Vitztumamt a. d. Rott, MB 36 II, 3–212: Kurz vor 1300.

Von Volkert nicht datiert weiterhin: Vitztumamt Straubing, MB 36 II, 213–356. Append. I, Verpfänd. u. div. Urkunden, MG 36 II, 359–387. Append. II, Pfandbuch von 1318 an, MB 36 II, 387–460. Append. III, Pfandbuch von 1339 an, MB 36 II, 460–498. Oberbayer. Urbar, Vitztumamt München, MB 36 II, 501–558. Append., Summae reddituum ... citra Danubium, MB 36 II, 561–575.

² *Max Spindler*, Die Anfänge des bayerischen Landesfürstentums, (München 1937) 133, Anm. 1 weist hin auf eine unveröffentlichte Arbeit von *Wilhelm Beck*, Das älteste bayerische Herzogsurbar 1224, als Manuskript im HStA München, „mit dem langersehten Ortsregister“. Nach Auskunft des HStA München enthält die Arbeit von Beck aber kein solches Register.

und Urbare der bayerischen geistlichen Grundherrschaften herangezogen sowie die Urbare der weltlichen Grundherren. Letzteres Material ist nicht sehr umfangreich, da die beiden am meisten begüterten Hochadelsfamilien ja von den Wittelsbachern beerbt wurden (1242 die Grafen von Bogen; 1248 die Grafen von Andechs).

Anders verhält es sich bei den geistlichen Besitzungen. Hier steht einer enormen Menge von Besitzaufzeichnungen eine sehr geringe Zahl von Tavernen-Nennungen gegenüber. So haben wir als Grundlage unserer Untersuchung 72 Tavernen in wittelsbachischem Besitz, 7 in der Hand der Grafen von Pappenheim und 8 in geistlicher Hand.

Die Ortschaften, für die Tavernen bezeugt sind, nenne ich im folgenden kurz „Tavernen-Orte“. Ich schließe mit dieser Bezeichnung alle die Orte, in denen wohl Tavernen sein mochten, oder, wie in den Städten, mit Sicherheit waren, ohne daß sich dies in den verwendeten Quellen niedergeschlagen hätte.

Die Kriterien für die Bearbeitung ergaben sich meist aus der Struktur des Materials selbst, teils aus der Arbeit von Irena Rabęcka-Brykczyńska über die Tavernen in Polen³.

Beim Blick auf die Karte (S. 101)⁴ fallen zunächst die topographischen Besonderheiten auf: Die Hälfte der Tavernen-Orte liegt gereiht wie Perlen auf einer Schnur an den Flußläufen (41 Orte). Im Hochmittelalter wurden bei dem schlecht ausgebauten Wegenetz auch die kleineren Flüsse bis hoch hinauf zumindest in einer Richtung für die Schifffahrt genutzt⁵; so dürfen wir davon ausgehen, daß praktisch alle diese Orte in der unmittelbaren Nähe von Schifffahrtswegen lagen.

Viel mehr Schwierigkeiten macht die Aufstellung eines Straßensystems. Ergebnisse der Altstraßenforschung in Bayern gibt es nach meiner Kenntnis bislang nur für kleine Räume, oft an schwer zugänglichen Orten publiziert; wo größere Übersichten vorliegen, sind diese meist für unsere Zwecke sowohl topographisch wie auch zeitlich zu unpräzise. So habe ich bislang darauf verzichtet, Straßen auf der Karte einzuzichnen. Es sind aber in den Tälern flußbegleitende Straßen zu denken, und schließlich zeigen die Flußübergänge stets eine Straße an und bilden so den Schnittpunkt zweier Verkehrswege.

Ein Beispiel möge *Altheim* (Kreis Landshut/Isar) sein⁶. Es liegt am nördlichen Flußufer auf dem Isar-Talweg. Im 11. und 12. Jahrhundert bestand bei Altheim eine Brücke über die Isar. Sie wurde im 13. Jahrhundert durch den Landshuter Übergang verdrängt⁷. Im wittelsbachischen Urbar vom Ende des 13. Jahrhunderts sind in Alt-

³ *Irena Cieśla* (jetzt *Rabęcka-Brykczyńska*), *Taberna wczesnośredniowieczna na ziemiach polskich. The early mediaeval tavern in Poland*, in: *Studia Wczesnośredniowieczne* 4 (1958) 159–225.

⁴ Wegen des Formates der Karte konnten insgesamt 9 Orte nicht aufgenommen werden. Es sind dies: Im Westen Theilenhofen und Trommetsheim; im Südwesten Türkheim; im Süden Erpfendorf, Kirchdorf und Traunstein; im Norden Seborn, Nabburg und Kemnath.

⁵ Eine ähnliche Feststellung für England macht *John Chartres* in seinem Beitrag in diesem Band, S. 158.

⁶ Zur Geschichte siehe Historischer Atlas von Bayern, Teil Altbayern (im folgenden zitiert als HAB), Heft 43, 236 ff.

⁷ *Hans Schmid*, *Altwege um Landshut an der Isar*, Tl. 2, in: *VHVN* 88 (1962) 106 ff.

heim 12 zinspflichtige Höfe aufgeführt und eine Taverne mit extrem hohem Zins⁸. Dieser ist allein erklärlich aus der verkehrsgünstigen Lage Altheims, wemgleich zu dieser Zeit schon im Niedergang begriffen.

Im Ort *Ilmmünster* (Kreis Pfaffenhofen/Ilm) besaßen die Wittelsbacher nach dem ersten Urbar eine Taverne⁹, die sie 1284 gegen eine curia mit einer Hube des Stiftes in Reichertshofen eintauschten¹⁰. Dieser hohe Tauschwert der Taverne in Ilmmünster mag sich erklären aus der Lage des Ortes an der oberen Ilm auf der den Fluß begleitenden Straße.

Erwähnt werden muß auch *Radldorf* (Kreis Straubing-Bogen). Es liegt an der kleinen Laaber, eine Brücke ist bezeugt mit Brückenzoll und Maut¹¹. Wahrscheinlich war es Sitz von hochstift-regensburgischen Ministerialen¹². Trotz dieser exponierten Lage ist uns kein Markt überliefert – freilich aber eine Taverne¹³.

Preisung (heute Langenpreisung, Kreis Erding) war im 8. Jahrhundert Fiskalgut, entwickelte sich aber nicht zu weiterer Bedeutung außer als Herkunftsort der gleichnamigen Grafen¹⁴. Ein Markt ist nicht belegbar. Im ältesten Herzogsurbar ist ein Straßenzoll aufgeführt: „von dem Wege ze Prisin git man 50 hunre.“¹⁵ Im Urbar vom Beginn des 14. Jahrhunderts taucht nochmals ein Zoll auf, und außer der gewandelten Form (Geld- statt Naturalabgabe) haben wir keinen Anhaltspunkt, zu bezweifeln, daß es sich noch immer um den Straßenzoll handelt: „Ze Preisung ein tabern und der zol, geltend 1 pfunt.“¹⁶ Josef Sturm bestätigt in seiner Monographie über die frühen Grafen von Preisung¹⁷ die Zusammengehörigkeit der beiden Einträge, ohne dabei auf die Taverne einzugehen. Die Verbindung von Straßenzoll und Tavernenabgabe weist auf eine Ausbildung der Taverne als Zollstation, wie sie für das hochmittelalterliche Polen sehr oft belegt ist¹⁸. Für den benachbarten niederösterreichischen Raum hat Klaus Lohrmann griffig formuliert: „Ausgangspunkte der Stadtentwicklung [und damit sinngemäß auch der vor-städtischen Entwicklung/WHK] waren Zollstätten und die damit verbundenen ‚Infrastrukturen‘, wie Wegkreuzungen, Handelsumschlagplätze oder strategisch günstige Lage. Alle diese Eigenschaften machten einen ‚Zentralort‘ aus; freilich ist ein Markt ohne Wegkreuz undenkbar, die Einhebung des Zolls bedarf eines befestigten Baues, um die Wegesperre auch durchsetzen zu können ...“¹⁹ Der Bau an der Zoll-

⁸ MB 36 II, 156.

⁹ MB 36 I, 81.

¹⁰ HAB 14, 52.

¹¹ MB 36 II, 224.

¹² HAB 32, 30.

¹³ Wie Anm. 11.

¹⁴ Siehe *Pankraz Fried*, Zwei bayerische Weistümer als Rechtsquellen, in: ZBLG 25 (1962) 93–110.

¹⁵ MB 36 I, 46.

¹⁶ MB 36 II, 150.

¹⁷ *Josef Sturm*, Die Anfänge des Hauses Preysing, (Schriftenreihe zur bayerischen Landesgeschichte 8, München 1931) 113.

¹⁸ Wie Anm. 3.

¹⁹ *Klaus Lohrmann*, Die Stadt, in: Katalog: Die Kuenringer, (Wien 21981) 107.

stelle war wohl die Taverne; daß sie meist auch Handelsumschlagplatz war, wird im folgenden noch deutlich.

Sturm entfremdet an anderer Stelle den Vermerk des jüngeren Urbars, deutet den Zoll als einen Marktzoll, um das Vorhandensein eines Marktes zu konstruieren²⁰; wiederum ohne die Rolle der Taverne zu beachten, auf die bei solcher Konstruktion möglicherweise die Handelsabgabe zu beziehen wäre.

Die Zahl der Tavernen-Orte, die urkundlich nachweisbar einen Markt besaßen, war gering. Darunter waren die Wirtschafts- und Herrschaftsschwerpunkte des Herzogtums, aber auch kleinste Ortschaften wie *Stimm* (Kreis Pfaffenhofen/Ilm) bei Manching, wo allein der aus der Spätantike überkommene Jahrmarkt, der Barthelmarkt²¹, die Existenz der Taverne erklärt. Die Einkünfte aus dem Marktzoll und aus der Taverne in *Stimm* werden gemeinsam genannt²², und es ist wohl zulässig, den Topos „taberna et theloneum in *Stimm*“ als Ausdruck von Zusammengehörigkeit zu betrachten; einer Zusammengehörigkeit, die vielleicht konkret so aussah, daß die Taverne das ganze Jahr hindurch in kleinem Maßstab die Marktfunktion erfüllte, die einmal im Jahr im Großen vom Barthelmarkt ausgeübt wurde. Freilich war gerade auch zur Jahrmarktszeit die Taverne als Herberge und Warenlager unentbehrlich.

Die Zollbestimmungen der Wittelsbacher für *Traunstein* weisen eindeutig auf eine wichtige Handelstätigkeit der Tavernen: „Ez solt auch deu niderleg ze reht sein ze Traunstain. Ez solt auch in dem geriht dhein chauf noch taver sein uber al wan ze Traunstain sein, an alein ze Siezstorf prot und obs.“²³ In diesen Zusammenhang mit Niederlage und Handelsabwicklung (chauf) gestellt, war die Taverne ganz bestimmt mehr als eine reine Schankstätte.

Das forum *Kemnath* (Kreis Tirschenreuth) wird um 1285 „cum omnibus iuribus et pertinentiis“ als Einnahmenquelle im Urbar genannt²⁴. Im gleichen Urbar wird dort auch die Abgabe „de taberna et aliis rebus venalibus“ aufgeführt²⁵. Wie erklärt sich das? *Kemnath* war ursprünglich nur eine Straßenstation gewesen, von der Wege nach Amberg, Bärnau, Eger und Bayreuth ausgingen. In geringer Entfernung davon wurde noch vor 1285 der Markt *Kemnath* als systematische Neugründung angelegt²⁶. Es wurde also bei der Verlegung des Ortes der alte Name übernommen, ein Vorgang, der bei Stadtgründungen nicht ungewöhnlich ist. Im Urbar von 1285 sind sowohl die Abgaben aus dem neuen Forum aufgeführt wie auch aus der im alten *Kemnath* befindlichen Taverne, zu der dort auch die anderen „res venales“ gehörten. Die knappe Erwähnung beider Einrichtungen im Urbar enthüllt bei Kenntnis der Ortsgeschichte ein Programm der wirtschaftlichen Rolle der Taverne: Zunächst, in dem allenfalls wenige

²⁰ Wie Anm. 17, 421.

²¹ *Michael Mitterauer*, Jahrmärkte in Nachfolge antiker Zentralorte, in: *MIÖG* 75 (1967) 237–321, hier 299.

²² MB 36 II, 539.

²³ MB 36 II, 204.

²⁴ MB 36 I, 421.

²⁵ MB 36 I, 395. Später nochmals MB 36 I, 583.

²⁶ *Erich Keyser*, *Heinz Stob*, Bayerisches Städtebuch 2, (Deutsches Städtebuch V, 2, Stuttgart 1974) 287.

Häuser umfassenden Ort Alt-Kemnath an der Straßenkreuzung die Taverne, die außer als Rastort auch noch eine Marktfunktion erfüllt²⁷ oder mit dieser engstens verknüpft ist: „Taberna et aliae res venales“; im 13. Jahrhundert folgt dann die Gründung eines eigentlichen Marktes, der in dem neuen Ort die „res venales“ in großem Umfang besorgt, diese Funktion also übernimmt. In der Aufeinanderfolge dieser beiden Entwicklungsstufen des Ortes, die durch die topographische Verschiebung noch geraume Zeit nebeneinander her existieren konnten²⁸, ist sehr viel über das Wesen der Taverne ausgesagt.

Aber nicht nur an wirtschaftlichen und an Verkehrsmittelpunkten finden wir Tavernen; auch an politischen Mittelpunkten mit ihren zumindest periodischen Ansammlungen größerer Menschenmengen. Ein Beispiel soll *Alburg* (Kreis Straubing) im heutigen Stadtgebiet von Straubing sein. Alburg hatte schon in agilolfingischer Zeit die Funktion eines Herzogs- bzw. Königshofes und war Vorgänger der *curtis regia* in Straubing²⁹. Die Wittelsbacher Herzöge hielten in Alburg jährlich drei *placita* ab. Aus dem Leben dieses Ortes ist die Taverne³⁰ gar nicht wegzudenken. Die zu den Gerichtstagen strömenden Menschen mußten nicht nur verpflegt werden, sondern stellten auch einen Anreiz dar, Waren zum Verkauf anzubieten³¹. Da keinerlei andere Verkaufseinrichtungen überliefert sind, ist anzunehmen, daß beides in der Taverne geschah.

Der Stellenwert der Tavernen im hochmittelalterlichen Bayern, der bis hierher schon deutlich geworden sein mußte, fand seinen besonderen Ausdruck auch darin, wie sie an die Herrschaft gebunden wurden.

In mehreren Fällen gehörte die Taverne zu einem Fronhof, einer *curia*³²; sie wurde als *Pertinenz* der *curia* bezeichnet, und die Urbare führen ihre Abgaben nicht getrennt auf. Die Zugehörigkeit der Taverne zum Fronhof hatte natürlich den Vorteil, daß sie einen Abbau des landwirtschaftlichen surplus ermöglichte; aber auch andere Formen der Herrschaftsbindung zeigen, daß das Element der Kontrolle und Steuerung wichtig war. Variantenreich ist die Zusammengehörigkeit von Taverne und Gericht beziehungsweise Richter. In *Brunnen* (Kreis Neuburg-Schrobenhausen) zum Beispiel, einem wittelsbachischen Ministerialensitz an der Paar, wurde für „*taberna et iudicio*“ gemeinsam gezinst³³.

In *Vobburg* an der Donau (Kreis Pfaffenhofen/Ilm) scheint die Taverne dem Richter gehört zu haben oder wurde von ihm geführt. Im zweiten Urbar ist dort die Rede

²⁷ Reinhard H. Seitz, Zur Entwicklung der Stadt Kemnath, in: Oberpfälzer Heimat 15 (1971) 97–112. Seitz stellt, ohne die Taverne aus dem Urbar zu kennen, die Hypothese auf, die namensgebende „*keminate*“ (das heißt der „heizbare Raum“) an der Straßenkreuzung müsse wohl eine Herberge gewesen sein.

²⁸ Alt-Kemnath ist wüst und hat sich nur als Flurname erhalten.

²⁹ Wilhelm Störmer, Frühmittelalterliches Herzogs- und Königsgut im Raume Straubing, in: Festschrift Straubing, hrsg. v. Karl Bosl (1968) 48.

³⁰ MB 36 I, 108, 506; MB 36 II, 218.

³¹ Hierzu Michael Mitterauer, Zollfreiheit und Marktbereich, (Forschungen zur Landeskunde von Niederösterreich 9, Wien 1969) 239.

³² MB 36 I, 304, 140; MB 36 II, 338.

³³ MB 36 I, 340.

von der „taberna iudicis“³⁴, die, nach den Abgaben zu urteilen, identisch war mit einer noch im ersten Urbar ohne Besitzer bezeichneten Taverne³⁵.

Das Verhältnis von Richter und Taverne wird näher erklärt im Urbarstext zu *Eging* (Kreis Passau). Da heißt es, der Herzog gab „sinem rihtter ze Filshofen über di Tunawe hinz Eging di schrann und den pan und stockh und galgen, und sol ze reht ze Eging ein ê taver sin, und hat di des herzogen rihtter inn sam ander sin vogtai“³⁶. Diese Vogtei des Richters hatte für ihn die Annehmlichkeit, die Einnahmen daraus zu beziehen. Aber was war ihre Funktion? Ich bezweifle, daß die Bindung von Tavernen an das Gericht ausschließlich eingerichtet wurde, um dem Richter ein höheres Einkommen zu sichern. Erklärt sich der Zusammenhang schon durch die Genese einzelner dörflicher Gemeindegäuser aus Spielhäusern und Tavernen?³⁷ Meines Erachtens hat das Problem noch mehr Schichten.

Der Richter von *Straubing* erhielt die Abgaben aus einer ganzen Familie von Tavernen rings um Straubing: Von Atting, Püring, Öbling, Pilling, Radldorf und Perkam³⁸. Von einem Gasthausbann um Straubing ist nichts bekannt, und so können wir die kühne Frage formulieren: Zeigt sich hier eine Alternative zum Bann bei der Kontrolle des wirtschaftlichen Stadt-Umland-Verhältnisses?

Einige der Rechtsbestimmungen, die die Wittelsbacher 1296 ihrer Stadt *Nabburg* (Kreis Schwandorf) gaben, weisen in eine ähnliche Richtung. Sie lauten: „Swer in ainer meil umbe die vorgenannte stat siudet oder briwet, schencket oder mueltzet, des sol sich unser rihter underwinden von unseren und von der stat wegen.“³⁹ Und: „Ez ensol auch nieman auf dem gaewe schencken pir, met noch wein, denn in der etavern, und sol man selbe trincken nemen in unser stat.“⁴⁰ Das ist also kein schlichter Gasthausbann, sondern bedeutet, daß da, wo die Bannbestimmung durchbrochen wird, der herzogliche Richter in Nabburg die betreffende Schankstätte unter seine Kontrolle nehmen sollte. Eine richterliche Kontrolle, wie wir sie um Straubing mehrfach antreffen.

Andere Verhältnisse finden wir in den bereits zitierten herzoglichen Bestimmungen für *Traunstein* an. „Ez sol deu niderleg ze reht sein ze Traunstain. Es sol auch in dem geriht dhein chauf noch taver sein uber al wan ze Traunstain sein, an allein ze Siezstorf prot und obs.“⁴¹

Traunstein, Nabburg, Straubing – das sind Variationen zum gleichen Thema. Sie zeigen meines Erachtens, daß wir in Erwägung ziehen müssen, abweichend von der bisherigen Literatur den bekannten Gasthausbann nur mehr als eine von mehreren

³⁴ MB 36 I, 140.

³⁵ MB 36 I, 94.

³⁶ MB 36 II, 278.

³⁷ Hierzu *Karl Siegfried Bader*, Studien zur Rechtsgeschichte des mittelalterlichen Dorfes, Bd. 2, (Wien 1974) 403.

³⁸ MB 36 II, 224. Laut HAB 32, 63 erhielt der Straubinger Richter auch die Abgaben aus Reibersdorf und Alburg; nach dem Urbars-Text scheint mir das zweifelhaft.

³⁹ Monumenta Wittelsbacensia 2, hrsg. v. *Michael Wittmann* (Quellen und Erörterungen zur bayerischen und deutschen Geschichte AF 6, München 1861, Neudr. Aalen 1969) 94.

⁴⁰ Ebda.

⁴¹ Wie Anm. 23.

Möglichkeiten zu sehen, wie durch obrigkeitlichen Eingriff die Wirtschaftsbedingungen des städtischen Umlandes zugunsten der Stadt reglementiert wurden.

Einen der wichtigsten Punkte dieser Arbeit müßte die Untersuchung der Tavernen-Abgaben bilden. Ausgerechnet hier liegen bislang sehr unbefriedigende Ergebnisse vor. Die Abgaben aus den Tavernen lassen sich im Fall der bayerischen Urbare nur zum Teil in ihrer Art und Höhe erklären. Es ist keine Tendenz ablesbar, daß die Naturalabgaben durch Geldzinse abgelöst worden seien. Beide Formen bestanden schon im ersten Herzogsurbar und blieben bis zu den letzten Urbarsaufzeichnungen weitgehend stabil. Stabil auch in ihrer Höhe; bei den wenigen Gegenbeispielen liegt der Verdacht nahe, es handle sich gar nicht um die gleichen Tavernen. 32 Tavernen gaben einen Geldzins, alle anderen lieferten landwirtschaftliche Produkte ab.

Die Geldzinse lassen sich untereinander am ehesten vergleichen. Elf Tavernen, eine ansehnliche Gruppe, zahlten je 60 Pfennig, drei andere blieben dicht an diesem Betrag. Diese niedrigen Zinse finden sich bis auf zwei Ausnahmen in Orten, die keines oder nur eines der Merkmale wirtschaftlicher Prosperität aufweisen. Die Ausnahmen sind Pfarrkirchen (Kreis Rottal-Inn)⁴² und Vohburg⁴³; beides Wirtschafts- und Herrschaftsschwerpunkte mit einem voll entwickelten Marktleben. Hatte dort die Taverne bereits einen Teil ihrer wirtschaftlichen Funktion an den institutionalisierten Markt abgegeben? Aber einen solchen Markt besaß auch Vilsbiburg mit dem hohen Tavernen-Zins von drei Pfund⁴⁴. Hier bleiben also noch mancherlei Fragen offen.

Eine andere dunkle Frage ist mittlerweile weitgehend geklärt. Schon eingangs wurde erwähnt, daß die Arbeit mit den Quellen der *geistlichen Grundherrschaften* sehr wenig Ertrag brachte. Es scheint zunächst, daß unter den geistlichen Gütern der Tavernenbesitz wesentlich weniger dicht gestreut gewesen sei als unter den weltlichen; daß also ausgerechnet die Klöster und Bistümer, die im 13. und 14. Jahrhundert ihren Besitz mit Spürsinn und Geschick ungeheuer erweitern konnten, die Taverne als Einnahmequelle verschmäht hätten. Für diesen Zeitraum konnte ich im Untersuchungsgebiet nur insgesamt 6 Tavernen in geistlicher Hand nachweisen. Sollte das die Wirkung der Konzilsbeschlüsse sein, die nicht nur den Tavernenbesuch, sondern auch den Tavernenbesitz des Klerus zu unterbinden versuchten?⁴⁵ Doch werden diese Beschlüsse wohl kaum ohne hinreichenden Anlaß gefaßt worden sein. Ich nehme aber an, daß ihre Wirkung eine ganz andere war. Den Schlüssel dazu gibt eine Urkunde des Hochstifts Regensburg aus dem Jahre 1221, in der ein Versprechen des Vogtes festgehalten wird „... quod ... ratione tabernarum nostrarum in *Oelentheim* et in *Illenchoven* [beide Kreis Regensburg], quia legitime sunt et ex antiquo tempore approbate, exigere nihil debet ...“⁴⁶ Illkofen taucht bereits 1146 in einer Urkunde auf, „villa Illinchoven

⁴² MB 36 II, 170.

⁴³ MB 36 I, 94, 140.

⁴⁴ MB 36 II, 62.

⁴⁵ Corpus Juris Canonici, hrsg. v. *Emil Friedberg* (Leipzig ²1879–1881; Neudruck Graz 1955), Bd. 1: Decret. Gratiani, Dist 44 cap 2–4, 157; Bd. 2: Decret Gregor IX. Lib 3 Tit 1 cap 15,453.

⁴⁶ Codex Chronologico-Diplomaticus Episcopatus Ratisponensis, Bd. 1, hrsg. v. *Thomas Ried* (Regensburg 1816) 334.

cum omnibus pertinentiis“⁴⁷, und beide Dörfer noch einmal später, 1249: „Illenchoven ... Oelentheim, villas cum omnibus pertinentiis suis.“⁴⁸ Keine Rede von den Tavernen, die bei ihrer Lage direkt an der Donau wohl der Erwähnung wert gewesen wären und die ja auch die Habgier des Vogtes auf sich gelenkt hatten. Eine Änderung des Besitzstandes läßt sich aber zwischen diesen Jahren nicht feststellen. Anders als in vergleichbaren Fällen weltlicher Grundherrschaft, wurden hier die Tavernen aus der übrigen Zubehör der Ortschaften nicht hervorgehoben. Die geistlichen Grundherren hatten sehr wohl Tavernenbesitz, nur: wo es nicht unbedingt erforderlich war, ihn zu erwähnen, da blieb er unerwähnt, um das Kirchenrecht nicht offen zu verletzen, und war in einer mehr oder minder generischen Pertinenzformel mit eingeschlossen zu denken⁴⁹. Freilich steht diese Annahme, nur durch ein einziges Beispiel belegt, auf schmalen Füßen; aber sie scheint mir doch sehr viel plausibler als die eines Verzichtes der Kirche auf Tavernenbesitz.

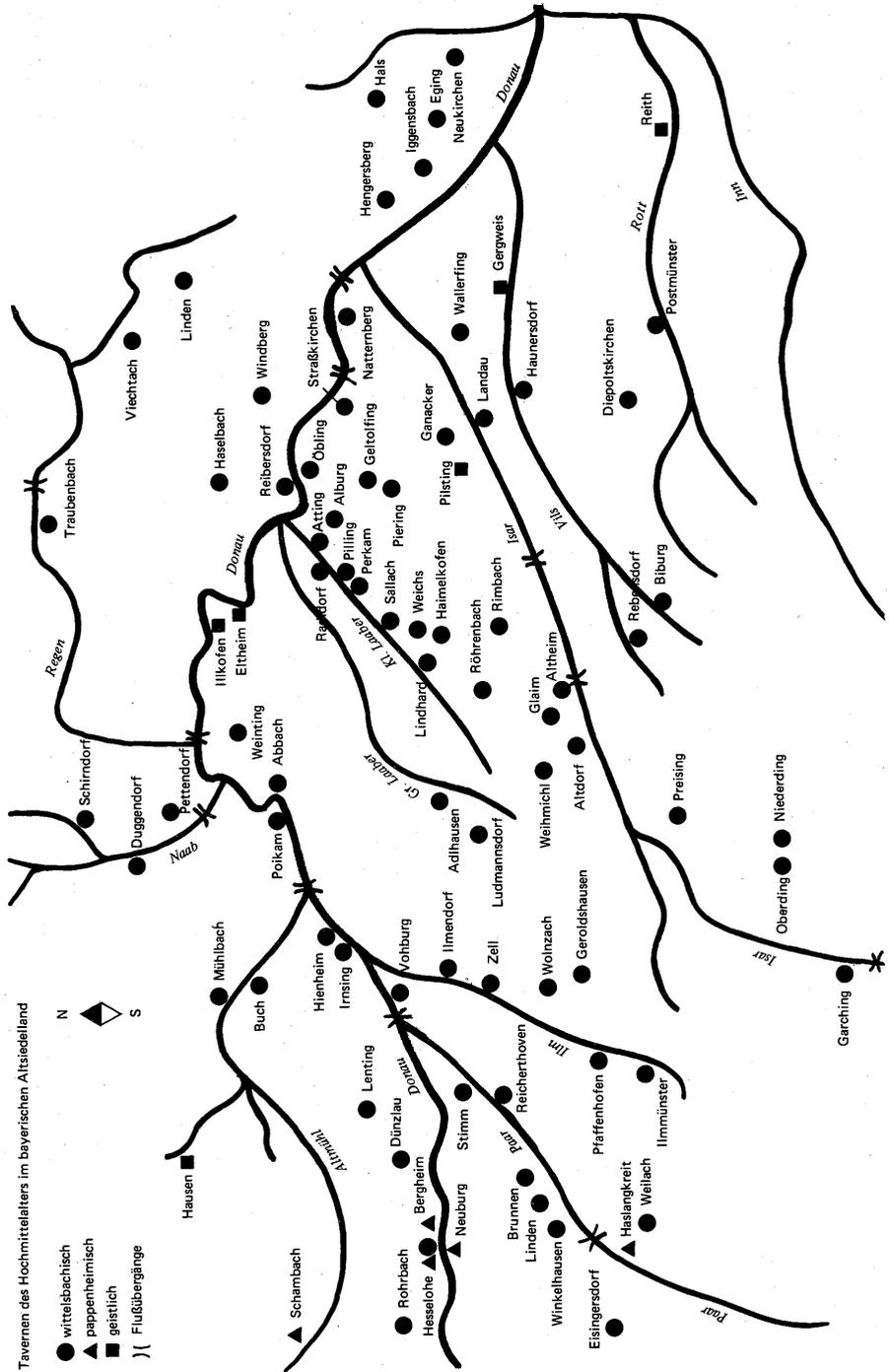
Bei aller Vorsicht der Schlußfolgerungen kann man meines Erachtens schon jetzt folgendes sagen: Die Taverne war im Bayern des 13. und frühen 14. Jahrhunderts weit verbreitet. Die uns bekannten Tavernen waren zum größeren Teil an Verkehrswegen angesiedelt, also an Flüssen oder Straßen. Eine weitere Aufgliederung der Tavernen-Orte nach ihrer wirtschaftlichen und politischen Funktion hat gezeigt, daß beide Formen von Zentralfunktionen oft mit dem Auftreten von Tavernen einhergingen. In einer engen obrigkeitlichen Bindung vieler Tavernen manifestiert sich das große Interesse, das an ihrer Kontrolle bestanden haben muß. Bei einzelnen Orten mit besonders günstiger Quellenlage ließ sich zeigen, daß ihre Tavernen eine wesentliche Marktfunktion hatten. Diese Beispiele fügen sich weitgehend in den aus den Quellen erarbeiteten – bescheidenen – statistischen Rahmen, so daß ihren Aussagen eine breitere Gültigkeit zuerkannt werden kann.

(Vgl. dazu die Diskussionsbeiträge von F. Glauser und J. Sydow, S. 246 und S. 246 ff.)

⁴⁷ Ebda. 213.

⁴⁸ Ebda. 418.

⁴⁹ Ganz anders als in Polen, wo gerade in den Pertinenzformeln geistlicher Grundherrschaften die Tavernen ausdrücklich genannt werden. Siehe hierzu *Ciesla*, wie Anm. 3.



Tavernen des Hochmittelalters im bayerischen Altsiedelland

- wittelsbachisch
- ▲ pappenheimisch
- geistlich
- () () Flußübergänge



Irena Rabęcka-Brykczyńska

Die Taverne im frühmittelalterlichen Polen

Die Taverne war im frühen Mittelalter eine der wichtigsten wirtschaftlichen Einrichtungen¹. In den Quellen wird sie – je nach der Sprache, in der diese verfaßt sind – verschiedenartig bezeichnet. In den sowohl Polen als auch Böhmen und Deutschland betreffenden lateinischen Urkunden heißt sie „taberna“, in den altrussischen Quellen „kortschma“, in den deutschen „Kretscham“, „Krug“ oder „Schenke“. Im klassischen und mittelalterlichen Latein hat das Wort „taberna“ zwei Bedeutungen: die allgemeinere bezeichnet einen aus Brettern errichteten Wohnbau und die engere ein Gebäude, in dem Lebensmittel und handwerkliche Produkte erzeugt und verkauft werden sowie deren Konsumtion mit Vergnügungen verbunden ist². Zwei Bedeutungen hat auch der kirchlich-altslawische Terminus „kortschma“: einerseits kann es sich dabei um eine Gaststätte handeln, andererseits um ein alkoholisches Getränk, das allgemein als Hopfengetränk verstanden wird³. In den mittelalterlichen Quellen, in denen von polnischen Landen die Rede ist, handelt es sich meist um den engeren Begriff. Der polnische Terminus „karczma“ (Kartschma), der mit dem lateinischen „taberna“ identisch ist, begegnet uns bereits in schriftlichen Zeugnissen aus dem Ende des 14. Jahrhunderts⁴.

Die beschreibenden und literarischen Quellen des 12. Jahrhunderts beziehen sich, wenn sie die Taverne erwähnen, auf die erste Hälfte des 11. Jahrhunderts. In der Chronik des Gallus Anonymus ist im Kapitel, das die Trauer anlässlich des Todes von Boleslaus dem Tapferen beschreibt, folgende Bestimmung vermerkt: „nullus plausus, nullus cythare sonus audiebatur in tabernis“⁵. In der böhmischen Chronik des Kosmas wird die Taverne als Ursprung allen Bösen, als der Ort, wo „furta, homicidia, adulteria

¹ Siehe Irena Cieśla (= Rabęcka), *Taberna wczesnośredniowieczna na ziemiach polskich* [Die frühmittelalterliche Taverne in polnischen Landen], (*Studia Wczesnośredniowieczne* IV, 1958) 159–225, Literaturnachweis 159–162.

² Charles Du Fresne Du Cange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, Bd. VI, (Parisii 1846) 477–478: arca seu capsula e tabulis lignis compacta; ubi alea luditur; ubi merces venduntur et ubi artifices artem suam profitentur; Aegidius Forcellini, *Totius latinitatis lexicon*, Bd. VI, (Prati 1875) 77: nomen quae aedificium significetur utile ad habitandum a tabula factum.

³ Izmail Ivanovic Srezniewskij, *Materialy dla slowarja drevnorusskogo jazyka po pismennym pamjatnikam*, Bd. I, (Petersburg 1893) 1413.

⁴ *Słownik Staropolski* [Altpolnisches Wörterbuch], Bd. III, Heft 4 (17) (Wrocław-Warszawa-Kraków 1961) 244.

⁵ *Galli Anonymi Cronicae et gesta ducum sive principum Polonorum*, hrsg. v. Carolus Maleczyński, *Monumenta Poloniae Historica* S. 2, Bd. II, (Cracoviae 1952) 38.

et cetera mala“ ihren Beginn nehmen, bezeichnet⁶. Diese Zitate aus Chroniken beweisen, daß die Taverne als solche den Verfassern wohl bekannt sein mußte, sprechen sie doch von ihr als von einer typischen Erscheinung, die geradezu massenhaft vorkommt. Auch in unseren ältesten, von der Wende des 11. zum 12. Jahrhundert stammenden Urkunden tritt die Taverne als eine voll ausgebildete und allgemein bekannte Institution auf. Es ist unmöglich, ihre Frühgeschichte zu erforschen, da wir weder schriftliche noch archäologische Quellen für jenen Zeitabschnitt besitzen. Die bisherigen archäologischen Forschungen über die Bauweise der polnischen Städte und Dörfer haben nämlich bis jetzt noch kein Beispiel eines Gebäudes gefunden, das als Schenke interpretiert werden könnte. Wir können nur feststellen, daß die Entstehung der Taverne zweifellos weiter zurückreicht, als erste diesbezügliche Informationen in Quellen auftauchen, also wenigstens ins 11. Jahrhundert. Zu solch einer Folgerung berechtigt uns die Analyse der frühesten Quellenvermerke über die Tavernen. Wir finden sie in der Bulle Innozenz' II. aus dem Jahre 1136⁷ für das Erzbistum von Gniezno, in der Urkunde des tuskulanischen Bischofs Ägidius aus den Jahren 1123–1125⁸ für das Kloster zu Tyniec, in dem 1110–1117 vom Krakauer Bischof Maur für die Martinskirche zu Pacanów erteilten Privileg⁹ sowie in der Schenkungsurkunde für die Kirche Johannes des Evangelisten zu Mogilno, die aus dem Jahre 1065 stammen soll¹⁰. Die Ausstattung des Erzbistums von Gniezno, die in der Bulle aus dem Jahre 1136 angeführt wird, kann gemäß der diese Urkunde betreffenden Literatur der Organisationssituation dieser Institution vom 11. Jahrhundert entsprechen. Die Aufzählung ihrer Besitztümer und Befugnisse basiert nämlich auf Aufzeichnungen in der Art von Inventarlisten, die gewiß aus der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts stammen. Dieses Dokument informiert uns darüber, daß in Städten und anderen Ortschaften Tavernen bestanden, die Einkunftsquellen darstellten. Die in dieser Urkunde, die dem Kloster

⁶ *Fontes Rerum Bohemicarum*, hrsg. v. *Josef Emler*, Bd. II, (Praha 1874) 74; sowie die Textvariante des Statuts von Brzetyslaw a. d. J. 1039, hrsg. v. *Vaclav Vaneček*, *Novy Text [Varianta] dekretů břetislavových z r. 1039*, (*Slavia Antiqua* III, 1951/1952) 134.

⁷ *Codex diplomaticus Maioris Poloniae*, Bd. I, hrsg. v. *Ignacy Zakrzewski* (Posnaniae 1877) Nr. 7; siehe den Literaturnachweis über dieses Dokument in der Arbeit von *Zofia Kozłowska-Budkowa*, *Repertorium polskich dokumentów doby piastowskiej [Repertorium der polnischen Dokumente der Piastzeit]*, Heft I bis zum Ende des 12. Jahrhunderts, (Kraków 1937) Nr. 31.

⁸ *Codex diplomaticus monasterii Tynecensis*, hrsg. v. *Wojciech Kętrzyński* (Lwów 1875) Bd. I, Nr. 1. Interpolierte Urkunde. Das Problem ihrer Authentizität wurde in der diplomatischen Literatur vielfach besprochen. Die Authentizität der Verleihung von Schenken bewies *Franciszek Piekosiński*, *Jeszcze słowo o dokumencie legata Idziego dla Tyńca* [Noch ein Wort zur Urkunde des Legaten Ägidius für Tyniec], (*Kwartalnik Historyczny* 3, 1889) 54.

⁹ *Władysław Semkowicz*, *Przyczynki dyplomatyczne z wieków średnich [Diplomatische Beiträge aus dem Mittelalter]*, in: *Księga pamiątkowa ku uczczeniu 250 rocznicy założenia Uniwersytetu Lwowskiego*, (Lwów 1912) 6.

¹⁰ *Codex dipl. Maioris Poloniae* Nr. 3. Sowohl die Anrufung des hl. Johannes des Täufers wie auch der übrige Inhalt der analysierten Vermerke scheinen dafür zu sprechen, daß wir es hier mit klösterlichen Aufzeichnungen aus dem 11. Jahrhundert zu tun haben, die in der, wahrscheinlich aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts stammenden, in unserem Besitz befindlichen Überlieferung eingetragen sind.

zu Tyniec Besitztümer und Befugnisse bewilligt, aufgezählten Tavernen befanden sich in Tyniec, Prądnik, Sidzina, Bytom, Siewierz, Wieliczka, Książniki und Opatowiec, also sowohl in Ortschaften mit Marktplätzen und ausgebildeter handwerklicher Produktion als auch an Überfahrtsstellen und in Dörfern. Bei den Marktplätzen in Bielsko und Chełmno befanden sich auch Schenken, die der Kirche Johannes des Evangelisten zu Mogilno verliehen worden waren. Ebenso befanden sich dem Bistum von Płock gehörende Tavernen in Marktsiedlungen und Dörfern¹¹. Viele Informationen über die topographische Verteilung der Tavernen liefern pommersche und schlesische Urkunden des 12. Jahrhunderts, denen wir Kenntnisse über Schenken in Wolin, Kamień, Kołobrzeg, Szczecin, Białogard, Wrocław und Pełcznica verdanken.

Wenn wir den Typ der Ortschaften analysieren, in denen in der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts Tavernen bestanden, so können wir feststellen, daß es sich um Städte, in der Nähe von Städten gelegene Dörfer, größere und kleinere dörfliche Siedlungen sowie wichtigere Überfahrtsstellen handelt. Die Quellen bezeugen, daß zu jenen Zeiten in den Städten Wrocław, Wolin, Kamień, Kołobrzeg, Białogard usw., in den sich mit Handwerk und Marktwesen befassenden Ortschaften Bielsko, Chełmno, Sieradz, Łęczycza, Sidzina, Bytom und Zwierzów sowie in den Dörfern Prądnia, Malkinia und Pacanów Tavernen existierten.

In der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts unterschieden sich die Tavernen hinsichtlich ihrer Größe; es bestanden größere und kleinere. Als Beweis dafür mag die Urkunde Bogusław II. von Pommern dienen, die uns Kenntnis über die Wachsrationen für das Grab des heiligen Otto in der Michaelikirche zu Bamberg gibt. Die Höhe des Tributs wurde hier von der Größe der Schenke abhängig gemacht. So sollten die größeren Tavernen jährlich je eine Gewichtseinheit, die kleineren je eine halbe Gewichtseinheit Wachs abliefern¹². Es ist anzunehmen, daß die Größe der Schenke von der Bedeutung der Ortschaft abhing, in der sie sich befand.

Im 12. Jahrhundert war die Taverne eine der Produktion und Konsumtion dienende Einrichtung, die sich mit Warenaustausch befaßte und als Zentrum des gesellschaftlichen Lebens verstand. Diese Funktionen lassen sich jedoch erst in Quellenmaterialien aus dem 13. und 14. Jahrhundert nachweisen, weswegen ich sie auch erst im Zusammenhang mit der im 13. Jahrhundert sich vollziehenden Rollenveränderung der Tavernen behandle. Wenn wir aber die Rolle der Schenke in der Wirtschaft Polens im 12. Jahrhundert ins Auge fassen, so ist es meiner Meinung nach lohnend, ihre unterschiedliche, durch die topographische Lage bedingte Bedeutung zu beachten, die sich in den nachfolgenden Zeiten zusehends verringert. Im 12. Jahrhundert wird die topographische Lage der Tavernen durch ihre enge Verknüpfung mit Märkten und Straßeneinrichtungen, wie Fähren, Brücken und Furten, charakterisiert. Mit der Verleihung des Marktrechts ging damals in der Regel die Einrichtung einer Taverne ein-

¹¹ Codex diplomaticus et commemorationum Masoviae generalis, hrsg. v. Jan Korwin Kochanowski, Bd. I, (Varsaviae 1919) Nr. 301. Dieses Werk enthält einige Daten, die aus früherer Zeit als gegen Ende der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts stammen, wo es gewöhnlich datiert wird.

¹² Codex diplomaticus Pomeraniae, hrsg. v. Karl Friedrich Wilhelm Hasselbach, Johann Gottfried Ludwig Kosegarten (Greifswald 1843) Bd. I, Nr. 51; weiterhin als CDPom. zitiert; vgl. Hermann Hoogeweg, Die Stifter und Klöster der Provinz Pommern, Bd. II, (Stettin 1925) 416.

her¹³. In den Urkunden finden wir allgemein die Bezeichnungen „forum et taberna“ oder „forum cum taberna“, was deutlich auf die bestehenden engen Verbindungen zwischen diesen beiden Einrichtungen hinweist. Oft befand sich die Schenke auf dem Marktplatz, wie zum Beispiel „tabernae in foro Trebnicensi sitae“. Die Lage der Taverne auf dem Marktplatz deutet an, daß in diesen Häusern an Markttagen die Markt-gäste bedient wurden.

Die Fachliteratur ist der Ansicht, daß in der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts die Märkte in Polen in regelmäßigen Zeitabständen – höchstwahrscheinlich wöchentlich – abgehalten wurden und in bedeutendem Maße den Charakter einer dem lokalen Austausch dienenden Institution trugen¹⁴. Die Verkäufer und Käufer setzten sich hauptsächlich aus Vertretern benachbarter Bewohner zusammen, die sich vor allem mit Hauptnahrungsmitteln wie Salz, Fleisch, Grütze, Getreide, Honig usw. eindeckten. Relativ wahrscheinlich jedoch ist, daß Märkte nur in größeren Ortschaften, in denen die Zusammenballung der Bewohner zusehends fortschritt, wie z. B. in Szczecin oder in Wrocław, wöchentlich abgehalten wurden. In kleineren Orten fanden die Märkte gewiß seltener statt und wurden wohl erst gegen Mitte des 12. Jahrhunderts in allwöchentliche umgewandelt. Dies jedenfalls läßt sich aus Hinweisen aus dem frühen 13. Jahrhundert schließen.

Der periodisch abgehaltene Markt stellte für den Feudalherrn eine bedeutende Einnahmequelle dar. Die Taverne war zu damaliger Zeit in der Hauptsache ein Dienstleistungsbetrieb, der der Konsumtion diente, dann aber auch für Vergnügungen und als Übernachtungsstätte zur Verfügung stand. Des weiteren ist anzunehmen, daß die Taverne als ein ständig funktionierendes Unternehmen – im Gegensatz zum damaligen Markt – die Aufgaben des Marktes auch an den marktfreien Tagen erfüllte. Sie war also eine Stätte, in der sowohl die einheimische Bevölkerung als auch Reisende unabhängig von festgesetzten Tagen Waren austauschten. Die Verknüpfung der Schenken mit den Märkten mußte besonders dann von Wichtigkeit sein, wenn die Schenken sich in Häfen befanden, wo der Warenumsatz bedeutend größer war als im Binnenhandel¹⁵. Die Tavernen in den Häfen von Kamień, Kołobrzeg, Szczecin und Wolin, die Fürst Ratibor und seine Gemahlin dem Bischof von Kamień verliehen hatten, stellten zweifelsohne große Handelszentren dar¹⁶.

Im 12. Jahrhundert florierten Tavernen nicht nur in Verbindung mit Märkten, sie kamen vielmehr, wie schon gesagt, auch an jenen Punkten zu Blüte, wo sich der Verkehr zu Land und zu Wasser konzentrierte, wie bei zu Burgen führenden Brücken oder an Überfahrtsstellen. Aus dem 13. Jahrhundert stammende Urkunden erwähnen

¹³ Siehe die Zusammenstellung der Verleihungen von Tavernen mit dem Markt im 12. Jahrhundert in der Arbeit von *Cieśla*, *Taberna wczesnośredniowieczna ...* [Die frühmittelalterliche Taverne ...] 174ff.

¹⁴ *Hanna Ziółkowska*, *Ze studiów nad najstarszym targiem polskim* [Aus den Studien über den ältesten polnischen Markt], (*Slavia Antiqua* 4, 1953) 155; *Karol Buczek*, *Targi i miasta na prawie polskim* [Märkte und Städte nach polnischem Recht], (Wrocław 1964) *passim*.

¹⁵ *Władysław Kowalenko*, *Najdawniejszy Kołobrzeg – VIII–XIII w.* [Das älteste Kołobrzeg – 8.–13. Jahrhundert], (*Przegląd Zachodni* R. 7, 1951) Nr. 7/8, 558.

¹⁶ CDPom. Nr. 24 J. 1159, Nr. 43 J. 1177, Nr. 26 J. 1178, Nr. 45 J. 1179.

wiederholt Verbindungen von Tavernen und Überfahrtsstellen¹⁷. Solche bestanden zum Beispiel in Tyniec, Opatowiec und Kochów. In Lubczyn wurde eine Schenke betrieben, die, wie das 1274 von Barnim I. Szczecin erteilte Privileg besagt, „pertinet ad tractum“¹⁸. Sie sollte den sich dort versammelnden Leuten Verköstigung und Nachtlager sichern. Es ist möglich, daß hier auch die Gebühr für die Überfahrt entrichtet wurde. Auf den Zusammenhang zwischen Taverne und Fähre wies schon Dąbkowski in seiner Arbeit über den Wassertransport hin, in der er Quellenbelege aus dem 13. und 14. Jahrhundert anführt. Er ist auch davon überzeugt, daß der noch heute angewandte topographische Namen „przewóz“ (transitus) für Taverne ein wichtiger Beweis dafür ist, daß im Mittelalter eine enge Verbindung zwischen Taverne und Fähre bestand, deren Spuren bis auf den heutigen Tag zu verfolgen sind¹⁹.

In den Urkunden aus dem 12. und 13. Jahrhundert wird die Taverne oft gemeinsam mit dem Zoll erwähnt; es wird auch zuweilen deutlich von der Erhebung des Zolls in derselben gesprochen²⁰. Als „tabernae cum theloneo“ bezeichnete Schenken befanden sich in Białogard, Groświn, Żarnowiec, Chełm und Kalisz. Zu jenen Schenken, die bei der zur Stadt führenden Brücke standen und als „taberna in fine pontis“ oder „ante pontem taberna“ figurieren, gehören ebenfalls solche, die die Zollgebühren entrieben. So gelegen waren die Tavernen in Kołobrzeg²¹, Wrocław²² und Swiniary²³. Ähnlich war es wohl mit Zoll und Maut bei den Schenken bestellt, die sich bei den in befestigte Städte führenden Brücken befanden; hier konnten die Gebühren für alle durch die Zollkammer gehenden Waren erhoben werden, ein Modus, der natürlicherweise nur für fürstliche Schenken galt oder auch dann, wenn einem Adeligen (als Eigentümer der Schenke) das gesamte Zollrecht verliehen worden war.

Die Tatsache, daß die Schenke auf dem Marktplatz und an Handelsstraßen stand, ferner der Umstand, daß sie im 12. Jahrhundert und später als Stätte ständigen Warenaustausches Zentrum des Bargeldumsatzes wurde, führten dazu, daß hier der Münzer amtierte. Wir wissen aufgrund der von Heinrich dem Bärtigen dem Zisterzienserinnenkloster zu Trzebnica in den Jahren 1203²⁴, 1208²⁵ und 1224²⁶ erteilten Privilegien,

¹⁷ Siehe die Zusammenstellung der Verleihungen von Tabernen mit Zoll und Überfahrt in der Arbeit von Ciesła, *Taberna wczesnośredniowieczna ...* [Die frühmittelalterliche Taverne ...] 180 ff.

¹⁸ Pommersches Urkundenbuch, hrsg. v. Karl Robert Klempin (Stettin 1868) Bd. II, Nr. 985 J. 1274.

¹⁹ Przemysław Dąbkowski, *Przewóz wodny. Studium z historii prawa polskiego* [Der Transport zu Wasser. Studie zur Geschichte des polnischen Rechts], (Kraków 1914) 7.

²⁰ Siehe Anm. 17.

²¹ CDPom. Nr. 24, J. 1159.

²² Urkundensammlung zur Geschichte des Fürstenthums Oels bis zum Aussterben der Piastischen Herzogslinie, hrsg. v. Wilhelm Haessler (Breslau 1883) Nr. 35, J. 1224. Diese Schenke gehörte wahrscheinlich vorher dem Fürsten, 1224 erhielt sie das Zisterzienserinnenkloster in Trzebnica, das in Wrocław schon eine Biruechnik genannte, von Heinrich dem Bärtigen 1208 verliehene Schenke besaß.

²³ Codex diplomaticus nec non epistolaris Silesiae, hrsg. v. Carolus Maleczyński (Wrocław 1956) Bd. I, Nr. 55, J. 1175.

²⁴ Haessler, Nr. 9, J. 1203.

²⁵ Haessler, Nr. 18, J. 1208.

²⁶ Haessler, Nr. 35, J. 1224.

daß der Münzer in den dortigen Tavernen Geld umtauschte und ihm davon ein entsprechender Verdiensteil zufiel. Er erhielt einen Scot von einer Mark des jährlichen Einkommens, also etwas mehr als 4 Prozent. Außerdem „salem vendat“ bei Gelegenheit des Geldumtausches. Die Funktion des Münzers in der Schenke entsprang seinem Aufgabenbereich, demzufolge er im Namen des Fürsten den Geldumlauf im Land kontrollieren mußte. Außerdem übte er eine allgemeine Aufsichtspflicht über die Tavernen aus, versah damit also auch Aufgaben, wie sie mit dem Amt des „pincerna“ in Böhmen verbunden waren²⁷. Bei fürstlichen Tavernen erhielt der Münzer gewiß regelmäßig seinen Anteil am Einkommen der Schenken, wenn diese jedoch Eigentum von anderen weltlichen oder geistlichen Adligen waren, so bedurfte es, da es sich um einen Ausnahmefall handelte, einer besonderen Genehmigung.

Anfang des 13. Jahrhunderts wurden die Münzer aus den Märkten und Tavernen der Ortschaften, die damals das Stadtrecht erhielten, ausgeschlossen. Dies geschah als Folge von Strukturveränderungen, wie sie sich in den polnischen Städten und Dörfern nach Einführung eines fortschrittlicheren Zinssystems und nach Erlangung einer gewissen kommunalen Selbständigkeit vollzogen hatten. In der einschlägigen polnischen Literatur finden sich, was die durch den Münzer ausgeübten Funktionen und deren Verhältnis zu den Aufgaben des Zöllners betrifft, verschiedene Hypothesen²⁸. Es ist möglich, daß die Münzer ausschließlich den Marktzoll, also die Gebühren für Transaktionen, die auf dem Markt durchgeführt wurden, erhoben, die Zöllner dagegen den eigentlichen Zoll, das heißt das Wegegeld einzogen.

Die skizzierte topographische Streuung der Tavernen im 12. Jahrhundert beweist klar deren Abhängigkeit von (ehemaligen) Kommunikationswegen, stellten diese doch im eigentlichen Sinne deren Existenzgrundlage dar. Das Vorhandensein von Schenken in Zentren, wo sich eine beruflich und gesellschaftlich unterschiedliche Bevölkerung konzentrierte, war dadurch bedingt, daß sich eben dort die mit dem Markt verbundene Produktion wie auch der Geldumsatz entwickelten. So waren die Schenken der Ort von ständigem Austausch und Konsumtion.

Die Taverne des 12. und 13. Jahrhunderts mußte über ein Gebäude verfügen, dessen Gestalt den verschiedenartigen praktischen Anforderungen entsprach, die sie zu erfüllen hatte. Als Wirtschaftsbau unterschied sie sich gewiß von dem damaligen Bauernhof – sie war bedeutend größer und den besonderen Funktionen angepaßt. Die frühesten Beschreibungen von Schenken stammen erst aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Diesen zufolge waren Tavernen zu damaliger Zeit ziemlich große Gebäude, die aus mehreren Räumlichkeiten bestanden: der Gaststube, der Stube des Wirtes, der Kammer und der Küche. Die Wirtschaftsgebäude umfaßten Pferdestall und Schuppen. Zuweilen befanden sich bei der Schenke eine Brauerei und eine Mäl-

²⁷ Julius Lipbert, *Sozialgeschichte Böhmens in vorhussitischer Zeit*, Bd. I, (Praha 1898) 234.

²⁸ Siehe: Roman Grodecki, *Mincerze we wcześniejszym średniowieczu polskim* [Die Münzer im früheren polnischen Mittelalter], (RAU WHF, LXIII, Kraków 1921) 40; Rez. M. Grażyński, *Czasopismo Prawno-Ekonomiczne*, Bd. XXI, (1923) 257.

zerei²⁹. Es ist nicht bekannt, wie die Schenke im 12. und 13. Jahrhundert aussah, da es an entsprechendem Quellenmaterial fehlt. Sicher anzunehmen ist jedoch, daß sie ebenfalls aus den drei Funktionsbereichen Gebäude, Gehöft und Wirtschaft bestand. Ein so eng mit dem Verkehr verbundenes Gebäude mußte darüber hinaus dementsprechend eingerichtet sein und einen Raum zum Übernachten aufweisen. Der Konsumtion und dem Warenaustausch diente ein allgemeiner, in den Quellen des 15. Jahrhunderts „Wirtsstube“ genannter Raum. In einem weiteren Raum wohnte der Wirt mit seiner Familie. Unter demselben Dach befand sich eine Küche. Notwendigerweise mußte auch für Wagen und Pferde eine Unterkunftsmöglichkeit existieren.

In den ältesten, die polnischen Territorien betreffenden Urkunden begegnet die Schenke als ein Eigentumsobjekt, das Einkünfte gewährte. Freilich ist es infolge mangelnder Unterlagen unmöglich, auch nur ungefähr die Höhe der aus den Tavernen stammenden Einkünfte zu bestimmen, doch verfügen wir über zahlreiche Beispiele, die über die Verleihung von Einkünften aus Schenken (und zwar sowohl in Bargeld als auch in Naturalien) Auskunft geben. Im 12. Jahrhundert erhielten folgende kirchliche Institutionen Einkünfte aus Tavernen zugewiesen: das Kloster von Tyniec, das Kloster der Zisterzienser in Dargun, das Benediktinerkloster in Słupa an der Piana, das Kloster der Prämonstratenser in Usedom, das Zisterzienserkloster in Kołbacz, das Johannerkloster in Stargard an der Wierzyca und die Michaelskirche in Wolin. Die Verleihung von Taverneneinkünften an kirchliche Institutionen läßt sich seit der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts nachweisen und wurde bis weit in das 13. Jahrhundert hinein praktiziert³⁰. Zeugnisse für die Verleihung von Bargeldeinkünften im 12. Jahrhundert besitzen wir für die Tavernen der in der Nähe von Krakau liegenden Siedlungen Tyniec und Prądnik sowie für die Städte und Ortschaften Westpommerns: Kołobrzeg, Usnam, Dymin, Lubiszewo, Chockowo und Lüchow, im 13. Jahrhundert für die Tavernen in Wrocław, Gdańsk, Głogów, Szczecin u. a. Alle erwähnten Ortschaften waren Zentren mit einer beruflich stark differenzierten Einwohnerschaft.

Die Bargeldeinkünfte aus den Tavernen wurden im allgemeinen auf ein Jahr verliehen, doch kennen wir auch Beispiele einer Verleihung wöchentlicher Einkünfte. Die kleinste verliehene Summe betrug 5–6 Mark jährlich³¹. Meist handelt es sich jedoch um Bargeldeinkünfte in Höhe von 10–12 Mark jährlich. Im allgemeinen läßt sich nicht feststellen, ob die verliehene Summe das gesamte Einkommen der Schenke ausmachte oder nur einen Teil davon. Es ist lediglich bekannt, daß das Einkommen in Höhe von 8 Mark, das Boleslaus und Heinrich III. von Wrocław aus einer der Schenken zu Głogów dem Zisterzienserkloster in Odra zuwies, den gesamten von der

²⁹ Akta grodzkie i ziemskie [Burg- und Landakten], hrsg. v. *Ksawery Liske*, Bd. V, (Lwów 1875) Nr. 74, J. 1437. Über die Bebauung im 15. Jahrhundert siehe *Kazimierz Tymieniecki*, *Procesy twórcze formowania się społeczeństwa polskiego w wiekach średnich* [Schöpferische Prozesse in der Gestaltung der polnischen Gesellschaft im Mittelalter], (Warszawa 1921) 237 ff.

³⁰ Siehe die Zusammenstellung der Verleihungen von Bargeldeinkünften aus Tavernen in der Arbeit von *Ciesła*, *Taberna wczesnośredniowieczna ...* [Die frühmittelalterliche Taverne ...] 194 ff.

³¹ Verleihungen in dieser Höhe erhielten: das Benediktinerkloster in Słupia an der Piana 1176, das Zisterzienserkloster in Kołbacz 1182 sowie die Kirche in Lewin 1256.

Schenke zu entrichtenden Zins darstellte³². Es kam vor, daß die Einkünfte aus den Tavernen einer einzigen Ortschaft mehreren kirchlichen Institutionen verliehen wurden. So gingen die Einkünfte von 46 Mark zweier Schenken zu Kołobrzeg³³ an fünf solche Einrichtungen. Eine ähnliche Situation bestand in Gdańsk: die dortigen Taverneneinkünfte von 50 Mark und 20 Scot. gingen an das Prämonstratenserklöster in Żukowo und die Adalbertskirche in Gdańsk³⁴. Die Höhe der Tavernenabgaben in Kołobrzeg und Gdańsk erklärt sich durch die Kontakte dieser Schenken mit dem Hafen, dessen Handelsumsätze diejenigen des Binnenhandels bei weitem überstiegen.

Die Summe von 10–12 Mark stellt wahrscheinlich den durchschnittlichen Zinsertrag dar, wie er von einer sich in einer städtischen Ortschaft befindlichen Schenke eingezogen wurde. Es ist jedoch nicht möglich, diese Summe als Durchschnittseinkommen für alle Schenken zu betrachten, da jede von ihnen sich doch in einer für sie spezifischen Situation befand. Es handelt sich hier vielmehr nur um eine dem Vergleich dienende Größe. Die Angaben über die Einkünfte der Tavernen stammen hauptsächlich aus Quellen, welche Pommern betreffen (nur in drei Fällen – Tyniec, Trzebnica und Wrocław – handelt es sich um andere Gegenden Polens) und sich auf städtische oder vorstädtische Zentren beziehen. Die Höhe der Einkommen in anderen Teilen Polens könnte durchaus verschieden von den oben beschriebenen sein, doch läßt sie sich infolge mangelnder Quellengrundlagen nicht bestimmen.

Wenn man die durchschnittlichen Zinsen der Schenken mit jenen vergleicht, die den jeweiligen Herrschaftsträgern aus Mühlen, Zöllen und Fleischbänken zuflossen, so läßt sich feststellen, daß beide Einnahmequellen sich in der zweiten Hälfte des 12. und in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts in ihrem Ertrag nicht selten entsprachen. Häufig kam es allerdings auch vor, daß die Erträge, die die Schenken abwarfen, höher waren als die Gewinne, die sich aus der Nutznießung von Fleischbänken oder der Verpachtung von Ländereien erzielen ließen³⁵. Die hohen Erträge der Tavernen hingen in starkem Maße von deren organischer Verbindung mit den Märkten ab.

Der Umsatz der Schenken bezog sich jedoch nicht nur auf Bargeld, sondern auch auf Naturalien, wie Wachs, Butter, Geflügel und dergleichen³⁶. Wenn man über die Rentabilität einer Schenke insgesamt urteilen will, so ist es selbstverständlich unerlässlich, neben dem bereits angesprochenen obrigkeitlichen Zins auch den Gewinn des Schenkwirtes heranzuziehen, der diesem nach Abzug aller Verpflichtungen blieb.

³² Cod dipl. Maioris Poloniae Nr. 275, J. 1248: de thabernis in Glogov, quarum nobis due spectant et castello ibidem due, unam de nostris liberaliter contulimus cum solucione octo marcarum.

³³ Im Jahre 1177 erhielten: das Kloster der Prämonstratenser in Usnam 6 Mark jährlich von der vor der Burg gelegenen Schenke, 1182 das Benediktinerkloster in Słupia an der Piana 5 Mark von der Schenke in Kołobrzeg, 1182 das Zisterzienserkloster in Kołbacz 5 Mark, 1186 die Nikolaikirche in Wolin 10 Mark, 1208 das Liebfrauenkloster in Trzebiatów 20 Mark.

³⁴ Pommerellisches Urkundenbuch, hrsg. v. Max Perlbach (Danzig 1881–1882) Nr. 26, J. 1224: quadraginta marcas denariorum super tabernas in Dancek; daselbst Nr. 55, J. 1236: de tabernis, que sunt in civitate Gdancz V scotos denariorum accipiendos singulis ebdomadibus per annum.

³⁵ So betrug z. B. der Zins für die Bänke in der 1253 nach deutschem Recht neu gegründeten Stadt Bochnia $\frac{1}{2}$ Mark jährlich, der jährliche Zins für die Mühle i. J. 1287 – 2 Mark.

³⁶ Hoogeweg, 15.

Doch auch hier lassen uns die Quellen im Stich. Mit verlässlichen Zahlen zu operieren, ist angesichts fehlender Archivalien unmöglich.

Die Schenke war, wie wir gesehen haben, infolge ihrer außerordentlichen Ertragsgüte für den jeweiligen Herrschaftsträger sehr wichtig. Sie war es vor allem auch deshalb, weil sich die Gewinne über das vertragliche Maß hinaus noch dadurch erhöhen konnten, daß die Taverne als Verkaufszentrum für Güter diente, die den Eigenbedarf der Feudalherren überschritten. Die Schenken des 12. Jahrhunderts, die sich in Ortschaften mit schnell anwachsender Einwohnerzahl befanden und somit einen bedeutenden Absatz von Lebensmitteln und Handwerkerzeugnissen aufweisen konnten, wurden durch ihre Eigentümer – die weltlichen und geistlichen Feudalherren – gewiß auch mit Waren versorgt. Diese verkauften hier Teile jener Naturalien und handwerklichen Produkte, die ursprünglich Bestandteil der obrigkeitlichen Abgabe waren, und machten damit zusätzlichen Gewinn. Es scheint, daß eine derartige Praxis sich bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts hielt; später dann ging der Verkauf von Lebensmitteln in die Hände der Bauern über. In der Literatur finden sich bereits Hinweise darauf, daß polnische Feudalherren des 12. und 13. Jahrhunderts Naturalabgaben Geldzinsen vorzogen, war es ihnen auf diese Weise doch möglich, den Verkauf dieser Produkte auf den Märkten in ihren Händen zu konzentrieren³⁷. Unter anderem wurden die erhaltenen Naturalien über den eigenen Schenkewirt veräußert, der sie an Besucher verkaufte und das erzielte Geld dann seinem Herrn abtrat. Es ist klar, daß eine derartige Praxis hauptsächlich in Schenken stattfinden konnte, die absolut von ihrem Feudalherrn abhängig waren; in Tavernen, die für einen jährlichen oder sogar wöchentlichen Zins verpachtet waren, ließ sich dieser Modus nur bedingt einführen.

Die Unterschiede, die bei der Erhebung der Bargeldeinkünfte der Tavernen bestanden, weisen gleichzeitig auf jene Unterschiede hin, die bei der Führung derselben auftraten. Aus dem 12. Jahrhundert ist bekannt, daß der Schenkewirt gemeinsam mit der Schenke verliehen wurde, was auf eine enge feudale Abhängigkeit hinweist³⁸. Diese Abhängigkeit muß als Folge der wirtschaftlichen und sozialen Strukturen des Mittelalters gesehen werden. Je mehr Gasthäuser entstanden, um so mehr gerieten ihre Besitzer – ein Beispiel dafür datiert aus dem Jahre 1166³⁹ – in wirtschaftliche Abhängigkeit von Fürsten und anderen Feudalherren. Die Schenke in dem bei Krakau gelegenen Dorf Prądnik mag als Beispiel einer anfänglich freien Schenke gelten, die dann in Abhängigkeit geriet; ihre früheren, in der Quelle als „heredes“ bezeichneten Eigentümer wurden mit der Verpflichtung belastet, einen Bargeldzins zu entrichten. Die Urkunde des Legaten Ägidius berichtet, daß Mars und Rataj, die Erben dieser Schenke, von ihr

³⁷ K. Tymieniecki, *Organizacja rzemiosła wczesnośredniowiecznego a geneza miast polskich* [Die Organisation des frühmittelalterlichen Handwerks und die Genesis der polnischen Städte], (*Studia Wczesnośredniowieczne* III, 1955) 61.

³⁸ Cod. dipl. Maioris Poloniae Nr. 3 – die Verleihung an das Kloster in Mogilno: in *Culmine nomen forum cum thabernario*; *Codex diplomaticus Poloniae Minoris*, hrsg. v. Franciszek Ksawery Piekosiński (Kraków 1886) Bd. II, Nr. 373 – Verleihung an das Liebfrauenkloster in Czerwińsk: *dedi forum scilicet Zuzola, cum thabernariis et transitu*.

³⁹ *Codex diplomaticus Poloniae ... ab antiquissimis inde temporibus usque ad a. 1506*, hrsg. v. Julian Bartoszewicz (Warszawa 1858) Bd. III, Nr. 4.

3 Skot zu entrichten hatten⁴⁰. Dieser Zins war wohl ein wöchentlicher; dies läßt sich sowohl aus seiner Höhe schließen wie auch aus dem Umstand, daß in jener Zeit auch andere Beispiele eine wöchentliche Verleihung von Tavernen belegen. Es ist anzunehmen, daß das System der wochenweisen Zahlung eine bessere Kontrolle der Tätigkeit des Schenkwrirts ermöglichte. Die Abhängigkeit der früheren, sich im Besitz von Tavernen befindlichen Schenkwrirte war ohne Zweifel bedeutend geringer als die Abhängigkeit der durch Feudalherren eingesetzten Schenkwrirte. Sie bestand ursprünglich wohl hauptsächlich in der Verpflichtung, bestimmte Geldabgaben zu entrichten, die als Prototyp des späteren Zinseszins anzusehen sind. Da die abhängigen Schenkwrirte über eine größere Selbständigkeit verfügten als die abhängigen Bauern und außerdem aufgrund ihrer Stellung eine bessere gesellschaftliche Position erringen konnten, griff das System der zeitweiligen Pacht von Schenken gegen einen festgesetzten Zins weit um sich. Das Bestehen einer solchen Pacht ist schon für die zweite Hälfte des 12. Jahrhunderts bezeugt. So ist wohl die in einigen westpommerschen Urkunden aus den Jahren 1174–1253 auftretende Formulierung zu verstehen: „tabernas habendi sive velint more gentis nostre, sive teutonice et danice“⁴¹. Es kann leider nicht festgestellt werden, wodurch sich diese Rechte voneinander unterschieden. Das eine ist jedenfalls sicher, daß die Unterschiede keinesfalls die Gebühren betrafen, denn in diesem Fall wäre es dem Fürsten nicht gleichgültig gewesen, nach welchem Recht die Schenken verliehen wurden.

Die Verpachtung der Tavernen gegen Zins wurde seit Beginn des 13. Jahrhunderts üblich. In Urkunden aus der Mitte des 13. Jahrhunderts finden sich wiederholt Genehmigungen, die die Gründung von Schenken, die zur Zahlung eines bestimmten Jahreszinses verpflichtet waren, gestatteten⁴². Die Verbreitung des Pachtsystems für die Schenken brachte eine weitere Veränderung in der gesellschaftlichen Stellung des Schenkwrirts mit sich, da diesem damit zunehmend größere Selbständigkeit gewährt wurde.

Im 12. Jahrhundert bestanden, wie es scheint, in bezug auf die Führung von Schenken nebeneinander zwei Systeme: im einen Fall waren die Schenkwrirte absolut abhängige Personen, im anderen Fall bezahlten sie einen Zins. Wie gesagt, gewann das zweite System allmählich den Vorrang, da es der Entwicklung der Produktionskräfte besser entsprach.

Die mit und nach der Kolonisierung gemäß dem deutschen Recht eingeführten Bräuche setzten das bereits übliche und vorherrschende System der Zinspacht fort. Außer dem Zins hatten die Schenkwrirte noch gewisse andere Lasten des Fürstenrechts zu tragen. Diese lassen sich leider nicht genau feststellen, da es an entsprechenden Informationen im Quellenmaterial fehlt. Daß jedoch derartige Belastungen be-

⁴⁰ Siehe Anm. 8.

⁴¹ CDPom. Nr. 36, J. 1174; Nr. 88, Nr. 1209; Nr. 128, J. 1219; Nr. 491, J. 1253. Nach *Buczek*, 75 handelt es sich hier um das Eigentumsrecht der Schenken und nicht um das System, gemäß dem sie verwaltet werden.

⁴² Cod. dipl. Pol. Minoris, Bd. II, Nr. 446, J. 1255; siehe auch *Józef Matuszewski*, Immunitet ekonomiczny w dobrach Kościoła w Polsce do r. 1381 [Die ökonomische Immunität in den Kirchengütern in Polen bis 1381], (Poznań 1936) 308 ff.

standen, geht aus der Tatsache hervor, daß in Pommern alle, auch die privaten Schenken verpflichtet waren, eine bestimmte Menge Wachs für das Grab des hl. Otto in der Michaelikirche zu Bamberg abzuliefern⁴³. Diese Verpflichtung ist sicher ein Überrest des fürstlichen Rechts.

Der gesellschaftliche Rang der Schenkwirte war durch ihre ökonomische Stellung bedingt. Die Schenkwirte, die zuweilen in privaten, oft aber in den fürstlichen Tavernen Tätigkeiten ausübten, wie sie mit der Bedienung der Fähren, der Einziehung des Zolls, dem Verkauf von Salz oder anderen Lebensmitteln verbunden waren, standen zu den Feudalherren in einem ganz anderen Verhältnis als die Bauern. Schon im 12. Jahrhundert verfügten sie über gewisse Reserven an Bargeld und Waren (Lebensmitteln und handwerklichen Erzeugnissen), was ihnen ermöglichte, die feudale Abhängigkeit zu lockern. Außerdem konnten sie sich – und zwar besonders die Schenkwirte in den Hafenzentren – ein Handelskapital schaffen, da die erhobene Feudalrente nur einen gewissen Teil ihrer Einkünfte ausmachte. Die Tatsache, daß die Schenken auf diese Weise wesentlich an der Entstehung von Handelskapital beteiligt waren, erwies sich als von entscheidender Bedeutung für die Bildung kleiner lokaler Markt-Zentren sowie für die weitere Entwicklung der Städte. Wenn die freien, erblichen Schenkwirte in Abhängigkeit gerieten, so führte dies meist nicht zur vollständigen Liquidierung ihres Eigentumsrechts hinsichtlich der Schenke (wie dies bei dem Eigentum der Bauern der Fall war), sondern nur zu einer Beschränkung und zum Absinken auf eine Stellung niedrigeren Eigentumsrechts. Im Gegensatz zu diesen in Abhängigkeit geratenen Schenkwirten hatten angesiedelte Schenkwirte die Möglichkeit, sich ziemlich schnell zu verselbständigen, obwohl die rechtlichen Formeln scheinbar weiterhin für ihre Abhängigkeit sprachen.

Die landesherrlichen Abgaben erhob in den privaten und fürstlichen Schenken – sowie gewiß auch den Zins – der Münzer, der dafür, wie wir schon wissen, einen gewissen Teil einstrich. Sein Anteil an den Einkünften war unterschiedlich und von der Höhe der Einnahmen abhängig – im Gegensatz zu den festgelegten Zinsen. Das Problem der Verbundenheit des Münzers mit der Schenke wurde in der Fachliteratur eng mit der lebhaft diskutierten Frage verknüpft, ob in Polen Tavernenregalien bestanden haben⁴⁴. Die meisten Forscher äußerten die Ansicht, daß die Tavernen fürstliche Re-

⁴³ CDPom. Nr. 51, J. 1182.

⁴⁴ *Piotr Burzyński*, *Prawo prywatne polskie* [Das polnische Privatrecht], (Kraków 1867–1871) Bd. II, 407–409; *Przemysław Dąbkowski*, *Prawo prywatne polskie* [Das polnische Privatrecht], Bd. II, (Lwów 1911) 228; *Grodecki*, 40; *ders.*, *Początki pieniężnego skarbu państwowego w Polsce* [Die Anfänge des staatlichen Bargeldschatzes in Polen], (*Wiadomości Numizmatyczno-Archeologiczne* XV, 1933) 11; *Stanisław Kujot*, *Dzieje Prus Królewskich* [Geschichte des Königlichen Preußen], (*Roczniki Towarzystwa Naukowego w Toruniu* XX, 1914) 351; *Zygmunt Wojciechowski*, *Ustrój polityczny Śląska* [Die politische Verfassung Schlesiens], in: *Historia Śląska*, Red. *Stanisław Kutrzeba*, Bd. I, (Kraków 1933) 122; *Herbert Ludat*, *Vorstufen und Entstehung des Städtewesens in Osteuropa*, in: *Osteuropa und der deutsche Osten* 3 (Köln 1955) 46; *Michael Bobrzyński*, *Prawo propinacji w dawnej Polsce* [Die Schenkergerechtigkeit im früheren Polen], (RAU WHF XXIII, Kraków 1888) passim; er war der Meinung, daß die Schenke integraler Teil des immobilien Eigentums und einer der Erträge der Landgüter war. Er findet, daß die enge Verbindung der Schenke mit dem Grundeigentum die Ursache dafür war, daß das Schenkenrecht in Polen niemals den Charakter von Regalien trug.

galien waren. In letzter Zeit befaßte sich K. Buczek mit diesem Problem – seiner Meinung nach bestanden im 12. und 13. Jahrhundert in Polen Tavernenregalien als Bestandteile frühfeudaler Handelsregalien⁴⁵.

In der Frühzeit ihres Bestehens waren die Tavernen zweifelsohne fürstliche Regalien. Dafür spricht, daß in der Bulle von Gniezno der Zehnte von den Tavernen zusammen mit Zehnten aus anderen Einrichtungen, wie Zoll, Markt und Jagd, die unzweifelhaft Regalien waren, aufgezählt wird. Außerdem wird die enge Verbindung der Schenken mit den genannten Einrichtungen in Quellen vielfach bestätigt. Eine Urkunde aus dem Jahre 1247 zeigt deutlich, daß der Landesherr die Tavernen als Regalien behandelte, da er sie als dem Fürstenrecht unterstellte Institutionen bezeichnet⁴⁶. Als Beweis für das Bestehen von Tavernenregalien um die Mitte des 13. Jahrhunderts dient eine Urkunde aus dem Jahre 1266, in der Boleslaus der Schamhafte bestätigt, daß der Krakauer Kanonikus Gerard einen Teil des Dorfes Łosoškowice vom Ritter Sławomir gekauft hat. Sławomir erklärt nämlich, daß er Land, Wiesen und Obstgarten sowie „ius taberne in territorio ville Lossoskouiz, que pater eius Pancracius olim ex donatione ducali fuerat assequutus et ipse Sławomir ex paterna successione possidebat“ verkauft habe⁴⁷. Daraus läßt sich also folgern, daß der Fürst noch im 13. Jahrhundert befugt war, das Tavernenrecht auf dem Gebiet eines einem Ritter gehörenden Dorfes zu verleihen. Andererseits sind jedoch aus Quellen auch Beispiele dafür bekannt, daß die weltlichen und geistlichen Feudalherren frei über die auf ihren Landbesitzungen befindlichen Schenken verfügten, was beweist, daß der Fürst nicht imstande war, sich erfolgreich den Bestrebungen der Feudalherren entgegenzustellen, die sich bemühten, die Tavernen als dem Grundbesitz zugehörig zu betrachten. Eine bedeutende Abschwächung der Regalienrechte bezeugen in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts auch die Privilegien der Fürstinnen Kinga und Gryfina von Sącz aus den Jahren 1292⁴⁸ und 1293⁴⁹, aufgrund derer sie ihren Kaplänen im ersten Falle ein Dorf, im zweiten einen Wald „iure militali“ mit dem Recht, Schenken und Mühlen ebenfalls „iure militali“ zu besitzen, verliehen. Die Tavernen konnten in der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts oder auch früher Bestandteil des Ritterrechtes werden, was aber nicht bedeutet, daß sie nicht Bestandteil des „iuris ducalis“ waren, falls die Besitztümer das Ritterrecht nicht besaßen. Noch im 14. Jahrhundert finden sich Beweise dafür, daß die Tavernenregalien teilweise mit Kirchengütern verbunden waren⁵⁰.

⁴⁵ Buczek, 69–79.

⁴⁶ Urkundensammlung zur Geschichte des Ursprungs der Städte und der Einführung und Verbreitung deutscher Kolonisten und Rechte in Schlesien und Ober-Lausitz, hrsg. v. *Gustav Adolf Tzschoppe, Gustav Adolf Stenzel* (Hamburg 1832) Nr. 26, J. 1247: de tabernis, molendinis et piscinis, quae ad ducatum pertinent, disponant pro eorum arbitrio voluntatis; siehe *Wojciechowski*, 652.

⁴⁷ Codex diplomaticus cathedralis ad s. Venceslaum ecclesiae Cracoviensis, hrsg. v. *Franciszek Piekosiński* (Kraków 1874) Bd. I, Nr. 65.

⁴⁸ Cod. dipl. Pol. Minoris, Bd. II, Nr. 519: ut in ipsa tabernas, molendina, mellificia habeat iure militali.

⁴⁹ Ebda. Nr. 524.

⁵⁰ Cod. dipl. Pol. Minoris, Bd. I, Nr. 190, J. 1333, Bd. III, Nr. 855, J. 1373.

Eine weitere Schwächung der Tavernenregalien war mit der Entwicklung von Städten und Dörfern nach dem deutschen Recht verbunden. Die Einführung deutscher Rechtsnormen – etwa der von Magdeburg, Środa oder Chełm – in Polen bedeutete die Liquidierung vieler fürstlicher Rechte, unter anderem auch des Tavernenrechts. Da jedoch der Schultheiß zum Fürsten in einem Lehnverhältnis stand, bewahrte dieser sich eine ausgedehnte Kontrolle über die Stadt und ihr wirtschaftliches Leben. So erhielt der Schultheiß zwar „tabernam liberam“, also – gemäß dem Fürstenrecht – eine von allen Abgaben freie Schenke, doch sicherte sich der Fürst für sich oder seine Beamten des öfteren einen Anteil an den Einkünften derselben. Zahlreiche Gründungsurkunden beweisen, daß die Schenken zu den Bestandteilen des „iuris Theutonice“ gehörten⁵¹.

