

Beziehungen auf Split Ermanno ORLANDO (S. 49–67) und auf Tunis Gherardo ORTALLI (S. 71–93).

Uwe Israel

Francesca PUCCI DONATI, *Luoghi e mestieri dell'ospitalità nel Medioevo. Alberghi, taverne e osterie a Bologna tra Due e Quattrocento* (Testi, studi, strumenti 33) Spoleto 2018, Fondazione Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, XX u. 389 S., Abb., ISBN 978-88-6809-181-1, EUR 52. – Zwei Jahre nach ihrer Arbeit über den Bologneser Fischhandel (vgl. DA 75, 326f.) legt P. D. ein weiteres Buch zur Wirtschaftsgeschichte des ma. Bologna vor. Diesmal steht das Gastgewerbe, genauer gesagt die Gasthäuser, im Mittelpunkt der auf umfangreichen Archivstudien fußenden Untersuchung. Nach einer Einführung, in der die Vf. den Forschungsstand und das reiche Archivmaterial vorstellt, widmet sie sich im ersten Teil dem Gasthaus als Spiegelbild der ma. städtischen Gesellschaft. Prügeleien, Waffenbesitz, Glücksspiel, Raub, Mord und Totschlag, bei denen der „Tatort“ ein Gasthaus war, werden anhand der gerichtlichen Prozessakten vor Augen geführt und als essenziell für die Gasthauskultur dargestellt. Wenn man sich die Quellengrundlage ansieht, ist dies jedoch kein Wunder, denn vor Gericht kam nur, was aus dem Ruder lief. So bedient die Vf. sämtliche Klischees, um Gasthäuser als „Orte des Verderbens und der Sünde“ (S. 48) in den Augen des ma. Menschen darzustellen. Etwas aus dem Rahmen fallen das Kapitel über die Namen und Namensschilder der Bologneser Gasthäuser, die auf der Grundlage eines Verzeichnisses des frühen 18. Jh. behandelt werden, und die Ausführungen über die Einrichtung eines Gasthauses auf der Grundlage eines Inventars von 1675. Allgemeinplätze über Essen und Trinken im Gasthaus komplettieren den ersten Teil des Buches, der zugleich auch der schwächste ist. Im zweiten Teil werden die Gasthäuser anhand von Straßenkarten des 15. und 17. Jh. lokalisiert und anhand von Steuerlisten für Salz, Getreide und Wein aus dem 15. Jh. auch die Größe der einzelnen Häuser ermittelt. Die Verteilung der Gasthäuser im Stadtgebiet wird anhand eines Registers ohne Signatur (S. 146 Anm. 9) von 1379 behandelt. Für Gästelisten werden Aufzeichnungen des Fremdenamtes (*ufficio delle bollette*) aus dem frühen 15. Jh. aufgearbeitet, die den Besucherzustrom mit Angabe des Übernachtungsortes verzeichnen. Zudem werden anhand der städtischen Statuten, v.a. derer von 1288 und den Folgejahren, die Meldebestimmungen für Fremde, die Organisation der öffentlichen Versorgung mit Brot und die Schließzeiten der Gasthäuser thematisiert. Bemerkenswert ist dabei, dass sich die Gastwirte nicht in Zünften organisieren durften, da die Kommune die Kontrolle über die öffentliche Lebensmittelversorgung selbst in der Hand haben wollte. Der dritte und stärkste Teil beschäftigt sich zunächst mit den Betreibern der Gasthäuser selbst: Herkunft und Nebenberufe der Gastwirte, Weinhandel, Steuererhebung und Frauen in der Gastronomie werden behandelt. Vor allem die kommunale Unterstützung der Gastronomie durch Steuervergünstigungen, da sie zur Versorgungssicherheit der Gäste, aber auch der einheimischen Bevölkerung beitrug, wird thematisiert. Zu den stärksten Kapiteln des Buches gehören diejenigen über den Wein- und Getreidehandel (S. 289–330), da sie nah an den Archivalien bleiben und für den Getreidehandel