

Archivmagazin

Neues aus dem Stadtarchiv Pforzheim

Nr. 2024/1
Mitteilungen für die Mitglieder
Nr. 51/März 2024

Aus dem Inhalt:

Leberklöße-Gedicht
Pforzheimer Esskultur
anno 1811
Früchte Brasiliens
Kolonialwaren
Pfannkuch
Lebensmittel-
kontrollen
Historische
Gasthäuser
Archivgut als
Nahrungsquelle





Grußwort des Vorsitzenden

Liebe Mitglieder des Fördervereins,

zunächst möchte ich auch an dieser Stelle die Gelegenheit nutzen, um im Namen des Fördervereins einen herzlichen Dank an Uta und Joachim Volz für die Spende von € 2300 zu richten, die sie uns im Namen ihrer Joachim & Uta Volz-Stiftung zur Förderung von Kunst und Kultur im Dezember überreicht haben. Mit dieser großartigen Spende können viele Projekte des Stadtarchivs, insbesondere im Rahmen der kulturellen Bildung, durchgeführt werden.

Im Frühjahr warten gleich mehrere Programmhöhepunkte auf uns. Wie in der letzten Ausgabe angekündigt, werden in diesem Jahr sowohl der Eberhard-Gothein-Preis als auch der Georg-Simler-Preis vergeben.

Den Anfang macht der Georg-Simler-Preis, der für besondere schulische Leistungen auf dem Gebiet der Erforschung der Pforzheimer Stadtgeschichte vergeben wird. Der Preis geht in diesem Jahr an ein Projekt des Kepler-Gymnasiums. Unter dem Titel „Ceux de Gurs“ hat sich eine Gruppe von Schülerinnen und Schülern des Profilkurses „Bildende Kunst“ ästhetisch und historisch auf die Spurensuche nach den nach Gurs deportierten Jüdinnen und Juden aus Pforzheim begeben. Unter der Leitung von Frau Sandra Jost haben die Schülerinnen und Schüler Plakate zum Thema beim Mahnmal zur Deportation in der Pforzheimer Nordstadt gestaltet. Auch wurden diese mit einer Augmented Reality verknüpft. Außerdem wurde das Mahnmal durch Objekte aus Beton wie Koffer, Puppenteile oder Bücher ergänzt, die an zurückgelassene persönliche Gegenstände von Deportierten erinnern.

Für die Jury war dieses Projekt ein ausgezeichnetes Beispiel für einen künstlerischen Beitrag zu einer zeitgemäßen und modernen Gedenkkultur.

Die Verleihung des Preises erfolgt mit einem Grußwort von Bürgermeisterin Sibylle Schüssler im Rahmen des bundesweiten „Tags der Archive“ am Samstag, 2. März 2024, um 11 Uhr. An diesem Tag präsentiert sich das Stadtarchiv als moderner Dienstleister für die Bürgerschaft und gibt so einen Ein- und Überblick über seine Arbeit und Angebote. Der Tag steht in diesem Jahr unter dem Motto „Essen und Trinken“ und wird dieses Thema im Spiegel der Zeiten informativ und sicher auch unterhaltsam darstellen. Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie am 2. März das Stadtarchiv!

Essen und Trinken sind seit Beginn der Menschheitsgeschichte mehr als die Befriedigung eines lebensnotwendigen Grundbedürfnisses. Spätestens mit der Beherrschung der Kraft des Feuers haben sich Menschen versammelt, um beim gemeinsamen Essen Gemeinschaft zu erleben und zu feiern. Damit ist die Geschichte der Ernährung auch immer mit der Entwicklung von Kultur und Zivilisation eng verknüpft, ist aber auch ständigem Wandel unterworfen.

So gibt es Konstanten, die über Jahrtausende unsere Ernährung und Kultur prägen, wie etwa Getreide und Brot oder Bier und Wein, aber auch oft grundlegenden und stürmischen Wandel wie die Einführung der Kartoffel in Europa oder mit Beginn der Industrialisierung der Siegeszug von Fertiggerichten und Fastfood aller Art.



Als ich in den frühen 1960er Jahren von unserer neapolitanischen Nachbarin das erste Mal eine Pizza zu essen bekam, war dies ein ganz besonderes Erlebnis, da es weder Pizzerien noch Tiefkühlpizzen gab. Ein halbes Jahrhundert später verstehen nicht nur Kinder und Jugendliche Pizza, Döner und Co. als elementare Bestandteile deutscher Esskultur.

Ebenso sehr haben sich Essgewohnheiten verändert. So war das gemeinsame Mittagessen in den Familien die Norm, bei dem die Eltern auf die Einhaltung bestimmter Benimmregeln achteten. Die Entwicklung der Arbeitswelt und der Medien, ein in den letzten Jahrzehnten gewandeltes Zusammenleben in den Familien oder der Trend zum Alleinleben haben gemeinsames Essen und Feiern zu nicht mehr alltäglichen Erlebnissen werden lassen, die in einer Vielzahl von Kochsendungen oder unzähligen Beiträgen in sozialen Medien zelebriert werden.

Am 8. April 2024 um 19 Uhr laden wir Sie zur Verleihung des Eberhard-Gothein-Preises ein. Mit dem Preis werden herausragende wissenschaftliche Beiträge zur Pforzheimer Stadtgeschichte verliehen. Ihn erhält in diesem Jahr Cosima-Maria Weyers für Ihr Werk „Wiederaufbau und Monumentalisierung. Die Schlosskirche St. Michael in Pforzheim nach 1945 unter dem Einfluss von historischen und ästhetischen Gestaltungskonzepten“ aus dem Jahr 2022. Damit wird eine Lücke bei der Untersuchung der Nachkriegsgeschichte der Schlosskirche als wichtigstem Wahrzeichen und über alle Zeiten und über die nahezu vollständige Zerstörung unserer Stadt am 23. Februar 1945 hinweg geschlossen. Frau Weyers wird ihre Arbeit in einem Vortrag vorstellen. Das Grußwort wird Bürgermeisterin Sibylle Schüssler sprechen. Im Anschluss findet die

Förderverein für das Stadtarchiv Pforzheim e. V.

Kronprinzenstr. 28
75177 Pforzheim
Foerdereverein.Stadtarchiv@pforzheim.de
07231 39-1836

Bankverbindungen:

Sparkasse Pforzheim Calw
IBAN DE68666500850007619197
BIC PZHSDE66XXX

Volksbank pur
IBAN DE92661900000029411859
BIC GENODE61KA1

Jahreshauptversammlung unseres Fördervereins statt. Die Einladung hierzu erfolgt gesondert.

Ihr Kai Adam

Vorsitzender des Fördervereins für das Stadtarchiv Pforzheim e. V.



Auerbachs Leberklöße-Gedicht Andrea Binz-Rudek

Warum wählt man für eine so einfache Speise wie Leberknödel die Gedichtform aus - doch nur, wenn es das absolute Leibgericht ist, oder?! Das vorliegende Werk „Leberklöße“ stammt aus dem Nachlass Ludwig Auerbach N9. Uns liegt hier nur ein Konzept des Gedichts vor, in dem wild gestrichen wurde. Fast wäre bei der Transkription die Zugabe der Eier durch die vielen Streichungen übersehen worden, was fatale Folgen für das Gelingen der Klöße hätte. Eine Veröffentlichung des Gedichts konnte nicht gefunden werden.

Leider ist es nach einem Schriftvergleich unsicher, ob Ludwig Auerbach (geb. am 05.09.1840 in Pforzheim, gest. am 22.07.1882 in Seelbach) der Autor ist. Sein Sohn Rudolf Erwin Friedrich (1871-1932) könnte ebenfalls der Verfasser sein oder eventuell ein anderer Nachkomme der Familie, allerdings mit dem Namen Auerbach, denn der Autor schreibt: „...und Auerbach ein fröhlich Grüßlein schreib’.“

Bei dem Nachlass Ludwig Auerbach handelt es sich um einen angereicherten Nachlass. Das heißt, nach seinem Tod wurden Schriftstücke von anderer Hand hinzugefügt. Posthum veröffentlichten Auerbachs Freunde Ernst Scherenberg und Friedrich Geßler im Jahre 1889 sein Werk¹ und sonderten Gelegenheitsgedichte und Jugendsünden aus.²

- 1 Geßler, Friedrich und Scherenberg, Ernst (Hg.): Aus dem Schwarzwald. Gedichte von Ludwig Auerbach, Lahr 1889, online unter: <https://archive.org/details/ausdemschwarzwald00aueruoft/page/131/mode/1up>.
- 2 G[erwig], R[obert]: Ludwig Auerbach, in: Aus dem Schwarzwald, Blätter des württembergischen Schwarzwald-Vereins 9 (September 1903), S. 177-179, hier S. 179.

Das Gedicht „Leberklöße“ könnte in diese Kategorien fallen. Vielleicht animierte der Genuss seines Lieblingsessens Auerbach zu diesen Zeilen. Die ersten zwei Strophen sind fast identisch und möglicherweise wäre bei einer ernsthaften Korrektur eine davon gestrichen worden.



Abb. 1: Ludwig Auerbach (Stadtarchiv Pforzheim, S1-29-A-020-P-001, Foto: Friedrich Gerwig)

Ludwig Auerbach kennen wir hauptsächlich als Heimatdichter mit starker Verbundenheit zum Schwarzwald, dem auch sein bekanntestes Gedicht „O Schwarzwald, o Heimat“ gewidmet ist. Er war hauptberuflich jedoch Kaufmann, nachdem sein Vater, Ludwig Wilhelm Auerbach ([1801]-1871)³, die Förderung

- 3 Stadtarchiv Pforzheim, B35-124, Sterbeeintrag von



seines literarischen Talents und eine höhere Schulbildung gesponsert durch Großherzog Friedrich von Baden ausgeschlagen hatte.⁴ Bereits mit 16 Jahren verfasste er eine romantische Heldensage über Belrem von Weißenstein, welche später sogar gedruckt wurde.⁵ Er übernahm 1871 nach dem Tod des Vaters gemeinsam mit seinem Schwager Georg Wilhelm Katz ([1831]-1879)⁶, verheiratet mit Karoline Auerbach (1831-1915), den elterlichen Betrieb in der Schmuckbranche, welcher aber aufgrund der Weltwirtschaftskrise und der Konzentration auf zwei Handelspartner in Russland 1877 Konkurs anmelden musste. Er firmierte unter der Bezeichnung „Auerbach & Katz“⁷.

Danach ging Familie Ludwig Auerbach finanziell gebeutelt zuerst nach Lahr und später nach Seelbach, obwohl ihm eine Stelle in der Redaktion der Wiener Freien Presse angeboten worden war.⁸ Auerbach entschied sich aber für Seelbach, wo er die Schuttenfabrik leitete. Diese fertigte einen Grundstoff zur Papierherstellung aus Stroh. Die Produktion war allerdings sehr umweltschädlich, und die Fabrik leitete die giftigen und übelriechenden Abwässer in die Schutter.⁹

Ludwig Auerbach, Nr. 474/1871.

4 Geßler, Friedrich: Memento für Ludwig Auerbach, in: Geroldsecker Land. Jahrbuch einer Landschaft, Lahr 1976, S. 182-185, hier S. 183.

5 Auerbach, Ludwig: Bellrem von Weißenstein. Romantische Sage, Pforzheim 1860.

6 Stadtarchiv Pforzheim, B35-132, Sterbeeintrag Nr. 4/1879.

7 Adreßbuch der Stadt Pforzheim nach dem Stand vom 1. Juni 1872, Pforzheim 1872, S. 124.

8 Kurt Griguscheit: Singe, wem Gesang gegeben...Zum 100. Todestag von Ludwig Auerbach, dem Sänger des Schwarzwaldes, in: Blickpunkt Pforzheim, Sommerhalbjahr 1982, S. 43-45, hier S. 45.

9 Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Ludwig_Auerbach (14.12.2023).

Früh verstarb er dort im Alter von 41 Jahren an einem Herzschlag. Der „seelengute und hilfreiche Mensch“, wie Aloys Stolz ihn in seiner Geschichte der Stadt Pforzheim¹⁰ beschreibt, wurde gleichwohl in seiner Vaterstadt Pforzheim beerdigt. Der im Jahre 1884 errichtete Gedenkstein auf dem Pforzheimer Hauptfriedhof erinnert dort an den bekannten Pforzheimer Sohn.¹¹ Nach seinem Tod kehrte die Witwe Rosalie/Rosa (geb. Schmidt, geb. 1844 in Ettligen, gest. 1915 in Murnau)¹² mit ihren Kindern Hedwig (1866-1924) und Rudolf nach Pforzheim zurück.

Seine Tochter Hedwig heiratete den Ringfabrikanten August Gerstner (1865-1911) und nach dessen frühen Tod leitete sie gemeinsam mit ihrem Bruder Rudolf dessen Ringfabrik. Ebenso erinnert der Auerbach-Gedenkstein, errichtet im Jahr 1928 beim Kupferhammer, an den Pforzheimer Heimatdichter.

Übrigens ist auch ein ganzes handschriftliches Kochbuch der Familie Auerbach erhalten geblieben.¹³ Darin findet sich unter Fleischklöße zur Suppe ein ähnliches Kloß-Rezept aber ohne Leber, vielleicht von Rosa Auerbach. Desgleichen sind 18 weitere Kloß-Rezepte im Kochbuch aufgenommen, beginnend mit Frikassee-Klößchen über Mehklöße zu Gemüse bis zu Hefenklöße.

Höchstwahrscheinlich ist ein Mann der Schöpfer des Auerbach'schen Rezeptgedichts „Leberklöße“. So schickt er doch die „verehrte

10 Aloys Stolz: Geschichte der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1901, S. 330.

11 Eine durchaus würdige und schöne Feier..., Pforzheimer Beobachter, 22.07.1884.

12 Lebensdaten der Familie Auerbach stammen u. a. aus dem Stammbaum von Ludwig Auerbach (Stadtarchiv Pforzheim, S5-431).

13 Stadtarchiv Pforzheim, N9-169.

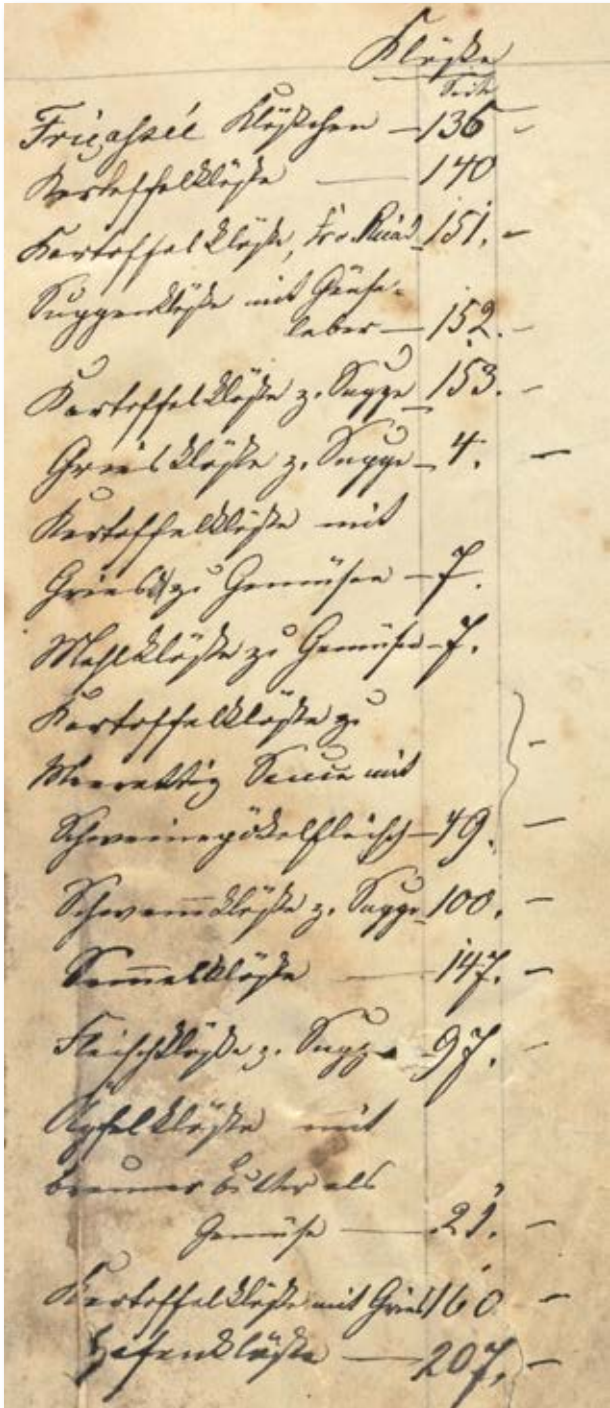


Abb. 2: Register zu den Kloß-Rezepten aus dem Kochbuch der Familie Auerbach (Stadtarchiv Pforzheim, N9-169)

Frau“ zum Bäckermeister, um beliebte Wecken zu kaufen. Auch trägt „die sorgsame Mutter“ die Klöße zum „wartenden Gemahl“ an den Tisch. Das vorliegende Gedicht ist

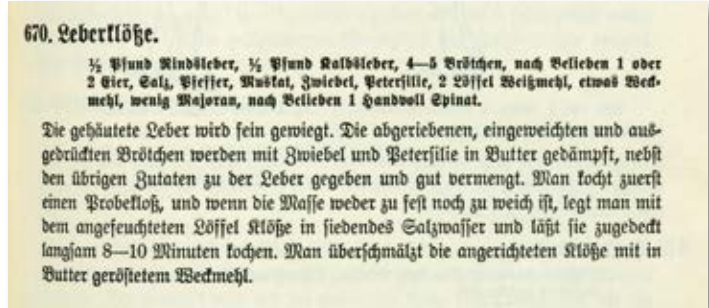


Abb. 3: Alternatives Rezept Nr. 670 für Leberklöße von der Pforzheimerin Hermine Kiehle (1872–1935) mit weniger Zutaten. 25 Jahre leitete sie die Kochschule des Schwäbischen Frauenvereins. In ihrem Rezept finden zusätzlich Kräuter und gegebenenfalls Spinat Verwendung. Das Kochbuch findet sich heute noch unter dem Namen Kiehle-Kochbuch in den Buchhandlungen.

