

Zeitschrift: Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte

Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Schaffhausen

Band: 30 (1953)

Artikel: Entwicklung des Schaffhauser Bäckergewerbes

Autor: Steinegger, Albert

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-841146>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Entwicklung des Schaffhauser Bäckergewerbes

Von Albert Steinegger

Das Bäckergewerbe zählt zu den ältesten Berufen und zwar zu den geachteten. Die lex Alamanorum bestimmt für die Bäcker das gleiche Lösegeld wie für die Goldschmiede. Sicher spielt schon in der karolingischen geschlossenen Hofwirtschaft der Bäcker eine nicht unwichtige Rolle, ebenso in den Benediktinerklöstern. Inama-Sternegg schreibt: «Bei den vier großen Nahrungsmittelgewerben der Müller, Bäcker, Brauer und Metzger sind die grundherrlichen Traditionen, in welchen sie vornehmlich herangewachsen, zum Teil während des ganzen Mittelalters nie ganz überwunden worden.»

Sicher ist, daß das Bäckergewerbe seine technische Ausbildung zum größten Teil schon im grundherrschaftlichen Betrieb erlangte, bevor es in die Reihe der städtischen Erwerbszweige trat. Auf keinem Fronhof fehlte das Backhaus, und seine wichtigste technische Einrichtung, der Backofen, konnte wohl nur da zu einer gewissen Vollkommenheit gelangen, wo sie dem großen Bedarfe des herrschaftlichen Haushalts samt der großen Bedientenschaft entsprechen mußte. Diese Backhäuser dienten wohl auch der um den Hof liegenden freien Bevölkerung. Da und dort bestand sogar ein Backofenbann, der das seine beitrug, den Bäckereibetrieb am Herrenhofe zu konzentrieren.

Es ist anzunehmen, daß in der ältesten Stadt, die ja zum allergrößten Teil aus Holzhäusern bestand, besondere städtische Backhäuser errichtet wurden, um die Feuersgefahr möglichst herabzu setzen. Auch später mußten die Bäcker den größten Teil ihres Holzbedarfes außer dem Hause haben mit Ausnahme von etwa 40—50 Wellen¹.

Von einem eigentlichen Regal kann beim Bäckergewerbe nicht

¹ Ratsprotokoll (RP.) 68, Seite 146.

gesprochen werden, einige Ausnahmen vorbehalten. So war in Ramsen mit der Wirtschaft zur Krone ein ausschließliches Pfistereirecht verbunden, das bis 1798 jährlich für 4 Gulden verliehen wurde. Noch im Jahre 1808 erkannte der Rat die Rechte ehehafter Steiner Bäckerhäuser als zu Recht bestehend².

Allmählich begannen einzelne Bäcker, in ihren Häusern Backöfen zu errichten. Ihnen brachte man ursprünglich den fertig gekneteten Teig zum Backen, und so entstand das Gewerbe der «husfürer». Sie holten auch den Teig aus den Häusern der Bürger und brachten ihnen das gebackene Brot wieder. Mehr und mehr begannen sie auch selber, die Arbeit des Knetens zu übernehmen, hingegen war ihnen streng verboten, Brot zum Verkauf herzustellen. Es kam auch vor, daß man ihnen das Korn brachte, das sie zuerst mahlen lassen mußten, wobei die Gefahr bestand, daß sie den Mühlenzoll zu unterschlagen suchten, weshalb sie schwören mußten, nichts in die Mühle zu schicken, sie hätten denn dem Müller die Zeichen übergeben, daß es «verungeltet» sei. Den «teigsomen» (Hefe) und die «teigk multenscherrat»³ mußten sie den Kunden lassen, ebenso das Würkmehl. Die Kunden besaßen ihre eigenen Teigtücher, in denen sie auch das Würkmehl brachten. Wer kein Teigtuch sein Eigen nannte, dem sollte auf der bloßen Würkbank geknetet werden. Aus verständlichen Gründen beschränkte die Ordnung die Zahl der Schweine, die ein «husfürer» haben durfte, auf 8. Genaue Taxvorschriften schützten die Kunden vor Ueberforderung⁴.

Man scheint diesen Hausbäckern mit einem gewissen Mißtrauen begegnet zu sein, weshalb sie oft auch im Hause der Kunden kneteten. Besorgten sie die Arbeit im eigenen Hause, mußten sie die Anwesenheit der Kunden in der Backstube dulden, bis alles eingeschossen war. Damit sie wußten, wie sie sich des Hebels halber zu verhalten hatten, ließ der Rat drei Kupfergeschirre als Normalmaße herstellen, eines für den Viertel, das andere für das halbe Mutt und das dritte für das ganze Mutt Frucht. Man legte ihnen ans Herz, den Hebel recht wärschaft zu machen und Sorge zu tragen, daß weder Tuchstaub noch «auswüschtete» hineinkam. Nicht nur die Husfürer, sondern auch ihre Frauen, Mägde, Knechte und mehr als 12jährigen Kinder hatten die Ordnung zu beschwören. Uebertrat jemand die Vorschriften, so zahlte der Meister 5 Pfenning Buße «und sol in nit

² Protokoll der Vorberatungskommission 3, 1809, RP. 268, Seite 311.

³ Teigreste in der Mult, aus denen man Brötchen buk.

⁴ AA. 53, 4.

schirmen, ob er spräche, sin wib, knecht, kinde oder gesinde hettent söllichs gehandelt one sin wissen.»⁵ . . .

Man hat nun den Eindruck, daß es diesen Hausbecken allmählich gelang, die Erlaubnis zum Verkaufe von Brot zu erhalten, und daß sich aus ihnen die sogenannten Hellpfister entwickelten, neben denen noch die eigentlichen Weißbecken arbeiteten. Immerhin brachte man den erstern das Mehl zum Backen noch bis tief ins 19. Jahrhundert.

In den ältern Zeiten richtete sich das Gewicht nach dem Preis, d. h. man verringerte das Gewicht der Laibe bei einem Kornaufschlag. Schon das Stadtbuch bringt aus dem Jahre 1465 genaue Normierungen über das Verhältnis vom Brotpreis zum Getreidepreis, der oft ziemlich stark schwankte. Im Jahre 1483 legte man für das Mutt Korn einen Preis von 15 Heller zu Grunde, das weiße, hellerwertige Brot sollte 16 Lot, das Pfenning werte 36 Lot wiegen. Ein Auf- oder Abschlag des Getreides um einen Schilling hatte eine entsprechende Gewichtsveränderung des Brotes um ein Lot zur Folge. Die Bestimmungen darüber wiederholen sich immer wieder⁶.

Einige kurze Notizen aus der Reformationszeit lassen darauf schließen, daß verschiedene Streitigkeiten zwischen dem Handwerk und dem Rat bestanden haben müssen. So wurden die Bäcker im Jahre 1533 vor Rat beschickt, um mit ihnen zu reden, daß sie sich mit ihrem Backen «anderst in handel schicken», als sie das bisher getan hatten. Drei Jahre später heißt es: Meine Gnädigen Herren haben die Becken, so Weißbrot backen, vor sich beschickt und mancherlei mit ihnen geredet des Brotbachens halber, und sie haben sich erboten, meinen Herren gehorsam zu sein⁷.

Ein besonderes Gewicht legten die Meister des Handwerks sowohl wie auch der Rat auf die Bäckerprobe, und es ist anzunehmen, daß eine solche aus dem Jahre 1572 Anlaß zu einer Neuregelung des Gewerbes bot. Die Schauer kauften im genannten Jahr von jedem Weißbecken Brot und wogen es auf der Schneiderzunft; für die Taxation wurde ein Kernenpreis von drei Gulden für das Mutt zu Grunde gelegt. Nach einem früheren Ansatz sollte jedes einen Schilling wertige Weißbrot $36\frac{1}{2}$ Lot schwer sein; die Probe aber zeigte, daß kaum ein Drittel der Brote das verlangte Gewicht besaß,

⁵ Ordnungenbuch B.

⁶ Stadtbuch, Seite 25. H. W. Harder, Auszüge III 32, Allerlei Ordnungen der Stadt Schaffhausen H. V. H. W. Harder Nr. 31, Seite 26.

