Ellinger Hefte

Heft 44: Die Bäcker in Ellingen

Schriftenreihe des Stadtarchivs Ellingen
1. Auflage (2013)

Josef und Manfred Specht, Evelyn Pfliegel

Die Ellinger Bäckereien seit der Deutschordenszeit

Die Bäckerei Specht im Besonderen:
Ein Haus mit mindestens 250 Jahren Backtradition

Das Titelbild:
zeigt das Beckenwappen an der Fassade der Bäckerei Specht.

Inhalt:

Manfred Specht	Vorbemerkung	S. 3
Josef und Manfred Specht	Geschichte des Hauses Weißenburger Str. 12	S. 4
Evelyn Pfliegel	Die Bäcker von Ellingen seit der Deutschordenszeit bis heute	S. 16
Evelyn Pfliegel	Derzeit existierende Bäckereien	S. 24
Besonderes	Challah, Berchers	S. 25
Besonderes	Die Butzner´sche Armenbrotstiftung	S. 27

Quellen:

Salbuch des Deutschen Ordens 1536
Diözesanarchiv Eichstätt
Stadtarchiv Ellingen
Josef Wehn, Chronik der Stadt Ellingen, 1866, 2. Aufl.
Hermann Seis, Beitrag: Kaiser Arnulf in 1100 Jahre Ellingen, Ellingen, 1999
Familienarchiv Specht
Siglinde Buchner, Ellinger Hausbesitzer zwischen 1536 und 1820 in Schriftenreihe des Stadtarchivs Ellingen und Beiträge in 1100 Jahre Ellingen, Ellingen, 1999
Hermann Seis, Simone Ott, Evelyn Pfliegel, Juden in Ellingen 1540 -1938, Ellingen 2008
Urkunde: StANbg, Rep. 205 Deutschorden, Kommende Ellingen, Nr. 82
Hans Wittmann, „Unterm Ordenskreuz“, S. 123, 124, Ellingen, 1996
Hermann Seis in Schriftenreihe des Stadtarchivs Ellingen, Hörlbach 1255 – 2005, Ellingen 2005

Bilder:
Heinz Kastner
Manfred Specht
Hermann Seis
Familienarchiv Specht
Zeichnungen: Karl Hausner, Siglinde Buchner

Impressum

Herausgeber	Stadtarchiv Ellingen im ehemaligen Franziskanerkloster Hausner Gasse 7, 91792 Ellingen Telefon 09141 86580 (Stadt Ellingen)
Redaktion:	Hermann Seis
Autoren:	Josef und Manfred Specht; Evelyn Pfliegel
1. Auflage:	2013, 150 Exemplare
Druck:	Werbegrafik Schulz

Vorbemerkung

Das Stadtarchiv Ellingen legt 2013 im Rahmen seiner Schriftenreihe „Elllinger Hefte“ das Heft Nr. 44 mit dem Titel „Bäckereien seit der Deutschordenszeit“ vor.

Anlass für die Herausgabe des Heftes ist die Feier von mindestens 250 Jahre Backtradition auf dem Anwesen der Bäckerei Specht in Ellingen, wenn nicht gar von 300. Zudem befindet sich die Bäckerei seit rd. 120 Jahren in Familienbesitz. Darüber wird in einem Beitrag zur Geschichte des Hauses Weißenburger Straße 12 berichtet.

Ein weiterer Artikel befasst sich mit *allen* Ellinger Bäckereien seit der Deutschordenszeit.

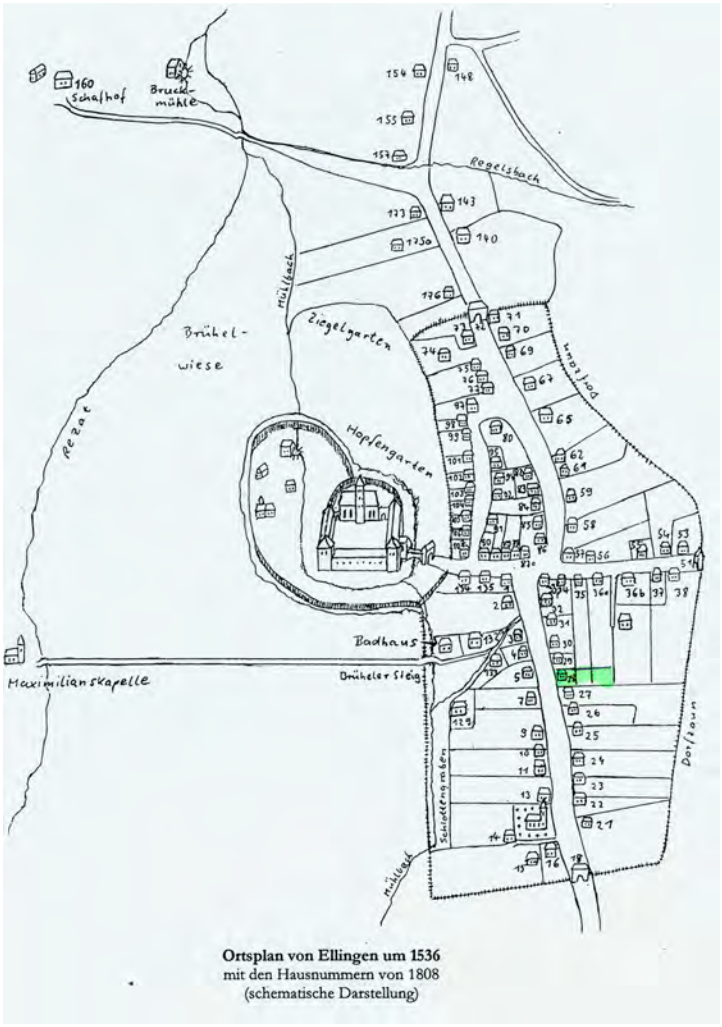
Im Gegensatz zu heute waren in früheren Jahren in Ellingen Bäckereien so zahlreich, dass sie eine eigene Zunft gebildet haben. Bäcker waren als Lebensmittelproduzenten immer von erheblicher Bedeutung. Dies wird verdeutlicht durch eine 1731 von der Bäckerzunft gestiftete und noch heute in der Stadtpfarrkirche St. Georg verwahrte ca. 1,5 m hohe Votivkerze. Auch der bei Prozessionen mitgeführte Zunftstab der Bäcker hat dort seinen angestammten Platz.

Manfred Specht
Ehem. Vorsitzender des Freundeskreises
Barockstadt Ellingen e.V. von 2002 bis 2012

Geschichte des Hauses Bäckerei Specht, Weißenburger Straße 12, in Ellingen

Josef und Manfred Specht

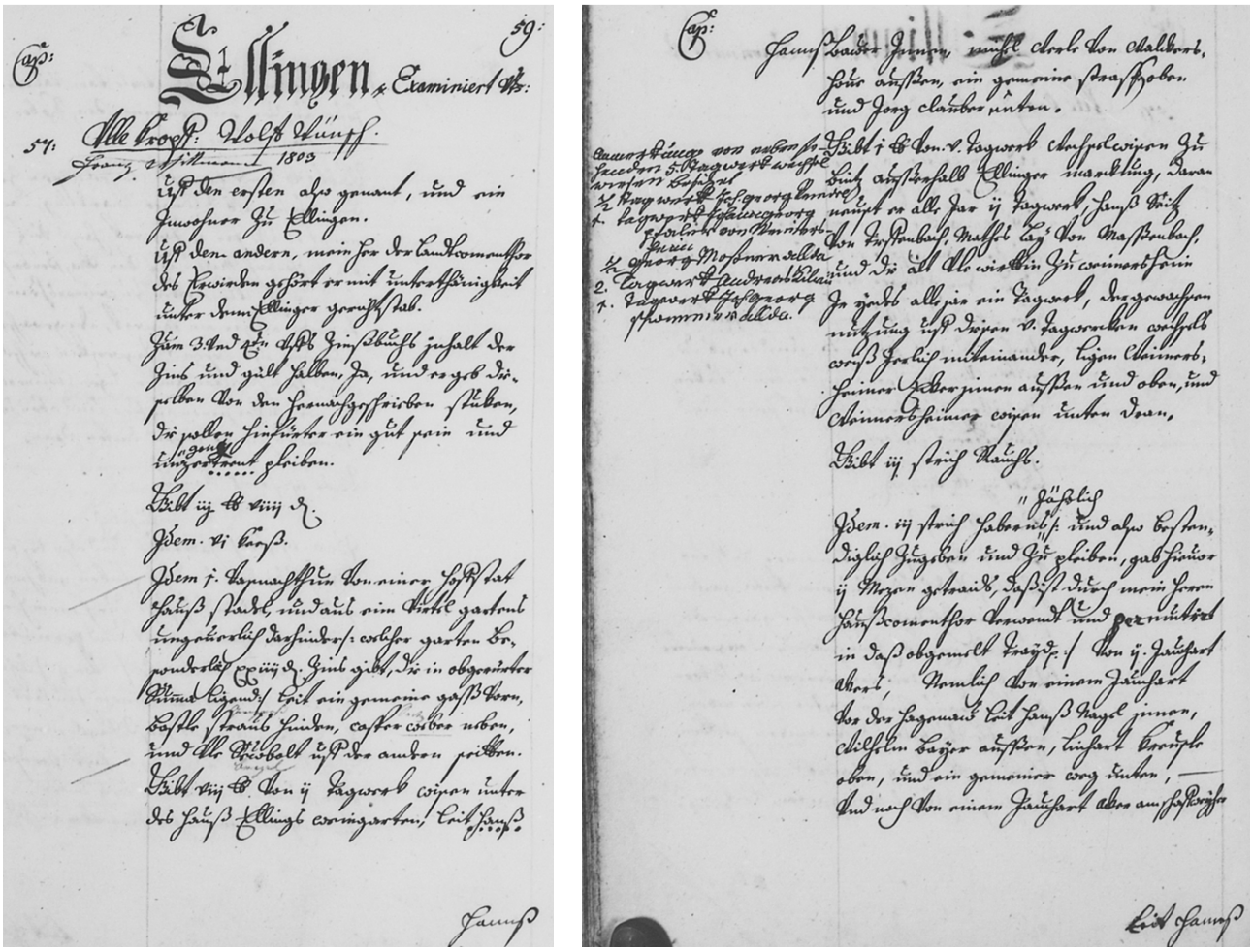
Das Haus Weißenburger Straße 12 liegt an der Ostseite der Straße halbwegs zwischen Rathaus und St. Georgs-Kirche. In ihrem Beitrag *Ellingen vor der Deutschordenszeit* für das Jubiläumsbuch *1100 Jahre Ellingen* legt Siglinde Buchner dar, dass sich Ellingen sehr wahrscheinlich bereits im 11. Jahrhundert bis zur 1058 geweihten St. Georgs-Kirche erstreckt hat.



Das Anwesen Specht ist grün hinterlegt. Skizze: Siglinde Buchner
In Ellinger Heft 7 Ellinger Hausbesitzer zwischen 1536 und 1820

Besiedelt waren die Weißenburger Straße und die Hausner Gasse mit Huben. Die Fränkische Landhube umfasste eine Hofstelle mit ca. 11 ha Acker- und Wiesenflächen. Begründet wurden diese von den Königen der Karolingerzeit. Reichsland wurde aufgeteilt und an selbständig arbeitende Bauern vergeben, um als Grundherr Einnahmen zu erzielen. Dem Tausch einer solchen an Eichstätt gelangten Ellinger Hube durch Bischof Erchanbold an den Grafen Meginwart mit Zustimmung des Kaisers Arnulf (896 – 899) am 1. Mai 899 verdankt Ellingen seine erste urkundliche Erwähnung.

