Une société et une auberge de notables sous l'Ancien Régime

Le Wagkeller de Colmar

An inn for the social élite under the old régime: the Wagkeller in Colmar

Eine Gesellschaft und ein Gasthof der Notabeln im Ancien Régime. Der Wagkeller von Colmar

Francis Lichtlé

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1267>

DOI : 10.4000/alsace.1267

ISSN : 2260-2941

Éditeur

Fédération des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie d'Alsace

Édition imprimée

Date de publication : 1 septembre 2011

Pagination : 307-324

ISSN : 0181-0448

Référence électronique

Francis Lichtlé, « Une société et une auberge de notables sous l'Ancien Régime », *Revue d'Alsace* [En ligne], 137 | 2011, mis en ligne le 01 septembre 2014, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/alsace/1267> ; DOI : 10.4000/alsace.1267

Une société et une auberge de notables sous l'Ancien Régime

Le Wagkeller de Colmar

Si les Colmariens se regroupaient selon leurs professions dans les vingt corporations de la ville, chiffre réduit à dix en 1521, le Magistrat, les membres du Conseil et les notables avaient l'habitude de se réunir, d'une manière conviviale, au sein d'une société patricienne, le Wagkeller. La première mention de cette *Herrentrinkstube* date du XIV^e siècle. En 1385, elle afferme pour une période de dix ans, son jardin situé dans le *Steinbrucker Vorstadt* tout en se réservant l'organisation de fêtes et le droit de pêche dans l'étang qui s'y trouve. D'autres mentions apparaissent en 1421 et lors de l'insurrection du 7 février 1424. Le Conseil est alors contraint de démissionner et les chefs de l'émeute siègent provisoirement au Wagkeller. Nouvelle mention en 1478 où le peintre Martin Hutter – auteur des peintures murales du cloître des Dominicains – décore l'intérieur du Wagkeller. À l'origine, le bâtiment s'est formé à partir d'un groupe de maisons par achats successifs. Parmi ces acquisitions, figure en 1512 une maison nommée *zur Hölle*, touchant d'un côté au chœur de l'église des Augustins, de l'autre à l'auberge *zum Vogelgesang* et à l'arrière, au Wagkeller. Reconstitué en 1532, il devient alors le siège permanent du Conseil de la ville jusqu'en 1698, date de l'installation du Conseil souverain d'Alsace. Le bâtiment subit plusieurs transformations jusqu'en 1595, lorsque Nicolas Börlin couronna la façade de l'hôtel de ville d'une statue tenant d'une main la balance, de l'autre le glaive, symbolisant la justice et rappelant ainsi l'origine du nom Wagkeller (caveau à la balance)¹.

1. Lucien Sittler évoque une autre origine possible du nom, provenant de Watkelre (Wat=Tuch=drap) qui signifierait plutôt la cave où étaient entreposés les draps. La première halle aux draps est effectivement mentionnée sur la place du Marché (actuelle place du Marché-aux-Fruits) dès 1226.

Des admissions limitées

L'admission au sein de la société est rigoureuse. En 1539, elle comprend 48 membres, issus du patriciat, dont l'*Obristmeister*, les trois *Stettmeister*, les conseillers, le prévôt, le greffier-syndic, le greffier du tribunal, le prier de Saint-Pierre, les nobles de Hattstatt. Quarante ans plus tard, le Wagkeller réunit 48 membres résidants et 10 extérieurs parmi lesquels le bailli de Sainte-Croix-en-Plaine. Au XVII^e siècle et jusque dans les années 1670, les effectifs se stabilisent autour d'une trentaine de sociétaires. Ils sont ainsi 25 en 1634, 33 en 1636, 32 en 1636 et 31 en 1637. Les événements politiques et militaires (dont la guerre de Hollande) vont accélérer la baisse. Elle s'amorce dès 1675 avec 26 membres, chutant à 10 en 1688. Un an plus tard, 11 nouveaux membres sont admis, portant les effectifs à 22. Ils vont alors se stabiliser durant une dizaine d'années. Puis ce sera à nouveau la baisse, 15 en 1699, 11 en 1735 et 12 en 1752. En 1763, ils ne sont que 13, limités aux *Stettmeister* et à quelques notables².

François-Antoine Chauffour	syndic	admis en 1723
Pierre Basque	<i>stettmeister</i>	admis en 1732
Benjamin Gloxin	médecin	admis en 1736
Jean-Joseph Baccara	médecin	admis en 1748
François Antoine Joseph Muller	préteur royal	admis en 1748
Emmanuel Rottling	<i>stettmeister</i>	admis en 1750
Jean-Louis Bich	<i>stettmeister</i>	admis en 1752
Félix Henri Chauffour	syndic	admis en 1755
Mathias Sandherr	<i>stettmeister</i>	admis en 1755
Jean-Baptiste Queffeme	<i>stettmeister</i>	admis en 1760
Théodore Drouineau	<i>stettmeister</i>	admis en 1760
François-Antoine Reichstetter	receveur- <i>stubenmeister</i>	admis en 1759

La dernière liste connue, datée de 1777, ne mentionne que 12 membres.

