



## Beer and Brewers in the Focus of Early Modern Policy Rule in Bavaria, Swabia and Franconia

### (La Birra e i Produttori di Birra alla Luce della Normativa in Baviera, Svevia e Franconia)

\*<sup>1</sup>Wolfgang Wüst

\*<sup>1</sup>Department of History, Friedrich-Alexander-University Erlangen-Nuremberg, Germany.

#### Abstract

The history of the world-famous Bavarian beers and breweries has found a broad, certainly also international echo in numerous monographs, table works, commemorative publications and exhibitions, both in science and among the consuming public; in contrast, the reception of the Swabian and Franconian equivalents has been considerably worse <sup>[1]</sup>. In addition, the history of beer, unlike the development of viticulture and vine culture, has relatively rarely been chosen as the focus of international or national research institutions. For example, the „Forschungsring des Deutschen Weinbaus“ (FDW) at the „Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft“ (DLG) has been dedicated to applied research in viticulture and wine for more than 50 years. The following contribution on the topic of „Beer and Brewers in the Mirror of Urban-Rural Sovereign Concepts“ therefore intends to present the cultural-historical significance of beer, breweries and early modern drinking customs, which is well documented by a broad tradition of good policy sources, but which is only selectively focused on Upper German towns as a whole <sup>[2]</sup>. Deficits in the analysis of beer and brewing history for the period before 1800 in the area of consumption are also due to the fact that for a long time the history of consumption was at best approximated to the industrially influenced, late 19th century. Mass consumption was long considered a veritable hallmark of consumer society and modern consumer history <sup>[3]</sup>.

**Keywords:** Germany, Bavaria, Swabia, Franconia, beer, beer distribution, brewers, inns, closing hours, purity law

#### Introduction

##### 1. Polizia e Alcol--un Campione di Città Imperiali

Nel 1770, quando gli apici delle iniziative culturali, economiche, commerciali e giuridiche delle città imperiali, che si estendevano nella Germania meridionale e superiore, erano solo parte di una memoria riscoperta dall'Illuminismo, il consiglio della città imperiale protestante di Kempten avviò

nuovamente riforme mirate. Nel farlo, fece inoltre rivedere gli orientamenti normativi della “buona” polizia della prima età moderna, decisivi per la vita pubblica, in merito al consumo di alcol in città. Il consumo di birra e alcol venne limitato. Le attuali restrizioni pandemiche, tuttavia, superano di gran lunga le restrizioni urbane e rurali sul consumo di birra nell'Ancien Régime. (Fig. 1)



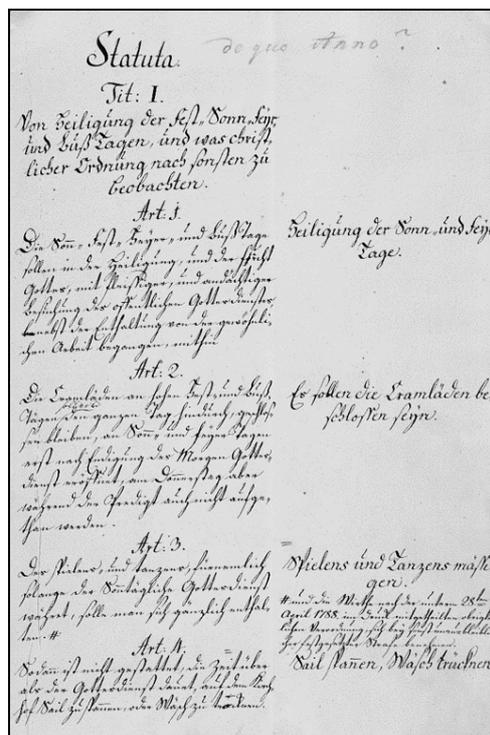
Fig 1: Boccali di birra vuoti all'Entlas Keller di Erlangen (Archivio dell'autore)

Per contribuire all'adeguamento dei mandati e degli statuti comunali di vecchia data, anni prima della Rivoluzione francese e dell'inizio del dibattito sulla mediatizzazione e lo scioglimento di molte istituzioni imperiali considerate non disposte a riformarsi, la legge comunale venne aggiornata in più parti e con essa la normativa per albergatori e birrai. Gli statuti del 1770 <sup>[4]</sup> (Fig. 2), sopravvissuti in forma manoscritta, trattavano l'ampia gamma di argomenti del giornalismo imperiale, fiorito dal XVII secolo, e della scienza poliziesca che ne era conseguita <sup>[5]</sup>. Nel 1727, il re prussiano Federico Guglielmo I (1688-1740) istituì le prime cattedre di scienza della polizia <sup>[6]</sup> e cameralismo (*cameralia oeconomica*) nelle città universitarie di Halle an der Saale e Francoforte sull'Oder. Nel 1756, Johann Heinrich Gottlob von Justi (1717-1771), che studiò legge e cameralismo a Jena, Wittenberg e Lipsia, pubblicò i suoi "Principi di scienza della polizia" <sup>[7]</sup>. Anche il regolamento di polizia della città imperiale di Kempten nel XVIII secolo venne strutturato secondo lo schema di Justi. In particolare, i primi tre titoli richiama ancora tradizionalmente l'insegnamento cristiano, la disciplina ecclesiastica e i ricorrenti comandamenti domenicali e festivi ("I. Von heiligung der Fest, sonn, feyr, vnd buß tagen vnd was christlicher ordnung nach sonsten zu beobachten"), il consueto catalogo dei peccati e le punizioni per le trasgressioni ("II. Von straff offenbahrer laster, frevel und anderer ungebühr") e le restrizioni al lusso e alle spese in occasione di matrimoni e altre celebrazioni familiari ("III. Vom heyrathen und der hochzeit ordnung") <sup>[8]</sup>. Il terzo articolo del primo titolo degli statuti di Kempten, ovvero l'attenzione e la precauzione del sovrano contro l'abuso di alcol, è di particolare interesse in questo ambito. In tale articolo si legge a proposito del consumo di birra e vino <sup>[9]</sup>: "Ci si deve astenere totalmente dal gioco d'azzardo, dal bere e dal ballare, fino a quando dura la funzione domenicale, e gli osti devono attenersi all'ordine ufficiale pubblicato a stampa il 28 aprile 1788, pena una punizione altrimenti inevitabile" <sup>[10]</sup>.