⁷ H. W. Harder, Auszüge II 150, 379.

ja, es konnten Schwankungen bis zu 5 Lot festgestellt werden ; vom 4 Heller wertigen Brot, das nach der Vorschrift 15 Lot schwer sein sollte, erreichte von 11 Laiben kein einziger das verlangte Gewicht, ebenso wenig vom Pfenning geltenden Brot, das $7\frac{1}{2}$ Lot wog. «Die-wyl dann die becken also zü gering und klain gebachen», wurden sie je nach der Gewichtsdifferenz bestraft. Dazu traf der Rat die folgende Regelung : Die Bäcker dürfen fürhin nicht Weißbrot und Hausbrot zusammenbacken. Wer Weißbrot herstellt, darf kein Hausbrot backen und umgekehrt. Zudem mußte von dem genannten Zeitpunkte an nicht mehr nach einem festen Preis, sondern einem festen Gewicht gebacken werden. Die Meister baten aber sofort, es bei der alten Ordnung bewenden zu lassen. Der Rat erkundigte sich zunächst in Basel nach den dortigen Vorschriften, wo bereits nach dem Gewicht gebacken wurde, schließlich scheint er aber vorläufig nachgegeben zu haben und gebot einfach, «daß sy sich in dem bachen geflissen gebruchind» und das Brot nach dem Kornpreis verkauften. Den Hellpfistern gestattete man, 4 Heller und Schilling wertige Ruchbrot zu backen mit der Beifügung, «das sy auch fürnemlich mit söllichem dem andern irem brot bachen iren kunden, den sy us den hüsern bachendt, nützit verderbindt»⁸. Ein Vorstoß der Zunft, zu gestatten, Weißbrot und gleichzeitig auch Grieß- und Ruchbrot zu backen, führte zu keinem Erfolg, vielmehr hat man den Eindruck, daß in der Folgezeit die Aufsicht ziemlich streng war, wenigstens wurden die Meister in den folgenden Jahren zu verschiedenen Malen beschuldigt, untergewichtiges Brot hergestellt zu haben und an den Sonntagen nicht genügend Vorrat auf Lager zu führen⁹. Im Jahre 1578 erging der erneute Befehl an die Weißbecken, nach dem Gewicht zu backen. Jeder unerlaubte Aufschlag des Backlohns, besonders in Zeiten hoher Getreidepreise, brachte den Meistern jeweils eine gesalzene Buße¹⁰. Die Unterscheidung der beiden Berufsarten gab auch in der Zukunft zu manchen Reibereien Anlaß. Schließlich erlaubte der Rat den Hellbecken, neben dem Hausbrot auch Schilling und Batzen wertige Weißbrot zu verkaufen. Die Verhältnisse befriedigten aber keineswegs, weshalb der Rat im Jahre 1596 auf das bestimmteste die Weisung erteilte, alles Brot auf das Gewicht zu backen¹¹. Um sich aber ein Bild über die Preisberechnung machen

⁸ RP. 32, Seite 68, 94, Missiven 4. Nov. 1573.

⁹ RP. 37, 10. Febr. 1578.

¹⁰ RP. 46, 17. Juni 1586.

¹¹ RP. 56. 3. Sept.

zu können, unternahmen die Verordneten zunächst eine Probe. Zwei Mutt Korn wurden gemahlen und dann im Spital verbacken, worauf die Verordneten das daraus gewonnene Brot verkauften und die beiden Mutt zunächst bezahlten. So konnten sie auch den Verdienst der Meister berechnen. Diese waren aber mit den aus der Probe resultierenden Preisen keineswegs einverstanden; vielmehr schimpften sie bei ihren Zusammenkünften gewaltig und verlangten die Aufhebung der Unterscheidung von Hell- und Weißbecken, sodaß der Rat, nachdem er ziemlich Geduld gezeigt hatte, sie schließlich büßte. Der Streit scheint sich aber noch einige Jahre hingezogen zu haben, denn als im Jahre 1605 die Weißbecken um Anweisung von Holzgaben ersuchten, wurde ihnen dies bis zur Zahlung der Buße verweigert¹².

Drei Jahre darauf versuchten die Meister, eine neue Probe zu erhalten, allein ihr Gesuch wurde abgewiesen, «in erwiegung dieselbigen proben und gewicht inmaaßen weislich angestellt, das ir nach dem dan die korn in hohen werdt geht und verkauft würdt, das brodt darnach gewogen und geschätzt werden solle»¹³. Gewichtsproben in den folgenden Jahren ergaben immer wieder Differenzen, «das aber Gott, der pilligkeit» und der Ordnung zuwider. Auf das fortgesetzte Drängen hin gab der Rat nach und bestellte eine besondere Kommission, die ein Mutt Kernen mahlen und im Spital backen ließ, und zwar wählte sie zwei beliebige Meister, die Weiß- und Ruchbrot mit Hopfen und Sauerteig herstellen mußten. Die Probe ergab, daß die vor etwa 40 Jahren vorgenommene Probe in jeder Beziehung gerecht gewesen war¹⁴. Dennoch ließen die Verordneten in Anbetracht der Zeit, wie es heißt, das Schilling und zwei Batzen wertige Brot um zwei Lot nach, sodaß das Batzenbrot 54, das Zweibatzenbrot 111 Lot schwer sein mußte, während das Grieß- und Hausbrot beim alten Gewicht blieb. Nachdem die Bäcker das erstrebte Ziel nicht erreicht hatten, beschuldigten sie die Müller, ihnen nicht der Probe entsprechendes Mehl zu liefern, allein eine Untersuchung ergab die Haltlosigkeit ihrer Vorwürfe. Da sie sich aber immer noch nicht bemühten, der Probe nachzuleben, wurden sie gebüßt, allein sie weigerten sich, die Buße zu bezahlen, weshalb ihnen schließlich mit Gefängnis gedroht wurde¹⁵.

¹² RP. 58, 19. Juni 1598; RP. 65, Seite 244.

¹³ RP. 68, Seite 322.

¹⁴ RP. 70, Seite 225, 281; RP. 71, Seite 125, 126, 161. Copeyen 11. Juni 1611.

¹⁵ RP. 71, Seite 85, 115, 175; RP. 73, Seite 293.

Diese und andere Tatsachen führten schließlich im Jahre 1623 zur Abfassung einer neuen Beckenordnung. Sie untersagte den Hellpfistern die Herstellung von «dünerli, mutschellen» (kleines Gebäck) und kleinerem als halbpündigem Gebäck, vielmehr sollten sie sich auf das Haus- und Grießbrot beschränken. In jenen knappen Jahren treffen wir auch zum erstenmal die Nachricht, daß das Hausbrot aus «ganzem Mehl» gebacken wurde. Etwas weitherzig setzte die Ordnung für Ringe und Weggen kein bestimmtes Gewicht fest, sondern die Weißbecken sollten diese backen, daß sie es «gegen Gott und die bilikeit» verantworten konnten¹⁶.

Dem Drängen der Bäcker nachgebend, entschloß sich der Rat bald darauf zu einer neuen Probe. Der Spital lieferte dazu zwei Mutt Kernen durchschnittlicher Qualität; das eine Mutt wurde in der obern, das andere in der untern Mühle gemahlen, das eine im Kloster und das andere im Spital verbacken. Die bestellte Kommission hielt bei der «fassung, des korns, mahlung, büttlung, bachung» genaue Aufsicht und wog dann alles erhaltene Brot. Für Holz, Licht, Salz, Mühe und Arbeit schlug sie einen entsprechenden Unkostensatz dazu. Um jede Unregelmäßigkeit zu verhüten, mußten die Kommissionsmitglieder sogar einen Eid schwören. Man sieht daraus, wie wichtig der Rat diese Frage hielt¹⁷.

Die Bäcker weigerten sich aber, die neue Ordnung anzunehmen und stellten eines Tages das Backen ein, worauf ihnen der Rat mit Abschlagung des Handwerks drohte. Fast beschwichtigend fügte er bei, er wisse wohl, daß einige gerne gehorsam wären, aber vor dem Druck der andern Angst hätten¹⁸. Es scheint, daß sich die Meister der Drohung des Rates schließlich fügten, immerhin unternahmen sie in der nächsten Zeit wieder verschiedene Versuche, eine neue Probe zu erhalten, und sie erreichten auch im Jahre 1628 schließlich ihr Ziel. Das Vorgehen war etwas anderer Art diesmal. Je ein Stadt- und ein Landmeister, die vorher vereidigt worden waren, stellten verschiedene Brotsorten her. Nach der Schatzung der Schau mußte dann das Ergebnis an die Preistafel geschrieben werden, die in jedem Gaden hingen sollte. Die Probe ergab das folgende Resultat:

¹⁶ AA. 53, 4. RP. 82, Seite 391, 467.

¹⁷ RP. 82, Seite 575.

¹⁸ RP. 82, Seite 592.

