

... bring immer in unsem Zaaner Jattz.
glauß atfolgt sind, so bluiby indolag /
diolr Luthpafte framd auch aturefor /
dr. Zimmor Jon so ninguoicht. Das d
woßu dort. Man fißt auch in dem f
nswas andrer als ein gauer Landfess
alt they sind. : Gern solk ein (ne
betont man so fast. sie may solks
alles hieß fließ. und wer wird was si
wie sah dem Jult. unser gastgeb han
gut. Das es nicht lauge da
nun muss sie pflyh, so v
in der Frauenzoge Comedei,
kong der Ballets und Music in
St. in soße in Frackfont r
ich zu luy. Lob si als wo
alles luth, weße, fuitz und dom
Hagd 2 briefstetter, Madane de Gobia



Hiram Kümpfer (Mannheim)

Der Mensch lebt nicht von der Kunst allein

Essen, trinken ... und dafür bezahlen in Mozarts Schwetzingen

Essen und Trinken gehören zu den physischen Grundbedürfnissen des Menschen; dass sie üblicherweise nicht umsonst gestillt werden, zu den Grundkonstanten seiner Vergesellschaftung. Tatsächlich haben die Mozarts auf ihren Reisen große Mengen Geldes nicht nur für Reise und Unterkunft, sondern auch für die Verpflegung ausgegeben und Leopold Mozart hat diese Ausgaben immer wieder in seinen Briefen thematisiert.¹ Aber Essen und Trinken, zumal das gemeinschaftliche, war und ist mehr als bloße Befriedigung körperlicher Notwendigkeiten. Es ist auch Ausdruck von Kultur: von regionaler Identität beispielsweise; oder von sozialer Distinktion. Das galt ohne Frage für die kurpfälzische Hofgesellschaft in Mannheim und Schwetzingen, galt aber sicher auch für deren prominente Gäste, wie die Mozarts. Von den kulinarischen Eindrücken bei ihrem ersten Besuch im Sommer 1763 berichtet Leopold Mozart in einem Brief aus Schwetzingen ins heimische Salzburg. Wie man diese sporadischen, knappen, aber in ihrer Bildlichkeit eindringlichen Beobachtungen eines Zeitgenossen geschichtswissenschaftlich nutzbar machen könnte, ist Gegenstand der folgenden Absätze.

»alles frist fleisch ...« – Pfälzische Küche um die Mitte des 18. Jahrhunderts

Die Pfalz ist heute als Weinland, als Land der Leberwurst und wegen seines spätestens seit Bundeskanzler Kohl auch überregional berühmten Saumagens bekannt.² Pfälzer Weine schätzte man durchaus auch im 18. Jahrhundert.³ Die fleischlastige Küche dagegen stieß Vater Mozart beim Aufenthalt der Familie in Schwetzingen übel auf – vor allem weil der gute Katholik sich um die Einhaltung der Fastenvorschriften besorgte. Das freilich ganz pragmatisch, denn was man nicht weiß, macht einen sprichwörtlich nicht heiß, vor allem aber auch nicht sündfällig:

-
- 1 Rudolf Haas, »Die Finanzierung von Mozarts Mannheimer Aufenthalt 1777/78«, in: *Mannheimer Mozart-Buch*, hg. von Roland Würtz, Wilhelmshaven ²1996, S. 83–95.
 - 2 Zu Geschichte und Identitätspolitik des Pfälzer Saumagens vgl. Michael Dostal (Hg.), *Pfälzer Saumagen: Geschichten rund um eine pfälzische Spezialität*, Offenbach 2011.
 - 3 Vgl. dazu etwa Wolfgang Diehl, »Das Pfälzer Weinland in der Poesie«, in: *Die Weinstraße: Portrait einer Landschaft*, hg. von Michael Geiger u. a., Landau 1985, S. 209–222.



Abb. 1. Blick in eine Münchener Metzgerei (»beim Gerl«) im Jahre 1783. Aquarell, um 1800 (München, Stadtmuseum, Inv. Nr. 51/263).

»die fastenspeisen bekommt man sehr hart. sie machen solche auch sehr schlecht denn alles frist fleisch; und wer weis was sie uns gegeben haben. Basta! wir haben keine schuld!«⁴

Tatsächlich ist es gar nicht einfach, überhaupt etwas über die historische Küche der alten Kurpfalz auszusagen. Denn im Gegensatz zu anderen historischen Landschaften haben sich hier nur wenige kulinarische Quellentexte erhalten – oder eigentlich müsste man sagen: sind zumindest nur wenige bisher bekannt. Vielleicht führt auch deshalb gegenüber Schwaben, Franken und Bayern ausgerechnet die pfälzische Küche ein Schattendasein in der kulinarhistorischen Erforschung des deutschen Südwestens.⁵ Zeitgenössische Kochbücher,

4 Leopold Mozart an Lorenz Hagenauer in Salzburg, Brief vom 19. Juli 1763, in: *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen. Gesamtausgabe*, hg. von der Internationalen Stiftung Mozarteum Salzburg, gesammelt u. erläutert von Wilhelm A. Bauer u. Otto Erich Deutsch, 1. Bd., Kassel u. a. 1962, S. 78–81, hier: S. 80.

5 Peter Lesniczak, *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung: Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands*, Stuttgart 2003, S. 146–155.

wie etwa das der Christine Knoer aus dem schwäbischen Göppingen,⁶ durch das die Mozarts auf ihrer Reise wenig zuvor gefahren waren,⁷ sind für die oder in der Pfalz nicht gedruckt worden. Für die Überlieferung handschriftlicher Kochbücher fehlt es noch immer an einer entsprechenden Erfassung – was aber durchaus nicht nur für die alte Pfalz, sondern für die Kochbuchüberlieferung des 17. und 18. Jahrhunderts generell gilt.⁸ In der Erforschung der Ernährungsbräuche des 19. Jahrhunderts spiegelt sich dann das territoriale Schicksal der alten Kurpfalz zwischen Baden und Bayern.⁹ Jüngere Publikationen zur pfälzischen Küche schließlich übermitteln vor allem Selbst- und Zerrbilder vermeintlich traditioneller Rezepte und sind daher eher folkloristischer als historischer Natur.¹⁰

Eine wichtige Quelle für die gehobene regionale Küche des 18. Jahrhunderts stellt das noch kaum erforschte handschriftliche Kochbuch der Maria Sidonia Philippina von Aulenbach (1679–1719) dar, das heute in der Universitätsbibliothek Mannheim verwahrt wird (Abb. 2).¹¹ Sie war die Ehefrau des kurpfälzischen Rates Johann Ferdinand Freiherr von und zu Sickingen. Die Familie hat noch über mehrere Generationen den Pfälzer Landesherrn gedient.¹² 1778, auf seiner zweiten großen Europareise, war es etwa Maria Sidonias Enkel, der kurpfälzische Minister Graf Karl Heinrich von Sickingen (1737–1791), der Mozart in Paris förderte.¹³ Das Kochbuch stammt wohl aus dem Anfang des 18. Jahrhunderts und dürfte sicher auch noch regionale Einflüsse aus der fränkischen Heimat seiner (wahrscheinlichen) Erstbesitzerin tragen, ist aber noch von mindestens zwei Händen später weitergeführt worden und zeigt also zumindest Nutzerspuren, die zeitlich und räumlich zum Fokus der Betrachtung passen. Die

6 [Christine Knoer,] *Göppinger Kochbuch [...] oder Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer*, 2 Bde., Stuttgart 1783.

7 Mozart. *Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 80.

8 Heike Gloning, »Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe«, in: *Beiträge zur Tagung der Kommission für die Edition von Texten der Frühen Neuzeit*, hg. von Hans-Gert Roloff, 2. Bd., Amsterdam 1997, S. 829–847.

9 Vgl. etwa Wolfgang Kleinschmidt, »Aspekte pfälzischer Volksnahrung anhand der bayerischen Physikatsberichte von 1861«, in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde* 53 (2008), S. 171–209. Dort auch Hinweise auf weitere Literatur.

10 Das kritisiert ganz ausdrücklich Helmut Seebach, *Was der Pfälzer Bauer nicht kennt ... Essen und Trinken im Wandel der Zeit*, Annweiler 1991, S. 19–26.

11 Mannheim, Universitätsbibliothek, Sch 052/090; eingehendere Studien zu dieser kulturhistorisch wichtigen Handschrift stehen noch aus, erste Untersuchungen zu einzelnen Rezepten hat Kathrin Weng in ihrer BA-Arbeit (Universität Mannheim, Historisches Institut, 2018) unternommen.

12 Näheres bei Michael Benz, »Johann Ferdinand von und zu Sickingen (1666–1719)«, in: *Blätter für pfälzische Kirchengeschichte und religiöse Volkskunde* 53 (1986), S. 255–264.

