

Die Fricker Gasthäuser und ihre Wirte

Autor(en): **Schmid, Heinz A. / Hüsler, Linus**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Frick - Gestern und Heute**

Band (Jahr): **8 (2001)**

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954937>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Fricker Gasthäuser und ihre Wirte

59

Gaststätten sind aus dem öffentlichen Leben nicht wegzudenken und daher von besonderem Interesse. Wirtspersönlichkeiten und die Art ihrer Betriebsführung bleiben in der Erinnerung der Bevölkerung haften. Mit diesem Beitrag soll so weit wie möglich aufgezeigt werden, wann und wo in Frick Gasthäuser entstanden und wie die Wirtsleute hiessen, die sie zum Teil während Generationen geführt haben.¹

Besondere Beachtung verdienen die vier Tavernen, deren Spuren sich weit in unsere österreichische Vergangenheit zurückverfolgen lassen. Auffallend ist dabei, dass sich die ältesten Gasthäuser Adler, Rebstock und Engel vom 17. bis 19. Jahrhundert fast ausschliesslich im Besitz der mehrfach verschwägerten Familie Mösch befanden. Diese Wirtedynastie verkörperte zugleich die politische und wirtschaftliche Führungsschicht der Gemeinde. Wann ihre Tavernen entstanden sind, ist nicht genau feststellbar, weil verlässliche Quellen fehlen. Sie dürften sich aus bescheidenen Anfängen allmählich zum Haupterwerbszweig ihrer wohl im landwirtschaftlichen Umfeld verwurzelten Besitzer entwickelt haben. Die Siedlungsgeschichte von Frick lässt darauf schliessen, dass der «Adler» das älteste Fricker Gasthaus ist und dass mit der Ausdehnung des Dorfes entlang der Landstrasse an den damaligen Ortseingängen der «Rebstock» und der «Engel» entstanden sind. Nie in Mösch-Besitz übergegangen ist der «Löwen». Die jüngste der Tavernen gehörte anfänglich der angesehenen Familie Schernberg, der mehrere Obervögte der Landschaft Fricktal entstammen.

Die Entwicklung der Gastronomie seit dem Mittelalter
Gaststätten und Herbergen gab es bei uns schon zur Zeit der Römer. Bei den Germanen hingegen dürften noch keine derartigen Institutionen bestanden haben, hatte

doch damals jeder Hausherr die Pflicht, anklopfende Reisende zu beherbergen. Der Gast stand, wie alle Bewohner des Hauses, unter der Munt (Schutz, Hausgewalt) des Hausherrn, der damit für den Schutz des Fremden verantwortlich war. Schmarotzer waren freilich nicht willkommen, ganz nach dem Sprichwort «Den ersten Tag ein Gast, den zweiten eine Last, den dritten stinkt er fast». Um Missbräuchen entgegenzuwirken, sahen deshalb die germanischen Volksrechte in der Regel eine zeitliche Beschränkung der Beherbergungspflicht vor. Nach der Christianisierung der Germanen wurde die Beherbergungspflicht als Ausfluss der christlichen Nächstenliebe betrachtet und in diesem Sinne auch von Kaiser Karl dem Grossen gefördert.

Die archaische Gastfreundschaft wurde noch im 12. Jahrhundert praktiziert. Daneben entwickelte sich allmählich eine kommerzielle (gewerbliche) Gastlichkeit; nebst den Schenken, die der Verpflegung dienten, entstanden im Laufe der Zeit auch Herbergen. Im Hochmittelalter nahmen Handel und Gewerbe einen markanten Aufschwung, was zu einem Anwachsen des Verkehrs führte. Immer mehr Menschen – man denke hier an

¹ Es wird kein Anspruch auf Vollständigkeit erhoben, weil die Wirte oft Ämter in Vogtei und Kirche bekleideten und nur nach diesen Funktionen bezeichnet waren. Deshalb ist es nicht immer möglich, sie einer bestimmten Gaststätte zuzuordnen. Als Informationsquellen dienen in erster Linie Gerichtsprotokolle der Vogtei Frick, Gemeinderechnungen, Tauf-, Ehe- und Sterbebücher, Gebäudeversicherungskontrollen, Fertigungsprotokolle, Nachlassakten sowie Wirteverzeichnisse des Staats- und Gemeinearchivs, wobei eine Datenschutzfrist von 30 Jahren beachtet wird. Die Wirte-Porträts sind von auswärts wohnhaften Mösch-Nachkommen als Geschenke oder Leihgaben zur Verfügung gestellt worden. Das Bildmaterial über die Gaststätten stammt hauptsächlich aus der Ansichtskartensammlung von Postverwalter Willy Rüede.

Kaufleute, Wallfahrer und Kreuzritter – unternahmen immer längere Reisen, was entlang der Verkehrsachsen die Entstehung von Herbergen und Wirtshäusern förderte. Oft waren diese Gaststätten religiös motivierte Stiftungen adliger Personen. Aus Elendenherbergen (mittelhochdeutsch *ellend* = fremd) entwickelten sich im 13. Jahrhundert Pilgerhospitale und Tavernen. Während sich die Hospitale mit der Zeit auf die Krankenpflege beschränkten, boten die Tavernen den Reisenden Unterkünfte an. Die Gastbetriebe unterstanden der Herrschaft, welche die Tavernenrechte verlieh und von den Wirten Tavernengeld und Ohmgeld (Getränkesteuer) verlangte.

Gasthausnamen und Gasthaus schilder

Bereits in der Antike wurden die Schenken mit einem grünen Reif gekennzeichnet. Ein begrünter Ast, ein grüner Kranz, ein Bäumchen oder ein grüner Strauss an einem Haus wies auch im Mittelalter auf eine Wirtschaft hin. Bei uns mussten früher die zahlreichen Eigengewächswirtschaften mit einem grünen Busch gekennzeichnet werden. Auch sei an dieser Stelle auf das bekannte Lied «Im Krug zum grünen Kranze» hingewiesen. Die genannten Symbole wurden nicht zufällig gewählt, galten doch grüne Büsche, Bäume usw. seit uralten Zeiten als Zeichen des Friedens.

Etwa um 1300 kamen in den Städten zur besseren Unterscheidung der zahlreichen Gasthäuser Wirtschaftsnamen und -schilder auf. Auf dem Land hingegen, wo sich in den Dörfern meist nur eine Gaststätte befand, drängten sich vorerst keine Wirtshausnamen auf. Noch in den spätmittelalterlichen Urkunden erscheinen die ländlichen Wirtshäuser meist als namenlose Herbergen oder Tavernen, was sich auch für unsere Region feststellen lässt.



61 Darstellung eines spätmittelalterlichen Wirts mit den Attributen Schlüsselbund, Brot und Weinkanne. Die beiden «Maien» gelten als Zeichen der Wirtsgerechtigkeit (aus dem Schachbuch des Meisters Stephan vom Ende des 15. Jahrhunderts).



Das Schild- und somit das Gasthausrecht beinhaltet für den Wirt die Pflicht, Gäste aufzunehmen, solange er Platz hatte. Der Hausherr war verantwortlich für den Schutz seiner Gäste und hatte auch bei Streitereien einzugreifen. In der Regel schliefen die Gäste in ein und demselben Raum, meist auch in der Gaststube selber.

Die Schlafenden teilten sich oft zu zweit, manchmal sogar zu dritt ein Bett, das aus einem Strohsack und einem Leintuch bestand, das freilich nicht jeden Tag ersetzt wurde.

Die Wirtshausnamen konnten Bezug nehmen auf die Lage der Gaststätte (Rathauskeller, Klosterkeller), das Wappen des Grundherren usw. Oft waren es Fantasienamen aus dem Reich der Sagen und Fabeln (Einhorn, Wilder Mann). Über den Ursprung des Namens «Zur Wilden Sau», den einst eine Wirtschaft in Aarau trug, kann nur spekuliert werden. Viele Wirtshausbezeichnungen leiteten sich von biblischen Gestalten oder von Heiligen ab. Diese Namen mögen durch das Pilgerwesen noch gefördert worden sein. Beliebte Wirtschaftsamen waren demnach die Attribute der vier Evangelisten: der Engel (Lukas), der Löwe (Markus), der Adler (Johannes) und der Ochse (Matthäus). Sicher wollte man mit diesen Namen auch das Haus und dessen Gäste dem Schutz des betreffenden Heiligen empfehlen. Heute ist oft kaum mehr festzustellen, ob diese Wirtschaftsamen

auf ein Heiligenattribut hindeuten. Dies gilt besonders für die Bezeichnung «Adler», die sich bei uns auch auf den Kaiseradler beziehen kann. Ähnliches gilt für den ehemaligen Fricker «Löwen». Die 1720 gebrauchte Bezeichnung «Roter Löwe» lässt vermuten, dass der rote Habsburger Löwe der Taverne ihren Namen gab.



Allgemeines zur Entwicklung der Fricker Gastronomie
Die Lage Fricks an der Bözbergstrasse und die jahrhundertalte regionale Zentrumsfunktion des Dorfes beeinflussten die Entwicklung der Gaststätten im Ort. Eine

►► Bild einer Herberge des 15. Jahrhunderts. Sie ist durch ein Wirtshauschild mit einem Kranz als solche gekennzeichnet.

◄◄ Gasthauschilder auf Seite 60: oben links «Gasthaus zum Adler», Mitte rechts «Gasthof zum Engel» und unten links «Gasthaus zum Rebstock».

Zunahme des Verkehrs über den Bözberg (und den Benken) darf für das 12. und 13. Jahrhundert angenommen werden, als es in Europa zu einem starken Bevölkerungswachstum und allgemein zu einer Belebung der Wirtschaft und des Handels kam. In diese Epoche fallen auch zahlreiche Stadtgründungen. Über den Bözberg verlief auch ein Teil des Personen- und Warenverkehrs vom Elsass über die Bündnerpässe nach Italien (und umgekehrt). Für die Bözbergstrecke von Bedeutung war auch die um 1200 errichtete Brücke bei Brugg. Der stetig wachsende Reiseverkehr führte zur Einrichtung von Gaststätten entlang der Strasse. So stand schon 1322 in Effingen eine Taverne. In Hornussen wird erstmals 1450 eine Herberge bezeugt, die 1528 «Schwert» genannt wurde. In Frick fällt die erste urkundliche Erwähnung einer Taverne ins Jahr 1404 (vgl. Umschlagbild).

Freilich erlitt der Reise- und Warenverkehr über den Bözberg immer wieder Einbrüche, was sich auf die Gaststätten entsprechend auswirkte. In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts liessen die Berner den Passweg über den Bözberg verkommen. Nach einer Sanierung des Juraübergangs erlebte der Verkehr einen erfreulichen Aufschwung. 1548 berichtete der Chronist Stumpf von den zahlreichen Warentransporten, vor allem von Korn und Wein, aus dem Elsass und dem Breisgau über den Bözberg in die Eidgenossenschaft. Stumpf erwähnte in diesem Zusammenhang auch die guten Herbergen zu Frick. Folglich gab es damals in Frick bereits mehr als eine Gaststätte.

Schwierige Zeiten erlebten die Fricker Gaststätten während des Dreissigjährigen Krieges (1618–1648), der ab 1633 auch das Fricktal erfasste. Plünderungen, Brandschatzungen und militärische Einquartierungen brachten viel Leid und grosse Not ins Land. Es dauerte Jahrzehnte,

bis sich die Region von den menschlichen und materiellen Schäden des Krieges erholt hatte. Von den ab 1701 durchgeführten Märkten in Frick profitierte auch das örtliche Gastgewerbe.

Der Bözbergweg wurde trotz seiner Bedeutung auch im 18. Jahrhundert von Bern immer wieder vernachlässigt, und erst in den Jahren 1777 bis 1779 kam es zum Bau einer neuen und leistungsfähigeren Strasse, was sich zum Vorteil für die vier Fricker Tavernen auswirkte. Nebst Krämern, Kaufleuten, Fuhrleuten, Postboten und Handwerksburschen überquerten bis ins 19. Jahrhundert zahlreiche Einsiedeln-Pilger aus dem Elsass den Bözberg. Einsiedeln gehörte einst zu den bedeutendsten Wallfahrtsorten Mitteleuropas und zog besonders um die Zeit der Engelweihe (14. September) grosse Pilgerscharen an.

Die Wirtschaften und das Recht

Gasthäuser spielten im früheren Rechtsleben der Gemeinde eine grosse Rolle. Hier fanden Versammlungen statt, hier wurden Rechtsgeschäfte abgeschlossen und noch unter österreichischer Herrschaft Gericht gehalten. Die Sitzungen des Vogteigerichts fanden oft in einer Taverne statt. Dieses nahm auch eine notarielle Funktion wahr, wozu die Fricker Gerichtsordnung vermerkt: *Vor einer jeden Fertigung, es seye Tausch, Kauff, Vermächtnuss oder Versicherung, gebührt dem Gericht 6 Mass Wein, dafür das Gelt, wass es im Würtshauss kostet, gegeben wirdt.*

Weit verbreitet war der so genannte Weinkauf oder Kauftrunk, bei dem ein wichtiger Kaufhandel mit einem Quantum Wein abgeschlossen wurde. Dieser Kauftrunk dürfte dem alten germanischen Recht entstammen. Dieses Recht, das bis in unsere Zeit nachwirkt, war, wie alle

urtümlichen Rechte, sinnfällig. Zu dieser Sinnfälligkeit zählte auch der Kauftrunk. Er half mit, den Anwesenden das Ereignis des Kaufs einzuprägen.

