

Karl Eugen mit Jahreszahl 1745. Er steht schräg und heizt mit einem Drittel die anstoßende Stubenkammer. Oberhalb das Ofeng'rahm. Rechts oben am Türpfosten zur Kammer hängt das „Wäschbecket“ mit dem Ha'd-lompa (Handtuch!). In der linken Stubenecke steigt der im Jahre 1928 bereits 86jährige Hansmichelsjörg hinab in seinen Weberkeller, die Tunk (dongk), seine linke Hand an der Tunktür.

In Abbildung 3 sind wir unten in der Tunk eines anderen Donnstetter Weberhauses. Dürftiges Licht kommt herein durch die Tunkfenster. Die Feuchtigkeit des gestampften Lehmbo­dens hält die Webfäden geschmeidig. Bekanntlich berichtet schon Plinius d. Ä. (23–79 n. Chr.) in seiner Naturgeschichte, daß die germanischen Frauen in unterirdischen Räumen webten; das war am senkrecht aufgestellten Webgerät. Auch heute ist's recht altertümlich da unten; die Bauernwebstühle sind aber längst waagrecht ausgerichtet.

Die Hausweberei erfährt in unseren Tagen da und dort eine fröhliche Urständ, und immer noch klingen die heiteren Weberlieder, von denen wir ein paar Proben geben:

Die Leineweber haben eine schlechte Zunft,
Harum Titscharum und Tschum tschum tschum!
Mittfasten halten sie ihre Zusammenkunft.
Aschengraue, dunkelblaue,
Mir a Viertel, dir a Viertel,
Fein oder grob,
Geld gibts doch.

Die Leineweber schlachten alle Jahr zwei Schwein,
Das eine ist gestohlen, das andere ist nicht sein.

Die Leineweber nehmen keinen Lehrjungen an,
Wenn er nicht sechs Wochen Hunger leiden kann.

Die Leineweber haben auch ein Schifflein klein,
Da fahren sie die Mücken und Flöhe drein.

Die Leineweber machen eine zarte Musik,
Als führen zwanzig Müllerwagen über die Brück.

Doch dürfen sie Stock und Degen tragen,
Seitdem sie bei Augsburg den Feind geschlagen.

Nach Ernst Meier, Schwäbische Volkslieder, 1855

I gang net gern en Keller na,
I gang net gern en d'Donk,
Dia Weber reißeß Rufa ra,
Se wäget dritthalb Pfond.

Heimatsbuch Nürtingen I, 460

Weberle, Weberle, wirk,
z Woche kommt der Türk,
z Poche kommt dr Kapezener,
bringt en Sack voll Siebezehner.
Weberle, Weberle, wirk,
z Woche kommt der Türk. (Suppingen)

