

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alt-Karlsruher Handwerksgeschichte

[urn:nbn:de:bsz:31-218980](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-218980)

Alt-Karlsruher Handwerksgeschichte

Von Fritz Hugenschmidt, Pfleger für die Bau- und Kunstdenkmale der Stadt Karlsruhe

Die Bäcker

Über Karlsruhe ist schon viel geschrieben worden: Über die Residenz der badischen Fürsten, über die Baugeschichte, über den vergangenen Ruhm als Stadt der bildenden Künste und Musikmetropole am Oberrhein. An das bürgerliche Karlsruhe ist weniger gedacht worden. Was wäre viel darüber zu berichten gewesen. Von Weinbrenner abgesehen hat hier keine besondere Größe ihre Wiege gefunden. Man lebte da so brav und nur selten haben die Leute über die Schnur gehauen, wie etwa im tollen Jahr 1849, oder 30 Jahre zuvor bei dem Radau um den Bankier Haber auf der Laugenstraße.

Die Geschichte hat sich von jeher mehr um die Mächtigen dieser Welt gekümmert, als um kleine Leute. Reiche Herren und große Handelshäuser haben sich in Karlsruhe nie seßhaft gemacht, so sehr auch der Stadtgründer, Markgraf Karl Wilhelm sich bemühte durch besondere Privilegien, Geld und Gut dahin zu ziehen. Gewerbsleute brachten das beste Kapital. Fast hundert Jahre nachdem die Stadt ihr Dasein begonnen hatte, ist Karlsruhe noch hochnäsiger ein „fürstliches Dorf“ genannt worden.

Der Großteil derer, die im Herbst 1715 dem Ruf des Markgrafen folgten und in seiner Nähe sich hausablich niederließen, gehörte dem Handwerkerstande an. Der spanische Erbfolgekrieg war eben zu Ende gegangen und hatte eine Menge mehr oder weniger ruinierter Existenzen zurückgelassen. Mancher konnte nicht viel mehr retten als Frau und Kinder, vielleicht auch noch etwas Handwerkszeug, um sich in seinem Beruf legitimieren zu können.

Wandergesellen hatten die Nachricht von dem markgräflichen Freiheitsbrief für das neue „Carlsruhe“ von einer Werkstatt in die andere getragen und dabei der Freigebigkeit des Stadtgründers ein Loblied gesungen. Jeder, der sich da niederlasse, — so erzählten sie — bekomme einen Hausplatz, das nötige Bauholz und anderen Bedarf geschenkt. Außerdem sei auf viele Jahre hinaus mit Steuerfreiheit zu rechnen.

Den Bauleuten winkte reichliche Arbeit. Wo diese ihr Brot fanden, brauchte auch den anderen Handwerkern um ihre Nahrung nicht bange zu sein. Zu allem hatte der Markgraf versprochen, die Bedürfnisse seines Hofes in Karlsruhe decken zu lassen.

Die ersten Siedler sind dem Namen und Beruf nach nicht bekannt. Vermutlich sind mehrere zugleich miteinander gekommen und sie werden wohl anfänglich in Durlach oder in Mühlburg einen Unterschlupf gefunden haben. Man weiß aber, daß zu den frühesten Ankömmlingen einige Bäcker gehörten. Da ihr Handwerk im Alphabet unter den Gewerben ehrlicher Leute fast am Anfang steht und die Meister die ersten waren, denen vom Markgrafen eine eigene Zunftordnung verliehen wurde, sollen sie die Reihe unserer handwerksgeschichtlichen Betrachtungen eröffnen.

Der zuerst in Karlsruhe nachweisbare Bäcker war Philipp Geisendörfer. Er stammte aus dem Ansbachischen. Auf welchem Weg er, kinderlos, mit seiner Frau hierher gekommen ist und was ihn bewogen hat die Heimat zu verlassen, wissen wir nicht. Am 3. Oktober 1717, d. h. wenig mehr als zwei Jahre nach der Stadtgründung wurde Geisendörfer als Bürger auf- und angenommen, nachdem er sich an der Rotbergischen Gasse seßhaft gemacht hatte. Heute ist dort die Adlerstraße. Im „Meisterbuch vor das Ehrsame Beckenhandwerk in Carlsruhe“ ist er bereits als stellvertretender Obermeister zu finden. Meister Philippus hat das hohe Alter von 73 Jahren erreicht. Nach dem Beerdigungsbuch der evangel. Kirchengemeinde Karlsruhe ist er am 24. Mai 1752 als „Bürger und Beck, auch Ratsverwandter“ gestorben. Der im November 1747 in Karlsruhe verstorbene 57-jährige Müller Johann Georg Geisendörfer von Tauberzell könnte sein Bruder gewesen sein. Dessen Ehefrau Magdalena, geborene Werlein von Schalhausen im Ansbachischen starb schon 1739.