En bien des points, le Wagkeller colmarien est identique aux nombreuses *Herrenstuben* des cités viticoles voisines, réunissant les notables locaux en toute convivialité. Un mémoire rédigé en 1713 par Henri Frédéric Mogg évoque les conditions d'entrée, les droits et les devoirs de chaque sociétaire³. Tout nouveau candidat doit être de « bonne famille, d'une

2. Archives municipales de Colmar (AMC), HH 2/ n° 1 à 8.

3. Documents divers : Statuts du Waagkeller de Colmar, in : *Revue d'Alsace*, 1853, p. 541-544.

noble extraction, homme de bien et d'honneur ». Le droit d'admission pour un non résidant colmarien est de 20 couronnes. Un Colmarien paye 10 couronnes tandis qu'un fils de membre n'en doit que 5. Au lieu de payer son droit d'entrée, le futur admis peut également faire don d'un objet en argent ou autre meuble, d'une valeur double ou plus, car « les inconvénients de la guerre passée, l'économie de la dite société a été mal réglée, presque toute ruinée, une bonne partie des meubles en linge et étain a été volée, il fera donc bien, et la postérité l'en louera ». Lors des réunions, il est interdit aux sociétaires d'évoquer des questions religieuses. Les ecclésiastiques ne peuvent fréquenter le Wagkeller qu'en qualité d'invité. En cas de maladie d'un membre, ses confrères sont dans l'obligation de lui rendre visite ou de s'informer de son état. En cas de décès, ils assistent aux funérailles. Placés sous l'autorité de l'*Obristmeister*, la société est administrée par un *Stubenmeister* élu annuellement. Il veille au bon fonctionnement des institutions, préside à la vérification des comptes et contrôle le personnel de service. Lors des assemblées, il rend compte de sa gestion. Au début, l'assemblée avait lieu à des dates variables. Ce n'est qu'au XVII^e siècle, que l'on choisit le jour de la Saint-Etienne comme date fixe pour la tenue de l'assemblée.

Un vignoble à Kientzheim

Le 9 septembre 1593, Nicolas Schultheiss lègue au Wagkeller une vigne de deux acker, située à Kientzheim, au lieu-dit Kehrenburg, à condition de payer une rente annuelle de 4 florins à sa sœur Elisabeth, religieuse à Schönensteinbach⁴. L'approvisionnement en vin était ainsi assuré et, à en croire Henri Frédéric Mogg, d'excellente qualité « très renommée par l'excellent vin qu'elle fournit, lequel a incontestablement la préférence sur tous les autres crus de l'Alsace soit la supérieure ou l'inférieure ». Huit à quinze jours avant la vendange, quelques membres de la société se rendent à Kientzheim « faire inspection de la dite vigne et y manger des muscats et autres raisins nobles, tous exquis ». Au milieu du XVII^e siècle, deux *Trottknechte* (hommes affectés au pressoir), trois porteurs et une dizaine de coupeurs sont nécessaires aux vendanges dont le produit varie selon les années. Les rendements restent tributaires des conditions climatiques. En 1608, suite aux gelées, la récolte ne produit que 4 hottes. Elle est réduite à 28 pots en 1663 (une quarantaine de litres), à 1 mesure et 12 pots en 1622, mais produit 2 foudres 2 mesures en 1605 (2 100 litres), 2 foudres 5 mesures en 1610 (2 250 litres). Au cours du XVII^e siècle, le rendement moyen annuel est d'environ de 10 à 12 mesures (500-

4. AMC, HH 7 n°6.

**Quantités de vin fournies au Wagkeller par la cave municipale
au XVII^e siècle (1 foudre = 20 mesures = 1 000 litres)**

1603	5 foudres 17 mesures
1604	5 foudres 8 mesures
1605	6 foudres 1 mesures
1606	5 foudres ½ mesure
1607	7 foudres 11 mesures
1608	7 foudres 14 mesures
1609	7 foudres 13 mesures
1610	7 foudres 2,5 mesures
1611	6 foudres
1612	8 foudres 4 mesures
1613	7 foudres 3 mesures
1614	7 foudres 7 mesures
1615	6 foudres 1 mesure
1616	5 foudres 10 mesures
1617	5 foudres 12 mesures
1618	5 foudres 17 mesures
1619	5 foudres 16 mesures
1620	6 foudres 15 mesures
1621	7 foudres
1622	6 foudres 10 mesures
1623	3 foudres 3 mesures
1624	3 foudres 11 mesures
1625	3 foudres 5 mesures
1626	3 foudres 12 mesures
1628	4 foudres 2 mesures
1629	4 foudres 1 mesure
1630	4 foudres 12 mesures
1631	2 foudres 12 mesures
1633	2 foudres
1634	1 foudre 19 mesures
1635	3 foudres 6 mesures
1636	2 foudres 4 mesures
1637	3 foudres 5 mesures
1638	2 foudres 17 mesures

1639	4 foudres 13 mesures
1640	4 foudres 17 mesures
1641	4 foudres 7 mesures
1642	4 foudres 18 mesures
1643	2 foudres 13 mesures
1644	3 foudres 5 mesures
1645	3 foudres 8 mesures
1646	4 foudres 6 mesures
1647	3 foudres 1 mesure
1648	2 foudres 12 mesures
1649	3 foudres 14 mesures
1650	2 foudres 13 mesures
1651	4 foudres 9 mesures
1652	3 foudres 12 mesures
1653	2 foudres 13 mesures
1654	2 foudres 12 mesures
1655	2 foudres 13 mesures
1656	2 foudres 16 mesures
1657	2 foudres 16 mesures
1658	3 foudres
1659	3 foudres 14 mesures
1660	2 foudres 14 mesures
1661	3 foudres
1662	1 foudre 18 mesures
1663	2 foudres 17 mesures
1664	3 foudres 2 mesures
1665	3 foudres 5 mesures
1666	2 foudres 10 mesures
1667	2 foudres 10 mesures
1668	2 foudres 13 mesures
1669	2 foudres 6 mesures
1670	2 foudres 11 mesures
1672	2 foudres 3 mesures