Erstmals schriftlich erwähnt ist das Anwesen Weißenburger Straße 12 im Salbuch der Kommende Ellingen des Deutschen Ordens, das 1536 angelegt wurde. Bewohnt war es zu jener Zeit von einem **Ulle Kropf**. Beschrieben ist dessen Besitz mit *Hofstatt, Haus, Stadel und 1 Viertel Garten ungefähr dahinter*. Da es eine Landvermessung noch nicht gab und demzufolge auch keine Flurstücks-Nummern, wurde das Grundstück und seine Lage durch die Benennung der Nachbarn identifiziert. *Liegt eine gemeine Gaß vorn, Bastle Straus hinten, Caspar Weber neben und Ule Seuboldt auf der anderen Seite.* Die vorne liegende *gemeine Gaß* ist in diesem Fall die spätere Weißenburger Straße.



Salbuch von 1536, fol. 59 f.

Wahrscheinlich musste Ulle Kropf den Markgrafenkrieg von 1552 – 1554 und in dessen Verlauf den Verlust seines Hauses erleben. Markgraf Albrecht Alcibiades von Brandenburg-Kulmbach und Bayreuth brannte bei seinen zahlreichen gegen die katholischen Fürsten und Herren gerichteten Raubzügen und Plünderungen auch große Teile Ellingens nieder.

Tonrinne 16. Jahrh., Baluster 1590

Ein 1968 bei Umbauarbeiten im Haus in 80 cm Tiefe aufgefundener und mit Brandschutt überdeckter Ziegelfußboden dürfte von diesem Haus stammen. Den Boden durchzog im seinerzeitigen Küchenbereich eine Auslaufrinne aus Ton.

Ob das Haus von Ulle Kropf oder einem unbekannten Nachfolger wieder aufgebaut wurde, ist nicht feststellbar. Der Name Kropf war neu in Ellingen. In der Steuerliste für die Reichssteuer des Gemeinen Pfennigs von

1495 ist er nicht verzeichnet. Also hat Kropf damals noch nicht in Ellingen gewohnt oder er kann als nicht namentlich gemeldeter Knecht in Ellingen gelebt und evtl. auch später eingeheiratet haben. (*Der Gemeine Pfennig war eine Reichssteuer, die jeder Bürger ab dem 15. Lebensjahr zu entrichten hatte. Diese Kopfsteuer wurde 1495 auf dem Reichstag zu Worms auf Betreiben Kaiser Maximilians I eingeführt. Sie sollte die Mittel zum Kampf gegen das Osmanische Reich aufbringen.)*

Beim Ladenumbau 2009 kam in 40 cm Tiefe ein teilweise verbrannter, 5 cm dicker Eichenholzfußboden zum Vorschein. Dieser könnte Zeuge der zweiten Zerstörung Ellingens 1632 im 30-jährigen Krieg sein.

Eichenholzboden, evtl. 17. Jahrh.

Der um 1680 im Salbuch genannte **Hans Georg Hausmann** dürfte das Haus wieder aufgebaut haben. Interessanterweise kam auch ein Baluster mit der Jahreszahl 1590 ans Tageslicht, der möglicherweise am zweiten Haus eine sinnvolle Funktion hatte. Beim Wiederaufbau durch Hausmann fand er dann als Mauerstein Verwendung.

Auch die im Haus vorhandene Madonnen-Statue stammt nach dem Urteil von Professoren der Akademie der Bildenden Künste Nürnberg aus der Zeit um 1680. Sie könnte aus Anlass des Wiederaufbaus seinerzeit in Auftrag gegeben worden sein. Im Jahr 1953 wurde die Madonna von der kriegsbedingt nach Ellingen ausgelagerten Akademie renoviert.

1700 wird im Salbuch ein **Hanns Georg Schmukel** bzw. **Schmichel** als Hausbesitzer aufgezeichnet. Im Chor der St. Georgs-Kirche befindet sich zu beiden Seiten je eine große Votivkerze. Die linke Kerze ist eine Gabe des Bäckerhandwerks, die rechte eine Spende des Metzgergewerbes. An der Bäckerkerze befinden sich an der oberen Halterung eine Kartusche mit Brezel, Kipf und Semmel, in der Mitte der Kerze ein Bildnis Maria Krönung und an der unteren Halterung eine Kartusche mit folgender Aufschrift:

Das Ersahm Handwerk der Beckhen hat diese Kertzen Anno 1731 in Ellingen zu U.l.F. Altar gestift.

Die Rückseite lautet:
Handwercks Mstr. Eustachius Wachter, die Beschwornen Leonhardt Koller, Joh. Georg Schmichel, Heinrich Fleischmann, Johann Alberthall.

Die Beschworenen waren die bestellten oder gewählten Vertreter der Zunft. Diese Meister hatten die strikte Einhaltung der Zunftordnung gegenüber dem Landesherrn, dem Deutsch Ordens Landcomthur bzw. Hauscomthur zu beschwören. Die Zunftordnung der Bäcker in Ellingen hatte der Hauscomthur Heinrich Humprecht Truchseß von Rheinfelden mit Zustimmung des Landcomthurs Johann Adolf Lösch von Hilkershausen am 8. März 1663 erlassen. Die Benennung des Hanns Georg Schmukel/Schmichel im Salbuch für das Jahr 1700 in der Zusammenschau mit den auf der Bäckerkerze aufgeführten Meistern zeigt, dass um 1700 der erste nachweisbare Bäcker sein Handwerk auf dem Anwesen Weißenburger Straße 12 ausgeübt hat.

Für 1764 weist das Salbuch einen **Veit Meyerseits** als Inhaber der Weißenburger Straße 12 aus. Er ist 1720 geboren und 1791 in Ellingen gestorben. Der Eintrag im Kirchenbuch für Sterbefälle 1790 – 1800 lautet:

11. Majus 1791, 4 matut, Dies Obitus, Mayerseitz Joannes Vitus, Ellinganus, vir judicialis et pistor, Sodalis et Pactista

Veit Meyerseits war also Gerichtsperson, vielmehr Ratsherr, und Bäcker(pistor). Er verkörpert die zweite Bäckergeneration auf dem Anwesen. Als *vir judicialis* war er Mitglied des *mit 12 ehrbaren Männern besetzten Rates,* aus dessen Mitte ein erster und zweiter Bürgermeister gewählt wurden. Dieses Gremium hatte allerdings nur sehr beschränkte Amtsgewalt. Wie im Zeitalter des Absolutismus nicht anders zu erwarten, stand es unter der Kontrolle des Deutschen Ordens. Dieser erließ die Anordnungen und der Rat mit den Bürgermeistern hatte deren Ausführung zu überwachen und notfalls durchzusetzen. Gegen Ende jeden Jahres war im Beisein des Herrn Hauscomthuren Rechenschaft abzulegen. *Sodalis* besagt, daß er Mitglied der Marianischen Kongregation war.

Nach Joannes Vitus Mayerseitz wird bereits 1786 **Alois Meyer** als weiterer steuerpflichtiger Besitzer des Anwesens geführt. Er ist am 20.3.1823 mit 68 Jahren an *Abzehrung* gestorben. In dieser Zeit ist man vom Gebrauch der lateinischen Sprache abgekommen und hat die Sterbebucheinträge in deutscher Sprache abgefasst. Er wird als *Bürger und Bäckermeister* bezeichnet. Auch seine Ehefrau Maria Eva, die 1804 bereits mit 46 Jahren ebenfalls an *Abzehrung* starb, wird als *B.(= Bürgerin) und Bäckermeisterin* beschrieben.

Aus unbekanntem Anlass, vielleicht war es die Krankheit seiner Ehefrau, hat Alois Meyer seinen Besitz bereits 1802 an den Bäckermeister **Franz Wittmann** verkauft. In jener Zeit hatte sich der Hausname *Oberbäck (am oberen Tor)* eingebürgert. Franz Wittmann war ein nachgeborener Sohn des Bäckermeisters Paul Wittmann, der sein Gewerbe auf dem Grundstück Pleinfelder Straße 8 betrieb – heute im Eigentum der Familie Reichart. Nach der Wehn`schen Chronik war Franz Wittmann Mitglied des 1818 gewählten Gremiums der Gemeindebevollmächtigten. Mit dem Gemeindeedikt vom 17.5.1818 entwickelte das junge Königreich Bayern sein Kommunal-Verfassungsrecht weiter. Es wurde u.a. das Zweikammersystem für größere Gemeinden eingeführt. Die Städte und größeren Märkte wurden ihren Einwohnerzahlen entsprechend in drei Ordnungen eingeteilt. Ellingen war eine Gemeinde dritter Ordnung. Bei diesen Gemeinden wählte die Gemeindeversammlung das Kollegium der Gemeindebevollmächtigten, welches sowohl den Gemeindeausschuss als auch den Magistrat mit Bürgermeister wählte. Für Landgemeinden und kleinere Märkte, Ruralgemeinden genannt, war eine bescheidenere Verwaltung vorgesehen. Gewählt wurde ein Gemeindeausschuss, bestehend aus dem Vorsteher, dem Pfleger und drei bis fünf weiteren Mitgliedern. Ellingen hatte einen Bürgermeister und 6 Magistratsräte, sowie siebzehn Gemeindebevollmächtigte. Offensichtlich war diese aufgeblähte Gemeindevertretung zu kostspielig. Am 11.4.1823 stellten nämlich die Gemeindebevollmächtigten an die königliche Regierung den Antrag, *daß der Magistrat wegen beschränkter Mittel aufgelöst und eine Ruralgmeinde gebildet werde.* Wehn berichtet: *Laut Entschließung vom 17. Juni 1823 wurden dieselben mit ihrem Antrage abgewiesen und mußten in corpore aus eigenem Säckel für Kosten 186 fl. 15 kr. bezahlen.*

Franz Wittmann ist am 5. Mai 1856 gestorben. Das damals als *Sölde mit Bäckereirecht b*ezeichnete Anwesen ist auf seinen Sohn, den Bäckermeister **Johann Wittmann** übergegangen. In einem Vermessungsblatt aus den Jahren 1862/63 wird bei der *Benennung des Besitzgegenstandes* das *Wohnhaus mit Backhaus* beschrieben. Damit wird darauf hingewiesen, dass der Backofen nicht im Haus, sondern in einem Anbau untergebracht ist, aber vom Haus aus

Das Backhaus rechts im Anbau

befeuert und bedient wird. Johann Wittmann besaß in der Flurlage Gräfenthal zwei Äcker, einen größeren und einen kleinen, die nicht unmittelbar nebeneinander lagen. 1890 verkaufte er das kleine Feld – der mündlichen Überlieferung nach – im Wirtshaus an einen langjährigen Kartelbruder. Dieser nahm jedoch nicht den gekauften, sondern den größeren Acker in Bewirtschaftung. Aus welchen Gründen auch immer, Johann Wittmann scheint dies nicht bemerkt zu haben. Der vielleicht gewollte *Irrtum* hat sich erst in den 1950er Jahren anlässlich einer benachbarten amtlichen Vermessung aufgeklärt. Die Überraschung der späteren Grundstückseigentümer löste natürlich unterschiedliche Irritationen aus. Johann Wittmann blieb unverheiratet und wirtschaftete auf dem Anwesen bis 1892.

Am 8. März 1892 verkaufte Johann Wittmann seinen gesamten Besitz mit Bäckereirecht an **Joseph Haberkern** aus Stopfenheim. Dieser ist anschließend nach Ellingen gezogen und hat im April 1892 hier geheiratet. Aus der Überlieferung ist bekannt, daß er das Bäckerhandwerk von Johann Wittmann erlernte, der im Anwesen seinen Altsitz hatte. Mit Urkunde vom 30. Januar 1902 wurde Joseph Haberkern als Bäckermeister und Oekonom das Bürger- und Heimatrecht der Stadt Ellingen verliehen. Um die Jahrhundertwende stand in seiner Bäckerei eine größere Reparatur oder der Neubau des Backofens an. Nachdem der Maurer Michael Hemmeter - im Volksmund Kutschermichel genannt, weil er einer der letzten Kutscher des Fürsten Wrede war - urteilte, dass der bestehende Ofen mindestens 100 Jahre alt sei, war die Entscheidung für ein neues Backofengewölbe anstelle einer Reparatur gefallen. Mehrere Jahre war Joseph Haberkern als Stadtrat tätig. Zum Kriegsdienst im ersten Weltkrieg wurde er, obwohl von 1886 bis 1889 als Kanonier des 3. Feld-Artillerie Regiments „Königin Mutter“ ausgebildet, auf Grund seines Alters nicht eingezogen.

