

**Zeitschrift:** Zürcher Taschenbuch  
**Herausgeber:** Gesellschaft zürcherischer Geschichtsfreunde  
**Band:** 79 (1959)  
  
**Artikel:** Von der Ernährung, den Koch- und Essgeschirren im alten Winterthur  
**Autor:** Denzler, Alice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-985176>

### **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:** 22.01.2026

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

## Von der Ernährung, den Koch- und Eßgeschirren im alten Winterthur

Wir wissen nicht, wie sich die Winterthurer Bürger im Mittelalter ernährten, da uns keine Quellen zur Verfügung stehen, denen wir Angaben über die gastronomische Kultur entnehmen könnten. Erst aus der nachreformatorischen Zeit besitzen wir Material, durch das wir Einblick in die Ernährungsweise der Bevölkerung gewinnen. Aus den Verordnungen und Rechnungen des Spitals und des Sondersiechenhauses erfahren wir einiges über die Verpflegung der Insassen dieser Anstalten. Es ist anzunehmen, dass die Mahlzeiten in den Bürgersfamilien nicht stark von denjenigen in den Anstalten abwichen.

Ein Hauptnahrungsmittel bildete das von den Bäckern gelieferte Brot. Im Jahre 1635 kam das Vogenzerbrot, ein neues Gebäck, auf. Dieses war leichter als das andere Brot, aber von feinerem Mehl hergestellt<sup>1</sup>. 1756 buck ein Bäcker sogenannte Genferbrötchen, die den Protest der anderen Bäcker hervorriefen, aber die Gunst der Konsumenten errangen. Beliebt war das Weissbrot, aber schon Rektor Joh. Conrad Troll schrieb in seiner 1840—1850 erschienenen Geschichte der Stadt Winterthur, dass das dunkle Brot alle zur Ernährung des menschlichen Körpers notwendigen Stoffe enthalte, das Weissbrot dagegen weniger nahrhaft und zudem schwerer verdaulich sei. Die Bevorzugung des Weissbrotes führte „zu dem schädlichen Gebrauch, mit dem feinen Mehl Alaun zu vermischen und zu andern Verfälschungen“<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Stadtarchiv Winterthur (St A W.) AH 98/1/17. Betr. Vogenzerbrot s. Idiotion, I S. 654.

<sup>2</sup> Johann Conrad Troll, Geschichte der Stadt Winterthur, VIII S. 70-71.

Neben dem Brot spielten das aus Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer) bereitete Mus und die Suppen eine grosse Rolle. Zum Frühstück und wohl auch oft zum Abendessen gab es Habermus. Wahrscheinlich wurde auch Milch dazu getrunken, welche die den Bürgern gehörenden Kühe zur Genüge lieferten. Erst im 19. Jahrhundert musste noch Milch von auswärts bezogen werden. Kaffee wurde zum erstenmal im Jahr 1694 im Haus des neugewählten Schultheissen Christoph Kaufmann getrunken; erst im 19. Jahrhundert wurde der Kaffee zum eigentlichen Volksgetränk.

Das am meisten geschätzte Nahrungsmittel war das Fleisch. Auch darin war die Stadt zum grossen Teil Selbstversorger. „Der Vermögliche besass ausser dem Wohnhaus einen abgesonderten Viehstall. Daher bestand das obere und das untere Stadtquartier fast ganz aus Scheunen und Ställen. Die Ärmeren nahmen das Vieh liebend in ihrer Wohnung auf... Jeder Hausvater legte jährlich ein Schwein, ein Rind oder einen wohlgezogenen Ochsen ins Salz und schaffte einen Wintervorrat von Würsten an.“ Wollte ein Bürger sich besser und billiger mit Fleisch vom Lande eindecken, so musste er Konfiskation des Fleisches riskieren, da der Fleischverkauf im Friedkreis der Stadt ausschliesslich den städtischen Metzgern vorbehalten blieb. Die konfiszierten Stücke „wanderten als willkommene Beute in den untern Spital, den Muspfründern, dem Zuchtvater und seinen fleischbegierigen Waisenkindern zum unvergesslichen Mahl<sup>3</sup>“.

