

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires  
**Herausgeber:** Empirische Kulturwissenschaft Schweiz  
**Band:** 73 (1977)  
**Heft:** 3-4: Geburtstagsausgabe für Hans Trümpy

**Artikel:** Trinksitten gestern und heute  
**Autor:** Rohner-Baumberger, Ursula  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-117234>

### **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:** 14.04.2026

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

## Trinksitten gestern und heute

Von *Ursula Rohner-Baumberger*

Trinken ist ein menschliches Bedürfnis – ohne Flüssigkeit vermag der Mensch nicht zu leben. Allerdings kann man diese dem Körper auf verschiedene Arten zuführen, und selbst beim Trinken werden wiederum die verschiedensten Getränke unterschieden. Interessanterweise stösst man sowohl in Sittengeschichten wie in Anstandsbüchern und ähnlichen Abhandlungen beim Trinken fast ausschliesslich auf alkoholische Getränke, und so möchte ich meine kurze Abhandlung auch auf Sitten mit solchen beschränken.

### 1. *Mittelalter*

Im Gebiet der heutigen Schweiz wurde der Weinbau im Mittelalter gefördert, was darauf hindeutet, dass auch in dieser Zeit Wein ein beliebtes Getränk war und blieb<sup>1</sup>. Die Wirtshäuser jedoch verschwanden in nachrömischer Zeit unter den Alemannen und Burgundern<sup>2</sup>.

Von den Karolingern weiss man, dass an den Königshöfen vielfältiges an Tranksame vorhanden war, so gekochter Wein<sup>3</sup>, neuer Wein, Met und Bier.

Selbst Geistliche scheinen dem Alkohol sehr angetan gewesen zu sein, soll doch im neunten Jahrhundert ein Bischof von Speyer, der unterwegs nach Rom war, in einem Gasthofe in Bohlingen für sich und sein Gefolge 6 Seidel Wein und 30 Seidel Bier vorausbestellt haben<sup>4</sup>. – Auch die Mönche waren den geistigen Getränken nicht abhold, so wenig sie es einer überreichlichen Mahlzeit waren. Um das Jahr 1000 schrieb nämlich Ekkehard IV. in St. Gallen die «Benedictiones ad mensas»<sup>5</sup>, eine Art Tischgebete, anhand derer man den ganzen, überaus reichhaltigen Speisezettel ersehen kann. Eine Mahlzeit bestand aus dem Hauptmahle, dem Nachtisch und dem Symposium, bei welchem man folgendes auftrug: alten und neuen Wein, oft mit Honig oder Gewürzen gemischt, Most, Salbei- oder Sefi-Wein, Apfelwein, Maulbeerwein, eingekochten Wein, Hypocras, Met, Bier (aus Weizen oder

---

<sup>1</sup> Theodor von Liebenau, Das Gast- und Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit, Zürich 1891, 21. Rebbau in St. Aubin und im Vully bezeugt.

<sup>2</sup> wie Anm. 1, 18.

<sup>3</sup> Der Wein dürfte zur Haltbarmachung gekocht – eine Art pasteurisiert – worden sein, vor allem, da er neben neuem Wein erscheint.

<sup>4</sup> wie Anm. 1, 25.

<sup>5</sup> wie Anm. 1, 29ff.

Hafer) und Wasser. Letzteres gab es offenbar nicht zur Freude des Verfassers, sagte er doch «Pluris quam vina fontana valet medicina.» Über den Wein soll er sich jedoch voll Lob geäußert haben.

Im höfischen Leben achtete man schon früh darauf, wie man sich zu benehmen hatte, wobei auch Regeln fürs Trinken gegeben wurden. So lesen wir bei Erich Sturtevant<sup>6</sup>, dass die Kinder vom siebten Altersjahr an bis in alle Einzelheiten lernen mussten, wie man zu gehen, zu reden, zu essen und zu trinken hatte. Vor allem treffen wir hier zum erstenmal auf das immer wiederkehrende Verbot, mit vollem Munde zu trinken. Ebenso darf beim Trinken nicht über den Becher gesehen werden. Aus einem französischen Anstandsbuch (*chastoiement des dames*) geht hervor, dass so oft die Dame trinke, sie den Mund abwischen soll, und den Becher weder mit der Nase noch mit den Augen berühren dürfe.

