

Der württembergische Hof im frühen 19. Jahrhundert

Zur Lebenswelt der Hofbediensteten in der Regierungszeit des Königs Friedrich*

von Eberhard Fritz

Diese Studie bildet in gewisser Weise eine Ergänzung zu einem Aufsatz, der 2004 in den »Ludwigsburger Geschichtsblättern« erschienen ist.¹ Ging es damals um die höfische Repräsentation in der Sommerresidenz des Königs Friedrich von Württemberg in Ludwigsburg, so soll nun die Kehrseite dieser schönen Medaille beleuchtet werden, nämlich die Organisation des Hofes in Stuttgart und Ludwigsburg im frühen 19. Jahrhundert.²

Im Archiv des Hauses Württemberg gibt es sehr viele Personalakten von Beamten und Angestellten am württembergischen Hof aus der Zeit des Königreichs. Diese Akten wurden anders geführt als heute, nämlich nicht für einzelne Personen, sondern nach den verschiedenen Berufsgruppen. Wenn also ein junger Mann als Hofknecht anfing und bis zum Kammerdiener aufstieg, wurde für ihn in jeder Rangstufe eine neue Personalakte angelegt. Dadurch sind die Informationen zu einer einzelnen Person sehr zerstreut in den Akten zu finden. In den letzten Jahren wurden die Personalakten vollständig aufgearbeitet und Informationen zu über 3000 Personen, die am württembergischen Hof während der Zeit des Königreichs beschäftigt waren, erhoben. Aus dieser Datenfülle lässt sich die Lebenswelt der Hofangestellten zum Teil rekonstruieren. Ein vollständiges Bild kann man aber daraus nicht gewinnen, weil gerade über die Alltagsverhältnisse keine schriftlichen Zeugnisse vorhanden sind. So gibt es keine Tagebücher, in denen ein Beamter oder Angestellter das Leben bei Hof oder seine Tätigkeit detailliert beschrieben hätte. Mit diesem Problem sieht man sich jedoch als Historiker häufig konfrontiert.

Bei Recherchen über vergleichbare Projekte für andere deutsche Höfe wird deutlich, dass noch für keinen Hof des 19. Jahrhunderts eingehende Forschungen zur Lebenswelt der Angestellten vorliegen. Dies galt bis in die jüngste Zeit hinein auch für den württembergischen Hof.³ Zwar gibt es zwei größere Arbeiten über den württembergischen Hof im 19. Jahrhundert – eine Dissertation von Gisela Herdt über die Rolle des Adels am Hof⁴ und ein Aufsatz von Paul Sauer, der sich mit der äußeren Hoforganisation beschäftigt⁵ –, aber über die Situation der Hofangestellten ließ sich nichts finden. Das Thema verdient jedoch aus mehreren Gründen Interesse, nicht nur für Historiker, die sich mit der württembergischen Königsfamilie beschäftigen.

Zwischen 1806 und 1918 regierten in Württemberg vier Könige, die eine große Hofhaltung unterhielten. Im Laufe dieser mehr als hundert Jahre waren einige tausend Menschen, von den untersten Chargen bis hinauf zu den Inhabern höchster Ämter, am Hof beschäftigt. Die Hofhaltung erforderte Hunderte von Angestellten, um ihre Aufgaben erfüllen zu können, denn als vollständiges Gemeinwesen musste

* Bearbeitete und um Fußnoten ergänzte Fassung des am 14. Dezember 2006 vor dem Historischen Verein gehaltenen Vortrags.

sie sämtliche Lebensbereiche abdecken. Unterhalb der führenden Hofpositionen, also im Bereich der Dienerschaft bis hinunter zu den niedrigsten Positionen, rekrutierte sich der Hofstaat aus Angehörigen bäuerlicher und handwerklicher Schichten. Damit trafen zwei völlig unterschiedliche Lebenswelten aufeinander. Die Erforschung dieser interkulturellen Begegnung lässt das Wesen monarchischer Herrschaft sehr deutlich hervortreten und ist von hoher Relevanz für die Bewertung einer Staatsform, die bis zum Ende des Ersten Weltkriegs im Jahr 1918 auch für die Bevölkerung des Deutschen Reiches einen grundlegenden Lebensrahmen bildete. Auch unter sozialgeschichtlichen Aspekten verdient diese besondere Konstellation Beachtung.

Dass der Hofstaat als soziale Gemeinschaft in der historischen Forschung bislang fast unbeachtet geblieben ist, hat zeitbedingte Gründe: Bis zum Ende des »Dritten Reiches« verbot sich dieses Forschungsgebiet von selbst, da einerseits die Akten nicht zugänglich waren, andererseits aber die Monarchie als letztlich gescheiterte Staatsform erschien und ihre Erforschung als inopportun betrachtet werden musste. Noch nach dem Zweiten Weltkrieg bildete die zeitliche Nähe das größte Hindernis, zumal ehemalige Hofdiener aus der letzten Phase der Monarchie noch lebten. Überhaupt zog damals die Geschichte des 19. Jahrhunderts nur begrenztes Interesse auf sich, während das »Württembergische Dienerbuch« mit biografischen Angaben zu den Angehörigen des württembergischen Hofstaats und der Verwaltung der gesamten Herzogszeit (1495-1803) in einer umfangreichen dreibändigen Neubearbeitung von Walther Pfeilsticker erschien.⁶ Obwohl dann seit den späten 1960er Jahren die Sozialgeschichte einen starken Aufschwung erlebte, blieb der Hof ausgespart, da man ihn von vornherein als Instrument der Herrschaft, der Verschwendung und der Unterdrückung verstand. Nur Bereiche wie die Küche fanden aus eher praktischen Gründen Beachtung. Aber auch hier fehlt es bis heute an systematischen, breit angelegten Untersuchungen. Lediglich in der Zeitschrift »Schlösser Baden-Württemberg« erscheinen immer wieder Artikel, die auch den Hofstaat betreffen.⁷

Befasst man sich nun mit dem Hofstaat des ersten württembergischen Königs Friedrich, so gibt es zunächst ein Quellenproblem. Denn die Personalakten aus dieser Zeit sind, so weit sie erforscht sind, entweder sehr lückenhaft überliefert oder auf verschiedene Archive verstreut. Darüber hinaus schwankt der Informationsgehalt ganz erheblich, weil sie noch nicht so systematisch geführt wurden wie später nach der Hofreform von 1816. Vor allem fehlen auch grundlegende Akten wie beispielsweise Namenslisten oder Organisationsschemata. Vielleicht gibt es ergänzende Akten in den staatlichen Archiven, die bislang noch nicht bearbeitet sind. In diesem Bereich würde sich eine gründliche Arbeit lohnen. Allgemein ist jedoch von den Staatsbehörden bekannt, dass vor 1816 in der Verwaltung überhaupt eine sehr große Unordnung herrschte, die man erst in der Regierungszeit des Königs Wilhelm I. in den Griff zu bekommen suchte.⁸

Darüber hinaus muss man zunächst die äußeren Bedingungen der Regierungszeit des ersten württembergischen Königs berücksichtigen. Dazu seien kurz noch einmal die Erkenntnisse aus dem Aufsatz über das Schloss Ludwigsburg als Sommerresidenz gestreift. Als Herzog Friedrich II. im Dezember 1797 die Regierung antrat, traf er auf eine traditionelle Hofhaltung, in der alles seinen gewohnten Gang ging. Nach dem Glanz der barocken höfischen Repräsentation unter Herzog Karl Eugen um die Mitte des 18. Jahrhunderts⁹ hatte sich in der späteren Lebensphase dieses Landesherren auch die Hofhaltung den neuen Verhältnissen angepasst. Diese Prozesse sind noch nicht genügend erforscht, aber zweifelsohne fand die verschwenderische barocke

Hofhaltung schon aus finanziellen Gründen ein Ende. Aber auch die Zeit veränderte sich, so dass zwar ein gewisser Glanz erhalten blieb, doch unverkennbar andere Schwerpunkte gesetzt wurden. Nun beschäftigte sich Herzog Karl Eugen zunehmend mit der Landwirtschaft und der Pädagogik, gärtnerte in Hohenheim und besuchte die Schüler der von ihm gegründeten Hohen Karlsschule in Stuttgart.¹⁰

Beim Regierungsantritt des Herzogs Friedrich II. wirkte das Hofleben eher beschaulich.¹¹ Das änderte sich bald, als eine Rangerhöhung des Herzogs abzusehen war.¹² Deshalb renovierte und modernisierte man die Schlösser in Ludwigsburg und Stuttgart, um sie auf die Mode der Zeit zu bringen.¹³ Als der Herzog zum Kurfürsten und schließlich zum König aufstieg, belebte er vor allem in der Sommerresidenz Ludwigsburg den barocken Glanz des 18. Jahrhunderts wieder. Denn als König wollte er durch eine standesgemäße Hofhaltung seinen Rang unter den deutschen Fürsten demonstrieren.

Deshalb wuchs auch die Hofhaltung stark an. Nach den Angaben von Paul Sauer waren schließlich zwischen 1000 und 1500 Menschen am Hof beschäftigt, von denen mehrere hundert alljährlich im Frühling den Umzug von Stuttgart nach Ludwigsburg mitmachten und dann im Herbst wieder mit der Herrscherfamilie nach Stuttgart zurückkehrten.¹⁴ Man muss jedoch bei dieser eindrucksvollen Zahlenangabe bedenken, wie viele Menschen man um die Wende zum 19. Jahrhundert benötigte, um die Hofhaltung in Gang zu halten. Sehr viele Arbeiten konnte man nur manuell verrichten, und da die niederen Diener nur geringe Einkommen bezogen, war es möglich, am Hof sehr viele Knechte und Mägde zu beschäftigen.