Bürger- und Heimatrechts-Urkunde.

Durch Verwaltungsbeschluß vom 25. Januar 1902 wurde dem Bäckermeister und Oekonomen Herrn Joseph Haberkern, bisher beheimatet in Stopfenheim das Gemeindebürgerrecht in der unterfertigten Gemeinde auf Grund des Art 17 Z. 1b der Gemeindeordnung vom 29. April 1869 gegen vorherige Entrichtung einer Bürgerrechtsgebühr von 85 M 72 ₰ verliehen.

Mit diesem Bürgerrechte erhält der Genannte zugleich das Heimatrecht in der unterfertigten Gemeinde im Hinblick auf Art. 9 des Ges. vom 16. April 1868.

Nachdem derselbe über Bezahlung der bedungenen Gebühren sich vorschriftsmäßig ausgewiesen hat, wird ihm hiemit diese Bürger- und Heimatrechts-Urkunde ausgefertiget.

Urkundlich dessen

Ellingen am 30. Januar 1902.

Magistrat / Gemeindeverwaltung

Bürgermeister

85 M. 62 ₰. Summa

Gem. Gebührenregister-Nr. 20.

(Art. 173 des Ges. v. 18. VIII. 79.)

Joseph Haberkern starb 1922 im Alter von 56 Jahren. Der als Betriebsnachfolger vorgesehene Sohn **Johann Haberkern,** der von 1916 bis 1919 seine Lehrzeit absolvierte, führte den Betrieb als Geselle weiter. 1930 ist auch er überraschend gestorben. Um das Geschäft nicht einstellen zu müssen, sprang sein älterer Bruder **Xaver Haberkern** ein, der ebenfalls das Bäckerhandwerk erlernt hatte.

Anton Specht in Mannheim 3.v.links

Anton Specht mit Sohn Manfred 1961

Manfred, Anton und Josef Specht v. links

1932 heiratete die Tochter Klara Haberkern, die das Anwesen Weißenburger Straße 12 von ihren Eltern erbte, den Bäckermeister **Anton Specht**. Er war Bäckerlehrling in Heilbronn, Geselle in Heidelberg und Mannheim und machte dort auch seine Meisterprüfung. Gewohnt, an modernen, mehr-etagigen Dampfbacköfen zu arbeiten, musste er sich in Ellingen backofentechnisch ins Mittelalter zurückversetzt fühlen. Die Ellinger Bäckerei war noch mit dem 1899 gebauten, direkt befeuerten, Gewölbebackofen ausgestattet. Diesen hatte er jedoch in kürzester Zeit perfekt im Griff. Von 1941 bis 1945 stand die Bäckerei still, weil der Bäckermeister zum Kriegsdienst eigezogen war. Der Neubeginn nach Kriegsende war nicht ganz problemlos. Angeblich auf Grund eines Übersetzungsfehlers teilten die amerikanischen Besatzungsbehörden den Bäckereien ausschließlich Maismehl zu. Da war es ein hilfreicher Umstand, dass aus der eigenen, wenn auch kleinen Landwirtschaft wenigstens etwas Weizenmehl zum Beimischen zu Verfügung stand. Den Start erleichterte auch, dass die im Ellinger Schloss stationierten amerikanischen Soldaten, einmal auf den Geschmack gekommen, laufend Torten bestellten. Sie lieferten auch gleich eimerweise alle Zutaten mit, die auf dem deutschen Markt nicht zu erhalten waren. 1951 hat Anton Specht einen modernen indirekt befeuerten Zweiherd-Dampfbackofen angeschafft, eine neue Backstube gebaut und den Laden modernisiert. Verkaufsraum und Backstube wurden in den Folgejahren noch mehrfach den modernen Erfordernissen angepasst.

HWK

GOLDENER MEISTERBRIEF

In Würdigung
langjährigen erfolgreichen Wirkens
im Handwerk wird
HERRN MANFRED SPECHT
dieser GOLDENE MEISTERBRIEF verliehen
NÜRNBERG, 8. NOVEMBER 1998
Handwerkskammer für Mittelfranken

Am 1. Januar 1965 erfolgte die Übergabe an den Sohn **Manfred Specht**. Er hatte seine Meisterprüfung bereits 1960 abgelegt. Geheiratet hat er am 5.1.1964 seine Frau Irmtraud, geb. Schmidtlein, die ihm drei Söhne und zwei Töchter gebar. 1966 bis 1968 hat er das Haus teilweise bis auf das Fundament abgebrochen und neu aufgebaut. Ein neuer Backofen wurde 1973 angeschafft, ein erdgasbefeuerter Debag Monsun mit sechs Herden. Die Produktionstechnik hat sich dann so rasant weiterentwickelt, dass 1974 die Backstube erweitert werden musste und 1990 wieder die Anschaffung eines moderneren Ofens nicht weiter hinausgeschoben werden konnte. Erstanden wurde ein ebenfalls erdgasbefeuerter Ofen mit zwölf Herden. Auch in seiner Zeit war die Modernisierung des Verkaufsraumes ein öfter wiederkehrendes Thema. 1976 wurde ein Tages-Cafè eröffnet. Von 1990 bis 2000 war Manfred Specht im Vorstand der Bäckerinnung Mittelfranken-Süd tätig und von 1996 bis 2000 ihr stellvertretender Obermeister. Er war Stadtrat von 1984 bis 2002 – von 1990 bis 1996 dritter Bürgermeister – und von 2002 bis 2012 Vorsitzender des Freundeskreises Barockstadt Ellingen. Von 1968 bis 1992 gehörte er dem Pfarrgemeinderat an, davon 8 Jahre als Vorsitzender.

Manfred und Irmtraud Specht im neuen Verkaufsraum 1976

Aktion zur Geschäftsübergabe März 2000

Die Belegschaft Sommer 2000

Eheleute Specht
bei Freisprechung der ersten Auszubildenden

Prüfungsvorsitzender Martin Specht mit einem weiteren Prüfer

Im Januar 2000 ging die Bäckerei an dessen 3. Sohn (4.Kind) **Martin Specht** über. Martin Spechts Frau Martina Specht unterrichtet im Lehramt. Sie haben einen Sohn mit Namen Laurenz.

Martin Specht hat 1993 seine Meisterprüfung an der Bäckerfachschule in Lochham bei München abgelegt und sich 1994 zum Betriebswirt des Handwerks vor der Handwerkskammer für Mittelfranken qualifiziert.

Seine Schwester Elisabeth, verh. Kaufmann (5. Kind) ist als geprüfte Ausbilderin für Verkäuferinnen im Geschäft tätig.

Im berufsständischen Ehrenamt war er von 2006 bis 2008 Vorsitzender des Prüfungsausschusses für Verkäuferinnen im Nahrungsmittelhandwerk Fachrichtung Bäckerei.

Seit 2007 ist er Fachlehrer für Bäckerei an der Berufsschule in Weißenburg. Seit 2008 ist er Vorsitzender des Prüfungsausschusses für Bäcker.

Er führt den Betrieb auf dem Anwesen Weißenburger Straße 12 als Bäckermeister nunmehr in der vierten Generation.

Laden-Umbau 2009-Laurenz am Arm von Martin Specht

Eine weitere Entwicklung der Bäckerei hin zur Versorgung mit kleinen Snacks und schnellen Gerichten machten es nötig, den Verkaufsraum umzubauen und an die moderne Zeit anzupassen.

Vorwiegend der Präsentation dieser frisch belegten Gebäcke und all seiner Anforderungen dient der neue Laden im Inneren. Im Außenbereich wurde im Süden eine sonnige Terrasse angebaut. Dafür musste das an der Grundstücksgrenze befindliche Hoftor um ca. 10 Meter bis an die hintere Hausecke versetzt werden.

Die Bäckerei Specht 2010

In naher Zukunft wird auch die Backstube innerhalb des Grundstückes eine neue Bleibe finden. Dafür wird das rückwertige Scheunengebäude ausgebaut. Den immer weiter steigenden Anforderungen einer modernen Produktion im Bäckerhandwerk wird damit Rechnung getragen.
Die Philosophie der Bäckerei Specht besteht darin, dass auf kurzem Wege die ausschließlich selbst hergestellten Backwaren dem Kunden mit der größtmöglichen Frische angeboten werden können.

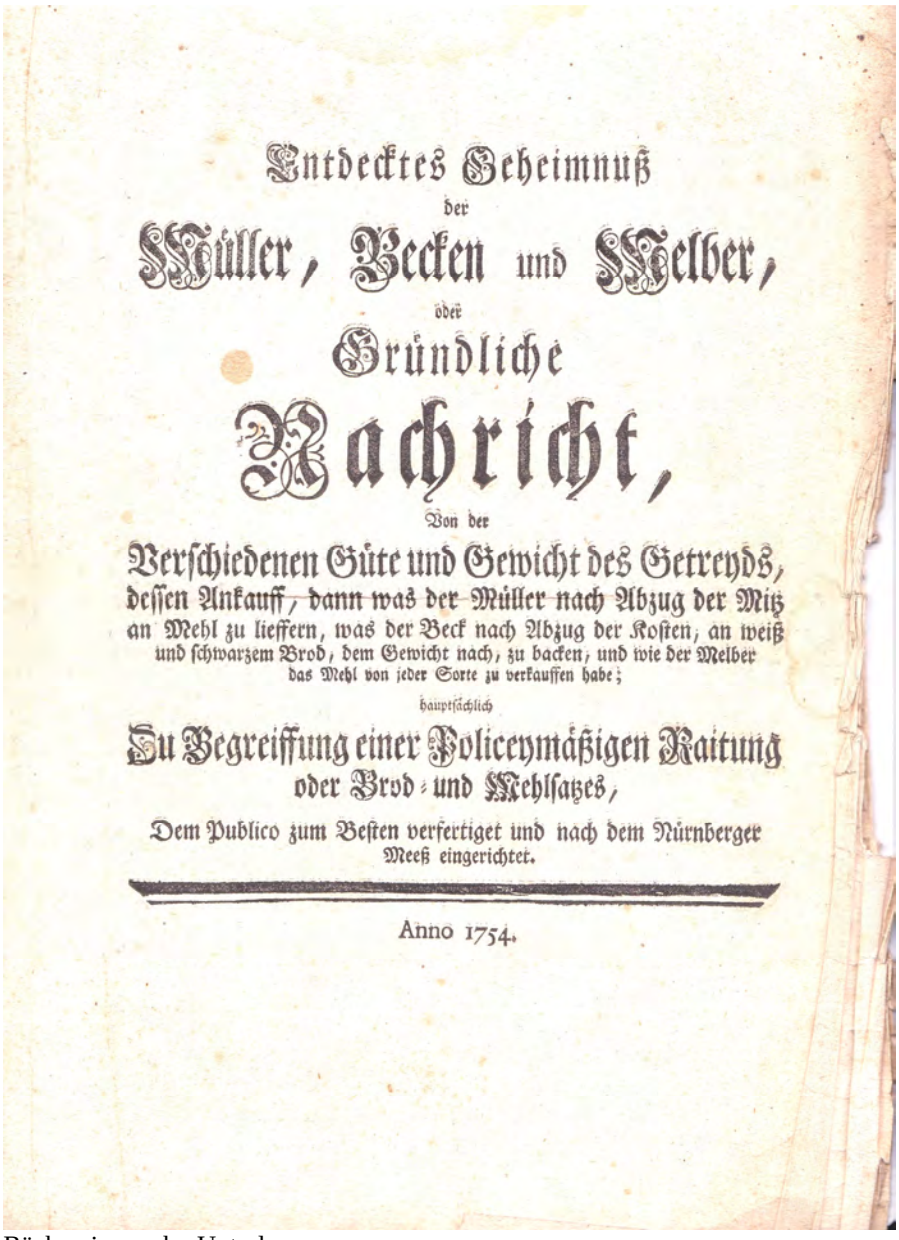
Dafür spricht das Motto der Bäckerei Specht: „Klein aber fein".

