

Stadtverderben im Markgräfler Krieg“ promovierte er im Juli 1951 zum Dr. phil. Am 2. Januar 1952 kam Dr. Saffert zum Stadtarchiv und zur Stadtbibliothek Schweinfurt, deren Leiter er seit 1. Juli 1952 ist. Damit hat seine Heimatstadt einen guten Griff getan. Seit 1947 gehört er dem Historischen Verein Schweinfurt und dem Frankenbund an. 1948 wurde er Schriftführer und Archivar des Vereins; 1964 dessen Vorsitzender und damit auch Vorsitzender der Gruppe Schweinfurt des Frankenbundes. Im Frankenbund war er seit 1960 Geschäftsführender Schriftleiter und ist ab 1965 Schriftleiter der Bundeszeitschrift. Zu alledem wurde er 1975 zum Bezirksvorsitzenden für Unterfranken gewählt. Nicht genug, er ist Wahlmitglied der Gesellschaft für Fränkische Geschichte und Ausschußmitglied des Verbandes Bayerischer Geschichtsvereine; Mitbegründer und Schriftführer der Rückert-Gesellschaft und Gründungsmitglied des Forschungskreises Ebrach als „e. V.“ (Mai 1969) und bis 1973 dessen Stellv. Vorsitzender; seit 1974 Stellv. Stadtheimatpfleger; Mitglied beim Bayerischen Landesverein für Heimatpflege und bei der Bayerischen Einigung e. V. Er gehört dem Bund Naturschutz in Bayern und dem Bund für Familienforschung in Franken an. 1967 berief man ihn in das neu erstandene „Kuratorium Franken“. Es würde den Rahmen dieser Aufführungen sprengen, wollte man alle Mitgliedschaften aufführen. Schon 1949 begab er sich in die Gemeinschaft der Freimaurerloge „Brudertreue am Main“, war seit 1959 mit Unterbrechungen bis jetzt Meister vom Stuhl, wurde 1974 Altstuhlmeister und 1979 Ehrenstuhlmeister. In der Bürgerlichen Schützengesellschaft 1433 — Freischütz 1875 Schweinfurt hat er auch im Schießsport sicheren Blick und ruhige Hand bewiesen. 1974 wurde er Schützenkönig und das Jahr 1979 beschloß er zu seiner Überraschung durch eigene Schießleistung als Sylvesterkönig. Heimatkundliche und geschichtliche Vorträge haben Dr. Saffert weit hin bekannt gemacht. Zu Fest- und Jubiläumsschriften trug er fundierte Texte bei. Aus der Fülle der Auszeichnungen seien hier nur einige erwähnt: 1960 Verleihung des Großen Goldenen Bundesabzeichens des Frankenbundes für besondere Verdienste; 1967 Verleihung der „Dauthendey-Plakette für Verdienste um die fränkische Dichtung“ durch die Dauthendey-Gesellschaft und der „Friedrich-Rückert-Plakette“ des Freundeskreises Heimatgeschichte Effelder. 1971 wurde er zum Förderer der Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina berufen; 1973 erhielt er die „Nikolaus-Copernicus-Medaille“ des Kuratoriums „Der Mensch und der Weltraum e. V.“. Seit 1976 besitzt er das „Große Goldene Protektoratsabzeichen des Bayer. Sportschützenbundes im Einvernehmen mit S. K. H. Herzog Albrecht von Bayern“. — Mögen seine Tatkraft, sein Können und sein Wissen der fränkischen Heimat, seiner Vaterstadt und dem Frankenbund noch lange erhalten bleiben.

u.

Christa Kolokytha

Aus einer Schweinfurter Beckenordnung von 1601

Herrn Stadtarchivar Dr. E. Saffert zum 60. Geburtstag gewidmet

Das Bäckerhandwerk gehört nicht nur zu den ältesten, sondern auch zu den wenigen produzierenden Gewerben, die sich durch die Jahrhunderte bis heute als Handwerk erhalten und gegenüber der Industrie behauptet haben. Betrachtet man allerdings die heutigen Bäckereien, ihre appetitlichen Läden, die große Auswahl der verschiedensten Brot-, Brötchen- und Gebäcksorten und die modernen Backstuben mit den raffinierten Maschinen, so kann man sich kaum vorstellen, unter welch mühseligen Bedingungen und einfachen Methoden in den vergangenen Jahrhunderten gebacken und verkauft wurde.

Dennoch haben sich die Grundzüge des Handwerks durch alle Zeiten erhalten. Anhand einer Beckenordnung von 1601¹), die im Stadtarchiv Schweinfurt aufbewahrt wird, und mit Hilfe einiger etwa zeitgenössischer Abbildungen²) sollen einige Aspekte des Handwerkerlebens der damaligen Zeit aufgezeigt werden. Die große Bedeutung, die dieses Handwerk für die Versorgung mit dem lebensnotwendigen Nahrungsmittel Brot

Der Beck.



