Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz

Herausgeber: Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde

Band: - (2002)

Artikel: Lebensformen des Alltags : Nahrung und Kleidung in Mittelalter und Neuzeit

Autor: Oeschger, Bernhard

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-914072

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Bernhard Oeschger

Lebensformen des Alltags – Nahrung und Kleidung in Mittelalter und Neuzeit

Der Begriff Lebensform besitzt eine lange europäische Bedeutungsgeschichte vom altgriechischen Lebensmuster (Platon, 387 v. Chr.) über die römische conditio humana (Cicero, 44 v. Chr.), die Lebensform des Kirchenlehrers Augustinus (vitae forma, 414 n. Chr.) zu Definitionen des 19. Jahrhunderts: Sitten zur Selbsterhaltung des Menschen (Ethnologe Wilhelm Wundt, 1886). Die jeweiligen geistesgeschichtlichen Präpositionen werden hier nicht weiter ausgeführt. In der folgenden Darstellung gelten Lebensformen als die Art, vitale Lebensbedürfnisse wie Essen und Trinken zu befriedigen.

Nahrung

Obgleich die Sorge um ausreichende Nahrung den Alltag unserer Vorfahren weitgehend bestimmte, wissen wir vergleichsweise wenig von der Art und Menge ihres täglichen Brots. Auch in Zeiten schriftlicher Überlieferung hielten die Menschen profane, sich stets wiederholende Vorgänge ihres Daseins nicht fest, da die allgemeine Schreibfähigkeit wenig verbreitet und auch das benötigte Schreibmaterial kostbar und rar war.

Für die meisten Menschen in Mittelalter und Neuzeit hielt die ländliche Küche eher eintönige Schmalkost bereit. Um diese Dürftigkeit zu verstehen, ist ein kurzer Blick auf die mitteleuropäische Agrargeschichte hilfreich (s. auch die Beiträge Werner Keller, Landwirtschaft im Fricktal und Peter Chr. Müller, Landwirtschaft am Hochrhein und im Hotzenwald). Seit dem Sesshaftwerden der europäischen Völker bildeten Landbau und Viehhaltung im Wesentlichen die beiden Säulen der Ernährung, wobei die ursprünglich bevorzugte Viehzucht grosse Weideflächen und geringe Bevölkerungszahlen voraussetzte. Mit wachsender Siedlungsdichte im Mittelalter konnte nur der verstärkte Anbau ertragreicher Kulturpflanzen, insbesondere der Fruchtsorten Roggen, Dinkel und Hafer, die benötigten Grundnahrungsgüter für alle in ausreichender Menge bereit stellen. Diese Getreidearten zeichneten sich durch eine hohe Nährstoffkonzentration, gute Bekömmlichkeit ihrer Produkte Mehl und Brot, einfache Lager- und Transportfähigkeit sowie eine vergleichsweise stabile Ertragslage aus. Bei der Erzeugung tierischer Produkte gingen 70–80 Prozent der verwertbaren Nahrungsenergie für den Menschen verloren, sodass Fleisch stets ein teures Lebensmittel blieb. Der Getreidekonsum behauptete in Mittelalter und Neuzeit (geschätzter Jahresverbrauch pro Person und Jahr zwischen 150 und 250 kg) selbst nach der flächendeckenden Einführung der Kartoffel bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts den grössten Teil der Ernährung in Mitteleuropa, dagegen nahm im selben Zeitraum der Fleischverzehr nahezu beständig ab. Erst ab 1900 gelangte wieder deutlich mehr Fleisch auf den Teller, in den 80er-Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden für die BR Deutschland 90 kg pro Verbraucher und Jahr geschätzt.[1]

Was nun hatten unsere Vorfahren in Küche und Keller und welche Speisen und Vorräte fertigten sie aus den Grundnahrungsmitteln? Rezeptsammlungen und Haushaltsbücher klösterlicher oder weltlicher Herrschaften des Mittelalters lassen Ernährungsweisen und kulinarische Leistungen partiell deutlich werden, hausarchäologische Untersuchungen gestatten

Rückschlüsse auf die Vielfalt, Zubereitungsart oder den Wandel des Nahrungsangebots. Im bäuerlichen Frühmittelalter überwogen schwere Getreidebreie, Brot konnte auf Grund fehlender Mühlenkapazität noch nicht als Grundnahrungsmittel gelten. Das oft erbetene tägliche Brot war für die meisten Menschen keineswegs gesichert. Schon regionale Ernteausfälle lösten grosse Hungersnöte aus. In den Altsiedellandschaften entlang der Flüsse – so auch beidseits des Hochrheins – blieb der Expansion von Ackerland durch Binnenkolonisation der Hochlagen enge Grenzen gesetzt. Zusätzlich durfte bei der bodenschonenden Technik der Dreifelderwirtschaft stets nur etwa ein Drittel der Gesamtfläche bebaut werden.