Namentlich bekannte Lehensnehmer und Bäcker auf dem Haus Weißenburger Str. 12

Ulle Kropf	1536	
Hans Georg Hausmann	1680	
Hanns Georg Schmukel	1700	Bäckermeister
Joannes Vitus Meyerseits	1764	Bäckermeister
Alois Meyer	1786	Bäckermeister
Franz Wittmann	1802	Bäckermeister
Johann Wittmann	1856	Bäckermeister
Joseph Haberkern	1892	Bäckermeister
Anton Specht	1932	Bäckermeister
Manfred Specht	1965	Bäckermeister
Martin Josef Specht	2000	Bäckermeister

Die Bäcker von Ellingen seit der Deutschordenszeit

Evelyn Pfliegel



Entdecktes Geheimnuß
der
Müller, Becken und Melber,
oder
Gründliche
Nachricht,
Von der
Verschiedenen Güte und Gewicht des Getreyds,
dessen Ankauff, dann was der Müller nach Abzug der Mitz
an Mehl zu lieffern, was der Beck nach Abzug der Kosten, an weiß
und schwarzem Brod, dem Gewicht nach, zu backen, und wie der Melber
das Mehl von jeder Sorte zu verkauffen habe;
hauptsächlich
Zu Begreiffung einer Policeymäßigen Raitung
oder Brod- und Mehlsatzes,
Dem Publico zum Besten verfertiget und nach dem Nürnberger
Meeß eingerichtet.
Anno 1754.

Bäckereigewerbe-Unterlagen

Die ältesten Dokumente über das Brotbacken in Ellingen betreffen die Butzner´sche Armenbrotstiftung aus dem Jahr 1287.
Das älteste erhaltene Original - Dokument im Stadtarchiv Ellingen selbst über das Bäckerhandwerk ist eine Aufstellung zu Mehlsorten, Gewichten und Preisen für Mehl und gebackene Brotsorten, sowie was an Aufschlägen wie z. B. Fuhrlohn, Salz und Lohnkosten aufgeschlagen werden darf. Bezeichnender Weise spricht es dabei von einem „entdeckten Geheimnis“.

Die Zunftordnung der Bäcker in Ellingen vom Jahre 1663

Über diese wird in einem historischen Beitrag berichtet:

Das Original der von der Kommende Ellingen am 8. März 1663 erlassenen Zunftordnung für das Bäckerhandwerk ist eine Pergamenturkunde von 82cm Breite und 54 cm Höhe. Die Außenaufschrift der dreifach gefalteten Urkunde lautet: „Zunfft Ordnung vnnd Gebrauch / deß ersamen Beckhen Handtwcrckhs zu Ellingen / ufgericht den 8. Marti / Anno 1663."

An einem baigefarbenen Seidenband hängt eine runde Holzkapsel mit dem Siegel des Unterzeichners der Urkunde, des Heinrich Gumprecht Truchseß von Reinfelden, Deutsch-Ordensritter und Hauskommentur zu Ellingen.

Die Handschrift war jedenfalls einmal im Besitze des Herrn Metzgermeisters Josef Eder in Eichstätt berichtet ein Dr. M. Bacherler (Quelle und Ort der Veröffentlichung mir unbekannt) Die Urkunde dort soll die Überschrift tragen:

„Zunfft Ordnung v und Gebrauch deß ersamen Beckhen Handswerkhs zu E11ingen ufgericht den 8. Marti A n n o 1663."

Die "copia" aus der Zeit des Originals im Stadtarchiv Ellingen beginnt ohne diese Überschrift:

Ich Heinrich Humprecht Truckhses von Reinfeldt, Teutsch Ordensritter vnndt Hauß Commenthur zu Ellingen bekhenne hiemit demnach bey meines Hochlöbl. Ritterl. Ordens Unterthanen, deß ersamen Handwerckhs der Beckhen in diesem viel Jahr hero gewesten Kriegswesen allerley Ungelegenheiten vnnd Unordnung eingeschligen. Zu Abbringung derselben aber vnndt in vorigen alten stand zu bringen mit zuvor erlangten Gnädigl. Consens des Hochwürdigen Hochwohlgebornen Herrn Herrn Johann Adolph Löschen Freiherrn von vnndt zu Hilckerßhaußen uff Wolfferstorff vnndt Teutsch Ordensritter, Ihrer Hochfürstlichen Durchl(aucht) Erzherzog Carl Joseph zu Österreich Rat vnndt Camerer, Landt Commenthur der Ballay Franckhen, Commenthur zu Ellingen vnndt Nürnberg & Meines Gnädl. vnndt Hochgebiedenten vnndt Oberern volgender Gestalten diese neue Zunfft Ordnung aufzurichten gnädl. bewilliget vnndt bestettigt worden.
Zum ersten: Dieweiln vor allen Dingen soll gesucht werden das Reich Gottes vnndt billig ist, daß wir Gott dem Allmächtigen, davon wir das Leben vnndt allerley Leibliche Nahrung nehmen, alß soll das Handtwerckh der Beckhen dem Allmächtigen Gott, wie auch der Hochgelobten Himmel Königin vnndt Jungfrauen Maria zu Lob vnndt Ehren, denen Maistern vnndt ihren Nachkhommen Seelen zu Hilff vnndt Trost, Jährlich ein Jahrtag vnndt allwegen Montag nach Trinitatis' in St. Georg Pfarrkhürchen allhier, angestelt vnndt mit Andacht vleißig gehalten werden, bei welchem ohne Ehrhaffte Vhrsach Niemandt auß bleiben soll. —

Zum Andern: Sollen des Hochlöbl. Ordtens Beckhen inner vnndt außerhalb Landts mit Schwarzbrot weißen Brot genugsamb versehen sein, vnndt darinnen Jemand säumbig: in der Gnädl. Herrschafft straff' gefallen sein:

Zum Dritten: Soll das Brot sauber, vnverfelscht vnndt vnverwesent wohlaußgebacken werden.

Die namentlich bekannten Bäcker in Ellingen

Zwischen 1600 und 1820 gab es durchschnittlich 12 benannte Becken. Diese Zahl ergibt sich aus einem Abgleich von unterschiedlichsten Unterlagen im Stadtarchiv Ellingen, beginnend mit ausdrücklichen Bäckereigewerbe-Unterlagen, dem Salbuch des Deutschen Ordens von 1536, Steuerlisten oder dem Brandversicherungsbuch.

Von den fünf ältesten erwähnten Bäckereien lagen zwei in der Weißenburger Straße. In der Weißenburger Straße 9 die von Georg Schmidt, heute das Anwesen der Familie Schmidtlein, und der Weißenburger Straße 16 die von Leonhardt Preith.

In der Hinteren Gasse 10 war die von Michael Kützillinger und um 1589 wird ein Caspar Beckh in der Hinteren Gasse 1 erwähnt. Zur gleichen Zeit etwa wird im Rosental 22 ein Leonhard Beckh genannt.

1748 folgt dann bereits die Hofbäckerfamilie Wünsch. Diese wird unter dieser Bezeichnung, erstmals in einen der beiden originalen Exemplare des Salbuches, die dem Stadtarchiv bekannt sind, 1748 in der Bahnhofstraße 1 erwähnt, heute das Anwesen der Familie Hussendörfer. Wahrscheinlich betrieb die Familie ihre Bäckerei bereits vor dieser Zeit in der heutigen Pleinfelder Straße 26. und noch früher in der Weißenburger Str. 12, dem heutigen Firmensitz der Bäckerei Specht. Eine genaue Datierung, wann und wo die Familie Wünsch das Backhandwerk ausübte, lässt sich von mir leider aus den vorliegenden Unterlagen nicht erschließen.

Die Familie Wünsch baute sich 1751 in der Neuen Gasse 21 ein neues Haus. Zwischen diesem und dem Wohnhaus des Konditors Franz Anton Hoffmann lag nur das Neue Schulhaus des Ortes.

Bereits 1767 siedelte die Familie Wünsch mit Wohnung und Geschäft in die heutige Pleinfelder Straße 8 um, heute im Besitz der Familie Reichart, die dort später einen Landwirtschaftsmaschinen – Handel betrieb.

1787 erwarb Paul Wittmann das Anwesen von der Witwe Ursula Wünsch und führte es als Erlenbäckerhaus weiter.

Der Konditor Franz Anton Hofmann wird 1751 in der Neuen Gasse 17 erwähnt.

Zur gleichen Zeit etwa befand sich in der Pleinfelder Straße 10, ab 1809 belegbar das sogenannte Bärenbäckshaus,

und in der Pleinfelderstraße 19, das Huterbäckshaus das 1820 in die Hausner Gasse 11 umzog, und alten Ellingern als Bäckerei Pahl in Erinnerung ist.

1892 erlangte Otto Precht für das Anwesen Pleinfelder Str. 6 das Recht eine Kaffee-Wirtschaft zu betreiben, sein Bruder und Neffe setzen den Betrieb fort

Das Sattlerbäckaus ist ab 1808 in der Weißenburger Straße 6 erwähnt.

Im Rosental 29 war ab 1808 der Bäcker Joseph Anton Weiß gemeldet , und in der Schlossstraße 3 gab es den Lutzenbäck.

Der Real Gewerbe - Cataster der Stadt Ellingen

führt folgende Bäckereien mit Ihren Anmeldedatum auf:

Böswillibald, Karl, 06.11.1862

Forster, Josef Franz, HS - Nr. 84, 07.03.1856

Westinger, Georg Michael, 08.02.1860

Wittmann, Johann, 19.07.1853

König, Michael, 10.05.1855

Ulbrich, Josef Lorenz, 26.06. 1860

Der Gesamt Gewerbe Cataster

lässt Firmenübernahmen nachvollziehen:

Anton Schüssler erwarb sein Anwesen am 20.10.1808, die heutige Hausner Gasse 11. Es folgten Ihm Franziska Behr und am 06. November 1862 Karl Böswillibald.

Im ehemaligen Gasthaus zur Rose war ab 1808 der Bäcker Joseph Anton Weiß gemeldet. Von diesem erwarb Anna Maria Struhler das Anwesen und führte es als Wirtshaus und Bäckerei fort, bis am 24. Januar 1826 Mathias Struhler es mit einem Kaufbrief erwarb. Ihm folgten am 27. März 1852 Josef Kraus und am 10. Februar 1852 Michael Kraus.

Die Schloss -Str. 3 (heute die Tourist-Info) wurde am 16. September 1815 von Lorenz Ulbrich erworben und ging am 29. Juli 1861 in den Besitz von Josef Lorenz Ulbrich über. Seit 1769 war das Anwesen im Besitz der Familie Hoffman, was vermuten lässt das diese mit dem Konditormeister aus der Neuen Gasse verwandt waren.

Die Weißenburger Str. 6 wurde seit 1808 von Anton Heller als Sattlerbäckshaus betrieben. Dieses Anwesen ging am 11. März 1838 an Josef Heller über, der es am 8. Februar 1860 an Georg Michael Westinger verkaufte

Die Pleinfelder Straße 8 wurde 1767 von der Familie Wünsch erworben und ging 1789 in den Besitz von Paul Wittmann und ab 1820 in den Besitz seines Sohnes Josef über, der als Bäcker seit dem 05.11. 1825 angemeldet war. Ihm folgte am 07. März 1856 Josef Franz Forster.

Die Hintere Gasse 9 war am 1. Juni 1832 im Besitz von Josef Berz und ging nach dessen Tod am 2. Juni 1851, durch die Verheiratung der Witwe in den Besitz von Franz Josef Wittmann über. Nachfahren der Familie Berz betrieben später die Bäckerei bis beim Bombenangriff auf Ellingen, am 23. Februar 1945 die gesamte Familie umkam.

Gewerbeaufsicht

Unterlagen des Stadtarchivs zwischen 1907 und 1938 belegen, dass die Bäckereien regelmäßig kontrolliert wurden und Verstöße bzw. Mangelrügen gegen die Ortspolizeilichen Vorschriften an das zuständige Bezirksamt weiter gemeldet wurden.