Etwa zur gleichen Zeit wie Geisendörfer ist der Bäcker und Koch Friedrich Spielbrenk aus Reckenhausen in der Mark Brandenburg nach Karlsruhe gekommen. Vielleicht wollte er durch seinen Wegzug nach der friedlichen badischen Markgrafenstadt der rauhen Kriegszucht unter

dem Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. entgehen. Preußen hatte sich eben in den Nordischen Krieg eingelassen. Nur zwei Wochen nach Geisendörfer wurde auch Spielbrenk Bürger in der neuen Stadt. Er hatte sich ebenfalls in der Rotbergischen Gasse und zwar an der Ecke gegen die Langstraße niedergelassen. Hier ist er Schwarza dler wirt geworden. Da die alten Karlsruher sich lieber nach den Wirtshäusern als nach den adeligen Herren orientierten, ist sein Haus später namengebend für die Gasse geworden. Der Brandenburger wurde ebenfalls am 30. Juli 1719 ins Meisterbuch der Bäcker eingetragen und gleichzeitig mit ihm Johannes Ludwig als Obermeister. Dieser kam aus Durlach nach Karlsruhe und genoß hier bald besonderes Ansehen. Ludwig ist der zweite in der Reihe der Bürgermeister geworden und amtierte in den Jahren 1720 bis 1724. Als vierter Bäcker kam Johann Georg Leonhard, am gleichen Tag wie die drei bisher genannten, zur Meisterwürde.

Wie überall, so waren auch im neuen Karlsruhe die Bäcker — oder wie man sie damals nannte: die Becken — sehr für eine gute Ordnung im Handwerk. Sie bemühten sich deshalb schon als kleine Gruppe, eine eigene Zunft zu bilden. Ohne eine solche wären sie weder von ihren auswärtigen Handwerksgeossen, noch von den Gesellen als ehrliche Meister angesehen worden, es sei denn, daß sie sich — wie andere Gewerbe — der Zunft in Durlach oder derjenigen in Mühlburg angeschlossen hätten. Vermutlich gab aber ihr Stolz das nicht zu. Also setzten sie sich zusammen und legten den Brauch in ihrem Handwerk in einem Entwurf zu Zunftartikeln nieder. Dieser wurde ihnen vom Markgraf Karl Wilhelm auf ihre untertänigste Bitte am 8. Januar 1719 d. h. 3½ Jahre nach der Stadtgründung als Zunftordnung genehmigt. Nun wußten die Meister, wonach sie sich zu richten hatten. Es war vom Markgrafen auch verfügt worden, daß die ehrsamten Bäcker weder von seinen Räten, noch von den Ober- oder Unter-Beamten wider diese Satzung beschwert noch bedrängt, sondern vielmehr dabei geschützt und geschirmt werden sollten. Am Schlusse heißt es: „Zu Urkund dessen haben Wir Uns eigenhändig unterschrieben und Unser Fürstl. Inseigel hiervor drücken lassen“.

Der erste Abschnitt dieser Bäckerordnung handelt „Von Erlern- und Treibung des Handwerks“.

Darin wird gesagt, daß kein Becken-Lehrjung weniger als drei Jahre lernen solle. Freilich ließ sich da mit Geld und guten Worten ein Stück davon abmarkten. Schließlich wurde das Einhalten der drei Jahre geradezu eine Ausnahme. Gelegentlich verfügte auch das Oberamt aus besonderen Gründen eine Kürzung der Lehrzeit. Nach 14-tägiger Probe mußte dem Lehrmeister das halbe Lehrgeld — 10 Gulden — erlegt werden. Von einem Landeskind bekam die Zunft für das Einschreiben einen halben Gulden, von einem ausländischen einen ganzen Gulden. Ein Meistersohn zahlte 14 Kreuzer. Lehrte ein Vater seinen eigenen Sohn, so war er der Zunft nichts schuldig. Ein „Un-ehlicher“ durfte nicht ins Handwerk aufgenommen werden, so lange er in diesem Stande war.

Nur „Weißbecken“ durften Lehrlinge annehmen. „Schwarzbecken und Hausfrunern“ d. h. solchen, die zu ihren Kunden zum Backen ins Haus gingen, war dies verboten. Die zünftigen Meister wehrten sich damit gegen ihre gefährlichste Konkurrenz. Die Zunftordnung gibt auch genaue Auskunft darüber, was geschehen soll, wenn der Junge aus der Lehre läuft, oder wenn der Meister stirbt, ehe die drei Lehrjahre zu Ende sind. Zwei Lehrlinge miteinander in einer Bäckerei zu halten, war ursprünglich nicht erlaubt. Diese Bestimmung ließ sich aber auf die Dauer nicht halten.

Hatte ein Lehrjunge seine Zeit redlich ausgestanden, so erhielt der Meister die zweite Hälfte des Lehrgeldes. Er war nun schuldig, auf des Lehrlings Kosten für diesen einen Lehrbrief fertigen zu lassen.

Um Meister zu werden, war zunächst eine dreijährige Wanderschaft nötig. Kriegszüge, Reisen oder Müßiggang durften nicht angerechnet werden. Aber auch diese Vorschrift stand nur auf dem Papier. Für zehn Gulden ließ die Zunft sich jedes fehlende Wanderjahr abkaufen. Meister-

söhne machten von solcher Vergünstigung besonders oft Gebrauch, da sie nur drei Gulden zu bezahlen hatten.