Die genannten Hauptgetreidesorten ergänzten die ebenfalls zur Breibereitung geeigneten Pflanzen wie Hirse, Buchweizen, Ein- und Grünkorn. Hinzu kamen Milchprodukte, Obst, Waldfrüchte sowie Kräuter und Gemüse (Bohnen, Erbsen, Rüben) aus den Hausgärten. Auch in der Küche verwirklichte man das bäuerliche Selbstversorgungsprinzip: Jeglicher Eigenbedarf sollte nach Möglichkeit mit Eigenleistung gedeckt werden. Diese weitgehende Autarkie war ein Merkmal der These vom so genannten ganzen Haus, die der Kulturhistoriker Wilhelm Heinrich Riehl (1823–1897) als elementare Grundform der bürgerlich-ländlichen Lebensweise im Mittelalter aufgestellt hatte.

Bei den üblicherweise fünf täglichen Mahlzeiten wurden mehrfach Suppen gereicht. Brühen brodelten beständig im grossen Kessel über dem Feuer, mit Gemüsen, Speck oder Brei (in Beuteln) angereichert, aufgekocht und aufgewärmt. Da die Bäuerin nicht nur das leibliche Wohl ihrer Hausgenossen zu erhalten hatte, bot die Suppenküche ein nahrhaftes und schnell aufgetischtes Essen.

Fleischgerichte, die im Mittelalter noch häufig im Nahrungsangebot vertreten gewesen waren, fehlten ab dem 17. Jahrhundert fast gänzlich auf dem alltäglichen Speisezettel. Infolge des raschen Bevölkerungswachstums und der damit einhergehenden Vergrösserung der Ackeranbauflächen stand für die Viehzucht weniger Grün- und Weideland zur Verfügung. Mit Ausnahme der vermögenden Oberschichten gelangte bei der Landbevölkerung bestenfalls an Sonn- und Feiertagen ein Stück Fleisch in den Topf, in wirtschaftlich benachteiligten Gegenden wie dem Hotzenwald reichte es nicht selten nur einmal im Jahr beim herbstlichen Schlachtfest zum Genuss von Fleisch und Wurst.

Im Hebandehuus Kaisten CH hat eine hausarchäologische Untersuchung interessante Aspekte und Erkenntnisse zum Anteil fleischlicher Nahrung in ländlichen Haushaltungen des 15.–18. Jahrhunderts erbracht.[2] Unter den Fussböden der Innenräume fanden sich Hunderte von Tierknochenfragmenten im Lehm, die Auskunft über die Haus- und Wildtierarten, ihr Alter und ihre einstige Verwendung in der Küche geben konnten. Im Vorgängerbau um 1500 stammten 98 Prozent der Knochen von Haustieren, die meisten vom Schwein, ein Drittel vom Rind sowie von Schafen, Ziegen und Geflügel. Die Schweine wurden nach etwa 18-monatiger Aufzucht geschlachtet. Schafe und Ziegen blieben zwecks Milch- und Wollgewinnung deutlich länger im Stall. Der Fundhorizont zum Ende des 17. Jahrhunderts barg ebenfalls fast ausschliesslich Knochen der gängigen Haustierrassen. Auffallenderweise

kamen hier nur ältere Rinder zum hauseigenen Verzehr, junge Stücke erzielten auf den städtischen Märkten wohl guten Erlös. Die Bewohner des zweiten Fundhorizonts begnügten sich also mit einer deutlich schlechteren Fleischqualität. Über ihre allgemeine Versorgungslage gibt der Befund keine Auskunft. Man kann jedoch eher bescheidene existenzielle Grundlagen des Anwesens vermuten, nachdem etwa zur Mitte des 17. Jahrhunderts der Hof – vielleicht im Gefolge des Dreissigjährigen Kriegs – abgebrannt war. Derartige archäozoologische Projekte verfügen bislang noch über eine zu geringe Faktendichte, archäobotanische Interpretationen könnten darüber hinaus unsere Kenntnis der nahrungsgeschichtlichen Versorgungslage erweitern.

Aus einer ganz anderen Quellensammlung lernen wir die Ernährungsgewohnheiten auf der badischen Seite des Hochrheins kennen. 1894/95 wurde im damaligen Grossherzogtum Baden in allen Gemeinden eine schriftliche Erhebung durchgeführt, die u. a. auch die Nahrungssituation beinhaltete. Wesentliche Unterschiede zwischen den Tal- und Bergorten lassen sich am Speisenangebot nicht festmachen, obgleich die rauhe Hochlage des Hotzenwalds für einen ertragreichen Kartoffel- und Getreideanbau wenig geeignet war. Als hauptsächliche Gerichte wurden Kartoffeln, Mehlspeisen (Nudeln, Omelett, Mehlsuppe), Brei und Rüben genannt, ergänzt um Salat, Bohnen und Kraut. An drei Wochentagen (Sonntag, Dienstag und Donnerstag) begleiteten fast überall Fleischzugaben die Mittagsmahlzeiten. *Unmässig viel Fett* sollen damals die Bäuerinnen beim Kochen eingesetzt haben.[3] Ärmeren Familien reichte es lediglich an zwei bis drei Tagen im Jahr zu einem Stück Fleisch. Ein Landstrich, dessen klimatische, historische und wirtschaftliche Voraussetzungen zahlreiche Familien zur Auswanderung zwang, bot weder Anlass noch Grundlage zu einer reichhaltigen Koch- und Esskultur.