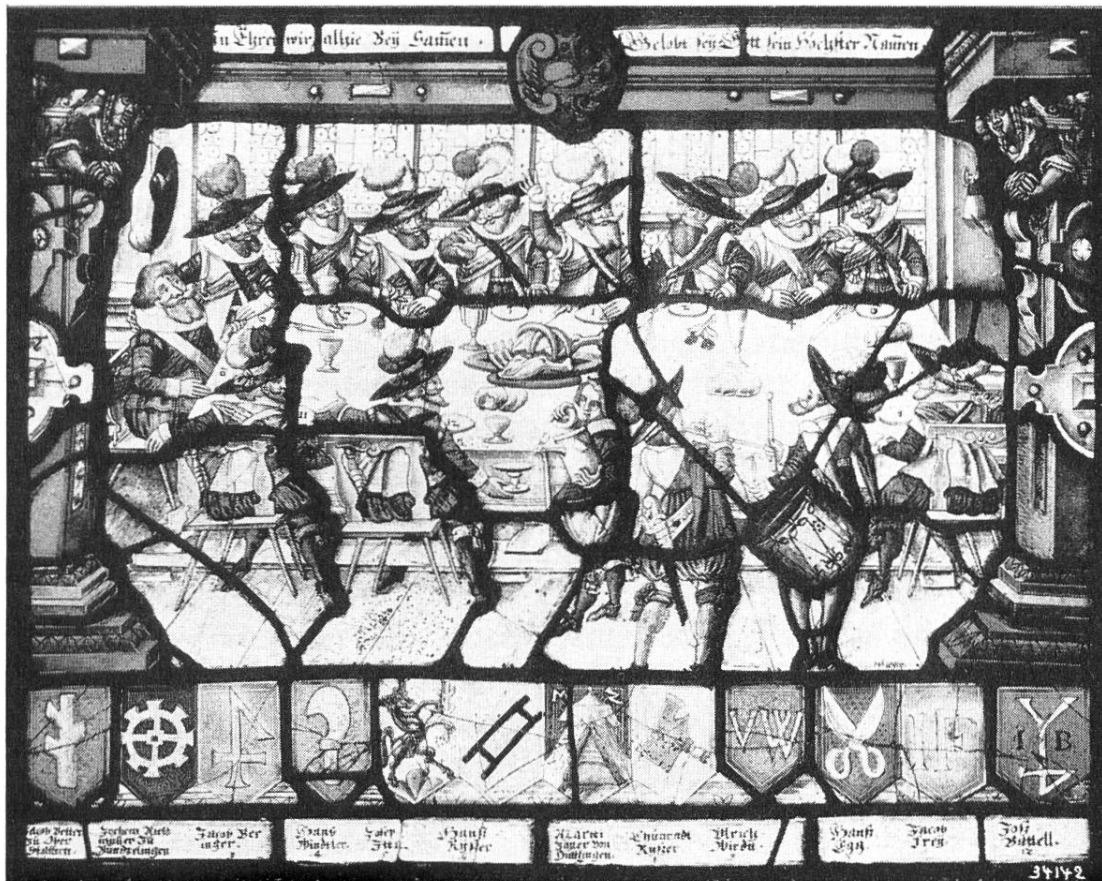
Ausser den Getreideprodukten und dem Fleisch waren die Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen) von Bedeutung für die Volksernährung. Erst Ende des 18. Jahrhunderts wurden sie durch die Kartoffeln verdrängt, nach der Ansicht von Rektor Troll sehr zum Nachteil der Bevölkerung, die vorher viel kräftiger war<sup>4</sup>.

Teigwaren in der heutigen Art kannte man nicht. Reis wurde bei grossen Gastmählern meist verwendet, jedoch nur in kleinen Mengen, wahrscheinlich für Suppen. Erst bei der 1845 bis 1847 herrschenden Kartoffelkrankheit, die eine grosse Hungersnot zur Folge hatte, pflanzte man Mais in grösserer Masse an. An Gemüse waren ausser Bohnen und Erbsen nur die Kohlarten Kabis und Wirz bekannt und beliebt.

