

# Das Brot des armen Mannes – von den Ernährungsbedingungen im 19. Jh.

Vortrag im September 1999

Das Thema beschäftigt sich mit einem Gegensatz: Armut-Ernährung.

Auf der einen Seite der Arme – Mann, Frau oder Kind –, der kaum je ausreichend zu essen hatte. Auf der anderen Seite der Begriff der Ernährung, der weit über die Grundversorgung hinausreicht. Der Arme führte ein kärgliches Leben, in kärglichen Umständen und aß kärglich. Wohl gemerkt, gemessen am Lebensstandard seiner Zeit – nach der heutigen Definition von Armut.

Der Lebensstandard des 19. Jh.: Bedeutete er gesicherte Ernährung bzw. Grundversorgung für viele, für alle außer den Armen?

Wer war der Arme, der „arme Mann“?

Der Begriff der Armut kann recht weitläufig gefaßt werden, er reicht vom Bettler bis zum Arbeitslosen, vom Tagelöhner bis zum unverschuldet Kranken. Ich beziehe mich auf die in den Quellen des 19. Jh. immer wieder genannten „ärmeren Klassen“. Im Verlauf der Zeit gehörten Menschen unterschiedlichster Herkunft und Tätigkeiten dazu. Gut 20 Jahre lang – 1796 bis 1818 – können in Waldshut fast die Hälfte der Familien/Einwohner dazugezählt werden. Das belegen Tabellen und Listen über den Bedarf an Früchten, Brot und Fleisch.

Was erfahren wir aus den Quellen über die Versorgung der Menschen?

Betrachten wir z. B. eine Bürgerliste von 1805 über Bedarf, Vorrat und Überschuß an Kernen und Roggen: Von 219 aufgeführten Bürgern und Einwohnern Waldshuts hatten 159 keinen Vorrat. Ein Überschuß war lediglich in 3 Haushalten (v. Schutheis, Kaplan Straubhaar, Stadtpfarrer Febaun) vorhanden.

Von 1816 liegt z. B. eine Liste über den Bedarf an Lebensmitteln vor, in die jene Familien/Einwohner aufgenommen wurden, die Unterstützung brauchten: Ganz Arme und Bettler kamen nicht in die Liste, sondern mußten sowieso von der Gemeinde unterstützt werden. Nach dieser Liste benötigten von 220 aufgeführten Familien/Einwohnern 144 Unterstützung aus den Großherzoglichen Speichern.

Wer war der Arme, wer war nach diesen Listen „zugehörig zur ärmeren Klasse“?

Gehen wir von der Beschäftigungsstruktur, z. B. 1805 aus, so waren Familien/Einwohner aus dem Professionistenkreis mitbetroffen.

## Beschäftigungsstruktur 1805<sup>1</sup>:

12 Geistliche mit 2 ledigen Dienern

7 Geistliche mit 10 Frauen im Haushalt

151 Professionisten

43 Bürger ohne Profession

63 Dienstboten

Auffällig ist auch, daß verwaiste Kinder und Witwen immer zu den Bedürftigen zählten. Sie konnten sich in Krisenzeiten nicht mehr selbst versorgen und in normalen Zeiten war eine Versorgung fraglich.

Kommen wir zurück zu den Quellenmöglichkeiten: Nach den Kriegs- und Hungerjahren im 1. und 2. Jahrzehnt, in denen die Auflistung der Abgaben und Mängel im Mittelpunkt stehen, liegen uns für die Jahre 1812–1838 Fruchtmarktpreisfestsetzungen und Fruchtmarktpreise vor. Viehverkaufsprotokolle sind für 1928–1890 zugänglich. Für die Jahre

1839–1870 bietet das Marktbuch mit Aufzeichnungen der Preise von Kernen, Roggen, Gerste, Haber und Erbsen eine Basis um Einblick in die Verfügbarkeit eines Grundnahrungsmittels zu erhalten. Als Quellen können auch Ermittlungen von Lebensmittelpreisen, Wochenmarktberichten, Viehzählungslisten und Ernteberichte dienen. Ergänzt werden diese Quellen in zunehmendem Maße durch Berichte in den lokalen Mitteilungsblättern. V. a. die regelmäßigen Berichte zu den Brot- und Fruchtpreisen, die Viktualienpreise und die Berichterstattungen über Ernteergebnisse und Witterungseinflüsse.

Das Thema „Das Brot des armen Mannes ... von den Ernährungsbedingungen im 19. Jh.“ wird in drei Abschnitten dargestellt werden.

- I. Grundlagen der Ernährungsversorgung
- II. Veränderungen der Ernährungsbedingungen
- III. Krisen der Ernährungsversorgung

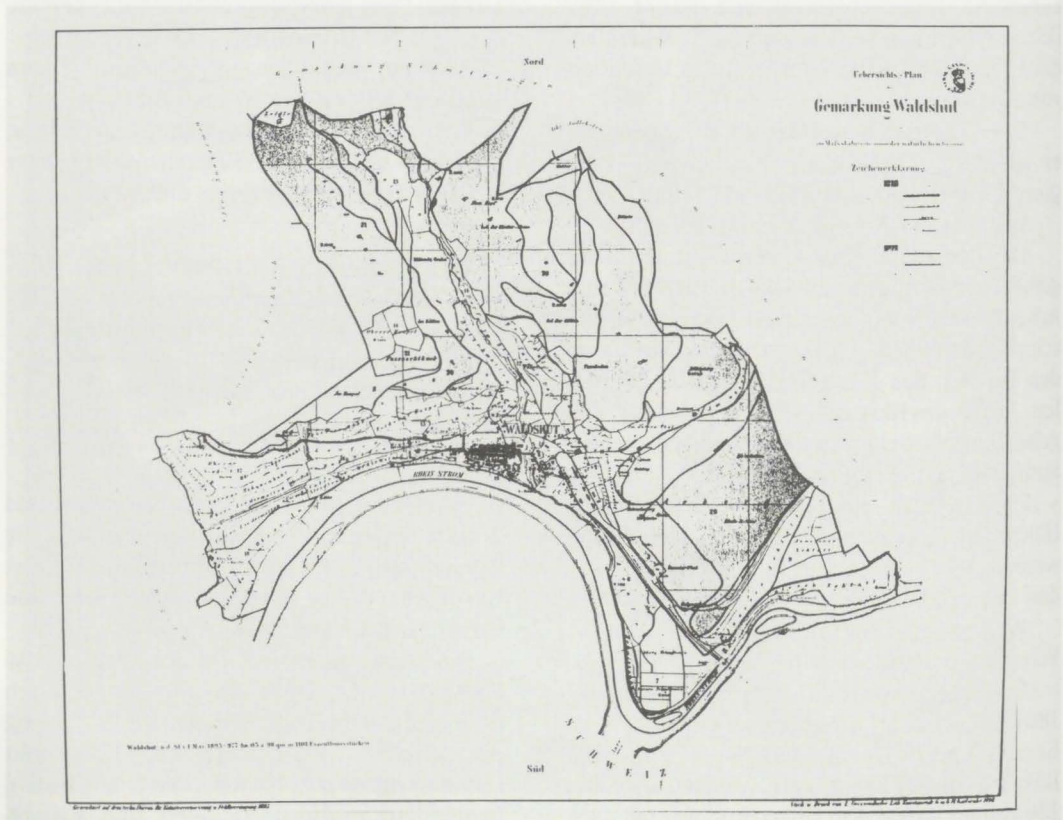
## I. GRUNDLAGEN DER ERNÄHRUNGSVERSORGUNG

### 1. Ackerbau, Viehzucht und Gärten

Für die Gemarkung Waldshut existieren einige Gemarkungspläne, die detailliert die Anbauflächen und die Bebauung wiedergeben. Den Zeitraum des 19. Jh.'s. belegen:

- a) der Gemarkungsplan von Joh. Hünerwadel 1775<sup>2</sup>
- b) der Gemarkungsplan von Herzog/Schupp 1846<sup>3</sup>
- c) der Übersichtsplan der Gemarkung Waldshut von 1895<sup>4</sup>.