Zu mir rein/wer hat Hungers not/
Ich hab gut Weiz vnd Rücken Brot/
Auf Korn/Weisen vnd Kern/bachen/
Gesalz rech/ mit allen sachen/
Ein recht gewicht/das rech wol schmeck/
Senf/Breken/Laub/Spuhn vñ Weck/
Dergleich Fladen vnd Eyerkuchen/
Thut man zu Ostern bey mir suchn.

୩୯ ପତ୍ର

Abb. 1: „Der Beck“ Handwerkerbild aus „Beschreibung aller Stände“ Frankfurt 1568. Holzschnitt von Jost Ammann

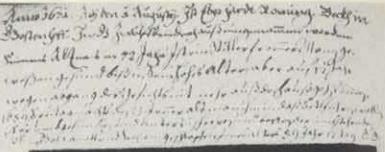


Abb. 2: „Handwerkerbild aus den Stiftungsbüchern des Nürnberger Zwölfbruderhauses“

hat, kommt in den strengen Vorschriften zum Ausdruck, denen es nicht erst seit Bildung der Zünfte im 12. Jh. unterlag, und die bis zur Einführung der Gewerbefreiheit immer wieder den jeweiligen Zeiten angepaßt und erneuert wurden. So ist z. B. die älteste deutsche Handwerksordnung eine Bäckerordnung von 864³⁾). Spätestens seit dem ausgehenden Mittelalter hat die Obrigkeit besonders auch bei diesem Handwerk auf die Zunftordnung eingewirkt und nicht nur von ihrem Bewilligungsrecht Gebrauch gemacht, sondern sehr häufig Abänderungen und Neufassungen erlassen, womit jeweils die älteren Ordnungen außer Kraft gesetzt wurden⁴⁾). In der Reichsstadt Schweinfurt übte der Rat die volle obrigkeitliche Gewalt über die Zünfte aus, wenn er sich in der Präambel vorbehält, die Ordnung, „ . . . Kraft unserer habenden und befohlenen hohen und niederen Obrigkeit . . . jederzeit, so oft das noch sein und uns für gut anstehen wird zu endern, mindern oder mehren . . . “. Die folgenden Artikel, die noch Zusätze bis 1736 enthalten, regeln die Organisation des Handwerks hinsichtlich des Lehrlings-Gesellen- und Meisterwesens, ferner polizeiliche Verordnungen, Verbote und Gebote, Gewichtsangaben und Art der Backwaren, aber sie beschäftigen sich auch mit den sozialen Belangen des Handwerks. Die folgende kurze Betrachtung soll sich hauptsächlich mit der Herstellung und dem Verkauf der Erzeugnisse beschäftigen. Abgesehen von den Bestimmungen für das Meisterrecht, die die Zunftsordnung festlegte, war der Neubau einer Backstube oder der Umbau eines Gebäudes und Errichtung eines Backofens von der Genehmigung des Rates abhängig (Art. 8), der für Schweinfurt die Anzahl der Meister auf 20 beschränkt hatte (Art. 1) Meister waren die „Becken“ oder „Weißbecken“ nicht die „Lebküchler“ oder „Heimbecken“.

Die freistehenden und gemauerten Öfen wiesen im oberen Teil die halbrunde Feuerung auf, die wohl zugestellt wurde beim Backen (Abb. 1).

Arg verlaßt am peck nachts am dauer brettertung aus am selben zeit
mitten ist fridritter gret könig den 10. märz unter 1567. anno dicitur
et 77. jahr. dister erster ist genug den 4. jänner 1568. in nürnberg gestor
föhr ist dritter pietr minnen verstor. ist doch den achtz. jänner gestor. hat gesund
geblieben lange. hat mit johann hulst die achtz. gestor. ist achtz.
4. märz verstor. obz. den zweit. februar gestor. sind mit den 3. & 6. febr.

Bott genant hin



Abb. 3: Mittelalterlicher „Brotladen“ aus dem „Hausbuch der Mendel'schen Zwölfbrüderstiftung“ in Nürnberg; datiert 1568