Simili restrizioni alla vendita e al consumo si trovano in quasi tutte le città e i territori imperiali della Germania meridionale nel primo periodo moderno. Nella città imperiale di Nördlingen, ad esempio, le restrizioni su taverne e bar comprendevano anche l'avviso pubblicato il 13 dicembre 1510: "Gepott des bösen schwerens und gotzlästerns auch des zutrinkens halben. Dazu andere vorausgegangene gepott gezogen und gemelt sein, ordentlich nach ainander zum Kanon guter Policey". Nel Ries, nel regolamento della città si citavano i temi dell'ubriachezza e della cattiva abitudine di consumare alcol, dell'ozio, dell'indebitamento e della bestemmia. A Schweinfurt, fino al 1780 il Consiglio emise ripetutamente a mezzo stampa un divieto contro l'abuso di alcol. Il legislatore affermava che: "Wie aber die u<sup>e</sup>bermaßige Trunkenheit insgemein von denen Zechen und Wirths-Ha<sup>e</sup>usern den Anfang nimmt, so ordnen Wir aus gutherziger va<sup>e</sup>terlicher Wohlmeinung, daß hinfu<sup>e</sup>ro keine Abend-Zeche in Gassen, Schenken, oder Wirths-Ha<sup>e</sup>usern Abends u<sup>e</sup>ber eine Stunde nach La<sup>e</sup>utung der Wa<sup>e</sup>chter-Glocke sich erstrecken oder verla<sup>e</sup>ngern solle, bey Strafe eines Guldens von jeder Person, den die Wirthe und Ga<sup>e</sup>ste ein jeder zu geben verfallen seyn sollen". Sceglieremo i nostri esempi principalmente dai distretti ex-imperiali (*Reichskreise*) di Svevia e Franconia, politicamente di piccole dimensioni.

**2. Le Locande come Istituzioni**

La storia della birra e delle sue *Schankstätten* (locali in cui la birra veniva servita) fa parte del retaggio culturale non solo delle ex città imperiali di Nördlingen e Kempten (Fig. 3), o di Baviera, Svevia e Franconia.



**Fig 3:** Kempten con San Mang e l'abbazia del principe come capitale dell'Illerkreis bavarese, Dipinto a olio del 1809. (Altstadtfreunde Kempten)

La birra veniva considerata un alimento, tanto da essere definita "pane liquido", almeno a partire dal deterioramento del clima durante la Piccola Era Glaciale e il conseguente declino dei vigneti dell'Europa centrale nel XVI secolo. Inoltre, nei primi anni dell'era moderna vi fu un salto di qualità dalla birra speziata o *Gruit* medievale (Fig. 4) alla birra al luppolo, che poteva essere conservata e trasportata. Per questa ragione, già all'inizio del XIV secolo, il più antico statuto della città di Norimberga stabiliva norme puristiche sulla birra: "Man schol auch kein ander chorn preuwen denne gersten alein, weder haber noch chorn noch dinkel noch wai<sup>e</sup>tze. Swelhe preuwe daz doruber tete oder swelher mullener daz doru<sup>e</sup>ber mu<sup>e</sup>le. Der schol ja<sup>e</sup>r und tak aus der stat varn." In alcuni luoghi, la birra sembrava essere onnipresente e non soltanto nelle città produttrici di birra e note a livello internazionale come Copenaghen (Carlsberg,

**Fig 2:** Statuti della città imperiale, 1770 con aggiunte successive. Questo è il motivo della nota d'archivio: "de quo anno"? (Archivio di Stato Augsburg, Reichsstadt Kempten, Akten no. 16)

Tuborg), Pilsen, Amburgo, Dortmund, Monaco, Bamberg o Kulmbach. Nella cittadina di Frisinga (Fig. 5), dove esisteva una birreria episcopale fin dal 1160, un viaggiatore del XVIII secolo definì l'onnipresenza dei boccali di birra il marchio di fabbrica di una città sotto sovranità episcopale.



**Fig 4:** Gruet e birre alle erbe. Tra i loro ingredienti c'era il mirto di palude (latino: *myrica gale*). Altri ingredienti erano, ad esempio, la belladonna e il giusquiamo come intossicanti, il sangue di bue o di vacca come coloranti per la birra scura, i semi di cumino, il miele e il sale come esaltatori di sapidità. (Otto Wilhelm Thomé, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, Gera 1885)

A Frisinga, i garanti di una vita felice e degna di essere vissuta furono presto chiamati: un "inesauribile boccale di birra", ozio indisturbato e soprattutto le numerose e tranquille devozioni. Per quanto riguarda Norimberga, tra gli artigiani del XV e XVI secolo il libro di casa della fondazione dei dodici fratelli di Mendel riporta anche un birraio. (Fig. 6)



**Fig 5:** La Hofbrauhaus del Conte von Moy a Frisinga, con una tradizione birreria che risale al 1180. (Hofbrauhaus del Conte von Moy, 2012)

Si tratta del mastro birraio Jörg, deceduto in ospedale nel 1537. Anche le riviste regionali d'intelligenza, ridisegnate nel XVIII secolo, riportavano in dettaglio i centri birrai del Vecchio Impero. Nel *Münchner Intelligenzblatt*, ad esempio, si potevano ottenere regolarmente e a basso costo informazioni sulla produzione annuale di birra sotto il tema città e agricoltura. Per l'anno commerciale 1782, ad esempio, si legge: "Zu München sind fürs Jahr 1782 an Sommer-oder Ma'zenbier 1745 Faß eingesotten worden, welche 43.625 Emmer halten. Also sind (siehe Intellig. Blatt 1781, S. 218) gegen fertiges Jahr mehr gebrauet worden um 171 Faß, oder 4.275 Emmer; zu welcher Vermehrung die vielen, von der hiesigen Brauerschaft am Lilien-und Gasteigberg neuerbauten Keller, zu guter Versorgung des Biers im Sommer das meiste beygetragen haben. Es sollten doch 44.000 Seelen in München im August und September ihr Bier nicht am Ammersee zu Dießen, und noch weiters herholen dürfen". Tuttavia, prima dell'industrializzazione e della contemporanea diffusione della ferrovia nei Länder tedeschi (Fig. 7, 8, 9 e 10), dell'aumento dell'uso di macchine a vapore nell'industria della birra, delle mostre di qualità sovraregionali e dei premi per la birra nelle esposizioni artigianali e industriali di tutta la Baviera e, infine, della rivoluzionaria invenzione della refrigerazione artificiale da parte di Carl Linde, non esistevano grandi birrifici nel Paese. (Fig. 11)



**Fig 6:** Il birraio Jörg (*Prewmaister Jorg*) di Norimberga, morto nel 1537. (Biblioteca comunale di Norimberga, Amb. 317. 2°: *Hausbuch der Mendel'schen Zwölfbruderstiftung*, vol. 1, fol. 60)

Questo era particolarmente vero in Franconia e Svevia. In un'indagine sanitaria sulla Svevia centrale, risalente al 1860 circa, si legge che c'era ancora un birreria *en miniature* in quasi tutte le città. E senza sistemi di raffreddamento non era possibile conservare la birra in così tanti stabilimenti. Questo limitava notevolmente le importazioni e le esportazioni di birra in Europa. Nel luglio del 1783, un affittuario di un birreria di Burggrub, nell'Alta Franconia, denunciò la questione alla cancelleria del governo principesco di Schwarzenberg: "Poiché non sarei mai in grado di conservare la mia birra a causa della mancanza di una vera e propria cantina in roccia, e quindi non potrei utilizzare il birreria in modo appropriato più di chiunque altro, la signoria dovrebbe far scavare il prima possibile tali cantine". Solo allora sarebbero state concepibili esportazioni di birra franco-boema.



