

Fleischversorgung

Von Dr. Adolf Poppmeier.

Es ist nichts im Leben des Menschen, was ihn so grundlegend beherrscht wie die Nahrung. Von seinem ersten Atemzuge bis zum Tode geht der Ernährungsprozeß vor sich, das ganze Menschenleben ist ein Kampf um das tägliche Brot. Kriege und Mißernten haben diese lange bekannte Tatsache der überragenden Bedeutung der Ernährung für die Widerstandsfähigkeit des menschlichen Organismus allezeit in ihrer vollen Größe dargetan. Schon sehr früh hat der Selbsterhaltungstrieb den Menschen auf die Fleischnahrung hingewiesen, da die spärliche Vegetation nicht genügend Pflanzenkost bot. So finden wir, so weit man die Geschichte der Menschheit in dieser Hinsicht verfolgen kann, überall schon den Fleischgenuß als üblich vor, so daß das Fleisch zu den ältesten Nahrungsmitteln zählt. Als sich die Menschen zu Gemeinwesen zusammenschlossen, ging man bei der schon früh eintretenden Erkenntnis vom hohen Werte der Fleischnahrung bald daran, die Fleischversorgung auf die eine oder die andere Art zu regeln. Dies stellte sich sogar als Notwendigkeit dar, als mit der allmählich beschränkteren Selbstversorgung die Beschaffung der notwendigen Fleischmenge bestimmten Personen überlassen werden mußte. Demnach war der Fleischverkauf nicht bloß der typischen Ordnung des mittelalterlichen Handwerks, sondern darüber hinaus auch einer ganz besonders weitgehenden Regelung im Interesse der öffentlichen Wohlfahrt unterworfen.

Wenn wir nun die Maßnahmen, die die Behörden in unserem Lande Steiermark in Bezug auf den Fleischverkehr getroffen, überprüfen, so zeigt sich, daß die Obsorge der Behörden in erster Linie dahin ging, die Bevölkerung jederzeit mit frischem Fleisch in hinreichender Menge, richtiger Waage und entsprechendem Preise zu versehen. Diese Aufgabe wurde nun den Fleischhackern übertragen.

Als erster Fleischhacker erscheint in der Steiermark ein gewisser Wisento (carnifex) in Judenburg im Jahre 1259;¹ in Leoben wird 1280 „Guntakar der Fleischer“ genannt.² In Graz werden unter den Einwohnern in der Zeit von 1280 bis 1295 schon zwei Fleischhacker verzeichnet.³ Den Fleischern wurden von den Verwaltungen der Städte und Märkte in Bezug auf die Fleischversorgung bestimmte Aufträge erteilt. So wurden in Oberwölz im Jahre 1463⁴ die Fleischhacker angewiesen, „die

¹ Popelka, Geschichte des Gewerbes in Obersteiermark, in Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bd. 19 (1926), S. 88.

² Maja Loehr, Leoben, S. 75.

³ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, Bd. II, S. 624.

⁴ St. Landesarchiv, Oberwölzler Stadtbuch.

Stadt nach Notdurft mit Rindfleisch zu versehen und nur gutes Fleisch nach dem Satz zu geben. Deshalb sollen die Fleischhacker alle Wochen Ordnung machen, samt den Satzmeistern, die das Fleisch nach ihrem Gewissen setzen sollen; ein unredlicher soll bestraft werden. Kein Bürger soll von den Bauern Fleisch kaufen; Wirte sollen Kälber, Lämmer oder Rindfleisch nur vom Fleischhacker kaufen“. Auch nach der Fleischhackerordnung desselben Ortes vom Jahre 1655 mußten die Fleischhacker versprechen, „die Stadt mit gutem Rindfleisch, mit Zungen, als kälbernen, Schaf-Lämmern-Fleisch allerwegen gebührligen Satz zu allen Zeiten zu versehen, darauf Stadtgericht und verordnete Fleischweger ihre gebührlige Inspektion haben sollen“.⁵ Die Marktordnung des Marktes Pöllau aus dem Jahre 1547⁶ bestimmte: „Die Fleischhacker sollen gemeinen markt durch das ganze Jahr mit allerlei Fleisch genuegsam versehen, auch den armen ohne widerröth 1, 2, 3 pund nach gelegenheit der leiff und viehkaufs goeben, auch alle wochen ain oxsen aufhacken, doch das kieffleisch sollen sie nit teurer göben als oxsenfleisch.“ Nach der Marktordnung von Aussee (1558—1587)⁷ mußten die Fleischer zweimal in der Woche „jeden Samstag und Erchttag schlagen, damit man frisches Fleisch hat; sie sollen mit Gewicht und Waage bei Strafe gute Ordnung halten und dermaßen vergleichen, daß, wenn ein Fleischhacker am Samstag oder sonst kein Fleisch verkauft hat, sollen die anderen solange stillhalten, bis derselbe kein Fleisch mehr zu verkaufen hat“. Auch die Fleischhacker in Fürstenfeld wurden 1624 angewiesen,⁸ „sich das ganze Jahr um Vieh bewerben und in Vorrat bringen, damit Stadt und Gemeindewesen jederzeit der Notdurft nach mit gutem Fleisch versehen sei“. Im Jahre 1700⁹ wurden die dort anässigen Fleischhacker bei einer „Pön“ von 6 Spez. Reichstaler verpflichtet, die Stadt genuegsam mit Fleisch zu versehen. Jedoch war kein Meister befugt, früher zu schlagen, bevor nicht das Fleisch des andern völlig verkauft war. Eine ähnliche Bestimmung finden wir in Irdning vom Jahre 1720:¹⁰ „Es soll kein Meister den anderen in der Woche über schlagen oder überstechen, noch das Fleisch in die Häuser herumschicken und anfeilen lassen, weder die Vorbeigehenden bei ihm zu kaufen anschreien, sondern jedesmal fragen und sehen, ob nicht ein anderer seiner Mitmeister selbigen Ortes noch altes Fleisch in der Bank hat, und allen