Danach war die Stadt umgeben von Wiesen und Gärten (Hausgärten und Baumgärten), von Weinbergen und Äckern und von Wald: in dieser Reihenfolge. Diese verweist auf die alltäglichen Nutzungen und Wege:



Noch zu Ende des 19. Jahrhunderts war die althergebrachte Versorgungsstruktur erkennbar: Die Stadt umgeben von Wiesen und Gärten, von Weinbergen und Äckern und von Wald



*Alltägliche Nutzungen und Wege zu den Wiesen, Gärten, Weinbergen und Äckern und dem Wald*

In den Akten lesen wir:

- 1805<sup>5</sup> „wurden in der Stadt 38 Pferde, 2 Ochsen, 120 Kühe, 30 Geisen, 207 Schweine gehalten“
- 1866<sup>6</sup> Ernteertrag an Heu und Öhmd auf 35 Morgen Wiesen und 90 Morgen Rebland: 1050 Ztr. Heu und 525 Ztr. Öhmd von den Wiesen, 1080 Ztr. Öhmd aus dem Rebland  
Krautgärtle: „Gärten hinter den Häusern“  
Baumgärten: Nüsse, Äpfel, Kir-schen, Zwetschgen und Birnen aus dem Schlatt, im Ziegelfeld, im Gra-ben, in der Oberwiesen, im Letten und von „vor dem Waldtor“
- 1869<sup>7</sup> „Eine Woche vor Beginn der Weinlese sind die nötigen Vorkehrungen in den Trotten zu treffen. Mehrere Trotten haben mehrere Trottmester.“
- 1866<sup>8</sup> Erntebericht:  
Wie ist die Ernte im Ganzen zu bezeichnen? schlecht.  
Wie die Getreideernte? schlecht.  
Wie die Futterernte? mittel.  
Wie die Ernte an Obst? gut
- 1806<sup>9</sup> „Das Brennholz wird klafterweise an die hiesigen Bewohner verkauft, nebst dem jedem Bürger 2 Klafter gratis gegen Vergütung des Macherlohns abgegeben wird.“

Die beiden ersten Texte von 1805 und 1866 beziehen sich auf die Wiesennutzung. Die ausgedehnten Wiesen – immerhin neben den Waldungen 1809 das ausgedehnteste Gelände – war durch die umfängliche Viehhaltung der Einwohner Waldshuts bedingt.

Matten existierten nach alten Verzeichnissen<sup>10</sup> in den Gewannen Liedermatten, in der oberen und unteren Au, im Schönenbühl und in der Höll, in der oberen und unteren Frühmeß, Hinter der Stadt, im vorderen und hinteren Letten, im vorderen und hinteren Stunzingen, im Dorf, Bifängle, oberes und unteres Thal, in den Stadtgräben.

In Waldshut wurde keine ständige Weide betrieben. Lediglich die Allmend und die Weidewaldungen im Umfang von 26 Morgen wurden beweidet. Die Wiesen (321 Morgen) wurden für die Heu- und Oehmd-Ernte genutzt.<sup>11</sup> Bis in die Mitte des 19. Jh. blieben sie erhalten, ebenso die Viehhaltung, um dann 1865/66 fast vollständig eingebrochen zu sein. Erst ab 1867 erholte sich die Wiesen- und Viehhaltung wieder – übrigens ist die gleiche Entwicklung in den Weinbergen zu beobachten.

Einbruch der Landwirtschaft um 1865<sup>12</sup>

	1809	1865	1883
Ackerfeld	209 Morgen	243 Morgen	484 Morgen
Wiesen	321 Morgen	35 Morgen	302 Morgen
Weinberge	216 Morgen	80 Morgen	140 Morgen
Wald	908 Morgen		- 1425 Morgen

Parallel zu dieser Entwicklung breitete sich das Ackerfeld und der Wald aus. Leider sind aus den mittleren Jahrzehnten wenig Quellen zu den Anbauflächen vorhanden und eine Beantwortung der Frage nach den Gründen des Einbruchs muß noch aufgeschoben werden. Es deutet jedoch daraufhin, daß eine allgemeine Aufbruchstimmung im Gewerbe um 1860 die Menschen einerseits aus der Landwirtschaft abzog (und wenige Jahre später aus Existenzgründen zurückwarf) und andererseits zu den Veränderungen in ihrer Existenzgrundlage ermutigte. Nach dieser Krise hatte Waldshut seinen ehemaligen Charakter verloren. Die Viehhaltung erholte sich zwar, doch innerhalb einer veränderten Struktur (weniger landwirtschaftlicher Nebenerwerb: Schweinezahl nimmt ab; Pferdehaltung und Ziegenhaltung nimmt zu). 1873<sup>13</sup> existierten 26 Haushaltungen mit Gelände zwischen 8 und 50 Morgen und 172 Haushaltungen mit Landwirtschaft auf 0 bis 6 Morgen Land. Von diesen betrieben 108 nur Äcker, Wiesen und Rebland und hielten kein Vieh. 90 betrieben Viehhaltung, davon 67 nur für den Hausgebrauch.

Die ehemaligen landwirtschaftlich genutzten Räume der Häuser in der Innenstadt wurden gewerblichen Zwecken zugeführt.<sup>14</sup> Immer mehr Menschen fanden ihr Auskommen im Handwerk und Kleingewerbe<sup>15</sup>: Von 223 Bürgern waren 70 Meister eines Handwerks, 25 im

# Wochenmarkt-Ordnung

für die

## Amtsstadt Waldshut.

Nro. 473. Nachstehende vom Gemeinderath entworfene Wochenmarkt-Ordnung wird nach Genehmigung derselben zur Nachachtung und beziehungsweise Verkündung durch die Bürgermeister bekannt gemacht.

### §. 1.

Der Wochen- oder Viktualien-Markt dahier wird in der Regel jeden Mittwoch auf dem eigens dazu bestimmten Platz in der Nähe der städtischen Messig in folgender Weise abgehalten:

- a. zur Sommerszeit, das ist vom 1. Mai bis Ende September früh 8 Uhr anfangend;
- b. zur Winterszeit, das ist vom 1. Oktober bis Ende April früh halb 9 Uhr anfangend. Vorher darf nichts zum Verkaufe ausgesetzt werden.
- c. Fällt auf besagten Tag ein gebotener Feiertag, oder aber in der Woche ein Jahremarkt, so wird der Wochenmarkt im erstern Falle am Donnerstag, im andern Falle hingegen am Jahremarkt gehalten.

### §. 2.

Die Viktualien aller Art, welche an Wochenmarkttagen hieher verbracht werden, sind nur auf dem bezeichneten Plätze feil zu bieten.

### §. 3.

Bis 9, beziehungsweise 9 1/2 Uhr darf der Verkauf nur an wessige Einwohner zu ihrem Hausbedarf geschehen. Erst nach Eintritt genannter Zeit ist der Kauf und Verkauf an Auswärtige und Händler gestattet.

### §. 4.

An Wochenmarkttagen ist das Hausfein mit Viktualien in den Häusern, sowie der Kauf und Verkauf vor den Thoren und auf den Straßen für den Käufer wie für den Verkäufer bei Vermeidung einer Strafe von 30 fr. und bei Wiederholungsfällen bei schärferm Einsehen verboten. Das Polizeipersonal ist zur Ueberwachung dieser Anordnung, sowie zur Anzeige der Uebertretungsfälle angewiesen, welchem die erkannt werdenden Strafen als Anzeigegebühr zugesichert werden.

### §. 5.

Die auf den Wochenmarkt verbracht werdenden Viktualien sind von städtischen Abgaben frei, nur muß die Butter auf der städtischen Waage durch ein eigens aufgestelltes verpflichtetes Individuum gewogen werden, an welches der Butterverkäufer folgende Gebühren zu entrichten hat:

- |   |           |
|---|-----------|
| a) von einer Baller von 1 bis 3 Pfund . . . . . | 1 fr.     |
| b) " " " " 4 " 8 " . . . . .                    | 2 fr.     |
| c) " " " " 9 " 12 " . . . . .                   | 3 fr. und |
| d) für jede weitere 3 Pfund . . . . .           | 1 fr.     |

Uebrigens muß jeder Butterverkäufer mindestens 4 einzelne Pfunde feil haben, wenn er größere Ballen feil hat.

