



Vom Neune-Meß-Beck und dem Narrenhäuslesbeck

Albert Deibele

Innungszeichen der Gmünder Bäcker, das sich in der städtischen Altertümersammlung befindet. Foto Döbbelin

Ernstes und Heiteres aus der Zunft der Gmünder Bäcker

*Hungersnot, Hungersnot! / Das ist ein greulich
Leiden! / Gäß' euch der Bäcker kein täglich
Brot / müßt alle Welt verscheiden!*

So singt die Zunft der Bäcker in Richard Wagners Oper „Die Meistersinger von Nürnberg“. Fürwahr: das Bäckerhandwerk gehört zu den wichtigsten und ältesten Berufen der Menschheit. Es war freilich ein weiter Weg von der Zeit, als die Hausfrau noch mit einem Reibstein Grasmamen zu Mehl zerrieb und den Teig auf heißen Steinen röstete, bis zur modernen Backstube der Gegenwart. Während die Bäuerin heute noch das tägliche Brot meist selbst backt, haben fast alle Städterinnen, die das Mehl kaufen mußten, diese Arbeit dem Bäcker überlassen.

Schon in der Stauerzeit schlossen sich in den Städten die Bäcker zu Zünften zusammen. Diese regelten die Ausbildung des Lehrlings, die Arbeitszeit, die Erholung, den Lohn, den Ein- und Verkauf. Nach Feierabend vergnügten sich Meister und Geselle in der Zunftstube. Dort wurden aber auch vor offener Zunftlade ernste Beratungen abgehalten.

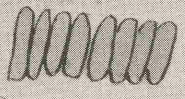
In Gmünd bildeten die Bäcker zusammen mit den Fischern und merkwürdigerweise auch den

Zieglern und Hafnern eine gemeinsame Zunft, die sich St. Elisabeth zur Patronin erwählt hatte. Die Stadt erteilte den Bäckern immer wieder strenge Vorschriften, die in den sogenannten „Bäckerordnungen“ zusammengefaßt waren. Von ihnen hat sich eine ganze Reihe noch erhalten; die älteste stammt aus dem Jahre 1515. Ihr Hauptinhalt ist folgender: 1. Die Bäcker müssen meistergültige Ware liefern. 2. Die Brote sind in genau vorgeschriebenen Preislagen herzustellen. Die Preise müssen klar erkenntlich sein. 3. Die Bäcker haben der Bürgerschaft guten Hefel (Sauerteig) aus Roggen- oder bestem Brotmehl zu liefern. 4. Um jedem Wucher vorzubeugen, dürfen die Bäcker nur so viel Getreide lagern, als sie für den laufenden Bedarf brauchen. Getreidehandel ist ihnen verboten.

Auch sonst machte ihnen der Magistrat viele Vorschriften. So durfte zu Schwarzbrot keine Bierhefe verwendet und an Sonn- und Feiertagen vor 13 Uhr kein Brot verkauft werden. Das Hausieren mit Brot war streng verboten. Im Jahre 1556 gebot der Magistrat, daß die Bäcker auf den Märkten bei ihrem Stand bleiben und nicht durch lautes Geschrei Kunden herbeilocken sol-

Ein luter baiden song / gewiffes baid
 angulid. Munt

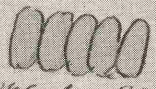
Die Phin jaldie form
 und baid in phinij



Die luter sind baid
 in phinij.



Ganzel, wern die form, wie d phinij
 und luter, man magt st la 1. 2. 3. 4 phinij
 groß.



man magt d.
 3 2. 1 2 1/2 4 groß 3.