Seit dem Ende des 12. Jahrhunderts und während des ganzen 13. Jahrhunderts wurden Schenken immer öfter in Zentren landwirtschaftlicher Produktion errichtet. Die Taverne wurde damals zu einer weitverbreiteten Einrichtung, und ihre Rolle präzierte sich in dem Maße, in dem sich ihre Funktionen reduzierten. Mit der Ausbildung der Immunität und den Veränderungen im Verwaltungssystem entfielen Aufgabenbereiche, die früher mit den Schenken verbunden waren, als der Münzer in ihnen amtierte und Zoll erhoben wurde. Die Tavernen konnten sich in jenen Zeiten deshalb so rasch in den Zentren landwirtschaftlicher Produktion ausbreiten, weil im wirtschaftlichen Leben Polens gleichzeitig Veränderungen vor sich gingen, die mit dem Übergang des Dorfes zum Geldzinssystem zusammenhingen. Eine Stabilisierung der von der Bevölkerung zu entrichtenden Gebühren wie auch neue Bestimmungen verursachten, daß sich in den Händen der Produzenten Produktionsüberschüsse ansammelten, was ihnen freien Verkauf und die Erlangung von Bargeld ermöglichte; sie konnten also am Waren- und Geldumsatz des sich bildenden Lokalmarktes teilnehmen. Die Entstehung einer großen Anzahl von Schenken in den Zentren der landwirtschaftlichen Produktion hing also von der Ausdehnung des Warenangebotes und des Absatzmarktes eines Ortes ab. Die Schenken waren zu einer typischen, allgemeinen Erscheinung in den Gründungsdörfern geworden. Sie gehörten zur Ausstattung der Schultheissen. Über das größte Tavernenrecht verfügte der Schultheiß, wenn das Privileg ihm das Schenkenmonopol einer Ortschaft garantierte. Meist existierten jedoch außer der Schenke des Schulzen noch eine herrschaftliche und eine Pfarrschenke im selben Dorf. Zuweilen erhielt der Schultheiß nur eine Hälfte der Taverne, während der Feudalherr die andere für sich behielt. Mit der Schenke wurden dem Schultheiß meist Land, zuweilen auch ein Obstgarten und eine Wiese zugeteilt. Mit den dörflichen Schenken waren verschiedenartige handwerkliche Betriebe verbunden. In Gründungsurkunden finden wir folgende Bezeichnungen: „taberna et in ea macellum carnum, sutorum, pistorum atque fabrum“; „in eadem taberna habebit scoltetus unum macellum carnum et panis macellum secundum“; „taberna libera cum iure ad eam

⁵¹ Kodeks dyplomatyczny Księstwa Mazowieckiego [Diplomatischer Kodex des Masowischen Fürstentums], hrsg. v. *Tadeusz Jan Lubomirski* (Warszawa 1863) Nr. 54; *Wacław von Płock* erlaubte, als er 1319 die Genehmigung für die Gründung der Stadt erteilte: *tabernas eciam et cetera ad ius Theutonice pertinencia, sine quibus civitas nequit informari.*

pertinente, videlicet macello carniū et panis“⁵². Mit den dörflichen Schenken waren allgemein Fleisch- und Brotbänke verbunden. Die in den Gründungsurkunden der Dörfer festgestellte Verbindung von Schenken und Produktionswerkstätten stellte gewiß kein Novum dar, sondern bestätigte nur und legalisierte den Zustand, der im 12. Jahrhundert und in der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts geherrscht hatte. So auch wurden die Tavernenrechte in der 1293 von Bolko, dem Fürsten von Ziębice, ausgestellten Urkunde definiert, die das Schultheissenamt in Jegłowa betrafen: „taberna libera, cum omni iure, id est pistore, sutore, fabro, carnificis et aliis omnibus officinis, quae ad tabernam de consuetudine pertinere debent.“⁵³

Auf andere Weise stellten sich die Geschicke der Taverne in den Städten dar. Die damals entstehenden Städte bargen eine in beruflicher Hinsicht unterschiedliche Einwohnerschaft, von der jedenfalls ein Teil vollbeschäftigt war und keine Möglichkeit hatte, seine Bedürfnisse durch Ackerbau oder Viehzucht zu befriedigen. Erwähnt werden muß auch jener nicht produktive Teil der Bewohner, der an den Höfen der Adligen und Geistlichen, die zahlenmäßig nicht zu unterschätzen sind, lebte; er verfügte über eine unverhältnismäßig große Kaufkraft, und seine Konsumationsbedürfnisse waren stark entwickelt. In den Städten wuchs also der ständige Bedarf an Lebensmitteln, der sich aus dem bisherigen Angebot, wie es Tavernen und Wochenmärkte boten, nicht mehr decken ließ. Aus diesem Grunde sonderten sich aus den Tavernen selbständige Verkaufsstände verschiedener Art ab, in denen ständig Lebensmittel und handwerkliche Erzeugnisse hergestellt und verkauft wurden. Gewiß bestand weiterhin eine enge topographische Verbindung zwischen den Schenken, den Fleischbänken und anderen Lebensmittelläden, die für beide Einrichtungen von Vorteil war, konnten doch die Tavernen als bedeutende Konsumtionszentren ihren Bedarf auf bequeme Weise in den benachbarten Läden eindecken, denen wiederum die Nähe der Schenke eine ständige und bedeutende Abnahme der Waren garantierte. Die Tavernen in den Städten gehörten – ähnlich wie diejenigen in den Dörfern – zur Ausstattung der Schultheissen. Im allgemeinen verpachtete der Schulze die Taberne gegen einen bestimmten Zins einem Schenkwirt. Die Pacht konnte erblich sein oder auch für einen gewissen Zeitabschnitt, z. B. ein Jahr, gelten; sie wurde „locatio tabernae“ (Besiedlung der Schenke) genannt⁵⁴. Die Schenkwirte waren Freie, die die Taverne auf eigene Verantwortung führten.

Sowohl im 12. als auch im 13. Jahrhundert und in späteren Zeiten waren die Schenken die Stätten, wo Bier, Met und in geringerem Maße Wein ausgeschenkt wurde. Die Wirte stellten selbst verschiedene Getränke her, vor allem Bier aus Weizen, Gerste und Hopfen⁵⁵. Die Bauern brauten ebenfalls, wenn auch in geringeren Mengen und auf primitivere Art, ihr Bier. Das Bierbrauen gehörte zu den allgemein bekannten und

⁵² Cod. dipl. Maioris Poloniae, Nr. 1362, J. 1357; Nr. 1384, J. 1358; Nr. 1762, J. 1379.

⁵³ *Tzschoppe-Stenzel* 151.

⁵⁴ *Haessler*, Nr. 65, J. 1257: quando certus terminus conventionis tabernarum intrat et expirat.

⁵⁵ Davon zeugt die Gebühr, die aufgrund der Verleihung Heinrichs des Bärtigen an das Kloster in Trzebnica die Schenkwirte für das Bierbrauen zu entrichten hatten, sowie der Terminus „tabernatores braxantes“, mit dem sie in den Urkunden bezeichnet werden.

ausgeübten handwerklichen Berufen⁵⁶. In den Quellen jener Zeit finden sich keinerlei Verbote bezüglich der Herstellung von Bier in Privathäusern, so daß anzunehmen ist, daß damals kein die Produktion von alkoholischen Getränken betreffendes Monopol bestand und dieselben also auch nicht in der herrschaftlichen Schenke gekauft werden mußten⁵⁷.

Die Tavernen des 12. und 13. Jahrhunderts waren folglich Zentren, die hauptsächlich einer der Konsumtion dienenden Produktion gewidmet waren. Sie entsprachen in gewissem Maße den späteren Markteinrichtungen, da man in ihnen alles finden konnte, was für Ortsbewohner lebensnotwendig war. Da sie in Dörfern und Städten an Handels- und Verkehrsstraßen standen, waren sie ein Sammelpunkt für Reisende und Einheimische. Die Dorfschenke war außerdem das Zentrum, wo sich die Bauern trafen, um Bier oder Met zu trinken und verschiedene Transaktionen abzuschließen. Reisende fanden hier Speise und Trank sowie Übernachtungsmöglichkeiten. Die ländliche Bevölkerung konnte in der Schenke handwerkliche Erzeugnisse kaufen, die in den primitiven Bauernhöfen nicht hergestellt wurden, hier konnte sie sich auch mit Salz eindecken.

Die dörflichen Tavernen leisteten auch spezifische Dienste als Vergnügungsstätten, hier fanden Versammlungen der umwohnenden Bevölkerung statt. Die Schenken spielten im 13. und 14. Jahrhundert eine viel größere Rolle als in späteren Zeiten, als sie in ausschließlicherem Maße mit der Schankgerechtigkeit verbunden waren. Damals waren sie das Zentrum des Dorfes. Hier wurden des öfteren Ehen geschlossen, es kam auch vor, daß die geistlichen Richter hier Gericht hielten, was wir aus den Synodalstatuten erfahren, die diese Bräuche schärfstens mißbilligten und befahlen, daß die Gerichtsverfahren „iuxta ecclesiae aut in domibus eorum (sc. der geistlichen Richter) aut in locis aliis honestis“⁵⁸ stattfinden sollten. Die Synodalstatuten enthalten reiches Material, das mittelbar darüber informiert, was in den mittelalterlichen Schenken vor sich ging und wie sich das Verhältnis der höheren Kirchenhierarchie zu ihnen gestaltete. Es war den Geistlichen verboten, Schenken aufzusuchen – es war ihnen, was schon das Kirchenrecht berücksichtigte, nur gestattet, im Falle einer Reise dort Dienste in Anspruch zu nehmen⁵⁹. Ebenso war den Pfarrern untersagt, in derartigen Häusern Getränke auszuschenken, auch durften Geistliche nicht die Nacht in Schenken verbringen und dort bedienen. Dennoch kam es vor, daß der Dorfpfarrer, der eine Schenke in der Nähe der Kirche erhalten hatte, sie nicht verpachtete und auch keinen Schenkwirt anstellte, sondern sie allein führte und persönlich oder mit Hilfe von

⁵⁶ *Henryk Samsonowicz*, *Rzemiosło wiejskie w Polsce XIV–XVI w.* [Das dörfliche Handwerk im 14.–16. Jahrhundert in Polen], (Warszawa 1954) 60.

⁵⁷ *Józef Burszta*, *Wieś i karczma* [Dorf und Schenke]. *Rola karczmy w życiu wsi pańszczyźnianej* [Die Rolle der Schenke im leibeigenen Dorf], (Warszawa 1950) 20.

⁵⁸ *Najstarsze statuty synodalne krakowskie biskupa Nankiera z 2. X. 1320 r.* [Die ältesten Krakauer Synodalstatuten des Bischofs Nanker vom 2.10.1320], hrsg. v. *Jan Fijałek* (Kraków 1915) 51.

⁵⁹ *Starodawne prawa polskiego pomniki* [Alte Denkmale des polnischen Rechts], Bd. I, hrsg. v. *Antoni Zygmunt Helcel* (Warszawa 1856) 365, § 6, 8.

Scholaren alkoholische Getränke verkaufte⁶⁰. Die Synodalstatuten informieren des weiteren über den mittelalterlichen Brauch, in der Schenke Ehen zu schließen. Ein Statut des Krakauer Bischofs Jan Grot aus dem Jahre 1331 verbot, Ehen außerhalb der Kirche zu schließen und bezeichnete die in Schenken und Privathäusern durchgeführten Trauungen als rechtswidrig⁶¹.

Die damalige Schenke war also das Zentrum der gesellschaftlichen Zusammenkünfte des Dorfes. In den dem Schultheiß unterstehenden Tavernen fanden die Gerichtssitzungen der Gemeinde, in den dem Pfarrer unterstellten die kirchlichen statt. In der Schenke vergnügte sich die Bewohnerschaft der Umgebung, hier betrank sie sich, schloß Ehen und zahlreiche Transaktionen ab.

Die Veränderungen, die im 13. Jahrhundert Charakter und Funktionen der Taverne neu bestimmten, wirkten sich deutlich auch auf deren Einkünfte aus. Diese konnten nur bis zur Mitte des 13. Jahrhunderts auf hohem Niveau gehalten werden. Dann trat infolge der sich intensivierenden gesellschaftlichen Arbeitsteilung und der weiteren Spezialisierung auf dem Gebiete der Produktion von Lebensmitteln eine Verringerung der Tavernenaufgaben ein. Manche Funktionen übernahmen die in den Städten massenhaft entstehenden verschiedenartigen Bänke, wie Fleisch- und Brotbänke. Außerdem wuchs die Zahl der Schenken in den nach deutschem Recht gegründeten Städten und Dörfern rapide an, was eine Verminderung der Zahl der Konsumenten in den einzelnen Tavernen nach sich zog. Infolge der genannten Veränderungen reduzierten sich die aus den Tavernen gewonnenen Einkünfte, so daß sie sich den Zinsen, wie sie von Bänken und Mühlen erhoben wurden, angleichen. Die damaligen Einkünfte aus einer Schenke schwankten zwischen 1 bis 3 Mark jährlich⁶².

Die vielfältige Wirksamkeit der frühmittelalterlichen Taverne fand gegen Ende des 13. Jahrhunderts ihren Abschluß, als sie aufhörte, administrativ-fiskalisch zu funktionieren. Die städtische Taverne wurde zu einer Institution, die sich hauptsächlich mit Ausschank und Konsumtion befaßte. Dagegen bildete die Dorfschenke noch lange Zeit hindurch ein Zentrum des örtlichen Austausches, des dörflichen Handwerks sowie der gesellschaftlichen Zusammenkünfte der Dorfbewohner.

⁶⁰ Davon zeugt die Instruktion für die Synodalzeugen der Diözese von Włocławek aus den Jahren 1326–1360, siehe *J. Fijatek, Średniowieczne ustawodawstwo synodalne biskupów polskich* [Die mittelalterliche Synodalgesetzgebung der polnischen Bischöfe], T. I, *Życie i obyczaje kleru w Polsce średniowiecznej* [Leben und Gebräuche des Klerus im mittelalterlichen Polen], (RAU WHF XXX, Kraków 1893) 21.

⁶¹ *Starodawne prawa polskiego pomniki* [Alte Denkmale des polnischen Rechts], Bd. IV, hrsg. v. *Udalryk Heyzmann* (Kraków 1875) 36.

⁶² *Joannes Długosz, Liber beneficiorum dioecesis Cracoviensis*, Bd. I–III, (Cracoviae 1863–1864) passim.

III. Blüte der Gasthäuser in Spätmittelalter und früher Neuzeit: Südfrankreich, Spanien, England

Noël Coulet

Propriétaires et exploitants d'auberges dans la France du Midi au bas Moyen Age

Le décor de l'auberge et le personnage de l'aubergiste font très tôt leur apparition dans la littérature française en langue vulgaire. Ils entrent en scène sur les tréteaux des représentations théâtrales dans la France du nord, dès la fin du XIIe ou les débuts du XIIIe siècle. Cet élément du paysage urbain et, surtout, ce type social sont alors suffisamment notables et caractérisés pour acquérir les contours définis d'une convention littéraire¹. Et pourtant, la recherche historique française va longtemps négliger, voire ignorer, cet aspect de la réalité économique et sociale médiévale abandonnée aux amateurs d'anecdotes et de pittoresque. C'est seulement en 1958 que Philippe Wolff, prenant appui sur l'exemple de Toulouse, révèle l'intérêt d'une étude de l'hôtellerie, «auxiliaire de la route au Moyen Age»². Cette lenteur à intégrer l'auberge dans la problématique d'une histoire qui se veut pourtant de plus en plus totale s'explique par l'état des sources, éparées et, bien souvent, décevantes³. Les documents qui réglementent l'activité des auberges, statuts communaux ou statuts de métier, n'ont pas été recueillis et publiés chez nous avec la même diligence qu'en Italie. Les historiens ont surtout tiré parti des sources judiciaires, en exploitant les dépositions recueillies au cours d'en-

¹ Cf. le *Courtois d'Arras*, ed. *Edmond Faral* (Paris 1901) v. 102 sqq; *Jean Bodel*, *Le jeu de Saint Nicolas*, ed. *Alfred Jeanroy* (Paris 1925) v. 251 sqq; le fabliau des trois aveugles de Compiègne, dans: *Recueil Général des fabliaux*, ed. *Anatole de Montaiglon*, t. I, (Paris 1872) 70-81.

² *Philippe Wolff*, *L'hôtellerie, auxiliaire de la route*, note sur les hôtelleries toulousaines au Moyen Age, dans: *Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques* (1960) vol. I, 189-205, texte repris sous le titre «Les hôtelleries toulousaines au Moyen Age», dans: *Philippe Wolff*, *Regards sur le Midi médiéval*, (Toulouse 1978) 93-106. Nos références renvoient à cet ouvrage.

³ Ce point est plus amplement développé dans *Noël Coulet*, *Les hôtelleries en France et en Italie au bas Moyen Age*, dans: *L'homme et la Route en Europe Occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes*, (Auch 1982) (Centre culturel de l'abbaye de Flaran. Deuxièmes journées internationales d'Histoire) 181-205.

quêtes conduites au lendemain de larcins ou de crimes ourdis ou perpétrés à l'auberge⁴. Cet éclairage est très partiel et s'enracine dans des situations sinon exceptionnelles, du moins extraordinaires. La vie quotidienne de l'auberge trouve un reflet plus fidèle dans l'analyse des actes notariés passés par l'hôtelier ou à l'auberge: achat, vente et, plus fréquemment, location d'hôtelleries, inventaires détaillés et appréciés de ces établissements, reconnaissances de dette contractées par ou envers l'aubergiste, opérations commerciales de tout ordre conduites par un hôtelier qui exerce parfois simultanément d'autres activités, actes familiaux (mariages, testaments) conclus par les hôteliers. L'utilisation de cette masse documentaire a permis à Ph. Wolff de jeter un nouveau regard sur l'hôtellerie médiévale. D'autant que les informations fournies par les notaires autorisent une meilleure exploitation des sources fiscales, ces registres d'estime ou cadastres qui, trop fréquemment, omettent d'accompagner le nom des contribuables de la mention du métier qu'ils exercent.

L'état des sources trouve un reflet dans la bibliographie. L'essentiel des contributions récentes à l'histoire des auberges provient de la France des notaires, c'est-à-dire des régions méridionales, et concerne l'époque où les registres notariaux deviennent assez nombreux pour constituer de véritables séries, le XIV^e et, surtout, le XV^e siècle. Ainsi se justifie le cadre géographique et chronologique de ce rapport⁵.

*

* * *

Les travaux que nous pouvons utiliser concernent principalement les auberges urbaines. L'auberge n'est cependant pas un monopole de la ville. Des sondages dans les notaires de la région aixoise au XV^e siècle, révèlent l'existence de «logis», «bégudes» ou hôtelleries dans une dizaine de localités situées dans un rayon de 40 kms autour de la capitale de la Provence⁶. Elles sont, comme l'a noté de son côté Ph. Wolff à propos de Toulouse, établies «non seulement sur les routes les plus importantes, mais jusque dans de très petites agglomérations, parfois situées sur des itinéraires apparemment se-

⁴ Cf. *Henri Laurent*, Choix de documents inédits pour servir à l'histoire de l'expansion commerciale des Pays Bas en France au Moyen Age, XII^e-XV^e siècles, dans: Bulletin de la Commission Royale d'Histoire, t. XCVIII, (Bruxelles 1934) pièce n° 23; *Georges Espinas*, Une guerre sociale interurbaine dans la Flandre Wallonne au XIII^e siècle. Douai et Lille, 1284-5, (Paris 1930) 159, 203-5, 207-8.

⁵ Outre l'article cité supra de *Philippe Wolff*, cf. *Gilbert Loubès*, Une hôtellerie à Roquefort à la fin du XV^e siècle, dans: Bulletin de la Société de la Borda (1968); *Jean Combes*, Hôtelleries et hôtelleries de Montpellier à la fin du XIV^e siècle et au XV^e siècle, dans: Hommage à André Dupont, (Montpellier 1974) 55-81; *Noël Coulet*, Un gîte d'étape: les auberges à Aix-en-Provence au XV^e siècle, dans: *Sénéfiance* (1976) 107-124; *Michel et Anne-Marie Hayez*, L'hôtellerie avignonnaise au XIV^e siècle, à propos de la succession de Siffrede Trelhon (1387), dans: *Provence Historique* 100 (1975) 275-284; *Noël Coulet*, Aix-en-Provence, espace et relations d'une capitale, c. 1350-c. 1450, Thèse Aix 1979 (en cours d'impression); *Louis Stouff*, La ville d'Arles à la fin du Moyen Age, Thèse Aix 1979.

⁶ Bégude = buvette, mais les inventaires montrent qu'il s'agit d'une auberge où l'on loge et mange également.

condaires ou dans la banlieue même de la cité⁷. Certaines, en pleine campagne, isolées, sont le seul bâtiment qui perpétue le nom d'un village déserté depuis des décennies, voire un siècle⁸. Aucun état récapitulatif, analogue à la liste des aubergistes du contado florentin cartographiée et interprétée avec finesse par Ch. M. de la Roncière⁹, ne permet d'établir pour nos régions une géographie historique du réseau hôtelier.

On concentrera donc l'enquête sur les villes où l'auberge constitue, d'ailleurs, un phénomène d'une tout autre ampleur. Sans doute, la soixantaine d'hôtelleries dénombrées à Avignon vers 1370¹⁰ est un fait exceptionnel, à la mesure de la présence de la cour romaine dans la ville. Mais la plupart des grandes agglomérations méridionales de la France compte au moins de 20 à 30 auberges. L'estime toulousaine de 1398 permet d'en repérer une trentaine¹¹ et le cadastre d'Arles de 1437-8 recense 18 hôteliers¹². Un état des sommes versées aux aubergistes marseillais qui ont, en 1385, hébergé des hommes d'armes aux frais de la ville fournit les noms d'une vingtaine d'individus¹³. L'acte par lequel les aubergistes et fondiguiers de Montpellier désignent, en 1416, les procureurs qui les représenteront devant les autorités administratives et judiciaires est approuvé par 21 membres de ce métier¹⁴. Une enquête conduite dans les registres de notaire d'Aix-en-Provence a livré une liste de 27 auberges battant enseigne dans la première moitié du XVe siècle¹⁵. Aucun de ces dénombrements ne peut être tenu pour exhaustif et ces chiffres doivent être pris pour des minima.

Pour donner toute leur valeur à ces données numériques, il faut les rapprocher des effectifs connus par les mêmes sources pour les autres métiers. Le *liber divisionis* place les aubergistes d'Avignon – environ 70 – parmi les groupes professionnels les plus fournis, loin derrière les tailleurs et les savetiers – respectivement 129 et 115 – mais au même niveau que les fustiers (menuisiers, charpentiers), les fourniers (boulangers) et les macelliers (bouchers). Si nous passons de la capitale pontificale à cette agroville qu'est Arles, bien des aspects de la distribution socioprofessionnelle de la population changent. Les cultivateurs ici, loin d'être, comme à Avignon, en nombre à peine supérieur à celui des hôteliers sont six fois plus nombreux et les pêcheurs qui exploitent les

⁷ Wolff, art. cit, 94.

⁸ Ainsi Châteauneuf-le-Rouge aux environs d'Aix, village disparu vers le milieu du XIVe siècle où survit seule une bégude, cf. Noël Coulet, Encore les villages disparus, dépeuplement et repeuplement autour d'Aix-en-Provence, dans: Annales, E.S.C., (1973) 1463-1483.

⁹ Charles-Marie de la Roncière, Florence, centre économique régional au XIVe siècle, (Aix s.d. multigraphié) 912-919.

¹⁰ Bernard Guillemain, La cour pontificale d'Avignon, (Paris 1966) 666, 671, en dénombre 66; Hayez, art. cit, 275 corrigent ce chiffre en 61.

¹¹ Wolff, art. cit, 94. Toutefois l'auteur «ne pense pas pécher par excès en fixant à soixante-dix le nombre des auberges et hôtelleries vers le milieu du XVe siècle», *ibid* 97. Il nous semble difficile de le suivre sur ce point.

¹² Stouff, op. cit, t. 2, tableau 21.

¹³ Alain Droguet, Une ville au miroir de ses comptes: les dépenses de Marseille à la fin du XIVe siècle, dans: Provence Historique 120 (1980) 200, n. 183.

¹⁴ Archives Départementales de l'Hérault, III E 95, 454 f°45 sqq. Ce document ignoré par Combes, art. cit, s'accorde assez bien avec le chiffre d'auberges montpellieraines que suggère cet article.

¹⁵ Coulet, op. cit, 326.

ressources du fleuve et du vaste domaine aquatique de la Camargue, quatre fois plus. Mais l'écart, au contraire, se resserre entre les principaux groupes d'artisans et de marchands: seuls à Arles, les fustiers – 31 –, les notaires – 25 –, les tisserands – 24 – et les savetiers constituent un groupe plus important que les 18 hôteliers, lesquels sont au même niveau que les macelliers et dépassent les fourniers ou les apothicaires. Ces deux exemples¹⁶ suffisent à situer les aubergistes parmi les métiers qui comptent dans la vie d'une cité.

C'est ce que confirme l'étude de la répartition des fortunes, telle que la révèle l'analyse des sources fiscales. En 1364, à Carpentras, la ville lève une taille et fixe à cet effet une somme à payer par chaque profession qui sera ensuite répartie entre les membres de celle-ci. La contribution demandée aux hôteliers les situe au milieu de cette échelle des capacités contributives, au même niveau que les apothicaires. Tous les métiers du commerce, y compris les macelliers et poissonniers, payent plus qu'eux, à l'exception des merciers. Tous les artisans s'acquittent d'une taxe inférieure¹⁷. La situation des hôteliers dans la hiérarchie des fortunes à Arles un demi-siècle plus tard n'est pas très différente. Louis Stouff a établi, sur la base de l'estimation des biens fournie par le cadastre de 1437, le niveau de fortune moyen de chaque groupe professionnel¹⁸. On peut distinguer quatre paliers: le groupe des plus riches, estimés de 202 à 535 florins, comprend les nobles et les bourgeois, les drapiers et les éleveurs; le groupe des riches, de 122 à 186 florins, correspond aux hommes de loi (jurisconsultes et notaires) et aux marchands; les artisans et laboureurs constituent un troisième ensemble, entre 50 et 85 florins; les petits métiers de l'élevage, de la terre et de la rivière forment la strate des plus pauvres, de 29 à 47 florins. Les hôteliers, avec une estimation moyenne de 85 florins, occupent le premier rang du troisième groupe, ici encore à la charnière entre le monde des commerçants et celui des artisans¹⁹.

Toutefois, il s'agit là de moyennes. Les plus riches des aubergistes arlésiens ont un capital imposable à peine inférieur à celui des marchands (autres que les drapiers) et des jurisconsultes les plus aisés. Les plus pauvres des hôteliers sont aussi démunis que le plus humble des bergers. Des deux hôteliers que le cadastre de Tarascon de 1442 nous fait connaître, l'un fait partie de la strate supérieure des contribuables, ces 12% d'habitants dont la fortune imposable est supérieure à 500 florins, et se situe au 23^e rang des estimés (sur 451); l'autre appartient au groupe moyen, dont la richesse est appréciée entre 101 et 200 florins et occupe le 208^e rang dans l'échelle des facultés

¹⁶ *Stouff*, op. cit., t. 2, tableau 21; *Guillemain*, op. et loc. cit.

¹⁷ *Louis Stouff*, Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles, (Paris-La Haye 1970) 158–160.

¹⁸ *Stouff*, La ville d'Arles à la fin du Moyen Âge, t. 2, tableau 39.

¹⁹ Les informations du cadastre de Tarascon de 1398 exploitées par *Michel Hebert*, Tarascon au XIV^e siècle, (Aix 1979) 70 situent également les aubergistes au milieu du tableau, mais bien après d'autres artisans ou métiers de l'alimentation tels que fustiers, bouchers et savetiers. On est ici plus près du cas de Carpentras. La situation de fortune des aubergistes dépend aussi des fonctions et de l'importance des villes.

contributives²⁰. On retrouve à Arles et à Tarascon ce que Philippe Wolff observait en analysant les estimés toulousains de 1398: «sur les trente hôteliers qu'(elles) recensent, quelques-uns s'avèrent assez aisés ..., la plupart sont des gagne-petits et sept, trop pauvres pour payer la taille sur le patrimoine, sont classés *Nichils*.»²¹ Ce n'est pas à Toulouse uniquement que le «petit monde des hôteliers» doit être envisagé «comme un milieu aux ressources inégales»²².

Ces contrastes reflètent la diversité même des auberges, qui forment l'équipement hôtelier d'une même ville. Les cadastres en témoignent. Dans le livre d'estime de Tarascon de 1442 *l'hostal* de la *Gacha* de Saint Nicolas où Guillaume Redortier «fait hôtellerie» est apprécié à 500 florins, et celui qu'exploite, pour exercer son métier, Guillaumein, l'hôte du portail de Notre-Dame, dans le quartier du Château, à 60 florins²³. A Brignoles, en 1418, la valeur reconnue par les estimateurs aux auberges de la ville varie de 1 à 21 livres, et en 1438 l'écart est de 1 à 18 livres²⁴. L'exploitation des actes notariés fournit ici trois indicateurs, d'ailleurs convergents, comme le montre l'exemple d'Aix dans la première moitié du XVe siècle²⁵. Prenons, tout d'abord, le nombre de lits par établissement, connu pour 11 des auberges aixoises de cette époque: 2 auberges, les plus importantes, offrent respectivement 18 et 20 lits, 6 autres, la majorité, ont une capacité de 7 à 12 lits et la ville compte au moins 3 auberges de 3 à 4 lits seulement. On retrouve trois groupes tout aussi nettement tranchés si l'on prend en compte la valeur du mobilier qui forme l'essentiel du fonds de commerce et que nous révèlent les inventaires appréciés. Les informations qui concernent ici seulement six auberges font apparaître trois niveaux: les trois auberges de 12 à 20 lits (la *Couronne*, le *Lion*, la *Massè*) dont le meuble est prisé de 300 à 500 florins; deux auberges d'une dizaine de lits (le *Sarrasin* et le *Cheval Blanc*) dont les estimations varient entre 50 et 100 florins et l'auberge de la rue de la Saunerie dont les 4 lits et le maigre équipement sont estimés à 20 florins. Cette hiérarchie se retrouve telle quelle si l'on prend en compte le montant de la rente demandée au gérant, une somme qui varie de 60 à 100 florins pour les trois grandes auberges aixoises, se situe autour d'une moyenne de 50 florins pour le groupe intermédiaire et tombe à dix florins pour les plus pauvres logis.

* *

²⁰ Archives Communales de Tarascon, CC27. La hiérarchie des estimés s'établit comme suit:

Moins de 50 florins :	104 contribuables
51 à 100 florins :	90 contribuables
101 à 200 florins :	103 contribuables
201 à 500 florins :	98 contribuables
501 à 1000 florins :	41 contribuables
plus de 1000 florins :	15 contribuables

²¹ *Wolff*, op. cit., 102.

²² *Ibid.*

²³ Archives Communales de Tarascon CC 27 f^o27 v^o et 206. *Gacha* (d'un mot provençal signifiant guet, en référence à l'organisation par quartier du service de garde) signifie ici quartier.

²⁴ Renseignements aimablement communiqués par Bernard Saint-Pierre, professeur à l'Université du Québec à Trois-Rivières, d'après les registres CC 188 et CC 194 des Archives Communales de Brignoles.

²⁵ Pour ne pas alourdir l'appareil de références d'archives, on nous permettra de renvoyer sur ce point à notre thèse citée supra (note 6) deuxième partie, chapitre I.

Les données recueillies à Aix sur la valeur de l'équipement des hôtelleries – leur «meuble», c'est-à-dire le mobilier, le linge et la literie, la vaisselle et l'outillage – montrent que les possesseurs des hôtelleries les plus importantes de la ville détiennent un capital qui est loin d'être négligeable. Il faut, en effet, ajouter à ce montant du meuble la valeur de l'immeuble lui-même. Dans les compoix de Montpellier qu'a utilisé J. Combes, les immeubles où sont installés les plus grandes auberges de cette ville, les *Deux Anges* ou le *Signe*²⁶, peuvent atteindre la valeur «considérable» de 240 ou 300 livres en 1435. La documentation aixoise est, sur ce point, médiocre. Nous savons seulement que l'hôtellerie du *Lion*, dont le meuble est apprécié en 1446 à 306 florins vaut au total, bâtiment et équipement, 600 florins à une date voisine. Si l'on extrapole ce rapport du simple au double à d'autres cas, les plus riches auberges aixoises représenteraient alors un capital de 900 à 1000 florins, l'équivalent de celui d'une petite boutique de draperie²⁷.

On conçoit, dans ces conditions, que les hôteliers ne soient pas toujours propriétaires des auberges qu'ils exploitent.

L'immeuble, bien souvent, ne leur appartient pas. L'article de J. Combes en fournit plusieurs exemples pour Montpellier: l'*Aigle* est la possession d'un des principaux drapiers de la ville, les *Trois Mariés* sont propriété d'un bourgeois, le *Signe* est apparemment bien dotal d'une fille d'un des changeurs les plus actifs de la cité et les *Deux Anges* appartiennent à un gradué en droit²⁸. Il en est de même à Orange où l'enquête de Françoise Gasparri sur la communauté italienne de cette ville montre trois transalpins acheter une maison à usage d'hôtellerie respectivement à un marchand, à un bachelier en droit et à un juriste²⁹.

Il n'est pas sur, dans tous les exemples précédemment cités, que l'hôtelier soit uniquement locataire des murs. Le bail peut porter à la fois sur l'immeuble et sur le fonds de commerce. Ph. Wolff en a fourni quelques exemples à Toulouse où il rencontre deux cas: soit l'hôtelier devenu propriétaire de son auberge en confie l'exploitation à «un collègue moins fortuné», soit le propriétaire, un personnage d'un niveau social plus relevé, fait fructifier son capital en mettant l'auberge en gérance. On voit ainsi parmi les propriétaires d'auberge de Toulouse non seulement des notaires, un métier qui, on le verra, est souvent associé à la profession d'hôtelier, mais aussi des «grands personnages», tels un receveur des aides et un juge. Toutefois, de tels faits seraient, au jugement de Ph. Wolff, encore exceptionnels à Toulouse et traduiraient une «timide apparition du capitalisme» dans ce secteur de l'activité économique³⁰.

A mesure que s'élargit notre connaissance des auberges de la France méridionale, ces pratiques nous paraissent au contraire largement répandues. J. Combes en fournit

²⁶ Combes, art. cit, 62–63.

²⁷ Par exemple celle que créent en 1453 Michel Fabre, pelletier, Perrinet Ferréol, sartre et deux autres associés pour vendre du drap, des chausses, du fil et autres marchandises, Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 306 E 223, 5 décembre. Les grandes boutiques de la ville reposent sur des apports initiaux de 3500 à 4500 florins.

²⁸ Combes, art. cit, 63 et 65.

²⁹ Bibliothèque Vaticane, notaires d'Orange, reg. 332 f^o41, 308f^o 113 et 310 f^o 11 v^o. Cf. Françoise Gasparri, Les Italiens à Orange au XIV^e siècle, dans: Provence Historique 115 (1979).

³⁰ Wolff, art. cit, 101–102.

des illustrations pour Montpellier: ainsi du *Cheval Blanc*, possession du changeur Jean de Cazals Blancs qui l'arrente de 1422 à 1428 à un hôtelier d'origine catalane³¹. G. Loubès a publié le contrat d'association conclu en 1497 par lequel un marchand de Monguilhem, propriétaire d'une auberge à Roquefort en Marsan, dans les Landes, en confie l'exploitation à un autre marchand, originaire d'Aire sur l'Adour³². Le monde du commerce n'est pas seul à investir dans l'hôtellerie. Voici, par exemple, la petite ville d'Orgon, une modeste cité assise aux bords de la Durance, carrefour routier important au contact de la Provence et du Comtat Venaissin où, très tôt, l'activité hôtelière s'est fortement développée, comme en témoigne cette lettre adressée d'Avignon en 1389 à Francesco di Marco Datini: «Je suis allé à Orgon et à Salon où il y avait de votre temps, vous le savez, de si beaux faubourgs et de si belles hôtelleries»³³. En 1475, deux de ces auberges, le *Lion* et la *Pomme*, appartiennent au chancelier du roi René, Jean Martin, qui lègue à son fils Elion ces deux établissements représentant un capital de 550 florins³⁴.

Il s'agit là de notations dispersées, au fil de lectures et au gré de sondages. Pour avoir un tableau d'ensemble moins impressionniste, nous pouvons envisager l'exemple de la ville d'Aix entre 1350 et 1450. Trois groupes sociaux surtout se partagent ici la possession des auberges, et principalement des hôtelleries les plus notables.

1) *Les grands officiers du comté de Provence et les gradués en droit*:— Pendant toute la période envisagée, le *Cheval Blanc* appartient à des personnages de très haut rang: Rostaing Vincent, maître rational de la Chambre des Comptes, un des chefs de l'opposition provençale à l'avènement de la seconde maison d'Anjou, à la fin du XIV^e siècle³⁵, puis, au siècle suivant, Antoine Isnard, autre maître rational qui transmet, après sa mort, la possession de l'auberge à ses deux fils, tous deux professeurs de droit civil, l'un à l'université d'Aix, l'autre à celle d'Avignon³⁶. Rostaing Vincent détenait, en outre, une autre auberge, celle de l'*Ange*, devenue après son décès propriété des charreux de Montrieux. On découvre une concentration analogue entre les mains du genre d'Antoine Isnard, Balthazar Jarente, seigneur de Montclar, qui réunit entre ses mains les deux logis les plus proches du palais comtal: le *Lys* et le *Loup*. Ce personnage, fils du maître rational Guignonnet, actif soutien de la reine Marie de Blois, appartient au même milieu³⁷. Enfin, avec Pierre de Beauvau, c'est le plus haut dignitaire du

³¹ *Combes*, art. cit, 60.

³² *Loubès*, art. cit, cf. supra note 5.

³³ *Robert Brun*, Annales avignonaises de 1382 à 1410, extraites des Archives de Datini, dans: Mémoires de l'Institut Historique de Provence (1935) 113.

³⁴ Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 306 E 246, f^o 39 v^o.

³⁵ Archives Départementales des Bouches-du-Rhône (abrégé désormais AD BDR) 308 E 12 f^o140 v^o. Sur Rostaing Vincent cf. *Fernand Cortez*, Les grands officiers royaux de Provence, (Aix 1921) 245.

³⁶ AD BDR 309 E 111 f^o9 v^o, 309 E 138 f^o 112 309 E 115 5 novembre 1417; 306 E 142, 8 février 1425; 307 E 321 f^o 209. Sur les Isnard cf. *Cortez*, op. cit, 274, 278, 355. Plusieurs actes concernant Jean qui fut recteur de l'Université d'Avignon et fonda dans cette ville le collège Saint-Michel ont été publiés par *Marcel Fournier*, Les statuts et privilèges des universités françaises, tome 2, (Paris 1891).

³⁷ AD BDR 309 E 192 f^o 162 v^o et 306 E 193 28 février 1435. Sur Guignonnet Jarente, cf. *Cortez*, op. cit, 253.

comté, le sénéchal, qui devient propriétaire d'auberge. En 1429, Louis III lui fait donation de l'auberge de la *Couronne*, la plus riche hôtellerie de sa capitale, récemment confisquée à un notaire félon³⁸.

2) *Les marchands*: – La *Couronne* reste entre les mains des Beauvau jusqu'en 1443. Elle devient alors propriété de Bertrand Aygosi, notaire et marchand, un des négociants associés qui détiennent et exploitent l'une des principales maisons de commerce de la capitale, la «boutique rouge» où l'on collecte et exporte les laines et où l'on débite les draps acquis aux foires du Languedoc et à Avignon³⁹. La *Masse*, une autre des grandes auberges, est, au moins jusque en 1415, possession de Louis Prieur, dit de Saint Gilles, lui aussi notaire et marchand⁴⁰. L'hôtellerie à l'enseigne de *Sainte Marthe* dont l'activité cesse dans les premières années du XVe siècle, appartenait aux Vau-reille, une active lignée de drapiers qui dominait le négoce aixois au XVe siècle⁴¹. Un autre marchand, Jean Artaud, est mentionné en 1406 comme propriétaire du logis du *Chapeau Rouge*⁴².

3) *Les notaires*: – La distinction n'est pas toujours facile, on vient de le voir, entre notaires et marchands, car ces deux métiers sont souvent associés. On rangera sous cette rubrique les notaires qui ne s'adonnent pas, sauf de façon occasionnelle, à des activités commerciales. Tel est le cas du notaire Amiel de Palandrut, un notaire originaire de Turin, qui devient vers 1420 propriétaire d'une des trois grosses auberges aixoises, le *Lion*. Sa femme a hérité de ce fonds de commerce conjointement avec sa sœur, épouse d'un aubergiste galicien. Amiel rachète la part de l'Espagnol et ce logis demeure dans le patrimoine de sa lignée puisqu'on le retrouve en 1454 aux mains de son fils Guillaume, également notaire⁴³. Le *Sarrasin* appartient durant toute la période considérée à une dynastie notariale: Antoine Féraud, puis, dans les premières décennies du XVe siècle, son fils Jean, enfin, après la mort de ce dernier vers 1439, sa veuve et le second mari de cette dernière, Pierre Hayrel, clavaire de la chambre des Comptes⁴⁴. Plusieurs auberges appartiennent à cette aristocratie du notariat qui occupe les offices inférieurs de la Chambre des Comptes: clavaire, archivaire, rational. Ainsi l'*Etoile* que le rational Hugues Bernard mentionne dans son testament en 1368 et que l'on retrouve de 1387 à 1438 aux mains d'un de ses descendants. A une date inconnue, mais voisine de 1420, la *Couronne* est devenue la propriété de Pons de Rousset. Fils de notaire, notaire lui

³⁸ AD BDR B11 f^o 93. Sur Pierre de Beauvau, cf. *Cortez*, op. cit, 92 sqq.

³⁹ En mai 1443, La Couronne est encore aux mains du fils de Pierre de Beauvau, Louis (cf. *Cortez*, op. cit, 97 sqq) AD BDR 307 E 279 f^o 47 v^o. En juin 1444 Bertrand Aygosi agit comme propriétaire, 307 E 280 f^o 136 v^o. Sur Bertrand Aygosi cf. la monographie de *Jérôme de Duranti la Caladé*, Une histoire de famille contée par un ex-voto: l'autel d'Aygosi à Aix-en-Provence, dans: *Le Feu* (1940).

⁴⁰ AD BDR 308 E 43 f^o7; 308 E 130, 18 juillet 1415; 309 E 127 f^o24. Louis de Saint Gilles est trésorier de la ville en 1400.

⁴¹ AD BDR 306 E 185, 1er décembre 1432. A cette date l'auberge n'est plus exploitée et l'immeuble où elle s'était établie est vendu 350 florins.

⁴² A.D. BDR 309 E 86 f^o 89.

⁴³ A.D. BDR 308 E 131, 10 août 1416, 308 E 134 f^o 44.

⁴⁴ A.D. BDR 309 E 114, 28 novembre 1416, 308 E 80, 31 août 1400, 302 E 274 f^o 69, 302 E 302 f^o 159.

même, ajoutant à l'office de rational celui de secrétaire du roi, ce personnage édifie en quelques années, sous les règnes de Louis II et Louis III, une fortune considérable, mettant à profit les embarras d'argent de la noblesse provençale pour collectionner les fermes de revenus seigneuriaux et racheter les seigneuries. Cette fortune trop rapide lui fut fatale: qu'il se soit effectivement risqué à d'aventureux jeux politiques ou qu'il ait été victime de la calomnie d'envieux, Louis III le fit arrêter en 1426 pour trahison et confisqua ses biens⁴⁵. Son frère, Bertrand de Rousset, notaire, archiviste de la Chambre des Comptes et secrétaire du roi, avait épousé la fille de Louis Prieur qui lui transmet la propriété de l'auberge de la *Masse*. Mais, à côté de ces riches notaires, on voit aussi parmi les propriétaires de logis d'autres tabellions, moins introduits dans les avenues du pouvoir, possesseurs de logis modestes, comme l'auberge de la *Croix* ou celle du portail Bellegarde⁴⁶.

4) *Divers*: — Ces trois groupes socio-professionnels exercent une véritable prépondérance. En dehors d'eux, on ne rencontre guère qu'un macellier qui fait bâtir, peu avant 1439, l'auberge du faubourg saint Jean⁴⁷ et le tondeur de draps florentin qui est, à la fin du XIVe siècle, propriétaire de l'humble logis de la rue de la Saunerie⁴⁸.

Est-ce à dire qu'aucun hôtelier ne soit propriétaire de son auberge? Nullement, mais il semble bien que ce soit là, sinon une exception, de moins une minorité⁴⁹. La documentation ne permet pas toujours de repérer parmi les personnes qualifiées *hospes* quelles sont celles qui sont à leur compte et quelles sont celles qui gèrent le fonds d'autrui. La longévité de certains individus dans le même établissement laisse supposer qu'il pourrait bien leur appartenir, mais ce n'est là qu'une hypothèse. Un seul cas est bien établi pour Aix, celui des Vialis, maîtres du *Dauphin*. Jean Vialis, un montagnard des Alpes du sud, originaire de l'Argentière dans le Queyras, a d'abord été hôtelier au service d'autrui, par exemple au Sarrasin dans les premières années du XVe s., avant d'ouvrir l'auberge du Dauphin, vers 1415, un logis moyen d'une dizaine de lits qui reste dans le patrimoine familial durant toute la première moitié du XVe siècle et au delà⁵⁰.

On retrouve ici ce que notait Philippe Wolff à Toulouse où les cas d'hôteliers-propriétaires semblent plus nombreux: «certains ont pu n'acquérir leur hôtellerie qu'après l'avoir gérée quelque temps pour autrui: ainsi Arnaud Assanton, hôtelier du Cerf Volant au moins depuis 1412 achète l'immeuble par moitié en 1424.»⁵¹

* * *

⁴⁵ Cf. supra note 38.

⁴⁶ La Croix appartient à une famille de notaires, les Brun: 306 E 15 f^o 44 Astorgia, veuve de Jacques, notaire en 1421, puis son fils Honorat, notaire, 309 E 169 f^o 37 v^o, 1430. L'auberge du portail Bellegarde a pour propriétaire Mathieu Ortolan, notaire à partir au moins de 1415, 308 E 118, 5 avril.

⁴⁷ A.D. BDR 308 E 257.

⁴⁸ A.D. BDR 309 E 33 f^o 23 v^o.

⁴⁹ Comme d'ailleurs dans le contado florentin étudié par La Roncière ou à Rome selon *Mario Romani*, Pellegrini e viaggiatori nell'economia di Roma dal XIV al XVII secolo, (Milano 1948) 79-80.

⁵⁰ A.D. BDR 309 E 115, 25 novembre 1415; 308 E 276, 18 novembre 1438; 302 E 108, 4 février 1445;

⁵¹ art. cit, 101.

Certains des notaires et marchands propriétaires d'auberge les exploitent eux même. C'est le cas de Matteo Benini, un Florentin établi vers 1360 à Arles où il joue dans la société et la vie économique un rôle de premier plan, bien analysé par L. Stouff: «Exportateurs de blé, de peaux, et de laine, fermiers de salines et marchands de sel, Matteo et Francesco Benini résument dans leurs activités l'essentiel du commerce arlésien. Mais ils lui donnent une dimension exceptionnelle.»⁵² Ils ont en bordure du Rhône, dans le quartier des affaires et des marchands, une hôtellerie qu'ils exploitent eux même. Les divers testaments successifs de Matteo comportent un legs en faveur de Catherine qui sert «*pro ancilla in domo mea hostalarie*»⁵³. Ce vocabulaire domestique est parfaitement adéquat. Le contrat d'embauche du serviteur (ou de la servante) recruté(e) pour assurer la direction effective de l'auberge est la *conductio personalis* qui sert de cadre juridique à toutes les locations de personnel domestique, qu'il s'agisse de précepteur ou de berger, de nourrice ou de bouvier. L'homme – ou le couple – qui entre au service du propriétaire de l'auberge s'engage à demeurer dans l'hôtellerie et à la «gouverner» au nom de son maître. En échange, ce dernier lui verse un salaire, pourvoit à sa nourriture, lui fournit un peu de toile ou de drap pour contribuer à le vêtir et lui laisse les pourboires (*adventuras sive strenas*) que les clients pourraient lui donner. Le montant des salaires relevés à Aix – 12 à 13 florins pour un homme seul et 20 florins pour un couple – se situe dans une position très moyenne sur l'échelle des rétributions du personnel domestique: à la même époque le barbier de l'archevêque percevait 15 florins $\frac{1}{2}$, le maître d'hôtel de Jean Martin, chancelier du comté, 20 florins, et un couple embauché par un juriconsulte pour le service de sa maison, 24 florins⁵⁴. Ces accords sont conclus pour une durée brève, un an dans tous les cas connus, ce qui contribue encore à les rapprocher des embauches domestiques où 50% des contrats sont rédigés pour cette durée.

Dans la documentation notariale aixoise ce mode d'exploitation est peu attesté: les registres livrent un contrat d'embauche pour huit baux de location. Le cas le plus fréquent semble bien celui où le propriétaire de l'auberge la donne à rente dans le cadre d'un contrat analogue à ceux qui sont conclus pour les propriétés rurales, pour d'autres fonds de commerce ou boutiques d'artisan. Le locataire est responsable du mobilier qu'il a reçu et qui est, à cette occasion, dûment inventorié et apprécié. Il doit veiller à l'entretien des propriétés rurales qui lui sont remises avec la maison et son meuble, parfois une vigne, plus souvent un ou des prés, indispensables pour assurer l'approvisionnement en foin de l'écurie où logent les chevaux et les mulets des hôtes. Il peut être astreint à transporter dans ces annexes campagnardes du logis le fumier produit par les montures de passage⁵⁵. Il est tenu à s'assurer du bon état des canalisations et gouttières, le propriétaire étant responsable du gros œuvre⁵⁶. On exige parfois de lui le

⁵² Stouff, La ville d'Arles, op cit, 324.

⁵³ Stouff, ibid. t. 3, 74.

⁵⁴ A.D. BDR 308 E 135 f^o 166 v^o, 308 E 296 f^o 121 v^o, 308 E 296 f^o 146; 309 E 135 f^o 154. Les chiffres de salaire utilisés pour comparaison sont empruntés à 302 E 278 f^o 131, Mouravit 33 f^o 26 v^o, Mouravit 84, 3 novembre 1439.

⁵⁵ A.D. BDR 302 E 284 f^o 51.

⁵⁶ A.D. BDR 302 E 321 f^o 19.

respect de certaines règles d'hygiène et de décence: ne pas élever de porcs dans l'établissement⁵⁷ et ne pas y accueillir ni entretenir de prostituées⁵⁸. Parfois le maître de l'auberge se réserve certains droits d'usage: le logement gratuit de sa domesticité ou de ses hôtes et l'utilisation du matériel de vinification installé à l'auberge⁵⁹. Les baux sont conclus pour des durées très variables qui vont de 4 mois à 12 ans: un tiers prévoient une période qui va de 1 à 3 ans, un quart fixent la durée du contrat à 5 ans, les baux à très long terme, 10 à 12 ans sont l'exception. Il n'est pas sûr d'ailleurs que tous ces baux aillent à leur terme.

L'accord entre propriétaire et exploitant peut revêtir également la forme d'une association à mi-profit et mi-perte. C'est sous cette forme qu'est conclu le contrat déjà cité entre deux marchands landais pour l'exploitation d'une hôtellerie à Roquefort en Marsan⁶⁰. L'un des négociants fournit le capital: la maison, le mobilier dont un inventaire est dressé et apprécié pour l'occasion, une vigne, un pré et une somme de 100 francs en numéraire. Son associé apporte son travail: il gère l'auberge et cultivera la vigne. Le paiement des tailles exigées dans la ville est mis à sa charge alors que le propriétaire acquittera les redevances seigneuriales pesant sur les terres et l'immeuble. L'exploitant sera nourri, ainsi que son fils, aux frais de la société. Au terme du contrat, conclu pour quatre ans, le preneur devra restituer le capital en remplaçant ou en remboursant ce qui aura été perdu entre temps par sa faute, et les bénéfices seront partagés par moitié entre les associés.

Intermédiaire entre l'arrentement et l'association, notons encore ce contrat conclu à Aix en 1407 entre Louis de Saint Gilles, propriétaire de l'auberge de la *Masse* et un Florentin, Gaspard Mayffredi. Cet accord s'apparente à une location, puisque Gaspard verse un loyer de 80 florins par an. Mais le bailleur contribue pour moitié aux salaires versés au personnel de l'auberge et les gains, déposés dans une caisse dont chacun des partenaires détient une clé, seront partagés en fin d'exercice⁶¹.

L'enquête de J. Combes sur les auberges de Montpellier fournit en outre, de même que les recherches de Ph. Wolff sur les hôtelleries de Toulouse, quelques exemples de sous-location. L'aubergiste, locataire de l'immeuble, passe contrat avec un autre hôtelier et lui fournit, en échange d'une rente annuelle, tout l'équipement nécessaire pour exercer son activité⁶².

L'association entre hôteliers exploitants semble rare. J. Combes, qui a repéré dans les sources notariales montpelliéraines les noms d'un grand nombre de gérants d'auberge, n'en cite qu'un cas⁶³. Sur près de 80 aubergistes aixois qui nous sont connus, quatre seulement agissent de conserve avec un autre hôtelier. Il s'agit presque toujours d'immigrants, qui ont en commun une même origine géographique: deux Piémontais qui prennent à rente en 1446 le *Lion*, deux Florentins co-rentiers de la

⁵⁷ A.D. BDR *ibid.*

⁵⁸ A.D. Vaucluse, notaires d'Avignon, Beaulieu 693 f^o 225.

⁵⁹ A.D. BDR 302 E 321 f^o 19, 306 E 117 f^o 248.

⁶⁰ *Loubès*, art. cit, cf. supra note 5.

⁶¹ A.D. BDR 309 E 86 f^o 148 v^o.

⁶² *Combes*, art. cit, 59, 60, 65. *Wolff*, art. cit, 101.

⁶³ *Combes*, art. cit, 65.

Masse en 1415, ou encore Jean Olieu de Châteauroux en Embrunais que son compatriote André Lions recrute en 1415 pour exploiter avec lui le logis du portail Bellegarde⁶⁴. L'association prend appui sur la solidarité que crée la communauté d'origine. Un seul cas échappe à ce modèle: la convention conclue en 1406 pour exploiter l'auberge de la *Masse* entre un barbier aixois et un Florentin. L'aubergiste toscan apporte une réserve de fourrage, foin et avoine, et de bois évaluée à cent florins qu'il récupérera sur les premiers profits de la société; pour le reste, les frais, notamment ceux de loyer, seront partagés par moitié de même que les bénéfices de l'exploitation⁶⁵.

Si l'association est rare, la solidarité conjugale, en revanche, tient une part importante dans le métier d'aubergiste. A Aix, un quart des baux est conclu entre le propriétaire et un ménage d'hôtelier⁶⁶. Affaire de famille souvent, l'exploitation de l'auberge repose en partie sur l'épouse de l'hôte. Les actes notariés, qui la présentent souvent comme responsable de l'établissement, traduisent la large marge d'initiative dont elle dispose dans la gestion du logis: elle reçoit les reconnaissances de dette des clients et embauche les domestiques. Philippe Wolff a justement noté comme un trait distinctif de cette profession à Toulouse «le rôle joué par les femmes ... Certaines, veuves ou mariées à un personnage tout à fait étranger au métier, travaillent franchement à leur compte: ainsi Guillemette, veuve d'Odinot Boutone, hôtelière de l'*Ecu de Bretagne* en 1421, dame Navarre de Rieux, épouse de Me Jean de Fabrique, notaire et secrétaire du comte d'Armagnac, hôtesse de la *Sirène* de 1416 à 1438»⁶⁷. Il faut ajouter aux épouses et aux veuves de nombreux cas de femmes célibataires, du moins en apparence, qui exercent seules le métier, telles Jeannette la jeune, locataire de la *Couronne* à Aix de 1443 à 1444, Jeannette la Roeta, prostituée repentie (*ab olim meretrix, nunc honeste vite*), gérante du *Cheval Blanc* dans la même ville de 1416 à 1419 ou encore la *potagiera* qui tient le *Faucon* à Arles au début du XVe siècle⁶⁸.

*
* *

Ces aubergistes sont souvent des immigrants. Le fait est particulièrement sensible à Avignon du temps de Grégoire XI: sur 61 hôteliers inscrits au *liber divisionis*, 52 (85%) sont étrangers à la ville et 51 au Comtat Venaissin⁶⁹. Le phénomène est sans doute ici amplifié par la situation particulière d'une ville dont la population toute entière a été renouvelée par un afflux considérable d'étrangers attirés et fixés là par la

⁶⁴ A.D. BDR 302 E 321, 30 mars 1446, 308 E 130, 18 juillet 1415, 308 E 118, 5 avril 1415.

⁶⁵ A.D. BDR 309 E 86 f^o 148 v^o.

⁶⁶ Vrais ou faux ménages, cf. celui que forment en 1433 Alisone Rancurel et Raynaud Bouchet qui viennent de prendre, le même jour, à rente l'auberge aixoise du *Sarrasin*: ils s'engagent à demeurer ensemble comme s'ils étaient *conjuges proprii* et à se marier dès qu'ils auront appris le décès du mari d'Alisone (A.D. BDR 309 E 119, 12 janvier 1433).

⁶⁷ art. cit, 102-103. A Avignon, 25% des aubergistes connus en 1370 sont des femmes, *Hayez*, art. cit, 275. Cf. aussi les exemples donnés pour Orange par *Gasparri*, art. cit, 51.

⁶⁸ A.D. BDR 302 E 279 f^o 47 v^o, 309 E 138 f^o 112. *Stouff*, op. cit, 353.

⁶⁹ *Hayez*, art. cit, 276.

présence de la cour romaine. Il est à la mesure du rôle de capitale internationale de la chrétienté qui draine de nombreux visiteurs et attire une population flottante venue de toute l'Europe. La carte de la provenance des aubergistes n'est d'ailleurs pas très différente dans ses grandes lignes de celle que B. Guillemain a établie pour l'ensemble de la population avignonnaise.⁷⁰

L'importance des immigrants parmi les aubergistes n'est cependant pas spécifique d'Avignon. Elle se retrouve, moins massive, mais nettement marquée dans bien d'autres villes. A Aix, sur 79 aubergistes repérés dans les actes notariés entre 1380 et 1450, 44 (56%) sont étrangers à la ville et 38 (48%) à la région (Provence et Comtat). A Montpellier, sur les 38 noms d'hôteliers que fournit l'enquête de J. Combes, 12 au moins, près du tiers, sont étrangers à la ville. Sans donner d'éléments d'appréciation statistique Ph. Wolff relève également la «venue d'immigrants» à Toulouse et Fr. Gasparri signale le métier d'aubergiste comme une des professions d'élection des Italiens établis à Orange⁷¹.

A propos d'Avignon et de son monde cosmopolite d'aubergistes, B. Guillemain notait que le métier d'aubergiste est un de ceux qui conviennent le mieux aux immigrants⁷². De fait, le gérant qui prend en charge une hôtellerie n'a pas besoin d'outillage et ne doit pas disposer au départ de solides réserves de trésorerie. Et surtout, aux yeux d'une partie de la clientèle, il a un atout: son origine étrangère. Les immigrants, observe Ph. Wolff, «tout naturellement attirent une clientèle issue de leur région d'origine». Dans l'auberge de la rue Poulières que tient à Toulouse un aubergiste venu du Roussillon, «les muletiers de Collioure, de Cerbère, de Barcelone» affluent, lui manifestant une véritable «prédilection»⁷³. L'étranger de passage recherche le logis où l'on parle sa langue et où il retrouvera les coutumes de son pays⁷⁴. L'aubergiste étranger, mais bien implanté et connu dans sa ville d'adoption, servira de garantie ou d'intermédiaire à son compatriote en déplacement. Le voyageur venu d'une autre région ou d'un autre pays fréquente ainsi de préférence ce foyer de solidarité qu'est l'auberge tenue par un compatriote qui se signale d'ailleurs parfois à lui par une enseigne appropriée, comme l'*Ecu de Bretagne* à Toulouse⁷⁵.

La carte de l'origine des aubergistes reflète l'évolution des courants de migration et de circulation. Non sans un certain décalage, comme en témoignent les observations de Fr. Gasparri sur la constitution de la communauté italienne d'Orange. Les premiers Italiens établis dans cette ville au début du XIV^e siècle «pour suivre à distance la cour pontificale» sont d'abord, jusqu'en 1349, des marchands. Ce n'est qu'à partir de 1349

⁷⁰ Bernard Guillemain, *La cour pontificale d'Avignon*, (Paris 1966). Cf. également la contribution du même auteur à la récente *Histoire d'Avignon*, (Aix 1979).

⁷¹ Gasparri, art. cit, 51-52. Cf. également, du même auteur: Juifs et Italiens à Orange, métiers comparés, dans: *Minorités, Techniques et Métiers*, (Aix, s.d.) 49.

⁷² Guillemain, op. cit, 692.

⁷³ Wolff, art. cit, 103.

⁷⁴ Que l'on pense à l'éloge que fait Félix Fabri de l'auberge de la Flute à Venise où l'on ne parle qu'allemand et où le chien gronde lorsqu'il entend une autre langue.

⁷⁵ Wolff, art. et loc. cit.

lorsque cette population s'enracine et se diversifie qu'apparaît le premier aubergiste italien, bientôt suivi par de nombreux autres⁷⁶.

Dans le Comtat et en Provence l'activité hôtelière est dominée par les Italiens. A Avignon, ils représentent le quart des aubergistes recensés vers 1370 et 29% des hôtes d'origine étrangère⁷⁷. A Aix, ils ne sont que 18% des aubergistes connus entre 1380 et 1450, mais forment près du tiers des hôteliers étrangers. Au XIV^e siècle à Orange comme à Avignon, il s'agit surtout de Toscans. Sur les 7 aubergistes italiens identifiés à Orange entre 1350 et 1380 par Fr. Gasparri, 4 sont Florentins et 2 viennent du diocèse de Lucques⁷⁸. A Avignon vers 1370, 11 des 15 aubergistes italiens recensés sont issus de diocèses toscans. Florence surtout – 7 –, Pistoia – 3 – et Lucques – 1. Même prépondérance toscane à Aix au début du XV^e siècle, mais, dans le second quart du siècle, les Toscans disparaissent du métier au profit des Piémontais et des Lombards, au moment où s'intensifient les relations commerciales entre la capitale de la Provence et le Piémont⁷⁹.

Après les Italiens, le groupe le plus important des hôteliers d'Avignon au XIV^e siècle est celui des gens issus du couloir Saône-Rhône, le grand axe des migrations de la France du sud-est au bas Moyen Age⁸⁰. Près d'un aubergiste sur cinq (18%) vient de cet espace qui regroupe la Bourgogne, la Franche-Comté et le sillon rhodanien jusqu'à Valence. La carte de l'origine des aubergistes d'Avignon privilégie d'ailleurs l'ensemble des régions du nord-est (Allemagne, Flandres, Picardie et pays de la Saône et du Rhône) alors qu'un petit nombre seulement d'hôteliers viennent des Alpes du sud, que la Provence est absente et que le Languedoc et le Comtat Venaissin lui même ne sont représentés que par un seul individu⁸¹.

Certains des traits de cette carte se retrouvent lorsque l'on considère l'origine des aubergistes aixois :

ITALIENS

Florence	5
Piémont	5
Emilie	2
Ligurie	1
	<hr/>
	13

ALPES DU SUD

Diocèse d'Embrun	10
Diocèse de Riez	1
Diocèse de Sisteron	2
	<hr/>
	13

⁷⁶ *Gasparri*, Les Italiens à Orange, art. cit, 54–55.

⁷⁷ *Hayez*, art. cit, 276.

⁷⁸ *Gasparri*, art. cit, 52–53 et 63–67.

⁷⁹ C'est le moment où s'amorcent puis s'intensifient les exportations de laine vers le Piémont, entraînant en retour un accroissement des expéditions en Provence de drap de Pignerol. Il nous faut, sur ce point, renvoyer à notre thèse en cours d'impression.

⁸⁰ Comme l'a montré *Stouff* dans sa thèse et comme le démontrera plus amplement bientôt l'importante thèse qu'achève Jacques Rossiaud sur le Rhône et les gens du Rhône au bas Moyen Age.

⁸¹ Allemagne et Lorraine: 6; Provinces de Liège et Reims et diocèses picards: 5; Alpes du Sud: 4; Massif Central: 5; Bassin aquitain: 3; Saône et Rhône: 11; Italiens: 15; Languedoc: 1; Comtat: 1. D'après *Guillemain*, op. cit. et *Hayez*, art. cit. 276.

PAYS D'EMPIRE		BASSE PROVENCE ET COMTAT	
Lorraine	1	Diocèse d'Aix	1
Allemagne	1	Diocèse d'Apt	2
	<hr/> 2	Dioc. de Cavaillon	1
		Dioc. de Marseille	1
		Diocèse de Fréjus	1
			<hr/> 6
FRANCE		ESPAGNE	
Paris et		Galice	1
Ile de France	4		
Pays de la Loire	3		
Vallée du Rhône	1		
Auvergne	1		
	<hr/> 9		

La part de la région, moins médiocre qu'à Avignon, reste faible: les diocèses de basse Provence et du Comtat ne représentent pas un sixième des aubergistes dont l'origine est connue. Le principal groupe, après les Italiens, est celui des Gavots descendus des hautes vallées du Briançonnais, de l'Embrunais, de l'Ubaye ou du Queyras. Leur importance correspond à une orientation fondamentale des relations économiques et humaines d'Aix, porte des Alpes du sud. Importants par leur fréquence, ces échanges avec la haute Provence et, par delà, avec le Dauphiné et le Piémont, sont surtout le fait de petits convois adaptés aux pistes alpines. Ils attirent sans doute à Aix des marchands et des seigneurs, mais plus encore, un grand nombre d'humbles muletiers. On comprend ainsi que, à la différence des Italiens qui gèrent les plus riches auberges de la cité, les Gavots se cantonnent au contraire dans la gestion des plus humbles logis. Ils ont en particulier un quasi monopole de l'emploi à l'auberge, fort modeste, du portail Bellegarde – la porte qui ouvre sur la route des Alpes – dont les propriétaires sont, eux aussi, des gens de la haute vallée de la Durance⁸².

Les données sont pour l'instant moins sûres, faute de dénombrements satisfaisants pour les villes du Languedoc. A lire Ph. Wolff et J. Combes, on a l'impression d'être devant un tout autre monde. Les Italiens ne sont pas totalement absents, puisqu'un Giovanni de Côme possède quelque temps l'auberge des *Deux Anges* à Montpellier⁸³. Mais ils ne dominent pas une profession dont les rangs semblent surtout peuplés de

⁸² A.D. BDR 308 E 118, 5 avril 1415, 308 E 130, 9 février 1416, 308 E 132, 22 février 1417; 306 E 32 f^o 54 v^o. Les propriétaires sont originaires de La Bréole, les gérants de Chateauroux, Saint-Vincent-les-forts, Faucon.

⁸³ *Combes*, art. cit, 62. L'auteur attribue une origine lombarde à un autre aubergiste montpelliérain, Bertrand de Montfleur qui dit, dans son testament, avoir été baptisé à l'église de Bolena. L'identification Bolena = Bellano nous paraît douteuse; il pourrait s'agir de Bollène (Vaucluse) Cf. art. cit, 65 n 71.

Languedociens, de Gascons et de Catalans⁸⁴. Il est possible que la part des immigrants soit ici moindre que dans le sud-est. L'enquête reste à poursuivre.

*
* *

L'aubergiste, qu'il soit propriétaire et gérant, exerce souvent concurremment un autre métier. Tous les érudits qui ont étudié l'hôtellerie dans nos régions ont noté ce phénomène des «cumuls professionnels»⁸⁵. S'il n'a pas partout l'ampleur que décrit J. Lartigaut: «en Quercy, l'hôtellerie fut presque toujours une activité seconde»⁸⁶, il est largement répandu de Toulouse et Montpellier à Avignon et Aix.

Ces métiers exercés conjointement par l'aubergiste sont souvent des professions voisines de l'activité hôtelière ou qui lui sont liées assez directement. C'est le commerce, comme on l'a déjà vu en étudiant les propriétaires d'auberge à Aix. Commerce spécialisé du chanvre, tel Jacques Soquier aubergiste à Avignon, du vin comme le Toulousain Pierre Romescas, du poisson, comme l'Avignonnais François Varlet, également cultivateur, du drap de soie comme Jean At à Toulouse, ou trafic indifférencié comme le Toulousain Raimond Gui vend aussi bien du vin que des draps ou de la garance⁸⁷, ou le négoce plus modeste du fripier qu'exerce Marisset, hôtelier avignonnais du début du XIV^e siècle⁸⁸. Ce sont aussi les métiers de la route: voituriers à Montpellier ou muletiers à Aix⁸⁹. C'est enfin l'activité du notaire qui trouve dans l'auberge un cadre approprié à son rôle d'intermédiaire social et juridique, à en juger par la fréquence des actes conclus dans la salle d'une auberge. A la liste, déjà longue, des notaires propriétaires d'auberge à Aix, on doit ajouter parmi les gérants, Guillaume Champfleury, hôte du portail Bellegarde et Bertrand Masselhesi, hôte de la *Croix*.

Mais le second métier de l'aubergiste peut n'avoir que de très lointains rapports avec l'hôtellerie: maçon comme Barthélémy Guerssi à Aix au XV^e s., boulanger, comme l'Avignonnais Raymond de Fabrica ou le Toulousain Jean Vayssière, savetier à Aix, bastier comme plusieurs aubergistes toulousains ou comme ce Figeacois qui tient logis à l'enseigne du Bât, cultivateurs à Avignon ou Toulouse, pelletier, barbier ou chirurgien à Aix, tanneur, tailleur, bonnetier, cardeur ou porteur d'eau à Montpellier⁹⁰. Plu-

⁸⁴ A Montpellier *Combes* cite deux bourguignons de Beaune et du diocèse de Nevers (65), un Grenoblois (57 et 61), un Comtadin (si notre interprétation supra est exacte), deux Languedociens de Castelnaudary (61) et Lasalle (61 et 66), une lignée de Gascons (59, 63, 64) et au moins quatre Catalans (59, 60, 61).

⁸⁵ *Wolff*, art. cit, 102. Cf. *Hayez*, art. cit, 277.

⁸⁶ *Jean Lartigaut*, Aspects de Gramat au Moyen Age, dans: Bulletin de la Société des Etudes littéraires, scientifiques et artistiques du Lot 101 (1980) 226.

⁸⁷ *Wolff*, art. cit, 102 et *Hayez*, art. cit, 277.

⁸⁸ *Hayez*, art. et loc. cit: le *pelherius* n'est pas un revendeur, mais un fripier.

⁸⁹ *Combes*, 57, à Aix Antoine Vieil, aubergiste à l'enseigne de la Lune depuis au moins 1446 (AD BDR 309 E 217 f^o 89 v^o) est un muletier actif dans toutes sortes de trafic, notamment celui du sel de Berre.

⁹⁰ *Wolff*, *Hayez*, *Lartigaut*, *Combes*, art. et loc. cit. Aix = AD BDR 302 E 324 f^o 2 306 E 96 f^o 73, 302 E 324 f^o 2.

sieurs aubergistes de Toulouse sont, en même temps, sergents d'armes; à Aix, le *Cheval Blanc* est tenu en 1445 par le sous-viguier de la ville, un personnage qui exerce en même temps un troisième métier, moins recommandable, celui d'entrepreneur de prostitution⁹¹.

On pourrait penser, à voir la fréquence et la diversité de ces cumuls professionnels que l'hôtellerie n'est pour beaucoup qu'une activité transitoire ou intermittente. C'est sans doute inexact. On repère de véritables professionnels du métier dont on peut suivre la carrière durant de longues années et qui sont parfois la tige de dynasties d'aubergistes. A Montpellier un nommé Garin gouverne l'auberge de la *Pomme* au moins de 1364 à 1391, et l'on retrouve en 1406 un Guillaume Garin, hôtelier de la *Pomme* parmi les fermiers qui collectent une taxe communale⁹². Le Florentin Luca di Piero exerce son activité à la tête de différentes auberges aixoises à partir de 1415 et au moins jusqu'en 1439⁹³. Les Agasse, originaires de Saint-Girons, apparaissent dans la documentation relative aux auberges de Montpellier en 1376. «De 1376 à 1393 ... un Bernard Agasse se rencontre jusqu'à sept fois ... comme consul des alberguiers de la Saunerie.» Ce même nom reparait en 1413 et 1416. Un Bernard Agasse gère l'hôtel du *Signe* dès 1416, peut-être plus tôt, et reste à sa tête jusqu'en 1427 pour prendre à partir de 1428 la direction du logis de l'Aigle et la garder au moins une dizaine d'années⁹⁴. Parmi les aubergistes aixois connus, un dixième exerce le métier pendant plus de dix ans, un quart plus de cinq ans⁹⁵.

Longévité professionnelle et permanence vont rarement de pair toutefois. Au cours des trente ans qu'il passe à Aix Luca di Piero dirige successivement la *Masse*, le *Cheval Blanc* et la *Couronne*. Barthélémy Pinhana, voiturier de Perpignan devenu aubergiste à Montpellier, hôte du *Cheval Blanc* en 1420 dirige ensuite un logis de la *Croix* on ne sait où et paraît en 1425 comme aubergiste de la *Fleur-de-Lis* à Lunel⁹⁶. A Montpellier pas plus qu'à Aix l'exemple n'est isolé: «il est courant ... qu'au bout de quelques années, voire de quelques mois, un hôtelier passe d'un hôtel à un autre, la raison de cette mutation n'apparaissant pas clairement.»⁹⁷ J. Combes a cru pouvoir mettre ce fait en relation avec les activités antérieures de plusieurs aubergistes montpellierains, «anciens voituriers ayant pris de l'âge»: ils auraient gardé de leur ancien métier «quelque goût pour le changement.»⁹⁸ Généralisation abusive. On retrouve ailleurs, avec d'autres individus qui n'ont pas un passé de gens du voyage, cette même rotation rapide des gérants d'auberge. Par exemple à Aix où les documents conservés pour le *Cheval Blanc*, une série pourtant lacunaire, recense 15 hôteliers en 36 ans. Ainsi l'auberge de Saint-

⁹¹ A.D. BDR 302 E 284 f° 51 v°, 302 E 320 f° 39.

⁹² Combes, art. cit, 59.

⁹³ A.D. BDR 308 E 103, 18 juillet 1415, 306 E 134, 27 février 1419, 306 E 8, 28 juin 1419, 309 E 155 f° 132, 309 E 127 f° 24, 309 E 166 f° 60, 308 E 273 f° 36, 302 E 280 f° 10 v°.

⁹⁴ Combes, art. cit, 63-64.

⁹⁵ Autres exemple de longévité dans le métier dans *Wolff*, art. cit, 103.

⁹⁶ Combes, art. cit, 57 n 12.

⁹⁷ Combes, art. cit, 57.

⁹⁸ Ibid.

Jean hors les murs où une succession d'actes notariés met en évidence ce phénomène entre 1445 et 1448: Richard Gueydo qui tient ce logis depuis 1445 est attesté pour la dernière fois au printemps 1446; un contrat de janvier 1447 fait intervenir Pierre Marquesi, de Roquevaire, *modernus hospes*; dans l'été 1448, il a déjà un successeur en la personne de Jean Pebre⁹⁹. La même instabilité caractérise l'ensemble du personnel loué, depuis les maîtres d'école jusqu'aux métayers des bastides, perpétuellement poussé sans doute par l'espoir de trouver ailleurs un contrat plus avantageux. Elle n'affecte pas toutefois de la même manière toutes les auberges. Les plus grandes hôtelleries échappent à cette mobilité: par exemple, à Aix, en quarante ans, six hommes ont dirigé l'auberge de la *Masse* et, en vingt-cinq ans, cinq gérants ont gouverné la *Couronne*.

Cette instabilité ou, à tout le moins, cette mobilité caractérisent en outre un métier facilement itinérant. La documentation qui met en évidence l'origine étrangère de nombreux aubergistes n'indique que rarement s'ils ont déjà exercé ailleurs leur métier. Le cas cité ci dessus de Barthélémy Pinhana est un exemple de ces carrières itinérantes. Les sources aixoises révèlent d'autres cas, par exemple, celui de Gaspard Mayfredi embauché à La *Masse* en 1407 et qui avait servi auparavant à Avignon¹⁰⁰.

*
* * *

Le groupe social des aubergistes des villes de la France méridionale est difficile à caractériser. Ses contours se laissent mal cerner d'un trait ferme et simple. Le même vocable d'*hospes* dans la documentation recouvre une grande variété de situations professionnelles: propriétaire non exploitant, propriétaire exploitant, gérant, voire aussi valet. Mais ces catégories elles mêmes sont trop tranchées pour rendre vraiment compte d'une réalité beaucoup plus diverse, qu'il s'agisse du degré de spécialisation dans le métier, du niveau d'enracinement dans la ville ou du mode d'insertion dans le milieu social. La diversité des conditions économiques correspond à la diversité des statuts sociaux et professionnels. Les aubergistes sont un des métiers où les écarts de richesse sont les plus forts.

On comprend mieux ainsi la faiblesse des liens de solidarité à l'intérieur de ce groupe. Certes, en Provence et dans le Comtat, ces liens n'ont rien d'organique et la constitution de métiers jurés n'apparaît pas avant la fin du XVe siècle. Il reste que, à la différence d'autres groupes professionnels, tels les savetiers ou les tailleurs, les aubergistes n'ont pas de confrérie propre ou de prédilection, ni de chapelle ou d'autel dans une église de la cité. En Languedoc où la structure de métier est plus précoce, il est frappant de voir que les aubergistes toulousains sont au nombre des professions qui n'ont pas été constituées en corps de métier au XVe siècle.

(Vgl. dazu den Diskussionsbeitrag von F. Glauser, S. 248)

⁹⁹ A.D. BDR 306 E 270, 28 juillet 1445; 302 E 320 f^o 287, 307 E 282 f^o 302 E 289 f^o 292; 302 E 322 f^o 139.

¹⁰⁰ A.D. BDR 306 E 5, 15 février 1407.

Hermann Kellenbenz

Pilgerspitäler, Albergues und Ventas in Spanien (Spätmittelalter – Frühe Neuzeit)

I

Wer auf Reisen geht, sich in fremde Länder begibt, ist auf die Gastlichkeit der dort lebenden Menschen angewiesen. Für das späte Mittelalter und die frühe Neuzeit, mit der sich die folgende Studie befaßt, waren die Schwierigkeiten, auf die die Reisenden stießen, begreiflicherweise noch wesentlich größer als in den Jahrhunderten, die danach folgten und vom Ausbau des Verkehrswesens und den dabei verbesserten Beherbergungsmöglichkeiten profitierten. Insbesondere der Pilger und der Kaufmann hatten mit diesen Schwierigkeiten zu rechnen, aber auch der Diplomat. Welche Hilfen sich ihnen im spanischen Teil der Iberischen Halbinsel boten, soll im folgenden untersucht werden.

Wir werden uns mit drei Hauptaspekten befassen, den Pilgerspitälern, den sonstigen Unterkunftsmöglichkeiten in den Städten und auf dem Lande und den Unterkunftsmöglichkeiten an den Plätzen, wo der Hof sich aufhielt. Das Schwergewicht der Darstellung liegt, wie angedeutet, beim späten Mittelalter und dem 16. Jahrhundert, nur wo es angebracht ist, wird darüber hinausgegriffen.

Eine monographische Behandlung des Themas fehlt. Nur für die Pilgerspitäler der Santiagorouten stehen in dem dreibändigen Werk von Luis Vázquez de Parga, José M. Lacarra und Juan Uría Riu eingehende Darstellungen zur Verfügung¹. Sie sind neuerdings ergänzt worden durch das Werk von Dieter Jetter, das vor allem die architekturgeschichtlichen Aspekte berücksichtigt². Hinzu kommt ein Aufsatz über das Gastgewerbe in der Zeit der Katholischen Könige von Eduardo Ibarra Rodríguez³. Einiges über die Ventas bringt Gonzalo Menéndez Pidal in seinem Buch über die Straßen in Spanien⁴. Nützliche Ergänzungen findet man in den verschiedenen Reiseschilderun-

¹ Der Abschnitt über die Pilgerspitäler der Santiagoroute stützt sich vornehmlich auf das dreibändige Werk von *Luis Vázquez de Parga, José M. Lacarra* und *Juan Uría Riu*, *Las peregrinaciones a Santiago de Compostela*, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Escuela de Estudios Medievales, 3 Bde., (Madrid 1948–49).

² *Dieter Jetter*, *Spanien von den Anfängen bis um 1500*, (Geschichte des Hospitals 4, Wiesbaden 1980) bes. 79 ff.

³ *Eduardo Ibarra Rodríguez*, *La industria del hospedaje en el reinado de los Reyes Católicos*, in: *Las Ciencias VI*, Nr. 4 (1940) 981–993.