Einen umfangreichen Schriftwechsel in den Jahren 1899 bis 1934 gibt es zu den Arbeitszeiten im Bäcker und Konditorhandwerk.

Ellinger Anzeiger.

Amtsblatt des Stadtmagistrats Ellingen

und der Markt-Gemeinde Pleinfeld. Tag- u. Anzeigeblatt für die Gemeinden des kgl. Amtsgerichts Ellingen.

Der „Ellinger Anzeiger" erscheint täglich mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage und kostet vierteljährlich Mk. 1,20, monatlich 40, wöchentlich 10, durch die k. Post bezogen Mk. 1.42 inkl. Zustellung.

Inserate werden die einspaltige Zeile oder deren Raum mit 10 Pfg., Reklamen mit 20 Pfg. berechnet, bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Für Inserate trägt die Verantwortlichkeit der Einsender.

Redaktion, Druck und Verlag von Michael Specht, Ellingen, Hauptstraße 96, im Hause des Hrn. Heidacher.

Nr. 272. Mittwoch, den 5. Dezember 1906 3. Jahrg.

Bekanntmachung.

(Abdruck.)

Oberpolizeiliche Vorschriften

über die Einrichtung und den Betrieb von Bäckereien und Konditoreien und verwandten Betrieben.

(Fortsetzung.)

§ 5.

In Arbeitsräumen, in denen die Herstellung von Backwaren erfolgt, müssen auf jede darin beschäftigte Person wenigstens 15 Kubikmeter Luftraum entfallen. Zur Befriedigung eines bei Festen oder sonstigen besonderen Gelegenheiten hervortretenden Bedarfs ist eine dichtere Belegung der Arbeitsräume gestattet, jedoch mit der Maßgabe, daß wenigstens 10 Kubikmeter Luftraum auf die Person entfallen müssen.

§ 6.

Den Arbeitern muß Gelegenheit gegeben werden, ihre Kleider sauber zu verwahren und sich an einem ausreichend erwärmten Orte zu waschen und umzukleiden.

§ 7.

Die Geschäftsräume, in welchen das zum Verkaufe bestimmte Mehl, Brot und sonstige Bäckereiwaren aufbewahrt, zubereitet und verkauft werden, müssen stets in reinlichem Zustande und frei von Ungeziefer gehalten werden. Insbesondere sind die Arbeitsräume täglich mindestens einmal gründlich zu lüften. Die Fußböden der Arbeitsräume müssen täglich, die Wände, soweit sie nicht mit Kalk gestrichen sind (§ 3), vierteljährlich mindestens einmal gewaschen werden.

Die im Bäckereibetriebe verwendeten Tische, Geräte, Gefäße, Tücher und Bretter dürfen nicht zu anderen als zu Betriebszwecken benützt werden und müssen ebenso wie die zum Geschäftsbetriebe gebrauchten Gewichte und Wagen stets in reinlichem Zustande erhalten werden.

müssen mit festen, gut schließenden Deckeln versehen sein.

Gestattet wird, an den Mehlkästen, jedoch nur an den Seitenteilen derselben und keinesfalls auf der oberen Seite der Deckel, feine Drahtnetze anzubringen, um der Luft den Zutritt zu gewähren. Solche Drahtnetze sind stets in gutem unverletztem Zustande zu erhalten.

§ 9.

Die Geschäfts-, Arbeits- und Vorratsräume und die damit zusammenhängenden Verschläge und Alkoven dürfen zu anderen, mit dem ordnungsmäßigen Betriebe nicht zu vereinbarenden Zwecken, insbesondere als Wasch-, Schlaf-, Ankleide- oder Wohnräume nicht benützt werden.

Namentlich ist verboten, in den Backstuben und Mehlkammern Gerätschaften und Vorrichtungen aufzubewahren, welche dem Bäckereibetriebe nicht dienen, Kleider, Stiefel und Wäsche zu lagern oder zu trocknen, letzteres jedoch mit Ausnahme der zum Bäckereibetriebe nötigen Wäsche (Unterlage- u. Handtücher usw.)

Auch ist verboten, den Backofen oder den sogenannten Dörbel zum Trocknen oder zur Zubereitung anderer Gegenstände als Nahrungsmittel zu benützen oder benützen zu lassen.

§ 10.

Das Mischen der Mehlsorten darf nicht auf dem Fußboden, sondern nur auf unterlegten reinen Tüchern oder in hölzernen Trögen oder Kästen vorgenommen werden.

Zum Teigmachen muß gutes reines Trinkwasser verwendet werden. Das zum Streichen des Brotes benützte Wasser muß vor jedem neuen Einschuß erneuert werden.

Brot und andere Bäckereiwaren dürfen zum Trocknen, Auskühlen und Aufbewahren nicht auf Fußboden, Treppenabsätzen usw. sondern nur auf hiezu geeigneten, stets reinlich gehaltenen Unterlagen (Brettern, Tüchern) niedergelegt werden.

Das Bearbeiten des Teiges mit den Füßen ist verboten.

§ 11.

mit Seife ausgestattete Waschvorrichtungen zur Verfügung zu stellen; für jeden Arbeiter ist ein reines Handtuch zur Verfügung zu stellen, das nach Bedarf, mindestens aber einmal wöchentlich zu wechseln ist.

Soweit nicht Waschvorrichtungen mit fließendem Wasser vorhanden sind, muß für je drei Arbeiter mindestens eine Waschgelegenheit eingerichtet werden. Es muß ferner dafür gesorgt werden, daß bei der Waschvorrichtung stets reines Wasser in ausreichender Menge vorhanden ist, und daß das gebrauchte Wasser an Ort und Stelle oder von einem Nebenraum aus abgeleitet werden kann.

(Schluß folgt.)

Tages-Kalender:

Mittwoch:
Kath: Sabbas. Prot.: Abigail.

Donnerstag:
Kath.: Nikolaus, B. Prot.: Nikolaus.

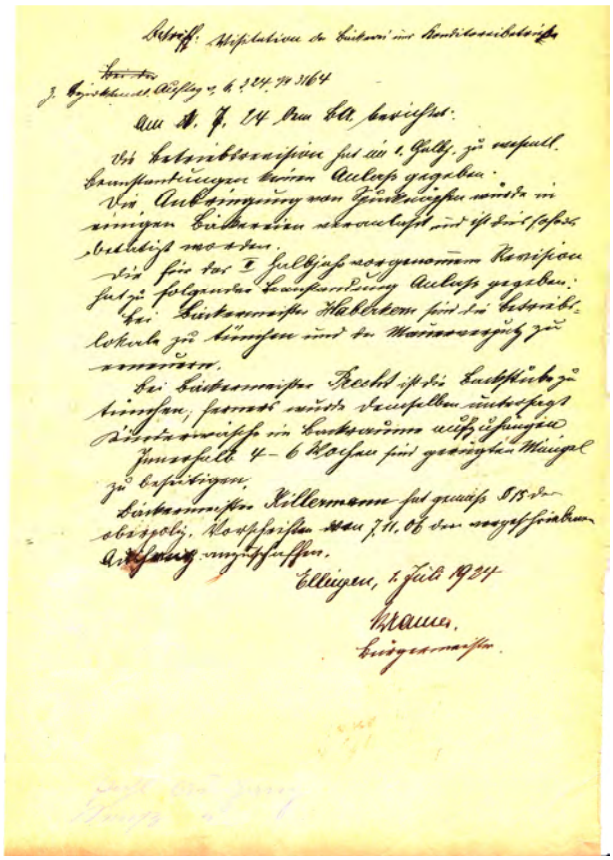
Das Neueste vom Tage.

Deutsches Reich.

— Der Reichstag bot in seiner Sitzung am Montag ein ganz stürmisches Bild. Den Anlaß gab der Abg. Roeren, der langjähriges Material der Mission in Togo auspackte und Angriffe gegen den neuen Kolonialdirektor richtete. Nach den gemäßigten und ruhigen Ausführungen der Abg. Dr. Schädler und Erzberger war es eine doppelte Ueberraschung. Die scharfe Erwiderung Dernburgs machte die Sachlage mit einem Schlage anders. In der Wandelhalle ventilierte man sogar die Möglichkeit einer Reichstagsauflösung. Anfangs schien Dernburg von der Regierung völlig verlassen, er stand allein im Kampf. Tschirschky saß an einer entfernten Ecke der Bundesratsestrade. Die Geheimräte der Kolonialabteilung hiel-

1906 wurden im Ellinger Anzeiger die neuen Vorschriften für Bäckerei-Betriebe veröffentlicht.

Die wichtigste ortspolizeiliche Anordnung des Jahres 1924 in Bäckereien betraf das Aufstellen einiger Spucknäpfe, was nach dem Protokoll auch sofort erledigt worden ist.



Visitationsprotokoll vom 1.7.1924

Bestand an Bäckereien am 4. März 1896

In einem Verzeichnis der Stadt Ellingen sind unter diesem Datum 8 Bäcker-Betriebe, zum Teil mit dem Wohnadressen der Inhaber, aufgeführt, die den Vorschriften hierfür unterlagen.

Johann Westinger Ellingen 33	heute Weißenburg Str. 6
Anton Berz, Ellingen 95	heute Hintere Gasse 9
Pahl Karl, Ellingen 44 (38)	heute Hauser Gasse 11
Haberkern, Josef, Ellingen 30(28)	heute Weißenburger Str. 12
Precht Johann, Ellingen 119	heute Neue Gasse 21
Killermann Andreas, Ellingen 158	heute Bahnhofstr. 7
Plank Karl, Roßenburger Bernhard Ellingen 102	heute Hintere Gasse 10
Goldfuß Johann Ellingen 114	heute Neue Gasse

Von 1896-1932/33 sind Unterlagen, erhalten die sich mit den Lehrlingen, Mehrarbeit in den Betrieben, den Luftinhalten in den Backräumen, Dampfbacköfen und der Streckung der Mehlinhaltes durch Kartoffelmehl in den Jahren 1932/33 befassen.

Ungefähr zwischen 1897 und 1928 betrieb die Familie Senß in der Pleinfelder Str. 2, ein Cafe mit Konditorei.
Von den 8 Betrieben von 1896 waren 1929/30 noch 5 vorhanden: Haberkern, Precht, Pahl, Berz und Killermann.

Neue Regelungen der Arbeitszeit im Bäckerhandwerk 1936

Die Arbeitszeit in den Bäckereien und Konditoreien wurde mit Wirkung vom 1. Juli 1936 durch das Gesetz vom 29. Juni 1936 neu geregelt. Für die beteiligten Kreise werden nachstehend die wichtigsten Bestimmungen dieses Gesetzes zum Abdruck gebracht.

§ 1.

Geltungsbereich.

(1) Das Gesetz gilt

1. für gewerbliche Bäckereien und Konditoreien,
2. für Bäckereien und Konditoreien von Konsum- und anderen Vereinen,
3. für gewerbliche Betriebe, die neben Bäcker- oder Konditorwaren, Zwieback, Keks Biskuits, Honigkuchen, Lebkuchen oder Waffeln herstellen,
4. für andere gewerbliche Betriebe, soweit in ihnen Bäcker- oder Konditorwaren hergestellt werden, insbesondere Gast-, Schank- und Bahnhofswirtschaften, Speiseanstalten aller Art (z. B. Pensionen, Heilanstalten, Kantinen), Warenhäusern und Mühlen.

(2) Für Betriebe, in denen Eisspeisen hergestellt werden, gilt das Gesetz nur insoweit, als die Herstellung in Räumen stattfindet, die gleichzeitig zur Herstellung von anderen Bäcker- oder Konditorwaren dienen.

§ 2.

Regelmäßige Arbeitszeit.

Die regelmäßige werktägliche Arbeitszeit der Arbeiter darf ausschließlich der Pausen acht Stunden nicht überschreiten.

§ 3.

Andere Verteilung der Arbeitszeit.