Preis eines Mutt Kernen	6 Gulden	4 Schilling
Salz	3	«
Holz	15	«
Kerzen	2	« 10 Heller
Mühe und Arbeit	22	« 6 «

7 Gulden, 17 Schilling, 4 Heller

Auf 124 Brote verteilt, ergab dies einen Preis von 11 Heller für das Pfund. Für die Krüschen wurde nichts verrechnet.

Aber auch diese Probe brachte keine Ruhe, vielmehr scheinen besonders die Weißbecken in einer ziemlichen Kampfstimung gewesen zu sein. Sie hielten ohne Wissen der Zunftmeister Versammlungen Bötter ab und drohten erneut mit Niederlegung des Handwerks. Trotz der väterlichen Mahnung des Bürgermeisters blieben sie halsstarrig und ließen sich «ufrürischer reden» vernehmen, ja sie teilten ihren Beschuß, im Brotstreik zu verharren, den Gnädigen Herren schriftlich mit und zwar durch den deutschen Schulmeister Wittenwol. Der Rat ließ diesen sehr ungnädig wissen, daß er es verdient hätte, seines Amtes enthoben zu werden, allein er kam mit einem Verweis davon. Gegen die aufrührerischen Becken, «so in dem pott sich befunden und zu disem wesen rath geben und es gemein ze halten», ging der Rat mit aller Strenge vor. Er ließ sie einsperren, bis sie die Buße von 80 Pfund Heller bezahlt hatten. Besondere Strafen erhielten Stoffel Schalch, Conrad Schelling, Jakob Weißenlin um ihrer bösen Reden willen. Ziemlich boshaft war Jakob Enderis vorgegangen, indem er von Wilhelm Vyt Mehl in sein Haus genommen hatte, um auf dessen Hochzeit Brot zu backen. Um aber seinen Auftraggeber «zuspott» zu stellen, lieferte er nichts. Heinrich Weber hatte als Statthalter an der Stelle des Obmanns das Bott zusammenberufen. Die Genannten wurden bis zum Abend in den obern Turm gesperrt, um dann zu den andern Meistern geführt zu werden. Mit 20 Gulden Buße konnten sich die Meister aus der Gefangenschaft lösen, aber das ganze Handwerk hatte sich für die Summe zu verbürgen. Eine eventuelle Bitte um Erleichterung wurde zum voraus verboten. Durch ihr Vorgehen wollten die Meister auch erreichen, daß den Landbäckern jeder Verkauf in der Stadt verboten wurde¹⁹.

In gewissen Zeitabständen wurde den Meistern immer wieder eine Probe bewilligt²⁰. Infolge der vielen Mahnungen fanden schließ-

¹⁹ RP. 88, Seite 183, 269, 271.

²⁰ RP. 96, Seite 268.

lich Waagen und Gewichte allmählich Eingang, ebenso die «täfeli» mit den jeweiligen Preisnotierungen, die durch Mandat immer wieder dem Kernenpreis angepaßt wurden²¹. Ausnahmen kamen aber dennoch vor. So klagten die Ausschüsse des Handwerks im Jahre 1712 gegen ihren Obmann Hagelloch, der das Brot nicht nach der Schätzung und dem vorgeschriebenen Gewicht verkaufte, sondern dasselbe «beim Auge» weggab. Die Mitmeister drohten, ihn als unredlich zu erklären, weil er sich dem Spruch nicht unterziehen wollte, allein er beschuldigte die andern Meister des gleichen Vorgehens; einen Vor teil hätten nur die Armen gehabt. Es ist klar, daß er schließlich nachgeben mußte.

Hin und wieder gab auch die Qualität des Brotes zu Klagen Anlaß, so z. B. im Jahre 1718; die Bäcker behaupteten, daß die vielen Ratten und der Knoblauch samt anderem Unkrautsamen, die sich im Roggen befanden, die Schuld trügen. Ebenso mußten sie ermahnt werden, das Brot nicht zuviel aufzutreiben²². Das Holz für das Gewerbe, das sie meist selber fällten, wies ihnen der Rat zu, allein durch eigenmächtiges Vorgehen verursachten sie in den Wäldern, indem sie sogar Eichen fällten, oft großen Schaden²³. Die strenge Preispolitik des Rates auf dem Lebensmittelmarkt konnte besonders die Weißbecken unter Umständen in Verlegenheit bringen. So verbot er im Jahre 1770 den Verkauf des Schmalzes auf der Fronwaage für 8 Tage. Wohl baten die Meister um Aushändigung von 2—3 Geschirren Butter zum Wegglibacken, allein aus grundsätzlichen Erwägungen konnte das Gesuch nicht bewilligt werden²⁴.

Verschiedene Umstände führten im Jahre 1778 zur Revision der Handwerksordnung. Für ein Pfund Mehl Leichtgewicht mußten die Meister ein Pfund Schwergewicht ausbacken, für jedes mangelnde Lot im Gewicht betrug die Buße 2 Mark Silber. Jeder Meister erhielt die Erlaubnis, kleines Gebäck und viertelpfündige Weißbrötchen aller Gattung das ganze Jahr zu backen, dem Handwerk wurde die Befugnis abgesprochen, besondere Einschränkungen zu beschließen. Die neue Ordnung fand aber keinen Anklang, weswegen der Rat wieder auf die alte Zweiteilung zurückgriff. Die Hausbrotbäcker durften nur Hausbrot und halbpündiges Weißbrot herstellen, während die Weißbecken sich mit dem Verkauf des Kleingebäcks und

²¹ RP. 91, Seite 72; RP. 92, Seite 342.

²² RP. 77, Seite 57, 62.

²³ RP. 77, Seite 197; RP. 176, Seite 184.

²⁴ RP. 228, Seite 288.

viertel- und halbpfündigen Weißbroten begnügen mußten. Pastetenbacken durfte nur der Meister, der den Beruf besonders erlernt hatte²⁵.

Eine wohl nicht besonders dankbare Aufgabe fiel der Schau zu, die bereits mehrere Male erwähnt worden ist. Ihre Bestellung geht ziemlich weit zurück. Schon im Jahre 1431 erhielt sie die Weisung, alle Wochen drei Stunden Weiß- und Hausbrot zu beschauen und Gewicht und Preis zu kontrollieren. Die Ordnung vom Jahre 1465 schreibt den Bäckern vor, «sy sond och kain brot verslahen in iren hüsern», bevor die Schau dasselbe kontrolliert hat. Nach den Vorschriften vom Jahre 1483 mußten sie dreimal wöchentlich ihres Amtes walten, wozu sie auch die nötige Strafkompetenz erhielten. In früheren Zeiten erfolgte ein rascher Wechsel in der Zusammensetzung der Schau. So bestimmt eine ältere Ordnung, daß jeden Montag zwei neue Schauer bestellt werden mußten. Gewöhnlich bot man sie samstags zwischen 12 und 1 Uhr auf. Die Kontrolle erfolgte in der Reihe der Schilde auf der Zunfttafel. Brot, das zu leicht erfunden wurde, kam in den ältern Zeiten den Siechen auf der Steig und den Insassen des Schwesternhauses zu, später waren die Spitalinsassen die Nutznießer. Bevor es aber in diese Anstalten kam, mußte es zerschnitten werden, damit niemand mehr in Versuchung kam, es zu verkaufen. Manchmal mag es vielleicht etwas kleinlich zu- und hergegangen sein. Wie heute buken die Becken damals oft zwei Laibe aneinander, brach man sie von einander, so gab es unter Umständen kleine Gewichtsunterschiede, weshalb die Meister verlangten, daß immer beide Laibe gewogen werden mußten. Ihre Kontrolle dehnte sich auch auf die Wirtschaften aus²⁶.

Der Schau stand auch die Aufsicht über den Betrieb bei den Brotgaden zu. Warum Schauer und Pfister zusammenkommen mußten, um die Maidli in den Lauben zu ermahnen, besser die Ordnung zu halten, ist leider nicht ersichtlich²⁷. Anlässlich der Einführung der festen Gewichtsvorschriften bekamen die Mitglieder eine besondere Tabelle in die Hand, nach der sie jede Woche mindestens einmal eine Gewichtsprüfung vorzunehmen hatten. Daß sich hin und wieder unliebsame Szenen abspielten, ist verständlich. Als die Schau bei Hans Wolfs Witwe ein Gewichtsmanko feststellte und der Rats-

²⁵ RP. 236, Seite 201.

²⁶ Handwerke - Bäcker (Ha - Bä), Chronik der Stadt Schaffhausen, Schaffhausen 1844, III/95.