Max Lohß

Eine Badenfahrt in den Deinach im Jahre 1688

Nach Akten des Frhr. vom Holtzschen Archivs in Alldorf

Seit im Jahr 1666 auf Schloß Alldorf der ehrenfeste und ruhmreiche Generalfeldzeugmeister Georg vom Holtz, einer der wenigen charaktervollen Generale des Dreißigjährigen Krieges, verstorben war, saß dort sein Sohn, der damals erst 26jährige Gottfried vom Holtz, ein studierter Mann und „weiser Musensohn“. Als junger Mann mit 22 Jahren hatte er im Jahr 1662 die erst 15jährige Barbara Sibylle, die Tochter des Oberstallmeisters und Obervogts zu Leonberg Fr. Benjamin von Münchingen heimgeführt. Von den 6 Kindern, die dieser Ehe entsprossen sind, ist nur ein Sohn Eberhard Friedrich, geboren 1663 zu Jahren gekommen. Im Sommer 1688 beschloß Herr Gottfried vom Holtz, sein lästiges Zipperlein in Teinach wegzubaden. Aber eine Badereise von Alldorf nach Teinach war damals gar nicht so einfach. Man mußte Personal und Hausrat mitnehmen, um in dem primitiven Bad anständig leben zu können. Zunächst aber ließ sich Herr Gottfried „die Wirths Ordnung und den Taxen“ aus Teinach kommen, die erst 6 Jahre zuvor von Herzog Eberhard Ludwig erlassen worden war. Wir sehen daraus, daß die Verpflegung damals nicht viel Geld kostete. Ein paar Proben: „der Tax“ für ein junges Hühnlin eingemacht gebrathen oder gespickt betrug 11 Kreuzer, gefüllt 12 Kr. Eine junge Gans gebraten kostete vor Johanni 32 Kr., nachher 28 Kr., eine Ente gebraten 22 Kr., 1 Essen Forellen 15 Kr. Wollten die Gäste selber das Fleisch liefern, so war der Preis für ein Huhn zu braten 4 Kr., für ein altes Huhn „zu butzen und bloß absieden“ 3 Kr. Die Meerrettich- oder Citronenbrühe dazu kostete weitere 6 Kr. Auf den vom Wirt gelieferten Wein sollte 2 Kr. für das Maß zugeschlagen werden dürfen; brachte der Badgast seinen eigenen Wein mit, so war er dem Wirt für jedes Maß 2 Kr. zu reichen schuldig. Die „truckhene“ Mahlzeit für eine Mannsperson belief sich auf 24 Kr., wogegen die Weibsperson nur mit 20 Kr. angesehen werden sollte. Unter diese Mahlzeit sollte fallen: Voressen, Brühe und Fleisch, und ein Gemüse, ferner ein Essen Fisch sowie Gebratenes. Begehrte der Gast noch mehr Speisen, so mußte ein Abkommen mit dem Wirt getroffen werden. Das „Schlaff Bett“ kostete für einen Gast, der kein eigenes „Logiament“ hatte, 2 Kr. für 1 Tag und Nacht; für Durchreisende und Handwerksge­sell­en nur 1 Kr. Die Badzuber­miete für einen Tag betrug 10 Kr. Dieser Tax wurde von dem Calwer Vogt Johann Jacob Keppler durch sein Innsiegel bekräftigt. Da man in Alldorf die Bedingungen als annehmbar gefunden hatte, wurden die Vorbereitungen getroffen, daß die Abreise ins Bad am 2. August 1688 erfolgen konnte. Das Ehepaar vom Holtz nahm dazu auch noch den 25-jährigen Sohn, den Junker Eberhard Friederich mit, der damals schon verlobt war und im Oktober jenes Jahres

Noch!

die Louise Isabella von Wollmershausen heimführte. Die Reisebegleitung setzte sich zusammen aus dem Schloßvogt Stutzer, dem Balbierer Hägele, 2 Kutschern und 2 Dienern. Die Kavalkade, bestehend aus einer schweren Kutsche, einem Gepäckwagen und 13 Pferden, trat die Reise in der Morgenfrühe an. Der größte Teil der Gesellschaft ist zu Pferde gesessen, schon um sich nicht den Fährlichkeiten des ungefederten und übel stoßenden Wagens auszusetzen. Man machte Mittag bei Marx in Plüderhausen und übernachtete das erste Mal im Lamm in Schorndorf. Dort hatte die Herrschaft ihr eigenes Haus, während das Personal im Wirtshaus Quartier bekam. Am zweiten Reisetag wurde Mittagessen eingenommen beim Wirt Messer in Cannstatt, während man im Schloß von Ditzingen übernachtete, beim Vater der Frau vom Holtz, Fr. Benjamin von Münchingen. (Das Schloß ist heute im Besitz der Familie Hiller von Gärtlingen.) Der dritte Tag führte zu Mittag in den „Gülden Adler“ zu Weilderstadt, Hans Michael Eblen; am späten Abend, fast bei Nacht, kam man in Teinach an. Die Wege waren damals ganz liederlich. Um den Weg von Renningen nach Weilderstadt zu finden, mußte man einen geländekundigen Renninger mitnehmen; desgleichen von Calw nach Teinach, wo die Straße über den Berg und Zavelstein führte, bergauf schlecht gepflastert, im Wald kaum zu finden.

