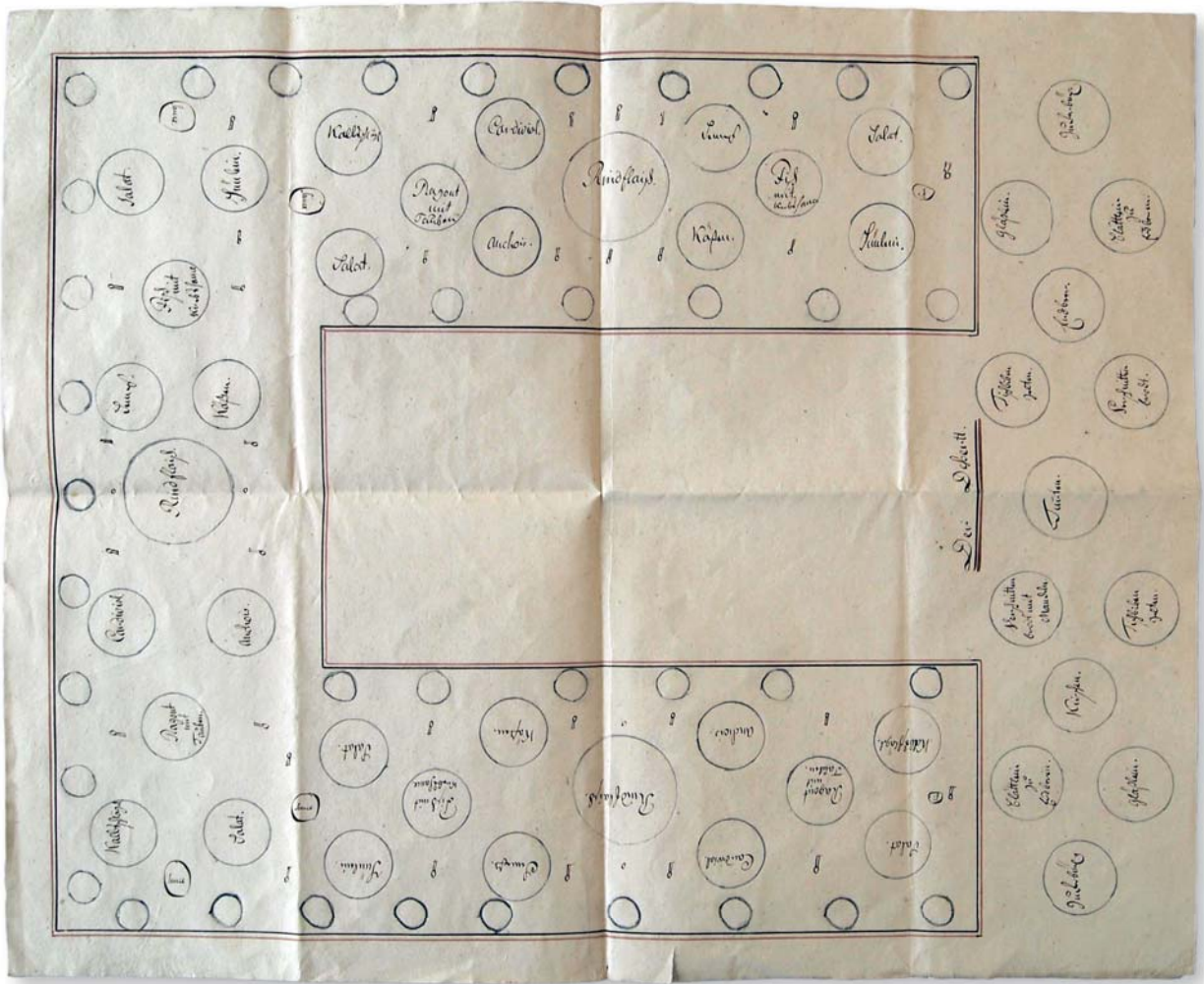


17 | Gasterei 1710 – Weiterhin das Glas erheben auf das Wohl von Kloster und Stadt