²⁷ RP. 25, Seite 56, Ordnung Copeyenbuch 1714, Seite 172.

diener das beanstandete Brot konfiszieren wollte, riß sie ihm kurzerhand wieder alles aus der Zaine, wofür sie allerdings mit einer Buße bedacht wurde. Nachdem ursprünglich nur das Weißbrot gewogen worden war, erhielt die Schau im Jahre 1689 Auftrag, auch das Grieß- und Hausbrot zu kontrollieren, um so den Armen zu dienen. Sie ließ daher besondere Gewichtssteine verfertigen. Es läßt sich leicht feststellen, daß die Schau in Zeiten teurer Preise besonders streng ihres Amtes walten mußte. Für ihre Arbeit bezogen die Mitglieder ursprünglich bei jeder Visitation von jedem Meister ein halbes Pfund Weißbrot nebst einer Entschädigung des Handwerks zu Neujahr. Später fiel die Brotgabe weg, hingegen stieg die Entschädigung des Handwerks von 2 auf 3 Gulden²⁸.

Der Verkauf des Brotes erfolgte ursprünglich nur auf dem Markt, in erster Linie um die Kontrolle zu erleichtern. Die Brotlauben standen auf dem Fronwagplatz und bildeten die Fortsetzung der Metzg. Besitzerin dieser Bänke war ursprünglich das Kloster von Allerheiligen, das davon entsprechende Abgaben bezog... Bereits im Güterbeschrieb vom Jahre 1150 lesen wir: *De panificis X et VIII talenta*²⁹. Die Besitzer wechselten hin und wieder. So erwarb z. B. das Kloster Paradies im Jahre 1357 einen solchen Gaden neben demjenigen von Strübel von Balm. Es ist dies möglicherweise die gleiche Bank, die das erwähnte Gotteshaus vier Jahre später Johann dem Keller, Pfister auf 100 Jahre gegen einen entsprechenden Zins verlieh³⁰. Solche Lauben bildeten oft einfache Geldanlagen. Eine Verena Althuserin klagte 1414 gegen den Pfister Peter Kattler, der ihr 24 Goldgulden streitig machte, die von ihrem Manne auf eine Brotbank gelegt worden waren. Da der Beschuldigte den rechtmäßigen Erwerb nicht beweisen konnte, wurde er zur Zahlung verurteilt³¹.

Eine Ordnung aus dem Jahre 1465 bestimmt: Die Becken sollen das Brot unter der Laube feilhalten, und, wenn sie es in den Häusern haben, die Lauben nicht ohne Brot lassen und tagsüber «weder kindern, wirten noch niemand kain brot ußern gedmern» geben. «Dy sonnd auch kain brot verschlafen in iren hüsern», bevor die Schau die Kontrolle vorgenommen hat. Aus verschiedenen Nachrichten läßt sich folgern, daß nach Schließung der Lauben der Verkauf in den Häusern erlaubt war. Warum gerade den Meistersfrauen der Ver-

²⁸ RP. 82, Seite 69, 325; RP. 148, Seite 336; RP. 93, Seite 69.

²⁹ F. L. Baumann, Das Kloster Allerheiligen in Schaffhausen, Seite 126.

³⁰ UR. 812, 861.

³¹ UR. 1572.

kauf in den Gaden nicht erlaubt war, wohl aber Kindern, Dienstmädchen und Lehrknaben, ist nicht klar. Als der Friedhof hinter der St. Johannskirche aufgehoben wurde, verlegte die Stadt den Markt dorthin. Die Meister versuchten natürlich sofort, auch den Verkauf ihrer Produkte an den gleichen Ort zu verlegen, was zunächst Widerständen begegnete. Nach verschiedenen Anläufen erhielten sie schließlich ihre Bänke oberhalb und unterhalb der untern Kirchentreppe, die Stände der Einheimischen mußten aber klar von denjenigen der fremden Brotverkäufer getrennt werden. Der Chronist J. J. Rüeger gibt uns ein sehr anschauliches Bild: «An diser metzg ist bi den alten die brotlouben und das saltzhus gestanden, die beide ietz nit wit darvon an diser gassen an dem ort stand, da des alten Spitals kilchen gewesen... Das hat gweret, bis diese brotlouben abgeton worden, so nit lang nach der reformation geschehen... Die benk in diser brotlouben habend Sant Agnesen closter ghört, denen mans müeßen verzinsen. Diese verkouftens gmeiner stat Schaffhusen um ein und sibentzig pfund und fünf schilling, aber in welchem iar hab ich nit funden.» Die Brotlauben bei der St. Johannskirche blieben bis tief ins 18. Jahrhundert stehen, allerdings mußten die Meister hin und wieder an die fälligen Zinse erinnert werden³².

Wie bereits erwähnt wurde, verkauften auch fremde Bäcker Brot in den Lauben, ja sogar etliche Bürger, die nicht dem Handwerk angehörten, suchten hier ihren bescheidenen Verdienst. Die Zunft erhielt schließlich das Recht, alle Bürger und Bürgerinnen zu strafen, die außerhalb der Lauben Brot verkauften³³. Fremden war der Verkauf gestattet, ja der Rat benützte diesen Verkauf in knappen Zeiten, um auf die einheimischen Meister einen preispolitischen Druck auszuüben, weswegen sich diese immer wieder gegen die fremde Konkurrenz wehrten. So beschuldigten sie im Jahre 1574 Rheinauer, die Weißbrot zum Verkaufe feilhielten, allein der Rat gestattete ihnen dieses ausdrücklich, er untersagte ihnen nur den Handel mit 4 Heller wertigem und kleinerem Weißbrot und «muschellen»³⁴. Auch in den folgenden Jahren erlaubte der Rat den fremden «Brottragern» ihr Gewerb ausdrücklich, nur durften sie nicht bei hiesigen Meistern kaufen, um sofort wieder zu verkaufen³⁵.

³² J. J. Rüeger, Chronik der Stadt und Landschaft Schaffhausen, Seite 376. RP. 46, 26. Mai; RP. 80, Seite 22.

³³ RP. 33, Seite 39.

³⁴ RP. 34, 2. Aug. 1574.

³⁵ RP. 46, 20. Mai.

Die Bäcker ließen aber in ihrem Drängen nicht nach, weswegen einige Jahre später den Fremden der Verkauf nur an den Markttagen Dienstag und Samstag erlaubt war³⁶. Kurz darauf erreichten die Meister aber ihr Ziel vollständig³⁷. In knappen Zeiten erschienen die fremden Brotträger immer wieder und zwar mit ausdrücklicher Bewilligung des Rates. So ermahnte er im Jahre 1628 die Weißbecken, die Auswärtigen am Verkauf nicht zu hindern, die allerdings ihr Brot einen Pfenning billiger absetzten. Auch im Vorsommer des nächsten Jahres ließ er sich durch die Klagen der Meister nicht erweichen, sondern er ermahnte sie vielmehr, «den frömbden ihren brot und primelkauf» (Breimehl) nicht zu sperren. Als dann nach der Ernte die Fruchtpreise wieder sanken, erfolgte prompt wieder ein Verbot, begleitet mit der Mahnung, alles untadelig zu machen³⁸.

Je spitziger in den folgenden Jahren die Versorgung wurde, desto mehr erlaubte man den Fremden ihren Verkauf wieder. Auf die Beschwerden des Handwerks im Jahre 1635 erklärte der Rat: Weil der Verkauf in der vorausgehenden teuren Zeit zum Troste der Armen geschah, soll er auch in den jetzigen knappen Zeiten bis auf bessere Zeiten gestattet werden, immerhin verlangte man auch von den Fremden eine Waage. Schwabenleute, wie es im folgenden Jahre heißt, versuchten sogar, in Neuhausen, Herblingen und an andern Orten eigene Bäckereien einzurichten, was ihnen allerdings nicht gestattet wurde, hingegen verkauften hiesige Meister Brot sogar nach Konstanz. Der Verkauf der Fremden reduzierte sich allmählich auf die Markttage. So gestattete man ihnen z. B. 1660 den Handel vor der St. Johannskirche nach altem Brauch, verbot ihnen aber alles Hausieren³⁹.

Wie in andern Berufen, so spielte auch im Bäckergewerbe die Konkurrenz der Feuerthalter eine nicht zu unterschätzende Beeinträchtigung. Als im Jahre 1771 einige Hintersässen das für ihren Haushalt nötige Brot über dem Rhein backen ließen, konfiszierten es die Meister, mußten es allerdings auf Befehl des Bürgermeisters wieder zurückgeben. Hingegen erhielt der Wachbieter den Auftrag, die fehlbaren Hintersässen auf das Ungehörige ihres Vorgehens aufmerksam zu machen. Bürger, die Mehl zum Backen über den Rhein

³⁶ RP. 47, 11. Aug.