reput: nicht magt man auf
 wöll mit groß, ad d phinij
 woffen + d phinij

Zeig baid
 baid baid
 Munt



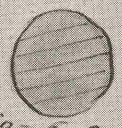
baid ein 1 x 000

die luter

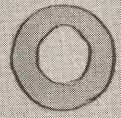


3 2 1 7 groß

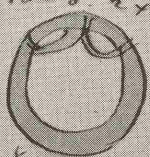
Wagen
 rüchler
 a 2 x



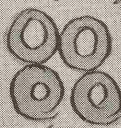
Phinij
 a 2 x



Baid a 20. 10 - 5 2 x



Reife baid i phinij



Reife in phinij
 a 1 x



Reife baid



Reife mit
 Nuten a 1 x 1/2 x

Reife in phinij
 a 1 x 1/2 x



Reife baid
 a 1 x 1/2 x



reife gelb, Reife
 mit Reife

Eine Seite aus der berühmten Chronik des Dominikus Debler, auf der er in Zeichnungen und entsprechenden Anmerkungen die einst in Schwäbisch Gmünd hergestellten Backwaren anschaulich beschreibt.

len. Bei der Berechnung des Verkaufspreises wurde bei Weißbrot der Kreuzerwecken, bei Schwarzbrot der sechspfündige Laib zugrunde gelegt. Wenn z. B. ein Viertel Kernen 18 Batzen kostete, dann wog der Kreuzerwecken 140 Gramm; der sechspfündige Laib Schwarzbrot kostete 13 Kreuzer = 52 Pfennige. Gewicht und Güte des Brotes wurden ständig durch einen städtischen Brotschauer geprüft.

Die Einrichtungen der Backstuben waren früher denkbar einfach und Ladenräume meist überhaupt nicht vorhanden. Das Brot wurde gewöhnlich im Erdgeschoß des alten Rathauses (1793 abgebrochen) verkauft. Dort stand eine Reihe von Schranken und Tischen (wie heute auf dem Wochenmarkt), auf denen das Brot ausgelegt wurde. So konnte die Kundschaft die Leistungen der einzelnen Meister vergleichen, die Obrigkeit aber Güte, Preis und Gewicht der Ware überwachen. Bezeichnend für die damaligen Verhältnisse ist die Tatsache, daß ein Erlaß des Magistrats von 1520 es fremden Bäckern verbieten mußte, das Brot neben ihren Karren auf den bloßen Boden zu legen.

Bei solch genauer Aufsicht konnte sich nur der Tüchtige durchsetzen. Deshalb erließ die Bäckerzunft strenge Vorschriften für die Ausbildung des Nachwuchses. So wurde 1548 verlangt, daß niemand — eines Meisters Sohn ausgenommen — „zum Meister genommen“ werden dürfe, der nicht mindestens zwei Jahre lang sein Handwerk von Grund aus erlernt und sein Können mit „guter Kundschaft“ (Meisterstück) bewiesen hatte. War die Prüfung bestanden, dann mußte er den Zunftmeistern 12 Schilling Heller als Einstandsgeld bezahlen, was gerade zu einer fröhlichen Mahlzeit in der Zunftstube ausreichte.

Die Zünfte sind aus dem mittelalterlichen Leben der Stadt nicht wegzudenken. Eine Zeitlang lag sogar die ganze Stadtregierung in ihren Händen. Zusammen mit Bürgermeister und Rat besetzten sie alle Beamtenstellen. Erst 1544 wurde die Macht der Zünfte eingeschränkt, doch blieb ihr Einfluß immer noch recht groß. Das Gmünder Bäckergerwerbe beteiligte sich zum Beispiel recht eifrig am politischen Leben der Reichsstadt. Mancher Bäcker kam als geachtetes Mitglied in den Rat; drei von ihnen brachten es sogar bis zum regierenden Bürgermeister.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg zerfielen die Zünfte mehr und mehr. Sie sahen ihre Hauptaufgabe fast nur noch darin, übernommene Gebräuche fortzuschleppen und die Konkurrenz auszuschalten. Die Ausbildung des Nachwuchses wurde absichtlich behindert, indem man außerordentlich hohes Lehrgeld und langjährige Wan-

derschaft vorschrieb. Erst die wirtschaftlichen Umwälzungen zu Beginn des 19. Jahrhunderts brachten auch hierin einen Wandel. Preußen führte 1810, Württemberg 1828 die Gewerbefreiheit ein. Die letzten Reste des Zunftwesens wurden 1862 beseitigt. Die neue Gewerbeordnung vom 1. April des genannten Jahres enthielt in ihrem Artikel 58 den einzigen Satz: „Die Zünfte sind aufgehoben“.