In den Listen der Befragung von 1894/95 stehen als Getränke Milch und Kaffee vermerkt. Bei Letzterem dürfte es sich wohl um Kaffee-Ersatz aus Zichorien oder Gerste gehandelt haben. Most, Bier und Branntwein blieben unerwähnt. Aus anderen schriftlichen Quellen wissen wir jedoch vom oft verzweifelten Griff zur Flasche. Der Dichter Joseph Victor von Scheffel (1826–1886), der als Rechtspraktikant in den 50er-Jahren des 19. Jahrhunderts in Säckingen weilte, berichtete von seinen amtlichen Hausbesuchen auf dem Wald, bei denen er häufig ausser Schnaps nichts Geniessbares vorgefunden hatte. Armut und Alkoholismus traten seit Jahrhunderten als weit verbreitete unglückselige Konstellation auf.

Ausser Milch und Wasser standen im mittelalterlichen Zentraleuropa Bier, Most und Wein als Getränke zur Verfügung. Sie galten als Bestandteile der täglichen Nahrung und als Kräftigungsmittel bei Arbeit und Krankheit. Bauern und niedriges Volk tranken Schwachbier und sauren Tresterwein, Klöster und Oberschicht versorgten sich aus eigenen guten Rebgütern oder importierten Wein aus den klassischen Anbaugebieten Italiens und Frankreichs. Der Sorge um die Sicherung guter Weinqualität verdanken wir die erste bekannte Weinbauordnung Deutschlands, die das Benediktinerkloster Muri CH zu Beginn des 12. Jahrhunderts für seine Rebberge im Markgräflerland (Bellingen DE) erliess.[4]

Abb. 1: Von dem grewlichen Laster der Trunkenheit… Titelblatt der Mahnschrift Sebastian Francks, Augsburg, 1528. (Universitätsbibliothek Freiburg DE)

Im Spätmittelalter hatte der Weinbau seine flächenmässig grösste Ausdehnung erreicht. Selbst ungünstige Hanglagen im Schwarzwald wurden mit Reben bestockt, die fast nur saure Ernten erbrachten. Mit vielerlei Zutaten versehen, unter denen Kräuter und pflanzliche Würzbeigaben (Salbei, Wermuth, Thymian usw.) wenigstens nicht gesundheitsschädigend wirkten, strömte Wein in grossen Mengen auf die Märkte. Das Überangebot musste seine Verbraucher finden und schon bald befassten sich die kaiserlichen Reichstage (gesetzgebende Versammlung der Fürsten und Stände) mit den Auswirkungen des gewaltigen Alkoholkonsums, der im 16. und 17. Jahrhundert in Mitteleuropa bei der Bevölkerung drastisch zugenommen hatte (Abb. 1). Ein amtlicher Bericht aus dem Jahre 1817 macht beispielhaft die verzweifelte Lage der Bauern im Hotzenwald deutlich: *Alles will verhungern. Heu hat es mittelmässig, aber wenig Oehmd gegeben. Beide Teile wurden wegen der schlechten Witterung halb faul heimgebracht (...). Am 22. Oktober ist eine ziemliche Kälte eingefallen, dass fast sämtliche Trauben an den Reben und die meisten Erdäpfelstauden verfroren. Die Erdäpfel und Sommerfrüchte, besonders Haber, Bohnen und Wicken sind sehr langsam, ja an einigen Orten gar nicht reif geworden...*[5] Im Rausch suchten die Menschen ihre oft aussichtslose Lage kurzfristig zu vergessen.

Kirchenleute und Amtspersonen fochten einen andauernden Kampf gegen diese Exzesse, die doch nur durch eine grundlegende Verbesserung der rechtlichen und wirtschaftlichen Verhältnisse zu verhindern gewesen wären. Bedenklich wurde der grosse Zuspruch zum Branntwein. Schon im 13. Jahrhundert war die Technik der Schnapsgewinnung aus dem islamischen Raum nach Europa gelangt und wurde im klösterlichen und medizinischen Bereich eingesetzt. Ab dem 16. Jahrhundert standen gebrannte Wässer in grösserer Menge zur Verfügung und verdrängten Bier und Wein. Die lockeren Zeiten lassen Martin Luther (1483–1546) wettern gegen die *betrunkenen Schweine,* die das Reich Gottes nicht zu sehen bekämen. In der Tat besass der alltägliche Genuss hochprozentigen Alkohols bis in unsere jüngere Vergangenheit einen beachtlichen Stellenwert. Manche Gemeinden im obstreichen Fricktal bezeichnete man als *Schnapsnester.* Ein Steiner Bürger berichtete von einem Wirtshausbesuch um 1900 in einer benachbarten Gemeinde: *... Da saßen die Leute und jaßten. Jeder hatte ein Mostglas voll Schnaps vor sich stehen, und mitten auf dem Tisch stand eine Mostflasche voll Schnaps, um deren Inhalt gejaßt wurde... Der Wirt ließ, wie ich erfuhr, dort jeweils Fäßer mit 600 Litern aus der Brennerei kommen.*[6]

Seit dem 17. Jahrhundert konnte man zum Trinken auch Kaffe, Tee, Kakao und Limonade wählen. Kaffee entwickelte sich vom Allheilmittel zum geschätzten, aber teuren Konsumgetränk der wohlhabenden Bevölkerung. Preiswert herzustellende Kaffee-Ersatzstoffe nahmen im 19. Jahrhundert dem echten Kaffee seine Exklusivität. Bald konnten die schwarzen Bohnen auch im bürgerlichen und ländlichen Haushalt gemahlen und genossen werden.