³⁷ RP. 48, 16. Aug.

³⁸ RP. 88, Seite 347; RP. 89, Seite 171.

³⁹ RP. 95, Seite 160, 498; RP. 96, Seite 80, 87, 161; RP. 120, Seite 91.

trugen, wurden das erstemal durch den Torhüter gewarnt, das zweitemal aber angezeigt⁴⁰.

Leider sind die Nachrichten über die Ausübung des Berufes auf dem Lande sehr selten. Die meisten Leute buken ihr Brot natürlich selber. Eigenartig ist die folgende Bestimmung aus dem Jahre 1714: Wenn ein Beck Kunden auf dem Lande hat, die das Brot nicht selber holen können, darf man es ihnen bringen, allein es muß mindestens zweitätigig sein. Hin und wieder mußte auch die Erlaubnis der Schau eingeholt werden. An einer andern Stelle heißt es: «Alsdan auch etwan das brot, so die beckhen uf die landtschaft hinaus den biderben leuthen ein zeithlang dings geben, ringer gewesen», wurden die Meister ermahnt, die Gewichtsvorschriften auch für Landleute einzuhalten⁴¹.

Einige wenige Nachrichten geben etwelchen Einblick. Einer Witwe Werner von Merishausen verbot der Rat im Jahre 1665, Weißbrot zu backen, hingegen durfte sie für fremde Gäste Hausbrot herstellen, aber solches nicht «uf den laden stellen als umb einandern und in die würtshäuser tragen». Wirtsleuten hingegen war es erlaubt, sich bei ihr einzudecken⁴². In Neunkirch wurde Menrath ermahnt, die Abendpredigt zu Neunkirch zu besuchen und erst nachher sein Brot entweder am Ort zu verkaufen oder es in die Dörfer zu tragen befugt sein⁴³.

In Löhningen gab es im Jahre 1673 Anstände gegen den Stubenknecht Johannes Bollinger, der seinen Beruf ordnungsgemäß erlernt hatte. Als Stubenwirt war es ihm nicht erlaubt, ganze und halbe Pfundbrote herzustellen, wohl aber große Laibe, die er auf der Stube den Gästen verkaufte, hingegen war ihm jedes Herumtragen strengstens untersagt. Die Klagen gegen ihn wiederholten sich aber in den nächsten Jahren⁴⁴.

Im Jahre 1728 versuchte ein Isaak Pommer in Herblingen, sein Gewerbe als Landmeister zu treiben. Er hatte in Villingen eine Lehre absolviert und war auch ehrlich auf- und abgedungen worden. Darauf besorgte er aber 9 Jahre den Postritt, da er aber schließlich befürchtete, es könnte ihm ein Unglück zustoßen, bat er, diese Zeit als Wanderjahre anzurechnen, was ihm auch der Kleine Rat erlaubte.

⁴⁰ RP. 229, Seite 193.

⁴¹ Copeyen 1714, Seite 172, AA. 53, 4.

⁴² RP. 125, Seite 142.

⁴³ RP. 128, Seite 133.

⁴⁴ RP. 133, Seite 136, 151, Seite 80.

Das Handwerk appellierte an den Großen Rat, der das Gesuch aus Gründen der Konsequenz ablehnte, da Pommer während dieser Zeit sein Handwerk nicht betrieben hatte⁴⁵.

In Beringen ließen die Gemeindepfleger das Brot, das sie den Bedürftigen austeilten, privat backen, worüber sich das Handwerk beschwerte. Da es sich aber um eine alte Gewohnheit handelte, gestattete der Rat das Vorgehen. Erneut gelangten die Meister wieder an den Großen Rat. Schließlich mußte der Obervogt mit den Gemeindevorstehern verhandeln, um mit den Stadtmeistern eine Einigung zu finden, die versprachen, die Lieferung ohne Nachteil der Gemeinde zu übernehmen⁴⁶.

Verhältnismäßig wenig wissen wir über den Mehlhandel. Die Ordnung vom Jahre 1465 gestattete nur den Verkauf von Weißmehl; den Bäckern war jeder auswärtige Mehlkauf strengstens verboten. Einiges Licht auf die Verhältnisse wirft ein Streit aus dem Jahre 1720. Konrad Gäschlin stand unter der Anklage, unbefugterweise Mehl verkauft und gleichzeitig den Kunden gebacken zu haben. Er erklärte sich auf die Beschwerde des Handwerks hin bereit, mit den andern Meistern zu heben und zu legen und versprach, den Mehlhandel ganz einzustellen, wenn die andern Meister das gleiche tun würden. Es war gestattet, zünftigen armen Leuten beim Mäßli oder Halbmäßli zu verkaufen. Als Gäschlin seinen Handel aber weiter trieb und einer Zitation vor die Zunftvorsteher keine Folge leistete, schlug ihm die Zunft schließlich das Zunftrecht ab und schickte ihm seinen Schild heim. Der Handel scheint aber bald darauf wieder eingekonnt worden zu sein⁴⁷.

Die verschiedenen Kriege in der Nachbarschaft brachten dem hiesigen Bäckergewerbe oft vermehrte Absatzmöglichkeit, die zwar bisweilen durch den Mangel an Getreide wieder illusorisch wurde. Im April 1638 erlaubte der Rat dem Proviantmeister des Herzogs von Weimar, für die der Grenze zunächst liegenden Truppen in der Stadt bis in die 8000 Pfund Brot gegen Barzahlung herstellen zu lassen unter der Bedingung, daß Schweden das Mehl lieferte⁴⁸. Kurz darauf erfolgte nochmals eine Lieferung von 8000 Stück zu 3 Pfund, und zwar wurde das hiezu nötige Mehl in den Stadtmühlen gemahlen.

⁴⁵ RP. 186, Seite 284, 477.

⁴⁶ RP. 204, Seite 388, 395.

⁴⁷ Protokoll der Zunft zun Beken.

⁴⁸ RP. 97, Seite 404, 418; RP. 98, Seite 45, 66, 418.

Interessant ist die Beifügung des Rats, daß, falls die Schweden noch mehr wünschten, sie sich an Junker Marx Konrad von Rehlingen aus Augsburg wenden sollten, der in der Stadt noch 1500 Mutt Früchte liegen hatte. Da aber der Weimarsche Kommissär etlichen Bäckern Geld auf «commis» gab und verschiedene Meister mehr lieferten, als ihnen befohlen worden war, setzte es eine Reihe von Komplikationen ab, die von einer besondern Ratskommission geschlichtet werden mußten. Schaffhausen entschuldigte sich bei Zürich, das damals die Außenpolitik der Schweiz führte, man habe den Wunsch der Schweden nicht gut abschlagen können⁴⁹. Auch Marketender deckten sich hin und wieder in Schaffhausen ein. Lieferungen erfolgten auch während des spanischen Erbfolgekrieges⁵⁰.

Schlimmer waren die Verhältnisse im Jahre 1799, als die Russen und Österreicher hier durchzogen. Im Oktober weigerten sich die Bäcker, den Russen Kommissbrot zu backen. Da die Behörden aber eine militärische Exekution befürchteten, ermahnten sie die Bäcker, sich der Lieferung nicht zu widersetzen. Kurz darauf erschien ein österreichischer Kommissär im Auftrage des «général en chef» mit der Mitteilung, daß er 40 000 Brote im Kanton zu requirieren habe. Es war dies aber eine Unmöglichkeit, da der Kanton fast vollständig erschöpft war. Hingegen erklärte man sich bereit, das Brot zu backen, falls das nötige Mehl geliefert werde. Die Russen ihrerseits verlangten die Herstellung von mindestens 12 Feldbacköfen, für die die Stadt sich bereit erklärte, Arbeit und Material zu bezahlen. Als Platz schienen die Wiesen beim Schützenhaus günstig⁵¹.

An Hochzeiten und bei andern Festlichkeiten, insbesondere bei Zunftanlässen, waren Pasteten eine besonders beliebte Speise. Jedem Bürger, der in seinem Hause solche genießen wollte, stand es frei, sie zu beziehen, von wem er wollte. Auch Wirten und Stubenknechten auf den Zunfthäusern durften solche ohne weitere Einschränkung backen, nur nicht verkaufen, allein sie übertraten das Verbot nicht selten. Daneben bestand ein eigentlicher Beruf des Pastetenbäckers. Im Jahre 1643 hatte Jakob Koler einen solchen in sein Haus genommen und ließ, altem Brauche gemäß, seine Produkte in den Straßen ausrufen. Das Handwerk verlangte aber dessen Wegschaffung, und der Rat gab der Forderung nach, ja, er verbot sogar

⁴⁹ Missiven, 2. Mai 1638, RP. 98, Seite 45.