Die Arbeitszeit der Bäcker war damals wie heute ein besonders umstrittener Punkt, das galt und gilt noch besonders für die Feiertagsregelungen. Aus ihnen geht hervor, daß die Bäcker, wie wir wissen, bis weit in unser Jahrhundert hinein, weder Sonn- noch Feiertage kannten und praktisch Tag und Nacht arbeiteten: „... ein jeder Meister soll an einem Sonntag oder anderen heiligen Kirchenfeste, so man allhier zu verkünden und zu feiern pflegt, vor der frühen Predigt abgebacken haben, damit er, sein Weib und Gesind die Predigt göttlichen Worts besuchen und hören können ... aber nach vollendeter Predigt mag ein jeder, ob er will, voll wiederumb anbrennen und backen, was und wieviel er verkaufen und vertreiben kann (Art. 20) ... Dazu soll ein jeder Meister an Pfingsten nicht ehesten anbrennen ... denn um drei Uhr (Art. 21) ... und es soll kein Meister einen Jungen oder Magd ... an einem Feier- oder Sonntagsabend nach 11 Uhr ausschicken“ (Art. 37). Das bedeutet, daß an den übrigen Tagen die Arbeit vor 3 Uhr nachts beginnen und bis nach 23 Uhr dauern konnte. In dem zuletzt genannten Artikel wird eine bis in unsere Tage erhaltene Verkaufsart genannt, das Austragen der Ware. Die Beckenordnung bestimmt, daß der Bäcker, seine Angehörigen oder Gesinde mit einem Karren oder zu Fuß das Brot ausfahren oder austragen und das bis in die Dörfer und Flecken um Schweinfurt, vorausgesetzt, die Stadt war ausreichend mit Brot versorgt (Art. 25).

In der Hauptsache wurden die Backwaren aber wohl von den sogenannten Brotbänken verkauft, die entweder öffentlich aufgestellt oder am Haus des Bäckers als offener Laden angebracht wurden (Abb. 2 und 3). Für Schweinfurt wird vom Verkauf am „offenen Laden“ oder „Under der Banck“ (Art. 10) gesprochen. Noch am Ende des 18. Jhs. waren sogenannte Brotbänke bekannt, die wohl nicht zu eng auf die Bedeutung des Wortes „Bank“ eingeschränkt werden durften. Eine alte umfangreiche Enzyklopädie definiert: „Brotbänke hießen bei den Bäckern die Tische oder andere Gerüste, worauf sie ihr Brot

und Semmeln zu feilen Verkauf auslegen oder auch wohl die öffentlichen Örter und Gebäude darin mehr dergleichen Tische und Bänke befindlich und wohin die Bäcker, zumal in etwas größeren Städten von der Obrigkeit ihr Brot und Gebäck zum Verkauf auslegen“^{5).}

Besonders für das Brot galt, daß es stets frisch, mit vorgeschriebenem Gewicht und aus reinem Mehl gebacken wurde. Noch keine besonderen Anforderungen wurden in Schweinfurt im Gegensatz zu manchen anderen Städten an Ordnung und Sauberkeit gelegt.

Artikel 27 verbietet lediglich den Verkauf von verdorbenem Brot und Weck. Die Auslagen auf den abgebildeten Brotbänken (Abb. 2 u. 3) sehen jedoch ordentlich aus und auch der Berg heißer Brote, den der Bäcker auf Abb. 1 vor dem Ofen in einem flachen Korb aufgeworfen hat.

Nehmen sich schon die Verkaufsstände sehr bescheiden aus, so gilt das noch mehr für die dargebotenen Produkte. Roggenbrot sog. Stückebrot, wie es auch heute noch in runden Fladen verkauft wird und Brötchen, Semmeln oder Weck genannt, aus Weizenmehl bildeten und bilden die Kernprodukte der Bäckereien. Während diese beiden Sorten das ganze Jahr über zu haben waren, durften einige wenige andere Backwaren nur zu bestimmten Jahres- und Festzeiten gebacken werden. Wir kennen heute zum großen Teil kaum noch ihre Namen und schon gar nicht ihre Beschaffenheit. Die Brezeln allerdings sind das dem Bäcker am meisten charakterisierende Gebäck. Schon seit dem 14. Jh. haben sie als Zunftzeichen in ihrem Wappen eine Brezel mit einer Krone darüber, gehalten von zwei einander zugewandten Löwen^{6).} Die Schweinfurter durften Brezeln nur als Fastengebäck von Fastnacht bis Ostern essen. Ferner waren bekannt die „Burckhardt's Weck“, die von Michaelis (29. Sept.) bis Elisabeth (19. Nov.) die „Hufeisen“, die von Ostern bis Pfingsten und die „Flecken“(?), die von Pfingsten bis Bartholomei (24. Aug.) gebacken werden durften (Art. 20).

Eine bestimmte Brotsorte, die sogenannten „Stöcklein“, später „Zöcklein“, sollte Anlaß für einen Zusatzerlaß des Rates im Jahre 1715 geben^{7).} Der Teig zu diesem Brot war ursprünglich aus einem Kümmel- und Sauerteig gewesen. Die Bäcker hatten aber mit der Zeit dieses besondere Kümmelbrot aus einfachem Semmelteig gebacken. Entscheidend für die Bezeichnung „Zöcklein“ war demnach entweder der Zusatz von Kümmel oder die längliche Form, wie sie etwa auf einer der Abbildungen zu sehen ist. Der Erlaß hält die Bäcker nun an, sie wiederum wie in alten Zeiten aus dem speziellen Teig zu bereiten.

