

4 aufgeführt: Zum goldenen Adler, zum halben schwarzen Roß, zum goldenen Stern und weißen Einhorn, sowie zum roten Hirsch. Daß es auch in der Zeit vor der Reformation nicht an Gasthöfen gefehlt hat, ist von vornherein anzunehmen und wird durch den mittelhochdeutschen Dichter Johannes von Freiberg<sup>1</sup> bestätigt, der von einem Bürger in jener alten Bergstadt erzählt:

Der burger hât' ein schoenez hûs,  
dâ zogten herren in und ûz  
Ritter und ander geste,  
des tet man hie daz beste  
daz man immer kunde.

Bersehen wir uns nun in das ausgehende Mittelalter, in die Zeit von 1300 bis 1500 und vergegenwärtigen wir uns, wie es damals um und in einer Freiburger Gastwirtschaft mag ausgesehen haben.

Die Stadt hat ihren Markttag, am Rathaus ist eine rote Fahne ausgesteckt; so lange sie hängt, haben die fremden Verkäufer das Marktrecht. Zu allen Thoren ziehen die Landleute der Umgegend herein, auch die Landbäcker und Metzger, welche heute an besonderen Plätzen feil halten dürfen. Da werden Gemüse, Blumenkränze und Birnen feilgeboten, dazu Blattkohl und grüne Erbsen. An einem anderen Punkte sehen wir Holz- und Bastwaren aus den umliegenden Waldungen aufgeschichtet, vorwiegend Hohlformen: größere und kleinere Mulden, ausgepichte Becher aus saubergeglättetem Tannenholz, Fässer, Backtröge und Schweinetröge, Pferdetrippen, Pflüge, Radfarren und niedrige Räderfarren, Handstöße und Schöpfer an langen Stielen, für den Brauer mächtige, kastenartig zusammenschiebende Stücke von Bierrinnen und Stechheber, die man unter dem Namen „Kelche“ anbietet; die Hausfrauen handeln um den Preis eines Trag- oder Handkorbes, einer Holzschüssel, geben aber der armen Waldbewohnerin, die, ihr Kind auf dem Arm, schon in der Nacht mit schwerer Rückenlast aufgebrochen ist, um ein paar Scherflein in der Stadt zu verdienen, auf Gotteslohn einen ganzen Silberpfennig für ein Bündelchen Bindebast und Rien, wovon ein Schock wohl kaum einen zerschnittenen Pfennig wert wäre. Wieder an anderer Stelle werden Eier oder Milchwaren aus der Umgegend oder Fische aus der Mulde, Bobritzsch und andern kleinen Bächen verkauft. Daneben werden auch fremde Fische zum Kaufe ausgedboten: Lachse von der Elbe oder Zschopau. Von jedem Wagen heimsen die Dominikanermönche 6, von jeder Tonne 3 Pfennige Marktgeld ein. Prachtige Stücke von Wild sind noch vom Frühmarkt übrig geblieben: die feinsten Bärenschinken, Reh- und Hirschziemer die Masse; das Angebot aus der wälderreichen Umgegend wird freilich wohl selbst die stärkste Nachfrage überbieten. Der oder jener Verkäufer ist besonders erpicht, seine Ware loszuwerden;

<sup>1</sup>) Über diesen siehe den Anhang Seite 22 ff.