⁴ *Gonzalo Menéndez Pidal*, *Los Caminos en España*, (Madrid 1951).

gen⁵ und den literarischen Werken der Zeit, besonders des Siglo de Oro⁶. Auf sie stützen sich Gesamtdarstellungen des alltäglichen Lebens, die über das hier behandelte Thema allerdings nur knappe Ausschnitte bringen⁷. Auf der 14. Settimana di Studio in Prato im April 1982 ist das Thema, auf das Mittelalter begrenzt, von Ludwig Schmugge⁸ und Michel Mollat⁹ angesprochen worden.

II

Wir beginnen mit den Pilgerspitälern. Auf der Iberischen Halbinsel gab es drei große Wallfahrtsorte: Montserrat bei Barcelona, Guadalupe in Estremadura und Santiago de Compostela in Galicien. Der berühmteste war Santiago, er ist im Rahmen unserer Studie auch der interessanteste, weil die Reise zu ihm über die Pyrenäen durch ganz Nordspanien bis nach Galicien im Nordwesten der Halbinsel führte, falls man nicht den Seeweg bevorzugte.

Es gab zwei Hauptjahreszeiten, in denen die Wallfahrt unternommen wurde: im Frühjahr, zur Osterzeit und im Spätsommer, um Michaelis. In dieser Zeit konnte man die meisten Pilger unterwegs finden, die sich dann zur größeren Sicherheit in Trupps zusammenschlossen. Dem Vorzug der Sicherheit stand allerdings häufig die größere Schwierigkeit bei der Unterkunftsuche gegenüber. Es gab aber auch die Wallfahrt zu anderer Jahreszeit, wenn jemand, um für eine Untat zu büßen, zur Wallfahrt verurteilt wurde, oder wenn er sich aufgrund eines Gelübdes zur Pilgerfahrt innerhalb einer bestimmten Frist verpflichtet hatte. War er wohlhabend, dann konnte er sich von einigen Dienern begleiten lassen, die bei den Gefahren, die ihm unterwegs begegneten, behilflich waren, sie konnten ihm auch die Beschaffung der Unterkunft erleichtern. Und sie machten die Reise zu Pferd, unterstützt von Maultieren und Trageseln¹⁰. Herzog Heinrich von Sachsen zog so zu Ende des 15. Jahrhunderts mit 24 Pferden über Irún nach Spanien. Graf Werner von Zimmern machte die Reise mit Schweikhard

⁵ Vgl. besonders *Viajes de extranjeros por España y Portugal desde los tiempos mas remotos, hasta fines del siglo XVI*, Recopilación, traducción, prólogo y notas por *J. García Mercadal*, 2 Bde., (Madrid 1952).

⁶ Vgl. dazu weiter unten S. 150. Hier sei vor allem verwiesen auf *Pedro Juan de Villuga*, Repertorio de todos los caminos de España, (Medina del Campo 1546).

⁷ *Marcelin Defourneaux*, La vie quotidienne en Espagne au siècle d'or, (Paris, Hachette 1964) 12 f.; *Bartolomé Bennassar*, L'homme espagnol, attitudes et mentalités du XVIe au XIXe siècles, (Paris, Hachette 1975) 42 ff, geht darauf nicht näher ein, behandelt aber das Thema eingehender in seinem Buch über Valladolid, vgl. *ders.*, Valladolid au siècle d'or, une ville de Castille et sa campagne au XVIe siècle, (Paris; La Haye 1967) 88 ff.

⁸ *Ludwig Schmugge*, Die Anfänge des organisierten Pilgerverkehrs im Mittelalter, in: Istituto Internazionale di Storia Economica „Francesco Datini“, Prato, XIV. Settimana di Studio, L'Emergenza storica delle attività terziarie, sec. XII–XVIII, Aprile 1982 (Ms).

⁹ *Michel Mollat*, Hospitalité, hôpitaux et médecins, ebda. (Ms).

¹⁰ Zu den Pilgerreisen allgemein: *Reinhold Röbricht*, Deutsche Pilgerreisen nach dem Heiligen Land, (Innsbruck 1900); *Hermann Hüffer*, Sant'Jago, Entwicklung und Bedeutung des Jakobskultes in Spanien und dem Römisch-deutschen Reich, (München 1957); *Vera und Hellmut Hell*, Die große Wallfahrt des Mittelalters nach Santiago de Compostela, (Tübingen 1964).

von Gundelfingen und Georg Truchseß. Dabei nahm der Trupp einen eigenen Arzt und Kaplan mit¹¹. Schwerer hatten es die Mittellosen, die sich Almosen bettelnd durchschlugen¹². Sie begnügten sich allerdings auch mit bescheideneren Unterkünften.

Die wichtigsten Unterkunftsmöglichkeiten an den Pilgerrouuten waren die Pilgerspitäler. Verschiedene der Pilger haben sie beschrieben. Dabei fällt von vornherein die größere Gastlichkeit in Mitteleuropa und Südfrankreich gegenüber der jenseits der Pyrenäen auf¹³. Ab Toulouse wurden die Pilgerspitäler häufiger, manchmal gab es mehrere an einem Ort. Jenseits des Pyrenäenkamms wird es dann spärlicher. Von dem 980 Meter hoch gelegenen Roncesvalles (französisch Roncevaux) unterhalb des Ibañeta-passes (1057 Meter) bis Pamplona geht es 42 km („6 Meilen“) abwärts, aber nur ein Hospital bot den Pilgern Unterkunft. In Pamplona allerdings, wo der König von Navarra seinen Hof hatte, beherbergte die Kathedrale 12 Pilger, Santa Maria und Santa Maria Magdalena hatten Spitäler, und vor und hinter der Stadt gab es zwei weitere und ein drittes auf halbem Weg nach Puente la Reina. In Puente la Reina wiederum gab es zwei Spitäler. In fast jedem größeren Ort auf dem weiteren Weg nach Burgos befand sich ein Spital, und in Burgos soll es nicht weniger als 32 gegeben haben. Der Ritter Arnold von Harff lobte die Abtei von Roncesvalles mit dem Hospital „für Arme und Pilger“, und er hebt hervor, daß die Pilger von Villafranca de Montes de Oca aus nicht den linken besseren Weg nach Burgos nahmen, sondern den rechten, weil an ihm das Kloster San Juan de Ortega lag, wo es Almosen und ein Hospital gab¹⁴.

Grundsätzlich bestand für die christliche Kirche das Gebot der Gastfreundschaft gegenüber den Pilgern. Das galt insbesondere für die Ordensgeistlichkeit. Dem Beispiel der Benediktiner mit ihren Spitalgründungen folgten die anderen Orden. Daneben treten Bischöfe, Adelige und sonstige reiche Persönlichkeiten als Spitalstifter hervor. Auf die historische Abfolge der Gründungen wollen wir hier nicht näher eingehen¹⁵, nur die für unseren Zeitraum bemerkenswertesten Daten hervorheben. Zu den letzten Stiftungen gehört das Hospital del Padrón von 1458 in Santiago, das auf den Erzbischof Rodrigo de Luna zurückgeht. Die größten und bedeutendsten Hospitäler waren schließlich diejenigen von Roncesvalles, Burgos und Santiago. Das größte unter den Pilgerhospitälern war „El Real“ in Santiago selbst, das 1501 begonnen, in Kreuz-

¹¹ *Vázquez de Parga*, La peregrinación de los siglos XIII y XIV, in: Las Peregrinaciones a Santiago I, 54, 106; *Karl August Barack* (Hrsg.), Zimmerische Chronik, (Bibl. des literarischen Vereins 92) 369 ff.

¹² Ebd. 79.

¹³ Den Verwalter des Pilgerspitals in Montpellier bezeichnete Hermann König von Vach allerdings als erklärten Gegner der Deutschen. *Konrad Häbler* (Hrsg.), Das Wallfahrtsbuch des Hermanns König von Vach und die Pilgerreisen der Deutschen nach Santiago de Compostela, (Straßburg 1899); *Vázquez de Parga*, Itinerarios, in: Peregrinaciones a Santiago I, 221 ff.

¹⁴ *Eberhard von Groot*, Die Pilgerfahrt des Ritters Arnold von Harff von Cöln, wie er sie in den Jahren 1496 bis 1499 vollendet, beschrieben und durch Zeichnungen erläutert hat, (Köln 1860) 224, 226, 229, 230. *Vázquez de Parga*, Itinerarios 228 f.

¹⁵ Es sei verwiesen auf die Darstellungen bei *Vázquez de Parga*, La peregrinación de los siglos XIII y XIV; *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500; *Schmugge*, Die Anfänge des organisierten Pilgerverkehrs.

form mit vier großen Innenhöfen angelegt wurde, ähnlich den großen Spitälern in Toledo, Granada, Valencia und Sevilla, die ebenfalls damals entstanden, aber im allgemeinen nicht als Pilgerherbergen dienten. Es hatte nicht weniger als 40 Räume für das Personal, die für die Pilger und Expósitos (Findelkinder) aufwarteten. Die Zahl der letzteren wurde 1546 mit über 300 angegeben¹⁶.

Einen wichtigen Platz nahmen Hospitäler der Cluniacenser ein. Das reichste und mächtigste unter ihnen war das von französischen Mönchen geleitete Hospital von Sahagún. Einige unterstanden direkt französischen Klöstern, so Hornillos del Camino im Burgalesischen, das dem Kloster Notre Dame de Rocamadour zugeordnet war. Hornillos unterstanden wieder die Hospitäler von Mayorga und Villalobos (León), die allerdings von der Santiagoroute weiter entfernt lagen¹⁷. Noch wenig erhellt ist die Spitalgeschichte der Zisterzienserklöster. Zu den bedeutenden Zisterzienserklöstern am Jakobsweg gehört Iranzu westlich von Pamplona, dessen Spitalgeschichte aber im dunkeln bleibt. Verwiesen sei auf die Hospederia von Matallana de Campos, nordwestlich von Valladolid und das „Hospital del Rey“, die Armenherberge des Zisterzienserinnenklosters Las Huelgas bei Burgos, das ebenso Königsherberge war wie die Zisterzienserklöster Santes Creus und Poblet in Katalonien¹⁸.

Zum Prämonstratenserorden gehörte das Hospital von Fuente Cerezo in der Rioja¹⁹. Von den Benediktinern wurde der gewaltige Komplex von Montserrat betreut. Jetter verweist auf die vielstöckige Pilgerherberge mit vier Zimmern oder Sälen²⁰.

Den Hieronymiten gehörte das dritte große Pilgerkloster Spaniens, Guadalupe in Extremadura. Seine Gastfreundschaft und der Reichtum, der dort anzutreffen war, werden vom Böhmen Leo von Rožmíthal (1465) und von den Nürnbergern Tetzl (1465) und Münzer (1495) gerühmt. Der Portugiese Gaspar Barreiros, der 1542 durch Spanien reiste, hebt neben der Königsresidenz und dem Hospital den Almosendienst an den Armen hervor. Der von Philipp II. erbaute Escorial, der ebenfalls zum Orden der Hieronymiten gehörte, hatte eine Hospederia für durchreisende Mönche sowie Gästehäuser für Arme und Reiche²¹. Auch die Kartäuser hatten, wie die Beispiele El

¹⁶ Zum Folgenden *Vázquez de Parga*, La hospitalidad con los peregrinos y el hospedaje, in: Peregrinaciones a Santiago I, 281 ff. Zu Burgos vgl. jetzt: *L. Martínez García*, La Asistencia a los hombres en Burgos en la Baja Edad Media. El Hospital de Santa Maria la Real 1341–1500, (Burgos 1981).

¹⁷ So San Juan de la Peña (Huesca), Leyre e Irache (Navarra), Nájera (Logroño), Santa Coloma und San Pedro de Cardaña (Burgos), Carrión de los Condes und Benevivere (Palencia), Sahagún, San Pedro de las Dueñas, San Salvador de Astorga (León), Ferreiros: *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje, in: Las peregrinaciones a Santiago I, 301 f; *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500, 131 ff.

¹⁸ *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500 136 ff.

¹⁹ *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 303.

²⁰ *Nicolas de Popielovo*, Relación del viaje, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 324; *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500 160 ff.

²¹ Guadalupe: *Gabriel Tetzl*, Des böhmischen Herrn Leo's von Rožmíthal Ritter-, Hof- und Pilgerreise durch die Abendlande 1465–1467, (Stuttgart 1844) 100 und 185; *Juan Ramón Zaragoza Rubira*, Aspectos médicos de la España del siglo 15 en el „viaje“ de Jerónimo Münzer, in: Medi-

Paular in der Sierra de Guadarrama und Montealegre in Katalonien zeigen, ihre Hospederías²².

Der Orden der Antonianer unterhielt Leprosenhäuser, die in zwei Encomiendas zusammengefaßt waren, einmal diejenigen von Olite mit 14 Häusern in Navarra und Aragón und diejenigen von Castrojeriz mit 22 Häusern in Kastilien, Andalusien, Portugal und „Indias“²³.

Von den übrigen Ordenshospitälern sind ferner diejenigen der Franziskaner zu erwähnen. Im 14. Jahrhundert entstand so eines in Puebla de Burón bei Lugo, ein anderes im 15. Jahrhundert in Herbón bei La Coruña²⁴.

Von den Ritterorden sind in erster Linie die Johanniter zu nennen, von deren Hospitälern in Jerusalem auch Gründungen in Spanien angeregt wurden. Zentren im Norden mit entsprechenden Hospitälern waren Portomarín bei Lugo, Orbigo bei León und Villapañada in Asturias. Weitere Hospitäler hatte der Orden in Jaca, Abbat, Barrio de Salzaba, Burnao, Cizur Menor, Puente la Reina, Casa de la Cadena, Pamplona und anderen Plätzen²⁵. Auf den Orden vom Heiligen Grab ging eines zurück, das sich in einem Vorort von León befand²⁶.

San Marcos de León und Las Tiendas bei Palencia gehörten den Santiagorittern. Die nächsten weiter südlich gelegenen Hospitäler dieses Ordens befanden sich in Cuenca und in Toledo. Nach der Übernahme der Besitzungen der spanischen Ritterorden durch die Krone nahm sich diese der Aufgaben an, die mit der Krankenpflege zusammenhingen. Dazu gehörte u. a. die Verpflichtung der Comendadores, daß sie den Wert ihrer Betten und ihrer Kleidung den Hospitälern des Ordens überließen. Dieser Wert wurde entsprechend dem ihrer Encomiendas festgesetzt²⁷. Nach einer Anordnung von 1551 machte dieser Betrag, wenn eine Encomienda zwischen 100 000 und 400 000 Maravedís wert war, zwischen 8000 und 30 000 Maravedís aus²⁸.

Zum Schutz der Hospitäler, namentlich der bedeutenden, wie dem Hospital del Rey in Burgos, dem von Sahagún und dem von Santiago, erließen die Monarchen und Prälaten bestimmte Anordnungen²⁹. Sofern es mehrere Pilgerhospitäler in einer Stadt gab, ging das Streben dahin, sie in einem Komplex zusammenzufassen. Eine entsprechende Bulle erließ Papst Julius II. auf Ersuchen von König Ferdinand dem Katholischen im Jahre 1507, um die Hospitäler „de Santiago“, Santa Ana und Santa Maria del Camino, die sich in derselben Stadt (Santiago) befanden, in eines zusammenzufassen. Doch wehrten sich die beiden kleineren gegen den Anspruch des Real Hospital, und schließlich kam es zu einem langwierigen Prozeß darüber. 1532 setzten sich die Cortes

cina Española 51 (1964) 48–60; *Ders.*, Los hospitales españoles según los relatos de viajeros extranjeros, in: ebd. 53 (1965) 56–62; *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 393 und 972 f.; *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500 185 f. – Escorial: *Jetter*, ebd. 197 ff.

²² *Jetter*, Spanien von den Anfängen bis um 1500 166 f.

²³ *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 303.

²⁴ Ebd. 303 f.

²⁵ Ebd. 305 f.

²⁶ Ebd. 306.

²⁷ Ebd. 307.

²⁸ Ebd. 307, Anm. 80.

²⁹ Ebd. 308 ff.

in Segovia ebenfalls dafür ein, daß es in jedem Ort nur ein Hospital gebe. Karl V. erließ darauf entsprechende Anordnungen, aber sie scheinen ebensowenig Erfolg gehabt zu haben wie spätere Bemühungen³⁰.

Die Gastfreundschaft der Hospitäler hatte natürlich ihre Grenzen. Die Ordenanzas des Real Hospital in Santiago von 1524 setzten die Aufenthaltsdauer auf fünf Nächte im Winter und drei im Sommer fest³¹. Im Hospital de San Juan in Oviedo durfte der gesunde Pilger nur eine Nacht bleiben. In Roncesvalles konnte man sich zwei und drei Tage aufhalten; wenn das Wetter schlecht war, gestattete man eine Verlängerung. In den kleinen Hospitälern war offenbar eine Nacht das Übliche. Hier gab es auch als Verköstigung zum Bett nur Salz und Wasser. In Städten, wo es mehrere Hospitäler gab, kam es zu Mißbräuchen, so in Astorga, wo namentlich mittellose Pilger einen Monat, zwei Monate oder länger in der Stadt blieben, um von einem Hospital zum anderen zu ziehen. Gewiß handelte es sich dabei nicht nur um „arme Pilger“, sondern zum Teil auch um regelrechte Vagabunden³².

Um für alle Fälle eine Übersicht über die Habe des Pilgers, der aufgenommen wurde, zu besitzen, wurde von den Hospitälern ein Verzeichnis angelegt und dieses z. B. in einer besonderen Kammer aufbewahrt³³. Große Hospitäler, so el Real in Santiago, waren für die kalte Jahreszeit mit Kaminen versehen. So heißt es in den Anordnungen von 1524, daß der „refitolero“ im Kamin des Refektoriums „de los sanos“ Feuer machen soll. Später, so in den Constituciones von 1590, wird für Männer und Frauen ein eigener Kamin angeordnet, um die Kontakte zwischen den Angehörigen der beiden Geschlechter zu erschweren³⁴. In San Marcos de León und in Oviedo befanden sich Kamine. Ebenso gab es in den Schlafräumen bei Nacht eine Beleuchtung. In gebirgigen Gegenden, so in der Nähe von Roncesvalles, mußte der Eremit der Kapelle von San Salvador de Ibañeta den erschöpften Pilgern eine Erfrischung reichen und von Zeit zu Zeit die Glocke läuten, damit sie sicher ans Ziel kamen. Ähnliches war im gebirgigen Gelände von Oviedo, bei Arbas, im Grenzbereich von Galicien, der Fall³⁵.

In den großen Hospitälern, so in Burgos, San Marcos de León und Santiago, gab es Betten. Häufig mußten im übrigen die Pilger mit einem Strohlager vorlieb nehmen. Betten und das dazugehörige Bettzeug erscheinen verschiedentlich in den Schenkungen vornehmer Persönlichkeiten. Die Betten der verstorbenen Santiagoritter wurden z. T. anstelle der dafür erzielten Geldsumme in natura dem Hospital übergeben. Die Betten waren übrigens häufig so groß, daß darin zwei Personen Platz hatten. Hinsichtlich der Zahl der Betten hielt man sich z. T. an die Zahl 12 der Apostel. Wie schon erwähnt, hatte man getrennte Schlafräume für Männer und Frauen, auch wenn es sich um Ehepaare handelte³⁶.

³⁰ Ebda. 311 f.

³¹ Ebda. 313.

³² *Angel San Román*, *Historia de la Beneficiencia en Astorga*, (Astorga 1908) 333 f.; *Uriá*, *La hospitalidad y el hospedaje* 314.

³³ Ebda. 314 f.

³⁴ Ebda. 315.

³⁵ Ebda. 317 f.

³⁶ Ebda. 324 ff.

Als Nahrung erhielten die Pilger, wie es landesüblich war, Brot und Wein, in Asturien statt Wein auch den dort gebräuchlichen Sider³⁷. Gewiß gab es auch Zugaben wie Fleisch und Gemüse, aber das hing von der Ausstattung der Hospitäler ab, die, wie schon erwähnt, in den großen Orten am besten war. Auch in Hospitälern, die im schwer zugänglichen Gebirge lagen, wie Roncesvalles und Arbas, mußten die Pilger mit einer Verpflegung rechnen können, während es andere gab, wo dies nicht der Fall war. Hermann König war in seinen Angaben über das Essen im allgemeinen kurz angebunden, wenn er auch diesen Punkt in seiner Beschreibung nicht übersah³⁸. So bekam man im Hospital von Pamplona Wein und Brot, auch lobte König die Speisung im Hospital „de Nuestra Señora“ der selben Stadt, ohne aber ins Detail zu gehen. In Nájera bekam man „alles was man wünschte“. In Santo Domingo de la Calzada bekam man „zu essen und zu trinken“, in La Dolorosa vor Villafranca de Montes de Oca erhielt man „seine Ration“. Im Hospital „de la Reina“ des erwähnten Ortes bekam man ebenfalls eine gute Ration. Am besten war es im Hospital del Rey in Burgos, hier gab es Essen und Trinken „zur Genüge“. Auch der Bolognese Laffi lobte dieses Hospital, das ihm in seiner Größe wie eine zweite Stadt erschien, „mit Platz für 2000 Personen“, sehr gutem Essen und guten Unterkunftsmöglichkeiten³⁹. Im übrigen betonte er die Gastlichkeit in Spanien. Wenn ein Pilger in einen Ort kam, wo es kein Hospital gab, könne er, so sein Rat, sich an den Alguacil wenden, der einem seiner Leute den Auftrag gäbe, den Fremden in eine Hostería zu führen, damit er dort ein gutes Bett und, wenn nötig, Brot und Wein bekomme. In einigen Berichten wird diese Verpflegung als „pasader“ bezeichnet, offenbar vom Wort pasar – vorbeikommen, passieren. Der Franzose Manier bekam zwar im Hospital in Santiago selbst nichts, dagegen fünfmal etwas in fünf verschiedenen Klöstern der Stadt⁴⁰. In Pamplona erhielt er Suppe, Bacalao, ein kleines Weißbrot und zwei Glas Wein. Im Hospital del Crucifijo de Puente la Reina gab es ein Viertel Wein, ein Pfund Brot und ein gutes Bett und in Villalba ein Pfund Weißbrot, Suppe und zwei Glas Wein. Und wieder das Lob auf Burgos: „On nous donne de la soupe et de la viande, plus que l'on n'en peut manger, avec une livre d'excellent pain blanc, une cuartille de bon vin.“ Als besonders gastfreundlich wird das Kloster von Roncesvalles hervorgehoben, das zum einen ausgiebig mit Stiftungen versehen war, zum andern in einer unwirtlichen und armen Gegend lag, wo es keine Siedlungen gab, die Gastfreundschaft gewähren konnten⁴¹. Das große Hospital in Santiago selbst war wesentlich zurückhaltender. Kapitel 51 der Ordenanzas von 1524 besagte, daß die Renten des Hospitals zur Zeit nur gestatteten, die Kranken und die Leute der Verwaltung zu speisen, und daß man sehen müsse, weitere Renten zu bekommen, um den Pilgern die Möglichkeit zu geben, dort zu essen, was sie mitbrachten, und ihnen dazu den Tisch, die Decken, Gläser, Teller, Wasser und Salz sowie Per-

³⁷ Ebda. 330 ff.

³⁸ Häbler, Das Wallfahrtsbuch des Hermannus König von Vach 186 ff; *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 335 f.

³⁹ *Domenico Laffi*, Viaggio in Ponente a San Giacomo e Galitia e Finisterrae etc., (Bologna 1681) 176, 185 f., zitiert nach *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 336 f.

⁴⁰ *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 336 f.

⁴¹ Ebda. 337 ff.

sonal, das sie bediente, bereitzustellen. Im Jahre 1589 stand es nicht besser. Ähnlich war es auch in anderen Hospitälern.

Neben den Hospitälern gab es noch besondere religiöse Bruderschaften, die den Pilgern ihre Gastfreundschaft zugute kommen ließen. Verschiedene der Hospitäler gehörten überhaupt solchen Bruderschaften. Man muß solche Einrichtungen einbeziehen, wenn König in Burgos von 32 Spitälern⁴² und in San Román bei Astorga von 22 spricht. Sie scheinen besonders Hilfe geleistet zu haben, wenn die Pilgerschar größer war als sonst, also in den Jubeljahren. 1535 wurde so in Oviedo der Racionero Alonso López vom Cabildo beauftragt, das einzusammeln, was von den Pilgern zurückblieb, die in den Hospitälern „de Nuestra Señora de la Valesquida y de San Sebastián“ gestorben waren. Das erstgenannte Hospital ging auf die Gründung der Schneider zurück⁴³. In Santiago selbst hatten die Plateros, also die Silberschmiede, ein Hospital, dessen Heiliger Eloy war und das einige Kilometer außerhalb der Stadt am „camino francés“ lag. Bei der Gründung des Real Hospital in Santiago wurde auch gleichzeitig an die Errichtung einer Bruderschaft von Männern und Frauen gedacht, die bei den dem Hospital erwachsenden Aufgaben behilflich sein konnten⁴⁴.

Auch Montserrat und Guadalupe übten eine Gastfreundschaft, die der der Hospitäler an der Santiagoroute entsprach. Nach Nikolaus von Popplau (1484) wurde in Montserrat den Reisenden drei Tage lang genügend Brot und Wein gereicht. Der venezianische Gesandte Marino Cavallo, dessen Bericht vom Jahre 1551 stammt, führt im einzelnen auf, was die Pilger während der drei Tage bekamen, nämlich Brot und Wein, Öl, Essig, Salz und Holz, außerdem die erforderlichen Dienstleistungen. Fleisch, Stroh und Gerste wurden zu billigem Preis verkauft. Die Armen erhielten das alles während der drei Tage umsonst. Nach dem Bericht des Portugiesen Barreiros bekamen in Guadalupe die armen Pilger eineinhalb Tage zu essen, denn das war die Zeit, die erforderlich war, um die „romería“ durchzuführen⁴⁵.

III

Die spanische Bezeichnung für Gasthaus, Gasthof ist in der hier behandelten Zeit im allgemeinen Albergue, Hospedaje, Hospedería, Hostería; genauer sprach man von Posada, Mesón und Fonda. Die Posada hatte einen höheren Rang. Der Mesón genügte einfachen Ansprüchen. Dasselbe galt für die Fonda. Sie alle gab es vor allem in den Städten. Davon unterscheidet sich die Venta. Hier handelt es sich um ein einzelstehendes Gasthaus an wichtigen über Land führenden Straßen, häufig auch in der Nähe von Gebirgspässen. Der Ursprung des Wortes deutet auf „Verkauf“ hin, doch scheint dieses Verkaufsrecht, wie wir sehen werden, erst allmählich ausgebaut worden zu sein.

⁴² Häbler, Das Wallfahrtsbuch des Hermannus König von Vach 188; *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 344 f.

⁴³ Ebda. 345.

⁴⁴ Ebda. 346 f.

⁴⁵ *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 324, 973, 1031.

Um die Mitte des 17. Jahrhunderts stellte der Franzose Brunel fest, daß nur diejenigen Gasthäuser Lebensmittel bereitstellten, die das Recht der „Venta“ gekauft hatten⁴⁶.

Wir nehmen eine Unterkunftsmöglichkeit vorweg, die das christliche Spanien von der maurischen Tradition übernahm, die aber offenbar bald aufgegeben wurde. Das war die *Alfándega* (*alhóndiga*). Es handelt sich um Einrichtungen, die der Kontrolle des Handels, insbesondere der Erhebung des Zolls dienten und wie der arabische *Funduq* (*Fanadig*) auch Übernachtungsmöglichkeiten boten. Die *Fanadigs*, die die Christen von den Mauren übernahmen, sollen nach wenigen Jahren ihren Herbergscharakter verloren haben. Die meisten wurden zweckentfremdet und dienten z. B. als Wirtschafts- und Schlachthöfe⁴⁷.

Die Herbergen, die dann im christlichen Spanien gebaut wurden, boten offenbar wenig Bequemlichkeit. Sie folgten in vereinfachter Form dem alten Bautyp des *Funduq*. Die alte Einheit von Kaufhalle und Herberge wurde aufgegeben, aber das Baueschema beibehalten. Mit der Bezeichnung *Mesón* oder *Posada* ging diese Tradition ins spätere Mittelalter ein. Bekannte Beispiele sind die nicht mehr erhaltene *Posada del Sangre* in Toledo und die *Posada del Potro* in Córdoba. Die Bauart entsprach dem von einer Galerie umzogenen Atriumhaus⁴⁸.

Die Unterkunftsmöglichkeiten waren im christlich gewordenen Spanien auf den Pilgerrouen nach Santiago am besten. In Oviedo gab es eine eigene „*rua de los albergueros*“. Besonders groß muß die Zahl der Gasthäuser in Santiago selbst gewesen sein⁴⁹. Insbesondere in den Jubeljahren, in denen der Pilgerstrom sehr stark war, genügten Spitäler und Albergues nicht mehr, und die Reisenden mußten sehen, daß sie in Klöstern oder Privathäusern unterkamen.

Daß die spanischen Unterkunftsmöglichkeiten sich mit denen nördlich der Pyrenäen nicht vergleichen ließen, wissen wir aus den Berichten der Pilger und sonstiger Reisender. Wie sehr rühmte Hermann König von Vach in seiner gereimten Schilderung der sogenannten oberen Straße den deutschen Gasthof des Peter von Freiburg in Genf und die deutschen Gasthöfe in Saint Antoine de Piedmont. Auf dem Rückweg, den König von Burgos aus über die „Niederstraße“ machte, hob er bezeichnenderweise wieder die Gasthäuser der französischen „Landes“ und die zahlreichen Unterkunftsmöglichkeiten in Bordeaux hervor⁵⁰. Der Ritter Arnold von Harff, der am Ende des 15. Jahrhunderts anschließend an seine Reise ins Heilige Land von Italien aus einen Abstecher nach Spanien machte, war mit der spanischen Gastlichkeit gar nicht

⁴⁶ Zum Unterschied von *Posada* und *Mesón* vgl. *José Deleito y Piñuela*, *Sólo Madrid es Corte*. La Capital de dos Mundos bajo Felipe IV, (Madrid 1953) 169 ff, 174 ff. Ferner: *A. de Brunel*, *Voyage en Espagne*, in: *Revue Hispanique* XXX (1914) 130; *Uriá*, *La hospitalidad y el hospedaje* 304.

⁴⁷ *Luis G. de Valdeavellano*, *El mercado*, in: *Anuario de historia del derecho español* VIII (Madrid 1931) 201–405, bes. 259 und Anm. 187; *Leopoldo Torres Balbases*, *Las alhóndigas hispano-musulmanas y el Corral del Carbón de Granada*, in: *Al-Andalus* XI, 2 (1946) 447–480; *Gerhard Nagel*, *Das mittelalterliche Kaufhaus und seine Stellung in der Stadt*, (Berlin 1971) 33–37.

⁴⁸ *Torres Balbases*, *Las alhóndigas hispano-musulmanas* 468 f, 472–480; *Nagel*, *Das mittelalterliche Kaufhaus* 34.

⁴⁹ Die Arbeit von *Ibarra Rodríguez*, *La industria del hospedaje en el reinado de los Reyes Católicos*, erwähnten wir schon.

⁵⁰ *Häbler*, *Das Wallfahrtsbuch des Hermannus König von Vach*.

zufrieden. Von Orthez, also dem Grenzort in den Pyrenäen, bis Santiago fand der Reisende keine einzige gute Posada, weder für sich noch für sein Pferd. Was man zum Essen und Trinken brauchte, mußte man unterwegs kaufen, und für sein Pferd gab es weder Hafer noch Stroh. Schlafen mußte man auf dem Boden, und zu essen gab es nur Gerste. Abschließend meint er an einer anderen Stelle „summa summarum ist Hispanien gar eyn buesser lant“. Harff und sein Gefolge machten die Reise bis Burgos zu Pferd. Dort kauften sie Maultiere und Esel, weil es für die Pferde kein Futter gab. Für das Eßgeschirr, in dem sie die Speisen zubereiteten, hatten sie einen Esel zum Tragen, auch das illustriert das Mißtrauen gegen die nordspanische Gastlichkeit. Von Santiago reisten sie in größter Eile „Tag und Nacht“ nach Burgos zurück, um wieder zu ihren Pferden zu gelangen⁵¹.

Der Nürnberger Arzt Hieronymus Münzer, der 1494 eine Reise durch Spanien und Portugal machte und dabei u. a. vom Augsburger Kaufmannssohn Anton Herwart begleitet wurde, darf nicht als typisches Beispiel eines Reisenden betrachtet werden, denn er hatte offensichtlich dank seiner Zugehörigkeit zu führenden oberdeutschen Kaufmannskreisen Empfehlungen, die ihm und seiner Reisegruppe über mancherlei Schwierigkeiten hinweghalfen⁵². Gelegentlich war es aber auch für sie nicht einfach, unterzukommen, so auf dem Weg von Tuy nach Pontevedra in Galicien. Im Städtchen Redondela gab es keine Posada, und die Nacht war kalt. Hier bot ihnen ein dort lebender Deutscher aus Frankfurt Unterkunft und stellte ihnen auch den nötigen Bedarf an Lebensmitteln zur Verfügung, „natürlich auf unsere Kosten“⁵³. In Ferreiros, etwa 5 Meilen von Santiago, wurde die Gruppe vom Wirt hereingelegt⁵⁴. Auch in der Aldea des Val de San Lorenzo war die Unterkunft schlecht⁵⁵.

Abgesehen von den Pilgerrouen nach Santiago, wo es neben den Spitälern und städtischen Albergues auch verschiedene Ventas gab, finden wir solche am häufigsten in Kastilien, so im Raum von Burgos, Valladolid mit den Messestädten und Madrid, dann an der Pilgerroute nach Guadalupe. Von der Messestadt Medina del Campo über die Sierra de Guadarrama lagen sie zum Teil nur eine oder zwei Meilen auseinander, wobei die spanische Meile zu etwa 5½ km gerechnet wird. Hier boten Mojapán, La Palomera, Cabrerros, Tablada, Los Toros de Guisando Unterkunft. Nach der Statistik von 1561 gab es in Burgos, Valladolid, Medina del Campo, Segovia je zwischen 23 und 27 Mesoneros, in Salamanca 17. Außer den 25 Mesoneros in Valladolid lebten noch 92 Personen von der Beherbergung. Daneben vermieteten zahlreiche Witwen ihre Betten. Insbesondere in der Nähe der Chancillería, des höchsten Gerichts nördlich des Tajo, fand man diese Unterkunftsmöglichkeiten. Auch in größeren ländlichen Siedlungen gab es Mesones. In Puente de Duero südwestlich von Valladolid zählte man 29 Labradores, die an diesem verkehrsreichen Flußübergang gleichzeitig als Mesoneros ihre Verdienstmöglichkeiten hatten⁵⁶.

⁵¹ v. Grootte, Die Pilgerfahrt des Ritters Arnold von Harff von Cöln.

⁵² Jerónimo Münzer, Relación del viaje, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 328 ff.

⁵³ Ebda. 383.

⁵⁴ Ebda. 384.

⁵⁵ Ebda. 389.

⁵⁶ *Gaspar Barreiros*, Corografía de algunos lugares, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I,

In Aragón waren die Unterkunftsmöglichkeiten im allgemeinen nicht viel besser als in Kastilien. Es gab aber auch hier Ausnahmen. Im Jalóntal übernachtete Münzer in der kleinen Ortschaft Arcos, wo fast nur Moros wohnten. Bei einem von ihnen fanden er und seine Begleitung nicht nur Unterkunft, sondern auch, gegen Bezahlung, sehr gute Bedienung und Bewirtung⁵⁷. Als der Florentiner Francesco Guicciardini 1511/12 seine Gesandtschaftsreise an den Hof des Katholischen Königs machte, fand er die Unterkünfte und Bedienung schlecht; gewöhnlich befanden sie sich in den Händen von groben und gemeinen Menschen⁵⁸. Auf der Route von Katalonien nach Aragón hinein nach Fraga machte der Trupp von Guicciardini Halt in der Venta von Tierra Blanca, einem „einzelstehenden Haus“, in weiter, unbewohnter Gegend. Wasser gab es nur aus einer Zisterne oder einem Estanque⁵⁹. Ähnlich negativ beurteilte der Florentiner Unterkünfte und Wirte in Katalonien und verwies dabei auf ein Grundübel: Wer ein Gasthaus unterhält, liefert nur Schlafgelegenheit und Futter für die Pferde. Das Brot muß man an einem anderen Platz kaufen, den Wein wieder an einem anderen, und was man sonst zum Essen braucht an einem dritten⁶⁰.

Auch im Süden war es nicht viel anders. Gefürchtet war offensichtlich der Weg von Linares über den Puerto de Muladar in der Sierra Morena nach El Viso. 1460 bewirtete der Condestable D. Miguel Lucas de Iranzo den französischen Gesandten Jean de Fox, Graf von Armagnac, in Bailén. Damit er auf der Rückreise in der Venta de los Palacios (oder del Palacio) nicht zu ungemütlich unterkomme, schickte der Condestable seinen Kaplan, seinen Mayordomus und seinen Kämmerer mit Betten, Decken und Teppichen, Wein, Fisch, Obst, Stroh und Gerste voraus, um die entsprechenden Vorbereitungen zu treffen. Der Venezianer Navagero, der sie 1526 kennenlernte, berichtet, daß sie von den Katholischen Königen errichtet (offenbar neu gebaut) worden war. Er schildert sie als große Gebäude inmitten der Berge „mit vielen und guten Zimmern und einem großen Saal“, aber ohne Küchenbetrieb, so daß man alles (zum Essen) mitbringen mußte⁶¹. Die Ventas der wenig bebauten und unbewohnten Mancha nennt er traurig und unselig. Am berühmtesten von ihnen wurde dann die Venta de Puerto Lapiche durch die Geschichte des Don Quijote. Dort erhielt er seinen „Ritterschlag“. Nach der Schilderung von Azorín, der ihre Ruinen besucht und beschrieben hat, muß

974 (Venta del Hospital und Venta de los Nogales auf dem Weg nach Guadalupe); Ventas zwischen Talavera und Madrid (ebda. 982); Venta de Viveros zwischen Madrid und Alcalá (ebda. 985); Ventas an der Santiagoroute: *Vázquez de Parga, Lacarra und Uría, Las Peregrinaciones a Santiago II* (vgl. índice Bd. III, 256 unter Venta). Wertvolle Hinweise für Valladolid und seine Umgebung bringt *Bartolomé Bennassar, Valladolid au siècle d'or, une ville et campagne au XVIIe siècle*, (Paris - La Haye 1967) 88 f.

⁵⁷ *García Mercadal, Viajes de extranjeros I*, 410.

⁵⁸ *José María Alonso Gamo, Viaje a España de Francesco Guicciardini, embajador de Florencia ante el Rey Católico, Traducción y estudio preliminar*, (Valencia 1952) 47.

⁵⁹ Ebda. 44 f.

⁶⁰ Ebda. 44.

⁶¹ *Ibarra Rodríguez, La industria del hospedaje en el reinado de los Reyes Católicos*, in: *Las Ciencias* (1941) 983; *García Mercadal, Viajes de extranjeros I*, 864.

es ein großer Gebäudekomplex gewesen sein: Esta venta era anchurosa, inmensa. Das Hauptgebäude, der Solar, maß 160 Quadratmeter⁶².

Als Antoine de Lalaing und Antoine de Quevrains, die zum Gefolge Philipps des Schönen, des Vaters von Karl V., gehörten, 1502 ihren Abstecher von Toledo nach Andalusien und Valencia unternahmen, machten sie in verschiedenen Ventas Halt. Eine Venta, so erklärt Lalaing dabei, ist wie bei uns (in den Niederlanden) ein Gasthaus und ein einzelstehendes Gebäude in der Landschaft⁶³. Der venezianische Gesandte Navagero, der 1523 an den Hof Karls V. reiste, betonte, daß es auf dem Weg von Kastilien nach Andalusien kaum Ventas oder sonstige Unterkunftsmöglichkeiten gebe⁶⁴.

Die Katholischen Könige erließen eine Reihe von Verfügungen bezüglich der Gasthäuser. So befiehlt eine Anordnung von 1496 den Alcaldes de Hermandad, an ihrem Platz dafür zu sorgen, daß es dort die nötigen Einrichtungen für die einheimischen und ausländischen Reisenden gebe, damit die Besitzer von Brot, Wein und Sonstigem, was sie brauchten, dieses an sie verkauften, und wenn sie das ablehnten oder zu hohe Preise verlangten, „podrán tomarlas por si, acompañados de un o dos testigos, pagando luego a los dueños el precio razonable que podrán depositar en una persona buena del lugar“. Also unter Zeugen und gegen Vergütung an eine Vertrauensperson konnten sie das Nötige zur Verpflegung an sich nehmen⁶⁵. In einer Anordnung, die aus der Zeit vor 1480 stammt, wurden Richter und Regidores angewiesen, am Anfang des Jahres Taxen festzusetzen und dementsprechend prüfen zu lassen, diejenigen, die dagegen verstießen, aber zu bestrafen. Eine Preisliste aus Valladolid vom Jahre 1499 setzt die Kosten der Beherbergung für eine Person „pro pie“, d. h. ohne Pferd, Esel oder Maultier, pro Tag und Nacht, Posada und Bett eingeschlossen, auf 2 Maravedís fest. Kam der Reisende mit Maultier oder Eselsfüllen, betrug der Preis 4 Maravedís. Kam er mit Diener, zahlte er fünf Maravedís. Der Wirt wurde verpflichtet, die Preise auf einer Tafel den Gästen bekannt zu machen⁶⁶. In Toledo zahlte der Gast im Jahre 1500, wenn er Caballero war, für das Zimmer mit Schlüssel, Bett und Tisch, Wasser und Holz 10 Maravedís. Ein Knappe mit Diener und „bestia“ zahlte mit Bett und Servicio, aber ohne eigenes Zimmer, 6 Maravedís⁶⁷. Eine Verordnung von 1500 wies Gobernadores und Corregidores bzw. ihre Mitarbeiter an, die betreffenden „Häuser und Ventas“ zu besichtigen und darauf zu sehen, daß diese sich für die Reisenden in gutem Stand befänden und daß die in den Gesetzen bestimmte Taxe eingehalten würde. Kar-

⁶² Ebda. 864; *Miguel de Cervantes Saavedra*, El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha, in: Obras completas, hrsg. v. *Angel Valbuena Prat*, (Madrid 1967); *Azorín*, La ruta de Don Quijote, in: Obras completas von Angel Cruz Rueda II, (Madrid 1959) 279 ff.

⁶³ *Antonio de Lalaing*, Primer viaje de Felipe el „Hermoso“ a España en 1501, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 473 (Venta de la „Palasse“), 474 (Venta de Honor), 480 (Venta Rodrigo).

⁶⁴ *Andrés Navagero*, Viaje por España, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 839 ff; *Gaspar Barreiros*, Corografía de algunos lugares, ebda. 974 (Venta del „Hospital“, Venta de los Nogales); *Vázquez de Parga*, *Lacarra*, *Uría*, Las Peregrinaciones a Santiago II (vgl. índice, Bd. III 256, unter venta).

⁶⁵ *Ibarra Rodríguez*, La industria del hospedaje 984.

⁶⁶ Ebda. 986.

⁶⁷ Ebda. 986 f.

ten- und Würfelspiel waren nicht gestattet, ebenso war Frauen „de vida alegre“ der Aufenthalt verboten. Jede Woche mußten die Wirte berichten, wen sie beherbergten, ob es sich um feste Gäste oder „Vagabunden“ handelte. Um 9 Uhr abends beim Glockenschlag mußte das Haus verschlossen sein, in der Frühe mußte es zeitig offen stehen, damit die Gäste abreisen konnten. „Diejenigen, die blieben, mußten ihre Habe sicher aufbewahren können, andernfalls mußte der Wirt das, was fehlte, ihnen ersetzen. In Häusern mit vornehmer Kundschaft, „librantes o mercantes“, war es nicht gestattet, „peones ni vergantes“ zu beherbergen⁶⁸.

Für die Tiere mußten gute Stallungen und Möglichkeiten zum Anbinden vorhanden sein. Wenn eine Krippe zerbrochen war, mußte der Wirt dafür eine Buße entrichten. Ähnliche Bestimmungen wie für die Mesones und Alojamientos galten für die Ventas. Frauen „de vida alegre“ durften in ihnen nur eine Nacht beherbergt werden. In den Ventas bei Toledo, die nur eine Viertelmeile von der Stadt entfernt lagen, wurden Brot und Wein verkauft. Lebensmittel durften aber nicht gekocht werden, auch wenn die Reisenden sie mitbrachten. Die Ordonnanz von Granada von 1515 setzte fest, daß die Ventas keine fremden Jäger aufnehmen sollten, damit es in der Stadt nicht an der Versorgung mit Wild mangle und fremde Jäger solches nicht mit sich nähmen oder an die Gäste der Ventas verkauften⁶⁹.

Nach einer Verordnung von 1496 mußte jedes Gasthaus folgende Gegenstände haben: eine Küche mit Kamin, Feuer und Bänke aus Stein oder Holz, Kochtöpfe, Bratpfannen, Bratspieße, Lampen und zum Essen Tische mit Decken, Teller, Suppenschüsseln, Salzfässer, Tassen, Krüge, Bottiche, Kessel und Holzzeimer⁷⁰. Eine weitere Verordnung verlangte, daß die Betten sich zumindest auf Bänken befinden sollten, eher noch auf einem Gestell aus Rohr- und Weidengeflecht, mit einem Strohsack und darüber einem Unterbett (colchón oder almadrake) aus Wolle, zwei Leintüchern, einer Bettdecke und einem Kissen. Andere Betten konnten noch reicher ausgestattet sein. Jedenfalls mußte noch eine Bank oder ein Tisch dabei sein mit einem Leuchter aus Messing oder Ton⁷¹. Die Ordenanzas der Stadtverwaltung von Santiago aus dem Jahre 1569 unterscheiden bei den Albergues zwischen den besseren Betten für „personas principales“ und einfacheren für „romeros y caminantes“.

Die Wirte wurden aufgefordert, die Gäste gut zu behandeln. Falls dies nicht geschah, wurde ihnen eine Strafe von 300 Maravedís und 3 Tagen Gefängnis angedroht⁷². Auf Tafeln, die an gut sichtbaren Stellen anzubringen waren, mußten in Castellano und, wo viele Fremde kamen, in deren Sprache die Preise für die Unterbringung angegeben sein. Um die Verpflegung der Reisenden unterwegs zu erleichtern, ordnete König Philipp II. 1566 an, daß in den Häusern, wo sie übernachteten, Lebensmittel an sie verkauft werden durften, damit sie, ermüdet von der Reise, sie nicht außerhalb suchen mußten. Dies sollte für sie und für ihre Tiere gelten. Anord-

⁶⁸ Ebda. 987, librantes: wahrscheinlich Leute, die Libranzas, staatliche Auszahlungsanweisungen oder Geldbeträge, bei sich hatten.

⁶⁹ Ebda. 988.

⁷⁰ *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 394.

⁷¹ *Ibarra Rodríguez*, La industria del hospedaje 985; *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 394.

⁷² Ebda. 394f.

nungen, die das in den betreffenden Orten verboten, sollten damit aufgehoben sein⁷³. Noch im Jahr 1616 klagte Graf Gondomar über die schlechten Unterkunftsbedingungen, die Spanien bei den anderen Nationen in Mißkredit brachten. In Spanien müsse man „con bota y alforja“ reisen, d. h. mit allem Nötigen selbst ausgestattet sein und auf dem Boden schlafen wie in den Wüsten Armeniens. Dies könne man sowohl auf der Strecke von Burgos nach Madrid als auch von Madrid nach Sevilla erleben⁷⁴.

Viel ist in der schöngeistigen Literatur der Zeit – namentlich der sogenannten pikaresken – über die Gasthäuser und Wirte geschrieben worden. Aber das geht meist in die gleiche Richtung und bezieht sich auf die Durchtriebenheit der Wirte, ihre Künste, die dahin gingen, die Gäste hereinzulegen. Nach Tirso de Molina vollzog sich in den „Ventas“ jeden Tag die „Passion Christi“. Nach Balthasar Gracián waren die Venteros direkte Nachkommen des Bösewichts am Kreuz (farsantes y canallas), und ein Jurist des 16. Jahrhunderts, Gregorio López, nennt sie „homines rapaces et vulgares“⁷⁵. Berühmt im positiven Sinne wurden dennoch einige der Ventas, namentlich solche, die in der Nähe des Hofes gelegen waren und von dort häufig aufgesucht wurden, so die Venta von Viveros zwischen Madrid und Alcalá, die in zahlreichen Komödien und Novellen der Zeit erwähnt wird. Quevedo nennt sie in seinem Buscón allerdings „la siempre maldita venta de Viveros“. Trotz der Klagen war man dankbar für die Unterkunftsöglichkeit, die die Ventas boten, zumal da, wo es weit und breit keine Siedlung gab, so etwa an den Hängen der Sierra Calderina. Schon in der Literatur des 15. Jahrhunderts werden hier Darazután und La Zarzuela gerühmt⁷⁶.

IV

Besondere Schwierigkeiten bei der Beschaffung der Unterkunft ergaben sich an den Plätzen, wo der Hof sich aufhielt, zumal in der Zeit, in der es noch keine feste Residenz gab und die Herrscher sich so veranlaßt sahen, durch Maßnahmen bezüglich der Einquartierung entsprechende Vorsorge zu treffen, nicht nur für den Hof, sondern auch für die Personen, die wichtige öffentliche Funktionen verrichteten. Anlässlich der Cortes von Madrigal ordneten die Katholischen Könige an, daß man die Auditoren der Chancilleria wie die Beamten der „Real Casa“ in guten Posadas und Stadtvierteln unterbringe. Ähnliches wurde für die „Procuradores“, die Cortesvertreter, für die „Continos“ und die bewaffneten Leute des Hofes festgesetzt, während die anderen, die in der Nähe des Hofes keinen Platz mehr fanden, in den Ortschaften untergebracht wurden, die bis zu fünf oder sechs Meilen entfernt waren. Solche Anordnungen betrafen Bedienstete bis herunter zum Polizeidiener und zum Henker und seinen Gehilfen, die da einquartiert werden sollten, wo die Hinrichtungen stattfanden⁷⁷.

⁷³ Ebda. 394f.

⁷⁴ *Menéndez Pidal*, Los caminos en la historia de España, (Madrid 1951) 81 ff.

⁷⁵ *Uría*, La hospitalidad y el hospedaje 397 ff; *Menéndez Pidal*, Los caminos en la historia de España 81 ff.

⁷⁶ *Ramón Menéndez Pidal*, Serranilla de la Zarzuela, in: *Studi Medievali* (1905) 263 ff; *Menéndez Pidal*, Los caminos en la historia de España 188.

⁷⁷ *Ibarra Rodríguez*, La industria del hospedaje 990.

Befreit von solchen Auflagen waren Kirchen und sonstige Kultgebäude. Bei Geistlichen sollten keine Laien einquartiert werden, außer bei Anwesenheit des Hofes. Im Universitätsbereich galt die Befreiung für Lehrstuhlinhaber, Lizentiaten, Doktoren und Studenten. Frei waren außerdem die der Krone unterstehenden Städte, sofern sie Sitz in den Cortes hatten, wiederum aber ausgenommen den Fall, wo König, Rat und Hofbeamte Unterkunft brauchten. Verboten war die Unterbringung in Gebäulichkeiten, in denen Wein, Getreide und Mehl gelagert wurde. Auch Handwerker und Leute mit spärlichem Einkommen waren befreit⁷⁸. Der Ausländer vermerkte die Auswirkungen dieser Einquartierungspolitik als eine Besonderheit; so erwähnt Antoine de Lalaing, der Philipp den Schönen auf seiner ersten Spanienreise (1501/02) begleitete, daß die Wirte für die Beherbergung nichts verlangen durften. Die Königin, so Lalaing, hätte diese Einrichtung gerne aufgehoben, wenn sie genügend Geld gehabt hätte⁷⁹. In Alcalá gab es schwere Auseinandersetzungen. Die Leute des Erzherzogs warfen „24 oder 26 Spanier“, die im Dienst des Bischofs von Málaga standen, aus ihren Quartieren. Die Leute des Grafen von Nassau verwundeten verschiedene und hätten die Unterkünfte zerstört, wenn nicht einige Herren und auch der Bischof selbst eingegriffen hätten, um zu schlichten, und in Madrid war die Unterbringung deshalb schlecht, weil sich dort das Gefolge des Königs und der Königin befand⁸⁰.

Eine Vorstellung von dieser Einquartierungspolitik aus der letzten Zeit der Katholischen Könige vermittelt uns Francesco Guicciardini, als er, wie erwähnt, im Auftrag der Republik Florenz 1511/12 als Gesandter nach Spanien reiste. Auch er kommt in seiner Reiseschilderung auf den häufigen Residenzwechsel des spanischen Hofes zu sprechen. Wer ihm folgt, berichtet er, dem wird eine Unterkunft in den Häusern anderer Personen zugewiesen. Der Besitzer des Hauses muß dem Betreffenden die Hälfte seines Hauses und der Einrichtung überlassen. Dies gilt aber nur für Kastilien, in den Ländern der Krone Aragón steht es den Leuten frei, ihr Haus zur Verfügung zu stellen⁸¹. Als er am 23. März 1512 in Ibeas, drei Meilen von Burgos entfernt, ankam, erfuhr er, daß Burgos, wo der König sich aufhielt, voller Leute sei. Er wartete deshalb in Ibeas, bis man ihm ein Quartier angewiesen hatte. Am 27. erhielt er die Einweisung in eine Unterkunft, die „sehr schön und anständig“ war⁸².

Anschaulich schildert Laurent Vital die Schwierigkeiten, die entstanden, als der junge Habsburger Karl bei seiner ersten Spanienreise in Valladolid weilte. Hier richtete sich der Zorn des Burgunders gegen einige „schlechte Geistliche“, die unter dem Vorwand gewisser Privilegien erklärten, daß man selbst bei Androhung der Exkommunikation niemanden gegen ihren Willen bei ihnen einlogieren könne. Dabei verfügten gerade sie über einen großen Teil des Wohnraumes in der Stadt. Die Raumnot war deshalb so groß, weil auf die Nachricht, daß der König komme, verschiedene Fürsten, Grafen und Barone mit ihrem Gefolge in die Stadt gekommen waren. Dazu ka-

⁷⁸ Ebda. 990 f.

⁷⁹ *Antonio de Lalaing, Primer viaje de Felipe el „Hermoso“ in: García Mercadal, Viajes de extranjeros I, 491.*

⁸⁰ Ebda. 492.

⁸¹ *Viaje a España de Francesco Guicciardini embajador de Florencia ante el Rey Católico, 69.*

⁸² Ebda. 77.

men nun König Karl, der Infant Ferdinand, die Schwester Leonor und die Königin Germaine (de Foix) alle mit ihrem Gefolge, so daß dies insgesamt etwa 60 000 Menschen, ohne die Einwohner von Valladolid selbst, ausmachte. Ein Vorauskommando, bestehend aus dem Quartiermarschall und seinen Furieren, einigen Richtern und Polizeibeamten, hatte den Auftrag, alle Unterkünfte der Stadt zu besichtigen. Während ein Teil der Geistlichen sich fügte und bereit war, Leute aufzunehmen (lieber solche „unserer Nation“, weil sie anlässlich des Besuchs von König Philipp höflicher und anständiger gewesen waren als ihre eigenen Landsleute), sträubten sich andere. Der Marschall ließ darauf, unterstützt von Richtern und Polizeibeamten, ihre Häuser mit Gewalt aufbrechen. Die Geistlichen wiederum erwirkten die Exkommunikation des Marschalls und seiner Begleiter und verweigerten ihnen den Meßdienst, und wo sie sie in den Kirchen sahen, hörten sie mit dem Gesang auf und wiesen sie aus dem Gotteshaus. Auch wandten sie sich mit Anschlägen an den Portalen und anderen Mitteln der Propaganda gegen sie. Der junge Herrscher selbst hielt sich zurück und war möglichst bemüht, den Zorn der Vertreter der Kirche nicht weiter zu schüren⁸³.

Eine Vorstellung von den Schwierigkeiten zur Zeit Karls V. vermittelt uns ferner der polnische Gesandte Johann Dantiscus. Als dieser im September 1524 (zum drittenmal) nach Spanien kam, um sich am Hof, der damals in Valladolid weilte, aufzuhalten, bot man ihm drei Möglichkeiten der Unterkunft: das Haus eines Klerikers ohne Küche und „cuadra“, was hier vermutlich als Stall gedeutet werden muß. Die beiden anderen Möglichkeiten boten sich in den Häusern zweier Hofdamen, aber ohne Möblierung und für drei Dukaten in der Woche. Gegen Ende November kam Dantiscus mit dem Hof nach Madrid. Hier bekam er eine geräumige und stattliche Unterkunftsmöglichkeit, allerdings mit leeren Wänden, so daß er das ganze Mobiliar kaufen mußte⁸⁴.

Unter Karl V. wurde das Recht der Wohnungsbeschlagnahme (*regalía de aposentos*) offenbar weiter ausgebaut, aber wegen seiner häufigen Abwesenheit von Spanien nur ausgenutzt, wenn er sich im Land befand. Als Philipp II. dann Madrid zur Residenz erhob, wurde die „*regalía de aposentos*“ in dem Sinn verschärft, daß von jedem mehr als einstöckigen Haus das zweite Stockwerk für die Unterbringung von Hofbeamten und Diplomaten beschlagnahmt und in Zwangsmiete genommen werden konnte. Ausnahmen gab es nur kraft königlicher Gnade. Um diese lästige Anordnung zu umgehen, gewöhnten sich die Madrider daran, künftig nur noch einstöckige Häuser zu errichten, die der boshafte Volksmund „*casas de malicia*“ nannte. Nach dem Bericht des González de Avila von 1623 gab es in Madrid 10 000 Häuser, davon waren 1600 beschlagnahmepflichtig, 1750 durch Privileg befreit und an die 5500 einstöckige „*casas de malicia*“⁸⁵.

⁸³ *Lorenzo Vital*, Relación del primer viaje de Carlos V a España, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 722 f.

⁸⁴ *A. Paz y Meliá*, Juan Dantisco en la corte de Carlos V, in: *Boletín de la Real Academia Española*, LI, LIII, LIV, LV u. LXI (1924) 59 f.; Juan Dantisco, embajador polaco en la corte de Carlos V, in: *García Mercadal*, Viajes de extranjeros I, 791 ff.

⁸⁵ *Ludwig Pfandl*, Philipp II., Gemälde eines Lebens und einer Zeit, (München 1951) 330 f.

John A. Chartres

The English Inn and Road Transport before 1700

The historiography of road transport and the inn in England has much in common with the rest of Europe, though the relative deficiency of research on these important topics is even more pronounced. Certain themes in the treatment of roads are shared with historians of the dark and early middle ages, particularly those of southern Europe. Like them, English scholars have been divided over the issue of continuity in the Roman road system, some still arguing that direct continuity in fabric was evident¹. At its most extreme, several historians of the industrial revolution have argued that even in 1750, English roads were no more than the inheritance from the Romans, much and often inefficiently maintained since². As in the rest of Europe, much of the comment on the road system before 1300 has to be based on the broadest of inferences, and hence historians have tended to pass over the subject in a few sentences commenting perhaps that all goods traffic was conducted by packhorse, by cart, or by water and thus leaving the subject so uncertain as to be worthy of little consideration³.

Such dismissive neglect contrasts unfavourably with the implications of several other predominant themes of English economic history in the early middle ages. While the evidence of the Domesday Book of 1086 is inadequate, listing only 112 boroughs, it is clear that the country shifted rapidly during the years before 1300 from a town-deficient economy to one with one of the largest urban sectors in northern Europe⁴. If, between 1050 and 1300, there was little change in the proportion that the 'urban' population bore to that of the countryside, there can be no denying its great absolute growth. The commercial and industrial fabric of the country was enhanced by the plantation or organic growth of boroughs to 480 by 1300. While Domesday understated the formal regulated institutions of commerce, listing only 58 markets and two fairs, these showed even more spectacular growth. Between 1232 and 1350 over 1200 settlements were granted market rights, and between 1100 and 1300 some 2500 mar-

¹ *Frank Merry Stenton*, *The Road System of Medieval England*, in: *Economic History Review*, 1st series, 7 (1936) 1-3; *Louis Francis Salzman*, *English Trade in the Middle Ages*, (London 1931) 185-6; *Jean Adrien Antoine Jules Jusserand*, *English Wayfaring Life in the Middle Ages*, (London 1889) 35-7.

² *Harold Perkin*, *The Age of the Railway*, (London 1970) 15.

³ The most detailed study is by *Salzman*, *English Trade 185-215*, but this does not expand on the exact roles of each. See also *Austin Lane Poole*, *From Domesday Book to Magna Carta 1087-1216*, (Oxford ²1955) 78-81.

⁴ *Robert A. Dodgshon*, in: *Robert A. Dodgshon and Robin A. Butlin*, *An Historical Geography of England and Wales*, (London 1978) 106-110.

ket charters were granted or confirmed⁵. In many of these cases, there were associated grants of a fair, and the bulk of the 3200 fairs listed as extant in 1756 were the creations of the years before 1350⁶. If to this evidence of the 'commercial revolution' of the early middle ages we add that of the more familiar expansion of international trade based first on agricultural staples and later on manufactured cloths then there are requirements for extensive transport and distributive systems in England before 1450⁷. As a prelude, then, to an examination of the inn system in its transport context after 1450, it is necessary first to establish what conclusions can be drawn on the road system of the middle ages and its traffic.

I

The principal study of the road system of the middle ages remains that of F. M. Stenton. He stressed the continuity of name in the four great roads of England – Watling Street [Canterbury to Chester], Ermine Street [London to Lincoln], the Foss Way [Exeter to Lincoln], and the Icknield Way [Caistor to Cirencester] – and their recognition in the laws of Edward the Confessor. Yet such superficial continuity disguised the reality of the differences from the Roman road system. Requirements for trade were radically different from the military needs of the Romans, and by the Norman Conquest it would appear that the radial system of national links to the capital had decayed, being replaced by the threefold structure of 'port straet', 'cynges ferdstraet' and 'herestraet'. By the mid eleventh century the emphasis had shifted fundamentally from the political/military rationale of the Roman system to a less systematic more localised stress on the more mundane needs of trade and access to the market⁸.

Stenton suggested that the two centuries following the Conquest showed a great increase in the volume of traffic using English roads. The new alien monarchy produced a more militaristic and centralised state, and the great expansion of European trade which sustained the growth of towns and markets added force to this factor. The net effect was to restore the gravitational pull towards the south-east of the island which had been relatively weaker in the Anglo-Saxon kingdom. Once stimulated, the economic and political importance of the city of London was never effectively to be reversed, although its *de facto* position as a capital city was not formally recognised until

⁵ Robert A. Donkin, Changes in the Early Middle Ages, in: Henry Clifford Darby (ed), *A New Historical Geography of England before 1600*, (Cambridge 1976) 116–8.

⁶ John A. Chartres, The Marketing of Agricultural Produce, forthcoming in: Joan Thirsk (ed), *The Agrarian History of England and Wales*, Bd. 5, (Cambridge, 1984).

⁷ Roberto Sabatino Lopez, The Commercial Revolution of the Middle Ages 950–1350, (Cambridge 1976) 79; Michael Moisey Postan, The Trade of Medieval Europe: the North, in: Michael Moisey Postan and Edwin Ernest Rich (ed), *The Cambridge Economic History of Europe*, Bd. 2, (Cambridge 1952) 232–51.

⁸ Stenton, *Road System* 3.

the later middle ages⁹. While London showed dominance against other towns in size, trade activity, tax yield and so on, the years before 1300 also saw a great stimulus to the development of the towns of the west coast, as evidenced by the prominence of the marches road linking Bristol and Chester. Yet while Stenton was happy to see in the period to 1300 a growth in traffic, there is little evidence of road building or construction in England. The typical response of the period seems to have been the reconstruction of bridges, and the replacement of ferries and fords by bridges, even though there is rather more plentiful evidence of their failure. Perhaps rather more striking as an achievement than the building of Grandpont in Bridge in Oxford, or the rebuilding in stone at London, Gloucester and York, was the gradual extension of the concept of the 'king's highway' to cover the major routes of the country. While by the end of the twelfth century the road system was far from perfect, it seems to have coped adequately with the increased demands made upon it.

It was, however, in the early fourteenth century that the evidence for road traffic in the country became rather more clear. A partial representation of the road network of England is available in the famous Gough map, drawn probably after 1350 but thought to be an uncompleted copy of an earlier map perhaps dating from as early as 1300. It therefore offers a brief guide to the pronounced features of the road network in the first half of the century and is valuable for later comparisons. A simplified version of the Gough map appears below as Figure 1¹⁰. The map has its known deficiencies, and one should perhaps sketch in the roads from London to Canterbury and to Ipswich, but it clearly indicates the predominant features of the road network of the mid fourteenth century. The very extensive detail evident in the north of England, and the number of relatively minor roads thus marked, may indicate that the map had a northern draftsman¹¹. While a number of military roads remain, following roughly Roman lines, there is a very greatly increased orientation towards London. In the Gough map, only the 'Marches' road, that connecting the Channel ports, and the rather odd link along the coastline of Wales, running from Edwardian bastide to bastide, are independent of London.

It is from the fourteenth century also that evidence supportive of this increased significance of the south-eastern axis becomes more generally available. The growth of royal justice and administration centred in London drew an increasing amount of personal travel, such as the fourteenth century journeys of the members of Merton College¹². In 1315, the Warden and sub-warden travelled to conduct business in the

⁹ *Thomas Frederick Tout*, *The beginnings of a modern Capital: London and Westminster in the Fourteenth Century*, *The Collected Papers of Thomas Frederick Tout*, Bd. 3, (Manchester 1934) 249–75.

¹⁰ Redrawn from information in: *Stenton*, *Road System*; *Reginald Arthur Pelham*, *Fourteenth-Century England*, in: *Henry Clifford Darby* (ed), *An Historical Geography of England before A. D. 1800*, (reprinted Cambridge 1951) 260–2.

¹¹ *Reginald Arthur Pelham*, *The Gough Map*, in: *Geographical Journal* 81 (1933) 34–9.

¹² *Geoffrey Howard Martin*, *Road Travel in the Middle Ages: Some Journeys by the Warden and Fellows of Merton College, Oxford, 1315–1470*, in: *Journal of Transport History*, 2nd series, 3 (1976) 159–78.

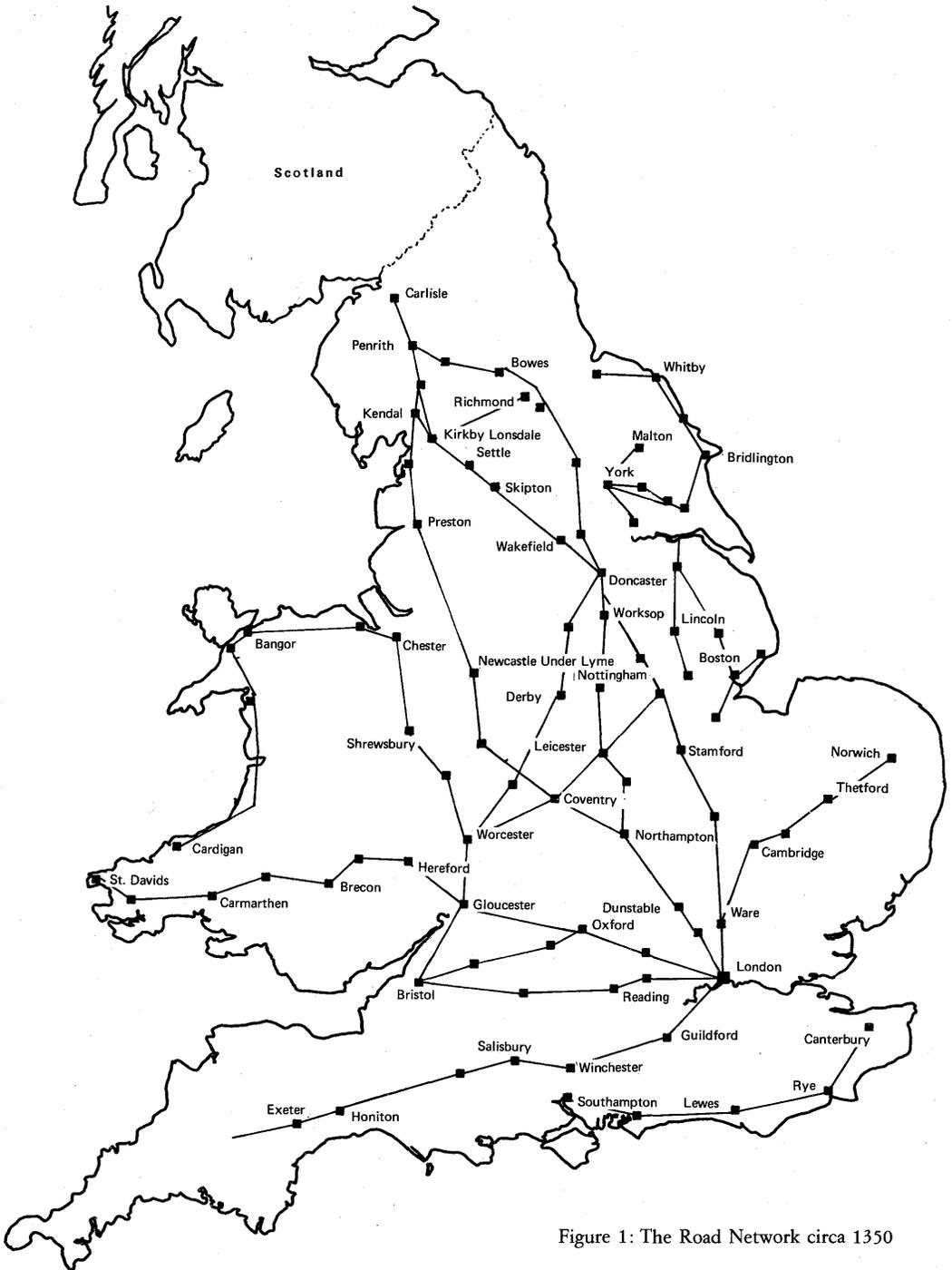


Figure 1: The Road Network circa 1350

courts, taking two and a half days to ride the sixty miles from Oxford, and spending the night on the way at inns in High Wycombe and Acton, traditional stopping points on the route until the later eighteenth century. A year earlier, for example, the men employed to carry the body of the murdered Piers Gaveston from Oxford took the identical route, also stopping at High Wycombe. London's importance for business and its attractiveness to the traveller grew rapidly during the fourteenth century, such that Tout was able to conclude "that the second half of the fourteenth century showed such a concentration of national and administrative machinery in and near London that the London of Edward III and Richard II became for the first time what one may call a modern political capital"¹³.

The growing city also demanded both permanent or temporary migrants and a food supply. J. C. Russell's tentative analysis of the place-name element in the burgesses of medieval London employed Ekwall's data to test simple hypotheses about migration¹⁴. While the results are hardly those of scientific analysis, the home origin of sheriffs and aldermen indicated a significant widening of the influence of London during the years 1307–65. Before 1307, the bulk of identifiable civic officials were drawn from the nearby counties or from the areas to the south and west of London, only 30 per cent coming from the midlands or the north. But during the first half of the fourteenth century, the East Midlands replaced the Home Counties as the predominant source of supply (with 46 per cent, the home counties having fallen from 45 to 27 per cent) and the north of England too increased its share. In this Ekwall found part of the solution to the somewhat paradoxical fact that the English language which emerged dominant during the fourteenth century was the language of London but was primarily derived not from the dialects of the south but from that of the East Midlands¹⁵. Russell's attempts to extend the usage of Ekwall's data tended to stress this linguistic imperialism still further, and to point to the transport linkages of the capital in generating migration flows. Yorkshire, with rather more developed roads according to the Gough Map, was able to provide double the migrants that came from Devon, roughly equidistant from London. More important, Sussex, with no direct road link to the city marked, and with the physical barrier of the Weald to face, provided London with an abnormally low proportion of its recruits for its distance from the city: it was not until one reached counties more than twice as far from London that the northern and western roads dropped to Sussex's level. Moreover, in his analysis of borough influences in the migration, Russell again pointed to road links as of potential importance: Dunstable, for example, a major point on the north road, provided a very large group of migrants.

During the fourteenth century, both roads and rivers were being employed for the carriage of goods, including the food supply to London. Historians have been divided as to the split between these two modes of transport. The majority, following W. T.

¹³ *Tout*, Collected Papers Bd. 3, 249–50.

¹⁴ *Josiah Cox Russell*, Medieval Midland and Northern Migration to London 1100–1365, in: *Speculum* 34 (1959) 641–5.

¹⁵ A common theme of English literary history, see, for example, *Phyllis Hodgson* (ed), *Chaucer, The Franklin's Tale*, (London 1973) 111.

Jackman, have tended to stress the great importance of waterways, both coastal shipping and inland navigation, and by way of contrast to denigrate the quality of roads. Others, principally Willard and Postan, have been more inclined to discern merit in the carriage of goods on the roads of later medieval England, and perhaps even to suggest that roads were rather more important than rivers for internal distribution¹⁶. Rivers were undoubtedly well used for the carriage of all goods, especially the heavier staples such as grain or minerals, and as Hoskins showed, a very large number of early riverports can be identified on the modern map. The place name element 'hythe' for example, is indicative of such medieval inland ports, and these are often to be found on streams which to modern eyes are of little consequence and suggest no potential navigation, as, for example, Rackley in Somerset¹⁷. From 1086 onward the evidence of intensive usage of English rivers is to be found, boats clearly making every use of the tides to progress upstream. Cheapness of carriage and security of conveyance gave rivers considerable advantages over the roads¹⁸.

Despite these admitted advantages, it seems clear that from the second half of the thirteenth century at least, road traffic was growing rather more rapidly. Pressures on the roads were reflected in the police measure of the Statute of Winchester (1285), designed to enlarge the highways between the market towns of the country so as to provide no 'dyke, tree, nor bush whereby a man may lurk to do hurt within two hundred foot on either side of the way'¹⁹. Evidence of greater use of wheeled vehicles becomes more plentiful during the fourteenth century, and in his two studies of the subject Willard pointed to the growing significance of the cart as against the pack-horse as the method of transporting goods. Carts such as that illustrated in the Luttrell Psalter were the effective means of transport for the records of the Exchequer and the King's Bench, carrying the royal archives from York to London and Winchester in the first half of the fourteenth century²⁰. When in 1333 the records of the Exchequer had to be moved north to York, the journey took nine days and thirty-two carters were employed on the task. While Salzman thought the packhorse rather more important for general purposes, Willard suggested that during the fourteenth century the general means of land carriage became increasingly the cart. Packhorses were restricted to particular markets, tending to concentrate on local traffic, or on the carriage of lighter or more precious articles. Horses were the customary means of carriage for the rolls of the Chancery until it settled in London in 1354. They were used too, perhaps as with the Chancery rolls, where speed of transit was of importance, and hence trains of pack-horses were used for the carriage of fish from the coast. By implication, then, the increasingly generalised usage of carts during the fourteenth century pointed to the

¹⁶ *William T. Jackman*, *The Development of Transportation in Modern England*, (London 1966) 22-3; *James Field Willard*, *Inland Transportation in England during the Fourteenth Century*, in: *Speculum* 1 (1926) 361-74; *Postan*, *Trade of Medieval Europe* 143-55.

¹⁷ *William George Hoskins*, *Fieldwork in Local History*, (London 1967) 59-62.

¹⁸ *Jackman*, *Development of Transportation* 22.

¹⁹ *Salzman*, *English Trade* 192; *Frederick Maurice Powicke*, *The Thirteenth Century 1216-1307*, (Oxford 1962) 357.

²⁰ *James Field Willard*, *The Use of Carts in the Fourteenth Century*, in: *History* 17 (1932-3) 247.

growth of long-distance and heavier road traffic and thus also to the significance of its supportive services in the form of the inn and the alehouse.

There may even be grounds for speculating that the share of land and water in the transport of goods may have shifted towards the former during the later middle ages. Records of the *passagium* tolls under and over London Bridge have been analysed for the year beginning Michaelmas 1381 and serve to indicate the relative shares of ships and carts in the capital's trade, as well as pointing to a further advantage of land carriage. Martin's analysis of these tolls probably goes too far in understating the relative weight of land carriage, and if, following his own suggestions we take the mean toll on a ship as 3 *d*, and that on a cart at 1 *d*, then in the year 1381 some 3,000 or more carts passed over the bridge while less than 750 ships passed through. Furthermore, the carts showed far less seasonal variation in their visits, indicating the further advantage of the regularity of road as against water carriage²¹. Changes in the economy taking place from the middle of the fourteenth century may have further aided the cause of the road carrier. As we have seen, after 1350 London became conclusively the effective capital of England, and the Gough map illustrates much of its dependence upon road routes from the north and west²². The continued growth of mill-building and fisheries clearly impeded the traffic on rivers, and the fourteenth century saw repeated complaint of the restriction of navigation on the Thames. By 1399 it was argued that boat traffic on the river had dwindled to such an extent that food prices had risen. Similar complaints were made early in the fifteenth century of the rivers Trent and Severn²³. The changing character and composition of English trade may also have favoured land carriage. From the early fourteenth century goods such as cloth, having a high 'value-added', rapidly increased their share of exports and interregional transport at the expense of the older staples, such as grain and wool, for which demand was relatively diminished. Land carriage between the cloth towns of Somerset and Wiltshire, East Anglia, and the north and midlands to ports such as London and Southampton in consequence became all the more important. The consequence of what Postan has termed the 'age of contraction', roughly between 1350 and 1450, may have been first to stimulate long-distance land as opposed to water traffic, and in the longer term, through the concentration upon the London-Antwerp link for cloth sales, to lead to the relative decline of English shipping. By the second half of the fifteenth century London and Antwerp had become little more than the ports at each end of a short gap in European land routes²⁴.

²¹ *Martin*, Road Travel 161–2.

²² See above, Figure 1.

²³ *Salzman*, English Trade 210–3.

²⁴ On trade patterns in general, see *Ralph Davis*, English Overseas Trade 1500–1700, (London 1973); on London and Antwerp, *Ralph Davis*, The Rise of Antwerp and its English Connection 1406–1510, in: *Donald Cutbbert Coleman* and *Arthur Henry John*, Trade, Government and Economy in Pre-Industrial England: Essays Presented to F. J. Fisher, (London 1976) 2–20.

II

If the general analysis sketched in above is broadly accurate, then it may not be accidental that the first and clearest evidences of the inns serving land transport in England come from the fourteenth century. The growing long-distance traffic which stimulated regulation of the highways and the rebuilding of bridges may also have created the distinctive inns. If so, they gradually came to replace the casual hospitality of the monasteries, the hermitages, and the houses of the magnates. Indeed, as I have recently suggested, it may well have been the fourteenth-century growth of travelling which converted monastic hospitality from an obligation into a formal commercial transaction²⁵. This transition may be marked by the fairly widespread purpose-building of inns by monastic houses, exemplified by the George Inn, Norton St. Philip, Somerset, commenced by the priory of Hinton Charterhouse, c. 1375²⁶. The still more notable Angel Inn, Grantham, Lincolnshire, was built on the site of a Saxon manor house, and passed through the hands of the Knights Templar to the Hospitallers, formally becoming an inn rather than a hospice around the middle of the fourteenth century. The house was already known as the 'Angel' in 1213²⁷. In default of more certain documentary evidence, it may be reasonable to follow Jusserand in seeing in the restriction of access to clerical hospitality by Edward I (in 1275) as the beginning of the evolution of the true inn²⁸.

It is clear that by at least the second quarter of the fourteenth century support for the traveller was available both in inns and, at the roadside, in a growing number of smaller alehouses. In the towns a third element in the provision of hospitality existed in the form of the taverns, the specialised wine shops often kept as adjuncts to the trade of vintner²⁹. English manuscript illuminations of the fourteenth century allow some perception of the essential differences, and illustrations of a town, perhaps Norwich, c. 1340, and a wayside alehouse, c. 1330, exhibit the contrasts between the larger urban inns and the small hostelry of the countryside. While both displayed the same sign, the differences of scale were dramatic, and the functions distinct. The urban inn fed and lodged its customers while the wayside alehouse provided refreshment for the passer-by, but little more. Literary evidence confirms these visual differences: Chaucer, an authority as the son of a vintner, clearly counterposed the inn from which his pilgrims departed with the alehouse where the Pardoner took ale and cake before telling his tale and riding on; and his contemporary, Langland, represented the alehouse as

²⁵ *John A. Chartres*, *Les hôtelleries en Angleterre à la fin du Moyen Age et aux temps modernes*, forthcoming in the proceedings of the 1981 Flaran conference, *L'Homme et la Route*.

²⁶ *William Abel Pantin*, *Medieval Inns*, in: *E. M. Jope* (ed), *Studies in Building History*, (London 1961) 177.

²⁷ *Charles G. Harper*, *Historic and Picturesque Inns of Old England*, (London 1927) 19.

²⁸ *Powicke*, *Thirteenth Century* 375; *Jusserand*, *Wayfaring Life* 120-1.

²⁹ *Sylvia Thrupp*, *The Grocers of London, A Study of Distributive Trade*, in: *Eileen Power* and *Michael Moisey Postan* (eds), *Studies in English Trade in the Fifteenth Century*, (London 1933) 277.