Weitreichende Veränderungen in Politik und Wirtschaft – die Abschaffung der alten Feudalsysteme und der Leibeigenschaft (18. Jahrhundert), die Technisierung der Landwirtschaft (Maschinen, Kunstdünger, Neuzüchtungen – 19. Jahrhundert), Güterregulierungen, euro-

päische und globale Marktentwicklungen (20. Jahrhundert) – haben für die meisten Menschen in unserem Raum die Sorge ums heutige Brot genommen. Nahrung ist so billig und reichlich wie noch nie in ökonomisch-statistisch fassbaren Zeiten (im Mittelalter benötigte eine Familie ungefähr 75 Prozent ihres materiellen Einkommens für Lebensmittel, in der Gegenwart belaufen sich diese Ausgaben auf ca. 20 Prozent). Dennoch ist das Goldene Zeitalter keineswegs angebrochen. Raubbau an vermeintlich fernen Ländern und Völkern, Massentierhaltung und Hormonzucht, genmanipulierte Pflanzensorten und Hightech-entworfene Fertiggerichte lassen die Menschen erneut um ihr Essen und Leben bangen.

Kleidung

Zu den signifikanten Lebensformen in unserer Kultur zählt die Kleidung mit ihrem verwirrenden Spiel von Stoffen, Stilen und Accessoires. Ihrer primären Aufgabe als Schutz vor unwirtlichen Natureinflüssen trat alsbald eine markante Zeichenfunktion für die ständisch gegliederte Gesellschaft zur Seite. Im noch wenig differenzierten Gemeinwesen des frühen Mittelalters lebten antike und byzantinische Traditionen in den Ornaten weltlicher und kirchlicher Würdenträger weiter, beim einfachen Volk gingen Frauen in langärmligen Kleidern, die Männer in kurzen Röcken (Kittel) und langen bzw. auch kurzen Hosen. An den Füssen trug man, wenn überhaupt, den römischen Schlupfschuh (soccus) oder den heimischen Bundschuh. Unter dem Einfluss der Kirche verschwanden körpernahe Schnitte zugunsten verhüllender Kleidung. Lange Gewänder (Tuniken) kennzeichneten den Adel und Klerus, kurze Kleider Männer und Frauen der niederen Stände. Strenge Kleiderordnungen sorgten früh für die Einhaltung der Standesgrenzen. Kaiser Karl der Grosse (768–814) verbot im Jahre 808 in einem Erlass seinen Bauern, mehr als acht Ellen Stoff für ihre Kleider zu verwenden, darüberhinaus durfte nur schwarze oder graue Leinwand (Werg) verwandt werden.

Kleiderordnungen sind bis in die Neuzeit in grosser Zahl überliefert. Stets versuchten die Menschen – insbesondere, da sie ihre reale gesellschaftliche Situation nicht mehr als gottgegeben empfanden – auch über die Kleidung ihren sozialen Aufstieg. Das wirtschaftlich und politisch erstarkte Bürgertum orientierte sich an den Modeschöpfungen des europäischen Adels, die Landbevölkerung blickte auf die Städte und deren herausgeputzte Bewohner. Auf dem Reichstag zu Freiburg 1498 wurden neben anderen Ständen auch den *Bauern und arbeitend Leut* erneut ihre modischen Grenzen aufgezeigt. Der korrekt gekleidete Landmann sollte in langer Hose, Wams und Hemd, die Frau in Rock, Schnürmieder, Goller (Halskragen) und Hemd gehen. Besätze von Samt, Gold, Pelz oder Seide, ebenso *gestückelt Kleyder* (Schlitzärmel usw.) waren ihnen bei Strafe verboten. Manche dieser modischen Fixierungen aus der Zeit der Renaissance haben sich in den Volkstrachten Mitteleuropas und des Hochrheingebiets bis heute erhalten. Nach den misslungenen Aufständen 1525 verlor der Bauernstand wieder seinen Anschluss an die vorherrschenden bürgerlichen Modeströmungen – es konturierten sich die regionalen Volkstrachten, auf deren *originale* Überlieferung interessierte bürgerliche Vereinigungen im 19. und 20. Jahr-

hundert zurückgriffen. Indessen wandten sich Oberschicht und Bürgertum den neuen Formen der spanischen Modewelt zu – Halskrausen, Reifröcke, Korsetts und Pluderhosen prägten den höfisch-eleganten Stil. Die buchstäblich vielfältige Pluderhose hat in der ehemals vorderösterreichischen Landschaft am Hochrhein ihren Niederschlag gefunden, wenngleich bislang zwingende Beweise für eine derartige modische Anleihe fehlen. Das plissierte Beinkleid gehörte zur Hauensteiner Tracht, die im rechtsrheinischen Gebiet zwischen den Flüssen Wehra und Schlücht (Hotzenwald) getragen wurde.