Das Fricker Dorfrecht nennt an mehreren Stellen den Kauftrunk. In der Gerichtsordnung steht: *Wann ein Burger dem anderen etwas abkaufft, es seye Ackher, Matten, Rāben, Hauss etc.: sollen Sye 1 oder 2 oder 3 ehrliche Mitburger, nachdeme der Kauff gross oder klein, zue sich berueffen, den Weinkauff, d. i. von jedem Gulden 1 Kreuzer oder 3 Rappen im Würtshauss trinckhen, nach Vollendung dessen den beschehenen Kauff öffentlich ausruoffen, damit es kuntbar, und der Züger an seinen habendten Rechten nicht verkürtzet werde. Und wann schon mehreres Weinkauff getrunckhen wurde unter den Eingesessnen, ist doch der*



Das Gasthaus zum Adler auf einer Ansichtskarte von 1913.

Züger nit mehreres als von jdem Gulden 1 Kreützer zue geben schuldig. (...) Kauft aber ein Fremder, so hat ein jeder Burger im Dorff das Zugrecht darzu, der Weinkauff soll im Würtshauss zu Frickh gtrunckhen werden und wehret das Zugrecht 6 Wochen, 3 Täg, und solle auch wie beym vorigen ausgerüeffen werden.

Die vier historischen Tavernen

I. Der «Adler»

Dieses bekannte und viel besuchte Gasthaus liegt im Dorfe Frick, an der Strasse durch das Frickthal nach Basel. Reinliche Zimmer, zur Aufnahme von Reisenden stets bereit, gute Küche und Keller, Remise und Stallung, so wie gute, billige und gefällige Bedienung, sind die Titel, womit sich dieses Gasthaus empfiehlt (aus dem Reiseführer von J. J. Leuthy von 1840). Einiges spricht dafür, dass der «Adler» die älteste Fricker Gaststätte ist. Die unmittelbare Nachbarschaft des Gasthofs zum einstigen Spital lässt vermuten, dass die Anfänge von Spital und Wirtschaft zusammenhängen. Möglicherweise entwickelten sich, wie oben bereits beschrieben, Spital und Taverne aus einer Elendenherberge. Denkbar ist, dass die Homburger Grafen im 12. oder 13. Jahrhundert hier eine Elendenherberge bzw. ein Spital mit einer Taverne errichten liessen (vgl. «Das alte Spital in Frick» in «FRICK – Gestern und Heute Nr. 2/1987).

Eine namenlose Gaststätte wird in Frick erstmals 1404 erwähnt, wobei es sich um den heutigen «Adler» handeln dürfte. Sie war im Besitz des auf der Farnsburg wohnenden Grafen Otto II. von Tierstein. Damals war Hans Tschudi, Wirt der Taverne zu Frick, beim Grafen Otto in Unnade gefallen, weil er die Wirtschaft nicht vorschriftsgemäss geführt hatte. Um die Taverne weiterhin betreiben zu dürfen, musste Tschudi versprechen, in

Zukunft die herrschaftlichen Wirtshausverordnungen einzuhalten. 1514 wird mit Hans Fricker ein weiterer Wirt aus Frick erwähnt.

Die 35 Gebäude umfassende Fricker Häuserliste von 1412 vermerkt allerdings keine Taverne. Dies entsprach sicher nicht der Wirklichkeit. Auch im ältesten Brandversicherungsverzeichnis von 1787 sind die vier Fricker Tavernen einheitlich nur als «Haus, Scheune und Stallung» aufgeführt. Erst im zweiten Verzeichnis von 1806 wird der Gebäudebeschrieb ausführlicher, und die Tavernen sind als «Wirtshaus» eingetragen. Dem Dorfbrand von 1734 fiel auch der «Adler» zum Opfer. Am Ende des Jahrhunderts war er Stützpunkt von Agenten, die vom damals noch österreichischen Fricktal aus Propagandamaterial in die von den Franzosen besetzte Helvetische Republik einschleusten und Schweizer Emigranten für die österreichische Armee anwarben (vgl. den Beitrag von P. Bircher).

Rätselhaft ist ein 4,70 Meter tiefer Schacht im Keller des «Adlers». Ob, als das Bier in Mode kam, versucht wurde, ein sodbrunnenartiges Lager für den Eisvorrat auszuheben, scheint wegen des Grundwassers und der beschwerlichen Zugänglichkeit eher unwahrscheinlich. Klara Moesch, ehemalige «Central»-Wirtin, erinnert sich, dass das in Stangenform vom Bierfuhrmann mitgelieferte Eis in separaten kleinen Eiskellern der Gaststätten aufbewahrt wurde. Der Schacht im «Adler»-Keller dürfte wohl als Sickerloch für das bei der Fassputzete angefallene Abwasser gedient haben.

Wirte:

1. Gabriel Mösch, ab 1655 im Gerichtsprotokoll mehrfach als Adlerwirt erwähnt, wird auch als Bruder des Homburgervogtes (Balzer Mösch oder dessen Nach-

folger Hans Heinrich Mösch) bezeichnet. Er heiratete 1658 als Witwer Margrit Schwarz.

2. Gabriel Mösch, vermutlich der gleichnamige Sohn des früheren Wirtes, verehelichte sich 1686 als Witwer mit Kunigunda Theissin (Deiss) aus Oberzeihen. Aus dieser Ehe stammten die Kinder Johannes Joseph (1687), Anna Maria (1688), Maria Catharina (1689) und Antonius (1691). Schon im Geburtsjahr des jüngsten Sohnes starb der Vater, und die Witwe wirtete kurz unter ihrem angestammten Namen Theiss.
3. Anton Joseph Leon (Leo) aus Laufenburg wurde 1692 Adlerwirt durch Heirat mit der Witwe des Gabriel Mösch. Als angesehenen Mann war er mehreren Kindern von Obervogt Schernberg Taufpate. Er starb 1704.
4. Anton Mösch, ab 1712 als Adlerwirt erwähnt, dürfte der oben erwähnte Sohn des Gabriel Mösch sein, zumal die Ehe seiner Mutter mit Anton Leon kinderlos blieb. Er stellte 1718 das Gesuch, die einsturzgefährdeten alten Ställe zwischen seinem Gasthaus und dem Spital durch einen Neubau ersetzen zu dürfen. Der 1711 mit Anna Maria Wunderlin aus Mumpf geschlossenen Ehe entstammten die Kinder Anna Maria (1712), Maria Catharina (1714), Benedikt Anton (1715), Joseph Anton (1718) und Johannes Melchior (1720). 1722 zog die Familie nach Mumpf und übernahm dort die «Glocke». Sie liess der Gemeinde Frick ein beträchtliches Darlehen. Die Zinszahlungen an Anton Mösch – *ietzmahliger Gloggenwürth in Mumpfgewester Adlerwürth allhier* – sind von 1723 bis 1761 in den Gemeinderechnungen nachgewiesen, 1763 an dessen Erben. Der noch im Fricker «Adler» geborene Sohn Joseph Anton Mösch übernahm die «Glocke», wurde 1768 Obervogt der Land-

schaft Möhlinbach und Postmeister, scheiterte aber 1780 an einer ruinösen Jagdpacht. Franz Joseph Mösch, ein Sohn des Obervogtes, erwarb die «Sonne» in Mumpf.

Im Garten des «Adlers» befand sich zu Anton Möschs Zeiten ein Fischtrog. Wahrscheinlich verlangte der Adlerwirt für seine Fische eine Frischwasserzufuhr, weil auch dem Löwenwirt Schernberg eine Wasserleitung bewilligt worden war. Aus dem Jahre 1720 wird überliefert: *Dem Wirth zum Adler ist in sein Garthen zue einem Fischtrog so vill Wasser erlaubt worden so vill ein Giessfasshännlein laufen mag, aber mit disem Vorbehalt wans nit flüssig oder nit vill Wasser wehre, solle selbiges abgestellt werden, bis widerumb genueg Wasser wehre.* Nach dem Tode Schernbergs wurde beim «Löwen» und auch beim «Adler» die Wasserzufuhr wieder abgestellt. Das Wasserrecht konnte demnach nicht vererbt werden.

5. Franz Melchior Mösch, möglicherweise den «Rebstock»-Mösch entstammend, heiratete 1744 Anna Maria Mösch aus Mumpf, die als Wirtin in ihr Geburtshaus zurückkehrte. Kinder: Franz Melchior (1747–1809), Anna Maria (1748–1819), Johann Baptist (1750), Maria Catharina (1751), Joseph Anton (1753), Joseph Anton (1754), Maria Anna Magdalena (1757), Maria Magdalena (1760), Alois (1761) und Walburga (1765). Franz Melchior Mösch erbte als *Tochtermann* das Darlehen von Anton Mösch. Er starb 1783 und hinterliess eine einflussreiche Nachkommenschaft. Sohn Franz Melchior, *Doctor Romanus*, war Pfarrer in Frick und Dekan, Tochter Magdalena mit Engelwirt Franz Joseph Mösch verheiratet, und Sohn Joseph Anton führte den «Adler».
6. Joseph Anton Mösch (1754–1797) heiratete 1780 Maria Ursula Lützelschwab (1762–1828) aus Wehr

an deren 18. Geburtstag. Kinder: Peter Anton (1782–1840, mit Nachkommen in Algier und New York), Nikolaus (1783–1852), Katharina (geb. 1784, heiratete Jakob Egg von Laufenburg), Johann Heinrich und Maria Anna (geb. 1789, heiratete Lukas Schmid von Frick). Nach dem frühen Tod des Mannes führte die Witwe das Gasthaus weiter.

Einer Quittung von Joseph Anton Mösch ist zu entnehmen, dass bei der Wahl und Inpflichtnahme des Homburgervogtes Anton Mösch die Amtsleute aus Rheinfelden am 9./10. April 1787 im «Adler» Aufnahme fanden. *Anwesend sind Oberamtmann Walter, Rentmeister Tanner, der junge Herr Walter als Aktuar, Amtsboten und Kutscher, Bürgermeister und Geschworene aus oberer und hiesiger Gemeind, Landweibel, Bannwart, Wächter und Hatschier.* Für Mahlzeiten, Pferdefutter, Betten und das Feuern der Zimmer erhielt der Adlerwirt 59 Gulden und 56 Kreuzer.

7. Johann Heinrich Mösch (1787–1828) war der letzte Adlerwirt aus der Familie Mösch. Er vereinbarte 1821 im Ehevertrag mit Jungfer Nanette Gschwind (1798–1888), Tochter des Dr. med. Xaver Gschwind aus Leinstätten im Königreich Württemberg, dass alle Güter *ein gemeinschaftliches zusammen geschüttetes Vermögen seyn sollen.* Gleichzeitig sicherte der Fricker Pfarrer Karl Gschwind als Vetter der Braut ein Grundstück, ein 15-säumiges Weinfass und Mobiliar als Schenkung zu. Dessen Herkunftsort wird im 1953 erschienenen Buch «150 Jahre Kanton Aargau im Lichte der Zahlen» mit Leustetten im Amtsbezirk Überlingen bezeichnet. Die familiären Wurzeln liegen aber nicht in einem Ortsteil der Fricker Partnergemeinde Frickingen, sondern in Leinstetten bei Sulz am Neckar. Der Sohn Casimir Mösch (1827–1898,

Dr. Geologe, ETH-Professor) war Mitverfasser der geologischen Karte der Schweiz, die Tochter Nanetta Heinrika (geb. 1828), heiratete Forstinspektor Johann Jakob Koch aus Villmergen. Die früh verwitwete Wirtin verehelichte sich 1829 mit Gemeinderat Franz Joseph Schmid (1804–1865), dem späteren Amtstatthalter in Laufenburg.

Der «Adler» wurde 1831 durch den aus Möhlin stammenden Franz Xaver Stocker (1800–1855) ersteigert. Er heiratete 1832 Juliana Mösch (1810–1866), die Tochter des Mumpfer Sonnenwirts Anton Mösch, und führte nicht nur das Gasthaus, sondern auch die Post. Der Sohn Franz August Stocker (1833–1892) eröffnete in Frick eine Buchdruckerei, war später als Redaktor in Aarau und Basel tätig und gründete die Zeitschrift «Vom Jura zum Schwarzwald». Die Tochter Emelina Stocker (1842–1890) heiratete den aus Eiken stammenden Bezirksarzt Ignaz Ries (1833–1876), der 1866 das Wirtepatent für den «Adler» erhielt. Nach seinem frühen Tod wirtete die Witwe Ries, bis der Schwiegersohn Dr. Benedikt Simmet 1891 die Wirtebewilligung erwarb. Von 1899 bis 1905 führte Jacob Matter von Kölliken die Wirtschaft. Als Schwalbenliebhaber bohrte er oben an der Eingangstür des «Adlers» ein Loch, durch das die Vögel in die Gaststube schlüpfen konnten. Nach Matter übernahm Johann Friedrich Rüfenacht von Grosshöchstetten den «Adler», 1937 der Sohn Fritz Rüfenacht und 1968 dessen Witwe Elsa Rüfenacht-Glatzl. Seit 1970 befindet sich das Gasthaus im Eigentum der Familie Glas.