Auch in der Literatur hat die Zecherei und Schlemmerei des deutschen Spätmittelalters ihren Niederschlag gefunden<sup>7</sup>. Die ältesten Zeugnisse stammen aus der Mitte des 13. Jahrhunderts. Im «Weinschlund» wie im «Weinschwelg», zwei Liedern, wird die Weinseligkeit den Minnefreuden vorgezogen. Es wird ein anderes Bild – ein wirklichkeitsfremdes Zerrbild – der höfischen Gesellschaft gegeben als in der Epik. Zechen und Schlemmen werden zum Leitmotiv<sup>8</sup>. Wohl aber sind sie mit ritterlicher Ehre nicht zu vereinen. Im «Weinschlund» wird deutlich, dass die Trunkenheit Ersatz für die Freude höfischer Geselligkeit sein soll, denn Minne wie Trunkenheit vermitteln «höhen muot», und aus beiden erwächst das Gefühl von Allmacht und Weisheit<sup>9</sup>.

Der «Weinschwelg» ist ein unübertrefflicher Meistertrinker, den nicht Trinken ohne Unterlass auszeichnet, sondern die Kunst, «slünde» fantastischen Ausmasses zu bewältigen. Er ist der Repräsentant der ausserhöfischen Zecherwelt. – Der Wert eines Menschen wird ausschliesslich an seinem Trinkvermögen und seiner Trinkfestigkeit gemessen. Ähnliches treffen wir in den Herbstliedern von Steinmar, Hadlaub, Buwenburg und Wizlaw von Rügen. Sie alle besingen – zwar in unterschiedlicher Art – den Wein, Wizlaw von Rügen auch das Bier<sup>10</sup>. Allerdings treten nun an die Stelle der «meisterschaft»

<sup>6</sup> Erich Sturtevant, *Vom guten Ton im Wandel der Jahrhunderte*, Berlin 1917, 7f.

<sup>7</sup> Eckhardt Grunewald, *Die Zecher- und Schlemmerliteratur des deutschen Spätmittelalters*, Diss Köln 1976.

<sup>8</sup> wie Anm. 7, 11f.

<sup>9</sup> wie Anm. 7, 39f.

<sup>10</sup> wie Anm. 7, 61ff, 68ff, 74ff.

wahre Fress- und Sauforgien. Es sind Lieder, die durch den Gegensatz Herbst/Luder und Mai/Minne geprägt sind<sup>11</sup>.

Dem gegenüber erscheint aber auch ein schöner Brauch, der an kirchliche Zeremonien erinnert, das Minnetrinken<sup>12</sup>. Minne soll hier noch so viel wie festes, inniges, treues Gedenken bedeuten. Nach einem Mahle mit guten Freunden, bei einem feierlichen Anlass oder ähnlichen Gelegenheiten war dieser Trunk zur Vereinigung gedacht. «Man trank Gottesminne und verband damit die Zuversicht, dass der Schicksalslenker alles zu gutem Ende führen werde.» So gab es die St. Gertraudes Minne oder häufiger die St. Johannis Minne, bei welchen man diesen Heiligen einen Teil des Trunkes darbrachte. Zur Johannisminne nahm man nur solchen Wein, der am dritten Weihnachtstage, also am Fest Johannes des Evangelisten, gesegnet worden war. Wurde im Kreise von Freunden getrunken, so ergriff der Hausherr, der Vornehmste oder auch ein Geistlicher den Pokal und sprach etwa: «Ich bringe euch, ehrenwerte Gesellschaft, den Johannistrunk zu und mit ihm Johannis Minne und Segen, des grossen Jüngers und Apostels, dessen Gebot da lautete: Kindlein liebet euch untereinander! Und wie wir teilhaben an diesem Weine, so mögen wir auch alle teilhaben an seiner Minne und seinem Segen.» Nachdem der Sprecher den ersten Schluck genommen hatte, reichte er den Pokal weiter. Diese Sitte soll sich über Jahrhunderte erhalten haben und wurde noch Mitte siebzehntes Jahrhundert erwähnt.