Die Hotzentracht ist auf Grund ihres archaischen Aussehens im 19. Jahrhundert zum Lieblingskind der badischen Trachtenerneuerung geworden. Nach 1800 hatte fast die gesamte Landbevölkerung in der Schweiz wie in Baden die Trachtengewänder abgelegt und die jeweils bürgerlich vorherrschende Mode angenommen. In der schon erwähnten badischen Volksbefragung von 1894/95 waren die Trachten des Hotzenwalds und des Rheintals noch bekannt, wurden jedoch seit ungefähr 50 Jahren nicht mehr getragen. Im Auftrag der grossherzoglichen Regierung fertigte der Maler Johann Baptist Tuttiné (1838–1889) zahlreiche Skizzen und Gemälde von alten badischen Trachten. Fehlende Einzelteile ergänzte man durch Neuschöpfungen. Mit einer ähnlichen Aufgabe für die Schweiz betraute der Aarauer Seidenfabrikant Johann Rudolf Meyer (1739–1813) den Portraitisten Joseph Reinhardt, dessen Trachtenzyklen aus der Zeit von 1788 bis 1797 zu den Schätzen des Historischen Museums Bern zählen.[7] Unter ihnen befinden sich auch vier Darstellungen zur Hauensteiner Tracht (Abb. 2). Ihr auffallendes Merkmal ist der so genannte Schühut (auch Schnozhut), ein geflochtener Strohhut mit vierseitig hochgezogener Krempe, den hauptsächlich Frauen und Mädchen trugen. Auf einem der Berner Hotzenbilder ist auch ein Trachtenträger mit dieser ungewöhnlichen Kopfbedeckung zu sehen.

Das singuläre Erscheinungsbild der Hotzentracht hat zahlreiche Interpretationen hervorgebracht. Die schon erwähnte, häufig als Hotze betitelte Pluderhose, war auch bei eidgenössischen Trachten zu sehen. Einen direkten modischen Transfer durch Hauensteiner Söldner vom habsburgischen Spanien in das ebenfalls habsburgische Hochrheingebiet kann man nicht ausschliessen, bislang aber nicht unmittelbar nachweisen. Die ältesten bekannten Bilder aus dem 18. Jahrhundert zeigen Hauensteiner Männer im österreichisch-ungarischen Milizdienst, angetan mit ihrer Landestracht: langem Rock, Hemd, Faltenkniehose und schwarzem Gupfhut. Bei allem Bemühen um die Historizität der Hotzentracht blieben merkwürdigerweise die Trachtenträgerinnen nahezu unbeachtet, obgleich der Zuschnitt ihrer Kleider deutlich alte Formen bewahrt hat. Die Wälderinnen trugen zum erwähnten Schühut ein weites Leinenhemd mit gefältelten Ärmeln, über dem roten oder schwarzen Unterrock einen mehrbahnigen kurzen Rock (Hippe), an den unter der Brust das mit Samtstreifen besetzte Leible angenäht war. Das offene Leible verschloss ein roter bestickter Vorstecker. Um den Hals lag das Goller (auch Göller) aus rotem Samt, unter den Armen mit farbigen Bändern zu befestigen. Eine farbige Schürze (Fürtuch), ein Jäckchen für kalte Tage, rote oder weisse Wollstrümpfe sowie Halbschuhe vervollständigten das Festtagsgewand.

Abb. 2: Hotzenwälder Trachtenzyklus, 1793 vom Luzerner Maler Joseph Reinhardt gefertigt. (Bilder: Stefan Rebsamen, Bernisches Historisches Museum CH)

Abb. 3: Fricktaler Tracht. Kolorierter Stich von Joseph Reinhardt, 1819. (Bild: Werner Brogli, Möhlin CH, Fricktaler Museum Rheinfelden CH)

Ältere Frauen bedeckten sich mit einer schwarzen Kappe, die mehr oder minder betonte Schleifen auf dem Scheitel aufwies. Diese Form ist verwandt mit den Schleifenkappen der Bewohnerinnen beidseits des Hochrheins und den imposanten Schlupfhauben (Hörnerkappen) der Markgräflerinnen und Elsässerinnen. Trotz intensiver Anstrengungen staatlicher Einrichtungen, der Heimatschutzbewegung und schliesslich der Trachtenfördervereine gelang es nicht, das Landvolk wieder in die alten Standeskleider zu zwingen. Natürlich fanden sich zahlreiche Menschen in Trachtengruppen zusammen, und vielerorts wurden prunkvolle Trachtenfeste gefeiert. Tracht war jedoch zum historischen Kostüm erstarrt, das man wie seine kostbaren Familienerbstücke oder ehrwürdige Sammlungsgegenstände in Heimatmuseen liebevoll pflegte. Trachtenauftritte bei Kirchenfesten, politischen Anlässen oder Hochzeiten werden mancherorts noch heute mit Prämien begünstigt. Dennoch bleiben sie bunte Tupfer und ferne Zeugen einer Zeit, in der feudale Standesgrenzen die Lebensräume und die Entfaltung der Menschen begrenzten. Am rechten Hochrheinufer und im Fricktal ist eine Frauentracht überliefert, die unverkennbar oberrheinischen Traditionen verpflichtet ist (Abb. 3). Mit schwarzen Schleifen (Scheitelmaschen) schmückten die Frauen ihre Hauben, die im Markgräflerland und im Elsass zu beherrschender Grösse heranwachsen konnten. Der Fricktälerin gefiel ein schwarzes Wollmieder mit grossen Filigranhaften, ein roter bestickter Brustlatz, ein rotes Göller (Halskragen) sowie ein gefranstes Schultertuch nach Art der Jurassierinnen. Die Männer gingen in langen schwarzen Hosen, bestickten Hemden und kurzen offenen Jacken.