Fig 7: La birreria Härele a Leutkirch con collegamento ferroviario, intorno al 1910. (Birreria Clemens Härele, Leutkirch)

Dunque, birre, birrifici e taverne rappresentano allo stesso tempo i mezzi di consumo e pubblicità, la storia corporativa, economica e fiscale, di flussi migratori, di scambio e di comunicazione dall'Europa orientale all'Occidente o dal Nord al Sud, di storia sociale e societaria, i processi curativi, ambientali e igienici, le partecipazioni di chiese, abbazie e monasteri o la storia agricola, alimentare ed evolutiva. Alcuni temi, tra cui il commercio della birra in contrasto con la vendita e il commercio del vino, sono stati poco studiati, mentre su altri, come la produzione di birra, sappiamo molto di più. Moltissime informazioni si possono reperire negli archivi della nobiltà, delle città e dei mercati, dei monasteri e dei conventi e delle ancora numerose aziende a conduzione familiare in cui ritroviamo fatture seriali e i registri fiscali (accise della birra, *Ungeld*), in registri camerali, licenze dei pub, registri dei tribunali o degli edifici, locazioni e, infine, dalle informazioni sul consumo, la pubblicità della birra e i passatempi nei pub. Anche uno sguardo alla Francia (Fig. 12) o all'Italia (Fig. 13) riporta riferimenti alla tradizione birraia della Germania meridionale.



Fig 8: Il birrificio zum Fischer J. Ehrhard a Strasburgo-Schiltigheim con collegamento ferroviario. (Etichetta della bottiglia con stampa in oro di questo birrificio, intorno al 1900)

Fin dal XV secolo, questi libri contabili ci hanno spesso fornito informazioni affidabili su importanti dati economici in merito alle licenze di erogazione e di produzione di birra del paese, della regione o anche locali. Durante il dominio franco-boemo degli Schwarzenberg, la contabilità relativa alla birra veniva tenuta separatamente per la sua importanza fiscale per la *Rentkammer*, come nel caso del "Conto della birra di

Schwarzenberg del 1654", con un volume di 752 "eymern" di entrate, o del "Conto di cassa della birreria dal 1° ottobre al 31 ottobre 1787". Nel 1787, il volume era misurato in barili di birra, secchi (*eymern*) di birra e in unità di misura, *seidel* e quarti.

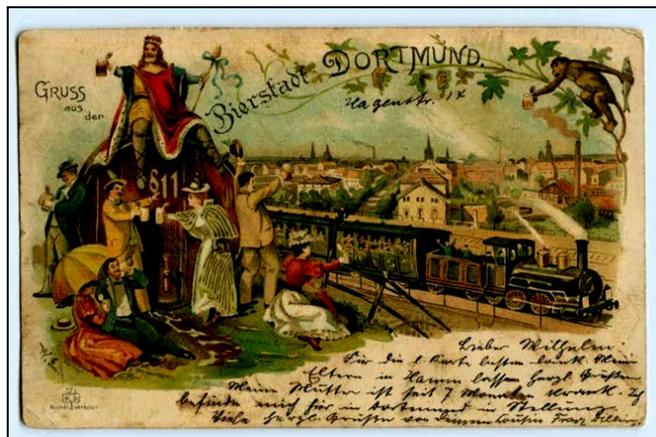


Fig 9: Biglietto di auguri dalla città della birra di Dortmund con la ferrovia, 1900. (Cartolina dalla Hagenstraße di Dortmund, 1900)

Proprietari e affittuari di birrifici e locande si impegnavano ad offrire al pubblico intrattenimento agli amanti della birra. Nel 1860/61, ad esempio, la dinastia Schwarzenberg-Johann Adolf von Schwarzenberg era divenuto principe imperiale nel 1670-commissionò la costruzione di una nuovo e comodo campo da bocce coperto nel giardino estivo del birrifico di corte. (Fig. 14 e 15) Le bocce e il consumo di birra furono quindi passatempi popolari tra gli Schwarzenberg per molto tempo. Tuttavia, proprio a causa della loro popolarità, i *Biertempel* (templi della birra)-etimologicamente documentati dal 1781-le taverne, le birrerie, le osterie e le locande erano anche potenziali luoghi di agitazione agli occhi delle autorità della prima età moderna. Nel 1746, il sovrano di Kulmbach e Bayreuth si scagliò contro i locali equivoci: "Wir wollen auch die Winkel-Wirthschaften und Herbergen hiermit abgeschaffet, auch Unsere Beamten, dann Burgermeister und Rath, dahin befehligt haben, solche nicht zu dulden, damit also die privilegirte und ordentliche Gast-Höfe wegen der ihnen allein obliegenden Angelegenheit auch den Vortheil und Nutzen einnehmen moegen."

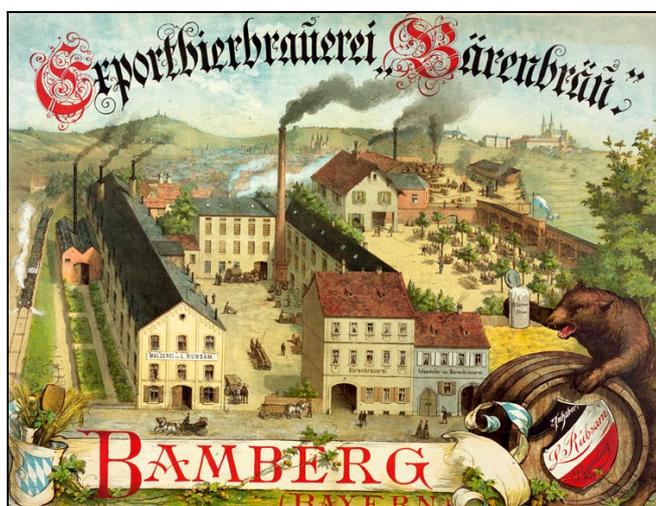


Fig 10: Pubblicità del birrificio d'esportazione Bärenbräu di Bamberga sulla linea ferroviaria Norimberga-Bamberga, 1900 circa. (Archivio della città Bamberg, Brauerei Bärenbräu. Nel 1906 fu trasferita alla Bären-und Eckenbüttnbräu AG)



Fig 11: L'insieme del birrifico (malteria, cella frigorifera, birreria) dell'Aktienbrauerei zur Traube di Kaufbeuren è stato premiato con diverse medaglie. (Archivio della città Kaufbeuren)

Le taverne, luoghi di sfogo del risentimento represso, erano posti imprevedibili, in quanto le discussioni, innaffiate da vino o birra, potevano facilmente degenerare in insulti, risse, bestemmie, abusi di autorità e pandemoni. Le taverne erano il teatro di dissolutezza notturna, ozio, frode, giochi d'azzardo, situazioni che portavano talvolta gli abituali a gravi difficoltà finanziarie. Nella biografia del famigerato bracconiere bavarese Matthias Klostermayr (1736-1771), il gioco d'azzardo nelle locande ha un ruolo importante. In una lettera del 19 gennaio 1771, l'editore fece sedere al tavolo da gioco della locanda anche il bavarese Hiesel: *“Ein Kamerad von dem Hiesel habe in einem Dorfe nicht weit von K... mit einem Bauern im Wirthshause gespielt, und ich weiß es nicht, ware es Glu<sup>ck</sup> oder Betrug, selbigem eine ansehnliche Summe Gelds abgewonnen. Des Bauren Weib, die es von andern erfahren, seye zu dem Amtmann gegangen, und habe ihn gebeten, dem Fremden ihres Mannes Geld wiederum abzunehmen. Auf diese habe der Amtmann den Bu<sup>ttel</sup> in das Wirthshaus geschickt, und all das gewonnene Geld dem Spieler abnehmen lassen.*“ Matthias Klostermayr sottrasse poi al magistrato, minacciandolo con una pistola, il denaro di gioco confiscato per restituirlo al legittimo proprietario.

