



«... und schön weiss brodt backen müssen.»

Die Geschichte des Bäckerhandwerks in Riehen

Bild links: Die älteste noch bestehende Riehener Bäckerei, in der seit 1839 Brot gebacken wird: Bäckerei Löliger an der Rössligasse 12. Aufnahme um 1925

Wer liebt ihn nicht: den Duft von frischgebackenem knusprigem Brot, der am Morgen aus den Backstuben strömt und die Vorbeieilenden verführerisch in den Laden lockt? Eine reiche Auswahl der verschiedensten Backwaren liegt da vor den Augen der verwöhnten Zeitgenossen ausgebreitet. Welch ein Gegensatz zu früheren Zeiten, als täglich das gleiche dunkle Hausbrot auf den Tisch kam! Ur-

Der Beck.



*Der Beck.
Darstellung aus
dem Ständebuch
von Jost Ammann,
1568*

sprünglich versorgten sich die Familien auf dem Lande weitgehend selbst. Wer kein Getreide anbaute, kaufte es beim Produzenten. Das Korn wurde von Fall zu Fall beim Dorfmüller gemahlen und zu Hause zum üblichen schweren Bauernbrot verarbeitet, das oft zwei bis drei Wochen reifen musste. Welche Freude herrschte damals, wenn an grossen Festtagen der Bäcker ein weiches, duftendes und weisses Brot brachte. Aus diesem Grunde gab es auch in Riehen stets mindestens eine Bäckerei, die hier ihre Produkte feilhielt. Mehrheitlich wurden die Brotlaibe allerdings nach Basel gekarrt und dort verkauft. «Dwil sy das korn so sy verbachen, inn eyner stat Basel kouffen und alda verumgelten (versteuern), das heymfuren verbachen und wyderen gan Basel zuverkouffen furen lassen», wie der junge Fridlin Müller, der damalige Brotbeck, 1523 in einer Bittschrift an die Obrigkeit in Basel schrieb, bat er um Minderung der Umsatzsteuer, die er in der Stadt entrichten musste.

Gutes Brot zu backen erforderte schon damals viel Aufwand, Können und Erfahrung. Der Verdienst hingegen

blieb stets mager, der Umsatz klein. Selten ergriffen einheimische Bauernsöhne diesen Beruf. Es waren anfänglich Bäckergesellen aus der näheren und weiteren Umgebung, die nach Riehen zogen und hier ihr Gewerbe ausübten. Um 1568 eröffnete Hans Riser, vermutlich von Basel, an bester Lage, im Eckhaus mit der heutigen Nummer Schmiedgasse 1, eine Dorfbäckerei. Nach seinem Tod heiratete Joss Kreidenmann aus Lindau die Witwe und führte den Betrieb erfolgreich weiter, bis er 1598 nach Basel weiterzog. Danach übernahm Hans Jochen Lutz mit seinen Söhnen Abraham und Marx die Backstube, verlegte sie aber in die Liegenschaft Baselstrasse 58. Sie starben alle, ohne geeignete Nachfolger zu hinterlassen. Da ergriff 1640 Georg Dültzer von Oberweier (Baden) die günstige Gelegenheit. Seine Nachkommen besaßen das Geschäft bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts.

Anschluss an die Bäckerzunft

Die Bevölkerungszahl von Riehen nahm allmählich zu. Ausserdem erwarben sich immer mehr wohlhabende und verwöhnte Basler Bürger einen Landsitz in unserem Dorf. Der Bedarf an weissem Brot und an Kleingebäck nahm zu. Georg Dültzer verarbeitete um 1680 pro Woche ungefähr einen Sack Kernen, das ergab etwa 220 Pfund Brot. Hundert Jahre später verbrauchten die beiden Bäcker in Riehen mindestens das Dreifache.