Von Teinach aus wurde der Haupttroß, bestehend aus dem Vogt, dem Balbierer, 2 Mann und 12 Pferden nach Alldorf zurückgeschickt, während in Teinach die Herrschaften in drei Zimmern, die Bedienten in zwei Kammern untergebracht waren. Zwei Wagen – und zwei Reitpferde blieben gleichfalls in Teinach zurück. Badwirt war damals Georg Friedrich Keppler, der frühere Kronenwirt in Calw, ein ungewöhnlich tüchtiger Mann. Auf Befehl des hohen Gönners von Teinach, des Herzogs Eberhard Ludwig wurden die beiden Gasthöfe zur Krone und zum Hirsch erweitert und durch einen Gang miteinander verbunden. Keppler hatte 1681 die Krone um 4500 fl. vom Fürstl. Kammergut gekauft; nachdem der Hirschwirt ausgeschieden war, wurde er Eigentümer beider nunmehr vereinigten Herbergen.

Das Leben in Teinach war für die Badegäste in Anbetracht der unvorstellbar einfachen Verhältnisse langweilig; man mußte sich daher so gut als möglich die Zeit vertreiben. Der Herr vom Holtz machte mit anderen Kurgästen, zuweilen auch mit einem „Wälschen“, dem italienischen Weinhändler Marcho Abondio, ein Spielchen, meist um Geld, gelegentlich auch um Pomeranzen. Die Pomeranze war eine herrschaftliche Frucht, von der der Dichter jener Zeit singt:

„Den Bauren taugt ein Hafenkäs,
Die Pommeranzen seind zu räs“.

Der Herr Baron verspielte immerhin 8 fl 60 und gewann nur 9 Pomeranzen dafür; auch die Gnädige Frau beteiligte sich an diesen Spielchen und verlor 2 fl. Sie kramte gerne in den Putzläden, die über die Badesaison

von Peter Luca und Peter Piron¹ in Stuttgart beschickt waren. Dabei kaufte sie ein Paar seidene Strümpfe um 6 fl, 3 elfenbeinerne Kämmen, 1 Pfund Puder, einen Gürtel, 4 Paar geschnürte Handschuhe, grünen Zehbund (grobes Wolltuch) aus Calw, auch zwei Paruquen um 9 fl. Zweimal ließ man den Dr. Cammerer aus Tübingen herbeirufen, der mit der Post auf dem Bock angefahren kam und verschiedene Tränklein und Latwerge verordnete, die die Sigwartsche Apotheke in Calw um rund 8 fl lieferte. Dr. Cammerer erhielt jedesmal 12 fl, sein Postillion 4 fl.

Teinach war damals noch Filialgemeinde von Zavelstein, dem Sitz des Obervogts von Calw, von Buwyinghausen. Daher mußten die Gäule in Zavelstein beschlagen werden; die Pomeranzenschalen wurden vom dortigen Zuckerbecken bezogen. Den Balbier Löblen holte man jeweils aus Calw, der mit der Kutsche kam. Ihm wurden an die 5 fl bezahlt, dem Perückenmacher zum Haarschneiden für Öl 30 Kr.

Die ganze einen Monat währende Badenfahrt war nicht billig. Die schön aufgestellte Rechnung des Schloßvogts betrug insgesamt 366 fl 45 Kr. Das ist angesichts des damaligen Geldwerts eine große Summe. Die Kosten der Hin- und Herreise beliefen sich auf 81 fl, der Aufenthalt im Bad auf 144 fl. Nimmt man dazu 68 fl für Waren, 35 für Postillione und Trinkgelder (Verehrungen), rund 20 zum Spielen, so sieht man, daß das Drum und Dran auffallend viel Geld verschlungen hat. Man mußte eben standesgemäß reisen.

Die Rechnung des Kronenwirts mit 144 fl setzt sich im einzelnen so zusammen:

78 fl für 3 Personen Herrschaft und 2 Bediente,
24 fl für Wohnung (3 Stuben und 2 Kammern),
5 fl Wein aus dem Weinkeller,
38 fl für die Pferde.