600 litres). Au milieu du XVIII^e siècle, les rendements oscillent entre 10 à 15 mesures (500 à 750 litres). La vigne produit 29 mesures (1 450 litres) en 1753 et 37 (1 850 litres) en 1755. Un vigneron local est chargé de la culture de la parcelle et surtout de l'entretien des murs en pierres sèches. À l'entrée de chaque terrasse, la société avait fait planter un pieu aux armes du Wagkeller : « trois ronds encloués ». Ainsi, durant près de deux siècles, les sociétaires dégustent le cru du Kehrenburg « très utile pour la santé de l'homme, en le buvant maîtement, mais raisonnablement, et il est défendu au beau sexe d'en boire, de peur que ces dames ne deviennent trop maîtresses de leurs maris ». Dès le milieu du XVII^e siècle, les frais de culture et de vendange sont pris en charge par le budget communal et payés par le receveur de la cave municipale. L'entretien du vignoble était assuré. En 1681, les murs des terrasses sont restaurés. Au cours du XVIII^e siècle, elle fait régulièrement remplacer les échalas – 500 en 1759 – et procède à des replantations (200 plants en 1741, 500 en 1751, 325 *edle Würtzlinge* en 1753, 200 en 1761 et 300 en 1767). En 1650, 1738, 1746, 1753 et 1772, un maçon de Kaysersberg est chargé de réparer les murs des terrasses. Il est évident que la production des vignes du Kehrenburg ne suffisait pas à la consommation annuelle du Wagkeller. La cave municipale fournissait alors les quantités manquantes « *zum Wagkeller verspeist* ».

La saison des bains printaniers

La société du Wagkeller fait elle aussi honneur à une ancienne tradition : les bains de printemps. Rencontres conviviales, ils réunissent le patriciat colmarien et leurs invités dans le jardin de la société, devant la porte de Bâle, « *eine Badefart und freuntliche Gesellschaft mitteinander ze habe uff Sontag ... in den badgarten by uns zu ziehen* ». Mentionnés dès le début du XV^e siècle, les bains, les spectacles et la bonne table se succèdent sous une grande tente. En 1489, ces réjouissances se déroulent du 18 mai au 3 juin et réunissent 53 participants : les notables de la ville, le prévôt, le greffier-syndic, sept chanoines de Saint-Martin, le *Leutpriester* et ses chapelains, l'abbé de Munster, le commandeur de Saint-Jean ainsi que les nobles Hans Oswald de Hattstatt, Michel Wurmelin et Jorg de Sultz. Chaque participant contribue à raison de 17 schillings. Le service est assuré par un personnel de neuf serviteurs. Le coût de ces réjouissances, chiffré à 74 livres 9 schillings 3 pfennigs, est minoré par la remise de cadeaux. Ainsi, l'aubergiste *zum Hase* et celui *zum Vogelgesang* offrent chacun un agneau. La corporation des bouchers fournit, à son tour, un agneau tandis que celle des pêcheurs s'acquitte d'une somme de 5 schillings. Les comtes de Wurtemberg font livrer un demi foudre de vin. La ville de Kaysersberg offre, quant à elle, un florin d'or. Munster fait parvenir un agneau et deux fromages. Le Wagkeller bénéficie ainsi de

37 dons, la plupart en argent (abbaye de Pairis, couvent d'Unterlinden, bailli de Sainte-Croix-en-Plaine, couvent des Augustins...) soit un total de 11 livres 5 pfennigs⁵.

La saison des bains 1496 réunit 54 personnes du 9 au 25 mai moyennant une contribution d'une livre. Celle de 1497 se déroule du 5 au 21 mai avec 47 participants. En 1523, ce sont 62 participants, taxés à 1 livre chacun, qui se rencontrent du 4 au 20 mai, parmi lesquels onze chanoines, deux chapelains, le bailli de Sainte-Croix-en-Plaine, le commandeur de Saint-Jean et quelques nobles locaux (Hans Oswald et Friedrich de Hattstatt, Peter de Westhusen, Peter et Hans de Rust). Une centaine de livres sont dépensées pour ces réjouissances. En contre partie, le bailli de Kaysersberg offre six mesures de vin (300 litres), Bastian de Reichenstein livre un veau et treize pigeons tandis que la ville de Munster fait parvenir un veau et deux fromages. Martin de Brettenheim, quant à lui, fournit un demi foudre de bière de Sélestat. L'abbé de Munster livre des truites, les sires de Ribeaupierre offrent un demi foudre de vin tandis que l'abbaye de Pairis fait parvenir deux chapons et huit jeunes poules⁶.

Le *Hauptkann*, responsable des lieux

Le *Stubenmeister* avait sous ses ordres une personne – le *Hauptkann* – chargée du bon fonctionnement matériel du Wagkeller. Ses attributions sont diverses, il doit servir les membres de la société dans la discrétion et le respect. Le règlement du 7 mai 1621 définit ses fonctions. En collaboration avec le cuisinier, il assure la comptabilité des repas consommés au siège. Responsable du bâtiment, il ferme les portes tous les soirs. Durant la journée, si les membres du Wagkeller ne sont pas présents, les portes resteront closes, à l'exception de celle donnant sur la rue. De même, en l'absence de séances du conseil ou du tribunal, les portes sont fermées.

Le *Hauptkann* interdit l'entrée à toute personne étrangère à l'assemblée et assure également la propreté des lieux. Il lui est interdit d'élever des poules au rez-de-chaussée, à l'exception de celles destinées aux repas du Wagkeller. Il veille à la sécurité afin d'éviter tout incendie y compris les dimanches et jours de fête. De même, il est responsable du puits appartenant à la société dont il assure l'entretien. Il gère le mobilier et ne peut prêter de matériel culinaire pour des mariages qu'avec l'autorisation du *Stubenmeister*. Parmi ses diverses attributions, il est également chargé de la comptabilité de la cave. Responsable des achats, il s'assure que les repas soient convenablement préparés et que les épices ne viennent pas à

5. AMC HH 5 n° 1d.

6. AMC HH 5 n° 1b.

manquer. De surcroît, il veille à ce que le tonneau contenant le gibier soit toujours bien fourni. Il ne doit être ouvert qu'en présence du cuisinier. Il note consciencieusement tout le petit gibier (lièvres et oiseaux) que livrent les chasseurs et marque ceux qui sont distribués aux membres. Les oiseaux offerts ne sont pas plumés. Finalement, il veille aussi à l'approvisionnement en bois de chauffage et ne tolère aucune lessive étrangère au Wagkeller⁷.