13 Vgl. Neal Zaslaw, »Mozart's Paris Symphonies«, in: *The Musical Times* 119 (1978), S. 753–757.

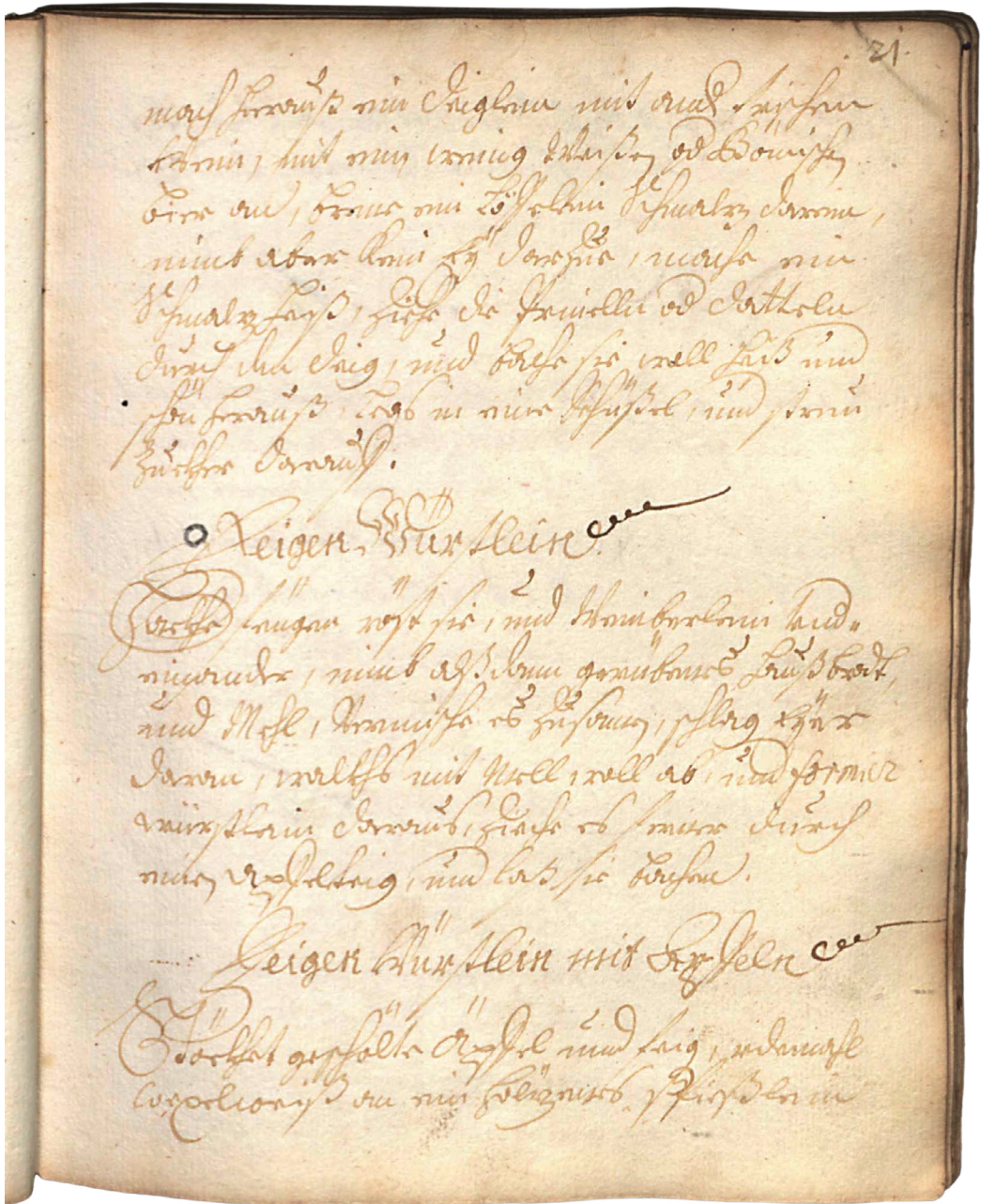


Abb. 2. Kochbuch der Maria Sidonia Philippina von Sickingen, geb. von Aulenbach (1679–1719; Universitätsbibliothek Mannheim, Sch 052/090; Foto: UB)

Forschung geht davon aus, dass solche Kochbücher oft zu besonderen Anlässen wie etwa zur Vermählung angelegt und über einige Generationen weitergereicht wurden.¹⁴ Maria Sidonia und ihr Ehemann Johann Ferdinand hatten freilich sechs Söhne, aber keine Töchter. Vielleicht ist das der Grund, warum das Buch noch im 18. Jahrhundert Teil der Gelehrtenbibliothek des kurz nach dem ersten Aufenthalt der Mozarts in Schwetzingen an den Mannheimer Hof emigrierten französischen Jesuitenpaters François-Joseph Terrasse Desbillons (1711–1789) wurde und also wohl nicht über den kurfürstlichen Hof und die ehemalige Hofbibliothek, sondern erst über diesen Umweg in die heute Universitätsbibliothek gelangte.

Das Kochbuch der Maria Sidonia jedenfalls zeigt zwar immer die regionale pfälzische Küche, etwa mit diversen Sülzen und Knödeln, deutlicher aber noch die Anlehnung der gehobenen südwestdeutschen an die französische Küche: Wildbret etwa wird mit »citronat brüe« zubereitet, Salat nicht nur »von blumenkoll«, sondern auch mit Artischocken. Als Anlehnung an die höfische Tischkultur darf wohl die besondere Bedeutung der Süßspeisen gewertet werden, die mit dem Siegeszug des Zuckers zusammenhängt.¹⁵ Zahlreiche Rezepte nicht nur für »latwerk«, also eine Art eingedicktes Mus, das man heute vielleicht am ehesten von der Linzer Torte kennt, sondern auch für Marzipan, Torten und allerlei Delikatessen mit Zitronen finden sich im Mannheimer Kochbuch. Dass es sich dabei aber um die Küche des adeligen und großbürgerlichen Milieus und eben nicht der Schwetzingener Gasthäuser handelt, in denen die Mozarts und andere Reisende abstiegen, darauf könnte die Beschwerde Leopold Mozarts hindeuten, er habe »in diesen gegenden gar keine Mehlspeise bis ietzt gesehen [...], denn sie können keine machen«.¹⁶ Denn genau mit solchen Mehlspeisen, wie man in Bayern und Österreich noch heute sagt, mit süßem Gebäck also, ist die Mannheimer Kochbuchhandschrift gut bestückt.

Das gedruckte und in ganz Mitteleuropa weit verbreitete Kochbuch des fürsterzbischoflich-salzburgischen Stadt- und Landschaftskochs Conrad Hagger beschreibt dagegen wohl recht gut jenen kulinarischen Dunstkreis, aus dem die Mozarts nach Schwetzingen gekommen waren.¹⁷ Es zirkulierte nicht nur in höfischen Kreisen, sondern hat auch die gehobene bürgerliche Küche des 18. Jahrhunderts stark beeinflusst.¹⁸ Im Gegensatz zur calvinistisch erzogenen Maria Sidonia

14 Gloning, »Handschriftliche Frauenkochbücher«, S. 833.

15 Roman Sandgruber, »Leben und Lebensstandard im Zeitalter des Barock. Quellen und Ergebnisse«, in: *Methoden und Probleme der Alltagsforschung im Zeitalter des Barock*, hg. von Othmar Pickl, Wien 1992, S. 170–191, hier S. 178–179.

16 Leopold Mozart an Lorenz Hagenauer in Salzburg, Brief vom 26. September 1763, in: *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 90–96, hier: S. 94.

17 Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch: für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäufer*, 2 Bde., Augsburg 1719.

18 Vgl. dazu die Einleitung von Hermann Bauer zu dem 1976 herausgegebenen Faksimiledruck.

Philippina von Aulenbach bot Hagger natürlich auch ein ausführliches Kapitel über die Fastenspeisen (Abb. 3), von denen Vater Mozart bemängelt, niemand könne sie in der Pfalz richtig zubereiten. Ansonsten aber unterscheiden sich viele Gerichte gar nicht so stark vom pfälzischen Pendant. Auch hier sieht man den Einfluss der französischen und italienischen Küche.

Die angeführten Kochbücher spiegeln vor allem die gehobene Küche an den Höfen und die sie imitierenden kleinadeligen und bürgerlichen Haushalte. Eine wichtige Quelle für die alltägliche Kost in den Gasthäusern der Kurpfalz stellt dagegen ein »Reglement vor die zu Schwetzingen wohnende Würth, Posthaltere undt ander Bier und Wein verkauffende Bürger« aus dem Jahr 1738 dar.¹⁹ Geregelt werden darin vor allem Höchst- oder Richtpreise (»taxa«), weil man erfahren habe, dass die Wirte regelmäßig »kost [...] und nächtliche Quartier auff eine ohnerlaubte excessive arth ansetzen«. Auf diese Weise erfahren wir aber, gleichsam nebenbei, auch, was eigentlich regelmäßig in den Schwetzingener Gasthäusern gereicht wurde. Eine zentrale Rolle auf dem Speiseplan nimmt dabei die »guthe Suppe« ein, meist mit Fleischeinlage, manchmal aber auch mit Fisch oder »an Fasttagen [... mit] gemüß, gesottene[n] od[er] gebackene[n] Eyer[n]« serviert. Diese Suppe selbst rangierte aber noch nicht als vollgültige »mahlzeit«, sondern wurde durch Fisch oder Fleisch und Beilagen »nebst nöthige[m] brodt, butter und käß, äpfel [und] birnen« ergänzt; den »persohnen, so von Reputation seyndt«, wurde sogar »gute[r] Salath« gereicht.²⁰ Die Preise wurden nach »reputation« der Gäste differenziert, der dann jeweils konkrete Speisenangebote entsprachen, die in der Ordnung selbst lediglich grob umrissen wurden und dann vom jeweiligen Wirt »nach Unterschied der Tafflen« spezifiziert und den Gästen bei ihrer Ankunft bekannt gemacht werden sollten.

