

Schwarzbolde, der König der Laffurs, ist ein komischer Kauz. Höchstwahrscheinlich sind diese Laffurs der Kreuzfahrerherren die Väter der *Bohnarren*. Wenigstens kommen Bohnarren erst nach den Kreuzzügen auf. Und gerade auf diesen Zügen lernten die Fürsten und Ritter französisches Weizen durch den engen Verkehr mit den französischen Großen in den Kreuzheeren aufs genaueste kennen. Die Blütezeit der Bohnarren ist das 15. Jahrhundert. Den gebohrenen Stoff hatte schon der Rime des alten Roms, die Kuppe der französischen Herkulin des 13. Jahrhunderts. Da jetzt die Kuppe oder Gugel eine allgemeiner verbreitete Tracht ist, heftet man zur Kennzeichnung des südligen Haars an seine Kuppe die langen Gelschoben oder Häubchen verlaufen. Wie die Kleidung des Herkulin, ist auch diejenige des Bohnarren prächtig ansehnend. Anfänglich weiß, nimmt sie später die Buntschichtigkeit des Herkulinostoffs an. Die Schellen bewahrt sich der Narr aus der zweiten Hälfte des 14. und der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. In den ersten Jahrzehnten des 15. Jahrhunderts klingelten sie an dem Gewand der Fürsten, Grafen, Ritter und Knechte, an den Kleidern der Edelbarnen und Bürgerfrauen. Spät doch von dieser Zeit eine schwebende Helmkrone:

„Käm' einer auch noch so arm aus deutschem Land,
So hat er doch ein Schwert in seiner Hand,
Er kann tanzen, hüpfen, sprinzen,
Und müssen seine vergoldeten Glöcklein klingen.“

Der Narr führt seinzepter, dem Sprichwort gemäß, welches sagt, daß er dem Könige gleich sein soll. Wirklich ist es nur ein Rohrstock, das symbolische Zeichen seiner gebrüchlichen Machtbefugnis. Das doch der Solennität das verbriepte Recht, jedermann zu tadeln und Genatter zu nennen. Später verdrängt den Rohrstock die lederne Zwergherkesfeste, an deren Spitze der Narrstock mit herausgeprägter Zunge sitzt. Er hat an den Hüften rechtlich seines Amtes gewaltet, der Lustige Mat. Denn mußte er gelegentlich einen Reppentoch und einen Fußtritt hinnehmen, so verfürperte sich doch auch in ihm in seiner prehelesien Periode nicht selten die öffentliche Meinung, die frank und frei zu den Fürsten das ansprach, was sonst niemand zu äußern wagte. Als im Beginn des 18. Jahrhunderts die französische Regierung die Regeln seiner Lebensart aufstellte, verbieth der Stern des Narren an den Höfen. In Deutschland hielt er sich am längsten am kurfürstlichen Hof, der bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts einen Narren besoldete.

Aber der Narr hatte eine unverwundliche Lebenskraft. Von den Höfen verbannt, lebte er in der Welt des glänzenden Scheins, auf der Bühne weiter. Schon Sebastian Brant und Hans Sachs nennen den *Bauswurf*. In den Haupt- und Staatsaktionen des endenden 17. und des beginnenden 18. Jahrhunderts beherrschte der Bauswurf als parodierender Hofnarz zugleich. Bedeutige Schauspieler, wie Gottfried Brechauer, der 1720 zuerst die Britische anmaßt, stellen ihn dar. Zwar wurde er 1787 von der Neuberger in Leipzig zur Einführung des realmäßigen Dramas auf der Bühne zur Tür hinausgeworfen, aber er stand wohlgenut wieder auf. Als lustige Person steht er neben Dichter und Direktor am *Borhana* des Goetheischen Kauf.

Aus der Geschichte des Bäckergewerbes.

Von Alfred Laffon.

Getreidebau und Brot finden wir bereits bei den ältesten Völkern, die uns in der Geschichte begegnen. Ja, man darf wohl sagen, daß die Geschichte der Brotbereitung so alt ist, wie die Anfänge der Kultur, denn diese hand durch den Getreidebau erst einen festen Anhalt, weil erst durch ihn den Völkern der Lebensgenuß vom Nomadenleben zu festen Wohnstätten ermöglicht wurde. Wir müssen also bis tief in vorhistorische Zeiten zurückreisen, wenn wir den Spuren der Brotbereitung nachgehen wollen, und hoffen da zuerst auf die Phönizier und Aegypter. In dem fruchtbarsten Niltale wurde Weizen, Gerste und Dinkel in unendlicher Fülle gebaut, und Aegypten war schon in unbekannten Jahrhunderten nicht nur die Getreidekammer für alle umliegenden Länder, sondern man hatte auch schon früh die Brotbereitung auf eine ziemlich hohe Stufe gebracht. Wie weit die Getreidekultur über die Anfänge der Weltgeschichte hinausreicht, dafür liefern uns die chinesischen Geschichtswerke gleichfalls viele Beispiele. So wird von einem chinesischen Kaiser namens Chün-ung berichtet, welcher um das Jahr 2800 v. Chr. lebte. Dieser Kaiser ordnete an, daß bei einem alljährlich wiederkehrenden Feste in symbolischer Bedeutung die fünf wichtigsten Kulturpflanzen der damaligen Zeit, nämlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Reis, aus-

geißt werden sollten. Um die Mitte des vierundzwanzigsten Jahrhunderts v. Chr. muß die Landwirtschaft und der Feldbau bei den Chinesen bereits in sehr hoher Blüte gestanden haben, denn es sind uns Ueberlieferungen erhalten, nach denen ein Kaiser Yu im Tale des Flusses Jangtschiang artige Bewässerungsanlagen zum Nutzen der Landwirtschaft herstellte sich.