Es gab aber auch Berufe am Hof, an die man heute kaum mehr denkt. So verweisen beispielsweise einige ausgestellte Sänften im Schloss Ludwigsburg auf den Beruf des Portechaisen-Trägers, der bis in die frühe Regierungszeit König Wilhelms I. hinein nachzuweisen ist und erst verschwand, als die Sänfte vollständig durch die Kutschen abgelöst wurde. Da die Schlösser mit Rüböl beleuchtet wurden, benötigte man »Lichterjungen«, um das Öl regelmäßig aufzufüllen. Dabei handelte es sich aber um erwachsene, zum Teil verheiratete Männer. Aschenträger beaufsichtigten die vielen Öfen und trugen die glimmende Asche weg, um die Brandgefahr zu minimieren. Auch Hofmohren gab es bis in die Regierungszeit Wilhelms I. hinein.¹⁵

Bei Studien zur Lebenswelt der »niedereren Hofdienerschaft« ist es unerlässlich, sich die Struktur des Hofes vor Augen zu führen. Um die Verhältnisse der Regierungszeit des Königs Friedrich korrekt wiederzugeben, kann man die prägnanteste Beschreibung der Hoforganisation von Friedrich Freiherr von Gaisberg-Schöckingen im Jahr 1908 in etwas abgeänderter Form heranziehen: »Für den Hofdienst besteht der K[önigliche] Hofstaat. Dabei ist zu unterscheiden zwischen den nur bei besonders feierlichen Gelegenheiten in Tätigkeit tretenden vier Kronerbäthern, deren Inhaber alsdann mit ihren Insignien: Schwert (Reichserbmarschall), Krone (Reichserboberhofmeister), Scepter (Reichserboberkammerherr) und Fahne (Reichserbpanner) den Thron umgeben, und den für den eigentlichen Hofdienst bestimmten ... Hofämtern. Zum Hofstaat gehört auch das K[önigliche] Hoftheater.«¹⁶

Bei Hof unterschied man zwischen den »ordentlichen« und den »außerordentlichen« Funktionen, also zwischen den tatsächlich ausgeübten Tätigkeiten und den Ehrendiensten. Dabei waren die Kronerbäther auf Dauer bestimmten standesherrlichen Häusern zugeordnet. Die »Präsentationen feyerlicherer Art« und »alle Hof-Feste und Feyerlichkeiten in Bezug auf Ceremoniel im ausgedehntesten Sinn des Wortes« leitete der Oberstkammerherr, unterstützt von Zeremonienmeistern. Zur Erfüllung

dieser Aufgabe war der Oberstkammerherr ermächtigt, von allen anderen Hofbehörden das erforderliche Personal anzufordern. Zu den Ehrendiensten zählte vor allem die Würde des Kammerherren. Diese repräsentative Stellung konnten sich Adlige mit entsprechend vielen ebenbürtigen Vorfahren gegen Geld erkaufen.¹⁷ Am Hof König Friedrichs gab es so viele Kammerherren und Kammerjunker, dass die Liste ihrer Namen im Hof- und Staatshandbuch von 1807/1808 zehn Druckseiten einnimmt.¹⁸ Die Dualität von tatsächlichen und repräsentativen Funktionen blieb bis zum Ende der Monarchie für einen Hof kennzeichnend.

Doch nun zum eigentlichen Thema dieses Aufsatzes: zur Lebenswelt derjenigen Personen, die als Diener am Hof angestellt waren. Einen ersten Überblick über den Hofstaat bieten die Angaben im Württembergischen Hof- und Staatshandbuch. Zieht man die bereits erwähnte Ausgabe 1807/08, also das erste Staatshandbuch nach der Begründung des Königreichs, heran, dann springt die Größe des königlichen Hofstaats auf den ersten Blick ins Auge. Allein der Hofstaat des Königs beansprucht 40 Seiten, während der Hofstaat der Königin Charlotte Mathilde auf einer Seite aufgelistet ist.¹⁹ Lässt man die zehn Seiten außer Acht, auf denen die Kammerherren und Kammerjunker aufgeführt sind, dann erhält man ein klareres Bild von denjenigen Menschen, die jeden Tag für die königliche Familie arbeiteten.

Neben den unabdingbar notwendigen Hofbediensteten waren auch Leute für rein repräsentative Aufgaben angestellt, da König Friedrich den Glanz des Hofes durch eine große Anzahl von prächtig gekleideten Dienern ohne eigentliche Funktion erhöhen wollte. Die Leibpagen, die Trabanten²⁰ und die Heiducken²¹ sind dem repräsentativen Bereich zuzuordnen; im Gegensatz zu den Kammerherren und Kammerjunkern waren sie aber am Hof fest angestellt. Wenn man bedenkt, dass allein 40 Trabanten am Hof Dienst taten, so ergibt sich das Bild einer Repräsentation, die der des Herzogs Karl Eugen in seiner glänzendsten Phase kaum nachsteht.

Die Größe des Hofes wird auch an den zehn Bereichen deutlich, in welche die Hofverwaltung eingeteilt war: Oberhofmarschallamt, Oberschlossdepartement, Obriststallmeisteramt, Obrist-Jägermeisteramt, Hofökonomiekommission, Kammer-, Hof- und Kirchenmusik mit Hoftheater, Gärtnerei, Bau- und Gartenkommission in Ludwigsburg, Hofkapelle und öffentliche Bibliothek.²² Die meisten dieser oberen Hofbehörden hatten ihren Sitz im Stuttgarter Residenzschloss. Diese Bereiche wiederum zerfielen in weitere Ämter, so dass bei der Organisation eines größeren Ereignisses am Hof eine umfangreiche Kommunikation notwendig wurde. Auch wenn die Zusammenarbeit sicher eingespielt war, kann man sich die Schwierigkeiten bei der Koordination größerer Ereignisse unschwer vorstellen. Dazu kam, dass die Angestellten auch den Dienstweg einhalten mussten, also häufig nicht direkt miteinander kommunizieren durften. Nicht umsonst schränkte König Wilhelm I. sofort nach seinem Regierungsantritt den Hofstaat nicht nur bedeutend ein, sondern er organisierte auch die Hofverwaltung einfacher und übersichtlicher.²³

Der Eindruck einer vorwiegend auf Pracht und Repräsentation angelegten Hofhaltung verstärkt sich beim weiteren Studium der Liste des Hofpersonals. Nach wie vor wurden neben den Hauptresidenzen auch Schlösser im ganzen Land unterhalten. Mit Ellwangen, Hohenheim, Scharnhausen, Solitude, Grafeneck, Urach, Göppingen, Kirchheim unter Teck, Winnental, Bönningheim, Wildbad und Teinach zählten zwölf Schlösser zu den königlichen Landschlössern.²⁴ Überall war ein »Hauschneider« angestellt, der für die Verwaltung zuständig war. Später kam noch das königliche Jagdschloss Freudental hinzu, in dem sich König Friedrich in den

letzten Jahren seines Lebens gerne und häufig zur Jagd aufhielt. Mit den Schlössern demonstrierte der König seine herrschaftliche Repräsentanz im ganzen Land.

Da es für die meisten alltäglichen Tätigkeiten noch keine Maschinen gab, war ein hoher Personalaufwand erforderlich, um den Hof in Gang zu halten. Die erhaltenen Personalakten geben Einblick in die Lebenswelt von Hofknechten, Lakaien, Kammerdienern, Leinwandverwalterinnen, Kutschern, Reitknechten, Köchen und all der anderen Personen, die am Hof arbeiteten. Sozial nahmen die Hofangestellten eine Sonderstellung ein, weil sie nicht wie die meisten ihrer Zeitgenossen in der Landwirtschaft oder im Handwerk ihren Lebensunterhalt verdienten. Vielmehr standen sie in einer besonderen Beziehung zum Königspaar. Bei einem Aufstieg innerhalb der Hierarchie rückten sie der königlichen Familie näher. Ein einfacher Hofknecht konnte es im Laufe seines Berufslebens bis zum königlichen Kammerdiener bringen und sich damit eine ganz besondere Vertrauensstellung erwerben. Freilich erreichten nur wenige Männer diese höchste Stufe der Laufbahn.

Bis weit in das 19. Jahrhundert hinein bestand die Besoldung in Geld, Holz und Naturalien. In der Regierungszeit König Friedrichs erhielten die Hofbediensteten auch ein bestimmtes Quantum an Lichtern zur Beleuchtung ihrer Zimmer.²⁵ Bei den oftmals nicht sehr günstigen Einkommensverhältnissen verkauften manche Hofangestellten ihre Naturalienbezüge. Schon kurz nach der Reform des Hofes im Jahr 1816 mussten die Behörden verfügen, dass Naturalien ausschließlich zum eigenen Gebrauch dienen sollten. Bei Verlust des Dienstes durften sie weder verkauft noch vertauscht noch sonst veräußert werden. Zur Besoldung kam in den gehobeneren Funktionen noch eine Dienstwohnung, die freilich beim Austritt aus dem Dienst oder bei einer Zuruhesetzung geräumt werden musste. Nicht wenige Hofdiener vermieteten einzelne Zimmer ihrer ohnehin sehr engen Wohnungen an Untermieter. So herrschte in den meisten Wohnungen drangvolle Enge. Auch der Ruß aus den Öfen, schlechte Lüftungsmöglichkeiten oder eindringende Feuchtigkeit beeinträchtigten die Wohnqualität.

Alle grundsätzlichen Verhaltensmaßregeln für die niedere Dienerschaft waren in der Hofordnung prägnant zusammengefasst.²⁶ Als gedruckte Broschüre war die Hofordnung bei allen Hofbehörden jederzeit greifbar. Beim Dienstantritt erhielt jeder Hofdiener ein Exemplar der Hofordnung, was er durch seine Unterschrift bestätigen musste. Nach dem Tod des Dieners hatten die Erben sein Exemplar der Hofordnung an das Oberhofmarschallamt zurückzugeben. Im 18. Jahrhundert war die Hofordnung in der Regel einmal jährlich vor der versammelten Dienerschaft vorgelesen worden, um allen Bediensteten die Regeln einzuschärfen. Erst in der Regierungszeit Herzog Friedrichs II. gab man diese Gewohnheit auf.

Herzog Ludwig Eugen hatte Ende 1794 eine 25 Punkte umfassende Hofordnung²⁷ erlassen, die beim Amtsantritt Friedrichs II. gültig blieb. Besondere Schwerpunkte dieser Ordnung lagen auf der ordentlichen Aufführung der Hofdienerschaft, dem Verbot von Diebstählen bei Hof und dem Gebot der Verschwiegenheit in dienstlichen Angelegenheiten. Innerhalb der königlichen Residenzen gab es jeweils einen Bezirk, in dem der »Burgfrieden« herrschte; Ruhestörungen oder Gewaltvergehen waren dort mit erhöhten Strafen belegt. Damit sollte sicher gestellt werden, dass in der unmittelbaren Umgebung der Regentenfamilie eine Atmosphäre herrschte, die einer herzoglichen Hofhaltung angemessen erschien. Ansonsten war die Hofverwaltung nach einer strikten hierarchischen Ordnung aufgebaut, indem den Vorgesetzten eine fast unangreifbare Stellung eingeräumt wurde. Damit waren Intrigen und Willkür Tür und Tor geöffnet.