Dem Bier, das vorwiegend im Norden Deutschlands getrunken wurde, gab man verschiedene Namen, die alle auf besondere Kräfte hinweisen sollten<sup>13</sup>. So gab es «Cerberus», «Beelzebub», «Mord und Totschlag» und andere. In den Trinkstuben, Rathhäusern und Gildenhäusern kam es zu regelrechten Bierschlachten, bei welchen die besten Trinker einen Preis erhielten. Da wurden auch Trinkspiele ausgetragen. Dazu gibt der Chronist Kanzow Auskunft<sup>14</sup>. «Je mehr einer das Saufen und Volltrinken pflegt, desto angenehmer ist er bei den Leuten gewesen. Daher gibt es mancherlei Art des Volltrinkens, so ein Kleeblättlein: das sind drei Gläser, ein jedes in einem Trunke; will einer den Stengel dazu tun, so ist's das vierte Glas; ferner den Fuchs schleifen, wenn einer eine grosse Kanne nimmt und umhertrinkt, so dann der letzte, wenn auch wenig daraus getrunken worden, dieselbe leeren und eine neue antrinken muss, wo dann sein Nächster das letzte

<sup>11</sup> wie Anm. 7, 138.

<sup>12</sup> wie Anm. 6, 87f.

<sup>13</sup> wie Anm. 6, 174f.

<sup>14</sup> wie Anm. 6, 175.

bekommt und so die Reihen hindurch, solange getrunken werden kann; weiter die Parlenke trinken, d.h. einem eine grosse Schale zu trinken, und wenn sie fast aus ist, einem andern das übrige in die Augen giessen und die Schale auf den Kopf schlagen, und darüber darf keiner zürnen; einem zu Wasser reiten, das ist, man setzt entfernt eine Schale voll Getränk auf den Boden; derjenige, welcher trinken soll, legt sich auf die Hände und Knie nieder, ein anderer, der ihm zuge-trunken hat, setzt sich auf seinen Rücken und reitet auf dem Kriechenden zur Schale hin, welche dieser austrinken muss; noch andere Arten waren zu trinken kurle murle puf, ein blanker Hase, ein Schlängelein und der Unart so viel, dass es eine Schande ist.» Leider geht nicht aus dem Text hervor, was die letzten für Spiele waren, doch scheinen sie sehr unsittlich gewesen zu sein.

## 2. *Neuzeit*

### 2.1 *Sechzehntes/siebzehntes Jahrhundert*

Zu allen Zeiten wurden von den Moralschriftstellern etwa gleiche Regeln gegeben: «Masshalten beim Trinken, nicht vor dem Essen trinken, nicht über den Becher sehen, vorher den Mund abwischen.»<sup>15</sup> Dazu äusserte sich Erasmus sehr fein: «Salutantem poculo resalutat comiter & admotis labris cyatho paululum libans bibere se simulet: hoc civili nugone satis erit.» Dies wäre etwa zu übersetzen mit: Höflich zurückgrüssen, wenn jemand den Becher zum Gruss hebt, und dergleichen tun, man trinke: Das ist ausgesprochen modern und enthebt einem des fortwährenden Mitmachens. Das Zutrinken galt – und gilt heute noch – besonders als deutsche Sitte, oder für Nichtdeutsche vielleicht eher als Unsitte.

An anderer Stelle lässt Erasmus seine Weinkenntnisse durchblicken<sup>16</sup>. Er beklagt sich nämlich über den sauren Wein, der in verschiedenen Gasthäusern ausgeschenkt wird; verlangt man jedoch besseren, so wird man höchstens des Hauses verwiesen. Normalerweise durfte ein Mittelwirt im sechzehnten Jahrhundert in Basel nur einen Wein ausschenken und bezahlte für das Patent fünfzig Florin. Ein Herrenwirt, wie derjenige zum Wilden Mann, bezahlte für sein Patent hundert Gulden und durfte drei Sorten ausschenken<sup>17</sup>. Neben dem Wein durften auch Bier und Most abgegeben werden<sup>18</sup>.

<sup>15</sup> Heinrich Heckendorn, *Wandel des Anstandes im französischen und deutschen Sprachgebiet*, Diss Bern 1970, 54.

<sup>16</sup> wie Anm. 6, 147.

<sup>17</sup> wie Anm. 1, 47.

<sup>18</sup> wie Anm. 1, 120.