⁵⁰ RP. 138, Seite 86.

⁵¹ RP. 256, Seite 295, 301.

Kolers Tochter, die Kunst zu lernen, ermahnte aber die einheimischen Pastetenbäcker, wirklich währschafte Ware zu liefern⁵².

Eine etwas freiere Auffassung zeigte der Rat 6 Jahre später, als 3 hiesige Pastetenbäcker gegen Zimprecht Habicht und seine Frau sich beschwerten, weil sie das Handwerk trieben, ohne es nach der Regel gelernt zu haben. Er erlaubte ihnen, Material zu verbacken, das ihnen die Bürger brachten, untersagte ihnen aber allen Verkauf. Dabei verbot er auch «allen pastetenbecken ze nacht pasteten oder anders ruofen ze lassen»⁵³. Im Jahre 1742 beschuldigte das Handwerk Johann Wüscher, in einem besondern Ofen allen, die ihm Fleisch brachten, die Pasteten zu backen, solche fertig auf den Tisch zu liefern. Das Handwerk wollte ihm nur erlauben, in die Häuser der Bürger zu gehen, um die gewünschten Leckerbissen dort zu backen, dabei hatte er aber das Handwerk vorschriftsgemäß erlernt. Das salomonische Urteil des Rates lautete: Das Pastetenbacken ist ihm gestattet, wenn er die ganze Mahlzeit zu liefern hat. Er war also wohl eine Art Koch⁵⁴.

Sehr selten tauchen in den Akten die Küchleinbäcker auf, denen es streng verboten war, Handwerksgesellen zu halten. Zu wiederholten Malen wurde ihnen untersagt, Küchlein in den Straßen herumzutragen und ausrufen zu lassen; wer solche verlangte, mußte sie abholen. Auch hier machte sich unliebsame Konkurrenz bemerkbar. Im Jahre 1678 beschwerte sich Johann Hurter, Zuckerbäcker, gegen Hans Jakob Schalchens Frau, weil sie Zuckerwerk und Konfekt verkaufte. Sie bat, sie gewähren zu lassen, da sie den Meistern nicht schade, «sondern allein darmit ein stüklin brots zu erwerben und also sich und die ihrigen bei so eingezogenen mittlen desto besser» durchzubringen hoffe. Es wurde ihr erlaubt, das Gewerbe daheim mit eigener Hand zu treiben, untersagt war ihr hingegen, jemand anzulernen⁵⁵.

Die Herstellung der kleinen Ware, wie Weggli und ähnliche Gebäcke war, wie wir bereits gesehen haben, Sache der Weißbecken. Ge-wisse Grenzfälle gab es immer wieder. Auffällig ist die große Bedeutung der «Simmering» siehe Idiot. 6 Spalte 1095. Das ganze Handwerk legte jeweils den Termin fest, wann mit dem Ringbacken begonnen und wieder aufgehört werden mußte, und zwar begann man gewöhnlich

⁵² RP. 154, Seite 106; RP. 103, Seite 85.

⁵³ RP. 109, Seite 126; RP. 120, Seite 122.

⁵⁴ RP. 200, Seite 130.

⁵⁵ Copeyen, 20. März 1689.

auf St. Gallen Tag und hörte zu Ostern wieder auf. Auffällig ist das Verbot, vom Herbst bis zum Frühjahr Eierzeug zu backen. In einer Ordnung vom Jahre 1625 lesen wir: Welcher Hausbeck während der Zeit der Ringe nicht Hausbrot backen wird, weil er Ringe herstellen will, darf ein Jahr lang kein Hausbrot mehr verkaufen. In Zeiten der Knappheit und der Preissteigerung hielten die Meister hin und wieder absichtlich mit dem Ringbacken zurück. Die Bürger wollten aber nicht darauf verzichten, und so entschied der Rat z. B. 1608: Weil es seit altem her Brauch ist, daß auch in teuern und beschwerlichen Zeiten Ringe gebacken werden, soll es auch weiterhin so gehalten werden. Dennoch weigerten sich die Weißbecken in der Zeit der beginnenden Teuerung zu Anfang des 30jährigen Krieges, Ringe herzustellen, allein Rat und Bürger wollten auf das beliebte Gebäck nicht verzichten⁵⁶. «Und weilen derzeiten die simmelring wider angefangen», lesen wir im Jahre 1646, aber bei den wohlfeilen Zeiten zu klein sind, soll auch «das übrig klein gebäck volkommner, besonders aber die Vierer wertigen ring getrayet» und gut gebacken werden. Eigenartig scheint uns die Bitte einiger Weißbäcker im Jahre 1667, man möge ihnen das Wägen der Simmelring während der beschwerlichen Winterszeit erlassen, weil sie dazu so viel Holz und Kerzen brauchten. Der Rat gewährte ihnen verständnisvoll die Bitte, ermahnte sie aber, ihre Produkte nicht zu klein zu fabrizieren⁵⁷.

Die Gleichschaltung in der Art des Gebäcks mutet uns heute eigenartig an. So verbot das Handwerk im Jahre 1604 Hans Enderis, der Bürgerschaft halbbatzenwertige «weggen und thünnen» zu liefern. Der Rat aber scheint sein Gebäck geschätzt zu haben, weshalb er auch jeder Bestrafung verbot⁵⁸. Meister Martin Murbach, der 1700 statt der Ringe sich in «eyerwegglinen» versuchte, zog sich die Verfolgung des Handwerks zu⁵⁹. Dieses scheint allen Neuerungen abhold gewesen zu sein. Ein Murbach hatte wider die Handwerksordnung 1750 «Kümmichtünnelein» hergestellt und wurde daher bußfällig erklärt, er versprach, davon abzustehen, wenn man ihm gestatte, eine Art Weggli, mit Kümmich und Salz bestreut, zum Verkauf zu bringen und legte gleich ein Muster vor. Ein anderer Meister erzählte, daß man ihm schon oft solche Kümmichweggen, die in Feuerthalen

⁵⁶ RP. 47, 23. Oktober; RP. 68, Seite 322; AA. 53, 4.

⁵⁷ RP. 81, Seite 95; RP. 127, Seite 119.

⁵⁸ RP. 63, Seite 268.

⁵⁹ RP. 159, Seite 515.

gebacken worden waren, unter die Nase gehalten habe, weswegen er ebenfalls solche herstellte für Kunden, die sie verlangten. Das Handwerk nahm aber einen eigenartigen Standpunkt ein. Würde man es erlauben, motivierte es, kämen in kurzem andere mit neuem Gebäck; wegen der besondern Intentionen zweier Meister dürfe das Handwerk nicht in Konfusion geraten. Es erinnerte auch daran, daß es den Meistern, die keine Ringe backen wollten, erlaubt war, Weggen, Tünnelein oder Mutschellen zu backen, allerdings nur aus Brotteig. Das Handwerk verstand unter Eierzeug nur zweizipflige Weggli. Schließlich mußte, als man sich nicht einigen konnte, der Bürgermeister sein Machtwort sprechen; wie es ausfiel ist leider nicht ersichtlich⁶⁰.

Aehnlich erging es Konrad Schelling, der 1624 «ein sonderbar gebeckli gebacht, so einer ehrliebenden burgerschaft annemblich», deswegen aber zum Handwerk ausgestoßen wurde. Obwohl ihm aber der Rat die Herstellung erlaubte, wollten die erbosten Meister ihn nicht mehr ins Handwerk aufnehmen. Die Ermahnung, unter «einder allen zunftbrüderlich und burgerlichen willen zue zeigen», war wohl mehr als angebracht. Zu leichthin schickte man einem Meister den Schild, wenn er sich der Ordnung nicht absolut fügen wollte⁶¹.

Auch das kleine Gebäck von einem halben Pfund und darunter gab zu manchen Streitigkeiten Anlaß, überschnitten sich hier doch die Arbeitsbereiche der Weißbecken und Hellpfister am meisten. Eine Weisung aus dem Jahre 1611 gestattete den Weißbecken nur, 1—3 Batzen wertige Brote zu backen, nicht aber 6- oder 10kreuzrige. Trotz den Wünschen der Bürgerschaft weigerte sich das Handwerk 1763, Kreuzerbrötlein zu verkaufen, weil diese eben, dem «kleinen Zeug» nachteilig waren. Der Rat zwang sie aber, den Wünschen der Bürgerschaft nachzukommen⁶².