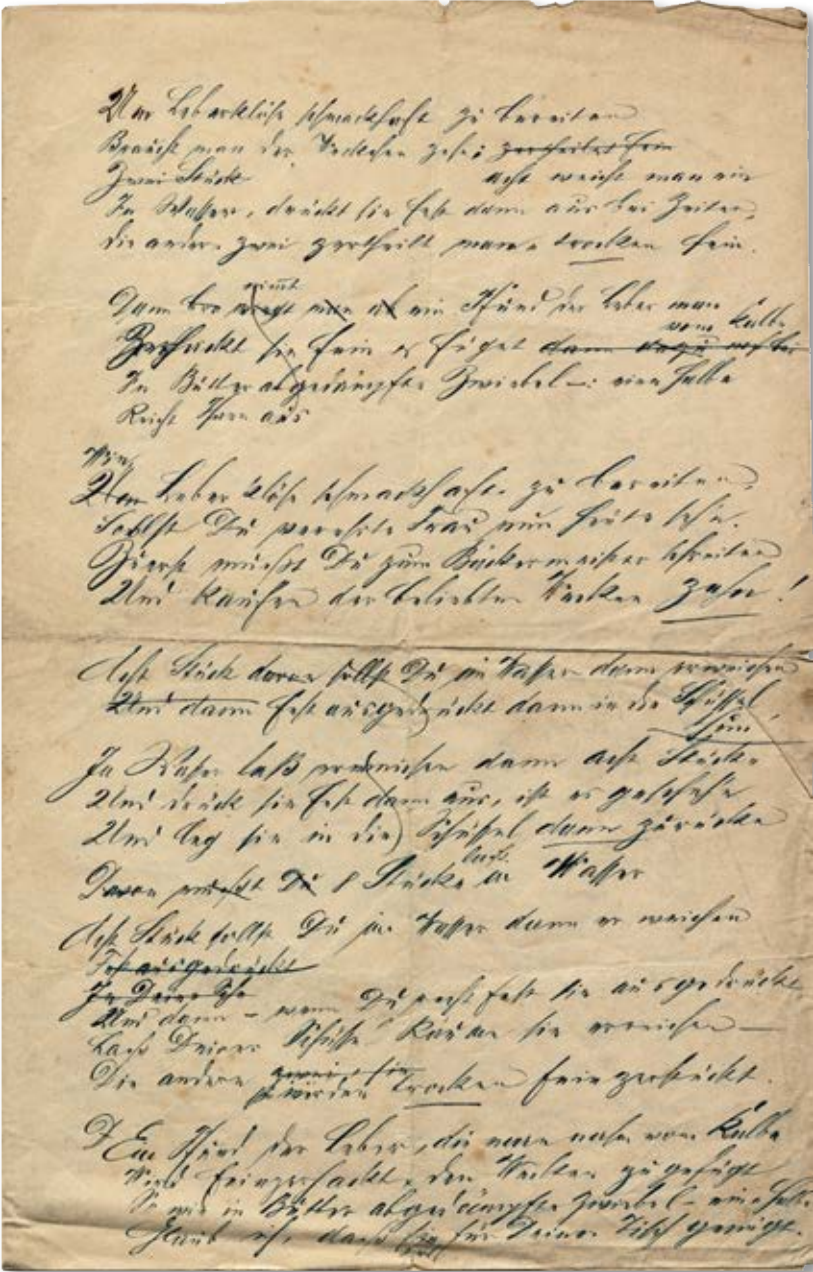
eben eine Quelle seiner Zeit mit dem entsprechenden Frauenbild. Sprachlich stolpern wir über nicht mehr bekannte Begrifflichkeiten wie „Es Jota eines Restes“¹⁴. Der Autor meinte wohl: Kein Rest bleibt übrig.

Nicht nur den Zweibeinern scheint das Gericht zu schmecken, sondern auch die Hauskatzen bekommen ihren Teil, denn er schreibt: „Und schmeckt es mir, dann unsern lust’gen Katzen“.

Dem „Weibchen“, hier ist wohl die Köchin gemeint, bleibt am Ende ein Kuss. So kann doch die ganze Familie mit Leberklößen glücklich werden.

Hoffentlich macht Sie das Rezept ebenfalls glücklich. Gutes Gelingen beim (möglichen) Nachkochen! Es empfiehlt sich, das Rezept von Hermine Kiehle¹⁵ zu verwenden. Vegetarier und Veganer können sich eventuell an den Früchten Brasiliens gütlich tun. Siehe Seiten 17-20 mit dem entsprechenden Einlegeblatt.

14 Jota in der Bedeutung von „das Geringste“.
 15 Kiehle, Hermine: Kiehle-Kochbuch: große illustrierte Ausgabe für die bürgerliche und feine Küche mit Haushaltungskunde, Stuttgart [1939], S. 191.



Transkription
Stadtarchiv Pforzheim, N9-202
Leberklöse, Konzept eines Rezeptgedichts

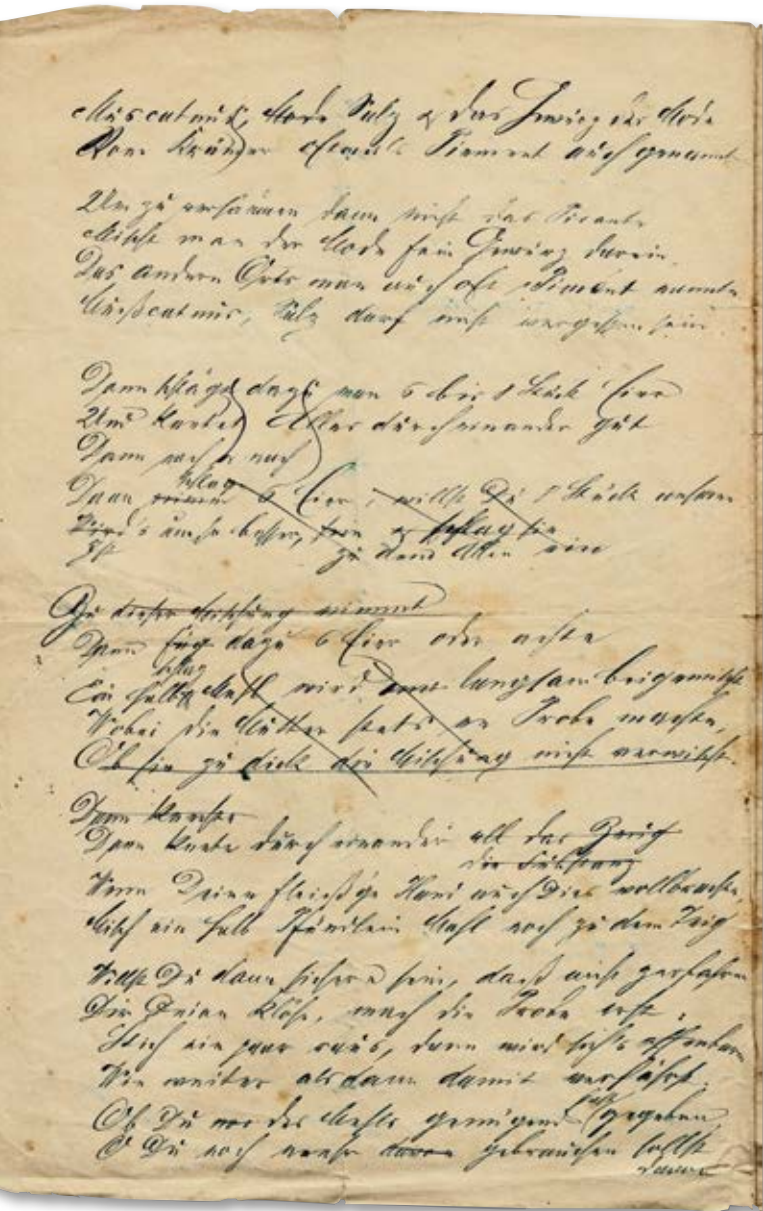
Um Leberklöse schmackhaft zu bereiten
 Braucht man der Weckchen zehnj; acht
 weicht man ein
 In Wasser, drückt sie fest dann aus bei Zeiten,
 die andern zwei zertheilt man „trocken fein.

Wie Leberklöse schmackhaft zu bereiten,
 Sollst Du verehrte Frau nun heute seh'n.
 Zuerst mußt Du zum Bäckermeister schreiten
 Und kaufen der beliebten Wecken zehnj!

Acht Stück sollst du im Wasser dann erwei-
 chen
 Und dann - wenn Du recht fest sie ausge-
 drückt,
 Laß Deiner Schüssel kaume sie erreichen -
 Die andern werden trocken fein zerstückt.

Ein Pfund der Leber, die man nahm vom
 Kalbe
 Wird Feinzerhackt den Wecken zugefügt
 So wie in Butter abgedämpfte Zwiebel - eine
 Halbe
 Glaub ich, daß für Deinen Tisch genügt.

Warnhinweis:
 Beim Nachkochen mit der oben genannten
 Menge war der Teig viel zu weich, und es muss-
 te noch Mehl und Grieß hinzugefügt werden,
 damit der Knödel zusammenblieb. Auch ist die
 Zugabe von Petersilie oder Spinat als eine grü-
 ne Komponente zu empfehlen. Durch die große
 Anzahl an Brötchen ist der Geschmack nach
 Leber nicht sehr intensiv. Große Begeisterung
 hat das Gericht bei den Testessern - zumindest
 so nachgekocht - nicht ausgelöst. Es ergibt
 auch eine große Anzahl an Klößen.



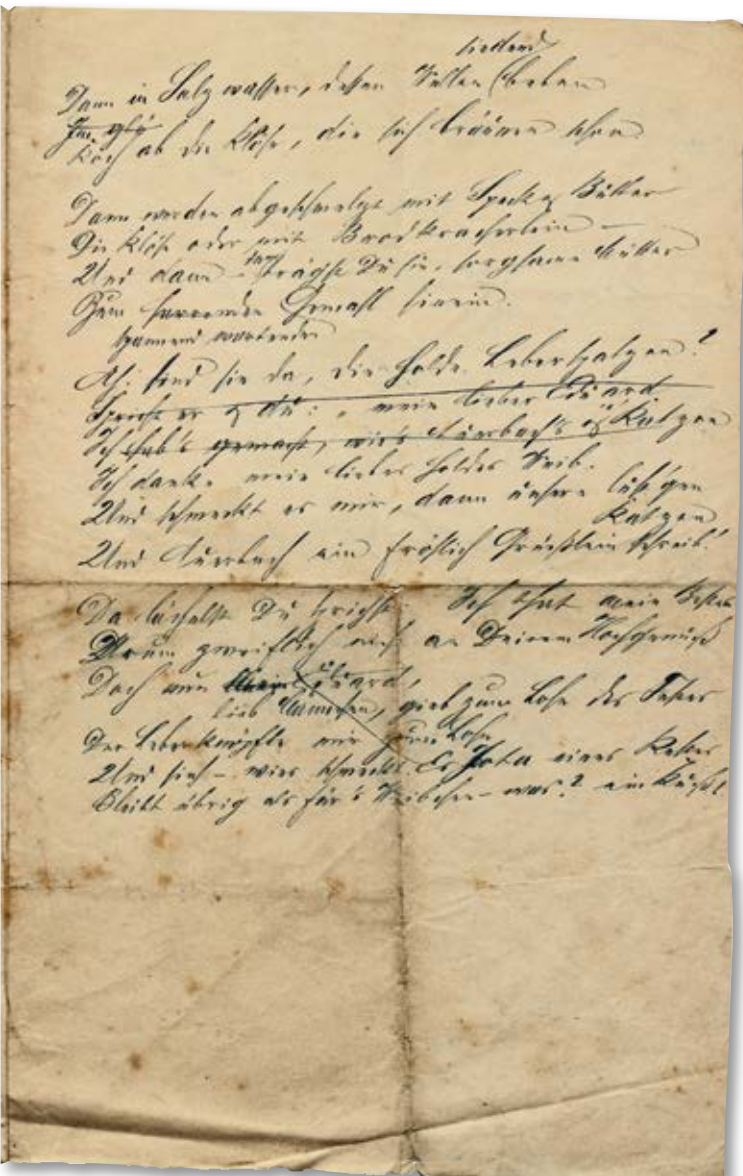
Um zu versäumen dann nicht das Picante
Mischt man der Mode fein Gewürz darein,
Das andern Orts man auch oft „Piment nann-
te.
Mußcatnus, Salz darf nicht vergessen sein.

Dann schlag dazu 6 Eier oder achte
Dann knete durcheinander
Wenn Deine fleiß'ge Hand auch Dies voll-
brachte,
Misch ein Halb Pfündlein Mehl noch zu dem
Teig

Willst du dann sichern sein, daß nicht zerfah-
ren
Dir Deine Klöse, mach die Probe erst:
Stich ein paar raus, dann wird sich's offenba-
ren
Wie weiter als dann damit verfahrst.

Ob Du des Mehls genügend hast gegeben,
O Du noch mehr gebrauchen sollst davon





Dann in Salzwasser, dessen Wellen siedend beben
 Koch ab die Klöße, die sich bräunen schon.

Dann werden abgeschmelzt mit Speck & Butter
 Die Klöße oder mit Brodkracherlein -
 Und dann - dann trägtst du sie, sorgsame Mutter
 Zum spannend wartenden Gemahl hinein.

Ach sind sie da, die holde Leberspatzen?
 Ich danke mein liebes holdes Weib.
 Und schmeckt es mir, dann unsern lust'gen Katzen
 Und Auerbach ein fröhlich Grüßlein schreib'.

Da lächelst Du sprichst: Ich that mein Bestes
 Drum zweifl ich nicht an Deinem Hochgenuß
 Und sieh - wies schmeckt. Es Jota¹ eines Restes²
 Bleibt übrig als für's Weibchen - was? ein Kuß!

Zutatenliste der Auerbach'schen Klöße:

10 trockene Brötchen, 500 g Kalbsleber, 6-8 Eier, 250 g Mehl, Butter, [250 g] Zwiebeln, nach Belieben Piment, Muskat, Salz

Zum Abschmelzen:

Speck und Butter oder Croutons

1 Jota = 9. griechischer Buchstabe oder das Geringste.
 2 Unsichere Lesart; es könnte auch Kestes heißen, was allerdings keinen Sinn gibt. „Es Jota eines Restes“ soll wohl heißen, kein Krümelchen bleibt übrig.