Im Zusammenhang mit der Johannisminne wurde dargestellt, dass die Gäste aus einem Gefäss tranken, welches man herumreichte. Diese Sitte hielt sich bis etwa 1550<sup>19</sup>. Bevor man bei einem Festmahl aus dem gemeinsamen Tafelglas trank, wischte man das Glas und die Lippen mit dem Tischtuch oder dem Mundtuch ab<sup>20</sup>. Dies galt auch für einen Mann in hoher Stellung. – Ebenfalls, wie auch früher schon, empfahl man, das Glas zu leeren und nicht dem Nachbarn den Rest zu überlassen. Das Glas hatte man möglichst mit drei Fingern zu halten, aber es wird nicht erwähnt, was mit dem kleinen Finger zu geschehen habe, der in späterer Zeit auf keinen Fall abgehoben werden darf. Eine etwas seltsame Handhabung war, dass der Diener jeder Dame beim Trinken eine Schale unter das Kinn hielt. Das gemeinsame – und später auch das persönliche – Trinkgefäss stand nicht auf dem Tisch, sondern auf dem Buffet oder der Anrichte, und jedesmal, wenn man zu trinken wünschte, gab man dem Kellner ein Zeichen<sup>21</sup>. Erst um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts kamen Gläser und Flaschen auf den Tisch. An Erasmus' Ratschlag dachte kaum jemand, denn das Trinken, und zwar das Trinken im Übermass, war so allgemein üblich, dass, wer davon eine Ausnahme machte, als Ausländer galt. Oder aber er verzichtete sicher aus gesundheitlichen Gründen darauf<sup>22</sup>. Die Mengen, die getrunken wurden, waren recht beträchtlich, wird doch von einem Gastmahl zu Ehren Melanchthons berichtet, an dem im Durchschnitt jeder Gast zweieinhalb Liter Wein trank. Mitte des sechzehnten Jahrhunderts breitete sich das übermässige Trinken auch auf ausserdeutsche Länder aus. Am Hofe Elisabeths I. von England sollen die Hofdamen bereits zum Frühstück gesalzene Heringe gegessen und grosse Kannen Bier getrunken haben. Einerseits wollte man der Sitte gemäss viel trinken, andererseits fürchtete man den Kater am nächsten Tag. Um diesen Befürchtungen vorzubeugen, empfahl Johann Rasch 1582 in einem Weinbuch die seltsamsten Rezepte<sup>23</sup>. «Ehe du Wein trinkst, iss Wethamerwurz oder Petulanakraut oder tue einen guten Trunk Milch so wirst du nit so leichtlich vollgemacht werden. Efeu hat diese Tugend und Kraft, dass es den Kopf vor des vergangenen Tages Rausch und Wehtun behütet.» Wurde das Trinkgelage mit dem Essen verbunden, so begann das Haupttrinken vor dem letzten Gang. In Pommern

---

<sup>19</sup> wie Anm. 6, 110.

<sup>20</sup> wie Anm. 6, 160.

<sup>21</sup> wie Anm. 6, 166.

<sup>22</sup> wie Anm. 6, 172f.

<sup>23</sup> wie Anm. 6, 173.

und in der Mark war es üblich, den Tisch ganz abzuräumen, nur das Untertischtuch blieb liegen. Man servierte jetzt Früchte und Konfekt und natürlich Wein.

Seit der Reformation wurden immer wieder Verordnungen und Mandate gegen das Zutrinken und gegen übermässiges Trinken erlassen<sup>24</sup>, was allerdings nicht allzuviel nützte.

Seit dem elften Jahrhundert braute man vor allem in Norddeutschland das Bier auf Vorrat. In den neuen Städten hatte jeder Hausbesitzer das Recht Bier zu brauen, was dazu führte, dass der Bierkonsum erheblich war<sup>25</sup>. Bei jeder Gelegenheit wurde Bier aufgetragen, ja selbst bei Todesfällen war ein Gelage erforderlich, denn man musste «die Seele vertrinken». Jede besondere Gelegenheit, sogar die Festtage der Heiligen, boten Anlass zum Trinken. So spielte zum Beispiel der Martinstrunk eine ebenso wichtige Rolle wie die Martinsgans, und Vornehm und Gering begann bereits am Vorabend mit dem Trinkgelage.