Nach der Annahme der Königswürde erließ König Friedrich im März 1807 eine neue Hofordnung, welche 24 Punkte umfasste.²⁸ Manche der Vorschriften sind unspektakulär, etwa die Ermahnung zu Treue, Fleiß und Gehorsam gegenüber den Vorgesetzten oder die Bestrafung von Diebstählen am Hof. Auch die Ermahnung zur Reinlichkeit und zur Sauberhaltung der Livreen²⁹ erschien vor allem bei den jungen Männern sinnvoll, da viele von ihnen in bäuerlichen Familien aufgewachsen waren, wo man es damit häufig nicht so genau nahm. Aber die Hofbehörden überwachten auch die persönliche Lebensführung der Diener, die ein »anständiges Leben« führen sollten. Bei schlechter Aufführung in der Öffentlichkeit drohten Strafen. Wer häufig im Dienst betrunken war oder sich mit einer Geschlechtskrankheit angesteckt hatte, sollte sofort aus dem Dienst entlassen werden. Ein Diener hatte sich also auch eine Kontrolle bis in sein Privatleben hinein gefallen zu lassen.

Damit sind bereits die beiden wichtigsten Probleme angesprochen, mit denen die Hofverwaltung bezüglich der »niederen Dienerschaft«, wie man sie allgemein nannte, konfrontiert war. Da die jungen Männer aus der geordneten Welt ihrer dörflichen Umgebung an einen herrschaftlichen Hof kamen, der im Grunde militärisch organisiert war, mussten sie sich an völlig andere Verhältnisse gewöhnen. Es herrschte eine strenge Ordnung, das pünktliche Erscheinen bei Dienst war Pflicht, und der Vorgesetzte hatte eine fast unbeschränkte Befehlsgewalt. Zudem war der Bedienstete völlig vom Vorgesetzten abhängig, da er den Dienstweg einzuhalten hatte und somit nicht direkt bei höheren Beamten Beschwerden vortragen konnte. Fern von der Familie und den Freunden, in einer engen Gemeinschaftsunterkunft, fehlte die Privatsphäre. Um zehn Uhr abends wurde bei den unverheirateten Hofdienern das Licht gelöscht. Da ohnehin allgemein viel Alkohol getrunken wurde, bekam mancher Diener ein Problem damit. Einer Untersuchung aus der Mitte des 19. Jahrhunderts zufolge hatten etwa fünf Prozent der Hofbediensteten in den niedrigeren Chargen Alkoholprobleme. Auch die Prostitution scheint eine gewisse Rolle gespielt zu haben, da es nicht einfach war, als junger Mann mit einem äußerst geringen Einkommen eine junge Frau für eine ständige Beziehung kennen zu lernen.

In der niedrigsten Eingangsstufe der Hofknechte wurden überhaupt nur unverheiratete junge Männer angestellt, von denen freilich auch viele noch nicht das für eine Eheschließung vorgeschriebene Mindestalter von 25 Jahren erreicht hatten. Stieg man dann im Hofdienst auf, dann bot das noch keineswegs die Gewähr dafür, dass man heiraten konnte, auch wenn man eine geeignete Partnerin hatte. Denn für die Eheschließung war nicht nur ein Mindestalter, sondern auch ein Mindestvermögen vorgeschrieben, welches viele Hofdiener nicht nachweisen konnten. Deshalb lebten zahlreiche männliche Bedienstete unverheiratet mit einer Frau zusammen und hatten auch Kinder mit ihr, so dass die Eheschließung häufig erst nach der Geburt des ersten oder gar des zweiten Kindes stattfand. Die Hofverwaltung sah sich nicht imstande, diesen Zuständen abzuweichen, da sie an die gesetzlichen Vorschriften gebunden war.

In der Hofordnung von 1807 wird auch das Verhalten bei Hof geregelt. So waren alle Hofbediensteten verpflichtet, nachteilige Informationen über den Hof oder die Herrscherfamilie anzudeuten. Es war verboten, in Unterlagen des Herzogs zu blättern oder vertrauliche Informationen weiterzugeben. Ebenso wenig war es gestattet, über Staats- und Regierungsgeschäfte zu »räsonieren«. Damit sollte einer Einmischung der Dienerschaft in Angelegenheiten, die sie nichts angingen, vorgebeugt werden. Wenn sich Bedienstete fremder Herrschaften am Hof aufhielten, sollten sich die Diener des Königs mit ihnen vertragen.

Weitere Vorschriften lassen darauf schließen, dass viele Hofdiener ihre Stellung auszunutzen suchten, um sich Vorteile zu verschaffen. Da sie ständig mit hochgestellten Persönlichkeiten zu tun hatten, die in großem Luxus lebten, war die Versuchung dazu natürlich besonders groß. So musste man zum Beispiel die Geschenkannahme von fremden Herrschaften verbieten, zumal die Gefahr bestand, dass manche Dienste nur noch gegen eine entsprechende Gegenleistung getan würden. Besonders heikel gestaltete sich die Situation offenbar auf den königlichen Landreisen. Wenn es die politische Lage zuließ, unternahm König Friedrich im Sommer eine ausgedehnte Reise, um seine neu erworbenen Gebiete kennen zu lernen, aber auch, um seine Stellung als Herrscher zu demonstrieren. Ein Tross von Dienern reiste dem König und seinem Gefolge voraus, um alle notwendigen Vorbereitungen für den Aufenthalt zu treffen. Manche misshandelten die Untertanen oder stellten unbillige Forderungen, was in der Hofordnung verboten wurde. Beispielsweise ist von der herzoglichen Sommerreise des Jahres 1801 in den Schwarzwald bekannt, dass die Angehörigen der Hofdienerschaft ihre »zum Theil übermäßige« Mahlzeiten nicht aus eigener Tasche bezahlten, sondern die Wirte aufforderten, das Geld bei den Gemeinden einzuziehen. Dabei erhielten sie eigens Zulagen wegen der erhöhten Kosten auf den königlichen Reisen. Herzog Friedrich II. verbot diesen »Unfug«, weil dadurch der Ruf seines Hofstaats in Misskredit geriet.³⁰

Die Landreisen Friedrichs stellten für die Dienerschaft eine besondere Situation dar, galt es doch, die Hofhaltung auf den verschiedenen Stationen so weit wie möglich aufrechtzuerhalten.³¹ Ein Reisemarschall war für die Organisation und die Einteilung der Diener zuständig. Bei längeren Reisen verließen einige eingeteilte Hofdiener schon einige Tage vor dem Reiseantritt des Herrschers die Residenz, um vor Ort alles für die Ankunft der Reisegesellschaft vorzubereiten. Als Kurfürst Friedrich im Juli 1805 zu einem einwöchigen Aufenthalt nach Hall reiste, wurden vorher vier Wagen mit Bediensteten abgesandt.³² Der Wagen des Herrschers wurde von Läufern begleitet, die nicht nur als Leibwächter fungierten, sondern auch die Repräsentation erhöhten. Neben den Köchen gab es auch einen »Reisekaffeesieder« oder »Landkaffeesieder«, der den Kaffee für die Reisegesellschaft zubereitete; dafür war also nicht der Hofkaffeesieder zuständig.³³

Wenn nun einiges zur beruflichen Laufbahn am Hof gesagt werden soll, muss man sich aus den erwähnten Gründen vorwiegend auf die Verhältnisse des späteren 19. Jahrhunderts beziehen. Aber die grundlegenden Bedingungen besitzen sicher auch schon für die Regierungszeit des Königs Friedrich Gültigkeit. Wer in den Hofdienst eintrat, wurde zunächst als Hofknecht angestellt. Man bewarb sich bei Hof, indem man sich persönlich vorstellte. Verheiratete Männer kamen als Hofknechte nicht in Frage, weil die anfängliche Besoldung so gering war, dass man unmöglich eine Familie davon ernähren konnte. Empfehlungen von Hofbediensteten verbesserten die Chancen auf eine Anstellung. Eine fast unabdingbare Voraussetzung bildete die Dienstzeit beim Militär, denn sie erleichterte die Anpassung an den streng organisierten Hofdienst, der deutlich militärische Züge trug. So mussten die Hofknechte jeden Morgen in Reih und Glied antreten, um ihre Dienstbefehle entgegenzunehmen. Wer eine Ordnungswidrigkeit begangen hatte, erhielt beim Morgenappell seine Strafe. Auch die Entlassung von Hofknechten wurde beim Morgenappell vor den versammelten Bediensteten verkündet. Der Betreffende musste aus der Reihe vor den Vorgesetzten treten, der ihm dann den entsprechenden Befehl vorlas. In der niedrigsten Eingangsstufe konnte der Hofknecht jederzeit entlassen werden, falls er

für den Hofdienst als nicht geeignet erschien oder sich etwas zuschulden kommen ließ.

Wenn sich jemand um eine Anstellung bei Hofe bewarb, erschien er zunächst beim Hofarzt zur medizinischen Untersuchung. Der Kandidat musste eine Mindestgröße aufweisen und wurde auf ansteckende Krankheiten, vor allem auf Hautkrankheiten, untersucht. Bereits in der Regierungszeit König Wilhelms I. hatte der Arzt außerdem besonders zu vermerken, ob der Kandidat deutliche Impfnarben trug. Damit wollte man der Gefahr einer Seuche am Hof vorbeugen. Im späten 19. Jahrhundert fiel dann die Untersuchung auf Impfnarben weg, dafür musste der Kandidat jetzt frei von Fußschweiß sein, um bei Hof nicht durch unangenehme Ausdünstungen zu stören.

Wenn der junge Mann für den Hofdienst geeignet schien, wurde er zunächst – wie für alle neu eintretenden Angestellten bei Hof vorgeschrieben – »provisorisch« für ein halbes Jahr angestellt. Innerhalb dieser Probezeit konnte das Dienstverhältnis jederzeit fristlos gekündigt werden. Nach dem Bestehen der Probezeit erfolgte dann die definitive Anstellung, verbunden mit einer etatmäßigen Gehaltserhöhung. Bis zum Rang des Kammerlakaien konnten aber beide Parteien den Dienst mit einer vierteljährlichen Frist aufkündigen, wobei die Oberhofbeamten für Entlassungen die Genehmigung des Königs einholen mussten.