Fotos: Andrea Binz-Rudek



Dr. Johann Christian Roller und die Pforzheimer Esskultur anno 1811

Klara Deecke

Was aß und trank man in Pforzheim vor gut 200 Jahren? Über die Ernährungsgewohnheiten der Pforzheimerinnen und Pforzheimer gibt der vorliegende Artikel durch Auszüge aus einem Büchlein Auskunft, das im Stadtarchiv verwahrt wird, als Digitalisat aber auch online genutzt werden kann.¹ Es ist betitelt mit „Erster Versuch einer Beschreibung der Stadt Pforzheim, mit besonderer Beziehung auf das physische Wohl ihrer Bewohner“ und wurde 1811 in Pforzheim gedruckt. Verfasst hat es der Pforzheimer Arzt Johann Christian Roller (1773-1814). Der gebürtige Pforzheimer war nach seiner Ausbildung zunächst als praktischer Arzt tätig, 1804 wurde er dann „Irrenphysikus“ am Pforzheimer „Irren- und Siechenhaus“, heute würde man sagen Psychiater.² Nebenberuflich war Roller außerdem Redakteur der „Pforzheimer Wöchentlichen Nachrichten“. Diese früheste Pforzheimer Zeitung erschien ab 1810 unter dem Namen „Pforzheimer Wochenblatt“.³ Auch hier wird man auf der Suche nach Informationen über die Essgewohnheiten der Pforzheimer fündig. Denn das Wochenblatt war in erster Linie ein Bekanntmachungsblatt, das außerdem unterhaltende und belehrende Beiträge veröffent-

lichte. Und diese gaben immer wieder Ernährungstipps oder Hinweise zur Zubereitung von Nahrungsmitteln, wie die in den vorliegenden Text eingestreuten kleinen Artikel aus dem Jahr 1811 zeigen. Auch über die Marktpreise für Lebensmittel wurde dort informiert.

Im Jahr 1811 hatte Pforzheim gerade einmal um die 5.000 Einwohner. Dennoch war der Weg zur Hochburg der Schmuck- und Uhrenindustrie schon eingeschlagen. Zahlreiche Arbeiter pendelten morgens in die Fabriken. Politisch waren die Zeiten unruhig. Das Großherzogtum Baden war als Mitglied des Rheinbundes 1811 während der Koalitionskriege noch mit Napoleon verbündet, um dann gerade noch rechtzeitig 1813 das Bündnis zu wechseln. 1811 starb Großherzog Karl Friedrich nach 73-jähriger Amtszeit und wurde in der Pforzheimer Schloßkirche beigesetzt. Pforzheim verdankte ihm u. a. die Gründung des Waisenhauses 1767, das zur Wiege der Pforzheimer Schmuck- und Uhrenherstellung wurde.

In diese bewegten Zeiten fällt also die Bestandsaufnahme der Pforzheimerinnen und Pforzheimer durch Johann Christian Roller. „Der Wuchs der Männer ist mehr klein als groß, doch sind sie, von heimischer Abkunft, meist kraftvoll; das weibliche Geschlecht ist mehr hager, in der Größe aber sehr verschieden“⁴, stellte der Arzt fest. Dass die Figur maßgeblich durch die Ernährung bestimmt wird, war Roller sehr bewusst. Entsprechend ausführlich schilderte er in seiner Beschreibung, welche Nahrungsmittel in Pforzheim verwendet wurden und wie man

1 Stadtarchiv Pforzheim, QI 9000; online unter: https://books.google.de/books/about/Erster_Versuch_einer_Beschreibung_der_St.html?id=DGhelCOcu2AC&redir_esc=y.

2 Zu Rollers Leben und Werk vgl. Stemmer, Walter: Das Irren- und Siechenhaus Pforzheim und seine Ärzte, in: Allgemeine Zeitschrift für Psychiatrie und ihre Grenzgebiete 71 (1914), S. 289-307, hier S. 290ff.

3 Stadtarchiv Pforzheim, Ztg1; vgl. auch Schulze, Olaf: „Zum Nutzen und Bequemlichkeit der Einwohner“. Geschichte der Pforzheimer Zeitungen (Materialien zur Stadtgeschichte, 13), Ubstadt-Weiher 1999, S. 32.

4 Roller, Johann Christian: Erster Versuch einer Beschreibung der Stadt Pforzheim, mit besonderer Beziehung auf das physische Wohl ihrer Bewohner, Pforzheim 1811, S. 66.

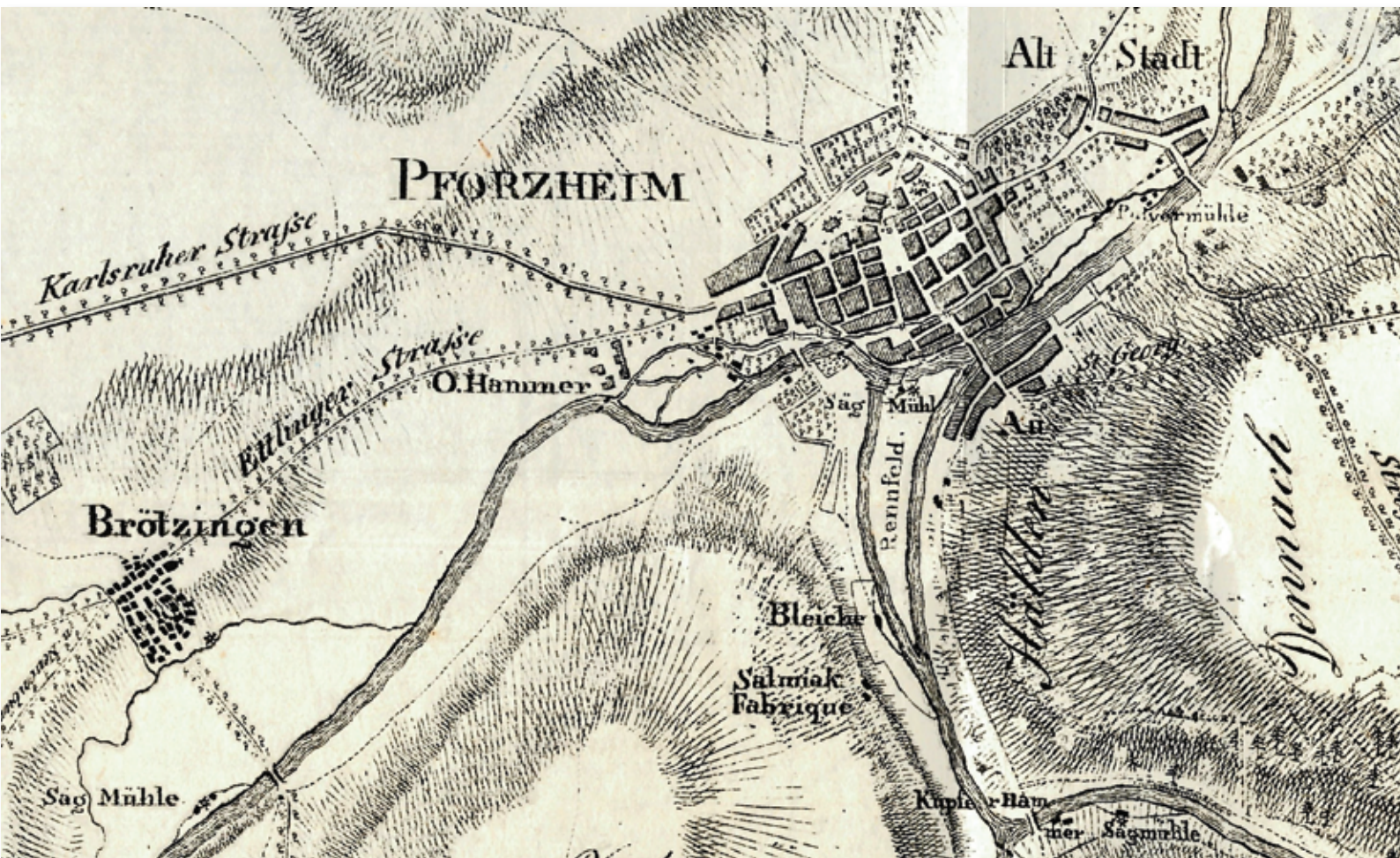


Abb. 1: Pforzheim um 1811. Karte der Stadt und Umgebung, die Roller seinem Buch beigegeben hat (Abb. aus: Roller [wie Anm. 4], unpag.)

sie zubereitete. Dabei blieb es aber zumeist nicht bei einer neutralen Darstellung, sondern die kritische Beurteilung der Ernährungsgewohnheiten aus Sicht eines Arztes wurde gleich mitgeliefert.

Grundnahrungsmittel: Brot, Mehlspeisen, Kartoffeln

Das erste Nahrungsmittel, das Roller behandelt, ist das Brot. Und hier gibt es gute Nachrichten: „Für dieses Hauptbedürfnis ist unserer Stadt gut gesorgt.“⁵ „Das Brod bei den Beckern wird alles von Kernen des Dinkels oder Spelz mit seltenen Zusätzen anderer Früchte bereitet. Zum häuslichen Gebrauch

wird immer etwas Roggen oder Korn hinzugegan, damit es längere Zeit feucht bleibe; weniger wohlhabende Personen nehmen auch Gerste und Grundbirn⁶ dazu, und ärmere nehmen solche in größerer Menge und ungesotten, blos roh gerieben, wodurch das Brod aber sehr rauh wird.“⁷ Brotpreis und -gewicht waren damals obrigkeitlich vorgeschrieben. Natürlich gab es da immer wieder Versuche, kleinere Brötchen zu backen – heute würde man Shrinkflation dazu sagen: „Im Ganzen hat man hier gutes und wohlschmeckendes Brod von allen Klassen, und die Polizei hält strenge auf das gehörige Gewicht und bestraft die, jedoch selten vorkommenden Fehler sehr scharf“.⁸

6 Kartoffeln.

7 Roller (wie Anm. 4), S. 90.

8 Ebd., S. 91.

5 Ebd., S. 88.

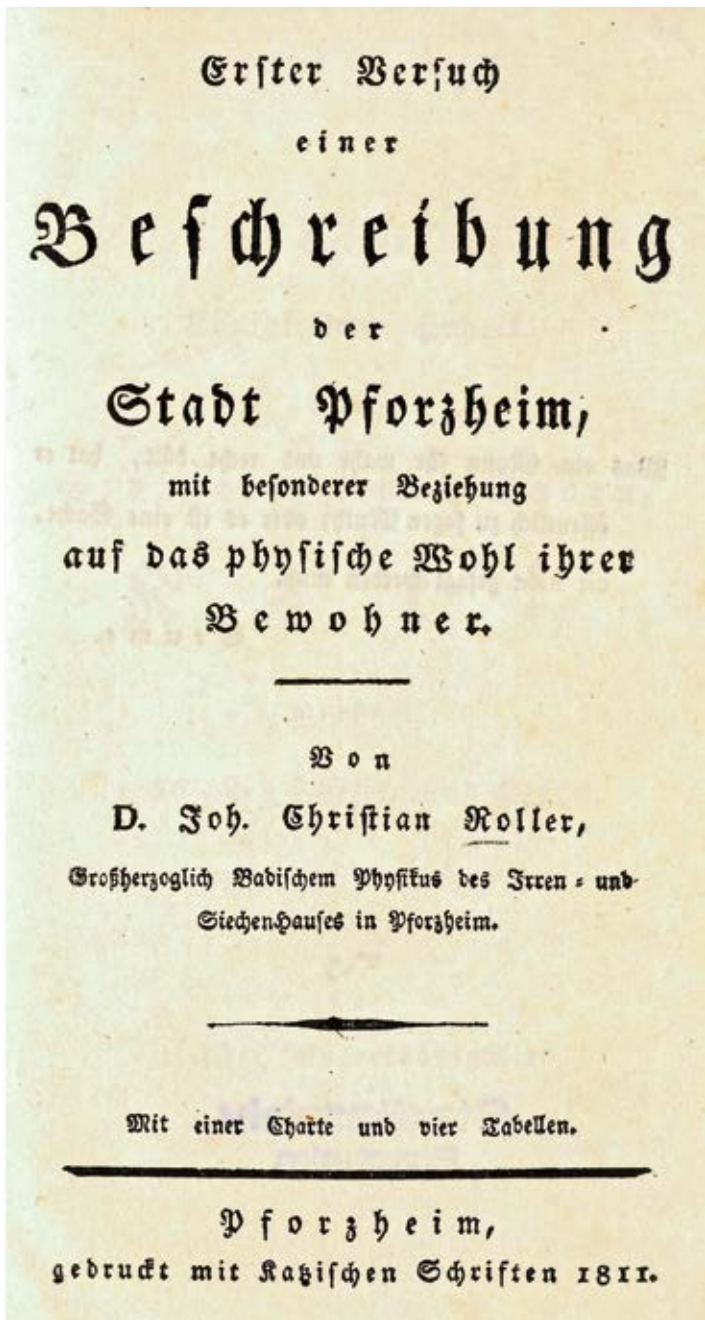


Abb. 3: Titelblatt von Rollers Beschreibung der Stadt Pforzheim (Abb. aus: Roller [wie Anm. 4], unpag.)

dem ein starker Magen gehört, da wir keinen vierfachen haben, um aus ihnen Nahrung herauszuziehen; jedoch sind sie besonders jung und frisch in Verbindung mit Fleisch eine angenehme Speise, und auf diese Art auch

leichter zu verdauen“¹³. Fleisch ist für Roller unverzichtbar für eine gesunde Ernährung: „[Das Thierreiche] liefert uns, wegen seiner Mannigfaltigkeit und als ein Haupterforderniß zur Bereitung so vieler Speisen aus dem Pflanzenreiche, ein nöthiges und allgemein beliebtes Nahrungsmittel – das Fleisch. Das meiste, das genossen wird, wird vom Rindvieh, den Schweinen und Hämmeln genommen, weniger von alten Ziegen und Böcken; nur die jungen Ziegen werden im Frühjahr als Braten gegessen“¹⁴. Das Fleisch kaufte man in Pforzheim nicht zwangsläufig beim Metzger. Tierhaltung war auch in der Stadt sehr verbreitet, worauf Roller hinweist: „Ausserdem werden aber besonders Schweine in großer Zahl (fast in allen Haushaltungen eins oder mehrere) hauptsächlich zur Gewinnung von Schmalz und Speck geschlachtet; und wenn je von Fleischspeisen Unverdaulichkeit und Magenbeschwerden erregt werden, so verursacht dieß der häufige Genuß des fetten Schweinenfleisches, besonders aber der daraus bereiteten Würste, worunter die durchs Räuchern hart wie Stein gewordenen Blutwürste die unverdaulichsten sind.“¹⁵ Nicht nur Nutztiere, auch Wildtiere standen manchmal auf dem Pforzheimer Speiseplan: „So nahe wir dem Walde sind, so selten ist in diesem Verhältnis doch das Wildbret. Am meisten kommen auf gewöhnliche Tische Hasen, seltener Hirschfleisch; Rehwildbret kommt noch weniger unter die Leute, und wilde Schweine, die ehemals, vor 30 Jahren, in unserem Hagenschieß zu Hause waren, zeigen sich erst seit kurzer Zeit wieder in unseren Wäldern“¹⁶.