Abweichend vom § 2 kann der an einzelnen Werktagen eintretende Ausfall von Arbeitsstunden durch Mehrarbeit an den übrigen Werktagen der gleichen oder der folgenden Woche ausgeglichen werden.

§ 5.

Nachtbackverbot.

(1) In der Nachtzeit von einundzwanzig bis vier Uhr darf an Werktagen in den zur Herstellung von Bäcker- oder Konditorwaren dienenden Räumen niemand arbeiten.

(2) Unabhängig von dem Zeitpunkt ihrer Herstellung ist die Abgabe von Bäcker- oder Konditorwaren an die Verbraucher und das Austragen oder Ausfahren zur Belieferung der Verbraucher nur in der Zeit von sechseinhalb bis zweiundzwanzigg Uhr, zur Belieferung von offenen Verkaufsstellen von sechseinviertel bis zweiundzwanzig Uhr zulässig. Die Vorschriften über die Abgabe aus offenen Verkaufsstellen werden hierdurch nicht berührt.

§ 6.

Sonntagsruhe.

(1) An Sonn- und Feiertagen darf in den zur Herstellung von Bäcker- oder Konditorwaren dienenden Räumen niemand arbeiten und eine Beschäftigung von Arbeitern in den im § 1 genannten Betrieben auch im übrigen nicht erfolgen.

(2) Abweichend vom Abs. 1 dürfen während einer Stunde in der Zeit von vier bis einundzwanzig Uhr Arbeiten vorgenommen werden, die zur Wiederaufnahme des regelmäßigen Betriebes am nächsten Werktag notwendig sind. Das Gewerbeaufsichtsamt kann aus besonderen betriebstechnischen Gründen eine Ueberschreitung des Zeitraumes von einer Stunde zulassen.

(3) Ist behördlich vorgeschrieben, daß die Arbeitsräume mit einem regelmäßig zu erneuernden Anstrich zu versehen sind, so können die hiezu erforderlichen Arbeiten an Sonn- und Feiertagen vorgenommen werden.

§ 7.

Herstellung von leicht verderblichen Waren an Sonntagen.

(1) An Sonntagen dürfen abweichend vom § 6 Abs. 1 leicht verderbliche Konditorwaren während zweier ununterbrochener Stunden in den für jeden Ort von der zuständigen Behörde festzusetzenden Zeiten hergestellt und ausgetragen oder ausgefahren werden. Der Zeitraum für die Herstellung muß zwischen sieben und dreizehn Uhr liegen. Das Gewerbeaufsichtsamt kann aus besonderen betriebstechnischen Gründen für das Austragen oder Ausfahren eine Ueberschreitung des Zeitraumes von zwei Stunden zulassen.

(2) Als Herstellung leicht verderblicher Konditorwaren gilt nur die Zubereitung von Creme-, Obst- und Eisspeisen und von Schlagsahne sowie das Füllen von Backwaren mit diesen Speisen. Die Herstellung von Backwaren durch Backvorgänge irgendwelcher Art ist nicht erlaubt.

(3) Jugendliche Arbeiter unter achtzehn Jahren dürfen mit den im Absatz 1 bezeichneten Arbeiten nicht beschäftigt werden. Die Dauer der Beschäftigung von Arbeitern an Sonntagen mit diesen Arbeiten ist auf die aus den §§ 2 und 4 sich ergebende Wochenarbeitszeit anzurechnen. Jedem an einem Sonntag beschäftigten Arbeiter ist an einem der nächsten sechs Werktage Freizeit von dreizehn Uhr ab zu gewähren.

(4) Der Absatz 1 findet keine Anwendung auf den Ostersonntag und Pfingstsonntag sowie auf den Neujahrstag, den nationalen Feiertag des deutschen Volkes (1. Mai), den 1. und 2. Weihnachtsfeiertag und das Reformationsfest (31. Oktober) im Lande Sachsen, wenn diese Feiertage auf einen Sonntag fallen.

In allen Betrieben im Sinne des § 1 hat der Führer des Betriebes ein Verzeichnis über die Arbeitszeit der Arbeiter nach einem vorgeschriebenen Muster zu führen. Die tägliche Arbeitszeit der einzelnen Arbeiter, gegebenenfalls zusammengefaßt für den Betrieb oder für Betriebsabteilungen, ist spätestens am folgenden Werktag in das Verzeichnis einzutragen. Dieses ist im Betriebe so aufzubewahren, daß es den Arbeitern und dem Gewerbeaufsichtsbeamten jederzeit zugänglich ist.

Das vorgeschriebene Muster des Verzeichnisses kann in der Stadtkanzlei eingesehen werden. Dort werden auch alle weiteren Auskünfte erteilt.

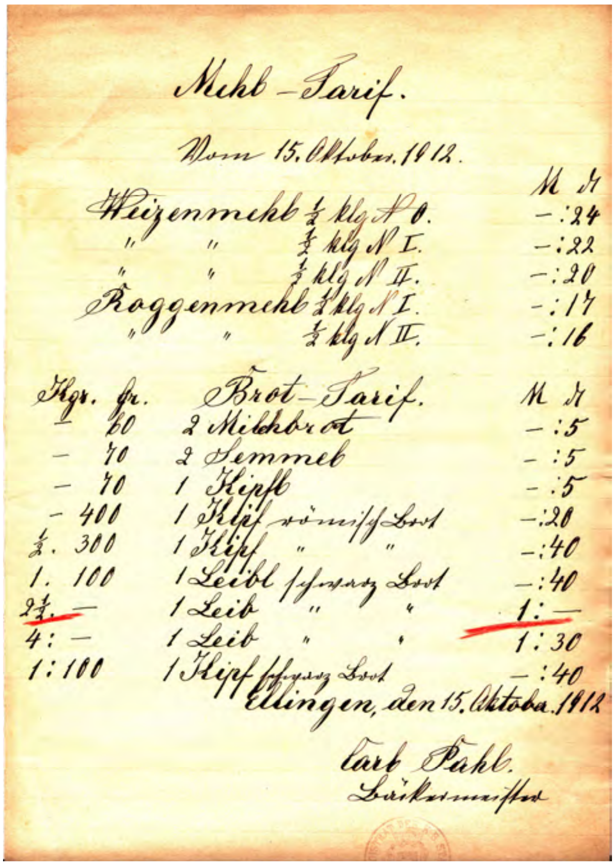
Weißenburg i. B., den 9. Juli 1936.

Der Bürgermeister der Stadt:
Gerstner.

Verantwortlich für den Text- und Anzeigenteil: Hauptschriftleiter Georg Rascher, Weißenburg i. Bay. Druck und Verlag: C. Fr. Meyersche Buchdruckerei (Georg Rascher) Weißenburg i. Bay. — DA VI. 1936: 1569. — Zur Zeit ist Preisliste Nr. 4 gültig.

Mehl und Brotpreise

im Stadtarchiv finden wir von 6 Bäckereien für die Jahre 1906 bis 1935 Auflistungen für verschiedene Mehl- und Brotsorten und den Preisen, zum Teil mit Beglaubigungsstempel der Stadt Ellingen.



Mehl-Tarif.

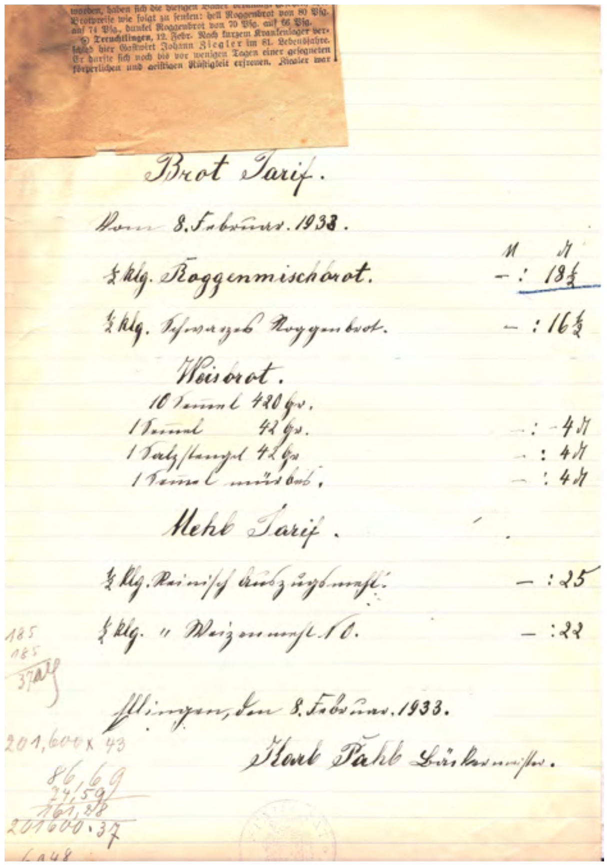
Vom 15. Oktober 1912.

		M Pf
Weizenmehl ½ klg № 0.		—:24
" " ½ klg № I.		—:22
" " ½ klg № II.		—:20
Roggenmehl ½ klg № I.		—:17
" " ½ klg № II.		—:16

Kgr. gr.	Brot-Tarif.	M Pf
— 60	2 Milchbrot	—:5
— 70	2 Semmel	—:5
— 70	1 Kipfl	—:5
— 400	1 Kipf römisch Brot	—:20
½. 300	1 Kipf " "	—:40
1. 100	1 Leibl schwarz Brot	—:40
2½. —	1 Leib " "	1:—
4:—	1 Leib " "	1:30
1:100	1 Kipf schwarz Brot	—:40

Ellingen, den 15. Oktober 1912.

Carl Pahl.
Bäckermeister



Brot Tarif.

Vom 8. Februar 1933.

	M Pf
½ klg. Roggenmischbrot.	—:18½
½ klg. Schwarzes Roggenbrot.	—:16½
Weisbrot.	
10 Semmel 420 gr.	
1 Semmel 42 gr.	—:4 Pf
1 Salzstangerl 42 gr	—:4 Pf
1 Semmel mürbe	—:4 Pf
Mehl Tarif.	
½ klg. Reinisch Auszugsmehl.	—:25
½ klg. " Weizenmehl 0.	—:22

Ellingen, den 8. Februar 1933.

Karl Pahl Bäckermeister.

Auch gibt es im Stadtarchiv Listen von 1906 bis 1927 mit Mehlsorten und deren Preis zum Direktverkauf von Bauern.

Die Preise wurden vom Bezirksamt und Städten kontrolliert und gegebenenfalls angeordnet, dass die Preise vor Ort gesenkt werden müssten.

Ebenfalls wurde im Zuge dieser Überwachung die Kennzeichnungspflicht der verschieden Brote und Mehlsorten, ihres Reinheitsgehaltes und Ausmahlwertes überwacht.

Bäcker-Geschichte nach 1945

nach 1945 gab es in Ellingen noch 4 Bäckereien. Zur Jahrtausenwende war nur die Bäckerei Specht übrig geblieben. Inzwischen ist eine Brotfabrik neu dazu gekommen.

Bäckerei Precht

Diese wurde von Johann Precht, geboren in Zell am Main, im Jahre 1896 in Haus Hinteren Gasse 4 gegründet. 1892 erwarb wie bereits erwähnt sein Sohn Otto das Recht in der Pleinfelder Str. 6, ein Cafe und eine Weinstube zu betreiben. Im Hinterhaus arbeitete zur selben Zeit bereits eine Limonadenfabrik. Otto Precht war ein vielseitiger Mann, der neben der Bäckerei und der Limonadenfabrik auch das Lagerhaus am Ellinger Bahnhof betrieb. Er baute sich in der Hausner Gasse eine Villa, das heutige evangelische Pfarrhaus.

1920 hatte er sich finanziell übernommen und gab seine Rechte an den Betrieben an seinen jüngeren Bruder Fritz ab. Dieser bzw. sein Sohn Walter betrieben die Bäckerei bis ca. 1960, danach wurde das Geschäft an den ehemaligen Gesellen Alois Seifert verpachtet und 1968 nachdem dieser in seinen eigenen Haus ein Einzelhandelsgeschäft eröffnet hatte, geschlossen.