Nach unseren heutigen Begriffen war demnach die Ernährung ziemlich einseitig, aber dennoch hielt sie die Bevölkerung gesund

<sup>3</sup> Troll, VII S. 187, VIII S. 89, 95.

<sup>4</sup> Troll, VII S. 154.



### *Tafelrunde des 17. Jahrhunderts*

Stammheimer Gesellschaftsscheibe  
des Winterthurer Glasmalers H. U. Jegli  
1604—1654

und führte offenbar nicht zu Avitaminosen, vielleicht weil die Nahrungsmittel nicht denaturiert waren und keine chemischen Zusätze aufwiesen. Im Lauf des 19. Jahrhunderts änderte sich auch dies, wie aus der Beimischung von Alaun zum Brot ersichtlich ist.

Auf sorgfältige Zubereitung der Speisen legten Hausfrauen und Anstaltsköchinnen wohl nicht besonderen Wert. Erst im 18. Jahrhundert fand die feinere Küche auch bei uns Eingang, wie aus den Rechnungen für die Gastmähler ersichtlich ist. Hausfrauen und Köchinnen brauchten sich nicht darüber Sorge zu machen, ob die Mahlzeiten genügend Vitamine usw. enthielten. Butter und andere tierische Fette verwendeten sie in reichlicher Menge, denn die gebackenen Speisen waren besonders beliebt, aber dies scheint der Galle und dem Kreislauf der alten Winterthurer nicht geschadet zu haben (nur wenige Todesfälle infolge Schlaganfalles sind in den Totenregistern verzeichnet) und auch der sehr grosse Fleischkonsum blieb offenbar ohne schlimme Nachwirkungen (von Krankheiten, die als Arthritiden und Gicht aufgefasst werden können, erfahren wir nur selten).

Die Hausfrau oder die Köchin suchte die Familie oder die Anstaltsbewohner zu sättigen und ihnen hie und da durch einen besonderen Leckerbissen Freude zu bereiten, und die Tischgenossen durften fröhlich und von allen Ernährungstheorien unbeschwert das Essen geniessen, bei dem meist mehr als die Qualität die Quantität eine Rolle spielte.

Als Beispiele der üblichen Verpflegung seien hier einige Ordnungen der Anstalten und Rechnungen für Gastmähler aufgeführt.

Nach der Ordnung und Satzung der Sondersiechen vom Jahre 1528<sup>5</sup> sollten die „armen Kinder“, bei denen es sich damals hauptsächlich um Aussätzige, aber nicht um Kinder handelte, alle Wochen drei Pfund Fleisch, d. h. an jedem Fleischtage ein Pfund erhalten, an den andern vier Tagen zwei Gemüse dreimal am Tag. (Das Gemüse wird zweifellos aus Hülsenfrüchten und Kohl bestanden haben.) An den Mittwochen sollte man ihnen gebackene Schnitten geben, am Freitag zum Nachtessen „ein paches“, d. h. irgendeine gebackene Speise, und am Samstag sollten sie zum Abendessen zwei „paches“ oder Fische erhalten. Die Ordnung enthielt den Zusatz: Wenn man „paches“ macht oder sonst küchelt, sollen die Sondersiechen die Eier dazu geben.

<sup>5</sup> StAW. AC 27/10, 1528.

Fremde Sondersieche, d. h. Aussätzige, die bettelnd von Ort zu Ort wanderten, durften einmal im Siechenhaus zu St. Georgen, das ausserhalb der Stadtmauern lag, übernachten. Nach der erwähnten Ordnung erhielten sie zum Nachtmahl und am folgenden Tag zum Imbiss ein Stück gesottenes Fleisch und zwei Gemüse. Wenn es kein Fleischtage war, so gab man ihnen ein „pâches“ und zwei Gemüse „on allen Abgang“. In der Fastenzeit bekam der fremde Gast nur eine aus einem Hering und zwei Gemüsen bestehende Mahlzeit.