Am 22. Juli 1862 berief das Oberamt (heute Landratsamt) durch die Tagespresse die hiesigen Zünfte zu ihrer letzten amtlichen Sitzung auf das Rathaus, damit sie das Todesurteil an sich selbst vollstreckten. Die Bäckerzunft stiftete ihr bescheidenes Vermögen von 83 Gulden (etwa 150 Mark) zu gleichen Teilen dem Blindenasyl, der Feuerwehr und dem Gesellenverein. Damit hatte die ruhmreiche Geschichte der Gmünder Bäckerzunft ein unrühmliches Ende gefunden. An die Stelle der Zünfte traten nach einiger Zeit die Innungen. Die Gmünder Bäcker schlossen sich 1881 zu einer freien Innung zusammen.

Von jeher hat sich das Bäckerhandwerk bemüht, durch verschiedenartiges Kleingebäck auch anspruchsvolle Kunden zufriedenzustellen. Die heutigen Wecken sind bekannt und bedürfen daher lediglich der Erwähnung. Zu ihnen kamen vor 60 Jahren noch die Schmalzprügel und die Josefsküchlein. Letztere wurden nur für den Josefstag gebacken und mit einer gelben Masse bestrichen. Damals gab es auch noch „katholische“ und „lutherische“ Wecken. Der „katholische“ war der althergebrachte runde Wasserwecken. Vor etwa 150 Jahren führte ein evangelischer Bäcker aus dem Unterland den gerissenen Wecken in Schwäbisch Gmünd ein. Als „lutherischen“ Wecken habe ich ihn selbst noch häufig in meiner Jugend gekauft.

Gehen wir nochmals 100 Jahre weiter zurück, etwa bis zum Jahre 1800, so beweist uns eine Seite aus der Chronik des Dominikus Debler, daß schon zu dieser Zeit die Gmünder Bäcker auf der Höhe waren. Da nun nicht jeder die Handschrift Deblers entziffern kann, will ich seinen Text (vgl. die Bildtafel) mitteilen: Die Becken badchten sonst zerschiedenes Brod nehmlich Mirbes — Schifflein hat die Form (Abb. Reihe 1) und kostet einen Pfning. Kindlein, eines kostet einen Pfning (Reihe 2). Hansel waren die Form, wie die Pfning Wecklein, man machte sie vor 1, 2 und 4 Pfning groß — Nudlen (Reihe 3), man machte sie zu 2, 1 und $\frac{1}{2}$ Kreuzer groß — nehmliche Nudlen machte man auch gefüllt mit Zwetschgen oder Äpfeln — Wecken von Äpfeln (Reihe 4 rechts) 1 Kreuzer — Hirschbeck (Reihe 4 Mitte). Bauern Bisch 1 und 2 Kreuzer (Reihe 4

links) kostete einer 1 Kreuzer — Eierhändlein (Reihe 5) zu 2 und 1 Kreuzer groß — gesalzene Küchlein (Reihe 6 links) zu 2 Kreuzer — Ringlein (Reihe 6 rechts) zu 2 Kreuzer — Bretzgen (Reihe 7 links) zu 20, 10, 6 und 2 Kreuzer — Ringlein (Reihe 7 rechts) Stück zu 1 Pfennig — Krapfen mit Birnenschnitt (Reihe 8 links) Stück 1 Kreuzer — Schneckenudlen (Reihe 8 Mitte) Stück $\frac{1}{2}$ Kreuzer — Flädlein mit Knollen (Reihe 8 rechts) zu 1 und $\frac{1}{2}$ Kreuzer — Krapfen von Kirschen oder Zwetschgen (Reihe 9 links) 1 Pfennig, 1 und 2 Kreuzer — Studentenwecken (Reihe 9 Mitte) Stück $\frac{1}{2}$ Kreuzer — nehmliche Gattung Flädlein, Milchküchlein genannt.