### §. 6.

Wer gegen die Anordnungen im §. 1 und 2 handelt, verfällt in eine von dem Bürgermeister zu erkennende polizeiliche Strafe von 30 fr. bis zu 2 fl.

Waldshut am 3. Jenner 1847.

Großherzoglich Badisches Bezirksamt.

L a n g.

Kaiser.



Handel und 57 in Ämtern und am Gericht beschäftigt. An der Grenze arbeiteten 12 Grenzaufseher. Es gab 25 Landwirte, 6 Wirte, 4 Lehrer/1 Lehrerin, den Pfarrer, den Vikar, den Apotheker, 2 Ärzte, den Architekten und den Geometer, den Straßenwart und Straßenmeister, den Wald- und Feldhüter, den Totengräber und den Torwächter. 24 Männer arbeiteten als Knechte und 20 in der Tagelohnarbeit.

Alltäglich genutzt wurden auch die Krautgärten hinter den Häusern. Aus ihnen versorgten sich die Bewohner mit Gemüse und Kräutern, wobei keine größere Vielfalt angebaut wurde. Die Hausgärten lagen 1866 im Schlatt, im Ziegelfeld, im Graben, in der Rheinhalde, vor dem Waldtor, Hinter der Stadt und vor dem unteren Tor. Die Baumgärten lieferten Nüsse, Äpfel, Kirschen, Zwetschgen und Birnen, die in den Ernteberichten als besonders wichtig für die Gemeinde eingestuft wurden. Sie lagen im Schlatt, im Ziegelfeld, im Graben, in der Oberwiesen, im Letten, vor dem Waldtor, hinter der Stadt, vor dem unteren Thor, im Singelen und in der Au. Die Ernten waren sehr unregelmäßig und des öfteren gab es zumindest in einer Obstart ein völliges Mißjahr (1865, 1871, 1873, 1876, 1879). Das Obst wurde frisch verzehrt oder für den Winter getrocknet.

Die ausgedehnten Weinberge waren oft das Ziel der alltäglichen Wege. Die Weine wurden im Sortengemisch angebaut, für roten und weißen Wein. Der Weinhandel, Privatleute und v. a. die Wirte kauften sie von der Kelter weg. Der Ausbau des Weines erfolgte dann langwierig im Faß und entweder wurde der Wein weiterverkauft oder vierteleweise ausgeschenkt.<sup>16</sup> Von 1835 sind Verzeichnisse der im Amtsbezirk bestehenden Gastwirtschaften, der Restaurationen (das sind Schenk- und Speisewirtschaften), Bier- und Branntweinwirtschaften, Buschwirtschaften (hier durften Wein, Bier und Branntwein ausgeschenkt und kalte Speisen verabreicht werden) vorhanden.<sup>17</sup> In Waldshut bestanden 6 Gastwirtschaften, 1 Restauration, keine Bier- und Branntweinwirtschaft, 9 Buschwirtschaften. Aus Aufzeichnungen<sup>18</sup> zu den Weinverkäufen und der Herkunft der Weinverkäufer kann geschlossen werden, daß in den Jahren 1867-1879 Wirte und Privatpersonen aus den west-nördlich gelegenen Gemeinden Wein aus den Lagen Waldshuts (insbesondere

der Rebenerträge im Singelen) erstanden. In den Jahren mit einem geringeren Ernteertrag nahmen die Weinverkäufe der Wirte in der Umgebung stark zu, und der Wein wurde auch entsprechend bezahlt. Wie wichtig der Weinbau in Waldshut im 19. Jh. war, belegen auch die Trotten<sup>19</sup>: 1847 existierten die Oberwiesen Trotte, die Dorftrotte, die Liedermatten Trotte, die Schönbühltrotte, die Weislertrotte, die Unter der Steig Trotte, Ob der Steig Trotte, die Singelen Trotte, die Hinter der Stadt Trotte, die Haspel Trotte, die Rohhalden Trotte. 5 von diesen 11 waren bis 1870 in Betrieb. 1809 bewirtschafteten die Waldshuter mehr Morgen Weinberge als Ackerland (216/209).<sup>20</sup> Um die Jahrhundertmitte, mit dem Aufkommen der Brauereien, nimmt das Reb Gelände drastisch ab.<sup>21</sup> Doch ab 1867 bleibt bis Ende des Jahrhunderts Weinland im Umfang von 150 bad. Morgen Standard. Einsetzend mit den schweren Verlusten im Gefolge der Reblauskrise in den 70er Jahren ist bis zur Jahrhundertwende ein absoluter Abbau des Weinbaus zu beobachten. 1913 wird der „trostlose und traurige Zustand der wenigen auf Gemarkung Waldshut noch vorhandenen Reben“ beklagt. 1917 heißt es, daß der Rebbau immer mehr zurückgeht und nur noch in Eschbach von einigen Landwirten gepflegt wird.<sup>22</sup>

Die Ernteberichte endlich sind wesentlichste Quelle für die auf dem freien Feld angebaute wichtigsten Grundnahrungsmittel. Das freie Feld oder Ackerland lag im Schlatt, im Äule, im Ziegelfeld, im Graben, in der Oberwiesen, auf dem Gaisberg, im Thal, auf dem Schönenbühl, im Dorf, im Letten, Hinter der Stadt, im Haspel, in der Steig, Rohhalden, im Langen, im Singelen, in der Au. Zeitweise - früher - existierten auch Äcker in den Liedermatten, im Stunzingen, der obere und untere Wolfsacker, in der Schmittenu und auf dem Aarberg. Schmittenu und Haspel waren zentrale Ackergebiete.<sup>23</sup> Die Ackerfläche wird im Verlauf der 2. Hälfte des 19. Jh's. wesentlich erweitert (1865: 243 Morgen / 1883: 484 Morgen). Angebaut wurden v. a. Weizen (70 M = 70 Morgen), Roggen (30 M), Kartoffeln (45 M), Luzerne (30 M), Klee (20 M), Esparsette (15 M), Dinkel, Gerste, Mais, Runkelrüben, Weißrüben, gelbe Rüben, Kraut und Gemüse. Die Erweiterung des Ackerbaus kam insbesondere dem Getreide (vermehrt Ger-

ste und Hafer, neben Weizen und Roggen) und dem Kartoffelanbau zugute. Neu war der Anbau von Hopfen.

Die weitesten Wege führten die Menschen hinaus in den Wald, um ihr Holz, bis weit in die 2. Hälfte des Jh's. hinein die einzige Energiequelle, zu holen.<sup>24</sup> Erst mit dem Bau der Bahn (1856) kam der Kohle nach und nach mehr Bedeutung zu.<sup>25</sup>

## 2. Straßen und Transportverhältnisse

Die „Alltäglichen Nutzungen und Wege . . .“ beschreiben die Umgebung der Stadt und lassen auf die Tätigkeiten der Bewohner schließen. Und in der Tat besaß fast jede Familie ein Stück Acker, Wiese, Weinberg oder Gartenland. Quellen hierzu sind die Güterverzeichnisse der Gewanne<sup>26</sup>, ergänzt durch die Versteigerungsanzeigen in den Verkündigungsblättern<sup>27</sup>.

So erfahren wir, wer Matten, Äcker usw. bewirtschaftete. Dazu zählte der Landwirt, der Schustermeister, Metzgermeister und Dosenmacher. Die in den Versteigerungsanzeigen gemachten Angaben beziehen sich auf die Liegenschaften/Güter und die zur Bearbeitung von Land benötigten Gerätschaften.

Die verschiedenen Gewanne wurden erreicht auf Fußwegen und Wegen; diese waren mit Leiterwagen und Fuhrwerken befahrbar. Die Vizinalwege, Fahrwege und Straßen dienten dem überregionalen Betrieb, z. B. dem Wochen- und Jahrmarktbesuch.