Die im Hause verpfändeten Sondersiechen hatten Anspruch auf ein halbes Mass Wein täglich (1 Mass = 1,346 Liter). Während einer akuten Krankheit bekamen sie drei Nächte lang anderthalb Mass, und jede Nacht für einen Schilling Kerzen. Starb ein Kranker trotz dieser Weinspende, so erhielt jeder Hausbewohner ein halbes Mass Totenwein und diejenigen, die den Toten in die Stadt zu Grabe trugen, ausserdem noch ein Viertel Wein. Dieser Brauch führte jedenfalls zu Übelständen, denn 1589 wurde er, wenigstens für den Spital, abgeschafft.

An den Festtagen erhöhte man die Rationen für die Anstaltsinsassen. Für elf Personen verlangte die Köchin des Siechenhauses auf den Aschermittwoch an grünem Rindfleisch 11 Pfund, an Kalbfleisch 11 Pfund und von „tigenem“ (geräuchertem) Fleisch brauchte sie 9 Pfund. An den andern Festtagen wurden für diese elf Personen gewöhnlich 22 Pfund Fleisch berechnet.

Im Mai machten die Siechen jeweils eine Badekur, die offenbar eine andere Ernährung erforderte. Während dieser Kur erhielten sie 7—8 Pfund süsse Butter und einen Teller mit Eiern und Zieger. An Weihnachten spendete man ihnen weissen Zieger und Käse, an der Kirchweih Birnen. Sie bekamen auch jährlich eine Zeine gedörrte und eine Zeine frische Kirschen und je eine Zeine Birnen und Aepfel.

In dem viel grösseren Betrieb des Spitals, der als Armen-, Kranken-, Pfrund- und Waisenhaus diente, galten ähnliche Ordnungen. Ein grosser Unterschied bestand in der Verpflegung der sogenannten Herrenpfründer, die sich zum Teil für eine beträchtliche Summe eingekauft hatten, und der sich in der Knechtestube aufhaltenden Pfründer. Nach der Spitalordnung von 1626<sup>6</sup> erhielt „alles Volk“ in der Knechtestube am Sonntag, Dienstag und Donnerstag zu Mittag Fleisch, an den andern Tagen Suppe und Gemüse. Wenn das

<sup>6</sup> StAW. AC 24.



Neujahr nicht auf einen Fleischtag fiel, gab man den Knechte- oder Muspfründern Habermus und „Böllensuppe“.

Viel üppiger war die Verpflegung der Herrenpfründer<sup>7</sup>. Sie erhielten an allen Fleischtagen zweimal Fleisch und ausserdem noch Braten, am Montag zu Mittag eine Kost- und eine Fleischsuppe und Fleisch, zum Nachtessen Fisch oder Fleisch in Fischweise (wir wissen nicht, ob sich das auf die Zubereitung bezieht), am Mittwoch zu Mittag eine Kost-, eine Böllensuppe und nachher ein Eiermus oder eine Eiermilch oder ein ähnliches Gericht, desgleichen am Freitag zum Nachtessen Fisch oder Fleisch in Fischweise. Am Samstag bestand das Mittagessen aus Suppe und gebackenen Kuchli, das Nachtessen aus Suppe und Fleisch. Morgens assen sie Suppe oder Mus.

Bei besonderen Anlässen erhielt „alles Volk“ im Spital, d. h. alle Insassen, ein Festessen, z. B. nach dem Dreschen ein „pfflegellege Suppen“ (offenbar wurden dazu die beim Dreschen mit dem Flegel gewonnenen Getreidekörner verwendet), Fleisch und Sauerbraten. Bei der Rechnungsablegung des Spitalmeisters spendete der Spital den Werkleuten der Stadt (Angestellte des Bauamtes) ein Essen in der Herrenpfründerstube mit „gnuog win“. Dem Volk in der Knechtestube gab man bei diesem Anlass Blut- und Leberwürste, Braten und Bratwürste, zu trinken jedoch nur „ein noturft“. Zu Lichtmess schenkte die Verwaltung allem Volk im Spital ein paar gebackene Kuchlein, an der jungen Fastnacht Sülze; am Aschermittwoch gab man jedem Pfründer in seine Schüssel ein Stück Speck, ein Rippli, ein oder zwei Riemen „tigen“ Fleisch und einen halben Schübling. An der alten Fastnacht erfreute man die Insassen mit „Lugtmilch“ (Schlagrahm). Den beiden Spitalpflegern, den Schultheissen und den Nachbarn schickte man den Rahm sogar ins Haus. Zu Ostern schenkte man den Spitalbewohnern Geld für Oster- und Pfingsteier und am Pfingstmontag ausserdem ein paar Kuchli und Rahm. Die Kilbi wurde mit „Pfeffer“ gefeiert. (So nannte man eine mit Pfeffer gewürzte Brühe und darin gekochte Fleischspeise.)