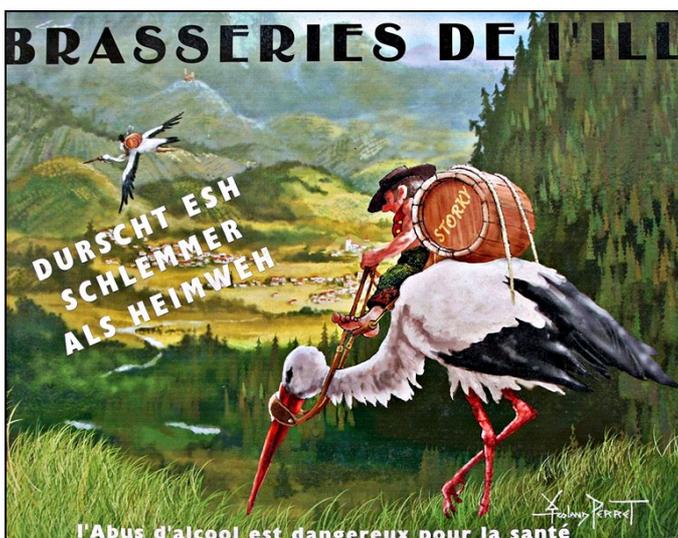


Fig. 12-Pubblicità della birra a Parigi con motti alsaziani. (Les Brasseries de l'Ill Ensisheim)

Per questo motivo, molti sovrani si sentirono costretti a intervenire tempestivamente per regolamentare i “discorsi” da

taverna e per limitare i bagordi notturni e gli “entusiasmi” dannosi nel Paese. La tradizione di controllare i tavoli dei clienti abituali risale alle leggi sull'arresto stabilite nell'alto e nel basso Medioevo. Nel 1760, tali leggi furono introdotte in forma aggiornata per le terre degli Hohenzollern in Franconia: *“Als hat gedachtes Policey-Directorium, nach vollkommener Ueberlegung resolviret, durch gegenwa<sup>rt</sup>iges Reglement, die Gastwirthe, Gahrko<sup>e</sup>che, Bier-und Wein-Schenken, Me[t]-zger, Becken, Kaufleute und Kra<sup>e</sup>mer, die der Ellen nach verkaufen, ingleichen die Aufka<sup>e</sup>user, Hechler und Hechlerin, dann alle andere Personen, die im gedachten Reglement vorkommen, zu avertiren, daß sie sich hinfu<sup>h</sup>ro der Policey-Ordnung und allen dißfalls von Zeit zu Zeit ergangenen Hochfu<sup>rst</sup>lichen Verordnungen bey Geldstrafe, Personal-Arrest, und anderer Ahndung gema<sup>e</sup>ß bezeigen*”. Le autorità territoriali potevano anche intervenire nelle attività dei locali revocando e concedendo licenze. Tale responsabilità era in mano alle camere dei tribunali. Nel caso del locandiere Georg Holzapfel di Neuhausen, nei pressi di Monaco di Baviera, ad esempio, vennero sollevate obiezioni in merito alla mancanza di requisiti per la concessione della licenza, che suggeriscono contraddizioni con i regolamenti di polizia regionali. Il 2 maggio 1785, l'Obersthofmeister informò l'oste *“che gli era stato proibito per il momento di spillare e di vendere birra, fino a quando non si fosse legittimato a farlo, con una multa di 24 R[eichs]th[alern]”*.

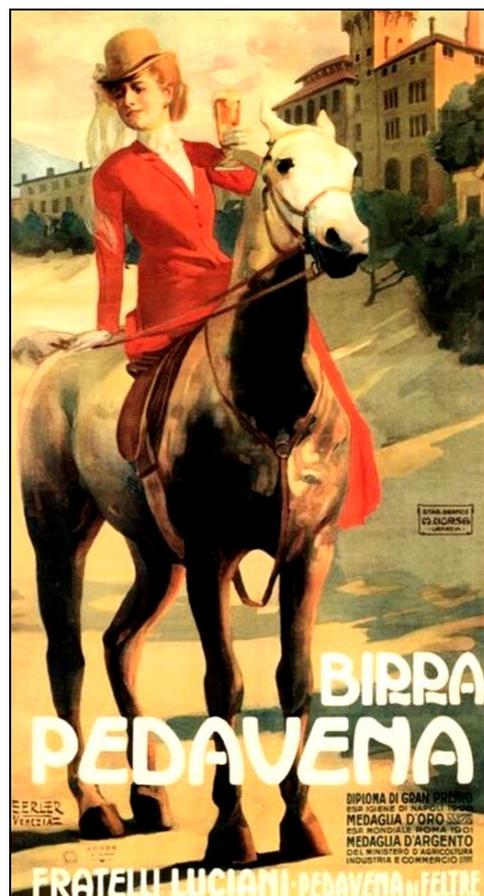


Fig 13: BIRRA PEDAVENA 1910 dell'artista Erich Erler, poster pubblicitario d'epoca sulla birra italiana (Archivio dell'autore)

Controlli vennero effettuati anche nella città vescovile di Bamberg, il 27 gennaio 1761: *“Nachdeme zeithero in dahiesiger Hochfu<sup>rst</sup>rstl[i]cher Residenz Stadt bedauerlich wahrgenommen worden ist, daß bey einfallender Nachts=Zeit allerley mißbeliebige, und scha<sup>e</sup>dliche Schwärmerereyen, auch andere-hiebey veru<sup>e</sup>bet werdende Muthwillen, dann*