Nun erwachte das Interesse der Riehener am Bäckergerber. Sie benötigten dazu eine abgeschlossene Lehre und einen Meisterbrief. Michael Kittweiler meldete sich als erster 1734 bei der Brotbeckenzunft in Basel. Er habe «ehrlich und zunfftmässig das becken handwerck gelehrt, und schon zimliche jahr gebachen», und wolle sich nun als Bäckermeister einschreiben lassen. Dazu musste er sich verpflichten, künftig die Zunftordnung einzuhalten, seine Lehrknaben dort einzuschreiben und sich den Weisungen der Zunft zu unterordnen. Andererseits kam er in den Genuss der gleichen Rechte wie die übrigen Bäckermeister auf der Landschaft, durfte seine Brote problemlos in der Stadt feilbieten und konnte sich gegen fremde Konkurrenz verteidigen. Das bekam schon bald Magdalena Schultheiss, die Witwe des Johannes Fischer, zu spüren. Fischer hatte seit etwa 1715 bis zu seinem Tode 1733 eine Bäckerei an der Baselstrasse 48 betrieben. Ein



Typische Bäckerzeichen – Bretzel und zwei «Schüssel» (Einschussbretter) – über der Tür des Hauses Rössligasse 44, wo von 1797 bis 1815 eine Bäckerei betrieben wurde

Jahr danach klagte Kittweiler vor der Zunft, «nun seye eine wittfraw von darr, welche immerfort bachen thut». Sie solle entweder aufhören oder sich in die Zunft einkaufen. Ihr Vormund glaubte, das sei unnötig, da sie wohl bald das Handwerk aufgeben werde. Aber er täuschte sich. Sie fand einen tüchtigen Gesellen, Burkhard Seckinger von Binzen, der das Geschäft weiterführte. Und wie damals üblich, heiratete Seckinger bald danach seine Meisterin, liess sich gegen den heftigen Widerstand des Kittweiler als Riehener Bürger aufnehmen und schrieb sich ebenfalls bei der Bäckerzunft ein. Er verstand sein Handwerk gut und bildete mehrere Lehrlinge aus.

Als der jüngste Sohn Hans Fischer das 16. Lebensjahr erreichte, begann er seine Lehre in Basel. Sie dauerte in der Regel drei Jahre. Während dieser Zeit wohnte er beim Lehrmeister. Das Lehrgeld betrug 70 Basler Pfund. Dazu kamen die Einschreibegebühren der Zunft. Einen Sohn in die Lehre zu schicken kostete damals wahrlich viel Geld.

Der Stiefvater verstand sich offenbar nicht gut mit dem erbberechtigten jüngsten Sohn. So bald wie möglich heiratete Hans Fischer, im Alter von 21 Jahren, und übernahm Elternhaus und Backstube. Burkhard Seckinger musste ausziehen und mit seiner Familie eine neue Bleibe und ein neues Auskommen suchen.

Das Brot und die Brottaxe

Nach einer Mitteilung des Landvogts von Riehen waren Hans Fischer und Simon Wenk längere Zeit die einzigen Bäcker im Dorf. Sie nannten sich stolz «Weissbecken», weil sie im Unterschied zu den anderen Bäckern auf der Landschaft «meistens für hiesige burgere in die höf und schön weiss brodt bachen müssen». Darüber hinaus stellten sie verschiedene Spezialbrote wie Anken-, Birnen- oder Anisbrote, aber auch Brezel und anderes Kleingeback, Zuckerbrote (Süssgebäck) und zur Fastenzeit die beliebten Fastenwähen her. Davon verkauften sie nur etwa ein Drittel in Riehen selbst. Die Mehrzahl ihrer Produkte setzten sie in den umliegenden Gemeinden und an Durchreisende ab. Wenige Jahre nach dem Tode von Hans Fischer kam sein Haus in die Hände von Johann Jakob Unholz, dem Gründer des späteren Kaufhauses Wenk. Dieser verpachtete vorerst die Backstube. Danach benutzte er das Haus für seinen Dorfladen.

TABELL

Des eigentlichen Gewichts / auf welches der allhiefigen Zeil
Becken Brodt / nach jeweiligem Frucht-Preis
solle gebachen und verkauft werden.