Die Wanderschaft scheint doch nicht so verlockend gewesen zu sein, wie die Handwerksburschenlieder vorspiegeln; in des Vaters Backstube war es schöner, als auf der Walze von Stadt zu Stadt zu ziehen. Die Scheu vor dem Wandern gab nicht nur bei den Bäckern Anlaß zu Klagen. Beispielsweise kam die fürstl. fürstenbergische Regierung in Donaueschingen im Jahre 1786 bei ihren Untersuchungen über den Verfall des Handwerks zu dem Schluß, daß die Abneigung der Jugend, sich in die Welt hinaus zu begeben, daran schuld sei. Überall — so hieß es — lassen sich unerfahrene Meister nieder, die wiederum Lehrjungen aufnehmen, „welche meistens von darumen als Idioten ledig gesprochen werden, weil ihre Lehrmeister selbst den ächten Anfangs-Grundsätze ihres Handwerks nicht kundig sind. . . .“

Um zur Meisterschaft und zur selbständigen Treibung des Bäckerhandwerks zu kommen, mußte der Geselle, der die Wanderjahre hinter sich hatte, das Meisterstück machen. Dazu waren zuerst dreierlei verschiedene Teige zu rüsten. Aus jeder Sorte sollten sechserlei verschiedene „Gebächte“ hergestellt werden. Beim Abwiegen des Teiges und beim Auflegen vor dem Ofen durfte ein Helfer mitwirken.

Vier Meister mußten das fertige Brot besichtigen und urteilen, „ob es recht und just gemacht und gebache oder nicht.“ Für ihre Bemühungen hatten sie Anspruch auf eine „zimliche Zech“, die aber nicht über einen Taler kosten durfte. Wem das Meisterstück mißlang, der durfte es nach einem Vierteljahr wiederholen.

Das Meisterwerden kostete ein schönes Stück Geld. Ein Fremder mußte nach dem bestandenen Meisterstück das gebräuchliche Meistermahl geben und der Zunft fünf Gulden erlegen. War der Kandidat eines Meisters Sohn, so ermäßigte sich die Gebühr auf zwei Gulden dreißig Kreuzer. Ein Inländischer zahlt nur halb so viel. Karlsruher Meistersöhne gehen frei aus.

In einem besonderen Abschnitt wird in der Zunftordnung den Meistern ans Herz gelegt, daß sie die Stadt mit einem „gut schön und wohlgebachenes Brodt, absonderlich für frembde Gäst, vornehme Leuth und andere“, auch mit Fasten- und Mörb-Bretzel versorgen sollen. Sie sollen sich befleißigen, so schön und weiß Brot als möglich herzustellen. „Welcher Becker einen verdorbenen Bach thut, der soll denselben nicht an gewöhlicher Brotbank, sondern auswendig verkaufen“, nach Gutfinden der Brotschauer.

Der Brotpreis blieb stets gleich. Ein Kreuzerlaible blieb immer ein Kreuzerlaible, aber seine Größe und das Gewicht änderte sich mit dem Fruchtpreis. In teuren Zeiten machten die Kinder lange Gesichter, wenn die Mutter immer dünnere Brotscheiben vom Laib herunterschnitt.

Weiter befaßt sich die Zunftordnung ausführlich mit Mißbräuchen beim Bäckerhandwerk, die abgeschafft werden sollen. Diese sind wohl mit den Ansiedlern hierher gekommen, denn die ehrsamten Meister mußten sich schon von Anfang an gegen allerhand unbillige Konkurrenz wehren. Durch die Oberbeamten, durch Gericht und Rat wurden redliche Männer als Brotschauer verordnet und vereidigt. Diesen war die Aufsicht über die Bäckereien und den Brotverkauf übertragen.

In der Zunftordnung heißt es: Wer mit Brot hausieren geht — fremd oder einheimisch — dem soll dieses von den Brotschauern abgenommen werden. Wirte und andere Leute, die das Bäckerhandwerk nicht zünftig erlernt haben, dürfen kein Brot zum feilen Verkauf backen. Sie sollen auch kein Gries und kein Weißmehl feil halten. Wird bei der Nachschau in den Bäckereien am Gewicht des Brotes, am richtigen Ausbacken, an der Verwässerung, Schwärze und sonstigem etwas Strafbares gefunden, so sollen die Brotschauer das bei ihren Eiden dem Oberbeamten und den Vorgesetzten zur Bestrafung anzeigen. Das Gebäck ist unverzüglich wegzunehmen und unter die Hausarmen zu verteilen. Die Vertrauensleute werden in der Zunftordnung ermahnt, wöchentlich 2 bis 3 mal in den Backstuben nachzusehen. Besonders sollen sie bei Hochzeiten und Gastmählern in den Wirtshäusern die Herkunft des Gebäckes feststellen. So wie heute noch, wurde es auch damals schon von den Bäckern nicht gerne gesehen, wenn Brot von auswärts in die Stadt kam. Aber ganz ließ sich das nicht unterdrücken. Man hielt also Gegenrecht. Bäcker aus Orten, die auf ihren Jahr- und Wochenmärkten den Verkauf von Karlsruher Brot litten, denen wurde auch hier an diesen Tagen der Absatz ihres Gebäckes nicht verwehrt.

Jeder Bäcker war schuldig, sein Handwerk wie es sich gebührte nach Brauch zu treiben. Er durfte nicht nach eigenem Gefallen und ohne obrigkeitliche Erlaubnis aufhören oder nachlassen zu backen. Sonst konnte ihm das Handwerk „niedergelegt“ werden und er hatte dazu noch eine Strafe zu gewärtigen.