*großliche Mißhandlungen deren dahiesigen Innwohneren, Burgeren, und Innsassen ohnvermutheter Dingen nicht nur allein sich öfters zeithero ergeben, und zugetragen haben, sondern auch in denen dahiesigen Gast-Wirths-Wein-und Caffé-Haßusseren die Patrouilles, wann dieselbe nach verflössener Zeit, in Gemäßheit deren allbereits ergangener Verordnungen, nach denen Zech-Gästen haben suchen wollen, mit allerley Schimpf-und Schmähe-Worten, und Real-Injurien [diffamazione] entweder straflich mißhandlet, oder gar eine geraume Zeit hindurch in sothane Gast-Wirths-Wein-und Caffé-Haßussere entweder oder in so lang gar nicht eingelassen haben, bis derley Gast-und andere Wirthe, Wein-Schenke, dann Caffé-Siedere die-über die erlaubte Zeit, allda sich aufgehaltene Zech-Gäste von denenselben, oder von ihren Haus-Genossen verstecket, oder aber gar durch andere Ausgänge, und Thüre heimlich hinausgelassen worden seynd, über dieses auch sich mehr als zu viel gedüsseret hat, daß die allbereits verbottene sogenannte Hazard-Spiele zu merklichen Schaden, und öfteren Verfall deren diesseitigen Burgeren, Rechnungs-Leisteren, Innwohneren, und Innsassen, und derenselben Angehörigen in obbemeldten Gast-Wirths-Wein-und Caffé-Haßusseren anwiederum in Schwang, und Uebung seyen”.*

Sanzioni vennero imposte quasi ovunque se la vendita di birra e vino interferiva con le funzioni religiose domenicali e festive. Nel 1672, il Margravio Christian Ernst di Brandeburgo-Bayreuth (r. 1655-1712) dichiarò: *“In particolare, tuttavia, con la presente è severamente vietato a chiunque venda bevande zuccherate, acquavite, vino o birra, vendere bevande nelle città, mercati o villaggi, locande o altre case durante le funzioni religiose”.* I sovrani della Germania meridionale, inoltre, furono cauti nel concedere licenze di musica e ballo per le locande. Per questo motivo, nel 1672, nella regione superiore degli Hohenzollerns della Franconia, dovevano esserci *“die Spiel-Leute Niemanden zu Gefallen, und um Verehrung willen lange ungewöhnliche, behende, leichtfertige, sondern ehrbare, züchtige und sitsame Tañze machen, bey Strafe zween Gülden oder der Gefängnis; als Wir dann auch alle Hochzeit-Tañze auf der Gassen in Städten gänzlich abschaffen, und soll sonsten das Tanzen und Sitzen länger nicht, dann Sommers-bis aufzehen, Winters-Zeit aber bis um neun Uhr des Nachts ohne Schreyen und Tumulturen, und dabey kein Nachzechen, weder einige Nachtañze vergrößert werden, bey Strafe fünf Gülden”.* Nel comune di Geilsheim, che tramite l'ufficio di Hohentrüdingen apparteneva al Paese Inferiore degli Hohenzollern di Ansbach, l'ozio, l'alcol e il gioco d'azzardo comparivano addirittura in uno dei capitoli della polizia locale: *“Non solo ogni residente e ogni comune dignitoso del villaggio, ma anche ogni capofamiglia e residente dovrebbe evitare completamente l'ozio più dannoso, non solo il bere eccessivo, ma anche il gioco d'azzardo a scopo di lucro con dadi e carte, sia nelle locande e taverne pubbliche che in altre abitazioni comuni”.*

### 3. Birrifici e Potere

La storia di birrifici e distillerie è stata ampiamente studiata, ma in molte rassegne monografiche e pubblicazioni commemorative manca l'inserimento regionale nel rispettivo contesto decisionale del governo statale. È evidente, fin dall'inizio, la chiusura del mercato della birra ai produttori “stranieri”. Nella città di Scheinfeld, i decreti signorili-gli ultimi dei quali furono rinnovati nel 1782 e nel 1785-imponevano ai locandieri di depositare il denaro per ogni

secchio di birra importato non dal mercato, ma dalla sola dinastia Schwarzenberg. Il birrificio degli Schwarzenberg forniva birra anche al di fuori dell'area della signoria. Nel 1679, un farmacista di Kitzingen e la comunità ebraica di Castell ricevettero forniture di birra. Tuttavia, fino al XIX secolo, fu difficile dare alla produzione di birra un'immagine sovregionale. Alla fine di luglio del 1848, la cancelleria raccomandò al principe di Schwarzenberg di stipulare un contratto di locazione con il birraio e distillatore locale Georg Drexel, poiché gli scambi e il commercio erano in stallo. Mancavano guadagni e denaro ed era quindi improbabile che ci fosse un affittuario accettabile da lontano.

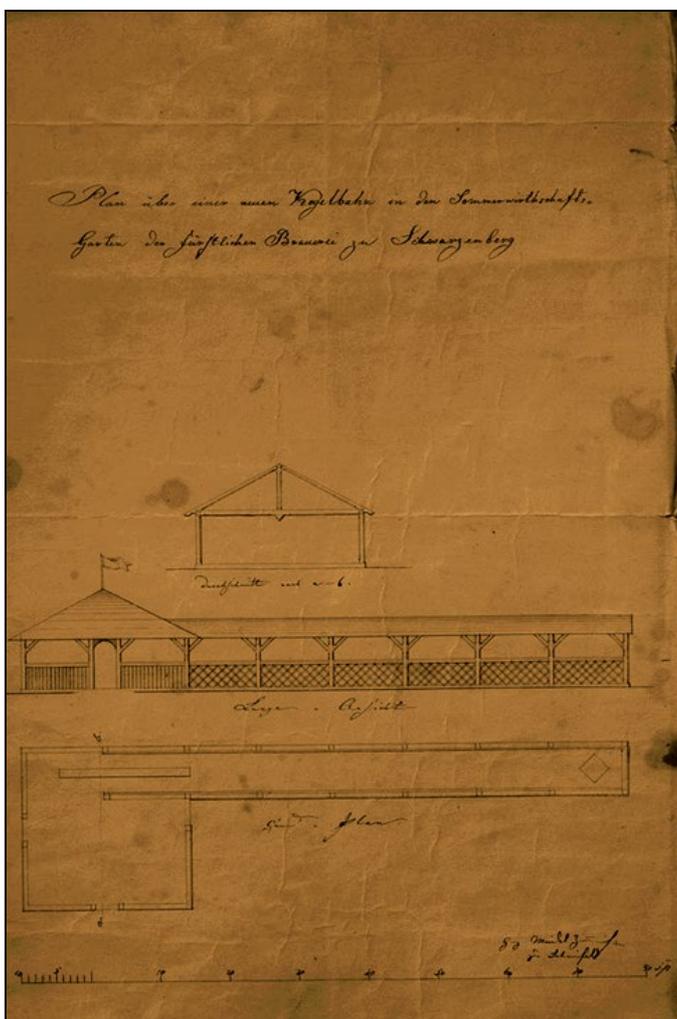
Inoltre, la signoria locale era in grado di influenzare la qualità della produzione di birra attraverso i contratti di locazione, mentre i birrifici, da parte loro, avevano una certa influenza sul concetto di consumo di locandieri e ristoranti. Tuttavia, i contratti di locazione prevedevano anche un obbligo di diligenza nei confronti dei birrai e degli osti se gli svantaggi della posizione conducevano alla miseria economica. A Burggrub, in Franconia, nel 1778-1797 fu intentata una causa di risarcimento danni contro l'amministrazione della Casa di Schwarzenberg, perché l'ufficiale giudiziario locale non aveva scavato la cantina in roccia promessa all'affittuario della birreria. *“[...] Die folge davon war, daß mir [che il mastro birraio e l'ospite] wegen im vorigjährigen Frühling eingefallenen starken regen und hierauf erfolgter Hitze, ungeachtet aller auch möglichen Vorkehrungen, das Bier fast miteinander sauer geworden-und ich also in diesem Jahre gegen vorige Zeiten sehr wenig zu bräuen getrauen durffte”.* I contratti di locazione, a loro volta, si inserivano nell'ambito delle concessioni signorili di taverne. Anche nel villaggio di Geilsheim, nella Media Franconia, la signoria degli Hohenzollern sbarrò la strada alle taverne nere e senza licenza e alla birra di provenienza straniera: *“Wirtschaften treiben und bierschencken solle niemand ohne herrschafftliche concession treiben. Solle niemand in dem dorff Geißheim dergleichen wirthschaft-gewerb, noch auch das zupffen und ausschencken, treiben, ausgenommen, welche es auff ihren äußern von alters hergebracht und die spezielle erlaubnuß darzu erhalten haben”.*