Gebäudebeschreibung: 1787 (Haus Nr. 44): *Haus, Scheune und Stallung. Item eine besondere Scheune.*

1806 (Nr. 71): *Das Wirtshaus, ein 2stöckiges, gemauertes Haus samt gewölbtem Keller, mit Ziegeln gedeckt. Eine ange-*

baute Scheune mit 2 Ställen, mit Ziegeln gedeckt. Eine besondere Stallung, mit Ziegeln gedeckt.

1828 (Nr. 43): *Ein Tavernenwirtshaus zum Adler, mit angebautem Holzschopf, von Stein, 2 Stock hoch, 1 Feuerwerk, 2 gewölbte Keller, mit Ziegeldach. Die abgesonderte Scheune mit doppelter Stallung wird nun als Haus Nr. 44 separat ausgewiesen. Es handelt sich dabei um das von der Hauptstrasse zurückversetzte Gebäude zwischen Gasthaus und Spital. Um 1850 wurde daran ein Wagenschopf angebaut, der nach 1898 einer Remise und einer Kegelbahn weichen musste.*

2. Der «Rebstock»

Dieses Gasthaus ist sehr frequent, schön gelegen, an der Strasse von Zürich und Aarau nach Basel; enthält schöne reinliche

Das Gasthaus zum Rebstock mit Gartenwirtschaft und Autogarage Baldesberger auf einer Ansichtskarte von 1938.



Zimmer, hält gute Weine und reinliche Küche, und bestrebt sich, Jedermann aufs Beste zu bedienen. Das Gasthaus ist auch mit Stallungen und Remisen versehen (aus Leuthys Reiseführer).

Wirte:

1. Johannes Mösch, seit 1686 mit Anna Maria Hersche aus Rheinfelden verheiratet, wird häufig als einflussreicher Kirchmeier erwähnt. Er stellte 1731 Rechnung für *Zehrung und Unterhaltung* des Adler- oder Zelgliwirts Johannes Sprenger aus Oeschgen, der im Prozessverfahren wegen *tätlicher Gotteslästerung* 105 Tage in Frick inhaftiert war. 1736 werden Franz und Johannes Mösch als Söhne des Rebstockwirts im Gerichtsprotokoll erwähnt. Taufpate des älteren Sohnes Franziskus Josephus Nicolaus (1692–1779) war Pfarrer Hersche aus Herznach, ein Bruder der Rebstockwirtin. Als *Chirurgus* heiratete er 1719 Maria Josepha Sichler (1698–1740), eine Tochter des Beugerschaffners Josephus Sichler und der Maria Elisabetha Kirchhofer. Die Schwiegertochter des Rebstockwirts war eine Enkelin des Trompeters von Säckingen und hatte mit Komtur Johann Franziskus von Reinach und Maria Anna Baronesse von Schönau adelige Taufpaten. Zwischen 1720 und 1736 wurde sie Mutter von 12 Kindern.
2. Johannes Mösch, ab 1737 als Rebstockwirt erwähnt, dürfte der 1694 geborene jüngere Sohn des erwähnten Kirchmeiers sein. Seine Lebensdaten sind nicht eindeutig feststellbar, weil es zu dieser Zeit sehr viele Hans Mösch gab.
3. Xaver Mösch, 1762 erstmals als Rebstockwirt nachgewiesen, ist als Person ebenfalls nicht fassbar. 1768 wird Secunda Mösch als seine Schwiegermutter erwähnt.
4. Franz Joseph Mösch kehrte 1775 nach Frick zurück, weil er als *lauher Vorgesetzter* nicht gegen die Misswirtschaft dieses Xaveri Mösch eingeschritten war. Mösch hatte sich durch seine jahrelange nachlässige Wirtschaftsführung hoch verschuldet.
5. Xaver Mösch (1779–1811), der 22 Jahre jüngere Bruder des Oeschger Zelgliwirts, heiratete 1804 Maria Ursula Tschudi (1776–1824) aus Wittnau, wurde 1806 zum Bürgermeister gewählt und hinterliess beim frühen Tod die Kinder Maria Josepha (1804), die den Arzt Dr. Fridolin Schmid heiratete, und den späteren Rebstockwirt Franz Joseph (1807).
6. Ignaz Mösch (1785–1849), ein Sohn des Adlerwirts Fidel Mösch aus der Gipf, gelangte 1812 durch Heirat mit der Witwe Ursula Mösch-Tschudi in den Besitz des «Rebstocks». Aus dieser Ehe stammte die Tochter Maria Rosina (1816), die Engelwirt Heinrich Bürgi in Rheinfelden heiratete. Nach dem Tod seiner Frau Ursula verehelichte sich Ignaz Mösch 1825 mit der aus Frick stammenden Zäzilia Mösch (1799–1879). Franz Melchior Mösch, der Gründer des «Central», war ein Sohn aus dieser Ehe.
7. Franz Joseph Mösch (1807–1876), Metzger, löste seinen Stiefvater schon in jungen Jahren ab und wurde 1828 bei der Heirat mit Josepha Tschudi aus Wittnau



◀◀
Ignaz Mösch
(1785-1849),
Rebstockwirt.

◀
Zäzilia
Mösch-Mösch
(1799-1879),
Rebstockwirtin,
Ehefrau des
Ignaz Mösch.



◀◀
Franz Joseph
Mösch
(1807-1876),
Rebstockwirt.

◀
Aloisa Martha
Mösch-Mösch
(1812-1905),
Rebstockwirtin,
Ehefrau des Franz
Joseph Mösch,
Tochter des
Engelwirts Franz
Sales Mösch.

►
 Franz Joseph
 Mösch
 (1751–1835),
 Engelwirt,
 letzter
 Homburgervogt,
 erster
 Gemeindeammann,
 Grossrat,
 Friedensrichter.



►►
 Magdalena
 Mösch-Mösch
 (1757–1813),
 Engelwirtin,
 Ehefrau des Franz
 Joseph Mösch,
 Tochter des
 Adlerwirts Franz
 Melchior Mösch.



►
 Franz Sales Mösch
 (1787–1846),
 Engelwirt,
 Gemeindeammann,
 Grossrat.



►►
 Maria Josepha
 Mösch-Broglin
 (1786–1847),
 Ehefrau des
 Franz Sales Mösch.



bereits als Rebstockwirt bezeichnet. Nach dem Tod seiner Frau im Alter von 23 Jahren heiratete er 1831 Aloisa Martha Mösch (1812–1905), die älteste Tochter des Engelwirts Franz Sales Mösch. Aus dieser Ehe stammten die Söhne Franz August (1833) und Eduard Gottlieb (1835–1902, Metzger).

8. Franz August Mösch (1833–1925), der letzte «Rebstock»-Mösch, heiratete 1859 Johanna Wilhelmina Schernberg (1838–1866) aus dem Möhliner Zweig der Fricker «Löwen»-Wirtfamilie. Ihr Sohn Franz Josef Mösch (1866–1901) ertrank in der Rhone in Genf. Aus der zweiten Ehe mit Wallburga Louisa Vilinger aus Eiken stammten drei Kinder. Sohn Karl August Mösch (1870–1955), Hotelier, heiratete 1906 in Rheineck mit Ida Emilie Josefine Rietschi (1879–1948) eine Enkelin des letzten «Mösch»-Engelwirts. Tochter Josefina Wilhelmina Louise (1872) verehelichte sich mit dem Hotelier Gustav Kockel, Frida Adolfine (1875) mit Professor Jakob August Tuschmid aus Aarau.

Nach der Eröffnung der Bözbergbahn im Jahr 1875 vergrösserte der finanzkräftige Rebstockwirt seinen Grundbesitz um 55 Parzellenteile, die nicht für den Bahnbau benötigt worden waren. 1905 verkaufte er das Gasthaus und verbrachte den Lebensabend im neu erbauten Haus hinter der benachbarten Bäckerei am Feihalderbach.

Mit den neuen Eigentümern Simon Ortlieb und Heinrich Moos aus Zürich begann für den «Rebstock» eine unruhige Zeit mit vielen Wirtewechseln. Auf Johann Martin Nussbaumer (1906) folgten der Zürcher Hotelier Karl Lucien Schaltenbrand (1908), dessen Witwe Katharina (1910), Karl August Schmitt (1912), David Knutti (1918), Robert Mösch (1919), Johann Gottfried Suter

(1919), August Suter (1924), Josef Oberle (1925) und dessen Witwe Franziska (1926). 1931 erwarb Isidor Bürgi-Basler aus Zeihen den «Rebstock», der sich nun seit 70 Jahren im Eigentum der dienstältesten Fricker Wirtfamilie befindet.

Gebäudebeschrieb: 1787 (Haus Nr. 75): *Haus, Scheune und Stallung.*

1806 (Nr. 17): *Das Wirtshaus zum Rebstock, ein 2stöckiges, gemauertes Haus samt Scheune, doppelter Stallung und einem gewölbten Keller, mit Ziegeldach. Ein Speicher mit einem Keller, mit Ziegeldach (abgebrochen 1897).*

1828 (Nr. 21): *Ein Tavernenwirtshaus zum Rebstock mit Scheune, einer doppelten und einer einfachen Stallung, von Stein, 2 Stock hoch, 1 Feuerwerk, 1 gewölbter Keller, mit Ziegeldach.*

1838 (zusätzliche Nr. 172): *Ein neuerbautes, einstöckiges Gebäude, von Stein, mit eingerichteter Metz, Waschhaus, mit 1 Feuerwerk, Holzremise und Wagenschopf.*

3. Der «Engel»

Dieser Gasthof liegt am Ende des Fleckens Frick, oben im Orte, an der Landstrasse von Basel nach Zürich und Aarau, geniesst seit einer Reihe von Jahren, als der erste Gasthof in Frick, das ausgezeichnetste Zutrauen sowohl von Herrschaften, Familien, als Reisenden. Frick ist der Mittelpunkt von Basel und Zürich sowohl zum Mittagessen, als auch zum Uebernachten. Man kann zu jeder Stunde an der Table d'hôte oder nach der Karte speisen. Der Gasthof ist geräumig, sehr bequem eingerichtet, enthält zwei grosse, schön ausgestattete Speisesäle und viele schön meublirte Zimmer. Sorgfältige Bedienung, trefflich bestellte Küche, gute Weine, verbunden mit billigen Preisen, sind empfehlend für diesen Gasthof. Die durchfahrenden Lehnkutscher aus allen Städten



Der Gasthof zum Engel mit deutsch-französischer Beschriftung auf einer Ansichtskarte von 1917.

kehren theilweise hier ein, so dass man zum schleunigsten Fortkommen immer Gelegenheit hat (aus Leuthys Reise-führer, laut dem die Wirtschaft um 1840 noch «Goldener Engel» hiess).

In der Tat war der «Engel» am Ende des 18. und im 19. Jahrhundert das führende Gasthaus im Ort, was auch der Blick in die Ohmgeldsrechnungen belegt: 1840 lagerten im Keller der Taverne über 62 000 Liter Wein, mehr als in den übrigen drei Tavernen zusammen! Nebst einheimischem Fricker (zum «Engel» gehörten grosse Rebflächen) führt das Ohmgeldsbuch die Weinsorten Markgräfler, Neuenburger, Veltliner, Bordeaux und sogar Champagner auf. Im «Adler» wurde damals noch kein

Champagner ausgeschenkt, hingegen Rheinwein und Cognac.

Engelwirt Franz Sales Mösch gliederte 1843 seinem Gasthof eine Brauerei an. Mösch war allerdings nicht der erste Bierproduzent Fricks. Bereits 1827 hatte die Regierung dem Küfer und Biersieder Anton Herzog (1793–1848) den Betrieb einer kleinen Brauerei im Gebäude der heutigen Storchenapotheke bewilligt. Für die Herstellung und den Ausschank des Gerstensaftes verlangte der Staat eine jährliche Rekognition (Konzessionsgebühr) von 8 Franken. Herzogs Brauerei stand jedoch unter keinem guten Stern, ging es doch mit dem Bierverkauf laufend bergab. Die Nachfrage nach dem Gerstensaft hielt sich damals in Grenzen. In den Fricker Gaststätten trank man in erster Linie Wein, der in reichlichen Mengen vorhanden war, was auch die zahlreichen Buschwirtschaften verdeutlichten. Bereits 1830 stellte Herzog seine Brauerei und den Gastbetrieb ein. Der gescheiterte Biersieder fühlte sich nun nicht mehr verpflichtet, dem Staat die Rekognition zu bezahlen und bat unter Hinweis auf seine *alzugrosse Armuth und Bedürftigkeit* um einen Erlass der Abgabe. Herzog zog nach Basel und betätigte sich dort weiterhin als Küfer.