Das Abspannen von Kunden oder Gesinde durch Geschenke und Verheißungen war früher eine bei allen Handwerkern verbreitete Unsitte. Auch unsere Bäckerzunftordnung droht für solche „practiquen“ empfindliche Strafen an.

„Damit auch um so viel mehr Ordnung und Freundschaft zwischen denen Handwerksgenossen gehalten“ und alles was das gemeine Handwerk berührt, richtig verhandelt werde, kamen die Meister alle Jahre am Dreikönigstag oder wenn es das Oberamt für gut hielt, einige Tage hernach auf der Herberge zusammen. Alle drei oder vier Jahre mußten die Stadt- und Landmeister des Beckenhandwerks aus den Orten des Karlsruher Amtes sich zur Rechnungslegung versammeln. Der jüngste Meister mußte den andern das Handwerk „ansagen“. Wer ohne „Gottes Gewalt“ oder genugsame ehrhafte Ursache nicht erschien, zahlte 3 Batzen Strafe.

Bei solchen Tagungen scheint es oft ziemlich temperamentvoll zugegangen zu sein. Nicht jeder begegnete den Kollegen mit der gebührenden Rücksicht. Die Zunftordnung verbot daher alles Schmähen und Schelten. Händel mußten zum Schlichten vor die ordentliche Obrigkeit gebracht werden. Vorsorglich schickte das Oberamt stets einen Beamten zu den Zusammenkünften, der alles Vorkommende pflichtmäßig protokollierte. Leichtfertiges Fluchen und Schwören kostete den Sünder eine Buße von 30 Kreuzern. Was an Strafgeldern anfiel, davon erhielt die fürstl. Kasse die eine Hälfte, die andere bekam die Zunft.

Die Zünfte waren für die Herrschaft eine recht gute Geldquelle. Meister und Gesellen hatten es nicht immer leicht ungebüßt durch die Maschen des Zunftbrauches zu schlüpfen. Aber der Markgraf brauchte Geld und Geld brauchte auch die Zunft, wenn sie den Meistern bei den Zusammenkünften eine bescheidene Zehrung zukommen lassen wollte. Neben den Strafgeldern bezogen beide noch Einkünfte aus Gebühren für das Meisterwerden, für Befreiung vom Wandern und aus anderen Gefällen.

Mit dem Abschnitt über „Straf- und Laden-Gefälle und deren Participation“ schließt die Karlsruher Bäckerzunftordnung aus dem Jahre 1719.

Als die bereits erwähnten vier Bäcker im Sommer 1719 zusammenkamen, um sich in ein Meisterbuch eintragen zu lassen, war das wohl so eine Art Zunftgründungsversammlung. Bald kamen noch weitere Handwerksgenossen hinzu. Am 14. September des gleichen Jahres wurde Caspar Diefenbacher von Graben als Meister angenommen. Der fürstl. Hofbeck Johannes Rieppel aus dem Württembergischen ließ sich am 27. Februar 1720 ins Meisterbuch eintragen. Er ist zehn Jahre später Obermeister geworden. Der Stuttgarter Johannes Dachtler kaufte sich am 29. April 1720 bei den Bäckern ein.

Mit dem Wachsen der jungen Stadt nahm jedes Jahr die Zahl der Bäcker zu. Von 1719 bis 1835, also in 116 Jahren wurden 178 Namen ins Meisterbuch eingetragen. Die Liste dürfte aber nicht vollständig sein. Verschiedene Zunftmitglieder mögen ihr Meisterrecht an anderen Orten erworben haben und sind später nach Karlsruhe gezogen. Im Jahre 1850 hatten hier 48 Bäcker 23 300 Einwohner mit Brot zu versorgen. Es traf also auf einen Meister etwa 485 Personen. Im Adreßbuch für 1954 sind 248 Bäckereien angegeben, d. h. ein Meister hat im Durchschnitt rund 840 Kunden. Die große Mehrleistung gegenüber früheren Zeiten ist nur durch bessere, d. h. maschinelle Einrichtungen möglich.

Die ganz alten Bäckerfamilien, die sich einst vom Vater auf den Sohn weitergepflanzt haben, sind nicht mehr da. Einige von ihnen verdienen es aber, hier in der Erinnerung festgehalten zu werden. Namensträger der Geisendörfer und Printz sind heute noch in Karlsruhe, aber in anderen Berufen zu finden.

Auf den Ruf des Markgrafen Karl Wilhelm kam im Jahre 1717 auch der 36-jährige, verheiratete Bäcker Clemens Printz von Semenheim im Fürstentum Ottingen in unsere Gegend. Sein Vater war ebenfalls Bäcker gewesen in Beyerberg bei Wassertrüdingen an der Wörnitz. Zunächst ließ der junge Printz sich in Durlach nieder, um von da aus seine Aufnahme in die neue

Stadt zu betreiben. Im Frühjahr 1720 war es soweit, daß er in sein Haus an der östlichen Mühlburg-Durlacher-Allee einziehen konnte. Nach der Familientradition soll der Bau etwa an der Stelle der heutigen Wirtschaft „zum Elefanten“ gestanden sein. Sicher nachzuweisen ist das nicht. Printz muß aber schon bald ein Haus auf der anderen Seite der Allee, mehr nach dem Durlacher Tor zu, erbaut oder erworben haben. Am 21. Mai 1721 kaufte Meister Clemens sich bei „Einem Ehrsamem Handwerk der Becken“ in Karlsruhe als Zunftgenosse ein. Wenn er seinen Namen in dem ihm geläufigen heimischen Dialekt angab, so verstand der Schreiber stets „Prentz“ oder „Brentz“. Es dauerte eine gute Weile bis „Printz“ amtlich wurde.