Frucht- Preis	Rappen- Brodt	Bier- Brodt	Doppel- rer-Brodt	Lager- Be- cken	Blappert- Becken	Zween-plap- pert-Laib	Vier-plap- pert-Laib
L. S.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.	Loth. Qtl.
3 s --	6. 3.	13. 2.	27. 2.	20. 2.	41. 2.	87.	180. 3.
3 s 10.	6. 1 s	12. 3.	25. 2.	19.	38. 2 s	80. 1.	167. 1 s
4 s --	6.	11. 3.	23. 3.	17. 3.	35. 3.	74. 2.	155. 3.
4 s 10.	5. 2.	11.	22. 1.	16. 2.	33. 2.	69. 2.	145. 2 s
5 s --	5. 1.	10. 2.	20. 3.	15. 2.	31. 2.	65.	136. 3.
5 s 10.	5.	9. 3.	19. 3.	14. 3.	29. 3.	61. 1.	128. 2.
6 s --	4. 3.	9. 1.	18. 3.	14.	28.	57. 3.	121 s 2.
6 s 10.	4. 2.	8. 3.	17. 3.	13. 1.	26. 3.	54. 3.	115.
7 s --	4. 1.	8. 2.	16. 3.	12. 3.	25. 2.	52 s	109. 1.
7 s 10.	4.	8.	16.	12 s	24. 1.	49. 2.	104.
8 s --	3. 3.	7. 3.	15. 2.	11. 2.	23. 1.	47. 1 s	99. 1.
8 s 10.	3. 3.	7. 1.	14. 3.	11.	22. 1.	45. 1.	94. 3.
9 s --	3. 2.	7.	14. 1.	10. 2.	21. 1.	43. 1.	90. 3.
9 s 10.	3. 2.	6. 3.	13. 2.	10. 1.	20. 2.	41. 2.	87 s
10 s --	3. 1.	6. 2.	13.	9. 3.	19. 3.	40.	83. 3.
10 s 10.	3. 1.	6. 1.	12. 3.	9. 2.	19.	38. 2.	80. 1.
11 s --	3.	6.	12. 1.	9. 1.	19. 1.	37.	77. 1.
11 s 10.	3.	6.	11. 3.	8. 3.	17. 3.	35 s 3.	74. 2.
12 s --	2. 3.	5. 3.	11. 2.	8. 2.	17. 1.	34. 3.	72.
12 s 10.	2. 3.	5. 2.	11.	8. 1.	16. 2.	33. 3.	69. 2.
13 s --	2. 3.	5. 1.	10. 3.	8.	16.	32. 2.	67. 1.
13 s 10.	2. 2.	5. 1.	10. 2.	7. 3.	15. 2.	31. 2.	65.
14 s --	2. 2.	5.	10.	7. 2.	15. 1.	30. 2.	63.
14 s 10.	2. 2 s	5.	9. 3.	7. 1.	14. 3.	29. 3.	61. 1.
15 s --	2. 2.	4. 3.	9. 2 s	7. 1.	14. 1.	29.	59. 2.

Decretum in Senatu, Mittwochs den 8. Maji, Anno 1715.

Cankley Basel / Stt.

Tabelle des vor-
geschriebenen Brot-
gewichts, Brottaxe,
von 1715
(Ausschnitt)

lb. = Pfund

ß. = Schilling

1 Loth. =

15,2 Gramm

1 Qtl. (Quint) =

3,8 Gramm

Brot galt, im Gegensatz zu heute, als das wichtigste Lebensmittel. Die Regierung überwachte deshalb streng den Getreidehandel und regelte aufs genaueste den Brotpreis. Die Berechnung dieses Preises beruhte auf dem eigenartigen Prinzip der sogenannten Laibbäckerei. Der Geldbetrag blieb sich dabei immer gleich, während die Grösse der Brotlaibe je nach dem Preis des Getreides zu- oder abnahm. Nach uralter Tradition durfte nur pfennig- oder rappenwertes Brot oder ein Vielfaches davon zum Verkauf angeboten werden. Das Gewicht der Laibe im Verhältnis zum jeweiligen durchschnittlichen Getreidepreis war in einer amtlichen Tabelle, der Brottaxe, genau vorgeschrieben. Während zum Beispiel in wohlfeilen Zeiten ein Rappenbrot etwa hundert Gramm und ein Zweiplappertlaib (= 12 Rappen) circa 1,3 Kilogramm wog, erhielt in teu-

ren Jahren der Bürger für den gleichen Geldbetrag nur noch die Hälfte oder noch weniger. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts beschloss die Basler Regierung, dass künftig das Brot nach dem Gewicht zu verkaufen sei. Die Preise blieben aber weiterhin amtlich festgelegt. Erst im Jahre 1864 wurde die Brottaxe aufgehoben und der Brotpreis der freien Konkurrenz überlassen.

