

11./13. Jahrhundert reisten wenige sehr viel, vom 13./14. Jahrhundert an aber sehr viele relativ wenig.«) 4. Welche anderen Funktionen hatten Taverne und Gastwirthshaus? (v. a. Ort für Gerichtssitzungen, Aufenthaltsort für Schuldbürgen, kleinere Markt- und Handelsstätte auch an Orten oder zu Zeiten, wo es keinen regulären Markt gab). 5. Wer war der Besitzer? 6. Wie sah das Wirthshaus aus? (zu 5. und 6. äußert Peyer keine Thesen, sondern nur Fragen).

13 Einzelaufsätze, die durch Diskussionsbeiträge ergänzt sind, modifizieren und ergänzen die Thesen Peyers, bestätigen sie jedoch im wesentlichen. Dabei wird ausführlich auf den Wandel »Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus« eingegangen (Kapitel I, 3 Aufsätze), wobei bis auf antike Formen dieser Phänomene zurückgegriffen wird. Zwei weitere Kapitel mit insgesamt 6 Aufsätzen untersuchen Anfänge und Blüte der Gasthäuser in allen wesentlichen west- und mitteleuropäischen Staaten bis einschließlich Polen. Ein letztes Kapitel befaßt sich mit »Wirten als Makler, Gestalt des Gasthauses, Erträgen des Gasthauses (und Gesellenhäusern«.

Es bedarf keines Hinweises, daß das Thema »Gasthäuser« nur auf den ersten Blick exotisch wirkt. Tatsächlich stößt es in einen zentralen Bereich der Alltags- und Sozialgeschichte vor. Erst wer Stellung und Einfluß von juristisch, wirtschaftlich und äußerlich herausgehobenen Gebäuden und Institutionen wie Gasthäusern kennt (und Mühlen und Burgen, so wäre zu ergänzen), kann sich eine Vorstellung von der Welt unterhalb der Regierungs- und Verordnungsebene machen.

Das Buch arbeitet in seinen Einzelfällen exemplarisch. Notwendig wäre es, nun auch für unsere Gegend zu überprüfen, inwieweit die für andere Regionen gemachten Aussagen bei uns ihre Bestätigung finden. Einiges muß anhand unserer schwäbisch-fränkischen Überlieferung noch genauer geklärt werden: In unserer Gegend scheint es mindestens seit dem 15. Jahrhundert juristisch herausgehobene »Tavernen« zu geben, die offenbar etwas ganz anderes waren als die viel häufigeren »Schenken«. Gibt es Vergleichbares auch anderswo? Peyer selbst setzt auf S. 261 aufgrund seines Materials »Tavernen« und »Schenken« gleich und grenzt sie lediglich gegen »Gastwirthshäuser« mit Übernachtungsmöglichkeit ab.

Auf eine Ungereimtheit sei noch hingewiesen: Das Buch enthält u. a. die deutsche Übersetzung der grundlegenden, 1958 erschienenen Arbeit von Irena Rabecka-Brykczynska über »Die Taverne im frühmittelalterlichen Polen«. Es ist völlig unverständlich, auf welche Weise die Übersetzung mit den Ortsnamen umspringt. Während das unzweifelhaft und stets polnisch besiedelte Warschau in seine deutsche Namensform übersetzt wird (also nicht: Warszawa) – ähnlich wird auch mit Krakau verfahren (nicht: Krakow) –, erscheinen insbesondere schlesische, pommersche und preußische Orte, die früh, wenn nicht von Anfang an deutsch geprägt waren und bis 1945 auch zu Deutschland gehörten, nur in ihrer polnischen Namensform (etwa Wroclaw, Gdansk, Kolobrzeg, Bialogard, Szczecin usw. statt Breslau, Danzig, Kolberg, Belgard, Stettin usw.). Die Fehlleistung der Übersetzung nimmt besonders absurde Formen an, wenn sogar Orte in Westpommern, also in der heutigen DDR, mit polnischen Ortsnamen bezeichnet werden (z. B. wenn Demmin polnisch Dymin heißt).

G. Fritz

Jean-Claude Hocquet: *Le Sel et le Pouvoir. De l'an mil à la Révolution française*. Paris: Michel 1985. 517 S.

Unsere Literatur über das Salz weist ausgezeichnete Einzelarbeiten aus, oder sie bringt Zustandsbeschreibungen im zeitlichen Querschnitt wie etwa Fürers Salinenkunde 1900, aber es fehlt bisher an vergleichenden Studien, die uns erkennen lassen, was vielen Salinen gemeinsam ist oder was eine Besonderheit ausmacht. Diese Lücke schließt Hocquet mit seinem Überblick über die europäische Salzgeschichte von 1000 bis 1789. Er stellt fest, daß die deutschen Historiker vor allem die Salzproduktion behandelt haben, die französischen die Salzsteuer, die spanischen das Salzmonopol, die portugiesischen den Seehandel, die polnischen die Sozialgeschichte der Verteilung, während in England ausgezeichnete ältere