Dass bezüglich der Biernachfrage in Frick nicht Hopfen und Malz verloren war, bewies nun 14 Jahre nach Anton Herzog Engelwirt Franz Sales Mösch, der 1844 mehr Bier absetzte als Wein. Mösch verkaufte damals 55 Saum Wein und 84 Saum Bier, fast die Hälfte davon in den Monaten April bis Juni. Drei Jahre später erhöhte sich der Bierabsatz auf weit über 100 Saum. Das «Fricker-Bier», wie es im Ohmgeldbuch bezeichnet wird, erfreute auch ausserhalb der Taverne die Bierliebhaber. Gemäss einer Kundenliste von 1851 wurde der Gerstensaft bis nach Wohlen und Muri geliefert; in

Frick zählte etwa Kaminfeger Suter zu den Abnehmern, der sich mit 14 Mass (= 21 Liter) eindeckte. In den folgenden Jahren gesellten sich auch die Fricker Geistlichkeit sowie die Pfarrer von Eiken und Mettau zu den En-gros-Bierkäufern, und selbst der Säckinger Bürgermeister bestellte das «Fricker-Bier». Im Gegensatz zum «Engel» wurde in den drei anderen Tavernen praktisch kein Bier konsumiert; einzig der «Adler» verkaufte 1847 einige Saum.

Eine mündliche Überlieferung will wissen, dass die Brauerei Feldschlösschen einst nach Frick gekommen wäre, wären sich die Erben des 1867 an der Weltausstellung in Paris verstorbenen Hermann Mösch einig geworden. Es ist durchaus möglich, wenn auch nicht nachzuweisen, dass Mathias Wüthrich und Theophil Roniger auch die Brauerei beim «Engel» in ihre Standortabklärungen einbezogen hatten, bevor sie 1876 die Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden gründeten.

Mit dem steigenden Bierkonsum wuchs der Bedarf nach kühlendem Eis. Im Winter liess der Engelwirt das Chilmetbächlein stauen und überschwemmte so sein Grundstück beim heutigen Campingplatz. Das herausgesägte Eis wurde für die warme Jahreszeit in Eiskellern eingelagert.

Der Braumeister legte Wert darauf, dass der Vorplatz durch fleissiges Spritzen staubfrei gehalten wurde. Dem Vernehmen nach diente die Spritzkanne den Mitarbeitern gelegentlich auch zum Befeuchten der eigenen Kehle, wozu man allerdings Wasser in veredelter Form bevorzugte.

Über den zweistöckigen Kellergewölben beim «Engel» befand sich der erste Schiessstand, von dem aus in Richtung Büttelehalde geschossen wurde. Ältere Fricker erinnern sich noch an die gepflegte Gartenwirtschaft mit

Springbrunnen, die im Hinterhof zwischen Gasthaus und Brauerei lag.

Wirte:

1. Lienert (Leonardus) Schilling, seit 1684 mit Anna Maria Mösch verheiratet, ist ab 1712 in Gerichtsprotokollen und Gemeinderechnungen als Engelwirt erwähnt. In einer Urkunde von 1718 wird er als *Sekelmeister* bezeichnet. Die Engelwirtin starb 1722 *ohne Leiberben*, weshalb *Bruedter und Bruedters Kindter* ihre Hinterlassenschaft erben. Nach dem Tod von Engelwirt Schilling im Jahr 1723 werden Caspar Schilling und Balzer Mösch als seine beiden Erben genannt.
2. Balzer (Balthasar) Mösch, Metzger, ist der erwähnte Bruder der verstorbenen Engelwirtin. Er übernahm das Gasthaus vom Schwager Linert Schilling, der ihm 1705 bei der Heirat mit Sekunda Riner Trauzeuge gewesen war.
3. Balzer Mösch, der 1713 geborene Sohn des gleichnamigen Engelwirts, heiratete 1736 Catharina Käser aus Sisseln. Ihr sechstes Kind ist der 1751 geborene Franz Joseph Mösch, künftiger Engelwirt und Politiker. Die Mutter starb schon 1754. Bei der zweiten Eheschliessung vereinbarten der *Gastgeber zum Engel* Balthasar Mösch und die aus *Hartschwänd, Görweyer Pfarrey*, gebürtige Maria Zimmermann 1761 in der *Heuraths-Verabredung*, dass die Frau beim Ableben des Gatten den «Engel» weiterführen dürfe bis zur Volljährigkeit des Hochzeiterers Sohn. Nach der Betriebsübergabe habe die Frau das Recht, das Nebenhaus zu übernehmen.
4. Franz Joseph Mösch (1751–1835) gelang es, den «Engel» auf die Ebene der Tavernen «Adler» und «Rebstock» anzuheben und schliesslich zum führen-

- den Gasthaus in Frick auszubauen. Im Ehevertrag von 1782 ist er mit seiner Braut wie folgt beschrieben: *Jüngling Franz Joseph Mösch des ehrsamten Bürgers Baldasser Möschen Engelwirths zu Frick ehelicher Sohn mit der züchtigen Jungfrau Magdalena Möschin des ehrsamten Bürgers Franz Melchior Mösch Adlerwirts zu Frick eheliche Tochter.* 1796 wählte die Bürgerschaft den tüchtigen Engelwirt zum Homburgervogt, der später im «Dorfbuch» eigenhändig vermerkte: *... und da man die Staaten änderte (so dass das Frickthal durch die Kriegszeiten dem Haus Oestreich entgangen und anno 1803 an die Schweiz angeschlossen) da wurde Franz Joseph Mösch abermal als 1. Vorsteher oder Gemeindamann erwählt.* 1803 nahm der Fricker Gemeindeammann auch Einsitz im ersten Grossen Rat des Kantons Aargau, dem er bis 1808 angehörte. 1811 trat er als Gemeindeammann zurück und übernahm die Funktion des Friedensrichters.
5. Franz Sales Mösch (1787–1846), der Sohn des Gemeindeammanns, verheiratete sich 1810 in Säckingen mit Maria Josepha Broglin (1786–1847). Den Ehegatten wurden zuerst vier Töchter geboren: Aloisa Martha (1812, heiratete Rebstockwirt Franz Josef Mösch), Maria Kresenzia Paulina (1813, heiratete Waagwirt Karl Philipp Häfelin in Baden), Maria Sophia Elisabeth (1817, heiratete Kronenwirt Gustav Wirth in Lichtensteig), und Maria Friderika Amalia (1818, heiratete Anton Wohler, Handelsmann in Wohlen). 1819 erblickte der einzige Sohn Franz Josef Hermann das Licht der Welt. Sein Vater war zu dieser Zeit bereits Gemeindeammann (1816–1823, 1826–1831) und Grossrat (1819–1833, 1837–1843). Er liess an der Hauptstrasse oberhalb des «Engels» die Brauerei bauen.

Zur Zeit des Freiämter Sturms 1830, als sich das Volk gegen «Aarau» erhob und mehr Rechte und weniger Abgaben verlangte, unterstützte auch Gemeindeammann Franz Sales Mösch die Forderungen der Volksbewegung und unterhielt Kontakte zu den führenden Köpfen der Freiämter Opposition. Damals errichteten die Fricker einen Freiheitsbaum, der mit des Ammanns eigenen Pferden aus dem staatseigenen Hardwald nach Frick geführt wurde. Am Baum stand auf einem Zettel zu lesen: «Liberté, mer zahle nüt meh!» Franz Sales Mösch soll auch die Hornusser zur Errichtung eines Freiheitsbaumes ermuntert haben. Das Fricktaler Volk sympathisierte zu einem grossen Teil mit den aufständischen Freiämtern unter «General» Fischer, die mit ihren Truppen auf Aarau marschierten. Am 9. Dezember 1830 zogen Hunderte von Fricktalern zur Unterstützung Fischers aus. Die Regierung gab dem Druck der Bevölkerung nach und liess noch im Dezember von den Stimmbürgern einen Verfassungsrat wählen, der ein neues Grundgesetz auszuarbeiten hatte. Auch Franz Sales Mösch gehörte diesem Gremium an.

6. Franz Josef Hermann Mösch (1819–1867) wurde durch Erbaufkaufvertrag von 1847 «Engel»-Eigentümer, indem er seine vier Schwestern mit insgesamt 83 000 Franken entschädigte. Er heiratete 1849 Maria Ida Fridolina Broglin (1826–1902) aus Säckingen. Von fünf Kindern erreichten nur die beiden Töchter das Erwachsenenalter. Josefina Salesia Itha (1850–1887) heiratete den späteren Engelwirt Johann Michael Dietschy, Maria Ida (1856–1933) den Musikdirektor Albert Emil Rietschy aus der Lehrerfamilie Rüetschi («Aus der Geschichte der Schule Frick» in «FRICK – Gestern und Heute» Nr. 5/1994). Der letzte «Mösch»-

Engelwirt engagierte sich politisch weniger stark als seine Vorfahren, war aber ebenfalls Mitglied des Gemeinderates und gehörte von 1852 bis 1856 dem Grossen Rat an. Er starb am 17. Juni 1867 an der Weltausstellung in Paris und hinterliess ein Reinvermögen von über 100 000 Franken, bestehend aus den fünf «Engel»-Bauten und 35 weiteren Grundstücken. Seine Witwe führte das Geschäft weiter, bis es 1870 vom Schwiegersohn übernommen wurde.

Johann Michael Dietschy (1841–1899), Bierbrauer aus Rheinfelden, ehelichte 1868 die Engelwirstochter Josefina Mösch kurz vor ihrem 18. Geburtstag. Dem Ehepaar, dessen Name auch mit Dietsche und später mit Dietschi geschrieben wurde, entstammten die Söhne Johann Hermann Oskar (1869), Johann Oskar Anton (1870) und Otto Josef (1876). Der verwitwete Engelwirt Dietschi schloss 1880 eine zweite Ehe mit Maria Elisa Philippina Uttinger aus Zug und erwarb zusätzlich den «Platanenhof». Nach seinem Tod vereinbarten die Erben 1900 im Teilungsvertrag, dass der älteste Sohn Hermann den «Platanenhof» übernahm. Der mittlere Sohn, Jean, Kellner in Kapstadt, kehrte als Engelwirt nach Frick zurück, wanderte aber 1907 nach Kalifornien aus. Damit wurde der jüngste Sohn, Geometer Otto Dietschi, Alleineigentümer. Seine Frau Emilie Bertha, eine Tochter des Landwirts und Gemeindeammanns Johann Baptist Mösch, führte das Gasthaus, bis es 1908 an Emil Brenzikofer verpachtet wurde. Nach einem 1910 gescheiterten Verkaufsversuch an den preussischen Kaufmann Waldemar Kerl veräusserte Geometer Dietschi den Engel an Carl August Mösch, Säger (1863–1915). Auf dessen Witwe Elisabeth Mösch-Scherrer folgte 1917 ihr zweiter Ehemann Johann Jakob Ryser. Nach Josef Zeiher (1921) und Heinrich Schödler (1923) führte die Familie des

Franz Josef Dahinden den Engel von 1924 bis zum Weiterverkauf an Josef Mazzotti im Jahr 1948. 1966 wurde der Betrieb an August Düringer verpachtet und ab 1972 von den Mazzotti-Töchtern Margrith und Irene geführt, bis er 1979 an die heutigen Eigentümer Hiltbrunner und Hildebrand übergang.

Gebäudebeschrieb: 1787 (Haus Nr. 38): *Haus, Scheune und Stallung.*

1806 (Nr. 79): *Das Wirtshaus, ein 2stöckiges gemauertes Haus mit 2 gewölbten Kellern, mit Ziegeln gedeckt. Eine angebaute, gemauerte Metzg, mit Ziegeln gedeckt.*

1806 (zusätzliche Nr. 79): *Eine angebaute gemauerte Scheune und Stall, mit Ziegeln gedeckt* (heutiges «Ombrello»).

1822 (zusätzliche Nr. 103): *Eine neu erbaute Scheune mit doppelter Stallung, samt Schopf und Keller* (heutiger «Engelhof»).

1828 (Nr. 101): *Ein Tavernenwirtshaus zum Engel, samt Stallung und einem Hintenengebäude, von Stein, 2 Stock hoch, 2 Feuerwerke, 3 gewölbte Keller, mit Ziegeldach.*

1843 (zusätzliche Nr. 180): *ein neuerbautes Gebäude von Stein, 2 Stock hoch, mit einer massiv eingerichteten und ausgebauten Bierbrauerei im 1. und 2. Stockwerk, mit Brennerei, Malz- und Dörrzimmer, nebst einem angebauten, besondern Gebäude als Kühlbett bestimmt, mit 6 besonders gewölbten Kellern, alles von Stein, mit Ziegeldach. – Der Anteil des Gebäudes für die Bierbrauerei ist bereits vollendet, das übrige Gebäude für die Bewirtung ist noch hohl und unausgebauten* (heute Jud AG).