13 Ebd., S. 94.

14 Ebd., S. 101.

15 Ebd., S. 102.

16 Ebd., S. 103.



Babynahrung

Auch die Ernährung der Kleinsten macht Roller zum Thema. Wenig überraschend empfiehlt er Muttermilch als Nahrung für Babys.¹⁷ Doch er beschreibt auch, wie damals verfahren wurde, wenn ein Kind nicht gestillt werden konnte. Spezielles Milchpulver für Säuglinge gab es damals noch nicht, sondern man musste auf die verfügbaren Nahrungsmittel zurückgreifen: „Gewöhnlich wählt man Wasser und Milch, und wenn letztere immer recht süß genommen wird, mag es auch die beste seyn. Andere nehmen abgekochte geröstete, besser nur stark getrocknete, Gerste (...). In allen Fällen ist darauf zu sehen, daß das Getränk nicht sauer wird, und die Sauggläser rein erhalten werden, wogegen gar häufig gesündigt wird.“¹⁸ Wenig Verständnis zeigt Roller dafür, kleinen Kindern sog. „Schlotzer“ zu geben: „Zur Beruhigung (...) bedient man sich der Schlotzer (Zulpen), welche mit Zucker und Reibmutschelmehl¹⁹, oft auch nur mit gekautem Brode angefüllte Lappen sind, die man ins Wasser taucht oder mit Speichel anfeuchtet, und so den Kindern in den Mund steckt. Das Eckelhafte dabei nicht zu berühren, schaden sie dadurch, daß sie Blähungen erregen, und also Schmerzen, die man durch die Schlotzer stillen will. Die zu große Menge von Zucker, die man in diese Sauglumpen und in das Getränk zu thun gewohnt war, und wodurch man der Verdauung und den Zähnen schadete, ist durch den theuern Preis etwas vermindert worden.“²⁰ Auch mit der festen Nahrung der jüngsten Pforzheimerinnen und Pforzheimer ist Roller nicht ganz einverstanden: „[D]ie erste feste Nahrung, welche

die Säuglinge neben der Muttermilch genießen, (...) besteht am häufigsten aus Mehlbrei, der oft mehr einem Kleister, als einer Speise ähnlich ist. Er wird aus Milch und Mehl bereitet, und könnte bei gehöriger Beschaffenheit noch ziemlich gute Nahrung geben. Er ist aber gewöhnlich so dick, daß er den Kindern eingestrichen werden muß, und eigentlich erst durch den Speichel und den Magensaft verdünnt, verdaulicher gemacht wird.“²¹

Was in Pforzheim auf den Tisch kam: Du isst, was du bist

Die Ernährungsgewohnheiten in Pforzheim anno 1811 waren stark bestimmt von Stellung, verfügbarem Einkommen und Wohlstand bzw. Armut der Familien. Es gab typische „Arme-Leute-Essen“, während viele teure „gut bürgerliche“ Speisen nur von wohlhabenderen Bürgern konsumiert wurden. Roller schreibt: „Die arbeitsame Klasse der Aermern genießt gewöhnlich Morgens Suppe (der Mann etwa Branntwein mit Brod); Mittags Mehlspeisen, Grundbirn in saurer Brühe, in der Woche einmal Fleisch mit Gemüs, und Abends Sup-

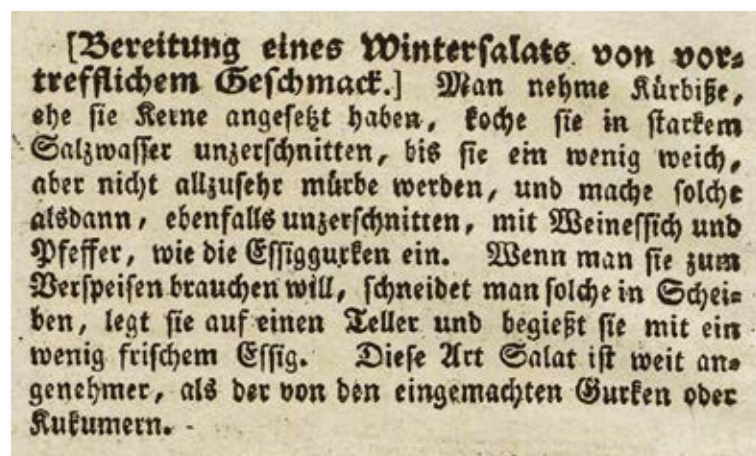


Abb. 4: Eingelegte Kürbisse als Alternative zu Essiggurken (Abb. aus: Pforzheimer Wochenblatt, 1811, S. 46)

17 Vgl. ebd., S. 78.

18 Ebd., S. 80.

19 Eine Art gemahlener Zwieback; vgl. Roller (wie Anm. 4), S. 84.

20 Ebd., S. 80f.

21 Ebd., S. 83f.



pe, gesottene Kartoffeln, gestandene (saure) Milch mit Brod oder Grundbirn. Bei mehrerem Verdienst mehr Fleischspeisen, Gemüse und Salat. Im mittleren Stande wechseln Fleisch und Mehlspeisen ab; im Winter ist dann das selbst geschlachtete Schweinefleisch, das auch eingesalzen und geräuchert, bis gegen den Sommer hin gegessen wird, und die Würste das gewöhnliche Fleisch zum Gemüse. (...) Der Vermöglichere hat täglich Mittags Ochsen- oder Rindfleisch mit Suppe und Gemüse, im Winter noch mit Schweinefleisch.“²²

Wann gegessen wurde, bestimmte die Tätigkeit, aber auch die Jahreszeit: „Die Zeit des Essens ist nach den Ständen und der Beschäftigung verschieden. Der Bürger setzt sich in der Regel vor 12 Uhr zu Tische, die Honoratioren und die, deren Geschäfte bis 12 Uhr dauern, wie z. B. die Arbeiter in den verschiedenen Fabriken nach 12 Uhr; Abends der erstere um 6 oder 7 Uhr (im Winter früher als im Sommer), die letztern um oder nach 8 Uhr.“²³

„Im Uebermaß genossen erzeugt es eine gewisse Dummheit“: Bier, Kaffee und andere Genussmittel

Sehr zum Leidwesen des verantwortungsbewussten Arztes Roller sprachen die Pforzheimerinnen und Pforzheimer nicht nur dem Hauptgetränk Wasser, sondern auch Bier, Kaffee oder gar Schnaps zu. Dass Alkohol schädlich und ungesund ist, war auch 1811 schon gleichermaßen wahr wie bekannt. Dennoch zählte Pforzheim damals 11 Brauereien. Roller beschreibt die in Pforzheim gebrauten Biere wie folgt: „Das Bier ist meist braun, in seiner Güte aber sehr verschieden, und die Hopfenpreise sind oft sehr bemerklich; doch

wird es, so viel allgemein bekannt ist, nie mit schädlichen Ingredienzien der Gesundheit nachtheilig verfertigt. Im Uebermaß genossen erzeugt es eine gewisse Dummheit, und Schwäche des Magens, und bei geringerer Qualität Koliken etc. Auch genügt dem an geistige Getränke gewöhnten Gaumen das Bier nicht allein – ein Gläschen Schnaps wird darauf gesetzt; aber dadurch das Brantweintrinken allgemeiner als es sonst gewesen ist.“²⁴ Auf das Weintrinken geht Roller kaum ein, da der Weinpreis um 1811 so hoch war, dass das Getränk damals in Pforzheim nur wenig konsumiert wurde.²⁵

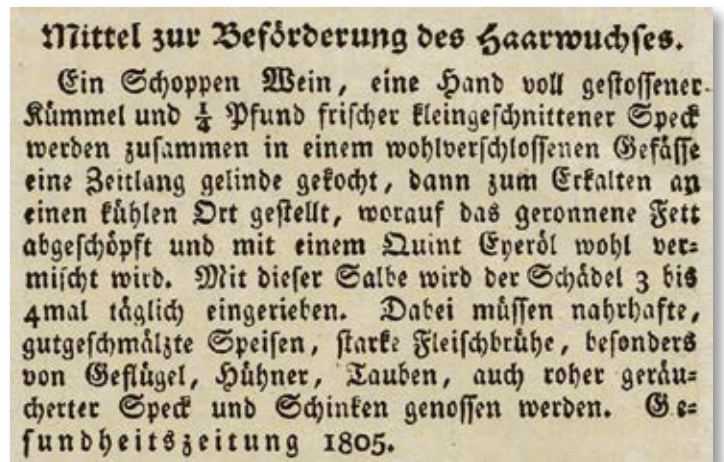


Abb. 5: Nahrungsmittel als Doping für die Haare. Dass man für die beste Wirkung zusätzlich „nahrhafte, gutgeschmälzte Speisen“ essen musste, mag den Anwendern vermutlich nicht unlieb gewesen sein (Abb. aus: Pforzheimer Wochenblatt, 1811, S. 120)

Kaffee hingegen wurde im Laufe des 18. Jahrhunderts immer beliebter, und im 19. Jahrhundert setzte das Heißgetränk seinen Siegeszug fort. Zugleich gab es Kritik am Kaffeekonsum, man denke nur an den bekannten Kanon „C-a-f-f-e-e, trink nicht so viel Kaffee!“ von

22 Ebd., S. 107f.

23 Ebd., S. 108.

24 Ebd., S. 113f.

25 Vgl. ebd., S. 114.



Carl Gottlieb Hering (1766-1853), der wohl um 1810 entstanden ist.²⁶ Unser Pforzheimer Arzt stellte sich auf die Seite der Kritiker und analysierte den Kaffeekonsum der Einwohner wie folgt: „Der Kaffe ist in der Hütte des Bettlers wie bei dem Reichsten anzutreffen, nur sucht der erste seine ganze Glückseligkeit in einem Getränk, das er auf die elendeste Art bereitet. Die Beimischungen sind: der Cichorienkaffe, gelbe Rüben, Dickrüben, oder Eichel, Roggen etc. Der Arme genießt seine elende Brühe als Frühstück, Mittag und Abendessen in großer Quantität, der Wohlhabende oft nur zu stark Morgens und nach dem Mittagessen. In beiden Fällen muß er der Gesundheit nachtheilig seyn; und wenn er in dem einen zu sehr erschlaft, die Verdauungsorgane schwächt und sie für rauhere Speisen unfähiger macht, so wirkt er auf der andern Seite als überreizendes Mittel zu sehr auf die Empfindlichkeit, und macht Zittern etc.“²⁷ Sein abschließendes Urteil lautet: „Der Kaffe sollte als ein sogenanntes herzstärkendes Mittel nur als eine Arznei dienen.“²⁸

Damit soll der Ausflug in die Geschichte des Pforzheimer Essens und Trinkens vor gut 200 Jahren sein Ende finden. Rollers Publikation ist übrigens auch als alltagsgeschichtliche Quelle für andere Themen sehr zu empfehlen.

Der Verfasser allerdings starb bereits drei Jahre nach der Veröffentlichung mit gerade einmal 40 Jahren. Sein früher Tod lag dabei nicht an seinen Ernährungsgewohnheiten. Als Arzt hatte er sich 1814 bei einem Patienten mit Typhus angesteckt und überlebte diese Infektion nicht. In seinem kurzen Leben machte sich Roller in vielerlei Hinsicht um Pforzheim

verdient: neben der ‚Beschreibung der Stadt Pforzheim‘ und seiner Tätigkeit als Psychiater auch als Vorreiter bei der Einführung der Kuhpockenimpfung, der Schutzimpfung zur Immunisierung gegen die Pocken, denen damals noch zahlreiche Menschen zum Opfer fielen. Sein Sohn Christian Wilhelm Friedrich Roller (1802-1878) trat in seine Fußstapfen. Er wurde ein bekannter Psychiater und Direktor der Heil- und Pflegeanstalt Illenau in Achern.²⁹

26 Vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/C-a-f-f-e-e>.

27 Roller (wie Anm. 4), S. 116.

28 Ebd.

29 Vgl. Stemmer (wie Anm. 2), S. 291ff.

Die Früchte Brasiliens Andrea Binz-Rudek

Es erstaunt vielleicht manch einen, dass im Stadtarchiv Pforzheim die Früchte Brasiliens beim „Tag der Archive“ im März 2024 zum Thema „Essen und Trinken“ auftauchen. Im Stadtarchiv Pforzheim befindet sich der Nachlass N41 von Julius Naeher, einem Pforzheimer Universalforscher (geb. 1824 in Pforzheim, gest. 1911 in Tölkewitz). Im Mai 1878 reiste er für vier Monate in die Region Bahia, einem brasilianischen Bundesstaat im Nordosten des Landes circa in der Größe von Frankreich, und besuchte seinen Schwager, den Baron von Bandeira.¹ Dazu wurde er von der großherzoglich-badischen Regierung beurlaubt.

Naeher sah sich in der Tradition von Baedeker und wollte dem Leser in seiner Veröffentlichung „Land und Leute in der brasilianischen Provinz Bahia, Streifzüge von Julius Naeher, Leipzig [1881]“ die positiven Eindrücke einer solch abenteuerlichen Reise von Hamburg über Lissabon, den Kanarischen und Kapverdischen Inseln darlegen. Er fertigte laut seiner eigenen Worte einen „Beitrag zur Kulturbeschreibung“² der Region und ein Bild des „sozialen Lebens der begüterten Pflanzaristokratie“³ an. Er gab auch seine Eindrücke zur Sklaverei⁴, die in Brasilien erst im Jahre 1888 abgeschafft wurde, in bildlicher wie

1 Voormann, Friedmar: Julius Naeher – Eine gescheiterte Ingenieurlaufbahn, in: Groh, Christian (Hg.): Neue Beiträge zur Pforzheimer Stadtgeschichte, 4, Heidelberg 2014, S. 139

2 Naeher, Julius: Land und Leute in der brasilianischen Provinz Bahia, Streifzüge von Julius Naeher, Leipzig [1881], S. VIII.

3 Ebd., S. VIII.

4 Ebd., S. 272-277.



Abb. 1: Fidalgo Caballeiro Naeher und 1ter Kammerherr Faustin I. (Stadtarchiv Pforzheim, N41-5-20-V)

schriftlicher Form wieder.⁵ Laut seiner Darstellung umfasste die damalige Bevölkerung 11 Millionen Menschen, darunter 1,5 Millionen Sklaven und eine Million Indigene (in seiner Darstellung nennt er sie Indianer).⁶

5 Online unter: [\(https://de.wikipedia.org/wiki/Afrobrasilianer#:~:text=Mehr%20als%203%20Millionen%20Sklaven,bei%20der%20Produktion%20von%20Zuckerrohr\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Afrobrasilianer#:~:text=Mehr%20als%203%20Millionen%20Sklaven,bei%20der%20Produktion%20von%20Zuckerrohr) (08.01.2024).

6 Naeher (wie Anm. 2), S. 244-249.



Naturforscher wie Alexander von Humboldt⁷ (1769-1859), George Gardner⁸ (1810-1849) aber auch Charles Darwin⁹ (1809-1882) hielten sich schon vor Naeher in dieser Region auf und waren von der unvergleichlichen Natur begeistert.¹⁰ Als Wasser- und Straßenbauingenieur, der in Pforzheim nachweislich gemeinsam mit den Gebrüdern Benckiser beim Bau der Auer Gitterträgerbrücke (1851)¹¹ und später beim Pforzheimer Tunnel (1858-1860)¹² gewirkt hatte, war Naeher für eine solche Darstellung mehr als qualifiziert. Ihn faszinierte beispielsweise in diesem Zusammenhang, wie ein Einheimischer in Brasilien eine Kokos-Palme „im System des festen Dreiecks“¹³ besteigen konnte. Diese Bemerkung kommt definitiv von einer technisch versierten Person.



Abb. 2: Kampf im Urwald, eine Boa Constrictor das Rind verschluckend (Stadtarchiv Pforzheim, N41-5-29-V)

Julius Naeher könnte aber auch als Heimat- und Burgenforscher aufgrund seiner vielen Darstellungen von Burgen und Schlössern, wie zum Beispiel des Pforzheimer Schlosses¹⁴, aber auch als Archäologe bezeichnet werden, da er sich auch mit der römischen Besiedlung¹⁵ beschäftigte.¹⁶

Er fertigte zahlreiche - auch humoristische - Zeichnungen während der Brasilienreise an, die heute im Stadtarchiv im Nachlass Julius Naeher N41 verwahrt werden.

7 Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Alexander_von_Humboldt#Werdegang_und_Wirken (09.01.2024).

8 Online unter: [https://en.wikipedia.org/wiki/George_Gardner_\(botanist\)](https://en.wikipedia.org/wiki/George_Gardner_(botanist)) (09.01.2024).

9 Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Charles_Darwin (09.01.2024).

10 Naeher (wie Anm. 2), S. X-XI.

11 Ebd., S. 130.

12 Timm, Christoph: Pforzheim Kulturdenkmale im Stadtgebiet, Heidelberg 2004, S. 571.

13 Ein richtiges System des festen Dreiecks konnte nicht gefunden werden. Der Kletterer kann sich aufgrund der zwei Fixpunkte A und B (Seil und Fuß) und einem "losen" Fixpunkt (zweites Seil) an der Palme emporarbeiten. Von außen betrachtet bildet der Kletterer (Punkt C) und die zwei festen Fixpunkte (A und B) an der Palme ein Dreieck.

14 Naeher, Julius: Alt-Pforzheim (16.-18. Jh.), Blatt 4 (Stadtarchiv Pforzheim, S5-1404).

15 Naeher, Julius: Die römischen Militärstraßen und Handelswege in der Schweiz und in Südwestdeutschland insbesondere in Elsass-Lothringen, Straßburg 1888 und Geschichtliche Erinnerungen aus Pforzheim, Federzeichnungen von J. Naeher, Heft 1: Unter den Römern (Stadtarchiv Pforzheim, N41-11).