Pour sa tâche, le *Hauptkann* dispose d'un logement et d'une buanderie, ainsi que d'un jardin près de la scierie (*Segmühle*), où il produit le persil, les navets et les oignons nécessaires à la préparation des soupes. Il bénéficie également de deux quartauts d'orge pour la nourriture des volailles destinées aux repas, achetées de semaine en semaine, et de neufs setiers de sel par an. S'il en désire plus, il le paye au même prix que les bourgeois colmariens. L'*Umgelder* lui verse 16 gulden et 12 autres lui sont octroyés par le *Stubenmeister*. En outre, il perçoit 2 gulden pour la distribution du gibier à plumes aux membres de la société et 4 pour l'achat de chandelles (10 en 1623). Pour la cuisson des gâteaux de carnaval, il reçoit également 2 florins 6 schillings 1 batz et 12 batz par foudre de vin servi. Annuellement, il bénéficie d'une demi mesure de vin de la cour dîmière et d'un florin 11 batz 2 pfennigs pour les ustensiles. Son bois de chauffage est fendu et stocké à ses frais. En outre, il jouit de l'exemption de corvée et de garde.

Le mobilier du Wagkeller

Au cours des ans, la société s'est équipée en vaisselle par achat, don ou legs. L'argenterie est mentionnée dans l'inventaire de 1588 et se compose de trois douzaines de gobelets, une grande aiguière armoriée, deux coupes (*Kelch*) avec couvercles et armoiries, deux hanaps dorés et armoriés, deux douzaines de cuillers et une écuelle. La vaisselle en étain comprend 6 paires de salières, un tonnelet, 26 assiettes, 17 soupières, 11 moutardiers, 37 plats de différentes grandeurs, 7 chandeliers. La batterie de cuisine, quant à elle, est en cuivre, composée d'une grande poêle à poissons à deux manches, 4 poêles, 7 grands chandeliers, plusieurs chaudrons, une quinzaine de poêles en fer, une série de broches ainsi que 150 assiettes en bois⁸.

En 1665, l'argenterie du Wagkeller comprend un bassin doré aux armes de plusieurs membres de la société, daté de 1595, une grande aiguière de 1576, un gobelet de 1625, 24 gobelets (*Dischbecher*) aux armes de la ville, 12 gobelets (*Monat Dischbecher*) aux armes de la ville, un couteau

7. AMC HH 9 n° 63.

8. AMC HH 3 n° 10.

et une cuiller en argent, 18 cuillers aux armes de la société et 6 à celles de la ville, 24 cuillers en bois avec un manche en argent, un gobelet offert par M. Clausier en 1648, et une coupe (*Muschel*), don du lieutenant Hildenbrandt. La vaisselle en étain est particulièrement importante se composant, entre autres, de 180 plats de diverses grandeurs, d'une centaine d'assiettes, 73 gobelets, 16 moutardiers, 16 salières, 18 tasses à anses, 7 chandeliers, d'une soixantaine de pichets d'une contenance d'un à huit litres. À tout ceci se rajoutent toute la batterie de cuisine en bronze, en cuivre et en fer ainsi que le linge.

Parmi les dons et legs, mentionnons celui d'Antoni Kuntz, qui offre en 1599, une coupe dorée. En 1604, Andreas Mäder lègue, à son tour, un grand plat en argent. La même année, le Wagkeller hérite de deux coupes en argent sans couvercle et d'un gobelet doré. En 1662, la société débourse 83 florins pour l'achat de 36 *grosse Schenkkanten* (pichets). De temps à autre, la société renouvelle son stock de verres. Elle en achète ainsi en 1630 à la foire de Strasbourg pour une somme de 7 florins 17 schillings et 8 pfennigs. En 1632, elle acquiert 28 verres vénitiens à 7 Batzen la pièce. Elle renouvelle régulièrement son nappage. En 1625, elle achète 89 aunes de nappes puis 110 aunes de tissus pour serviettes à un marchand de Mulhouse et d'Epinal. En 1631, elle se procure également 87 aunes de *Tafelduch*, et en 1661, achète 46 aunes de nappes chez un négociant de Montbéliard et des serviettes à la foire de Strasbourg.

À partir de 1588, le bâtiment est restauré. De nouvelles salles sont aménagées et meublées. L'extérieur du Wagkeller est également orné de peintures et d'épigrammes dont le temps a eu raison. En 1614, le peintre bâlois Johann Bock et ses deux fils Emmanuel et Nicolas livrent deux grandes peintures sur toile représentant le ban communal et le plan de la forêt du Niederwald, destinées à orner la salle du Wagkeller. Cette commande est l'aboutissement d'un long travail, débuté en octobre 1611, où le Magistrat lui demande de mesurer et de lever tout le ban communal. Le peintre livre ses dessins en septembre 1612. La Ville lui commande alors les deux toiles. Celle du Niederwald mesure près de 5 m sur 3 m et celle du ban communal 5,60 m sur 3 m. À la livraison, le Magistrat émet des réserves. Il avait souhaité représenter la ville, ses fortifications, ses monuments, son ban et toute la région d'Ensisheim à Sélestat. Bock lui fait comprendre l'impossibilité de représenter la ville et toute la région à la même d'échelle. Un contentieux financier s'engage alors entre la Ville et le peintre qui réclamait 1500 florins pour l'ensemble de ses travaux réalisés entre 1611 et 1614. Finalement, le différend semble se régler en 1616 pour un montant de 700 florins⁹.