Plate 1: Details of Inns from the Luttrell Psalter, c. 1340. (British Library, Additional MSS., 42130, f. 164)



Plate 2: A Wayside Alehouse, c. 1330. (British Library, Royal MSS., 10 E iv f. 114v)

the place of drink and bawdy, not accommodation³⁰. Manorial court rolls indicate that alehouses were very widespread in the countryside by the early fourteenth century: at Great Horwood, in Buckinghamshire, in May 1320, members of more than fifteen families were fined in a single court, for breaking the Assize of Ale, pointing to a plentiful supply of alehouses in a village of moderate size³¹.

Itineraries make it clear that the distinction observed in illustration and in literary works was a real functional one. Martin's analysis of the journeys of the members of Merton College serves to prove the case. As an example, we may take the extensive journey undertaken in 1331 from Oxford to Ponteland, a village 12 kilometres north west of Newcastle-upon-Tyne. By modern roads, this represented a journey of around 420 kilometres³². Averaging seventy kilometres per day, the college Bursar, John de Vilars, chose the major towns in which to spend the night: Daventry (Northamptonshire), Leicester, Mansfield (Nottinghamshire), Doncaster (Yorkshire, W. R.), Boroughbridge (Yorks., W. R.), and Durham. Other stops were made at his father's house in Lincolnshire, and at the College estate at Stillington (Co. Durham), but halts for refreshment en route included many smaller places. Certainly de Vilars tended to opt for the staging towns on his journey, but alongside such obvious halts for bread and ale as Worksop, Wetherby, and Pontefract, was a halt at the hamlet of Pulteney, one assumes at an alehouse, which was depopulated c. 1500, and is now recorded in the map only by the names of two farms³³. Our fourteenth-century itinerary therefore confirms the inn as a broadly urban institution, with a multiplicity of small alehouses existing in the villages and hamlets.

Historians have added little to Jusserand's account of the nature of accommodation the inns provided³⁴. In common with other larger houses of the middle ages, the hall was the primary room of the inn, and until late in the fourteenth century was used for both reception and sleeping accommodation. Gradually in both private and public houses the habit of personal privacy became more pronounced, and some of the extensive late-medieval rebuilding of English inns was to provide chambers of a more exclusive kind³⁵. Yet there was no abandonment of the passage room and the shared bed until the late eighteenth century: while both were being reduced by the architectural devices of galleries around courtyard structures, their disappearance was a feature of the nineteenth-century hotel rather than the pre-modern inn. The traveller of eighteenth-century England would have found the illustration of inn accommodation in Plate 3 (an illustration by a fifteenth-century Flemish artist) representative in general of his own experiences: while not quite so many beds would have been packed into his chamber, he too would not have expressed surprise at sharing either bedroom or bed.

³⁰ *Jusserand, Wayfaring Life* 132–5.

³¹ *William Orman Ault, Open-Field Farming in Medieval England*, (London 1972) 162.

³² *Martin, Road Travel* 168.

³³ *William George Hoskins, Studies in Leicestershire History*, (Liverpool 1950) 88–9.

³⁴ *Jusserand, Wayfaring Life* 131–2.

³⁵ *Pantin, Medieval Inns* 187.



Plate 3: A Fifteenth-Century Inn from *Cent Nouvelles Nouvelles*. (Glasgow University Library, MS. Hunter 252f. 7 or.)

In their provision of food and drink these medieval inns also reflected the normal standards of their time. The members of Merton ate bread and herrings, meat and cheese washed down by ale on most of their journeys³⁶. More rarely, as in the Warden's visit to Ponteland in the 1330s, rather more lavish food was taken at the inns. Supper at Nottingham for the Warden and his companions included eels and flounders, onions, garlic and fruit. Fairly clearly, by the end of the fourteenth century, the inn was a well-established urban institution, the thoroughfare towns of England providing stepping stones of accommodation for the traveller across the country. By around 1400 the essential difference between inn, and the alehouse or wineshop (tavern) was also established, and the unknown number of each determined by the broader movements of the economy.

³⁶ *Martin*, *Road Travel* 173–5.

III

The tendency to greater usage of land transport observed in the fourteenth century probably intensified thereafter but within the context of an expanding transport industry. If the absolute volume of trade declined in the half-century before 1475, and this is far from certain, there is little doubt of the secular growth in the export of manufactures, and while some urban communities declined and adopted restrictive economic policies others profited and grew on the basis of the international trades³⁷. Until the 1520s, the port of Southampton prospered on the basis of its Italian trade, and Coventry, famed for its manufacture of blue cloths, also benefited from the link. Coleman's analysis of their inland links makes it clear that it was land carriage which was the basis for the distributive network from Southampton, carts transporting cloths from Coventry for export in return for dyestuffs such as woad. The Italian merchants also used Southampton as their main point of access to London, again for goods such as woad and alum, in which the Genoese possessed a virtual monopoly before 1455³⁸. As the expansion in the English cloth export trade was continued into the sixteenth century, other more distant partners appeared in the overland trade of Southampton, notably Kendal, the centre of a manufacturing district of cheaper woollen cloths³⁹. Kendal may perhaps be taken as the symbol of the more remote cloth districts, such as Wales and the West Riding of Yorkshire, which were increasingly represented in the cloth exports of the first half of the sixteenth century. At least up to the collapse in the cloth export trade to Antwerp in 1550, change in the economy continued to favour the land transport business and thus its related services.

Two other influences during the sixteenth century added to this stimulus to land transport. Both in the first half of the century, when imports were funded through the cloth trade, and in the second half of the century when more diversity was coming to characterise the pattern of exports, England consumed a great deal of its overseas earnings in the form of imported luxuries⁴⁰. Both when these were supplied principally through the Antwerp entrepôt, and at the end of the century when more were imported directly, the principal importing port was London. By 1550, trade had come to focus disproportionately on this single port, to the widespread complaint of the outports such as Hull. It had in effect come to represent an entrepôt for England and Wales, and as such drew to it even more traffic than it had in 1400 or 1450.

In addition, while by 1500 London had been a genuine capital city for over a century, it was only in the sixteenth century that it acquired the magnitude of a modern

³⁷ *Postan*, Trade of Medieval Europe 191-251; *Anthony Randolph Bridbury*, Economic Growth, (London 1962).

³⁸ *Olive Coleman*, Trade and Prosperity in the Fifteenth Century: Some Aspects of the Trade of Southampton, in: *Econ. Hist. Rev.*, 2nd ser., 16 (1963) 9-22.

³⁹ *B. C. Jones*, Westmorland pack-horse men in Southampton, in: *Transactions of the Cumberland and Westmorland Archaeological and Antiquarian Society*, new series, 59 (1960) 65-84.

⁴⁰ *Davis*, English Overseas Trade 26-31.

metropolis. Within a century of rapid population growth in the country as a whole, London grew still more rapidly, from 60 000 in 1500 to 200 000 in 1600, or from 2 per cent to 5 per cent of the nation. This trend was continued in the subsequent century, as the size of the capital rose to reach 400 000 in 1650 (8 per cent of total), and 575 000 in 1700 (11 per cent of total). Such features have been seen to create in early-modern London an 'engine of economic growth', and one of its principal consequences was to lead to the expansion of the land transport system but to reinforce the centripetal characteristics it had inherited from the middle ages⁴¹. By the later sixteenth century the road network of England had become much more the sum of the radial routes to the capital than that shown in the Gough Map although it was recognisable as an evolutionary development from it.

The various tendencies to expand road traffic produced significant changes in the middle of the sixteenth century. Taylor's analysis of the 'Guide de Chemins' of 1571 and the itineraries of Leland and Harrison indicated a road network filled out from that of the Gough map. New traffic demands had not greatly altered the arterial routes but rather brought other roads into prominence or filled in fairly obvious gaps in the Gough Map, such as the Dover road⁴². In 1555, national legislation established a system of parish labour for highway maintenance, based on principles essentially the same as those of the French *corvée*, its motive being expressly the 'noisome and tedious' state of the highways. Made permanent in 1563, this legislation may not have done a great deal to improve the roads, but it clearly indicated the need to provide some minimal standards of maintenance. At roughly the same time, Stow put it at 1560, the large long-wheelbase wagon was brought into usage on the roads for the long-distance carriage of goods, introduced probably from the Netherlands. By 1620, its diffusion may have been sufficiently widespread to make it the object of a restrictive proclamation⁴³.

It was in this context of expanding road traffic that the first real statistics of inn and alehouse provision emerged, though for quite different reasons. In 1577 mayors of the major towns and the chief constables of the hundreds of each county had to return answers to an additional enquiry with their certificates of musters, the normal assessment of the strength of the 'trained band' in the shires. Its motivation must have been related to the cause of the increased frequency of muster enquiries and the provision of a bounty for attending the muster, the fear of war with Spain. It is probable that these statistics, which distinguish inns, alehouses, and taverns, are no more reliable than those of the musters themselves, but most historians have been prepared to take them as reasonable indicators. These figures are presented above in Table 1⁴⁴.

⁴¹ For the general study of London, see *Edward Anthony Wrigley*, *A Simple Model of London's Importance in Changing English Society and Economy 1650-1750*, and *Parasite or Stimulus: the Town in a Pre-Industrial Economy*, in: *Philip Abrams and E. A. Wrigley* (eds), *Town in Societies*, (Cambridge 1978) 215-43, 295-309.

⁴² *Eva Germaine Rimington Taylor*, *Leland's England*, in: *Darby*, *An Historical Geography* 342.

⁴³ *John A. Chartres*, *Internal Trade in England 1500-1700*, (London 1977) 39-41.

⁴⁴ Public Record Office, *State Papers Domestic*, SP/12/96, 12/116-9, 12/122. I am indebted to my colleague, Professor Maurice Beresford, who first drew this material to my attention.

Table 1: Numbers of Inns, Alehouses, and Taverns, by Counties, 1577

	Inns	Alehouses	Taverns
Berkshire*	67	252	13
Buckinghamshire	72	325	5
Cambridgeshire	13	189	3
Cheshire	24	390	9
Cornwall	0	132	30
Cumberland	29	623	4
Derbyshire	18	276	5
Devon	120	400	40
Dorset	28	209	17
Durham	21	493	9
Essex	77	399	17
Hampshire	67	324	14
Hertfordshire**	152	359	16
Kent**	75	748	27
Leicestershire	31	392	2
Lincolnshire**	59	729	11
Middlesex	132	720	24
Norfolk		480	
Northamptonshire**	317	439	12
Northumberland		354	
Nottinghamshire	5	588	0
Rutland	4	100	1
Somerset	100	215	16
Staffordshire		105	
Suffolk**	112	309	11
Surrey	77	369	8
Warwickshire**	41	467	10
Westmorland	92	280	1
Yorkshire	239	3674	23
The Cinque Ports (ex. Kent)	9	42	7
TOTAL	1981	14 382	335

* Four entries of 'inn and Tavern' reclassified here to inns.

** Entries for the liberties of the Cinque Ports, Boston, Canterbury, Coventry, Ipswich, Northampton, and St. Albans reattributed to county totals.

These returns from 1577 have yet to be fully analysed, but they do confirm some of our earlier conclusions. There was a great deal of variation in the number, county by county, and this must raise some doubt as to their reliability. Everitt commented in this context on the very surprising contrast between small counties such as Bucking-

hamshire and Hertfordshire, and the large ones such as Essex, which appeared to be relatively underendowed with hostleries⁴⁵. Even so, these figures do allow the estimate that there were around 20 000 inns, alehouses and taverns in the country, and that the true inn, the inheritor of the *hospitium* of the thirteenth century, represented around 12 per cent of the total. Allowing for all the missing counties, and for the still greater omission of London, it would appear that there were nearly 3000 inns in the country in 1577⁴⁶.

Fairly clearly, their distribution was uneven. From the figures of Table 1 one can observe a tendency for inns to be more densely distributed near the capital, and small counties like Middlesex, Buckinghamshire, Berkshire, and Hertfordshire, all on major traffic routes to the capital, were particularly well furnished with inns and alehouses for their size and putative population⁴⁷. Yet, at the opposite end of the country, in a small, wild, and under-populated county, Westmorland, the lists of 1577 recorded one of the highest numbers of inns. To a great extent, these county figures were distorted by the returns within them for individual towns which held great significance as thoroughfares. The pattern of provision of both inns and taverns was strikingly urban, again suggesting continuity with the structure of accommodation observed for the fourteenth century.

Some of the greatest totals appeared in the returns for towns, with their dependent liberties, which were easily recognizable as the greatest traffic centres of their day, or which represented provincial capitals. It was therefore the great town of Kendal which distorted the return for little Westmorland, much as St. Albans influenced the returns for Hertfordshire. Some idea of the importance of individual towns such as Kendal, York, or St. Albans can be derived from the figures of Table 2, which present the returns for a number of the great towns together with their percentage shares of the county totals. It is noteworthy, that with one or two exceptions, inns and taverns tended to display a similar degree of concentration in the towns, and the pattern is confirmed when one disaggregates to a detailed study of a single county.

The returns for the county of Berkshire are particularly detailed, and provide material to confirm these impressions of a high degree of concentration of inn and tavern accommodation within the counties⁴⁸. In the period 1500–1640, the county had twelve market towns, and was a region tending to specialise in the production of barley for malting and wool⁴⁹. Between them, these twelve market towns contained over 70 per cent of the county inns and all the taverns, if as in Table 1, the entries 'inn and tavern' are categorised as inns. A full representation of the hierarchy can be seen below in Table 3, which presents the fifteen leading towns or villages in the county with their inn, alehouse and tavern numbers in rank order for 1577. Only in three cases do large

⁴⁵ Alan Milner Everitt, *The English Urban Inn 1560–1760*, in: *Everitt, Perspectives in English Urban History*, (London 1973) 93–4.

⁴⁶ *Chartres, Les hôtelleries en Angleterre*.

⁴⁷ *Everitt, English Urban Inn* 94.

⁴⁸ PRO, State Papers Domestic, SP/12/119 fos. 43–7.

⁴⁹ Alan Milner Everitt, *The Marketing of Agricultural Produce*, in: *Joan Thirsk* (ed), *The Agrarian History of England and Wales*, Bd. 4, (Cambridge 1967) 473, 589–91.

Table 2: Inns, Alehouses, and Taverns in Twelve Towns, 1577

	Inns	%	Alehouses	%	Taverns	%
Abingdon (Berkshire)	9	13,4	26	10,3	2	15,4
Boston (Lincolnshire)	5	8,5	27	3,7	1	9,1
Canterbury (Kent)	11	14,7	22	2,9	4	14,8
Carlisle (Cumberland)	12	50,0	60	9,6	3	75,0
Coventry (Warwickshire)	12	29,3	20	4,3	2	20,0
Dover (Kent)	0	0,0	45	6,0	6	22,2
Ipswich (Suffolk)	19	17,0	22	7,1	2	18,2
Kendal & Lonsdale (Westmorland)	62	67,4	81	28,9	0	0,0
Northampton	17	5,4	39	8,9	4	33,3
St. Albans (Hertfordshire)	27	17,8	26	7,2	2	12,5
Winchester (Hampshire)	9	13,4	9	2,8	2	14,3
York and Ainsty	86	40,0	171	4,7	11	47,8

Table 3: Ranking of Berkshire Towns by Numbers of Inns, Alehouses and Taverns, 1577

	Inns	%	Alehouses	%	Taverns	%
1. Reading	10	14,9	44	17,5	0	0,0
2. Abingdon	9	13,4	26	10,3	2	15,4
3. New Windsor	8	11,9	8	3,2	5	38,5
4. Speenhamland*	5	7,5	8	3,2	0	0,0
5. Newbury	4	6,0	21	8,3	2	15,4
6. Wantage	4	6,0	10	4,0	2	15,4
7. Faringdon	4	6,0	4	1,6	0	0,0
8. Wokingham	2	3,0	16	6,3	0	0,0
9. Maidenhead	2	3,0	6	2,4	1	7,7
10. Thatcham*	2	3,0	5	2,0	0	0,0
11. Bray*	2	3,0	3	1,2	0	0,0
12. Lambourn	2	3,0	3	1,2	0	0,0
13. Wallingford	1	1,5	8	3,2	0	0,0
14. Hungerford	1	1,5	6	2,4	0	0,0
15. East Ilsley	1	1,5	1	0,4	0	0,0

* Not market towns.

villages intrude upon the observed hierarchy of urban concentration, and each of these three, Speenhamland, Thatcham, and Bray, were located on the major thoroughfares and the first at the foot of the most daunting hill on the London to Bristol road. Correspondingly, those market towns at the bottom of this hierarchy tended to lie off the major traffic routes. The case-study of Berkshire therefore confirms that the inn and

the tavern in 1577 were essentially urban phenomena, and that neither had permeated into the countryside in any significant way.

This implies that the urban inn was a much grander institution than the few that were located in the countryside, and that there was a great difference in scale between the inn and the more numerous alehouses. To put the point in another way, this suggests that the differences observed in illustrations of the two in the fourteenth century still held in the sixteenth. As yet insufficient probate inventory material relating to the innkeepers and the publicans of the sixteenth century has been found to allow certain demonstration of the contrast, but some tentative support can be found for the inferences drawn above. The vast majority of the drink outlets in the countryside remained as in the middle ages little more than small alehouses, many of which were too small to provide a complete livelihood. For this reason, the alehouse or even small inn was often combined with a small farm or smallholding, and the sale of food and drink and the provision of accommodation represented a form of cash crop⁵⁰. Two late examples from the middle of the seventeenth century serve to support the case. Thomas Lines, of Roxwell in Essex, 'victualler', died in March 1664, with movable goods valued at just under £ 40, including a few pigs and sheep, and a small number of hop poles, suggesting a possible hop garden as part of the small alehouse business⁵¹. The farming connection was more explicit in the case of John Squire, of North Molton, in Devon, 'tippler' (alehousekeeper) who died worth £ 71 in 1653. His entire stock of furniture, food, and personal goods which could be attributed to his alehouse business represented a maximum of 25 per cent: debts accounted for almost a third of the value of the estate; and livestock, including 40 sheep, over a quarter⁵². There was a radical difference between these small men, worth at 1600 price levels no more than £ 27 and £ 56 respectively, and the inventory of Thomas Dixon, of the Bear, Bridge Foot, in Stratford-upon-Avon, who died in 1603, with goods valued at £ 327. His inventory listed 31 separate rooms, yards, and outbuildings in the inn itself, and he owned another house in Church Street as well as holding leases on Shottery and Broad meadows. More significant perhaps was the fact that whereas the two alehousekeepers above had but trivial amounts of beer in stock, Dixon's cellar contained 252 gallons of sack (9.54 hl.), 126 gallons of claret (4.77 hl.), and 324 gallons of beer (14.94 hl.), this stock alone being worth £ 51⁵³. Not all urban inns were so removed from farming. The George in Amesbury, Wiltshire, was leased in 1600 with 12 acres of arable land in the parish (roughly 5 hectares), and covenants for rebuilding within the lease make it clear that in this case there was a genuine dual economy of inn and farm⁵⁴. Even in the

⁵⁰ *John A. Chartres*, *The Place of the Inn in the Commercial Life of London and Western England 1660-1760*, (unpublished D. Phil thesis, Oxford University 1973) 156.

⁵¹ *Francis William Steer* (ed), *Farm and Cottage Inventories of Mid-Essex 1635-1749*, (Chelmsford 1950) 99.

⁵² *Margaret Cash* (ed), *Devon Inventories of the Sixteenth and Seventeenth Centuries*, (Devon and Cornwall Record Society, new series, 11, Torquay 1966) 113.

⁵³ Shakespeare's Birthplace Trust Record Office, Stratford-upon-Avon, Miscellaneous Documents, VII no. 31, 1 March 1603.

⁵⁴ *Ralph Bernard Pugh* (ed), *Calendar of Antrobus Deeds before 1625*, (Wiltshire Archaeological and Natural History Society, Records Branch, 3, Devizes 1947) 70-2.

larger towns such arrangements were quite common, and while most urban inns had little more than access to pastures, a substantial minority were coupled with dependent arable lands on the outskirts of the town. While the urban inn and the typical rural alehouse differed radically in scale, they often shared a dual economy of provision for the traveller and farming.

IV

After 1600 developments in the economy intensified the course of change in transport and in the inns which served it. Population growth was continued to the middle years of the century, but the size of the capital grew still faster⁵⁵. This growth was largely provided by migrants, and the food supply of the capital created additional demands on road transport. Despite the considerable increase in the tonnage of English coastal shipping, particularly after the forcible exclusion of the Dutch from the home carrying trade after 1651, even in 1700 the bulk of London's grain was still being transported overland. While the gradual diversification of foreign trade helped the erosion of London's near-monopoly of exports, it retained a great significance as the port of import for foreign luxuries, which were then redistributed through the country again by land transport. Such influences compounded the effect of economic and political change in the capital itself. During the century taxation became regularised, the court grew in scale and importance, and the city came to assume a function as a financial centre of more modern proportions⁵⁶. In transport terms, the consequences were the general stimulation of traffic, even at the farm level where investment in waggons rose to improve access to the new market opportunities. The development of the arterial routes to the capital was further accentuated and the first signs of innovation in the form of the turnpike movement were seen on these roads⁵⁷. Turnpiking of the roads to the capital began more than half a century before that of the provincial highways, and this appearance of the transport routes to the capital as a leading sector in change was mirrored in the development of services. During the seventeenth century there emerged first a national network of scheduled goods carriers to the capital and second, largely after 1650, a parallel network of passenger carriage in the form of the stage coach system. Both systems were effectively complete by 1715, and both were dependent upon the inn⁵⁸. In the latter case, the extreme lag of the provinces behind the capital-focused services demonstrated the power of the forces developing the arterial routes: for approximately a century after the beginning of the regular stagecoach services to London, no parallel services between the provincial centres were to be found.

⁵⁵ *Wrigley*, *A Simple Model of London's Importance* 215–8.

⁵⁶ *Ibid.*; see also *John A. Chartres*, *Food Supply and Internal Trade*, forthcoming in: *Lee Beier and Roger Finlay* (eds), *The Making of the Metropolis: Essays in the Economic and Social History of London, 1500–1700*, (London, 1983).

⁵⁷ *Eric Pawson*, *Transport and Economy: the Turnpike Roads of Eighteenth Century Britain*, (London 1977) 70–85.

⁵⁸ *John A. Chartres*, *Road Carrying in England in the Seventeenth Century: Myth and Reality*, in: *Econ. Hist. Rev.*, 2nd ser., 30 (1977) 73–94.

In the case of the road transport industry, there is no need to doubt the role of London as an 'engine of economic growth'.

Time and space preclude the full assessment here of the impact of these changes on the inn and its related institutions. However, it is clear that inns increased in number, size, and appointment in response to these stimuli. Somewhat paradoxically, while the development of larger inns was taking place in the countryside, the tendency evident throughout this paper for the inns to concentrate in the major urban centres was intensified. This concentration can be quantified for the year 1686, and read in conjunction with the detailed survey of English roads by John Ogilby in 1675 it offers the possibility of analysing the traffic loads on specific routes. Finally, this section will look briefly at the business of the innkeeper and its general and specific links with transport and travel.

That the total number of inns, alehouses, and taverns in the country increased between 1577 and the end of the seventeenth century cannot be doubted, but the share of each category within this growth is less certain. Estimated growth in hostelries of all kinds puts the numbers at 20 000 or more in 1577; 30 000 or more by 1630; 40 000 by the 1680s; and up to 47 000 by the turn of the century⁵⁹. At the very least, the share of the true inn in the total by 1700 would have been around 6000, and if one allows to the institution the latitude in terminology which was becoming current by 1700 then perhaps a third contained some accommodation and might thus be seen as 'inns'. Evidence from another military survey of 1756 suggests that in the area around Marlborough, Wantage, Burford, and Chippenham inns represented over a third of all liquor retailers⁶⁰. While the historian might see *de facto* inns emerging from the alehouses as trade favoured their rebuilding and extension, the law maintained the strict distinction expressed by Richard Burn: 'Every inn is not an alehouse, nor every alehouse an inn; but if an inn uses common selling of ale, it is then also an alehouse; and if an alehouse lodges and entertains travellers, it is also an inn'⁶¹. The distinction is still employed today, and it depends on the 'common' usage: the true inn offered accommodation to all and sundry who came and could pay, whereas the alehouse which lodged travellers did not do so as its 'common' obligation, which was confined to the retailing of drink.

It is clear that both inns and alehouses participated fully in the 'great rebuilding' which took place in England between c. 1570 and 1700. The lease of the George, Amesbury, as early as 1600 provided for extensive rebuilding and expansion by the landlord, the Earl of Hertford, including the raising of the height of the range near the gatehouse of the inn, and the addition of a new range of building on the west to complete the courtyard⁶². Northampton was famed for the lavishness of its inn building, and by the third quarter of the seventeenth century, three contained forty rooms and one of these, the George, was reputed to have cost £ 2,000 to rebuild in 1675, a price equivalent to the cost of a minor country seat. While the building and reconstruction was most pronounced in the great towns, similar large scale reconstruction took place

⁵⁹ *Chartres*, Les hôtelleries en Angleterre.

⁶⁰ PRO, War Office Miscellanea, WO/30/49, p. 96.

⁶¹ *Chartres*, The Place of Inns 47-8.

⁶² *Pugh*, Antrobus Deeds 72.

in the villages or at vital points of the open road⁶³. The Swan Inn at Tetsworth in Oxfordshire was built *c.* 1600 and extensively refronted *c.* 1700 and to all appearances resembled a winged country house. Similar was the White Hart at Scole, Norfolk, built in 1655 by the mayor of Norwich at a cost of £ 1,500⁶⁴. While the beginnings of rebuilding and new construction can be found in the sixteenth century, it was the seventeenth which saw a major leap in scale. To invert the argument, the very size and expense of these inns was testimony to the great advance in road traffic.

The evidence of the 1577 listings of inns suggested strongly the degree of concentration in the major towns. In the light of the earlier evidence of the larger size of urban inns, the degree of this concentration has been understated. Evidence survives from further military surveys to prove that the urban inn was considerably larger than that of the countryside and that there had been a great deal of concentration of inn accommodation into the major centres. The survey from beyond the end of our present period, from 1756, indicates the differences in size, and suggests that on the whole the average size of the inn tended to increase with the absolute size of the settlement in which it was located. In other words, that quite rational economic forces generated economies of scale. Three series from the 1756 list offer this information, and the average for these units, expressed in terms of beds per inn, is presented below in Table 4:

Table 4: Average Size of Inns in Selected Districts and Towns, 1756⁶⁵

District and Town	Total Inns	Total Beds	Average
St. Albans District	235	821	3,5
Colney	16	195	5,9
Hatfield	12	57	4,8
St. Albans	53	243	4,6
King's Lynn District	568	1093	1,9
King's Lynn	35	150	4,3
Downham Market	23	78	3,4
Wells	31	64	2,1
Marlborough District	128	551	4,3
Marlborough	25	263	10,5
Wantage District	128	756	5,9
Faringdon	18	180	10,0
Wantage	15	106	7,1
Burford District	102	181	1,8
Lechlade	9	36	4,0
Burford	25	52	2,1
Chippenham District	154	507	3,3
Chippenham	9	66	7,3

⁶³ Discussed by *Maurice Willmore Barley*, *Rural Building in England*, forthcoming in: *Joan Thirsk*, *Agrarian History*, Bd. 5; *Everitt*, *English Urban Inn* 96-101.

⁶⁴ *Barley*, *Rural Building*.

⁶⁵ PRO, WO/30/49 68-71, 96.

Where, as in Marlborough, the assessor employed a tighter definition of the inn, the contrast was clearly magnified.

It is however the earlier and rather more detailed list for the year 1686 which offers the better means to assess the extent to which inn accommodation was concentrated into the principal centres of each county. The degree of concentration in the top town and the top five towns in each of sixteen western counties is presented below in Table 5:

Table 5: Concentration of Inn Beds in the Largest and Largest Five Towns in Sixteen Counties, 1686 (percentages of Total)⁶⁶

	Largest Unit	Five Largest Units
Berkshire	20,8	65,1
Buckinghamshire	8,2	34,9
Cheshire	24,8	41,4
Cornwall	13,6	32,8
Devon	24,7	37,7
Dorset	12,6	46,3
Gloucestershire	23,7	38,3
Herefordshire	18,1	57,4
Middlesex	10,6	40,4
Oxfordshire	46,7	71,4
Shropshire	20,6	51,2
Somerset	25,4	53,3
Staffordshire	21,4	45,6
Warwickshire	14,0	43,7
Wiltshire	20,0	42,7
Worcestershire	28,6	53,7

Clearly the trend in transport demand for inns, assuming that these bed spaces were the rational response to demand, was towards what Everitt has called the 'primary towns' and 'cardinal markets' of England⁶⁷. Well into the eighteenth century, the centre of most of the major towns of England and Wales was dominated by the physical presence of the great inns and a large part of the employment in such towns and their general economic welfare was dependent upon them. Arguably, before the process of industrialisation began, these complexes of urban inns represented the largest units of industrial plant outside the dockyards or deepest mines.

⁶⁶ PRO, WO/30/48.

⁶⁷ *Alan Milner Everitt, Country, County and Town: Patterns of Regional Evolution in England*, in: *Transactions of the Royal Historical Society*, 5th series, 29 (1979) 79-108.

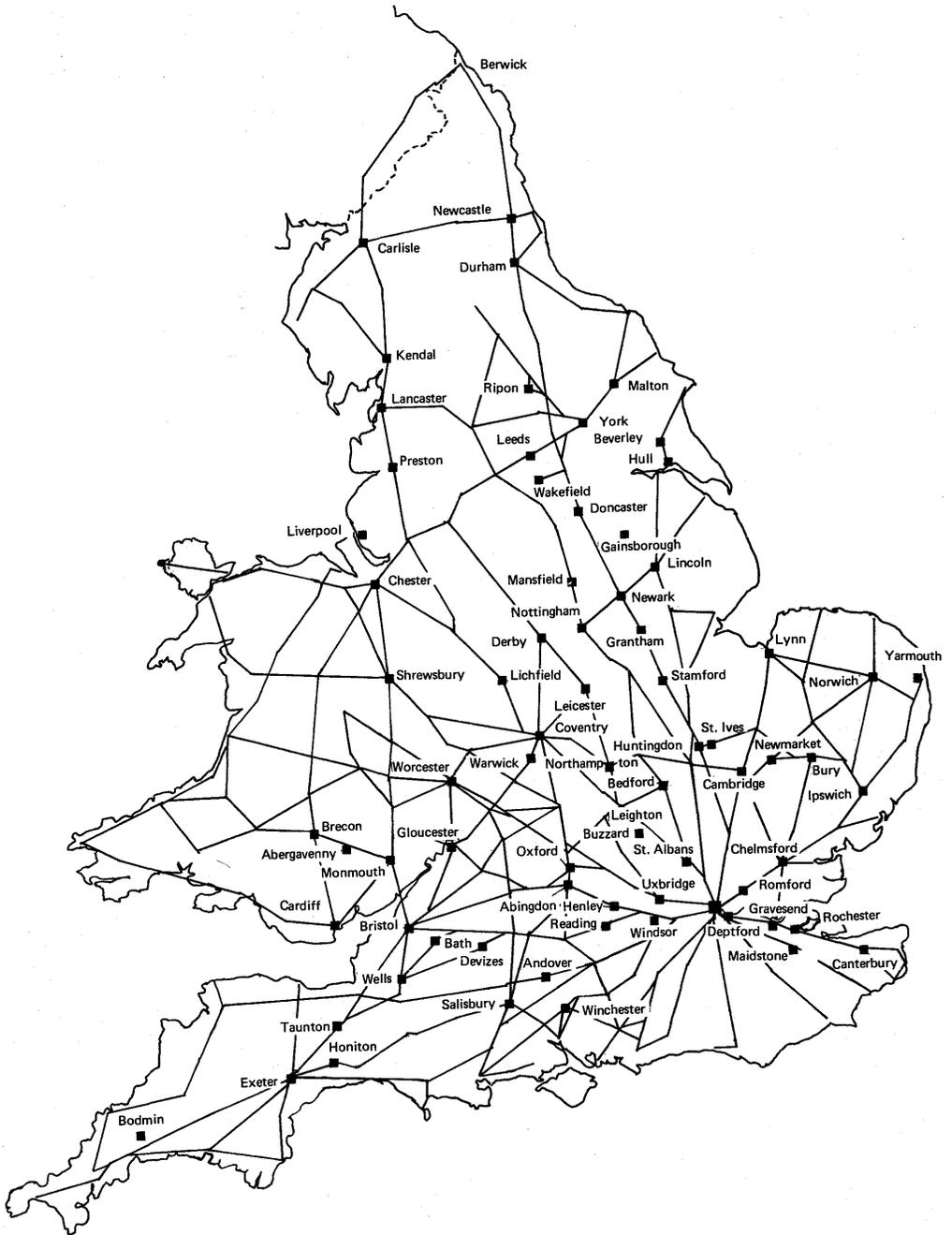


Figure 2: The Road Network circa 1680

That these clusters of inn accommodation were rationally distributed according to the dictates of traffic is suggested by the evidence of Figure 2, which maps the principal roads of England and Wales *c.* 1680 together with the size in units of beds of the principal towns⁶⁸.

Towns like Oxford, Coventry, Cambridge, Bristol, and Exeter stand out very clearly as the principal nodes of the system, and their inn accommodation was large in proportion. That being the case, then it may be possible to reverse the analysis and attempt to estimate the weight of traffic on the major routes of the country in the 1680s from the location of inn accommodation. This analysis, employing modern transport network analysis, is now in progress. If this analysis is possible, then it offers a formal means to demonstrate the traffic flows which preceded innovation on the major routes, whether it was the improvement of a river, the turnpiking of a road, or, ultimately, the building of a canal.

It seems clear that after several centuries of a passive relationship with roads and their users, the inn began to take a more active part in the seventeenth century. Through this institution the pace of expansion of goods carriage was accelerated, since the overhead capitals of long-distance waggoning were effectively provided for a modest rent by the inns and their keepers. In contrast, in the new stagecoach business, only formed during the middle years of the century, innkeepers soon came to enjoy a monopoly. While many of the early coaches were promoted and financed by individual coachmen, their ties to the inns that served them soon became those of dependence. Coach services were typically promoted in the seventeenth century by owner-drivers whose capitals were small compared with those of the innkeepers who sold their essential supportive services, and relatively minor cash flow problems could open such men to the risk of takeover, either by purchase or by action for the recovery of debts. By the early years of the eighteenth century the inn had thus come to dominate the passenger carrying system of England, and by 1750 its command was complete.

V

This broad survey has suggested that the development of the complex multi-purpose inn which characterised England by 1700 was protracted. By the middle of the seventeenth century the inn as an institution had come to combine the functions of bank, market, warehouse, hotel, and exchange with its basic transport support services, and it was the dominant physical feature of the centres of most large towns. Yet our present survey has indicated that this was true as early as the fourteenth century, when the Luttrell Psalter, for example, showed the centre of its walled city filled with inn signs. Arguably, from the later middle ages almost to the coming of the railway, the inn was second only to the church in importance as an urban institution.

Rather surprisingly, the structure of drink distribution in England seems to have changed relatively little since the fourteenth century when the threefold division be-

⁶⁸ Based upon *John Ogilby, Britannia*, (London 1675) and PRO, WO/30/48.

tween inn, alehouse, and tavern is first observable. Over time, the inn spread a little more into the countryside while the contrasts in scale between urban inn and rural alehouse were enhanced. Yet there remains uncertainty as to the origin of the inn itself. It has been argued here that it lay in the thirteenth-century transformation in monastic and personal hospitality, and that it was spurred by the growth in road traffic.

It is this last point perhaps that the economic history of the inn emphasises most clearly. Pre-modern English historians have been prone to overstate the significance of transport by water, either on rivers or by coastal shipping, and correspondingly to underemphasise the weight of goods carried long distances overland. Speed, security, and certainty of delivery gave land carriage considerable advantages in England when, from the late thirteenth century, its overseas trade began to shift towards the export of finished products and away from bulky raw materials. To this secular trend in the land carriage of high value-added manufactures must be added that of the growth of personal travel, the second great source of the long-term expansion of the inn. Pilgrimages were no doubt important in developing routes into Kent and East Anglia, but the predominant influences on passenger travel were the demands of trade and above all the growth of the capital. From the later fourteenth century, London came to shape the structure of the English road system and to stimulate the growth in personal travel which expanded the inn. The long-term continuity in this influence, and in the trend towards extended foreign trade, helped to ensure that the history of the inn was one of evolutionary change. Its development from the middle ages to the beginnings of the eighteenth century is thus characterised by remarkable continuity.

IV. Besondere Aspekte: Wirte als Makler, Gestalt des Gasthauses, Erträge des Gasthauses, Gesellenhäuser

Jan A. van Houtte

Herbergswesen und Gastlichkeit im mittelalterlichen Brügge

Die Anfänge der Gastwirtschaft im mittelalterlichen Brügge führen bis in das 12. Jahrhundert zurück. Die mit der Entwicklung des Städtewesens sowie dem Aufblühen der Frömmigkeit verbundene erhöhte Mobilität der Bevölkerung regte das Bedürfnis nach Unterkunft und Verpflegung unvernünftiger Reisender an, die entweder aus der überbevölkerten ländlichen Gesellschaft ausschieden und sich auf der Suche nach anderweitigem Erwerb befanden oder aber im Rahmen einer Pilgerfahrt der Stadt zustrebten. Das Johannisspital bestand schon 1188 als eine Gemeinschaft frommer Männer und Frauen, die an einer der Einfallsstraßen in den Ort vorbeifahrende Leute aufnahmen und, falls diese krank waren, versorgten. Im genannten Jahr besiegelten die Insassen eine Regel, die ihnen gemeinsam vom Kapitel der Liebfrauenkirche, gegenüber der und auf deren Kirchspiel das Gasthaus sich befand, einerseits, und von der Stadtverwaltung andererseits vorgeschrieben worden war¹. Diese Regel ist wahrscheinlich die älteste in den Niederlanden; sie wurde kurze Zeit später das Vorbild für die Gasthäuser von Gent, Ypern und sogar Lübeck. Von letzterer Stadt aus fand sie eine weite Verbreitung im ganzen Hanseraum². Die Brüder und Schwestern bildeten eine Laiengemeinschaft unter einem frei erwählten Meister bzw. einer Meesterin. Sie befolgten freiwillig die ziemlich summarische Augustinerregel der Keuschheit, der Demut, des Gehorsams und der Caritas und widersetzten sich bis 1459 entschieden dem Druck der kirchlichen Hierarchie, sich in eine reguläre Klostersgemeinschaft umwan-

¹ Hrsg. v. *Louis Gilliodts-van Severen*, Le premier règlement de l'hôpital Saint-Jean à Bruges, in: *La Flandre. Revue des monuments d'histoire et d'antiquités* VI (1874-75) 55-90.

² *Griet Maréchal*, De sociale en politieke gebondenheid van het Brugse hospitaalwezen in de Middeleeuwen, (Standen en Landen, LXXIII, Kortrijk-Heule 1978) 98 u. 100f.

deln zu lassen. Sogar die Klosterkleidung konnte ihnen erst 1236 vorgeschrieben werden³.

Wahrscheinlich stand das Gasthaus am Anfang allen Hilfsbedürftigen, grundsätzlich für eine Nacht, zur Verfügung. Diese bekamen Quartier in einem gemeinsamen Saal, der, in der Folgezeit mehrfach vergrößert, noch erhalten ist. Es dauerte jedoch nicht lange, bis diese Art von Gastwirtschaft ihren Charakter gründlich änderte. Zum einen erhielten vom 13. Jahrhundert an wohlhabendere Leute, die einzeln oder auch als Ehepaare vorsprachen, gegen Entgelt – meistens nach Übertragung von Haus- oder Grundbesitz oder auch Überweisung eines Geldbetrages – auf Lebenszeit Wohnung und Verpflegung, so daß das Gasthaus für sie in ein relativ komfortables Altersheim umgewandelt wurde⁴. Zum anderen verlor das Johanniskasthaus eine seiner ursprünglichen Aufgaben, indem es allmählich aufhörte, Reisende aufzunehmen und sich auf seine Funktion als Krankenhaus beschränkte.

Diese Entwicklung hing damit zusammen, daß inzwischen andere Hospize entstanden waren, die sich der armen Passanten annahmen. Seit dem 13. Jahrhundert treffen wir in den Quellen ein nach dem volkstümlichen Pilgerpatron Julianus Hospitator⁵ genanntes Gasthaus, das von einer gleichnamigen Gilde oder Bruderschaft betrieben wurde, ehe 1305 eine Gesellschaft von ursprünglich aus Arras stammenden frommen Frauen, die Filles-de-Dieu, sich daran beteiligte⁶. Später wurden noch mehrere andere Gasthäuser gestiftet; wie bekannt fungierten in diesen Fällen Bürger der Stadt oder auch in Brügge ansässige Bruderschaften als Mäzene. Sankt Julian jedoch scheint bei weitem das größte geblieben zu sein. Es zählte 1350 etwa 50 Betten (in denen üblicherweise wenigstens zwei Gäste schliefen)⁷. Von einem anderen, dem 1394 gegründeten Nikolauskasthaus, wissen wir, daß es 23 Betten hatte, für Händler bestimmt war und vor allem zur Zeit der Brügger Messe stark besetzt war⁸. Die Tatsache, daß es seine Gäste unentgeltlich aufnahm, weist darauf hin, daß es sich um ärmliche Hausierer handelte, die sich unter die große Zahl der Messebesucher mischten und am großen Geschäft in ihrer Weise zu partizipieren suchten.

In jenen Gasthäusern fanden die Gäste – zumindest während der kalten Jahreszeit – außer dem Nachtlager ein Abendessen mit Brot und *potage*, der üblichen Armenspeise, einem Erbseneintopf, normalerweise mit Butter, während der Fastenzeit mit Öl zubereitet, vor. Für diese Verköstigung wurden bisweilen besondere Stiftungen gegründet. In etlichen Gasthäusern wurde davon eine bestimmte, quantitativ stets gleichbleibende Menge angeboten, in anderen wiederum so viel, wie man eben mit ei-

³ Ebda. 101.

⁴ Ebda. 181 f.; *Griet Maréchal*, Het Sint-Janshospitaal in de eerste eeuwen van zijn bestaan, in: 800 jaar Sint-Janshospitaal Brugge 1180–1976, (Brügge 1976) 41–75.

⁵ *Willibrord Lampen*, Julianus Hospitator, in: Lexikon für Theologie und Kirche, 11 Bde., (Freiburg/Br. 1957–67) V, Sp. 1198.

⁶ *Maréchal*, Gebondenheid 42–43; *Jozef Geldhof*, Pelgrims, dulle lieden en vondelingen te Brugge 1275–1975. Zeven eeuwen geschiedenis van het Sint-Juliaansgasthuis en van de Psychiatrische kliniek O.-L.-Vrouw te Brugge-Sint-Michiels, (Brügge 1975).

⁷ *Maréchal*, Gebondenheid 248.

⁸ Ebda. 50, 245 u. 249.

ner bestimmten Geldsumme beschaffen konnte, ohne Rücksicht auf die Zahl der Tischgenossen. Eine andere Stiftung zugunsten Sankt Julians aus dem Jahre 1414 machte es möglich, daß müde Wanderer sich die Füße mit warmem Wasser waschen konnten⁹. Freilich wichen die Gasthäuser manchmal von ihrem ursprünglichen Ziel, die Passanten zu beherbergen, ab. Ab dem 14. Jahrhundert zählten zu ihnen als mehr oder weniger feste Gäste örtliche obdachlose Vagabunden, die von Stiftung zu Stiftung zogen, um von der Caritas jener Häuser zu zehren. Damals schon wurden bezeichnenderweise Vorschriften erlassen, die ungehöriges Benehmen in einem Gasthaus mit Aussperrung für einen oder mehrere Monate bestrafen. Notleidende Landstreicherinnen durften dann sogar ihr Kind in Sankt Julian gebären und dort nach der Entbindung einen Monat verweilen¹⁰. Offenbar hatten die Gasthäuser und auch jene eigens dafür errichteten Stiftungen schon bald ihre besondere Stellung im Rahmen der städtischen Armenfürsorge gefunden. Inwieweit sie noch ihr ursprüngliches Ziel erfüllten, bedürftigen Reisenden für kurze Zeit Aufenthalt zu gewähren, bleibt uns mangels Quellen leider verborgen.

Wir haben uns bisher nur mit der karitativen Gastfreiheit befaßt. Weil es sich dabei um Stiftungen handelte, setzt sich unsere Information über die Gasthäuser vorwiegend aus Statuten und Vorschriften zusammen, die entweder vom Magistrat, der darüber die Vormundschaft ausübte, oder von anderen Institutionen, die sie verwalteten, erlassen wurden¹¹. Derartige Quellen fehlen uns überall dort nahezu vollständig, wo es sich um kommerziell betriebene Gastwirtschaften handelt, deren Bewirtschaftung sich völlig in privatrechtlichen Bahnen abspielte. Daß es solche bereits früh in der einen oder anderen Weise in Brügge gab, kann kaum bezweifelt werden. Wenn auch die Einwohner der Stadt bis ins 13. Jahrhundert einen regen Aktivhandel nach allen Seiten hin betrieben, dürfte dieser Verkehr dennoch nie ganz einseitig gewesen sein. Wir wissen z. B., daß Italiener 1127 die Messe zu Ypern besuchten¹². Es ist deshalb zu vermuten, daß sie um diese Zeit auch in Brügge erschienen, wenngleich wir über ihre dortige Anwesenheit keine formellen Belege haben.

Im Laufe des 13. Jahrhunderts machte sich freilich eine überaus wichtige Entwicklung in der Struktur des flandrischen und speziell des Brügger Handels insofern bemerkbar, als dieser sein aktives Merkmal allmählich verlor. Die fremden Kaufleute aus wirtschaftlich weniger fortgeschrittenen Gebieten West- und Mitteleuropas sowie des Ostseeraumes, die bis dahin von den Flamen beliefert worden waren und von diesen Kontakten in jeder Weise profitiert hatten, ergriffen mehr und mehr die Initiative und besuchten selbst Flandern, um sich unter Ausschaltung der flämischen Vermittlungsfunktion einen größeren Teil der Handelsgewinne zu sichern. Hinzu kam, daß gegen Ende des 13. Jahrhunderts die Italiener den direkten Seeweg zwischen dem Mittel-

⁹ Ebda. 252–260.

¹⁰ Ebda. 243 f., 248.

¹¹ Ebda. 57–79.

¹² Histoire du meurtre de Charles le Bon, comte de Flandre, hrsg. v. *Henri Pirenne* (Collection de textes pour servir à l'étude et à l'enseignement de l'histoire, X, Paris 1891) c. 12.

meer und Flandern zu befahren wußten¹³. Damit wurde Brügge zum Sammelplatz der Kaufleute aus dem gesamten christlichen Kulturkreis und von keinem anderen Wirtschaftszentrum diesseits der Alpen an Bedeutung übertroffen. Rudolf Häpke prägte dafür 1908 in seiner berühmten Abhandlung den Ehrennamen: mittelalterlicher Weltmarkt¹⁴.

Selbstverständlich hatte diese Entwicklung wichtige Folgen für Herbergen und Gastwirtschaften in der Stadt. Es gab zwar Kaufleute, die für kürzere oder längere Zeit ständig in Brügge „Haus und Hof“ hielten, aber die übergroße Mehrheit verweilte doch nur kurze Zeit in der Stadt, so daß der Besitz oder die Miete einer Wohnung sich nicht lohnten. Ihre erste Sorge nach der Ankunft war deshalb offenbar die, sich rasch nach einem Quartier umzusehen. Spätestens seit Anfang des 15. Jahrhunderts mußten sie dafür eine der Herbergen wählen. Es war ihnen nicht gestattet, bei einem Kollegen einzuziehen, es sei denn, er wäre ihr Kompagnon oder ihr Mitbürger gewesen¹⁵. Ein Engländer wurde 1408 oder 1409 mit einer Geldbuße bestraft, weil er fremde Kaufleute beherbergt hatte¹⁶. Allem Anschein nach wurde die Quartiersuche dadurch erleichtert, daß die Kaufleute sich nach ihrer Herkunft in bestimmten Herbergen zu gruppieren pflegten. 1370 hielt eine Dame „herberghe ende hostelrie van coopliden van Almaignen“, und 1424 nannten die Hansen einen Wirt „een van unsen werden te Brugge“¹⁷. Fünfzig Jahre später wurde das Urteil gegen die Hanse, nach ihrem Streit mit Tommaso Portinari, dem Filialleiter der Medici in der flämischen Stadt, durch Beschlagnahme ihrer Güter vollzogen „in elke van den vier herberghen daar de copman [des Brügger Kontors] licht“¹⁸. Ein anderer Wirt hatte 1434 die Kaufleute aus Augsburg und Nürnberg als Gäste, und 1495 machte Hieronymus Münzer Quartier bei seinem Nachfolger als „hospes mercatorum Almanie Alte, ut Nurembergensium, Franckfordensium, Augustensium etc.“¹⁹. Freilich konnte die Zusammensetzung der Kundschaft im Laufe der Zeit wechseln. Bei der Herberge „Zur Börse“, die die Fami-

¹³ *Adriaan E. Verbulst*, Die Niederlande im Hoch- und Spätmittelalter, in: Handbuch der europäischen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, hrsg. v. *Hermann Kellenbenz*, II, (Stuttgart 1980) 281 f.

¹⁴ *Rudolf Häpke*, Brügges Entwicklung zum mittelalterlichen Weltmarkt, (Abhandlungen zur Verkehrs- und Seegeschichte, I, Berlin 1908).

¹⁵ Bestätigt durch den Zunftbrief der Makler von 1477: „Dat van nu voort an de vreemde coopliden die huus ende hof houden up hem selven binnen onser vorseiden stede van Brugghe niet en zullen moghen logieren in haerlieder huus dan coopliden van haerlieder gheselscepe ende buerre wesende“: *Albert Visart de Bocarmé*, Les jetons de la Chambre des Courtiers et de la Chambre de Commerce de Bruges, in: *Revue belge de Numismatique et de Sigillographie* LXX (1914) 256.

¹⁶ Stadtarchiv Brügge (hiernach: SAB), Stadtrechnung 1408–09, fol. 21.

¹⁷ Hansisches Urkundenbuch, hrsg. v. *Konstantin Höhlbaum*, *Karl Kunze*, *Hans-Gerd von Rundstedt* u. *Walther Stein*, 11 Bde., (Halle u. Weimar 1876–1939) IV, Nr. 476, VII, Nr. 259.

¹⁸ *Otto Meltzing*, Tommaso Portinari und sein Konflikt mit der Hanse, in: *Hansische Schichtblätter* (1906) 101–123.

¹⁹ SAB, Memoriael van der Camere 1439–41, fol. 31 v^o; *E. Ph. Goldschmidt*, Le voyage de Hieronymus Monetarius à travers la France, 17 septembre 1494–14 avril 1495, in: *Humanisme et Renaissance* VI (1939) 344.

lie van der Buere fast zwei Jahrhunderte betrieb und deren Namen zunächst auf den Platz, an dem sie stand, und schließlich auf das Institut der Börse übergang, sind bis Ende des 14. Jahrhunderts nur hansische Kaufleute als Gäste bekannt, später nur noch Italiener und Spanier²⁰. Es war üblich, daß die Kaufleute mit dem Namen ihrer Herberge identifiziert wurden: Einer war „hospes Roberti de Bursa“, ein anderer „tser Jan Heldebolles gast“²¹ usw. Das ist kein Wunder in Anbetracht der Rolle, die die Gastgeber ihnen gegenüber im Marktverkehr spielten und auf die wir gleich näher eingehen wollen.

Wenden wir uns jedoch zunächst der materiellen Einrichtung der Herbergen zu. Leider sind die Auskünfte darüber ziemlich spärlich. Die Gäste bezogen ein Zimmer – dies jedoch nicht in allen Fällen einzeln. Die Inventarliste einer Herberge, die 1383 infolge der Teilnahme ihres Besitzers am Aufstand gegen den Grafen in den vorangehenden Jahren beschlagnahmt wurde, weist 27 Betten aus, von denen bis zu acht in einem Zimmer standen²². Bisweilen brachten die Gäste Teile des Hausrates selbst mit. 1408 versuchte die Gattin des Wirtes Jan Hoonin, der wegen seiner Mittäterschaft an einer Verschwörung verurteilt worden war, der Beschlagnahmung ihrer Besitzungen zu entgehen: Sie behauptete, ein Teil des Mobiliars gehöre „à estraignes marchans qui lors estoient en aultres pays“. Das erwies sich zwar als unwahr, aber die Aussage an sich sollte doch wenigstens irgendwie glaubwürdig erscheinen²³. Die Kaufleute aßen auch in ihrer Herberge. Sie konnten ihren Mundvorrat zwar von zu Hause mitbringen, doch durften sie ihn nicht an andere Fremde weiterverkaufen²⁴. Ob dies einem Mißtrauen gegenüber der Qualität der Verpflegung erwuchs oder einer Abneigung gegen die flämische Küche entsprang, muß dahingestellt bleiben. Möglicherweise hatten bestimmte Herbergen auch eine Schenke: Die Stadt versicherte den Venezianern 1450

²⁰ *Joseph Maréchal*, *Geschiedenis van de Brugse Beurs*, (Brügge 1949) 24 u. Anm. 117 ff.; *ders.*, *Het internationaal karakter van de Brugsche handelsbeurs*, in: *Bijdragen voor de Geschiedenis der Nederlanden I* (1946) 84–90. Darüber jetzt auch: *Jan A. van Houtte*, *Von der Brügger Herberge zur Börse zur Brügger Börse*, in: *Wirtschaftskräfte und Wirtschaftswege*. Festschrift für Hermann Kellenbenz, V, (Stuttgart 1981) 237–250.

²¹ *De rekeningen van de stad Brugge (1280–1319)*, 2 Bde., hrsg. v. *Carlos Wyffels* u. *Joseph de Smet*, (Académie royale de Belgique. Commission Royale d'Histoire. Collection de chroniques belges inédites et de documents inédits relatifs à l'histoire de la Belgique, 62, Brüssel 1965–71) I, 348, auch: *Louis Gilliodts-van Severen*, *Cartulaire de l'ancienne Estaple de Bruges*. Recueil de documents concernant le commerce intérieur et maritime, les relations internationales et l'histoire économique de cette ville, 4 Bde., (Brügge 1904–06) I, Nr. 105; „zekeren coopliden van Amiens, tser Jan Heldebolles gasten“: *Reichsarchiv Brügge*, *Rechnung des Bailli in Brügge*, September 1384–Januar 1385, fol. 5.

²² *Joseph de Smet*, *De repressie te Brugge na de slag bij Westrozebeke*, 1 december 1382–31 augustus 1384. *Bijdrage tot de kennis van de sociale en economische toestand van de Brugse bevolking*, in: *Annales de la Société d'Emulation de Bruges LXXXIV* (1947) 101 f.

²³ *Gilliodts*, *Etaple II*, Nr. 562.

²⁴ Es war nur untersagt, Eßwaren an andere Fremde weiterzuverkaufen; so im Privileg für die englischen Kaufleute (1359), *Gilliodts*, ebd. I, Nr. 304, § 12, und für die Hanse (1360); *ders.*, *Inventaire des archives de la ville de Bruges*. Section première: *Inventaire des chartes*. Première série. Treizième au seizième siècle, 9 Bde., (Brügge 1871–85), II, 51 = *Hansisches Urkundenbuch*, III, Nr. 495.

und 1468 jedenfalls, daß die Wirte und Weinschenken den Matrosen der Galeeren keinen Kredit gewähren sollten „de vitailles ne d'autres choses“²⁵. Wie dem auch sei, der sehr relative Komfort ihrer Herberge hinderte die Kaufleute nicht daran, sich dort völlig wie zu Hause zu fühlen. Zwei Florentiner geißelten 1376 sogar einen ihrer Mitbürger in ihrem Quartier, bis er ihnen seine Schuld bezahlt hatte²⁶.

Die Herbergen dienten den Kaufleuten zugleich als Stallung für ihre Reit- und Zugtiere und als Depot für ihre Waren, die man dort besichtigen konnte, insoweit für sie keine festen Verkaufsstellen vorgeschrieben waren. Deswegen auch hatten die Kaufleute 1280 beantragt, unbeschränkt in ihren Herbergen wiegen zu dürfen. Sie waren mit diesem Begehren freilich am Widerstand des Zollinhabers gescheitert, der für sich das ausschließliche Recht in Anspruch nahm, Waagen für Waren über sechzig Pfund zu besitzen²⁷. Noch 1470 wurde die Vorschrift erlassen (vielleicht auch nur wiederholt), daß Tapeten und Kramwaren nur am Montag in den Herbergen der Verkäufer angeboten werden durften, weil eine bestimmte Tuchsorte im Freien vor der „Herberge zur Katze“ auslag²⁸. Und 1512, nachdem der Handel in der Stadt längst seinen Höhepunkt überschritten hatte, beklagten sich Gewerbeleute, die in der Nähe von Herbergen ihre Geschäfte betrieben, über das lange Halten der Wagen und Karren vor ihren Läden und Krambuden. Sie erwirkten ein Verbot, das den Händlern zur Auflage machte, an anderer Stelle haltzumachen und abzuladen²⁹.

Vergleichbar der Bedeutung der Herbergen im Wirtschaftsleben der Stadt war die persönliche Rolle der Wirte – in der örtlichen Sprache: der „Hosteliers“ – im Geschäftsleben Brügges. Es liegt auf der Hand, daß die Bindung der fremden Gäste an die Herberge ihre Gastgeber zu natürlichen Vermittlern zwischen ihnen und einer ihnen oftmals weitgehend unbekanntem Umgebung machte. Daraus ergab sich ein eigenartiges Verhältnis zu den Maklern, die im wesentlichen dieselbe Aufgabe hatten. Die älteste Erwähnung der Brügger Makler findet sich in einem Verzeichnis der Gebührensätze für Makler, das die Gräfin von Flandern 1252 den deutschen Kaufleuten ausstellte³⁰. Als die Makler ein Menschenalter später wieder in den Quellen auftauchen, sind sie offenbar schon zutiefst von den „Hosteliers“ abhängig. Sie konnten ja auch schwerlich umhin, sich einem Wirte anzuschließen, ohne dessen Mitwirkung sich ihre Chancen, Kunden unter den ausländischen Kaufleuten zu finden, empfindlich vermindert hätten. Das Privileg, das sie 1293 vom Grafen erhielten, verfolgte eindeutig die Absicht, ihren Betrieb gegen Ausbeutung durch Wirte – ihre faktischen Arbeitgeber – zu schützen³¹.

Die Urkunde wirft außerdem ein Licht auf das zähe Ringen um Macht und Einfluß zwischen Fürst und städtischem Patriziat, dem die uns aus diesen Jahren bekannten

²⁵ Gilliodts, Estaple I, Nr. 902 § 3 (1450) u. II, Nr. 1112 (1468 = Inventaire, V, S. 559).

²⁶ Gilliodts, Estaple I, Nr. 360.

²⁷ Häpke, Brügges Entwicklung 227 f.

²⁸ Gilliodts, Inventaire VI, Nr. 1107.

²⁹ SAB, Hallegeboden 1503–13, fol. 350.

³⁰ Hansisches Urkundenbuch I, Nr. 436.

³¹ Louis Gilliodts-van Severen, Les anciens règlements de la corporation des courtiers de Bruges, in: La Flandre, Revue des monuments d'histoire et d'antiquités XII (1881) 219 f.

Brügger Wirte angehörten. Verständlicherweise trat der Graf als Schirmherr aller populären Elemente auf, die sich der Willkür des patrizischen Stadtreghiments und seiner Träger widersetzen. Der Kampf wurde 1302 durch den Sieg der gräflichen und demokratischen Partei wenigstens vorübergehend entschieden. Zu seinen Ergebnissen zählte die Brügger Zunftverfassung; die Makler waren unter den ersten, die 1303 einen Zunftbrief erlangten³². In diesem wurde namentlich ihr schon 1293 vom Grafen anerkanntes, aber wahrscheinlich infolge patrizischen Widerstandes von den Wirten umgangenes Berufsmonopol erneut bestätigt³³. Die veränderte politische Lage nach dem Sieg der Volkspartei ließ den Wirten, sofern sie ihre Vermittlungstätigkeit weiter ausüben wollten, keine andere Wahl, als sich der Maklerzunft anzuschließen. Das haben sie offenbar bald getan: 1323 unterschrieben sie, zusammen mit den einfachen Maklern, die keine Herberge betrieben, einen neuen Zunftbrief³⁴.

Freilich gelang es ihnen doch wieder, sich eine Dispens vom Zunftmonopol zu sichern. Sie durften sich fortan von einem einzigen Angestellten vertreten lassen, der kein Mitglied der Zunft werden und nicht ihre relativ hohen, in der Folge noch bedeutend gesteigerten Aufnahmegebühren zahlen mußte³⁵. Diese nicht-zünftigen Herbergsdiener wohnten wohl meistens bei ihren Brotherren und machten ihre Zugehörigkeit zu diesem auf besondere Art in ihrer Kleidung bemerkbar. Es ist hier vermutlich an eine Art *Livrée* oder an ein sonstiges, leicht identifizierbares Kennzeichen zu denken³⁶. Diese Diener durften jedoch nur den Gästen ihres Wirtes behilflich sein, wohingegen Mitglieder der Zunft für jeden Kaufmann zu wirken berechtigt waren³⁷. Wenigstens in einem Fall gewinnt man den Eindruck, daß die Dienstzeit als Wirtsg-

³² Über diese Vorgänge: *Hans van Werveke*, Avesnes en Dampierre. Vlaanderens Vrijheidsoorlog 1244–1305, in: *Algemene Geschiedenis der Nederlanden*, hrsg. v. *Jan A. van Houtte, Jan Frederik Niermeyer, Jacques Presser, Jan Romein* u. *Hans van Werveke*, 12 Bde., (Utrecht 1949–56) II, 313–337; ders. *De steden. Rechten, instellingen en maatschappelijke toestanden*, das., 408–411; *Carlos Wyffels*, *De oorsprong der ambachten in Vlaanderen en Brabant*, (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België, Klasse der Letteren, XIII, Brüssel 1951) 22–24.

³³ *Gilliodts*, *Règlements* 220 ff.

³⁴ *Richard Ehrenberg*, *Makler, Hosteliers und Börse in Brügge vom 13. bis zum 16. Jahrhundert*, in: *Zeitschrift für das gesamte Handelsrecht XXX* (1885) 465.

³⁵ *Gilliodts*, *Règlements* 227 u. 255. Wir verstehen den Text („Dat een hostellier mach bevryen een cnape die gheen makelaere en es ...“) anders als *Ehrenberg*, a.a.O., 417 f. Dessen Interpretation, daß ein Wirt einen Gesellen in die Zunft aufnehmen lassen konnte, der noch nicht deren Mitglied war, ist pleonastisch. M. E. bedeutet das Verbum „bevryen“ hier, einem Diener, der der Zunft nicht angehört, das Recht zu geben, als Vertreter eines Zunftmeisters den Beruf auszuüben.

³⁶ „Dat gheen hostelier mach gheven enighen makelare buter dore wonende cledre“ (1323): *Ehrenberg*, *Makler* 464; *Der Diener des Wirts J. B.* „de sine kleder droch“ wegen Betrugs bei einem Kauf angeklagt (1387): *Die Recesse und andere Akten der Hansetage von 1256–1430*, hrsg. v. *Karl Koppmann*, 8 Bde., (Leipzig 1870–97) III, Nr. 352.

³⁷ In dem in Anmerkung 35 angeführtem Text heißt es weiter: „omme te gane met zinen gasten ende's hosteleirs proffyt te doene in coopene ende vercoopene den voorseiden gasten ende niemene els“; vgl. „Ontfaen van C. P. dat hi makelaerdie ghenomen heift van personen, gheene ghaste zynde van zinen meestre, ende gheen ghezwoeren makelare en es“: *SAB, Stadtrechnung 1443–44*, fol. 16 v°.

hilfe als eine Art kaufmännische Lehre verstanden wurde: Ein Lübecker, der zeitweilig bei einem Brügger Wirt der Hanse Dienst geleistet hatte, war in den 1340er Jahren als selbständiger Händler tätig. Der Grundsatz, daß die Maklerei, ob zünftig oder nicht, gebürtigen Flamen vorbehalten war, wurde zu dieser Zeit der Hochblüte des Brügger Verkehrs vielfach übertreten³⁸.

Allerdings blieben auch die korporativ selbständigen Makler nach 1303 faktisch ebenso abhängig von den Wirten wie zuvor. Es gelang ihnen damals lediglich, sich einen festen Anteil an den Maklergebühren, die behördlich festgesetzt wurden, zu sichern. Ihre Unterordnung unter die Wirte ergibt sich deutlich aus der Tatsache, daß die Einnahmen oftmals zur Hälfte oder sogar zu Dreiviertel den Wirten zuflossen; nur in den seltensten Fällen blieben sie völlig den Maklern erhalten³⁹. Über die Belohnung der Herbergsdiener durch ihre Meister schweigen die Quellen leider völlig. Die Bevorzugung der „Hosteliere“ beruhte darauf, daß ihre Dienste für die fremde Kaufmannschaft sich nicht, wie die der Makler, auf die bloße Vermittlung des Kontaktes zwischen Käufer und Verkäufer beschränkten. Zunächst nahmen sie Berichte für ihre verreisten Gäste entgegen. Sie schickten ihnen z. B. Vorladungen vor das Schöffengericht nach (so 1467 einem venezianischen Kapitän) und vertraten sie gelegentlich persönlich bei den Gerichtsverhandlungen⁴⁰. Bei ihrer Abreise deponierten die Kaufleute ihre Waren bei ihrem Wirt, der für deren gute Erhaltung haftete und sie unter Umständen auf Rechnung seiner Gäste verkaufen bzw. auch für sie ankaufen mußte. So entwickelte sich die Maklerschaft mit der Zeit mehr und mehr zum Faktors- oder Kommissionsgeschäft für abwesende Gäste⁴¹.

Zudem spielten die Wirte eine bedeutende Rolle im Zahlungsverkehr. Dieser wurde in Brügge im Spätmittelalter – spätestens seit der 2. Hälfte des 14. Jahrhunderts – großenteils schriftlich durch Vermittlung der Wechsler abgewickelt⁴². In den Handlungsbüchern stellten die Wirte ein bedeutendes Kontingent an Kontoinhabern. Die Gäste, die Einkäufe zu bezahlen hatten, ersuchten ihren Wirt, den betreffenden Rech-

³⁸ Recess 1256–1430, III, Nr. 240 § 4a.

³⁹ *Gilliodts*, Règlements 223–229 (1303) u. 253–256 (1340); *Ehrenberg*, Makler 463 f. (1323).

⁴⁰ *Gilliodts*, Estaple II, Nr. 1092. Sonstige Beispiele: SAB Civiele Sentenciën 1465–69, fol. 63 (1466) und dergl. 1469–70, fol. 6 (1470).

⁴¹ „Zo wat goede dat in eens 's hostellers handen leghet te venten ende in zyn commandement...“: *Gilliodts*, Règlements 225 f. (1303); dagegen war zu dieser Zeit das Kommissionsgeschäft den einfachen Maklern noch verboten („Dat gheen makelare goed coopen mach, hine hebbe zinen coopman der toe“, das. 229); es setzte sich freilich in der Folgezeit, etwa vom 15. Jahrhundert an, endgültig bei ihnen durch. Merkwürdigerweise gab die Maklerzunft 1580 hinsichtlich des Betriebes ihrer Mitglieder nachfolgende Definition, die tatsächlich vollkommen auf die Tätigkeit eines Faktors zutrifft: „der goede lieden goedinghen ontfanghende, de zelve vercoopende ende voorts diligentie doende omme andere goedinghen te coopene“: SAB, Akten der Zünfte, Makler 1477–1649.

⁴² *Raymond de Roover*, Money, Banking and Credit in Mediaeval Bruges. Italian Merchant-Bankers, Lombards and Money-Changers. A Study in the Origin of Banking, (The Mediaeval Academy of America, Publication Nr. 51, Cambridge, Mass. 1948) 171–357. Dazu jetzt: *Erik Aerts*, Middelleeuwe bankgeschiedenis volgens Professor Raymond de Roover, in: *Bijdragen tot de Geschiedenis LXIII* (1980) 49–86.

nungsbetrag ihrem Lieferanten (oder des öfteren wiederum seinem Wirt) gutzuschreiben⁴³. Dazu erhielten die Wirte von ihren Gästen vielfach eine Summe baren Geldes in Deposito; es kam aber auch vor, daß sie ihnen Vorschüsse leisteten⁴⁴ oder – wie in zahlreichen Fällen – Bürgschaften übernahmen. Dieses letztere Entgegenkommen der Wirte wurde ab 1360 in verschiedenen Privilegien für fremde Kaufleute als Verpflichtung herausgestellt und scheint darüber hinaus allgemeine Geltung erlangt zu haben⁴⁵. Die Wirte wurden so bald als solidarische Mitschuldner betrachtet, und der Gläubiger hatte völlig freie Wahl, entweder die Käufer oder ihre Wirte zur Zahlung anzuhalten, auch wenn erstere „gens riches et assez puissans“ waren, „pour icelle somme paier“⁴⁶. Es ist begreiflich, daß der „Hostelier“ vielfach das Opfer dieser Wahl wurde. War er doch an Ort und Stelle ansässig, mit für jedermann sichtbaren Besitzungen, die gegebenenfalls beschlagnahmt werden konnten, während fremde Kaufleute – von kaum bekannten Kunden ganz zu schweigen – durch ihre Konsulate oder gleichartige Institutionen geschützt wurden, bei denen der Magistrat einen Affront ängstlich vermied. So gesehen stellten die Wirte für den Handel der Stadt gewissermaßen die Garantie für eine reibungslose Abwicklung dar. Auch trugen sie zur Überwindung des Mißtrauens bei, das Kreditgeschäfte bisweilen zu begleiten pflegte. Freilich gibt es auch Beispiele dafür, daß die aufgenommene Bürgschaft Brügger Herbergen in den Konkurs trieb. Die Hanse sicherte sich derartigen Eventualitäten gegenüber dadurch ab, daß sie die Stadt 1360 verpflichtete, in solchen Fällen für die Verbindlichkeiten der Wirte einzustehen⁴⁷. Die Stadt ihrerseits hatte für derartige Fälle allerdings rechtzeitig vorgesorgt: spätestens seit 1330 war eine Bestimmung in Kraft, die „Hostelieren“ zur Auflage machte, eine angemessene Sicherheit zu stellen⁴⁸.

Die geschilderten Verhältnisse deuten unzweifelhaft auf eine gehobene Vermögenslage der Wirte hin, wie sie uns übrigens auch von anderer Seite bekannt ist. Das patrizische Regiment war zwar 1302 gestürzt worden, aber die „Hosteliere“ gehörten wei-

⁴³ Dies erhellt aus einem Vergleich der Namen der uns bekannten Wirte in den Registern der oben zitierten Quellenausgaben von *Gilliodts*, Inventaire u. Estaple, mit den Namen der von *De Roover* (s. Anm. 42) angeführten Kunden der Brügger Wechsler. Weitere Namen in: *Ders.*, Le livre de comptes de Guillaume Ruyelle, changeur à Bruges, in: *Annales de la Société d'Emulation de Bruges LXXVII* (1934) 15–95.

⁴⁴ Depositen: Recesses 1256–1430, III, Nr. 240 § 4a (1358); Vorschüsse von seiten des Wirtes, ebda. IV, Nr. 157 (1378).

⁴⁵ Hansisches Urkundenbuch III, Nr. 495 (1360); *Gilliodts*, Inventaire II, Nr. 542 § 25 u. *ders.*, Estaple I, Nr. 319 § 31.

⁴⁶ SAB, Groenenboek A, fol. 29 (1412). Weitere Beispiele aus den Jahren 1410 ff., das. fol. 24 v^o ff. Noch 1526 erklärt ein Brügger Tuchhändler, als er mit einem ihm bisher unbekanntem Käufer ein Geschäft abschließt, daß er in betreff der Bezahlung nur den den Käufer begleitenden Makler für verantwortlich hält: SAB, Civiele Sentenciën 1526–27, fol. 39 v^o.

⁴⁷ Hansisches Urkundenbuch III, Nr. 495. Drei Beispiele der Anwendung: ebda. VII, Nr. 390 (1438).

⁴⁸ „De tenir hostile contre le cuere sans faire seurteyt“: Allgemeines Reichsarchiv Brüssel, Chambre des Comptes, Rollenrechnung Nr. 1009 (Bailli in Brügge, Februar–November 1331). Die Verpflichtung wurde anscheinend um 1400 wiederholt. Die Rechnungen des Schulzen zu Brügge, ebda., haben ab 1403 fast alle die Eintragung: „que tous hostelliers bourgeois demourant en icelle ville veïssent renouveler leurs serments et fournir caution et sureté“.

terhin, wie das Hansekontor 1421 meldete, zu „den uppersten unde erbarsten van der stede“: in jenem Jahr stellten sie einen der Bürgermeister und eines der Stadtratsmitglieder⁴⁹. Inzwischen war auch die demokratische Verfassung vom Anfang des 14. Jahrhunderts erheblich zugunsten der wohlhabenden Kreise der Bürgerschaft verändert worden. Ein Ereignis insbesondere läßt uns vorzüglich Einblick nehmen in die Verhältnisse eines „Hosteliers“ um die Wende vom 14. zum 15. Jahrhundert: Ein Gastwirt war längere Zeit städtischer Schatzmeister gewesen und wurde der Veruntreuung öffentlicher Gelder beschuldigt. Er verteidigte sich daraufhin beim Landesfürsten mit dem Hinweis, sein Wohlstand rühre von seiner Herberge her, die ihm einen jährlichen Ertrag von 500 bis 600 Franken aus der Maklerei und von 1000 französischen Kronen aus der „hostelage“ liefere; diese Summen entsprachen einem Feingewicht von 2720 bis 3263 bzw. 3884 Gramm Gold, insgesamt also 6604 bis 7147 Gramm Gold⁵⁰. Auch wenn wir die Rechtfertigung des Wirtes mit der nötigen Vorsicht zu betrachten haben, so würde diese Form der Verteidigung ihren Zweck doch völlig verfehlt haben, wenn der angegebene phantastische Betrag nicht einigermaßen plausibel erschienen wäre.

Nach Aussage des Verdächtigten setzte sich dessen berufliches Einkommen also aus zwei Elementen zusammen: aus dem Anteil an der Maklerei der Angestellten einerseits und aus der „hostelage“ andererseits. Letzteres bezog sich auf die Benutzung der Herberge. Man beachte, daß sie mehr eintrug als die Maklerschaft, nämlich 3884 Gramm Gold gegenüber 2720 bis 3263 Gramm. Bisweilen wurde noch ein Unterschied gemacht zwischen der „hostelage“ im engeren Sinne, d.h. dem Gebrauch der Speicher- und Kellerräume, und der „hostage“, d.h. der Unterkunft⁵¹. Nur letztere scheint behördlich reglementiert gewesen zu sein. Bereits 1267 war verordnet worden, daß die fünf Städte, in denen sich der flandrische Messezyklus abspielte (darunter Brügge), im gemeinsamen Einvernehmen die Herbergspreise vorschreiben sollten. Genauere Angaben darüber fehlen bis 1547, als der Logispreis von der Brügger Stadtverwaltung auf zwei Groschen pro Person und pro Nacht, der der Diener auf die Hälfte festgesetzt wurde. Stallungs- und Futterkosten eines Pferdes beliefen sich auf täglich sieben Groschen⁵².

Im 16. Jahrhundert allerdings hatte die Stadt ihre Bedeutung längst eingebüßt; die Wirte besaßen nur noch Reste ihrer früheren Machtstellung. Während der gesamten zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurden lediglich 7 Herbergsangestellte als Vertreter ihrer Meister in die Sonderrolle der nicht-zünftigen Makler eingetragen. Die meisten Wirte hatten auch keinen Makler aus der Zunft mehr in ihren Diensten; sie besorgten alle Geschäfte selbst⁵³. Im übrigen scheint das Abhängigkeitsverhältnis der

⁴⁹ Recesses 1256–1430, VII, Nr. 355 § 1.

⁵⁰ Gilliodts, Inventaire IV, 12 ff. Zur Umrechnung der ausgesagten Beträge: *Adrien Blanchet* u. *Adolphe Dieudonné*, *Manuel de numismatique française*, 4 Bde., (Paris 1912–36) II, 266 u. 270.

⁵¹ Ducange, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, sub *v*^{is} *hostagium*, *hostalagium* u. *hostilagium*; La Curie de Sainte-Palaye, *Dictionnaire de l'ancien langage français*, sub *v*^{is} *hostage* u. *hostelage*; Gilliodts, a.a.O. und II, 132 u. 134 (1348 u. 1366); *ders.*, *Estaple I*, Nr. 589 § 14 (1411).

⁵² *Ders.*, *Estaple I*, Nr. 68 § 7; SAB, Hallegeboden 1543–53, fol. 279.

⁵³ SAB, Maklerzunft, *Resoluties 1544–85*, fol. 42, 70 v^o, 145 v^o, 162 v^o u. 163.

Makler gegenüber den „Hostelieren“ erheblich lockerer geworden zu sein. Das geht schon aus einem Ereignis aus dem Jahre 1455 hervor. Damals ermordete ein Brügger Makler auf dem Börsenplatz einen Kollegen, mit dem er beruflich partnerschaftlich verbunden war, wegen eines Streits um das Liquidationsverfahren ihrer Gesellschaft⁵⁴. Bei der Auseinandersetzung ist die Rede nicht von Wirten, sondern von einer Zusammenlegung der Einlagen von Leuten bescheideneren Standes zwecks Bildung eines bestimmten Betriebskapitals. Man muß sich angesichts dieses Hinweises auf eine bisher nicht praktizierte Betriebsform fragen, ob diese nicht als Folge des Überganges von der Maklerschaft zum Kommissionsgeschäft angesehen werden muß, auf den wir bereits oben anspielten. Wenn dies zutrifft, dann würde das zu einer Entwicklung gehören, die am Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit die Methoden des Handels aufgriff und dem Geschäftsleben ein moderneres Gepräge verlieh.

⁵⁴ „Et pour ce que icellui suppliant [Michiel van Knesselare] et ledit feu Charles [Stinkele], qui estoient couletiers en nostre dite ville de Bruges, estoient compaignons ensemble en tous proufiz dudit mestier de coultaige durans cinq ans ...“. Departementalarchiv Lille, Audience, Serie B, Nr. 1686, fol. 51.

Helmut Hundsbichler

Gasthäuser und Pfarrhöfe als bischöfliche Unterkunft am Nordrand der Kirchenprovinz Aquileia

Beispiele aus den Reisetagebüchern des Paolo Santonino und aus
verwandtem Quellenmaterial des 15. Jahrhunderts

Die folgenden Ausführungen beruhen zum größten Teil auf einem Konvolut von drei mittellateinischen Reisetagebüchern (1485, 1486, 1487) aus der Hand des Juristen Paolo Santonino, der im Dienste des Patriarchats Aquileia einen italienischen Bischof an die Nordgrenze dieses Kirchendistriktes begleitete, als dort infolge türkischer Kriegszüge zahlreiche Konsekrationen von Kirchen, Altären, Karnern und Friedhöfen anstanden¹. Für den vorliegenden Beitrag bewirkt die Auswertung gerade dieses Quellenmaterials geographisch die Beschränkung auf Teile Tirols, Kärntens, Krains und der alten Untersteiermark². Nur im Ergänzungsmaterial zu Santoninos Reisetagebüchern (das sind andere Quellen zur Geschichte des Reisens im 15. Jahrhundert) soll dieser Rahmen auf den Raum des heutigen Österreich inklusive der im Mittelalter deutschsprachigen Teile der südlichen Nachbarländer erweitert werden, wobei allerdings Detailergebnisse ortsgeschichtlicher Arbeiten weitestgehend außer Betracht bleiben.

Der Zweck der von Paolo Santonino beschriebenen Reisen bringt wesentliche Spezifika der Quellenaussage mit sich. Dieser Autor beschränkt sich fast durchwegs auf Nchtigungen eines *Bischofs*. Dabei läßt sich unschwer ermitteln, daß von insgesamt 112 Nchtigungen mindestens 39 (wahrscheinlich aber 65) auf Pfarrhöfe³, 14 (wahr-

¹ *Giuseppe Vale*, Itinerario di Paolo Santonino in Carintia, Stiria e Carniola negli anni 1485–1487, (Studi e testi 103, Rom 1943). Diese Quelle war Gegenstand der Untersuchung von *Helmut Hundsbichler*, Reise, Gastlichkeit und Nahrung im Spiegel der Reisetagebücher des Paolo Santonino (1485–1487), (Diss. Wien 1979); die beiden Werke werden im folgenden zitiert: *Vale*, Itinerario und *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino.