Mässiger Umsatz und geringe Marge ergaben kein genügendes Einkommen. Die Riehener Bäcker waren daher, wie die meisten Handwerker und Gewerbetreibenden damals, auf ein zusätzliches Einkommen angewiesen. In der Regel bewirtschafteten sie wie Hans Fischer neben ihrem Beruf einen mehr oder weniger grossen Bauernhof. Andere wiederum wie Johannes Siegwald oder Johannes Seidenmann erweiterten ihren Betrieb durch einen Krämerladen oder eine Wirtschaft. Siegwald zum Beispiel hatte 1816 hinter seinem ererbten Haus Baselstrasse 55 einen Backofen erbaut und gleichzeitig einen Krämerladen eingerichtet. Aus finanziellen Gründen musste er jedoch seinen Besitz bald veräussern. Dann versuchte Johannes Seidenmann sein Glück. Doch auch er, ebenfalls wenig begütert, konnte den Konkurs nicht vermeiden.

Freuden und Leiden eines Bäckers

Eine weitere bekannte Bäckerei befand sich zu jener Zeit an der Baselstrasse 46, einem Ort mit alter Ladentradition. Simon Wenk hatte das Haus Mitte des 18. Jahrhunderts erworben und eine Bäckerei eröffnet. Nach seinem frühen Tod 1784 führte die Witwe mit Hilfe ihrer Söhne Samuel und Simon das Geschäft weiter. Später übernahm der jüngste Sohn Samuel Wenk die Liegenschaft, musste aber aus gesundheitlichen Gründen den Beruf aufgeben. Er verpachtete 1813 die Backstube für den Jahreszins von 84 Franken an den jungen Johannes Rohrer, der soeben von seiner Wanderschaft zurückgekehrt war. Drei Jahre später, in der Nacht vom 5. auf den 6. Januar, vernichtete ein Grossfeuer das Gebäude mit den Nachbarhäusern und dem gesamten Mobiliar. Daraufhin backte Rohrer im Hause seines Vaters an der Baselstrasse 74, was den Unwillen der Brandversicherungsbehörden erweckte, weil dieser Ofen für gewerbliche Zwecke ungeeignet war. Was nun? Schliesslich kaufte er den Brandplatz und liess ein neues Gebäude bauen. Danach begann er, zusätzlich eine

Straussenwirtschaft einzurichten, wo er den eigenen und zum Teil auch zugekauften Wein verwirtete. Um amtliche Vorschriften kümmerte er sich anfänglich wenig. Bei einer Kontrolle stellte sich heraus, dass er sein Brot das Pfund für fünf Batzen statt für die vorgeschriebenen 39 Rappen verkaufte, und er wurde mit einer hohen Geldbusse bestraft. Als er 1840 starb, übernahm die Witwe Anna Maria Rohrer-Bürgin die Bäckerei mit der Wirtschaft. Vermutlich war sie mit dieser Aufgabe überfordert, sie erlitt einen Nervenzusammenbruch. Ihr Geist verwirrte sich so sehr, dass sie in ihrem Zimmer mit Ketten gefesselt werden musste. Die beiden unverheirateten Töchter wollten trotzdem den Betrieb weiterführen, doch die Regierung erlaubte dies in Anbetracht der Umstände nicht: «Was würden bey so zwey jungen Mädchen sich für Gäste einfinden?»