Nach Verabreichung der noblen „Verehrungen“ an das Badepersonal, an die Ortsarmen (mit 5½ fl) schickte man sich nach 1 Monat zur Heimreise an. Der Schloßvogt Stutzer kam wieder mit seinen Pferden und Knechten, und am 2. September wurde die Rückreise angetreten. Man nahm einen Teinacher Burschen um 15 Kr. mit, „so mit der Calesch biß auf Calw geloffen und angehebt“. Man mußte also den steilen Berg nach Calw herunter an Stelle der Bremse den Wagen mit der Kraft der Arme anhalten! Wieder ging der Weg über Weilderstadt und Ditzingen; in „Großen Hebbach“ wurde am 2. Tag Mittag gehalten, nochmals in Schorndorf übernachtet, wo man Rindfleisch, Butter, Rüben und Schmalz verzehrte um 43 Kr., bis man am 4. September 1688 wieder in das stille Alldorf einfuhr. Dort mag sich der Schloßherr manchmal an Teinach zurückerinnern haben, wenn er sich die von Marcho Abondio gekauften italienischen Weine bianci e rossi an Stelle der schwäbischen Sauerlinge munden ließ.

Lange sollte sich freilich Gottfried vom Holtz, Herr auf Alldorf, Hohenmühlingen, Aichelberg usw. der Ruhe

nicht erfreuen dürfen. Schon nach wenig Wochen drang auch in Alfdorfs ländliche Stille die Kunde, daß die Franzosen unter Mélac in Württemberg eingefallen seien. Sie kamen in schnellem Vormarsch in bedenkliche Nähe von Alfdorf; der Widerstand der „Weiber von Schorndorf“ legte ihnen dann einen kräftigen Riegel vor, bis die aus dem Türkenkrieg heimkehrenden Württ. Kreisregimenter die Franzosen vertrieben.

Auch gesundheitlich war die Badenfahrt nach Teinach nicht von langewährender Wirkung. Schon vier Jahre später, am 17. 4. 1692 starb Herr Gottfried beim Besuch seines Schwagers in Hochaltingen bei Nördlingen. Seine Witwe überlebte ihn um 19 Jahre; sie mußte noch ihrem Sohn Eberhard Friedrich im Jahr 1707 ins Grab sehen und starb zu Schorndorf am 9. 12. 1711. Beide ruhen in Frieden in der Kirche zu Alfdorf.

Ernst Rheinwald

Wegweiser für die heimatliche Volkskunde

*Zusammengestellt von der Arbeitsgruppe für Volkskunde
im Schwäbischen Heimatbund*

VII Ernährung, Körper- und Gesundheitspflege

(in den unmittelbaren Zusammenhang gehören die Erläuterungen zu den Kapiteln IV, V, VI, XVIII, XIX, XX)

Zubereitung und Darbietung von Speise und Trank mögen sich über weite Räume hin nicht unterscheiden. Im einzelnen aber gibt es eine große Zahl von sehr kennzeichnenden und für die volkstümliche Art auch kleinerer Landstriche aufschlußreichen örtlichen Besonderheiten. Unterschiede bestehen jederzeit zwischen Stadt und Land. Auch wenn die Nahrung stofflich die gleiche ist, schmeckt sie infolge von oft recht geringen Abweichungen in Zubereitung und Darbietung hier und dort anders. Diese sind wichtig für den, der dem volkstümlichen Leben nachspürt.