² Gegen eine umfangreichere geographische Abdeckung spricht vor allem das Fehlen einschlägiger Vorarbeiten. Dazu kommen zwei weitere Überlegungen. Zum einen: die Bearbeitung von ganz Tirol (das heißt inklusive Südtirols) würde infolge der ausgeprägten Gasthaus-Tradition dieses historischen Durchgangslandes für den vorliegenden Beitrag viel zu weit führen. Zum anderen: für das mittelalterliche Gasthauswesen der Steiermark ist eine Dissertation vergeben, der hier nicht vorgegriffen werden soll. Überdies ist gerade im Falle der Steiermark die Quellenlage höchst diffizil (freundlicher Hinweis von Herrn Dr. Alois Kernbauer, Graz, dem ich auch für seine Literaturhinweise herzlich danke).

³ „Pfarrhof“ bezieht sich als Sammelbegriff auch auf die Häuser von Vikaren, Kaplänen, Archidiakonen u. ä. (vgl. die Definition bei *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 63 f.).

scheinlich aber 22) auf Gasthäuser, ebenfalls 14 (16) auf Adelsitze, 5 (5) auf Klöster sowie 2 (2) auf nicht näher definierbare „domus rusticanae“ entfallen⁴. Gemessen an den eben in Klammern genannten wahrscheinlichen Werten, denen jedoch ein hinlänglicher Grad von Verbindlichkeit zukommen dürfte, waren demnach wohl 58% aller nur irgend faßbaren Nachtquartiere jenes Bischofs Pfarrhöfe, während die Gasthäuser als zweithäufigste Quartierkategorie nur etwa ein Drittel dieser Häufigkeit erreichten (20%). Die rund dreifache Häufigkeit der Pfarrhöfe hat ihren Grund zweifellos in der Verpflichtung der Pfarrer zur unentgeltlichen Gastung für durchreisende Beauftragte der Diözese⁵. Wenn wir uns im Hinblick auf das hier gegebene Generalthema dennoch stärker auf die Gasthäuser konzentrieren, so kann dies nur im Bewußtsein um die umgekehrte Proportionalität unseres Interesses zur tatsächlichen Häufigkeit der Aufenthalte in Gasthäusern geschehen.

Aber selbst die drei Komponenten, die den genannten zwanzigprozentigen Durchschnittsanteil der Gasthäuser ausmachen, erweisen sich als von höchst unterschiedlichem Gewicht. Am augenfälligsten ist im hier interessierenden Zusammenhang wohl die Beobachtung, daß auf der 520 km langen und verkehrsgeographisch ziemlich geschlossenen zweiten Reise (1486) unter 38 Nachtquartieren maximal ein einziges Gasthaus aufscheint, wohingegen auf das Haus des Archidiakons in Villach allein 15 Nchtigungen entfielen, was ziemlich eindeutig für die Gastung spricht. Zu einer Art „Gegenprobe“ ist man an Hand der 780 km langen dritten Reise (1487) versucht, weil diese eine überdurchschnittliche West-Ost-Ausdehnung aufwies. Allerdings besitzt die Feststellung, daß gerade auf dieser Reise in der Tat vier Fünftel der nachweisbaren Gasthaus-Nchtigungen auf die An- und Rückreisestrecken entfallen, keine allzu große Relevanz, da auf der betreffenden Reise insgesamt nicht öfter als fünf Mal in Gasthäusern genächtigt wurde. Außerdem sollte das Beispiel eines Pfarrers, der 1486 „ex improvise“ aufgesucht wurde und die immerhin etwa sechzehnköpfige Reisegeellschaft des Bischofs „tamen gratanter et benigne suscipit“⁶, ein hinlänglicher Fingerzeig dafür sein, daß der Bischof seinen Anspruch auf die Gastung auch ohne Verbindung mit Konsekration, Firmung oder Visitation wahrnahm, wo immer er konnte. In dieselbe Richtung weist auch ein Vergleich von drei Aufenthalten in einem Gasthaus zu Oberdrauburg (1485): vor und nach der ersten Nchtigung dortselbst – und nur diese war durch Konsekrationen und Firmungen veranlaßt! – deuten qualitätvolle Frühmahlzeiten von je sieben Gängen, drei Importweinarten und silbernes Trinkgeschirr wohl auf einen Gastgeber aus dem niederen Adel hin⁷; im Gegensatz dazu ver-

⁴ Dies und das Folgende nach *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 59–62.

⁵ Ebda. 98 f. Der Abschnitt „De experientis in visitatione“ im sogenannten „Senatorium“ des Martin von Leibitz († 1464, vgl. ebda.) gebraucht hierfür den Begriff „procuratio“, während *Alexander Szentirmai*, Das Recht der Erzdechanten (Archidiakone) in Ungarn während des Mittelalters, in: ZRG, kan. Abt. 43 (1957) 132–201, auf Seite 182 von „hospitalitas“ spricht.

⁶ *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 26 ff. und *Vale*, Itinerario 178.

⁷ „Prandium habitum est in publico hospicio, in quo septem ad minus edulia apposita sunt: inter que fuit illud ex dulcissimis piris pro aqua elixis et deinde in patina positis, conditisque postremo butiro et aromatibus semidulcibus. Nec pisces etiam defuere preciosi et sapidis, oleo cocti et elixi aqua: vinum quoque triplex argenteis cifis infusum: Primo in austu et potu Malvaticum optimum, deinde vinum foroiulienae, et in ultima mensa rebolium dulce et potabile“; tags darauf: „Et

anschaulichen die zwei verbleibenden Essen, von denen jedes ausdrücklich auf eigene Kosten erfolgte („nostra impensa“, „propria pontificis impensa“) und eines aus Angst vor „Mißstimmigkeiten im Magen wie in der Geldbörse“ bewußt kärglich gehalten wurde⁸, den offenbar unerwünschten und daher selteneren Übernachtungsmodus. 1486 äußerte sich Santonino ähnlich vielsagend in Tolmein, „ubi, cum non esset locus in diversorio publico, excepti fuimus a nobilibus loci perhumane, qui nec obulum quidem in recompensam accipere (!) voluerunt“⁹.

Auf der Reise des Jahres 1485 weist die Häufigkeit von Gasthäusern als Unterkunft der bischöflichen Reisegesellschaft neuerlich eine andersartige Charakteristik auf: hier erfolgten wahrscheinlich 15 von 43 Nächtigungen, das ist gut ein Drittel, in Gasthäusern. Davon besitzt die mit Abstand höchste relative Häufigkeit ein Kärntner Wirtshaus in Mauthen im Gailtal, auf das allein neun jener 15 Nächtigungen entfielen¹⁰. Der Grund hierfür ist nicht feststellbar; als naheliegende Erklärung wäre an (Um-)Bauarbeiten am Pfarrhaus zu denken. Jedenfalls ermöglicht diese überdurchschnittliche Häufigkeit um so mehr Einstiege in die Gasthaus-Thematik.

Gehen wir diese der Reihe nach durch, und beginnen wir mit dem Wirt. Ihn nennt Santonino mit dem (Vor-)Namen, was bezüglich der sonstigen bei ihm begegnenden Gastwirte weder die Regel noch die Ausnahme ist¹¹. Allerdings verwundert es angesichts der neun Nächtigungen etwas, daß über die Namensnennung hinaus keinerlei „intimere“ Mitteilungen zur Persönlichkeit jenes Mauthener Wirtes anfallen. An welche Charakteristika wäre dabei zu denken? Betrachten wir dazu vorerst Santoninos eigene Belege: Er bezeichnet die friaulischen Wirte Sebastian in Venzone und Iacobello in Tolmezzo jeweils als „civis dicti loci“, den Wirt Matthäus Bruni in Paluzza als „mag-

eiusmodi officio absoluto ad hospitium redijt: in quo bina offa apposita est, quarum prima ex casei iure confecta erat habebatque admixtas cepas et aromata, altera oleo et aromatibus acrioribus condita videbatur“ (*Vale*, Itinerario 131 und 132); siehe die Argumentation bei *Hundsbiçhler*, Reisetagebücher Santonino 248 f. und 253 f.

⁸ „Ne stomachi simul et bursie fastidium consequeretur“; *Vale*, Itinerario 145 und 169.

⁹ Ebd. 176; zur „Rückvergütung“ *Hundsbiçhler*, Reisetagebücher Santonino 99. – Die hier ersichtliche, auf Sparsamkeit bedachte Grundhaltung der Reisenden ist letzten Endes freilich nur zu verständlich, da allein schon der Unterhalt der Pferde beträchtliche Ausgaben verursacht hat: die Abrechnung des Ulmer Kaufmannsdieners Hanns Keller von seinen Reisen nach Venedig (1489–1492) lehrt, daß das Mitführen eines Pferdes während 14 Reisetagen fast ebenso teuer kam wie der eigene Unterhalt, was umgekehrt den Kosten eines ca. dreiwöchigen Aufenthaltes in Venedig entsprach (Einzelheiten und Quellennachweis bei *Hundsbiçhler*, Reisetagebücher Santonino 100, Anm. 378). Die gleiche Aussage ergibt sich aus der Summe jener Ausgaben, welche eine von König Ladislaus im Jahre 1453 nach Rom delegierte Gesandtschaft auf dem Tiroler Abschnitt der Anreise nach Rom von Hall bis Trient tätigte: die Unterhalts- und Nächtigungskosten für die Reisetateilnehmer verhalten sich zum entsprechenden Aufwand für die Pferde (inklusive deren Zubehör) wie 29:34 fl (aufgerundet). Auf der Rückreise nach Wien lautet dasselbe Verhältnis in Kärnten (ab Villach), Steiermark und Niederösterreich (aufgerundet) 27:29 fl. Die Berechnung erfolgte nach *Hartmann Zeibig* (Hrsg.), *Zur Geschichte der Gesandtschaft des Königs Ladislaus P. nach Rom im Jahre 1453*, (Notizenblatt, Beilage zum Archiv für Kunde österreichischer Geschichtsquellen 18, Wien 1853) 349–352, 368–369 und 435–438; im folgenden zitiert: *Zeibig*, Gesandtschaft.

¹⁰ Vgl. *Hundsbiçhler*, Reisetagebücher Santonino 62.

¹¹ Hierzu und zum Folgenden ebd. 66 (bes. Anm. 241).

nus dives“ und dessen dortigen Berufskollegen Pankratius als „teutonicus“, schließlich den Wirt Andreas Fencost in Franz (Vransko), einem Mautort an der sogenannten „Laibacher Straße“, sogar als „bachalarius artium“¹². Da die aus dem letzten Zitat ersichtliche, ungewöhnliche Standeszugehörigkeit für die Beurteilung des Berufsbildes mittelalterlicher Gastwirte nicht unerheblich erscheint, sollen kurz auch andere Reiseberichte des 15. Jahrhunderts nach Nachrichten zum Bildungsgrad von Wirtsleuten befragt werden. Ebenfalls für den deutsch-italienischen Kontaktbereich (diesmal im Tiroler Raum) findet man vergleichsweise: 1428 in Innsbruck gute italienische Sprachkenntnisse des Gastwirtes Wipphofer („Ypofar“) und in Mühlbach im Pustertal eine hochgebildete Wirtin („domina ... hospitii ... optime litterata et instructa“), deren Bildung erfreulicherweise auch mit Schönheit und gutem Auftreten gepaart war („valde pulcra et placabilis“)¹³; 1492 führte den Klausener Gasthof „Agnus Dei“ „un osto, persona umanissima et da ben, docto in umanità et altre arti“, dem allerdings im gleichnamigen Gasthof zu Brixen „un oste al contrario superbissimo et bestial“ gegenüberstand, der nicht einmal Italienisch konnte; dieser erinnert an einen „malus hospes“ in St. Michael in der Obersteiermark (1428). Der Ergänzung halber sei ferner ein im bayerischen Wasserburg tätiger Gastwirt namens Humel erwähnt, der 1492 als „persona umanissima et da ben“ beschrieben wurde¹⁴.

Das eben für Klausen angeführte Zitat scheint in der Charakteristik des Wirtes eine Tautologie zu enthalten, wird dieser doch zuerst als „persona umanissima“, dann aber fast im gleichen Atemzug als „docto in umanità et altre arti“ vorgestellt. Letzteres zeigt offenbar neuerlich universitäre Gelehrsamkeit eines Gastwirtes an, so daß jener Klausener Wirt auf eine Stufe mit dem vorhin genannten „bachalarius artium“ gestellt werden darf. Hingegen wird sich die andere angesprochene Art von hoher humanitas nicht abermals auf den Bildungsgrad, sondern wohl auf die persönliche Wesensart beziehen. Diese zweite Art von humanitas ist, wie schriftliche Quellen aus dem Mittelalter immer wieder bezeugen¹⁵, kennzeichnend für das Idealbild des guten Wirtes – und

¹² Die Belegstellen bei *Vale*, Itinerario 122, 169 und 224.

¹³ *Joseph Valentinelli* (Hrsg.), *Diplomatarium Portusnaoense. Series documentorum ad historiam Portusnaonis spectantium* usw., (Fontes rerum Austriacarum, II. Abt. 24, Wien 1865) Nr. 178 (Descriptio itineris legatorum portusnaoensium Gasparis et Johannis Danielis ad archiducem Austriae, Oeniponti, a die 24 octobris ad 23 novembris a. 1428) 201 und 202, im folgenden zitiert: *Valentinelli*, *Diplomatarium*.

¹⁴ *Henry Simonsfeld* (Hrsg.), *Itinerario di Germania del anno 1492*, (Miscellanea pubblicata dalla r. deputazione veneta di storia patria, ser. II, Venedig 1903) 288 und 304f. (im folgenden zitiert: *Simonsfeld*, *Itinerario*); *Valentinelli*, *Diplomatarium* 196.

¹⁵ Vgl. *Johanna Kachel*, *Herberge und Gastwirtschaft in Deutschland bis zum 17. Jahrhundert*, (Beihefte zur VSWG 3, Stuttgart 1924) 75–83 (Persönliche Eigenschaften des Wirtes); im folgenden zitiert: *Kachel*, *Herberge*. *Kachel* schließt sichtlich tendenziös-negative Charakterzüge ein, widmet sich an Hand überlieferter Predigten und des Schachzabelbuches aber auch den Kardinaltugenden des mustergültigen Gastwirtes. Auf Licht- und Schattenseiten der Wirte und des Gasthauswesens nehmen darüber hinaus auch im Mittelalter gebräuchliche Sprichwörter Bezug. Allerdings finden sich nach Ausweis der Sammlungen von *Ignaz von Zingerle* und *Samuel Singer* keine deutschen Zitate, sondern nur die von *Hans Walther* (Hrsg.), *Carmina medii aevi posterioris Latina II: Lateinische Sprichwörter und Sentenzen des Mittelalters in alphabetischer Anordnung*, 6 Bde., (Göttingen 1964–1969) gesammelten lateinischen Redensarten. Da es sich bei die-

zwar des Wirtes schlechthin im alten Sinne der nicht-gewinnorientierten privaten Gastlichkeit¹⁶. Die Analyse des von Paolo Santonino vor allem bei niederen Adelligen und fallweise auch bei Geistlichen gebrauchten Vokabulars für die Eigenschaften von Gastgebern zeigt dies mit großer Deutlichkeit: an erster Stelle stehen häufig Hinweise auf die freundliche Physiognomie solcher Gastgeber, ein im Mittelalter geläufiges Kriterium der psychologischen Menschenbeurteilung¹⁷. Die solcherart beschriebenen Eigenschaften sind bisweilen in die wichtigsten Phrasen für die Aufnahme von Gästen integriert¹⁸ oder werden durch verschiedene, auf die Freigebigkeit des Gastgebers bezogene Beisätze ergänzt¹⁹. Ein Teil von diesen bezeugt ferner, daß nach der zeitgenössischen Auffassung die hospitalitas offenbar in das weitläufige Wertgebäude der humanitas eingegliedert war²⁰. Die humanitas findet zunächst – offenbar als Standeser-

sen jederzeit um Gedankengut oder gar Topoi aus der antiken Literatur handeln kann, muß ihre Relevanz für das Gasthauswesen des Mittelalters praktisch in jedem einzelnen Fall nachgeprüft werden. Ohne auf diese Problematik hier eingehen zu können, lassen sich bei jenen Zitäten inhaltlich etwa folgende Sachbezüge feststellen: 1. Anweisungen zum Verhalten des Wirtes, wie: Hospitibus presto si te geris, aulicus esto; / Cum vultu festo, cultu capiantur honesto! oder: Hospes, in mensa vultum, non ferula pensa! (ebda. 2, 356, Nr. 11.169 und 358, Nr. 11.187). – 2. Kritik oder Lob des Wirtes oder des Gasthauses, wie: Audivi socio sapientem dicere caro / Quod venit hospitio ridens, res mutua raro (ebda. 1, 198, Nr. 1.745 b); Hospes illum amat, qui vil trinkt und modice clamat; / Est merces ibi krank, ubi datur nil nisi: hab dank (ebda. 2, 356, Nr. 11.168); Hospitis absentia dat nobis incommoda multa (ebda. 2, 359, Nr. 11.194); Hospitium decorat dominum, frons leta decorat, / Pugnaque deflorat epulas, socios inhonorat (ebda. 2, 361, Nr. 11.204) oder Hospitium vile: schwarzbrod, surmilch, lange mile; / Hec sunt in Suevia; si non vis credere, tempta! (ebda. 2, 362, Nr. 11.211). – 3. Anweisungen zur Belehrung des Gastes, wie: Hospes quisquis eris, intra, si prandia queris! / Ablue, terge, sede, comedas, bibe, solve, recede! (ebda. 2, 357, Nr. 11.172). – 4. Bezugnahme auf die Standesunterschiede von Gästen, wie: Clericus aut miles, conversus quilibet hospes, / More domus vivant, quod iubet hospes, agant (ebda. 1, 332, Nr. 2.849) oder: Est ornata domus, in qua manet hospes honestus (ebda. 1, 979, Nr. 7.760).

¹⁶ Bezeichnenderweise gebraucht Paolo Santonino den Begriff hospes ohne Beschränkung auf das Gastgewerbe: hospes meint – selbst wenn bei ihm nur gespeist, nicht aber auch übernachtet wurde – genauso den Pfarrer oder den Gastgeber aus dem niederen Adel (*Hundsbibler*, Reisetagebücher Santonino 66, bes. Anm. 242).

¹⁷ Suscipere sereno ac placido vultu (*Vale*, Itinerario 141); placido ac sereno vultu excipere (ebda. 225); dominus peditus hilari fronte, ac leto vultu (ebda. 158); hilari vultu et leta fronte introducere in domum (ebda. 179); plana fronte excipere (ebda. 192); leto animo et hilari vultu suscipere (ebda. 209, betrifft die Reisegesellschaft selbst); suscipere animo et vultu sereno (ebda. 212); dominus miles totus hilaris et benignus (ebda. 237) und recipere animo prompto, vultu hilari (ebda. 254).

¹⁸ Vgl. Anm. 17.

¹⁹ Vir profecto probatissimus et non minus munificus (*Vale*, Itinerario 145); vir liberalis in amicos (ebda. 158); vir profecto pulcherrimus, liberalis et magnanimus (ebda. 179); venerabilis dominus pius et liberalis (ebda. 190); vir liberalitate conspicuus (ebda.); vir optimus et in primis ingenuus et liberalis (ebda. 225); hospes generosus ac plurimum liberalis (ebda. 238) und recipere cum manu liberali (ebda. 254).

²⁰ Von den Belegen „vir humanissimus et liberalis“ (ebda. 210), „vir tam nobilis tamque humanus, facilis, humilisque, liberalis et omni precio et laude dignus“ (ebda. 211), „hospes humanissimus“ (ebda. 228) und „vir profecto humanissimus“ (ebda. 160 und 232) spannt sich der Bogen un schwer zur Aufnahme (suscipere, excipere) von (vornehmen) Gästen auf dieselbe Art und Weise: per humaniter (ebda. 133 und 139); perhumane (ebda. 176); satis humane (ebda. 185); quam hu-

fordernis und fast immer mit einem Attribut wie *omnis*, *singularis*, *summa* oder *tanta* verbunden – vorwiegend bei niederen Adligen, aber auch bei den in Villach ansässigen „*virii nobiles*“, Erwähnung, gelegentlich sogar bei deren Hausfrauen. In vielen weiteren Fällen erfahren einzelne Komponenten der *humanitas* gleichsam eine Definition, wobei sich ein ziemlich breiter Katalog auftut: die Einladung zum Essen, der Willkommtrunk, die persönliche Sorge um Speise und Trank, das persönliche Auftragen hiervon, das Darreichen von Speise und Trank durch die Hausfrau, ein Platz neben der Hausfrau in der Sitzordnung bei Tisch, Umarmung, Konversation und gemeinsamer Trunk beim Bekanntmachen mit der Hausfrau, ein Besuch in der Unterkunft des Gastes, gepflegte Konversation, Anbieten der eigenen Güter zur freien Verfügung des Gastes, toposartige Selbsteinschränkung des Gastgebers, Hilfestellungen im Dienste der Körperpflege sowie Begleitung zur Kirchenweihe, Teilnahme daran und Gesang auf dem Rückweg. In einzelnen dieser Fälle ist *humanitas* gepaart mit *humilitas* oder *nobilitas*. Zusammen mit *probitas* und *sapientia* erscheint sie als altersgebundene Eigenschaft. Sichtbarer Nachweis für *humanitas* ist ein „*humanitatis officium*“²¹.

Welches sind die weiteren Grundzüge der von Santonino gebrauchten Terminologie zur Gastlichkeit? Vorerst zum Begriff *hospitium*²²: Er ist dreischichtig und dient zunächst als übergeordneter Terminus für die Unterkunft schlechthin, ohne nähere Bestimmung. Dies kommt besonders klar in der Phrase „*hospitium querere*“ zum Ausdruck. Folgerichtig wird dieser Begriff ohne Unterschied verwendet, wenn die Stätte der Nächtigung ein Adelsitz, ein Pfarrhaus oder tatsächlich ein Gasthaus ist. Wurden gewisse Nachtquartiere mehrmals aufgesucht, so heißen sie – je nach Häufigkeit – „*hesternum*“, „*preteritum*“ oder „*solitum hospitium*“.

Die zweite Wortbedeutung von *hospitium* ist Gasthaus, Herberge. Zu diesem Wortgebrauch verwendet Santonino ganz selten das Synonym „*diversorium*“, wobei mittels des Attributs „*publicum*“ die Unterscheidung vom klösterlichen Gästehaus (*forensium diversorium*) getroffen wird²³. Das Substantiv *hospitium* erscheint teils verbunden mit dem Personennamen des Inhabers, teils mit dem betreffenden Ortsnamen, teils ebenfalls mit dem Attribut „*publicum*“, teils auch für sich allein²⁴. In keinem einzigen Falle erwähnt Santonino allerdings einen Gasthausnamen. Aber auch der diesbezüglich ungleich fleißigere Andrea de' Franceschi (1492) gelangt im Bereich Salzburg – Tirol – Vorarlberg, ganz im Gegensatz zum bayerischen Abschnitt seiner

mane (ebda. 193); *humanissime* (ebda. 168, 178, 208 und 229); ähnlich weiters *humanissime communicare* (ebda. 190), *gratanter et benigne* (ebda. 178) und *perbenigne* (ebda. 256).

²¹ Die zugehörigen Belege bei *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 300, Anm. 1192.

²² Das Folgende siehe ebda. 65–67.

²³ Ebda. 63.

²⁴ Eine Eigenheit Santoninos besteht allem Anschein nach darin, daß er ein einmal – wie ausführlich auch immer – genanntes Gasthaus im Falle einer späteren neuerlichen Nennung unter Umständen nur mehr einfach als „*hospitium*“ (ohne Beiwort) bezeichnet; vgl. als Beispiel die beiden in Anm. 7 zitierten Stellen. Aus diesem Grund könnte es sich auch bei der zweiten Nennung einer Herberge in Hermagor (Kärnten) um das „*publicum hospitium*“ handeln (siehe unten Anm. 63).

Reise, unter elf benannten Gasthäusern über ein Repertoire von sechs verschiedenen Namen nicht hinaus (Adler, Agnus Dei, Krone, Löwe, Rose und Schwert)²⁵! Dies kann freilich auch der vom Zufall gesteuerten Auslese zuzuschreiben sein; immerhin fällt nämlich gleich der einzige von Antonio de Beatis (1517) in Bozen registrierte Gasthausname (Eisack oder Im Sack) aus diesem Rahmen²⁶. Hervorzuheben ist schließlich eine 1492 für Hall in Tirol genannte „hosteria senza segnale appresso la piazza, l'hoste di qual si chiama Plofues“²⁷. Dieser Beleg bezeugt indirekt die äußerst hohe Verbreitungsdichte der Gasthausschilder zumindest im städtischen Bereich²⁸. Für die allfällige Verifizierung der Herbergenanzahl pro Ortschaft bietet die Namensüberlieferung in den Reiseberichten keine nennenswerten Anhaltspunkte. Vom reisetech-nischen Standpunkt aus gesehen ist hingegen die reichhaltige Terminologie zu den Sachbereichen der Einkehr in das Gasthaus, der Nächtigung und des Aufbruches von Interesse²⁹.

Die dritte, allerdings bei Santonino im Falle von Gasthäusern nicht nachweisbare Wortbedeutung von *hospitium* könnte, analog zum deutschen Wort „Unterkunft“, etwa mit dem Ausdruck „Gästezimmer“ wiedergegeben werden³⁰. Ein *hospitale* erwähnt Santonino kein einziges Mal als Stätte der bischöflichen Nächtigung, da es, wie das Hospital zum Heiligen Geist in Villach, eine definitive Zweckbestimmung erfüllt: „in quo multi sunt pauperes, quibus pietatis opera porriguntur quemadmodum et peregrinis eo divertentibus“. „Domicilium“ steht für die ständige Niederlassung fremder Kaufleute in Villach. Die Pfarrhäuser heißen „domus“ mit einem Genetiv wie „plebani“, „presbiteri“ oder „vicarij“. Sie müssen in der Regel nicht nur sehr geräumig gewesen sein, umfaßte doch die bischöfliche Reisegesellschaft etwa 16 Personen, sondern sie waren vielleicht auch auf dem Lande in Steinbauweise errichtet³¹.

²⁵ Vgl. *Simonsfeld*, Itinerario 284, 286–290, 302, 304 und 326.

²⁶ *Ludwig Pastor* (Hrsg.), Die Reise des Kardinals Luigi d'Aragona durch Deutschland, die Niederlande, Frankreich und Oberitalien, 1517–1518, beschrieben von Antonio de Beatis, (Erläuterungen und Ergänzungen von Janssens Geschichte des deutschen Volkes IV/4, Freiburg i. Br. 1905) 93.

²⁷ *Simonsfeld*, Itinerario 291. Dies war der Schauplatz für eine kurze Unterredung zweier venezianischer Gesandter mit Räten Kaiser Friedrichs III.

²⁸ Zur rechtlichen Bedeutung und Notwendigkeit der Gasthausschilder vgl. *Ossip Demetrius Pottboff* und *Georg Kossenbaschen*, Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte, umfassend Deutschland, Österreich, Schweiz und Deutschböhmen, (Berlin 1931) 73–84, bes. 73 f.; im folgenden zitiert: *Pottboff/Kossenbaschen*, Gaststätte; vgl. weiters *Kachel*, Herberge 170 ff.

²⁹ Im folgenden sei zu jeder Phrase (ohne Überprüfung von deren Häufigkeit) nur jeweils eine Belegstelle angeführt. Mit dem Substantiv *hospitium* stehen die Verba *querere* (*Vale*, Itinerario 219), *intrare* (ebda. 169) und *repetere* (ebda. 145); mit *ad hospitium*: *divertere* (ebda. 151), *se recipere* (ebda. 169), *redire* (ebda. 132), *regredi* (ebda. 147), *retrocedere* (ebda. 161) und *reverti* (ebda. 146); mit *in hospitium*: *descendere* (ebda. 267); mit *in hospitio*: *suscipere* (ebda. 145); mit *ex hospitio*: *discedere* (ebda. 148) und *recedere* (ebda. 145); ähnlich *hospitio exire* (ebda. 169); für sich: *pernoctare* (ebda. 146).

³⁰ *Hundsbiebler*, Reisetagebücher Santonino 67.

³¹ Ebda. 63 und 65. Zur Geräumigkeit der Pfarrhäuser siehe auch ebda. 292, zur Möglichkeit verbreiteter Steinbauweise ebda. 64, Anm. 235. Als weiteres Komfortmerkmal vgl. den für das Pfarrhaus Berg im oberen Drautal erwähnten Backofen (*pistrinum*) mit (wohl angeschlossener) Bade-

Auf den Problembereich der Anzahl von Gasthäusern je Ort leiten quasi doppelte Lokalisationen eines Gasthauses wie „villa pulcherrima Mute ..., ubi in hospitio Leonardi prandium sumptum est“ oder „hospitium Leonardi de Muta“ über. Sie deuten offenkundig darauf hin, daß jenes Gasthaus – wie könnte es bei einem Mautort inmitten zweier Gebirgsübergänge³² auch anders gewesen sein – nicht das einzige am Platz war. Insbesondere war es wohl nicht mit einem Gemeindegasthaus identisch. Diese Spezies wird man vielmehr eher hinter Santoninos aus Friaul³³, Kärnten³⁴, Oberkrain³⁵ und der Untersteiermark³⁶ vereinzelt belegten Wendungen „publicum hospitium“ und „diversorium publicum“ vermuten dürfen. In solchen Fällen wird darüber hinaus wohl mindestens ein weiteres Gasthaus vorhanden gewesen sein. Die Schwierigkeit besteht bei den lateinischen Reisetagebüchern – und vielfach sogar bei Urkunden – darin, daß die gängigste Lokalisierung „in hospitio“ gänzlich offenläßt, ob damit ein Gasthaus (unter mehreren) oder *das* (einzige?) Gasthaus gemeint ist. Ein Reisebericht aus dem Jahre 1428, der diese Phraseologie über weite Strecken ebenfalls bevorzugt, demonstriert jedoch am Wortlaut „parva villa, in qua est solum unum hospitium“ (hiermit ist vielleicht die Ortschaft Wald im Salzburger Pinzgau gemeint), daß in diesem Bereich der Alpen offenbar nur für kleine Dörfer weniger als zwei Gasthäuser unterstellt werden dürfen. Das andere Extrem, die Nachricht aus derselben Quelle, „quod in Ispruch est habundantia hospitium“, mutet für eine herzogliche Residenzstadt in einem Durchgangsland fast schon tautologisch an und ist wohl nur sinnvoll, wenn man sie als Antithese zu Mangelsituationen in den unmittelbar zuvor durchreisten Landstrichen versteht³⁷. So gesehen dürfte der in dem betreffenden Reisebericht für die steirische Kleinstadt Rottenmann überlieferte Beleg für „valde bona hospitia“³⁸ ergänzend aussagen, daß solche Mängel in erster Linie in *qualitativer* Hinsicht bestanden. Auch die Bettenkapazität scheint ein zeitgenössisches Qualitätskriterium gewesen zu sein³⁹.

stube (balneum) im Sinne der modernen Sauna (vgl. ebda. 81, Anm. 305). Die Geräumigkeit von Pfarrhäusern kommt möglicherweise auch in ihrer Funktion als Beurkundungsort zum Ausdruck: Für Kirchbach im Gailtal, wohin im Jahre 1485 auch Paolo Santonino und seine Gefährten gelangten (siehe *Vale*, Itinerario 153 ff.), ist aus dem Jahre 1320 eine solche Funktion des Pfarrhauses überliefert, wobei zumindest sechs Personen genannt sind (Monumenta ducatus Carinthiae 8: Die Kärntner Geschichtsquellen 1310–1325, Klagenfurt 1963, 165, Nr. 564). Zum Folgenden vgl. *Vale*, Itinerario 123 f. und 129 (siehe *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 66, Anm. 241).

³² Handbuch der Historischen Stätten. Österreich 2: Alpenländer mit Südtirol, (Kröners Taschenausgabe 279, Stuttgart 1966) 254. Es handelt sich um den Gailberg-Sattel (982 m) im Norden und den Plöcken-Paß (1360 m) im Süden.

³³ Tolmezzo und Tolmein (Tolmin), siehe *Vale*, Itinerario 169 und 176.

³⁴ Oberdrauburg und Hermagor (ebda. 131, 162 und 169).

³⁵ Bischoflack (Škofia Loka), siehe ebda. 267.

³⁶ Windisch Feistritz (Slov. Bistrica), siehe ebda. 250.

³⁷ *Valentinelli*, Diplomatarium 200 und 201; hierzu *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 67, Anm. 247.

³⁸ *Valentinelli*, Diplomatarium 198.

³⁹ Vgl. *Simonsfeld*, Itinerario 289 für Sterzing: „Allozorono in la hosteria de la Corona, la qual hostaria è stà molto più grande et capace, che tutte le altre, in le quale fino questo zorno hanno albergato“ (bezogen auf die Reise über Trient nordwärts).

Obwohl Santonino zum konkreten Gasthausleben nur wenig berichtet, sind die folgenden verstreuten Nachrichten für die Kenntnis des bischöflichen Reisens von Bedeutung: Man hört, daß dem Bischof in der in Oberdrauburg (Kärnten) benützten Herberge gleich nach der Frühmahlzeit der Schlafraum (*cubiculum*) als Ort der erhol-samen Mittagsruhe nach der Reise- und Weihetätigkeit der ersten Tageshälfte diente⁴⁰. Offensichtlich mußte er diesen Raum nachts mit anderen Personen – zumindest mit Angehörigen seiner Reisegesellschaft – teilen; man darf dies wohl aus Santoninos Zeugenschaft dafür schließen, daß ein Mitreisender während der Nacht „*propriis subligaculis nigerrimis et fedatis fenestram obstruxit cubiculi, ne ventus aquilo pontificis ... ex opposito dormientis capiti obesseset et stomacho*“. Dieser Wortlaut, dem eine Nachricht in der Chronik der Grafen von Zimmern (um 1566) stark ähnelt, weist offenbar auf zugige Fenster hin⁴¹. Bezüglich eines oberkrainischen Nachtquartiers ist die Rede von einer Nächtigung auf Strohsäcken (*palea*), die auf die bloße Erde gespreitet waren und einzig dem Bischof als Nachtlager erspart blieben⁴². Aber schon das bereits zitierte Beispiel eines „ausgebuchten“ Gasthauses in Tolmein hat gezeigt, daß auf bestimmten Reiseabschnitten selbst ein Bischof sich nach dem vorhandenen Quartieran-gebot richten mußte. Anders war es sicherlich an den zwecks Konsekration und Fir-mung eigens aufgesuchten Orten, weil hier zweifellos die Versorgungspflicht des Orts-pfarrers zum Tragen kam, auch wenn dieser den Bischof vielleicht in einem Gasthaus unterbringen mußte. Da solche Aufenthalte nachweislich länger vorgeplant waren⁴³, wird man wahrscheinlich kaum in der Annahme fehlgehen, daß in solchen Fällen die Gasthäuser nach Möglichkeit ausgewählt und auf mancherlei Art adaptiert wurden. Aufschlußreiche Anhaltspunkte hierzu sind in Vergleichsquellen dokumentiert: wie aus den Rechnungen über die römische Gesandtschaft von König Ladislaus (1453) und eine Reise des Salzburger Erzbischofs Leonhard von Keutschach nach Hall in Ti-rol (1511) zu entnehmen ist, eilten einer solchen Reisegesellschaft eigens angeführte Vorreiter in manche Nachtquartiere voraus, wenn es galt, für einen längeren Aufent-halt reichhaltigere Vorkehrungen zu treffen – etwa die Reinigung und Adaptierung von Unterkunft und Stall, die Beschaffung von Kücheninventar oder von Lebensmit-tel- und Futtermitteln sowie die Besorgung sonstiger Reisebequemlichkeiten⁴⁴.

⁴⁰ „*Sumpto prandio antistes ipse in cubiculum se recepit, aliquantum quieturus ab itineris per-acti fatigatione et celebrate consecrationis labore: quibus admodum (ut aiebat) fuit debilitatus*“ (*Vale, Itinerario* 131; hierzu *Hundsichler, Reisetagebücher Santonino* 84).

⁴¹ *Vale, Itinerario* 131 f.; hierzu *Hundsichler, Reisetagebücher Santonino* 87 und 97. Das gänzliche Fehlen einer Fensterfüllung dürfte angesichts der fortgeschrittenen Jahreszeit (Oktober) wohl auszuschließen sein. – Die Nachricht aus der Chronik der Grafen von Zimmern vgl. bei *Kachel, Herberge* 172.

⁴² *Vale, Itinerario* 224; hierzu *Hundsichler, Reisetagebücher Santonino* 73 und 84 f.

⁴³ *Ebda.* 69 f. und 76.

⁴⁴ *Zeibig, Gesandtschaft* 394 sowie *Leopold Spatzenegger* (Hrsg.), *Die Reiserechnung des Erz-bischofs Leonhart Keutschach nach Hall in Tirol. Papier-Manuscript im k. k. geh. Haus-, Hof- und Staats-Archiv Wien. Eine kulturhistorische Skizze*, in: *Mitteilungen der Gesellschaft für Salzburger Landeskunde* o.J. (1868) 87; im folgenden zitiert: *Spatzenegger, Reiserechnung*. Ein ähnliches Faktum auch bei *Josef Garber* (Hrsg.), *Die Reisen des Felix Faber durch Tirol in den Jahren 1483 und 1484*, (*Schlern-Schriften* 3, Innsbruck 1923) 9; im folgenden zitiert: *Garber, Reisen*.

Eine Konsequenz aus der Kenntnis solcher Vorgangsweisen ist, zumindest für den hier betrachteten geographischen Bereich, ein gesundes Maß an Skepsis hinsichtlich der häufig zitierten und gern verallgemeinerten, von Andrea de' Franceschi (1492) übrigens schon in vorsichtigerer Formulierung wiedergegebenen Behauptung des Aeneas Silvius, daß die mittelalterlichen „deutschen“ Gasthäuser durch eine reichliche Ausstattung mit Silbergeschirr gekennzeichnet seien⁴⁵. Derartige Vorbehalte erscheinen um so berechtigter, als dieselben beiden Gewährsleute in zwei anderen „typisch deutschen“ Sachgebieten auf Grund von Ergebnissen aus Santoninos Reisetagebüchern eindeutig widerlegt werden können⁴⁶. Diese Feststellung beabsichtigt keinesfalls Provokation, Verunsicherung oder gar Infragestellung positiver Aspekte des mittelalterlichen Gasthauswesens. Sie möchte vielmehr auf die Notwendigkeit gewissenhafter Differenzierung hinweisen, von der die entgegengesetzte Seite der Wertskala selbstverständlich nicht ausgeschlossen bleiben sollte – vor allem deswegen, weil die einschlägige Literatur dieses Erfordernis beileibe nicht im nötigen Maße berücksichtigt. Denn wenn bereits der mittelalterliche Straßenzustand immer wieder zu mannigfachen Äußerungen des Mißfallens Anlaß gegeben hat⁴⁷, war (und ist) die menschliche Natur sicherlich erst recht beim Herbergs- und Nahrungswesen geneigt, am subjektiv Unerfreulichen, Negativen hängen-zubleiben und es der Mit- und Nachwelt voll Emotion zu überliefern. Daher sagen ungünstige Schriftzeugnisse im Falle des Gasthauswesens wohl kaum allzu viel aus. Andernfalls müßte man auch vom Lebensstandard in ländlichen Pfarrhäusern nur deswegen, weil gelegentlich von erbärmlicher Weinqualität, von Ungeziefer in den Betten oder von diversen Notlagern bei der Nächtigung die Rede ist⁴⁸, ungleich mehr Abstriche machen, als es der erfreuliche Befund über das Nahrungswesen oder den baulichen Komfort der Pfarrhäuser angezeigt sein ließe⁴⁹. Aber auch bei den Pfarrhäusern war eben der generelle Rahmen des Möglichen recht weit gespannt: von der herrschaftlichen Hofhaltung eines Archidiakons bis herab zur buchstäblichen „paupertas“ des kleinen Landpfarrers⁵⁰. Hier kann aber sicherlich nur die kritische Erschließung zusätzlichen kompetenten Quellenmaterials eine verbindliche Klärung erbringen. In dieser Beziehung dürften der Gasthaus-Archäologie aus-

⁴⁵ Zu Aeneas Silvius vgl. *Klaus Voigt*, Italienische Berichte aus dem spätmittelalterlichen Deutschland. Von Francesco Petrarca zu Andrea de' Franceschi (1333–1492), (Diss. Berlin 1969, Druck: Kieler Historische Studien 17, Stuttgart 1973) 202; Franceschi schreibt (*Simonsfeld*, Itinerario 286): „In la hosteria de l'Aquila ... si bevette cum gotti d'argento, come si suol far in Alle-magna“, schränkt aber unmittelbar darauf selbst ein: „et era etiam all incontro boccali di stagno“ (für San Michele all'Adige, knapp unterhalb der Salumer Klause, „dove finisce la Lombardia et intra il principio de Alemagna“).

⁴⁶ Siehe *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 191 (mit Belegen), 204 f. und 270 f.

⁴⁷ Vgl. ebda. 45 (bes. Anm. 172).

⁴⁸ Siehe hierzu ebda. 72 f., 77 und 78 f.

⁴⁹ Zur Kochkunst in den Pfarrhäusern der von Paolo Santonino besuchten Gebiete siehe ebda. 108, 125 und 282, zum baulichen Komfort die Verweise in Anm. 31.

⁵⁰ Die genannten beiden Extreme betreffen den Pfarrer von Gonobitz (Slov. Konjice) und gleichzeitigen Archidiakon der Kirchenprovinz Saunien, für dessen häuslichen Nahrungsmittelverbrauch sich sogar einige Pro-Kopf-Werte ermitteln lassen (siehe *Hundsbichler*, Reisetagebücher Santonino 218–225) und das Pfarrhaus zu Kappel, Kärnten (*Vale*, Itinerario 189 f.).

sichtsreiche Möglichkeiten offenstehen, wie erste Ergebnisse für die österreichischen Bundesländer Tirol und Salzburg erkennen lassen⁵¹.

Im Gegensatz zu zwei Gesandten aus Pordenone (1428), die vorwiegend in Gasthäusern nächtigten und für die augenfälligsten Komfortunterschiede ein reichabgestuftes Vokabular gebrauchten⁵², beschränkt sich Santoninos Wortschatz der qualitativen Beurteilung von „hospitia“ auf die Wendung „optimum hospitium“; sie bezieht sich allerdings nicht etwa auf ein Gasthaus, sondern auf die Quartierkategorie „Pfarrhaus“⁵³! Im Vergleich zu den bekannten Beschreibungen deutscher Gasthäuser aus der Wende zur Neuzeit⁵⁴ erscheint eine solche Knappheit nur um so dürftiger. Die Nachricht, daß das in Mauthen benützte Gasthaus mit einem noch im Oktober rotblühenden Rosengarten (rosarium)⁵⁵ ausgestattet war – für die italienischen Gäste gleichsam eine spätsommerliche Attraktion –, ist in diesem Zusammenhang nicht mehr als ein liebenswürdiges Detail am Rande. Und daß von demselben Gasthaus ein so triviales Zubehör wie der Pferdestall (stabulum)⁵⁶ eigens erwähnt ist, hat eine ebensowenig

⁵¹ *Richard Pittioni*, Tiroler Gasthaus-Archäologie, in: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 72 (1969) 201–231; *ders.*, Nachtrag zur Tiroler Gasthaus-Archäologie, ebda. 76 (1973) 118–141; *ders.*, Zwei neue Aufschlüsse zur Gasthaus-Archäologie in Tirol und im Lande Salzburg, ebda. 81 (1978) 41–42; *ders.*, Spätmittelalterliche und frühneuzeitliche Keramik von der Taverne Oberrain, K. G. Unken, p. B. Zell am See, Land Salzburg, zugleich ein Beitrag zum Corpus der Passauer Schwarzthafnerlei, in: Archaeologia Austriaca 63 (1979) 83–137; vgl. auch *ders.*, Sozial-ökonomische Aspekte der Gasthaus-Archäologie. Ein methodischer Versuch, in: Sonderschriften des Vereins für Volkskunde in Wien 3: Volkskultur. Mensch und Sachwelt (Festschrift für Franz C. Lipp, hrsg. v. Klaus Beil und Franz Josef Grieshofer, Wien 1978) 249–258 und *ders.*, Drei bemerkenswerte keramische Reste aus Kitzbühel, Hinterstadt 14, Tirol, in: Anzeiger der phil.-hist. Kl. der Österreichischen Akademie der Wissenschaften 117, (Wien 1980 = Mitteilungen der Kommission für Burgenforschung und Mittelalter-Archäologie 28) 163–169.

⁵² Kaspar und Johannes Danieli (1428) differenzieren mit qualitätsbezogenen Attributen relativ fein zwischen: „valde bonum hospitium“ für Rottenmann und Ennsbruck (heute abgekommen) in der Steiermark (*Valentinelli*, Diplomatarium 198); „(certe) optimum hospitium“ für Zell am Ziller und Innsbruck (jenes des Wipphofer, ebda. 200 und 201); „bonum hospitium“ für Hall in Tirol, Mühlbach und Welsberg (ebda. 201 f.); „(satis) bonum hospitium“ für Irnding in der Steiermark (ebda. 198); auch „valde carum hospitium“ für Embach in Salzburg (ebda. 199); ja selbst „non valde bonum hospitium“ generell für Neumarkt in Steiermark (was man sogar noch aus heutiger Sicht bestätigt findet) und St. Johann im Pongau (ebda. 196 und 198); sowie „malus hospes“ für St. Michael in der Obersteiermark (ebda. 196). Felix Faber übernachtete 1484 zu Bruneck „in einem guten Gasthaus“ (vgl. die Übersetzung von *Garber*, Reisen 29). Das schon an anderer Stelle erwähnte Gasthaus des Wirtes Humel in Wasserburg am Inn wurde 1492 als „degnissima hostaria“ klassifiziert (*Simonsfeld*, Itinerario 304).

⁵³ Z. B. *Vale*, Itinerario 251 für das Pfarrhaus zu Gonobitz (Slov. Konjice).

⁵⁴ Siehe *Pottboff/Kossenbaschen*, Gaststätte 85–95 und *Friedrich Rauers*, Kulturgeschichte der Gaststätte 1, (Schriftenreihe der Hermann Esser Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr 2, Berlin 1942) 221 f. und 241 ff.; im folgenden zitiert: *Rauers*, Kulturgeschichte.

⁵⁵ *Vale*, Itinerario 126.

⁵⁶ Ähnlich hat die Erwähnung des Pferdestalles einer Burg ihren Grund in einer baulichen Besonderheit, der Ausstattung mit einem feuersicheren Gewölbe (vgl. ebda. 164). – Kleine Einzelheiten zur Stallung enthält der Reisebericht der Gesandtschaft von 1428 (siehe *Valentinelli*, Diplomatarium 198 und 200): „Et nota ... quod in quolibet hospitio valde providimus de equis“ (für Kärnten und die Steiermark) und „Steterunt equi valde bene et habuerunt bladum per totam noctem et supererat eis“ (beim Aufstieg zum Gerlos-Paß, vielleicht Wald im Pinzgau betreffend).

alltägliche wie unerfreuliche Ursache: den Diebstahl des bischöflichen Reitpferdes, das übrigens nicht mehr zurückerlangt werden konnte⁵⁷.

Es sollte nicht unbedingt als Ausdruck des schlechten Gewissens hierüber ausgelegt werden, daß der „hospes Leonardus in Muta“ unmittelbar vor der Heimkehr des Bischofs nach Italien auf einer Strecke von 34 km unter dessen Reisebegleitern nachzuweisen ist. Vielmehr scheint es sich dabei um eine Passage zu handeln, auf der jener Wirt als „wegfuerer“ angeworben war⁵⁸, wofür er nicht das einzige Beispiel aus seinem Stande wäre⁵⁹.

Ein anderes sachliches Detail, das in unserem Quellenzusammenhang das mittelalterliche Gasthauswesen berührt, ist die auch aus dem Wanderleben der Gesellen bekannte Abhaltung von Abschiedsessen⁶⁰. Diese sind naturgemäß besonders häufig gegen Ende wiederholter Aufenthalte des Bischofs in ein und derselben Ortschaft nachweisbar⁶¹, wobei manchmal der bis dahin hauptverantwortliche Gastgeber durch einen anderen abgelöst wird, gleichsam um auch von anderer Seite die gastfreundliche Verbundenheit mit dem nun nicht mehr fremden Besucher zu manifestieren. Die augenfälligsten Beispiele, die übrigens durchwegs von hohen Anstrengungen hinsichtlich der Essensqualität gekennzeichnet sind, stammen nicht nur aus Archidiakonshaushalten, sondern auch aus einem Gasthaus des Kärntner Marktes Hermagor⁶². Obwohl

⁵⁷ „Tamen dominus ipse presul bona mente et hilari vultu esse non potuit pro equello suo gradario, nocte precedenti ex stabulo hospitii furto amisso“ (*Vale*, Itinerario 146); dies hatte vor der Heimreise nach Italien einen „Zwangsaufenthalt“ in Mauthen zur Folge: „Pausavimus ea die ibidem ut omnia tentaremus in recuperando equo furto subtracto, sed habito colloquio cum civibus Mute et domino Urbano vicario ... nihil aliud reportare potuimus quam nudam spem et bona verba“ (ebda. 169); siehe hierzu *Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 89 f.

⁵⁸ Der Terminus stammt aus der Abrechnung einer Reise des Salzburger Erzbischofs Leonhard von Keutschach nach Hall in Tirol, 1511 (*Spatzenegger*, Reiserrechnung 94 f., 100 und 107).

⁵⁹ Eine Parallelstelle zu dieser Funktion eines Gastwirtes enthält der Reisebericht des Jahres 1428 für einen Salzburger Abschnitt (Embach–Mittersill) jener Reise an den Tiroler Herzogshof (siehe *Valentinelli*, *Diplomatarium* 199): „Post prandium inde recessimus et conduximus nobiscum hospitem proprium pro familiari nostro, qui nos illic haberet conducere ad rectam viam.“ Solche ortskundige Führer verdienten nicht schlecht. Der genannte Reisebericht beispielsweise nennt als Entlohnung für die Wegstrecke von 50 (ital.) Meilen (ca. 75–80 km) – was bei jener Gesandtschaft rund zwei Tagesleistungen gleichkommt – einen Dukaten (ebda. 200). Bei einem anderen Beispiel daraus scheint der Wortlaut „dedimus sibi pro duobus diebus libras quinque et expensas“ (ebda. 199) auszudrücken, daß es sich dabei um Nettolöhne bei „freier Station“ handelte.

⁶⁰ Vgl. andeutungsweise *Rauers*, Kulturgeschichte 136.

⁶¹ Die neunmal benützte Herberge in Mauthen befindet sich nicht darunter – wohl deswegen, weil sich Santonino beim letzten Aufenthalt dort stärker für die Berichterstattung um das gestohlene Pferd engagierte (siehe *Vale*, Itinerario 169 in Anm. 57).

⁶² Zur Essensqualität liegen folgende Nachweise vor: für Villach eine partielle Beschreibung sowie die Zuerkennung „florentinischer“ Qualität (siehe *Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 280–282); für Gonobitz (Slov. Konjice) ein Abendessen aus „multa et varia fercula, et quidem delicata“ sowie die gleichzeitige gesungliche Umrahmung (*Vale*, Itinerario 254; hier könnte aber schon die vorausgegangene Frühmahlzeit auf der Burg – das einzige auf dieser Reise vollständig beschriebene Festessen – mit dem Abschiedsessen identisch sein); für Hermagor (vgl. Anm. 63) der illustre Teilnehmerkreis sowie ein Geschenk von einer Dame aus dem niederen Adel (vgl. hierzu unten).

hier – für eine Ursparke von Aquileia sozusagen „folgerichtig“ – achtmal der Ortsparfer Quartiergeber war, erfolgte das Abschiedessen, das auf einen Sonntag fiel und von der Pfarrgemeinde gegeben wurde (*publica impensa opidanorum*), unter Teilnahme des niederen Adels der Umgebung in einem Gasthaus⁶³. Ähnlich läßt sich nachweisen, daß auch im Osttiroler Dorf Tristach bei Lienz trotz der Quartierfunktion des komfortablen Pfarrhofes (*domus pulcherrima et commode structa*) vor der letzten von drei Nächtingungen ein Sonntagsessen, das in diesem Falle ein ortskundiger (oder sogar ortsvbundener?) Reisebegleiter bestellte, in einem Gasthaus stattfand⁶⁴. Die Beziehung zum ehrwürdigen, fremdländischen Gast, die Beziehung zum Abschied nach einem längeren Aufenthalt, die Beziehung zum Sonntag und Einzelheiten, wie die Beteiligung der lokalen „Prominenz“, die Gastgeberfunktion der gesamten Gemeinde oder doch wenigstens eines Ortskundigen – all das sind Kriterien, an Hand derer sich die zentrale Stellung des Gasthauses im gesellschaftlichen Leben mittelalterlicher Gemeinwesen offenbart.

Das eben angesprochene Kriterium des Teilnehmerkreises, welchem von der historischen Nahrungsforschung eine Indikatorfunktion für lokaltypische Essensqualität zuerkannt wird⁶⁵, erfordert, soweit möglich, auch noch ein kurzes Eingehen auf die Verpflegungssituation in den mittelalterlichen Gasthäusern, die ja in der Literatur gerne sehr triste gesehen wird. Zwei bereits erwähnte Essen in Oberdrauburg passen zwar überhaupt nicht in dieses Bild, doch wurde auch schon nachgewiesen, daß sie für ein Gasthaus auch gar nicht relevant sein können⁶⁶. Dasselbe wird man auch von dem gleichfalls in einigen Details dokumentierten Abschiedessen in Tristach⁶⁷ und – eben aufgrund des Teilnehmerkreises – auch für dasjenige in Hermagor behaupten dürfen. Die darüber hinaus aus Santonino verfügbare Basis für die Beurteilung von Herbergs-

⁶³ „Prandium habitum est publica impensa opidanorum in hospitio, sederuntque in mensa prelati ultra sacerdotes, Magnifici Domini Bulfgangus Flech et Georgius Vend cum nobili domina Barbara uxore sua: quibus discumbentibus in ultima mensa apposita est cistella persicis plena, que Magnifica domina Margarita, de cuius pulchritudine superius actum est, dono miserat antistiti nostro“ (*Vale*, Itinerario 163); bei dem hier genannten Gasthaus könnte es sich um das tags zuvor erwähnte „publicum hospitium“ handeln (zur Begründung siehe Anm. 24).

⁶⁴ *Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 116f. – Auch bei den drei schon genannten Aufenthalten in der Herberge zu Oberdrauburg sollte auf eine möglicherweise nicht zufällige Differenzierung geachtet werden: während beim ersten Aufenthalt auf Kosten lokaler Gastgeber und anläßlich der zweiten Nächtingung zu Lasten des allgemeinen Reisebudgets („nostra impensa“, vgl. oben S. 190f.) gespeist wurde, erfolgte das dritte und letzte Essen ausdrücklich „propria pontificis impensa“!

⁶⁵ Siehe *Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 119f. und Anm. 450 (nach Wiegelmann und Bringéus).

⁶⁶ Siehe oben Seite 190 sowie Anm. 7.

⁶⁷ Siehe *Vale*, Itinerario 135f.: „Absolutis divinis ad prandium ventum est, quod principium sumpsit a vituli grandiusculi interioribus elixis, que nostri tripas appellant; disposuit hoc ferculum apponi Michael presbiter australis ... Iussit idem Michael, ut providus medicus, post hoc edulium fieri haustum de optimo ac simplici rebolio ... Delati secundo loco fuere capones elixi cum vitulina carne, tertio nonnulli pulli et lumbulus bubulus assi: et cum eis cepe crudum ... Venere quarto et ultimo alia diversa fercula ... Reddiderunt cantores prandium jucundius, qui singulis ferculis cantilenas aliquas suo idiomate premittere curaverunt.“

essen beläuft sich unter insgesamt 150 nachweisbaren Mahlzeiten nur auf ganze fünf (!) Belege aus Gasthäusern. Von ihnen enthalten wiederum nur drei überhaupt irgend eine Charakterisierung des Essens: ein „prandium lautissimum“ in einem friaulischen Gasthaus in Tolmezzo, an dem der Wirt selbst teilnahm, sowie ein Fasttags-Nachtmahl von „plura piscium et aliorum eduliorum fercula“ in Windisch Feistritz (Slov. Bistrica, in Slowenien) lassen gehobenen Küchenstandard oder doch wenigstens zufriedenstellende Qualität erkennen⁶⁸. Bei dem bewußten, vom Sparsamkeitsdenken der Reisegesellschaft gekennzeichneten zweiten Aufenthalt in Oberdrauburg wurde hingegen im Zusammenhang mit billigem Essen eine „Magenverstimmung“ (*fastidium stomachi*) befürchtet⁶⁹. Diese scheinbar gegensätzlichen Befunde lassen sich – im Sinne des oben befürworteten Erfordernisses der Differenzierung – durch die These unter einen Hut bringen, daß billiges Gasthausessen Angehörigen der Oberschicht kaum genügen konnte, daß aber die Gasthausküchen bei entsprechenden Vorkehrungen eines lokalen Gastgebers oder auch des Gastes selbst durchaus höchsten Anforderungen des Speisezettels gerecht zu werden vermochten. Solche Vorkehrungen bestanden vor allem im Einkauf zusätzlicher Lebensmittel, wie am besten die imposante Liste jener Zukäufe verdeutlicht, die im Jahre 1511 während eines neuntägigen Aufenthaltes des Salzburger Erzbischofs Leonhard von Keutschach in Hall in Tirol getätigt wurden⁷⁰. Dasselbe gilt – zumindest auf frequentierten Verkehrsverbindungen – ohne Zweifel auch für das Qualitätsniveau⁷¹ und die Sortenvielfalt von Wein⁷², wobei offenbar vor allem die Finanzkraft des Reisenden ausschlaggebend war, wie denn auch 1428 in bezug auf Wein vom „carum forum“ in Gasthäusern der Steiermark und Salzburgs die Rede ist⁷³.

Zu dem Abschiedessen aus Tristach ist zu ergänzen, daß jeder einzelne seiner Gänge durch erstklassige Gesangsdarbietungen in deutscher Sprache eingeleitet

⁶⁸ Zu den Kriterien bei qualitäts- bzw. quantitäsbezogenen Attributen siehe *Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 179f. bzw. 123–126.

⁶⁹ Vgl. oben S. 191.

⁷⁰ Rindfleisch vnd gastrawnenfleisch, lampfleisch, schweinenfleisch, Lumpraten Kalbfleisch vnd Zungen, flekh, brot, Semel mel, Smaltz, Milch vnd Ram, Kopawn, allt hennen, Genns, Ayr, Karpfen, praxen, pachvisch, pratvischel, Kreussen, pieren vnd öpfel, Zwifel, prein, habermel vnd gersten, Kranibet vogel, Krawt vnd Rueben, Khas, Kol, Essich, Senif, Hefen, Zimet Rören vnd nagel Zu ainer Pasteten, süessen most Zu eingemachten vischen (*Spatzenegger*, Reiserrechnung 101f.). Die Aufzeichnungen von dieser Reise bezeugen auch, daß das Gesinde in getrennten Unterkünften einquartiert war; vgl. Stellen wie „die Knecht im Stall haben In ir herberg verZert“ oder „in der Trabanten Herberg“ (ebda. 106 und 108).

⁷¹ Vgl. den Befund aufgrund von Paolo Santonino (*Hundsichler*, Reisetagebücher Santonino 248f.).

⁷² Vgl. die 1511 auf der Reise des Salzburger Erzbischofs Leonhard von Keutschach angekauften Weine: „Osterwein“ (darunter auch „Hewriger“), Hepfwein, Reinfal, Muskateller, Leitacher, Rheinwein und Salbeiwein (*Spatzenegger*, Reiserrechnung 100–111 passim).

⁷³ Für Rottenmann und Ennsbruck (Stmk.): „Vinum est in caro foro“ (*Valentinelli*, Diplomatarium 198); im zweiten der beiden Fälle zeigt der Beisatz „sed valde bonum“ den Zusammenhang zwischen Qualität und Preisniveau auf. Weiters für das schon genannte Bergdorf mit nur einem Gasthaus (wohl Wald im Pinzgau): „Habetur vinum valde in caro foro, sed de alio habetur bonum forum“ (ebda. 200).

wurde⁷⁴. Während Santonino derlei Unterhaltsamkeiten im Gasthausmilieu an keiner anderen Stelle bezeugt, scheinen sie anderweitig und speziell aus dem Tiroler Raum etwas häufiger belegt zu sein: man kennt für Trient als Musiker, die in Gasthäusern auftraten, 1483 und 1492 jeweils einen Mann und eine Frau⁷⁵, für Klausen und Sterzing 1492 mehrere Sänger sowie im selben Jahr für Innsbruck mehrere Trompeter und Sänger⁷⁶. Aber die Mehrzahl dieser Belege enthält Hinweise darauf, daß solche Auftritte, wie in beliebigen anderen Unterkünften auch⁷⁷, zur bewußten Überhöhung geselliger Zusammenkünfte dienten⁷⁸ und eigens bestellt wurden, um vornehme Reisende zu ehren. Schon aus diesem Grunde sind künstlerische Darbietungen der beschriebenen Art keineswegs als Spezifika allein des Gasthauswesens anzusehen. Faktoren wie das wiederholte Lob der Virtuosität, das Vorkommen von Musikern, die in herrschaftlichen oder kirchlichen Diensten standen oder einen eigenen zivilen Beruf hatten, sowie die bei Santonino ersichtliche Terminisierung der Musik gerade zu Abschiedsessen, rechtfertigen gewisse Vorbehalte auch noch in anderer Hinsicht: offensichtlich sind auch hier zuerst etwa die Fragen nach der sozialen Zugehörigkeit des jeweiligen Gastes, nach jener der Musiker, nach dem Anlaß für die Musik oder allenfalls auch nach der Quellengattung, welche die Überlieferung trägt, zu klären, damit man nicht solche Musikdarbietungen mit jenen der Fahrenden, mit Musik zu festlich-volkstümlichen Veranstaltungen oder mit echter Volksmusik in einen Topf wirft.

Überblickt man die im vorliegenden Beitrag gegebene Quellenauswertung, so gibt die vollständige Ausklammerung jeglicher Art von Rechtsquellen sicherlich zu bedenken, daß manche erbrachten Teilergebnisse noch entsprechender Überprüfung und Diskussion bedürfen. Außerdem müßte eine Studie, die Alltagsleben und Sachkultur stärker akzentuiert, zweifellos auch auf den Originalbestand an erhaltenen mittelalterlichen Gasthäusern näher eingehen oder sich mit bildlichem Vergleichsmaterial auseinandersetzen. Dies könnte im hier gegebenen Rahmen freilich nur exemplarisch (und dementsprechend oberflächlich) erfolgen, während der Aspekt an sich wohl leicht einen eigenen Beitrag rechtfertigen würde. Andererseits sind gerade zum Thema der Gastlichkeit die auf Reisen gründenden Quellen schwer zu übergehen, und um so weniger die von überdurchschnittlicher Informationsdichte geprägten Reisetagebücher des Paolo Santonino. Inwieweit die in diesem kompetenten, wenn auch spezialisierten Quellenbestand unberücksichtigten Sachbereiche anderweitig dokumentiert und dokumentierbar sind, bleibe der abschließenden Gesamtschau durch den Projektleiter überlassen.

⁷⁴ Siehe Anm. 67.

⁷⁵ Garber, Reisen 18 und *Simonsfeld*, Itinerario 284.

⁷⁶ Ebda. 287–290 (passim).

⁷⁷ Zu den anderen Beispielen bei Paolo Santonino, die aus dem niederen Adel und aus einem Archidiakonatsitz stammen, siehe *Hundsbiebler*, Reisetagebücher Santonino 310 ff. Auch die Reisenden von 1428 hatten als Gäste eines niederen Adelligen in einem Dorfgasthaus des steirischen Liesingtales (wohl in Mautern) geringfügige Ausgaben „pro pifaris qui honoraverunt nos et pro liutis“ (*Valentinelli*, Diplomatarium 197).

⁷⁸ Vgl. *Hundsbiebler*, Reisetagebücher Santonino 312 (nach Salmen).

Fritz Glauser

Wein, Wirt, Gewinn 1580

Wirteeinkommen am Beispiel der schweizerischen Kleinstadt Sursee

Das Wirteeinkommen¹ näher zu beleuchten, ist und bleibt ein schwieriges Unterfangen. Eine Untersuchung, die ich noch nicht abgeschlossen habe, beschäftigt sich mit dem Weinverbrauch der Wirte einer Kleinstadt. Ihr sind die Daten entnommen, mit denen wir hier die Frage angehen wollen, wie weit der Umsatz eines Getränkes, dessen Genuß in einer Region vorherrschte, die Kosten des Wirtsbetriebes und weitere Bedürfnisse des Wirtes zu decken vermochte.

Die Unterlagen für die Untersuchung liefert die Kleinstadt Sursee² im Kanton Luzern, die um 1580 rund 800 Einwohner zählte³. Sie wachte eifersüchtig und nicht ohne Grund über ihre relative Selbständigkeit, weil die erstarkende Luzerner Obrigkeit sie allmählich einzuengen trachtete. Stadt und Markt Sursee besaßen kein großes Einzugsgebiet. Die Bürger widmeten sich dem Handwerk, dem Gewerbe und nebenbei der Garten- und Landwirtschaft. Einige Bedeutung besaßen die Schaffnerämter der drei Klöster Muri, St. Urban und Einsiedeln. Mitten durch Sursee führte die Gotthardroute. Die Stadt diente als Etappenort auf der Straße von Basel nach Luzern. Den Durchgangsverkehr dominierte der internationale Transit allerdings nur zum Teil⁴. Ein mindestens ebenso großes, wenn nicht sogar größeres Verkehrsaufkommen verursachte die Weineinfuhr aus dem Elsaß, vor allem dem Raum Kolmar, auf den zentralen Weinmarkt Luzern. Der Weinbedarf der Zentralschweiz zog alljährlich hunderte von Fuhrwerken an.

¹ Darüber vgl. *Ulf Dirlmeier*, Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert), (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Philosophisch-Historische Klasse 1978/1, Heidelberg 1978).

² Die Stadtgeschichte ist nicht erforscht. Vgl. den Artikel „Sursee“, in: *Historisch-Biographisches Lexikon der Schweiz*, 6, (Neuenburg 1931) 611–612.

³ Stadtarchiv Sursee, Gutjahrrodel 1586: Aufgezählt sind 176 Bürger und Beisässen (Hintersässen).

⁴ Zum Verkehrsvolumen vgl. meine Arbeit: *Der Gotthardtransit von 1500 bis 1660*, in: *Schweizerische Zeitschrift für Geschichte* 29 (1979) 16–52.

Denn der Wein⁵ war in diesen Gebieten das verbreitetste Getränk; er gehörte zu jeder vollständigen Mahlzeit⁶. Dies galt vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert. Andere Getränke wie Bier, Most (Apfel- und Birnensaft), Milch oder Branntwein blieben – wenigstens den Quellen nach zu urteilen – lange im Hintergrund und begannen erst seit dem 17. Jahrhundert beliebter zu werden. Auf luzernischem Gebiet herrschte der weiße Elsässerwein durch alle Jahrhunderte bei weitem vor⁷. Der wenig bedeutende lokale Weinanbau bildete sich im Laufe des Spätmittelalters sogar zurück. Damals wurden in geringerem Umfange auch Weine aus Italien, aus dem Breisgau und vom Zürichsee angeboten. Seit dem 16. Jahrhundert wurde die Auswahl reicher. Man erhielt Weine aus der Westschweiz, aus Burgund, Wallis und Piemont, aus dem heutigen Tessin, Veltlin, Thurgau und Schaffhausen. Diese Einfuhren aber blieben weit hinter den Mengen an Elsässerwein zurück.

Wie andere Städte auch besteuerte Sursee den Wein, den die Wirte ausschenkten. Diese Umsatzsteuer nannte man Umgeld⁸, und mit ihrem Ertrag vermochte die Kleinstadt noch im 16. Jahrhundert den ordentlichen Stadthaushalt zu bestreiten⁹. Die Einnehmer der Weinsteuer, die Umgeldner, führten genau Buch über den Zeitpunkt und die Menge des Weins, die jeder Wirt einkellerte. Der Wirt durfte ein Faß erst anstechen, wenn die Umgeldner die Qualität des Weins bestimmt, die Menge festgestellt und in den Rodel eingetragen und das Faß gezeichnet hatten. Dem Umgeld und der öffentlichen Aufsicht war nur jener Wein unterworfen, der in den Wirtshäusern und Schenken getrunken wurde. Was der Einwohner in großen Mengen für den häuslichen Gebrauch einkaufte, unterlag dem Umgeld nicht, selbst dann nicht, wenn Wirte den Wein faßweise verkauften.

In einigen Kleinstädten haben sich vereinzelt detaillierte Umgeldverzeichnisse erhalten¹⁰. In Sursee sind lediglich sieben Jahrgänge aus dem Zeitraum 1572–1574 und 1579–1584 überliefert. Ergänzende Quellen vermitteln ferner die Zahlen über den gesamten Weinumsatz aller Wirte aus den Jahren 1567/68 und 1570/71¹¹. Diese Verzeichnisse bilden die Grundlage für unsere Untersuchung.

⁵ Allgemein vgl. *Fernand Braudel*, *Les structures du quotidien: le possible et l'impossible*, (Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XVe–XVIIIe siècle 1, Paris 1979) 198 ff; Ferner: *Médard Barth*, *Der Rebbau des Elsaß und die Absatzgebiete seiner Weine*, 2 Bände, (Straßburg-Paris 1958); *Lucien Sittler*, *La viticulture et le vin de Colmar à travers les siècles*, (Paris 1956).

⁶ *Dirlmeier*, (siehe Anm. 1) 313 f.

⁷ *Sebastian Grüter*, *Geschichte des Kantons Luzern im 16. und 17. Jahrhundert*, (Luzern 1945) 489 ff; *Hans Wicki*, *Bevölkerung und Wirtschaft des Kantons Luzern im 18. Jahrhundert*, (Luzerner Historische Veröffentlichungen 9, Luzern 1979) 424 ff.

⁸ Stadtarchiv Sursee, Nr. 2313, 67: Umgeldordnung 1464/1577. Staatsarchiv Luzern, cod 760, 183 f: 18. Jahrhundert. – Je Saum (siehe Anm. 13) war 1 lb (20 Schilling) zu entrichten.

⁹ Die Wochenrechnung der Stadt Sursee heißt Umgeldrechnung. Sie liegt in jährlichen Heften von 1466/67–1577/78 vor, jedoch mit großen Lücken: Stadtarchiv Sursee. Das Rechnungsjahr begann und endete am Sonntag nach Verena. Dieser Termin hieß die „Aenderung“.

¹⁰ Stadtarchiv Zofingen, Nr. 842–855 (1446–1798). Archiv der Korporation Willisau, Stadtrechnungsprotokoll 1613–1783 (Jahresverbrauch der einzelnen Wirte). Auf diese Quellen machte mich in dankenswerter Weise Dr. August Bickel aufmerksam.

¹¹ Stadtarchiv Sursee, Umgeldrodel 1572–1574, 2 Hefte, unsigniert. Nr. 3442/2, Umgeldrodel 1579–1584. Ferner: Fragment eines Rechnungsrodel von 1570/71. Staatsarchiv Luzern, Akten 11T/279 (1567/68).

Weinumsatz

Wenden wir uns vorerst kurz der statistischen Auswertung der Umgeldverzeichnisse zu.

Der jährliche Weinumsatz aller Wirtshäuser¹² schwankte zwischen einem Minimum von 48 670 Maß¹³ (788 Hektoliter) und einem Maximum von 84 130 Maß (1363 Hektoliter). Der Durchschnitt der belegten Jahre lag bei 72 533 Maß (1175 Hektoliter). Die Schwankungen waren somit enorm, weil schlechte oder gute Ernten sich direkt auswirkten. Dies beweisen die Zufuhren: Die monatlichen Gesamteinfuhren, so können wir feststellen, sanken nie unter ein bestimmtes Minimum von 3000 bis 4000 Maß. Im Durchschnitt waren es über 6000 Maß (97,2 Hektoliter) im Monat. Die Einfuhr erfolgte somit kontinuierlich und verteilte sich über das ganze Jahr. Das hatte seinen Grund. Die damalige Weinqualität nämlich hielt die Lagerung nicht aus, so daß der Wein rasch und jung getrunken werden mußte. Wein vom Vorjahr war weniger geschätzt und verlor an Wert. Der Wirt kaufte deshalb nie für das ganze Jahr oder für eine größere Zeitspanne ein, sondern kellerte immer nur so viel Wein ein, als er für die nächsten Tage und Wochen benötigte. Der Rhythmus der Weinfuhren paßte sich unmittelbar dem Bedarf an.

Die Spitzen der monatlichen Importe beweisen, daß vor allem die Jahrmärkte der Monate November, Dezember und Januar und die Kirchweihe im heißen Monat Juli den Verbrauch außerordentlich steigerten. Das weist bereits darauf hin, daß sich im Weinumsatz der Wirte nicht in erster Linie der Konsum der Stadtbürger spiegelt. Der größere Teil des Ausschanks floß in die Kehlen der bäuerlichen Markt- und Kirchweihbesucher.

Das führt zur Frage, ob und wie sich der Weinkonsum zu Stadt und zu Land unterschied. Nehmen wir deshalb, um mit der benachbarten Landschaft vergleichen zu können, den durchschnittlichen Prokopfverbrauch. Sursee setzte so 147 Liter je Einwohner um. Ganz anders verhielt es sich in den beiden nördlich angrenzenden Ämtern Knutwil und Büron¹⁴. Im Amt Knutwil erreichten die Wirte um die gleiche Zeit einen Verbrauch von 20 Liter und im Amt Büron einen solchen von 18 Liter je Einwohner. Dagegen überschritt z. B. die Mittelstadt Luzern, eine „Residenzstadt“ eidgenössischen Zuschnitts, das Quantum von 250 Liter je Kopf der Bevölkerung deutlich¹⁵. Die Unterschiede zwischen Stadt und Land waren also sehr beträchtlich. Diese Tatsache dürfte allgemeine Gültigkeit beanspruchen.

Der hohe Weinverbrauch in den Wirtshäusern beweist, daß die Kleinstadt mit ihrem Umland wirtschaftlich und gesellschaftlich eng vernetzt war und einen großen

¹² Als kulturgeschichtliche Materialsammlung vgl. *Theodor von Liebenau*, Das Gasthof- und Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit, (Zürich 1891); vgl. *Wicki*, (siehe Anm. 7) 434 ff.

¹³ Sursee besaß eine eigene Weinsinne. Die Maß faßte 1,62 l, ein Saum zu 100 Maß 162 l. In Luzern: 1 Saum zu 100 Maß faßte 172,87 l: *Anne-Marie Dubler*, Maße und Gewichte im Staat Luzern und in der alten Eidgenossenschaft, (Luzern 1975) 61.

¹⁴ Staatsarchiv Luzern, Akten Archiv 1, Fach 1, Amt Knutwil, Jahresrechnungen (Schachtel 511). Ebda., Amt Büron/Triengen, Jahresrechnungen (Schachtel 462).

¹⁵ Staatsarchiv Luzern, cod 9930, 6r ff.

Zustrom bäuerlicher Besucher anzog. Die Hauptstadt Luzern dagegen tritt eindeutig als das wichtige Verwaltungs- und Marktzentrum eines großen Raumes in Erscheinung.

Diese Aussagen beschränken sich ausschließlich auf die Wirtshäuser. Daneben bestand ein bedeutender Privatverbrauch an Wein, der sich aber nur schwer eruieren läßt¹⁶. Dazu nur kurz folgendes. Der Rat von Sursee ließ 1617 einem Armen eine Zeitlang täglich eine Maß Wein reichen. Ein Jahr später erhielt ein anderer täglich eine halbe Maß¹⁷. Wir schließen daraus, daß der private Weinkonsum sehr erheblich gewesen sein muß, vermutlich größer als jener in den Wirtschaften. Das bestätigen auch einzelne Weineinkäufe, die wir im 16. Jahrhundert in Sursee verfolgen können.

Wirte und Weinschenken

Wenn der Rat alljährlich die Wirte, die ihm das Umgeld entrichteten, zu einem Neujahrstrunk einlud, rechnete er mit einem runden Dutzend Teilnehmer¹⁸. Jeder vertrat ein Wirtshaus. Eine so große Zahl von Wirtshäusern und Schenken ließ sich nur mit dem bedeutenden Zustrom von Gästen rechtfertigen.

Im letzten Drittel des 16. Jahrhunderts gab der Rat von Sursee dem Druck der luzernischen Obrigkeit nach und begann, die Schild- oder Tavernenwirte mit vollem Wirts- und Gasthofbetrieb von den bloßen Weinschenken scharf zu trennen. Der Weinschenk durfte lediglich Wein und in Ausnahmefällen etwas Brot und Käse verabreichen¹⁹. Während er ohne besondere Einrichtungen auszukommen vermochte, verlangte die Führung einer Taverne eine weitergehende Ausstattung. Nur die Schildwirte durften gekochte Speisen abgeben; sie brauchten deshalb eine leistungsfähige Küche. Für die Fremden mußten Betten und für deren Pferde Stallungen vorhanden sein. Fuhrleute wollten ihre Fuhrwerke samt Fracht sicher einstellen. Größere Gasthöfe verfügten meistens über einen landwirtschaftlichen Nebenbetrieb²⁰.

In den Umgeldverzeichnissen sind allein in den sieben belegten Jahren zwischen 1572 und 1584 insgesamt 37 Wirte und Weinschenken nachgewiesen. Von dieser erstaunlich hohen Zahl wirteten allerdings nur sechs oder ein Sechstel während der ganzen Zeitdauer. Vier langjährige Wirte starben in diesen Jahren, während neun weitere die Wirtstätigkeit aufnahmen und später weiterführten. Es war also die Hälfte, genau 19 von den 37, welche über eine längere Zeit hinweg wirtete. Hingegen gingen die übrigen 18 nur drei Jahre und weniger diesem Gewerbe nach, zehn unter ihnen sogar weniger als ein Jahr. Wir entnehmen daraus, daß zwar ein Grundstock an Wirten und

¹⁶ Vgl. *Dirlmeier*, (siehe Anm. 1) 326 f.

¹⁷ Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 4, 479v, 490v.

¹⁸ Ebda., Umgeldrechnungen, z. B. 1532/33, 7r (13 Wirte) oder 1533/34, 7r (11 Wirte).

¹⁹ Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 2, 257r (1581).

²⁰ Vgl. auch *Franz Matbis*, Zur Bevölkerungsstruktur österreichischer Städte im 17. Jahrhundert, (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 11, München 1977) 61 f.

Weinschenken vorhanden war, der das Gewerbe kontinuierlich ausübte. Der größere Teil jedoch führte mehr oder weniger lang, aber doch nur vorübergehend ein Wirtshaus. Der Wirteberuf besaß somit eine große Anziehungskraft²¹. In vielen Fällen aber gingen die Erwartungen, die damit verknüpft wurden, nicht in Erfüllung.

Die Weinumsätze der einzelnen Wirte und Weinschenken unterschieden sich naturgemäß sehr stark. Über 10 000 Maß (162 Hektoliter) im Jahr erreichten nur sehr wenige. Als Jahresdurchschnitt überschritt diese Marke nur ein einziger. Breit war dagegen die Gruppe jener, die zwischen 5000 und 10 000 Maß jährlich verbrauchten; sie zählte neun Wirte. Fünf setzten zwischen 3000 und 5000 Maß ab und sechs zwischen 2000 und 3000 Maß. Vermochte einer den zuletzt genannten Umsatz nicht zu halten, hörte er bald einmal auf zu wirten oder der Rat verbot es ihm sogar.

Es wäre im übrigen falsch zu glauben, daß die Wirte mehr Wein umgesetzt hätten als die Weinschenken. Im Gegenteil, es war ein Weinschenk, der die Spitze aller Weinumsätze erreichte. Jakob Siebenschilling schenkte 1583/84 nicht weniger als 15 215 Maß (246 Hektoliter) aus.

Gewinnspanne

Um die Bedeutung zu ermessen, die der Wein für das Einkommen des Wirtes gehabt haben dürfte, müssen wir klären, wie groß die Gewinnspanne²² oder der Rohertrag beim Weinausschank war. Wir stützen uns auf konkrete Fälle aus Luzern und Sursee.

In der Weinführerordnung des beginnenden 17. Jahrhunderts²³ bemerkte der Rat von Luzern, es sei erlaubt, auf den Wein einen „zimlichen, billichen, lydenlichen gwün“ zu schlagen. Was er darunter verstand, ersehen wir aus den Wirteordnungen von ungefähr 1535, von 1571 und 1572, die sich auf altes Herkommen beriefen. Nach diesen Vorschriften durfte der Wirt in Luzern auf den Preis, den er beim Ankauf des Weins bezahlt hatte, je Maß 2 Angster oder 4 Haller schlagen. Der eine Angster war als Umgeld für die Stadt bestimmt, der andere, um die Wirte „für iren lon“ und „für ir arbeit“ zufriedenzustellen²⁴. Wenden wir diese veraltete Formel auf die Preise im 15. Jahrhundert in Luzern an. 1397 bis 1421 schwankten die bekannten Weinpreise zwischen 6 und 16 Pfennig, was 12 bis 32 Haller entsprach²⁵. Umgeld und Gewinn

²¹ Das Gastgewerbe war nach P. Hoppe ein typischer Zweitberuf: *Kurt Messmer, Peter Hoppe*, Luzerner Patriziat, (Luzerner Historische Veröffentlichungen 5, Luzern 1976) 310, 326.