L'ubicazione dei birrifici era importante in considerazione delle numerose quote di birra, destinati ai servitori dei principi, consiglieri e cortigiani, che costituirono una componente fissa della retribuzione fino a tutto il XIX secolo. Le “Deputatsbiere”-qualitativamente distinte in buone e cattive, o in birra piena e birra “nachbier” scadente-erano incluse nel calcolo della birra e del salario. I proprietari terrieri e i signori della corte risparmiavano così sui servizi. Prestazioni in natura, come i dazi sulla birra e sul vino, integravano il mercato del lavoro e il mondo del consumo come finanziamenti misti della prima età moderna. Le quote per la birra venivano solitamente distribuite dalle taverne e birrifici locali. Il mastro birraio della birreria principesca di Schwarzenberg, Friedrich Hell, ad esempio, ricevette 15 secchi supplementari di birra “Deputatsbiere” nell'anno contabile 1787. Il conteggio e la liquidazione avvenivano su base trimestrale. Il secchio di birra corrispondeva a 64 litri e un litro di birra conteneva due *Seidel*, boccali. Un *Seidel*, a sua volta, era diviso in due quarti. La pratica di pagare con la birra sembra essere cambiata poco nel primo periodo moderno. Ben cento anni prima, nel 1679, il maestro di corte di Schwarzenberg veniva pagato trimestralmente con 24 secchi di birra buona, l'affittuario con 20, il cancelliere con nove e il mastro birraio con otto secchi di birra piena e, invece di sei secchi di birra, ancora metà della birra buona. Il

giardiniere di corte veniva pagato con quattro secchi di birra buona e due secchi di birra cattiva. Il pescatore di corte riceveva un secchio di birra piena e 30 misure di *Nachbier*. Anche la corte di Schwarzenberg, in Franconia, consumava grandi quantità di birra. Ad esempio, nell'estate del 1679, la birreria principesca consegnò tre secchi da 35 misure al *Tafeldecker* (*decker daffel*) il 23, 27 e 31 luglio. Il 3 e il 5 agosto seguirono quattro secchi da 35 *Maß*, il 20 agosto ancora tre secchi da 35 *Maß* e il 30 agosto addirittura 13 secchi di birra buona e cinque secchi di *Nachbier*. In totale, nel trimestre estivo (luglio-settembre) furono venduti 181 secchi e mezzo e tre litri di birra. Nel complesso, tuttavia, la domanda di birra era solitamente oscurata dal consumo di vino, soprattutto nell'economia di corte. Nella residenza vescovile di Würzburg, ad esempio, nonostante avesse un birrificio proprio, il consumo e la spesa andava chiaramente a favore delle forniture di vino. Tuttavia, dopo il piano di risparmio di corte del 1752, il bilancio di Würzburg scese da 6.000 a 4.000 fiorini per l'acquisto "straordinario" di vino della Mosella e della Franconia, da 2.000 a 1.500 fiorini per l'acquisto di vini non locali, mentre la spesa per l'acquisto di birra dalla birreria padronale restò invariato a 2.400 fiorini. Il vino rimase quindi la bevanda da tavola predominante presso la corte di Würzburg nella seconda metà del XVIII secolo.



**Fig. 15:** Storica pista da bocce di Vaterstetten, trasferita al "Reitsberger Hof" nel 2013. Stato attuale della costruzione (<https://zurlandlust.de/historische-kegelbahn>)



**Fig 14:** Campo da bocce nel "Sommerwirthschafts-Garten" della birreria principesca di Schwarzenberg, 1860/61. I progetti sono probabilmente serviti da modello anche per le case nobiliari sveve e francone. (Archivio di Stato di Norimberga, Herrschaft Schwarzenberg (Rep. 195.3), edificio, no. 47.

#### 4. Orari di Chiusura

Una parte della storiografia internazionale considerava la crescente registrazione scritta della vita quotidiana, la legislazione socialmente disciplinante e la ricezione della corrispondente teorizzazione di Gerhard Oestreich negli anni Sessanta come un controllo finale di tutti i piaceri in città e in campagna. Secondo questa valutazione, le taverne mettevano in pericolo gli standard di vita e di piacere dettati "dall'alto". Le taverne nel primo periodo moderno, come afferma la storica statunitense B. Ann Tlusty nella sua ricerca sulla cultura del consumo di alcol, erano "focolai di violenza e teatro di risse, centri di smistamento di beni rubati e di altre attività criminali, covi di vizi e luoghi di ozio che inevitabilmente portavano a discorsi sediziosi, alimentati dal bere eccessivo". Anche i giochi d'azzardo e di carte, il consumo di tabacco e l'ozio vizioso erano strettamente legati al consumo di bevande; questi elementi hanno avuto un ruolo importante nel controllo delle licenze dei locali pubblici.

Gli orari di chiusura scaglionati furono un mezzo non tanto per eliminare il malaffare attribuito alle taverne, ma per limitarlo. A Bamberga, quindi, le autorità cittadine decretarono nel 1761 che nessuno avrebbe potuto "deren Gast-und anderen Wirthen, Wein-Schenke, oder Caffee-Siederer ohne Ausnahm, und wie solche auch Nahmen haben mo<sup>o</sup>gen, und mit Einschliessung deren dahiesigen braunen-und weisen Bier-Brau-Ha<sup>e</sup>usseren in dem Winter Nachts nach 9. Uhr, im Sommer aber nach der 10. Uhr keine Zech-Ga<sup>e</sup>ste mehr sezen noch auch u<sup>e</sup>ber diese Zeiten sowohl in obbemelden als auch in anderen dahiesigen Ha<sup>e</sup>usseren, ohne Ausnahm, und wie solche Nahmen haben mo<sup>o</sup>gen, Musicanten halten solle, es seye dann, daß derselbe wegen des letzteren Falls, und la<sup>e</sup>ngeren Musicanten Haltens von dem dahiesigen Hochfu<sup>e</sup>rstil[ichen] Vice-Dom[inus], dann von dem Stadt-Commendanten eine schriftliche Erlaubnu<sup>o</sup> erhalten, und bey denen Patrouilles hiemit sich legitimiret haben wird, anhero ausdr<sup>e</sup>cklich, und bey Vermeidung der Verordnungsma<sup>o</sup>ßigen, oder auch einer anderer will-ku<sup>e</sup>hriger, und wohl-empfindlicher Geld-Straffe mit dem weiteren befehlenden Anhang wiederhohlet wird, daß dieselbe denen Patrouilles, wann diese nach denen-u<sup>e</sup>ber die Zeit in ihren Gast-Wirths-