9. Parmi les réalisations de Johann Bock figurent les fresques de la cour intérieure de l'hôtel de ville de Bâle.

Linteau de la cheminée de 1536 avec les armoiries de la Ville, de l'Empire et du Wagkeller. (Musée d'Unterlinden, Colmar, photo JPG).

En 1614, le Magistrat achète à la foire de Francfort, un chandelier en laiton pour 63 gulden. Peu après en juin 1615, Joseph Glaser et Hans Burger livrent 68 aunes d'étoffe verte destinées à la décoration du Wagkeller.

Le mobilier est également mentionné dans l'inventaire de 1665. Armoires, tables, bancs, chaises et fauteuils sont répartis dans les différentes pièces. L'énumération en serait trop fastidieuse. Retenons néanmoins quelques éléments. Une grande et belle armoire, don des menuisiers colmariens (déjà citée en 1609) et une horloge décorent le vestibule de la salle du Conseil. La *Ratstube* est meublée de 24 fauteuils en noyer et de 8 chaises en sapin. Ses murs sont décorés d'un calendrier, d'un tableau paysager, de sept tableaux de scènes de guerre et d'un tableau représentant le thème du parjure. Tous ces tableaux remplacent les cinq tableaux paysagers cités dans l'inventaire de 1609.

La grande salle de réunion de la société du Wagkeller comprend plusieurs tables, des bureaux, des fauteuils, une nouvelle table de jeux avec incrustations en ivoire, deux tableaux (la forêt du Niederwald et le ban de la ville), une armoire à quatre portes et toute une série d'objets, de la cuiller en bois jusqu'à la lanterne. La maison attenante dite *Sommerhaus* est utilisée comme salle de réunion durant la saison estivale mais sert également de lieu de stockage du matériel de lutte contre l'incendie et pour l'armement (arquebuses et cibles). L'une des pièces de la maison d'été est aménagée en salle de chasse, décorée de huit trophées de cerf et de

deux tableaux de sanglier. La petite cour intérieure et la cave sont réservées à l'économat.

En novembre 1669, la société fait peindre par Johann Kieffer, un tableau représentant une tête de sanglier. Un an plus tard, le sellier Hans Wunkel, fixe une tête de sanglier sur un tableau (*einen Wilden Schwein Kopfauf eine Tafel zu machen*), le tout probablement destiné à la salle de chasse.

Si l'inventaire de 1665 mentionne l'argenterie, elle ne figure plus dans celui de 1680. Mise en sûreté à Bâle, lors des événements militaires de 1673-1675, elle a été vendue pour financer une partie des cantonnements d'hiver de l'armée. Au début du XVIII^e siècle, la Ville devait encore au Wagkeller 1300 écus, en argent de France, somme provenant de la vente de cette argenterie.

Gastronomie et convivialité

Les membres du Wagkeller aimaient se retrouver autour d'une bonne table lors des cérémonies officielles, des fêtes religieuses et familiales. Henri Frédéric Mogg évoque ces agapes en 1713, mais d'une manière peu élégante pour la gent féminine « la ditte société avoit un traiteur logé sur le Wagkeller, qui apprêtoit les viandes à un prix taxé ; ce qui étoit fort commode quand on vouloit donner à manger à un ami, et que les femmes sont presque toujours ridicules ou impertinentes, ou travaillant à leurs lessives ; c'est là que les maris beuvant leur chagrin, passent leur tems plus agréablement qu'avec ces belles créatures quelquefois fort importunes ».

Le cuisinier prépare cinq variétés de repas : le banquet du *Meistertag*, servi lors du renouvellement annuel du Conseil et des chefs de corporations, les repas offerts pour la révision des comptes administratifs, ceux des grandes fêtes religieuses, les repas dominicaux et finalement ceux de la semaine. Illustrons ces moments gastronomiques qui probablement étonneraient plus d'un estomac moderne.

Lors du *Meistertag* en 1562, le *Landvogt*, Nicolas de Bollwiller, participe aux cérémonies. Les festivités débutent le samedi après la Saint-Laurent. Le repas du soir se compose d'une salade de câpres garnie d'œufs farcis, d'une soupe et d'un plat de poissons, de poires cuites, de fromage et de fruits. Le lendemain, à midi, le cuisinier sert en entrée, une tête de sanglier ainsi qu'une soupe à la volaille. Puis, suivent un brochet bardé de lard, un civet de gibier, un rôti de poulet, de veau et d'oie, un cochon de lait bardé de lard ainsi que du chevreuil et du marcassin. Le fromage et des fruits terminent le banquet. Le dimanche soir, les festivités se poursuivent par une salade de câpres accompagnant du foie de veau, puis du gésier d'oie, de l'oie et des poulets rôtis, du porcelet et du veau. Suivent du gibier

Le Wagkeller en 1582. Dessin rehaussé de lavis par Marx Friedlin, AMC.

froid, une gélatine de veau et 200 écrevisses ainsi que du fromage et des fruits¹⁰.

Les agapes du renouvellement de 1597 débutent également un samedi soir par une soupe au riz suivie d'un plat de divers poissons, de poires cuites, d'un plat de perches, de 50 écrevisses et enfin de fromage et de fruits. Le lendemain à midi, les conseillers se contentent d'une soupe à la viande. Le dimanche soir, l'assemblée consomme des poulets, une soupe à la viande, un plat de brochet, un rôti composé pour chacun d'une portion de veau, d'une perdrix, d'un jeune poulet et d'une livre d'oie. Le banquet se termine par du fromage et des fruits¹¹.