²² Den Rohgewinn der Wirte aufgrund von Ratsvorschriften erörtert *Dirlmeier*, (siehe Anm. 1) 103 ff.

²³ Staatsarchiv Luzern, Akten Archiv 1, Fach 7, Gewerbe, Weinführer (Schachtel 887).

²⁴ Ebda., Eidbuch 16. Jahrhundert, cod 1555, 70v. Ratsprotokoll 29, 120v, 381r. Der Luzerner Umgeldtarif von 1 Pfennig = 2 Haller = 1 Angster stammt von 1394: Ratsprotokoll 1, 93av. Er galt nur für die Stadt Luzern.

²⁵ Staatsarchiv Luzern, Umgeld 1397/II, 26: 14 den. bezahlt. Ratsprotokoll 1, 243r, 1404 November: Höchstpreis 16 den. Ebda. 3, 14v, 1416 Dezember 18: Höchstpreis 7 Angster. Ebda. 3, 76r, 1421 November 26: Höchstpreis 6 Angster.

hätten danach je zwischen 6,25 und 16,66 Prozent vom Verkaufspreis ausgemacht. 1566 hingegen wäre dem Wirt bei einem stark gestiegenen Durchschnittspreis von 6 Schilling je Maß noch ein Lohn von 2,8 Prozent geblieben. Ob um 1400 dem Wirt eine Gewinnmarge von weniger als 10 Prozent genügte, weil sein Aufwand einfacher war, können wir hier nicht entscheiden. Sicher ist jedenfalls, daß der Wirt von 1566 mit kaum drei Prozent nicht mehr auskam. Es kann deshalb keinem Zweifel unterliegen, daß zwischen dem konsumentenfreundlichen Ideal des Rates und der Realität der Wirte wenn nicht von jeher, so doch seit langem eine große Kluft herrschte. Das wird deutlich, wenn wir uns über die tatsächlich erzielten Roherträge Rechenschaft geben (Tabelle 1).

Dem privaten Rechnungsbuch von Junker Alexius von Bayern²⁶, Weinführer und Wirt zum Rössli in Luzern, ist zu entnehmen, daß er den Wirten einen Preis von einem Schilling je Maß verrechnete. Er selbst verkaufte den gleichen Wein zu 9 Angster oder $1\frac{1}{2}$ Schilling²⁷. Dieser Preis entsprach dem vom Rat seit mindestens 1465 dekretierten Höchstpreis²⁸. Abziehen war zuerst das Umgeld im Betrag von 2 Haller, so daß ein Rohgewinn von 4 Haller übrig blieb, was 22 Prozent des Verkaufspreises ausmacht. Im Vergleich zur Zeit um 1400 mit einem Rohgewinn zwischen 6 und 16 Prozent scheint die Gewinnmarge bereits stark gestiegen zu sein.

Das private Schuldenbuch des Surseer Schultheißen Peter Schufelbül, Weinführer und Wirt zur Sonne, enthält für den Dezember 1560 Angaben über Einkauf und Verkauf von Wein. Am 15. Dezember kaufte er ein Faß zum Preis von 6 Gulden 30 Schilling Luzerner Währung je Saum. Das ergibt 270 Schilling für den Saum. Um die gleiche Zeit verkaufte er in seinem Wirtshaus die Maß zu 4 Schilling, was je Saum 400 Schilling ergibt. Von der Differenz von 130 Schilling ist das Surseer Umgeld im Betrag von 20 Schilling je Saum abzuzählen. Wir vernachlässigen die sehr geringfügigen Gebühren für die städtischen Weinleiterer, die den Wein in den Keller einlegen mußten. Somit verbleibt ein Rohertrag von 110 Schilling, was 27,5 Prozent des Verkaufspreises entsprach. Diese Rechnung aus dem privaten Rechnungsbuch eines Wirtes darf als landläufige Art angesehen werden, wie der Rohgewinn kalkuliert wurde.

In der ersten Jahreshälfte 1566 verkaufte die Weinhandelsgesellschaft des Hans Heinrich von Laufen und des Sebastian Knab in Luzern den Saum Wein für 10 bis 11 Luzerner Gulden, also für 400 bis 440 Schilling. Wir nehmen einen mittleren Einkaufspreis von 50 Haller je Maß an, die der Wirt zu erlegen hatte. Dazu kam das unveränderte Umgeld von 2 Haller, das als Belastung nicht mehr stark ins Gewicht fiel. Der Verkaufspreis, der zu erwarten ist, mußte höher als $4\frac{1}{2}$ Schilling liegen. In der Tat bezahlte laut Wochenrechnungen²⁹ die Stadt Luzern während der ganzen ersten Jah-

²⁶ Quellenstandorte siehe Tabelle 1. Im Territorium der Stadt Luzern rechnete man mit dem Luzerner Münzgulden zu 40 Schilling oder 480 Haller oder 240 Angster, der sich um 1500 herausbildete. Beim Einkauf im Elsaß rechnete man mit dem Guten Gulden, der mit 50 Luzerner Schilling bewertet wurde. Zum Luzerner Münzsystem vgl. jetzt *Martin Körner*, Luzerner Staatsfinanzen 1415–1798, Strukturen, Wachstum, Konjunktoren, (Luzerner Historische Veröffentlichungen 13, Luzern 1981).

²⁷ Einem Verding mit einem Handwerker entnommen. Staatsarchiv Luzern, Urk 42/951F.

²⁸ Ebda., cod 1250, 109v. Ratsprotokoll 5 A, 519r.

²⁹ Sie hießen Umgeldrechnungen, obwohl sie mit dem Umgeld nichts mehr zu tun hatten.

Tabelle 1: Gewinne einzelner Wirte in Luzern und Sursee 1497–1598

	1 Maß (in Haller)	In % des Verkaufspreises
1497 Junker Alexius von Bayern, Luzern ¹		
Ankauf	12	66,67
Umgeld	2	11,11
<i>Rohgewinn</i>	4	22,22
Verkauf	18	100,00
1560 Peter Schufelbül, Sursee ²		
Ankauf	32,4	67,50
Umgeld	2,4	5,00
<i>Rohgewinn</i>	13,2	27,50
Verkauf	48	100,00
1566 Weinhandelsgesellschaft in Luzern ³		
Ankauf	50	69,44
Umgeld	2	2,78
<i>Rohgewinn</i>	20	27,78
Verkauf	72	100,00
1598 Jakob Siebenschilling, Sursee ⁴		
a) Angestrebter, aber verbotener Preis		
Ankauf	86,4	69,68
Umgeld	2,4	1,94
<i>Rohgewinn</i>	35,2	28,38
Verkauf	124,0	100,00
b) Vorgeschriebener Preis		
Ankauf	86,4	77,14
Umgeld	2,4	2,14
<i>Rohgewinn</i>	23,2	20,72
Verkauf	112,0	100,00

Quellen: ¹ Staatsarchiv Luzern, Urk 42/951F, K. – ² Stadtarchiv Sursee, Nr. 2429, 90v, 28r, 38r, 77r, 31v. – ³ Staatsarchiv Luzern, FS 12 (Kauf). Umgeld 1566/I, 19v–27v (Preis). – ⁴ Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 3, 304v, dazu 293r.

reshälftete 1566 je Maß offiziell 6 Schilling. Der Rohertrag betrug demnach 20 Haller oder 27,8 Prozent des Verkaufspreises.

Der prozentuale Anteil des Rohgewinns am Verkaufspreis lag bei den beiden Beispielen von 1560 und 1566 sehr nahe beieinander. Das ist auffallend und zeigt, daß hier offensichtlich allgemein angewandte Usanzen für die Gestaltung des Preises vorliegen. Das nächste Beispiel verdeutlicht dies.

Jakob Siebenschilling in Sursee kaufte im Januar 1598 Wein zu einem Preis von 18 Luzerner Gulden je Saum ein und verlangte im Ausschank pro Maß 10 Schilling 2 Angster. Mit diesem Preis war es ihm möglich, einen Rohgewinn von 28,4 Prozent zu realisieren. Diese Größenordnung entsprach der oben errechneten Gewinnspanne. Siebenschilling war also darauf aus, die übliche Gewinnpraxis nach wie vor anzuwenden. Damit geriet er jedoch in Konflikt mit den Preisvorschriften des Rates, welche einen Verkaufspreis zuließen, der um einen ganzen Schilling niedriger angesetzt war. Dieser Eingriff schmälerte seinen Rohgewinn um ein Viertel; dieser machte nur noch 20,7 Prozent aus. Seine eigenmächtige Preisgestaltung brachte Siebenschilling die saftige Buße von 20 Gulden ein, also mehr, als ein Saum Wein im Ankauf kostete³⁰. Die verschärfte Preiskontrolle war in Sursee eine Erscheinung der Jahrhundertwende.

Der Gewinnanteil des Wirtes am Verkaufspreis entsprach, wie die Beispiele andeuten und das hartnäckige Festhalten Siebenschillings beweist, allgemeiner Übung der Region. Wir gehen in den nachfolgenden Berechnungen von einem Rohgewinn von 27,5 Prozent aus.

Aufwand

Die Verdienstmöglichkeiten des Wirtes³¹ galten allgemein als gut. Wie stand es damit in Sursee? Da wir die Umsätze der Wirte, die Preise und die angewandte Gewinnspanne kennen, versuchen wir, Einblick in die Einkommensverhältnisse von Wirten und Weinschenken zu gewinnen. Dabei gehen wir folgendermaßen vor. Wir stellen uns die Frage: Wieviel Wein mußte ein Wirt umsetzen, um ausschließlich mit dem Ausschank seine Betriebskosten decken und seine Familie durchbringen zu können? In einem weiteren Schritt wenden wir diese hypothetischen Mindestmengen auf einige konkrete Beispiele an. Wir geben uns also Rechenschaft darüber, in welchem Maße der Weinumsatz die Kosten ganz oder teilweise deckte, ob Überschüsse zu erwarten waren oder warum der Weinumsatz die Kosten nicht deckte.

Vorerst jedoch sind einige Grundlagen zu bereinigen. Der Aufwand des Wirtes ist aufgrund der ortsüblichen Gegebenheiten zu errechnen. Wir gliedern diesen Grundaufwand in drei Positionen auf: Erstens mußte der Wirt sein Haus und das Inventar verzinsen und unterhalten, zweitens hatte er für seine Familie aufzukommen, drittens mußte er für Kost, Logis und Lohn seiner Dienstboten aufkommen (Tabelle 2).

Das Lohnniveau der Kleinstadt Sursee lag tiefer als jenes der Hauptstadt Luzern. Für das Familieneinkommen setzen wir den runden Betrag von 100 Gulden ein. Das entspricht etwa dem doppelten Jahreseinkommen eines Surseer Tagelöhners³². Ob die-

³⁰ Bereits ein halbes Jahr früher, im Juli 1597, war seine Frau mit 10 Pfund (oder 5 Gulden) gebüßt worden, weil sie je Maß einen Schilling zu viel verlangt hatte. Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 4, 293r.

³¹ Über den Wirt vgl. jetzt *Anne-Marie Dubler*, *Handwerk, Gewerbe und Zunft in Stadt und Landschaft Luzern*, (Luzerner Historische Veröffentlichungen 14, Luzern 1982).

³² Tagelöhne enthalten die Umgeldrechnungen im Stadtarchiv Sursee: 1572 bis 1575 wurden für „tagwan“-Arbeiten im Auftrag der Stadt je Tag 8 Schilling bezahlt. Werkleuteordnung von 1593,

Tabelle 2: Hypothetischer Grundaufwand der Wirte

	Liegenschaft, Inventar: Zins usw.	Unterhalt der eigenen Familie	Dienstboten		Aufwand = Rohgewinn 27,5%
			Zahl	Lohn etc.	
Weinschenk	12½ Gl	100 Gl	–	–	112½ Gl
Wirt I	50 Gl	100 Gl	2	40 Gl	190 Gl
Wirt II	100 Gl	100 Gl	4	80 Gl	280 Gl
Sonnenwirt	140 Gl	100 Gl	5	100 Gl	340 Gl

Grundlagen und Quellen siehe Text.

ser Betrag überhaupt benötigt wurde, hängt davon ab, in welchem Umfang der Wirt sich aus seinem Garten oder seinem landwirtschaftlichen Nebenbetrieb selbst versorgen konnte.

Für die Verzinsung und den Unterhalt von Haus und Inventar müssen wir aufgliedern und vier Kategorien schaffen, nämlich eine unterste für den einfachen Weinschenk, zwei für die Wirte und eine höchste Kategorie für die wichtigste Wirtschaft. Die Weinschenken verfügten offensichtlich über eine einfache Infrastruktur. Deshalb genügte für sie der Kapitalbedarf für ein gewöhnliches Surseer Bürgerhaus, nämlich 250 Gulden³³. Dieses Kapital war nach dem üblichen Zinssatz von 5 Prozent zu verzinsen, was 12½ Gulden ergab. Bedeutend höher war der Kapitalbedarf für ein Schild- oder Tavernenwirtshaus. Es brauchte Kammern und Betten für die übernachtenden Gäste und Stallungen samt Heu für deren Pferde. Ein einfacher Betrieb mit Inventar kostete, wie die Verkäufe zeigen, ohne weiteres 1000 Gulden. Wenn die Nebengebäude ausgedehnter und der landwirtschaftliche Nebenbetrieb größer waren, so wurden bald einmal 2000 Gulden benötigt. Die Wirte teilen wir dementsprechend in zwei Kategorien ein und bezeichnen sie als Wirt I und II. Als Spezialfall betrachten wir das erste Haus am Platz, die Sonne. Die Preise, die für dieses stattliche Wirtshaus mit einem umfangreichen Komplex an Nebengebäuden, Stallungen, Acker- und Wiesland, Gärten usw. zu bezahlen waren, hoben sich deutlich ab. Wir setzen 2800 Gulden ein, die zu verzinsen waren.

Auch die dritte Position, in der die Dienstbotenlöhne zusammengefaßt sind, verlangt eine Differenzierung. Die Weinschenken, so nehmen wir an, beschäftigten keine Angestellten. Der Wirt I mit der einfachen Taverne von 1000 Gulden dürfte über zwei

bestätigt 1604: in der Ernte einem Mann 6, einer Frau 4 Schilling, ein Mann erhielt darauf bis Verenae 5 Schilling, bis St. Michael 4 Schilling, hierauf bis zur nächsten Heuernte 3 Schilling und in der Heuernte wieder 5 Schilling. Die Anpassung an die Teuerung wurde vorbehalten. Ratsprotokoll 3, 179v. ebd. 4, 48v. Ordnung für Zimmerleute, Tischmacher, Steinmetzen, Maurer und deren Knechte, 1601: Im Sommer dem Meister 8 Schilling (mit Speise 14 Schilling), dem Knecht 6 (12) Schilling, dem Buben 4 (10) Schilling. Im Winter einen Schilling weniger. Ratsprotokoll 3, 366v. Die Werkleutelöhne dürften somit das Essen nicht berücksichtigen.

³³ Die Preise für Bürgerhäuser und Wirtschaften entstammen den Ratsprotokollen im Stadtarchiv Sursee, die in erster Linie Gerichtsbücher waren.

Dienstboten verfügt haben, nämlich einen Knecht, der für Lohn und Unterhalt entsprechend den lokalen Gegebenheiten 25 Gulden jährlich kostete, und eine Magd, für die 15 Gulden Kosten entstanden³⁴. Dem besser ausgestatteten Wirt II standen je zwei Knechte und zwei Mägde zur Verfügung. Die Sonne schließlich beschäftigte darüber hinaus eine Köchin, für die wir 20 Gulden jährlich einsetzen.

Nicht berechnen lassen sich die Kosten für den Einkauf der Lebensmittel, vor allem von Brot und Fleisch. In unserer Rechnung müssen wir davon ausgehen, daß die Lebensmittel wie der Wein sich selbst finanzieren und einen bestimmten Rohgewinn abwerfen mußten. Wir werden sehen, daß die Wirte auf diese Einnahmen aus der Speisewirtschaft nicht verzichten konnten. Nicht erfaßbar ist ferner die Selbstversorgung mit Lebensmitteln. Eine Einnahme, die wir nicht namhaft machen können, erwirtschafteten sie aus der Beherbergung der Gäste, ihrer Pferde und ihrer Fuhrwerke. Aus diesen Erträgen war in erster Linie der Unterhalt des Mobiliars und der Taverneneinrichtungen zu decken.

Ziehen wir alle Daten des Grundaufwandes zusammen (Tabelle 3), so ergibt die Summe das, was ein Wirt unbedingt einnehmen mußte, um bestehen zu können. Diese Summe entspricht dem unbedingt nötigen Rohgewinn (27,5 Prozent), mit dessen Hilfe wir den Mindestumsatz (100 Prozent) in Geld und an Wein bestimmen³⁵.

So betrachtet hatte der Weinschenk erwartungsgemäß die niedrigste Schwelle zu überschreiten. Was er theoretisch über 2700 Saum umsetzte, war als Reingewinn ein-

Tabelle 3: Hypothetischer Mindestumsatz

	Aufwand = Rohgewinn 27,5%	Benötigter Umsatz	
		100%	Menge
Weinschenk	112½ Gl	409 Gl	2700 Maß (43,7 hl)
Wirt I	190 Gl	691 Gl	4600 Maß (74,5 hl)
Wirt II	280 Gl	1018 Gl	6800 Maß (110,2 hl)
Sonnenwirt	340 Gl	1236 Gl	8200 Maß (132,8 hl)

1 Maß Wein zu 6 Schilling gerechnet.

³⁴ Wir gehen davon aus, daß der Barlohn ein Drittel des Gesamtlohns ausmachte. *Dirlmeier*, (siehe Anm. 1) 89. Gesindelöhne sind enthalten in den Rödeln anlässlich der Liquidation von Wirtschaften, die Konkurs gegangen sind, so 1562 für Peter Schufelbül und 1585 für Uli Rüttimann. Stadtarchiv Sursee.

³⁵ Wir rechnen mit einem Preis von 6 Schilling je Maß. Stadtarchiv Sursee, Umgeldrechnungen 1571/72–1574/75, 1577/78 (letzte). 1572/73 schwankte der Preis zwischen 50 und 84 Haller mit einem Durchschnitt von 68 Haller. 1573/74 zwischen 63 und 98 Haller, Durchschnitt 87 Haller. 1574/75 zwischen 72 und 84 Haller, Durchschnitt 80 Haller, 1577/78 72 Haller. Der hohe Preis von 1573/74 ist auf eine quantitativ wie qualitativ schlechte Weinernte zurückzuführen. Bis in die neunziger Jahre sind keine Preise mehr zu finden. 1580 bis 1584 hingegen waren die Ernten im Elsaß gut bis sehr gut. Vgl. *Barth*, (siehe Anm. 5) 157. Der Preis war in den neunziger Jahren auf 9–10 Schilling gestiegen, vgl. Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 3, 125r, 293r, 301v, 304v.

zustufen und half z. B. bei der Vermögensbildung mit. Der Mehrbedarf des einfachen Wirtes I gegenüber dem Weinschenk betrug 1900 Maß oder 70 Prozent. Der Schritt vom einfacheren Wirtsbetrieb zum besser ausgestatteten des Wirtes II erforderte einen Mehrumsatz von 2200 Maß oder nicht ganz 50 Prozent. Gegenüber dem Weinschenk war der Aufwand jedoch bereits mehr als doppelt so groß, während er sich beim Sonnenwirt gar auf das Dreifache steigerte. Der Wirt zur Sonne mußte nach unserer Rechnung auch fast doppelt so viel Wein umsetzen als der einfacher ausgestattete Wirt I und 20 Prozent mehr als der Wirt II. Der Umsatzbedarf der Wirte war somit sehr unterschiedlich und hing von der Größe und der Art des Wirtshauses ab.

Die letzte Frage, die noch zu klären bleibt, ist der Kapitalbedarf des Wirtes beim Weineinkauf. Die Umgeldverzeichnisse beweisen, daß ein Weinschenk oder Wirt jedesmal nicht mehr als ein bis drei Faß Wein einkellerte. Der Durchschnitt der einzelnen Einlagerungen konnte beim einen Wirt 100 Maß betragen, beim andern 300 Maß. Neuen Wein bezog er erst wieder, wenn der alte zur Neige ging oder ausgegangen war. Das kleine Weinlager bedeutete, daß der Kapitalaufwand und damit das Risiko immer begrenzt blieben. Ein Lager von bloß 100 Maß brauchte ein Kapital von 10 bis 11 Gulden, wenn wir beim Verkaufspreis von 6 Schilling bleiben. Bei 150 Maß benötigte der Wirt 16 bis 17 Gulden und bei 300 Maß 32 bis 33 Gulden. Diese Investition konnte er je nach Umsatzvolumen und Angebot im Jahr bis zu 40mal umsetzen. Die Wirte und Weinschenken, die diese Zahl von Einlagerungen erreichten, sind keine Ausnahme. Der Zugang zum einfachen Weinausschank war also bereits mit einem kleinen Kapital möglich. Das erklärt die große Zahl von Leuten, die sich als Weinschenken versuchten, dann aber nicht ausharrten und sich wieder abwendeten.

Gewinn und Einkommen an Hand von Beispielen

Wenden wir nun die gewonnenen Erkenntnisse auf einige Einzelfälle³⁶ an, die uns in den Umgeldverzeichnissen begegnen. Wir behandeln als Beispiele zuerst zwei Weinschenken, dann einige Tavernenwirte.

Hans Müller, auch Hans Schnyder genannt, gehörte Jahrzehnte lang dem Kleinen Rat von Sursee an. In unserer Untersuchungszeit versah er durchgehend den Posten eines Zollers und Torhüters am Obertor³⁷. Dieses Amt dürfte ihn an die Stadt gebunden haben. Sein eigentlicher Beruf war Schneider³⁸. Schon seit den fünfziger Jahren schenkte er auch Wein aus. Sein Verbrauch war unregelmäßig, erreichte eine Spitze von 3635 Maß und sank einmal auf 1620 Maß hinunter. Der jährliche Durchschnitt lag bei 2337 Maß (38 Hektoliter). Er erreichte somit den für einen Weinschenk nötigen Mindestumsatz von 2700 Maß nicht. Der Weinausschank erbrachte ihm alljährlich einen durchschnittlichen Rohertrag von 96 Gulden, während 112½ Gulden er-

³⁶ Ich habe das Material für jeden einzelnen Wirt zusammengestellt. Auf dieser biographischen Grundlage basieren die Angaben über die im folgenden behandelten Wirte.

³⁷ Stadtarchiv Sursee, Nr. 3442/1, S. 327–354. Umgeldrechnung 1572/73, 15v.

³⁸ Ratsprotokoll 1, 52v (1554).

forderlich gewesen wären. Indessen brachte ihm das Amt des Zollers einen Jahreslohn von 10 Gulden. Weitere Einnahmen zog er wahrscheinlich aus Schneiderarbeiten. Als Kleinrat³⁹ hatte er kleinere Einkünfte in Geld und in Naturalien. In der guten Lage der Oberstadt besaß er mehr als ein Bürgerhaus, ferner außerhalb der Stadt einige Jucharten Ackerland⁴⁰, was auf Selbstversorgung schließen läßt. Seine Existenz war somit ohne Zweifel ausreichend gesichert. Wir dürfen ihn als einen wohlhabenden, aber nicht reichen Weinschenk betrachten, der nebeneinander verschiedenen Tätigkeiten nachging. Mit dem Weinausschank stellte er 85 Prozent seines hypothetischen Minimalaufwandes sicher.

Der welsche Krämer Jakob Siebenschilling⁴¹ aus Freiburg im Üchtland bewies in Sursee, daß die Tätigkeit eines Weinschens bedeutende Dimensionen annehmen konnte. Seit 1571 war er Hintersässe und begann erst nach Allerheiligen 1580 mit dem Weinausschank. Bis Anfang September 1581 verbrauchte er bereits 4500 Maß, im Jahr darauf mehr als das doppelte Quantum. Die Steigerung hielt an, und 1583/84 setzte er 15 215 Maß (246,5 Hektoliter) um⁴². Mit 10 787 Maß erzielte er den höchsten Jahresdurchschnitt aller Wirte in Sursee. Er überbot somit den Mindestumsatz von 2700 Maß um das Vierfache. Entsprechend gestaltete sich sein Umsatz an Geld; er erreichte im Durchschnitt den theoretischen Betrag von über 1618 Gulden. Der Reinertrag betrug 445 Gulden, was der Größenordnung der ordentlichen Surseer Stadtrechnung entsprach. Siebenschilling erzielte, das dürfte klar sein, erkleckliche Gewinne. Was er damit anfang, wissen wir nicht. Auffallend ist, daß er im Handel mit Liegenschaften kaum in Erscheinung trat. Während Jahrzehnten wohnte er in Miete⁴³. Als er 1589 das Weiße Kreuz und damit eine Tavernenwirtschaft übernahm⁴⁴, dürfte er Eigentümer des Wirtshauses gewesen sein. Der energisch gesteigerte Weinumsatz zeigt an, daß ihm das Gewinnstreben offenbar nicht fremd war und daß im Weinausschank tatsächlich beträchtliche Gewinnchancen lagen.

Unter die Wirte I mit einfacher Ausstattung ist Sebastian Marbach zu zählen, der 1571 aus dem benachbarten Amt Ruswil einwanderte und 1578 Mitglied des Surseer Großen Rates wurde⁴⁵. Er wirtete zuerst im Storchen in der Unterstadt, später weiter oben in der Krone. Nach unserer Hypothese hätte er jährlich mindestens 4600 Maß umsetzen müssen. Diese Marke erreichte er jedoch nur zweimal. Sein Jahresdurchschnitt betrug 3679 Maß (59,6 Hektoliter), was einen durchschnittlichen Rohgewinn von 152 Gulden ergab. Damit konnte er knapp 80 Prozent des Grundaufwandes decken. Es kann keinem Zweifel unterliegen, daß der Weinausschank sein Auskommen entscheidend stützte. Die Lücke dürfte er ohne Schwierigkeiten mit seinen Einnahmen aus Speise und Herberge gedeckt haben. Er ging noch weiteren Geschäften nach

³⁹ Ratsprotokoll 1, 158v, 329r. Ratsprotokoll 2, Ratsliste 1572.

⁴⁰ Ratsprotokoll 1, 333av. Ratsprotokoll 2, 37v, 322v.

⁴¹ Ratsprotokoll 1, 451v.

⁴² Das entsprach auf das ganze Jahr bezogen einem Tagesverbrauch von 67,5 l.

⁴³ Ratsprotokoll 2, 243v (1581).

⁴⁴ Ratsprotokoll 3, 53v.

⁴⁵ Ratsprotokoll 2, 1r, 160v.

und handelte mit Ochsen, Pferden, Schweinen und mit Wein⁴⁶. Endlich gehörten ihm auch mehrere Häuser⁴⁷. Er war ein wohlhabender Wirt. Obwohl er also zu den bescheideneren Weinverbrauchern gehörte, spielte der Wein für die Finanzierung seines Grundaufwandes eine wesentliche Rolle.

Meister Konrad Bucher⁴⁸ wanderte 1568 von Schaffhausen nach Sursee ein und wurde vor 1586 Bürger. Seinen Beruf als Schuhmacher übte er immer aus⁴⁹. 1580 begann er als Weinschenk. Drei Jahre später kaufte er den Ochsen, ein Wirtshaus, in dem die Wirte immer wieder fallierten. Erst ein halbes Jahr nach dem Kauf durfte er mit Erlaubnis des Rates das Schild zum Ochsen aushängen⁵⁰. Noch als Weinschenk steigerte er seinen Umsatz rasch und erreichte bereits 1582/83 einen Umsatz von 7895 Maß, also fast dreimal den hypothetischen Mindestumsatz von 2700 Maß. Auch als einfacher Wirt I vermochte er 1583/84 mit 7200 Maß die Marke von 4600 Maß weit zu überbieten, die für die Finanzierung nötig waren. Mit einem theoretischen Rohertrag von 297 Gulden erreichte er auch 1583/84 ein sehr gutes Auskommen. Wie sich sein Umsatz in den folgenden Jahren entwickelte, entzieht sich leider unserer Kenntnis. Daneben betätigte er sich nicht nur als Schuhmacher, sondern auch als Weinführer⁵¹, was sich ebenfalls gewinnbringend ausbeuten ließ. 1586 schließlich stieg er auch noch in den Salzhandel ein, was sich aus seiner Herkunft erklärt. Denn der Salzhof in Schaffhausen war Jahrhunderte lang das Verteilungszentrum des bayerischen und österreichischen Salzes für die Ost- und Zentralschweiz. Konrad Bucher führte Salz über Baden im Aargau ein und verkaufte es in weitem Umkreis um Sursee. Wenn Bucher beim Weinausschank und bei der Weinfuhr Gewinne erzielte, dann hat er sie und den größten Teil seines übrigen Vermögens bis 1590 im Salzgeschäft verloren⁵². Für diese ausgreifende Geschäftstätigkeit reichten offenbar seine Voraussetzungen nicht aus; es genügte weder seine materielle Grundlage noch seine Ausbildung. 1590 begann er wieder von vorne, bezeichnenderweise als Weinschenk⁵³. Sein Beispiel legt dar, daß Gewinne, die im Zusammenhang mit dem Wein erzielt wurden, auch für die Finanzierung anderer Geschäftszweige Verwendung fanden. Während jedoch beim Wein ein bestimmtes, nicht sehr hohes Kapital ausreichte, war der Kapitaleinsatz beim Salzhandel anscheinend unverhältnismäßig größer und blieb viel länger gebunden. Der lange Atem, den man hier brauchte, fehlte Bucher, so daß er zu Fall kam.

Der Wirt zum Gelben Kreuz, Hans Heinrich Rüttimann⁵⁴, war vermutlich der reichste Surseer seiner Zeit. Er stammte aus dem Dorf Ettiswil, das nur wenige Kilo-

⁴⁶ Ratsprotokoll 2, 109r, 124r, 383r. Staatsarchiv Luzern, Ratsprotokoll 36, 308r.

⁴⁷ Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 2, 34r, 85v.

⁴⁸ Staatsarchiv Luzern, Akten 11T/72 (1569).

⁴⁹ Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 1, 404v. Ratsprotokoll 2, 99r. Ratsprotokoll 3, 40r, 139r.

⁵⁰ Ratsprotokoll 2, 310v, 311r, 321r.

⁵¹ Ratsprotokoll 2, 369v (1585). Der Weinführer kaufte den Wein im Elsaß faßweise ein, transportierte ihn auf seinem Fuhrwerk nach Luzern und verkaufte ihn.

⁵² Ratsprotokoll 2, 385v. Ratsprotokoll 3, 26r, 34v, 40r, 65r, 66v, 101r.

⁵³ Ratsprotokoll 3, 82r.

⁵⁴ Geschichtsfreund 35 (1880) 291. Stadtarchiv Sursee, Jahrbuch Sursee 1359, S. 51, Stiftung des Uli Hincker, 1583.

meter von Sursee entfernt liegt, und betätigte sich lange Zeit als Weinfuhrmann. Er wirtete zuerst in Ettiswil, dann in Dagmersellen an der Gotthardroute und ließ sich 1554 in Sursee nieder. Hier heiratete er in ein altes Schultheißengeschlecht ein. Er gelangte rasch in die Räte und wurde 1579 sogar Schultheiß, starb jedoch schon 1582. Wir betrachten ihn als Repräsentanten der Wirte II mit einem besser ausgestatteten Betrieb. Sein Mindestumsatz betrug somit 6800 Maß jährlich. Normalerweise meldete er jährlich zwischen 6630 Maß und 11 265 Maß für das Umgeld an, 1572/73 jedoch nur 1555 Maß. Sein Umsatz betrug im jährlichen Durchschnitt 7609 Maß (123,3 Hektoliter) und übertraf die notwendige Menge ganz beträchtlich. Der Wirtshausbetrieb dürfte damit sehr wohl finanziert gewesen sein. Zudem vermochte er sich aus seinem Landwirtschaftsbesitz⁵⁵ weitgehend selbst zu versorgen. Er war außerdem Besitzer bedeutender Liegenschaften⁵⁶ und oblag der Weinfuhr. Um seinen Reichtum zu bewahren und zu mehren, dürften Weinausschank und Weinfuhr wesentlich mitgeholfen haben.

Zuletzt befassen wir uns mit dem damaligen Sonnenwirt. Peter Schnyder⁵⁷ war 1566 aus Malters bei Luzern eingewandert und 1575 in die Räte gelangt. Er übernahm Ende 1572 die Sonne, das traditionsreichste Schildwirthaus am Platze. Nach unserer Hypothese hätte er jährlich mindestens 8200 Maß umsetzen müssen, um den Grundaufwand decken zu können. Diese hohe Menge erreichte er nie. Er begann 1572/73 mit 3190 Maß, steigerte den Weinverbrauch und erreichte 1583/84 5750 Maß. Der Durchschnitt betrug 4760 Maß (7,1 Hektoliter) im Jahr. Damit vermochte er ziemlich genau 58 Prozent seines angenommenen Grundaufwandes zu bestreiten. Das heißt, daß auch bei ihm der Weinumsatz für das Einkommen eine wesentliche Rolle spielte. Mehr jedoch als bei anderen tritt im Fall der Sonne in Erscheinung, welche Bedeutung der Gasthofbetrieb hatte. Das war bei einer weit herum bekannten Wirtschaft, in der vor allem der bessere Reisende abstieg, nicht verwunderlich. Auch profitierte Peter Schnyder von seiner landwirtschaftlichen Infrastruktur und von seiner Tätigkeit als Weinführer⁵⁸. Er verfügte über einen gesicherten Wohlstand.

Versuchen wir uns einen Überblick zu verschaffen. Von den 37 Wirten, die 1572 bis 1584 in den Umgeldverzeichnissen auftreten, übten, wie wir oben sahen, 19 den Wirteberuf während langer Zeit aus. Bei ihnen spielte die Wirtstätigkeit eine dominierende, wesentliche Rolle. Wir teilen nun diese Gruppe nach den vier Kategorien ein, um zu sehen, ob der Weinausschank ihren Grundaufwand zu decken vermochte oder nicht. Zwölf Weinschenken und Wirte erreichten ohne weiteres den ihnen zugedachten Mindestumsatz, sieben nicht. Unter den Weinschenken vermochten vier die Mindestmenge umzusetzen, während drei darunter blieben. Von den sieben einfacher aus-

⁵⁵ Ratsprotokoll 1, 335v, 383v, 455v. Ratsprotokoll 2, 139r.

⁵⁶ Ratsprotokoll 1, 360r, 446r. Ratsprotokoll 2, 178v.

⁵⁷ Staatsarchiv Luzern, cod 3810, Einsassenrodel Sursee (1578), 2r. Akten 11T/29 (1588): Er hatte mit dem alteingesessenen Geschlecht der zur Sunnen oder Schnyder (von Wartensee) nichts zu tun. Stadtarchiv Sursee, Ratsprotokoll 2, 86v, 87r, 107v.

⁵⁸ Als einziger Wirt legte er einige Zeit ungewohnte Mengen von 10 bis 12 Saum in seinen Keller ein, was jeweils genau einer Wagenladung entsprach: Stadtarchiv Sursee, Umgeldrodel 1579–1584, Nr. 3442/2, 30r–32r, 101r–v. Er dürfte somit Weinführer gewesen sein.

gestatteten Wirten I hatten sechs einen ausreichenden Umsatz und von den drei besser eingerichteten Wirten II nur zwei. Die beiden Sonnenwirte hingegen blieben bezeichnenderweise unter dem Quorum.

Schluß

Es dürfte sich eindeutig erwiesen haben, daß der Ertrag aus dem Weinausschank für den Finanzhaushalt des Wirtes von hervorragender Bedeutung war. Wir konnten für die uns interessierende Zeit des späteren 16. Jahrhunderts eine anscheinend verbreitete Art der Gewinnberechnung feststellen, die bei 27 bis 28 Prozent des Verkaufspreises lag. Mit Hilfe dieser Gewinnspanne errechneten wir aus dem bekannten Weinverbrauch aller Wirte und Weinschenken, ob und in welchem Maße sie auf den Weinausschank angewiesen waren. Wir konnten feststellen, daß auch für jene, die den hypothetischen Mindestumsatz nicht erreichten, der Wein trotzdem eine wesentliche und unentbehrliche Stütze war. An dieser Aussage ändert sich auch dann nichts, wenn die erschlossene Gewinnmarge zu hoch gewesen sein sollte.

Mehr als die Hälfte der etablierten Wirte und Weinschenken überschritt den Mindestumsatz, den wir ihnen zugerechnet haben. Bei den andern hatten weitere Einkünfte notwendigerweise die Lücke zu füllen. Allerdings waren nur die Schild- oder Tavernenwirte berechtigt, zusätzliche, mit dem Wirten wesentlich verbundene Verdienstmöglichkeiten auszunützen, nämlich das Angebot aus der Speisewirtschaft und der Herberge. Bei den bekannten Gasthöfen wie der Sonne waren diese Einkünfte ebenso wichtig wie der Ertrag aus dem Weinausschank. Wie der hohe Weinverbrauch einzelner Schildwirte jedoch zeigt, dürfte beim einen oder andern die Pflege des Gasthofbetriebes eher hinter dem Weinabsatz zurückgetreten sein, was nicht heißt, daß er einfach vernachlässigt worden wäre.

Das gesamte Einkommen der Wirte und Weinschenken wurde jedoch, das dürften die Einzelbeispiele deutlich gezeigt haben, zwar in erster Linie, aber nicht nur vom Wirts- und Schenkbetrieb erbracht. Wir begegneten Wirten, die nach wie vor ihrem angestammten Handwerk nachgingen. Praktisch jeder betrieb Kleinhandelsgeschäfte mit Kram, Salz, Vieh, Pferden oder mit Wein. Einzelne zogen auch Nebeneinnahmen aus einer Beamtung oder aus der Ratszugehörigkeit. Der Besitz von Gärten war verbreitet, und selbst Höfe waren im Eigentum der Wirte zu finden. So konnte die Selbstversorgung bedeutende Formen annehmen. Schließlich zogen nicht wenige auch Einkünfte aus andern Vermögensbestandteilen, besonders aus Hausmieten. Auf diese Weise wurden die Überschüsse, die die Wirte bei sauberer Geschäftsführung nach unserer Theorie im Weinausschank erzielten, im übrigen Wirtsbetrieb, in Liegenschaften, in Handwerk und Handel eingesetzt und wohl zu einem schönen Teil aufgezehrt. Bei vorsichtiger Gebarung benutzte man sie mindestens teilweise zur Vermögensbildung.

Die Versuchung besteht, dem Gewinn aus dem Weinausschank eine größere Bedeutung zuzumessen als ihm zukommt, weil wir die übrigen Einkommensbestandteile nicht gewichten können. Das muß man sich stets vor Augen halten. Trotzdem wird

man behaupten können, daß mit individuellen Unterschieden der Absatz des vorherrschenden Getränks den soliden Grundstock für das Einkommen der Wirte bildete. Man konnte auch vom Weinumsatz allein leben.

Knut Schulz

Gesellentrinkstuben und Gesellenherbergen im 14./15. und 16. Jahrhundert*

Am 18. Februar 1473 erließ der Stadtrat von Straßburg unter der Überschrift „das die antwerck knecht dehein stube sollen haben“ folgendes Mandat: „Als etlich antwerck knecht gelehent (gemietet) habent die drye dringstuben (Trinkstuben), die antwerck stuben gewesen sint, nemlich der winrüffer (Weinrufer) stube, duchscherer stube und vaszieher (Faßzieher) stube, und nu die knecht ir leben und zusammen gon uff solichen stuben gehebt haben, das alles wider der stat (Stadt) ordenunge und unbillich gescheen ist. So haben unser Herren Meister und Rat und die XXI erkant, daz die antwerck knecht affter sondag nehst kunfftig solicher obgelmelte stuben abston (abstehen, aufgeben) und die mit me (mehr) bruchen, haben noch halten sollent mit dheinerley wesen, wie daz genant ist. Und daz ouch niemand den antwerck knechten hynnanfirder (in Zukunft) dhein stube ouch dhein huß noch garten sol lyhen, zu kouffen geben, noch lassen bruchen in gemeiner oder sunderer geselschafft wise noch sust (sonst) in dheinen weg darin zusammen zu gon. Wer daz verbreche (übertrete), der bessert V lib den., die man nyemandem faren lassen wil (erlassen soll).“¹

Dieses Straßburger Mandat stellt nun durchaus keine Besonderheit dar, vielmehr reiht es sich in einen langen Strom der Entwicklung ein². Aus der Serie ähnlicher Bestimmungen ragt es nur insofern heraus, als es in gedrängter Form verschiedene zentrale Punkte erfaßt und damit einen überdurchschnittlichen Informationswert aufweist. Denn es wird nicht nur ein generelles Verbot der Gesellentrinkstuben ausgesprochen, sondern u. a. darüber hinaus erwähnt, daß die Gesellen die ehemaligen Stuben einiger Zünfte bzw. – genauer gesagt – einzelner Gewerbegruppen verschiedener Zünfte gemietet hätten. Zwar handelt es sich bei den Tuchscherern, Weinrufern und Faßziehern nicht gerade um die vornehmsten Gewerbe, dennoch hat es offensichtlich beunruhigend oder provozierend gewirkt, daß sich einzelne Gesellengruppen in ehemaligen Zunftstuben etablierten.

* Dieser Beitrag steht im Zusammenhang mit meiner Arbeit über „Gesellen und Lohnarbeiter vom 13./14. Jahrhundert bis zum Dreißigjährigen Krieg vornehmlich am Oberrhein“ (Arbeits-titel).

¹ STA Straßburg, Rèlements ... 4, fol. 83v. 1471 hatten die Territorialherren und Städte am Oberrhein neben zahlreichen anderen Bestimmungen das Verbot der Trinkstuben gemeinsam bekräftigt. Regesten der Markgrafen von Baden u. Hachberg, bearb. v. *Richard Fester*, Nr. 10334, S. 315/17.

² Vgl. unten S. 223 ff. und die Anm. 7.

Aber auch in zeitlicher Hinsicht kann dieses Straßburger Mandat ein besonderes Interesse für sich in Anspruch nehmen; denn es steht bis zu einem gewissen Umfang am Ende einer unter diesem Aspekt älteren Entwicklungsphase, während sich in manchen Bereichen bald darauf die Verbote gegen die mit den Trinkstuben verbundene Gesellenorganisation als wenig erfolgversprechend und überholt erwiesen. Dies trifft zwar nicht auf alle Gewerbe, aber gerade auf die das Bild prägenden und die die Veränderungen bewirkenden Gesellengruppen zu, nämlich einerseits die gesellenstarken Verbände der Bäcker, Schneider, Schuhmacher und lange Zeit auch der Schmiede und Kürschner und andererseits die großräumig organisierten und sehr mobilen Gesellengruppen, die seit der Wende vom 15. und 16. Jahrhundert verstärkt als geschenkte Handwerke in Erscheinung treten³.

Folgen wir also dieser von der Chronologie her sich anbietenden Zweigliederung, indem wir erst den mit den Gesellentrinkstuben verbundenen Fragen und Konflikten nachgehen, um dann auch etwas über das Spätmittelalter in das 16. Jahrhundert hin-ausblickend die Besonderheiten der geschenkten Handwerke unter diesem Aspekt zu betrachten.

Seit dem letzten Viertel des 14. Jahrhunderts begann sich vom Bodenseebereich, besonders am Oberrhein bis hin zum Rhein-Main-Dreieck eine räumlich in sich gegliederte Gesellenbewegung zu entfalten, die die Städte dieser Regionen vor größere Schwierigkeiten stellte und zumindest vorübergehend in erhebliche Unruhe versetzte⁴. Zwar kann hier nicht auf die Gründe für diese Entwicklung und die vielfältigen Konflikte in ihren Ursachen und Ausprägungen näher eingegangen werden, vielmehr ist das Augenmerk darauf zu richten, welche Bedeutung und Funktion den Gesellentrinkstuben in diesem Prozeß beigemessen wurde. Denn es zeichnet sich schon sehr frühzeitig ab, daß der Stadtrat und die Zünfte der mit den Trinkstuben verbundenen Gesellenorganisation mit besonderer Wachsamkeit und mit Ablehnung begegneten.

Dafür bieten die Schneidergesellen ein interessantes Beispiel. Zu einem ersten nachweisbaren Konflikt zwischen ihnen und der Stadt Basel kam es 1389, als ein größerer Teil dieser Gesellen ein selbständiges Verfügungsrecht über die Büchsegelder, eine eigene Gerichtsbarkeit und ein eigenes Siegel für sich beanspruchte⁵. Wurde dieses Vorgehen vom Stadtrat noch als eine willkürliche Handlungsweise einzelner Ge-

³ *Hans Proesler*, Das gesamtdeutsche Handwerk im Spiegel der Reichsgesetzgebung von 1530 bis 1806, (Berlin 1954). (Vgl. zur Frage der geschenkten Handwerke demnächst Kap. II, 5 meiner Arbeit).

⁴ *Georg Schanz*, Zur Geschichte der deutschen Gesellenverbände, (Leipzig 1877, Neudruck Glashütten 1973). *Albert Lutz*, Jünglings- und Gesellenverbände im alten Zürich und im alten Winterthur, (Diss. Phil. Zürich 1957). *Lucien Sittler*, Les associations artisanales en Alsace au moyen âge et sous l'Ancien Régime, in: *Revue d'Alsace* 97 (1958) 36–80. *Jean Robert Zimmermann*, Les compagnons de métiers à Strasbourg du début du XIVe siècle à la veille de la Réforme, (Straßburg 1971). *Frank Göttmann*, Handwerk und Bündnispolitik. Die Handwerkerbünde vom 14. bis zum 17. Jahrhundert, (Wiesbaden 1977). *Wilfried Reininghaus*, Die Entstehung der Gesellengilden im Spätmittelalter, in: VSWG Beiheft 71 (Wiesbaden 1981). *Knut Schulz*, Die Stellung der Gesellen in der spätmittelalterlichen Stadt, in: Haus und Familie in der spätmittelalterlichen Stadt. Hrsg. v. *Alfred Haverkamp*. Städteforschung, Reihe A (in Vorbereitung).

⁵ STA Basel, Ratsbücher A 2, fol. 146 v.

sellen hingestellt und mit deren Verbannung aus der Stadt geahndet, so hatte die damit verbundene Problematik zehn Jahre später, also 1399, schon einen grundsätzlichen Charakter angenommen und zu folgender klar differenzierenden Entscheidung des Stadtrats geführt⁶. Die Bruderschaftsordnung, die die Gesellen in Verbindung mit ihren Kerzen und ihrer Grabstelle bei den Augustinern einschließlich der Strafgeldregelungen vereinbart und schriftlich fixiert hatten, durften sie beibehalten mit der Maßgabe, daß bei ihren Beratungen und Abrechnungen in der Regel ein von der Zunft delegierter Meister anwesend sein sollte. Dagegen war es den Schneiderknechten wie auch allen anderen Gesellen verboten, „eine gemeine stube ze habende“, sich also im Rahmen einer eigenen Trinkstube zusammenzufinden und zusammenzuschließen. Offensichtlich wurde die Gemeinschaft der Gesellen in Verbindung mit ihren Trinkstuben sowohl von den Zünften wie dem Stadtrat als wesentlich problematischer, gefährlicher und schwerer unter Kontrolle zu halten angesehen, als deren Zusammenschluß in Bruderschaften, denen man mit ihren vorrangig religiösen und karitativen Anliegen allerdings auch nur schwerer die Anerkennung versagen konnte. Jedenfalls sollte die Frage der Trinkstuben bei den Auseinandersetzungen um die Gesellenorganisation im ausgehenden 14. und während des 15. Jahrhunderts geradezu zu einem Leitmotiv werden.

Möglicherweise ebenso bedingt durch vorausgegangene Unruhen der Schneidergesellen war es in Konstanz bereits 1390 zu einem Verbot der Gesellenstuben gekommen, das dort nachweislich 1407, 1418, 1423 und 1441 erneuert werden mußte, also nie konsequent und dauerhaft beachtet wurde⁷. Die Termine dieser wiederholten Verbote stehen – wenn man einmal von den letztgenannten absieht – in einem offenkundigen Zusammenhang mit den Höhepunkten der Gesellenbewegung am Oberrhein, haben also klar erkennbar nicht nur lokalen, sondern durchaus regionalen und überregionalen Charakter. So hatten sich im Jahr 1407 die Schuhmacherknechte von Straßburg bis Rheinfelden erneut großräumig organisiert und einen Ritter, den Burggrafen Werner, Vogt zu Rufach, „einhellig erwält und erkosen für ihren rechten herrn“⁸. Die oberrheinischen Städte reagierten in auffällender Heftigkeit, nachdem sie bereits 1399 offensichtlich ohne Erfolg gegen ähnliche Bestrebungen der Schuhmachergesellen vorgegangen waren⁹, denn sie befürchteten, daß nun auch andere Knechte, vor allem die Schneider, „aufstehen und herren über ihre meister werden wollten“ und „eine ordnung machen wollten“, die nach Ansicht der Gesellen, „doch keinem meister noch niemand angeht, denne sie selbes“.

Die von den oberrheinischen Schuhmachergesellen geplanten Maien bzw. Tage in Hagenau und Rufach wurden verhindert, statt dessen riefen die Städte zwei Versammlungen nach Schlettstadt ein, auf denen scharfe Gegenmaßnahmen beschlossen wur-

⁶ Schanz, Quellenanhang Nr. 25.

⁷ Eberhard Gothein, Wirtschaftsgeschichte des Schwarzwaldes und der angrenzenden Landschaften, (Straßburg 1892) 345 u. 347. Franz J. Mone, Zunftorganisation, in: ZGO 17 (1865) 56 u. 61; Schanz, Quellenanhang Nr. 21.

⁸ Johannes Fritz, Der Aufstand der oberrheinischen Schuhmachergesellen im Jahre 1407, in: ZGO, NF 6 (1891) 132–140; vgl. STA Straßburg, Série III, 13.

⁹ Schanz, Quellenanhang Nr. 24.

den: Im Gebiet von Basel bis nach Mainz sollten fortan nun auch Bruderschaften „gemeine Büchsen und Kerzen“ der Gesellen verboten sein. In Konstanz, wo man schon zu Beginn dieses Jahres speziell den Schuhmachergesellen die Vereinbarung von besonderen Statuten und die Abhaltung von Versammlungen streng untersagt hatte, war bereits kurz zuvor dieselbe Entscheidung getroffen worden.

In dem Jahr oder – genauer gesagt – den Jahren erneuter Verbote der Gesellenstuben, also 1423 bzw. 1421–1423, machten gleich mehrere Gesellengruppen im größeren regionalen Maßstab von sich reden. 1423 waren es vor allem die Kürschner und Schneider am Oberrhein¹⁰ und wohl auch bereits wiederum die Schuhmacher, die diesmal am Hochrhein im Aargau und Thurgau unter Einbeziehung von Konstanz und Überlingen unter der Leitung eines eigenen Königs, Schultheißen und Weibels hervortraten und energisch ihre Interessen wahrnahmen¹¹. Die Maßnahmen gegen ein derartiges Auftreten der Gesellen und das Verbot der Trinkstuben stehen offensichtlich in einem ursächlichen Zusammenhang.

Dies ist klar absehbar an den Vereinbarungen, die die großen mittelrheinischen Städte – Frankfurt a. M., Mainz, Worms und Speyer – in dem Jahr 1421 trafen, nach denen die Gesellen in Zukunft der jeweiligen Stadt und ihren Instanzen einen speziellen Treueid zu leisten und unter Verzicht auf die eigene Gerichtsbarkeit allein die städtischen Gerichte als zuständig und verbindlich anzuerkennen hatten¹². Als dritte Bestimmung grundsätzlichen Charakters folgt das Verbot der Gesellentrinkstuben. Im Unterschied dazu wird eine andere Form der Gesellenvereinigung unter bestimmten Auflagen für zulässig erklärt, nämlich die Bruderschaft, einschließlich der Abhaltung der Fronfastengebote, allerdings mit Beschränkung auf die Kerzen und andere rein bruderschaftliche Angelegenheiten.

Als es schließlich 1436 zwischen den oberrheinischen Städten von oberhalb Basel bis Hagenau zur Vereinbarung der Rheinischen Knechtsordnung kam, für die man einen Geltungsbereich vom Bodenseeraum bis zum Niederrhein anstrebte und bis zu einem gewissen Umfang auch erreichte, wurde nach dem generellen Verbot, Bündnisse gegen den Rat und die Meister zu schließen, und dem strikten Gebot, einen speziellen Geselleneid zu leisten, als dritte zentrale Bestimmung von den Städten folgende Vereinbarung getroffen: „Es sollent ouch alle hantwerckknechte und ander diene[n]d knecht, wer die sint, hinnanfür dehein drinckstuben oder gedingte hüser, garten noch dehein gemein geselschaft me haben, darinn sy zesammen gand, es sie zeren oder sust in dehein weg ungevarlich.“¹³

¹⁰ Ebd. Nr. 43. STA Basel, Ratsbücher 0 1, S. 78.

¹¹ *Friedrich Emil Welti* (Hrsg.), Die Rechtsquellen des Kantons Aargau, I, 2, (Aarau 1898) 84–88 u. 44.

¹² *Benno Schmidt*, Frankfurter Zunfturkunden bis zum Jahre 1612, I, (Frankfurt a. M. 1914) 4–5.

¹³ Der mehrfach veröffentlichte Text (vgl. Urkundenbuch der Stadt Straßburg IV, 2, S. 158–60, u. *Schanz*, Quellenanhang Nr. 57) ist mit der richtigen Datierung nur bei *Friedrich Emil Welti* (Hrsg.), Aargauer Urkunden III: Die Urkunden des Stadtarchivs Rheinfelden, Nr. 189, S. 71/73, abgedruckt. Vgl. *Wilfried Reininghaus*, Die Straßburger „Knechtsordnung“ von 1436. Ihre Entstehung und Bedeutung für die Geschichte der Gesellengilden am Oberrhein, in: ZGO 126 (1978) 131–143, und demnächst mit weiterführendem Material Kap. II, 3 meiner Arbeit: „Die Rheinische Knechtsordnung. Voraussetzungen und Auswirkungen“.

Wenn man die verschiedenen Vertragsentwürfe vergleicht, dann kann man erkennen, daß auch hier der Frage, ob man jegliche Form der Gesellenorganisation verbieten sollte oder nicht, ein größeres Gewicht beigemessen wurde. Denn Straßburg hatte in seinem Entwurf ein konsequentes Vorgehen auch gegen die Gesellenbruderschaften mit einschneidenden Kontrollmaßnahmen vorgesehen, sich damit aber gegenüber Basel und wohl auch Colmar nicht voll durchsetzen können, so daß eine in diesem Punkt abgeschwächte Fassung in die verabschiedete Ordnung Eingang gefunden hat, während an der Notwendigkeit des Verbots der Gesellentrinkstuben bei den Verhandlungen nie ein Zweifel bestanden hat.

Wenn auch mit Blick auf die Gesellen, bedingt durch verschiedene Ursachen, einige Jahre und Jahrzehnte relativer Ruhe folgten, so war doch mit den restriktiven Beschlüssen der Rheinischen Knechtsordnung keine dauerhafte Regelung herbeigeführt worden. Als es um 1470 wiederum zu weiterreichenden Auseinandersetzungen besonders mit den Kürschnern, Schneider- und Schmiedegesellen kam, da stand auch die ganze zuvor angesprochene Problematik und nicht zuletzt die der Trinkstuben erneut auf der Tagesordnung. Die in diesem Zusammenhang einzureihende Reaktion der oberrheinischen Städte und Herrschaften von 1472 sowie die von Straßburg ergriffenen Maßnahmen von 1473 haben wir eingangs bereits kennengelernt, so daß der nunmehr von etwa 1390 bis in die 1470er Jahre gespannte Bogen die erste größere Entwicklungsphase mit einigen ihrer wichtigen Etappen erfaßt. Als eines ihrer wesentlichen Charakteristika sind die wiederkehrenden Verbote der Gesellentrinkstuben herausgestellt worden. Warum maß man gerade ihnen eine solche Bedeutung und wohl auch Gefährlichkeit zu? Konnten nicht auch unabhängig von ihnen andere Gesellengemeinschaften und -organisationen, speziell die Bruderschaften, dieselben Funktionen, und zwar ebenso effektiv, wahrnehmen?

In der Tat ist dies der Fall gewesen. Ohne hier auf Einzelheiten einzugehen, sei auf den wohl berühmtesten Gesellenstreik des Spätmittelalters, nämlich den der Colmarer Bäckergesellen verwiesen, der sich von 1495 bis 1505 erstreckte und sowohl auf der jeweils lokalen städtischen als auch auf der regionalen-oberrheinischen Ebene mit Sitz in Breisach auf bruderschaftlichen Organisationsformen aufbaute¹⁴.

Mit der Möglichkeit, daß die Trinkstubengesellschaft der Gesellen vorübergehend nicht bestehen würde und dann die z. T. daneben existierende Gesellenbruderschaft bestimmte Aufgaben mitübernehmen müßte, rechneten beispielsweise die Speyerer Bäcker- und Müllergesellen von vornherein, als sie 1474 dem Speyerer Rat zwei ältere „briefe“ von 1410 und 1411, und zwar einer „eyn ordnung irer gesellschaft, der ander ir bruderschaft“ betreffend, zur Bestätigung vorlegten¹⁵. Im Fall, so heißt es in der Bruderschaftsordnung, daß zeitweilig keine Gesellentrinkstube bestehen sollte, werden die letzten Stubenmeister mit Wissen aller Gesellen das Geschirr – „kannen, flaschen, gleser und krusen oder waz der gesellen ist und uf der stuben gebrucht wird“ – in der Gesellenlade Unserer Lieben Frauen-Bruderschaft bei den Franziskanern verschließen.

¹⁴ Schanz, Kap. 8: Der große Streit der Colmarer Bäckerknechte, 78–92. Paul Alfred Merklen, Les boulangers de Colmar, 1495–1513, (Colmar 1871).

¹⁵ Schanz, Quellenanhang Nr. 31, S. 174–182.

Mit dem freiwilligen oder unfreiwilligen Aufgeben der Gesellentrinkstube, und dies vermutlich nur vorübergehend, lösten sich der Vorstand der Gesellschaft, also die Stubenmeister, und damit die Gesellschaft selbst auf. Die wichtigsten Funktionen gehen gleichsam mit dem nun dort deponierten Gesellschaftsbesitz auf die Bruderschaft über, deren Bezeichnung als Bruderschaft und Gesellschaft neben der Gesellschaft in Verbindung mit der Trinkstube und damit im eigentlichen Sinn von daher seine Berechtigung erfährt.

Gewiß stellt der Fall der Speyerer Bäcker- und Müllergesellen mit einem klar geregelten Nebeneinander von Bruderschaft und Gesellschaft eine Ausnahme dar¹⁶. Aber auch bei der häufiger anzutreffenden Verbindung beider Komponenten, also von Bruderschaft und Trinkstubenorganisation, bleiben erkennbare Unterschiede bestehen, die sich am deutlichsten in der verschiedenartigen Zusammensetzung der Mitgliedschaft dokumentieren. Während den Gesellenbruderschaften auch andere Personen, etwa Meister, alleinstehende Frauen, Geistliche niederen Standes etc. angehören konnten und nachweislich angehört haben, war für die Gesellentrinkstube die Zugehörigkeit von Handwerksfremden kaum denkbar. Allerdings muß man dagegen wiederum geltend machen, daß die häufig andersartige Zusammensetzung der Bruderschaft die Gesellen in den einschlägigen Konfliktsfällen durchaus nicht daran gehindert hat, die Beratungen und Aktivitäten nur auf den Kreis der Gesellen selbst zu beschränken und auch im größeren regionalen Maßstab auf dieser Organisationsgrundlage gemeinsame Maßnahmen zu ergreifen.

Was hat aber die Besonderheit der Trinkstube und die damit verbundene Organisation ausgemacht, was hat einzelne Städte und die Vertreter größerer Regionen immer wieder veranlaßt, mit strengen Verboten gegen die Gesellentrinkstuben vorzugehen, während man die Bruderschaften unter bestimmten Auflagen fortbestehen ließ? Worin liegen die so auffallenden Unterschiede in der Einschätzung und Verhaltensweise begründet? Erst einmal, so lautet die ebenso banale wie zentrale Antwort, in dem Vorhandensein oder dem Nichtvorhandensein einer Gesellentrinkstube selbst oder – noch deutlicher – in dem Verfügen der Gesellen über einen eigenen, ihnen und nur ihnen ständig zugänglichen Versammlungsort, ja, weit mehr als das – einen eigenen Lebensbereich. Denn mit dem Begriff des Versammlungsorts klingt etwas zu stark der Aspekt des Konspirativen von Gesellenversammlungen an, wie er in den Stellungnahmen und Beschlüssen der Zünfte und Städte gern unterstellt wird, was sicherlich nicht vollkommen falsch, aber doch sehr einseitig ist. Denn die Gesellenstube war, wie später zu zeigen sein wird, durchaus mehr als der Ort, an dem man ungestört und unkontrolliert miteinander sprechen und einen gemeinsamen Abendschoppen trinken konnte, auch wenn diese beiden Funktionen im Vordergrund standen und von wesentlicher Bedeutung waren.

¹⁶ Nicht zuletzt dieses Beispiel hat wesentlich dazu beigetragen, daß G. Schanz zwischen zwei nebeneinander bestehenden Formen der Gesellenorganisation, eben der Bruderschaft und der Gesellschaft, unterschieden hat, bzw. von einer Doppelgenossenschaft gesprochen hat, was nun von *W. Reininghaus* (Vgl. Anm. 4 – S. 63 ff.) zu Unrecht als gänzlich verfehlt zurückgewiesen worden ist. Vgl. dazu demnächst Kap. III, 1 meiner Arbeit (wie vor Anm. 1).

Werfen wir in diesem Zusammenhang einen kurzen Blick auf eine typische Trinkstubenordnung, wie sie mit der Ordnung der Speyerer Bäcker- und Müllerknechte von 1411 (spätestens jedoch von 1474), der der Basler Messerschmiedegesellen von 1478¹⁷ oder der der Freiburger Schuhmachergesellen von 1484 vorliegt¹⁸. Greifen wir auf letztere zurück, die recht charakteristisch für zahlreiche andere ist. Danach haben die Gesellen auf Veranlassung der Meister, um zu geregelten und beständigen Verhältnissen zu gelangen, folgende Ordnung vereinbart. An erster Stelle wird die Frage der Eintrittsgebühren und der wöchentlichen Mitgliedsbeiträge geregelt, deren Höhe sich danach richtet, ob jemand noch ein (Lohn-)Knabe oder bereits ein Knecht ist. Sodann folgen Bestimmungen über die Wahl des Gesellenvorstands. Halbjährlich sind vier Vertreter aus dem Kreis der Gesellen zu erwählen, um die „gesellschaft erberlich zu meistern und uszerichten“. Bei ihnen handelt es sich um die Stubenmeister, die für Aufnahme neuer Gesellen oder Knaben zuständig sind, die Gelder einziehen und über die Einnahmen und Ausgaben der Gesellenbüchsen Rechnung legen, die Gebotte, also die offiziellen Gesellenversammlungen, in Anwesenheit von zwei delegierten Zunftmeistern leiten, die Urte, den Umtrunk der Gesellen, eröffnen und auf die Einhaltung der Stubenordnung achten. Dabei stehen ihnen im begrenzten Umfang gerichtliche Kompetenzen zu. Dagegen sind sie nicht zuständig in der Frage der Haus- oder Stubenzinsen, für deren pünktliche Entrichtung der Vermieter nach seinem Ermessen vier Gesellen als Verantwortliche auswählen kann. Den gewählten Stubenmeistern steht ein sogen. Wirt aus dem Kreis der Gesellen zur Seite, der wöchentlich wechselt und verpflichtet ist, von 12 h mittags bis 9 h abends den anderen Gesellen aufzuwarten. Es schließt sich eine ganze Anzahl der typischen Bestimmungen über das korrekte Verhalten auf der Stube an, etwa beim Spiel und bei der Begleichung von Spielschulden oder über das Fluchen, das zornige Aufbrausen, das Schlagen mit der Faust, das Zücken eines Messers, das Werfen eines Gegenstands oder auch das Verhalten gegenüber einem Gast. In der Regel fügen sich in anderen Ordnungen hieran Strafbestimmungen über menschliches Fehlverhalten bei Trinkgelagen an. Je nach Schwere werden die Übertretungen mit unterschiedlich hohen Bußgeldzahlungen an die Gesellenbüchse geahndet. Im Zentrum dieser Ordnungen steht das Gebott, die offizielle Versammlung, zu der eine Erscheinungspflicht bei Strafe besteht und auf der in Anwesenheit von zwei Vertretern der Zunft die Angelegenheiten der Gesellschaft besprochen werden.

Sofern, wie es hier der Fall ist, mit der Gesellschaft die Bruderschaft verbunden war, treten noch weitere Bestimmungen hinzu, die sonst für die Ordnungen von Gesellenbruderschaften typisch sind. Sie betreffen in der Regel auch an erster Stelle die Aufnahme von neuen Mitgliedern, die Eintrittsgebühren und die kontinuierlichen Beiträge, die Wahl von meist Kerzenmeister genannten Vorstehern der Bruderschaft, den Unterhalt von Kerzen und die Ausstattung eines Altars, die Verpflichtung der Teilnahme an den vier Fronfastenmessen und zur Erlegung eines guten Pfennigs auf den Altar für den Priester, sodann die Unterstützung von erkrankten Gesellen durch das

¹⁷ STA Basel, Schmiedenzunft 4, Stück 2.

¹⁸ Schanz, Quellenanhang Nr. 75.

Entleihen von Geld aus der Gesellenbüchse und in manchen Fällen die Unterbringung im Spital, die Verpflichtung zur Nachfolge bei der Bestattung eines Mitbruders in einer der der Bruderschaft eigenen Grabstellen und schließlich in Verbindung mit den Seelmessen die Fürbitte für die verstorbenen Brüder¹⁹.

Mit dieser Kurzcharakteristik der wesentlichen Elemente wiederholt sich auf anderer Ebene die zuvor gemachte Beobachtung, daß sich einerseits der Bereich der Trinkstube und der damit verbundenen Organisation von dem der Bruderschaft deutlich unterscheidet, andererseits bei der Verbindung beider Komponenten die scheinbar so scharfen Trennungslinien wiederum verwischen, wenn auch nie ganz ausgelöscht werden.

Dabei handelt es sich allerdings um das Bild, wie es die Ordnungen und Ratsmandate vermitteln. Für jeden, der in dieser Zeit in einer mittelalterlichen Stadt lebte oder verweilte, war es aber wohl unübersehbar und unüberhörbar, ob Gesellentrinkstuben oder Gesellenherbergen bestanden oder nicht. Aber auf das laute, gesellige Beisammensein junger Männer beschränkte sich die Funktion der Trinkstuben durchaus nicht. Vielmehr lassen die Reaktionen der Stadträte und Zünfte mit aller Deutlichkeit erkennen, daß man in ihnen ein Politikum sah. Der Bedeutung der Stubengesellschaften für das politisch-soziale Gefüge zumal der oberrheinischen Städte seit dem 13. Jahrhundert war man sich aufgrund der Entwicklung und der täglichen Erfahrung im 15. Jahrhundert voll bewußt. War die Organisation in Stubengesellschaften anfangs nur dem Patriziat und seinen Gruppierungen vorbehalten gewesen²⁰, so nahmen die verschiedenen Zünfte oder Gewerbegruppen mit der Ausdehnung ihres politischen Einflusses, spätestens seit den 30er Jahren des 14. Jahrhunderts, ebenfalls dieses Recht für sich in Anspruch und stellten schon auf diese Weise einen kaum übersehbaren politischen Faktor in der spätmittelalterlichen Stadt dar. Wenn in dem eingangs zitierten Straßburger Ratsmandat die Rede davon ist, daß verschiedene Gesellengruppen in ehemalige Zunftstuben eingerückt wären, so könnte man meinen, daß dieser Entwicklungsprozeß nun auf Gesellenebene seine Fortsetzung gefunden habe. Davon kann jedoch keine Rede sein. Denn die aktiven Gesellengruppen etablierten und integrierten sich gerade nicht in das soziale und politische Gefüge der Städte. Vielmehr sind für sie zwei andere Verhaltensweisen charakteristisch. Einerseits schufen sie sich gerade in Verbindung mit ihren Trinkstuben einen eigenen Lebensbereich, gleichsam eine Sonderexistenz in der jeweiligen Stadt, und andererseits errichteten sie von vornherein ein weiter gespanntes Beziehungsgeflecht, das der Gesellenbewegung seit ihren Anfängen einen großräumigen Charakter verlieh und sie in eine gewisse Distanz zu den einzel-

¹⁹ Vgl. etwa die schon erwähnte Speyerer Bäckerbruderschaft bei *Schanz*, Quellenanhang Nr. 31, S. 177–179, und verschiedene andere auch dort abgedruckte Beispiele dieser Art.

²⁰ Vgl. etwa *Philippe Dollinger*, Le patriciat des villes du Rhin supérieur et ses dissensions internes dans la première moitié du XIVe siècle, in: *Schweiz. Zs. f. Gesch.* 3 (1952) 248–258; nun auch in deutscher Übersetzung in: *Heinz Stooß*, Altständisches Bürgertum II, (Wege der Forschung 417, Darmstadt 1978) 194–209. Demnächst auch mein Aufsatz über „Patriziergesellschaften und Zünfte in rheinischen Bischofsstädten“, in: *Gilden und Zünfte*, (Tagungen des Konstanzer Arbeitskreises im Herbst 1979 u. Frühjahr 1980), Vorträge u. Forschungen (in Vorbereitung).

nen Städten und deren Politik treten ließ, wobei der jeweiligen Gesellenstube oder Gesellenherberge wiederum eine zentrale Aufgabe zukam.

Diesen beiden Aspekten, die veranschaulichen mögen, daß die Gesellen zu einem eigenständigen Element in der politischen Entwicklung geworden waren, lohnt es sich, etwas genauer nachzugehen.

Wenden wir uns dem erstgenannten Gesichtspunkt zu, der Schaffung und Ausgestaltung eines eigenen Lebensbereichs durch die Gesellen in Verbindung mit ihren Trinkstuben. Wenn in dem eingangs angeführten Zitat u. a. die Rede davon ist, daß die „knecht ir leben (und zusammen gon) uff solichen stuben“ haben, dann soll man solche Formulierungen zwar nicht überinterpretieren, aber ganz zufällig sind sie sicher auch nicht zustandegekommen. Gleich mit dem Aufkommen einer eigenständigen Gesellenorganisation tritt uns ein Problem entgegen, das diesen Aspekt anschaulich zu illustrieren vermag. Denn es hatte einige Unruhe ausgelöst, daß die Gesellen der großen Gewerbe bei jeder sich bietenden Gelegenheit ihre Zeit lieber im Kreis der Mitgesellen verbrachten und vor allem auch auf ihrer Stube statt im Meisterhaushalt gemeinsam ihre Mahlzeiten einnehmen wollten. Immerhin nahm diese Entwicklung so problematische Formen an, daß sich verschiedene Gewerbe zu Gegenmaßnahmen in größerem Maßstab veranlaßt sahen. So vereinbarten die Schuhmachermeister Straßburgs 1387, ihren Knechten in Zukunft weder Brot noch Essen „für (vor) das hus“ schicken zu wollen²¹. Da sich dieser ersten und vorrangigen Bestimmung eine Regelung über den Müßiggang oder das Feiern der Gesellen anschließt, wird schon in Umrissen erkennbar, welcher Vorgang sich hinter diesen Absprachen verbirgt.

Aber schauen wir uns erst einmal einige vergleichbare Beispiele an, um die Verbreitung dieses Phänomens zu erfassen und sicherer beurteilen zu können. Als sich im Jahr 1400 die Straßburger Schmiedemeister mit Genehmigung des Stadtrates den Vereinbarungen der oberrheinischen Schmiedezünfte gegen die Gesellenbewegung anschlossen, da übernahmen sie auch die Verpflichtung, keinem Gesellen, der müßig geht, die Speise nachzuschicken²². Am Mittelrhein hatten sich die Schmiedezünfte bereits 1383 in größerem regionalen Maßstab organisiert und entsprechende Beschlüsse gefaßt²³. Sie ließen im Jahre 1400 die Gesellen den hauptsächlich diese Frage behandelnden Bundesbrief beschwören²⁴, sahen sich jedoch 1413 veranlaßt, die Bestimmung zu erneuern und zu präzisieren²⁵. So wird jedem Meister eine Strafe von einem Gulden angedroht, der einem „knecht essen in den win schickt“. 1417 griff in Frankfurt der Stadtrat die Vereinbarung der mittelhheinischen Schmiedezünfte auf und gebot den Frankfurter Schmiedemeistern, diese einzuhalten und den Knechten mit Ausnahme von Wein, Käse und Brot an Sonntagen kein Essen mehr in den Wein

²¹ *Mone*, ZGO 17, 60/61, u. Urkundenbuch der Stadt Straßburg VI, Nr. 368, S. 195/96. „Zum ersten, daz men keine knechte kein brot sol geben noch ym nut sol essen schicken für daz hus“ (bei Strafe von 5 Schillingen Straßburger Pfennige).

²² *Schanz*, Quellenanhang Nr. 25 a.

²³ *Schmidt*, Frankfurter Zunfturkunden I, 390/92.

²⁴ STA Frankfurt, Repertorium Ugb D 9, W Nr. 11. Die Belege aus dem Frankfurter Stadtarchiv verdanke ich der freundlichen Mitteilung von Kurt Wesoly.

²⁵ *Schmidt*, Frankfurter Zunfturkunden I, S. 392/93.

zu schicken²⁶. Offensichtlich hatten sich die Schmiedemeister allein gegenüber den Gesellen nicht durchsetzen können und verschanzten sich nun hinter der Autorität des Stadtrats. Noch 1469 mußten die Schmiedeknechte diese Bestimmung beschwören²⁷.

Fügen wir schließlich als drittes noch das gesellenstarke Gewerbe der Schneider an, das etwa 1409 in Mainz den Beschluß faßte, daß kein Meister „sin knechten oder knaben keyn essen sal senden uzwendig sines hus“²⁸.

Versuchen wir uns klar zu machen, um was für einen Vorgang es sich hier handelt. Bei gegebenem Anlaß versammelten sich die Gesellen eines Gewerbes auf ihren Trinkstuben, um gemeinsam zu feiern und ihre Angelegenheiten zu beraten – und dies vielfach nicht nur stundenweise, sondern über einen ganzen Tag oder doch den größeren Teil desselben hinweg. Um nun nicht auf ihre Beköstigung im Meister Haushalt verzichten zu müssen, hatten sie es in den genannten Gewerben durchgesetzt, daß ihnen vom Meister das Essen auf die Trinkstube nachgeschickt wurde. Es ist verständlich, daß gegen diese problematisch oder gar bedrohlich erscheinende Entwicklung von den Meistern bald Gegenmaßnahmen ergriffen wurden. Offensichtlich waren diese jedoch nicht sehr effektiv, jedenfalls wurden zwei zusätzliche Mittel ins Spiel gebracht, nämlich die Aufnahme von Verboten dieser Art in die regionalen Absprachen, in die Ordnungen der Handwerkerbünde, und der Rückgriff auf die Autorität des Stadtrates, um diesen Vereinbarungen größere Geltung zu verschaffen, was aber auch nur von begrenztem Erfolg gewesen zu sein scheint. Diese vielseitigen Maßnahmen lassen erkennen, daß es sich keineswegs um ein Problem nachgeordneter Bedeutung gehandelt hat.

Dabei wurde z. T. unterschieden, ob derartige Ereignisse am Sonntag bzw. an einem Feiertag stattfanden, wo man den Gesellen gegenüber eher Entgegenkommen zeigte, oder aber an einem Wochen- und Arbeitstag²⁹. Dahinter verbergen sich zwei von den

²⁶ STA Frankfurt, Ugb C 41, Hhh Nr. 12. *Arnim Wolf*, Die Gesetze der Stadt Frankfurt a. M. im Mittelalter, (Frankfurt a. M. 1969). Nr. 158, S. 246. Der Rat beschließt, „nach dem als die ssmyde-meister auch vor geratslaget han und uberkommen sin“, daß kein Hufschmiedeknecht länger als 14 Tage in den Dienst genommen werden dürfe, bevor er nicht die Einhaltung des Briefes des Schmiedemeisters, wie er mit anderen Städten von diesen vereinbart worden ist, beschworen hat „... und darzu auch kein knechte sin essen in den win zu senden, uszgescheiden, das sie yn uff suntage und ander heilige tage wol kесе und brot zu vesperziet oder dabü in den win mogen schicken oder sie darin tragen lassen ane geverde“. Strafe 1 fl. jeweils 2. „Auch ensal kein sloszermeister kein knechte sein essen in den win senden, uszgescheiden ...“.

²⁷ *Schmidt*, Frankfurter Zunfturkunden I, S. 464, Art. 26.

²⁸ *Mone*, ZGO 17, 49 f.

²⁹ In einer undatierten, möglicherweise im zweiten Jahrzehnt des 15. Jahrhunderts getroffenen Vereinbarung der Basler Schlossermeister heißt es: „Es soll khein knecht kheinen *gantzen* tag in der wochen müessig gohn, so sonst ein *feyrtag* in der wuchen ist; wo einer das thätt, soll im der meister einen halben wochenlohn abschlagen. gieng er aber einen *halben* tag muessig, so die wochen *gantz* (also ohne zusätzlichen Feiertag) were, so soll im der tag abgeschlagen werden nach markzall (= anteilig vom Wochenlohn). Es soll auch khein meister schuldig sein, seinem knecht ze lohnen die weÿenachtwochen und die osterwochen und die pfingstwochen“, weil die Schlossergesellen diese Wochen offensichtlich zu feiern pflegten (vgl. STA Basel, Schmiedenzunft 6, fol. 190). Ebda., Schmiedenzunft 11, fol. 15 v, heißt es vor diesen Einzelregelungen in der zentra-

Meistern und Stadträten als Müßiggang bekämpfte Erscheinungen. Einerseits ist es die gegen Ende des 14. Jahrhunderts aufkommende Forderung der Gesellen nach dem sog. guten oder auch blauen Montag, der z. T. gegen den Willen der Meister einfach praktiziert wurde, andererseits machen sich hier großräumige, auf die Ausbildung der sog. geschenkten Handwerke vorbereitende Organisationsformen bemerkbar, die sich u. a. darin dokumentieren, daß neu eintreffende Knechte von den am Ort befindlichen Gesellen bei einem häufig ausgedehnten Umtrunk begrüßt und auf die vereinbarten Normen verpflichtet wurden³⁰.

Insofern verweist die Frage „des Essen-in-den-Wein-Schickens“ auf einige grundsätzliche Probleme, nämlich auf die eines neuartigen Selbstverständnisses und im weiteren Sinne eines politischen Bewußtseins der Gesellen. Wie es die ganz praktischen Fragen der Beköstigungsregelung erkennen lassen, fühlen sich die Gesellen wohl überwiegend nicht in Haus und Familie ihrer Meister eingebunden, sondern einer anderen sozialen Gemeinschaft, nämlich der der Mitgesellen zugehörig.

Aber es gibt auch andere Indizien, die das stark ausgeprägte Gemeinschaftsgefühl und das Bewußtsein von einer Sonderexistenz bei den Gesellen zu verdeutlichen vermögen. Wenn in der Rheinischen Knechtsordnung von 1436, mit der man der Gesellenbewegung durch sehr strenge Bestimmungen und räumlich weitgespannte Gegenmaßnahmen Herr zu werden hoffte, u. a. vereinbart wird, daß nicht mehr als drei Gesellen gleichartige „kugelhüte, roeck, hosen noch andere zeichen miteinander tragen“ dürfen, dann dokumentiert sich darin die wachsende Neigung der Gesellen, sich als eigenständige Gruppe gegenüber allen anderen sichtbar abzugrenzen und als eine Einheit in Erscheinung zu treten³¹.

Zu einem Konflikt war es in dieser Frage 1431 gekommen, als, wie es in einem Schreiben Freiburgs i. Br. an Basel heißt, die Freiburger Schuhmachergesellen weiß und rot gefärbte Schuhe getragen und die Schneidergesellen diesen Brauch übernommen haben³². Daraufhin wären Auseinandersetzungen zwischen diesen beiden Gesellengruppen entstanden, die den Rat veranlaßt hatten, den Gesellen generell das Tragen farbiger Schuhe zu untersagen und allein schwarze Schuhe für sie als zulässig zu erklären. Dieser Ratsentscheid stieß auf den entschiedenen Widerstand der Schuhmachergesellen, die damit drohten, Weihnachten geschlossen wegzuziehen und dafür zu sorgen, daß in Zukunft keine Gesellen mehr nach Freiburg kommen würden. Außerdem hatten sie die Unterstützung der Bäcker gesellen erlangt, die die Sitte des Tragens

len einleitenden Bestimmung, daß die Schlossermeister „einhellig“ vereinbart hätten, den Knechten kein Abendbrot mehr zu geben (vermutlich, weil sie diese Mahlzeit nicht mehr im Meisterhaus gemeinsam einzunehmen pflegten) und kein Essen aus dem Haus schicken zu wollen, wie man es in anderen guten Städten „oben und niden“ tut.