Im »blühenden Schwetzingen«, wie es ein Danklied auf Carl Theodor anlässlich der Verleihung der Marktgerechtigkeit 1759 formuliert,²¹ florierte das Gasthausgewerbe – zumal seit der Hof dort regelmäßig im Sommer residierte.²² Aber auch für den kleinen Hunger zwischendurch und den kurzen Schluck müssen wohl immer wieder mobile Garküchen und Schankstände im Ort den Reisenden und Einheimischen ihre Dienste angeboten haben. Das jedenfalls versucht das insgesamt ja gar nicht besonders regelungsfreudige oder ausführliche Marktprivileg von 1759 ausdrücklich zu unterbinden. Die Gastronomie auf die landesherrlich

19 Karlsruhe, Generallandesarchiv, 221/393. Vollständiger Textabdruck im Anhang, S. 186–190.

20 Zu Salat als Innovation des späten 16. Jahrhunderts in der südwestdeutschen Küche vgl. Wolfgang Kleinschmidt, *Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer: Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514–1600)*, Münster u. a. 2012, S. 290–291.

21 Schwetzingen, Stadtarchiv, U 2. Vollständiger Textabdruck im Anhang, S. 173–181.

22 Dazu ausführlich der Beitrag von Lars Maurer in diesem Band, S. 76–79.

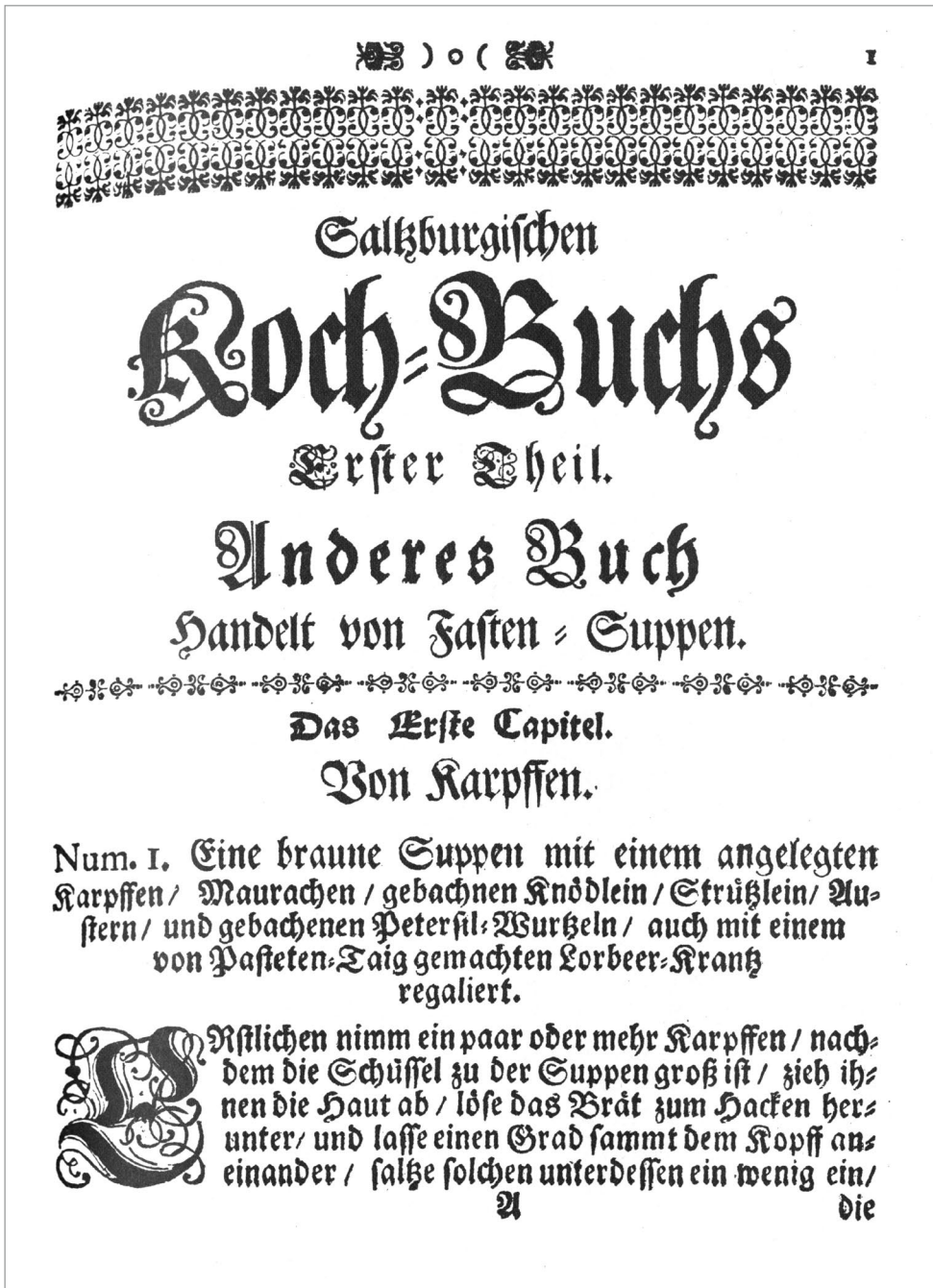


Abb. 3. Fastenspeisen aus: Conrad Hagger, *Neues Saltzburgisches Koch-Buch*, Augsburg 1719 (Foto: Lars Maurer)

konzessionierten (und damit kontrollierten) Gasthäuser zu beschränken, scheint also ein durchaus wichtiges Anliegen gewesen zu sein: Es »solle keinem erlaubt seyn, ein Gahr-Küchen, auch bier-, brandenwein- und Wein-Schanck zu halten, der sich nicht mit darzu eigends ermächtigten Churfürstlichen Hoff-Cammer-Concession zu legitimiren vermöge«. ²³

Das liebe Geld

Wer versuchen will, sich ein Bild von den Preisen und Ausgaben zu machen, die den Mozarts für Kost und Logis entstanden, dem stehen zweierlei Hürden im Weg: zum einen natürlich die schwankenden Preise, über die nur lückenhaft Informationen erhalten sind; zum anderen die Währungsvielfalt, die Mozart selbst immer wieder in seinen Briefen thematisiert. Im August 1763 erwähnt er seinem Freund Lorenz Hagenauer in Salzburg gegenüber eine »Geld=Devaluations=Tabell«, ein gängiges Mittel der Zeit, um den sich ständig verändernden Umrechnungskursen einigermaßen Herr zu werden. ²⁴

In der Kurpfalz wurden vor allem Dukaten (Gold), Gulden und Taler (Silber) sowie Kreuzer (Kupfer) geprägt. ²⁵ Dabei galt: 1 Dukate = 5 Gulden, 1 Gulden = ½ Taler und 1 Taler = 144 Kreuzer (Abb. 4). Daneben trat seltener der Pfennig, von dem drei auf einen Kreuzer gerechnet wurden, als Kleinstgeld auf und wurden 1766 einmalig eigene Zollpfennige für den Rheinzoll geprägt. Der Gulden – ursprünglich, wie der Name verrät, eine Goldmünze, aber in dieser Zeit schon vielerorts aus Silber gemünzt – wurde in der Pfalz unter Carl Theodor erst in den 1770er Jahren wieder ausgeprägt, aber schon davor hier wie auch in anderen Ländern des Alten Reiches regelmäßig als Rechenwährung verwandt. Auch Leopold Mozart gibt seine Kosten stets in »fl.«, also »florin« (Gulden), an. Schließlich konnten, um die Verwirrung vollständig zu machen, die Währungsrelationen untereinander variieren, mitunter auch im raschen Wechsel. Nicht umsonst empfiehlt Leopold später, als die Familie ohne ihn auf Konzertreise ist, sich nach Möglichkeit nur die wertstabilen Louisd'or oder Carolind'or geben zu lassen. ²⁶

23 Schwetzingen, Stadtarchiv, U 16 bzw. Abschrift im optimistisch angelegten Privilegienbuch (ebd. B 246) als dann aber leider einziges kurfürstliches Privileg, das der Marktflecken erhalten sollte; vollständiger Textabdruck im Anhang, S. 182–185.

24 Leopold Mozart an Lorenz Hagenauer in Salzburg, Brief vom 20. August 1763, in: *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 87–90, hier: S. 87.

25 Einzelheiten bei Rudolf Haas, *Die Prägungen der Mannheimer Münzstätten*, Mannheim 1974.

26 Leopold Mozart an seinen Sohn in Mannheim, Brief vom 24. November 1777, in: *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 140–145, hier: S. 145.