Die „alltäglichen Wege“ führten aus der Stadt hinaus, um das Lebensnotwendige zu erwirtschaften. Selbst die Wege sind manchmal nach ihren Nutzungen benannt. So ist auf dem Gemarkungsplan von 1846/47 ein Heu- und Oehmdweg eingetragen, der von Stunzingen zwischen Letten und Seltenbach zum Waldtor führte.<sup>28</sup>

Wie die Wege genutzt wurden, ergibt sich auch aus den Straßen- und Wegelisten in den Güterverzeichnissen.<sup>29</sup>

## 3. Versorgung der einzelnen Familien und Personen: Lebensmittel, Wasser und Energie

### *Die Versorgung mit Lebensmitteln*

Die Familien konnten nicht alle Lebensmittel selbst erzeugen: Einiges mußte auch auf den

Wochenmärkten mittwochs und samstags (ab 1873), beim Bäcker und Metzger eingekauft werden.

Auf den Wochenmarkt brachten die Landwirte aus Waldshut und den umliegenden Ortschaften ihre Produkte: Getreide aus Gurtweil, Degernau, Gaiß, Brunnadern und Höchenschwand, aus Birkingen, Rißwühl und Görwühl, aus Strittmatt, Niedermühle und Schlageten, Dogern und Rheinheim und aus den schweizerischen Dörfern Full, Koblenz, Leibstadt, Hettenschwil, Leuggern, Klingnau und Döttingen.<sup>30</sup>

### *1873<sup>31</sup> Wochenmarktgegenstände*

Rohe Naturerzeugnisse (kein Vieh, aber Fleisch)

Erzeugnisse des Garten- und Obstbaus

Lebensmittel aller Art

Waren der Töpfer, Kübler, Sieb- und Korbmacher, Bürstenbinder, Stroh- und Holzwaren

Keine Spezereien und Colonialwaren

Keine geistigen Getränke

### *1844<sup>32</sup> Im Detail wurden im Februar angeboten*

Getreide: Weizen, Kernen, Korn, Gerste, Hafer

Brennmaterialien: Eichenholz, Buchenholz, Tannenholz, Förlholz

Futtermaterialien: Heu, Kartoffeln, Stroh, Kornstroh

Futtersämereien, Kleesamen

Handelsprodukte: Flachs gehechelt, Hanf gehechelt

Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen

Ölsämereien

Obst gedörrtes: Apfelschnitze, Birnenschnitze, Zwetschgen

Viktualien: Ochsenfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Milch, Butter, Schmalz

Wein

verschiedene Produkte: Branntweine von Zwetschgen, Kirsch, Frucht und Kartoffeln



1834<sup>33</sup> *Lebensmittelpreise auf dem  
Wochenmarkt*

Rindfleisch	8 kr/Pfd.
Erdäpfel	20 kr/Sester
Kalbfleisch	7 kr/Pfd.
Butter	20 kr/Sester
Schweinefleisch	10 kr/Pfd.
Kernen	9 fl 40 kr/Malter
Roggen	6 fl 30 kr/Malter

Der Wochenmarkt muß neben der eigenständigen Garten- und Landarbeit als Zentrum

für die Versorgung betrachtet werden. Er fand 1846/47 jeden Mittwoch in der Nähe der städtischen Metzsig um 8/halb neun Uhr statt. Bis 9/halb zehn Uhr durfte nur an Einwohner Waldshuts zu ihrem Hausbedarf verkauft werden.<sup>34</sup> 1873 wurde in Anpassung an andere Städte wie Konstanz, Radolfzell, Rorschach und Freiburg der Samstag als 2. Wochenmarkttag eingeführt.

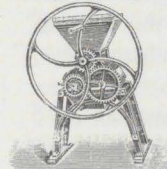
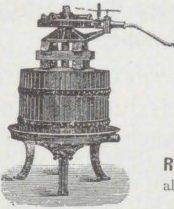
Auch an Sonn- und Feiertagen war der Verkauf von Obst, Blumen und Bäckereien jeder Art außerhalb der Gottesdienstzeiten neben den Trottoiren genehmigt. Der Wochenmarkt

# DIETSCH & SEIDEL,

## WALDSHUT.

empfehlen:

Häckselmaschinen, Dreschmaschinen,  
Schrotmühlen, Göpelwerke, Rübenschnaider,  
Obstpressen, Obstmühlen, Jauchepumpen.  
Reichhaltiges Lager i. landw. Maschinen u. Geräthen  
alles in vorzüglichster und solidester Beschaffenheit,  
neuester Construction und leichtestem Gang.



Bestecke  
Taschenmesser  
Scheeren  
Messerstähle  
in grosser  
Auswahl.

Flobert  
Revolver  
Terzerole  
Jagdstöcke  
Munition  
zu sehr  
billigen  
Preisen.

Grosses Lager in **Werkzeugen**  
für Schmiede, Schlosser, Blechner, Schreiner  
Zimmerleute, Küfer, Wagner, Metzger etc.  
\*  
Nur Ia. Qualität Werkzeuge  
zu billigsten Preisen.

Ketten, Schrauben, Muttern, Nieten, Stiften, Nägel, Draht, Springfedern, Radschuhe,  
Mechanik-Schrauben, Schaufeln, Sensen, sowie sämtliche Feld- und Garten-Geräthe.  
Kochgeschirre, roh, verzinkt und emaillirt, Pfannen, eiserne und messingene,  
Dampfkochtöpfe, Kaffeemühlen, Bügeleisen, Bügelöfen, Gummischläuche, Hahnen, Schlösser, Thür-  
drücker, Schlüssel und Beschläge, Lastwinden, Grabkreuze, Christuskörper, Bürsten, Besen u. Pinsel.

Technische Neuerungen erleichterten in der Landwirtschaft und im Haushalt den Alltag

fand auf dem Johannisplatz und bei Bedarf in der Schwanengasse statt.<sup>35</sup>

Auch die Bedürftigen, die Armen, kauften hier ein. Für sie waren die Marktaufseher und die Kontrollen bzgl. der Quantität besonders wichtig.

Dazu zählten auch die Gebote eines geordneten Verkaufs. So wurde das Hausieren mit den Lebensmitteln oder das Verkaufen an nicht genehmigten Orten, wie z. B. vor den Toren strengstens bestraft.<sup>36</sup>

„Von verschiedenen Seiten, besonders von armen Patienten, kamen mir in letzter Zeit häufig Klagen über die Art und Weise wie hier auf dem Wochenmarkt die Butter verkauft wird.“ – 1882<sup>37</sup>

Das Zitat stammt aus einem Brief des Bezirksassistentenarztes Carl Heinz an das Großh. Bezirksamt. Das Bemühen dieses Arztes um angemessene Kontrollen der Gewichte und des Geschehens – und darum ging es in dem Brief – sind im Zusammenhang mit den ab 1877/82 eingeführten Lebensmittelkontrollen, aus denen sich das moderne Lebensmittelgesetz entwickelte, zu sehen. So bestand seit 1881 unter der Leitung des Landwirtschaftslehrers (Weizerl) eine Kommission zur Prüfung der Milch.<sup>38</sup>

Diese Kontrollen deuten auf einen Wechsel in den Versorgungsstrukturen hin. Während bis in die 50er Jahre viele Menschen sich noch zum größten Teil selbst oder aus der Nähe versorgen konnten, wurden sie nun immer mehr abhängig vom Kauf der Lebensmittel, die durchaus weitere Wege hinter sich hatten und deshalb der Verderbnis stärker ausgesetzt waren. Die Kontrollen werden auch verständlich, wenn wir uns die Möglichkeiten des Konservierens in der damaligen Zeit vergegenwärtigen.<sup>39</sup>

Trockene Erbsen und Bohnen boten in der Regel kein Problem, wenn sie nicht alt und überstanden waren. Jedoch mußte dies überprüft werden, gerade die lange Haltbarkeit verführte zu Mißbrauch.