Die Hofknechte hatten alle möglichen Arbeiten zu verrichten, die bei Hof anfielen. Jeden Morgen wurde ihnen beim Appell die Arbeit zugeteilt. Selbstverständlich nahmen sie die Mahlzeiten bei Hofe ein. Sie wohnten im Hofdienergebäude, wo der Tagesablauf streng organisiert war. Die Knechte schliefen in Massenschlafsälen und verfügten über einen Aufenthaltsraum. Im frühen 19. Jahrhundert besaßen viele von ihnen so geringe Lese- und Schreibkenntnisse, dass sie noch neben ihrem Dienst Unterricht erhielten. Zwar forderte die Hofverwaltung Grundkenntnisse im Lesen und Schreiben, aber es meldeten sich nicht genügend ausreichend qualifizierte Bewerber, so dass man am Hof selbst für ihre Weiterbildung sorgen musste. Erst gegen Mitte des Jahrhunderts konnte man in aller Regel von einer ausreichenden Literalität bei den eintretenden Hofknechten ausgehen.

Mancher junge Mann hatte sich jedoch den Hofdienst etwas leichter vorgestellt, als er ihn nachher erlebte. Neben der Gewöhnung an das Hofleben hatten die meisten auch einen »Kulturschock« zu verkraften. Sie kamen vorwiegend aus überschaubaren ländlichen Gemeinden mit einer starken sozialen Kontrolle und lebten nun in der Residenz zum ersten Mal selbständig. Es verwundert nicht, dass immer wieder von Raufhändeln und Alkoholexzessen berichtet wird. Man versuchte, mit strengen Bestimmungen diese Auswüchse einzudämmen.

Die Konfrontation mit einer ganz anders gearteten Lebenswelt führte zu sehr hohen Abbrecherquoten und einer starken Auslese in der Eingangsstufe. Mindestens die Hälfte der Hofknechte schied wieder aus dem Hofdienst aus, ohne eine höhere Rangstufe erreicht zu haben. Viele junge Männer hielten es nur wenige Tage oder Wochen im Hofdienst aus. Der überwiegende Teil der Ausscheidenden verließ den Hofdienst aus freien Stücken. Es gab jedoch auch Fälle, in denen Hofknechte wegen ihres anstößigen Lebenswandels oder wegen Insubordination aus dem Hofdienst entlassen oder zum Ausscheiden veranlasst wurden. Deshalb wurden jedes Jahr zahlreiche junge Männer als Hofknechte angestellt, um die geeigneten unter ihnen für den Hofdienst zu gewinnen. Bis zur Reform des Hofstaats 1817 gab es sieben Rangstufen für die Hofknechte. In den ersten Regierungsjahren des Königs Wilhelm I. reduzierte man die Zahl der Rangstufen dann auf zwei.

Bei entsprechender Bewährung stieg der Hofknecht zunächst in den Rang eines



Dienerschaftsraum im Schloss Ludwigsburg.

Hoflakaien auf. Von dieser Rangstufe an wurde ihm eine Livree gestellt, damit man ihn schon äußerlich als Bediensteten des württembergischen Hofes erkannte. Nun konnte er eine Ehe eingehen, wenn er mit seiner Braut das vorgeschriebene Mindestvermögen nachwies. Mit dem Gehalt eines Hoflakaien konnte eine Familie jedoch nur am Rande des Existenzminimums leben. Eine Krankheit oder gar die Invalidentät des Angestellten stürzte die gesamte Familie in bittere Not. Wenn der Hoflakai starb und noch unerzogene Kinder hinterließ, halfen meist nur Unterstützungen des Königs, die Familie vor der völligen Verelendung zu bewahren. Diener mit Sonderaufgaben wie Garderobediener oder Silberdiener standen ebenfalls im Rang eines Hoflakaien. Auch die Schlosstürsteher gehörten zu diesem Rang.

Ein Hoflakai, der die Erwartungen erfüllte und sich bewährte, konnte zum Kammerlakaien aufsteigen. Schon in der Berufsbezeichnung kommt zum Ausdruck, dass der Betreffende damit bereits im engeren Umfeld der königlichen Familie arbeitete.

Die Kammerlakaien standen auf derselben Rangstufe wie die Kammerportiers (auch Kammertürhüter genannt).

Die höchste Stufe im Hofdienst bei der niederen Dienerschaft erreichte derjenige, der zum Kammerdiener berufen wurde. Für diese besondere berufliche Position kamen nur die geeignetsten Männer in Betracht. Damit verbunden war eine Anstellung auf Lebenszeit, so dass eine Entlassung aus dem Dienstverhältnis nur nach einem begangenen Verbrechen auf Antrag des Oberhofrats von den Kriminalbehörden verfügt werden konnte. Bei schwerwiegenden Dienstverfehlungen oder fortgesetzten Konflikten mit anderen Hofangestellten wurde die Angelegenheit nach einer Aufforderung des Königs vor dem Oberhofrat verhandelt. Selbstverständlich mussten die Kammerdiener das volle Vertrauen ihrer Dienstherrn, für die sie persönlich arbeiteten, genießen. Immer wieder wird in den Quellen deutlich, wie eng sich die Beziehung zwischen den Herrschaften und ihren persönlichen Dienern gestaltete. Dies spiegelt sich auch in teilweise jahrzehntelangen Dienstverhältnissen wider. Die Kammerdiener kannten jede intime Einzelheit ihrer Herrschaft und standen unter dem Siegel der Verschwiegenheit. Es ist über die gesamte Zeit der Monarchie hinweg kein Fall bekannt, in dem ein Kammerdiener wegen Dienstverfehlungen aus dem Amt entfernt worden wäre.

Bei der Organisation des Hofes nach dem Regierungsantritt Wilhelms I. 1816 wurde das Personal des persönlichen Dienstes beim König festgesetzt auf zehn Kammerdiener, zwölf Kammerlakaien, sechs Kammerportiers und sechs Garderobedienten. Im Hofdienst arbeiteten der Oberhoffourier mit zwei Hoffourieren, der Holzverwalter und 20 Hofknechte.

Frauen stellten nur einen geringen Anteil am Hofpersonal. Die Mägde hatten nur einen geringen Lohn und arbeiteten in aller Regel nur wenige Jahre am Hof, bevor sie dann heirateten. Deshalb gab es bei ihnen eine besonders hohe Fluktuation. Sie lebten in einfachsten Unterkünften, also nicht selten in Zimmern ohne Heizung; es sind Fälle bekannt, in denen sich zwei Mägde ein Bett teilen mussten. Für Frauen bot der Hof nur sehr wenige Aufstiegsmöglichkeiten. Geeignete Witwen von Hofdienern konnten als Bett- oder Leinwandverwalterinnen angestellt werden. Auch Büglerinnen arbeiteten bei der Leinwandverwaltung. Diese Positionen waren die einzigen Stellen im Hofdienst, in denen eine Frau nicht mehr auf der niedersten Rangstufe stand.

Wegen der geringen Gehälter in den unteren Rangstufen lebten viele Hofdiener in sehr engen Wohnungen und versuchten, ihr Einkommen durch allerlei Nebenverdienste aufzubessern. Vielleicht nähte die Frau noch, oder man betrieb nebenher eine kleine Wirtschaft. Erst auf den höheren Rangstufen erhöhte sich das Gehalt so, dass man auch eine größere Familie davon ernähren konnte. Aber es gab bis in die Regierungszeit König Wilhelms I. hinein keine soziale Absicherung. Wenn ein Hofdiener arbeitsunfähig wurde, in den Ruhestand trat oder starb, waren er, seine Familie oder seine Hinterbliebenen allein auf die Gnade des Königs angewiesen, denn er erhielt dann ein jährliches »Gratiale« ohne jeglichen Rechtsanspruch. Wie sich an zahlreichen Fällen zeigen lässt, konnte das Familien in bittere Not stürzen, vor allem dann, wenn ein Hofdiener mit Familie nach wenigen Dienstjahren verstarb. Generell arbeiteten die Hofbediensteten so lange, wie sie konnten, also häufig auch über das 70. Lebensjahr hinaus. Nur wenn es ihnen wirklich nicht mehr möglich war, ihren Dienst zu verrichten, wurden sie in den Ruhestand versetzt.

Bislang ließ sich die Frage nicht befriedigend klären, ob eine Stellung bei Hof auch ein erhöhtes Sozialprestige mit sich brachte. In den gehobenen Stellungen empfan-

den es die Stelleninhaber sicher als besondere Ehre, am Hof zu arbeiten. Inwiefern aber die niederen Dienste im öffentlichen Ansehen standen, ist unklar. Beispielsweise gibt es das Wort »Lakai« in der schwäbischen Umgangssprache als herabsetzendes Schimpfwort für Kinder.³⁴ Das deutet darauf hin, dass der Ruf der niederen Hofdiener bei der Bevölkerung zumindest zwiespältig gewesen sein könnte.