Nun, bald stellten sich geeignete Männer ein, welche die Töchter heirateten und das Haus unter sich aufteilten. Der einzige Sohn Johannes begann mit 17 Jahren eine Bäckerlehre bei einem Meister in Kandern, dem er dafür 90 Franken Lehrgeld schuldete. Nach der Lehre liess er sich in Basel einen Wanderpass ausstellen. Die Wanderschaft führte ihn unter anderem nach Aarau, und 1853 arbeitete er wieder in Basel. Ein Jahr später übernahm er die Bäckerei zu Hause, unerlaubterweise, wie sich herausstellte. Da er nach damaliger Landesordnung noch minderjährig war, wurde sein Betrieb wieder geschlossen. Erst im Alter von 24 Jahren erlangte er die gesetzliche Volljährigkeit. Nun durfte er endlich das Elternhaus antreten und den Backofen bedienen.

Gleichzeitig begann er die Pintenwirtschaft wieder zu eröffnen. Unglücklicherweise geschah einige Jahre später von Seiten eines Gastes eine peinliche Unsittlichkeit, die zu einer gerichtlichen Untersuchung führte. Obwohl der Wirt seine Unschuld bezeugen konnte, wollte die Regierung ein Exempel statuieren und liess die Wirtschaft schliessen. Ohne einen zusätzlichen Verdienst vermochte Johannes Rohrer aber seine Familie nicht zu ernähren. Wohl versuchte er, durch Vermieten einzelner Räume an die Zollbehörden und an die Post, das Einkommen zu halten, doch das genügte nicht. Im Jahre 1861 veräusserte er das Haus an Karl Weber-Unholz, der dort seinen Dorfladen einrichtete und auch den Brotladen weiterführte. Rohrer zog nach Basel und arbeitete schliesslich als «Postfaktor».

Bäckerfamilie Löliger

Während die Bäckerei Rohrer zeitweise ihren Betrieb einstellen musste, entstand an der Rössligasse 12 eine neue Konkurrenz. Um 1839 entschloss sich Niklaus Löliger, das damals neuerbaute Haus zu kaufen und eine Backstube einzurichten. Er dürfte wohl kaum geahnt haben, dass dieser Laden bis heute Bestand haben sollte. Löliger kam aus einer vermögenden Familie und zählt zu den politisch bekanntesten und bedeutendsten Bäckermeistern von Riehen. Er bekleidete nacheinander verschiedene öffentliche Ämter und wirkte von 1861 bis 1876 als Gemeindepräsident. Vielleicht aus diesem Grund erschien ihm sein Haus zu klein oder zu wenig repräsentativ. Jedenfalls erwarb er 1861 die Landvogtei, wo er im Flügelbau einen Bäckerofen einbaute. Das alte Geschäft an der Rössligasse überliess er Matthias Schulthess von Kleinhüningen.

Sein Sohn Samuel trat in seine Fuststapfen, ergriff ebenfalls das Bäckerhandwerk, und leitete bald das Geschäft seines Vaters, das er auszubauen gedachte. Im Jahre 1872 brachte er die Liegenschaft Gartengasse 29 an sich, wo sich seit 20 Jahren eine andere Bäckerei befand, und benutzte sie als Filialbetrieb unter dem Namen «Brotstüb-

In der Bäckerei Löliger an der Rössligasse 12 wird das Brot auch heute noch von Hand mit dem hölzernen Schlüssel in den Ofen eingeschossen. Aufnahme um 1960, links Louis Löliger-Armbruster, rechts sein Sohn Ernst Louis Löliger-Märki



li». Wenige Jahre später stiess er sie wieder mit grossem Gewinn ab. Als der neue Besitzer die Zinsen nicht bezahlen konnte, trat Niklaus Löliger auf den Plan und erwarb das Haus auf seinen Namen. Inzwischen hatte Samuel sein Augenmerk auf das stattliche Anwesen Rössligasse 44 geworfen, das über einen Bäckerofen einer ehemaligen Bäckerei verfügte. Wollte er dort eine Filiale einrichten, oder eine unerwünschte Konkurrenz ausschalten? Er kaufte die Parzelle, veräusserte sie aber kurz danach wieder, wobei er vom neuen Besitzer verlangte, dass dort in den nächsten fünf Jahren «keinerlei Bäckerei eingerichtet und keinerlei Brodwarenverkauf betrieben werden» dürfe. Der erhoffte Erfolg aber blieb Samuel letztlich versagt. Und als er 1894 starb, schloss auch sein Unternehmen seine Türen.