Auch in der Schweiz wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts (1906) die Heimatschutzbewegung zur treibenden Kraft der Trachtenförderung. Man wollte die Trachten wieder zum *Ehrenkleid der Heimat* machen.[8] 1926 etablierte sich in Luzern die Schweizerische Trachtenvereinigung als selbstständige Tochter des

Schweizer Heimatschutzes, 1927 schloss sich der aargauische Trachtenverband zusammen. Als einige Laufenburgerinnen mit ihren nach einem Vorbild von 1760 geschaffenen barocken Patriziertrachten um Aufnahme in dieser Vereinigung nachsuchten, wurde ihr Antrag wegen der Verarbeitung trachtenfremder Stoffe (Kunstseide) abgelehnt. Die Frauen vom badischen Laufenburg hielten jedoch an den Kostümentwürfen vorderösterreichischer Tradition fest, ihre eidgenössischen Schwestern schufen sich eine Tracht aus helvetischer Zeit nach einer Vorlage von 1827. Zum schwarzen Über- und roten Unterrock passte nun ein in den Stadtfarben Rot/Gelb gehaltenes Mieder, dem Frau noch die Kantonsfarben Schwarz/Blau zugesellte. Kopf und Frisur schützten flache breitkrempige Strohhüte mit schwarzen und roten Bandschleifen.

Für einige Orte westlich des Hotzenwalds bestehen Hinweise auf die frühere Existenz von Fricktaler bzw. Markgräfler Trachten (Schlupfhauben). Allerdings ergibt die mangelnde Überlieferungsdichte ein zu undeutliches Bild. Darüberhinaus könnten einzelne Trachtenstücke auch auf dem Weg der Zuwanderung (Einheirat) aus der Nachbarschaft an das rechtsrheinische Hochrheinufer gelangt sein.

Mit dem Wegfall der alten Standesgrenzen und Abhängigkeiten haben die Menschen auch ihre Befreiung von Kleidungszwängen und -verboten erfahren. Modische Orientierungen waren grundsätzlich für alle Gesellschaftsmitglieder möglich, wenn ihren Wünschen die ökonomische Basis entsprechen konnte. Gelegentlich sollen die Zwänge der alten Kleiderordnungen im Diktat der Moden aufgegangen sein.

Krankenfürsorge

Sich richtig zu ernähren und zu kleiden bot die beste Gewähr zum Erlangen oder Erhalten des persönlichen Wohlbefindens. Richtig bedeutete im Mittelalter die Akzeptanz und Ausführung vorherrschender gottesfürchtiger Lebensmuster, deren Missachtung als Störung der Weltordnung Krankheit und Unglück nach sich zog. Arm und bedürftig waren also in erster Linie die Sünder, die man zur Förderung des eigenen Seelenheils unterstützte. Gemeinnützige Einrichtungen zur Krankenpflege oder Armenbetreuung unterhielten im Mittelalter zunächst die Klöster der caritativen Ordensgemeinschaften, später zwang die starke Bevölkerungsentwicklung, die Abwanderung der Landleute in die Städte und die damit einhergehende Verarmung zahlreicher Menschen auch die Kommunen zur Schaffung von Spitälern und Armenhäusern.

In den vier Waldstädten am Hochrhein sind hoch- und spätmittelalterliche Spitalgründungen bekannt. Der älteste Beleg findet sich erwartungsgemäss im Umfeld der ältesten Klostersiedlung am Hochrhein in Bad Säckingen. Dort unterhielten bereits im 13. Jahrhundert Spitalbrüder ein Haus am heutigen Spitalplatz. Aus Furcht vor Ansteckung stand auf dem linksrheinischen Ufer bei Stein CH ein Leprosorium (Siechenhaus). Seit 1466 verfügte auch die Stadt Säckingen neben dem Fridolinskloster über ein eigenes Krankenhaus. Besondere Spital- und Armleutstiftungen, als städtische Darlehen mit der damals üblichen Verzinsung von fünf Prozent an Bürger vergeben, besorgten mit ihren Erträgen die finanzielle Grundlage dieser Häuser. Die Armen- und Spital-

fonds existieren mancherorts bis in die Gegenwart. Besondere Spitalpfleger verwalteten die oft beträchtlichen Liegenschaften, Stiftungen und Pfründen. Letztere stellten eine Art Altersversorgung dar, wenn man seinen Lebensabend nicht in der eigenen Familie verbringen wollte oder konnte. Mit erheblichem Kapitaleinsatz sicherte sich der Pfründner Wohnung, Kost und Pflege für die alten Tage. Selbst so genannte Armenpfründen waren nicht billig und deren materielle Ausstattung bescheiden. Bei Säckingen darf man als Besonderheit seine heilkräftigen Quellen nicht vergessen. Bäder erfreuten sich im Mittelalter als Therapie- und vor allem als Gesellschaftszentren grossen Zuspruchs, in der Neuzeit hingegen beurteilte die Heilkunde Badewässer eher negativ.