Lors de ces agapes, le vin ne manque pas. Entre 100 et 130 pots (150 à 200 litres) sont ainsi consommés lors du banquet annuel du *Meistertag* entre 1560 et 1570 et 5 à 7 mesures (250 à 350 litres) entre 1618 et 1625.

En 1563, à l'issue de la présentation des comptes de la léproserie et de ceux du mesureur de grains (*Kornmesser*), quelques membres du Wagkeller se retrouvent autour d'une table, où sont servis, 2 brochets, 14 livres de bœuf, 4 poulets, 3 jeunes lièvres, 25 livres de veau, une grosse oie, du lard,

10. AMC HH 9 n°39.

11. AMC HH 9 n°40.

16 pots de vin, des fruits, des oranges, une grenade (*Grenat Apfel*) et du fromage. Les frais sont divisés par deux entre le receveur de la léproserie et le *Kornmeister*. La même année, lors de la révision des comptes de la tuilerie et des rentes communales, le repas se compose principalement de poissons : deux brochets, des petits poissons, de la perche, un brochet en galantine, une carpe de l'Ill, deux autres carpes ainsi que 16 pots de vin, du fromage et des fruits. Le montant du repas s'élevant à 5 florins 19 schillings est pris en charge en grande partie par le tuilier¹².

Les grandes fêtes

Noël et Pâques sont les grandes fêtes religieuses réunissant les membres de la société. Il est de coutume de se réunir la veille de Pâques, le jour même ainsi que le lundi de Pâques et de distribuer les *Osterfladen*. Une vingtaine de confrères se réunissent ainsi au Wagkeller. À Pâques 1660, 53 personnes dont 22 membres consomment 43 livres de veau, 16 livres de bœuf, 3 agneaux, 5 chapons, 5 poules au raifort, 2 jeunes coqs, des choux verts, des asperges, des radis, des quetsches et des oranges ainsi que 100 pâtisseries au miel, le tout arrosé de 140 litres de vin. Noël 1670 rassemble 46 personnes qui consomment un demi veau, un demi chevreuil, un demi agneau, 16 livres de bœuf, 6 livres de porcs, 4 pâtés, un civet de lièvre, 4 poules au raifort, un dindon, 2 chapons, 2 oies, une bécasse, des loches, des poissons, de la choucroute, des bretzels, 2 livres d'amandes. Le Nouvel An est également dignement fêté. En 1659, 41 convives consomment 15 livres de bœuf, un mouton, les $\frac{3}{4}$ d'un veau, 4 paires de pigeons, 2 douzaines de grives, 2 canards, 1 chapon ainsi que 150 écrevisses et des petits poissons sans compter les desserts et les fruits ainsi que le vin fourni par la cave municipale.

Les autres fêtes religieuses n'en sont pas négligées pour autant. La Pentecôte 1665 réunit 46 personnes dont 15 membres et 55 à l'Ascension¹³. Il est aussi de tradition de fêter le Carnaval, où des beignets sont distribués sans oublier le banquet de l'assemblée le jour de la Saint-Etienne. En 1660 par exemple, 49 personnes participent à un repas qui nécessite 59 pots de vin, des bretzels, 16 livres de bœuf, 5 pâtés, un demi veau, un demi agneau, 2 oies, un perdreau, un coq, un lièvre, 7 oiseaux, 8 livres de porc 16 saucisses à frire, 200 escargots, du choux fleur, de la choucroute, du foie de veau rôti, 6 oranges, un citron, des câpres, 100 pâtisseries au miel, des amandes et du pain¹⁴.

12. AMC HH 9 n° 41.

13. AMC HH 9 n° 54.

14. AMC HH 9 n° 50.

Pour les dimanches ordinaires, le Wagkeller est moins fréquenté. Cinq à dix membres se réunissent avec leurs invités autour d'une table plus modeste. Le dimanche 30 avril 1665, par exemple, 16 personnes sont attablées et le cuisinier leur sert 6 livres de boeuf, 16 livres de veau, un vieux coq au riz, une paire de jeunes coqs, 5 truites, des *Fleischknepfflin*, du chou vert, des asperges, des radis et 13 pots de vin.

Une auberge de notables

Les notables colmariens fréquentent le Wagkeller comme une auberge. Moyennant un tarif, approuvé par le *Stubenmeister*, le cuisinier leur propose une série de plats dont le tarif s'établit en 1621 comme suit¹⁵ :

Pour un cuisseau de chevreuil	3 schillings
Un cuisseau de cerf	4 schillings
Un cuisseau arrière de sanglier	4 schillings
Une grande tête de sanglier	3 schillings
Un lièvre	2 schillings
Une tête de veau	6 pfennigs
Un coq de bruyère	3 schillings 10 pfennigs
Une outarde	3 schillings 6 pfennigs
Une gélinotte	10 pfennigs
Une oie sauvage	1 schilling
Une grue	1 schilling
Un héron	1 schilling
Une bécasse	4 pfennigs
Une perdrix	8 pfennigs
Une caille	2 pfennigs
Une tourterelle	6 pfennigs
Une douzaine d'alouettes	10 pfennigs
Ein <i>grosser indianischer Hann</i> (gros dindon)	3 schillings 6 pfennigs
Ein <i>indianischer Hann</i>	3 schillings
Une gelée de poisson	4 schillings
100 écrevisses	3 schillings

15. AMC HH 9 n° 63.

Un plat de poissons	3 schillings
Poisson à frire (brochet ou truite)	4 pfennigs la pièce
Poissons à bouillir	4 schillings 6 pfennigs
Poissons au beurre (truites ou autres)	2 schillings la livre
Un Viertel de saumon	2 schillings