*Schenk-Wein-und Caff e-Ha usseren verbliebenen Zech-Ga sten zu suchen sich anmelden, sogleich die Hau -Thu re, und Zech-Stuben ero ffnen, keines-weegs aber sothane Zech-Ga ste, und Frevlere gegen die Landes-Herrliche Gna digste Verordnungen in andere Stuben, und Winkele verheimlichen.*” Gli orari di chiusura notturna di una delle capitali, delle cattedrali e delle residenze reali della Germania meridionale alle 21:00 in inverno e alle 22:00 in estate, ci sembrano oggi un’assurdit . Ma all’inizio dell’epoca moderna erano piuttosto comune. Nel 1746, un regolamento di polizia pi  volte rivisto dalla cancelleria del Margravio Friedrich von Brandenburg-Bayreuth (1711-1763) dava raccomandazioni appena pi  generose in merito agli orari di chiusura. Il titolo *Wie lange die Wirthe, oder andere Wein-und Bier-Schenken, das Getr nke in der Nacht aus ihren H usern geben sollen* si applicava naturalmente anche alle due capitali e citt  reali di Kulmbach e Bayreuth. *“Non appena sono le dieci di sera, sia d’estate che d’inverno, nessun locandiere, n  in citt  n  in campagna, potr  pi  dare da bere fuori di casa, a meno che non si tratti di persone malate o di bambini; tutti gli altri banchetti, sedute, baldorie, giochi e bevute, all’interno e all’esterno delle case delle locande, saranno interrotti e non tollerati oltre le ore sopra menzionate”.*

### 5. Consumo di Birra e Zutrinken

I governanti tra la fine del XV e l’inizio del XIX secolo iniziarono spesso a prendere provvedimenti contro il consumo di cibo e bevande che inducevano al debito-definito anche come ingroglia e *zutrinken* (consumo eccessivo)-durante le feste e nelle locande pubbliche. Ci  valeva in particolare per le celebrazioni battesimali, i funerali e i matrimoni. Fonti rilevanti dell’Europa orientale, centrale e occidentale si sono espresse in maniera piuttosto uniforme in merito. Nel 1532, gli Hohenzollern della Franconia sotto il margravio Giorgio il Pio (1484-1543)-che dal 1521 governava anche il ducato slesiano di Ratibor-emisero un esplicito divieto relativo al "diabolico" binomio tra bere e bestemmiare. Nella citt  imperiale della Franconia centrale, Rothenburg ob der Tauber, il consiglio ritenne nel 1723 di poter regolamentare anche il consumo eccessivo di birra nella sezione *“Vom verschwendischen/liederlichen Hau halten/tag-und nachechtlichen Zechen/Spielen und anderen Unordnungen und derer Abstellung”*. Per le grandi milizie cittadine imperiali valeva ancora una volta quanto segue: *“Wollen wir iederma niglich vor Schwelgen/Fressen/Sauffen und Spielen es mag in Wirths-oder andern Ha usern-auch an Son[n]-Fest-Feyer-oder Werck-Tagen geschehen/alles Ernstes und dergestalt gewarnet haben/da  die jenige/welche durch dergleichen gottloses Schwelgen/Panquetiren/und ansonderlich durch das verderbliche und durch verschiedene Edicten hochverbottene Spielen mit Karten/Wu rfeln und andern in Armuth/oder durch Mu ssiggang/Hoffarth in Kleidungen und anderes Wohlleben/auch un[n]o thig-und ohnabmeidliche Kriegs-Anlagen ohnbezahlt anstehen lassen/ohn einige Gnad aus dem Land geschafft [...]”*. Le lamentele sull’eccessivo consumo di alcol, che Martin Lutero liquid  come un’abitudine diabolica, non erano prerogativa di agglomerati urbani o di stati principeschi secolari. Una situazione simile venne rilevata nel 1693 nella diocesi e nell’alta diocesi di W rzburg. L’ordine ecclesiastico emanato all’epoca, nella sezione dedicata al consumo eccessivo di alcol recitava qualcosa di simile: *“Nachdeme auch durch die Trunkenheit, wie man ta glich vor Augen siehet, Gottesla sterung, Mord, Todtschla g, Ehebruch, Hurerey, und dergleichen viele Uebelthaten und Laster erfolgen, und*

*der Allma chtige dadurch ho chlich erzu rnet, und der Mensch an seiner Seele Seligkeit, Ehre, Gunst, Vernunft, langem Leben und Sta rk verku rztet und vernachtheilet wird: so wollen Wir auch, da  die Pfarrer und Prediger das Volk von solchem u berma igen Trinken und Zutrinken mit Erzehlung der daraus folgenden Laster und Uebel zeitlich abmahnen”*. Per quanto riguarda W rzburg, la preoccupazione per il consumo di alcol pu  essere fatta risalire addirittura a prima del primo ordine di polizia imperiale. Intorno al 1524, il vescovo Konrad II von Th ngen (1466-1540 circa) riassunse cos  la questione: *“So haben sich dan bi here, au  vnschamhafften sachen, vnd sonderlich dem zutrinnen, manichertig vnrat, mort, geheling sterben, schwere verwundung vnnnd sunst vilfeltiger vnrathe begeben, darein dan vnserer besuender liebe herrn vnd freund, anstossende fursten, in bewachtung, das solchs wider getlich gebote, vnd dan mit eins i[e]den selbst schaden der selen leibs, lebens ehre vnd guts beschicht vnd daraus auch gemeyniglich volgen, alle andere hauptlaster vnd todsund, als gottslesterung [...]”*.

### 6. Conclusioni

La storia della birra, della sua produzione, della sua distribuzione e del suo consumo dovrebbe essere sempre considerata come un contributo alla storia del consumo europeo. A lungo, tuttavia,   rimasta in ombra, soprattutto nella storia nazionale e regionale. La valutazione storica del consumo si   quindi concentrata sul lusso, sui beni di lusso e sui beni di consumo sulla scia degli studi economici, sociali, di mercato, di moda e dei media. Questa constatazione appare sorprendente, dal momento che la storia culturale moderna ha cercato sempre pi  i fenomeni sociali quotidiani e che nella storia regionale l’empirismo si   concentrato sugli eventi di mercato pi  ristretti. Purtroppo, quindi, la storia dei consumi   rimasta fino ad oggi un fattore misconosciuto, con la sua dipendenza metodologica dai lavori pionieristici dell’area culturale e dei consumi anglosassone, da un lato, e nonostante i modelli di indagine e interpretazione introdotti soprattutto dalle scienze sociali tedesche a partire dagli anni Settanta, dall’altro. Vedere le osterie e la birra nello specchio delle normative ufficiali sul consumo   un approccio che tiene conto del desiderio di una specifica descrizione dei consumi regionali.