16 Rathje, Ulf: Die Pforzheimer Straßennamen (Materialien zur Stadtgeschichte, 22), Ubstadt-Weiher 2009, S. 128-129.



Natürlich ist auch er nicht ohne Fehl, wenn wir uns beispielsweise seine Ratschläge zur Bekämpfung der Seekrankheit anschauen.¹⁷ Mit dem eigenen eisernen Willen, gegebenenfalls einem Glas Champagner oder Bier, bekämpfte er diese Krankheit, was uns zum Schmunzeln anregt, da vom Genuss von Alkohol heutzutage vehement abgeraten wird.¹⁸

Der Landwirtschaft der Region widmete er ein ganzes Kapitel und unterteilte es in folgende Kategorien:

1. Handelsgewächse
2. Gebräuchliche Küchengewächse
3. Fruchtbäume
4. Viehzucht
5. Nutzhölzer

An erster Stelle der Handelsgewächse stellte er das Zuckerrohr, an zweiter Position stand zur damaligen Zeit noch der Tabak und an dritter Stelle kam erst der Kaffee. Danach nannte er Baumwolle, Kakao, Tee und zuletzt das Mangle-Gestrüch, welches beim Färben von Lederarten Verwendung fand.¹⁹ Naeher verwendete meist die portugiesischen Namen der Gewächse mit der deutschen Übersetzung.

Heutzutage sind die Ölsaaten von den landwirtschaftlichen Exporten Brasiliens weltweit auf dem ersten Platz, wobei Deutschland noch vor den Ölkuchen und Ölsaaten hauptsächlich Kaffee - im Jahr 2022 waren es rund 425.000 Tonnen²⁰ - aus Brasilien importiert.

17 Naeher (wie Anm. 2), S. 14-18.

18 Online unter <https://www.aok.de/pk/magazin/reisen/reisekrankheiten/seekrank-so-koennen-sie-beschwerden-verhindern/> (09.01.2024).

19 Naeher (wie Anm. 2), S. 190-201.

20 Online unter: <https://www.bmel-statistik.de/aussenhandel/deutscher-aussenhandel/aussenhandel-mit-brasilien> (09.01.2024).

Bei den gebräuchlichen Küchengewächsen wurde als erstes Mandioca (Maniok) erwähnt, auch das Brot Brasiliens²¹ genannt, gefolgt von Batata, heute eher bekannt als Süßkartoffeln, Quiabo (Okra), Feijaos²², Tomati, Pimentas (Pfefferarten) und Bobora, wohl ein Kürbisgewächs.

Die meisten botanischen Darstellungen aus dem Nachlass Naeher²³ sind allerdings zu den Fruchtbäumen und Kolonialgewächsen.²⁴ Fünfzehn exotische Obstbäume führte er in seiner Veröffentlichung auf, beginnend mit dem Coquerio (Kokos-Palme) und endend mit dem Cajuerio (Cashewbaum).²⁵ Auch der Sapotizerio (Breiapfelbaum) wird aufgeführt.

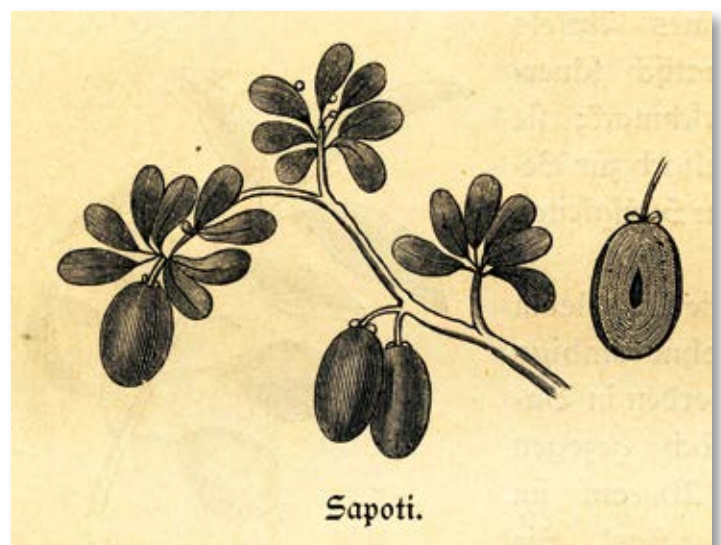


Abb. 3: Sapoti aus dem Werk: „Land und Leute in der brasilianischen Provinz Bahia, Streifzüge von Julius Naeher, Leipzig [1881]“, S. 222

21 Naeher (wie Anm. 2), S. 201.

22 Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Brasilianische_Guave (09.01.2024). Julius Naeher bezeichnete diese als schwarze Bohnen. Laut Wikipedia sind es allerdings brasilianische Guaven.

23 Stadtarchiv Pforzheim, N41-5.

24 Naeher (wie Anm. 2), S. XI.

25 Ebd., S. 210.

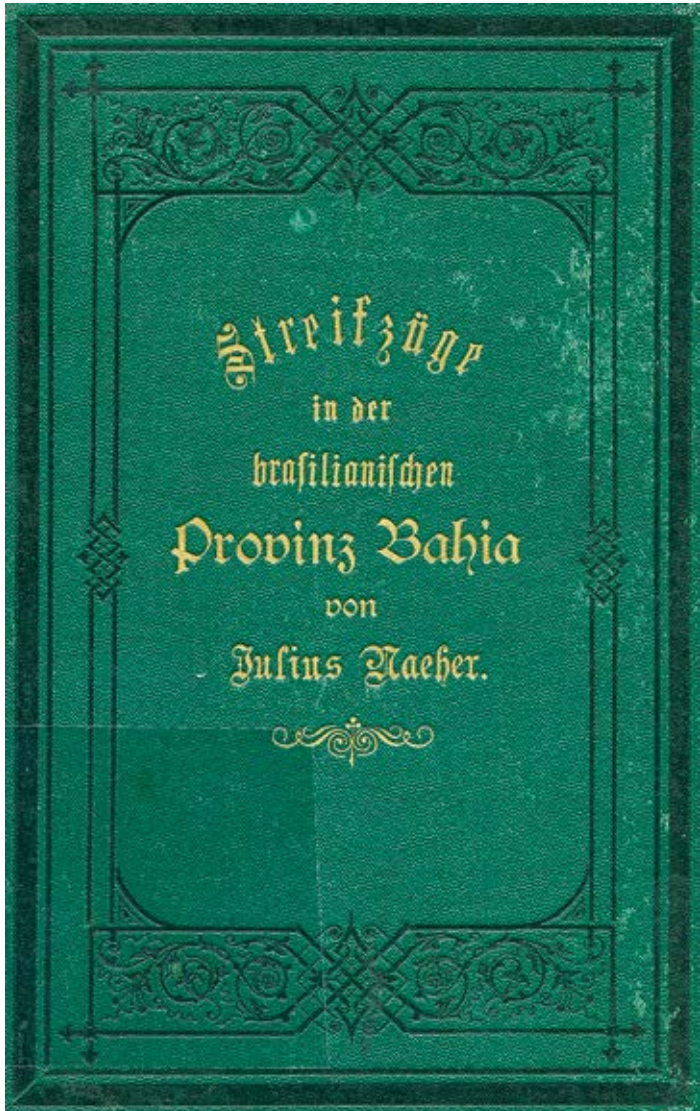


Abb. 4: Einband von Julius Naeher: Streifzüge in der brasilianischen Provinz Bahia, Leipzig [1881]

Seine Baummilch liefert heute den Grundstoff für die Kaugummiherstellung.²⁶ Damals war nur die als süßlich schmeckende Frucht mit faserig braunem Fruchtfleisch bekannt.²⁷

Die Kapitel zur Viehzucht und den Nutzhölzern hielt Naeher relativ kurz, und diese wurden von ihm für wenig gewinnbringend erachtet. Die Rinder seien zu klein mit großen Hörnern und könnten nicht zur Verwertung

26 Online unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Breiapfelbaum> (09.01.2024).

27 Naeher (wie Anm. 2), S. 222-223.

verwendet werden, weil sie beim Abtrieb zu den Vermarktungsplätzen abmagerten. Milchwirtschaft wurde kaum betrieben, und der brasilianischen Käse, der seinerzeit als rare und teure Delikatesse im Land galt, wurde von Naeher als nicht sehr schmackhaft beschrieben. Allerdings war der Pforzheimer Naturforscher von den Reittieren – Pferden und Maultieren – beeindruckt, die trotz der großen Hitze geduldig ihre Reiter über weite Entfernungen, nur versorgt durch Flusswasser, trugen.²⁸

Die Forstwirtschaft hielt er für sehr beschwerlich, da der Transport der vielen großartigen Hölzer nur mit vielen Ochsespannen betrieben werden konnte. Er selbst nahm aber 54 Proben von Baumhölzern mit nach Hause.²⁹

Eindrucksvoll ist Naeher's Veröffentlichung über die Provinz Bahia allemal, sollte aber auch im damaligen Kontext gesehen werden. Seine Veröffentlichung brachte ihm allerdings die Ehrenmitgliedschaft beim Völkerkundemuseum in Leipzig ein.³⁰

Werfen Sie nun einen Blick auf das Einlegeblatt zu den Früchten Brasiliens und überzeugen Sie sich vom zeichnerischen Talent des Pforzheimers. Auf der Rückseite finden Sie die entsprechenden botanischen Erklärungen aus Online-Quellen.

28 Ebd., S. 225-227.

29 Ebd., S. 228-230.

30 Voormann (wie Anm. 1), S. 139.



Kolonialwaren Pfannkuch Annette Nußbaum

Heute sind Kaffee, Tee, Kakao, Zucker, Gewürze oder Reis Grundnahrungsmittel, die in jedem Supermarkt zu erwerben sind. Doch vor mehr als 100 Jahren sah die Situation ganz anders aus. Damals waren diese Produkte sogenannte Kolonialwaren¹, die aus den Tropen bzw. europäischen Kolonien nach Europa verschifft wurden und entsprechend teuer waren. Verkauft wurden sie in eigens eingerichteten Kolonialwarenläden.



Abb. 1: Erste Filiale in Brötzingen (Stadtarchiv Pforzheim, S1-08-W-034-R-004)

Der bedeutendste Kolonialwarenhändler Pforzheims war zweifellos Pfannkuch. Friedrich Pfannkuch wurde 1861 in Weinheim geboren und absolvierte nach seiner Schulzeit eine Lehre als Lebensmittelkaufmann. Danach übersiedelte er nach Frankfurt und arbeitete bei der Firma Latscha, wo er bis zum Filialleiter aufstieg.

Im Februar 1896 schließlich gründete er zusammen mit Latscha seinen ersten eigenen Filialbetrieb am Marktplatz in Brötzingen.² Die neu gegründete Firma expandierte schnell.

Pfannkuch & Co., G. m. b. H., Kolonialwarenhandlung, Kontor u. Lager Franzstraße 60/62, Tel. 314 u. 334	
Filiale	Deimlingstr. 22
"	Bleichstr. 9, Tel. 1166
"	Gymnasiumstr. 122, Tel. 2455
"	Westliche 50 (Leopoldsplatz) Tel. 3154
"	Westliche 1 (Marktplatz), Tel. 2315
"	Kreuzstr. 16, Tel. 3393
"	Edisonstr. 14
"	Ebersteinstr. 27, Tel. 3432
"	Wertweinstr. 11
"	Obere Springerstr. 8
"	Luisenstr. 64
"	Bleichstr. 70, Tel. 1759
"	Galwerstr. 68
"	Westliche 113
"	Holzgartenstr. 52
"	Bendigerstr. 26
"	Hohenstaufenstr. 23
"	Eutingerstr. 9 a
"	Deßliche 18, Tel. 2654
"	Durlacherstr. 2, Tel. 2741
"	Westliche 265 (Brötzingen), Tel. 2266
"	Hügelstr. 2 (Brötzingen)
"	Westliche 227 (Brötzingen)
"	Hirsauerstr. 97/99 (Dillweißstein), Tel. 2602

Abb. 2: Filialen der Firma Pfannkuch 1925 (Abb. aus: Adreßbuch [wie Anm. 3], S. 433)

¹ Meyers Großes Konversations-Lexikon, Leipzig und Wien 1908, S. 291.

² Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Pfannkuch_%26_Co._Unternehmensgruppe (31.01.2024).



Abb. 3: Filialnetz 1932 (Abb. aus: Pfannkuch [wie Anm. 4], S. 7)



Abb. 4: Erstes Zentrallager an der Frankstraße (Abb. aus: Pfannkuch [wie Anm. 4], S. 4)

1925 gab es bereits 24 Filialen allein in Pforzheim.³ Auch ein erstes Zentrallager des Unternehmens wurde in der Nähe des württembergischen Güterbahnhofs errichtet.

Die Unternehmensphilosophie war von Beginn an modern – von der Ausbildung eigener Lehrlinge und Verkäufer⁴ bis zur Rationalisierung⁵. Waren wurden beispielsweise nicht mehr offen oder einzeln verkauft, sondern bereits in sogenannten Phanko-Packungen ver-

3 Adreßbuch der Stadt Pforzheim mit den Vororten Brötzingen und Dillweißenstein 1925, Stuttgart 1925, S. 433.

4 35 Jahre Pfannkuch 1897-1932, Düsseldorf 1932, S. 7.

5 Ebd., S. 16.



Abb. 5: Werbemarke (Stadtarchiv Pforzheim, N32-49)

packt. Auch der Deutschen liebstes Getränk wurde in einer eigenen Kaffee-Großrösterei selbst produziert.

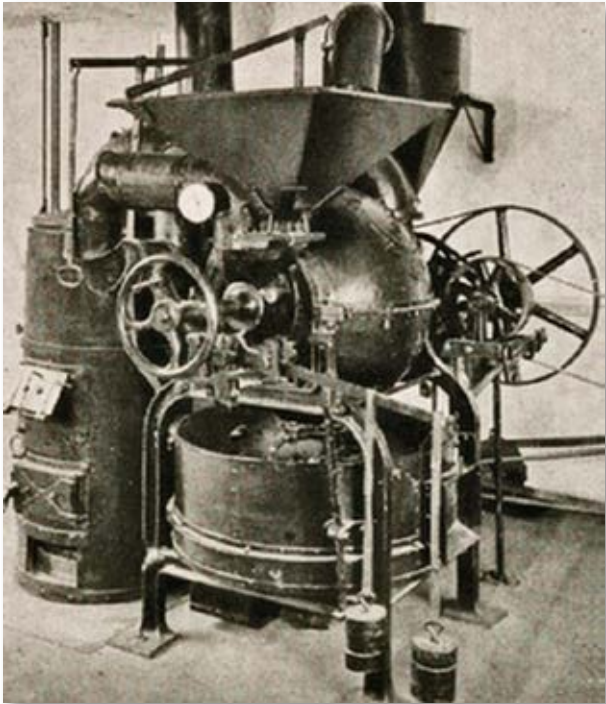


Abb. 6: Kaffee-Rösterei (Abb. aus: Pfankuch [wie Anm. 4], S. 29)

Nach dem Zweiten Weltkrieg expandierte und rationalisierte die Pfankuch & Co. Unternehmensgruppe weiter, und bereits 1952 wurde der erste Selbstbedienungsladen⁶ eröffnet. Der Hauptgeschäftsbereich der Unternehmensgruppe blieben jedoch die Supermärkte mit am Ende über 200 Filialen und 4500 Mitarbeitern. 1998 wurde das Unternehmen schließlich an die Spar Gruppe verkauft und dann aufgelöst.⁷ So endete eine 100-jährige Unternehmensgeschichte.



Abb. 7: Filiale an der Bleichstraße ca. 1910 (Stadtarchiv Pforzheim, S1-08-B-043-R-027, Foto: Gebrüder Metz, Glasnegativ im Haus der Geschichte Baden-Württemberg, Sammlung Gebrüder Metz)



Abb. 8: Blick in das Innere einer Pforzheimer Filiale (Stadtarchiv Pforzheim, S16-1, Foto: Heymann)

6 Online unter: <https://stadtlexikon.karlsruhe.de/index.php/De:Lexikon:ins-0234> (31.01.2024).

7 Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Pfankuch_%26_Co._Unternehmensgruppe (31.01.2024).