4. Der «Löwen»

Die Inschrift auf einem Torbogen lässt vermuten, dass der «Löwen» 1698 erbaut wurde. Als erste Eigentümer



Das Gasthaus zum Löwen auf einer wenige Jahre vor dem Abbruch entstandenen Ansichtskarte.

sind mehrere Generationen aus dem Geschlecht der Schernberg, anfänglich auch in der Schreibweise Schernberger, nachgewiesen, das zu den einflussreichsten Familien des Fricktals gehörte. Der «Löwen» erreichte im 19. und im 20. Jahrhundert nie die Bedeutung der drei anderen Tavernen, und im bereits mehrmals zitierten Reiseführer von Leuthy sucht man das Gasthaus vergebens.

Im «Löwen» befand sich einst auch das «Schwalbennest», eine niedere Kammer, in welcher wandernde Handwerksburschen Unterschlupf fanden (vgl. «Vom Jura zum Schwarzwald» Nr. 72/1998). Gelegentlich diente das Gasthaus auch blaublütigen Personen als Unterkunft. So starb am 25. März 1813 im «Löwen» in der Wohnung des

Herrn Appellationsrichters und späteren Obergerichtspräsidenten Johann Baptist Jehle die *hochwohlgeborene Frau M. Josepha Baronesse von Freyenthal* im Alter von 71 Jahren an *rheumatischem Nervenfieber*. Der Pfarrer vermerkte im Sterbebuch: *Geboren zu Ueberlingen am Bodensee – trat in das Zisterzienser Kloster und nachmalige Damenstift Olsberg, dem sie über 20 Jahre als Äbtissin vorstand. Im Jahre 1809 resignierte sie ihre Stelle; Seit welcher Zeit sie dahier in Frick im Privatstande Gott und der Tugend lebte.* – Damit ist auch der Nachweis erbracht, dass schon vor bald 200 Jahren eine Beziehung in die Gegend der heutigen Fricker Partnergemeinde Frickingen bestand ...

Fast 300 Jahre lang hatte das direkt an der Landstrasse gelegene Gasthaus «Löwen» das Ortsbild im Unterdorf zusammen mit dem 1719 entstandenen Schaffnereigebäude (Kornhaus) geprägt. Im Oktober 1972 musste es einem Bauprojekt weichen, das nicht verwirklicht werden konnte. Die geplante Überbauung des Löwenareals sollte ein Hotel mit 100 Betten, ein gehobenes Restaurant mit Grillroom, Bar, Hallenbad und Läden sowie einen Saalbau mit 400 Bankettplätzen umfassen. Die Gemeindeversammlung wollte sich für kulturelle Veranstaltungen am Projektbereich «Saalbau» beteiligen und beschloss am 28. April 1972 einen Baubeitrag von 680 000 Franken. Nach dem Scheitern des ambitionierten Bauvorhabens mit zusätzlich 60 bis 70 Wohnungen auf der Löwenmatte erwarb die Migros das Grundstück und errichtete ihre neuen Geschäftsräume auf dem ehemaligen Löwenplatz.

Wirte:

1. Hans Caspar Schernberg, verheiratet seit 1684 mit Maria Ursula Fricker aus Laufenburg, in zweiter Ehe seit 1703 mit der aus einem Säckinger Schultheissen-

geschlecht stammenden Katharina Bannwart, Inhaber der *Wirtschaft zum Löwen*, Homburgervogt, Obervogt von 1694 bis 1728, Hauptmann der kaiserlichen Majestät und tatkräftiger Förderer des Kirchenbaues von 1716, gestorben am 16. Februar 1729 mit 66 Jahren (vgl. «Frick unter Österreichs Herrschaft» in «FRICK – Gestern und Heute» Nr. 2/1987).

Um 1720 erlaubte die Gemeinde Hans Caspar Schernberg in der Küche seiner Taverne eine Wasserleitung zu installieren. Diese Leitung führte vom *Vogten Brunnen hinweg von der Brug zum Rothen Leüwen*.

2. a) Benedikt Anton Schernberg (1692–1765), seit 1717 mit Maria Anna Ringler aus Laufenburg verheiratet, ist 1725 als «Leuenwürth» erwähnt. Zwei Söhne wurden Priester (Joseph Anton Carl Schernberg, Pfarrer in Obersäckingen, und Franz Xaver Balthasar Schernberg, Pfarrer in Möhlin), der jüngste, Franz Ernst Blasius Schernberg, Schultheiss in Säckingen (vgl. «Aus der Geschichte der Schule Frick bis 1812» in «FRICK – Gestern und Heute», Nr. 4/1991).
- b) Joseph Ignaz Schernberg (1705–1784), verheiratet seit 1729 mit Maria Catharina Fricker, Sohn aus 2. Ehe von Hans Caspar Schernberg, übernahm den «Löwen» vom älteren Bruder Benedikt Anton.
3. Franz Josef Schernberg (1741–1789), verheiratet seit 1763 mit Maria Theresia Kym aus Möhlin, der im Ehevertrag für den Fall der Verwitwung *ein Sitz im Hause zum Löwen* zugesichert wird. Die Witwe berichtete 1793 dem Gericht in Rheinfelden, der Betrieb sei rückläufig, weil es ihr als *Weibsperson* ohne die nötigen Kenntnisse beschwerlich falle, dem Wirtschafts- und Landbaugewerbe vorzustehen.
4. Franz Josef Ignaz Schernberg (1765–1818), verheiratet seit 1796 mit Maria Agatha Enderle aus Murg, gab

die Wirtstätigkeit auf und kaufte ein Wohnhaus mit Scheune und Stall an der Schmittehalde.

1806 erwarb der Handelsmann Johann Perollaz den «Löwen», den er allerdings nicht mehr weiterbetrieb. Perollaz kaufte von der Bezirksverwaltung grössere Mengen Wein, die er im Keller der Taverne einlagerte. Einige Jahre später wollte er den Rebensaft wieder loswerden. Da im «Löwen» damals Appellationsrichter Johann Baptist Jehle mit seiner Familie wohnte, sah Perollaz von einer Wiederaufnahme des Gastbetriebes ab. Franz Anton Hollinger, Gemeinderat und einstiger Bürgermeister von Frick, bot Perollaz an, den im «Löwen» gelagerten Wein in seinem Haus auszuschenken. Hollinger wohnte unmittelbar unterhalb des heutigen «Güggeli-Pubs». Am 17. Dezember 1812 entsprach der Kleine Rat Perollaz' Gesuch und übertrug das Weinausschankrecht des «Löwen», nicht aber das Tavernenrecht, auf das Haus von Franz Anton Hollinger.

Nach Johann Perollaz' Tod wurde Johann Kienberger (1787–1842) aus Oeschgen Eigentümer des «Löwen». 1818 kaufte er sich für 360 Franken ins Fricker Bürgerrecht ein und musste zufolge Eheschliessung im gleichen Jahr weitere 40 Franken als *Einzugsgeld für sein fremdes Weib* Apolonia Baumgartner aus Laufenburg entrichten. Als Johann Kienberger den Wirtschaftsbetrieb im «Löwen» wieder aufnahm, forderte er von den Behörden die Schliessung von Hollingers Weinschenke, was auf Anweisung der Regierung dann auch geschah.

Nach Johann Kienberger wurde der «Löwen» von seinem Sohn Johann Nepomuk (1820–1887) übernommen, der sich 1846 mit Adelheid Schlageter aus Obermumpf verheiratete. Sein Bruder Karl Josef Kienberger (geb. 1822) wirkte als Gemeindeschreiber, bevor er 1849 die Badwirtschaft erwarb und 1853 nach Amerika auswanderte

(vgl. «Fricker Auswanderer» in «FRICK – Gestern und Heute», Nr. 1/1985). Johann Kienberger führte vorübergehend beide Gasthäuser, liess die Badwirtschaft aber nach wenigen Jahren eingehen. Sohn August Kienberger (1855–1913) wirtete nur kurz. Anfang 1892 lautete das Wirtepatent auf den Metzger Friedrich Rohrer, ab 1899 auf dessen Witwe Anna Maria Rohrer. Im Jahr 1903 übernahm mit Adolf Acklin aus Ueken die letzte Wirtefamilie den «Löwen».

Gebäudebescrieb: 1787 (Haus Nr. 88): *Haus, Scheune und doppelte Stallung.*

1806 (Nr. 13): *Das Wirtshaus zum Löwen, ein 2stöckig gemauertes Haus samt 2 Ställen und einem gewölbten Keller, mit Ziegeln gedeckt.*

1828 (Nr. 15): *Ein Tavernenwirtshaus zum Löwen, samt Scheune, doppelter Stallung und einer angebauten Tanzlaube, worunter sich eine Metzger befindet, von Stein, 2 Stock hoch, 1 Feuerwerk, 2 gewölbte Keller, alles unter einem Ziegeldach.*

Aus der Geschichte der Wirtefamilie Mösch

Trotz des wirtschaftlichen Konkurrenzverhältnisses pflegten die begüterten Mösch-Tavernenwirte ihre verwandtschaftlichen Beziehungen und verstanden es auch, gemeinsame Interessen erfolgreich zu vertreten. Dieses familiäre Netzwerk wurde gestört, als mit Ignaz Mösch aus der Gipf ein «Fremder» als Rebstockwirt in die Dorfaristokratie einheiratete. Mit anderen abgewählten Gemeinderäten zog er die Korrektheit der Gemeinerechnung von 1818 in Zweifel und erhob schwere Vorwürfe gegen Gemeindeammann und Engelwirt Franz Sales Mösch. Dieser wies die Anschuldigungen wegen angeblicher *Schmausereyen und Saufgelage* auf Gemeindegeldkosten als *erbärmliche Ausfälle* zurück und konterte:

Ohne Zweifel mag es den leztern (Rebstockwirt) verdriessen, dass der unterzeichnete Gemeindeammann als Engelwirth mehr Wein verkauft, als alle übrigen Wirthe in Frick, aus der ganz natürlichen Ursache, weil er ihn wohlfeiler und besser giebt als die andern. Unter aller Würdigung ist es aber, dass er sich erkühnen mag, solch erbärmlichen Brodneid zum Beweggrund einer lügenhaften Beschwerde bey der hohen Landesregierung zu machen. Noch deutlicher äusserte sich der erboste Ortsvorsteher allerdings über den am *Komplott* beteiligten Anton Hollinger, der aus seiner eigenen Amtszeit sehr wohl über *Schmausereyen* Bescheid wisse und selber ein Vermögen von circa 4000 Franken durch die *Gurgel gejagt* habe. – Auf Ignaz Mösch folgte mit dem Stiefsohn Franz Joseph Mösch wieder ein *echter* Fricker Rebstockwirt. Der eigene Sohn von Ignaz Mösch aus zweiter Ehe, Franz Melchior Mösch, wurde 1867 zum Gemeindeammann gewählt und eröffnete später das «Central».

Auch in der heutigen Nachbargemeinde Gipf-Oberfrick spielten die Mösch in der Gastronomie eine wichtige Rolle: Am 10. Juni 1682 starb Herr Franciscus Mösch, *gewester Fendrich und Gastgeber zum güldenem Leuwen in der Gipf*, während einer Badekur in Baden.

Zwischen 1709 und 1743 wird Conrad Mösch häufig als *Wirt in der Gipf* erwähnt, dem am *St. Wendelinitag* das Mittagessen der Geistlichen vergütet wurde.

1741 wurde *dem Würth Fridlin Mösch zu Oberfrick ein Conto bezahlt wie man mit der Gmeind Wittnau den Bahnstein in Wintherstell aufgericht.*

1754 ersuchte Johannes Mösch *von Oberfrickh im Breysgaw* um Bewilligung, die geringe *Mayen Württschaft zu Oberfrickh* weiter betreiben zu dürfen. Schon der Vater, der Grossvater und andere Vorfahren hätten darin gewirtet.

1772 wird Anton Mösch in einem Bodenzinsverein als «Hirschenwirt» bezeichnet.

Noch 1850 stehen die Gipfer Tavernen Adler und Hirschen im Eigentum von «Mösch»-Wirten, in der näheren Umgebung ausserdem der «Schlüssel» in Wölflinswil und die «Badwirtschaft» in Mumpf.

Während Jahrhunderten haben die Wirtefamilien auch den Namen Mösch aus der Vogtei Frick verbreitet und dafür gesorgt, dass sich heute Nachkommen aus aller Welt nach ihren Vorfahren erkundigen. Gelegentlich erscheinen sie persönlich im Gemeindehaus, wie etwa der australische Anwalt Steven Mosch, der Lufthansa-Finanzdirektor Ewald Mösch mit seiner Gattin, der Oberstaatsanwältin von Köln, oder der greise Amerikaner John Messing, der anhand seines Geburtsdatums als Johannes Mösch identifiziert werden kann.