Noch vieles können wir aus der Beckenordnung von 1601 über dieses alte ehrwürdige Handwerk lernen. Dieser Aufsatz hat sich bewußt nur mit zwei Hauptaspekten beschäftigt, die aber bereits in der Lage sind, die Situation der damaligen Betriebe zu verdeutlichen und andererseits die Kontinuität aufzuzeigen, die das Bäckerhandwerk trotz aller Neuerungen, Erleichterungen und größeren Vielfalt erfahren hat.

Literatur und Quellen:

¹⁾ Ordnung des Beckenhandwerks Anno 1601. Stadtarchiv Schweinfurt. Handwerkerordnungen I/34 Bd. I

²⁾ Quellen der Abbildungen:

Abb. 1: Handwerkerbilder aus „Beschreibung aller Stände“, Frankfurt 1568. Abb. 2: Handwerkerbilder aus den Stiftungsbüchern des Nürnberger Zwölfbrüderhauses 17. Jh. Beide nach: Max Rumpf Deutsches Handwerkerleben und Aufstieg der Stadt. W. Kohlhammer Stuttgart. Abb. 3 aus Hausbuch der Mendelschen Zwölfbrüderstiftung in Nürnberg 1568

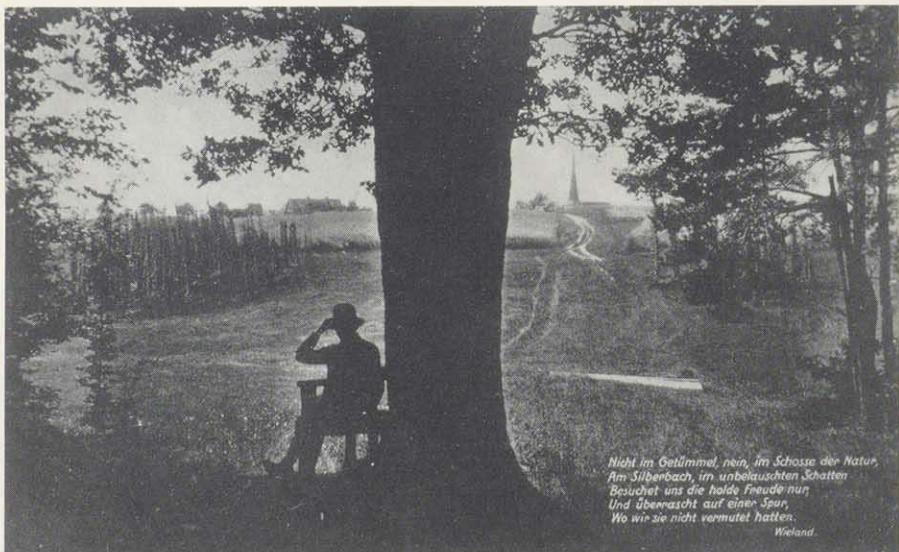
- ³⁾ Rumpf a. a. O. S 112
- ⁴⁾ Rumpf a. a. O. S 114
- ⁵⁾ D. Johann Georg Krünitz. Oeconomische Encyklopädie, oder allgemeines System der Staat-Stadt-Haus- und Landwirtschaft. Brünn 1787, Teil 6
- ⁶⁾ Rumpf a. a. O. S 112
- ⁷⁾ Beckenordnung s. o.

Dr. Christa Kolokytha, Robert-Koch-Straße 12, 8720 Schweinfurt

Robert Hofmann

„Mei Dörfla“, eine Liebeserklärung an Reichmannshausen

Reichmannshausen, 16 km nordöstlich von Schweinfurt, in der „Schlettach“ (auch „Schweinfurter Rhön“ genannt) gelegen, ist von der Größe her ein unbedeutendes Walddorf. Wahrscheinlich wurde es in der karolingischen Ausbauzeit zwischen dem 8. und 9. Jahrhundert vom Königsgut Wettringen aus als Rodungsinsel gegründet. 1290 wurde es als „Richalmeshusen“ (= Haus am Richalm) erstmals urkundlich erwähnt. Eine abgeschlossene Rodungsinsel ist der Ort auch in den folgenden Jahrhunderten geblieben, unberührt von den Verkehrswegen des Mittelalters und der Neuzeit. Auch heute noch muß der Besucher von Reichmannshausen fast von allen Seiten her erst einen ca. 5 km breiten Waldgürtel durchschreiten.



„Waldluftkurort Reichmannshausen“, Reproduktion einer alten Postkarte