Salmonellen, Radioaktivität und Gammelfleisch – Lebensmittelkontrollen durch das Chemische Untersuchungsamt

Marco Tänzer

Wie bereits in Herrn Adams Vorwort erwähnt, sind Essen und Trinken seit Beginn der Menschheitsgeschichte mehr als die Befriedigung eines lebensnotwendigen Grundbedürfnisses.

Doch auch das leckerste Gelage kann sich leider manchmal in ein Horrorerlebnis verwandeln. Schneller als einem lieb ist, kündigen sich nach dem Verzehr von Lebensmitteln Bauchschmerzen und Übelkeit an. Für die nächsten Stunden ist die heimische Toilette der engste Vertraute. Die Rede ist von einer Lebensmittelvergiftung. Ursachen sind Bakterien, Viren, Pilze oder Parasiten, welche sich im Essen tummeln können.

Zum Glück gibt es aber Sicherheitsvorkehrungen, die uns schützen, verunreinigte Lebensmittel zu uns zu nehmen, zum Beispiel die Kontrollen durch das Chemische Untersuchungsamt.

Die Wurzeln dieses Amtes lassen sich bis ins Frühjahr 1890 zurückverfolgen. Zunächst wurde ein Laboratorium als Privatinstitut gegründet. Dieser „Ein-Mann-Betrieb“ war für die Untersuchung von Lebensmitteln und für die chemischen Kontrollen des städtischen Gaswerks zuständig. Am 1. Mai 1907 wurde das Institut als „Öffentliches Untersuchungsamt der Stadt Pforzheim“ in die Stadtverwaltung Pforzheim eingegliedert und in den Dienst der Nahrungsmittelkontrolle gestellt.¹ Ab dem

1. Januar 1961 wurde es ferner in „Chemisches Untersuchungsamt“ umbenannt. Im Jahr 2005 wurde das Untersuchungsamt schließlich privatisiert und aus der Verwaltung der Stadt Pforzheim gelöst. Es firmiert heute als „Chemisches Institut Pforzheim GmbH“.

Die Zuständigkeit erstreckte sich auf den Stadtkreis Pforzheim sowie die Landkreise Pforzheim und Calw. Zu den Aufgaben des Untersuchungsamts zählten früher die Untersuchung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. Ziel dieser Tätigkeit war es, den Verbraucher vor Gesundheitsschäden zu bewahren und ihn vor wirtschaftlicher Übervorteilung zu schützen. Anbei ein kleiner Auszug aus dem Probeneingangsbuch von 1978: Es wurde festgehalten, worum es sich bei der Probe handelte und welche Menge abgeliefert wurde.

Eiermudeln	22	Schmid	13.7.78	u/b
Bechke Köpfe	.	.	26.6.78	.
Früh selbstgemachte Eiermudeln
Teuile Eiermudeln	.	.	17. Juli 78	Keinang.
.
Reisbrot	07	Mannsd.	.	2b
Frischkaffee	15	Schmid	.	u/b
kuor Kaffee, unghört
Frischkaffee

Abb. 1: Auszug aus dem Probeneingangsbuch aus dem Jahr 1978 (Stadtarchiv Pforzheim, B53-63)

Neben der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden auch allgemeine Umweltaufgaben der Stadt Pforzheim übernommen, wie z. B. Wasser-, Abwasser-, Flusswasser- und Bodenuntersuchungen. Diese Überprüfungen wurden hauptsächlich für das Wasserwerk Pforzheim durchgeführt. Daneben traten als Auftraggeber das Wasserwirtschaftsamt Karlsruhe sowie das Staatliche Gesundheits-

¹ Allgemeine Informationen zur Geschichte und zu den Aufgaben des Chemischen Untersuchungsamts sind in den Verwaltungsberichten der Stadt Pforzheim

zu finden. Der Zeitraum erstreckt sich von 1900 bis 2005.



amt Pforzheim auf. Es erfolgten auch chemische Untersuchungen für Krankenhäuser, Gerichte sowie für Industrie, Handel, Gewerbe und Privatpersonen.

Nachfolgend ein Beispiel einer Trinkwasseruntersuchung aus dem Jahr 1979: Bürger in Büchenbronn hatten einen seltsamen Geschmack des Trinkwassers festgestellt und dies gemeldet.

Grund des seltsamen Geschmacks war Phenol im Trinkwasser. Niedrige Phenolkonzentrationen verursachen einen unangenehmen Geruch und Geschmack, eine hohe Konzentration kann auf eine Verunreinigung durch Industrieabwasser oder die Einleitung von Abfällen hinweisen. Drei der Proben wiesen jedoch keine Verunreinigung durch Phenol auf. Dies wurde durch die Abkürzung „n.n.“ (nicht nachweisbar) kenntlich gemacht.

Für das chemische Untersuchungsamt erwies sich besonders das Jahr 1987 als Herausforderung, einerseits durch die Nachwirkungen der Nuklearkatastrophe von 1986 in Tschernobyl,

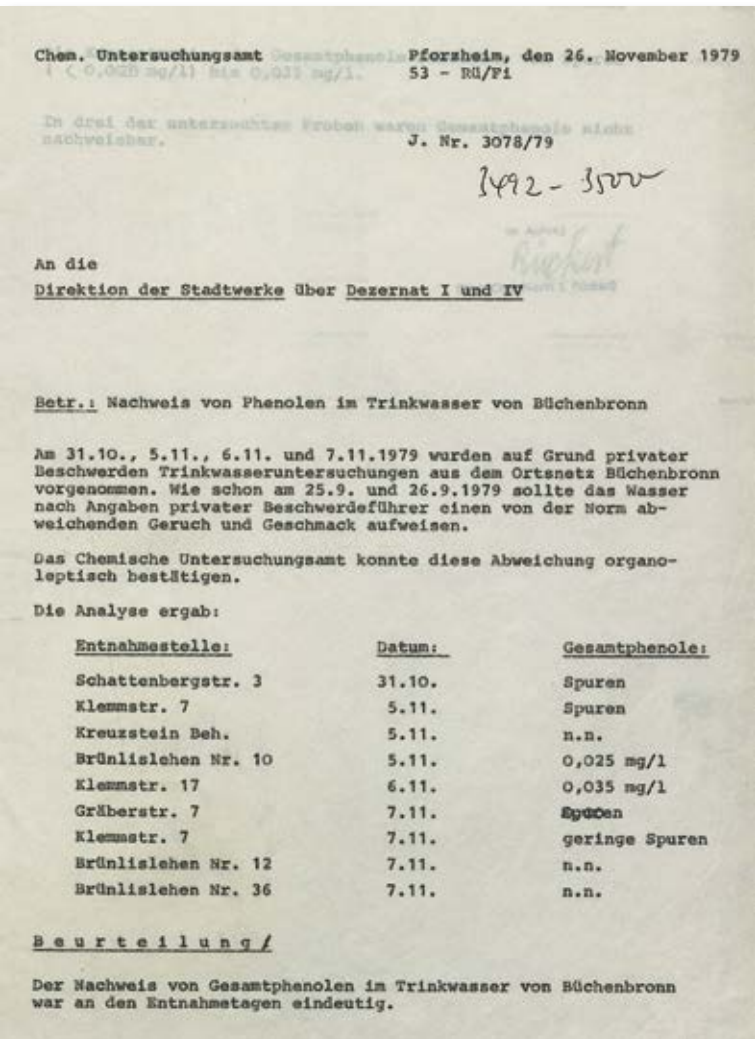


Abb. 2: Bericht zur Trinkwasseruntersuchung in Büchenbronn 1979 (Stadtarchiv Pforzheim, B53-124)

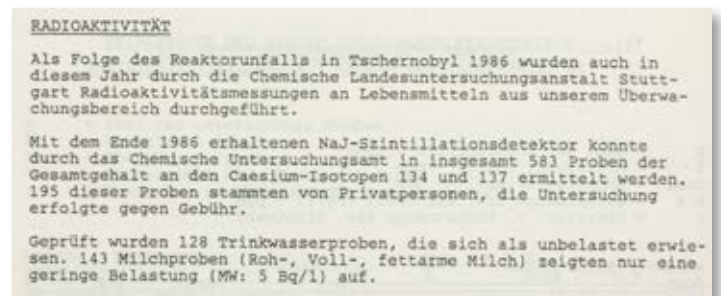


Abb. 3: Auszug aus dem Jahresbericht 1987 (Stadtarchiv Pforzheim, B53-392)

andererseits durch oft auftretende Verunreinigungen von hergestellten Lebensmitteln. An dieser Stelle möchte ich mich mit einer Warnung an den Leser wenden, denn nun werden ein paar Beispiele von unappetitlichen Funden in Lebensmittelkontrollen angeführt:

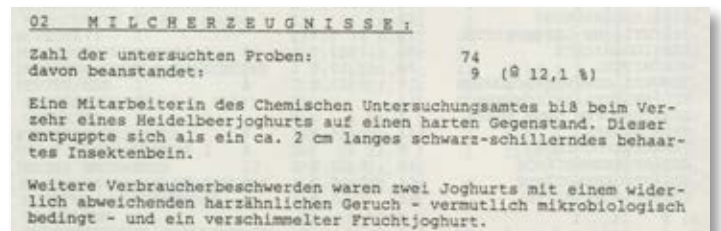


Abb. 4: Auf solch einen „Crunch“ im Essen hätte man lieber verzichtet (Stadtarchiv Pforzheim, B53-392)



06 FLEISCH / GEFLÜGEL / WILD :

Zahl der untersuchten Proben: 133
davon beanstandet: 21 (15,8 %)

Der überwiegende Anteil der beanstandeten Proben mußte als zum Verzehr nicht mehr geeignet beurteilt werden.

Beschwerdeproben abgepackte "frische" Schweineleber aus dem Handel waren zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums grün angeläufen und wiesen einen stark verdorbenen Geruch auf. Die bei der daraufhin durchgeführten Kontrolle aufgefundenen unverpackten Nieren aus einer späteren Lieferung befanden sich sensorisch auch schon am Rande der Wertminderung.

Bei grün angeläufenen, eklig aussehenden Rindersteaks sowie bei Beschwerde- und Nachproben von abgepackten Rinderherzen, deren Mindesthaltbarkeitsdaten ebenfalls noch nicht abgelaufen waren, konnte ein fauliger Geruch nach Schwefelwasserstoff und Eiweißzersetzung festgestellt werden.

Abb. 5: Auch von Gammelfleisch hält man lieber seinen Gaumen fern (Stadtarchiv Pforzheim, B53-392)

17 BROT / KLEINGEBÄCK :

Zahl der untersuchten Proben: 68
davon beanstandet: 17 (25,0 %)

In Brotproben wurden von Verbrauchern Fremdkörper gefunden, bei denen meist der Verdacht auf Mäusekot geäußert wurde. In allen Fällen handelte es sich um pflanzliche Bestandteile (z.B. Mohn).

Abb. 6: Zum Glück gibt es auch manchmal Entwarnung von Verdachtsfällen. Hier wurde Mohn mit Mäusekot verwechselt (Stadtarchiv Pforzheim, B53-392)

Aufregend für die Lebensmittelkontrolleure war auch das Jahr 1997. Leider ging die Gefahr damals nicht nur von unhygienischen Bedingungen aus, wie man dem folgenden Auszug entnehmen kann:

Mit der Untersuchung von 9.290 Proben ging für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein arbeitsreiches, aber auch ein erfolgreiches Jahr zu Ende.

Im Rahmen der Lebensmittelüberwachung wurden 2.459 Lebensmittel, 146 Bedarfsgegenstände und 81 Kosmetikas untersucht und beurteilt sowie 363 Betriebskontrollen durchgeführt.

Wie aus Presseberichten zu entnehmen ist, werden Lebensmittelhersteller sowie Einzelhändler immer häufiger Opfer von Erpressungsversuchen. Diese Art der Lebensmittelvergiftung stellt eine besondere Herausforderung für die Untersuchungsämter dar. Zur verstärkten Überwachung führten in diesem Jahr Erpressungsversuche gegen die Firmen Thomy und Schwartau, wobei eine Vielzahl von Lebensmitteln auf die Giftstoffe Cyanid bzw. Walfarin sowie auf einige Pflanzenschutzmittel untersucht werden mußten.

Abb. 7: Auszug aus dem Jahresbericht 1997 (Stadtarchiv Pforzheim, B53-394)

Zusammenfassend kann man von Glück sagen, dass in Deutschland Lebensmittelkontrollen durchgeführt werden. Einerseits sind Unternehmen selbst in der Pflicht, durch eigene Kontrollen ihre Waren für den Verbraucher sicher zu machen, und zusätzlich sind gemäß dem Grundgesetz die Länder verpflichtet, durch eine amtliche Lebensmittelüberwa-

chung die Bürger zu schützen. Dies geschieht wie in diesem Artikel auszugsweise vorgestellt durch Lebensmittelüberwachungsämter.

Letztendlich kann es aber natürlich manchmal zu Fehlern innerhalb der Kontrollmechanismen kommen. Deshalb, wertere Leserinnen und Leser, seien Sie stets aufmerksam während der Zubereitung Ihrer Speisen. Sie können bestimmt nicht so effektiv wie ein Lebensmittelüberwachungsamt ihre Nahrung kontrollieren, aber manchmal reicht auch ein einfacher Blick- und Riechtest aus, um verdorbene Nahrung zu erkennen und diese rechtzeitig im Biomüll zu entsorgen. Ich hoffe, die Lektüre hat Ihnen den Magen nicht verdorben. In diesem Sinne guten Appetit für Ihre nächste Mahlzeit!



Historische Gasthäuser Sonja Anžič-Kemper

Um sich heutzutage in Pforzheim mit Essen und Trinken zu stärken, gibt es viele Möglichkeiten. Dabei hat man eine große Auswahl an Speisen, internationalen Restaurants wie Orten, an denen man einkehren möchte. Nicht erst seit Corona ist aber auch das Kochen und Essen zuhause wieder ein „Trend“: Nach erfolgreichem Einkauf von Zutaten und Getränken wird zuhause gekocht, eventuell auch dekoriert. Nicht wegzudenken sind auch Lieferdienste. Aber viele Menschen kehren nach wie vor gerne ein, ob nun bei einem Schnellimbiss, in Cafés, Kneipen, Pubs, Gaststätten oder Restaurants. Bei der Auswahl spielen oft der Anlass, die Stimmung, die Tradition, die Kultur und nicht zuletzt aber auch die zur Verfügung gestellte Zeit und das Geld eine Rolle.

In diesem Beitrag möchte ich einen kurzen Einblick in den historischen Bereich der Gastronomie vor mehr als 150 Jahren geben und einzelne Beispiele anführen. Manch neue Erkenntnis lässt sich gut anhand der Adressbücher der Stadt oder aus Abbildungen in der Fotosammlung gewinnen. Die Verzeichnisse von Wirtschaften in den Adressbüchern vermitteln die Informationen, welche Wirtschaften existierten und wann diese in Betrieb waren, welche Arten es gab, wie ihr Stellenwert war und oft auch, wer der Eigentümer oder Wirt war.

Das Adressbuch aus dem Jahr 1859 enthält ein Verzeichnis der Wirtschaften. Damals gab es in der Stadt mit ihren 13.520 Einwohnern¹ 35 Gastwirtschaften, ein Restaurant (damals als Restauration beschrieben), sieben Bier-



Abb. 1: Verzeichnis der Wirtschaften in der Stadt Pforzheim 1859 (Abb. aus: Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1859, S. 72)

brauereien und Bierwirtschaften sowie sieben Biergärten. Restaurants waren damals ähnlich wie heute eine Art von Gaststätten, in denen Speisen zubereitet wurden, Getränke angeboten und dort im Gastraum verzehrt wurden.² Inhaber des im Verzeichnis aus dem Jahr 1859 angegebenen Restaurants war Julius Huthmacher.

Interessant sind die Namen von Gastwirtschaften. Nach einer Theorie kann man aus den Namen erkennen, um welche Art bzw. Besonderheit von Gasthäusern es sich handelte. So tragen besonders gute Gasthäuser, in denen Adlige Unterkunft fanden, Namen wie „Adler“, „Löwen“ oder „Bären.“ Manche

¹ Online unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Pforzheim#Eingemeindungen> (17.01.2024).

² Online unter: <https://de.wikipedia.org/wiki/Restaurant> (17.01.2024).