Die Buschwirtschaften

Der Weinausschank in Eigengewächswirtschaften kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Da solche Gaststätten mit einem Tannenbäumchen oder einem grünen Busch etwa aus Stechpalmen oder Buchs gekennzeichnet waren, hiessen sie auch Busch- oder Maienwirtschaften. In den meisten Dörfern unserer Region, in denen Rebbau betrieben wurde, gab es eine oder mehrere derartige Wirtschaften, die meist nur einige Monate geöffnet hatten. Auch für den Betrieb einer Buschwirtschaft brauchte es eine behördliche Bewilligung, und die Wirte mussten Ohmgeld abliefern.

Im 18. Jahrhundert spielte das Buschwirtschaftswesen in Frick eine untergeordnete Rolle. Um 1780 schloss die damals einzige Maienwirtschaft des Ortes, weil die Nachkommen des Betreibers die Gaststätte nicht weiterführten. Zwar hatte der Wirt zwei Kinder, doch ging der Sohn

zum Militär und die Tochter entschied sich für ein Leben als Nonne.

1783 ersuchte der Küfermeister Joseph Mösch das Oberamt der Herrschaft Rheinfelden um die Buschwirtschaftsgerechtigkeit für sich und seine Frau. Möschs Haus stand an der Landstrasse, dort wo sich heute die Druckerei Fricker befindet. Sein fortgeschrittenes Alter schränkte ihn derart ein, dass ihm bei der Ausübung seines Handwerks jeweils ein Knecht zur Hand gehen musste. Joseph Mösch bemühte sich deshalb um einen Nebenerwerb. Da des Küfers Kunden seine Produkte im Herbst oft mit Wein bezahlten und Mösch selbst auch Wein produzierte – gemäss dem Homburger Vogt sogar einen guten –, so erschien es ihm nahe liegend, diesen Rebensaft in seinem Haus zu verwirten – nicht unbedingt das ganze Jahr hindurch, aber doch während einiger Monate, vor allem aber im Sommer.

Joseph Mösch wollte durch den Ausschank einheimischen Weines auch die Weinproduzenten des Dorfes unterstützen, mussten diese doch damals mit Unmut zur Kenntnis nehmen, dass die Fricker Tavernenwirte vermehrt fremde Weine anboten, vor allem aus dem Elsass und dem Markgräflerland. Der Küfer beabsichtigte, seinen Wein *wohlfeiler* abzugeben als die Tavernenwirte, und hoffte so vor allem auf die zahlreichen Pilger, die auf ihrer Wallfahrt nach Einsiedeln Frick passierten.

Der Homburger Vogt sowie zwei Mitglieder des Vogteigerichts unterstützten Mösch in seinem Vorhaben. So meinte der Homburger Vogt gegenüber dem Oberamt, *dass es nicht unanständig wäre, wenn eine Buschwirtschaft im Fleken Frick aufgestellt würde*, wobei er vor allem an die Sommermonate dachte, in denen stets eine *zahlreiche Menge Volks* Frick passierte. Die vorderösterreichische Regierung in Freiburg lehnte jedoch im März 1784 das

Gesuch von Joseph Mösch ab. Sie war der Meinung, dass die vier bestehenden Tavernen für Frick mit seinen 130 Haushaltungen vollkommen genügten – auch im Sommer.

Es war damals tatsächlich nicht einfach, von den Behörden die Bewilligung für eine neue Wirtschaft zu erhalten, und war es nur für eine kleine Weinschenke. Oft verhinderten Einsprachen und Proteste der Wirte aus dem Dorf oder der näheren Umgebung die Errichtung einer neuen Wirtschaft. Auch der Fricker Engelwirt und letzte Homburger Vogt Franz Joseph Mösch wusste sich gegen unerwünschte Konkurrenz zur Wehr zu setzen: Im März 1799 marschierten im Fricktal französische Truppen ein. Zwar versuchten die österreichischen Behörden, die Verwaltung, so gut es ging, aufrechtzuerhalten, dennoch zog mit den Franzosen auch eine gewisse Unordnung im Rechtswesen ins Land. So begannen etwa Leute, ohne Bewilligung Wein auszuschenken. Zu ihnen gehörte auch Franz Xaver Hollinger in Frick. Dieser bewohnte mit seiner Familie die Liegenschaft, in der sich heute die Bäckerei Kunz befindet. Hollinger war Schneider, verdiente seinen Lebensunterhalt aber mit einem Krämerladen, den er mit seiner Frau zusammen führte. Als 1799 die Franzosen einfielen, setzte sich Xaver Hollinger in die Schweiz ab, von wo er nach drei Viertel Jahren wieder zurückkehrte. Noch immer litt Frick unter den Einquartierungen und Requisitionen des Feindes, und in den Gasthäusern logierten fremde Offiziere. Aber auch normale Bürgerhäuser dienten als Offiziersquartiere, so auch Hollingers Haus.

Der Krämer begann mit dem Ausschank von Wein. Mit seiner Wirtschaft versuchte Hollinger, einigermaßen über die Runden zu kommen, war doch an eine Weiterführung des Ladens nicht zu denken, zu gross war das

Risiko in jenen Zeiten. Der Schneider wollte *sich nicht der Gefahr aussetzen, bey einem allfälligen Überfalle von dieser oder jener Seite in einigen Stunden alles zu verlieren und so augenblicklich ein vollkommener Bettler zu werden*. Also investierte Hollinger sein Barvermögen lieber in den Aufbau einer Wirtschaft und kaufte Wein. Ende 1801 sollen 54 Saum im Keller gelagert haben. Die für eine Buschwirtschaft notwendige Bewilligung holte Hollinger allerdings nicht ein.

Gegen Ende des Jahres 1800 erliessen die Behörden einen Schliessungsbefehl für die Wirtschaft des Franz Xaver Hollinger, obwohl dieser behauptete, das Oberamt hätte ihm seinerzeit den Betrieb einer Weinschenke *wiewohl nicht schriftlich doch mündlich gestattet*. Im Hintergrund drängte auch Vogt und Engelwirt Franz Joseph Mösch das Oberamt, Hollinger endlich das Wirten zu verbieten. Als der Oberamtmann persönlich in Frick erschien und Hollinger bat, den Weinausschank einzustellen und den Busch herunterzunehmen, wurde der Schneider tätlich und attackierte den Knecht des Vogtes und den Dorfwächter. Unter Androhung von Stockhieben wurde Hollinger festgenommen und ins Gemeindegefängnis gesetzt. Zwei Stunden später befreite ihn seine wütende Frau, die mit einer Haue die Tür aufbrach.

Franz Xaver Hollinger suchte nun bei den österreichischen Behörden offiziell um die Buschwirtschaftsgerechtigkeit nach, worauf die Regierung in Freiburg den Bedarf einer solchen abklären liess: Am 12. Oktober 1801 befragte der Obervogt der Landschaft Fricktal, Johann Dinkel aus Eiken, die Wirte und die Bürger von Frick, ob eine zusätzliche Wirtschaft im Ort erwünscht sei. Dazu wurde im «Engel» eine Versammlung abgehalten – ein «Heimspiel» für Engelwirt und Homburger Vogt

Franz Joseph Mösch, der energisch gegen Hollingers Wirtschaft wetterte. *Er versteckte seinen ungerechten Eigen-
nutz hinter der frommen Maske der Moralität und schilderte
die Einrichtung einer Schenke als sittenverderblich und poli-
zeiwidrig*, bemerkte später Hollingers Schwiegersohn
Franz Xaver Hirth. Unterstützung erhielt der Engelwirt
von den übrigen drei Tavernenwirten wie auch vom
Fricker Bürgermeister Johann Schmid, notabene ein
Schwager des Vogts. Auch die erschienenen Bürger von
Frick waren mehrheitlich gegen Hollinger, wobei es sich
vor allem um Verwandte der Wirte handelte, wie Hollin-
ger später bemerkte.

Nach seiner Befragung meldete Obervogt Dinkel dem
Oberamt und der Regierung, dass es in Frick 131 Fami-
lienoberhäupter gebe, wovon ein Drittel die Wirtshäuser
nur im *höchsten Notfalle* besuche. Auch produziere ein
weiteres Drittel eigenen Wein, was sich auf den Wirt-
schaftsbesuch ebenfalls nachteilig auswirke. Dinkel kam
daher zum Schluss, dass die Einwohnerschaft Fricks
keine zusätzliche Wirtschaft benötige. Folglich verwei-
gerte die Regierung Hollinger die Buschwirtschaftsge-
rechtigkeit. Hingegen erhielt er 1802 von der Verwal-
tungskammer des Kantons Fricktal die Bewilligung für
die Führung einer Pinte (vgl. Beitrag von Patrick Bir-
cher).

Im Laufe des 19. Jahrhunderts nahm in Frick das
Buschwirtschaftswesen einen Aufschwung. Im Jahre
1824 standen acht, 1840 bis zu dreizehn Eigengewächs-
wirtschaften in Betrieb, die allerdings meist nur wenige
Monate im Jahr geöffnet hatten. Mit dem Niedergang
des Rebbaus gegen Ende des Jahrhunderts verschwanden
in den Fricktaler Dörfern auch die Buschwirtschaften.

Die Marktwirtschaften

An den Jahrmärkten vermochten die bestehenden
Fricker Gaststätten den Besucherandrang allein nicht zu
bewältigen, weshalb seit *undenklicher Zeit*, wie es in einem
behördlichen Schreiben von 1812 heisst, im Dorf meh-
rere Marktwirtschaften ihre Türen öffneten. Ausser in
Frick gab es im Aargau noch in Villmergen derartige tem-
poräre Gaststätten.

Das Marktwirtschaftswesen beruhte in Frick auf altem
Gewohnheitsrecht, das sich im Verlaufe des 18. Jahr-
hunderts gebildet hatte. Gemäss diesem Recht durften
die Marktwirte den am Markttag nicht verkauften Wein
noch während acht Tagen nach der Beendigung des
Marktes verwirten.

Die noch zur Zeit der österreichischen Herrschaft ent-
standene Tradition der Marktwirtschaften versties
jedoch gegen das Recht des jungen Kantons, das für jede
Wirtschaft ein Patent verlangte. 1812 befassten sich des-
halb der aargauische Finanzrat und schlussendlich der
Regierungsrat mit den Fricker Marktwirtschaften. Der
Kanton erlaubte deren Weiterführung, doch wurde in
Absprache mit dem Fricker Gemeinderat ihre Anzahl
beschränkt, und die Wirte mussten beim Staat um ein
Patent nachsuchen. Die Beizlein durften jeweils am Tag
vor dem Markt ihren dreitägigen Betrieb aufnehmen. Sie
waren, wie alle anderen Gastbetriebe, ebenfalls ohm-
geldpflichtig.

In der Folge schlug der Fricker Gemeinderat im Februar
1813 folgende Personen als Marktwirte vor: Schreiner
Anton Bürgin, Joseph Schmid, Lehrer Xaver Rütschin,
Ammann Johann Kalt, Gabriel Lauber und Michael
Meyer. Die Patente wurden jeweils nur für eine kurze
Zeit vergeben, da unter den vielen Weinproduzenten im
Dorf abgewechselt wurde. Im Gegensatz zu den anderen

81 Das «Rössli» als Restaurant Zeier auf einer Ansichtskarte von 1914. Das 1975 abgebrochene «Rössli» lag an der Hauptstrasse gegenüber der «Rebstock»-Gartenwirtschaft und grenzte ans Bauernhaus Mösch mit dem als «Bogen» bezeichneten Durchgang zum Widenplatz. Heute steht an dieser Stelle der «Primo»-Laden (Milchhus).

Marktwirten durfte Ammann Kalt neben Wein auch noch warme Speisen ausgeben. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Marktwirtschaften abgeschafft.

Die Speisewirtschaften (Pinten)

Im Gegensatz zu den Buschwirtschaften durften die Pinten auch Fremdweine sowie kalte und warme Speisen anbieten, weshalb sie auch Speisewirtschaften genannt wurden. Sie besaßen allerdings kein Beherbergungsrecht. Heute werden derartige Wirtschaften als Restaurants bezeichnet. Der Ausdruck soll aus Paris stammen, wo um 1765 ein Wirt an seinem Gasthaus den Spruch anbrachte: *Venite ad me omnes, qui stomacho laboratis, et ego vos restaurabo*, auf Deutsch: «Kommet zu mir alle, die ihr am Magen leidet, und ich werde euch erquicken».