³⁰ Die letztgenannte Ordnung enthielt ursprünglich die Bestimmung, daß beim Eintreffen eines fremden Gesellen die in Basel tätigen Schlossergesellen nach dem Imbiß (ca. 11–12 h) zu ihm gehen und mit ihm einen halben Tag ‚zehren‘ mögen. Später wurde nur noch dem jeweiligen Umschaugesellen (Arbeitsvermittlung) ein bescheidener Begrüßungstrunk mit dem Wandergesellen zugestanden.

³¹ Vgl. Anm. 13.

³² STA Basel, Politisches A 2, Briefe IV, Nr. 78.

schwarz-weiß geteilter Schuhe angenommen zu haben scheinen³³, so daß mit zusätzlichen Schwierigkeiten von dieser Seite zu rechnen war. Auf Antrag von Freiburg wurde diese Angelegenheit – wie in solchen Fällen längst üblich – auf zwei oberrheinischen Städtetagen in Basel und Schlettstadt beraten³⁴. Aber weder durch die hier noch durch die 1436 gefaßten Beschlüsse wurde das Problem aus der Welt geschafft. Denn als 1472 die oberrheinischen Städte und Herrschaften eine Anzahl von Übereinkünften trafen, da griffen sie neben dem erneuten Verbot der Gesellentrinkstuben auch die Bestimmung wieder auf, daß nicht mehr als drei Dienst- oder Handwerksknechte gleichartige „farwen (= Farben) oder kleydung in gesellschaft oder pflichtweise mit einander machen noch tragen“ dürften³⁵.

Man könnte in diesem Zusammenhang auch auf die besonderen Formen der Begrüßung und der Anrede verweisen, wie sie sich in dieser Zeit bei verschiedenen Gesellengruppen auszubilden begannen, um die ausgeprägten Formen des Gemeinschaftsbewußtseins und des engen Zusammenlebens der Gesellen zu veranschaulichen³⁶. Dabei kommt den Gesellenstuben eine hohe Bedeutung zu, wie es die Reaktion der Städte ja deutlich genug erkennen läßt.

Zu dieser Entwicklung haben sicherlich die politischen und gesellschaftlichen Veränderungen beigetragen, wie sie sich in zwei oder drei Etappen im Laufe des 14. und spätestens zu Beginn des 15. Jahrhunderts in den meisten Städten der hier im Blick stehenden Region vollzogen und die zu einer Neugliederung der Verfassungs- und Sozialstruktur primär auf der Grundlage der Zünfte führten³⁷. Unter der älteren patrizischen Verfassung und vermutlich auch während der innerstädtischen Auseinandersetzungen im Laufe des 14. Jahrhunderts hatten die Gesellen politisch gesehen im wesentlichen mit den Meistern eine Einheit gebildet, jedenfalls sahen die Quellen bis weit in das 14. Jahrhundert hinein im Unterschied zur Folgezeit nur selten einen Anlaß, zwischen Meistern und Gesellen zu differenzieren. Nach den Umgestaltungen der

³³ 1479 war es in Speyer zu einer folgenschweren Auseinandersetzung zwischen den Bäcker- und den Schneidergesellen gekommen, als diese in der Fastnacht einen Tanz mit Jungfern „fürgenommen und dabey mit einem schwarzen und einem weissen schuh angekleidet gewesen“, während die Bäcker-/Müllergesellen den Anspruch erhoben, allein in allen Reichsstädten Schuhe dieser Art tragen zu dürfen. Vgl. hierzu und zu den weiteren Konflikten in dieser Sache: *G. Chr. Lehmann*, *Chronica der Freyen Reichs-Stadt Speier*, mit den Zusätzen von *M. Fuchs*, (Frankfurt a. M. 41711) 907.

³⁴ STA Colmar, CC 142, Kaufhausbücher 1431–1441, S. 26.

³⁵ Regesten der Markgrafen von Baden u. Hachberg Nr. 10334, S. 315/17.

³⁶ Reiches Material dazu bei *Rudolf Wissell*, *Des alten Handwerks Recht und Gewohnheit*, bes. Bd. II, (Berlin 1929) (2. erweiterte Ausgabe hrsg. v. *Ernst Schraepler*, Bd. III, Berlin 1981). Vgl. etwa die Ordnung der Steinmetzen in deutschen Landen von 1459, nun im Quellenanhang bei *Volker Segers*, *Studien zur Geschichte der deutschen Steinmetzenbruderschaft*, (Phil. Diss. FU Berlin 1980) Art. 71, S. 179.

³⁷ Vgl. etwa *Gustav Schmoller*, *Straßburg zur Zeit der Zunftkämpfe und die Reform seiner Verwaltung im XV. Jahrhundert*, (Straßburg 1875). *Lucien Sittler*, *Les mouvements sociaux à Colmar du XIVe au XVIe siècle*, in: *Revue d'Alsace* 95 (1956) 129–145. *Philippe Dollinger*, *Pages d'histoire – France et Allemagne médiévale. Alsace (Aufsatzsammlung)*, (Paris 1977). *Erich Maschke*, *Verfassung und soziale Kräfte in der deutschen Stadt des späten Mittelalters*, in: *VSWG* 46 (1959) 289–349, 433–476.

Verfassung waren die Gesellen jedoch als einzige größere selbstbewußte Gruppe außerhalb des neuen politischen und sozialen Gefüges geliebt.

Selbst die geringer qualifizierten anderen Gruppen von Knechten und Lohnarbeitern, sei es im Bau- und Transportgewerbe oder im Reb- und Gartenbau, waren nun in die Zünfte und damit in das neue Verfassungssystem integriert worden. Während die Zünfte merklich ihren Charakter von gewerblichen zu politischen Verbänden in diesem Zusammenhang verändert hatten, erlangten die Gesellen eine Sonderexistenz, wie sie sie offensichtlich auch selbst anstrebten³⁸. Damit standen die Gesellen aber durchaus nicht in einem permanenten Gegensatz zu den Meistern und den Zünften, zumal entgegen einer weiter verbreiteten Ansicht nicht davon auszugehen ist, daß sich im Zuge dieser Entwicklung der Gesellenstatus bereits von einer Durchgangsstufe zu einer Dauerexistenz gewandelt hatte und sich von daher das neue Phänomen der Gesellenverbände erklären würde³⁹. Vielmehr erwarb nach wie vor noch die Mehrzahl der Gesellen die Meisterwürde⁴⁰. Aber die vielleicht knapp zehn Jahre, die die Gesellenzeit umspannten, waren schon aufgrund der altersmäßigen Voraussetzungen, der Ehelosigkeit der Gesellen, der gemeinsamen beruflichen Interessen und nicht zuletzt der Mobilität, des Wanderns der Gesellen, lang und wichtig genug, um spezifische Formen der Gemeinschaft auszubilden.

Hinzu kam der Wandel der Verfassungsstruktur. Es war naheliegend, daß der politische Wechsel bei den Gesellen, die sich ohnehin durch eine besondere Virulenz auszeichneten, zu entsprechenden Reaktionen und Aktivitäten führen würde. Zwar folgten sie dabei in mancher Hinsicht dem Weg, den die Zünfte in ihrem Entwicklungsprozeß beschritten hatten, indem sie wie diese die Zwangsmitgliedschaft, ein eigenes Satzungsrecht, eine eigenständige Gerichtsbarkeit, das Recht der Siegelführung, eine eigene Kasse, den Unterhalt einer eigenen Trinkstube, das Recht der Wahl eines Gesellenvorstands etc. durchzusetzen bemüht waren, schlugen dabei aber von vornherein insofern eine andere Richtung ein, als sie nicht auf ihre Etablierung im Verfassungs- und Gesellschaftsgefüge der jeweiligen Stadt abzielten.

Dabei mag es eine Rolle gespielt haben, daß die Gesellengruppen der einzelnen Gewerbe, zumal in den nur mittelgroßen Städten, vielfach zu klein waren und ein Zusammenschluß über die gewerblichen Grenzen hinaus für die Gesellen nur in Ausnahmefällen in Frage kam. Entscheidend war dieser Grund jedoch nicht, denn auch die großen Gesellengruppen der Schneider, Schuhmacher und Schmiede unterschieden sich in ihrem Verhalten in dieser Hinsicht kaum. Von größerer Bedeutung waren die zunehmende Fluktuation und Mobilität der Gesellen, die sie dazu veranlaßten, nicht nur oder nicht in erster Linie in Orientierung auf den lokalen städtischen Rahmen einen eigenständigen Platz zu erringen. Die Gefahr, dabei unter die Kontrolle

³⁸ Vgl. demnächst meinen Beitrag über „Die Stellung der Gesellen in der spätmittelalterlichen Stadt“ (wie Anm. 4), auf den die Ausführungen der nächsten anderthalb Seiten zurückgreifen.

³⁹ So in komprimierter Form *Georg Schanz* u. *Bruno Schoenlank* im Art. „Gesellenverbände“ im Handwörterbuch der Staatswiss., (Jena ²1900) Bd. 4, 182–199, nun etwa bei *Josef Kulischer*, *Allgemeine Wirtschaftsgeschichte des Mittelalters und der Neuzeit*, (München ³1965), Bd. 1, 210ff.

⁴⁰ Vgl. demnächst Kap. IV, 1 meiner Arbeit (wie vor Anm. 1).

und in eine Abhängigkeit der Rats- und Zunftinstanzen zu geraten, wäre zu groß gewesen.

So entsteht im ausgehenden 14. und beginnenden 15. Jahrhundert ein ganz neuartiges und die weitere bürgerliche Entwicklung wesentlich mitprägendes Element. Zwar wohnten und arbeiteten die Gesellen weiterhin im Meisterhaus und in der Werkstatt des Meisters, ihren eigenen Lebensbereich und ihre eigenen Lebensformen schufen sie jedoch separat davon vor allem in ihrer Trinkstubengemeinschaft und darüber hinaus in einer großräumigen Gesellenorganisation. Zwar blieben sie während der Zeit ihrer Beschäftigung den Bestimmungen und Ordnungen der jeweiligen Stadt und Zunft unterworfen, Vorrang hatten jedoch – wie es zahlreiche Konfliktfälle deutlich genug erkennen lassen – ihre eigenen Normen und Verhaltensregeln. Man muß es sich bewußt machen, was es bedeutet, daß ein Viertel bis etwa ein Drittel der berufstätigen Bevölkerung einer Stadt sich mit deren Angelegenheiten und Interessen nicht oder nur bedingt identifizierte, daß dieser in wirtschaftlicher, aber auch in militärischer Hinsicht wichtige Bevölkerungsanteil neben dem städtischen Sozialgefüge eine gewisse Sonderexistenz führte. Besonders die Gesellengruppen, die davon ausgehen konnten, daß sie in allen größeren Städten deutscher Zunge eine Gesellenorganisation ihres Gewerbes antreffen würden, mit deren Unterstützung sie rechnen könnten, entwickelten andersartige, oft recht eigenwillige Orientierungs- und Wertmaßstäbe als der verheiratete orts- und zunftgebundene Handwerksmeister oder auch der verheiratete Lohnarbeiter. In dieser Hinsicht sprechen besonders im 15. Jahrhundert die regionalen Vereinbarungen der Städte und Zünfte und seit dem Beginn des 16. Jahrhunderts auch die Reichsabschiede gegen die sogen. geschenkten Handwerke eine beredete Sprache.

Bevor die Frage erörtert werden soll, was unter diesem Begriff zu verstehen ist, der in wichtigen Arbeiten zur Zunft- und Handwerksgeschichte nicht gerade überzeugend erklärt wird, dürfte es angebracht sein, die einschlägigen Bestimmungen der Reichspolizeiordnungen und Reichstagsabschiede daraufhin zu betrachten, worin die Reichsstädte und die anderen Stände des Reichs die Merkmale und den Charakter dieser Handwerke sahen. Das erste große Quellenzeugnis, das sich mit diesem Problem ausführlich auseinandersetzt, ist die am 19. 11. 1530 auf dem Reichstag zu Augsburg verabschiedete und von Karl V. in Kraft gesetzte „Ordnung und Reformation guter Policey im Heiligen Römischen Reich“⁴¹. Der XXXIX. Artikel mit der Überschrift: „Von Handwercks-Söhnen, Gesellen, Knechten und Lehrknaben“ läßt deutlich werden, warum sich der Reichstag veranlaßt sah, so energisch gegen „geschenckte und ungeschenckte Handwerker“ – tatsächlich die Gesellen der geschenkten Handwerke – vorzugehen. Als Begründung heißt es einleitend, daß „viel Unruh, Widerwillen, Nachtheil und Schaden ... von wegen des müßigen Umgehens, Schenckens und Zehrens“ der Gesellen entstanden sei. Als Gegenmaßnahme gegen dieses Unwesen der Gesellen wird ein Verbot der Umschau, der Arbeitsvermittlung durch die an dem jeweiligen Ort tätigen Gesellen für die dort eintreffenden neuen Arbeitskollegen aus-

⁴¹ Proesler, (wie Anm. 3) Nr. 1.

gesprochen und statt dessen bestimmt, daß jeder in einer Stadt eintreffende Handwerkseselle in Zukunft nur noch von einer von der Zunft oder der städtischen Obrigkeit beauftragten Person zur Arbeit vermittelt werden dürfte. Dieser Abschnitt schließt mit der Anordnung, daß „sämtlich Schencken und Zehren zum An- und Abzug oder sonst in ander Weiz, keineswegs hinführo gestattet werden“ soll. Im Klartext besagt diese Bestimmung, daß die hier angesprochenen Gesellengruppen für sich das Recht der Arbeitsvermittlung in Anspruch nahmen. In Verbindung mit diesem Umschaurecht der Gesellen erfolgte das gemeinsame „Schencken und Zehren“ der Gesellen besonders anlässlich des Eintreffens oder des Abzugs von wandernden Gesellen. Bezeichnenderweise wird hier nicht unterstellt, daß die Gesellen das Recht der Arbeitsvermittlung als Druckmittel benutzt und unliebsamen Meistern keine Gesellen vermittelt hätten, obwohl durchaus auch Konflikte dieser Art aufgetreten sind und eine erhebliche Rolle gespielt haben. Vielmehr wird das Kernproblem klar erkannt, nämlich die für die geschenkten Handwerke wesensbestimmende Einheit von Arbeitsvermittlung, Schenke und Gesellengerichtsbarkeit – sei es untereinander oder gegenüber den Meistern. Dieser Zusammenhang kommt in der sich anschließenden Bestimmung der Reichspolizeiordnung deutlich zum Ausdruck, durch die den Gesellen untersagt wird, eigene Strafen zu verhängen. Es soll keiner, so heißt es hier, „den andern weder schmähen, noch auf- noch umtreiben, noch unredlich machen“. Vielmehr werden die Gesellen verpflichtet, alle Streitfragen vor der „Oberkeit“ des Orts auszutragen, andernfalls sollen sie selbst für unredlich gehalten werden und sodann im ganzen Reich deutscher Nation einem Arbeitsverbot unterliegen und aufgetrieben werden.

Das besonders von den Gesellen der geschenkten Handwerke praktizierte Verfahren sah also – wenn man einmal von den vielfältigen Unterschieden lokaler und gewerblicher Arbeit absieht⁴² – folgendermaßen aus: Jeder fremde Geselle, der in einer Stadt vorübergehend oder auch längerfristig arbeiten wollte, war nach der Ankunft verpflichtet, die Herberge der Gesellen seines Gewerbes aufzusuchen und den jeweils mit der Arbeitsvermittlung beauftragten Gesellen herbeirufen zu lassen, der nun unter Beachtung der jeweiligen Bestimmung die Umschau vornahm. Dieser sollte mit dem Wandergesellen bei dieser Gelegenheit einen Begrüßungsschoppen trinken und ihn vorerst nur nach Namen und Herkunft befragen. Wenn der neue Geselle nach der Frist von acht bzw. vierzehn Tagen, die er ohne feste Vereinbarung bei einem Meister arbeiten durfte, dann einen längerfristigen Arbeitsvertrag mit diesem abschloß, war er verpflichtet, an der nächsten – alle 14 Tage oder vier Wochen stattfindenden – feierlich-förmlichen Gesellenschenke teilzunehmen, bei der erst einmal in der sog. Umfrage festzustellen war, ob gegen den Neuen etwas vorlag. Andererseits hatte der fremde Geselle mitzuteilen, ob anderwärts Meister oder Gesellen geschmäht oder für unredlich erklärt worden wären. Mit der Schenke selbst wurde der Neuankömmling sodann feierlich in den Kreis der Gesellen aufgenommen und auf deren Normen und zur Solidarität verpflichtet. Wollte ein Geselle weiterwandern, so hatte er bei einer Abschiedsschenke die Verpflichtung zu übernehmen, daß er gegebenenfalls Unredlich-

⁴² Vieles darüber bei *Wissell*, (wie Anm. 36).

keitserklärungen und Verrufungen durch die Gesellen dieser Stadt auf seiner Wanderschaft weitermelden würde. Angesichts der Mobilität der Gesellen gerade dieser Gewerbe war damit für eine wirksame, großräumige Verbreitung entsprechender Beschlüsse gesorgt.

Wenn auch den durchwandernden Gesellen bei ihrem Abschied vielfach ein Zehror oder Wanderpfennig gegeben wurde, so lassen doch die kurz skizzierte Verfahrensweise und die zitierten Bestimmungen der Reichspolizeiordnung erkennen, daß der Begriff geschenkte Handwerke sprachlich nicht mit dem Geschenk in Verbindung zu bringen ist, sondern von der Schenke im Sinne des gemeinsamen Trinkens abzuleiten ist, wenn auch spätere Quellenzeugnisse eine Erklärung im erstgenannten Sinne geben⁴³. Die auf der Gesellenherberge in feierlichen und verbindlichen Formen gemeinsam durchgeführte Schenke, ist das prägende und deshalb namengebende Element.

Die geschenkten wurden auch gleichzeitig gewanderte Handwerke im Unterschied zu den ungeschenkten und ungewanderten Handwerken bezeichnet. Diese Unterscheidung ist in dieser Form natürlich falsch; denn die Gesellen großer Teile des Transportgewerbes, des Tuchgewerbes und Lebensmittelgewerbes, die überwiegend zu den ungeschenkten Handwerken zählten, hatten sich häufig auch auf Wanderschaft begeben. Ihnen gegenüber zeichneten sich aber die Gesellen der geschenkten und gewanderten Handwerke durch die Weitläufigkeit und die Großräumigkeit ihrer Organisation aus, die vom Anspruch her alle Gebiete deutscher Zunge umfaßte, sich aber zumindest auf Oberdeutschland einschließlich der Schweiz erstreckte mit den großen Frei- und Reichsstädten als Zentren. Dabei nahm Frankfurt a. M., wo sich in Verbindung mit den Messen für viele geschenkte Handwerke sog. Große Handwerke, die sowohl Meister wie Gesellen umfaßten, mit angeblicher Zuständigkeit für das gesamte deutsche Reich ausgebildet hatten, klar erkennbar den ersten Platz ein. Es folgten Nürnberg, Straßburg und Augsburg, sodann Worms, Speyer, Basel, Zürich, Ulm und Regensburg, um nur einige der wichtigsten Städte zu nennen. Aber auch andere Regionen, wie etwa Schlesien, Sachsen und Thüringen, wurden von dieser Entwicklung erfaßt.

Auf diesem Hintergrund wird es besser verständlich, warum man seit 1530 der Meinung war, mit einer gewissen Aussicht auf Erfolg dieser Entwicklung nur noch auf Reichsebene in einem koordinierten Vorgehen entgegentreten zu können. In immer neuen Anläufen wurde dagegen Front gemacht; Reichstage und Reichsstädtetage vereinbarten immer detailliertere und strengere Beschlüsse gegen die Gesellen der geschenkten Handwerke, so nach der Reichspolizeiordnung von 1530, erneut im Augsburger Reichs-Abschied von 1548, sodann in dichter Folge 1551, 1559, 1566, 1570, 1571, 1577 und 1594, um die Aufzählung auf das 16. Jahrhundert zu beschränken⁴⁴. Teilerfolge sind zwar diesen zeitweise sehr intensiven Gegenmaßnahmen nicht versagt geblieben, aber angesichts der Uneinigkeit der Städte und Reichsstände vermochten sich manche Gesellengruppen bis in das 18. Jahrhundert hinein immer wieder der

⁴³ Vgl. *Bruno Schoenlank*, *Soziale Kämpfe vor dreihundert Jahren. Altnürnbergische Studien*, (Leipzig 1894) 51 ff.

⁴⁴ Vgl. *Proesler*, (wie Anm. 3).

Kontrolle zu entziehen und eine wirkungsvolle großräumige Organisation aufzurichten⁴⁵.

Eine wesentliche Grundlage, auf der dieses System aufbaut, ist das Wandern der Gesellen, ihre Mobilität, die Fähigkeit zum flexiblen Ausweichen in Konfliktfällen⁴⁶. Nun ist das Wandern der Gesellen gewiß keine Neuerung seit der Wende vom 15. zum 16. Jahrhundert, sondern ist bereits im 14. Jahrhundert verbreitet gewesen, während die Einführung des Wanderzwanges häufig erst im letzten Drittel des 16. Jahrhunderts erfolgte. Das Wandern und die damit verbundene Gesellenorganisation erfuhren aber im Laufe des 15. Jahrhunderts eine solche Ausgestaltung, daß am Ende dieser Entwicklungsphase die geschenkten Handwerke fertig ausgebildet in ihrer eigentümlichen und charakteristischen Form entgegentreten können, nachdem bereits im Laufe des 15. Jahrhunderts manche wichtigen Vorstufen sichtbar geworden waren. Bezeichnend für diesen Entwicklungszusammenhang ist es, um auf die eingangs vorgenommene zeitliche Gliederung zurückzukommen, daß zu Beginn der 70er Jahre des 15. Jahrhunderts eines der letzten im großen Rahmen ausgesprochenen Verbote der Gesellenstuben zu registrieren war. Parallel dazu lassen sich die Bemühungen etwa von Basel und Straßburg (Messerschmiede und Kürschner) registrieren, den Gesellen wiederum das inzwischen erworbene Recht der Umschau, der Arbeitsvermittlung für eintreffende Wandergesellen zu entziehen, was vorübergehend auch teilweise gelang, in den meisten Fällen zu Beginn des 16. Jahrhunderts aber wieder revidiert wurde⁴⁷.

Die Entwicklung auf dem Wege hin zu den geschenkten Handwerken war offensichtlich schon zu weit vorangeschritten, als daß sie noch rückgängig zu machen gewesen wäre, wie es die letztlich vergeblichen Versuche in den 70er Jahren des 15. Jahrhunderts erweisen. Ohne ein weitgespanntes Netz von Gesellenstuben oder – besser nun – von Gesellenherbergen ist das System der geschenkten Handwerke kaum denkbar. Denn dieses verpflichtete jeden Gesellen, nach dem Betreten einer Stadt als erstes die entsprechende Gesellenherberge aufzusuchen, da er nur durch die Gesellen seines Gewerbes Arbeit vermittelt bekommen konnte. In der gemeinsamen obligatorischen

⁴⁵ Für das ausgehende 17. und das 18. Jahrhundert vgl. neuerdings *Klaus Schwarz*, Die Lage der Handwerksgehlen in Bremen während des 18. Jahrhunderts, (Veröff. aus dem Staatsarchiv der Freien Hansestadt 44, Bremen 1975). *Michael Stürmer*, Herbst des Alten Handwerks. Zur Sozialgeschichte des 18. Jahrhunderts, (dtv dokumente, München 1979). *Andreas Grieflinger*, Das symbolische Kapital der Ehre. Streikbewegungen und kollektives Bewußtsein deutscher Handwerksgehlen im 18. Jahrhundert, (Sozialgeschichte). Bibliothek, hrsg. v. *Dieter Groh*, Ullstein Materialien, Frankfurt/M. – Berlin – Wien 1981).

⁴⁶ Vgl. etwa *Georg Schanz*, Zur Geschichte der Gesellenwanderung im Mittelalter, (Jbb. f. Nat. ök. u. Stat. 28, 1877) 313–343. *Wissell*, (wie Anm. 36). *Bronislaw Geremek*, Les migrations des compagnons au bas moyen âge, in: *Studia historiae oeconomicae* 5 (1970) 61–79. *Wilfried Reininghaus*, Die Migration der Handwerksgehlen in der Zeit der Entstehung ihrer Gilden (14./15. Jahrhundert), in: *VSWG* 68 (1981) 1–21. Demnächst Kap. IV, 3 meiner Arbeit (wie vor Anm. 1).

⁴⁷ Vgl. *Schanz*, Quellenanhang Nr. 63–68, 74, 96 u. 97. STA Straßburg, Série III, 11/24, Nr. 1 u. 2, u. Corporation des pelletiers 1, fol. 84 v – 86 r u. 93 v – 94 v (Straßburger Kürschner- u. Schlossergesellen). – STA Basel, Schmiedenzunft 4, Stück 13 (1476 hatten die Basler Messerschmiedegesellen geschlossen die Stadt verlassen, um ihren Standpunkt in der Frage der Arbeitsvermittlung durchzusetzen).

Schenke wurde der Neuankömmeling in den Kreis der Gesellen der Stadt aufgenommen und erneut auf die Normen der Gesellen verpflichtet. Angesichts der Effektivität dieser Gesellenorganisation genossen die Gesellenherbergen bei Zünften und Stadtbürgerschaft bis zu einem gewissen Umfang den Charakter der Unverletzlichkeit, jedenfalls wurde es z. T. toleriert, daß sich die Gesellen bei ersteren Auseinandersetzungen auf die Gesellenherberge zurückzogen und von dort aus verhandelten. Dies war jedenfalls noch wesentlich besser, als wenn die Gesellen die Stadt verließen und von außerhalb die Meister ihres Gewerbes verriefen und mit einem Verbot belegten.

Dafür bietet das Quellenmaterial des 16. Jahrhunderts manche eindrucksvollen Zeugnisse. Ein herausragendes Beispiel ist zweifellos der Konflikt mit den Straßburger Gürtlergesellen, der 1558 ausbrach, weil ein Straßburger Meister seine beiden Stieftöchter und eben nicht die zur Mitarbeit berechtigten leiblichen Töchter über Stock und Amboß gesetzt, also zur handwerklichen Arbeit herangezogen hatte. Er erstreckte sich bis zum Beginn der 70er Jahre, wurde dann aber auch nicht förmlich beigelegt, so daß er Anfang der 80er Jahre erneut aufbrach⁴⁸. Dabei kam es zu manchen Unfreundlichkeiten und Auseinandersetzungen zwischen den großen oberdeutschen Städten, zweimal wurde das große Handwerk der Gürtler in Frankfurt eingeschaltet, das sich jedoch beide Male den Gesellen wiederum fügen mußte, und auch die Beratung und Absprache von Gegenmaßnahmen auf Reichsebene zeitigten zumindest bis zum Beginn der 70er Jahre keinen Erfolg. Vielmehr sahen sich die meisten Meister gezwungen, die Gesellen aufzusuchen, sich von diesen strafen zu lassen, um wiederum für redlich erklärt zu werden.

In den 70er und 80er Jahren des 16. Jahrhunderts, die durch schwere Pestwellen, Teuerungen und Hungersnöte geprägt waren⁴⁹, traten die Gesellen mit ihren Aktivitäten zwar etwas in den Hintergrund, möglicherweise auch bedingt durch die nun doch entschlossener ergriffenen Gegenmaßnahmen zumindest der meisten großen oberdeutschen Reichsstädte und auch einiger Landesherren.

Wer nun aber in dieser Zeitspanne geglaubt haben sollte, daß sich das Problem der geschenkten Handwerke und der Gesellenorganisation erledigt hätte, mußte sich bald eines Besseren belehren lassen. Spätestens zu Beginn der neunziger Jahre war diese Frage wieder in beunruhigender Weise auf der Tagesordnung. Der Abschied des Reichstags von Regensburg vom 19. August 1594 gibt davon deutliche Kunde⁵⁰. Danach würden die Gesellen die Meister schelten und die anderen Gesellen von der Arbeit abhalten, „dahero sich oftmals zuträgt, daß in einer Stadt oder auch in einem Land ein Handwerk ohne Gesellen verbleiben muß, dahero große Unrichtigkeit erfolgt, daß nemlich, auf schlecht bloß Angeben etlicher muthwilligen Gesellen ohne

⁴⁸ Vgl. *Schoenlank*, (wie Anm. 43). *Ernst Mummenboff*, Frauenarbeit und Arbeitsvermittlung, in: VSWG 19 (1926) 157–165. Beide Autoren verfügen in der Hauptsache jedoch nur über das Nürnberger, nicht jedoch über das reichere und wichtigere Frankfurter, Straßburger und Speyerer Material in dieser Frage. Vgl. dazu demnächst Kap. II, 5 b meiner Arbeit (wie vor Anm. 1).

⁴⁹ Vgl. bes. *Wilhelm Abel*, Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Deutschland, (Göttingen 1972).

⁵⁰ *Proesler*, (wie Anm. 3) Nr. 10, § 125.

alle rechtmäßige Ursach und Ausführung andere Gesellen aufftreiben, dieselbige(n) so wol als die Meister selbst an frembde Ort von ihr Zunfft fordern, mit Straffen belegen, die Handwercks-Gesellen umbtreiben, die Meister auch, wie nechst angedeutet, verbrechen und durch diesen gantz gefährlichen Muthwillen, den Communen und Städten zu sonderm Nachtheil und Auffwicklung des gemeinen Manns, Unordnung und Beschwerung zufügen“.

Diese anschauliche Schilderung der erneut aufgetretenen Schwierigkeiten wird durch manche Ereignisse in verschiedenen Teilen des Reichs veranlaßt worden sein. Am Oberrhein konkret faßbar werden sie etwa an dem erneuten Konflikt im Straßburger Gürtlergewerbe 1591/92⁵¹, aber auch an einem mit Basel im Zusammenhang stehenden Beispiel. Dieses betrifft die Papierer, also das berühmte Basler Papiergewerbe, das mit seinen 6 Papiermühlen und etwa 25 Mitarbeitern ein bedeutendes Exportgewerbe der Stadt war⁵². Nachdem es hier zu ersten Auseinandersetzungen um die Frage des geschenkten Handwerks schon 1591 gekommen war⁵³, brach der Konflikt im großen Maßstab um die Jahreswende 1593/94 aus⁵⁴. Die kontroversen Positionen sind sehr klar in dem Schreiben dargelegt, in dem die von Meistern und Gesellen auf dem Papiermachertag zu Frankfurt getroffene Entscheidung mit Datum vom 13. Mai 1594 den Meistern und Gesellen von Basel mitgeteilt wird. Nachdem schon vor einiger Zeit Meister Nikolaus Dürr aus Basel und nun auch der Basler Papierergeselle Hans Blau von Erfurt vor dem großen Gewerbe in Frankfurt darüber Beschwerde geführt hatten, daß sie von anderen Basler Meistern und Gesellen wegen Einhaltung des guten Brauchs und Herkommens des Schenkens vor der Zunft verklagt worden sind, ist auf der letzten Frankfurter Ostermesse des Schenkens wegen erkannt worden, daß dies in Basel wie auch im ganzen Reich deutscher Nation von Meistern und Gesellen „fleißig gehalten werden soll oder wer dawider thut, daß man dieselben keineswegs befürdern (fördern, anerkennen) soll“. Eine so klare und eindeutig gegen alle bestehenden Bestimmungen getroffene Stellungnahme der Frankfurter „Zentrale“ ist doch recht bemerkenswert.

Wenn sich auch nach manchen weiteren Konflikten in diesem Fall erst einmal die Gegner der geschenkten Handwerke durchsetzen konnten, so wird hier noch deutlich, wie wenig die Reichsabschiede und regionalen Vereinbarungen in dieser Frage zu bewirken vermochten.

Mit der Entwicklung der geschenkten Handwerke ging auch die Ausgestaltung der Gesellentrinkstube zur Gesellenherberge Hand in Hand, wie es schon in mehreren Einzelpunkten sichtbar wurde. Zeugnisse dafür lassen sich im Ansatz bereits um die Wende vom 15. zum 16. Jahrhundert registrieren, verdichten sich dann in den 30er und 40er Jahren des 16. Jahrhunderts und erfahren im Übergang vom 16. zum 17. Jahrhundert nochmals eine inhaltliche und zahlenmäßige Erweiterung.

⁵¹ STA Straßburg, Série III, 10/Nr. 7.

⁵² *Traugott Geering*, Handel und Industrie der Stadt Basel. Zunftwesen und Wirtschaftsgeschichte bis zum Ende des XVII. Jahrhunderts, (Basel 1886) 525 ff.

⁵³ Ebd. 532–535.

⁵⁴ STA Basel, Handel und Gewerbe LLL 1.

Als die Freiburger Schuhmachergesellen 1503 beim Rat die Bestätigung der von ihnen entworfenen Ordnung beantragten, da ist von dem angemieteten Haus der Gesellen die Rede, für dessen pünktliche Zinszahlung der Vermieter vier Gesellen seiner Wahl als verantwortlich benennen kann⁵⁵. Die Leitung des Hauses liegt noch ganz in der Hand der Gesellen selbst, nämlich bei dem vierteljährlich neu zu wählenden Stubenmeister, während das Amt des Wirtes wöchentlich im Kreis der Gesellen wechselt.

In den Ordnungen etwa der Schlosser- und SporerGesellen von Straßburg aus dem Jahr 1536 oder der der Freiburger SchreinerGesellen von 1539 ist dann nur noch von der Gesellenherberge und dem Vater, „do sy ir herberg haben“ die Rede, wobei es sich vermutlich weiterhin um angemietete Räumlichkeiten gehandelt haben dürfte⁵⁶. Allerdings erwarben einzelne Gesellengruppen auch eigene Häuser, wie etwa die Straßburger BäckerGesellen nach der Einführung der Reformation⁵⁷.

Etwas ungewöhnlich, aber auch recht interessant ist der Fall der Straßburger KüferGesellen, die 1564 beim Rat, neben der Bestätigung einer neuen Bruderschaftsordnung, das Anmieten bzw. den Erwerb eines Hauses beantragten, das zugleich als „Lazareth“ dienen sollte⁵⁸. Da in den letzten „sterbenden leuffen“ einige erkrankte KüferGesellen keine Aufnahme im Spital gefunden hatten, wollten sie mit den zu diesem Zweck angesparten 100 Gulden nun ein Haus erwerben, darin Betten aufstellen und erkrankte Gesellen versorgen. Diesen Bemühungen der KüferGesellen standen jedoch die Meister der KüferZunft und auch einige Gesellen ablehnend gegenüber, so daß sich die KüferGesellen bei einer voraufgegangenen Eingabe an den Stadtrat zu der Versicherung veranlaßt gesehen hatten, daß es sich nicht um ein Zech- oder Tanzhaus handeln würde und daß sich die Meister durch einen Vertreter der Zunft davon überzeugen und sicherstellen könnten, daß sie, die KüferGesellen, bei ihren Versammlungen nicht wie die geschenkten Handwerke eine unkontrollierte Gerichtsbarkeit in Form des Scheltens und Auftreibens ausüben würden. In dieser offensichtlich seltenen Kombination von Gesellenherberge und eigener Krankenversorgung in einem den Gesellen allein zur Verfügung stehenden Haus sahen die Meister die Gefahr einer zu großen Verselbständigung der Gesellen.

Die Errichtung einer Gesellenherberge auch und gerade mit der Aufgabe, wandernden Gesellen eine sichere, wenn auch nur vorübergehende Unterkunft zu gewährleisten, setzte sich im Laufe des 16. Jahrhunderts offensichtlich erst zögernd und nach Überwindung mancher Widerstände durch. So begründeten die Buchbinder zu Frankfurt a. M. 1580 beim Rat die Genehmigung einer Ordnung und Zulassung einer Herberge mit folgendem Hinweis: „Dann zuvorhin, allhie wie an anderen orten, da uff unserm hantwerk kein ordnung gehalten wird, der brauch gewesen und noch ist, daß wie jeder meister die gesellen, so bey ihm einkehren, beherbergen muß, welcher zugang und beschwerung etwa zwen oder drey meister allein betreffen, die andern aber frey gewesen.“⁵⁹

⁵⁵ STA Freiburg, Urkk. VIe – Schuhmacherzunft (1503 Febr. 9).

⁵⁶ Schanz, Quellenanhang Nr. 97 u. 98.

⁵⁷ STA Straßburg, Hop. Arch. 589, fol. 41, 49 u. 591, fol. 120.

⁵⁸ STA Straßburg, Série III, 12/8 (3 Stücke).

⁵⁹ Schmidt, Frankfurter Zunfturkunden I, S. 124.

Gewiß konnte es nicht in allen kleinen und auch mittelgroßen Städten für jedes kleine Gewerbe eine spezielle Gesellenherberge geben, aber man war um Ausgleich bemüht. Einerseits konnte dies – wie öfter bezeugt – durch den Zusammenschluß verschiedener kleinerer Gesellengruppen zu einer größeren existenzfähigen Vereinigung mit eigener Herberge führen. Teilweise werden die vielleicht nur drei oder vier Gesellen eines Gewerbes am Ort einen festen Stammtisch in einem Wirtshaus unterhalten haben, der dann auch verbindlicher Anlaufpunkt für neu hinzuziehende Gesellen desselben Gewerbes werden konnte. Vor allem wußten aber die Gesellen zumal der geschenkten Handwerke in kleineren Städten, daß sie sich in Konfliktfällen an die Mitgesellen und Gesellenherberge der nächstgelegenen großen Stadt zu wenden hatten⁶⁰. Insofern könnte man, wenn man die erforderlichen Angaben ermitteln würde, mit der Registrierung der Herbergen bestimmter Gesellengruppen eine Karte erstellen, die das räumliche Nebeneinander und Gefüge von Haupt- und Nebenorten der Gesellenorganisation sichtbar werden ließe. Aber zuvor gäbe es noch eine Menge zu tun.

Werfen wir zum Abschluß noch einen Blick auf das vorläufige Ergebnis dieses Entwicklungsprozesses und orientieren uns dabei an „Der Kürschners Gesellen Ordnung und Articul“ aus Straßburg vom Jahr 1614⁶¹. Danach wird den Gesellen und Jungen als erstes konzidiert, eine Herberge „nach ihrer gelegenheit“ zu mieten, in der sie den Wirt als Vater, die Wirtin als Mutter und deren Hausgesinde als Brüder und Schwestern bezeichnen sollen. Dort mögen sie eine Lade oder Büchse unterhalten, in die die Gesellen alle 14 Tage auf der Herberge um 12 h ihren laufenden Beitrag zu entrichten haben. Außerdem verfügten sie über ein Büchlein, in das jeder Geselle oder Junge mit Vor- und Zuname sowie Herkunftsort einzutragen war. Diese Einzahlungen und Registrierungen, wie sie bei den mit Erscheinungspflicht für alle Gesellen vierzehntägig stattfindenden Auflagtagen bzw. Umfragen oder Gebotten erfolgten, geschahen zwar in Anwesenheit und gleichsam unter Aufsicht von zwei delegierten Zunftmeistern, wurden aber von den vier gewählten Altgesellen vorgenommen. Darüber hinaus hatten die Kürschnergesehen ihre Herberge und Organisation schon so fest etabliert und institutionalisiert, daß sie über einen nebenamtlich gegen eine Aufwandsentschädigung tätigen Schreiber aus den Reihen der Gesellen und einen Vierteljungen verfügten, der wohl vor allem Benachrichtigungen und Besorgungen in Verbindung mit der Herberge durchzuführen hatte. Außerdem wurden alle 14 Tage zwei Jungen oder Gesellen für je acht Tage zur Umschau, der Arbeitsvermittlung für fremde Gesellen, die sich nach Eintreffen in der Stadt als erstes auf die Gesellenherberge zu begeben hatten, erwählt. Mit der Büchse auf der Herberge war auch die Unterstützung erkrankter Gesellen verbunden.

So stellte die Herberge von der förmlichen Begrüßung, der Arbeitsvermittlung, der ersten Abendürte über das Gebott, die feierliche Gesellenversammlung in regelmäßigen Abständen, die Umfrage und die Schenke mit ihren Rechtsverbindlichkeiten, aber auch und gerade mit Umtrunk, Gelage, Festschmaus, Spiel und Feier, bis hin zu den

⁶⁰ Diese Struktur wird anlässlich des jahrzehntelangen Konflikts mit den Gürtlergesellen gut sichtbar.

⁶¹ STA Straßburg, Corporation des pelletiers 11.

Entscheidungen über die Unterstützung und Hilfe im Krankheitsfall den zentralen Ort dar. Als man sich um die Mitte des 19. Jahrhunderts von katholischer (Kolping) und evangelischer Seite (Perthes, Bodelschwingh) um die Errichtung neuer Gesellenherbergen bemühte, da war man sich ihrer historischen und aktuellen Bedeutung sehr bewußt: „Die Herberge ist eine Macht geworden, welche das Leben der Gesellen und durch die Gesellen das Leben der künftigen Meister beherrscht.“⁶²

⁶² *Clemens Theodor Perthes*, *Das Herbergswesen der Handwerksgelesen*, (Gotha 1856, ²1883) 36.

Diskussionsbeiträge

F. Glauser zum Referat von O. Hiltbrunner, S. 1–20

Zu den Ausführungen von Herrn Hiltbrunner kann ich mich im allgemeinen nicht äußern. Nur in einem Punkt gingen mir seine Ausführungen wider den Strich, bei der Frage der Verachtung für den Wirt, die in Griechenland und in Rom vorherrschte. Es ist übrigens, wenn ich recht sehe, das einzige Werturteil in der Arbeit. Ich möchte damit nicht sagen, daß ich die Darstellung für unrichtig halte. Vielmehr stammt meine Verwunderung aus meinem ganz andern Erfahrungsbereich. Im Spätmittelalter nämlich und in der frühen Neuzeit nahm der Wirt innerhalb der Gesellschaft eine geachtete Stellung ein. Er gehörte zur oberen Mittelschicht und zur Oberschicht. Das trifft für jene Gegenden zu, aus denen ich stamme, aber auch z. B. für Innsbruck.

Ich frage mich, ob die geradezu emotionale Verachtung in der Antike, wie sie für uns in Erscheinung tritt, nicht ein Problem der damals tonangebenden Schichten gewesen sei. Stammen nicht die schriftlichen Zeugnisse, über die wir verfügen, aus dieser Schicht, weil sie über die nötige Bildung verfügte, um die Zeugnisse hervorzubringen? Müßte man nicht versuchen, einen neutraleren Standpunkt anzustreben, um die Wertung mit Blick auf das Volksganze, auf alle Schichten, ausgleichen zu können?

Antwort O. Hiltbrunners zum Diskussionsbeitrag von F. Glauser, siehe oben

Das angesprochene Problem ist nicht mit der Annahme zu lösen, daß die allein in der Literatur zu Wort kommende Oberschicht ein einseitiges und wirklichkeitsfremdes Zerrbild entworfen hätte. Die Gesetzestexte des römischen Rechts, die das Bild bestätigen, sind sicher mit dem Blick auf reale Zustände konzipiert. Wir haben es mit einer Veränderung der sozialen Voraussetzungen vom Altertum zum Mittelalter zu tun, deren Ursachen einer genauen Untersuchung bedürften. Ich möchte nur vermuten, daß Vorbild und Konkurrenz der christlichen Hospitia zur Hebung des Niveaus der gewerblichen Gasthäuser beigetragen haben. Jedenfalls ist festzuhalten, daß im islamischen Orient noch lange die Institution der Gastfreundschaft vorherrschend blieb und die Entwicklung von Hotels für gehobene Ansprüche dort erst in jüngster Zeit begonnen hat. Daß der gewerbliche Gastwirt zu den Honoratioren gehört, gilt im Mittelalter und der frühen Neuzeit nur für das christliche Abendland.

J. Sydow zum Referat von Th. Schuler, S. 21–36

Bei der Beurteilung der Unterschiede, die zwischen den Bestimmungen der Regel des heiligen Benedikt und dem Regelkommentar des Abtes Hildemar von Corbie bezüglich der den Gästen zu erweisenden Fußwaschung bestehen, wird man wohl nicht ganz die verschiedene Lage in den betreffenden Klöstern übersehen dürfen. In Montecassino gab es zweifellos weitaus weniger Gäste als in Corbie. Andererseits war sicher die Zahl der Mönche des heiligen Benedikt viel geringer als in Corbie, so daß die Durchführung der Fußwaschung durch jeden Mönch an jedem Gast schon rein praktisch in Montecassino wesentlich Probleme aufgeworfen hat.

Natürlich kann es keinem Zweifel unterliegen, daß das karolingische Mönchtum in einer anderen gesellschaftlichen Umwelt stand als der heilige Benedikt. Es scheint mir aber auch wichtig zu sein, nicht zu übersehen, daß gerade jetzt es eben auch nötig war, die Regel Benedikts überhaupt eingehend zu interpretieren und zu kommentieren. Schließlich war sie ja erst 816 eindeutig zur bindenden Norm für alle Klöster des Reiches erhoben worden, und wir wissen ja, daß sie davor zwar gut bekannt war und im 8. Jahrhundert auch wesentlich an Boden gewann, daß aber eben auch noch nach anderen Observanzen gelebt wurde. Daher ergab sich die Notwendigkeit, die endgültige „Einwurzelung“ des benediktinischen Mönchtums auch dadurch zu fördern, daß sie sich in den Gegebenheiten der Zeit verwirklichen ließ, wozu nicht nur die sozialgeschichtlichen Unterschiede zwischen dem 6. und 9. Jahrhundert zu berücksichtigen sind, sondern auch die Veränderungen im Typus des Klosters, wie sie zum Teil auch unabhängig davon und wohl andererseits auch teilweise unter dem Einfluß anderer Regeln, die in der Zwischenzeit gültig gewesen waren, eingetreten sind. Man sollte m. E. nicht nur die sozialgeschichtliche Seite, sondern auch die rein ordensgeschichtliche Seite im Auge behalten.

Th. Schuler zum Referat von L. Schmugge, S. 37–60

In diesem Beitrag sind „die Pilger“ Gegenstand der Untersuchung; das setzt voraus, daß sie eine abgrenzbare Gruppe von Reisenden bilden. Nun wird niemand bestreiten, daß im hohen und späten Mittelalter die Pilger sich durch gemeinsame Merkmale (z. B. Gewand, Verhalten) deutlich von den übrigen Reisenden abhoben. Zwar hatten einzelne Pilger immer auch andere Absichten, z. B. Botendienste, Geschäfte oder Vergnügungen. Doch die Zeitgenossen nahmen dies als Rollenkonflikt wahr und verweisen somit auf eine zugrundeliegende homogene und klare Pilgerrolle. Bereits im frühen Mittelalter waren Pilger aufgrund des Reiseziels oder anhand von Geleitbriefen oder Pilgerabzeichen erkennbar. Dennoch besteht die Gefahr, hoch- und spätmittelalterliche Erscheinungsformen in die Anfänge des abendländischen Pilgerwesens hineinzuinterpretieren.

Meine These wäre: Erst die großen Pilgerwege des hohen und späten Mittelalters haben die Pilger zur „sozialen Gruppe“ gemacht; erst die Festlegung von Routen und die Vermassung des Pilgerns schufen die Voraussetzungen zu einer Standardisierung

von Angebot und Verhalten. Im frühen Mittelalter hingegen sind die Pilger keine getrennt analysierbare soziale Gruppe. Wer pilgert, reist zwar etwas anders als sonst, aber das Pilgern ist meiner Ansicht nach nicht prägender für das Reisen als die anderen damaligen Reiseanlässe es waren. Positiv gewendet heißt diese These: Im frühen Mittelalter dominiert beim Reisen der Standesunterschied. Daraus folgt, daß sich aus den Nachrichten über das Pilgern durchaus repräsentative Aussagen über das Reisen im allgemeinen gewinnen lassen, während im hohen und späten Mittelalter die Pilgerberichte nur einen (zugegebenermaßen wichtigen) Sonderfall des Reisens widerspiegeln.

Diese These stützt sich zum einen auf den sprachgeschichtlichen Befund. Sowohl der lateinische wie der althochdeutsche Begriff (*peregrinus*, *pilgrim*) gewinnt erst nach der Jahrtausendwende an Unterscheidungskraft, zuvor werden beide Begriffe unspezifisch gebraucht. Die These beruht des weiteren auf meinen Untersuchungen zur monastischen Gastlichkeit der Karolingerzeit, wo in keinem Fall eine Sonderrolle von Pilgern sichtbar wurde, sondern vielmehr die allgemeine gesellschaftliche Dichotomie auf die Behandlung der Reisenden voll durchschlug: Pilger gab es in beiden Kategorien von Reisenden, bei den „*hospites*“ wie bei den „*pauperes*“. Die These wurde ferner bekräftigt durch die intensive Diskussion während der Tagung über die Entwicklung des Hospizwesens. Wenn es stimmt, daß die Hospize ursprünglich multifunktional waren und daß ein immer wieder auftretender Verkrustungsprozeß die Hospizplätze für Durchreisende reduzierte – die Reisenden kamen schließlich nur im Sommer, die Armen und Kranken meldeten das ganze Jahr ihre Ansprüche an! –, wenn es also stimmt, daß die lokalen sozialen Bedürfnisse sich letztlich gegen die Interessen der mobilen Gruppen durchsetzten (mit der begrifflichen Ausnahme etwa des Hospizes auf dem Großen Sankt Bernhard), dann stützt das meine These, daß die Ausdifferenzierung der Pilgerrolle Produkt der mittelalterlichen Entwicklung ist und keineswegs im frühen Mittelalter als abgeschlossen vorausgesetzt werden darf.

F. Glauser zum Referat von Th. Szabó, S. 61–92

Nur kurz möchte ich etwas zur an sich sekundären Frage sagen, ob die Hospize auf dem Scheitelpunkt der Alpenpässe lagen, wie wir es z. B. vom Großen St. Bernhard her zu wissen glauben. Eine gängige These besagt ja, m. E. zu Recht, daß man erst im 11. Jahrhundert begann, die Hospize auf den Paßhöhen zu plazieren (vgl. die Arbeit von Herrn Schmugge unter 3.2.). Wenn nun schon im 9. Jahrhundert davon die Rede ist, daß ein Hospiz „in monte Iovis“ liege, so heißt das noch nicht, daß es auf der Paßhöhe selbst zu suchen sei. Man muß sich nämlich die Frage stellen, ob der Ausdruck einen topographischen Punkt oder einen Raum anvisiert. Ich bin der Meinung, daß ein Raum anzunehmen sei. Wo beginnt somit der „mons“, und wo hört er auf? Die Tendenz des Reisenden war, den „Berg“ innerhalb einer Tagesreise zu überqueren und möglichst weit hinter sich zu bringen. Die Unterkunft spielte in den unwirtlichen Bergen eine ganz andere Rolle als auf dem flachen Lande. Je nach Jahreszeit oder Witterung bedeutete sie das Überleben. Die letzte Unterkunft vor und die erste nach der Paßhöhe mußte deshalb theoretisch innerhalb einer Tagesreise beidseits des „Berges“

liegen. Am Gotthard z. B. lag Hospental – man beachte den Namen – am Ausgang des Urserntales in Richtung Paßhöhe, und der Reisende erreichte Airolo im Livinental innerhalb eines Tages mühelos. Das schloß nicht aus, daß auf der Paßhöhe eine „unbemannte“ Schutzhütte stand, vielleicht in Form einer primitiven Kapelle, wie neueste Ausgrabungen vermuten lassen.

F. Glauser zum Referat von W. H. Kerntke, S. 93–101

Herr Kerntke hat gesagt, daß der größere Teil der Tavernen an Verkehrswegen, also an Straßen und Flüssen, zu finden war. Zu Recht zeigt er in seiner Darstellung auf, daß es abseits der *großen* Straßen ebenfalls Tavernen gab. Das möchte ich unterstreichen.

Ich glaube, daß wir uns davor hüten müssen, Tavernen und Wirtshäuser ausschließlich mit dem großen Verkehr in Verbindung zu bringen. An irgendeiner Straße oder an einem Weg lag schließlich jedes Wirtshaus. Ich behaupte sogar, daß abseits der großen Straßen mehr Tavernen lagen. Des weitern wird man auch behaupten können, daß eine Taverne ohne die Verankerung in der örtlichen Bevölkerung nicht zu bestehen vermochte. Die Ausführungen von Herrn Kerntke zeigen das ebenfalls. Der fremde Gast brauchte die Taverne gelegentlich; der Verkehr jedoch dürfte in der Regel zu klein und die Ansprüche der Reisenden zu gering gewesen sein, als daß sie (wie im 17./18. Jahrhundert) ein überregionales, mit den großen Straßen verknüpftes Tavernennetz hätten alimentieren können. Um als dauerhafte Einrichtung bestehen zu können, bedurften die vielen Tavernen des regelmäßigen Zuspruchs der Umgebung, auch wenn sie nur eine Nebenbeschäftigung des Inhabers darstellten.

J. Sydow zum Referat von W. H. Kerntke, S. 93–101

Natürlich ist das Referat von Frau Rabęcka-Brykczyńska nicht zu diskutieren, da sie leider nicht zum Kolloquium kommen konnte. Das ist auch aus dem Grunde zu bedauern, weil bei ihrer 1958 noch unter anderem Namen erschienenen Arbeit¹ eine enge Verknüpfung mit dem Referat von Herrn Kerntke besteht, das ja auch wie diese polnische Arbeit im wesentlichen ebenso verfassungsgeschichtlich aufgefaßt ist, wenn es dann auch noch mit anderen Fragen an die Quellen herangeht. Es ist aber sehr zu begrüßen, daß jetzt eine deutsche Fassung des Aufsatzes von Frau Rabęcka-Brykczyńska vorliegt, obwohl mit einiger Mühe auch der damalige polnische Text, der eine sehr ausführliche englische Zusammenfassung und außerdem alle Quellenstellen in den lateinischen Urkundenformeln bietet, ohne zu große Mühe benutzbar sein dürfte. Natürlich müssen dabei auch die Korrekturen berücksichtigt werden, die wenige Jahre später Karol Buczek² an einzelnen Ergebnissen von Frau Rabęcka-

¹ *Irena Cieśla, Taberna wczesnośredniowieczna na ziemiach polskich* (Die frühmittelalterliche Taberna in den polnischen Ländern), in: *Studia Wczesnośredniowieczne* 4 (1958) 159–225.

² *Karol Buczek, Targi i miasta na prawie polskim – Okres wczesnośredniowieczny* (Märkte und Städte zu polnischem Recht – Frühmittelalterliche Zeit), (Polska Akademia Nauk-Oddział w

Brykczyńska angebracht hat, auch wenn ihre Arbeit immer noch die Grundlage für jede Beschäftigung mit der Taberne im polnischen Raum bleibt.

Es hat sich in der Forschung der Eindruck gefestigt, daß die *taberna* ganz besonders in den slawischen Ländern und vor allem in Polen verbreitet gewesen sei und daß sie ein Spezifikum dieses Raumes ist. In der landesgeschichtlichen Forschung der deutschen Altsiedellande, ob nun im Westen oder im Süden, wird von der *taberna* sehr wenig gesprochen, wie man sich schnell durch einen Blick in die Handbücher überzeugen kann. Es muß aber die Frage gestellt werden, ob dies nicht eher eine Frage des Standes der wissenschaftlichen Aufarbeitung dieses Problems ist, da eine gründlichere Erfassung des Materials im deutschen Bereich sehr bald zu erkennen gibt, daß es *taberna* als Einrichtung eben auch hier gab. Gewiß kann nicht bestritten werden, daß – zum mindesten, soweit wir das jetzt überblicken können – einige Aufgaben der polnischen *taberna* in Deutschland nicht zu belegen sind.

Gewisse Zweifel daran, daß es sozusagen eine „*taberna* zu polnischem Recht“ gegeben habe³, werden auch durch die Formulierungen einiger Urkunden des 12. und 13. Jahrhunderts, die von Herzögen von Pommern ausgestellt wurden, unterstrichen, worin einigen westpommerschen Klöstern das Recht „*tabernas habendi sive velint more gentis nostre sive teutonice et danice*“ verliehen wird. Wenn nun hier in den Urkunden verschiedener Aussteller und für verschiedene Klöster jeweils das Wort „*mos*“ statt „*ius*“ benutzt wird, so sollte man m. E. darüber nicht so ohne weiteres hinwegsehen.

Schwierige Fragen ergeben sich bei einem Vergleich der Pertinenzformeln in polnischen und deutschen Urkunden. In den polnischen Texten finden sich vielfach Formulierungen wie „*forum et taberna*“, „*forum cum taberna*“ u. ä. Allerdings bleibt ein wenig unklar, was das alles jeweils heißt, und auch Frau Rabęcka-Brykczyńska bringt hier keine völlige „Klärung“⁴. Wenn man sich die Texte näher ansieht, findet man, daß mit *forum* tatsächlich verschiedenartige Dinge genannt werden: das Marktgeschehen bzw. Marktrecht (poln. targ), der Marktplatz (poln. rynek), aber auch der Marktzoll, etwa in der Form „*nonum forum*“, wofür an anderer Stelle dann auch mit einem eigentlich polnischem Wort (und zwar im Adjektiv!) „*nonum thargowe*“, also ein „Markt-Neunt“, wie auch ein „Markt-Zehnt“ belegt ist, stehen kann, und auch die Verwendung des Wortes *taberna* ist m. E. jedenfalls doch etwas schillernd.

Immerhin ist die *taberna* in den Pertinenzformeln der polnischen Urkunden weit verbreitet, während sie eben in denen des deutschen Raumes fast völlig fehlt, obwohl in der Analyse der Quellen erkannt werden kann, daß auch hier die *taberna* nicht nur das Wirtshaus war, wo man sich zum geselligen Umtrunk aufhielt, sondern darüber

Krakowie, Prace Komisji Nauk Historycznych 11, Wrocław-Warszawa-Kraków 1964) 69–79; dazu Thomas Sporn, Die „Stadt zu polnischem Recht“ und die deutschrechtliche Stadt, (Europäische Hochschulschriften II/197, Frankfurt a. M. – Bern 1978) 113 f.

³ Die Vorstellung einer „Stadt zu polnischem Recht“ hat auch Karol Buczek in seiner genannten Untersuchung entschieden abgelehnt; die gesamte polnische Diskussion zu diesem Thema erschließt die Schrift von Thomas Sporn.

⁴ *Cieśla* 202 f. Daß es sich hier um die Regelung des Eigentumsrechts der Tabernen (o prawo własności karzczem) handelt, wie Buczek 75 will, vermag nicht recht einzuleuchten.

hinaus auch andere Aufgaben erfüllt hat, die mit dem Marktgeschehen zusammenhängen. Trotzdem sprechen diese Urkunden fast stets von *mercatum*, nur gelegentlich von *forum* und schließlich auch noch von *bannus/districtus*, ganz abgesehen natürlich von Münze und Zoll.

Man hat dies damit erklären wollen, daß die taberna eben so selbstverständlich gewesen sei, daß sie nicht in die Pertinenzformeln aufgenommen werden mußte. Das aber überzeugt nicht, denn in zahlreichen Pertinenzformeln über den Besitz in Dörfern heißt es doch stets etwa *cum cultis et incultis, cum pratis, pascuis, aquis aquarumve decursibus* usw. Ich meine, daß doch wohl nichts selbstverständlicher ist, als daß zu einem Dorf Äcker, Wiesen, Wälder, Wasser usw. gehören, so daß die vorgebrachte Erklärung kaum völlig glaubwürdig ist. Viel eher scheinen mir die Dinge so zu liegen, daß taberna ein untrennbarer Bestandteil von *mercatum* oder *forum* war, wofür auch einige Quellenhinweise zu sprechen scheinen; immerhin gibt es ja auch Überlegungen, daß taberna, wie schon in der Antike, auch die Marktbude bezeichnen konnte, worauf Berent Schwineköper mehrfach hinwies.

F. Glauser zum Referat von N. Coulet, S. 119–136

Herr Coulet hat uns konkret an das zentrale Thema des Wirtshauses und seiner Umwelt herangeführt. Er hat für seinen Raum, die Provence, alle jene Fragen berührt, die man in ähnlicher Weise auch für andere Gegenden und Zeiten abwandeln könnte.

Von allen diesen Aspekten möchte ich nur einen hervorheben. Mit Recht weist Herr Coulet darauf hin, daß es sehr oft Ehepaare waren, die ein Wirtshaus gemeinsam führten. Ich glaube, daß im Wirtshaus die Mitarbeit der Ehefrau von wesentlicher Bedeutung war. Das konnte ich auch in unseren Gegenden feststellen. Die Ehefrau sicherte vermutlich die Präsenz im Betrieb und ermöglichte es dem Ehemann überhaupt erst, auch anderen Erwerbstätigkeiten nachzugehen. Sie sorgte für die nötigen täglichen Einkäufe und schlug sich mit dem Gesinde herum. Ich konnte auch feststellen, daß die Wirtin ebenso wie ihr Mann in der Lage war, die Konten der Gäste im Schuldenbuch des Wirtes eigenhändig nachzuführen. Sie war also in vielen Fällen des Lesens und Schreibens einigermaßen kundig. Das dürfte ein nicht unwichtiger Hinweis auf den Bildungsstand der Wirtsleute mindestens im 16. Jahrhundert sein.

H. Hundsbichler: Zum erhaltenen Baubestand mittelalterlicher Gasthäuser

Geht man davon aus, daß das Gasthaus – als Objekt des Profanbaues verstanden – der materiellen Kultur angehört, so kommen zu seiner Erforschung grundsätzlich drei große Kategorien von Quellen in Frage: das schriftliche Zeugnis, die Abbildung und der erhaltene originale Bestand. Im Prinzip besitzt jede dieser drei Gruppen den gleichen Stellenwert; aber speziell im Hinblick auf das Gasthaus als Baukörper bestünde

eine gewisse Berechtigung, nach den Kriterien der historischen Hausforschung vorzugehen, das heißt, sich „vorrangig am konkreten Objekt“ zu orientieren und „vom Gegenstand her“ zu definieren (*K. Bedal*). Wünscht man aber diesen Weg einzuschlagen, so stellt man überraschenderweise fest, daß sich weder die Hausforschung selbst, noch irgend eine andere Fachdisziplin in größerem Umfang oder gar systematisch mit Gasthäusern befaßt hat. Zweifellos ist der Anteil originaler mittelalterlicher Bauteile oder Baukomplexe innerhalb der Spezies „Gasthaus“ landschaftlich verschieden bis gering, und er verringert sich mit zunehmendem Baualter zusehends nur noch stärker. Dies muß freilich in erster Linie generell als heuristisches Problem gesehen werden und betrifft außerdem den Profanbau schlechthin und keineswegs etwa allein die Gasthäuser. Daher erschiene es wohl zu voreilig, aus einem Defizit an Erkenntnis- und Aussagemöglichkeiten auf deren gänzliche Unmöglichkeit zu schließen, wie denn auch ebensowenig das umgekehrte Extrem angebracht wäre, gleich *prima vista* vor der sicherlich erheblichen Problematik und den mannigfachen Detailaufgaben einer Erforschung des verbliebenen Baubestandes mittelalterlicher Gasthäuser zurückzuschrecken. Schon eine bloße Bestandsaufnahme hätte sicherlich komplex (das heißt, über das Bauliche hinausgehend), systematisch und überregional zu erfolgen, könnte aber von regionalen „Ballungsräumen“ (beispielsweise Nord- und Südtirol) ausgehen und in diesem Stadium die erforderlichen methodischen Spezifikationen erproben und ausfeilen. Spezielles Augenmerk würden solche Kriterien des mittelalterlichen Gasthauswesens verdienen, die – was etwa in der Ethnologie schon längst eingeführt ist und zunehmend auch von der historischen Volkskunde diskutiert wird (*G. Wiegelmann*) – fundierte Analogieschlüsse in schlechter dokumentierte Regionen und insbesondere zurück in die „quellenlose Zeit“ erlauben. Offensichtlich macht das, was diese Zeilen in mehr als groben Zügen umreißen, ein beträchtliches Arbeitsprogramm für sich aus, welches wahrscheinlich allein schon infolge der arbeitstechnischen Aufwendigkeit nicht einmal durch ein mittelfristiges Forschungsprojekt erschöpft werden könnte. Für die Zwecke unseres Kolloquiums kann es daher wohl nur darum gehen, sich den Aspekt bewußt zu machen und allenfalls abzuwägen, inwieweit *Desiderata* des gegenwärtigen Forschungs- und Informationsstandes von seiten der (Gast-)Hausforschung einer Klärung näherzubringen wären; erfahrungsgemäß wird man aber die Beitragsmöglichkeiten der objektorientierten Forschung gar nicht einmal gering veranschlagen dürfen, insbesondere bei interdisziplinärer Arbeitsweise und computerunterstützten Methoden. Allein die „Gasthaus-Archäologie“ (*R. Pittioni*) läßt bereits in ihren Anfängen Spezialisierungsmöglichkeiten hinsichtlich des Hausrates mittelalterlicher Gasthäuser erkennen.

A. Kernbauer: Tavernen und Gasthäuser in der Steiermark im späten Mittelalter

Die zahlreichen Aspekte des Problembereiches „Taverne“ und „Gasthaus“, der angesichts der vielen offenen Fragen, die mit dem Bereich der Gastlichkeit zusammenhängen, große Zeitaufwand der Untersuchungen und die spärliche Quellenlage zur

Geschichte des spätmittelalterlichen Gasthaus- und Tavernenwesens der Steiermark im besonderen sind die Gründe dafür, daß kein abgeschlossenes Ergebnis über dieses Thema vorliegt, sondern lediglich ein Arbeitsbericht, der die eine oder andere repräsentativ erscheinende Quellenstelle heranzieht.

Vorangestellt seien einige einleitende Bemerkungen über die geographischen Gegebenheiten, über Ansatz und Methode der bisherigen Arbeit, ehe einige Probleme herausgegriffen werden, ohne daß beim momentanen Stand der Forschungen eine – wenig sinnvoll erscheinende – umfassende und vollständige Zusammenschau angestrebt wird.

Die geographische Gliederung des Landes ist für das Gasthauswesen insofern maßgeblich, als in den gebirgigen Regionen der Steiermark der Weinbau von geringer Bedeutung war und heute gänzlich abgekommen ist; die Ausläufer der Ostalpen gehen im südlichen Teil der Steiermark in das Hügelland über, wo – ungefähr südlich der Linie Graz-Weiz-Hartberg – heute wie ehemals Weinbau betrieben wird¹.

Die bisherigen Untersuchungen haben im Zusammenhang mit dem Aspekt der geographischen Gegebenheiten Hinweise erbracht, daß im späten Mittelalter die Zahl der Tavernen im Hügelland vergleichsweise wesentlich geringer war als im gebirgigen Landesteil und daß – bedingt durch den Ausschank des Eigenbauweines² – dem Transport des Weines, der „Weinfuhr“, eine besondere Bedeutung zukam, die sich auch in den Diensten der Hintersassen, besonders der klösterlichen, aber auch in den vom Landesfürsten gewährten Mautbefreiungen und Weinfuhrprivilegien niederschlug.

Ausgangspunkt für die Erforschung des Gasthaus- und Tavernenwesens in der Steiermark ist gleichsam als erste Orientierung der Franziszeische Kataster aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, dessen Kartenaufnahme ein Bild der Orte vor der Industrialisierung, in manchen Fällen sogar Anhaltspunkte für die ältesten Siedlungsteile eines Ortes bietet. Man wird sich jedoch vor direkten Rückschlüssen auf die mit-

¹ Franz Leskoschek, Die Geschichte und Topographie des Weinbaues in der Steiermark, (Graz 1934).

² Das Schankrecht des Eigenbauweines ist in der Steiermark für das 14. Jahrhundert quellenmäßig belegt und stand laut Landhandfeste des Jahres 1445 Bürgern und Handwerkern gleichermaßen zu. – Franz Leskoschek, „Ausg'steckt is'!“ Kurze Kulturgeschichte der Buschenschenke und des Schankrechtes im altösterreichischen Weinbauraum, in: Blätter für Heimatkunde 49 (1975) 73–83. In der Folge zitiert: Leskoschek, „Ausg'steckt is'!“ – Die durch das Schankrecht des Eigenbauweines bedingte Zweiteilung des Landes findet auch in der Landhandfeste des Jahres 1445 ihren Niederschlag, in der es heißt: „Aber in der Nidern Steirmarch mag yederman wein schenken, als von alter herkommen ist.“ – Karl Hafner, Aus des Steirischen Gastgewerbes Vergangenheit. Katalog der Abteilung „Zur Geschichte des Steirischen Gastgewerbes“, (Graz 1927) 15. In der Folge zitiert: Hafner, Vergangenheit. – Der Ausschank des Eigenbauweines scheint recht unkompliziert vonstatten gegangen zu sein. Das Amt Laufnitz der Herrschaft Pfannberg hatte das Recht, „wein zu leitgeben bis hinauf auf die Piberalben; und da ainer kain haus vermecht, mags ainer unter ainer kranibeth stauden ausleitgeben, doch dass es erbar und redlich beschehe und zugehe“. – Banntaiding der Herrschaft Pfannberg. (16. Jahrhundert), in: Ferdinand Bischoff, Anton Schönbach, Steirische und kärnthische Taidinge, (Österreichische Weistümer 6, Wien 1881) 343. In der Folge zitiert: Steirische und kärnthische Taidinge.

telalterlichen Verhältnisse hüten, ehe nicht in mühevoller Kleinarbeit im Sinne der retrogressiven Besitzforschung Schritt für Schritt die vorhandenen Quellen (Grundbücher, Urbare aller Art, Urkunden) herangezogen sind.

Dem gesamten mittelalterlichen Gasthaus- und Tavernenwesen der Steiermark auf diese Art nachgehen zu wollen, wäre angesichts des Umfanges der zu bearbeitenden Quellen wohl eine Lebensaufgabe; so empfahl es sich, die mittelalterlichen Quellen (Urbare, Urkunden, Weistümer, Gerichtsbeschreibung, Landrecht, Landtagsakten, Reiseberichte), aber auch Quellen des 16. und 17. Jahrhunderts heranzuziehen, namentlich Reiseberichte, insbesondere aber Schreibkalender, in denen sich oft genaue Aufzeichnungen über die Reisegewohnheiten der frühen Neuzeit finden³. Die Bearbeitung dieser Quellen, die noch nicht abgeschlossen ist, wird die Anhaltspunkte liefern für die eine oder andere Fallstudie – etwa den Wallfahrtsort Mariazell – oder für die eingehende Untersuchung des einen oder anderen Fragenkomplexes, wobei man um den Vergleich mit anderwärtigen Forschungen bemüht ist.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Gastwirtschaft im weitesten Sinn ist wohl kaum zu überschätzen. Hat doch Rudolf IV. 1359 auf nichts weniger als den Münzverruf zugunsten des Ungeldes verzichtet⁴. Diese Verfügung sicherte nicht nur dem Landesfürsten eine wertvolle Einnahmequelle, sondern kam auch der städtischen und märktischen Wirtschaft zugute.

Die Städte und Märkte wachten eifersüchtig über die Zahl der Tavernen innerhalb ihrer jeweiligen Bannmeile⁵; seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts liegen Zeugnisse vor, die den Anspruch der Städte auf die Bannmeile dokumentieren⁶, und im Laufe des gesamten Spätmittelalters erbat sich die landesfürstlichen Orte wiederholt die Verfügung, daß innerhalb der jeweiligen Bannmeile nur eine bestimmte Anzahl von Tavernen zu bestehen hatte.

So verlieh beispielsweise Herzog Friedrich im Jahre 1307 der Stadt Voitsberg die Privilegien der Stadt Graz, darunter insbesondere, daß „von Voitsperg allumbe in einer meille, weder märckht, noch leygeben sollen sein“⁷. Herzog Rudolf IV. bestätigte im

³ Im Steiermärkischen Landesarchiv (in der Folge abgekürzt: StLA) finden sich beispielsweise die für das Reisen aufschlußreichen Schreibkalender des Michael Rindsmaul aus dem Jahre 1557 und des Bischofs Jakob I. Eberlein von Seckau vom Anfang des 17. Jahrhunderts, insbesondere der Schreibkalender des Seckauer Bischofs aus dem Jahre 1621.

⁴ Hans Pirchegger, *Geschichte der Steiermark 1282–1740*. Mit einem Anhang, (Graz 1921) 180. In der Folge zitiert: Pirchegger, *Geschichte*. – Franz von Krones, *Urkunden zur Geschichte des Landesfürstentums, der Verwaltung und des Ständewesens der Steiermark von 1283–1411 in Regesten und Auszügen*, (Veröffentlichungen der Historischen Landeskommission für Steiermark 9, Graz 1899) 64.

⁵ Eine der Studie *Michael Mitterauers*, der das Altsiedelland Niederösterreichs auf den Fragenkomplex der Marktrechtsentwicklung hin untersucht hat, ähnliche Forschung fehlt für den steirischen Bereich: *Michael Mitterauer, Zollfreiheit und Marktbereich*. Studien zur mittelalterlichen Wirtschaftsverfassung am Beispiel einer niederösterreichischen Altsiedellandschaft, (Forschungen zur Landeskunde von Niederösterreich 19, Wien 1969). Im folgenden zitiert: *Mitterauer, Zollfreiheit*.

⁶ Siehe dazu Anmerkung 20.

⁷ Privilegien steierm. Städte und Märkte, in: *Joseph von Zahn, Steiermärkische Geschichtsblätter*, (Graz 1880) 174–175.

Jahre 1363 dieses Privileg, demzufolge kein Wein ausgeschrieben werden sollte, „denn in solichen tabern die von alt/er/her komen sind“⁸. Im Jahre 1330 erhielt der Markt Birkfeld das Privileg, daß innerhalb einer halben Meile nur in vier „leitheusern“ an genau bezeichneten Stellen Wein ausgeschrieben werden durfte⁹. Windischgraz¹⁰ in der Untersteiermark, heute Jugoslawien, erhielt im Jahre 1436 und erneut fünf Jahre später sein Stadtprivilegium bestätigt, namentlich auch, daß „vberal nicht mer dann vier tafern zerecht sein sullen“¹¹, deren Lage genau angegeben wurde und die von „alth“ bestanden hatten.

Im Jahre 1305 erhielt die Stadt Leoben das Recht, daß innerhalb der Bannmeile keine Handwerker und kein Gewerbe betrieben werden dürfte, „excepto monasterio Gosse¹² vbi solummodo vnum cauponem, vnum carnificem et vnum pistorem, in Treveyah¹³ vero duos caupones, duos carnifices et duos pistores“¹⁴. Im Jahre 1448 gewährte König Friedrich IV. für Straden einen „Leytgeb“, einen „Pekch“ und einen „Fleischhakcher“¹⁵, dasselbe wurde im 15. Jahrhundert auch für Proleb, ebenso wie Straden ein Dorf, verfügt¹⁶. Diese Rechte, die nach Mitterauer in den alten Schranken- und in den Pfarrorten zumindest bis in die erste Hälfte des 13. Jahrhunderts von vornherein gegeben waren, „resultierten aus dem Charakter der Orte als Dingstätten und kirchliche Mittelpunkte“¹⁷.

Wie die landesfürstlichen Städte und Märkte so war auch ihr Herr daran interessiert, Schädigungen der Einkünfte durch patrimoniale Tavernen hintanzuhalten, indem er die Errichtung neuer Tavernen im Bereich der Bannmeilen¹⁸ verbot. Stellte doch das Ungeld eine sichere Einnahmequelle dar, die vor allem im 15. Jahrhundert und insbesondere wiederum von Kaiser Friedrich III. vorzüglich als Pfand verwendet wurde¹⁹.

Die Schärfe des Kampfes zwischen den landesfürstlichen Städten und Märkten, die auf ihr Bannmeilenrecht pochten, einerseits und den Grundherrschaften andererseits war mit bedingt durch die Entfernungen zwischen den einzelnen Städten und Märkten, die häufig kaum mehr als zwei deutsche Meilen betragen und damit die Grundherrschaften zwangen, neue Tavernen im Bereich der Bannmeile eines landesfürstli-

⁸ StLA Allgemeine Urkundenreihe (in der Folge abgekürzt: A. U.-R.) 2861 b, 1363 III 14, Graz.

⁹ 700 Jahre Birkfeld, (Graz 1965) 52–53; Kundschaft über die Rechte von Birkfeld vom Jahre 1330, in: Steirische und kärnthische Taidinge 160. – Rudolf IV. bestätigte dieses Recht erneut im Jahre 1360: StLA A. U.-R. 2731, 1360 II 25, Graz.

¹⁰ StLA A. U.-R. 5716, 1441 II 9, Windischgraz.

¹¹ StLA A. U.-R. 5485 e, 1436 I 25, Graz.

¹² Das Nonnenkloster Göß.

¹³ Trofaiach, eine Altpfarre, liegt 9 km nördlich von Leoben.

¹⁴ StLA A. U.-R. 1674 a, 1305 V 5, Bruck a. d. Mur.

¹⁵ Fritz Popelka, Schriftdenkmäler des steirischen Gewerbes, (Graz 1950) 109–110. In der Folge zitiert: Popelka, Schriftdenkmäler.

¹⁶ Rechte des Stiftes Göss (15. und 16. Jahrhundert), in: Steirische und kärnthische Taidinge 307.

¹⁷ Mitterauer, Zollfreiheit 239.

¹⁸ Der jeweilige wirtschaftliche Freiraum der Stadt Radkersburg und des Marktes Birkfeld betrug eine halbe Meile, während im Fall der übrigen Städte und Märkte der Bann sich über eine deutsche Meile erstreckte.

¹⁹ Albert von Muchar, Urkunden – Regesten für die Geschichte Innerösterreichs vom Jahre 1312 bis zum Jahre 1500, in: Archiv für Kunde österreichischer Geschichtsquellen (1849) Nr. 434, 69.

chen Ortes zu errichten. Die Stellung des Landesfürsten in diesem Streit erfuhr im Laufe des Spätmittelalters allem Anschein nach eine entscheidende Wandlung; während König Ottokar II. von Böhmen im Jahre 1275 die Errichtung einer Taverne des Klosters Seckau im Bereich der Bannmeile Knittelfelds gestattete²⁰, waren die Landesfürsten des 14. und 15. Jahrhunderts bestrebt, zusätzliche grundherrliche Tavernen innerhalb der Bannmeile landesfürstlicher Orte zu verhindern²¹. Im Jahre 1377 wurde das Bannmeilenrecht schließlich auf alle Städte und Märkte ausgedehnt, in der Folge aber, da es offenbar wiederholt verletzt wurde, mehrmals bestätigt²².

Die Bürger der Städte und Märkte trachteten, ihren Eigenbauwein an den Mann zu bringen. Als Folge ergaben sich heftig geführte Kämpfe gegen die Einfuhr österreichischer, ungarischer und welscher, also italienischer Weine²³.

Die Klöster waren hinsichtlich ihrer Weinfuhr besonders begünstigt und unterhielt zahlreiche Tavernen²⁴.

Weit verbreitet bis allgemein gebräuchlich war der Ausschank bei Pfarrhöfen, der für die Mitte des 14. Jahrhunderts bezeugt ist²⁵. In der Landhandfeste des Jahres 1445 hingegen war allen Pfarrern und Vikaren der Ausschank im Pfarrhof untersagt²⁶, und in der Folge war man auch kirchlicherseits an der Einschränkung des Weinschanks von Pfarrern interessiert²⁷.

Während das Tavernenwesen für die Steiermark im Spätmittelalter²⁸ – wenn auch spärlich – in den Quellen dokumentiert ist, finden sich Hinweise auf das Gasthauswe-

²⁰ *Popelka*, Schriftdenkmäler 27.

²¹ Als drastisches Beispiel sei die Verfügung Kaiser Friedrichs III. angeführt, der im Jahre 1460 in Göß ein Tavernenrecht verlieh, mit dem er wohl den grundherrlichen Ausschank zu schädigen trachtete. – *Popelka*, Schriftdenkmäler 126.

²² StLA A. U.-R. 3279, 1377 VI 3, Wien; StLA A. U.-R. 5379, 1433 II 2,-; *Popelka*, Schriftdenkmäler 60.

²³ *Pirchegger*, Geschichte 242–246; *Burkhard Seuffert*, *Gottfriede Kogler*, Die ältesten steirischen Landtagsakten 1396–1519. Teil I 1396–1452, (Quellen zur Verfassungs- und Verwaltungsgeschichte der Steiermark 3,1, Graz 1953) 37, 143. In der Folge zitiert: *Seuffert*, *Kogler*, Landtagsakten; *Nikolaus Grass*, Propinationsrecht und Weinschank von Pfarreien und Säkularkapiteln in Österreich, in: Alpenregion und Österreich, (*Eduard Widmoser*, *Helmut Reinalter*, Innsbruck 1976) 11–12, 22; *Anton Mell*, Verfassungs- und Verwaltungsgeschichte der Steiermark, (Graz 1929) 435–436, 455, 481.