Nach der Spitalordnung pflegte der Spitalmeister am St. Michels- tag eine Kuh oder sonst ein Tier zu metzgen und alles Volk im Spital erhielt den „Liechtbraten“. Am St. Gallen- und am Martins- tag bereitete man Sauerbraten. Beim Trottenmahl im Herbst wurden Suppe, Fleisch und Sauerbraten ausgeteilt und zu trinken gab es bis

<sup>7</sup> StAW. AC 28/17, ca. 1650.

um 12 Uhr; die Zehntknechte erhielten Wein, bis sie genug hatten. Am Weihnachtstag bekamen alle Spitalinsassen Würste und eine Sülze. Die Sitte, Weihnachtsgebäck herzustellen, kannte man damals jedenfalls noch nicht, da sonst auch die Spitalbewohner mit „Guetsli“ beschenkt worden wären.

Sehr viel üppiger waren bei diesen besonderen Anlässen die Mahlzeiten der Werkleute und vor allem diejenigen der Ratsherren und Spitalpfleger. So setzte man z. B. am St. Albanstag, an welchem die Stadtbehörden gewählt wurden, den drei Stallknechten des Spitals, den Werkleuten, Wächtern, Kuh- und Schweinehirten, dem Sigristen, Feldförster, Totengräber in drei Platten „tigen“ Würste und ebensolches Fleisch vor, darauf in drei Schüsseln Suppe, auf zwei Tellern Fleisch, auf zwei Tellern Braten und zu trinken erhielten sie à discrétion<sup>8</sup>. Die gleichen Leute wurden bei der Sichellege (Erntefest) eingeladen. Man gab ihnen bei diesem Anlass Suppe, Fleisch und Sauerbraten und in jede Schüssel ausserdem einen rechten Braten. In der Herrenstube, wo die Behörden sassen, und in der Herrenpfründerstube, wohin auch die Nachbarn des Spitals eingeladen wurden, servierte man ein gutes Mahl, nämlich Voressen, Suppenfleisch, Fisch, Braten und Kuchli. Zudem durften einige „buren kuchi“ heimgetragen werden. Bei jeder Metzgete schickte man den beiden Spitalpflegern, welche die Oberaufsicht über den Spital führten, dem Schultheissen und dem Spitalschreiber Würste, ein Stück Fleisch vom Ochsen und ein Rippli.

Die jährliche Abrechnung wurde bei den Behörden jeweils mit einem Mahl gefeiert. Beim Stadtgericht dauerte die Abrechnung zwei Tage und während dieser Zeit durfte das 13 Mitglieder zählende Collegium sich an allerlei guten Sachen auf Kosten der Stadt erlaben. 1657 wurden dem Stadtgericht aufgetischt: 56 Pfund Kalbfleisch, 2 Kalbsköpfe, 2 Gekröse, 8 Kalbsfüsse, Schluchbraten (Schluch=Hals der Kuh), ferner Vögel und Fische. Ausserdem gab es Reis, allerdings nur 1 Pfund, der wahrscheinlich für Suppe verwendet wurde, Zwetschgen, Randen und Salat. Auch Bratwürste kamen 1660 nebst 126 Pfund Kalbfleisch und 2 Zungen auf den Tisch. Weissbrot wurde in eine kalte Suppe geschnitten und in einer Kanne Wein wurde das „Grick“ gekocht. Einen Sauerbraten

<sup>8</sup> Wahrscheinlich wurden diese Platten und Teller in der bestimmten Zahl auf den Tisch gestellt und jeder durfte sich daraus bedienen, denn es ist nicht anzunehmen, dass jeder soviel Teller erhielt.



servierte man mit Essigzwetschgen. Als Nachtisch gab es Hüppen und Offleten. Zuweilen sind auch Spanferkel, Salm, Kapaunen, Hasen und Pasteten in den Rechnungen aufgeführt. Erstaunlich ist stets die grosse Menge Fleisch und Brot, die aufgetischt wurde. 1753 verzehrten die Herren 96 Brötli und 2 ganze Brote wurden zum Einschneiden in die Suppe verwendet.