Wesentlich heikler wurde die Frage des Aufbewahrens von Fleisch:

Fleisch im Sommer frisch zu erhalten  
Man kann das Fleisch in der heißesten Sommerzeit 8 bis 14 Tage frisch erhalten, wenn man es in abgerahmte, saure Milch legt, so daß es ganz davon bedeckt ist, und diese den ersten Tag zweimal, die übrigen Tage aber nur einmal ab und andere daraufgießt . . .

Selbst wenn das Fleisch schon etwas angegangen ist, benimmt ihm die saure Milch die Fäulniß, wenn es auch nur eine Nacht darin liegt.

Wildbret und Geflügel schlägt man in ein Tuch ein und vergräbt es in einen Kasten mit ganz trockenem Sand. Hier hält es sich 14 Tage bis 3 Wochen gut und wird beim Zurichten sehr mürbe. Man setzt den Sandkasten in eine trockene, luftige und kühle Kammer.

Rauchfleisch Sommer und Winter hindurch lange zu erhalten

Man legt auf den Boden eines Fasses eine 3 Finger dicke Schicht gutes Heu, darauf eine Schicht Fleisch, verstopft die Lücken gut mit Heu, legt wieder eine Schicht Heu, dann wieder Fleisch und fährt so fort, bis das Faß voll ist, welches man dann mit einem passenden Deckel fest verschließt.

Obst zu konservieren war der „ärmeren Klasse“ praktisch nur in Form von Trocknen möglich.

#### *Die Versorgung mit Wasser<sup>40</sup>*

Bis 1868 versorgten sich die Waldshuter aus den öffentlichen Brunnen, deren Wasser in hölzernen Rohren aus den Brunnenstuben außerhalb der Stadt herbeigeführt wurde. Wegen den hohen Unterhaltungskosten wurden ab 1868 gußeiserne Rohre verlegt und die Haushalte erhielten bei Interesse „Hahnenbrunnen“, zunächst im 2. Stockwerk, ab 1878 in alle beliebigen Stockwerke verlegt. Die alten Brunnen verloren ihre Bedeutung und wurden schließlich beseitigt. Die rasch wachsende Bevölkerung Waldshuts (1835: 1268 EW; 1865: 1850 EW; 1870: 2016 EW; 1880: 2468 EW;



1890: 2808 EW) wurde im Zuge der landesweiten Bemühungen ab 1878 (Verordnung des Handelsministeriums vom 26. März 1878) mit „reinem und gesundem Wasser zum Trinken“ versorgt.

### *Die Versorgung mit Energie<sup>41</sup>*

Zu Beginn des Jahrhunderts waren die Holzvorräte infolge der Holzlieferungen während des Krieges sehr kritisch. In den 30er Jahren wurde, nachdem die neue Forstgesetzgebung ab 1831 und das strenge Reglement griffen, innerhalb weniger Jahre ein konstantes Kontingent Holz aus den Gemeindewaldungen zur Verfügung gestellt. Mit dem Verkauf des Holzes wurde die Gemeindekasse aufge bessert, bzw. die Schulden bezahlt. In den Jahren 1858 ff. konnten sogar außerordentliche Holz hiebs für den Bau der Bahn nach Turgi genehmigt werden.

Wie die Nutzung des Waldes 1876/77 und 1892/1895 (dank der Aufzeichnungen des Gemeinderates bzw. Bürgermeisters und Waldmeisters Lang) zeigt, gründen sich die Bestände des Gemeinde- und Spitalwaldes auf die Bepflanzung Ende des 18. Jh's. und Anfang des 19. Jh's. Trotz des starken Überbaus vor 1835 war es dem Forstamt gelungen, eine weitgehende Schädigung des Waldbestandes und damit eine Krise der Holzversorgung zu verhindern. Die Versorgung der Stadtgemeinde mit Holz als Bau- und Brennmaterial war während des ganzen Jh's. gewährleistet.

### *Rumford'sche Suppe*

Fassen wir den Standard in der Versorgung mit Lebensmitteln zusammen, z. B. in der Zubereitung eines einfachen Gerichtes: der Rumfordschen Suppe.

### *Rumfordsche Suppe<sup>42</sup>*

Man kocht 8 Loth Gräupchen recht weich und dick, auch 8 Loth gelbe Erbsen für sich, streicht diese, wenn sie gar sind, durch ein Sieb, schüttet dann beides zusammen, und rührt so viel Bouillon dazu, als man zur Suppe nöthig hat. Nun schneidet man 20 bis 30 abgekochte und geschälte Kartoffeln klein, thut diese mit gehackter Petersilie in eine Casserolle,

giebt die Bouillon mit den Graupen und Erbsen darüber, läßt sie aufkochen, legiert die Suppe mit ein paar Eidottern, giebt  $\frac{1}{2}$  Pfund abgekochtes und in kleine Stücke geschnittenes Schweinefleisch hinein, richtet sie über geröstete Semmel scheiben an, und bestreut sie mit gehackten, braungeschwitzten Zwiebeln und gestoßenem Ingwer.

Um diese Suppe, die in den Notzeiten 1817/47 weite Verbreitung und traurigen Ruhm fand, zuzubereiten, bedurfte es der gesamten alltäglichen Wege auf das Feld, auf den Markt, zum Brunnen, um Holz zu holen und Feuer zu machen. Jedoch der Arbeitsaufwand konnte damals nie mitberechnet werden, ausschlaggebend war nur die Verfügbarkeit an Nahrungsmitteln.

## VERÄNDERUNGEN DER ERNÄHRUNGSBEDINGUNGEN

In einer zusammengefaßten Form soll im 2. Teil auf die Veränderungen der Ernährungsbedingungen eingegangen werden.

Mit der Frage zu Beginn „Bedeutete der Lebensstandard des 19. Jahrhunderts eine gesicherte Ernährung für viele, für alle außer den Armen?“ gelangen wir zu einer zentralen Problematik des Jahrhunderts.

Eine doppelte Problemstellung eröffnet sich für unser Thema: Einmal das Problem die Veränderung des Lebensstandards, die durch die wirtschaftlichen und technischen Neuerungen des 19. Jh's. eintrat, zu erfassen; Und zum Zweiten die Auswirkungen dieser neuen Lebens- und Wirtschaftsstrukturen auf die Ernährungssituation.

Zumindest in der 1. Hälfte des 19. Jh's. war in Waldshut die Bemühung um die Versorgung v. a. mit Getreide, Kartoffeln, Milch, Butter, Fleisch und Wein Hauptproblem des Alltags. Das änderte sich nach und nach: Europa, Deutschland, Baden bis hin zu den kleinsten regionalen Einheiten wurden miteinander in einem Maße wirtschaftlich verknüpft, wie es bislang nicht für möglich gehalten wurde. Nur in einzelnen Wirtschaftszweigen waren großräumige Bewegungen schon längere Zeit

Praxis gewesen (Mühlsteinhandel, Textilindustrie), aber der Einzelne, Jedermann, der „Arme Mann,“ war davon nicht berührt gewesen.

Grundlage dieser Entwicklung waren allgemeine Veränderungen in Wirtschafts- und Arbeitswelt, weitreichende Fortschritte in vielen Bereichen der Technik und im Alltagsleben. So wurde der Anbau von Getreide wesentlich ergänzt durch den Kartoffelanbau. Die Viehmärkte wurden überregional. Das Fuhr- und Transportwesen stellte immer mehr Arbeitsplätze zur Verfügung. Im Straßenbau sind ab den 60er Jahren verstärkt Bemühungen um Verbesserungen und Ausdehnung ein Anliegen der Gemeinden. Die Bahn brachte auch die Kohle, auf deren Grundlage eine neue Energieversorgung möglich wurde. Landwirtschaftliche Maschinen erleichterten die Feld- und Landarbeit. Mit dem Aufkommen der Brauereitechnik und dem Aufblühen der großen Brauereien wurde Wein als Alltagsgetränk vom Bier abgelöst.<sup>43</sup>



Allgemein wurden viele Arbeitsgänge von Maschinen erleichtert, verkürzt und verbessert, ja sogar ersetzt. In der Landwirtschaft wurden insbesondere die Arbeitskräfte der Mägde und Knechte freigestellt. Durch die Mechanisierung entstanden neue Berufe und Beschäftigungen.