Die Frage des Backens mit Hebel von Sauerteig oder Hopfen erregte die Gemüter mehr als einmal. Eine alte Ordnung befahl den Weißpfistern, einen Hebimacher zu bestimmen, bei dem dann alle ihren Bedarf eindecken mußten. Die Hausbecken durften in früheren Zeiten nicht «uf hopfen, sondern allein» mit Sauerteig backen, nicht aber die Weißbecken, denen die Verwendung des letztern verboten war. Wenn wir den Klagen der Bürger Glauben schenken, trieben

⁶⁰ Protokoll der Zunft zun Beken, über Multscheren, Idiotikon Bd. 8, Spalte 1140.

⁶¹ RP. 84, Seite 179.

⁶² RP. 220, Seite 868.

die Bäcker gern das Brot mit Hopfen zu stark auf, worauf man ihnen diese Backart verbot, um sie später wieder zu erlauben. Die Beschwerden verschwinden aber nicht. Weil das Weißbrot «so teng und mit hopfen dergestalten uffgetrieben» und säuerlich war, daß es, besonders wenn es einige Tage alt war, nicht mehr genossen werden konnte, empfahl der Rat den Bäckern, ihr Brot mit einer hübschen «gählen rinden» zu backen und auf jeden Gebrauch der Hopfen zu verzichten⁶³.

Wie sehr die Bäcker sich selber kontrollierten, zeigt der folgende Fall: Im Jahre 1756 hatte ein Meister von Johann Conrad Schenkel 2 Hebelbrote kaufen lassen und sie dem Handwerk vorgelegt. Dieses wollte sie aber nicht als solche anerkennen. Als der Angeschuldigte die Buße nicht anerkannte, wurde ihm seine Werkstatt als unredlich erklärt und er angehalten, sich innert 14 Tagen beim Oberzunftmeister zu verantworten. Aufs neue erklärten die Kläger, das entzweigeschnittene Brot weise weder Striche noch andere Merkmale des Hebelbrotes auf. Nach vielen Vermittlungsversuchen unterzog sich Schenkel schließlich mit verschiedenen Wenn und Aber dem Spruch des Handwerks.

Ein eigenartiger Zwiespalt zeigt sich im Laufe der Jahrhunderte zur Sonntagsarbeit. Einerseits wollten die Bürger ihr frisches Brot auf den Sonntagstisch, anderseits sollte aber doch der Tag des Herrn geheiligt werden. Wie den Einwohnern die ausreichende Versorgung mit Brot am Sonntag am Herzen lag, zeigen eine ganze Reihe von Vorschriften. Die schon mehrfach erwähnte Ordnung vom Jahre 1623 bestimmt: Die Meister sollen samstags um 1 Uhr ausgebacken haben. Wer am Samstag nachts bäckt, darf seine Produkte weder in den Laden noch auf die Lauben tragen. «Und da gleich einer einem kunden uf ein hochzyth der gastung ein schützli bachen müeßti, soll er doch ihme selbs etwas zu verkaufen nichts darzu bachen, sonder die, so brot kouffen wöllen, zu denen weisen, die den entsprechenden Auftrag haben.» Man kann daraus wohl lesen, daß für die Sonntagsarbeit jeweils ein gewisser Turnus herrschte. Ein Mandat aus dem Jahre 1660 erlaubte das Backen bis Samstag abends um 9 Uhr, empfahl aber den Meistern gleichzeitig, den Sonntag feierlich zu begehen. Die Meister versuchten aber selber, etwelche Ordnung zu schaffen. Im Jahre 1626 beschwerte sich die Bürgerschaft, weil die Weißbecken «selbst aigens gewalts under inen einen pahn gemacht

⁶³ RP. 49, 6. April; RP. 106, Seite 77, 121.

dergestalten sonntäglich mehrer nit dan zwen meister begkhen bagken dörfen». Sie erhielten aber ausdrücklichen Befehl, soviel zu backen als sie sich zu verkaufen getrautn. Sie scheinen sich aber nicht stark daran gehalten haben, weswegen es im folgenden Jahr nochmals heißt: der Bann des sonntäglichen Backens soll aufgehoben sein. Die Bestimmungen schwanken aber sehr, bald wird ihnen gestattet, bis Mitternacht zu arbeiten, bald wieder bis sonntags um 5 Uhr morgens⁶⁴.

Da die Bäcker das nötige Korn selber mahlen ließen, beeinflußten sie besonders in knappen Zeiten die Preise auf dem Kornmarkt nicht unwesentlich. Um jeden Vorkauf zu hindern, durften sie wie die Bürger vor dem Glockenzeichen nur 5—6 Mutt erstehen, was sie darüber brauchten, erhandelten sie gleichzeitig mit den offiziellen Händlern. Hin und wieder versuchten sie auch, sich direkt auf den Schüttenen oder in den Scheunen der Bauern einzudecken.

Ein besonderes Kapitel bildet das Wirten der Bäcker. Ein Mandat vom Jahre 1625 rügte, daß viele in ihren Häusern das ganze Jahr Wein ausschenkten und sogar eine Taverne hielten, indem sie besonders Landleuten zu essen und zu trinken gaben, was sie begehrten, ja sogar versuchten, hin und wieder Gäste zu übernachten. Daher beschwerten sich die Tavernenwirte, weil Bäcker und Müller nicht nur Käse, Wein und Brot verabreichten, was gestattet war, sondern sogar Bratwürste servierten. Die Bäcker glaubten, ein Recht darauf zu haben und verwiesen auf verschiedene Vergleiche mit den Wirten, die sie aber nicht vorweisen konnten, weil sie ihnen angeblich aus der Lage abhanden gekommen waren, weshalb sie auch in ihren Forderungen auf die Verabreichung von Wein, Käse und Brot zurückgeschraubt wurden. «Hingegen die herren würth und gastgeb sich gegen die samtlche bei ihnen einkehrende gäst, sonderlich aber gegen unsere unterthanen und benachbahrte, welche die alhiesige statt und märkt besuchen, der gebührenden bescheidenheit in machung der ürthen oder zech sich befleißben sollen.» Immerhin durften die Bäcker zu Anfang des vergangenen Jahrhunderts an Jahrmärkten Fremde ohne weiteres beherbergen⁶⁵.

Ueber die Verhältnisse auf den Zunftstuben, die Gesellen etc. verweise ich auf frühere Arbeiten⁶⁶. Wie empfindlich man gegenseitig oft war, wie kleine Streitigkeiten zu wichtigen Händeln aufgebauscht

⁶⁴ AA. 53, 4. Mandate IV, 233. RP. 86, Seite 207; RP. 87, Seite 191.

⁶⁵ RP. 109, Seite 162; Copeyen 1. Februar 1703, Mandat 21. Januar 1625.

⁶⁶ Schaffh. Beiträge zur vaterl. Geschichte, Heft 27, 28.

wurden, zeigt das nachfolgende Beispiel am besten. Bernhardin Flaach erzählte: Ein Fremder frug ihn, wie es mit seinem Backwerk gehe. Gut, meinte er, aber er habe Sorge um das Simmelring backen, da er solches noch nie getan hätte, worauf Hurter, der dabei saß, einwarf, man backe sie auf Blechen. Sorg antwortete, es gebe sogar Becken, die Brot auf Blechen buken, ja er wolle eine Dublone wetten, es sei so. Darauf lachte und pfiff Hurter sehr laut und rief: Ehrliche Meister her, worauf ihn Flaach als Lappi bezeichnete, was Hurter mit einem Hundsfott quittierte. Schließlich entstand eine allgemeine Schlägerei. Hurter widersprach nicht, allein er behauptete, daß ein Müllerknecht Ludwig Strodel zuerst geschlagen habe. Schließlich wurde Hurter, der zugab, etwas hitzig gehandelt zu haben, einige Zeit vom Abendtrunk ausgeschlossen⁶⁷.

Meister Ludwig, der Bäcker, stand 1726 unter der Beschuldigung, einen toten Hund berührt zu haben. In einem umständlichen Verfahren wurde aber festgestellt, daß der von einem Salzfaß getroffene Hund im kritischen Augenblick noch nicht vollständig tot gewesen war, sodaß der Meister wieder ehrlich erklärt werden konnte⁶⁸.

Die Helvetik brachte wenigstens formell die vollständige Gewerbefreiheit mit allen ihren Nachteilen; immerhin hielt Schaffhausen stark zurück und suchte die alten Zustände soviel als möglich in die neue Zeit hinüberzuretten. Besonders in der Zeit der Restauration waltete die Handwerkspolizei streng ihres Amtes, auch hinsichtlich der Preise... Im März des Jahres 1817 war Enderis angeklagt worden, die Simmelring, Weggli und Dünneli zu einem übersetzten Preis zu verkaufen. Er verwies mit Recht auf die hohen Frucht- und Butterpreise und behauptete, das kleine Gebäck sei als Luxusartikel den Vorschriften der Taxation überhaupt nicht unterworfen. Die Handwerkspolizei forderte ihn aber auf, sich an die obrigkeitliche Taxation zu halten und erklärte dabei ganz salomonisch: Wenn er nicht auf seine Rechnung komme, solle er eben das Backen aufgeben. Da andere das gleiche getan hatten, ging ein entsprechendes Schreiben an das Handwerk⁶⁹.