Bei den Studenten des sechzehnten und siebzehnten Jahrhunderts wurden die Trinksitten der früheren Jahrhunderte noch roher und arteten in wahre Schindereien aus, welche vor allem die Füchse und Pennäler über sich ergehen lassen mussten<sup>26</sup>. Doch war es nicht verwunderlich, dass die Studenten soviel tranken, betrieben doch viele Professoren jener Zeit neben ihrem Amte noch einen Bier- oder Weinausschank und verführten die Studenten sogar in den Hörsälen zum Trinken.

Auch in Basel war man den Freuden und Genüssen einer guten Tafel sehr zugetan. Ein Franzose weiss Ende des siebzehnten Jahrhunderts dazu zu berichten<sup>27</sup>: «Quant à la boisson cela va encore mieux, on connoit sur cet article l'inclination des Suisses; on trouve donc à leurs repas abondances de tous les meilleurs vins d'Allemagne, de France, d'Espagne, et même des liqueurs les plus délicieuses, lorsqu'il s'y trouve des femmes; ainsi chacun peut choisir suivant son inclination. Je ne veux pas dire que tous les convivés en sortent yvres, nous avons assez fait sentir qu'il y a des Suisses polis et sobres dans la ville de Basle.» Nicht ebenso freundlich äussert sich Liselotte von der Pfalz, wenn sie schreibt<sup>28</sup>: «Das Saufen ist gar gemein bei die Weiber hier in

<sup>24</sup> Heckendorn wie Anm. 15, 57; Liebenau wie Anm. 1, 80; Emil Schaub, Bilder aus der Sittengeschichte Basels im 18. Jahrhundert, Basel 1929, 40.

<sup>25</sup> wie Anm. 6, 174.

<sup>26</sup> wie Anm. 6, 175 f.

<sup>27</sup> Schaub (wie Anm. 24) 28.

<sup>28</sup> wie Anm. 6, 189.

Frankreich, und Madame de Mazarin hat eine Tochter hinterlassen, so es auch meisterlich kann, die Marquise de Richelieu. – Die Kavalier trinken sowohl mit der Kammermagd als ihrem Fräulein, wenn sie nur kokett ist. – Zu allem Unglück saufen die Damen hier mehr als die Mannsleute, und mein Sohn – der Regent – (unter uns gesagt) hatte eine verfluchte Mätresse, die säuft wie ein Bürstenbinder.»

## 2.2 *Achtzehntes Jahrhundert*

In der Schweiz, wo überall Wein angebaut wurde, war es verboten, fremden Wein oder Bier zu importieren<sup>29</sup>. Gab es an bestimmten Orten keinen Wein, der dem Geschmack eines höheren Gastes entsprach, so transportierte er ihn in Fässern mit sich, was sicher seiner Güte auch nicht immer zum Besten gereichte. – Doch auch Exportverbote gab es, wie dasjenige von 1794, das die Ausfuhr von Basler Bier ins Elsass und nach Genf stoppen sollte<sup>30</sup>.

Bis zurück ins Mittelalter werden Klagen über Weinfälschungen laut<sup>31</sup>. Seit der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts gab es Burgunderweine, die nicht jung getrunken werden mussten, aber auch da hiess es, dass sie «mit und ohne Trauben» hergestellt seien. Wie schon zu Ekkehard's IV. Zeiten wurden die Weine noch immer gewürzt, und Hypocras, aber auch Claret waren besonders geschätzt. In Basel trank und trinkt man den Hypocras beim Neujahrsbesuch<sup>32</sup>. Nur bei Vischers hat eine deutsche Frau am Ende des achtzehnten Jahrhunderts «den Bischof» eingeführt, der aus verschiedenen Rotweinen ohne Gewürze und bitteren Pomeranzen bestand. Dieser Trunk war – und ist es vielleicht heute noch – ein Privileg der Familie Vischer. Der Malvasier wurde von den Leuten, die es sich leisten konnten, nicht zum Essen, sondern nur glasweise zum Morgen- oder Vesperbrot getrunken. Noch im achtzehnten Jahrhundert durfte der Mund vor dem Trinken mit dem Tischtuche abgewischt werden. Das Zutrinken war nun genau reglementiert: Den Vornehmsten trank man zuerst zu. In Frankreich galt und gilt das Zutrinken als sehr ungehobelt<sup>33</sup>. Bei Hochzeiten und Taufen gab es für auswärtige Gäste in den Basler Häusern eine sogenannte Morgensuppe, die zu eigentlichen Gelagen

---

<sup>29</sup> vgl. dazu Liebenau, wie Anm. 1.