Und die Struktur der Stadt veränderte sich: Zunächst verschwanden die Brunnen und das Vieh, später das ein oder andere Gewerbe aus der Stadt. Handels- und Kaufläden zogen nach und nach in die zunächst landwirtschaftlich, dann gewerblich genutzten Räumlichkeiten der Stadthäuser. Der Stadtkern veränderte sich, die Stadt expandierte und die Anfänge der modernen Stadt werden greifbar.<sup>44</sup>



Ladengeschäfte ergänzten zusehends das Angebot von Garten, Feld und Markt

### III. KRISEN DER ERNÄHRUNGSVERSORUNG

Im „Universal-Lexikon vom Großherzogtum Baden 1847“ lesen wir für den Amtsbezirk Waldshut: „Die Hauptnahrungsquellen sind Weinbau, Viehzucht und Gewerbe.“<sup>45</sup> Die damit ausdrücklich genannte „Nahrung“ Arbeit verweist auf eine der Ursachen für die weit verbreiteten Krisen der Ernährungsversorgung, die auch in Waldshut spürbar, bzw. dramatisch waren. In der Literatur wird immer auch die Diskrepanz zwischen Bevölkerungsentwicklung und ihrer Versorgung als maßgebender krisenauslösender Faktor genannt. Hintergrund hierzu war die sich im Umbruch befindende Arbeitsstruktur. Die Diskrepanz wurde in dem Moment überwunden, als durch die wirtschaftlichen Entwicklungen für die Menschen neue Beschäftigungen und damit verbesserte Ernährungsbedingungen entstanden.

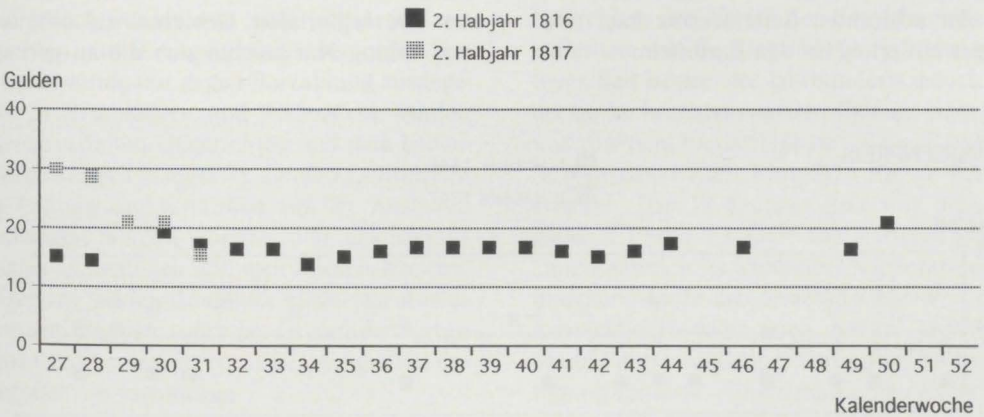
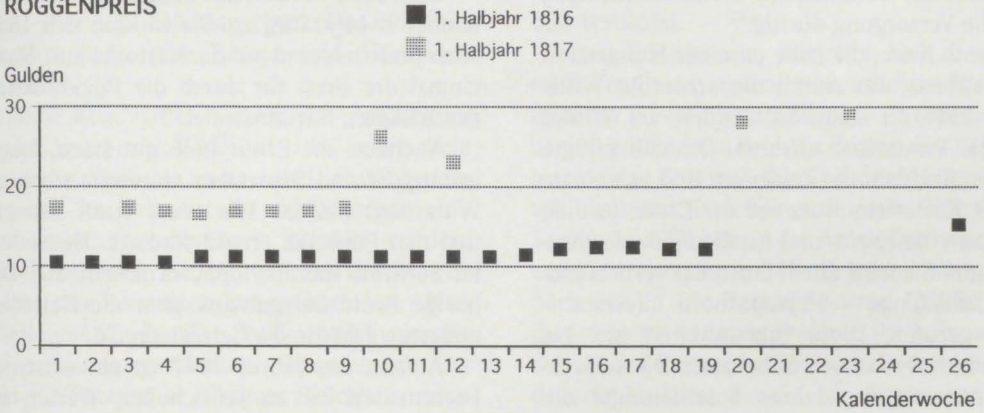
Quellen zur Darstellung dieser Krisen sind insbesondere die seit dem Ausgang des 18. Jh's. beginnende Aufstellung von Preisen, Löhnen und Ernteerträgen.<sup>46</sup> Nach der Aussage dieser Quellen ergibt sich auch bei herkömmlichen Ernten und Witterungsverhältnissen ein Leben am Existenzminimum für die meisten. Um so verheerender waren Mißernten und Teuerung.

Im 2. Jahrzehnt wurde die Existenz vieler Menschen durch eine allgemeine Krise bedroht. Es sind die Hungerjahre 1816/17. 1816 folgte auf Jahre sehr guter Ernten in ganz Mitteleuropa: Eine Mißernte, hervorgerufen durch nasse, kalte Witterung während des ganzen Jahres machte die Ernährung unmöglich. Vorräte waren aus dem letzten Jahr – trotz guter Ernten – kaum vorhanden, da man an die durchziehenden Truppen Getreide und andere Nahrungsmittel liefern mußte. Ein großer Teil der Ernte war auch verkauft worden, um nach den Kriegsjahren wieder an etwas Geld zu kommen. Auch der Staat und die Gemeinden waren nicht in der Lage die Situation zu beherrschen, da leere Kassen nach dem Krieg vorsorgliche Käufe verhinderten. Als sich die Mißernte abzeichnete, war wegen ihrer Ausdehnung in weiten Teilen Europas kein Getreide mehr zu erhalten oder nur zu sehr hohen Preisen.<sup>47</sup>

Der Roggenpreis auf dem Waldshuter Getreidemarkt war seit Februar 1816 beständig



## ROGGENPREIS



Darstellung der Roggenpreise in Waldshut während der Hungersnot 1816/17

gestiegen. Zum Teil wurden gar keine Früchte oder nur geringe Quantitäten angeboten. Der Preis stieg im Juni 1817 für ein Viertel Roggen auf 4 fl. 17 kr. Brot fehlte fast ganz oder war nur mit einer Preissteigerung von 400% erhältlich.<sup>48</sup> Das hatte katastrophale Folgen: Denn auch die Kartoffelernte war total mißraten.<sup>49</sup> So heißt es für Unteralpfen im Winter 1816:

„Noch 700 Viertel Erdäpfel sind im Feld geblieben. Die Menschen haben im Monat Jänner, da die Witterung etwas gelinder war, ihre noch im Felde gebliebenen Erdäpfel hervorgesucht. Der vorhandene Schnee wurde mit Schaufeln weggeschafft und die Erdäpfel ausgegraben.“<sup>50</sup>

Da sich die Witterung nach dem frühen Winter nicht besserte, hatten die Menschen

kaum Hoffnung. Man bereitete die Rationierung der Lebensmittel vor und betete.