Arbeiten, jedoch ohne Quantifizierung vorlägen (S. 10). Hocquet selbst, bisher durch Arbeiten über Seehandel und über den Venezianer Salzhandel ausgewiesen, gibt einen Überblick über alle Teilfragen im europäischen Blickfeld. Er stellt Produktion und Technik, Ausbeutung und Eigentum, Sozialgeschichte der Salzrentner und Salzarbeiter, Handel, Transport und Staatsmonopol, Steuern und Schmuggel, Verbrauch und Nutzung dar – alles auf Grund der Kenntnis der umfangreichen Literatur. Hall ist allein sechsmal erwähnt. Das großartige Werk sollte möglichst bald ins Deutsche übersetzt werden. Bei allen örtlichen und zeitbedingten Unterschieden gibt es doch zahlreiche Übereinstimmungen bei der Ausbeutung der Salzquellen und des Meerwassers. Das Problem der Energie und die Entwicklung besserer Techniken zur Einsparung von Holz werden geradezu spannend dargestellt. Bei der Behandlung der Rückfracht (S. 182ff.) werden vor allem die Seefrachten (Holz, Gewerbeerzeugnisse) erwähnt; hier kann vielleicht ergänzt werden, daß beim Landtransport auf Fuhrwerken sehr häufig Wein die Rolle der Rückfracht spielt, wie Hector Ammann wiederholt dargelegt hat. Hocquet zeigt, welche Bedeutung das Salz für die Staatsfinanzen und damit letzten Endes für die Machtbildung hatte. So sagte schon Frothar († 848): »Ohne die Würze des Salzes ist das Leben des Christen, wie ihr wißt, ganz geschmacklos« (S. 217). Dem Salz kommt eine höhere Bedeutung als anderen Handelswaren zu. Künftig wird jede Arbeit zur Salzgeschichte das Buch von Hocquet verwenden müssen.

*G. Wunder*

Geschichte des deutschen Gartenbaus. Hrsg. von Günther Franz unter Mitwirkung zahlr. Fachgelehrter. (= Deutsche Agrargeschichte, Bd. 6). Stuttgart: Ulmer 1984. 551 S., 86 Abb., 42 Tab.

Als letzter Band einer Reihe zur deutschen Agrargeschichte erschien dieser Band, der sich ausschließlich mit der Geschichte des deutschen Gartenbaus befaßt.

In gedrängter Form werden hier die wichtigsten Zusammenhänge der Geschichte des Gartenbaus dargestellt. Der fachlich interessierte Leser erhält einen großen roten Faden, um sich in den vielfältigen Sparten des Gartenbaues zurechtzufinden. Interessante Kapitel befassen sich mit der Ur- und Frühgeschichte des Gartenbaues, also der Einführung von Gartenanlagen, Gartenpflanzen, Gewürzarten, der Bedeutung der Färbe- und Heilpflanzen und den Zierpflanzen und Unkräutern.

Das Wissen über Garten und Pflanzen im Mittelalter wird in einer umfangreichen Dokumentation genauso behandelt wie der Garten und der Gärtner im mittelalterlichen Recht. Fast schon ein Buch im Buch ist die Beschreibung des deutschen Obstbaues seit dem 18. Jahrhundert. Baumformen und Anbauweise, Pflanzenschutz, Züchtung, Forschung und Lehre sind ebenso verzeichnet wie die verschiedenen Entwicklungen im klassischen Zeitalter der »Pomologie«. Die Grundlage des Anbaus von Gehölzen wird im Abschnitt über Baumschulwesen behandelt, und hier sind insbesondere interessant die Kapitel über Anfänge der Baumschulen und die Entwicklung seit dem 19. Jahrhundert.

Umfangreich, vielfältig und alle wichtigen Gebiete des Zierpflanzenbaus berührend ist das ca. 140 S. starke Kapitel über den Zierpflanzenbau. Hier werden alle herausragenden Ereignisse in der Entwicklung berührt und die Gartenbaugesellschaften ebenso dargestellt wie die Entwicklung des Samenbaues. Das vielfältige Kapitel berichtet über Kulturkästen, Gewächshäuser und über Technik im Gartenbau vor und nach 1945.

Im Kapitel über den Gemüse- und Kräuteraanbau und die Speisepilzerzeugung seit dem 18. Jahrhundert ist die nahezu dramatisch zu nennende Entwicklung im Gemüseanbau der Erwerbsgärtner beschrieben, wobei die Stichworte vom Gemüsebau in einer gelenkten Marktwirtschaft bis zu den Kulturpilzen als Wirtschaftszweig des Gemüsebaues gehen.

Eine Geschichte der deutschen gartenbaulichen Pflanzenzüchtung und die Entwicklung der Zuchtstätten in Deutschland, auch die Entwicklung von Zuchtfirmen, beschließt zusammen mit der Organisation des Gartenbaues im 19. und 20. Jahrhundert und der Geschichte des gartenbaulichen Bildungswesens den umfangreichen Band.

*R. Lipp*