

Unterkunft und Verpflegung an der Messe

Autor: Felix Müller

Die Zurzacher Messen zogen Besuchende von weit her an. Zahlen gibt es erst aus der Zeit des Niedergangs, aber sie sind immer noch eindrücklich: Am Verenamarkt 1781 übernachteten rund 2500 Personen in Zurzach, welches damals 1024 Einwohner und 168 Häuser zählte. Es dürfte jede Kammer und jedes Bett während der beiden Messewochen vermietet gewesen sein: Wohl die Haupteinnahmequelle von Zurzach, zusammen mit der ganzjährigen Vermietung von Magazinräumen.

Im 2. und allenfalls dem 3. Obergeschoss befanden sich die Schlafkammern. Das Haus zum Roten Turm war eines der geräumigeren Häuser: 1781 fanden 78 Gäste darin Unterkunft. Sie schliefen teils in den 29 Betten, teils wohl auf Laubsäcken am Boden, allenfalls über den Stallungen.



2

Literatur

Historische Vereinigung des Bezirks Zurzach (Hg.): Allerhand Confect, Lattwerig-Werk und eingemachte Sachen. Das Kochbuch der Dorothea Weltri-Trippel, Zurzach 1751. Zurzach 2002.
Sennhauser, Albert; Sennhauser Hans Rudolf; Hidber, Alfred (Hg.): Geschichte des Fleckens Zurzach. Zurzach 2004.

Bilder

Bild 1: Allerhand Confect, Lattwerig-Werk und eingemachte Sachen, S. 15.
Bild 2: Zinnkanne, benutzt für Wein, 18. Jahrhundert. Güttinger, Max: Brugger Zinngiesser und Zinngegenstände im Heimatmuseum Brugg. In: Brugger Neujahrsblätter, 88. Jahrgang 1978, S. 75–104, hier S. 90.
Bild 3: Gasthof zur Waag, erbaut als Messehaus 1586. URL: www.gasthof-zur-waag.ch (Stand 29.4.2025).
Bild 4: Gasthof zur Waag mit für Messehaus typischem Innenhof. URL: www.gasthof-zur-waag.ch (Stand 29.04.2025).
Bild 5: Allerhand Confect, Lattwerig-Werk und eingemachte Sachen, S. 135.



1

Die Gäste wollten nicht nur schlafen, sondern auch essen. Die entsprechend grossen Mengen bereitzustellen, war herausfordernd. So zählte Zurzach 1780 14 Metzger. Brot durften auch Leute aus den umliegenden Dörfern liefern. Auch das Kochen erforderte viel Handarbeit und viel Erfahrung.

Im Roten Turm standen dafür ein holz-befeuert Kochherd und eine offene Feuerstelle zum Braten grosser Fleischstücke zur Verfügung. Die Speisen dürften vielfältig und raffiniert gewesen sein, nach dem Rezeptbuch der Hausherrin Dorothea Weltri-Trippel zu schliessen.



3



4

Qutten Lächerlin.

Nimm Qütten, sied in einem Wasser und treib sie durch ein Sieb. Darnach nimm von den durchgetriebenen Qüttenen 1 lb, nimm 1 lb Mandel woll gestossen, und rühre (in) dass Qüttenenmus ein Löffel voll nach dem andern darein, und 1 lb Zucker und ein wenig Zitronensaft darunter. Darnach nimm den Teig und greste* ihn ob der Glut biss er gantz trucken. Darnach säy Zucker auff ein Brett und thue den Teig darauf und thue ein wenig kleingeschnetzlete Zitronenschelfeten darein und formier Lächerlin daraus. Und anstatt Mehl, dass es nicht klebe, nimb Zuker, und lass es algemach in der Werme truken, so ist es recht. Vergiss nicht, wann du den Teig gemacht, rühr ihn um auf ein Weg.

* röste

“Nimm Qütten, sied (sie) in Wasser und treib sie durch ein Sieb”.
250g geschälte Mandeln, gemahlen
250g Quittenmus, nach und nach unter die Mandeln mischen
250g Zucker

1 Zitrone, Schale abgerieben und Saft dazugeben
In Chromstahlpfanne unter ständigem Rühren einkochen, bis sich die Masse vom Boden löst.
Masse ca. 5 mm dick auf Backpapier streichen und an einem warmen Ort trocknen lassen (ca. 1 Woche). Stängeli oder Quadrate schneiden, oder Förmchen ausstechen.



5