Die Bäcker haben zu jener Zeit noch kein Nachtbackverbot gekannt. Sie begannen ihre Arbeit schon früh, um zwei oder drei Uhr. Der Tag mag dabei manchem lang geworden sein. Böse Zungen sagten, ein rechter Bäcker müsse unterm Tags eine Stunde lang zum Fenster hinausschauen können, ohne dabei etwas zu denken. Um die Zeit zu nützen, haben nicht wenige neben ihrem Handwerk noch eine Wirtschaft aufgemacht und einer durstigen Kundschaft etwas Gutes zum Trinken angeboten. Bei manchem kam dann bald die Bäckerei erst in zweiter Linie. So können wir uns auch den Meister Clemens Printz als freundlichen Wirt im „Silbernen Löwen“ vorstellen, wie er mit dem Käppchen in der Hand und den weißen Backschurz umgebunden die Gäste empfing. Das Gasthaus steht noch in der Kaiserstraße an der gleichen Stelle wo Printz einst hauste. Freilich nicht mehr als das alte bescheidene Häuslein, sondern als neuer Bau, etwa aus den 60-er Jahren des vorigen Jahrhunderts.

Printz hat seine Übersiedlung nach Karlsruhe nicht zu bereuen gehabt. Er machte hier recht gute Geschäfte. Bald gehörten zu seinem Besitz mehrere Häuser an der Langen Straße (jetzt Kaiserstraße) und Gartengrundstücke im „Sommerstrich“, in der Gegend der heutigen Schillerstraße.

Nach dem Tode seiner ersten Frau, Anna Sophia, geborene von Holz zum Sternstein, verband der Weißlöwenwirt sich mit der Witwe des Anwalts in Klein-Karlsruhe, Peter Güldenbeck. Diese Ehe war aber nur von kurzer Dauer. Eine dritte Heirat des alten Meisters scheint ihm zum Verhängnis geworden zu sein. Er hatte damals schon gut seine 80 Jahre auf dem Rücken.

Im Dezember 1746 teilten die Hinterbliebenen sich in die Erbschaft des Verstorbenen. Sie ging an zwei Söhne, die auch das Bäckerhandwerk betrieben, an eine verheiratete Tochter und an die Witwe. Das Gasthaus, „so den Schild zum weißen Löwen führet“ mit samt Scheuer, Stallung, Hof und Garten kam um 1900 Gulden „guter, genehmer, dieser fürstl. Landen gangbaren und Reichswährung, den Gulden zu 15 Batzen oder 60 Kreuzer“, in die Hand des Bürgers und Rappenwirts Heinrich Klettle. Der alten Frau Katharina Printz geborene Schneider wurde, so lange sie im Witwenstande lebte, „der ohnentgeltliche Sitz in der oberen Stube, Cammer und Küchen nebst dem vierten Theil vom Garten“ zugewiesen. Es ist ihr später schlecht gegangen. Als ihre Behausung auf herrschaftliche Anordnung instandgesetzt worden war, besaß sie keine 22 Gulden um die Kosten dafür zu bestreiten. Der wohlhabende Meister Clemens hat es sich wohl nie träumen lassen, daß das Oberamt einst seiner Witwe bescheinigen müsse, sie lebe in äußerster Armut und sei nicht vermögend, auch nur einen Kreuzer zu bezahlen.

Der älteste Sohn des Weißlöwenwirts — Friedrich Printz — war noch ein Kind, als er mit seinen Eltern nach Karlsruhe kam. Hier lernte er das Handwerk in des Vaters Backstube. Im November 1732 bekam er schon das Meisterrecht, doch hat er es nicht lange genießen können. Bei der Teilung des vom alten Clemens hinterlassenen Vermögens war er schon nicht mehr dabei. Sein Sohn, der auch den Vornamen Friedrich trug, erlernte die Bäckerei bei Meister Wilhelm Hofmann. Dieser scheint mit dem Jungen, der beinahe noch ein Kind war, ziemlich grob umgegangen zu sein, so daß die Pfleger des väterlichen Knaben ihn bei einem anderen Meister die Lehre beenden ließen. Als er nach zwei Jahren und einem Monat auf Betreiben der Mutter freigesprochen wurde, war er kaum viel mehr als 14 Jahre alt.