Rössli

Wie oben beschrieben erhielt Franz Xaver Hollinger als erster Wirt in Frick 1802 von den Behörden des Kantons Fricktal ein *Pintenschenkrecht*. Hollinger durfte seine Wirtschaft auch im neu gegründeten Kanton Aargau weiterbetreiben, dies trotz der Proteste der Tavernenwirte, zu denen auch Gemeindeammann Franz Joseph Mösch gehörte. 1805 bestätigte der Kleine Rat das Pintpatent, das damals auf den Namen von Hollingers Schwiegersohn Franz Xaver Hirth lautete. 1806 war Ulrich Senn, Ammann von Densbüren, Eigentümer der Liegenschaft, in der Franz Xaver Hirth weiterhin die Wirtschaft betrieb. 1819 erwarb Friedensrichter Anton Suter (1795–1863) das Gebäude, und der Kanton übertrug ihm das Pintenrecht. Seine Wirtschaft richtete Suter allerdings in einem ebenfalls ihm gehörenden Haus vis-à-vis des «Rebstocks» ein. Anton Suter ist seit 1828 als Besitzer des Wohnhauses Nr. 136 nachgewiesen, das 1842 höher brandversichert wurde *wegen Ausbau des 2. Stocks mit einer Tanzlaube, worunter sich ein Stall befindet*. Pintenwirt Suter betrieb ausserdem die Ziegelei, war in jungen Jahren als Gemeindeammann (1823–1826) und dann als Bezirksrichter tätig (vgl. «Das historische Zieglerhandwerk» in «FRICK – Gestern und Heute», Nr. 5/1994). Nach seinem Tod führte die Witwe Elisabeth Suter-Senn kurz die Speisewirtschaft, bis diese im Herbst 1864 vom Sohn Carl Albert Suter (1826–1915) übernommen wurde. Carl Albert baute 1881 eine Kegelhalle an und errichtete 1890 eine Metzgerei mit Schlachthaus. Auch als Ziegeleibesitzer und in den öffentlichen Ämtern trat er als Gemeindeammann (1857–1860) in die Fussstapfen seines Vaters. Die lange Richterkarriere beendete er als Präsident des Bezirksgerichts.

In der dritten Generation wurden die Unternehmen aufgeteilt. Sohn Karl Anton Suter (1866–1942), von Beruf Metzger, übernahm das Restaurant «Suter» 1894 und erweiterte den Besitz beidseits der Gaststätte. Sein älterer Bruder Hermann Suter (1865–1906), Gemeindeammann (1902–1906) und Grossrat, verlegte die Ziegelei an den heutigen Standort. Er hinterliess seine Spuren als angesehenen Architekt und Baumeister stattlicher Gebäude, insbesondere an der Bahnhofstrasse. Nach dem Wegzug von Karl Albert Suter folgten die Metzger Josef Zeier (1910), Otto Lüscher (1921), dessen Witwe Elise Lüscher-Wasser (1931), Ernst Stierli (1937) und Willi Reutemann (1948) als «Rössliwirte». Ab 1950 wirkten für je 10 Jahre Emma Rölli-Portmann und Eva Bannwart-Baumberger im «Rössli», das 1975 abgebrochen wurde.

Die Existenz von Suters Pinte verunmöglichte lange Zeit die Einrichtung einer zweiten Speisewirtschaft im Dorf. So wurde 1825 ein Pintwirtschaftsgesuch von Alois Rosch von der Kantonsregierung abgelehnt. 1833 verlangte Marktwirt Joseph Fricker erfolglos das Pintpatent. 1835 beantragten Gemeindeammann Franz Joseph Schmid und Athanasius Meyer die Pintwirtschaftsgerechtigkeit, was zu heftigen Protesten der vier Tavernenwirte und des Pintwirts Suter führte. «Aarau» verweigerte auch diesem Gesuch die Zustimmung. Das gleiche Schicksal widerfuhr dem Sattler und Lederhändler Conrad Schmid, der oberhalb der Brücke an der Landstrasse ein halbes Haus besass und darin eine Wirtschaft einrichten wollte. In einem Schreiben an das Laufener Bezirksamt stellte sich der Fricker Gemeinderat unter Ammann Franz Joseph Schmid gegen das Gesuch des Sattlers. In Frick gebe es eher zu viel als zu wenig Wirtschaften, bemerkten die Dorfvorsteher.



Central

Alt Gemeindeammann und Grossrat Franz Melchior Mösch (1833–1911), ein Sohn des Rebstockwirts Ignaz Mösch, erwarb die gegenüber dem «Adler» gelegene Stallung von Bezirksarzt Ignaz Ries und baute sie 1881 in ein Wohnhaus um. Im gleichen Jahr bewilligte ihm der Kanton die Führung einer Speisewirtschaft. Schon im Frühjahr 1883 übernahm der Sohn Carl Wilhelm Mösch (1861–1914) den Betrieb. Auch seine beiden jüngeren Schwestern blieben in der Branche: Elisa heiratete Pintwirt Roman Hauser in Böttstein, Bertha den Mineralwasserfabrikanten Johann Baptist Schmid in Reiden. Carl Wilhelm Mösch trat, der Familientradition folgend, in den Gemeinderat ein und starb als Vizeammann. Weil die beiden aus der mit Bertha Meier (1866–1917)

Das «Central» ist auf der um 1915 entstandenen Aufnahme in der Bildmitte als dreistöckiges Gebäude mit Balkon erkennbar.

geschlossenen Ehe hervorgegangenen Kinder noch minderjährig waren, führten zunächst die Witwe, dann die Pächterin Rosa Gull-Rebsamen die Wirtschaft, bis diese 1920 vom Schwiegersohn Oskar Schmid-Mösch übernommen wurde. Ab 1928 wirtete der Sohn Wilhelm Edmund Mösch (1904–1959), danach seine Witwe Klara Mösch-Schmid. 1970 endete die Ära Mösch auf dem «Central» mit der Verpachtung des Betriebes an Esther Hänni-Schmid.

Platanenhof

Ein Jahr nach der Eröffnung der Bözbergbahn baute der Zimmermann Edwin Bodmer 1876 an der soeben gebauten Bahnhofstrasse ein Wohnhaus mit Pintenwirtschaft. Das Lokal wurde im Oktober 1882 geschlossen und ab Januar 1883 während 14 Jahren vom Engelwirt Jean

Das Restaurant Platanenhof auf einer Ansichtskarte von 1911.



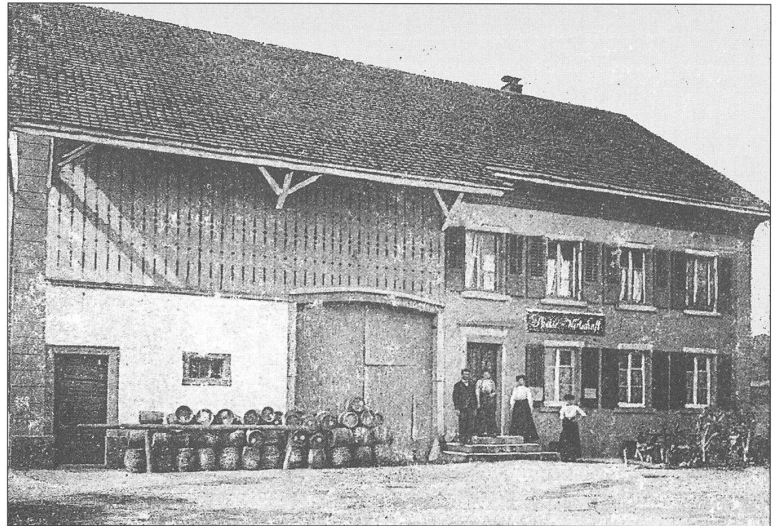
Dietschi geführt. Nach Verpachtungen an Friedrich Schat (1897) und August Mettau (1899) übernahm Hermann Dietschi, der älteste Sohn des verstorbenen Engelwirts, 1900 die Gaststätte. Auf den Maler August Mösch (1918) und den Maurer Robert Mösch folgten Hans Treyer (1919), Albert Waldmeier (1925), dessen Witwe Maria Waldmeier-Weber (1931) und Fritz Amport (1935), bevor 1937 mit Otto und Marie Lüscher eine junge Wirtfamilie für längere Dauer Einzug hielt. 1964 wurde der «Platanenhof» von Franz Buser erworben und 1977 auf den gleichnamigen Sohn übertragen.

Güggeli

Karolina Schmid-Rahm (1832–1884), die Witwe des Tierarztes Adolf Schmid, eröffnete 1878 in ihrem Wohnhaus mit Apothekenanbau eine Pintenwirtschaft, die 1880 vom Lederhändler Karl Vogel übernommen und 1889 an den Wirt Jakob Marti veräussert wurde. 1908 wurde die Speisewirtschaft nach der neuen Besitzerfamilie Wyser benannt und erhielt nach der Übernahme durch Enrico Silvestrini im Jahr 1916 den Namen «Güggeli». Auf die Wirte Benedikt Trinkler (1951) und Margrith Dietiker-Burri (1955) folgte Walter Studer (1957), der vorher im «Warteck» wirtete und früher als «Milchmann» tätig gewesen war (vgl. «De Milchmaa chunnt!» in «FRICK – Gestern und Heute», Nr. 7/1998).

Warteck

Im 1889 gebauten Wohnhaus an der Bahnhofstrasse eröffnete der Landwirt Otto Schmid 1890 eine Pintenwirtschaft, die ab 1897 von seiner Frau Emma Fridolina geführt und 1902 in eine Speisewirtschaft umgewandelt wurde. Nach kurzer Wirtetätigkeit durch Rudolf Bachmann (1904) und August Kunzelmann (1905) betrieb



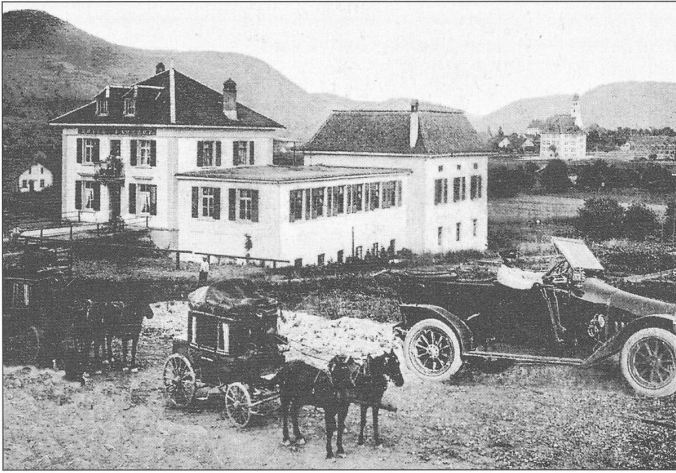
Das «Warteck» als
Restauration
Gersbach um 1910.

Johann Gersbach das «Warteck» während zwei Jahrzehnten und veräusserte es Ende 1939 an August Erb. Ab 1948 wirtete Walter Studer im «Warteck», bis er 1957 ins «Güggeli» wechselte. Auf Hedwig Jäggi-Liniger folgte 1958 die Familie Steiner, in deren Eigentum sich das «Warteck» seither befindet.

Bahnhof

Im Frühjahr 1899 eröffnete Stationsvorstand Jean Mettau in seinem Neubau die Taverne zum «Bahnhof», die später mit dem Saalanbau erweitert wurde. 1925 übernahm die Wirtfamilie Hermann und Emilia Arnold das Haus mit dem weit herum bekannten Bahnhofsaal, der

◀◀
Das heutige
«Güggeli-Pub» als
Restaurant Wyser
auf einer
Ansichtskarte
von 1909.



Das Hotel Bahnhof mit Saal- und Schreinereianbau auf einer Ansichtskarte von 1913.

▲▶ Otto und Mina Forster-Ernst vor ihrem Restaurant «Blumenau».

vor dem Bau der Turnhalle 1958 als einziges Lokal genügend Platz für grössere Veranstaltungen bot. Der Sohn Otto Arnold (1918–1999) absolvierte seine Berufsausbildung als erster Verwaltungslehrling der Gemeindegemeinschaft Frick. Mit ausgeprägtem Organisationstalent verschaffte er dem Hotel Bahnhof hohes Ansehen als beliebter Treffpunkt für kulturelle und gesellschaftliche Anlässe, unter anderem auch als Kino. Als OK-Präsident trug er die Hauptverantwortung für das gute Gelingen des ersten Fricker Marktfestes von 1951 und gründete mit dem Lehrer Alfred Mösch die «Fricktaler-Bühne». 1954 verlegte die Familie Arnold ihren Wohnsitz nach Rheinfelden. Im «Bahnhof» wirteten anschliessend Frieda Graf (1953), Max Steiner (1956), die Familie Hufschmid (1957) und ab 1966 Fritz Rufer.



Blumenau

Im 1902 von August Kienberger gebauten Wohnhaus im Unterdorf eröffnete dessen Witwe Carolina Kienberger 1903 die Speisewirtschaft Blumenau. Nach Edwin Mösch (1905) und Josef Biehler (1908) wirtete Otto Forster, der die benachbarte Handelsgärtnerei betrieb, von 1913 bis 1928 auf der «Blumenau». Als nächste Wirte folgten Giuseppe Ragni, Emma Oberle-Bäumlin (1931), Fritz Knecht (1939), Xaver Reimann (1942), Marta Briner-Kym (1950) und Rosa Bossert-Humm (1953). Ab 1960 wechselten die Wirte in rascher Folge, bis Paul Urech die «Blumenau» 1964 erwarb und in der ehemaligen Kegelbahn zusätzlich eine Bar eröffnete.