⁵ St. Landesarchiv, Fasz. 1, H. 2, Sonderarchiv Oberwölz.

⁶ Steirisch-Kärntnerische Taidinge, Schönbach-Bischoff, S. 134.

⁷ Landesarchiv, Sonderarchiv Aussee, F. 4, H. 11.

⁸ Landesarchiv, Fürstenfeld, Sch. 161, H. 263.

⁹ J. Lange, Materialien zur Geschichte des Zunftwesens in Fürstenfeld, in Beiträgen zur Kunde steir. Geschichtsquellen, Bd. XIX, S. 149.

¹⁰ Landesarchiv, Irdning, Diplomreihe 257, 1720.

der freie Wille im Kaufen gelassen, auch die Leute allenthalben mit gutem und frischem Fleische versehen werden.“ Diese immer wiederkehrende Forderung nach Einhalten des Fleischverkaufes entspringt zweifellos auch fleischhygienischen Gründen; in erster Linie galt dieselbe wohl dem Bestreben, einen Wettbewerb unter den Fleischern auszuschalten. Des Interesses wegen sei angeführt, daß auch nach der Nürnberger Fleischordnung vom Jahre 1290 frisches Fleisch nicht länger als zwei Tage feilgehalten werden durfte.¹¹ Die Marktordnung von Vorau aus dem Jahre 1603¹² besagt: „Item die fleischhacker sollen sich auch gegen einander halten, damit gemeiner Markt mit gutem fleisch und rechter waag versehen sei; sollen auch alle wochen wenigstens außerhalb der fasten ein Oxsen schlagen.“ In Voitsberg¹³ wurden die Fleischer nach altem Brauche gefragt, ob sie vor Ostern wieder versprechen wollen, die Stadt das Jahr hindurch mit gutem Fleisch zu versehen. Waren sie dessen gewillt, so sollen sie das angeloben, „sollten sie dies aber nicht tun, so sollen ihnen auch die Ostern das fleischhackn oder schlagen verboten sein“. Den Kindberger Fleischhackern wurde 1665¹⁴ aufgetragen, besseres Fleisch auszuschroten; es wurde auch gerügt, daß sie an Wochentagen kein Fleisch verkaufen. Sie erhielten daher den Auftrag, sich mit größerem Vorrat zu versehen. Nach der Grazer Fleischhackerordnung vom Jahre 1727¹⁵ soll „jeder Meister, Knecht und Junge zu allen Zeiten gerechtes Gewicht und Waag halten und geben; wird aber einer darunter unecht befunden, der ist zur Straf vier Thaler verfallen, doch dem Gericht insonderheit ihrer Straf vorbehalten“. Noch im Jahre 1806 wurden die Grazer Fleischer mit 50 Gulden bestraft wegen „einemmal nicht hinreichend gehaltenen Fleisches“.¹⁶ Weil in Aflenz im Jahre 1644 Fleischmangel herrschte, erhielt der Marktrichter den Auftrag, zwei Oxsen zu kaufen, welche von den Fleischern zu schlachten und um einen bestimmten Preis zu verkaufen waren.¹⁷

In Zeiten, in welchen Steiermark selbst nicht das notwendige Schlachtvieh liefern konnte, zwang die Regierung die Fleischer, Vieh aus Ungarn zu Schlachtzwecken nach der Steiermark zu treiben. So wurden mit Erlaß der Kaiserin Maria Theresia vom 1. Jänner 1763¹⁸ die wegen

¹¹ Müller, Deutsche tierärztl. Wochenschrift, 33. Jg., Nr. 31.