Abb. 4. Taler-Münzen der Carl-Theodor-Zeit (Schwetzingen, Stadtarchiv, M 149 und 150; Foto: Lars Maurer)

Auch in der Kurpfalz zirkulierten neben den landesherrlichen Währungen, genauso wie anderswo im Reich, zahlreiche andere Münzen, die teils – wie die genannten Goldmünzen – als besonders stabile sogar gegenüber den einheimischen Prägungen bevorzugt, teils als instabile Währung unter ihrem Nennwert gehandelt wurden. Carl Theodor reagierte darauf seit 1761 unter anderem durch die Prägung so genannter »Konventionstaler«, die sich in Gewicht und Feingehalt an den Münzverträgen Bayerns und Österreichs orientierten und so Verlässlichkeit für den Zahlungsverkehr garantieren sollten.²⁷

Im Übrigen ist die Münzgeschichte der Kurpfalz bis heute keineswegs systematisch und vollständig aufgearbeitet. Einen ersten, bemerkenswerten Beitrag legte allerdings schon 1768 der Zweibrücker Konrektor Friedrich Exter vor.²⁸ Dieses Buch mit über eintausend Münzbeschreibungen in zwei Bänden ist bis heute der einzige Versuch einer Gesamtdarstellung der pfälzischen Münzgeschichte geblieben. Ein dritter Band, der kunstvolle Umzeichnungen der besprochenen Münzbilder zeigt, ist nie gedruckt worden, aber noch handschriftlich in der Bibliothek des Bayerischen Münzkabinetts erhalten und 1988 dann faksimiliert worden (Abb. 5).²⁹ Exter beschrieb nicht nur die Münzen der Pfalzgrafen und

²⁷ Haas, *Die Prägungen der Mannheimer Münzstätten*, S. 42–50.

²⁸ Friedrich Exter, *Versuch einer Sammlung von Pfälzischen Münzen und Medaillen*, 2 Bde., Zweibrücken 1768.

²⁹ Friedrich Exter, *Pfälzische Münzen und Medaillen* [= 3., nie veröffentlichter Bd. zu: *Versuch einer Sammlung von Pfälzischen Münzen und Medaillen*, 1768], hg. von Wolfgang Heß, München 1988.



Abb. 5. Umzeichnungen von kurpfälzischen Münzen der Carl-Theodor-Zeit aus dem ungedruckten dritten Band zu Friedrich Exter, *Pfälzische Münzen und Medaillen*, 1768 (München, Bibliothek der Staatlichen Münzsammlung)

Kurfürsten, sondern auch die der unmittelbaren Verwandtschaft, also etwa der Bischöfe und Äbtissinnen, die Söhne bzw. Töchter der kurfürstlichen Linie waren. Seine Münzgeschichte war also auch eine der wittelsbachisch-pfälzischen Dynastie. In diesem historisch-didaktischen Impetus mag durchschlagen, dass Exter Lehrer war – und zwar nicht nur am Gymnasium, sondern auch Privatlehrer des späteren König Max I. von Bayern. Dessen dynastische Verbindungen mit der Kurpfalz lassen sich auch in der Münzgeschichte seines Lehrers gut nachvollziehen.

Was die Nahrungsmittelpreise des 18. Jahrhunderts angeht, so ist die Überlieferungslage für die Kurpfalz alles in allem gar nicht ungünstig, die Aufarbeitung des Materials aber bislang weitgehend ausgeblieben.

Den steigenden Nahrungsmittelpreisen suchte Kurfürst Carl Theodor durch Preistaxen, festgesetzte Höchstpreise also, beizukommen. Zugleich wurden regelmäßig Ausfuhrsperrn verhängt. Betroffen waren meist Grundnahrungsmittel: Getreide und Fleisch respektive das noch lebendige Schlachtvieh. Ein Problem blieb die Kontrolle und damit letztlich die Durchsetzung dieser Maßnahmen. Für den Getreidehandel hatten die Kurfürsten schon seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Konzentration auf städtische Fruchtmärkte einzuführen versucht: zunächst in Heidelberg, Mannheim und Alzey; später noch elf weitere, etwa auch in Freinsheim, Frankenthal und Oppenheim.³⁰ Das obrigkeitliche Ansinnen, die Bauern für den Getreideverkauf in die Stadt zu ziehen, hatte aber lange nur mäßigen Erfolg. Seit 1773 kümmerte sich eine eigene kurfürstliche Fruchtmarkt-Kommission um die Einleitung des Marktbanes, die Kontrolle des Marktgeschehens und die Festsetzung der Preise. Dieser Versuch rigider Marktpolitik fand nicht nur bei den Bauern wenig Beifall, sondern auch bei den Gelehrten nicht einhellig Zustimmung. Der Steinmendener Pfarrer Johann Karl Weber, Mitglied der Physikalisch-Ökonomischen Gesellschaft in Karlsruhe, wandte sich nachdrücklich gegen den »Nachtheil, den die dermalige Einrichtung unserer Fruchtmärkte der produzierenden Klasse verursachen« und verteidigte dagegen die Dynamik des freien Marktes, einschließlich freier Im- und Exporte.³¹ Politisch setzten sich die Merkantilisten durch; praktisch stießen gerade die Versuche der Fruchtmarktregulierung in der Kurpfalz aber regelmäßig auf ganz alltäglichen Widerstand.³²

30 Einzelheiten bei Walter Borgius, *Die Fruchtmarktgesetzgebung in Kurpfalz im 18. Jahrhundert*, Diss. phil. Univ. Heidelberg 1898, S. 33–50.

31 Johann Karl Weber, *Über den Nachtheil, den die dermalige Einrichtung unserer Fruchtmärkte der produzierenden Klasse verursachen*, Frankfurt a. M. u. a. 1780.

32 Vgl. dazu Ferdinand Magen, *Reichsexekutive und regionale Selbstverwaltung im späten 18. Jahrhundert*, Berlin 1992, S. 34–39.

Ein für die Wirtschaftsgeschichte der Kurpfalz glücklicher Ausfluss der landesherrlichen Regulationsbemühen sind freilich die Furchtmarkttabellen, die sich in vielen kommunalen Archiven erhalten haben und uns Auskunft über die Entwicklung nicht nur von Getreide-, sondern regelmäßig auch von Fleisch- und Fischpreisen geben können. Für die 1760er Jahre, als die Mozarts zum ersten Mal in der Pfalz logierten, finden sich solche Aufzeichnungen nur sporadisch und eben nicht unmittelbar aus den besuchten Orten, sondern lediglich im näheren Umland, etwa in den Ratsprotokollen von Neustadt an der Weinstraße.³³ Ab den späten 1770er Jahren sind dann gedruckte Tabellen in relativ großer Zahl überliefert, die jeweils mit den konkreten Tagespreisen ausgefüllt wurden (Abb. 6); ein gutes Jahrzehnt später treten dann die Veröffentlichungen in regionalen Periodika wie den *Mannheimer Intelligenzblättern* hinzu. Seit dieser Zeit also wäre eine kurpfälzische Preisstatistik wohl möglich; sie bleibt aber bis auf weiteres ein Forschungsdesiderat.

Dass die Preise in den 1760er und 1770er Jahren stetig stiegen, war wesentlich auch den schwierigen Wetterbedingungen und den daraus resultierenden Missernten geschuldet. Das bemerkte auch Leopold Mozart, der in einem Brief an seinen Freund Hagenauer vom September 1763 notiert, es sei »zu bedauern, daß immer böses Wetter ist, welches für den armen Landmann, der von Jahr zu Jahr von der Wein-Arbeit lebt, sehr betrübt ist, denn bis ietzt sieht man wenig hoffnung wein zu bekommen.«³⁴ Was Mozart hier über den Mittelrhein bei Koblenz aussagt, galt in gleichem, vielleicht sogar noch stärkerem Maße auch für die Kurpfalz. Und es galt tatsächlich nicht nur für die besonders wetteranfällige Kulturpflanze Wein, sondern für weite Teile der Landwirtschaft im deutschen Südwesten.

Wie für das Brot sind auch für einzelne Krämerwaren und Dienstleistungen konkrete »taxa« überliefert, die sich aber meist nur auf einzelne Städte beziehen. Für den Sommer 1765 etwa ist eine solche Taxordnung der Preise »in denen drey Haupt-Städten Mannheim Heydelberg und Franckenthal« erhalten geblieben.³⁵

33 Neustadt, Stadtarchiv, Ratsprotokolle, 66. Bd.

34 *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 93.

35 Heidelberg, Universitätsbibliothek, B 5054-1 RES: VII,11: »Gnädigst approbirte Taxa, Wie, Vorbehaltlich einer künftig weitem Verminderung, einweilen in deren Monathen Julio, Augusto und September einschließlich, sämtliche Krämer-Waaren und Handwerkschafts-Arbeiten, in denen drey Haupt-Städten Mannheim, Heydelberg und Franckenthal gezahlt werden sollen«.