Früher gab es keine Zusammenkunft von Handwerkern verschiedener Berufe, ohne daß es zu Neckereien kam. Sie waren oft Anlaß zu ernstem Streit; heute lacht man über die harmlosen Scherze. Beliebt war z. B. der Spott über die Bäckerprüfung, von der man behauptete, sie sei bestanden, wenn einer eine halbe Stunde lang an einer Hausecke stehen konnte, ohne etwas zu denken. Auch das Bäckerrätsel gehörte zu diesen Neckereien; es lautete:

*Warum machet dia Becka dia Wecka so klei . . . ?
Se glaubet, se brenget's en Ofa net nei!*

Drollig waren mitunter die Hausnamen, die noch vor einem Menschenalter den Bäckern anhafteten. So gab es in der Schmiedgasse den Nersch-Jockele, den Huber- und den Sauselesbeck. Auf dem Kalten Markt übte der Sedansbeck sein Handwerk aus. In der Franziskanergasse wohnte gar ein Neune-Meß-Beck, der den Ausspruch tat: Bis zur Neune-Meß wird bacha, no ischt Schluß. Auf dem unteren Markt hauste der Meerbeck, beim Kornhaus der Schobelsbeck, auf dem Reitplatz der Brunnenbeck und in der Reibergstraße der dicke Brückle. Beim Pelikan gab es einmal einen Lockenbeck, in der Ledergasse den Hirschbeck. Weniger schön waren Namen wie Narrenhäuslesbeck und Schlamperer, die sich sogar in Urkunden finden. Ein drolliger Kauz von einem Bäcker lebte in der Pfeifergasse (heute Haus Nr. 28). Dieser hatte — vor vielen Jahren schon — einen Mann in Lebensgröße an den Hausgiebel gemalt und darunter schreiben lassen: *Ihr Jungfern, wollt ihr haben einen Mann, des Bäckers Michels Kunst euch einen geben kann.* Die gute alte Zeit konnte sich solche Späße erlauben; unsere heutige ist nüchterner und geschäftstüchtiger, aber — wie man wohl füglich sagen kann — kaum glücklicher geworden.

Die Lein ist einmal Floßgasse gewesen

Eduard Funk

Die ältesten Industriebetriebe unserer Heimat, von denen wir seit 600 Jahren urkundliche Zeugnisse besitzen, sind die Eisenhütten, die von den damaligen Territorialherren überall dort erstellt wurden, wo der Zufall oder systematische Forschung Erzvorkommen zutage förderten. Ihre Streuung reichte von Tauchenweiler und Hohenroden bis auf das Härtsfeld, von Abtsgmünd über Wasseralfingen, Unterkochen, Königsbronn und Itzelberg bis nach Heidenheim und Mergelstetten. Manche von ihnen fristeten allerdings nur ein kurzes Dasein; einige existieren heute noch und erfreuen sich sogar einer rühmenswerten Prosperität.

Komplizierter als heute, da Steinkohle, Koks und Elektrizität unbeschränkte Energie liefern, war einst die Produktion, als sie noch mit Holzkohle betrieben werden mußte. Zusätzliche Schwierigkeiten ergaben sich aus dem Raubbau in den nahen Wäldern, der im Laufe der Zeit so

weit fortgeschritten war, daß der benötigte Brennstoff kaum mehr beschafft werden konnte. Aus diesem Dilemma erwuchs der Plan, für die herzoglichen Hüttenwerke in Königsbronn Holz aus dem Welzheimer Wald, vor allem aus den reichen Forsten um Kaisersbach, herbeizuführen.

Da in jener Zeit — zumal über größere Entfernungen — Pferdegespanne knapp und die Fuhrlöhne teuer waren, fiel man auf die Idee, das Holz wenigstens einen Teil der Strecke auf dem Wasserwege zu transportieren. Die Anregung dazu lieferten ohne Zweifel die guten Erfahrungen, die man bei der Holzflößerei aus dem Welzheimer Wald über Wieslauf und Rems nach Waiblingen und Neckarremms gemacht hatte. Lediglich zu diesem Zweck waren der Ebnisee und weitere Stauseen im Haselbachtal angelegt worden; sie lieferten im Bedarfsfalle das Wasser, das die geklafferten Scheiterhölzer talwärts schwemmte.

Schon im Jahre 1735 war ein ähnlicher Plan auf-