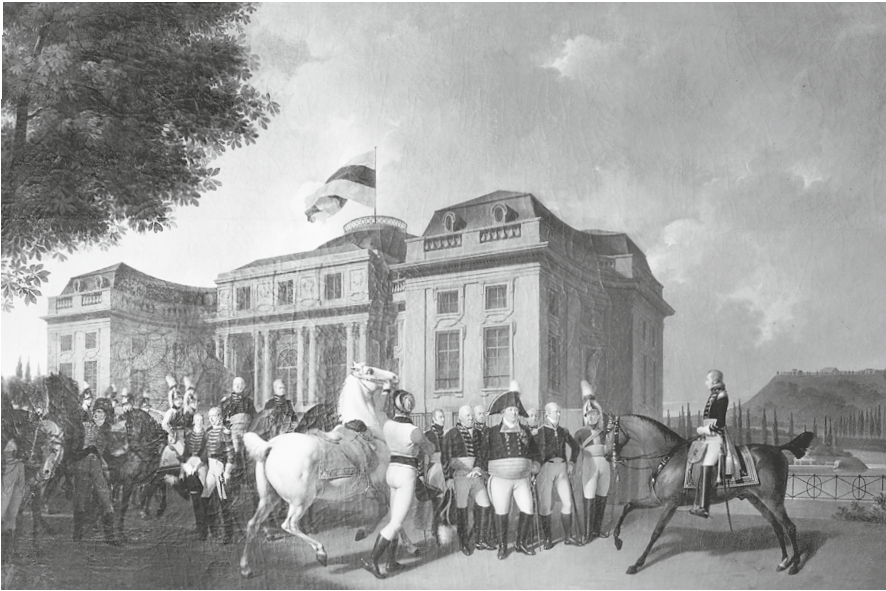
Ein wichtiges Merkmal der Hofhaltung aber lässt sich schon für die Zeit vor 1816 belegen. So wie die Regierung der Landesherren international ausgerichtet war, setzte sich auch der Hofstaat aus Menschen verschiedenster Herkunft zusammen. Schon vor der Säkularisation und Mediatisierung stellte man am Hof Bedienstete an, die nicht aus Württemberg stammten. Beispielsweise beschäftigte man in der Küche Köche aus fremden Ländern, um den internationalen Gästen eine entsprechend ausgerichtete Kochkunst bieten zu können. Selbstverständlich stammte der größte Teil der Hofangestellten aus dem eigenen Land, die meisten davon aus dem Gebiet des alten Herzogtums Württemberg. Dennoch erkennt man nach 1806 Bemühungen der Hofverwaltung, auch Männer und Frauen aus den neuen Landesteilen anzustellen. Ganz spiegelte der Hof die Bevölkerungsstruktur Württembergs nicht wider, aber hier begegneten sich Menschen verschiedenster Herkunft und machten bewusst, dass Württemberg nicht mehr nur aus dem alten protestantischen Herzogtum bestand.

Außer der Hofhaltung gab es am Hof noch einige andere wichtige Bereiche. Der Stall bildete eine weitere große Einheit. Hier fingen junge Männer als Vikariere an. Für sie gilt im Wesentlichen dasselbe wie für die Hofknechte, wengleich die Abbrecherquote niedriger ausfiel, denn diejenigen, die im Stall anfangen, waren den Umgang mit Tieren gewohnt. Man stieg dann zum Reitknecht auf, bevor man Bereiter oder Vorreiter werden konnte oder als Kutscher übernommen wurde. Innerhalb der Kutscher gab es verschiedene Berufsgruppen, so den Stadtkutscher, den Droschkenkutscher, den Theaterkutscher oder den gewöhnlichen Kutscher. Der Stellung des Kammerdieners entsprach die des Leibkutschers, der die königliche Familie zu befördern hatte. Im Laufe der Jahre litt die Gesundheit vieler Kutscher durch den häufigen Temperaturwechsel und die unterschiedliche Witterung. Deshalb wurde vielen von ihnen eine Badekur in Wildbad genehmigt, um ihre Berufsfähigkeit zu erhalten.

Wenn König Friedrich reiste, sollte auch sein Tross von seiner königlichen Stellung künden. Deshalb gab es auch hier viele berittene Diener. Besonders bei den Jagden umgab er sich mit zahlreichen uniformierten Reitern. Auf dem bekannten Bild des Königs und seines Hofstaats vor Schloss Monrepos, das heute im Schloss Ludwigsburg hängt, sieht man, wie es von den Begleitern des Königs und den Dienern nur so wimmelt.

Ein interessanter Bereich des Hofes ist zweifelsohne die Küche.³⁵ Hier arbeiteten 33 Menschen, um die Speisen für die königlichen Tafeln zuzubereiten. Geleitet wurde die Küche von einem Maître d'Hôtel und vom Hausküchenmeister. Sechs königliche Mundköche waren für die Regentenfamilie zuständig, während acht Köche für die übrigen Mitglieder des Hofes kochten, die das Essen am Hof erhielten.³⁶ Denn selbstverständlich wurden auch die Hofangestellten im Schloss gepflegt, wenn sie im Dienst waren. Zeitweise nahmen so viele Menschen dieses Recht in Anspruch, dass es immer wieder überprüft werden musste.

In der Küche herrschte eine strenge Hierarchie. Die Köche standen untereinander in einem bestimmten Rang. Ein Aufstieg war nur möglich, wenn ein anderer Koch im hohen Alter pensioniert wurde oder wenn jemand verstarb. Kein königlicher Koch



*König Friedrich mit Gefolge vor dem Schloss Monrepos.
Gemälde von Johann Baptist Seele (um 1806).*

gab sich mit niederen Arbeiten ab. Dafür waren Mägde und Spülerinnen angestellt. Sechs Küchenjungen erhielten an der Hofküche ihre Ausbildung. Um genügend personelle Reserven zu haben, stellte man bewusst mehr Küchenjungen an, als später in der Hofküche eine Stellung erhalten konnten. An der Stuttgarter Hofküche arbeiteten in aller Regel nur Köche, die auch dort gelernt hatten. Freilich mussten sie zwischendurch an einer anderen Hofküche – am häufigsten an der kaiserlichen Hofküche in Paris – einige Zeit zubringen, um die feine Kochkunst vollends zu erlernen. Dazu gewährte der König den begabtesten Küchenjungen einen Zuschuss zu den Reisekosten.

Die Akten der Hofküche sind auch deshalb interessant, weil man aus ihnen Details zum Hofleben erfährt. Am Morgen wurde das Frühstück im heutigen Sinne ohne Zeremoniell im privaten Rahmen eingenommen. Man trank Kaffee mit Rahm und aß dazu eine Butterbrezel oder ein Milchbrot. Das geht aus den Bestimmungen für die Hofdamen und die Hofkavaliere hervor, denen jeden Monat ein bestimmtes Quantum an Zutaten für das Frühstück zustand.³⁷ Beim Umzug des Hofes zum Sommeraufenthalt legte der König jedes Mal neu fest, welche Personen regelmäßig am Hof das Frühstück erhielten. Für die Zubereitung des Kaffees war eigens ein Hofkaffeesieder angestellt. Dieser hatte keine leichte Aufgabe, denn verschiedentlich beklagte sich König Friedrich über den schlechten Kaffee oder Tee.³⁸

Das offizielle hofische Leben begann dann erst in der Mittagszeit mit dem Königlichen Frühstück (*déjeuner*). Darunter hat man sich eine komplette Mahlzeit vorzustellen. Höhepunkt eines normalen Tages am Hof war die Abendtafel, zu der auch am Hof befindliche Gäste eingeladen werden konnten. Sie fand am späten

Nachmittag oder am Abend statt und bestand aus mehreren Gängen nach international üblichen Vorgaben. Gelegentlich speiste König Friedrich auch »en retirade«, also alleine, so dass die Hoftafel ohne ihn stattfand. Sei es, dass er sich unwohl fühlte oder sich nicht dem Zeremoniell aussetzen mochte, sei es, dass er auch einmal verstimmt war – die Gründe sind nicht mehr festzustellen. Bei einem besonders feierlichen Anlass speiste der König unter einem Baldachin oder saß an einem festlich gedeckten runden Tisch. Die Hofgesellschaft, so weit sie nicht zu den ranghöchsten Gästen des Königs gehörte, musste dann im Stehen speisen oder gar der königlichen Familie nur zusehen. Auch bei den Tafeln demonstrierte der König also seinen Rang und seine absolute Stellung. In der warmen Jahreszeit sorgte man bei den Tafeln für Abwechslung. Wollte man in einer rustikalen Umgebung im Freien eine Mahlzeit einnehmen, dann konnte auch ein »Gouter« stattfinden, ein kaltes Buffet in einer romantischen Umgebung. Schon seit den Zeiten des Herzogs Karl Eugen gibt es Belege dafür, dass der Hof bei geeignetem Wetter immer wieder im Freien tafelte.

Der Küchenmeister entwarf die Menüpläne und legte sie dem König zur Genehmigung vor, wobei dieser seine Wünsche äußern konnte. Selbstverständlich wollte man mit erlesenen Speisen und ausgesuchten Getränken die Gäste beeindrucken und trug wesentlich mehr auf, als gegessen wurde. So musste man die Bediensteten eigens ermahnen, beim Abtragen der Tafel keine Speisen zu entwenden. Vermutlich wurden sie unter der gesamten Dienerschaft verteilt. Denn von anderen Höfen ist bekannt, dass die Diener ihre schmalen Einkommen mit dem Verkauf dieser Speisen aufbesserten. Für den württembergischen Hof ließen sich dafür bislang noch keine Belege finden. Um dem Diebstahl von Lebensmitteln vorzubeugen, war es nach der Hofordnung fremden Leuten verboten, sich in der Küche, der Konditorei oder im Keller aufzuhalten.³⁹

Auch bei den Mahlzeiten erkannte man auf den ersten Blick die höfische Hierarchie. Im Zentrum stand die königliche Tafel, an der die königliche Familie und die obersten Hofbeamten speisten.⁴⁰ Eine zweite Tafel war den höheren Hofbeamten und den Erziehern bei Hof vorbehalten. An dieser Tafel wurde mittags eine Suppe serviert, gefolgt von Rindfleisch mit Beilagen, Gemüse mit Beilagen, dann einem Braten und schließlich zum Abschluss Gebackenes oder zur Abwechslung ein Dessert mit Obst und Fastenbrezeln.⁴¹ Die Angehörigen der Hofdienerschaft saßen je nach ihrem Rang am Kammertisch, am Offiziantentisch oder am Gesindestisch.

Die Größe der königlichen Hofhaltung lässt sich auch an der Anzahl der am Hof verköstigten Personen ablesen. Im Mai 1810 wurden insgesamt 9127 Essen ausgegeben, davon 1269 Gedecke an der königlichen Nachttafel.⁴² Das entspricht also einem Durchschnitt von 41 Gedecken pro Tag, wobei die Zahl je nach Anlass stark schwanken konnte. Aus den Rechnungen der Küchenverwaltung sind ebenfalls interessante Details zum Hofleben zu erfahren. Ein Teil der am Hof benötigten Lebensmittel wurde in der Hofgärtnerei und auf den königlichen Meiereien erzeugt, andere aus verschiedenen württembergischen Orten bezogen. Aber es gab auch Lieferanten in Nürnberg, Frankfurt am Main, Hamburg, Berlin und Wien. Straßburg war als Handelsstadt besonders wichtig, da man von dort nicht nur Geflügel bezog, sondern auch die Weintransporte aus Burgund von Straßburger Fuhrleuten übernommen wurden. Den Wein kaufte man direkt bei Händlern in den burgundischen Weinorten Beaune und Nuits St. Georges sowie in Chalons-sur-Marne. Aus den Rechnungen geht auch hervor, dass am Hof sehr viel Champagner, Süßwein und Likör getrunken wurde. An

warmen Getränken gab es verschiedene Sorten Kaffee und Tee sowie Schokolade, die man aus Wien kommen ließ. Dabei handelte es sich um sehr teure Luxusgetränke.