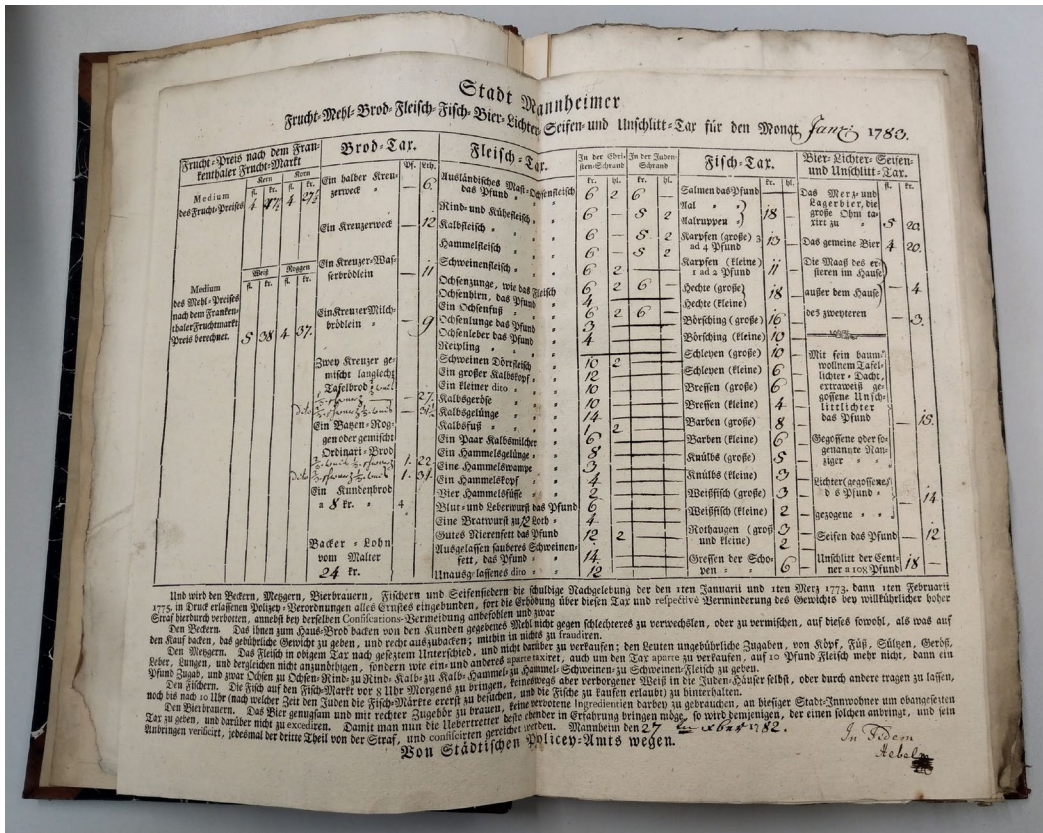


Abb. 6. Fruchtpreise und Brottaxen für Mannheim, 1783 (Frankenthal, Stadtarchiv, Best. I/32/426; Foto: Hiram Kümper)

Es ist angerichtet: Küche und Tafel

Wie muss man sich die Tafeln vorstellen, an denen die Mozarts amends im »Rosen Haus« oder einem der zahlreichen anderen Gasthäuser auf ihrer Reise Platz nahmen, wenn sie also nicht bei Hofe oder in einem der bürgerlichen oder adeligen Palais dinierten? Diese Frage ist gar nicht leicht zu beantworten. Typische Quellen, die uns einen Blick in die Küchen und auf die Tafeln der frühen Neuzeit vermitteln, sind so genannte Genrebilder, Bilder also, die Alltagsszenen (*genres*) in oft stilisierter Form zeigen. Reproduktionen solcher Gemälde findet man deshalb üblicherweise auch in allen großen kulturgeschichtlichen Werken zur Geschichte der Ernährung und der Tischsitten. Gerade diese Bildgattung aber nimmt im deutschen Südwesten zu Zeiten Mozarts ganz andere Wege als etwa in den

Niederlanden und im von dort beeinflussten deutschen Nordwesten. Statt bäuerlicher Szenen, Gasthäusern und Schlachtereien, wie sie im Norden im 17. und auch im 18. Jahrhundert noch regelmäßig ins Bild gesetzt werden, sehen wir hier – ähnlich wie in Frankreich, das in dieser Hinsicht wohl Pate stand – vor allem bürgerliche Gesellschaftsformen: Gelehrte und Kunstbeflissene, Familienszenen und Erbauliches.³⁶ Diesen Unterschied haben schon die Zeitgenossen wahrgenommen: »[D]ie holländischen Künstler [haben] es sich im allgemeinen mehr als alle anderen Schulen erlaubt [...], niedrige Dinge darzustellen. Einige scheinen sie sogar bevorzugt zu haben«, diagnostiziert etwas die »Encyclopédie méthodique« von Claude-Henri Watelet und Pierre-Charles Lévesque (1788). »Ihre Bilder zeigen uns [...] Hochzeiten, Feste oder den Dorfmarkt, Orgien, Kücheninterieurs [...]«, aber schlussendlich: »Im Grunde waren diese aus verschiedenen Gründen so schätzenswerten Künstler so weit vom Ideal der Schönheit entfernt, daß sie entschuldbar sind. Aber die unseren müssen sich nach Kräften von dem fernhalten, was sie umgibt.«³⁷ Und so hielt man sich eben auch von der pfälzischen Küche, von den Schlachthäusern und Gaststätten der Kurpfalz fern, die – soweit ich sehe – praktisch keinen Niederschlag in den bildenden Künsten der Zeit gefunden haben.

Eine andere Bildgattung der Zeit ist zwar auch von Künstlern des deutschen Südwestens durchaus oft als Darstellungsform gewählt worden, kann aber für die Frage nach regionaler Kulinarik nur begrenzten Quellenwert entfalten, weil ihr Gegenstandsbereich in gewisser Weise topisch und kaum regionalspezifisch ist: das Stilleben. So sehen wir beispielsweise auf einem Gemälde aus dem Jahr 1756, das dem Mainzer Hoflakaien und Musiker Johann Welte zugeschrieben wird (Abb. 7), Grundzutaten jener Küche, die Leopold Mozart den Schwetzingern so anlastet: Kohl, Maronen, etwas Suppengemüse, ein Brötchen – ansonsten aber eben nur Fleisch und Wurst in unterschiedlichen Formen. Das Geschirr ist einfaches Metallgeschirr; die meisten Zutaten liegen direkt auf der Anrichte. Alles wirkt sehr realistisch und detailgetreu. Auf wessen Anrichte aber diese Zutaten auf die Zubereitung warten – und zwar sowohl in lokaler als auch in ständischer Hinsicht –, das verrät uns das Stilleben nicht. Und das macht es als Bildquelle problematisch. Tatsächlich schätzten schon die Zeitgenossen an dieser Gattung die »treue, ja erhöhende Nachahmung« der Natur, die

36 Eine gute Zusammenstellung mit entsprechenden zeitgenössischen Texten bietet Barbara Gaethgens (Hg.): *Genremalerei (= Geschichte der klassischen Bildgattungen in Quellentexten und Kommentaren 4)*, Darmstadt 2002.

37 *Encyclopédie méthodique beaux-arts*, hg. von Claude-Henri Watelet u. Pierre-Charles Lévesque, Paris 1788, zit. nach Gaethgens (Hg.), *Genremalerei*, S. 308.



Abb. 7. Johann Welte, Stilleben mit Gemüse, Fleisch und Wildbret, 1756. Öl auf Leinwand, 64,3 x 85,3 cm (Museumslandschaft Hessen Kassel, Gemäldegalerie Alte Meister, Inv.-Nr. 1875/1475; Foto: Ute Brunzel)

»ohne höheren Ausdruck« daherkomme, »an sich keine Theilname erzeuge«.³⁸ Technisch hochanspruchsvoller Realismus also – aber eben keine Verbildlichung des Typischen, keine vermeintliche Momentaufnahme wie das Genrebild, die dann Anlass zur höheren Einsicht in menschliche Verhältnisse verspricht.

Wer einen Blick in die Küchen und auf die Tafeln des 18. Jahrhunderts werfen möchte, ist also auf Analogie mit geografisch im Zweifelsfall weiter entfernten Überlieferungen und auf andere Quellen angewiesen. Eine ganz besondere, die zunächst möglicherweise etwas abseitig wirken mag, stellen ausgerechnet Puppenstuben dar. Denn sie zeigen *en miniature*

38 Johann Heinrich Meyer, »Ueber die Gegenstände der bildenden Kunst«, in: *Propyläen* 1 (1798), S. 34.

stilisierte zeitgenössische Lebenswelten und wurden seit dem 18. Jahrhundert in Adels- und Bürgerhäusern immer beliebter.³⁹

Ein ganz außergewöhnliches Stück ist mit Blick auf den kulinarischen Alltag unterschiedlicher Stände des 18. Jahrhunderts die Puppenstadt *Mon Plaisir*, die sich die braunschweigische Herzoginwitwe Auguste Dorothea von Schwarzburg (1666–1751) in fortgeschrittenem Alter anlegte und die noch heute auf dem Arnstädter Schloss bewundert werden kann. Gezeigt werden darin nicht nur adelige, sondern auch bürgerliche und sogar bäuerliche Lebenswelten. Gerade die Darstellung von Nahrung in allen ihren Facetten gehört dabei, wie Annette Caroline Cremer unlängst noch in ihrer ausführlichen Untersuchung der Puppenstadt festgestellt hat, »zu den Leitthemen des Mon Plaisir«.⁴⁰

In den zahlreichen, aus Salzteig geformten Speisen, die *Mon Plaisir* und seine Tafeln bevölkern, finden sich dieselben Rezepte wieder, die auch im Kochbuch der Maria Philippina Sidonia von Aulenbach aufgezeichnet sind: viele Pasteten und Fleischgerichte, Fisch und unterschiedlichstes Backwerk. In bäuerlichen Szenen sehen wir fertige Speisen vor allem in Töpfen und tiefen Tellern, was eher auf Brei und Eintöpfe hindeutet.