Wirtshaus-Namen orientierten sich an den Spezialitäten der Speisen und Getränke wie „Forelle“ für ein Fischlokal oder „Rebstock“ für eine Weinstube.³

Alle drei Namen der „adligen“ Gastwirtschaften sind in unseren Verzeichnissen zu finden: „Goldener Adler“, „Schwarzer Adler“, „Bären“ und „Löwen“, aber auch Namen wie „Karpfen“, „Traube“, „Prinzen“ oder „Römischer Kaiser“ sind angegeben.

Einige Namen waren sehr verbreitet. Sie wiederholten sich oft in unterschiedlichen Orten. In unserer Fotosammlung kann man Bilder von Gastwirtschaften mit gleichen Namen, die sich so in der Stadt wie in der engen Umgebung der damaligen Kernstadt befanden, finden. Zum Beispiel ein Gasthaus mit dem Namen „Zur Krone“ existierte auch in Huchenfeld und Eutingen, das Gasthaus „Zur Linde“ auch in Büchenbronn, Dillstein und Würm, das Gasthaus „Zur Sonne“ auch in Brötzingen und Eutingen, das Gasthaus „Zum Adler“ auch in Huchenfeld und Eutingen und das Gasthaus „Lamm“ auch in Eutingen.

Die Abbildungen zeigen zumeist, wie das Gebäude einer Gastwirtschaft von außen aussah. Manchmal vermitteln sie aber auch andere Informationen in Verbindung mit der Gastwirtschaft, oder sie zeigen die Räume, aber auch Ansichten, die stilisiert und lustig sein sollen.

Die Ansichtskarte des Gasthauses „Goldener Adler“ bietet zum Beispiel eine kurze Geschichte des Gebäudes. Die Ansichtskarte der Brauerei Beckh informiert, dass diese ein moderner Neubau und eine Sehenswürdigkeit der Stadt sei.

³ Online unter: <https://www.schwaebische.de/regional/tuttlingen/seitingen-oberflacht/ausstellung-zeigt-geschichte-der-gastwirtschaften-812806> (17.01.2024).



Abb. 2: Gasthaus „Goldener Adler“ am Leopoldplatz um 1907 (Ansichtskarte, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-53-R-1)

Die Anzahl der Gasthäuser und Wirtschaften in der Stadt blieb knapp zehn Jahre später im Jahr 1867⁴ ähnlich. Neu aufgetaucht waren Höfe und Gastwirtschaften mit getrennten Bierwirtschaften. Aus dem Verzeichnis geht hervor, dass diese Höfe aus bereits bestehenden Gastwirtschaften, die jetzt getrennte Bierwirtschaften beinhalteten, entstanden sind. So waren in dieser Zeit in Betrieb: „Badischer Hof“ mit der Bierwirtschaft „Bären“,

⁴ Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1867, S. 21.



Abb. 3: Blick auf die Gaststätte „Zum Beckh“ am Marktplatz um 1905 (Ansichtskarte der Lithogr. Anstalt v. Arthur Albrecht, Karlsruhe, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-8-R-13)

dann „Deutscher Hof“ mit der Bierwirtschaft „Drei König“ und „Grüner Hof“. Ebenso hatten Gaststätten einige getrennte Bierwirtschaften: „Goldener Adler“ mit der Bierwirtschaft „Schwarzer Adler“, „Grüner Baum“ mit der Bierwirtschaft „Becher“, „Drei Tannen“ mit den Bierwirtschaften „Engel“ und „Einhorn“, „Pflug“ mit der Bierwirtschaft „Prinzen“ und „Ritter“ mit den Bierwirtschaften „Römischer Kaiser“ und „Röble“. Als Restaurants sind in dieser Zeit zwei angegeben: „Maurer“ am

Bahnhof und „Fieg“ im Museum. Die Zahl der Bierbrauereien mit Bierschank stieg auf dreizehn, sie verdoppelte sich fast. Dazu kommen noch Biergärten (von der Zahl her gleich wie zuvor). Neu im Verzeichnis ist die Rubrik „Italienische Keller und sonstige Bierwirthschaften“ mit vier Einträgen.

In den nächsten Jahren erlebte die Pforzheimer Industrie eine Hochkonjunktur, und die Wirtschaft expandierte. Im Jahr 1869 gab es in Pforzheim 125 Fabriken, und 96 davon hatten mehr als 20 Arbeiter.⁵ Pforzheim entwickelte sich neben der Industriestadt zu einem bedeutenden Handelsplatz für die in der Stadt produzierten Waren.⁶ Die Zahl der Bewohner stieg auf knapp 24.000.⁷

Das Verzeichnis der Wirtschaften in der Stadt nach dem Stand vom 15. Dezember 1876 zeigt dann auch eine große Veränderung.⁸ Als Wirtschaften sind Gasthäuser und Restaurants angegeben, jeweils in drei Stufen eingeteilt. Die Zahl der Wirtschaften verdoppelte sich und stieg auf 123.

Im Verzeichnis der Wirtschaften im Jahr 1881 sind die Gasthäuser immer noch nach ihrer Bedeutung angeordnet (I. bis III. Rang), die Restaurants aber nicht mehr. Der Zahl der Wirtschaften änderte sich nicht wesentlich.⁹ Die Gasthäuser des I. Ranges wurden noch immer von den Wirten Gottlieb Autenrieth (Zur Post) und Karl Betsch (Zum schwarzen Adler) betrieben. Aus dem Verzeichnis im

5 Becht, Hans-Peter: Pforzheim so wie es war, Düsseldorf 1987, S. 53.

6 Ebd., S. 55.

7 Pforzheim (wie Anm. 1).

8 Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1877, S. 117-118.

9 Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1881, S. 71-72.



Abb. 4: Blick auf das „Hotel Post“ um 1909 (Ansichtskarte der Buch- und Kunstdruckerei Donatus Weber, Pforzheim, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-76-R-3)

Jahr 1884 erkennt man, dass die zwei Gasthäuser des I. Ranges aus dem Jahr 1881 (Zur Post und Zum schwarzer Adler) diesmal zu den Gasthöfen gehörten. Die Gasthäuser (ca. 40) sind nicht mehr eingestuft, und in diesem Jahr gab es ca. 70 Schankwirtschaften.¹⁰

Im Adressbuch aus dem Jahr 1887 sind unter Gasthöfen das „Hotel Post“, das „Hotel Betsch, z. Schwarzen Adler“ und der „Pfälzer Hof“ angegeben.¹¹ Neben den Hotels gab es in dieser Zeit in der Stadt noch 42 Gasthäuser und 76 Schankwirtschaften. Die Gaststätten entwickelten sich, auch unter dem Einfluss des Tourismus, in zwei Richtungen: in Rich-

tung der Hotellerie und in Richtung großer Vielfalt von Gaststätten zur Verpflegung.¹² Die Gaststätten mit gehobenem Niveau, die sich „Hotel“ nannten, entstanden damals erstmals in Paris.¹³

Das Verzeichnis aus dem Jahr 1891 bringt wiederum eine neue Anordnung der Wirtschaften. Zudem werden auch Kleinverkaufsstellen für Branntwein genannt.¹⁴ Diesmal unterscheidet man zwischen Gasthöfen (6), Real-Gastwirtschaften (27), Real-Schankwirtschaften (2), Personalwirtschaften (97) als Gastwirtschaften oder Schankwirtschaften, Ausschank und Kleinverkauf von Branntwein

¹⁰ Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1884.

¹¹ Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1887, S. 101-102.

¹² Historisches Lexikon der Schweiz: Gasthäuser, Wirtschaftshäuser, online unter: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/016323/2006-11-20/> (17.01.2024).

¹³ Greder, Werner: D' Brusler Dorscht. Die Geschichte der Bruchsaler Gaststätten und Brauereien, Ubstadt-Weiher 1997, S. 15.

¹⁴ Adreßbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1891, S. 156-158.



(3) und Kleinverkauf von Branntwein (1). Man kann feststellen, dass die Auswahl an Wirtschaften in Pforzheim groß war. Besucher der Gastwirtschaften waren neben Einwohnern der Stadt auch Reisende, die geschäftlich oder privat nach Pforzheim kamen.

Die Gaststätten und Gasthöfe boten Speisen und Unterkunft für Personen und ihre Pferde an.¹⁵ Reisen mit der Bahn nach Pforzheim war erst ab dem Jahr 1861 von Karlsruhe und zwei Jahre später von Mühlacker möglich.¹⁶ Die Wirtschaft erreichte, wie vorher erwähnt, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein sehr hohes Niveau. Trotzdem blieben die Wohnungen der Stadtbewohner klein, in der Küche stand damals kein Kühlschrank, in welchem im Sommer ein Bier oder andere Getränke gekühlt werden konnten. Das Wasser-

Abb. 5: Gruß aus dem Europäischen Hof in Pforzheim an der Durlacher Straße um 1900 (Ansichtskarte, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-45-R-1)

werk und das Elektrizitätswerk wurden erst in den 90er Jahren 19. Jahrhunderts errichtet.¹⁷

Die Bewohner der Stadt schlossen sich mehr und mehr zu Gemeinschaften, Gruppen und Vereinen zusammen.¹⁸ Die Gastwirtschaften boten auch dem aufstrebenden Vereinswesen Räume oder Nebenzimmer.

Bei manchen Abbildungen können wir sehen, wie einige Wirtschaften für solche Treffen warben oder dazu einluden. Eine Ansichtskarte der Gaststätte „Europäischer Hof“ zeigt die Innenräume und informiert, dass es sich hier um ein „Katholisches Vereinshaus“ handele.

¹⁵ Historisches Lexikon (wie Anm. 12).

¹⁶ Groh, Christian: Die Goldstadt Pforzheim, Gudensberg-Gleichen 2005, S. 72.

¹⁷ Becht (wie Anm. 5), S. 58.

¹⁸ Greder (wie Anm. 13), S. 24.



Abb. 6: Anzeige aus dem Adressbuch der Stadt Pforzheim (Abb. aus: Adressbuch der Stadt Pforzheim, Pforzheim 1912, S. 344)

Der Brauhaus-Keller informierte mit einer Ansichtskarte (um das Jahr 1900), dass er eine „Sehenswürdigkeit ersten Ranges“ sei, welche „10 Minuten vom Bahnhof, unweit des Waldes, prachtvoll gelegen“ sei, ein „Geräumiges Wirtschafts-Lokal“, welches über ein separates Nebenzimmer, einen großen Saal mit Theaterbühne für Gesellschaften und Vereine für 500 Personen verfüge, ebenso über den „größten“ schattigen Wirtschaftsgarten. Das Lokal biete helle und dunkle Biere vom Bayerischen Brauhaus, „Reine Weine“, „Gute Küche“, „Elektrische Beleuchtung“ und eine Kegelbahn.¹⁹

¹⁹ Eine Reproduktion der Ansichtskarte, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-13-R-7.

Die Spanische Weinhalle zum „Wilden Mann“ führte im Jahr 1912 mit einer Anzeige im Adressbuch für Vereine und Gesellschaften interessante Informationen an: Sie verfüge über den Ausschank spanischer Weine, locke Spanisch lernende junge Leute an, biete Vorspiele des Original-Reproduktionspianos „Duca“ sowie in- und ausländische Zeitungen an.

Mit der nächsten (lustigen) Ansichtskarte, die eine stilisierte Ansicht vom Innern des Brauhauskellers zeigt, schließe ich diesen kleinen Überblick zu den Pforzheimer Wirtschaften ab.



Abb. 7: Stilisierte Ansicht vom Innern des Brauhauskellers an der Gabelbergerstraße 1 (Ansichtskarte des Verlags Schmidt, Pforzheim, Stadtarchiv Pforzheim, S1-7-3-13-R-8)



Archivgut als Nahrungsquelle *Sonja Hillerich*

Die Unterlagen, die das Stadtarchiv als Archivgut aufbewahrt, sollen heutigen und künftigen Benutzerinnen und Benutzern als Quelle für ihre Recherchen und Forschungen dienen. Aus ihnen schöpfen Forschende ihre Erkenntnisse, mit ihnen sollen Darstellungen und Thesen unterfüttert werden, sie gehören zur geistigen Nahrung von Historikerinnen und Historikern.

Aber auch jenseits dieser Metaphern kann Archivgut zur „Nahrungsquelle“ werden, und zwar im wörtlichen Sinn. Anders als die im ersten Absatz beschriebene Benutzung liegt diese Form des Konsums von Archivgut allerdings überhaupt nicht im Interesse der Archivarinnen und Archivare, denn sie ist mit der Schädigung der Unterlagen verbunden. Aber welche Fressfeinde hat denn bitte schön Papier?

Papierfischchen

Anders als Loriots Steinlaus gibt es das Papierfischchen wirklich. Es ist ein enger Verwandter des Silberfischchens und ernährt sich genau wie dieses von Zellulose. Zellulose ist der Hauptbestandteil von Pflanzenfasern und immer noch einer der wichtigsten Rohstoffe von Papier. Für Papierfischchen sind Archivmagazine also das reinste Schlaraffenland. Anders als Silberfischchen, die sich in warmen Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit am wohlsten fühlen, mögen es Papierfischchen gerne kühl und trocken – die klimatischen Bedingungen, die idealerweise im Archiv herrschen, sind also auch für sie perfekt. Anders als das Silber- und das Kammfischchen vermehren sich Papierfischchen mitunter sehr stark, so dass ein nicht rechtzeitig entdeckter Befall zu



Abb. 1: Papierfischchen, aufgenommen in den Niederlanden 2008 (Foto: User Pudding4brains auf Wikimedia Commons, Public Domain, https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ctenolepisma_longicaudata_20080805_395.jpg)



Abb. 2: Kammfischchen im Stadtarchiv Pforzheim 2022 (Foto: Stadtarchiv Pforzheim)

einem echten Problem werden kann. Charakteristisch für das Papierfischchen ist der sogenannte Schabefraß, bei dem das Papier meist von den Rändern her in Schichten abgeschabt und gefressen wird.

Auch im Stadtarchiv Pforzheim wurden schon einzelne Papier-, Kamm- und Silberfischchen gefangen, erkennbare Schäden am Archivgut sind aber selten.

Was kann man dagegen tun? Am besten vorbeugen, und zwar durch regelmäßige Magazinreinigungen, Reinigung und Verpackung des Archivguts, Lagerung nur im Regal,



Abb. 3: Der typische Schabefraß des Papierfischchens und seiner Verwandten an einem Amtsbuch, hier die Beilagen zur Bürgermeisterrechnung der Gemeinde Würm, 1916 (Stadtarchiv Pforzheim, C3-209, Foto: Heiko Rudek)

nicht auf dem Boden. Außerdem werden die Magazinräume mittels spezieller Fallen ständig überwacht, so dass ein wachsender Befall sofort bemerkt wird. Werden neue Unterlagen übernommen, müssen sie in Quarantäne und werden auf Befall geprüft. Wurde ein starker Befall festgestellt, werden die Unterlagen für mehrere Tage tiefgefroren, um Tiere und Eier abzutöten. Das ist für das Archivgut die schonendste Methode.

Nagetiere

Auch Mäuse und andere Nagetiere zernagen Papier, das sie gerne als Nistmaterial und in der allergrößten Not auch als Nahrungsquelle nutzen. Die Magazine des Stadtarchivs sind so eingerichtet, dass keine Maus unbemerkt eindringen kann. Deshalb wurde im Stadtarchiv selbst noch kein Archivgut von kleinen Nagern angefressen. Aber unser Archivgut hat manchmal schon eine lange Geschichte hinter sich, bevor es in unsere Obhut gelangt, und so haben wir zwei alte Amtsbücher, die deutliche Nagespuren aufweisen. Wahrscheinlich war es eine Maus, die sich an der Bürgermeisterrechnung des Jahres 1806 der Gemeinde Huchenfeld gütlich getan hat. Glücklicher-



Abb. 4+5: Mäusefraß an der Bürgermeisterrechnung der Gemeinde Huchenfeld, 1806 sowie an einer Akte zur Sicherung des städtischen Eigentums (Stadtarchiv Pforzheim, C6-B-36 sowie B20-439, Fotos: Heiko Rudek)





Abb. 6: Bei diesen Mausezähnen handelt es sich um einen Büttenrand, mit dem jahrzehntlang Fotoabzüge versehen wurden (Foto: Heiko Rudek)

weise hat der Band offenbar nicht gemundet, denn es sind nur die Seitenränder betroffen, nicht aber der Text selbst.