Selbst an den Lebensmitteln kann man die höfische Hierarchie ablesen, beispielsweise am Brot und Gebäck. Der Hofbäcker Johannes Weber lieferte 1806 folgende Sorten: Mutscheln, Fastenbrezeln, Butterbrezeln, große Hof-Milchbrote, ordinäre Hof-Milchbrote, Kümmelbrot, Konfektbrot, Weißbrot, Gesindsbrot und Pfundbrot. Auch hier erhielten die ranghöheren Hofangehörigen besseres Brot und Gebäck als die einfachen Hofdiener.

Die angeführten Beispiele, die im Rahmen dieses Aufsatzes natürlich unvollständig sein müssen⁴³ und nur überblicksweise dargestellt werden können, lassen die differenzierte Organisationsstruktur des königlichen Hofes erkennen. Eine Beschäftigung mit diesem außergewöhnlichen Bereich der Sozialgeschichte lohnt sich, weil man so die erhaltenen Schlösser wenigstens durch die Erkenntnisse der Geschichtsforschung mit Leben füllen kann. Deshalb ist auch bei den Schlossverwaltungen, und hier allen voran bei der Schlossverwaltung Ludwigsburg, in den letzten Jahren das Bewusstsein gewachsen, dass ein Schloss nicht nur Palast des Fürsten und seines Hofstaats war und es unbedingt notwendig ist, die verschiedenen Lebenswelten am Hof intensiv zu erforschen.

Anhang

Tafel- und Tischeinteilung in Ludwigsburg, 1798

Herzogliche Tafel: Herzog Friedrich II.; Herzogin Charlotte Auguste Mathilde; Erbprinz Friedrich Wilhelm; Prinz Paul; Prinzessin Katharina; Obrist und Gouverneur v. Mühlentfels; Major und Gouverneur v. Röder; Fräulein v. Waldner; Staats- und Konferenzminister Graf v. Zeppelin; Oberhofmeister v. Spiegel; Staatsdame v. Seckendorff; Hofdame v. Spiegel; Oberhofmeister v. Schenk und Gemahlin; Oberschenk v. Senfft und Gemahlin; Reiseoberstallmeister v. Görlitz und Gemahlin; ein Generaladjutant; Kammerherr v. Saussure; ein Kammerherr; Geheimer Rat Lang (wenn er in Ludwigsburg ist); ein Flügeladjutant; ein Offizier von der Garde du Corps; Hauptmann v. Varnbüler.

Zweite Tafel: Sous-Gouverneur Pistorius mit dem jungen v. Maucler; Geheimer Rat Menoth und Hofrat Bär (abwechslungsweise); Regierungsrat Vellnagel; Geheimer Sekretär Herbort; Leibmedikus Duvernoy; Leibchirurgus Hardegg; Stallmeister Einfeld; Geheimer Hofrat Bernard; ein Pagen-Gouverneur; drei Jagd-Edelknaben; zwei Geheime Kabinetts-Kanzlisten; Geheimer Kabinetts-Sekretär Mögling.

Kammertisch: Bereiter Dillennius; vier Kammerdiener (Degen, Fricke, Kuhn, Mögling); zwei Kammerdiener (Fischer, Funk); zwei Kammerdiener bei den Prinzen; drei Kammerfrauen der Herzogin; Kammerfrau Kunitz; eine Kinderfrau.

Küchenverwaltungs-, Kochs- und Offizianten-Tisch: Intendant Dietert oder Haus-Küchenmeister Beuerlin; Hofkonditor; zwei Küchenschreiber; sieben Köche; Mundschenk; Kellerknecht; zwei Silberkämmerlinge; Kaffeesieder; Hoffourier; Hoftrompeter.

Gesindstisch: vier Küchenjungen; zwei Küchenpoßler⁴⁴; zwei Küchenmägde; zwei Spülerinnen; Konditoreijunge; Konditoreipoßler; Spülerin in der Konditorei; Kaffeemagd; Hühnermagd; drei Silbermägde.

Die Hofordnung von 1807

- § 1 Hinweis auf die Pflichten der Dienerschaft.
- § 2 Ermahnung zu Treue, Fleiß und Gehorsam gegen Vorgesetzte.
- § 3 Pflicht zur Anzeige von nachteiligen Informationen über den Hof oder die Herrscherfamilie.
- § 4 Ermahnung zu einem anständigen Leben; Dienstentlassung bei Betrunkenheit im Dienst und bei Geschlechtskrankheiten; Strafen bei schlechter Aufführung in der Öffentlichkeit, Ausgang in Zivilkleidern, Beschmutzung der Livree.
- § 5 Burgfrieden; Bezirk des Burgfriedens.
- § 6 Verbot der Insubordination gegen Vorgesetzte.
- § 7 Hofdienerschaft soll sich mit den Bediensteten fremder Herrschaften vertragen.
- § 8 Verbot des Schießens in der Stadt und auf dem Feld.
- § 9 Bestrafung von Hofdiebstahl.
- § 10 Verbot der Entwendung von Silber, Porzellan und Weißzeug.
- § 11 Verbot der Entwendung von Speisen beim Abtragen der Tafel.
- § 12 Verbot des Aufenthalts fremder Leute in der Küche und Konditorei, im Keller und in der Apotheke.
- § 13 Verbot der Unordnung an den Tischen der niederen Dienerschaft.
- § 14 Gebot der Reinlichkeit beim Dienst.
- § 15 Verbot der Geschenkannahme von fremden Herrschaften.
- § 16 Verbot des Blätterns in Unterlagen des Königs und der Weitergabe von vertraulichen Informationen; Verbot des »Räsonierens« über Staats- und Regierungsgeschäfte.
- § 17 Bei Feuer am Hof soll die Dienerschaft sofort in das Schloss kommen.
- § 18 Verbot der Misshandlung oder unbilliger Forderungen an die Untertanen durch die Dienerschaft auf Landreisen.
- § 19 Sauberhaltung der Livreen.
- § 20 Verbot der unerlaubten Entfernung vom Dienst über Nacht.
- § 21 Polizeiordnungen bezüglich Beherbergung fremder Personen, Gassensäuberung, Feuervorschriften oder Bettlern gelten auch für die Dienerschaft.
- § 22 Ermahnung zur Einhaltung der Hofordnung.
- § 23 Aushändigung der Hofordnung an jeden Diener.
- § 24 Sorgfältige Aufbewahrung der Hofordnung; Rückgabe an das Oberhofmarschallamt beim Ausscheiden aus dem Dienst oder im Todesfall durch die Erben.

Von der Hauskellerei gekaufte fremde Weine im Rechnungsjahr 1807/08⁴⁵

Die Weine aus den königlichen Weinbergen galten als Eigenerzeugnisse und sind hier nicht aufgeführt.

Aus Stuttgart geliefert: Malaga (Schwaderer, Gastwirt im »König von England«).

Aus Neuffen geliefert: Kirschengestein.

Aus Baden geliefert: Malaga; Eau de vie d'Orléans (Chevilly).

Aus Regensburg geliefert: St. Georger Ausbruch; Vieune; Schmulauer; Vino Santo; Tokajer; Cannu; Maccabao; Grenache; Paccaret (Hinterlassenschaft des Barons von Gleichen); 1783er Schloss Johannisberger Rheinwein (F.F. von Eyben).

Wintzigerodaische Weine: Rheinwein; Sauterre; Graves⁴⁶; Bordeaux; Vouvray⁴⁷; Tomoné; Clos de Vougeot; Chambertin; Pommard; Vosul; Units; Champagner; Oeil de Perdrix⁴⁸; Tokaier; Rivesaltes⁴⁹; ungarischer Wermut; Kapwein; Madeira; verschiedene Liköre.

Aus Frankfurt am Main geliefert: 1783er Markelbronner Wein; Rheinwein (Johann Noa und Johann Peter Gogel); Malaga; Arrak aus Batavia; Madeira (Mauskopf Sarcisin); französischer Wein; französischer Branntwein; Crozès Hermitage (Peter Arnold Mumm).

Aus Hamburg geliefert: Sherry (M.H. Cords).

Ort unbekannt: 1783er Rheinwein.

Aus Venedig geliefert: Maraschino, Cyper-Wein (Gebrüder Wagner).

Französische Weine: Cognac (Gobet et Perrier, Chalons); Champagner (Jacqueson & Juglar, Chalons); Champagner (de la Chapelle, Epernay); Champagner (Ruinard père & fils); alter Burgunder (Jacquinot Frères, Nuits St. Georges); Burgunderwein, Hermitage rouge vieux »Soutiré« (Kress & Collin, Nuits St. Georges); Muscat Frontignac (Claude Marey, Nuits St. Georges); allerhand Weine und Öl; Volany; Nuits St. Georges; Clos de Vougeot; Hermitage; Frontignac; St. Père Lunel, Oeil de Perdrix (Maldaut, Beaune).

*Verzeichnis der bei der Königlichen Küchenverwaltung Ludwigsburg verbrauchten Naturalien (30. April bis 31. Mai 1810)*⁵⁰

See-Waren: Thun (4 Töpfe); Salmen (140 1/2 Pfund).