Mit dem Bau der Schiedmauer und eines eigenen Tores für den Abt sowie mit dem Loskauf sämtlicher Verpflichtungen von Stift und Stadt (Nr. 16) entspannte sich die Situation wieder. Stadt und Stift waren einander wieder vermehrt zugewandt und setzten sich auch zu geselligen Anlässen gemeinsam zu Tisch. So besuchte beispielsweise im Jahr 1710 der Bischof von Konstanz St.Gallen. Die Stadt lud ihn zusammen mit dem St.Galler Abt zu einem üppi-gen Mahl ein, welches im Gesellschaftshaus der Kaufleute der Stadt – dem so genannten Notenstein – stattfand. Diese Veranstaltung wurde äusserst feierlich gestaltet, beispielsweise wurde beim Einzug des Besuches mehrmals Salve geschossen. Zudem trank man ausgiebig auf die Gesundheit und das Wohlergehen verschiedener Personen und Institutionen. Bei jeder Glaserhebung wurden aus Kanonen und Mörsern Schüsse losgelassen. 1710 füllte man nicht weniger als 13 Mal die Gläser und trank unter anderem auf die kaiserliche Majestät, auf den Bischof von Konstanz, auf den Abt von St.Gallen und auf die Stadt St.Gallen.

Die auf dem Plan arrangierten Speisen zeugen ebenfalls davon, dass für den St.Galler Abt und den Bischof von Konstanz weder Zeit, Geld noch Mühen gescheut wurden. Die Speisen wurden, wie der Plan deutlich macht, gemäss dem „Service à la française“ aufgetragen. Diese Methode war im 18. Jahrhundert sehr verbreitet. Die Speisen wurden – anders als heute – nicht nacheinander eingenommen, sondern in zwei oder drei Serien auf den Tisch gestellt. So standen also bei Ankunft der Gäste verschiedene Terrinen, Platten und Schüsseln auf dem Tisch bereit. Diese reichhaltige Art der Speisenpräsentation war zwar ein Augenschmaus, doch die Nachteile sind offensichtlich: Die Gerichte waren oft schon erkaltet, wenn sie zum Verzehr gelangten. Zudem war diese Prozedur durch das gleichzeitige Auftragen sehr personalintensiv. Hauptziel des „Service à la française“ war denn auch weniger der Genuss des Essens als vielmehr die Demonstration des Wohlstands.



Objekt 17: StadtASC, Tr. B, 3f.

1756 tischte die Stadt beispielsweise beim Empfang des Fürstbists Coelestin II. Guggler von Staudach im ersten Gang auf: Eine Suppe von allerhand Gartenwerk, Krebsuppe, Schafzüngli daubé (geschmort), Pastetli von Fisch, Melonen, Gugemmerli, Anschöbly (evtl. gesalzene Sardellen), eine Torte mit dem Wappen des Fürstbists sowie eine Torte mit dem Wappen der Stadt. Im zweiten Gang wurden folgende Speisen aufgetragen: Poularde roulée, Aal mit Krebs, lautere Forellen, Terrine von Schnepfen, Pigeons à la Basilisque (Tauben), gebackene Hühner. Der dritte Gang umfasste Auerhahn, Fasan, Gelinottes (Haselhühner), Lerchen, Cailles (Wachteln), Dindons (Truthähne), Kapaune, Wasserschneepfli und Rehfleisch. Danach folgten Saumon (Lachs, Salm), Truffes, Aal, Krebse, Langues fumées (geräucherte Zungen), Jambon (Schinken), Artichauts frits (Artischocken), Sellerie frit sowie eine Crème. Den Abschluss bildeten eine Pyramide von eingemachten Früchten, Pyramiden von frischen Früchten, Erdbeeren, Trauben, Konfekt, Pralinés, Pfeffernüssli und Pistaches.