Grosse Gastmähler wurden zur Bewillkommnung oder zum Abschied des Landvogts von Kyburg, des Stadtpfarrers, des zürcherischen Amtmannes und anderer hoher Herren veranstaltet. Dazu lud man den Schultheissen und die Mitglieder des Kleinen Rates (12 an der Zahl), den Stadtschreiber und den Landschreiber der Grafschaft Kyburg und beide Rechenherren vom Grossen Rat ein; je nach der Persönlichkeit und dem Rang der Hauptperson kamen noch der Spitalschreiber, der Rathausmeister und andere städtische Beamte, die Geistlichen, der Stadtarzt, auswärtige Ober- und Untervögte dazu. Den Herren, die nicht am Feste teilnehmen konnten, sowie den Frauen der obersten Beamten schickte man sogenannte Bescheidessen ins Haus.

Diese Gastmähler bezahlte der Spital, der über ein grosses Vermögen verfügte, und die Auslagen dafür sind in den Rechnungen des Spitalamtes<sup>9</sup> genau verzeichnet. Andere städtische Aemter lieferten den bei diesen Anlässen in grosser Menge genossenen Wein, der ausschliesslich von städtischen Reben stammte.

Am 30. April 1725 fand die Willkommahlzeit für Pfarrer Hans Rudolf Müller statt, die wir als Beispiel aufführen. 59 Personen nahmen daran teil und an 16 Personen wurden Bescheidessen verschickt. 15 Diener sorgten für die Gäste, die folgende Gerichte erhielten: 2 welsche Hennen, 2 welsche Hühner, 9 Kapaunen, 9 gewöhnliche Hühner, (die viel billiger waren), 20 Paar Tauben, Wildpret, 27 Pfund Forellen, 157 Pfund Kalbfleisch, 3 Spanferkel, 4 Ochsenzungen, 2 Gitzi und Gekröse. Ausser diesen grossen Mengen Fleisch (im ganzen ca. 330 Pfund) verwendete man für die Mahlzeit 13 Pfund Zucker, Zimt, Nägeli, Muscatblust, Pfeffer, 5 Pfund Mandeln, 5 Pfund Brunzli, 1½ Pfund Rosinli, ¾ Pfund Muscatzeinen<sup>9a</sup>, 2½ Pfund gebackene Mandeln, ¾ Pfund Macaronen, ½ Pfund Weinbeeren, 2 Pfund verzuckerten Anis. Für Pasteten,

<sup>9</sup> StAW. Spi 1 & ff.

<sup>9a</sup> Offenbar Leckerli, s. Idiotikon, III S. 1248, wo Muskazinenleckerli aufgeführt sind.

Torten, K chli und Brot brauchte man 1 Mütt<sup>10</sup> Mehl, ferner 160 Eier und 22 Pfund süsse Butter. Je 5 Dutzend weisse und braune Leckerli, sowie 2 Dutzend Geduldzeltli und Hüppen wurden offenbar fertig bezogen und den Gästen vorgesetzt. Gemüse gab es keine und Salat offenbar nur in kleinen Mengen. Besonders teuer waren die welschen Hennen und Hühner, die zusammen 20 Pfund 10 Schilling<sup>11</sup> kosteten, während die 157 Pfund Kalbfleisch auf 24 Pfund 1 Schilling zu stehen kamen. Das Pfund Kalbfleisch kostete 3 Schilling, das Pfund Forellen 16 Schilling, 1 Paar Tauben 9 Schilling, 1 Spanferkel 5 Pfund, 1 Ochsenzunge 1½ Pfund. Sehr teuer war das Konfekt, denn 5 Dutzend Leckerli stehen mit 4 Pfund in der Rechnung. Eine Zitrone kostete 4 Schilling, 1 Pfund Butter dagegen nur 5 Schilling 4 Heller. Wir sehen, dass nun die Winterthurer Küche auch mit ausländischen Produkten verfeinert wurde. Die Ausgaben für das ganze Festmahl samt dem allerdings bescheidenen Lohn der Köchin für 2½ Tage (2 Pfund 10 Schilling) betrugen 200 Pfund 19 Schilling 11 Heller.