Spezereiwaren: Französischer Essig (29 Flaschen); französischer Senf (33 Töpfe); Heringe (108); Sardellen (2 Fässchen à 8 Pfund); Kapern (4 1/2 Pfund); Stockfisch (12 Pfund); Stärkemehl (16 Pfund); Grießmehl (14 Pfund); Ulmer Mehl (72 Pfund); extra feines Öl (110 1/2 Pfund); Magsamen-Öl (148 1/2 Pfund); Pistazien (1 1/2 Pfund); Zitronen (850); süße Orangen (43); Schokolade (8 Pfund); Kaffee (5 Pfund); Raffinade-Zucker (20 Pfund); großer Melis-Zucker (304 5/8 Pfund); Zitronat (2 1/2 Pfund); Zibeben (20 Pfund); Rosinen (26 Pfund); süße Mandeln (49 Pfund); Caroli-Reis (32 Pfund); gewöhnlicher Reis (28 Pfund); Macisblüte⁵¹ (8 1/2 Lot); Muskatnuss (11 1/2 Lot); Nägelen⁵² (64 Lot); Zimt (76 Lot); Tee (1 1/4 Pfund); weißer Pfeffer (4 1/4 Pfund); schwarzer Pfeffer (11 Pfund); Hirschhornsalz (14 Pfund); spanische Nudeln (4 Pfund); Backoblaten (125); Kochgerste (118 Pfund); Sago (1 1/2 Pfund); Oliven (5 Fässchen); Makkaroni (6 Pfund); Vanille (7 Lot); Parmesankäse (3 7/8 Pfund); Senfmehl (10 Pfund); Anis (1/4 Pfund); bittere Mandeln (2 1/4 Pfund); dürre Morcheln (1 3/4 Pfund); dürre Trüffel (1 1/4 Pfund); roter Flor (8 Lot); Hausenblase (20 Lot); Schweizer Käse (11 Pfund); Kardamon (8 Lot).

Fleisch: Rindfleisch (4337 Pfund); Kalbfleisch (6909 Pfund); Hammelfleisch (732 Pfund); Lämmer (6); Frische Rindszungen (9); Rindsmark (2 3/4 Pfund); Nierenfett (2 3/4 Pfund); Kalbsfüße (14 3/4 Pfund); gebrühte Kalbsköpfe (245); ungebrühte Kalbsköpfe (9); Kalbsbries (316); Kalbs-Euter (164); Kalbs-Gräs (20); Kalbs-Greusch⁵³ (19); Kalbsnieren (8); Kalbshirn (40); Kalbszungen (4); Rinds-Voresen (21); Kalbslungen (10); Kalbsleber (7); Kalbsschwänze (9).

Fische: Forellen (234 Pfund); Hechte (9 Pfund); Karpfen (173 1/2 Pfund); Aale (95 3/4 Pfund); Krebse (3900).

Getreide und Getreideprodukte: Gerste ins Hühnerhaus (10 Scheffel); Hafer ins Hü-

hnerhaus (1 Scheffel 4 Simri); extra feines Mehl (65 $\frac{5}{8}$ Simri); feines Mehl (35 $\frac{1}{2}$ Simri); Mutscheln (63); Weißbrot ins Hühnerhaus (207); Gesindsbrot ins Hühnerhaus (486); Milchbrot ins Hühnerhaus (7).

Wildbret: Rotes Wildbret (877 Pfund); schwarzes Wildbret (93 Pfund); Hasen (24); Fasanen (1); Schnepfen (2); Auerhähne (5); Kiebitzeier (639); Wachteln (1).

Geflügel: Welsche Hühner (23); Gänse (50); Enten (2); Kapaunen (125); alte Hennen (454); junge Hennen (563); Tauben (578).

Kohlen: (16 Zuber 51 Simri).

Frische, geräucherte und gesalzene Erzeugnisse aus Schweinefleisch: Dürre Zungen (17); Kopfwurst (247 $\frac{1}{4}$ Pfund); Braunschweiger Wurst (11 Pfund); Schwartenmagen (6 $\frac{1}{2}$ Pfund); Presskopf (5 $\frac{1}{2}$ Pfund); Schinken (144 Pfund); Pökelfleisch (78 $\frac{1}{2}$ Pfund); Dürrfleisch (123 Pfund); dürrer Speck (238 Pfund); frischer Speck (7 $\frac{1}{2}$ Pfund); Schweinefleisch (336 Pfund); Schweineschmalz (13 $\frac{1}{2}$ Pfund); Bratwürste (473); Blutwürste (68); Leberwürste (54); Spanferkel (10).

Allerhand: Butter (1415 $\frac{1}{2}$ Pfund); Schmalz (355 $\frac{3}{4}$ Pfund); Eier (18143); Rahm (106 Maß); Milch (793 $\frac{1}{2}$ Maß); Salz (576 Pfund); Kümmel (10 $\frac{1}{2}$ Maß); Wacholderbeeren (4 $\frac{1}{2}$ Maß); Grießmehl (2 $\frac{1}{2}$ Simri); dürre Kirschen (8 Maß); dürre Zwetschgen (5 $\frac{3}{4}$ Simri 7 Pfund); Erbsen (12 Simri); Linsen (2 Simri); weiße Bohnen (4 Simri); Schnitze (4 Simri); Bierhefe (4 Maß 18 Pfund); Potpourri (3 Töpfe); Marchen (13 Pfund).

*Wein*⁵⁴: Tafelwein (11 Eimer 15 Imi); Kammertischwein (4 Eimer 5 Imi); Officenwein (5 Eimer 6 Imi); Gesindswein (1 Eimer 6 Imi); Essig (1 Eimer 6 Imi); Bier (832 Krüge); Selterwasser (230 Krüge); Cannstatter Wasser (1130 Krüge); Rheinwein (53 $\frac{3}{4}$ Flaschen); Champagner (60 Flaschen); Burgunder (100 $\frac{1}{4}$ Flaschen); Bordeaux (2 $\frac{1}{2}$ Flaschen); Sherry (1/4 Flasche); Madeira (1 Flasche); Malaga (43 $\frac{3}{4}$ Flaschen); Muscat (30 $\frac{1}{4}$ Flaschen); Ungarischer (3 $\frac{1}{4}$ Flaschen); Wermut (5 $\frac{1}{4}$ Flaschen); Arrak (18 Flaschen); Kirschenggeist (17 $\frac{1}{2}$ Flaschen); Cognac (3 Flaschen).

Brot: Große Milchbrote (124); kleine Milchbrote (2080); weiße Milchbrote (4541); Konfekt-Milchbrote (53); Gesindsbrote (5116); Kümmelbrote (1539).

Anmerkungen

- 1 Eberhard Fritz: Schloss Ludwigsburg als Sommerresidenz. Friedrich von Württemberg und seine Hofhaltung im frühen 19. Jahrhundert, in: Ludwigsburger Geschichtsblätter 58 (2004) S. 189-236.
- 2 Berücksichtigt ist die gesamte Regierungszeit des Königs Friedrich (bis 1803 Herzog Friedrich II., bis 1806 Kurfürst).
- 3 Eberhard Fritz: Knecht, Kutscher, Koch, Kammerdiener, König. Zur Sozialgeschichte des königlichen Hofes in Württemberg (1806 bis 1918), in: Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte 66 (2007) S. 249-292. Aus diesem Aufsatz übernommene Passagen werden hier nicht eigens ausgewiesen.
- 4 Gisela Herdt: Der württembergische Hof im 19. Jahrhundert. Studien über das Verhältnis zwischen Königtum und Adel in der absoluten und konstitutionellen Monarchie, Göttingen 1970.
- 5 Paul Sauer: Der württembergische Hof in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, in: Hof und Hofgesellschaft in den deutschen Staaten im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert, hrsg. von Karl Möckl, Boppard am Rhein 1990, S. 93-127.
- 6 Walther Pfeilsticker: Neues Württembergisches Dienerbuch, 3 Bde, Stuttgart 1957, 1963, 1974.

- 7 Dabei kommt auch den Aufsätzen zur Architektur der Schlösser Bedeutung zu, da auch dort Angaben zum Hofstaat enthalten sind.
- 8 Eberhard Fritz: Die Hofdomänenkammer im Königreich Württemberg. Zur Vermögensverwaltung des Hauses Württemberg, in: Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte 56 (1997) S. 126-180, hier S. 136.
- 9 Gerhard Storz: Herzog Carl Eugen, in: 900 Jahre Haus Württemberg, hrsg. von Robert Uhl-land, Stuttgart 1984, S. 237-266, bes. S. 259 ff.
- 10 Vgl. Gerhard Storz: Karl Eugen. Der Fürst und das »alte gute Recht«, Stuttgart 1981, S. 141-164.
- 11 Archiv des Hauses Württemberg, Schloss Altshausen (AHW): Hofdiarien (unverzeichnet).
- 12 Eine kritische Darstellung der Regierungszeit des Königs Friedrich findet sich bei Carl Eduard Vehse: Die Höfe zu Württemberg, Hamburg 1853 (Reprint Leipzig und Weimar 1992), S. 130-154.
- 13 Rolf Bidlingmaier: Schloss Ludwigsburg als Sommerresidenz von König Friedrich. Raumdekorationen des Klassizismus und Empire in Württemberg, in: Schloss Ludwigsburg. Geschichte einer barocken Residenz, Tübingen 2004, S. 134-159.
- 14 Sauer (wie Anm. 5) S. 97.
- 15 Vgl. Monika Firla: Exotisch, höfisch, bürgerlich - Afrikaner in Württemberg vom 15. bis 19. Jahrhundert (Katalog zur Ausstellung des Hauptstaatsarchivs Stuttgart), Stuttgart 2001.
- 16 Friedrich Freiherr von Gaisberg-Schöckingen: Das Königshaus und der Adel von Württemberg, Pforzheim 1908, S. 20.
- 17 Sauer (wie Anm. 5) S. 100.
- 18 Württembergisches Hof- und Staatshandbuch 1807/08, S. 36-46.
- 19 Ebd. S. 36-75 (Hofstaat des Königs), S. 76 (Hofstaat der Königin).
- 20 Trabanten waren als dienende Begleiter Leibwächter zu Fuß; im 19. Jahrhundert fielen ihnen allerdings vorwiegend zeremonielle Aufgaben zu.
- 21 In Südosteuropa waren die Heiducken ursprünglich Treiber riesiger Viehherden. Bei Hof dienten sie der malerischen Ausschmückung der königlichen Würde. Mit dem Regierungswechsel von 1816 wurden die Trabanten und die Heiducken abgeschafft.
- 22 Württembergisches Hof- und Staatshandbuch 1807/08, S. I.
- 23 Paul Sauer: Reformen auf dem Königsthron. Wilhelm I. von Württemberg, Stuttgart 1997, S. 235 ff.
- 24 Württembergisches Hof- und Staatshandbuch 1807/08, S. 56 f.
- 25 Im Jahr 1816 erhielt die Hofdame v. Gaismar monatlich 30 Wachslichter und 30 gegossene Unschlitt-Lichter; AHW Hofbehörden 46/26 (16.9. 1816).
- 26 AHW Hofbehörden, Oberhofrat 40/9.
- 27 Herzoglich Württembergische Hof-Ordnung, d.d. 8ten December 1794, Stuttgart 1794.
- 28 Königlich Württembergische Hof-Ordnung vom 22. März 1807, Stuttgart 1807.
- 29 Vgl. dazu Marieluise Kliegel: »Kein das Auge beleidigender Unterschied«. Aspekte zu Livreen an Adelshöfen des 19. Jahrhunderts, in: Nach Rang und Stand. Deutsche Ziviluniformen im 19. Jahrhundert, Ausstellungskatalog Krefeld 2002, S. 159-171.
- 30 AHW Hofbehörden, Hofmarstallamt: Land- und Jagdreisen König Friedrich (Königlicher Befehl, 8.11.1801).
- 31 Auf einer kleineren dreitägigen Reise vom 13. bis 15. Februar 1804 nach Tuttlingen, Engen und Ludwigstal wurde Kurfürst Friedrich von folgenden Bediensteten begleitet (AHW Hofbehörden, Hofmarstallamt: Land- und Jagdreisen König Friedrich): Oberstleutnant Flügelad- jutant v. Varnbüler; Rittmeister Flügeladjutant v. Dillen; zwei Leibpagen; Geheimer Sekretär Mögling; ein Kammerdiener; ein Kammerlakai; zwei Leibhusaren; zwei Garderobe-Leibjäger; zwei Bediente; ein Hoffourier; ein Koch; ein Unterkoch. Insgesamt bestand das Gefolge also aus 16 Personen.
- 32 Am 30. Juni um 5 Uhr morgens sollte ein Wagen mit dem Mundkoch, dem Tafeldecker, dem Hoffourier und einem Küchenjungen von Stuttgart abgehen. Ihm sollte am 1. Juli zur gleichen Zeit ein weiterer Wagen mit dem Küchenmeister, einem Hoffourier, einem Mundschenk, einem Kaffeesieder, einem Mundkoch, einem Koch und einem Küchenjungen folgen. Um 14 Uhr sollten noch ein Wagen für die Küche sowie ein weiterer Wagen für die Kellerstube,

