

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Baaden in der Marggrafschaft mit seinen Bädern und Umgebungen

Schreiber, Alois Wilhelm

Karlsruhe, 1811

VIII. Nahrungstand

[urn:nbn:de:bsz:31-328228](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-328228)

VIII.

N A H R U N G S T A N D .

Die geographische Beschreibung des Kurfürstenthums Baaden giebt die Gemarkung der Stadt zu

28 Morgen Gärten ,

476 M — Aecker ,

318 M — Wiesen , und

102 M — Weinberge

an. Das Wahre ist, dafs die hiesige Gemarkung noch nie vermessen worden, und in Rücksicht der Abgaben nach einem beiläufigen Anschlage geschätzt ist. Ein grosser Theil der um Baaden liegenden Felder ist herrschaftlich oder Eigenthum weniger Privatpersonen. Jene werden gewöhnlich Stückweise in sechsjährigen Pacht gegeben, und der Pachtzins übersteigt meist das Verhältnifs zu dem laufenden Kaufpreis der Güter. Dies ist hier auch mit den Hausmieten der Fall.

Der *Viehstand* beträgt in Baaden mit Einbegriff der Höfe, nach einer Durchschnittsrechnung von mehreren Jahren:

An Pferden	—	—	—	56.
Ochsen	—	—	—	108.
Kühen und Rindern	—	—	—	417.
Schaafen	—	—	—	129.
Schweinen	—	—	—	466.
Ziegen	—	—	—	109.

Die jährliche Consumtion an Lebensmitteln läßt sich ganz genau nicht angeben, da keine Tabellen darüber vorhanden sind. Nach einer auf wahrscheinliche Angaben gegründeten Berechnung werden in Baaden jährlich verbraucht:

An Wein	—	—	300 Fuder.
An Früchten	—	—	5650 Malter.
An Schlachtvieh	—	—	4620 Zentner.

Von dieser beträchtlichen Consumtion kommt ein bedeutender Theil auf Rechnung der Kurgäste, deren Anzahl sich im letzten Sommer über 1200 belief. Unter dem Wein sind aber die fremden Weine nicht begriffen, welche in den Badhäusern häufig getrunken

werden. Manche Badgäste bringen auch ihren eigenen Tischwein mit.

Die übrigen Victualien, als Butter, Eier, Milch, Gemüse, werden von den umwohnenden Landleuten zur Genüge auf den hiesigen Markt gebracht. Die Fische kommen theils aus dem Gebürge, theils aus dem Rheine, oft im Ueberflusse. Die feinern Gemüse und Gartengewächse werden von Zwischenhändlern in Strasburg geholt. Man versteht sich bei uns noch nicht genug auf den Vortheil des Gartenbaues, der an einem Ort, wie Baaden, wo die Producte einen täglichen Markt finden, den Ertrag des Ackerbaues so unendlich übersteigt, und wozu überdem die warmen Quellen vortreflich benützt werden könnten.

Von Professionisten und Handwerkern finden sich gegenwärtig in Baaden:

Bader	—	—	—	—	2.
Backer	—	—	—	—	21.
Bierbrauer	—	—	—	—	1.
Blechner	—	—	—	—	2.
Buchbinder	—	—	—	—	1.
Drechsler	—	—	—	—	6.

Färber	—	—	—	—	2.
Gerber:					
Rothgerber	—	—	—	—	18.
Weisgerber	—	—	—	—	3.
Glafer	—	—	—	—	2.
Hafner oder Töpfer	—	—	—	—	6.
Hutmacher	—	—	—	—	1.
Kirschner	—	—	—	—	4.
Knopfmacher	—	—	—	—	1.
Krämer	—	—	—	—	15.
Kübler	—	—	—	—	1.
Küfer oder Böttcher	—	—	—	—	10.
Metzger	—	—	—	—	12.
Müller	—	—	—	—	4.

Eine der Mühlen ist mit einer Oehlmühle, einer Hanfreibe und Gerstenrolle, eine andre noch ausserdem mit einem Säggange verbunden. Etwas entfernter von der Stadt liegt noch eine Oehlmühle mit einer Hanfreibe und Gerstenrolle, und nahe dabei noch ein dem hiesigen Stadtmüller gehöriger Säggang. Ausserdem giebt es hier noch eine Walk, eine Lohmühle und eine Schleifmühle.

Pflasterer	—	—	—	—	1.
Sattler	—	—	—	—	1.