Die Familie Precht führte bis 1975 im Hinterhaus die Limonadenfabrik fort, danach wurde das Fabrikgebäude in kleine Appartements umgewandelt. (Auskunft Giesela Precht)

160 Jahre Backgeschichte - Bäckerei Pahl – Der Huterbäck –

erstmals wurde die Familie 1896 in Gewerbeaufsichtsunterlagen erwähnt. Karl Franz Pahl hatte das Geschäft von Karl Böswilibald in der heutigen Hausner Gasse 11 erworben , wo seine Nachfahren bis 1980 das Gewerbe fortführten.

Karl Franz Pahl kam ursprünglich aus Kühlsheim in Baden , sein ältester Sohn Karl Friedrich übernahm den elterlichen Betrieb trotz einer schweren Verletzung aus dem 1. Weltkrieg. Karl Friedrich Pahl verstarb bereits 1927 im Alter von 36 Jahren. Um den Familienbetrieb zu retten, sattelte sein jüngerer Halbbruder Johann, der aus der 2. Ehe mit Josefa Hausner, einer Bürgermeister Tochter von Ellingen stammte und gelernter Landwirt war um und erlernte das Bäckerhandwerk.

Dessen Sohn Hans führte wie bereits erwähnt bis 1980 das Geschäft fort. Danach musste er es mangels eines Nachfolgerschließen. Einige Jahre wurden die Verkaufsräume noch von auswärtigen Bäckern als Verkaufs Zweigstelle genutzt. (Information von der Familie Pahl)

Bäckerei Killermann

wurde von Andreas Killermann sen., geboren am 11.11.1865 gegründet und wird 1896 erstmals urkundlich belegt (1). Andreas Killermann war Bäckermeister und seit 1890 mit seiner Frau Walburga, geb. Seitz verheiratet. Ihm folgte sein Sohn Andreas jun., geboren am 10.01.1903. Dieser übergab das Geschäft seinen Sohn Günter, geboren am 21.09.1931. Günter Killermann wurde 1955 Bäckermeister und führte nach seiner Heirat mit Katharina Friedrich den Betrieb bis 1987 fort. Danach schloss auch dieser Traditions-Handwerksbetrieb mangels Nachfolger. Besondere Spezialitäten von Günter Killermann waren Rahmplätzchen, Baumstamm, Nusshörnle und Nusszopf.
(Information von den Kindern von Günter Killermann)

Derzeit existierende Bäckereien

Die Firmengeschichte der Bäckerei Specht

bildet den ersten Teil des Heftes

Fränkische Backstubn

2007 verkauften die Betreiber des Ramsberger Bauernbrots Ihren Betrieb, ebenfalls mangels Nachfolger an einen Münchner Geschäftsmann. Dieser verlegte den Betrieb nach Ellingen in den Birkenweg in das ehemalige Autohaus Walther und nannte den Betrieb aus rechtlichen Gründen in Fränkische Backstuben um (Mehrere Berichte im Weißenburger Tagblatt 2007)

Heute werden von Ellingen aus 27 Verkaufsfilialen versorgt mit Erzeugnissen von A wie Anislaiberl bis Z wie Zwiebelbrot. Sonderwünsche können nach Rücksprache gerne erfüllt werden (Internetseite der Fränkischen Backstubn)

Quellennachweis

(1) (Stadtarchiv, Bäckereigewerbe-Unterlagen)
(2) (Hausdokumenteliste des Stadtarchivs erstellt aus dem Saalbuch Buchner, DVD, Brandversicherungsbuch)
(3) Gewerbe-Cataster, Lehrlingswesen und weitere Unterlagen, Stadtarchiv Ellingen
(4) (Stadtarchiv, Spendbrotstiftung

Challah, Berchers

oder selbstverständliches nachbarschaftliches Miteinander vor 1933 in Ellingen.

Die jüdische Religion schreibt vor, dass es zum Schabbat ein aus 12 Strängen geflochtenes Weißbrot gibt, je einen Strang für einen Stamm Israels.
Die jüdischen Ellinger Hausfrauen fertigten diesen Zopf zu Hause an und brachten diesen anschließend zum Bäckermeister in Ihrer Nachbarschaft, oder reichten das Brot über den Gartenzaun in die Bäckerei, damit dieses dort gebacken wurde.
Babette Haberkern, die Großmutter von Manfred Specht, hat von einer Ihrer Nachbarinnen sich das Rezept hierfür geben lassen und von dieser Nachbarin auch gelernt, wie man das Challah anfertigt. Diese Kunst brachte Sie auch Ihrem Enkel Manfred, dem heutigen Senior Chef der Bäckerei Specht bei.

Berchers, der Bäckermeister Manfred Specht (links) und der Herausgeber

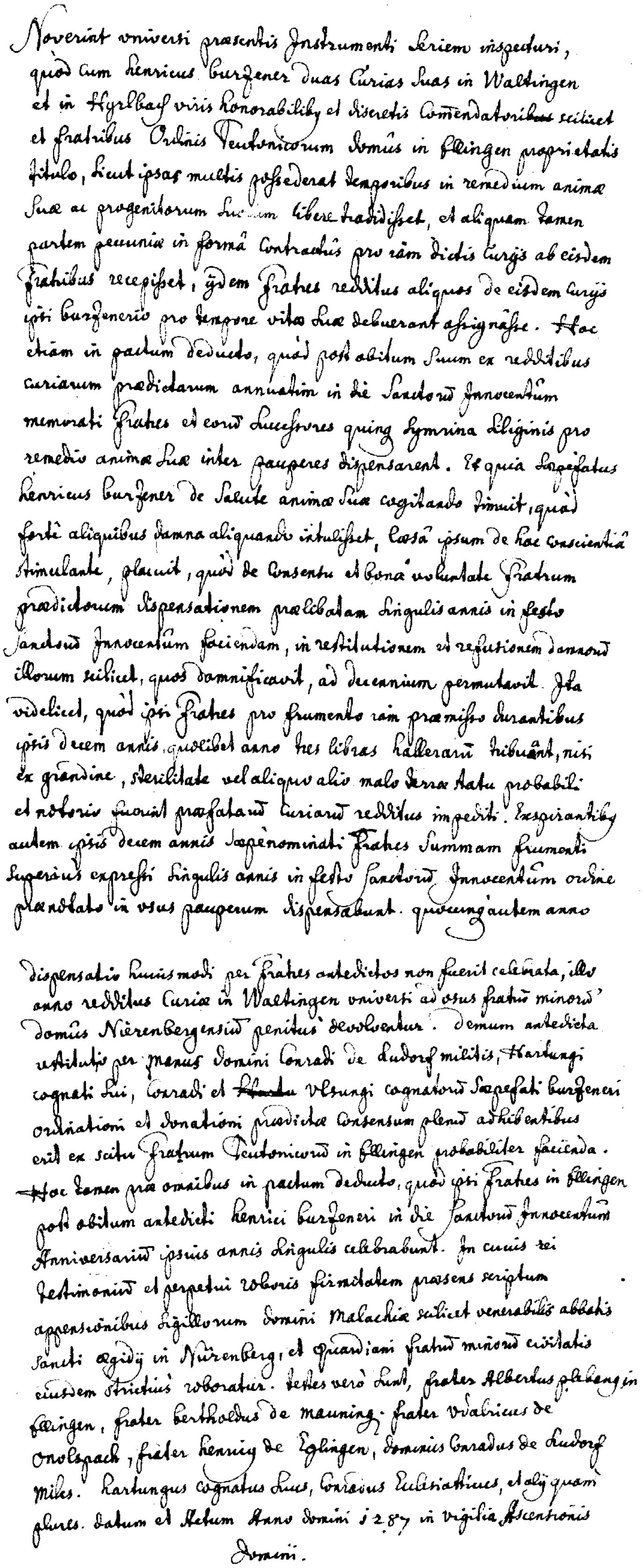
Berches, Barchos oder auch Barchat, in Mittelfranken auch „Berchers“ (mit einem zusätzlichen „r“) nennen die Juden ihr Brot für den Schabbat. Die Bezeichnung Berchers stammt vom hebräischen Berachot ab, was "Segen" bzw. wörtlich "Segenssprüche" bedeutet. Im Hebräischen wird auch die Bezeichnung "Challot" verwendet.

In der Umgangssprache ist die Variante "Challe" gebräuchlicher.
Brot kommt im Judentum eine zentrale Bedeutung zu. Wer kein Brot besitzt, steht unter dem Fluch Gottes. Nach der "Halacha", dem Religionsgesetz, ist ein Jude dazu verpflichtet, zwei Brote vor allen anderen Dingen zu kaufen.
In streng religiösen Familien wird bereits am Vortag des Schabbatbeginns, also am Donnerstag, mit den Festvorbereitungen begonnen. Dazu gehört, dass koscher geschlachtetes Fleisch gekauft wird, oder dass die Zutaten für den Berchers rechtzeitig bereitgelegt werden. Der Berchers muss am Freitag vor Einbruch der Dunkelheit gebacken sein, da es verboten ist, am Schabbat zu arbeiten. Das Ritual-Gesetz verbietet auch, an diesem heiligen Tag ein Feuer zu entzünden.
Unter anderem die Ellinger Art des Berchers bestand aus 12 einzelnen Teigsträngen, welche die 12 Stämme Israels symbolisieren sollen. Zwei mal vier und einmal drei Stränge wurden in Ellingen zu einem Zopf verflochten. Diese drei Zöpfe wurden dann aufeinandergesetzt und angedrückt. Der zwölfte Strang wurde der Länge nach über den Berchers gelegt. Es gibt aber keine Vorschrift dafür, wie der Berchers auszusehen hat. Da der Berchers früher von den jüdischen Hausfrauen meist selbst hergestellt wurde, war es selbstverständlich, dass die Gebäcke verschiedene Formen hatten.
Am Feiertag "Rosch Ha Schana", dem jüdischen Neujahrsfest, wird ein besonderer Berchers gebacken. Dieser ist dann nicht in Zopfform sondern als spiralförmiger Laib gebacken. Er soll das Greifen nach dem Himmel in der Hoffnung auf ein glückliches neues Jahr symbolisieren. Nach jüdischer Regel wird nach dem Kneten des Teigs ein kleines Teigstück abgesondert,