Was der adeligen Witwe ihre Puppenstadt war, waren dem bürgerlichen Milieu die Puppenhäuser, von denen aber nur wenige heute noch überliefert sind.⁴¹ Eines davon mit einer voll ausgestatteten Küche verwahrt beispielsweise das Stadtmuseum Offenbach: Es stammt aus dem Jahr 1757 und gehörte der hugenottischen Tabakhändlerfamilie d'Orville.⁴² Den Puppenstuben traten im 18. Jahrhundert Ausschneidebögen und Innenraumszenarien aus Papier an die Seite, die eine preiswerte Alternative zu Stuben aus Holz mit Figuren aus Wachs, Salzteig und anderen Materialien darstellten. Solche oft handkolorierten »Bilderbögen« oder »Klebealben« erfreuten sich großer Beliebtheit. Sie stellten oft stilisierte Alltagsszenen aus der häuslichen Lebenswelt dar und können daher, ähnlich wie die dreidimensionalen Puppenstuben, erstrangige Quellen für eine Geschichte historischer Sachkultur sein.

39 Wolfgang Steck, »En miniature: Alltagswelt im Kleinformat«, in: *Kleine Transzendenzen: Festschrift für Hermann Timm zum 65. Geburtstag*, hg. von Klaas Huizing, Münster 2003, S. 274–310.

40 Annette Caroline Cremer, *Mon Plaisir: Die Puppenstadt der Auguste Dorothea von Schwarzburg (1666–1751)* (= *Selbstzeugnisse der Neuzeit* 23), Köln u. a. 2015, S. 334; zu Vorratshaltung, Zubereitung und Verzehr vgl. ebd., S. 333–354.

41 Die wichtigste Sammlung für Süddeutschland verwahrt das Germanische Nationalmuseum Nürnberg; vgl. dazu Leonie von Wilckens, *Das Puppenhaus: vom Spiegelbild des bürgerlichen Hausstandes zum Spielzeug für Kinder*, München 1978.

42 Kirsten Kretschmann-Muche, *Das Offenbacher Puppenhaus von 1757: Leben im 18. Jahrhundert*, Offenbach 1995.

Ein besonders schönes, mit viel Aufwand koloriertes Stück ist das »Augsburger Klebealbum« des Germanischen Nationalmuseums in Nürnberg.⁴³ Es zeigt einen großbürgerlichen Haushalt zur Zeit Mozarts und damit ein Milieu, in dem die Mozarts regelmäßig verkehrten. Welche Bedeutung nicht nur das Essen selbst, sondern auch das repräsentative Anrichten der Speisen hatte, sehen wir nicht nur an der Trennung zwischen Küche (Abb. 8) und Speisezimmer, sondern auch an der Existenz einer separaten Vorrats- und Geschirrkammer (Abb. 9) mit einer breiten Auswahl ansprechender Teller, Terrinen und Krüge für unterschiedlich wichtige Gäste und Anlässe. Hier standen sie geschützt vor der Raumentwicklung der Küche. Wie solche Ausstattungen dagegen im eher kleinbürgerlicheren Haushalt aussahen, zeigt etwa der Bilderbogen in Abbildung 10.

Wie sehr die Darstellung der Puppenstuben und Bilderbögen der zeitgenössischen Lebenswelt entsprach, kann man durch den Vergleich mit der noch vorhandenen bzw. ergraben Sachüberlieferung und mit schriftlichen Quellen gut abschätzen. Letztere sprudeln natürlich vor allem dann, wenn kostbares Geschirr oder Einrichtungen betroffen waren, deren Größe Verwaltung nötig machte. Welches Porzellan-, Kupfer-, Glas- und auch Steingutgeschirr etwa 1763 in der kurfürstlichen Hofkonditorei vorhanden war, darüber informiert ein ausführliches Inventar, das just in diesem Jahr angelegt wurde.⁴⁴ Aber auch für die Bürgerhaushalte und die zahlreichen Wirtshäuser der Residenzstadt Mannheim kann man die Ausstattung anhand der in großer Zahl überlieferten Verlassenschaftsakten gut rekonstruieren.⁴⁵ Das sind Inventare, die in Erbschafts- und Vormundschaftsfällen von Amts wegen angelegt wurden.⁴⁶ Eine systematische Auswertung steht noch aus; aber man kann sich exemplarisch ein recht gutes Bild davon machen, welche Koch- und Tafelgeschirre in der Stadt

43 Dazu eingehend der Ausstellungskatalog von Georg Haindl (Hg.), *Die Kunst zu wohnen: Ein Augsburger Klebealbum des 18. Jahrhunderts*, München 2010; für unsere Fragestellung darin vor allem interessant ist der Beitrag von Carolin Lüdke: »Küche, Köstlichkeiten und Keramik. Einblicke in die Koch- und Esskultur des 18. Jahrhunderts«, ebd. S. 74–89.

44 Karlsruhe, Generallandesarchiv, 77/2773.

45 Durch den Übergang der Stadt von Kurpfalz an Baden und die damit veränderte Verwaltungs- und Überlieferungssituation sind die Mannheimer Verlassenschaftsakten verteilt auf die beiden Archivstandorte Mannheim, MARCHIVUM (Stadtarchiv), Zugang 32/2001 (7.276 Einheiten) und Karlsruhe, Generallandesarchiv, Best. 213 (618 Einheiten), 276 (356 Einheiten), 240 (42 Einheiten), 77 (23 Einheiten), 245 (3 Einheiten) und 313 (2 Einheiten); ein gemeinsames Digitalisierungsprojekt macht sie seit 2018 zusammen verfügbar, vgl. die detaillierte Bestandsbeschreibung unter <https://findstar.scopecoarchiv.ch/detail.aspx?ID=38061> (letzter Abruf am 06.06.2019).

46 Zu dieser spannenden Quellengattung vgl. Christoph Popp, »Das kurpfälzische und badische Vormundschaftswesen und die Mannheimer Verlassenschaftsakten. Von der Papiermühle zum archivübergreifenden Verzeichnungsprojekt des Generallandesarchivs Karlsruhe und des Stadtarchivs Mannheim«, in: *Archivalische Zeitschrift* 86 (2004), S. 251–285.



Abb. 8 (oben) und 9 (unten). Küche und Vorrats- bzw. Geschirrkammer aus dem sog. »Augsburger Klebealbum«, Balthasar Cornelius Koch zugeschrieben, zweite Hälfte 18. Jahrhundert (Augsburg, Kunstsammlungen und Museen, Inv.-Nr. L2008-7)

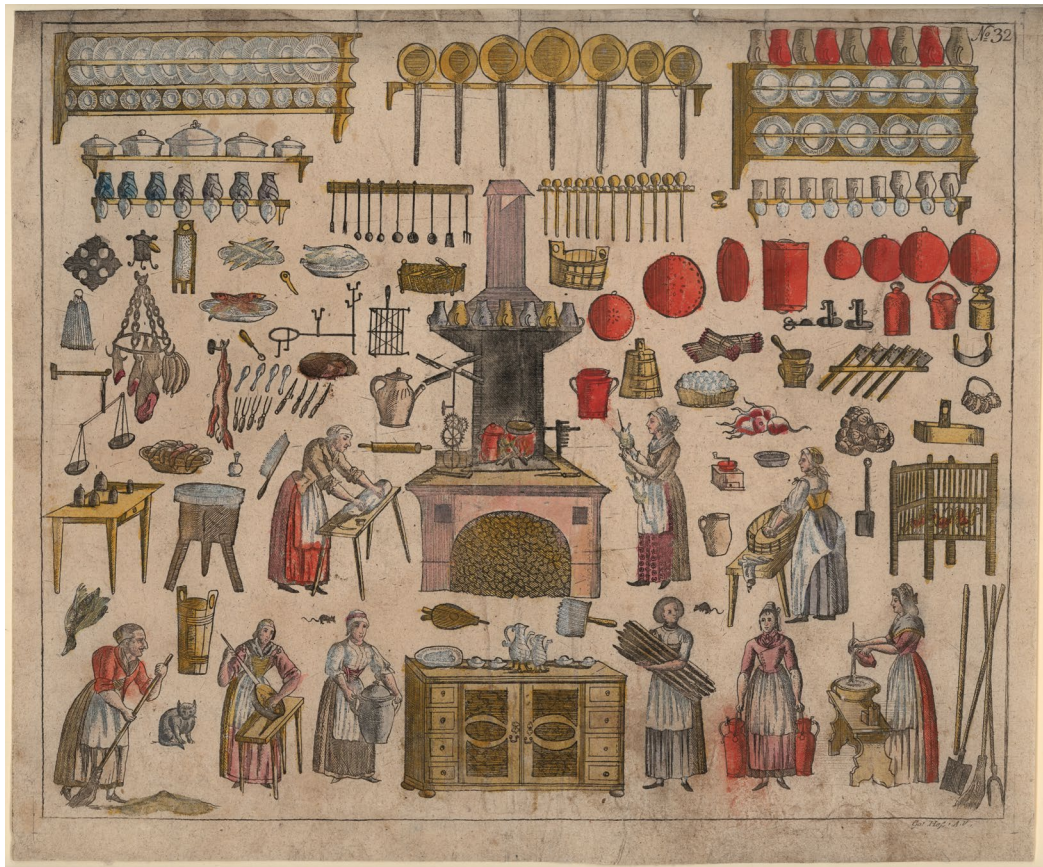


Abb. 10. Küchenmobiliar und -utensilien im Ausschnitt »Die Küche« von Gottlieb Jakob Heß, um 1800 (Augsburg, Kunstsammlungen und Museen, Inv.-Nr. G2376-55)

vorhanden waren. Zudem ist in den letzten Jahrzehnten vieles von der Mannheimer Stadtarchäologie ergraben worden, sodass wir über eine ganze Reihe gut erhaltener bzw. gut rekonstruierter Objekte aus der bürgerlichen Mannheimer Alltagskultur des 18. Jahrhunderts verfügen.⁴⁷

Wenn wir das auf den nahen Marktflecken übertragen, der sommers den kurfürstlichen Hof und dessen Gäste beherbergte, so dürfte auch auf den Tischen der Reisenden in

⁴⁷ Viele gute Beispiele finden sich in dem Katalog: *Lebenslust und Frömmigkeit: Kurfürst Carl Theodor (1724–1799) zwischen Barock und Aufklärung*, hg. von Alfried Wiczorek, Hansjörg Probst u. Wieland Koenig, 2. Bde., Regensburg 1999, S. 252–258.