Streng hielt man immer noch auf der Erfüllung der Wanderschaft. Johannes Hallauer, Wirt zu Trasadingen, der als Bäcker auf- und abgedungen worden war, entschloß sich, hin und wieder selber Brot für die Wirtschaft zu backen und solches auch zu verkaufen. Er

⁶⁷ Protokoll der Zunft zun Beken, 30. Sept. 1764.

⁶⁸ RP. 183, Seite 492.

⁶⁹ Handwerke - Bäcker.

schlug vor, für die fehlende Wanderzeit eine entsprechende Buße zu entrichten. Die Handwerkspolizei hatte aber herausgefunden, daß der angegebene Meister Weißenberger von Erzingen kein ordentlicher Mann war und Hallauer nicht bei ihm gewohnt hatte. Sie erklärte daher den Lehrbrief als ungültig⁷⁰.

Jakob Bollinger in Löhningen bat um Dispensation von der Wanderschaft, weil er an einem oft wiederkehrenden Uebel litt und keine Heilung in Aussicht stand. Er befürchtete, auf der Wanderschaft im Krankheitsfalle nicht die nötige Pflege zu genießen und so die Gesundheit völlig zu verlieren. Dazu kamen noch familiäre Gründe. Der Kleine Rat dispensierte ihn schließlich um 20 Gulden, allein er war während 3 Jahren nicht befugt, die vollen Rechte eines Meisters auszuüben noch Gesinde zu halten. Im Handwerk selber besaß er weder Sitz noch Stimme^{70a}.

Noch im Jahre 1852, als Meister, Bäcker zur Rose, um Aufnahme in das Handwerk bat, wollte ihn dieses zwingen, genau die Vorschriften über die Wanderschaft zu erfüllen, denn er war nur einige Wochen gewandert.

Immerhin lockerten sich die Verhältnisse allmählich. Die hohen Getreidepreise um die Mitte des letzten Jahrhunderts trugen die Schuld, daß eine genaue Brottaxation beibehalten wurde. Verschiedene Zünfte ließen damals für ihre Zunftgenossen Brot backen, um es etwas billiger zu erhalten, ja eine Anzahl Hausväter gründeten eine Aktiengesellschaft zum Bezug von billigem Brot aus dem benachbarten badischen Gebiet. Die hiesigen Bäcker verlangten für den Vierpfunder 32 Kreuzer, während die Badischen solche um 24 Kreuzer franko Schaffhausen lieferten. Das Handwerk forderte darauf ein Einführverbot, weil die Produkte der Bäckerinnung als Handelsartikel zu bezeichnen seien. Die Handwerkspolizei schützte die Meister in ihrem Begehr, worauf sich die Gesellschaft an den Kleinen Rat wandte mit Berufung auf Artikel 16 der Kantonsverfassung. Das Vorgehen des Brotvereins, wie auch genannt wurde, zeigte aber dennoch seine Folgen, indem die Bäcker den Preis von 32 auf 26 Kreuzer reduzierten mit der Ausrede, die letzte Offerte sei zur Zeit der höchsten Getreidepreise erfolgt. Der Kleine Rat ließ in Stein, Hallau und in der Stadt verschiedene Backproben vornehmen.

⁷⁰ RP. 291, Seite 94.

^{70a} RP. 278, Seite 255.

Das Resultat bestand in einer Normierung des Brotpreises auf $6\frac{1}{2}$ Kreuzer für das Pfund⁷¹.

Wohl eine Folge dieser Verhältnisse war die Revision der Bäckerordnung. Der Entwurf der Vorberatungskommission gab zu verschiedenen Meinungsäußerungen Anlaß. Die Innung von Neunkirch ließ sich vernehmen, daß die Buße für zu leichtes Brot eigentlich doppelter Natur sei, indem neben der Fällung der Buße noch das Brot konfisziert werde; das letztere bezeichnete das Schreiben als die größte Blamage für den Schuldigen. Der Charakter der Strafe entspreche mehr monarchischen als republikanischen Prinzipien. Zum angedrohten Entzug der Berechtigung zum Backen bezweifelte die genannte Eingabe die Kompetenz der Handwerkspolizei. Es entsprach wohl den Tatsachen, wenn das Schreiben beifügt, daß die meisten Haushaltungen ihr Brot selber buken und daß nur Hausarme und nicht Kreditfähige ihr Brot beim Bäcker bezogen.

In der Diskussion der Vorlage äußerte Regierungsrat Ehrmann Bedenken über die Aufhebung der Brottaxe für Weißbrot, weil dadurch alles Brot als Weißbrot verkauft werde. Schon jetzt komme es vor, daß Landleute, um dieser Täuschung auszuweichen, ihr Brot aus der Stadt bezögen. Im November 1847 wurde das Malter Korn mit 204 Pfund angenommen. Bei einem 75%igen Ausmahlen ergaben sich daraus 153 Pfund Mehl, die 204 Pfund Brot lieferten⁷².

Die neue vom 20. Januar 1848 datierte Bäckerordnung zeigt, daß die Beschwerden der Neunkircher Innung kein geneigtes Ohr fanden, indem darin die Strafe der Konfiskation und des Entzuges des Rechtes zum Backen aufgenommen wurden. Ein Mitglied des Gemeinderates mußte mindestens alle 4 Wochen eine Gewichtskontrolle vornehmen, und wenn ein oder mehrere Laibe nicht das vorgeschriebene Gewicht besaßen, mußte der ganze Vorrat gewogen werden. Immer noch gab es Orte, wo man einen Unterschied zwischen Groß- und Kleinbäckerei machte. Die Taxation wurde je nach dem Kornpreise regelmäßig am Donnerstag für den ganzen Kanton publiziert. Das Weißbrot durfte nur in pfündigen, halb- und viertelpfündigen Laiben verkauft werden, und zwar stand der Pfundpreis um einen Kreuzer höher als beim Hausbrot⁷³.

Trotz der allgemeinen Gewerbefreiheit, die die Bundesverfassung vom Jahre 1874 festlegte, behielt sich die Lebensmittelgesetzgebung

⁷¹ Handwerke - Bäcker.

⁷² Pr. Kleiner Rat 9, Seite 395.

⁷³ Gesetze und Verordnungen, Band 4, Seite 63.

eine gewisse Kontrolle vor, die aber hier nicht mehr berührt werden kann.

Blicken wir zurück. Es ist ein buntes Bild typischer Zunft- und Stadtwirtschaft, das sich vor unsren Augen abrollt. Der Obrigkeit lag zu allen Zeiten viel daran, die Untertanen und Bürger mit genügend und nicht zu teurem, aber qualitativ gutem Brot zu versehen. Daher war die Kontrolle bei den Bäckern wohl immer am strengsten. In einer Zeit, da die Kartoffeln fehlten, spielte das Brot noch eine wichtigere Rolle als heute. Die Meister ihrerseits beobachteten ihr gegenseitiges Geschäftsgebahren oft mit Mißtrauen, daher auch die vielen Streitigkeiten. Immerhin mögen die Erfahrungen der Wanderschaft auch den Kunden in verschiedenen Beziehungen zugute gekommen sein. Wollte ein Meister etwas Neues bringen, begegnete er großem Mißtrauen, denn der Kampf um die Existenz überwog alles. Das 19. Jahrhundert lockerte die Aufsicht der Lebensmittelpolizei nur wenig⁷⁴.

<i>Gewichte</i>	1 Pfund leicht Gewicht = 32 Loth = 459 Gramm
	1 Pfund schwer Gewicht = 40 Loth = 574 Gramm
<i>Hohlmaße</i>	1 Mutt = 4 Viertel = 89,1472 Liter
	1 Viertel = 22,2868 Liter
<i>Münzen</i>	1 Pfund Heller Schaffhausermünz = 20 Schilling = 120 Pfennig = 240 Heller
	1 Schilling = 2 Kreuzer
	1 Gulden = 60 Kreuzer = 2,12 Franken
	1 Kreuzer = $3\frac{1}{2}$ Rappen

⁷⁴ Ueber die Spitalbäckerei siehe Schaffh. Beiträge, 23, Seite 284.