Am Letzemahl zu Ehren von Amtmann Adrian Ziegler im Jahr 1729 gab es ausser den bereits erwähnten Gerichten noch kalte Suppen, G ggeli, Zwetschgen und Mandelzeug. Beim Letzemahl von Landvogt Hans Jakob Holzhalb auf Kyburg erwartete man die Landv gtin ebenfalls an der Tafel. Sie blieb aber mit der Frau Landschreiberin von Kyburg in Schultheiss Steiners Haus, wohin man den beiden Damen Bescheidessen sandte. Dem Bauherrn Sulzer spendete man 1 Pfund an Geld „wegen des hirschen (aus dem Stadtgraben) zu verhauwen und uss zu ziehen“.

Bei der Hauptmusterung (Inspektion) im Mai 1730 wurde den Wachtmeistern und Unteroffizieren auf der unteren Ratslaube ein Tisch aufgestellt und ihnen Braten, Brot und Wein serviert. „Sonst nichts“ heisst es in der Rechnung. Die höheren Offiziere samt auswärtigen Gästen wie Oberinspektor Hirzel mit Sohn und Tochtermann, der Obervogt von Altikon, Junker Hauptmann von Landenberg, der Statthalter und die Mitglieder des Kleinen Rates, im ganzen 46 Herren, wurden aufs reichlichste bewirtet. Da offenbar bei solchen Festm hlern Missbräuche vorgekommen waren, hatte der Rat vorher bestimmt, dass „niemand nichts th euge kramen“. Weil

<sup>10</sup> 1 Mütt = 82 Liter = 56 kg.

<sup>11</sup> Das Pfund war keine Münze, sondern nur eine Rechnungseinheit. 1 Pfund = 20 Schilling. 1 Schilling = 12 Heller. 1 Gulden = 2 Pfund.

aber weniger Gäste zum Essen erschienen, als vorgesehen war, schickte man doch jedem Herrn des Kleinen Rates und einigen andern Herren einen Kram nach Hause. Den 46 Eingeladenen wurde folgendes vorgesetzt: 18 Bauerngüggel, je 3 welsche Hennen und Hühner, 38 Pfund Fisch, 267 Pfund Kalbfleisch und anderes mehr. Zum Nachtsch gab es sehr viel kostspieliges Konfekt, z. B. weisse und rote Hasenöhrli. In der Rechnung sind ausserdem 3 Pfund feiner Fenchel aufgeführt, der noch teurer war als die Hasenöhrli und wohl ebenfalls als Konfekt verwendet wurde. Die ganze Mahlzeit kostete 352 Pfund. Das Hinwileramt lieferte für die Hauptmusterung 5 Saum Wein = 805 Liter.

Im Lauf der Zeit wurden bei diesen Gastmählern allerhand Leckerbissen aufgetischt, die früher nicht bekannt waren, so z. B. Spargeln von Schaffhausen, Wildenten, Reckholdervögel, Lerchen, Schnepfen, Krametsvögel usw. An Fischen kamen ausser Forellen Lachs, Karpfen, Brachsmen und Felchen auf den Tisch. Kirschen, Erdbeeren und kandierte Früchte wurden zuweilen zum Dessert gereicht.

Die Verpflegung in den Wirtshäusern glich derjenigen der Anstalten. Für Mahlzeiten in Wirtschaften setzte die Wirtsordnung von 1659 bestimmte Preise fest. Für ein einfaches Essen, bestehend aus Voressen, Suppe, Fleisch und Gebratenem ohne „Neben-trachten“ hatte ein Mann 20 Schilling, eine Frau 16 und eine Tochter 14 Schilling zu zahlen. Für eine doppelte Mahlzeit, bei der noch Hühner, Kapaunen, Hasen, Vögel und dgl. aufgestellt wurden, galten Preise von 25, 20 und 16 Schilling<sup>12</sup>.