Von Aegypten kam die Kunst der Brotbereitung nach Griechenland, wo das Brot bald einen sehr wichtigen Bestandteil, ja fast die Grundlage aller Mahlzeiten bildete. Man hat es in Form fischentartiger Platten, die man in eigens hierfür hergestellten Körben aufbewahrt, besetzt die Speisetafeln reichlich mit Brotschnitten und benutzte diese gleichsam als Löffel, um Brühe oder Bret zum Mund zu führen. Von den Griechen übernahmen die Römer die hochwahrscheinlich den Gebrauch des Brotbackens und es war dies bei den Römern anfangs Sache der Hausfrauen und ihrer Sklavinnen. Doch schon früh gab es besondere gewerkschaftlich betriebene Bäckereien, von denen in Pompeii noch eine Anzahl prächtig erhalten sind. Bei Ausgrabung einer Bäckerverkstatt in Pompeii ließ sich übrigens feststellen, daß bei den Bäckereien auch gleichzeitige Mahlwerke in Gebrauch waren, welche in ihrer Einrichtung völlig unseren Mäseemühlen ähneln. Besondere Mühlen gab es natürlich damals noch nicht, und man kann sich vorstellen, welche Anzahl von Bäckern täglich sich mit der Handarbeit anstrengen mußten, um das Mehl abzumahlen, das allein zur Brotverfertigung einer Stadt wie Rom erforderlich war.

Früh genug hatte man nämlich in Rom den Hausfrauen die Mühe des Brotbackens abgenommen, und bereits im Jahre 580 v. Chr. finden wir von dort verlässliche Nachrichten des gewerkschaftlichen Betriebes der Bäckerei und Mahlerei. Unter der Regierung des Kaisers Trajan (98-117 n. Chr.) wurden Bäcker und Mühlenbesitzer, wie uns Plinius berichtet. Sie unterstanden der Oberaufsicht einer Magistratsperson, die in der Hauptstadt darüber zu wachen hatte, daß jederzeit hinlängliche Mengen von Getreide verfügbar sein würden, für welches man den Preis öffentlich genau bestimmte. Weiter wurde auch darauf gesehen, daß die Bäcker das Brot in gehöriger Menge und Güte backen. Die damals üblichen Arten des Gebäcks wichen schon eine gewisse Mannigfaltigkeit auf; man kannte mehrere Sorten Brot aus Weizen und Gerste, bei vieredrige und zwei Zoll breite Brote, neben kleinen und gewürzten Brötchen. Etwas später bildete man die feinere Backkunst aus und kannte auch schon Kuchen, dem man die mannigfaltigste Abwechslung in der Zusammenlegung des Teiges und in der äußeren Form zu geben wußte. Bei anderen Völkern betrieb man das Brotbacken etwas primitiver, man legte den Teig zwischen zwei heiße Steine und bedeckte die mit heißer Asche und glühenden Kohlen. Daneben kannten aber Aegypter, Israeliten und Phönizier und die Bevölkerung von ganz Kleinasien Backstein.

Bei den Germanen finden wir die Bäcker zuerst im Aeltesten Recht erwähnt, in dem bestimmt wird, daß dort der Mord eines Bäckers mit 40 Soloi gebüßt werden mußte. Das war ungefähr im Anfang des siebenten Jahrhunderts. Unter den verschiedenen Handwerken, die auf den von Karl dem Großen angelegten Meierhöfen wohnten (etwa um das Jahr 800) befanden sich auch Bäcker, die „Zemmeln“ machten. So hatte das Kloster Konstantin unter dem Bischof Salomo einen Badoien, in welchem 1000 Brote zubereitet werden konnten. Im allgemeinen aber wurde in Deutschland die Bäckerei, namentlich des Brotes, in jeder Haushaltung von den Hausfrauen betrieben. Das älteste Brot war hier im Grunde nichts anderes, als gerösteter Weizenbrot. Ungeäuert, in flacher Kuchenform bereitet, verkaufte es seine große Backkunst; es war meistens aus Weizen- oder Hafermehl, auch aus Dinkel, und das Mehl war nur grob gemahlen. Doch stand diesem schon früh ein besseres, durch Gährungs mittel angetriebenes Brot gegenüber, das aus Weizenmehl gebaden wurde und „schön Brot“ oder „weiß Brot“ hieß. Seine Gestalt war fischentartig.

Eine große Veränderung ging, wie mit allen Handwerken, so auch mit dem Bäckergewerbe vor, als im 10. und 11. Jahrhundert die Städte, zu deren ersten Einwohnern gewiß der Bäcker gehörte, noch und nach anwuchsen, sich zu erheben. Wenn diese Bäcker vorher auf den Landhöfen des Adels, auf den Plätzen und in den Klöstern ihre Leibeigene waren, so traten sie nun als Bewohner der Städte in den freien selbständigen Stand und bald begannen sie Zünfte zu bilden. Als Zunftmitglied finden wir die Bäcker im Jahre 1111 erwähnt in einer Urkunde Kaiser Heinrichs V., worin er sie, wie auch die Metzger, in der Stadt Speyer vor jeder Gewalt seiner Prälaten und Abgesandten schützte, die sonst demort waren, ihre einseitigen Bedürfnisse mit Gewalt ohne alles Entgelt zu nehmen. Ferner finden wir die Bäcker in Augsburg 1156 und in Breslau 1271 mit gewissen Vorrechten erwähnt. In Frankfurt