Seckler	—	—	—	2.
Schloffler	—	—	—	5.
Schmiede:				
Grob schmiede und Wagenmeister				13.
Messerschmiede	—	—		4.
Nagelschmiede	—	—		11.
Schneider	—	—	—	21.
Schornsteinfeger	—	—	—	1.
Schreiner	—	—	—	10.
Schuster	—	—	—	58.
Seiler	—	—	—	25.
Seffelmacher	—	—	—	2.
Stricker	—	—	—	10.
Weber:				
Leinenweber	—	—	—	19.
Wollenweber	—	—	—	1.
Wirthe:				
Schildwirthe	—	—	—	19.
Kranzwirthe	—	—	—	5.
Ziegelbrenner	—	—	—	2.
Zimmermeister und Maurer	—	—	—	7.
Zucker- und Pastetenbecker	—	—	—	4.
An mechanischen Künstlern, und solchen,				
die dem Luxus dienen, haben wir:				
Bildhauer	—	—	—	1.

2.	Friseurs	—	—	—	—	2,
5.	Granatbohrer	—	—	—	—	1,
11.	Orgelmacher	—	—	—	—	1,

Von größern Industrie-Anstalten besitzt Baaden bloß eine Steingut-Fabrik, und eine Fabrik, wo Lichter und Saife verfertigt werden. Jene benützt einen vortreflichen Thon, der in den benachbarten Gruben bei Balg gewonnen wird. Vor nicht gar langer Zeit bestand hier eine Porzellan-Fabrik, welche eben diesen Thon zu vortreflichen Waaren verarbeitetete, und auch — zumahl die Kurzeit über — einen guten Absatz hatte.

Später verschaffte sich eine Gesellschaft in Carlsruhe ein Privilegium zur Anlegung einer Fabrik von Gesundheits-Geschirr, welches ohne Beimischung von Bleikalken glasirt werden sollte. Die ersten Versuche entsprachen vollkommen der Erwartung, und die als Probe, aus eben der Balger Erde verfertigten Apotheker-Tiegel übertrafen an Dauerhaftigkeit und Reinheit, die bis itzt aus Hessen bezogenen Gefässe dieser Art. Allein die Entfernung der Theilnehmer, welche das Oekonomische nicht selbst

beforgen konnten, hemmte gar bald den Fortgang dieses so nützlichen Unternehmens. Es ist zu wünschen, daß die jetzt etablirte Steingut-Fabrik einen günstigen Erfolg haben möge.

Uebrigens sind unter den hiesigen Handwerkern mehrere, die mit ihren Producten nicht nur die Nachbarchaft versehen, sondern selbige auch in entferntere Gegenden liefern. So wird z. B. das hiesige Töpfergeschirr seiner Dauer wegen in der ganzen Gegend gesucht. Gerber, Nagelschmiede, Schuster und Stricker, halten die Wochenmärkte von Bühl und Rastatt, und die Seiler beziehen mit ihren Waaren sowohl als mit rohem Hanf, der im Badenischen häufig gebaut wird, die Frankfurter Messe. Die hier verfertigten Rohr- und Strohsessel, Canapee's und Fauteuils werden nicht bloß von Einheimischen, sondern auch von den Kurgästen in Menge aufgekauft.

Auch die in der Nähe des Jagdhauses, des alten Schlosses und auf dem Staufenberge befindlichen Steingruben, welche feinkörnigen Sandstein, Gestell- und Platten-Steine in Menge liefern, machen einen bedeutenden Zweig

unfrer Industrie aus, indem diese Steine hier in allerlei passenden Formen behauen, und in die ganze umliegende Gegend abgesetzt werden.

Da unsere Badquellen stark mit Salzquellen vermischt sind, so könnte die Benutzung derselben zum Gewinn von Küchensalz einen neuen nicht unbedeutenden Nahrungszweig für Baden abgeben, und es ist in der That zu bedauern, daß wir durch Unachtsamkeit, unser einheimisches Salz in den Oelbach ausfließen lassen, während wir in Rücksicht dieses unentbehrlichen Artikels dem Auslande zinnbar sind.

Den Sommer über haben mehrere fremde Kaufleute hier offene Boutiken; dies ist wohl für die Fremden bequem, gereicht aber den angefessenen Kaufleuten um so mehr zum Nachtheil, da sich jene nicht auf theure Fabrikate und Modewaaren einschränken.

Baden hat zwei Jahrmärkte, davon der eine auf den ersten Dienstag im Julius, der zweite auf den ersten Dienstag nach Martini gehalten wird.