Im Ablauf des Tages ist die *Ordnung der Mahlzeiten* in Rücksicht auf ihre Zeit und auf die Menge der Nahrung von Bedeutung. Die einzelnen Mahlzeiten werden besonders benannt, wobei die Namen gelegentlich Hinweise auf altüberlieferte zeitliche Festlegung geben (z. B. neuneren). Sie haben ihre bestimmten Stunden, ihre bestimmten Bestandteile, ihre bestimmten Formen (wo und wie werden Speise und Trank dargeboten und eingenommen? rasche Erledigung einer unumgänglichen Notwendigkeit oder Essen mit Bedacht, Sorgfalt, Feierlichkeit? Haupt-, Nebenmahlzeiten). Jahreszeitliche Besonderheiten sind zu beachten, wie natürlich auch die Unterschiede in Nahrung und Mahlzeit zwischen dem Alltag und dem Sonn-, Feier- und Festtag. Gewisse Festtage haben ihr besonderes Essen (welche?); auch an be-

stimmten Tagen der Woche gibt es oft (örtlich verschieden) herkömmlich bestimmte Speisen (z. B. in Stuttgart früher vorwiegend am Samstag „Gaisburger Marsch“), vielleicht auch herkömmlich benützte Eßräume (Küche, Stube, Eßzimmer).

Die *Tischsitten* sind allenthalben in großen und kleinen Zügen verschieden, bald mehr bald weniger feierlich (Sitzordnung, Tischgebet, Vorrechte einzelner – z. B. Anschneiden des Brotlaibs –, Tischgespräch oder Schweigen, Art des Anbietens, des Nötigens, des Annehmens und des Ablehnens, Stellung des Gastes beim Essen, Stellung der Arbeiter auf der Stör, der Hebamme usw.).

Die Beobachtung des *Eßgeschirrs* und -bestecks (gemeinsame Schüssel für alle? nur Löffel?) führt auch zum *Decken* des Tisches und zur Frage der Reinigung (Benennung?) und Aufbewahrung des Eßgeräts (Besonderheit beim Messer?) und auch des Trinkgeräts.

Wichtig ist die Frage, was, wann und wie *getrunken* wird, welche Rolle das Getränke im Zusammenhang mit den Mahlzeiten spielt, ob man eher einzeln oder eher in Gemeinschaft (bestimmte Formen?) trinkt (dazu vgl. XV).

Bei allen Erkundungen dürfen die *Zwischenmahlzeiten* (Benennungen?) nicht übersehen werden.

Auswahl und Zubereitung der Speisen und Getränke ergeben viele Erkenntnisse (vorwiegend Speisen von Fleisch, von Mehl, aus Milcherzeugnissen?). Überall gibt es sogenannte „Nationalgerichte“, auch „Nationalgetränke“ (möglichst genaue Beschreibung der Speise und ihrer Zubereitung). Die Rolle der Kartoffel z. B. wechselt von Gebiet zu Gebiet, ebenso die der Gewürze. Für alle Einzelheiten, auch für Zubereitung, gibt es örtlich oft eng begrenzte volkstümliche Benennungen, die dem Volkskundler wie dem Sprachforscher wichtig sind (z. B. Gogelhopf, fränk. Goloppen, Luckeleskäs, Knollenmilch, Maultaschen, Gschmorgel usw.). Gleiches gilt für das Brot, das Gebäck des Alltags, des Sonntags, des Festtags bzw. der besonderen Gelegenheit (Art, Aussehen – Zeichnung! – Zubereitung, Namen – z. B. Bretzel, Wecken, Mutschel, Kimmichdaod in Reutlingen, Kuchen, Platz, Dünnete, Steckling, Berte; Weinachtsgebäck, Gebildbrote: Springerle, Schnitzbrot, Ausstecherle, Zeltles). Bei der Zubereitung und beim Verzehren sind bisweilen bestimmte Formen zu beobachten. Nicht selten hat ein und dasselbe Wort an verschiedenen Stellen verschiedene Bedeutung (was versteht man z. B. unter „Brötchen, Brötle“?).

Die *Zuckerwaren* spielen im Alltag (Bonbons) und zu bestimmten Jahreszeiten (Ostern, Weihnachten) eine nicht unbedeutende Rolle, auch als Geschenk an Kinder, vom Burschen an das Mädchen. Die Frage nach der Verwendung mancher Nahrungsmittel als *Geschenk* oder Verehrung kann weit über den Kreis der Zuckerwaren ausgedehnt werden (z. B. für die Wöchnerin, für das Brautpaar; das Ei als Geschenk).