Personalrestaurants

Die erste Kantine wurde 1910 in einem speziell für diesen Zweck erstellten Neubau des Dachziegelwerkes eröffnet, nachdem Direktor A. Conrad die Wirtebewilligung für eine «Volksküche» erhalten hatte. Ab 1918 sind Vater Heinrich Roth und Sohn Rudolf Roth als Direktoren während 70 Jahren für den Kantinenbetrieb verantwortlich.

1961/62 wurden in allen drei Stahlton-Werken Kantinen eingerichtet. Die ersten Wirtebewilligungen lauteten auf die damaligen Werkleiter Kurt Wettstein, August Kalt und Alfred Meier.

Im Frühjahr 1962 nahm die Kantine der Maschinenfabrik Jakob Müller den Betrieb auf. Seit 1984 dienen die repräsentativen Räumlichkeiten des «Müllerhofes» als Personalrestaurant.

1964 wurden in der Kunststein- und Zementwarenfabrik Studer und in der Möbelfabrik Ströbel weitere Kantinen eröffnet.

Kaffeewirtschaften

1926 erhielt der aus Siblingen stammende Hans Kübler-Schittli als erster Einwohner von Frick die Bewilligung für eine Kaffeewirtschaft an der Hauptstrasse 196. Er führte in seinem inzwischen mit dem Bankgebäude vereinigten Haus gegenüber dem «Rebstock» bis 1937 eine Privatpension. Der gelernte Baumwärter gilt als erster Süssmost-Produzent in Frick. Werner Schmidle erinnert sich, dass Kübler ein Kochgeschirr mit Holzfeuerung besass, das auf einem Handkarren installiert war. Damit fuhr dieser bei den Kunden vor, die mit dem frischen Most aus der Trotte zurückkamen, und stellte das gewünschte Quantum Süssmost auf den Hausplätzen her. Später übernahm die Gemeinde den Karren und ver-



Das
Kantinengebäude
der Tonwerke
Keller AG.

wendete ihn für die Strassenreinigung. Auf der kurzen, aber ebenen Strecke der Bahnhofstrasse zwischen der Handlung «Schumacher» und dem «Platanenhof» sei jeweils eine ganze Ladung willkommenen Gartendüngers angefallen, weil sich die Anspannung nach dem Kraftakt des steilen Anstiegs in der Form von Pferdemit entlud.

1930 eröffnete Georg Ackeret in der zuvor als Fabrik genutzten ehemaligen Brauerei oberhalb des «Engels» eine Kaffeewirtschaft. Das «Kornbergstübli» war bis 1989 in Betrieb.

Als besonders kleiner, aber origineller Gastronomiebetrieb ist der «Milchpilz» in Erinnerung geblieben, an dem

von 1954 an während mehr als 30 Jahren vor der Autogarage Stadelmann im Unterdorf alkoholfreie Getränke angeboten wurden.

Auf den 23. März 1960 lud die Familie W. Monti-Kümmerli zur Eröffnung des Tonfilm-Theaters. Im neuen Café Monti an der Kaistenbergstrasse, wo 100 Jahre zuvor die Badwirtschaft gestanden hatte, wirtete zuerst die Tochter Jeannette Monti. Als Nachfolgerin war Rosmarie Hauser tätig, bevor Margrit Fässler-Weber 1967 ihre langjährige Wirtstätigkeit begann.

1974 nahm die Gemeinde im neu eröffneten Schwimmbad das Café «Rain» und die Sommerwirtschaft für das Freibad in Betrieb.

1977 erweiterte Coop sein Angebot am neuen Standort an der Hauptstrasse 37 mit dem alkoholfreien Imbiss-Restaurant.

1979 wurde die Cafeteria des Alterszentrums Bruggbach eröffnet, 1987 der Sommerwirtschaftskiosk auf dem TCS-Campingplatz beim Hallen- und Freibad.

Seit 1999 wird auch im umgebauten Ladenlokal der Migros an der Hauptstrasse 44 Gelegenheit zum Café-Besuch geboten.

Gaststätten mit kurzer Betriebsdauer

Ausser den bereits beschriebenen Gaststätten sind folgende Betriebe bekannt, die nur während kurzer Zeit bestanden:

1821: Badwirtschaft im neu gebauten Badhaus in der Nähe des heutigen «Frick's Monti» (vgl. «Das Badwesen» in «FRICK – Gestern und Heute», Nr. 6/1996). Das Patent des letzten Badwirts Johann Baldesberger erlosch 1857.

1874: Speisewirtschaft von Samuel Fischer, Zimmerpolier, beim Bahnhof, in provisorischen Gebäuden der Bau-

gesellschaft Frick. Diese 1883 abgebrochene Barackenwirtschaft wurde noch einige Zeit von Pintenwirt Eduard Hohler weitergeführt.

1874: Pintenwirtschaft von Eugenio Gej, vom März bis Oktober 1874 vermutlich beim Krämerladen des Paul Schumacher im Oberdorf (heute Hauptstrasse 90).

1877–1882: Pintenwirtschaft von Eduard Hohler im Mitteldorf, unterhalb des «Güggeli»-Pubs (heute Hauptstrasse 66).

1880–1882: Pintenwirtschaft von Casimir Mettauer, Schreiner, im Haus oberhalb der Bäckerei Kunz (heute Hauptstrasse 60).

1881–1902: Pintenwirtschaft von Adolf Mösch in der Verzweigung Hauptstrasse/Kaistenbergstrasse (heute Drogerie Müller, Hauptstrasse 43). Am 1832 neu erstellten Wohnhaus mit Kaufladen wurde 1883 eine Kegelbahn angebaut. 1885 übernahm Paul Schmid die Pinte, 1890 der Geschäftsent Carl Fridolin Mösch. 1898 erfolgte unter Christian Burri die Umwandlung in eine Speisewirtschaft. Nach Eigentümerwechseln in rascher Folge wurde die Wirtschaft 1902 geschlossen.

Die Umsätze der ältesten Gaststätten im Vergleich

Die im Gemeindearchiv aufbewahrten Ohmgeldsbücher aus dem 19. Jahrhundert geben Aufschluss über die Weinvorräte und den Weinabsatz der einzelnen Gaststätten, was einen Vergleich zwischen den Wirtschaften ermöglicht. Die Tabelle auf Seite 88 basiert auf der Ohmgeldsrechnung für das 4. Quartal 1840.

Dass es bei diesen Kellervisitationen und Ohmgeldsrechnungen hie und da zu Unstimmigkeiten kam, zeigt das folgende Beispiel. Es handelt sich dabei um die Kellervisitation beim Buschwirt Wilhelm Kalt. Den Stein ins Rollen brachte der neue Ohmgeldner Franz Josef Meng.

Wirtschaft	Kellervorrat Wein ¹		Zum Verwirten angeschrieben (abgabepflichtig) ²		Verkaufswert der abgabepflichtigen Getränke			Ohmgeld ³		
	Saum	Mass	Saum	Mass	Fr.	Bz.	Rp.	Fr.	Bz.	Rp.
1. Engel	457	38	41	–	2160	–	–	86	4	–
2. Adler	159	82	24	–	1607	–	–	64	2	8
3. Rebstock	191	8	21	8	1164	8	–	46	5	9
4. Löwen	123	43	17	97	925	–	–	37	–	–
5. Pinte (Suter)	97	26	9	93	464	8	–	18	5	9½
Eigengewächswirte:										
6. Franz J. Schmid, alt Ammann	7	–	7	–	345	–	–	13	8	–
7. Ignaz Mösch	4	–	4	–	140	–	–	5	6	–
8. Klemenz Hohler	3	50	3	50	110	–	–	4	4	–
9. Josef Fricker	2	–	2	–	70	–	–	2	8	–
10. Fidel Vogel	4	–	4	–	130	–	–	5	2	–
11. Jos. Schmid, Krämerlis	–	15	–	15	4	5	–	–	1	8
12. Jos. Ant. Mösch, Gemeinderat	1	50	1	50	45	–	–	1	8	–
13. Martin Wiss, Gerber	1	50	1	50	37	5	–	1	5	–
14. Hieronimus Herzig	1	50	1	50	42	5	–	1	7	–
15. Johann Kalt	–	25	–	25	7	5	–	–	3	–
16. Johann Kübler	–	50	–	50	12	5	–	–	5	–
17. Johann Schmid	–	10	–	10	2	5	–	–	1	–
18. Paul Fricker	–	25	–	25	6	2	5	–	2	5

Dieser bemängelte in einem Schreiben an die Bezirksverwaltung Anfang März 1857 den Bericht seines Amtsvorgängers Lukas Keller über die Kellervisitationen bei Wilhelm Kalt. Keller hatte sich lange geweigert, dem neuen Ohmgeldner die Ohmgeldskontrollliste auszuhändigen. Bei der Durchsicht der Liste drängte sich Meng die Vermutung auf, dass im Keller der mittlerweile eingegangenen Buschwirtschaft des Wilhelm Kalt neben dem eigenen auch unerlaubter Fremdwein eingelagert war. Meng war der festen Überzeugung, dass *im Keller des*

Hr. Bezirksrichters Kalt nicht alles richtig war, und beschuldigte Keller der ungetreuen Amtsführung. Die Angelegenheit erhielt eine besondere Brisanz, da der Angeschuldigte ein Schwager von Wilhelm Kalt war. Eine Untersuchung der Bezirksbehörden konnten allerdings Mengs Vorwürfe nicht bestätigen, so dass die Aargauische Finanzdirektion die Laufenburger Bezirksverwaltung anwies, den Fall ad acta zu legen.

Heinz A. Schmid, Linus Hüssler

Fussnoten zu Tabelle auf Seite 88:

¹ Dieser Auszug aus den sehr detaillierten Abrechnungen beschränkt sich bezüglich der Mengenangaben auf den Wein. Die Gesamtmenge von rund 1050 Saum entsprach mehr als 150 000 Litern Wein, die vor 160 Jahren in den Kellern der Fricker Gaststätten lagerten. Gemäss kantonaler Mass- und Gewichtsordnung von 1836 fasst die Mass *anderthalb französische Liter oder drei Pfund reinen Wassers im Zustande seiner grössten Dichtigkeit*. 100 Mass entsprechen einem Saum (150 Liter). – In den Tavernen und bei Pintenwirt Suter waren ausserdem zwischen 5½ (Suter) und 45 Mass («Adler») gebrannte Wasser als Branntwein, Cognac, Liqueurs und Rhum vorrätig. Bier war im Winter nur im «Adler» erhältlich. Der Bierumsatz erreichte auch in den Sommerquartalen höchstens ein Saum, bevor im «Engel» die Brauerei eröffnet wurde.

² Zur Bewertung des abgabepflichtigen Weines wurde jeweils ein exaktes Verzeichnis erstellt, das die Herkunft der Weine und ihre Jahrgänge zeigt. Den höchsten Ausschankpreis erzielte 1840 der 1835er-Markgräfler im «Adler» mit 12 Batzen pro Mass (Literpreis 80 Rp.), den tiefsten der 1837er-Fricker im «Engel» mit 2 Batzen.

³ In dieser Tabelle ist nur das Ohmgeld aufgeführt, das an die Gemeinde abgeliefert werden musste. Die Wirte entrichteten ausserdem eine etwas weniger hohe Getränkeabgabe an den Kanton. Das aufwendige Verfahren zur Ermittlung des Ohmgeldes wurde später durch eine gemeinderätliche Klasseneinteilung und Schätzung ersetzt. 1855 wurden folgende Jahresabgaben festgelegt: Mösch zum Engel Fr. 525.– (Klasse 20), Stocker zum Adler Fr. 500.– (Klasse 19), Mösch zum Rebstock Fr. 300.– (Klasse 11), Kienberger zum Löwen Fr. 225.– (Klasse 8), Pintenwirt Suter Fr. 175.– (Klasse 6) und Badwirt Baldesberger Fr. 100.– (Klasse 3).

Gasthof zum „Adler“, Frick
Martini-Markt-Konzert

Der Limmattaler Jodler



Fein präparierter Rehpfeffer
 Bratwürste eigener Metzgete
 Prima alte und neue Weine
 Höflichst empfiehlt sich

Familie Rüfenacht.

Auf Martini-Markt

prima

Rindfleisch

Mast-Kalbfleisch

Schweinefleisch

Wurstwaren aller Art

empfiehlt

Metzgerei und Wirtschaft Lüscher

Frick

Gute Küche Reelle Getränke

Jahrmarkt in Frick

(15. November)

Gasthaus z. „Rebstock“

empfiehlt sich den werten Marktbesuchern bestens.

Reelle Weine - Eigene Metzgete



Tanz



von nachmittags 4 Uhr an
 (Musik, eine Abteilung der Musikgesellschaft Frick)
 Frau Wwe. Oberle.

Gasthof z. „Engel“, Frick

anlässlich des Jahrmarktes



TANZ!

Eigene Metzgete Reelle Getränke

Es ladet höfl. ein

Dahinden zum „Engel“.

Markt-Werbung
 von Gaststätten
 im «Fricktal-Boten»
 von 1926.