„In dieser Zeit mußst sozusagen alles sparen, viele Menschen mußten sehr Hunger leiden, viele Menschen, besonders in den Waldgegenden lebten bereits gantz von Gras.“<sup>51</sup>

Die Hoffnung auf die neue Ernte war gering und wurde ganz zerschlagen: Am 6. Juli 1817 hatte der Wasserstand des Rheins eine Höhe erreicht, die seit 1640 nicht mehr eingetreten war. In Konstanz war die Stadt überflutet, in Waldshut und bei Dogern hatte das Wasser die Sommer- und Wintergewächse „gänzlich zu Grunde gerichtet“. Obwohl in den von der Überschwemmung nicht betroffenen Teilen Badens, der Schweiz und Frankreichs die Ernte gut aus-

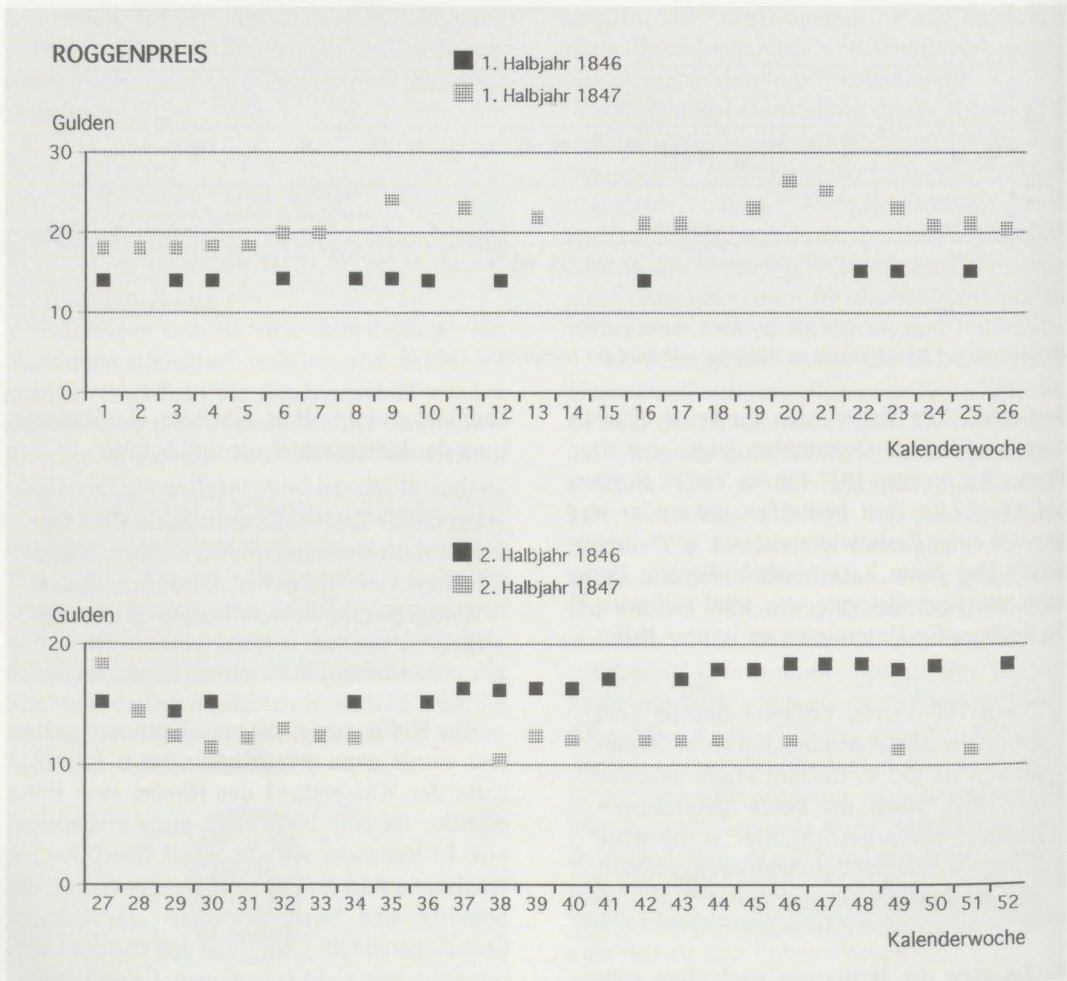
fiel, blieb der Getreidepreis bis 1817 sehr hoch und die Versorgung dürftig.<sup>52</sup>

Die 2. Krise, die nahe an einer Hungersnot vorbeiführte, war durch die schlechte Witterung 1844/45 ausgelöst worden. Im Winter war die Wintersaat erfroren. Deshalb pflügte man im Frühjahr die Felder um und bepflanzte sie mit Kartoffeln. Kurz vor der Ernte, im Juli, trat dann die Kraut- und Knollenfäule der Kartoffel auf. Sie wird durch einen der verheerendsten Schädlinge - *Phytophthora infestans* - hervorgerufen. Diese Pilzkrankheit war bis dahin in Europa noch unbekannt. Die schlechte Witterung des Jahres beschleunigte die Krankheit, die Kartoffeln faulten, z. T. in der Erde. Zur schlechten Getreideernte kam nun noch der Mißerfolg bei den Kartoffeln.

Die Preise für Getreide zogen schon ab September 1844 kräftig an. Sie wirkten sich 1845 auch preissteigernd auf die Kartoffel aus. Nicht einmal der Preis für durch die Pilzkrankheit geschädigten Kartoffeln fiel.<sup>53</sup>

Nachdem die Ernte 1846 gut stand, folgte im August und September eine sehr trockene Witterung, die das Wachstum stark hemmte und den Pilzbefall erneut förderte. Besonders im Seekreis trat *Phytophthora* erneut auf. Die übrige Ernte fiel gut aus, aber die Kartoffelmißernte erhöhte die Getreidepreise.

Anfang des Jahres 1847 ist ein extremer Preisanstieg bis zu sehr hohen Werten im Februar zu verzeichnen, da kaum Getreide aus überregionalen Gebieten zu erhalten war. Anfang Mai machte sich die zu geringe



Darstellung der Roggenpreise zur Zeit der „großen Not“ in den Jahren 1846/47



staatliche Vorratshaltung bemerkbar und führte zu erneuten Höchstpreisen. Der Sommer schenkte dann gute Ernten und die Preise sanken.<sup>54</sup>

Diese Krise hatte „bedenkliche“ Auswirkungen im Amtsbezirk Waldshut: 1847 zogen viele Menschen arbeitslos umher, die Diebstähle nahmen zu. Im Februar war in Waldshut eine „Unterstützungskommission“ gebildet worden. Schon zur ersten Sitzung wurden die Bürgermeister der verarmten Orte eingeladen. „Kartoffelsaamen“, da die Saatkartoffeln knapp waren, wurde gesammelt, Sammlungen um Geld für Saatgut abgehalten. Früchte wurden auf der Domänenverwaltung in Lörrach abgeholt. Jedoch wurden nur „notorisch Arme“ mit Früchten auf Leihgrundlage versorgt. Das Getreide wurde nur gegen Barzahlung ausgegeben. In Brunnadern und Tiefenstein wurden Suppenanstalten eingerichtet, und man bedauerte, daß es aus Mangel an „Leuten . . ., welchen die Leitung und Controlle solcher Anstalten übertragen werden konnte, und ebenso aus Mangel an den dazu nöthigen Räumlichkeiten“ bei diesen beiden Anstalten blieb. Die Austeilung von Suppen sollte bis September fortgeführt werden, um ein zu frühes Ausgraben der Kartoffeln zu verhindern.<sup>55</sup>

Die beiden Krisen unterscheiden sich insbesondere in den Möglichkeiten, die zu ihrer Lösung eingesetzt werden konnten. 1847 wurde die Not durch eine rechtzeitige Verteilung der vorhandenen Nahrungsmittel – mit überregionalem Aspekt – wesentlich gemildert. Das zeigt sich sogar in einem Vergleich der beiden Amtsbezirke Säckinggen und Waldshut. Die Notlage 1846/47 war hier unterschiedlich ausgeprägt. V. a. die Menschen auf dem Wald waren betroffen. Sie, die mit kargen Böden, rauhem Klima und mit sehr kleinen Besitzen zurecht kommen mußten, hatten in der allgemeinen Krise 1845/1855 auch ihren Verdienst verloren. Deshalb traf sie die Krise am empfindlichsten.<sup>56</sup>

Bis weit in die 2. Hälfte des 19. Jh's. blieb die Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln fraglich. Erst, als die Veränderung der Ernährungsbedingungen und der Aufbruch in den überregionalen Raum auch in den Alltag des Einzelnen einfließen, wurde sie unabhängig von der Verfügbarkeit der Nahrungsmittel

und mehr und mehr abhängig von Arbeitsplatz und Verdienst.