Das Bäckereigewerbe blieb trotzdem weiterhin in den Händen der Familie Löliger. Anna Maria, eine Nichte des Niklaus Löliger, ehelichte den Bäckergehilfen Wilhelm Wenk, mit dem sie 1882 an der Schmiedgasse 15 eine neue Bäckerei einrichtete, die von seinem Sohn Emil Wenk-Weissenberger weitergeführt wurde (Bild siehe RJ 1992, Seite 60). Später finden wir Wilhelm Trautwein im Besitze

Die Bäckerei Trautwein an der Schmiedgasse 15 gehörte bis 1965 zum vertrauten Dorfbild.



Bäckerei Eichin,
später Hammann,
an der Baselstrasse
56, gegründet 1903.
Links die alte Wirt-
schaft zum Rössli.
Aufnahme um 1915



Konrad Hügi baute
1923 im alten Bau-
ernhaus Baselstrasse
18 eine Bäckerei und
Kaffeehalle. Aufnah-
me um 1930



Bild oben:
Bäckerei Hess an
der Baselstrasse 49,
gegründet 1912

An der Aeusseren
Baselstrasse 255
eröffnete 1927 Ernst
Bekbissinger seine
Bäckerei. Aufnahme
um 1930



dieses Unternehmens, das er bis zu seinem Tode umsichtig und erfolgreich leitete. 1966 musste das Gebäude dem Neubau des Einkaufszentrums weichen. Ein weiterer Verwandter des Niklaus Löliger, sein Neffe Ludwig Löliger-Weiss, übernahm 1893 das Geschäft an der Rössligasse 12, das noch heute von dessen Nachkommen in dritter Generation betrieben wird. Es ist eine der wenigen Bäckereien in Riehen, die noch nach bewährter Handwerkstradition ihre Brote im eigenen Backofen herstellen.

Die jüngste Riehener Bäckerei, eine der wenigen, in denen heute noch Brot gebacken wird, wurde 1956 eröffnet: Bäckerei Schmidlin an der Bäumlhofstrasse 449.



Im Bild: Frieda Schmidlin-Wiederkehr und ihr Sohn René

Seit der Jahrhundertwende hat sich die Situation in Riehen vollständig verändert. Die Bauernhöfe verschwanden, und ein Zustrom von Fabrikarbeitern und Angestellten setzte ein, die ihr Brot im Laden kauften. In schneller Folge entstanden zahlreiche neue Bäckereien: Eichin an der Baselstrasse 56, Steeb (heute Gerber) an der Lörracherstrasse 70, Hess an der Baselstrasse 49, Hügi an der Baselstrasse 18, Kalenbach an der Aeusseren Baselstrasse 159, Bekbissinger in der Nummer 255, Schmidlin an der Bäumlhofstrasse 449. Neben den Brotläiben boten sie eine zunehmende Auswahl von Kleingebäck und Schleckwaren sowie Mehl, Griess und andere Produkte feil. Einige eröffneten zusätzlich eine Kaffeewirtschaft.

Starke Konkurrenz erhielten sie durch die Grossbäckerei des Konsumvereins, der seit 1891 in Riehen eine Filiale betrieb. Gleichzeitig begann auch die Technik ihren Einzug in die Backstuben. Die reinlichere und billigere Kohlenfeuerung ersetzte die Holzfeuerung. Ein neuentwickelter Dampfbackofen ermöglichte eine gleichmässige, regulierbare Temperatur, was den Backbetrieb enorm erleichterte. Später wurden elektrische Öfen konstruiert, die an Reinlichkeit und Bequemlichkeit die bisherigen Modelle weit überragten. Weitere Geräte wie Mandelmühlen, Knet- und Rührmaschinen vereinfachten den Arbeitsaufwand und erhöhten die Produktion. Diese Entwicklung führte allmählich zur Entstehung weiterer Grossbäckereien, die in rationalisierten Arbeitsprozessen grosse Mengen zu günstigen Preisen produzierten und die Kleinbetriebe verdrängten. Die Mehrzahl der erwähnten Backstuben, mit Ausnahme von Rössligasse 12, Lörracherstrasse 70 und Bäumlhofstrasse 449, verschwanden im Laufe der Zeit. Übrig blieben allein die Verkaufslokale. Während früher die Riehener Bäcker ihre Brote nach Basel zum Verkauf trugen, muss heute der grösste Teil der Backwaren aus der Stadt oder aus dem Baselbiet bezogen werden.