- die Silberkammer und den Kaffee-Stab von Stuttgart abgeschickt werden und an diesem Tag dann auch der Kurfürst mit Gefolge die Reise antreten. - Da die Reise verschoben werden musste, änderten sich die Termine, nicht aber der organisatorische Ablauf.
- 33 Im November 1806 wurde der Landkaffeessieder Christoph Salomon Schenk aus dem Dienst entlassen, weil er auf den Land- und Jagdreisen das Frühstück und den Kaffee »schlecht und ekelhaft« zubereitete und bei ihm die »auffallendste Unordnung« herrschte; AHW Hofbehörden 46/26: Königliches Dekret, 23.11.1806.
 - 34 Es wird »Laggai« mit der Betonung auf der ersten Silbe ausgesprochen.
 - 35 Vgl. dazu auch Sabine Rathgeb: »Spezereyen« und Ananas: Labsal für den König, in: Schlösser Baden-Württemberg 4/2006 S. 2-5.
 - 36 Württembergisches Hof- und Staatshandbuch 1807/08, S. 64 f.
 - 37 Den Hofdamen und Kavalieren standen pro Person folgende Lebensmittel zum Frühstück zu: monatlich 3 Pfund Kaffee und 4 Pfund Zucker sowie täglich 1 Milchbrot oder eine Butterbrezel und 1/8 Maß Rahm. Wenn sie diese Nahrungsmittel nicht in natura bezogen, erhielten sie eine Geldentschädigung; AHW Hofbehörden 46/26: Auszug aus der Hofkassenrechnung 1809/19, fol. 117.
 - 38 Als Beispiel seien zwei Befehle des Herzogs Friedrich II. bzw. des Königs Friedrich (AHW Hofbehörden 46/26) zitiert. Stuttgart, 23.11.1801: »Da Seine Herzogliche Durchlaucht höchstmissfällig selbst ersehen haben, wie der Thee, welcher sowohl bey Hof als in der Comodi [Komödienhaus Stuttgart] präsentirt wird, so schlechter Gattung ist und dabey so elend zubereitet wird, daß er gänzlich ungenießbar ist, so wollen Höchstdieselben solches andurch in Ungnaden ernstlich verwiesen haben und befehlen, daß ohne Zeitverlust sowohl eine bessere Gattung Thee angeschafft als der Caffee-Sieder angehalten werde, ihn besser anzumachen.« Stuttgart, 12.12.1815: »Seine Königl. Majestät haben sich im Theater selbst überzeugt, daß der Thee, so von Hof servirt wird, so unter aller Beschreibung schlecht ist, daß er nicht allein ganz ungenießbar, sondern auch der Gesundheit nachtheilig sey; ...wenn ähnlicher Thee nochmals servirt würde, nicht allein der Caffee-Sieder fortgejagt werden soll, sondern auch der Marschall vom Dienst zur Verantwortung gezogen werden würde.«
 - 39 Hofordnung § 12.
 - 40 Die im Anhang wiedergegebene Tafel- und Tischordnung bezieht sich auf die frühe Regierungszeit des Herzogs Friedrich II., wurde aber - mit entsprechenden repräsentativen Veränderungen - auch 1803 für den kurfürstlichen Hof und 1806 für die königliche Hofhaltung übernommen.
 - 41 AHW Hofbehörden, Hofmarstallamt: Land- und Jagdreisen König Friedrich (Angabe aus dem Jahr 1798).
 - 42 Im Verzeichnis der verpflegten Personen (AHW Hofbehörden, Schlossverwaltung Nr. 16, Hofökonomieaufwand 1810/11) werden folgende Tafeln unterschieden (in Klammern Anzahl der Personen in diesem Monat bei der Mittagstafel): Königliche Tafel (1313), Marschallstafel (717), Schlosswache (67), Kammer- und Leibpagen (209), Geheime Kanzlisten (63), Kammer-tisch (474), Küchenverwaltung (244), Officen-Tisch (726), Gesinds-Tisch (293), Ausspeisler (561), also insgesamt 4667 Personen bei der Mittagstafel.
 - 43 Namentlich das Hoftheater, dessen erfreulich vollständig erhaltener Aktenbestand im Staatsarchiv Ludwigsburg liegt, musste ganz unberücksichtigt bleiben. Eine moderne wissenschaftliche Monografie über das Theater und insbesondere ein biografisches Verzeichnis der dort angestellten Personen steht noch aus. Lediglich über das Hoforchester liegt jetzt eine Arbeit vor, vgl. Josef Wagner: Das württembergische Hoforchester im 19. Jahrhundert. Untersuchungen zur Anstellungspraxis, Hamburg 2006.
 - 44 Angestellte in der Küche, die alle Hilfsarbeiten erledigten. Während der Regierungszeit König Friedrichs war Wilhelm Friedrich Zimmermann, der Vater des bekannten Pfarrers und Schriftstellers Wilhelm Zimmermann (1807-1878), in der königlichen Hofküche als Küchenpoßler angestellt. Im Jahr 1812 wurde er wegen verschiedener Dienstvergehen und Veruntreuungen aus dem Hofdienst entlassen.
 - 45 AHW Hofbehörden, Hofkassenrechnung 1807/08, fol. 117.
 - 46 Wein aus dem Gebiet um Bordeaux.
 - 47 Wein aus dem Loiretal.

- 48 Rosé-Wein aus Pinot-noir-Trauben.
- 49 Süßwein aus dem Languedoc.
- 50 Die Preise für ausgewählte Lebensmittel betragen im Jahr 1810 (fl = Gulden; x = Kreuzer; 1 fl = 60 x): Flasche französischer Essig: 1 fl 12 x; Topf französischer Senf: 36 x; Hering: 12 x; 1 Pfund Sardellen: 1 fl 20 x; 1 Pfund extra feines Öl: 48 x; Zitrone 6 x; 1 Pfund Schokolade: 2 fl 45 x; 1 Pfund Meliszucker: 1 fl 40 x; 1 Pfund süße Mandeln: 36 x; 1 Pfund Caroli-Reis: 24 x; 1 Lot Zimt: 18 x; 1 Lot Muskatblüte: 1 fl 20 x; 1 Pfund Muskatnüsse: 56 x; 1 Pfund schwarzer Pfeffer: 3 x; 1 Pfund Zitronat: 2 fl; 1 Pfund spanische Nudeln: 32 x; 1 Pfund Makaroni: 52 x; 1 Lot Vanille: 1 fl 36 x; 1 Pfund Parmesankäse: 1 fl; 1 Simri feines Mehl: 1 fl 20 x; eine alte Henne: 10 x; eine Taube: 8 x; 1 Pfund Dörrfleisch: 20 x; 1 Pfund Butter: 20 fl; 9 Eier: 8 x; 1 Pfund Salz: 1 fl 24 x; 1 Simri Erbsen: 1 fl 36 x; 1 Simri Linsen: 1 fl 44 x; 1 Flasche Rheinwein: 1 fl 30 x; 1 Flasche Burgunder: 48 x; 1 Flasche Kirschegeist: 1 fl 24 x; 1 Krug Selterwasser: 16 x; Butterbrezel: 2 x; großes Milchbrot: 4 x; kleines Milchbrot: 2 x.
- Zum Vergleich: Im Jahr 1816 verdiente ein Hofkoch je nach seinem Rang zwischen 500 und 900 fl im Jahr; als Naturalbesoldung bezog er zusätzlich 12 Scheffel Dinkel, 6 Scheffel Roggen, 6 Meß Holz sowie freie Wohnung. Das Jahresgehalt einer Köchin an der Hofküche betrug 60 fl, also monatlich 5 fl; dazu erhielt sie täglich eine festgesetzte Ration Wein.
- 51 Macisblüte ist der getrocknete Samenmantel der Muskatnuss.
- 52 Gewürznelken.
- 53 Eingeweide.
- 54 Der Verbrauch an Wein und Brot bezieht sich nur auf das Schloss Ludwigsburg.