²⁴ Das Kloster Neuberg an der Mürz durfte beispielsweise „auf allen ire höffen und tafern“ Wein ausschenken, ohne zur Zahlung des Ungeldes verpflichtet zu sein. – StLA A. U.-R. 2725 a, 1359 XII 21,-.

²⁵ Im Jahre 1351 wurde der Ausschank im Ennstal zugunsten der Bürger von Rottenmann auf jene Orte beschränkt, in denen er für den Verkehr unbedingt notwendig war. Keine Einschränkung erfuhr aber auch weiterhin der Ausschank bei den Pfarrkirchen. – *Popelka*, Schriftdenkmäler 45–46.

²⁶ *Seuffert*, *Kogler*, Landtagsakten 107; *Leskoschek*, „Ausg'steckt is't“ 79. – Für die Verhältnisse in Tirol liegt die Studie von *Grass* vor: *Franz Grass*, Pfarrhöfe als Gaststätten in Tirol, in: Veröffentlichungen des Museums Ferdinandeum 31 (1951) 147–155.

²⁷ *Ernst Tomek*, Kirchengeschichte Österreichs, 2. Teil: Humanismus, Reformation und Gegenreformation, (Innsbruck 1949) 108. In der Folge zitiert: *Tomek*, Kirchengeschichte.

²⁸ Die älteste Nennung von Tavernen rührt aus dem Jahre 1152, für das zwei Tavernen in Bodendorf bei Murau belegt sind. – *Joseph von Zahn*, Urkundenbuch des Herzogthums Steiermark, Bd. I 798–1197, (Graz 1875) Nr. 350, 336–338; *Hafner*, Vergangenheit 10.

sen der Städte und Märkte, allerdings ohne nähere Nennung, nahezu ausschließlich in jenen Urkunden, deren Rechtsinhalt mittels Einlager sichergestellt wird²⁹. Differenzierte Aussagen über Unterschiede zwischen Gasthaus und Taverne sind beim momentanen Stand der Untersuchung kaum möglich.

Einiges läßt sich zur Terminologie sagen, wenngleich auch diese Frage hier nicht eingehender behandelt wird. In den Quellen finden sich die Ausdrücke „taberna“, „taverne“, „leithaus“, „schenkhaus“; im 15. Jahrhundert taucht vereinzelt auch „gasthaus“³⁰ auf. Der Wirt im weitesten Sinn wird als „caupo“³¹, „taferner“, „leitgeb“, „schenck“ und „gastgeb“ bezeichnet. „leitgeb“ wird zu Ende des Spätmittelalters Familienname³², kann aber bei Vorhandensein eines anderen Familiennamens zugleich Berufsbezeichnung sein.

Für das 15. Jahrhundert finden sich häufig Beispiele für die Vereinigung mehrerer Huben in der Hand eines „leitgebs“³³, ohne daß man beim jetzigen Stand der Arbeit sagen könnte, ob dies generell der Fall war.

Mit dem relativen Wohlstand war eine der Voraussetzungen für ein hohes Sozialprestige des „leitgebs“ gegeben. Dazu kam die Bauweise der Tavernen, die – wie in den Urbaren des 15. Jahrhunderts vermerkt wird – im Unterschied zu den vorherrschenden Holzbauten gelegentlich aus Stein waren³⁴. Selten ist der „leitgeb“ als Amtmann belegt³⁵.

Hingegen finden sich in den Weistümern nur allzu oft Ermahnungen, richtige Maße zu verwenden, Getränke nicht zu vermischen und Fremde nicht zu übervorteilen³⁶, in anderen Quellen auch Verbote des offenbar bei entsprechender Gelegenheit im 15. Jahrhundert schwunghaft betriebenen Schleichhandels³⁷. Obendrein lief das gesellige Treiben naturgemäß den Intentionen der Kirche zuwider: Priestern war der Besuch von Gasthäusern nur gestattet, wenn sie auf Reisen waren³⁸, während des Gottesdienstes war der Ausschank verboten³⁹.

²⁹ StLA A.U.-R. 1730 a, 1309 VIII 4,-.

³⁰ Im Privileg der steirischen Städte und Märkte werden „gastheuser, leutheuser vnd tafern“ angeführt. – StLA A.U.-R. 5379, 1433 IV 2,-.

³¹ *Jakob Wichner*, Ueber einige Urbare aus dem 14. und 15. Jahrhundert im Admonter Archiv, in: Beiträge zur Kunde steiermärkischer Geschichtsquellen 13 (1876) 40.

³² Stiftsarchiv St. Lambrecht Urbar III A/a 2, fol. 7 v.

³³ StLA Archiv Rottenmann 9/79, fol. 30 v., fol. 31 v.

³⁴ In St. Peter ob Leoben ist für das 15. Jahrhundert beispielsweise eine „staynein tafern“ bezeugt. – StLA Stockurbar 4/6 fol. 74 r.

³⁵ StLA Archiv Göß Stift Aa/66 Gesamturbar 63, 64.

³⁶ Banntaiding der Herrschaft Pürg (16. Jahrhundert), in: Steirische und kärnthische Taidinge 23–24.

³⁷ Die Inhaber der Tavernen im Sanntal trieben Schleichhandel mit Salz und Getreide. – *Popelka*, Schriftdenkmäler 129–130.

³⁸ *Tomek*, Kirchengeschichte 91.

³⁹ Statuten von St. Ruprecht an der Raab (16. und 17. Jahrhundert), in: Steirische und kärnthische Taidinge 209.

Dem jeweiligen Sozialprestige des „leitgebs“ und des „Gastwirtes“ wird im allgemeinen wohl jenes der Gäste entsprochen haben, wobei hochgestellte Personen nach Möglichkeit bei gleichrangigen abstiegen und das öffentliche Lokal mieden⁴⁰.

Die Taverne lag häufig in der Nähe der Kirche⁴¹ und damit zumeist im Zentrum des Ortes, auf dem Land an verkehrsgeographisch günstigen Stellen⁴². Interessant wären die Abstände zwischen jenen an Straßen gelegenen Tavernen und jenen Gasthäusern, die als Umspannstationen dienten⁴³; leider liegen noch keine Ergebnisse der Altstraßenforschung für die Steiermark vor⁴⁴.

Auffallend ist die mehrfach bezeugte Lage von Tavernen in der Nähe von Mühlen⁴⁵. Mühle und Säge⁴⁶, aber auch Mühle und Taverne⁴⁷ befinden sich gelegentlich in einer Hand. Der Frage der Kumulierung mehrerer Gewerbe an einer Stelle und in einer Hand wird noch nachzugehen sein.

Die Öffnungszeiten der Gasthäuser und Tavernen unterscheiden sich in der Steiermark des Spätmittelalters nicht von denen in anderen Gebieten⁴⁸. Das Angebot an Getränken wich nicht von anderwärtigen Verhältnissen ab. Für das 13. Jahrhundert sind Wein, Bier und Met⁴⁹ überliefert; in den beiden folgenden Jahrhunderten kommt dazu in steigendem Maß der Branntwein. Unter den Speisen galt in der Steiermark der Fisch als Besonderheit; verlangte der Gast Fische „oder ander chöstliche Speis“⁵⁰, so durfte die Rechnung des Wirtes in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts den festgesetzten Höchstpreis von 8 d ausnahmsweise übersteigen. Diese Aussage wäre in Beziehung zu setzen zu den Lohn- und Preisverhältnissen des späten Mittelalters; aber auch diese Frage kann – wie viele andere offene Probleme – in diesem Rahmen nur aufgezeigt, nicht aber beantwortet werden.

Die Quellenlage zur Frage des mittelalterlichen Gasthaus- und Tavernenwesens der Steiermark bedingt eine Konzentration der Untersuchung auf das Spätmittelalter. Die

⁴⁰ Ein Beispiel – allerdings aus der Neuzeit – ist im Schreibkalender des Seckauer Bischofs Jakobs I. Eberlein überliefert, der auf seiner Wallfahrt nach Mariazell am 6. September 1621 in Alfenz zusammen mit dem Dechant im Probsthof nächtigte, während die übrigen Teilnehmer der Wallfahrt im Gasthaus untergebracht waren. – StLA Kalendersammlung 1621.

⁴¹ StLA A. U.-R. 3916, 1397 VII 8,-; Stiftsarchiv St. Lambrecht Stockurbar Piber Sch 1/1 (1493) fol. 106 r.: „Ist ain mul vnd tafern gelegen bey der kirchen ...“.

⁴² Ein typisches Beispiel hierfür ist das Schenkhaus in Trieben. – Stiftsarchiv Admont Qq 18 (Urbar ca. 1474) fol. 70 v.

⁴³ Freundlicher Hinweis des Herrn Univ.-Prof. Mag. Dr. Herwig Ebner.

⁴⁴ Fritz Popelka, Die Alpenstraßen im Mittelalter, in: Zeitschrift des Historischen Vereines für Steiermark 47 (1956) 3–10. – Dieser Vortrag erfaßt das Problem im Überblick.

⁴⁵ StLA A. U.-R. 3916, 1397 VII 8,-. Auch Müller genossen, um nochmals auf die Frage des Sozialprestiges zu verweisen, kein hohes Ansehen in der Gesellschaft.

⁴⁶ Stiftsarchiv St. Lambrecht Urbar II A,a 5 (1494) fol. 42 r.

⁴⁷ Stiftsarchiv St. Lambrecht Urbar II A,a 1 (Urbar 1390) fol. 67 r.: „Niela Roesler de Luczeldorf seruit de molendino et taberna ...“; Stiftsarchiv St. Lambrecht Urbar III A,a 2 (Urbar 1494) fol. 271 r.

⁴⁸ Beispielsweise: Markus Escher, Das Recht des Gastgewerbes im alten Bern, (Diss. jur., Freiburg 1977) 36.

⁴⁹ Popelka, Schriftdenkmäler 27.

⁵⁰ Popelka, Schriftdenkmäler 127.

Einbeziehung des Herbergswesens in die Betrachtung wird eine wesentliche Erweiterung des Gesichtsfeldes – auch in zeitlicher Hinsicht auf das Hochmittelalter – mit sich bringen und damit Fragestellungen ermöglichen, die das Pilgerwesen, das zentrale Problem der Kommerzialisierung der Gastlichkeit, letztlich aber auch Mobilität und Kommunikation im Mittelalter erfassen. Vor allem der Übergang zur kommerziellen Gastlichkeit, der Prozeß als solcher, die in dessen Verlauf sich ergebenden strukturellen Änderungen sowie der Zeitpunkt dieses Wandels erfordern den überregionalen Vergleich, der Rückschlüsse auf eine eventuelle Phasenverschiebung ergeben kann, wie sie bei so manch anderer Entwicklung namentlich zwischen West- und Mitteleuropa, aber auch kleinräumiger, zu beobachten ist.

*H. J. Rieckenberg: Ländliche Gasthöfe im nördlichen Teil des Fürstentums Calenberg, vor allem im Amt Neustadt a/Rbg. im 16. bis 18. Jahrhundert.**

Das Fürstentum Calenberg ragt mit seinen Ämtern Wölpe (Erichshagen), Neustadt, Rehburg, Bokeloh, Blumenau, Ricklingen und Langenhagen, den Klosterämtern Mariensee und Marienwerder sowie den Städten Rehburg, Neustadt und Wunstorf zu beiden Seiten der unteren Leine weit in die niederdeutsche Tiefebene fast bis an die untere Aller und mittlere Weser, von den Toren Hannovers bis vor die Nienburgs. Es besitzt in der Kopfsteuerbeschreibung von 1689 nicht nur eine hervorragende Quelle zur Bevölkerungsgeschichte, sondern ebenso auch zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Sie enthält zahlreiche Berufsangaben, die durch die Beschreibung von 1686 noch vervollständigt worden sind. Die Beschreibung von 1689 ergibt für die Ämter und Städte (ohne die damals verpfändete Vogtei Niedernstöcken) eine Einwohnerzahl von 21 876 Personen. Es fehlen darin nur die Angaben über den Adel, erfaßt sind nach Familien und Höfen geordnet Männer wie Frauen, Säuglinge wie Greise, Kranke und Gesunde. Diese Angaben gewinnen über die rein statistischen Daten hinaus Bedeutung, da in den welfischen Fürstentümern seit den Landtagen von Salzdalum 1597 und Gandersheim 1601 Hofteilungen und damit die Schaffung neuer Hof- und Hausstellen praktisch nicht mehr möglich gewesen sind. Die beiden Landtage haben das zum Gesetz erhoben, was tatsächlich seit langem üblich gewesen ist. So spiegelt die Beschreibung in vielem Verhältnisse aus dem 16. Jahrhundert wieder. Das bedeutet für unser Problem, daß damals keine neuen Gasthöfe, keine Krüge, wie sie hier genannt wurden, erbaut werden konnten.

* Quellen und Literatur: Staatsarchiv Hannover, Hann 74, Neustadt a/Rbg II 5 1 a Nr.3, Hann 74, Neustadt a/Rbg 4473, 4474, 4486; Die Kopfsteuerbeschreibung der Fürstentümer Calenberg-Göttingen und Grubenhagen von 1689, hrsg. v. *Herbert Mundbenke*, Teil 3 und 4, (Hildesheim 1959f.); Das Lagerbuch des Amtes Blumenau von 1600, hrsg. v. *Heinrich Latwiesen* (Hildesheim 1978); *Bernhard Engelke*, Die große und kleine Grafschaft der Grafen von Lauenrode, in: *Hannov. Geschichtsbll.* 24 (1921) 217–71; Die Register der Amtsvogtei Ilten, hrsg. v. *Margarete Werner* (Hildesheim 1970); *Götz Landwehr*, Die althannov. Landgerichte, (Hildesheim 1964) 44.

In den Ämtern und Städten konnten insgesamt 74 Krüge gezählt werden. Also noch um 1690 besaß nicht jedes Dorf einen Krug, nur wenige größere Dörfer besaßen zwei, ganz vereinzelt drei. Nicht einmal in jedem Kirchdorf finden wir einen. Nur in den Ämtern Blumenau, Ricklingen und Langenhagen vor der Stadt Hannover, in der die Handels- und Poststraßen zusammenliefen, finden wir fast in jedem Dorf einen solchen (10619 Einwohner und 49 Krüge). Am Westufer der Leine läßt sich nördlich von Neustadt an der Reihe der Dorfkrüge die alte Straße verfolgen. Die Inhaber der Krüge waren Kötner oder Brinksitzer und nur in geringem Umfange auch Meier. Gelegentlich werden Krämer, Handwerker, Frauen von Soldaten, an Straßen Zöllner und an Flußübergängen Fährleute genannt. Sie waren verpflichtet, alle Zänkereien, Schlägereien sowie alle Personen, die einen unordentlichen Lebenswandel führten, dem Amte zu melden. Taten sie es nicht, so mußten sie gegebenenfalls die darauf stehende Strafe zahlen. Die Krüger waren im allgemeinen nebenberuflich tätig, oft haben sicher die Frauen oder erwachsenen Töchter diese Tätigkeit ausgeübt. Das klingt in den Quellen an, wenn von der Krügerin gesprochen wird. Bei dem geringen Wohnraum, den das niedersächsische Bauernhaus damals bot, haben wohl kaum Übernachtungsmöglichkeiten bestanden. Der Bier- und in geringem Umfange der Branntweinausschank waren die wichtigsten Einnahmen. Das Wirtshausleben spielte sich wohl auf dem Flett ab, dem großen quer durch das Haus gehenden Raum mit der offenen Feuerstelle. Daneben gab es in den Städten Neustadt, Wunstorf und Rehburg je einen Gasthof bzw. eine Kellerwirtschaft (Ratskeller?), die Möglichkeiten zum Übernachten boten. Da die Poststraßen nur in der Umgebung von Hannover unsere Ämter berühren, fehlen Posthaltereien. In den Ämtern Langenhagen, Blumenau, Ricklingen und Bokeloh finden wir keine Brauer. Die Krüger bezogen ihr Bier aus dem nahen Hannover oder Wunstorf. Im Amt Wölpe wurde nur in dem um 1535 von Herzog Erich I. gegründeten Amtssitz Erichshagen gebraut, ebenso auch nur in Rehburg für das gleichnamige Amt. In der um 1200 gegründeten Stadt Neustadt gab es zwar 60 Häuser mit Braurecht (dazu noch 15 wüste Braustätten), aber die Dorfkrüge des Amtes waren nicht verpflichtet, in Neustadt ihr Bier zu kaufen, sondern durften selber brauen, bzw. konnten das Bier kaufen, wo sie wollten. Erst in einer Entfernung von etwa 15 km von Neustadt machten sie davon Gebrauch, in Mandelsloh, Helstorf, Niedernstöcken, Rodewald. Einige weitere Bewohner der Wieksiedlung Mandelsloh (alter kirchlicher Mittelpunkt, Markt und Handwerkersiedlung) besaßen zudem das Braurecht ebenso wie einige Bewohner der um 1200 angelegten Hagensiedlung Rodewald.

In den Ämtern Neustadt und Blumenau war das Schankrecht nachweislich landesherrliches Regal, in den übrigen Ämtern dürfte es ebenso gewesen sein. Ursprünglich wurde es jährlich bzw. alle drei Jahre vom Amte neu verpachtet. Seit dem 16. Jahrhundert wurde es für einige Krüger, besonders in den südlichen Ämtern, auf Erbzins ausgegeben. In der Kopfsteuerbeschreibung sind diese daran zu erkennen, daß ihre Inhaber einem erhöhten Steuerzins unterlagen. Es ist aber kaum vorstellbar, daß tatsächlich jedesmal die Krugrechte an einen neuen Wirt verpachtet wurden. Da der Pächter Besitzer eines Hauses sein mußte, der Landesherr nur ganz selten wie etwa vorm Amtsgebäude in Blumenau einen eigenen Krug besaß, so war die Zahl der möglichen Bewerber sehr begrenzt. Es konnte immer nur ein Hausbesitzer des betreffenden Dor-

fes sein. Die jährliche Verpachtung des Schankrechts bedeutete wohl, daß sie gewöhnlich bei der Zahlung der Pachtsumme stillschweigend verlängert wurde. Hierfür spricht, daß zahlreiche Häuser, die damals ein Gasthof waren, es auch heute noch sind. Da der Bierbezug frei war, bestand für die Bewohner des Amtes kein Krugzwang, wie es auch keinen Mühlenzwang gab. Daneben hatte jeder Haushalt das Recht, für den Eigenbedarf zu brauen. Der Branntwein wurde, soweit er nicht in den wenigen Brennereien in den Ämtern erzeugt wurde, aus den Städten der Umgebung, dem Rheinland oder aus Frankreich bezogen.

Diese Dorfkrüge unterscheiden sich also von Tavernen, Herbergen, Hospizen und Gasthöfen in den Städten und an den großen Straßen, Pässen, Flußübergängen usw. Sie dienten den Bedürfnissen der heimischen Bevölkerung, ihrem geselligen Beisammensein und ähnelten so den Trinkstuben in den Städten. Sie waren auch Versammlungsraum zur Regelung der öffentlichen Angelegenheiten. Der Ursprung des landesherrlichen Regals ist unsicher.

Ein ganz anderes Bild bieten die Verhältnisse in den „Freien“ südöstlich vor den Toren Hannovers. Sie besaßen noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts u. a. das Recht des Bierbrauens, der Branntweinbrennerei und der Krugnahrung, d. h. sie konnten Bier und Branntwein auch für den Verkauf erzeugen und besaßen ganz allgemein das Recht der kommerziellen Bewirtung. So finden wir in zahlreichen Dörfern der Vogtei Ilten Brauhäuser. Es konnte keinem „Freien“ verwehrt werden, einen Krug zu eröffnen. Strittig ist, ob in den „Freien“ fränkische Siedler des 9. Jahrhunderts zu sehen sind oder ob ihre Rechte auf den Landesausbau des 14. Jahrhunderts zurückzuführen sind.

Hans Conrad Peyer

Schlußwort

In diesem Bande liegen die am Kolloquium „Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter“ gehaltenen Referate in extenso vor, aber nur kleine Bruchstücke der regen Diskussionen. Das Schlußwort soll deshalb einige wichtige Resultate der Referate und der Diskussionen zusammenfassen.

Im Ganzen ergibt sich zwar ein facettenreiches Bild von Entstehung, Entwicklung und Formenreichtum der kommerziellen Gastlichkeit im europäischen Mittelalter. Doch wird der Leser ebenso wie der Tagungsteilnehmer den Eindruck erhalten, das Thema sei bei weitem nicht ausgeschöpft. So sehr dies auch im Wesen derartiger wissenschaftlicher Tagungen begründet sein mag, so liegt es im vorliegenden Falle auch an der schlechten Faßbarkeit, ja schillernden Flüchtigkeit des Themas. Tatbestände, wie zum Beispiel Gastfreundschaft oder Gastlichkeit auf Gegenseitigkeit, Gastung Herrschender bei Beherrschten, kommerzielle Gastlichkeit und verschiedene Arten von Wirten, Tavernen und Gasthäusern sind sowohl typologisch als auch im Sinne von Entwicklungsstufen nicht leicht zu unterscheiden. Zudem sind Nachrichten über die Gastlichkeit vor dem Spätmittelalter in Quellen und Literatur spärlich und meist wenig anschaulich und unpräzis. Vom Spätmittelalter an aber überwiegen die Nachrichten zur kommerziellen Gastlichkeit derart, daß die andern Formen vielleicht mehr vernachlässigt werden, als es der Realität angemessen wäre.

Doch gerade die vielfältigen Schwierigkeiten haben auch ihren anspornenden Reiz. Die hier vorgelegten Arbeiten zeigen in ermutigender Weise, daß man und wie man auch zu dem schwer faßbaren und problemreichen Thema der Verpflegung und Unterkunft auf Reisen im Mittelalter einleuchtende Vorstellungen gewinnen kann.

In der Einleitung haben wir folgende sechs Fragen aufgeworfen:

1. Seit wann gibt es Gasthäuser?
2. Was für Gastlichkeit gab es vor dem 13./14. Jahrhundert?
3. Wer reiste?
4. Welche andern Funktionen hatten Taverne und Gasthaus?
5. Wer war der Besitzer?
6. Wie sah das Wirtshaus aus?

Die Referate und Diskussionen haben gezeigt, daß wir diesen sechs Fragen noch geschichtsmethodische, quellenkundliche und begriffsgeschichtliche Fragen vorausschicken müssen.

1. Die *geschichtsmethodische Frage* nach einer sachgerechten Typologie und entwicklungsgeschichtlichen Stufenfolge der verschiedenen Formen der Gastlichkeit ist vor allem im Zusammenhang mit der Gastlichkeit in den karolingischen Benediktinerklöstern zur Sprache gekommen. So unbefriedigend Typologien und Stufentheorien oft

auch sein mögen, so ist es doch ohne sie nicht möglich, eine räumlich weitgespannte vergleichende Übersicht über die verschiedenen Formen der Gastlichkeit und eine Vorstellung vom Entwicklungsablauf von der Gastfreundschaft des Frühmittelalters zur kommerziellen Gastlichkeit des Spätmittelalters zu gewinnen.

2. Hinsichtlich der *Quellen* hat sich gezeigt, daß wir für Südfrankreich und Italien seit dem Spätmittelalter dank Notariatsakten und Rechnungsbüchern ungewöhnlich gut orientiert sind, während das reiche Urkundenmaterial dieser Gebiete aus dem Hochmittelalter im Rahmen des Kolloquiums eher vernachlässigt worden ist. Nördlich der Alpen stehen vergleichbare Quellen seit dem 12./13., beziehungsweise dem 16. Jahrhundert zur Verfügung. Für die vorangehenden Jahrhunderte scheinen namentlich Urkunden, Güter- und Einkünfteverzeichnisse einigermaßen zuverlässige Auskünfte zu geben. Doch warum sie bald von Tavernen berichten, bald über sie wieder lange schweigen, bleibt in vieler Hinsicht unklar. Das kommerzielle Hospitium taucht in ihnen überhaupt nicht auf, und sie vermitteln wenig Anschauung. Die erzählenden Quellen liefern zwar mehr Anschauung, sind aber häufig mit Topoi und Vorurteilen oder von Idealbildern christlicher Gastlichkeit, wie Emmaus, belastet. Neu hat sich einerseits der Aussagewert und die Problematik der Vorschriften der Ordensregeln zum Thema Gastlichkeit in ihrem Verhältnis zur alltäglichen Wirklichkeit und andererseits der Reichtum der Mirakelbücher zum Thema Gasthaus abgezeichnet. Münzen könnten möglicherweise eine noch zu wenig ausgeschöpfte Quelle zur Geschichte der Gastlichkeit sein.

3. Das Problem der *Terminologie*, der von den Quellen verwendeten Wörter und Begriffe, ist noch weitgehend ungeklärt. Auch bei Zuziehung zahlreicher mittellateinischer Wörterbücher bleiben Begriffe, wie zum Beispiel Hospitium und Herberge, schillernd. Ein Wort wie Hospitium kann sowohl Haus, Zwangsgastung, Unterkunft, Hospiz, vermietetes Zimmer, Gastwirthaus mit Unterkunft und Verpflegung und anderes mehr wie zum Beispiel koloniale Siedlung meinen. Bis wann Herberge Heerlager, später herrschaftliche Gastung bedeutet und von wann an schließlich Unterkunft für Reisende, ist trotz mehrerer Arbeiten darüber auch heute noch nicht recht klar. Die Wende scheint ans Ende des 11. oder ins 12. Jahrhundert zu fallen.

4. *Seit wann gibt es Gastwirthäuser?* Spurenhaft tauchen sie in klassisch-griechischer Zeit auf, reichere Nachrichten über sie stammen aus dem römischen Reich. Daß sowohl die Gastwirthäuser als auch die Wirte im Altertum und auch im Mittelalter noch lange als schlecht, unehrenhaft und verächtlich galten und nur von den untersten Schichten besucht wurden, steht nach allen Quellen unzweifelhaft fest. Eine bescheidene Kontinuität von der Antike zum Frühmittelalter im Bereich der „tabernae“ und „deversoria“ erscheint durch einige wenige Nachrichten bei Gregor von Tours und andern gesichert. Interessante, aber unsichere Spuren für eine solche Kontinuität mögen auch etwa die Münze des „Borgasto monetarius“ aus Boulogne und die Straßen-Vici in Frankreich bilden. Ebenso unsicher bleibt es bei Ortsnamen, wie Kernath (Caminata) in Bayern oder Zabern (Tabernas) im Elsaß usw., ob dort eine Taberna allenfalls vom 5. bis 13. Jahrhundert kontinuierlich fortlebte, oder ob an solchen verkehrsgünstigen Orten vom 12. Jahrhundert an einfach wieder neue Tavernen entstanden.

Im Westen beginnen sich die Belege für Tavernen seit dem 9., in Mitteleuropa seit dem 11. Jahrhundert zu vermehren. Im 11./12. Jahrhundert tauchen vor allem in Mirakelbüchern Hospites und Hospitia auf, die zum Teil Gäste gegen Entgelt nur nächtigen, zum Teil aber auch verpflegen. Häufiger scheint indessen die Selbstverpflegung der Gäste durch Einkauf auf dem Markte gewesen zu sein. Um die Wende vom 12. zum 13. Jahrhundert beginnt sich sowohl in Mirakelbüchern als auch in Urkunden und Rechtsbüchern ein neues, zum Teil an das wiederauflebende römische Recht anknüpfendes Recht der Gäste und Wirte abzuzeichnen (Hinterlegung von Waren im Wirtshaus; kein Recht der Wirte mehr, die Gäste zu beerben; Freiheit der Wahl der Unterkunft usw.), das sowohl auf die rasche Vermehrung von Gastwirthäusern als auch auf ihre große Bedeutung im täglichen Leben schließen läßt. Vollentwickelte Gastwirthäuser mit verschiedenen Gästezimmern, einem Speise- und Aufenthaltsraum, mit individuellem Namen und Schild und nicht nur mit dem uralten Schenkezeichen des Busches oder Zweiges, mit dem auf sie allein beschränkten Recht, aber auch der Pflicht, Gäste aufzunehmen, scheint es allenthalben erst seit dem ausgehenden 13. Jahrhundert zu geben. Überall ist auch die klare Unterscheidung von Gastwirthäusern (hospitium, hostellerie, auberge, inn) und Schenken (taberna, taverne, ale house) erst seit dem 14. Jahrhundert erkennbar, wenn sich auch erste Spuren dieser Scheidung bis ins 12. Jahrhundert zurückverfolgen lassen.

5. *Was für Gastlichkeit gab es vor dem 11./14. Jahrhundert?* Antike und Mittelalter wie auch viele andere Primitiv- und Hochkulturen der Erde scheinen ähnliche Typen der Gastlichkeit, des Verhältnisses zwischen Gastgeber und Gast, gekannt zu haben oder noch zu kennen, wie zum Beispiel

- a) Gastherr – unterworfenen Gast
- b) Gastlichkeit auf der Grundlage gegenseitiger Gleichberechtigung
- c) Parochie, Einquartierung, Gewaltgastung
- d) mildtätige Gastlichkeit
- e) der Gast als Objekt in der kommerziellen Gastlichkeit, die vom Frühmittelalter bis ins 11. Jahrhundert nur höchst geringe Bedeutung hatte, dann aber immer reichere Formen entwickelte, Elemente der andern Typen in sich aufnahm und als ein Kennzeichen moderner Kulturen betrachtet werden kann.

In der Gastlichkeit der karolingischen Klöster lassen sich nach den Vorschriften der Regula Benedicti und den Kommentaren dazu zahlreiche Abstufungen erkennen. Doch stehen sich in der Hauptsache die Gastlichkeit für Mächtige und Reiche einerseits und diejenige für Arme andererseits gegenüber. Während sich die Gastlichkeit für Vornehme durch viele Varianten und Zeremonien auszeichnet, stellt sich bei den Armen das Problem der Masse, die oft die Möglichkeiten eines Klosters übersteigt. Die Fußwaschung wird nur an den armen Gästen und nur durch Delegierte des Konventes vorgenommen. Die Auslegung und praktische Anwendung dieser Gastlichkeitsvorschriften erweist sich so als zunehmend schwierig.

Neben der Klostergastlichkeit steht diejenige in den Kirchen selbst und in den mit Kirchen eng verbundenen Xenodochien von der Spätantike bis ins 11. Jahrhundert. Vom 11. Jahrhundert an setzt die große Welle der Hospiz- und Hospitälerründungen ein. Schon damals wurden Pilger und Reisende immer wieder neu von den lokalen

Armen, Kranken und Pfründnern aus den Hospizen und Hospitälern verdrängt, so daß diese für den Reiseverkehr ausfielen. Diese Schwierigkeit trat seit dem 13. Jahrhundert zunehmend deutlicher hervor. Man kann sich fragen, ob die Verdrängung der Reisenden durch die lokalen Hilfsbedürftigen ein dem Wesen der Sache inhärentes Dauerproblem solcher Institutionen sei, oder ob gerade sie als ein wesentlicher Grund für den Rückgang der kirchlichen und das Aufblühen der kommerziellen Gastlichkeit seit etwa 1300 betrachtet werden muß.

Interessant ist jedenfalls, daß zur selben Zeit auch zahlreiche weltliche Gemeinschaftsherbergen, wie die Fondachi rund um das Mittelmeer und die gemeinsamen Absteigequartiere von Reisenden aus derselben Stadt in italienischen Städten und an den Champagne-Messen verschwinden und ihre Gäste fortan in Gastwirthäusern absteigen.

6. Die Frage: *Wer reiste?* wurde von den Referaten und der Diskussion nur kurz berührt. Ob im Frühmittelalter nur die Mächtigen und Reichen reisten, wie vielfach vermutet wird, bleibt zweifelhaft. Es ist möglich, daß die allgemeine Mobilität auch damals größer war, als man es sich gemeinhin vorstellt. Seit dem 11. Jahrhundert gab es unter den Pilgern sicher Vertreter aller Stände.

Indessen lassen die Quellen erst etwa seit 1300 ganz deutlich erkennen, daß praktisch jedermann gelegentlich auf Reisen ging.

7. *Welche ändern Funktionen außer Nächtigung und Verpflegung von Reisenden hatten Tavernen und Gasthäuser?* Diese Frage ist während des Kolloquiums zu kurz gekommen, was unter anderem auch mit der vorwiegenden Behandlung des wirtschaftlich besonders wichtigen städtischen Wirtshauses zusammenhängt. Beim ländlichen Wirtshaus dürften andere Funktionen oft im Vordergrund gestanden haben und die Multifunktionalität eher stärker gewesen sein. Die Untersuchung der Tavernen im Frankreich des 8. bis 10. Jahrhunderts sowie in Süddeutschland und Polen seit dem 11./12. Jahrhundert ergibt, daß sie nicht nur häufig an Verkehrswegen, Straßen, Flüssen, Furten, Fähren und Brücken lagen, sondern auch als Zoll- und Münzstätten dienten. Ebenso befanden sie sich oft im Zentrum von Villikationen und an Gerichtsplätzen, also an Orten, wo lokal und regional viele Leute zu Verwaltungszwecken zusammenkamen. Einen Pferdewechsel kannte die karolingische Zeit sicher nicht, doch scheint er seit dem 12. Jahrhundert mit dem kommerziellen Gasthaus wieder neu aufgekomen zu sein. Die Taverne erscheint so oft als eine Vorstufe oder Frühform des Marktes. Mit dieser Marktfunktion der Taverne hängt auch die Rolle des Wirtes als Makler zusammen. Vereinzelt tritt sie schon im 12. Jahrhundert in Erscheinung (Südfrankreich, Spanien), seit etwa 1300 in vielen Städten ganz Europas und in besonderer Entfaltung in der Welthandelsstadt Brügge. Darauf wird sie jedoch an vielen Orten zugunsten der ausschließlichen Gastlichkeit zurückgedrängt.

8. *Wer und was war der Wirt und der Besitzer eines Gasthauses?* Seit der Antike bis mindestens ins 12. Jahrhundert betonen die verschiedensten Quellen das überaus geringe, ja schlechte soziale Ansehen des Wirtes, was auch von arabischen Quellen der Zeit bestätigt wird. Indessen scheint sich seit dem Ende des 12. Jahrhunderts eine Spaltung abzuzeichnen, die im 14. und 15. Jahrhundert vollends deutlich wird: Schankwirte, Tabernarii, bleiben „infames“, unehrlich, während Gastwirte, Hospites, als „honesti“, als ehrbar gelten, wie auch offenbar ihre Häuser.

Nach ihrem Einkommen gehörten die Gasthauswirte in Südfrankreich im 14. und 15. Jahrhundert großenteils zur obern Mittelschicht, was auch in der Schweiz im 16. Jahrhundert der Fall war. Sie betrieben in Südfrankreich die Wirtshäuser zum Teil als Besitzer, zum Teil als Pächter oder Angestellte des Besitzers. Neben Wirten gab es auch hohe Beamte und Kaufleute als Gasthausbesitzer, die es als Kapitalanlage durch Beauftragte betreiben ließen. Wirte wechselten ihre Tätigkeit oft, übten sie häufig als Nebenberuf aus oder ließen sie durch ihre Frau ausüben. Alles war von hoher Mobilität geprägt. Viele Gasthauswirte waren Eingewanderte, die mit Vorliebe von Gästen aus ihrer Herkunftsgegend aufgesucht wurden. Diese, im ausgesprochen stark bereiten und quellenreichen Südfrankreich des 14./15. Jahrhunderts deutlich hervortretenden Tatbestände werden von den späteren Verhältnissen in andern Regionen, wie zum Beispiel in der Schweiz des 16. und 17. Jahrhunderts, bestätigt. Im Gegensatz zum Wirt und Gasthausbesitzer ist der Inhaber der Tavernenherrschaft und seine Rechtsstellung im Rahmen dieses Kolloquiums kaum behandelt worden. Das hängt zweifellos damit zusammen, daß das städtische Gastwirtshaus im Vordergrund stand, während das ländliche Wirtshaus und die Herrschaft über es zu wenig zur Sprache kamen. Hier wäre noch einiges nachzuholen.

9. *Wie sah das Wirtshaus aus?* Zu dieser Frage geben vor allem die Bilderchroniken des Spätmittelalters Auskunft, doch einzelne Aspekte werden auch schon von früheren Quellen erhellt. Die Wirtshäuser dürften häufig bei den Toren der Städte gelegen haben, doch mit dem Wachstum der Städte dann zum Teil mehr ins Innere geraten sein. Dies konnte jedoch nur geschehen, wenn ein- und dasselbe Haus lange Zeit Wirtshaus blieb. Nur kurz berührt wurde die auf dem Lande sehr häufige Erscheinung des Gasthauses, das unmittelbar neben der Kirche lag.

Das Gasthaus scheint allenthalben häufig ein gewöhnliches Wohnhaus gewesen zu sein. Daneben kam aber oft auch der besonders für Gasthauszwecke errichtete, um einen Hof geordnete viereckige Bau mit Wohnräumen im Obergeschoß und Stallungen im Erdgeschoß vor, ähnlich der orientalischen Karawanserei. Diese Gestalt dürfte indessen in der Regel weniger eine bewußte Nachahmung der Karawanserei gewesen sein, sondern sich eher aus den ähnlichen Bedürfnissen der Reisenden mit ihren Wagen, Zugtieren und Waren entwickelt haben.

Die Schlafeinheit des Gastbettes gab länger zu reden. Meistens scheint ein Bett drei Leute, nicht selten aber sogar bis zu zehn Gäste gefaßt zu haben. Jedenfalls dürfte auch ein überfülltes Bett im Sinne eines Statussymbols und eines warmen Aufenthaltsortes dem Schlafen auf einer Matte oder auf dem bloßen Boden vorgezogen worden sein. Die Nachrichten aus England, Frankreich und Deutschland stimmen in dieser Hinsicht überein.

Einiges zu reden gaben die Wirtshausnamen, -zeichen und -schilder. Bildzeichen und Namen waren schon in der Antike verbreitet. Im Früh- und Hochmittelalter scheint der ausgesteckte Kranz oder Busch als Zeichen für erhöhten Frieden und Ausschank dominiert zu haben. Nach ersten Spuren aus dem 13. Jahrhundert treten Name und Schild als Abzeichen des Gastwirtshauses seit dem Anfang des 14. Jahrhunderts in den Städten ganz West- und Mitteleuropas immer häufiger auf.

10. Als *Gesamtergebnis* wäre vor allem festzuhalten, daß es offensichtlich in West-

Süd-, Mittel- und Osteuropa eine sachlich und zeitlich weitgehend gleichlaufende Entwicklung der Gastlichkeit gab, nämlich:

a) bis ins 10. Jahrhundert verschiedene Formen der nicht-kommerziellen Gastlichkeit, wie zum Beispiel Gastlichkeit auf Gegenseitigkeit (Gastfreundschaft), Gewaltgastung und mildtätige Gastlichkeit, sowie auch in einem sehr geringen Maße die kommerzielle Gastlichkeit der Taverne.

b) 11. bis 12./13. Jahrhundert. Die kommerzielle Gastlichkeit nimmt rasch zu, sowohl in Gestalt der Tavernen als auch erster primitiver Gastwirthäuser, aber ebenso auch die mildtätige Gastlichkeit der neugegründeten Hospize. Die herrschaftliche Gastung beginnt eingeschränkt zu werden.

c) Ab etwa 1300 bis in die Neuzeit. Das vollentwickelte Gasthaus erscheint, vermehrt und verbreitet sich rasch in zahlreichen sachlichen und sozialen Varianten, wie Schenken, einfachen und vornehmen Gastwirthäusern, Badgasthäusern usw. und wird vielfältigen obrigkeitlichen Regelungen unterworfen. Alle übrigen Formen der Gastlichkeit beginnen in der kommerziellen Gastlichkeit aufzugehen oder doch sich zunehmend in die Gastwirthäuser zu verlagern.

Es ist auffallend und sicher nicht zufällig, daß diese Stufenreihe den Stufen der europäischen Stadtentwicklung weitgehend entspricht. Offensichtlich muß etwas an unserer einleitenden These sein, das Gastwirthaus stelle eine Art Stadt unter einem Dache dar.

Ortsregister

bearbeitet von H. U. Pfister

- Aachen 71
Aargau 224
Abhat 141
Abingdon (Berkshire) 168
Acquapendente 78
Acton 157
Ägypten 5, 16
Aesernia 12
Afrika 3, 20
Agrate 65
Ainsty 168
Aire sur l'Adour 125
Airolo (Tessin) 246
Aix-en-Provence 120, 121, 123–126
Alburg (Bayern) 97
Alcalá 150, 151
Alonna 27
Alpes du Sud 132, 133
Altheim (Bayern) 94, 95
Altopascio 43, 76
Amberg 96
Amesbury (Wiltshire) 169, 171
Amphiaros 9
Anatolien 6
Andalusien 141, 148
Angers 50
Antwerpen 159, 164
Aosta 77
Apenninen 71, 76
Apt (Diözese) 133
Aquila 70, 189, 201
Aragón 141, 147, 151
Arbas 142, 143
Arcos (Jalóntal) 147
Arezzo 72, 88, 90, 91
Arles 43, 121–123, 128, 130
Arras 178
Assyrien 5
Astorga 142
Asturien 143
Athen 9
Atting (Bayern) 98
Aubrac 46
Augsburg 180, 236
Auvergne 46, 133
Avallon 51
Avignon 47, 121, 125, 126, 130–134, 136
Awad 6
- Baden (Aargau) 217
Bärnau (Bayern) 96
- Bailén 147
Bamberg 105, 113
Barcelona 131
Barrio de Salzaba 141
Basel 205, 222, 224, 225, 227, 231, 236, 237, 239
Bayern 49, 93–101
Bayeux 59
Bayreuth 96
Beirut 9
Berkshire 166–168, 173
Bernsteinküste 3
Berytos 9
Bethlehem 17, 18
Bialogard 105, 107
Bielsko 105
Birkfeld (Steiermark) 252
Blumenau (Niedersachsen) 256, 257
Bobbio 29, 73
Bodenseeraum 222, 224
Böhmen 103
Bokeloh (Niedersachsen) 256, 257
Bologna 76, 80, 88, 90
Bordeaux 145
Borgo S. Donnino 59
Boroughbridge (Yorkshire) 162
Boston (Lincolnshire) 168
Bourgogne 132, 206
Bozen (Südtirol) 195
Bray (Berkshire) 168
Breisach 225
Breisgau 206
Brescia 84, 89
Bretagne 131
Briançonnais 133
Brignoles 123
Bristol 155, 168, 175
Brixen (Südtirol) 45, 192
Brügge 177–187
Brunnen (Bayern) 97
Bubastis 16
Buckinghamshire 166, 167, 173
Büron (Luzern) 207
Burford 171, 172
Burgos 139–146, 150, 151
Burnao 141
Bustamente 50
Bytom 105
- Cabreros 146
Caistor 154

- Calenberg (Niedersachsen) 256–258
 Callemala 78
 Camargue 122
 Cambridge 175
 Cambridgeshire 166
 Cande 53
 Canterbury (Kent) 60, 154, 155, 168
 Carlisle (Cumberland) 168
 Carpentras 122
 Casaccia (Graubünden) 45
 Casa de la Cadena 141
 Castrojeriz 141
 Cavaillon (Diözese) 133
 Cebreropaß 46
 Cerbère 131
 Châteauroux en Embrunais 130
 Chełm 107, 115
 Chełmno 105
 Cheshire 166, 173
 Chester 154, 155
 Chinon 53
 Chippenham 171, 172
 Chockowo 109
 Cirencester 154
 Cisa-Paß 76
 Civate 29
 Cizur Menor 141
 Cluny 32, 43
 Collioure 131
 Colmar 205, 225
 Colney (St. Albans District) 172
 Como 51, 81, 133
 Corbie 26, 27, 29, 30, 244
 Córdoba 145
 Cornwall 166, 173
 Cortona 88
 Coutances 50
 Coventry (Warwickshire) 164, 168, 175
 Cuenca 141
 Cumberland 166
 Cuxa 52

 Dagmersellen (Luzern) 218
 Darazután 150
 Dargun 109
 Dauphiné 133
 Daventry (Northamptonshire) 162
 Debir 15
 Delos 9, 17
 Delphi 10
 Derbyshire 166
 Deutschland 103, 132, 133, 247
 – Oberdeutschland 236, 238
 Devon 157, 166, 173

 Disentis (Graubünden) 45
 Doncaster (Yorkshire) 162
 Dorset 166, 173
 Dover (Kent) 165, 168
 Downham Market 172
 Dunstable 153
 Dura-Europos 17
 Durance-Tal 133
 Durham 162, 166
 Dymim 109

 East Ilsley (Berkshire) 168
 Eger 96
 Eging (Bayern) 98
 Einsiedeln (Schwyz) 205
 El-Kantara (Suezkanal) 5
 El Paular (Sierra de Guadarrama) 140, 141
 Elsaß 205
 Eltheim (Bayern) 99, 100
 El Viso 147
 Embrun 132
 Embrunais 133
 Emilia 132
 Empoli 84
 England 153–176
 – Midlands 157, 159
 – Nordengland 157, 159
 – Ostengland 60, 159, 176
 – Südengland 60, 157
 Epidaurus 9
 Erdberg (bei Wien) 55
 Erfurt 239
 Erichshagen (Niedersachsen) 256, 257
 Escorial 140
 Essex 166, 167
 Ettiswil (Luzern) 217, 218
 Exeter 154, 175

 Faringdon (Berkshire) 168, 172
 Ferrara 84
 Ferreiros 146
 Figeac 49
 Flandern 132, 179, 180
 Fleury 49
 Florenz 51, 72, 75, 76, 78, 81–89, 121,
 128–130, 132, 135, 151
 Fraga 147
 Franche-Comté 132
 Frankfurt am Main 146, 180, 224, 229, 236,
 238–240
 Frankreich 56, 85, 90, 258
 – Südfrankreich 43, 44, 46, 47, 57, 119–136,
 139
 Franz (Vransko) 192

- Fréjus (Diözese) 133
 Freiburg im Breisgau 227, 231, 232, 240
 Freiburg im Üchtland 216
 Friaul 196
 Fucecchio 47
 Fuente Cerezo 140
- Galiata 71
 Galicien 126, 133, 138, 142, 146
 Gallien 20, 39
 Garfagnana 83
 Gascogne 134
 Gaza 5, 6
 Gdańsk 109, 110
 Genf 145
 Gent 177
 Genua 83
 Głogów 109
 Gloucester 155
 Gloucestershire 173
 Gniezno (Erzbistum) 104, 114
 Göß (Steiermark) 252
 Gotthard 205, 218
 Granada 140, 149
 Grantham (Lincolnshire) 160
 Graz 250, 251
 Great Horwood (Buckinghamshire) 162
 Griechenland 8, 10–13
 Großer Sankt Bernhard 44, 45, 71, 76, 77, 245
 Groşwin 107
 Guadalupe 138, 140, 144, 146
- Hagenau (Elsaß) 223, 224
 Hall (Tirol) 195, 197
 Hampshire 166
 Hannover 256–258
 Hartberg (Steiermark) 250
 Hatfield (St. Albans District) 172
 Helstorf (Niedersachsen) 257
 Herbón 141
 Herefordshire 173
 Hermagor (Kärnten) 200, 201
 Herrieden (Bayern) 49
 Hertfordshire 166, 167
 High Wycombe 157
 Hinton Charterhouse (priory) 160
 Hippo Diarrhytos (Nordafrika) 14
 Hornillos del Camino 140
 Hospental (Uri) 246
 Hull 164
 Hungerford (Berkshire) 168
- Ibeas (bei Burgos) 151
 Ile de France 133
- Illkofen (Bayern) 99, 100
 Immünster (Bayern) 95
 Ilten (Niedersachsen) 258
 Innsbruck 192, 196, 203
 Ipswich (Suffolk) 155, 168
 Iranzu 140
 Irún 138
 Isthmos 8
 Italien 39, 42, 44, 46, 47, 50, 51, 56, 61–92,
 124, 131–133, 145, 200, 206
 – Oberitalien 52
 – Südtalien 57
- Jaca 141
 Jęglowa 116
 Jerusalem 16, 42, 53, 59, 62, 141
- Kärnten 189, 196
 Kaisareia 19
 Kalisz 107
 Kamień 105, 106
 Kanaan 5
 Kanes (Inneranatolien) 5
 Karthago 11
 Kastilien 141, 146–148, 151
 Katalonien 134, 140, 141, 147
 Kemnath (Bayern) 96, 97
 Kendal (Westmorland) 164, 167, 168
 Kent 60, 166, 176
 King's Lynn 172
 Klausen (Südtirol) 192, 203
 Kleinasien 14, 19, 38
 Kleiner Sankt Bernhard 45
 Knittelfeld (Steiermark) 253
 Knutwil (Luzern) 207
 Kochów 107
 Köln 51
 Kolbacz 109
 Kołobrzeg 105–107, 109, 110
 Konstantinopel 19, 38
 Konstanz 223, 224
 Korinth 10
 Krain 189
 – Oberkrain 196, 197
 Krakau 104, 109, 111, 114, 118
 Kreta 10
 Książniki 105
- Lambourn (Berkshire) 168
 Landshut (Bayern) 94
 Langenhagen (Niedersachsen) 256
 Langenpreising (Bayern) 95
 Languedoc 43, 126, 132–134, 136
 l'Argentièrre dans le Queyras 127

- La Palomera 146
 Las Huelgas 140
 Las Tiendas 141
 La Zarzuela 150
 Lechlade (Burford District) 172
 Łęczycza 105
 Leicester 162
 Leicestershire 166
 Leoben (Steiermark) 252
 León 47, 141
 Liguria 132
 Limoges 49, 50
 Linares 147
 Lincoln 154
 Lincolnshire 162, 166
 Lobbes 22, 23
 Loire-Gebiet 133
 Lombardei 132
 London 51, 154, 155, 157–159, 164, 165, 167,
 168, 170, 171, 176
 Lonsdale (Westmorland) 168
 Lorraine 133
 Losońkowice 114
 Los Toros de Guisando 146
 l'Ubaye 133
 Lubczyn 107
 Lubiszewo 109
 Lucca 40, 42, 43, 50, 65–69, 71, 72, 76, 85, 86,
 132
 Lübeck 177
 Lüchow 109
 Lunel 135
 Luzern 205–212
 Lyon 47

 Madrid 146, 150–152
 Magdeburg 115
 Maidenhead (Berkshire) 168
 Mailand 51, 65, 66, 73, 74
 Mainz 224, 230
 Makedonien 8
 Maliatha 7
 Malkinia 105
 Malters (Luzern) 218
 Malz (Südtirol) 45
 Mamre 4
 Mancha 147
 Mandelsloh (Niedersachsen) 257
 Mansfield (Nottinghamshire) 162
 Mantua 69
 Mariazell (Steiermark) 251
 Mariensee (Niedersachsen) 256
 Marienwerder (Niedersachsen) 256
 Marlborough 171–173

 Marseille 121, 133
 Matallana de Campos 140
 Mauthen (Kärnten) 191, 199
 Mayorga 140
 Meaux 50
 Medina del Campo 146
 Mesopotamien 4, 5
 Messina 83
 Middlesex 166, 167, 173
 Mittelrheingebiet 229
 Mogilno 104, 105
 Mojań 146
 Monguilhem 125
 Monheim (Bayern) 49, 50
 Mont-Cenis 44, 71
 Montclar 125
 Montealegre 141
 Monte Amiata 78
 Monte Cassino 35, 244
 Montpellier 121, 125, 129, 131, 133–135
 Montrieux 125
 Montserrat 138, 140, 144
 Monza 65, 67
 Mühlbach (Südtirol) 192
 Müstair (Graubünden) 45
 Muri (Aargau) 205

 Nabburg (Bayern) 98
 Nájera 143
 Nantes 53
 Nauders (Tirol) 45
 Navarra 141
 Neapel 83
 Negev 15
 Neustadt am Rübenberge 256, 257
 Newbury (Berkshire) 168
 Newcastle-upon-Tyne 162
 New Windsor (Berkshire) 168
 Niederlande 148, 165, 177
 Niedernstöcken (Niedersachsen) 256, 257
 Niederrheingebiet 224
 Nienburg (Niedersachsen) 256
 Noirmoutier 53
 Norfolk 166
 Northampton 168, 171
 Northamptonshire 166
 North Molton (Devon) 169
 Northumberland 166
 Norton St. Philip (Somerset) 160
 Norwich 160, 172
 Nottingham 163
 Nottinghamshire 166
 Novalesa 44
 Nürnberg 180, 236

- Oberdrauburg (Kärnten) 190, 197, 201, 202
 Oberrheingebiet 222–224, 228, 229, 232, 239
 Obra 109
 Öbling (Bayern) 98
 Österreich 189
 – Niederösterreich 95
 Olite 141
 Olympia 9
 Olynth 10
 Opatowiec 105, 107
 Orange 124, 131, 132
 Orbigo (bei León) 141
 Orgon 125
 Oropos 9
 Orthez 146
 Ostia 17, 63, 64
 Oviedo 142, 144, 145
 Oxford 155, 157, 162, 175
 Oxfordshire 173
- Pacanów 104, 105
 Padua 88
 Palästina 15, 17, 38
 Palermo 17
 Paluzza 191
 Pamplona 139–141, 143
 Paris 51, 133
 Parma 83, 84
 Pavia 42, 51, 70, 81
 Pełcznica 105
 Périgueux 50, 53
 Perkam (Bayern) 98
 Perpignan 135
 Perserreich 5, 13
 Petra 6
 Pfarrkirchen (Bayern) 99
 Phanai 14
 Piacenza 65, 82, 85, 86
 Picardie 132
 Piemont 129, 132, 133, 206
 Pilling (Bayern) 98
 Piräus 9
 Pisa 72, 83, 85, 86, 90
 Pistoia 67, 76, 132
 Plataiai 9
 Plock (Bistum) 105
 Poblet 140
 Polen 94, 95, 103–118, 247
 Pommern 105, 110, 113
 Pompei 12, 13
 Pontefract 162
 Ponteland 162, 163
 Pontevedra 146
 Pordenone 199
- Portomarín (bei Lugo) 141
 Portugal 141, 146
 Portus Traiani 19
 Prądnia 105
 Prądnik 105, 109, 111
 Proleb 252
 Provence 119–136, 248
 Provins 49, 50
 Psamathia 19
 Puebla de Burón 141
 Puente de Duero 146
 Puente la Reina 139, 141, 143
 Püring (Bayern) 98
 Puerto Lapiche 147
 Pulteney 162
- Qasr el Maḥle 6
 Quercy 134
 Queyras 133
- Rackley (Somerset) 158
 Radldorf (Bayern) 95, 98
 Ragusa 83
 Raphia 5
 Reading (Berkshire) 168
 Redondela 146
 Regensburg 49, 99, 236, 238
 Rehburg (Niedersachsen) 256, 257
 Reichenau 53
 Reichertshofen (Bayern) 95
 Rheinau (Zürich) 53
 Rheinfelden (Aargau) 223
 Rheinland 258
 Rhodos 20
 Rhôneta 132, 133
 Ricklingen (Niedersachsen) 256, 257
 Riez (Diözese) 132
 Rioja 140
 Rocamadour 51, 53
 Rodewald (Niedersachsen) 257
 Rom 11–13, 19, 20, 38–40, 42–44, 50, 52, 60,
 62, 63, 68, 71, 74, 84, 89
 Roncesvalles (Roncevaux) 45, 46, 139, 140,
 142, 143
 Roquefort en Marsan 125, 129
 Roquevaire 136
 Rottenmann (Steiermark) 196
 Rouen 50, 54, 59
 Roussillon 131
 Roxwell (Essex) 169
 Rufach (Elsaß) 223
 Rußland 103
 Ruswil (Luzern) 216
 Rutland 166

- Sachsen 236
 Sahagún 140, 141
 Saint Albans (Hertfordshire) 167, 168, 172
 Saint Antoine de Piedmont 145
 Saint-Fiacre 50
 Saint-Girons 135
 Saint-Maurice (Wallis) 44
 Salamanca 146
 Salon 125
 Salzburg 194, 199, 202
 San Gimignano 83, 84, 90
 San Juan de Ortega 139
 San Marcos de León 141, 142
 San Miniato 83
 San Román (bei Astorga) 144
 San Salvador de Ibañeta 142
 San Vincenzo 23
 Sankt Gallen 25, 29, 30, 40, 53
 Sankt Michael (Obersteiermark) 192
 Sankt Urban (Luzern) 205
 Santa Maria de Portomarin 47
 Santes Creus 140
 Santiago de Compostela 42, 44, 45, 51, 53, 55,
 56, 60, 77, 138–146, 149
 Santo Domingo de la Calzada 143
 Saône-Rhône-Raum 132
 Sardes 5
 Sardinien 68
 Schaffhausen 53, 206, 217
 Schlesien 105, 236
 Schlettstadt (Elsaß) 223, 232
 Schottland 71
 Schweiz 236
 – Ostschweiz 217
 – Westschweiz 217
 – Zentralschweiz 205–220
 Scole (Norfolk) 172
 Seckau (Steiermark) 253
 Segovia 142, 146
 Selle-sur-Cher 56
 Semmering 45
 Septimer 45
 Sevilla 140, 150
 Sha'ar Ramon 6
 Shropshire 173
 Sidzina 105
 Siegburg (Nordrhein-Westfalen) 51
 Siegsdorf (Bayern) 96, 98
 Siena 72, 73, 81, 83, 84, 87, 90
 Sieradz 105
 Siewierz 105
 Sisteron 132
 Słupa 109
 Sodom 4
 Somerset 159, 166, 173
 Somport 45
 Southampton 159, 164
 Spanien 44, 46, 47, 50, 57, 126, 133, 137–152,
 165
 – Nordspanien 51, 138
 Speenham (Berkshire) 168
 Speyer 224–227, 236
 Splügen 45
 Sroda 115
 Staffordshire 166, 173
 Stargard 109
 Steiermark 202, 249–255
 – Untersteiermark 189, 196
 Sterzing (Südtirol) 203
 Stillington (Co. Durham) 162
 Stimm (Bayern) 96
 Stoboi 17
 Straden (Steiermark) 252
 Straßburg 221–223, 225, 228, 229, 236–241
 Stratford-upon-Avon (Warwickshire) 169
 Straubing (Bayern) 97, 98
 Subiaco 35
 Suffolk 166
 Surrey 166
 Sursee (Luzern) 205–220
 Susa 5
 Sussex 157
 Swiniary 107
 Syrien 5, 14, 15
 Szczecin 105–107, 109

 Tablada 146
 Tarascon 122, 123
 Terracina 35
 Tessin 206
 Tetsworth (Oxfordshire) 172
 Thatcham (Berkshire) 168
 Thüringen 236
 Thurgau 206, 224
 Tierra Blanca 147
 Tirol 189, 194, 199, 203, 249
 Toledo 140, 141, 145, 148, 149
 Tolmein (Slowenien) 191, 197
 Tolmezzo (Friaul) 191, 202
 Toskana 72, 76, 132
 Toulouse 43, 57, 119–121, 123, 124, 127,
 129–131, 134–136, 139
 Tours 30
 Traunstein (Bayern) 96, 98
 Trient 88, 203
 Triest 83
 Tristach (Osttirol) 201, 202
 Trofaiach (Steiermark) 252

- Troja 57
Trzebnica 106, 107, 110
Turin 126
Tuy 146
Tyniec 104, 105, 107, 109, 110
- Überlingen 224
Ulm 236
Usedom 109
Usnam 109
Uzèche 51
- Valence 132
Valencia 140, 148
Valladolid 140, 146, 148, 151, 152
Veltlin 206
Venaissin (Comtat) 125, 130–132, 136
Venedig 52, 59, 60, 82, 83
Venezzone 191
Vercelli 81
Verona 82, 84–86
Vicenza 84, 88
Vicovaro 35
Villach (Kärnten) 190, 194, 195
Villafranca de Montes de Oca 139, 143
Villalba 143
Villalobos 140
Villanova d'Asti 87
Villapañada in Asturias 141
Vilsbiburg (Bayern) 99
Vilshofen (Bayern) 98
Viterbo 84
Viveros 150
Voghera 47
Vohburg (Bayern) 97, 99
Voitsberg (Steiermark) 251
Volterra 81, 90
Vorarlberg 194
Vorderer Orient 7
- Wald (Salzburger Pinzgau) 196
Wales 154, 155
Wallingford (Berkshire) 168
Wallis 206
Wantage 168, 171, 172
Warwickshire 166, 173
Wasserburg (Bayern) 192
Weiz (Steiermark) 250
Wells (King's Lynn District) 172
Westmorland 166, 167
Westpommern 109, 112
Wetherby 162
Wieliczka 105
Wien 54
Wiltshire 159, 173
Winchester (Hampshire) 158, 168
Windisch Feistritz (Slowenien) 202
Windischgraz (Slowenien) 252
Wölpe (Niedersachsen) 256, 257
Wokingham (Berkshire) 168
Wolin 105, 106, 109
Worcestershire 173
Worksop 162
Worms 224, 236
Wrocław 105–107, 109, 110
Wunstorf (Niedersachsen) 256, 257
- York 73, 155, 158, 167, 168
Yorkshire 157, 164, 166
Ypern 177, 179
- Żarnowiec 107
Zeitz (Bistum) 54
Zürich 206, 236
Zukowo 110
Zurzach (Aargau) 53
Zwierszów 105

Sachregister

bearbeitet von H. U. Pfister

- Alehouse s. Bierschenke
Albergues 51, 144–146, 149
Alfândega 145
Armenherberge 140
- Banketthaus 10
Bierschenke (Alehouse) 53, 159–163,
165–171, 176
– Verpflegung 160, 161
Brückenhospital 44, 46, 47, 56
deversorium/diversorium 12, 18, 54, 59, 194
- Einquartierung 13, 14
Einquartierung des königl. Hofes 150–152
Einquartierungsbefreiung 151, 152
- Fonda 144
Fondaco (funduq) 80–84, 90–92, 145
– Ausstattung 82
– Stallung 83, 90
– Unterkunft 80, 82–84
– Verpflegung 80
– Warenhaus mit Verkaufsfunktion 80, 82,
83, 92
– Warenlager 80, 82–84, 92
– Zollplatz 83, 84, 92
- Gästeanwerbung 87
Gästemeldung an die Obrigkeit 88
Gastfreiheit, karitative 177–179
Gastfreund 4–8, 10, 11, 13, 18
Gastfreundschaft 4, 7, 8, 10, 11, 14, 19, 38, 78,
243
Gastfreundschaftsgebot 16, 39, 56
Gastfreundschaftsgebot der Kirche 19, 38, 39,
56, 63, 139
Gastgeber (xenodokos) 2, 3, 7, 8, 13, 14, 57
Gastgeschenk 2, 7
Gasthaus 12, 13, 24, 25, 38, 51–57, 60, 79–82,
84–92, 120, 121, 123–131, 134–136,
145–150, 153, 157, 159–163, 165–179, 190,
191, 194–203, 243, 248–251, 253–258
– Aufenthaltsdauer 90
– Ausstattung 148, 149, 162
– Beherbergungspreis 148
– Führung durch Gerant 123–125, 127–131,
133–136
– Gasthaus-Dienstboten 128–130, 136
– Geld- und Gepäckaufbewahrung 59, 87,
149
– Inventarwert 123, 124
– Lebensmittelverkauf im Gasthaus 55–57,
149, 150
– Ort von Geschäftsabschlüssen 57, 59, 82,
85, 92
– Stallung 13, 81, 89, 149, 199
– Übernachtung 13, 55, 56, 80, 81, 84, 87, 89,
90, 147–149, 160, 190, 191, 194, 196, 197, 257
Betten, Bettenzahl und Gästezahl pro Bett
52, 55, 90, 123, 127, 148, 149, 162, 172–175
– Verpachtung des Gasthauses 123, 128, 129
– Verpflegung 53, 56, 80, 81, 84, 86, 90, 160,
163, 169, 190, 197, 198, 201–203, 255
– Warenlager 81, 82
– Zahl und Verbreitung der Gasthäuser 52,
89, 120, 121, 196
Gasthaus in klösterlichem Besitz 160
Gasthausarchäologie 198–199, 249
Gasthausbann 98
Gasthausentwicklung (durch Verkehrsaufkom-
men) 176
Gasthausregel 177
Gasthausvorschriften 87–89, 148, 149
Gastherr 2–4, 7, 11
Gastherrschaft 3, 4, 10
Gastung, pfarrherrliche, für Diözesanbeauf-
tragte 190
Gastungspflicht für den Königshof 150–152
Gastungsrecht 57, 59
Gastwohnung 8
Gemeindegasthaus 196
Gemeindehaus 98
Gemeindeherberge 14
geschenkte Handwerke 222, 231, 234–241
Gesellenherberge 228, 229, 235–242
– Abendürte 241
– Begrüßungs- und Abschiedstrunk 231, 235
– Gesellenschenke 235, 236, 238, 239, 241
– Gesellenversammlung (Gebott) 241
Gesellenstammtisch (im Wirtshaus) 241
Gesellenstubenmeister 226, 227, 240
Gesellentrinkstube 221–234, 237, 239
– als eigener Lebensbereich der Gesellen
226, 228, 229, 234
– als Ort der Gesellenversammlung (Gebott)
226, 227
– als Ort des Umtrunks 227, 231
Gesellentrinkstubenverordnung 227
- Herberge 5, 6, 8–10, 12, 14–16, 18, 25, 50–57,
59, 79, 81–85, 87–92, 119–121, 123–131,
133–136, 145, 180–186, 197, 256, 258

- Ausstattung 12, 181
- Herbergspreis 186
- Herbergswahl (nach ethnischen Kriterien) 131, 180, 181
- Lage an Verkehrsroute 120
- Stallung 182, 186
- Unterkunft 181, 186, 197
 - Bettenzahl 181
- Verpflegung 181
- Zahl und Verbreitung der Herbergen 120-122
- Herberge als Ort des Handels 182, 184, 186
 - Warenangebot in der Herberge 182
 - Warenlager 182, 184, 186
- Herberge mit Schenke 181, 182
- Herbergsangestellter als Makler 183, 184, 186
- Herbergsnamen 180, 182
- Herbergszwang 180
- Hospital (hospitale) 20, 24, 38, 40-47, 49, 51-56, 59, 60, 68, 71-78, 91, 92, 177-179, 195
 - Armen- und Krankenpflege 71-77, 91, 92, 178, 179, 245
 - Ausstattung 54
 - Beherbergung armer Passanten 177-179
 - Beherbergungsdauer 53, 178
 - Körper- und Kleiderpflege 46, 178
 - Lage in der Stadt 71-75
 - Lage an Straßen und Paßhöhen 75-77
 - Pilgeraufnahme 71, 73, 74, 77, 91, 92
 - Unterkunft 46, 49, 54, 75-77, 178
 - Bettenzahl und Gästezahl pro Bett 47, 178
 - Verpflegung 46, 49, 52, 53, 178, 179
- hospitale divitum 40, 49
- hospitale pauperum et peregrinorum 40, 49
- hospitalitas 38-40, 42, 56, 57, 193
- hospitium 11-13, 17, 24, 40, 50-52, 54, 56, 63, 80-83, 167, 194, 196, 199, 243
- Hospiz 20, 24, 30, 76, 77, 160, 177-179, 245, 258 (vgl. Hospital)
- Hosteria 143, 144
- humanitas 24, 26

- Inn s. Gasthaus

- Karawanenherberge 5, 6, 15, 18
- Karawanserei 5, 6, 20
- karczma (Kartschma) 103
- katalyma, katalysis 15, 18
- klösterliche Gastlichkeit
 - Aufenthaltsdauer der Gäste 31, 144
 - Begrüßung und Empfang der Gäste 21-24, 33, 35, 36
 - Fußwaschung bei den Armen 23-25, 29, 31-34, 244
 - Gästebetreuung 29-36
 - Gästegruppen:
 - arme Gäste 21-34, 39-41, 49
 - Gastmönche 23-29, 31-33
 - reiche Gäste 22-34
 - Gästehaus 24-26, 29-31, 140, 141, 144, 194
 - Ausstattung 25, 26
 - Gästezahl 34
 - Gastzellen 25, 29, 31
 - Gastzimmer 63
 - klösterliche Offiziale:
 - Almosenverwalter 25, 32, 40
 - Cellerar 29, 30, 34
 - Gastmeister 27-31
 - Herbergsverwalter 25, 27, 29, 30
 - Pförtner 21, 25, 27, 29-31, 34
 - Lebensmittelverkauf 144
 - Unterkunft 21-26, 29-31, 33
 - für Arme 21-25, 30, 33
 - für Gastmönche 24, 25, 29, 31, 33
 - für Reiche und Vornehme 24, 25, 29-31, 33
 - Verpflegung 24, 26-29, 33, 144-145
 - für Arme 26-28, 30, 31, 33
 - für Gastmönche 27, 28, 31, 33
 - für Reiche 26-28, 31, 33
- klösterliche Herberge 22-27, 30
 - Ausstattung 25, 26
- Königsherberge 140
- Königsresidenz 140, 150, 151
- kortschma 103
- Krug 103, 256-258
- Krugrecht 257

- mansio 12, 14, 15
- mansionarius 22
- meritorium 13
- Meson 144-146, 149

- pandocheion 8, 15, 17, 18
- parochus 13, 14
- Paßhospital 44-46, 56, 245
- Philoxenie 1
- Pilger, Pilgerfahrt 16, 19, 21, 37-47, 49-57, 59-62, 65-67, 71, 73, 74, 76-78, 84, 91, 92, 137-146, 176, 178, 244, 245, 256
 - Recht auf freie Wahl der Herberge 57, 59
 - Recht auf Schutz von Hab und Gut 57
 - Schutz der Pilger 41, 44, 59
 - Testamentsrecht der Pilger 57, 59
 - Übernachtungsorte von Pilgern 49-52
 - Unterkunft bei Privatleuten 40, 50, 51, 54-56

- Pilgeranwerbung durch Wirte 57
 Pilgerfürsorge als Herrscherpflicht 39, 40
 Pilgerherberge 16–18, 20, 45, 52, 56, 71, 140
 – Ausstattung 140
 Pilgerhospital 41–47, 52, 54–56, 137–143, 146
 – Ausstattung 142, 143
 – Beherbergungsdauer 142
 – Bedienungspersonal 142, 143
 – Übernachtung 142
 Bett, Bettenzahl und Gästezahl pro Bett 142
 – Verpflegung 142, 143
 Pilgerpflege 43
 Pilgerprivileg 59
 Pilgerrecht 57, 59
 Posada 144–146, 148, 150
 Postherberge 5
 Poststation 5, 14
 Proxenie 11
 przewoz 107
- Rastplatz 5, 20
 Raststation 4, 5
 Reinigungszeremonie 2
 reva (riva, ripa) 82
- Schankgerechtigkeit 117, 257, 258
 Schenke 10, 12, 13, 53, 79, 89, 103–105, 107–118, 206, 208, 213
 Schlafhaus (koimeterion) 10
 Schutz des Gastes 2
 Speisewirtschaft 214, 219 (vgl. Gasthaus, Taverne)
 Spielhaus 98
 Stadtherberge 15
 Straßenherberge 15
 Synagogenherberge 16, 17, 19, 62
- Tavern s. Weinschenke
 Taverne (taberna; Schildwirthshaus) 12, 52, 53, 78–80, 91, 93–101, 103–118, 208, 210, 213, 214, 216, 218, 246–255, 258
 – Tavernenarten:
 dörfliche Taverne 115, 116, 118
 fürstliche Taverne 107, 108, 113
 herrschaftliche Taverne 115, 252, 253
 städtische Taverne 116
 Taverne des Pfarrers 115, 117, 118, 253
 Taverne des Schultheissen 115, 118
 Taverne in kirchlichem Besitz 78, 94, 99–101, 253
 – Ausstattung 108, 109, 208, 213
- Funktion:
 als Ausstattung des Schultheissen 115, 116
 als Einkunftsquelle des Herrn 104, 109, 111, 252
 als Ort von Eheschließungen 117, 118
 als Ort der Fährgelderhebung 107
 als Ort von Gerichtssitzungen 117, 118
 als Ort von Geschäftsabschlüssen 117, 118
 als Ort der Konsumtion und Produktion 105, 106, 108, 109, 116–118
 als Ort der Münzertätigkeit 107, 108, 113
 als Ort von Vergnügungen 106, 117, 118
 als Ort des Warenaustausches 96, 97, 99, 100, 105–109, 111, 115–118
 als Ort der Zollerhebung 95, 96, 107, 115
 als Pertinenz des Fronhofes 97
 als Privatmarkt des Feudalherrn 111
 als Ursprung des Bösen 103, 104
 Taverne als Zentrum des gesellschaftlichen Lebens 117, 118
- Lage:
 an Flußübergängen (Brücke, Fähre, Furt) 94, 95, 105–107
 an Häfen 106, 110, 113
 in Herrschaftsmittelpunkten 97, 99, 100
 bei Kirchen 255
 an Markttorten 96, 97, 99, 105–107, 247, 248
 bei Mühlen 255
 an Orten mit Gerichtsplatz 97, 98
 an Verkehrswegen 94, 95, 100, 101, 107, 117, 246, 255
- Stallung 108, 109, 208, 213
 – Übernachtung 106, 107, 117, 208, 213
 – Verpflegung 107, 116, 117, 206–212, 214–220, 255
 – Zahl und Verbreitung 94–101, 105, 107–110, 250–252
- Tavernenabgaben 99
 Tavernenbann 251–253
 Tavernenbesuch des Klerus 79, 99, 117, 253, 254
 Taverneneinkünfte 109–111, 115, 118
 Tavernenrecht 114–116
 Tavernenregal 113–115
 Tavernenverpachtung 111, 112, 116
 Tavernenzins 110, 113
 Tempelherberge 16
 Theoxenie 1, 2
- Unterkunft, bischöfliche
 – auf Adelssitzen 190, 194
 – im Gasthaus 190, 191, 194, 196, 197
 – im Kloster 190

- im Pfarrhof 189, 190, 194, 195, 197-199, 201
- Unterkunft in Privathäusern 40, 50, 51, 54-56, 145-147, 150-152
- Venta 137, 144-150
 - Ausstattung 147
 - Lebensmittelverkauf 149
- Weinschenk 182, 208, 209, 212-215
- Weinschenke 53, 80, 82, 160, 163, 165-168, 176
- Weinungeld 206, 209-211, 215, 218, 251, 252
- Weinumsatz 207, 209, 212, 214-220
- Wirt 8, 12, 13, 18, 51-53, 55-57, 78-92, 110-113, 116, 120-136, 145-151, 169, 171, 175, 181-187, 191-194, 200, 202, 205-220, 243, 248, 252, 254, 255, 257
 - Wirtsbezeichnungen:
 - Gastwirt 8, 12, 13, 18, 78, 85, 191, 243, 255
 - Gelegenheitswirt 90
 - Gesellenherbergswirt 241
 - Gesellenstubenwirt 227, 240
 - Herbergswirt 12, 52, 53, 55, 57-59, 81, 84, 89
 - Kneipenwirt 8
 - Quartierwirt 56, 57
 - Schenkirt 12, 81, 85, 89, 110-113, 116, 169
 - Vollwirt 84
 - Abhängigkeit vom Feudalherr 111, 112
 - Bildungsgrad 192, 248
 - Herkunft der Wirte 12, 130-134, 136, 216-218
 - Idealbild des Wirts 192-194
 - Nebenberufe:
 - im Dienstleistungssektor 117, 118, 134, 135
 - im Handel 55-57, 85, 86, 113, 134, 160, 183, 186, 210, 217-219, 257
 - im Handwerk 134, 215, 217, 257
 - in Landwirtschaft und Fischfang 90, 134, 169, 170, 257
 - in öffentlichen Ämtern 113, 134, 135, 215, 216, 218, 219, 257
 - im Verkehrswesen 113, 134, 135, 200, 257
 - soziale Stellung 8, 12, 51, 52, 55, 59, 79, 84, 112, 113, 182, 183, 185, 186, 215-218, 243, 254, 255
 - schlechter Ruf 8, 18, 51, 55, 59, 79, 146, 150, 243
 - Wirt als Aufsicht bei Warengeschäften 82
 - Wirt als Bürge für richtigen Geschäftsabschluß 82
 - Wirt als Vermittler zwischen Gast und Makler 182, 184, 186
 - Wirt als Vertreter eines abwesenden Kaufmanns 184, 185
 - Wirteinkommen 205, 209-212, 215-220
 - Wirtemobilität 135, 136
 - Wirteordnung 209
 - Wirtevermögen 122, 123, 185, 186
 - Wirteszunft 84-86, 88, 89
 - Wirteszunftgerichtsbarkeit 86
 - Wirtin 130
 - Wirtsfrau 130, 194, 248, 257
 - Wirtsgehilfe 183, 184
 - Wirtshaus 8, 10, 12, 13, 18, 79, 80, 89, 206-208, 213, 215-218, 246-248 (vgl. Gasthaus, Herberge und Taverne)
 - Ausstattung 10
 - Funktion als Bank 175
 - Funktion als Markt 175
 - Funktion als Warenlager 175
 - Lage an Markttorten 167
 - Lage an Verkehrswegen 154, 160, 167, 170, 172, 174, 175
 - Ort von Rechtshandlungen 134
 - Zahl und Verbreitung 162, 165-168, 171
 - Wirtshaus verbunden mit landwirtschaftl. Gut 128, 129
 - Wirtshausbesitzer 124-130, 136
 - Beruf und Stand der Besitzer 124-129
 - Wirtshausnamen 13, 88, 123-127, 129-131, 133-136, 160, 171, 172, 195, 210, 213-219
 - Wirtshauschild 13, 88-90, 160, 175, 195
 - Wirtshauszeichen (grüner Zweig, Krug, Teller, Zunftemblem) 88, 89
 - Wirtshauschließzeit 87
 - Wirtsherberge 7-9, 12, 16, 18
 - xenodocheion/xenodochium 19, 20, 24, 38, 39, 52, 63-73, 77, 78, 91, 92
 - Armen- und Krankenpflege 19, 20, 63-69, 91
 - Pilgeraufnahme 19, 65-68, 71, 77
 - Verpflegung 65, 66
 - Zunftstube 221, 228

Schriften des Historischen Kollegs

- Kolloquien* 1 Heinrich Lutz (Herausgeber)
Das römisch-deutsche Reich im politischen
System Karls V.
(mit Beiträgen von H. Angermeier, M. Csáky,
J. M. Headley, H. Kellenbenz, H. G. Koenigsberger,
A. Kohler, A. Luttenberger, V. Press, H. Rabe,
H. Weber), 1982, XIV, 290 Seiten
ISBN 3-486-51371-0
- 2 Otto Pflanze (Herausgeber)
Innenpolitische Probleme des Bismarck-Reiches
(mit Beiträgen von K. J. Bade, W. Becker, D. Blackburn,
W. Conze, E. Engelberg, W. P. Fuchs, W. J. Mommsen,
O. Pflanze, W. Pöls, K. E. Pollmann, J. J. Sheehan,
M. Stürmer), 1983, XII, 304 Seiten
ISBN 3-486-51481-4
- 3 Hans Conrad Peyer (Herausgeber)
Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus
im Mittelalter
- 4 Eberhard Weis (Herausgeber)
Reformen im rheinbündischen Deutschland
(mit Beiträgen von H. Berding, W. K. Blessing,
W. Demel, Ch. Dipper, R. Dufraisse, E. Fehrenbach,
P. Fried, W. v. Hippel, A. Kube, K. Möckl, M. Müller,
Ch. Probst, D. Stutzer, J. Tulard, H.-P. Ullmann,
R. Vierhaus, W. Volkert, B. Wunder), 1983,
ca. 400 Seiten
ISBN 3-486-51671-X
- 5 Heinz Angermeier (Herausgeber)
Säkulare Aspekte in der Reformationszeit
(mit Beiträgen von H. Angermeier, B. Diestelkamp,
W. Heinemeyer, E. Meuthen, P. Schmid, W. Schulze,
W. Sellert, P. Stadler), 1983, ca. 300 Seiten
ISBN 3-486-51841-0

R. Oldenbourg Verlag München Wien

Schriften des Historischen Kollegs

- Vorträge*
- 1 Heinrich Lutz
Die deutsche Nation zu Beginn der Neuzeit.
Fragen nach dem Gelingen und Scheitern deutscher
Einheit im 16. Jahrhundert, 1982, IV, 31 Seiten
 - 2 Otto Pflanze
Bismarcks Herrschaftstechnik als Problem der gegen-
wärtigen Historiographie, 1982, IV, 39 Seiten
 - 3 Hans Conrad Peyer
Gastfreundschaft und kommerzielle Gastlichkeit
im Mittelalter, 1982, IV, 24 Seiten
 - 4 Eberhard Weis
Bayern und Frankreich in der Zeit des Konsulats und
des ersten Empire (1799–1815), 1983, IV, 37 Seiten
 - 5 Heinz Angermeier
Reichsreform und Reformation,
1983, IV, 76 Seiten

(Die Vorträge erscheinen nicht im Buchhandel;
sie können über das Historische Kolleg
bezogen werden.)