Personen

in der Reihenfolge ihrer Erwähnung im Text.

Fridlin Müller (erwähnt 1523–1535)
Hans Riser-Sümmerlin (+1574)
Joss Kreidenmann-Sümmerlin (erwähnt 1575–1605)
Hans Jochen Lutz-Gütlin-Eger (erwähnt 1598–1627)
Abraham Lutz-Hartmann (erwähnt 1622–1636)
Marx Lutz-Bürge-Eger (erwähnt 1620–1637)
Johann Georg Dültzer-Im Hof (erwähnt 1640–1677)
Michael Kittweiler-Bürcher-Pfost (1685–1756)
Johannes Fischer-Fuchs-Schultheiss (1692–1733)
Magdalena Fischer-Schultheiss bzw. Seckinger-Schultheiss (1705–1753)
Burkhard Seckinger-Schultheiss-Müry-Felgenhauer (1713–1781)
Hans Fischer-Bieler (1731–1810)
Simon Wenk-Eger (1738–1784)
Johann Jakob Unholz (1764–1833)
Samuel Wenk-Wenk (1774–1840)
Simon Wenk-Hermann (1766–1832)
Johannes Rohrer-Bürgin (1787–1840)
Johannes Siegwald-Moser (1795–1833)
Johannes Seidenmann (1787–1838)
Anna Maria Rohrer-Bürgin (1797–1851)
Johannes Rohrer-Mehlin (1832–1871)
Karl Weber-Unholz (1834–1900)
Niklaus Löliger-Jundt-von Brunn (1814–1899)
Matthias Schulthess-Huber (1836–1917)
Samuel Löliger-Wenk (1846–1894)
Wilhelm Wenk-Löliger (1852–1891)
Anna Maria Wenk-Löliger (1852–1928)
Wilhelm Trautwein-Mutschler (1882–1952)
Ludwig Löliger-Weiss (1859–1899)
Ludwig (Louis) Löliger-Armbruster (1893–1965)
Ernst Louis Löliger-Märki (*1930)
Ernst Friedrich Eichin-Vögelin (1870–1906)
Jakob Steeb-Albiez (1877–1940)
Wilhelm Hess-Fridlin (1881–1959)
Conrad Hügi-Mayer-Straubinger (1872–1934)
Friedrich Karl Kalenbach-Rubino (1898–1992)
Ernst Bekbissinger-Hiltbrunner (1904–1979)
Franz Schmidlin-Wiederkehr (1926–1989)
Frieda Schmidlin-Wiederkehr (*1928)
René Schmidlin (*1965)

Personen Bild S. 86

von links nach rechts (soweit bekannt):
Robert Müller (1905–1980)
Martha Löliger, sp. vht. Wenk (1897–1971)
Anna Maria Löliger-Armbruster (1900–1991)
Ludwig (Louis) Löliger-Armbruster (1893–1965)

Quellen

Der vorliegende Artikel ist eine Frucht der Arbeit am Historischen Grundbuch von Riehen. Unterlagen und Zitate können dort eingesehen werden.

Literatur

Ferner wurde folgende Literatur benutzt:
August Reichlin: «Die Brotversorgung der Stadt Basel mit besonderer Berücksichtigung des Bäcker-gewerbes», Aarau 1912
Albert Bruckner: «Die Zunft zu Brotbecken in Basel», Basel 1956
Wilhelm Ziehr: «Das Brot von der Steinzeit bis heute», Luzern 1984