Wenn so wie hier, einer Witwe geholfen werden mußte, ihren Kindern den väterlichen Betrieb zu erhalten, drückte die Zunft wegen Einhaltung vorgeschriebener Termine gerne ein Auge zu. „Meister Söhne — so hieß

es — bringen viel auf die Welt mit/ was zum Handwerk gehört/ was andere mit Mühe und Kosten anschaffen müssen/ denn sie wachsen von Kindesbeinen an dem Handwerk auf/ da sie es so beyfällig hören und lernen/ da andere wohl nicht sofort mit dem vierzehenden Jahre darzu kommen/ und den Kopf voll andere Gedanken mitbringen/ die sie erst ausschwitzen müssen/ worüber leicht die halbe Lehrzeit vergehet. Haben also die Eltern nicht nötig die Söhne aufzuzingen/ mögen auch wohl/ auf ihre Art zu sprechen, sie in der Wiege los-sagen.“ Ganz so einfach ging das in Karlsruhe nicht. Es kam aber vor, daß mehrere Meister ihre Söhne schon recht frühzeitig am gleichen Tag ins Jungenbuch der Zunft eintragen und ausschreiben ließen.

Der andere Sohn des Weißlöwenwirts kam gegen Ende Januar 1728 in Karlsruhe zur Welt und erhielt bei der Taufe den Namen seines Großvaters in Wassertrüdingen: Georg Friedrich Printz. Meister Clemens ließ auch ihn das Bäckerhandwerk erlernen. Als zwölfjähriger wurde er im März 1740 freigesprochen und 15 Jahre später nahm ihn die Zunft als Meister auf. Nun suchte er unter den Karlsruher Meisterstöckern eine Frau und ein Jahr, nachdem er sein Meisterstück gemacht hatte, wurde sein Erstgeborener getauft. Johann Friedrich lernte auch bei seinem Vater das Bäckerhandwerk. Als der Vater unerwartet Witwer wurde, ließ er vorsorglich den neunjährigen Jungen bei der Zunft ein- und ausschreiben. Eine Gebühr scheint nicht verlangt worden zu sein, wenigstens wurde keine eingetragene. Johann Friedrich ist der fünfte aus dem Geschlecht der Printz, der Bäcker geworden ist. Sein Sohn Christian Friedrich wurde der sechste und letzte in der Reihe. Er ist im Herbst 1828 kinderlos gestorben. Die Nachkommen seines Bruders, des Metzgers Wilhelm Friedrich Printz, haben sich bis in unsere Tage fortgepflanzt.

Ziemlich zur gleichen Zeit mit den Printz wirkte in Karlsruhe die Bäckerfamilie Trissler. Der erste dieses Geschlechts, Joseph Trissler, ist 1731 hier Meister geworden. Das Meisterbuch weist sieben Eintragungen dieses Namens auf. Der dritte Trissler und dessen Sohn haben neben der Bäckerei das Gasthaus „zum Weißen Schwanen“ geführt. Der letztere ist „auf Befehl Eines Hochfürstl. Hochlöblichen Gnädigen Ober Amts“ im Oktober 1778 als Meister eingetragen worden. Die Reihe der Bäcker Trissler erlischt gegen die Mitte des 19. Jahrhunderts. Der letzte, Christian Trissler, heiratete 1818 die Tochter des Stephanienbadwirts Marbe und führte nun dessen Gesellschaftshaus. Er scheint aber als Wirt nicht gut getan zu haben. Kurz bevor seine junge Frau starb, machte er noch sein Meisterstück und wurde 1821 in die Bäckerzunft aufgenommen.

Bäcker hinterlassen selten ein Erinnerungszeichen an ihre Zeit. Es sei denn, daß ein winziges Brötchen aus einem Hungerjahr in ein Heimatmuseum kommt. Ein besseres Andenken an das alte Karlsruhe verdanken wir dem Bäckermeister und Gastgeber Urbanus Bachmayer im Wirtshaus „zum Waldhorn“, das heute „zum Landsknecht“ heißt. Inmitten des Bombenhagels ist das Haus an der Ecke Zirkel-Herrenstraße stehen geblieben. Nach der Instandsetzung zeigt es jetzt wieder das alte Gesicht. Auf den Schlußstein in der Haustürumrahmung ließ einst der Bauherr in eine hübsche Rokokokartusche eine Bretzel einhauen und dazu die Buchstaben UB BM einsetzen. Das soll heißen: Urban Bachmayer, Bäcker Meister. Die Zahl 1767 gibt das Jahr der Erbauung des Hauses an. Er ist 21 Jahre zuvor in die Bäckerzunft aufgenommen worden.

Auch Meister Urbanus ließ seinen zum Nachfolger bestimmten Sohn schon ins Jungenbuch der Bäckerzunft eintragen, als dieser noch in der Wiege lag. Die weiteren Nachfahren sind mehr Wirte und andere Gewerbsleute geworden als Bäcker.

Zu den Meistern, die nicht nur Brot backen wollten, gehörte auch der Ritterwirt Johann Christian Dollmättsch. Sein Bruder, der Rappenwirt Gottlieb Dollmättsch ist der Vater des bekannten Karlsruher Oberbürgermeisters Bernhard Dollmättsch geworden, unter dessen Regierung Friedrich Weinbrenner das Rathaus am Marktplatz erbaute.