<sup>30</sup> wie Anm. 1, 134.

<sup>31</sup> wie Anm. 6, 184.

<sup>32</sup> Johanna von der Mühl, *Basler Sitten*, Basel 1969, 110.

<sup>33</sup> wie Anm. 15, 95.

ausartete, so dass die Gesellschaft mindestens in sehr gehobener Stimmung, wenn nicht gar betrunken zur Kirche ging<sup>34</sup>.

An die Zeit früherer Trinkfreudigkeit erinnert eine Sitte aus dem Hotel Drei Könige in Basel. Herr Hauser, der Wirt, hatte sie 1734 eingeführt<sup>35</sup>. Dreizehn silberne Becher geziert mit den Wappen der eidgenössischen Stände mussten von jedem Gast in der Reihenfolge des Eintritts in den Bund ausgetrunken werden. Tat der Gast einen Missgriff, so musste er von vorne beginnen. Dieses Spiel erinnert an ein römisches Namensspiel, bei welchem man so viele Becher zu trinken hatte, wie der Name Buchstaben enthielt, was auch in Frankreich Sitte war<sup>36</sup>.

In Frankreich soll es bis zur Mitte des achtzehnten Jahrhunderts üblich gewesen sein, den Wein mit Wasser zu verdünnen, und nur sehr leistungsfähige Trinker sollen, unbekümmert um die üble Nachrede, reinen Wein getrunken haben<sup>37</sup>. Dies zu glauben fällt uns etwas schwer, doch mögen die Mengen, die man trank, der Grund zur Verdünnung gewesen sein; denn nach Liselotte von der Pfalz waren die Franzosen nicht minder sauffreudig als die Deutschen.

### 2.3 Neunzehntes Jahrhundert

Das neunzehnte Jahrhundert beschert uns nicht allzuviel Neues. Bei Heinrich Heckendorn erfahren wir, dass seit 1851 in Frankreich das Anstossen nicht mehr erwünscht ist, während es 1871 in Deutschland noch zum guten Ton gehört<sup>38</sup>; ebenso gilt es als hübscher Brauch, einem Fernsitzenden zuzutrinken. Auch in der Schweiz wird noch zugetrunken. «Zur Xundheit! Thu Bscheid! I bring Der's!» steht 1897 im Anzeiger von Saanen<sup>39</sup>. Solche Ausrufe gehörten damals noch zu den eingewurzelten Trinksitten unseres Landes, und man hätte wohl ihr Fehlen empfunden. Bei Johanna von der Mühl lesen wir, dass man in guten Basler Familien noch bis in unser Jahrhundert im Keller Fässer mit dem Tischwein für das tägliche Mittag- und Abendessen lagerte<sup>40</sup>. Es waren zur Hauptsache Markgräfler und Elsässer Weine; aber auch Burgunder und Bordeaux, die in den Fässern zusammen mit den Flaschen und den Etiketten geliefert wurden,

<sup>34</sup> Schaub (wie Anm. 24) 33.

<sup>35</sup> Schaub (wie Anm. 24) 46.

<sup>36</sup> wie Anm. 6, 188.

<sup>37</sup> wie Anm. 6, 187.

<sup>38</sup> wie Anm. 15, 123.

<sup>39</sup> wie Anm. 15, 123.

<sup>40</sup> wie Anm. 32, 67.

lagerte man sorgsam. Noch bis nach 1900 rechnete man pro Mahlzeit für jeden Herrn eine Glaskaraffe Weisswein.