Auch in Rheinfelden gilt die erste Erwähnung eines Spitals 1331 vermutlich einer kirchlichen Gründung, etwa 20 Jahre später richtete die Stadt ebenfalls ein Pfleghaus ein (1355). Dank grossherziger Spenden besass das Spital umfangreiche Güter in Möhlin, Zeiningen, Zuzgen, Wegenstetten und Eiken, aber auch im rechtsrheinischen Nollingen, Degerfelden, Herten, Eichsel und gar im entfernten Schliengen (Markgräflerland). Mit der Zeit wandelte sich das Spital zum vermögenden Pfründhaus, das auch die Ortsarmen, so sie das städtische Bettelzeichen trugen, wöchentlich verpflegte und für ihr christliches Begräbnis sorgte. Aussätzige und mit ansteckenden Krankheiten befallene Menschen kamen ins *Sondersiechenhaus an der Klose* (Gewannname), das ebenfalls mit privaten Stiftungen unterhalten wurde. Ab dem 17. Jahrhundert kümmerten sich ausgebildete Ärzte und Apotheker um die Kranken in der Stadt; vom Rat wurde jeweils ein Stadtphysicus bestellt. Daneben gingen Scherer und Bader ihrer geschätzten, bisweilen zweifelhaften Profession nach.

In einem Jahrzeitbuch ist um 1400 ein abgelegenes Haus für *Sundersiechen* im Westen Laufenburgs CH erwähnt. Für gewöhnliche Krankheits- und Unglücksfälle unterhielt die Zunft der Schiffsleute, Laufenknechte und Karrer eine gemeinsame Kasse als Krankenversicherung. Um Krankheiten erst gar nicht aufkommen zu lassen, unterlagen alle Nahrungsmittelgewerbe einer strengen städtischen Kontrolle: Brot-, Wein-, Fleisch- und Getreideschätzer, Wassermeister und Stadtknechte sorgten für die Qualität der Nahrungsmittel und die Einhaltung der geltenden Gewichte und Hohlmasse. Unkorrekte Waren wurden beschlagnahmt und – soweit geniessbar – an die Ortsarmen verteilt. Jahrhundertelang befand sich das Laufenburger Spital in einem stattlichen spätgotischen Bau an der Laufengasse (später Rathaus). Im 19. Jahrhundert errichtete die Stadt in einem leer stehenden Kapuzinerkloster ein modernes Krankenhaus, das 1985 dem Neubau eines Kranken- und Altenpflegeheims weichen musste.

Im Jahre 1411 kaufte die Stadtgemeinde Waldshut *um 140 Mark lötigen Silbers Zürcher Gewichts* ein Gelände am Basler Tor zum Bau eines Spitals zum Heiligen Geist. Reichliche Spenden und Einpfründungen nahmen Waldshuter Bürger und Bewohner der weiteren Nachbarschaft vor. Das Spital erhielt im Jahre 1734 Einkünfte aus seinem Besitz in 39 Orten, darunter zahlreiche Gemeinden des Fricktals. Vor dem Basler Tor, ausserhalb der mittelalterlichen Ringmauer, lag mindestens seit 1321 das *Haus der armen Sondersiechen uf dem Steig* (Leprosen- oder Gut-

leuthaus) auf dem Areal des späteren Waldschlosses. Das Heiliggeist-Spital war wie viele ähnliche Institutionen mit den Jahren zu grossem Vermögen gelangt, das entgegen seiner einstigen Verpflichtung zu ausschweifenden Gelagen und Festen missbraucht wurde. Bis ins 19. Jahrhundert blieb die städtische Krankenfürsorge vollkommen ungenügend. Noch 1829 mussten alle Kranken in einem einzigen feuchten Zimmer verweilen. 1857 wurde endlich im aufgehobenen Kapuzinerkloster ein geräumiges Krankenhaus bezogen.

Ausserhalb grösserer Gemeinwesen gab es bis zum 18. Jahrhundert keine medizinische oder pflegerische Betreuung. Kranke blieben im Familienkreis, Krankheiten behandelten Volksheilkundige, ambulante Bader oder so genannte Sympathiedoktoren. Im Falle von Seuchen oder ernsthaften Verletzungen musste die Landbevölkerung die städtischen Heildienste in Anspruch nehmen. Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts schlossen sich die Chirurgen der Herrschaft Rheinfelden zu einem beruflichen Fachverband zusammen, um *Stümpleren, ungelehrten, und unExaminierten Leuthen* zu begegnen.[9] Nun eröffneten Landärzte ihre Praxis in den Dörfern, die medizinische Grundversorgung war gewährleistet.

Anmerkungen

1 SAALBACH, DIEDRICH: Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit. – In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. – Wiesbaden: VMA-Verlag 1997, S. 62.

2 EBERSBACH, RENATE: Speiseabfälle machen Geschichte. – In: Vom Jura zum Schwarzwald 60 (1986), S. 113–120.

3 Fragebogenerhebung zur Badischen Volkskunde 1894/95. Handschriftenarchiv der Landesstelle für Volkskunde Freiburg, Aussenstelle des Badischen Landesmuseums Karlsruhe.

4 MÜLLER, KARL: Geschichte des badischen Weinbaus. 2. Auflage. – Lahr: Moritz Schauenburg 1953, S. 79.

5 HOGGENMÜLLER, KLAUS; HUG, WOLFANG: Die Leute auf dem Wald. Alltagsgeschichte des Schwarzwalds zwischen bäuerlicher Tradition und industrieller Entwicklung. – Stuttgart: Konrad Theiss 1987, S. 147.