¹² Steirisch-Kärntnerische Weistümer. Bischoff-Schönbach, S. 115.

¹³ Landesarchiv, Voitsberg, Sch. 76, H. 168, Ratsprotokoll 1663.

¹⁴ Biedermann, 80 Jahre aus dem Leben des Marktes Kindberg, in Mitteilungen des Histor. Vereins für Steiermark, 29. Jg., S. 215.

¹⁵ Handwerksordnung der Grazer Fleischhacker, Landesgewerbeverband Graz.

¹⁶ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. „Fleischer“, 1806.

¹⁷ Bischoff, Beiträge z. Kunde steir. Geschichtsquellen, 9. Jg., S. 61.

¹⁸ Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136/137, und Poppmeier, Bilder aus der Geschichte des steir. Fleischergerwerbes, in Österr. Fleischerzeitung 1932, Nr. 1.

Nichteinhaltung der Fleischtaxe abgeschafften Grazer Fleischhacker in ihrer Gerechtigkeit unter der Bedingung „reintegriert, daß sie das Publikum für allwärts mit hinlänglichem und gutem Fleisch versehen und dieserwegen zu ewigen Zeiten sich renitent bezeigen unter was vorwand es immer sein mag, wessentwegen sich selbe aller Bestrafung in Geld und am Laib unterziehen; weiters sind selbe verbunden, alljährlich zeitlich und zwar wenigstens im May und Juny zur Anschaffung eines desto vorteilhafteren Kaufes in Hungarn abzugehen und allda soviel Vieh einzukaufen, auf das damit das Publikum in denen Sommermonaten versehen, folgar die Mastung des Landviehes abgewartet werden könne“.

Die Zahl der Fleischhacker wechselte stark. So zählte Oberwölz im Jahre 1316 fünf Fleischer, 1582 nur mehr drei, ebenso im Jahre 1636.¹⁹ In Graz gab es in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts durchschnittlich 10 bis 12 Meister; diese Zahl sank 1573 auf 5, 1617 gab es 22, 1693 19, 1747 17, 1780 nur 14 Stadtfleischhacker.²⁰ In Fürstenfeld waren 1654 4, in Radkersburg 8 Fleischermeister.²¹

Schon im Mittelalter schlossen sie sich in Zünfte zusammen.²² In diesen Zünften schufen sich die Fleischer eine straffe Organisation, durch welche sie das Handwerk zu hoher Blüte, sich selbst zu großem Wohlstande brachten. Deshalb bekleideten häufig Fleischhackermeister in den Gemeindeverwaltungen hohe Ehrenstellen; so war 1464 in Graz ein Fleischer Bürgermeister.²³ In den Handwerksartikeln dieser Zünfte wurden die Rechte und Pflichten der Mitglieder genau umschrieben und für deren Nichteinhaltung oder Übertretung Strafen festgesetzt. Danach war auch die Zahl der Meister festgelegt; es war strenge geboten, rechtes Maß und Gewicht zu halten. Kein Meister durfte Fleisch wohlfeiler geben als der andere, ^{kein} einem der Mitmeister das Vieh auskaufen²⁴ oder Kunden abreden; jeder Meister war verpflichtet, der Zunft beizutreten.²⁵ Das Gewerbe sorgte auch für einen tüchtigen Nachwuchs; daher finden wir in den Zunftordnungen genaue Bestimmungen über die Aufnahme, Freisprechung der Lehrlinge und über die Meisterprüfung der „Knechte“. Die Lehrzeit mußte mindest drei Jahre dauern und darnach hatte sich der freigesprochene Lehrling durch zwei Jahre auf die Wan-

¹⁹ Joh. Toppel, Oberwölz, S. 102.

²⁰ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, Bd. II, S. 624.

²¹ Zahn, Mitteilungen des Histor. Vereins für Steiermark, 19. Jg., S. 147.

²² Popelka, Geschichte des Gewerbes in Obersteiermark, in Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 19. Jg., S. 89.

²³ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, Bd. II, S. 624.

²⁴ Zahn, Mitteilungen d. Histor. Vereins für Steiermark, 19. Jg., S. 147.