Das wahrscheinlichere Risiko bei unsachgemäßer Lagerung ist aber die Verschmutzung der Unterlagen, z. B. durch Tierkot. Das ist zwar auch für das Papier nicht gut, vor allem aber stellt es ein hygienisches Problem dar.

Schimmel

Auch Schimmelpilze ernähren sich von der im Papier enthaltenen Zellulose. Um gedeihen zu können, sind sie auf Feuchtigkeit angewiesen. Einer der größten Risikofaktoren für (biologische) Schäden am Archivgut ist daher die Luftfeuchtigkeit im Magazin. Ist sie zu hoch, bildet sich schnell Schimmel.

Wie zeigt sich ein Schimmelbefall am Archivgut? Zuerst wahrnehmbar ist meist ein muffig-pilziger Geruch, es folgen Stockfle-



Abb. 7: Restaurierter Schimmel-Schaden am Lagerbuch der Gemeinde Würm, 1773-1778 (Stadtarchiv Pforzheim, C3-406, Foto: Heiko Rudek)

cken, schwarze, weiße oder andersfarbige Ablagerungen und an den Außenseiten des Papiers sind alle Arten von „Flausch“ möglich. Nach einiger Zeit sieht man dem Papier an, dass der Schimmel davon zehrt: Die Papiersubstanz wird nach und nach abgebaut, das Papier verliert seine Stabilität und fühlt sich labberig an. In fortgeschrittenem Stadium zerfällt es von den Rändern her und wird nach und nach zersetzt und aufgefressen. Auch der kleinste Mikroorganismus kann bei guten Bedingungen und etwas Zeit sichtbare Fraßschäden hinterlassen.

In unserem Archivgut befinden sich immer wieder Stücke, denen man ansieht, dass sie zeitweise zu feucht gelagert wurden. Gravierende Schadensbilder, wie hier bei einem Amtsbuch aus Würm, sind zum Glück eher selten. Das Stück wurde bereits restauriert, aber man sieht noch immer, wo das Papier vom Schimmel zersetzt wurde.

Was kann man dagegen tun? Am besten vorbeugen! Das Gebäude des Stadtarchivs ist kein Zweckbau, gerade in den Magazinen im Untergeschoss ist es eigentlich zu feucht für das Archivgut. Nur durch Einsatz von Luftentfeuchtern, die praktisch ständig in Betrieb sind, kann das Klima im Normbereich gehal-



ten werden. Feuchte und Temperatur werden ständig überwacht, damit gegebenenfalls zusätzliche Maßnahmen ergriffen werden können, wenn die Feuchtigkeit zu hoch ist. Das kommt aber nur in Ausnahmefällen vor, z. B. nach einem Starkregenereignis.

Schimmelbefallenes Archivgut wird – je nach Stärke des Befalls – getrocknet und dann sorgfältig Blatt für Blatt trocken gereinigt und abgesaugt. Bei unserem Amtsbuch wurden zusätzlich die entstandenen Löcher mit Papierfasern wieder aufgefüllt und die instabilen Blätter in dünnes Japanpapier eingebettet, damit sie wieder benutzt werden können, ohne das Papier weiter zu schädigen. Wenn der Schaden aber bereits zu weit fortgeschritten ist, bleibt nur noch die Entsorgung – das kommt aber nur sehr selten vor. Weil Schimmel auch gesundheitliche Risiken für die Archivarinnen und Archivare birgt, wird akut schimmelbefallenes Archivgut nur mit Schutzausrüstung bearbeitet: FFP2-Maske, Handschuhe und Schutzanzug.

Das Risiko ist zwar hoch, aber die Sorgfalt, die wir diesem Thema angedeihen lassen, zahlt sich aus: Im Stadtarchiv selbst ist es seit vielen Jahren nicht zu einem akuten Schimmelbefall gekommen. Es werden aber immer wieder schon vorgeschädigte Unterlagen an uns abgegeben.

Rost

Rost frisst sich nicht nur durch Metall, sondern auch durch Papier. Büroklammern oder Heftflaschen von Ordnern reagieren mit Luftfeuchtigkeit und beginnen zu oxidieren. Nach und nach wird auch das darunterliegende Papier zersetzt, anfangs sind nach Entfernen des Metalls nur leichte Rostspuren zu sehen, später sind Rost und Papier so miteinander



Abb. 8: Bei dieser Gewerbeakte hat sich der Rost eines oxidierten Heftbügels durch mehrere Blätter gefressen (Stadtarchiv Pforzheim, B32-373, Foto: Heiko Rudek)

verbacken, dass das Papier beim Entfernen zerstört wird. Ähnlich verhält es sich mit Kunststoffen und Gummis: Hier wandert der enthaltene Weichmacher ins Papier und zersetzt es.

Ein verwandtes Schadensbild ist der sogenannte Tintenfraß: Die vor allem in der Frühneuzeit eingesetzte Eisen-Gallus-Tinte kann oxidieren und zersetzt das Papier – übrig bleibt manchmal nur ein Loch im Papier in der Form des Schriftzugs. Die Archivalien im Stadtarchiv sind bislang nicht betroffen. Was kann man dagegen tun? Sie ahnen es bereits: Vorbeugen! Im Stadtarchiv werden



Abb. 9: Das Papier ist stark vergilbt und wird an den Rändern brüchig. Die Risse zeigen, dass es schon instabil geworden ist (Stadtarchiv Pforzheim, B30-546, Foto: Stadtarchiv Pforzheim)

Metalle und andere schädigende Materialien wie Folien und Gummis aus dem Archivgut entfernt. Das ist mühsam und kostet viel Zeit, ist aber die beste und kostengünstigste Lösung. Entstandene Schäden können unter vertretbarem (Kosten-)Aufwand kaum restauriert werden. Daher beschränkt man sich in der Regel auf die Trockenreinigung und entfernt gegebenenfalls besonders stark betroffene Stellen, um wenigstens den Rest der Akte zu schützen.

Säure

Beim Säurefraß sind die im Papier enthaltenen Stoffe selbst Ursache des Schadens. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden neue Herstellungsverfahren und Rezepturen entwickelt, die auf den immens steigenden Papierbedarf reagierten. Durch die industrielle Fertigung wurde Papier schneller, in größerer Menge und zu günstigeren Preisen verfügbar. Das ging aller-

dings auf Kosten der Alterungsbeständigkeit: Die zwischen 1850 und 1990 industriell hergestellten Papiere sind säurehaltig, was den Zersetzungsprozess beschleunigt. Die sauren Inhaltsstoffe zerfressen das Papier von innen heraus. Das Papier vergilbt, wird spröde und brüchig, dann rissig und zerbröseln schließlich bei jeder Berührung. Manche Bände aus den 1920er Jahren sind heute in sehr viel schlechterem Zustand als Bände aus den 1620er Jahren.

Was kann man dagegen tun? Der pH-Wert des Papiers muss angehoben werden in den basischen Bereich. Das gelingt in speziell zu diesem Zweck entwickelten Verfahren der Papierentsäuerung, bei denen das Archivgut in einer speziellen Lösung gebadet und anschließend in einem aufwändigen Verfahren wieder getrocknet wird. Wird das Papier frühzeitig so behandelt, wird es stabilisiert und kann dauerhaft erhalten werden.

Das Schadensbild „Säurefraß“ betrifft in unterschiedlicher Ausprägung den gesamten Archivbestand des Stadtarchivs, der zwischen 1850 und 1990 entstand – grob geschätzt sind das ca. 2.000 laufende Meter Archivgut, also etwa 2/3 des Gesamtbestands. Auch wenn jedes Jahr ca. 2.000 kg Archivgut behandelt werden kann, werden wir noch gut 30 Jahre damit beschäftigt sein. Seit 2017 wurden etwa 220 lfm bzw. 10.000 kg bereits entsäuert.

Bücherfresser

Auch wenn Bücherfresser, Leseratten und Bücherwürmer Bücher und andere Quellen nur im übertragenen Sinne verschlingen, können auch sie Schäden verursachen. Jede Benutzung stellt für das Archivgut ein Risiko dar: Das Ausheben aus dem Magazin und die vorübergehende Lagerung im Lesesaal setzen



das Archivgut Temperaturschwankungen aus. Bei der Benutzung werden die Seiten aufgeblättert, die Unterlagen werden hin- und hergeschoben, gestapelt und vielleicht kopiert. Selbst wenn man dabei sorgsam mit den Archivalien umgeht, wird das Papier dadurch strapaziert, vielleicht entstehen Knicke, und das Papier reißt aus. Man sieht einem Blatt Papier bald an, wenn es durch viele Hände gegangen ist.

Was kann man dagegen tun? Die Benutzung zu verbieten, kommt nicht in Frage, denn ein Archiv ohne Benutzung ist nur noch ein totes Aktenlager. Jeder Mensch hat das Recht, im Archivgut zu forschen, und alle Tätigkeiten im Archiv haben das Ziel, Benutzung zu ermöglichen. Deshalb ist ein sorgsamer Umgang mit dem Archivgut das A und O der Bestandserhaltung. Im Lesesaal werden die Nutzer dafür sensibilisiert und dazu angehalten. Wird Archivgut aber sehr häufig benutzt oder ist besonders fragil, dann kann es auch bei sorgsamster Behandlung leiden. Deshalb werden solche Stücke digitalisiert – so kann der Inhalt verfügbar gemacht und zugleich das wertvolle Original geschützt werden.

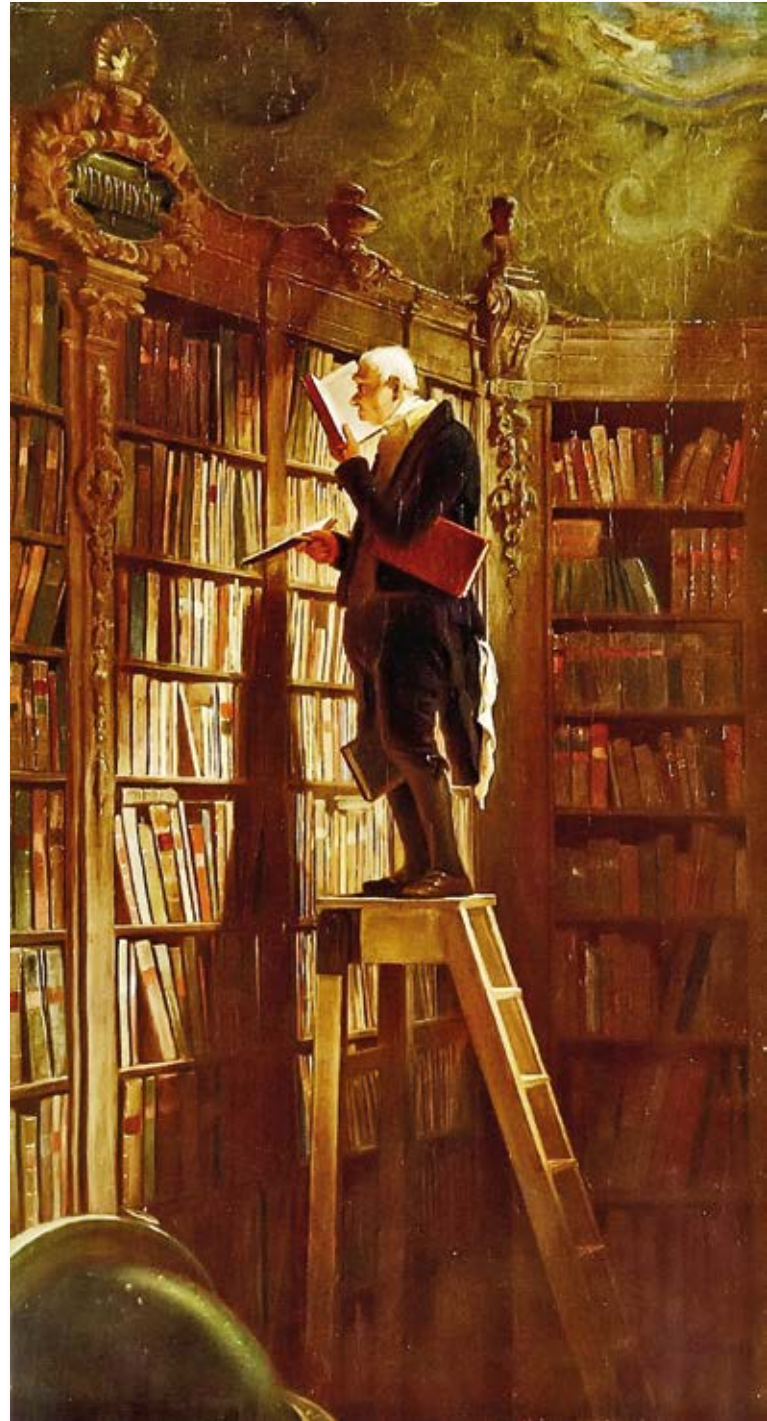


Abb. 10: Der Bücherwurm, Carl Spitzweg, um 1850 (gemeinfrei, Museum Georg Schäfer, Vorlage: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carl_Spitzweg_021.jpg)



Archivmagazin.

Neues aus dem Stadtarchiv Pforzheim

Nr. 2024/1

Herausgeber

Stadtarchiv Pforzheim in Zusammenarbeit mit dem Förderverein für das Stadtarchiv Pforzheim e. V.

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe

Sonja Anžič-Kemper
sonja.anzic-kemper@pforzheim.de

Andrea Binz-Rudek
andrea.binz-rudek@pforzheim.de

Dr. Klara Deecke
klara.deecke@pforzheim.de

Dr. Sonja Hillerich
sonja.hillerich@pforzheim.de

Annette Nußbaum
annette.nussbaum@pforzheim.de

Marco Tänzer
marco.taenzer@pforzheim.de

Redaktion

Annette Nußbaum
annette.nussbaum@pforzheim.de

Titelbild: Stadtarchiv Pforzheim,
N41-5-24-V, Zeichnung: Julius Naeher

Haben Sie Hinweise, Anmerkungen oder Fragen?

Wollen Sie im Stadtarchiv als Nutzerin oder Nutzer recherchieren?

Möchten Sie historische Briefe, Fotos und andere Unterlagen, die Archivgut sein könnten, dem Stadtarchiv übergeben?

Kontakt:
Stadtarchiv Pforzheim
Institut für Stadtgeschichte
Kronprinzenstr. 28
75177 Pforzheim

E-Mail: archiv@pforzheim.de
Tel.: 07231 39-2899
Web: www.stadtarchiv.pforzheim.de

Benutzungszeiten des Lesesaals
Di. u. Mi.: 9–12 u. 14–16 Uhr
Do.: 9–18 Uhr

(Vorherige Anmeldung erforderlich).

Tag der Archive



VdA - Verband deutscher
Archivarinnen und Archivare e.V.

Stadtarchiv Pforzheim 2. März 2024 • 11 bis 15 Uhr

Essen und Trinken



Bildnachweise v.l.n.r.: Lithogr. Anstalt Arthur Albrecht, Karlsruhe, StadtA PF 51-7-3-8-R-13; Lutz & Weiß, Pforzheim; Silberne Bestecke: Katalog, StadtA PF 17B109; Verlag Schmidt, Pforzheim, StadtA PF 51-7-3-13-R-8; Julius Naehrer, StadtA PF N41-5-23-R

11 Uhr: Verleihung des Georg-Simler-Preises für stadtgeschichtliche Arbeiten an Schulen mit Bürgermeisterin Sibylle Schüssler, anschl. Stehempfang

Preisstifter: Förderverein für das Stadtarchiv Pforzheim, Löbliche Singergesellschaft von 1501 Pforzheim, Reuchlingesellschaft Pforzheim


12.15 Uhr und 14.15 Uhr: Magazinführung „Das Stadtarchiv in Häppchen“

13.15 Uhr: Präsentation der Lesesaalausstellung

13.45 Uhr: „Alt-Pforzheim bittet zu Tisch“ - Archivalienpräsentation zu Kulinarik und Esskultur

Digitale Fotoshows „Kolonialwaren“ und „Gaststätten“, Kunstprojekt „Ceux de Gurs“ (Kepler-Gymnasium), Broschüren, Infos und Materialien Pforzheimer Archive zum Mitnehmen u.v.m.

Aktionstag offen für alle! Eintritt frei!

PF  Stadtarchiv Pforzheim
Kronprinzenstr. 28 und 24a
75177 Pforzheim
www.stadtarchiv.pforzheim.de

2024