Abb. 11. Lasierte, irdene Schüssel mit Dekor, 18. Jahrhundert (Mannheim, Reiss-Engelhorn-Museen, BW 2011-139-075-120. Foto: REM)

Schwetzingen die bleiglasierte Hafnerware dominiert haben, farbig und zum Teil mit Blumen oder anderen Dekors schön verziert (Abb. 11). Das robuste Material bot sich zumal für Gasthäuser an. Bier reichte man in Krügen aus Steinzeug, Wein in Ton- oder Metallbechern, höhergestellten Gästen wohl auch in Gläsern. Während Steingut und Hafnerware ziemlich sicher lokal hergestellt wurden, ist über eine Glasproduktion in Schwetzingen oder Mannheim nichts bekannt. Die archäologisch nachweisbaren Gläser und Flaschen wurden vermutlich aus dem nahen Odenwald bezogen, wo es schon länger etablierte Glashütten gab.⁴⁸ Aus diesem grünen oder braunen sog. Waldglas wurden meist Flaschen hergestellt; Trinkgefäße aus entfärbtem Glas blieben Importware. In der Carl-Theodor-Zeit nahm die Bedeutung von Mineralwasser wegen der oft beklagten schlechten

48 Vgl. Werner Loibl, »Glashütten im südlichen Odenwald in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts: Schönau – Neuburg – Ziegelhausen – Peterstal«, in: *Beiträge zur Erforschung des Odenwaldes und seiner Randlandschaften* 8 (2013), S. 301–440, dort auch weitere Literatur und ein Ausblick auf das 18. Jahrhundert.



Abb. 12. Bemalter Teller, Fayence, 18. Jahrhundert (Mannheim, Reiss-Engelhorn-Museen, BW 1979-137. Foto: REM)

Wasserqualität in Mannheim und anderswo zu, was auch zu einem Anzug der Glasproduktion führte: Eigene Flaschen mit landesherrlichem Siegel sollten die Qualität des Wassers verbürgen.⁴⁹

Neben Steingut und tönerner Hafnerware dürften gerade für bedeutendere Gäste – die die Mozarts 1763 aber durchaus noch nicht überall waren – auch einmal Fayencen-Geschirre auf den Tisch gekommen sein: Porzellan-Ersatz also für den besseren Haushalt, der sich das Weiße Gold nicht leisten konnte (Abb. 12). Als Dekor findet man meist florale Muster, seltener auch Figürliches. Auch Zinnteller waren, wie man auf den breiten Tellerrahmen der Augsburger Klebealben sieht, im 18. Jahrhundert durchaus noch als Repräsentationsgeschirr verbreitet, kamen aber zusehends außer Mode. Als Servierplatten, dann häufig in der typisch gebuckelten Form, die wir auch auf den Abbildungen erkennen können, finden sie sich dagegen noch häufiger.

⁴⁹ Jens Koch, »Eine Carl-Theodor-Bouteille«, in: *Der Glasfreund* 10 (1998), S. 35–38.

Guter Umgang ist teuer

Es ist eingangs festgestellt worden, dass Essen und Trinken wichtige Mittel sozialer Distinktion und ihrer Darstellung nach außen seien. Gerade für das 18. Jahrhundert hat die Forschung wesentliche Veränderungen der Alltagskultur wahrgenommen: Speise- und Tischkultur traten in dieser Zeit auch abseits der großen Festbankette immer stärker neben Kleidung und Wohnkultur als Ausdruck von Stand und Vermögen.⁵⁰

Die Mozarts bewegten sich, soweit man es aus den Briefen und anderen Aufzeichnungen entnehmen kann, geschickt in der Grenzregion entlang eines Lebensstils, den sie von Herkunft und Finanzmitteln nicht finanzieren konnten, den die Gönner des Wunderknaben aber pflegten. Gerade der sparsame Vater setzte auf bewussten Einsatz von Statussymbolik, wenn er seinen Sohn in die großbürgerlichen und adeligen Kreise einführte, während alles, was nicht unter den Augen der Öffentlichkeit stattfand, strengen Notwendigkeitsüberlegungen unterlag. Das hat Leopold Mozart, soweit wir sehen können, Zeit seines Lebens auch beibehalten.⁵¹ Am 7. März 1778 schreibt Wolfgang Amadeus seinem »allerliebste[n] Papa« noch kurz vor der Abreise von Mannheim nach Paris: »Wir sparen hier, soviel es möglich ist, Kost und Logement, Holz und Licht hat uns hier nichts gekostet. [...] In Kleidung wissen Sie ja, daß man in fremden Orten nicht schlecht gehen kann. Es muß allzeit ein wenig Exterieur sein«.⁵²

Tatsächlich durfte er beim Vater wohl auf Verständnis hoffen. Fünfzehn Jahre zuvor, als das gerade einmal siebenjährige Wunderkind zum ersten Mal in die Pfalz kam, war ebenfalls Sparen angesagt. Ausgerechnet in jenem Schwetzingen, das Vater Leopold zufolge »nur ein dorf« war, ließ man dann allerdings die stolze Summe von 76 Gulden im »Roten Haus« und bei lokalen Dienstleistern.⁵³ Das lag sicher nicht nur daran, dass – wir hörten es schon – rheinaufwärts »alles von Meile zu Meile theurer« wurde.⁵⁴ Zu den eigentlichen Übernachtungs- und Bewirtungskosten kamen noch »Fuhrlohn [...] Trinkgelder, Schmiede und unzählige Ausgaben; wo[bei] der Wäscher Lohn sehr vieles ausmacht, da

50 Günter Wiegelmann, »Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert«, in: *Sozialer und kultureller Wandel in der Welt des 18. Jahrhunderts* (= *Wolfenbütteler Forschungen* 19), hg. von dems./Ernst Hinrichs, Wiesbaden 1982, S. 149–161.

51 Erich Valentin, *Leopold Mozart. Porträt einer Persönlichkeit*, München 1987, S. 191.

52 Zitiert und kommentiert bei Rolf Dieter Opel, *Wolfgang Amadeus Mozart in Schwetzingen und Mannheim*, Heidelberg ³1995, S. 29–30.

53 *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 94. Dagegen in Ulm 5 fl. 35 kr., in Ludwigsburg 11 fl. 54 kr., in Bruchsal 6 fl. 36f. in Worms 4 fl. 24 kr.

54 Ebd., S. 93.

man ein Hemd mit 8 kr. bezahlen muß«. ⁵⁵ Aber da half nichts. Resigniert schreibt Leopold Mozart an seinen Freund Hagenauer einige Wochen nach dem Schwetzingen Aufenthalt aus Koblenz: »ausser, was wir uns angeschafft, und einigen gallanterie=presenten war nichts zu ersparen, weil wir zu Erhaltung unserer gesundheit und meines Hofes reputation nobl oder cavaglierment reisen müssen. Hingegen haben wir auch keinen anderen Umgang als Noblessen oder andere distinguirte Personen«. ⁵⁶ Und solch guter Umgang war eben teuer.

55 *Mozart. Briefe und Aufzeichnungen*, 1. Bd., S. 94.