Meister Christian hatte bei der Fertigung des Meisterstücks Pech gehabt. Einige Proben waren „nicht gar gut ausgefallen“. Mit drei Gulden ließ sich aber das Mißgeschick reparieren. Aus der Wirtedynastie der Dollmättsch hat noch der älteste Sohn des Römisch-Kaiserwirts

das Bäckerhandwerk erlernt. Er ist aber nicht bei der Stange geblieben. Nach seiner Verheiratung mit einer Welschschweizerin finden wir Philipp Friedrich als Badewirt und Posthalter in Griesbach.

Schließlich soll auch der Brot und Kuchen backende Bürger Philipp Jakob Schippel, Wirt zu den „Drei Königen“ nicht vergessen sein. Er war der Sohn des Wildenmannwirts Johann Georg Schippel. Noch jung an Jahren hatte er das Töchterlein des berühmten Hofschlossers Melchior Hugeneß geheiratet. Von letzterem stammt das prachtvolle „Hirschtor“, das jetzt hinter dem Schloß den Fasanengarten abschließt.

Der jungen Dreikönigswirtin war kein langes Leben beschieden, aber sie bekam bald eine Nachfolgerin. Kurz vor der zweiten Heirat machte Schippel sein Meisterstück und wurde nun in die Bäckerzunft aufgenommen. Vermutlich hat er das Backen als einträglicher angesehen, wie den Ausschank. In Karlsruhe gab es so viele Wirtschaften, daß kaum ein Wirt auf einen grünen Zweig kommen konnte, wenn er nicht nebenher noch ein anderes Gewerbe trieb.

Zehn Jahre später war Schippels zweite Frau Sibylla Salome geb. Laiblin, Witib und Mutter kleiner Kinder. Nach zehnjähriger Trauerzeit fand sie besser, nicht mehr länger allein zu bleiben und reichte ihrem Gesellen in der Backstube, Leonhard Herbst aus Darmstadt, die Hand zum Lebensbunde. Die Zunft aber nahm nun — wie es in einem solchen Fall Handwerksbrauch war — den neugebackenen Ehemann als Meister auf.

In der ältesten Karlsruher Bäckerordnung wird über die Gesellen nicht viel gesagt. Im Frühjahr 1757 legte das Handwerk dem Oberamt eine Gesellenordnung vor, wie es hieß „zur Erhaltung besserer Polizey“. Nur wenige der 40 Artikel enden nicht mit einer Strafandrohung. Die Gehilfen werden nirgends als Gesellen, sondern stets als „Knechte“ bezeichnet. Es liegt darin eine gewisse Deklassierung. In Adrian Beiers Handwerkslexikon heißt es: Bäckerknechte werden so genannt, weil sie nicht nur am Trog und Ofen stehen, sondern auch zur Mühle müssen, wo es knechtliche Arbeit gibt.

Aus der Ordnung ist manches zu erfahren, das sonst nirgends geschrieben steht. So heißt es da:

Bäckerknechte sollen nicht spazieren gehen, bevor sie das Backen auf die Nacht fleißigstens zugerichtet haben, mit Holzhauen, Leuchtstücke sägen, Wasser tragen und was sonst noch dazu gehört. Wenn sie vom Meister auf den Markt geschickt werden, um Brot feil zu halten, sollen sie sich bescheiden benehmen, keine grobe, unzüchtige Possen treiben, niemand verspotten und Anderen nicht durch Zurufen die Kunden abspannen. So ein Bäckerknecht ohne Erlaubnis über Nacht außer dem Hause des Meisters bleibt, während dieser zu Backen oder zu Mahlen hat, verliert er einen ganzen Wochenlohn.

Wenn ein Knecht 14 Tage gearbeitet und den Wochenlohn ausgemacht hat, darf er nicht ohne besondere Ursache zwischen dem halben Jahresziel „Feierabend“ machen. Der Meister ist sonst berechtigt, $\frac{1}{3}$ des Lohnes einzubehalten. Falls aber ein Meister den Knecht also traktieren täte, daß er nicht länger bleiben könnte, — was zu beweisen wäre — steht ihm der ganze Lohn zu. Kein Knecht darf das, was in des Meisters Haus geschieht oder gesprochen wird, hinausbringen, auch nicht die Kost verachten. Was ihm nicht gefällt, mag er dem Meister oder seiner Frau anzeigen.

Die Knechte kommen alle Quartal in Anwesenheit zweier Meister und zweier Altknechte auf der Stube oder Herberge zusammen. Das Gebot wird ihnen von einem Jungknecht, der noch nie gewandert ist, angesagt. Der noch wenig erfahrene, angehende junge Mann lernt nun den alten Bäckerbrauch kennen. Bei dem Umgang durch die Stadt soll er „seinen Hut auf, sein Halstuch an und einen weißen Backschurz um haben“. In der Hand trägt er ein Paar Handschuhe. „So er für eines Meisters Haus kommt, soll er nicht zum Ladenfenster hineinrufen, sondern ins Haus gehen, nach dem Knecht fragen und ihm neben Wunschung eines guten Tages oder Abends, auf der Herberg zu erscheinen, verkündigen. Da er aber nicht zu Hause wäre, solches dem Meister, der Frau oder Magd befehlen, damit es dem Knecht verkündigt werden möchte.“

Eine Stunde vor Beginn der Zusammenkunft stellt der Jungknecht die Sanduhr auf. Wer nicht kommt, bevor sie ausgelaufen ist, wird gebüßt. Alle Bäckerknechte tragen

hier die gleiche ehrbare Kleidung wie der Junge. Die zwei beisitzenden Meister und die beiden Altknechte haben Schlüssel zur Zunflade, in der alle wichtigen Papiere verwahrt werden. „So einer unter der Zeit, in der die Laden offen steht, den Hut aufsetzt, oder einer die Ellenbogen aufstellt oder auf den Tisch hineinliegt oder sonst sich grob erzeiget“, verfällt jedesmal in eine Strafe von vier Kreuzer.