welches im Ofen verbrannt bzw. geopfert wird. Dieses Teigstück, das man auch "Erstlingsgabe" nennt, wird im Hebräischen "Challa" genannt. In folgender Bibelstelle taucht der Begriff auf: "Rede zu den Israeliten und sag zu ihnen: Wenn ihr in das Land kommt, in das ich euch bringe, und wenn ihr vom Brot des Landes esst, dann sollt ihr eine Abgabe für den Herrn entrichten (Numeri 15,17-21)". Das "Challa-Stück" muss die Größe eines "Omer" (= Tagesration Getreide) haben, bzw. sollte mindestens der Größe einer Olive oder einem halben Ei entsprechen.
Nach den "Kaschrut-Standards", das sind die Regeln für die Lebensmittelproduktion von Christen für Juden, muss bei der Herstellung in einer christlichen Bäckerei ein Jude anwesend sein. So soll garantiert werden, dass der Berchers nach dem jüdischen Brauch hergestellt wird. Noch wünschenswerter ist es aber, wenn der Berchers von einem jüdischen Bäcker oder einer jüdischen Frau hergestellt wird. Es soll aber ausreichen, wenn zumindest diese Person symbolisch ein Stück Holz in das Feuer legt bzw. den Ofen einschaltet. Wenn ein Berchers in einer nicht jüdischen Bäckerei hergestellt wird, nennt man ihn "Pat Nachtom", dies bedeutet "Brot eines nichtjüdischen Bäckers".
Zum Schabbatessen am Freitagabend werden zwei Berchers auf einer Platte oder einem Teller serviert und mit einem Tuch bedeckt. Vor dem Essen wird der "Kiddusch" (die Segnung des Schabbat) gesprochen. Dann wird der Wein gesegnet, dabei sind die Brote zunächst zugedeckt. Es folgt nun die rituelle Händewaschung unter fließenden Wasser und die Segnung. Dann wird der Berchers aufgedeckt und gesegnet. Der Hausherr schneidet das Brot an und isst davon, anschließend verteilt er das Brot unter den Anwesenden. Nun kann die Mahlzeit beginnen.
Am Schabbat sollen drei Mahlzeiten eingenommen werden. Die erste am Freitagabend, die zweite am Schabbat nach dem Besuch der Synagoge und am Abend des Schabbats. Während jeder Mahlzeit sollten zwei Brote auf dem Tisch liegen. Nach der biblischen Überlieferung hat Gott in der Wüste zwei Rationen Manna vom Himmel regnen lassen. Die Kinder Israels durften aber nur so viel Manna sammeln, wie sie als Tagesration brauchten. Deshalb soll ein Berchers der Größe eines Tagesbedarfs entsprechen.
Die Zutaten des Berchers sind auf helles Weizenmehl, Hefe, Backmalz, Salz und Wasser beschränkt. Das helle Weizenmehl war früher relativ teuer, zur Ehre des Schabbats wurde aber nur das Beste verwendet. Es sind auch Rezepte bekannt, in denen Öl, Eier und auch Milchprodukte verwendet werden. Wenn Milchprodukte im Berchers verarbeitet werden, dann ist dieser nicht mehr "parve" bzw. neutral. Das heißt, er darf nicht mehr mit fleischigen Speisen verzehrt werden. Nach dem Ritualgesetz darf auch eine andere der fünf Getreidearten verwendet werden. In Kriegszeiten, als Grundnahrungsmittel rationiert waren, ist bekannt, dass gekochte Kartoffeln zur Streckung des Getreideanteils im Teig verwendet wurden.
Die christliche Bäckerei Specht in Ellingen buk früher für die jüdischen Nachbarn deren Berchers. So blieben Rezeptur und Aussehen erhalten.
Es gibt Traditionen, in denen der eine Berchers mit Mohn und der andere mit Sesam bestreut werden.
(Auszug aus: Hermann Seis, Simone Ott, Evelyn Pfliegel, Juden in Ellingen 1540 -1938, Ellingen 2008)

Die Butzner´sche Armenbrotstiftung

Im Mittelalter war es unmöglich, ohne Zustimmung fast aller Verwandter frei zu vererben oder zu verschenken. Ausnahmen bildeten Gaben „zur toten Hand“, also an die Kirche statt einer Grabbeigabe oder eine Schenkung als „Seelgerät“, damit die Kirche für den Armen Sünder betet und damit der Seele in den Himmel hilft. Die ersten Schenkungen in Ellingen gingen daher nicht an den Deutschen Orden, sondern an die kirchliche Einrichtung, die der Orden unterhielt, das „Haus St. Marien“ zu Ellingen, das eigentliche Spital.
Beim Freibauern Butzner ist das schon anders. In der am Vorabend des Himmelfahrtstages 1287 erstellten Urkunde verkaufte er gegen eine Altersvollversorgung, eine Leibrente in Höhe des vollen Ertrages, dem Orden seine beiden Höfe in Hörlbach und Walting. Für sein Seelenheil betet der Orden und erhält den nachhaltige Ertrag der Höfe nach seinem Tode.
Daneben spendet Butzner den Armen, indem er den Orden verpflichtet, zu seinem Seelenheil, also nach seinem Tod, jährlich aus dem Ertrag der Höfe fünf Simra (=16 Metzen) Korn an die Armen zu verteilen.
Das geschah früher auf Wunsch des Spenders am „Tag der unschuldigen Kindlein“, dem 28. Dezember. Das ist eine Jahreszeit, in der bei den ärmeren Familien die Vorräte zur Neige gingen und der Hunger in den Häusern begann.
Über 500 Jahre hat der Orden dieses Versprechen gehalten, danach die Fürsten von Wrede. Mit der Butznerschen Brotstiftung wurden noch andere Brotspenden verbunden. Der Freistaat Bayern hat bis zum Jahr 2000 wöchentlich 50 Laib Brot von je 4 bayer. Pfund = 100,8 kg bezahlt und noch heute zahlt der Freistaat Bayern an die Stadt Ellingen zur Abgeltung des „Mittwochsbrotes“ seit 1996 pauschal jährlich einen Betrag von 9.200,61 EURO, der im wesentlichen der St. Elisabeth-Hospitalstiftung zufließt, dem alten „Haus St. Marien“ zu Ellingen. So schließt sich ein Kreis von über 700 Jahren. Die Urkunde ist lateinisch[1][2][3].


Noverint universi praesentis Instrumenti seriem inspecturi, quod cum Henricus Burgener duas Curias suas in Waltingen et in Hyrlbach viris honorabilibus et discretis Commendatoribus scilicet et fratribus Ordinis Teutonicorum domus in Ellingen proprietatis titulo, sicut ipsas multis possederat temporibus in remedium animae suae ac progenitorum suorum libere tradidisset, et aliquam tamen partem pecuniae in forma contractus pro rata dictis curiis ab eisdem fratribus recepisset, iidem fratres redditus aliquos de eisdem curiis ipsi Burgenerio pro tempore vitae suae debuerant assignasse. Hoc etiam in pactum deducto, quod post obitum suum ex redditibus curiarum praedictarum annuatim in die Sanctorum Innocentium memorati fratres et eorum successores quinque Symrina siliginis pro remedio animae suae inter pauperes dispensarent. Et quia saepefatus Henricus Burgener de salute animae suae cogitando timuit, quod forti aliquibus damna aliquando intulisset, tosta ipsum de hoc conscientia stimulante, placuit, quod de consensu et bona voluntate fratrum praedictorum dispensationem praelibatam singulis annis in festo Sanctorum Innocentium faciendam, in restitutionem et refusionem damnorum illorum scilicet, quos damnificavit, ad decennium permutavit. Ita videlicet, quod ipsi fratres pro frumento rata praemisso durantibus ipsis decem annis quolibet anno tres libras hallerarum tribuant, nisi ex grandine, sterilitate vel aliquo alio malo terrae statu probabili et notorio fuerint praefatarum curiarum redditus impediti. Exspirantibus autem ipsis decem annis saepenominati fratres summam frumenti superius expressi singulis annis in festo Sanctorum Innocentium ordine praenotato in usus pauperum dispensabunt. quicunque autem anno dispensatio huiusmodi per fratres antedictos non fuerit celebrata, illo anno redditus Curiae in Waltingen universi ad usus fratrum minorum domus Nierenbergensis penitus devolventur. demum antedicta restitutio per manus domini Conradi de Sudorf militis, Hartungi cognati sui, Conradi et Ulsungi cognatorum saepefati Burgeneri ordinationi et donationi praedictae consensum plenum adhibentibus erit ex scitu fratrum Teutonicorum in Ellingen probabiliter facienda. Hoc tamen prae omnibus in pactum deducto, quod ipsi fratres in Ellingen post obitum antedicti Henrici Burgeneri in die Sanctorum Innocentium Anniversarium ipsius annis singulis celebrabunt. In cuius rei testimonium et perpetui roboris firmitatem praesens scriptum appensionibus sigillorum domini Malachiae scilicet venerabilis abbatis Sancti Egidii in Nurenberg, et Guardiani fratrum minorum civitatis eiusdem strictius roboratur. testes vero sunt, frater Albertus plebanus in Ellingen, frater Bertholdus de Mauning, frater Udalricus de Onolspach, frater Henricus de Eglingen, dominus Conradus de Sudorf miles. Hartungus cognatus suus, Conradus Ulsungi, et alii quam plures. datum et Actum Anno domini 1287 in vigilia Ascensionis domini.

[1] Urkunde: StANbg, Rep. 205 Deutschorden, Kommende Ellingen, Nr. 82
[2] Weiter Einzelheiten:Josef Wehn, Chronik der Stadt Ellingen, 1871 (Nachdruck Ellingen 1997)
[3] Hans Wittmann, „Unterm Ordenskreuz“, S. 123, 124, Ellingen, 1996

Erschienen bisher:

Heft 1 Der Luftangriff auf Ellingen am 23. Februar 1945, 3. erw. u. erg. Auflage 2005
Heft 2 Die Juden in Ellingen (vergriffen)
Heft 3 Ellingen vor der Ordenszeit im 11. und 12. Jahrhundert
Heft 4 Fragmente des ältesten Zinsbuches der Deutschordenskommende
Heft 5 Zur Geschichte der Ellinger Brauerei und ausgewählter historischer Wirtshäuser
Heft 6 Ellinger Mühlen im Wandel der Zeit 2. Aufl.
Heft 7 Ellinger Hausbesitzer zwischen 1536 und 1820
Heft 8 Briefe des Sanitäts - Sergeanten Freytag aus Deutsch-Ost-Afrika
Heft 9 Annales Minores (1500-1550) des Priors Kilian Leib
Deutsch - Lateinische Ausgabe – 2. Aufl.
Heft 10 Künstlerfeste der Akademie der Bildenden Künste im Ellinger Schloß
Heft 11 Der Ellinger Plateosaurus
Heft 12 Die Ellinger Schützen
Heft 13 Häusergeschichte von Ottmarsfeld
Heft 14 Elisabeth Herold –
Des Klosters Oberschönenfeld Äbtissin und Chronistin aus Ellingen
Heft 15 Aus der Geschichte der Gemeinde Höttingen
Heft 16 Hexenjagd in Ellingen Teil 1
Heft 17 Hexenjagd in Ellingen Teil 2
Heft 18 Hexenjagd in Ellingen Teil 3
Heft 19 Hexenjagd in Stopfenheim Teil 4
Heft 20 Historische Chronik von Weiboldshausen
Heft 21 Bürgertreue und die Eroberung Ellingens durch die
Preußische Armee am 6. Januar 1797
Heft 22 Ortsgeschichte von Fiegenstall
Heft 23 Hexenjagd in Ellingen Teil 5
Heft 24 Johann Jacob Heroldt„...der Rechten Doctor...“, Balleirat - seine Biografie,
seine Aufgaben und seine Familie
Heft 25 750 Jahre Massenbach 1253-2003 – 125 Jahre Freiwillige Feuerwehr 1879-2004
30 Jahre Teil der Stadt Ellingen
Heft 26 Ein Kaiser verbog sich – zur Stiftungslegende des Ellinger Spitals
Heft 27 Die Herren von Hausen
Heft 28 750 Jahre Hörlbach 1255 – 2005
Heft 29 Stopfenheim im Mittelalter
Heft 30 Heimatvertriebene und Flüchtlinge nach 1945 in Weiboldshausen
Heft 31 v. Hornstein – v. Sazenhofen – Die Schöpfer der barocken Residenz Ellingen
Heft 32 Friedrich Carl v. Eyb – Sein Ausbau von Schloss und Stadt Ellingen
Seine „Händel“ um die Unabhängigkeit der Ballei
Heft 33 Die Hausgeschichte des „Römischen Kaisers“ in Ellingen
Heft 34 Der Uhrmacher Johann Michael Vogler - Der Astronom von Wurzelbau
und die erste Sonnenuhr mit Analemmaskala
Heft 35 Evakuierte in Weiboldshausen, (Fremdarbeiter, Kriegsgefangene, Exulanten)
Heft 36 Maxkirchsteg-Entwürfe
Heft 37 Eine jüdische Kindheit in Ellingen: Auszug aus dem Buch „Beacon of Light“
von Felicitas Poupko, geborene Schuster, Rabbinertochter aus Ellingen
Heft 38 Der Karlshof
Heft 39 Fürst Carl Philipp von Wrede trifft auf den Mechanicus Johann Wilhelm Spaeth
Heft 41 Die Ellinger Schmieden
Heft 42 Glockensturm an St. Georg-Das Projekt der statischen Absicherung des Kirchturms
Heft 43 Nora, die geheime Fabrik
Heft 44 Ellinger Bäckereien seit der Deutschordenszeit– die Bäckerei Specht im Besonderen

Verkaufspreis: 10,-- €