56 Ebd., S. 94.

Quellen

- Exter, Friedrich: Versuch einer Sammlung von Pfälzischen Münzen und Medaillen, 2 Bde., Zweibrücken 1768.
- Exter, Friedrich: Pfälzische Münzen und Medaillen [= 3., nie veröffentlichter Bd. zu: Versuch einer Sammlung von Pfälzischen Münzen und Medaillen, 1768], hg. von Wolfgang Heß, München 1988.
- Frankenthal, Stadtarchiv, Best. I/32/426.
- Gaethgens, Barbara (Hg.): Genremalerei (= Geschichte der klassischen Bildgattungen in Quellentexten und Kommentaren 4), Darmstadt 2002.
- Hagger, Conrad: Neues Saltzburgisches Koch-Buch: *für Hochfürstliche und andere vornehme Höfe, Clöster, Herren-Häuser, Hof- und Hauß-Meister, Köch und Einkäufer*, 2 Bde., Augsburg 1719.
- Heidelberg, Universitätsbibliothek, B 5054-1 RES: VII,11: Gedruckte Krämerwaren- und Dienstleistungstaxen für Mannheim, Heidelberg und Frankenthal, 1765.
- Karlsruhe, Generallandesarchiv,
Best. 77, Nr. 2773.
Best. 221, Nr. 393.
- [Knoer, Christine:] Göppinger Kochbuch [...] oder Sammlung vieler Vorschriften von Fastenspeisen und allerley Koch- und Backwerk für junges Frauenzimmer, 2 Bde., Stuttgart 1783.
- Mozart. Briefe und Aufzeichnungen. Gesamtausgabe, hg. von der Internationalen Stiftung Mozarteum Salzburg, gesammelt u. erläutert von Wilhelm A. Bauer u. Otto Erich Deutsch, 1.-2. Bd., Kassel u. a. 1962.
- Neustadt, Stadtarchiv, Ratsprotokolle, 66. Bd.
- Schwetzingen, Stadtarchiv, U 16 und U 19.
- Universitätsbibliothek Mannheim, Sch 052/090: Kochbuch der Maria Sidonia Philippina von Aulenbach, erste Hälfte des 18. Jahrhunderts.
- Weber, Johann Karl: Über den Nachtheil, den die dermalige Einrichtung unserer Fruchtmärkte der produzierenden Klasse verursachen: eine Vorlesung in der öffentlichen ökonomischen Versammlung den 7 Hornung gehalten, Frankfurt a. M. u. a. 1780.

Literatur

- Benz, Michael: »Johann Ferdinand von und zu Sickingen (1666–1719)«, in: *Blätter für pfälzische Kirchengeschichte und religiöse Volkskunde* 53 (1986), S. 255–264.
- Blank, Hermann/Heuss, Wilhelm: *Schwetzingen – eine Geschichte der Stadt und ihrer Häuser*, 2 Bde. (= *Schriften des Stadtarchivs Schwetzingen* 8–9), hg. vom Bürgermeisteramt Schwetzingen, Schwetzingen 1979.
- Borgius, Walter: *Die Fruchtmarktgesetzgebung in Kurpfalz im 18. Jahrhundert*, Diss. phil. Univ. Heidelberg 1898.
- Cremer, Annette Caroline: *Mon Plaisir: Die Puppenstadt der Auguste Dorothea von Schwarzburg (1666–1751)* (= *Selbstzeugnisse der Neuzeit* 23), Köln u. a. 2015.
- Diehl, Wolfgang: »Das Pfälzer Weinland in der Poesie«, in: *Die Weinstraße: Portrait einer Landschaft*, hg. von Michael Geiger u. a., Landau 1985, S. 209–222.
- Dostal, Michael (Hg.): *Pfälzer Saumagen: Geschichten rund um eine pfälzische Spezialität*, Offenbach 2011.
- Dussel, Hans: *Die Flurnamen von Schwetzingen*, Philippsburg 1935.
- Florian, Lothar: *Die Schwetzingener Haardt: Ein Beitrag zur Forst- und Rechtsgeschichte der Pfälzer Rheinebene*, Diss. jur. Univ. Main 1968.
- Gloning, Heike: »Handschriftliche Frauenkochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts als Editions- und Forschungsaufgabe«, in: *Beiträge zur Tagung der Kommission für die Edition von Texten der Frühen Neuzeit* (= *Chloe* 25), hg. von Hans-Gert Roloff, 2. Bd., Amsterdam 1997, S. 829–847.
- Gropper, Wolfgang von: *Kulinarische Streifzüge durch die Pfalz*, Künzelsau 1983.
- Haas, Rudolf/Gesche, Inga: *Mannheim und die Pfalz im Spiegel von Münzen und Medaillen Erläuterungen zur Münzen-Schausammlung des Städtischen Reiß-Museums Mannheim*, Mannheim 1972.
- Haas, Rudolf: *Die Prägungen der Mannheimer Münzstätten* (= *Forschungen zur Geschichte Mannheims und der Pfalz* N.F. 6), Mannheim 1974.
- Haas, Rudolf: »Die Finanzierung von Mozarts Mannheimer Aufenthalt 1777/78«, in: *Mannheimer Mozart-Buch*, hg. von Roland Würtz, Wilhelmshaven ²1996, S. 83–95.

- Hess, Christel, »Mannheimer Alltagsleben im 18. Jahrhundert: Impressionen jenseits höfischer Kultur«, in: *176 Tage: W.A. Mozart in Mannheim*, hg. von Karin von Welck/Liselotte Homering, Mannheim 1991, S. 100–110.
- Klein, Ulrich/Ohm, Matthias: »Prägungen von Kaisern, Kurfürsten und Bischöfen: Fundmünzen der Jahre 2007 bis 2011 aus Mannheim und dem Rhein-Neckar-Kreis«, in: *Mannheimer Geschichtsblätter* 26 (2013), S. 89–100.
- Kleinschmidt, Wolfgang: »Die Einführung der Kartoffel in der Pfalz und die Verbreitung von Kartoffelspeisen in der Westpfalz und in den angrenzenden Gebieten der ehemaligen Rheinprovinz«, in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde* 24 (1978), S. 208–230.
- Kleinschmidt, Wolfgang: »Aspekte pfälzischer Volksnahrung anhand der bayerischen Physikatsberichte von 1861«, in: *Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde* 53 (2008), S. 171–209.
- Kleinschmidt, Wolfgang: *Essen und Trinken in der frühneuzeitlichen Reichsstadt Speyer: Die Rechnungen des Spitals St. Georg (1514–1600)* (= *Münsteraner Schriften zur Volkskunde/Europäischen Ethnologie* 17), Münster u. a. 2012.
- Koch, Jens: »Eine Carl-Theodor-Bouteille«, in: *Der Glasfreund* 10 (1998), S. 35–38.
- Koster, Rainer: *Flasche, Bottle und Bouteille: Faszination eines Hohlglases*, Ismaning 1998.
- Kretschmann-Muche, Kirsten: *Das Offenbacher Puppenhaus von 1757. Leben im 18. Jahrhundert*, Offenbach 1995.
- Lebenslust und Frömmigkeit: Kurfürst Carl Theodor (1724–1799) zwischen Barock und Aufklärung*, hg. von Alfred Wiczorek, Hansjörg Probst u. Wieland Koenig, 2. Bde., Regensburg 1999.
- Lesniczak, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung: Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands* (= *Studien zur Geschichte des Alltags* 21), Stuttgart 2003.
- Loibl, Werner: »Glashütten im südlichen Odenwald in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts: Schönau – Neuburg – Ziegelhausen – Peterstal«, in: *Beiträge zur Erforschung des Odenwaldes und seiner Randlandschaften* 8 (2013), S. 301–440.
- Lüdke, Carolin: »Küche, Köstlichkeiten und Keramik. Einblicke in die Koch- und Esskultur des 18. Jahrhunderts«, in: *Die Kunst zu wohnen: Ein Augsburger Klebealbum des 18. Jahrhunderts*, hg. von Georg Haindl, München 2010, S. 74–89.

- Magen, Ferdinand: *Reichsexekutive und regionale Selbstverwaltung im späten 18. Jahrhundert* (= *Historische Forschungen* 48), Berlin 1992.
- Meyer, Johann Heinrich: »Ueber die Gegenstände der bildenden Kunst«, in: *Propyläen* 1, Heft 2 (1798), S. 20–54.
- Opel, Rolf Dieter: *Wolfgang Amadeus Mozart in Schwetzingen und Mannheim*, Heidelberg³1995.
- Popp, Christoph: »Das kurpfälzische und badische Vormundschaftswesen und die Mannheimer Verlassenschaftsakten. Von der Papiermühle zum archivübergreifenden Verzeichnungsprojekt des Generallandesarchivs Karlsruhe und des Stadtarchivs Mannheim«, in: *Archivalische Zeitschrift* 86 (2004), S. 251–285.
- Sandgruber, Roman: »Leben und Lebensstandard im Zeitalter des Barock. Quellen und Ergebnisse«, in: *Methoden und Probleme der Alltagsforschung im Zeitalter des Barock* (= *Veröffentlichungen der Kommission für Wirtschafts-, Sozial- und Stadtgeschichte* 5), hg. von Othmar Pickl, Wien 1992, S. 170–191.
- Seebach, Helmut: *Was der Pfälzer Bauer nicht kennt ... Essen und Trinken im Wandel der Zeit*, Annweiler 1991.
- Steck, Wolfgang: »En miniature: Alltagswelt im Kleinformat«, in: *Kleine Transzendenzen: Festschrift für Hermann Timm zum 65. Geburtstag*, hg. von Klaas Huizing, Münster 2003, S. 274–310.
- Valentin, Erich: *Leopold Mozart. Porträt einer Persönlichkeit*, München 1987.
- Wiegelmann, Günter: »Der Wandel des Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert«, in: *Sozialer und kultureller Wandel in der Welt des 18. Jahrhunderts* (= *Wolfenbütteler Forschungen* 19), hg. von dems./Ernst Hinrichs, Wiesbaden 1982, S. 149–161.
- Wilckens, Leonie von: *Das Puppenhaus: vom Spiegelbild des bürgerlichen Hausstandes zum Spielzeug für Kinder*, München 1978.
- Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst: Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden*, München 1970.
- Zaslaw, Neal: »Mozart's Paris Symphonies«, in: *The Musical Times* 119 (1978), S. 753–757.