„Da einer etwas zu klagen oder anzubringen hätte, solle er auf gethane Umfrag aufstehen und herfür treten und seine Klage bescheidenlich und ordentlich fürbringen, dabey keine trotzigigen Reden oder Drohworte gebrauchen, auch nicht auf den Tisch stoßen, noch schlagen, viel weniger schwören oder Ohnbescheidenheit begehen, auch niemanden Lügen strafen.“

Ein Knecht, der fortwandert und über 30 Kreuzer Schulden hinterläßt, dessen Name soll in der Herberge an die schwarze Tafel geschrieben werden. Das kam einer Achtung gleich. Die Wanderburschen verbreiteten die Nachricht in aller Herren Länder und der Schuldner fand nirgends mehr ehrliche Arbeit, bis er zurückkehrte und sich mit den Gläubigern verglich.

Am Ende einer Zeche ermahnen die Altknechte ihre Kameraden, daß jeder still nach Hause gehe, auf den Gassen nicht juchze, schreie, auch nicht Ungebühr begehe, um üble Nachrede ehrlicher Leute zu vermeiden.

Weil die Bäckerknechte bei nächtlicher Zeit auf sind und wachen, haben sie sich im Falle einer Feuersbrunst oder eines Aufruhrs alsbald auf dem offenen Markt zu versammeln und nach der Obrigkeit Befehl, alles zu Hilf und Rettung Erforderliche zu tun.

Die Sittenordnung für die Bäckerknechte gibt dann noch Anweisungen, wie sie sich außerhalb der Backstube zu verhalten haben, um nicht straffällig zu werden. Danach soll keiner ohne einen Backschurz auf der Straße über das dritte Haus gehen. Auf der Gasse soll jeder vor einem ehrlichen Mann, zumalen vor einem Meister des Handwerks den Hut ziehen. Keiner darf auf der Gasse essen oder zum Brunnen laufen und trinken.

Die französische Revolution ließ auch das Handwerk nicht unberührt. Dafür sorgten schon die Wanderburschen, die unterwegs viel sahen und erlebten. Die Flüsterpropaganda für Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit drang auch in die Backstuben. Das badische Land blieb zwar — dank der Klugheit des Markgrafen Karl Friedrich — vor schweren Erschütterungen bewahrt. So ganz umsonst waren die neuen Gedanken aber doch nicht über den Rhein gekommen. Das Pariser Rezept, nach dem es jedem Bürger freistehen solle, ein Handwerk nach seinem Gefallen zu treiben, wurde zwar nicht befolgt, aber das Meisterwerden konnten nun auch Minderbemittelte sich leisten. Als Meisterstücke durften nur noch Brotsorten verlangt werden, wie sie gewöhnlich zum Verkauf gebacken wurden. Das Zehren der Aufsichts- und Beschaumeister auf Kosten der Prüflinge war jetzt untersagt, ebenso das übliche Verschenken der Meisterstücke an Obermeister und Magistrate. 1804 wurden von einem neuangehenden Meister verlangt: Mürbe Kuchen, Brezel, Milchbrote, Fastenbrezel, Weck, Groschenbrote sowie 5- und 6-pfündige Laibe Schwarzbrot. Die Arbeit konnte in 6 bis 8 Stunden bewältigt werden und erforderte einen Aufwand von 6 oder 7 Gulden.

Mit großer Vorsicht steuerte der Markgraf und spätere Großherzog Karl Friedrich das Staatsschiff in die neue Zeit hinein. Die badische Hofratsinstruktion hatte bereits im Jahre 1794 den Grundsatz aufgestellt, daß der Zunftzwang allmählich aufzuheben sei, um so bald als tunlich zur Gewerbefreiheit zu gelangen. Damit hatte es aber noch gute Weile. In einer landesherrlichen Verordnung vom Jahre 1808 heißt es, die Zünfte sollen „zur Zeit“ noch beibehalten bleiben.

Der Umbau der Gewerbegesetzgebung brauchte 54 Jahre. In dieser Zeit war der Großherzog Karl Friedrich gestorben, auch sein Enkel Großherzog Karl, seine Söhne, die Großherzöge Ludwig und Leopold hatten das Zeitliche gesegnet. Erst des letzteren Sohn, Großherzog Friedrich führte die neue Gewerbeordnung ein. Am 15. Oktober 1862 trat sie in Kraft. Alle bisher noch vorhandenen Innungsrechte mußten nun verschwinden. Die Gewerbetreibenden durften sich dafür zur Förderung gemeinsamer Geschäftsinteressen in freien Vereinen zusammenschließen und ihre Angelegenheiten selbständig verwalten. Damit war auch für das Karlsruher Bäckerhandwerk eine neue Zeit angebrochen.