En outre, il propose également le dimanche :

Une tête de veau	6 pfennigs
Une langue de bœuf	2 schillings
Du foie de veau	2 schillings
De l'agneau ou du mouton	2 schillings
Des tripes	2 schillings
Une paire de pigeons	8 pfennigs
Un jeune coq	4 pfennigs
Des petits pâtés (6 dans un plat)	3 pfennigs
Une oie rôtie	2 schillings

En semaine, le choix est plus limité. Des oiseaux rôtis dans du beurre fondu (*Anken*) et de l'oignon pour 1 schilling 6 pfennigs ou des rôtis (veau, mouton, oie, pigeon, jeune coq), à 2 schillings. Il propose également des chapons, de jeunes coqs ou des poules à l'orange pour 1 schilling 6 pfennigs ainsi que des rôtis à l'orange ou des pâtés de viande pour 1 schilling 3 pfennigs. À ces plats s'ajoutent du poisson d'eau douce, du chou vert ou blanc, des pois et des fruits (poires, prunes, coings). Si le vin est la boisson par excellence, la bière n'est pas absente de la table du Wagkeller, surtout dans le dernier tiers du XVII^e siècle. Le *Hauptkann* se fait livrer quelques mesures. Ainsi, en juin 1669, le batelier Claus Baschen amène 7 mesures de bière (350 litres) de Strasbourg. En 1671, il livre à nouveau 42 mesures (2 100 litres) en six voyages¹⁶.

À certaines occasions, le Magistrat limite la fréquentation du Wagkeller. Ce fut le cas le 7 septembre 1623. Aux vues des événements militaires de la guerre de Trente Ans, il annule les repas dominicaux et ceux des jours de fêtes en attendant des jours meilleurs « *by diesen beschwerlich theuren Zeiten ... bis zu besseren gelegenheiten einzustellen* ».

16. AMC HH 9 n° 33.

Séjours royaux et princiers

Hôtes de passage ou invités de la Ville, souverains, princes, nobles laïcs et ecclésiastiques, officiers supérieurs sont accueillis à l'auberge municipale du Wagkeller. La liste est longue, nous n'en retenons que quelques-uns. En octobre 1634, le Magistrat accueille l'ambassadeur du roi de France. En novembre 1674, Frédéric Guillaume, grand électeur de Brandebourg, prend ses quartiers au Wagkeller avant de se retirer après la défaite de Turckheim le 5 janvier 1675. En route pour Strasbourg, Louis XIV s'arrête à Colmar le 21 octobre 1681 et loge au Wagkeller. Lors de ses deux passages suivants, les 21 avril 1682 et 24 juin 1683, le souverain descend à nouveau au Wagkeller surnommé pour l'occasion le « Louvre » par la population.

Chasse et pêche

Le gibier destiné aux repas et aux membres du Wagkeller est livré par le chasseur municipal et minutieusement noté. De 1621 à 1631, Georg Hueber remet, entre autres, au *Hauptkann*, 570 lièvres, 982 perdrix, 1 816 cailles et 16 904 alouettes¹⁷. De même, 45 sangliers, 52 chevreuils et 48 cerfs sont livrés entre 1640 et 1646. L'ouverture annuelle de la chasse au gros gibier est réservée au Magistrat. Par contre, le droit de chasse est accordé aux membres de la société dès le second jour. En général, au début du XVII^e siècle, les membres du Wagkeller participent à des battues de gros gibier d'octobre à décembre. En 1605, par exemple, ils se rendent le 23 octobre dans la forêt du Neuland pour une première chasse. Les 26 et 27 novembre, ces messieurs traquent à nouveau le sanglier (*Schweinhatz*) au Neuland. La dernière battue se déroule le 4 décembre au Niederwald. Au cours de ces quatre battues, ils ont consommé près de 1 000 litres de vin provenant de la dîme de Ribeauvillé et 36 litres de vin du Kehrenburg. Le parcours en forêt leur est également permis pour traquer le petit gibier ainsi que les alouettes et les grives durant les vendanges, de jour comme de nuit.

Par tradition, la pêche est également l'une des distractions. Longeant les cours d'eau forestiers du Niederwald ainsi que les berges de la Blind, les membres du Wagkeller traquent principalement la truite. Mais pour l'approvisionnement régulier de la table, le *Hauptkann* se fournit sur les marchés locaux. Il fait appel aux pêcheurs de la vallée de Munster pour les truites. Entre 1640 et 1670, ceux de Brisach ou de Bâle fournissent

17. AMC HH 9/63 ; LICHTLÉ (Francis), « La chasse à Colmar du XVI^e au XIX^e siècle », in : *Annuaire de Colmar*, 1991-1992, p. 75-85.

régulièrement les saumons dont le poids moyen se situe entre 20 et 25 livres, mais dont les plus gros atteignent entre 30 et 38 livres.

Les comptes du Wagkeller

Les comptes sont présentés annuellement par le *Stubenmeister* le jour de la Saint-Etienne. Les revenus se composent principalement de l'excédent de recettes des années antérieures, d'intérêts de rentes annuelles, des droits d'admission et de quelques menus produits divers. En 1664 par exemple, l'excédent des années antérieures représente près de 80 % des recettes de la société. Elles s'élèvent à 664 livres contre 96 en dépenses. Au cours du XVII^e siècle, les dépenses sont modestes, principalement affectées aux frais de culture et de vendange de la vigne de Kientzheim, à la rétribution du personnel de la société, aux traditionnels repas (*Imbis*) de la Saint-Etienne et du Carnaval, à l'achat de vaisselle, à des dépenses de chasse et à quelques réparations diverses. Le reliquat financier est investi dans l'acquisition de capitaux qui permettent à la société de percevoir annuellement des intérêts réguliers. Ils forment ainsi en 1670 près la moitié des recettes de la société.