6 HUGGER, PAUL: Fricktaler Volksleben. Eine Studie zum Kulturwandel der Gegenwart. – Basel 1977, S. 34.

7 ENGLERT, ANTON: Frühe Trachtenbilder aus unserer Heimat. – In: Heimat am Hochrhein. Jahrbuch des Landkreises Waldshut 1985, S. 189–192.

8 WITZIG, LOUISE: Schweizer Trachtenbuch. Zürich 1954, S. 34.

9 FASOLIN, WERNER: Das Fricker Ärztewesen vom 17. bis 19. Jahrhundert. – In: Frick – Gestern und Heute Nr. 6, 1996, S. 15–24.

Literatur

BORST, ARNO: Lebensformen im Mittelalter. – Frankfurt/Berlin/Wien: Ullstein 1979, 783 S.

Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Herausgegeben von EHLERT, TRUDE u. a. – Wiesbaden: VMA-Verlag 1997, 317 S.

EBERSBACH, RENATE: Speiseabfälle machen Geschichte. – In: Vom Jura zum Schwarzwald 60 (1986), S. 113–120.

MÜLLER, KARL: Geschichte des badischen Weinbaus. 2. Auflage. – Lahr: Moritz Schauenburg 1953, 283 S.

OESCHGER, BERNHARD: Von der *Überflüssigkeit der Kleidung.* Kulturgeschichtliche Aspekte der Policeygesetzgebung des Freiburger Reichstags. – In: Der Kaiser in seiner Stadt. Maximilian I. und der Reichstag zu Freiburg 1498. Herausgegeben von SCHADEK, HANS. – Freiburg: Kore 1998, S. 135–145.

HOGGENMÜLLER, KLAUS; HUG, WOLFGANG: Die Leute auf dem Wald. Alltagsgeschichte des Schwarzwalds zwischen bäuerlicher Tradition und industrieller Entwicklung. – Stuttgart: Konrad Theiss 1987, 248 S.

HUGGER, PAUL: Fricktaler Volksleben. Eine Studie zum Kulturwandel der Gegenwart. – Basel 1977, 312 S.

ENGLERT, ANTON: Frühe Trachtenbilder aus unserer Heimat. – In: Heimat am Hochrhein. Jahrbuch des Landkreises Waldshut, 1985, S.189–192.

WITZIG, LOUISE: Schweizer Trachtenbuch. – Zürich 1954.

HEIERLI, JULIE: Die Volkstrachten der Schweiz. Bd. 1–5. – Erlenbach-Zürich: Eugen Rentsch 1922–1932.

SCHMITT, HEINZ: Volkstracht in Baden. Ihre Rolle in Kunst, Staat, Wirtschaft und Gesellschaft seit zwei Jahrhunderten. – Karlsruhe: Badenia 1988, 144 S.

VAN DÜLMEN, RICHARD: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit. Das Haus und seine Menschen. 3. Auflage. – München: Beck 1999, S. 55–78.

Haushalt und Familie in Mittelalter und Neuzeit. Herausgegeben von Trude Ehlert u.a. – Wiesbaden: VMA-Verlag, 1997, 304 S.

SEILER, CHRISTOPHE; STEIGMEIER, ANDREAS: Geschichte des Aargaus. Illustrierter Überblick von der Urzeit bis zur Gegenwart. – Aarau: AT-Verlag 1991, 240 S.

VIGARELLO, GEORGES: Wasser und Seife, Puder und Parfüm. Geschichte der Körperhygiene seit dem Mittelalter. – Frankfurt/New York: Campus 1992, 326 S.

ECKER, ULRICH P.: Bettelvolk, Aussätzige und Spitalpfründner. Armut und Krankheit als zentrales Aufgabenfeld der Stadtverwaltung. – In: Geschichte der Stadt Freiburg im Breisgau. Bd. 1. Von den Anfängen bis zum neuen Stadtrecht von 1520. – Stuttgart: Konrad Theiss, 1996, S. 469–500.

SCHIB, KARL: Geschichte der Stadt Rheinfelden. – Rheinfelden 1961, 430 S.

Säckingen. Die Geschichte der Stadt. Herausgegeben von OTT, HUGO. – Stuttgart: Konrad Theiss 1978, 212 S.

JEHLE, FRIDOLIN: Geschichte der Stadt Laufenburg. Bd. 1. Die gemeinsame Stadt. – Laufenburg 1979, 208 S.

LÜTHY, ALFRED: Geschichte der Stadt Laufenburg. Bd. 3. Laufenburg/Aargau. – Laufenburg 1986, 374 S.

NAWRATH, THEO: Geschichte der Stadt Laufenburg. Bd. 2. Laufenburg/Baden. – Laufenburg 1981, 174 S.

RUCH, JOSEPH: Geschichte der Stadt Waldshut. – Waldshut 1966, 400 S.

Waldshut im 19. Jahrhundert. Lebensbilder aus einer grossherzoglichen Amtsstadt. Geschichte der Stadt Waldshut, Bd. 2. – Lindenberg: Josef Fink 1999, 208 S.