Das Beispiel der Kartoffel soll dies abschließend noch einmal verdeutlichen: Im Zentrum der Versorgung stand im 19. Jh. das Getreide und mit ihm das Brot. Zu Beginn des 19. Jh's. machte das Brot 80% der Grundnahrungsmittel aus. Brot und Kartoffeln zusammen 90%. (Zum Vergleich: 1960 betrug der Anteil des Brotes an der Ernährung noch 20%; Brot und Kartoffeln noch 50%).<sup>57</sup> Die Kartoffel wurde 1769 in Vorderösterreich erstmals erwähnt. Ihr Anbau wurde von der Regierung (Wien) gefördert, jedoch dauerte es Jahre bis die Abneigung aus verschiedenen Gründen überwunden war. Man befürchtete den Verfall der Getreidepreise und außerdem war die Kartoffel für die Mehrheit zu teuer. Seit Beginn des Jahrhunderts jedoch wurde sie in beachtenswertem Umfang angebaut, was zu einem Preisfall führte: 1830–1850 konnte man einen Korb Kartoffeln für 12 Kreuzer erhalten. Das 12 Kreuzer Brot wog zum Vergleich 1 Pfund 8 Loth.<sup>58</sup> Die Kartoffel galt als „unentbehrlich gewordenen Nahrungsmittel“, insbesondere für die „ärmeren Klassen“.<sup>59</sup> Diese Entwicklung erklärt auch, warum 1846/47 – obwohl nun zwei Grundnahrungsmittel zur Verfügung standen – Phytophthora die „große Not“ auslösen konnte. Die Kartoffel war zum Brot des armen Mannes geworden.

---

#### Anmerkungen

- 1 StAWT Unverzeichnete Akten: Auswanderung, Seelen-Anzahl, Viehbestand und Professionisten.
- 2 StAWT Reproduktion.
- 3 StAWT Original auf 10 Sektionsblättern (VI fehlt).
- 4 GLA Signatur H Waldshut/ 3; 1:10 000.
- 5 Wie Anm. 1.
- 6 StAWT 781.00 WH.
- 7 StAWT 059.11 WH.
- 8 Wie Anm. 6.
- 9 StAWT Unverzeichnete Akten: Forstsachen 1800–1850.
- 10 StAWT Kasten ID3, Kasten X. Unverzeichnete Akten: Verzeichnis der Wiesen und Äcker. Undatiert.
- 11 StAWT 781.00 WH / 635.31 WH / Lagerbücher und Gemarkungspläne.
- 12 StAWT 781.00 WH / Unverzeichnete Akten Auswanderung wie Anm. 1.
- 13 StAWT 781.00 WH.
- 14 StAWT Unverzeichnete Akten Auswanderung wie Anm. 1 / 065.02 WH.
- 15 Oeschger, Dr. Bernhard: „Das war fürwahr ein schönes Ding, als man den Krebs im Stadtbach

- ding.“ In: Waldshut im 19. Jahrhundert. Lebensbilder aus einer Großherzoglichen Amtsstadt. Fink-Verlag 1999.
- 16 „Weinbereitung in alter und neuer Zeit.“ In: Weinland Baden-Württemberg. Mannheim. S. 193 ff.
- 17 StAWT Intelligenzblätter 1835, Nr. 22.
- 18 StAWT 782.50 WH.
- 19 StAWT 059.11 WH / Gemarkungsplan von 1846/47, siehe Anm. 3.
- 20 StAWT Unverzeichnete Akten Auswanderung wie Anm. 1.
- 21 StAWT 781.00 WH.
- 22 StAWT 782.31 WH.
- 23 StAWT 781.00 WH.
- 24 StAWT Unverzeichnete Akten Forstsachen wie Anm. 9.
- 25 „125 Jahre Basel-Waldshut“. Jubiläumsschrift. Freiburg 1981.
- 26 StAWT 635.31 WH.
- 27 StAWT Intelligenzblätter, z. B. 1835.
- 28 StAWT Gemarkungsplan von 1846/47 wie Anm. 3.
- 29 StAWT 635.31 WH.
- 30 StAWT A 8200/23. 730. 00 WH.
- 31 StAWT 730.00 WH.
- 32 StAWT A 8200/23.
- 33 StAWT Intelligenzblätter / A 8200/25.
- 34 StAWT A 8200/38; A 8200/37.
- 35 StAWT 730.00 WH; 731.4 WH.
- 36 StAWT A 8200/28; A 8200/39; A 8200/42.
- 37 StAWT 730.00 WH.
- 38 StAWT 505.30 WH; 505.33 WH.
- 39 „Urgroßmutter's fröhliches Kochbuch. Anno 1843“. Neuauflage Ullstein 1982. Mit freundlicher Empfehlung Fr. Hirt, Dogern.
- 40 StAWT 701.20 WH; 700.74 WH; 815.51 WH; 815.33 WH. Sutter, Konrad: Stadtbach und Brunnen. Beiträge im Südkurier vom 21./28. 2. 1985. Quellen vorwiegend: Stadtrechnungen.
- 41 StAWT Unverzeichnete Akten XIV Forstsachen 1800-1850. Kasten XIV 85; 855.12 WH; 855.56 WH - 857.00 WH; 892.01 - 2 WH.
- 42 Bayer, Dorothee: „O gib mir Brot“. Schriftenreihe des Deutschen Brotmuseums Ulm/Donau. Folge 5, Ulm 1966. S. 64 ff. Urgroßmutter's fröhliches Kochbuch, siehe Anm. 39.
- 43 Überregional dargestellt bei: Boelcke, Willi A.: „Wirtschaftsgeschichte Baden-Württembergs“. Stuttgart 1987. Döbele, Dr. Leopold: „Die wirtschaftliche und soziale Entwicklung des badischen Oberrheintales unter dem Einfluß der Industrialisierung“. Diss. Frankfurt 1928.
- Für Waldshut: Miltenberger, Maria Veronika: „Markt und Stapelplatz. Ein Weg zu einer neuen Wirtschaftsordnung“. In: Waldshut im 19. Jahrhundert. Lebensbilder aus einer Großherzoglichen Amtsstadt. Fink-Verlag 1999.
- 44 Miltenberger, wie Anm. 43.
- 45 „Universal-Lexikon vom Großherzogthum Baden“. 1847. Kopie StAWT 024.07 WH.
- 46 StAWT A 8200/26-104; A 8200/123; A 8200/135-138; A 8200/161; A 8200/163. 065.66 WH. 065.44 WH. Berichte in den Intelligenzblättern bis 1849 und im Alb-Boten ab 1850.
- 47 Am Hochrhein: Miltenberger, Maria Veronika: „Pauperismus und Radikalismus am Hochrhein 1813-1849“. Magisterarbeit. Freiburg 1985.
- 48 StAWT A 8200/32 und 33.
- 49 StAWT A 8200/25.
- 50 Ebner, Jakob: „Geschichte der Ortschaften der Pfarrei Waldkirch bei Waldshut“. Waldshut 1933. S. 248/249.
- 51 Siehe Anm. 50, S. 302/03.
- 52 Siehe Anm. 50, S. 250/51. U. J. B. Heunisch: „Das Großherzogtum Baden, historisch-geographisch-statistisch-topographisch beschrieben“. Mit Beigaben von Dr. J. Bader. Heidelberg 1857.
- 53 Fleischmann, Sigmund: „Die Agrarkrise von 1845-1855 mit besonderer Berücksichtigung von Baden“. Diss. Heidelberg, 1902.
- 54 Siehe Anm. 47, S. 136-139.
- 55 Siehe Anm. 47, S. 139-149.
- 56 Siehe Anm. 47, S. 149-155.
- 57 Siehe Anm. 42, S. 40.
- 58 Halter, Karl: „Volks- und Wirtschaftsgeschichte des Schulkreises Waldshut“. Bonndorf 1913. S. 52 ff.
- 59 StAWT Alb-Bote Nr. 75 (27. Sept. 1854).

Anschrift der Autorin:  
 Maria Veronika Miltenberger  
 Historikerin M. A.  
 Hubäckerweg 7  
 79793 Wutöschingen-Horheim