#### 2.4 *Zwanzigstes Jahrhundert*

Noch heute ist das Zutrinken eine beliebte deutsche Sitte, und bei Heckendorn können wir auch lesen<sup>41</sup>, was wohl für viele, nicht nur für Deutsche, stimmt: «Der Deutsche trinkt, soviel er mag, und noch etwas mehr. Er amüsiert sich nicht, wenn er nicht einen über den Durst trinkt.» Nach dem Zutrinken sieht man einander noch einmal an; die Dame braucht das Glas nicht zu heben, es genügt, wenn sie nickt. Rund um das Zutrinken gibt es ein regelrechtes Zeremoniell<sup>42</sup>. Der Hausherr hebt sein Glas als erster; er trinkt der Hausdame zu und anschliessend den Gästen. Während des Essens prostet jeder Herr seiner Dame zur Rechten und hin und wieder auch derjenigen zur Linken zu. Einem andern Herrn darf man nur dann zutrinken, wenn man älter oder ranghöher ist. Wird einem Herrn zugeprostet, muss er dies nach einigen Minuten erwidern. Angestossen wird nur mit Weingläsern und nur bei Festlichkeiten. Doch das kann im Familienkreis anders aussehen, wiewohl nicht alle Regeln der Anstandsbücher beachtet werden. In französischen Anstandsbüchern findet man über das Zutrinken überhaupt nichts mehr, was darauf schliessen lässt, dass diese Sitte nun völlig unbekannt ist<sup>43</sup>. In der Schweiz ist sie zwar bekannt, wird aber vor allem erst in weinseliger Stimmung, dann allerdings sehr gerne, benützt, als brauche man einen Vorwand zum Trinken.

Mit Nachdruck wird heute darauf hingewiesen, welchen Wein welcher Temperatur man wozu geniesst und in was für ein Glas man ihn schenkt. Doch differieren Angaben in deutschen und französischen Anstandsbüchern<sup>44</sup>. Dass der Gastgeber den ersten Schluck einer Flasche für sich nimmt, soll nach Emil Rocco aus Italien kommen, wo früher über den Wein anstelle des Korkens auf der Flasche eine Ölschicht lag<sup>45</sup>. Das mag sein, doch glaube ich, dass das Degustieren des Weines heute tatsächlich mit dem Korken zusammenhängt, da der Wein davon einen Geschmack bekommen und deshalb an Qualität verloren haben könnte.

---

<sup>41</sup> wie Anm. 15, 164.

<sup>42</sup> Hans-Otto Meissner, *Man benimmt sich wieder*, Giessen 1954, 228.

<sup>43</sup> wie Anm. 15, 165.

<sup>44</sup> Vgl. Meissner (wie Anm. 42); André de Fouquières, *La courtoisie moderne*, Paris 1952.

<sup>45</sup> Emil Rocco, *Der Umgang in und mit der Gesellschaft*, Halle a. d. Saale 1913, 136.

Ausser beim Zutrinken und den Weintemperaturen gehen deutsche und französische Ansichten auch noch in andern Punkten auseinander. So ist André de Fouquières der Meinung, ein wirklicher Weinliebhaber verzichte auf Aperitif, Zigaretten und Süßigkeiten unmittelbar vor dem Essen, während man in Deutschland den Cocktail als etwas Herrliches, Appetitanregendes propagiert<sup>46</sup>. In den USA werden sogar mehrere verschiedene alkoholische Getränke genossen<sup>47</sup>. Interessant finde ich vor allem Hans-Otto Meissners Auffassung<sup>48</sup>, dass man einem Gast, der aus irgend einem Grund keinen Wein trinkt, so unauffällig wie möglich Traubensaft gibt, damit ja die andern Gäste nicht merken, dass er nicht mittrinkt. Fehlt es wohl in gewissen Kreisen so sehr an Zivilcourage, dass man nicht zu seinem Weinverzicht stehen kann, oder ist es eher ein Mangel an Takt, der einem Nichttrinkenden zuteil wird? – Ich glaube zwar, im Zeichen einer bewussteren Lebensführung unserer Tage, ist es in vielen Kreisen selbstverständlich, dass nicht alle Leute Alkohol trinken, was sich auch an den verschiedensten Cocktailparties abzeichnet, wo nichtalkoholische Getränke oft in reicher Auswahl angeboten werden.

---

<sup>46</sup> Joachim Wachtel, *1 × 1 des guten Tons heute*, o. J., 86.

<sup>47</sup> Fouquières (wie Anm. 44) 37.

<sup>48</sup> wie Anm. 42, 392.