Leider wissen wir nicht, wie die Gerichte zubereitet und serviert wurden und von den Essgebräuchen bei den grossen Gastmählern haben wir keine Kunde. Dagegen sind wir, wenigstens zum Teil, über das gebräuchliche Geschirr und die Kochgeräte orientiert. In früherer Zeit wurde meist Holzgeschirr verwendet. In der Pfründerstube erhielt jeder Pfründer seine Ration in seine eigene Holzschüssel und den Wein im Holzbecher. (Nach der Verordnung von 1589 sollte die Spitalköchin nur noch einen hölzernen Becher Wein täglich bekommen, statt dreien wie bisher.) Auch die Löffel waren aus Holz. Gabeln waren zu jener Zeit noch nicht in Gebrauch; sie kamen erst im 18. Jahrhundert auf. In der Herrenpfründerstube und bei den grossen Gastmählern wurde jedenfalls Zinngeschirr verwendet, im 18. Jahrhundert trat oft Fayence- und Porzellangeschirr an seine Stelle.

<sup>12</sup> Troll, VIII S. 282.

Aus den Nachlassinventaren<sup>13</sup> ersehen wir, welche Ess- und Kochgeräte in den Winterthurer Bürgersfamilien gebräuchlich waren. Der „erine“ (erzene) grosse Hafen war das wichtigste Stück in der Küche und schwebte nach alter Sitte an einem Gehänge über dem Herd<sup>14</sup>. Unentbehrlich waren auch die Kupfergelten, Brunnenkessi genannt, um das Wasser am Brunnen zu holen, ferner das meist im Buffet eingebaute Becken (Handgiessen und Becki genannt) aus Kupfer oder Zinn, selten aus Fayence. In jedem Inventar sind Kunsthafen und Kunstpfannen (Kunst=Herd) aufgeführt, ferner Spülkessi, Markt- oder Merkkessi, gewöhnlich aus Kupfer gearbeitet. Die Bürgersfamilien besaßen ausserdem verschiedene Bratpfannen aus Eisen, zudem Gelten, Pfannen, Getzi (Schöpfkellen), Düpfeli mit und ohne Beine (kleine Pfannen), zumeist aus Kupfer, ferner Platten aus Zinn und aus Kupfer. An Messinggeschirr finden wir Becken, Glutpfannen, Plattenringe, Kerzenstöcke. Sehr beliebt waren die aus Zinn und Kupfer gearbeiteten dreibeinigen Stizen oder Steizen, d. h. Krüge oder kleine Kannen mit Schnabel oder Ausgussröhre, die aufs Feuer gestellt werden konnten<sup>15</sup>, sowie die besondern Glutpfännli und Dreifüsse. Als Platten dienten hauptsächlich Zinnplatten. Beliebt waren die meist aus Zinn gearbeiteten sogenannten Schlänggenplatten mit Handhaben.

Gegen das Ende des 18. Jahrhunderts tauchten neue Geräte und neue Materialien auf, den verfeinerten Sitten und den vermehrten Bedürfnissen entsprechend, wie Tassen, Milchwäfen, Caffetièren aus Fayence und Porzellan. Ausserdem finden wir Zuckerschalen, Gläser, „Bouteilles“, Riechfläschchen, Messer und Gabeln in den Inventaren.

Diese Geräte waren alle von Hand gearbeitet und sie verrieten das Formgefühl und den Schönheitssinn, die auch dem einfachen Handwerker eigen waren. Die Form richtete sich nach dem Material und dem Zweck des Gerätes, und doch hatte der Handwerker die Möglichkeit, jedes Stück individuell zu gestalten. Die Pfannen, Kessel und Schüsseln, aus gutem Material sorgfältig gearbeitet, dienten derselben Familie oft jahrhundertlang und sie wurden als wertvolles und pietätvoll gehütetes Erbstück von einer Generation der andern weitergegeben.

<sup>13</sup> StAW. AD 39.

<sup>14</sup> Idiotikon, I S. 399.

<sup>15</sup> Idiotikon, XI S. 1849/50.