Au cours du XVIII^e siècle, les recettes de la société se composent principalement du reliquat des années antérieures, auquel s'ajoutent les intérêts des capitaux et des rentes. De temps à autres, y figure la vente de vin du Kehrenburg. Au XVII^e siècle, il est essentiellement réservé à la consommation des membres et de leurs invités. Mais au cours du XVIII^e siècle, alors que les effectifs sont moindres et les activités limitées, la société vend une partie de son vin. En 1711, Antoni Richert, aubergiste au Saumon, achète 7 mesures 10 pots (370 litres)¹⁸. De 1723 à 1727, les ventes s'élèvent à 56 mesures (2 800 litres)¹⁹. Le dernier compte connu date de 1777 et est modeste. Il mentionne 261 livres de recettes dont les trois quarts proviennent d'intérêts de capitaux. En dépenses, le receveur note 290 livres dont 65 % concernent les frais de culture de la vigne.

Un abandon des traditions

Les événements politiques et militaires du dernier tiers du XVII^e siècle – guerre de Hollande et guerre de la ligue d'Augsbourg – bouleversent les traditions et les coutumes du Wagkeller. De 1672 à 1688, il n'y a plus d'élections, faute d'assemblées. Colmar est devenue une ville de garnison

18. AMC HH 8 n° 80-81.

19. AMC HH 8 n° 90-92.

où les régiments se succèdent. Sa population est mise à rude épreuve par les cantonnements et les diverses réquisitions. Si par le passé, le *Stubenmeister* était élu annuellement, ce n'est plus le cas après 1672. De 1672 à 1688, la fonction est assurée par Martin Burger. Se succèdent : Andreas Sandherr de 1688 à 1719, Jean Buob de 1719 à 1748, Joseph Thurninger de 1748 à 1758, François Antoine Reichstetter de 1758 à 1764, Jean Frédéric Sandherr de 1764 à 1777, Jean François Schidy de 1777 à 1785 et Jacques Barth de 1785 à 1795 (démission). Il semble aussi qu'à partir de 1675, les fonctions de *Hauptkann* ne soient plus assumées. Hans Georg Egler est le dernier à être mentionné dans les comptes de 1674. La société fait alors appel à un aubergiste pour ses repas traditionnels. Jean-Georges Königsdörffer, aubergiste à *la Montagne Noire*, livre ainsi régulièrement à la fin du XVII^e siècle pour une dépense moyenne d'une trentaine de livres par an. Par la suite, les dépenses de bouche sont intégrées au budget général de la ville. Le nombre limité des membres – une dizaine – réduit l'activité de la société dès la fin du XVII^e siècle. Elle perd beaucoup de son éclat. Nous sommes loin des 58 membres de 1579, des bains printaniers, des chasses, des repas réguliers et des fêtes somptueuses. L'installation du Conseil souverain dans le bâtiment du Wagkeller en 1698, prive les sociétaires de ses traditionnels lieux de réunions et d'agapes.

Une dernière pétition

Le dernier document concernant le Wagkeller est un mémoire adressé par sept sociétaires aux administrateurs du département pour l'annulation de la vente, comme bien national, de la vigne du Kehrenburg. Ils considéraient que leur société n'était pas une corporation mais une simple association, qui depuis 1593, « n'a jamais eu pour objet que boire, manger, entretenir la bonne amitié, la pais et l'union entre les associés de tout état, religion et condition ». Le 16 janvier 1792, suite à cette pétition, le Conseil charge l'archiviste Birckel de réunir tous les documents relatifs à la fondation du Wagkeller. Il semble que toute activité du Wagkeller prit fin en 1795.

Résumé

Une société et une auberge de notables sous l'Ancien régime. Le Wagkeller de Colmar

La Société du Wagkeller de Colmar est l'exemple type de ces sociétés regroupant les notables d'une ville, principalement les membres du Magistrat, du Conseil et leurs invités. Régie par une réglementation particulière, elle est considérée comme étant l'auberge du patriciat local. Elle permet non seulement à ses membres de se réunir entre eux en toute convivialité après les séances du Conseil mais également d'y convier leurs familles pour y célébrer diverses fêtes. Elle ressemble ainsi fortement aux nombreuses *Herrenstubbengesellschaften* des cités du vignoble.

Zusammenfassung

Eine Gesellschaft und ein Gasthof der Notabeln im Ancien Régime. Der Wagkeller von Colmar

Die Notabeln, vor allem die Beamten des Magistrats, die Stadträte und deren Gäste waren Mitglieder von Gesellschaften der besonderen Art. Ein typisches Beispiel war die Gesellschaft zum Wagkeller von Colmar. Eine sehr spezielle Satzung prägt ihr Vereinsleben. Und in Colmar ist ihr Vereinslokal der Gasthof des lokalen Patriarchats. Dieser ist nicht nur der Ort, wo sich seine Mitglieder nach den Sitzungen des Stadtrates ungezwungen treffen können. Hier feiern sie mit ihren Familien auch ihre Feste. Sie gleicht somit sehr stark den zahlreichen Herrenstubbengesellschaften der Weinorte.

Summary

An inn for the social élite under the old régime: the Wagkeller in Colmar

The Wagkeller society in Colmar was a typical one for the élite of a city, mainly composed of magistrates or town councilors and their guests. With its very particular regulations, it was meant to be the inn of the local élite. Not only did it give its members a chance for informal meetings after the council sessions, but it also allowed them to gather their families for various celebrations. It was actually very much like the many *Herrenstubbengesellschaften* to be found in wine producing cities.