### References

1. Questo articolo si basa su una conferenza tenuta durante la conferenza sulla birra e la cultura dei pub in Svevia e Franconia a Kloster Irsee il 22 settembre 2016. Desidero ringraziare Christoph Gunkel, M.A., dell’Universit  Friedrich Alexander di Erlangen-Norimberga per le correzioni e l’assistenza editoriale. Dal 2016, la ricerca sul nostro tema si   differenziata anche in termini di metodologia e contenuti. Si vedano, ad esempio, i pi  recenti studi sulla cultura birraria imperiale in Svevia: Wolfgang Scheffknecht, *Reichsstadt und Bier in der Fr hen Neuzeit. Aspekte der Geschichte des Brauwesens und des Bierkonsums am Beispiel von Reichsst dten in Oberschwaben und im Bodenseeraum*, in: Stefan Sonderegger/Helge Wittmann (ed.), *Reichsstadt und Landwirtschaft, 7. Tagung des M hlh user Arbeitskreises f r Reichsstadtgeschichte, M hlhausen, 4. bis 6. M rz 2019 (Studien zur Reichsstadtgeschichte 7)* Petersberg 2020, pp. 279–322.
2. In una selezione non rappresentativa: Wolfgang Behringer, *L wenbr u. Von den Anf ngen des M nchner*

- Brauwesens bis zur Gegenwart, München 1991; Wolfgang Behringer, Die Spaten-Brauerei 1397–1997. Die Geschichte eines Münchner Unternehmens vom Mittelalter bis zur Gegenwart, München 1997; Richard Winkler, Ein Bier wie Bayern. Geschichte der Münchner Löwenbrauerei 1818–2003, Neustadt an der Aisch 2016. – Cfr. sul contributo di Winkler la recensione di Wolfgang Wüst, in: ZHVS 110 (2018) S. 473–475.
3. Di conseguenza, anche la presentazione della storia della birra e della produzione di birra nell'Historisches Lexikon Bayerns (Dizionario storico della Baviera) è stata modificata per riflettere gli sviluppi più recenti. Per questo: Michael Nadler, Brauereien (19. Jahrhundert), publiziert am 9.9.2020, in: Historisches Lexikon Bayerns, URL: [\(http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Brauereien\\_\(19.\\_Jahrhundert\)\)](http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Brauereien_(19._Jahrhundert)) (29.9.2022).
  4. Archivio di stato Augusta, Reichsstadt Kempten, Akten, Nr. 16.
  5. Michael Stolleis, Geschichte des öffentlichen Rechts in Deutschland, vol. 1: Reichspublizistik und Policeywissenschaft 1600–1800, München 2012.
  6. Karl Härter, Die Verwaltung der „guten Policey“. Verrechtlichungen, soziale Kontrolle und Disziplinierung, in: Michael Hochedlinger/Thomas Winkelbauer (Hg.), Herrschaftsverdichtung, Staatsbildung, Bürokratisierung. Verfassungs-, Verwaltungs- und Behördengeschichte der Frühen Neuzeit, Wien 2010, pp. 243–269; Karl Härter, Die Entwicklung des Strafrechts in Mitteleuropa 1770–1848. Defensive Modernisierung, Kontinuitäten und Wandel der Rahmenbedingungen, in: Rebekka Habermas/Gerd Schwerhoff (ed.), Verbrechen im Blick. Perspektiven der neuzeitlichen Kriminalitätsgeschichte, Frankfurt am Main 2009, pp. 71–107; Joachim Kersten, Was versteht man unter „Polizeiwissenschaft“ – Eine programmatische Standortbestimmung, in: Neue Kriminalpolitik 1 (2012) pp. 8–10; Thomas Feltes/Maurice Punch, Good People, Dirty Work? Wie die Polizei die Wissenschaft und Wissenschaftler die Polizei erleben und wie sich Polizeiwissenschaft entwickelt, in: Monatszeitschrift für Kriminologie und Strafrechtsreform 1 (2005) pp. 26–45; Peter Blickle/Peter Kissling/Heinrich Richard Schmidt (ed.), Gute Policey als Politik im 16. Jahrhundert. Die Entstehung des öffentlichen Raumes in Oberdeutschland (Studien zur Policey und Policeywissenschaft) Frankfurt am Main 2003.
  7. Johann Heinrich Gottlob von Justi, Grundsätze der Policey-Wissenschaft in einem vernünftigen, auf den Endzweck der Policey gegründeten, Zusammenhange [...], Göttingen 1782.
  8. Archivio di stato Augusta, Reichsstadt Kempten, Akten, Nr. 16; Wolfgang Wüst (ed.), Die „gute“ Policey im Reichskreis. Zur frühmodernen Normensetzung in den Kernregionen des Alten Reiches, vol. 1: Der Schwäbische Reichskreis unter besonderer Berücksichtigung Bayerisch-Schwabens, Berlin 2001, pp. 141–160.
  9. Wolfgang Wüst (ed.), Regionale Konsumgeschichte. Vom Mittelalter bis zur Moderne. Referate der Tagung vom 26. bis 28. Februar 2014 im Bildungszentrum Kloster Banz (Franconia 7. Beih. zum JfL) Erlangen 2015; Wolfgang Wüst, Frühmoderner Konsum. Zu einem neuen landeshistorischen Wissens- und Forschungsfeld, in: Mark Häberlein/Stefan Paulus/Gregor Weber (ed.), Geschichte(n) des Wissens. FS für Wolfgang E. J. Weber zum 65. Geburtstag, Augsburg 2015, pp. 397–412.
  10. Archivio di stato Augusta, Reichsstadt Kempten, Akten, Nr. 16; Wüst, Die „gute“ Policey im Reichskreis, vol. 1, pp. 141–160, in particolare: pp. 141–143.

### Nota importante

Nell'articolo sono stati omessi i singoli riferimenti alle citazioni, alle fonti e alla letteratura. I lettori possono trovare tutti i riferimenti nella versione tedesca dell'articolo. Il riferimento bibliografico è: *Bier und Brauer im Spiegel städtisch-ländlicher Herrschaftskonzepte – Schwaben und Franken im Fokus*, in: *Zeitschrift des Historischen Vereins für Schwaben* 113 (2021) pp. 251–278. L'articolo è disponibile in Open Access dal 2022 su “academia.edu”: [https://www.academia.edu/45485564/Wolfgang\\_Wüst\\_Bier\\_und\\_Brauer\\_im\\_Spiegel\\_städtisch\\_ländlicher\\_Herrschaftskonzepte\\_Schwaben\\_und\\_Franken\\_im\\_Fokus](https://www.academia.edu/45485564/Wolfgang_Wüst_Bier_und_Brauer_im_Spiegel_städtisch_ländlicher_Herrschaftskonzepte_Schwaben_und_Franken_im_Fokus).