²⁵ Landesarchiv, H. 5, F. 1, 1467.

derung zu begeben. Das „Frei- oder Ledigsagen“ der Lehrlinge wurde auch im Fleischerhandwerk nach altem Handwerksbrauch besonders feierlich begangen. Es ist bemerkenswert, daß in Steiermark hiebei Gebräuche zur Anwendung kamen, die sehr an den in München üblichen Metzgersprung erinnern. Nach der Zunftordnung von Irdning aus dem Jahre 1720²⁶ wurde nämlich der freigesagte Junge auf den gewöhnlichen Handwerkschimmel gesetzt und derselbe mit Trommel und Pfeifen in Lauf gebracht; hiebei wird er von den Knechten mit Wasser begossen, jedoch manierlich, auch von diesen, wieder auf dem Schimmel sitzend, zurück nach der Herberge geleitet. Nach derselben Zunftordnung mußte auch der Knecht, der Meister werden wollte, vor der Zunft eine Prüfung ablegen. Er mußte das Fleischgewicht eines Ochsen schätzen; hatte er dabei fünf bis sechs Pfund zu wenig oder zu viel geraten, wurde ihm dies für einen Fehler angerechnet. „Er mußte einen Ochsen auf einen Streich niederschlagen und liegend nur zwei Streiche geben; ferner die rechte Herzader also stechen, daß kein Blut an den Rippen bleibt, an dem rechten Vorderfuß das Knie entblößen und solchen mit einem Schnitt abschneiden, ebenfalls den hinteren über das Knie entblößen und einem Schnitt um und um schneiden, darauf einen Bruch geben und auf den anderen Schnitt gar abschneiden. Weiters das Ingeweid fein sauber heraus schneiden, und die Därme also lösen, daß er allemal mit einem Schnitt spannenlang schneidet, doch keinen Darm verletze, noch unsauber mache, alles in Beisein der ältesten zwei Meister von Handwerk, des Marktrichters und zweier Ratsfreunde.“

Von allem Anfang an stand dem „Rate“ auch das Recht zu, die Preisbildung bei den einzelnen Erzeugnissen der Wirtschaft zu überwachen. Dieses Recht wurde auch beim Fleische ausgeübt, nicht nur während des Mittelalters, sondern auch später hinaus. Demnach wurde den Fleischhackern der Preis für ein Pfund Fleisch je nach der Tiergattung vorgeschrieben, und sie mußten sich bei hoher Strafe auch darnach halten. Dieser Fleischpreis, „Fleischsatz(tax)“ genannt, wurde berechnet auf Grund des Selbstkostenpreises des Viehes, der verschiedenen, dem Fleischer erwachsenen Abgaben und Auslagen, wie Maut und Weggelder, Landesaufschlag, Reisespesen und der bei der Schlachtung erzielten Einnahmen an Fleisch, Unschlitt, Haut und „Ingereisch“. Es ist erklärlich, daß es bei der Feststellung des Preises für das Fleisch immer und immer wieder zu Meinungsverschiedenheiten zwischen Fleischer und Behörden kam, was wiederum Anlaß zu Klagen von Seite der Fleischhacker gab, daß sie mit den vorgeschriebenen Preisen niemals das Auslangen finden

²⁶ Landesarchiv, Diplomreihe 257, und Poppmeier, Bilder aus der Vergangenheit des steir. Fleischergewerbes. Österr. Fleischer- und Selcherzeitung, 2. H., 1930.

können. Um die Stichhaltigkeit dieser Klagen zu überprüfen, wurden Probeschlachtungen vorgenommen. So liegt uns aus dem Jahre 1758²⁷ eine genaue Spezifikation vor über 96 Ochsen, die von Grazer Fleischern aus Ungarn eingebracht und unter behördlicher Aufsicht geschlachtet und gewogen wurden. Hierbei muß erwähnt werden, daß die Fleischer die Rohhäute den Lederern geben mußten; es stand auch den Fleischhackern damals nicht frei, das von ihnen erzeugte Unschlitt nach ihrem Belieben an irgend jemand und um einen Preis, den sie wollten, zu verkaufen, sondern sie waren von der Behörde gezwungen, das Unschlitt um einen bestimmten Preis an einen bestimmten Seifensieder abzuliefern.²⁸ Dieser Zwang wurde erst durch die Verfügung vom 1. Juli 1812 aufgehoben.²⁹ Die Behörden gingen bei Übertretung der Fleischtax oft mit schweren Strafen vor; so wurden in Graz im Jahre 1597 deshalb elf Fleischer in der Burg eingesperrt und 1705 schmachteten sämtliche Fleischhacker in Band und Eisen,³⁰ und noch im Jahre 1808 wurden in Graz zehn Meister ihres Gewerbes verlustig erklärt.³¹

Erreichten die Fleischhacker durch ihre oft berechtigten Eingaben keine Änderung des Fleischsatzes oder keine Herabminderung der Gebühren, so sperren sie ihre Bänke. Wir kennen mehrere solcher Fleischerstreiks, so in Graz 1740,³² 1762,³³ die mehrere Monate dauerten. Im letzteren Falle erlaubte die Regierung mit Patent vom 25. Oktober 1762 den Besitzern, Bürgern, Landfleischhackern und ansässigen Bauern die freie Ausschrotung und freie Einfuhr des Schlacht- und Stechviehes nach Graz unter gewissen Bedingungen.³⁴ Als die Grazer Fleischer erklärten, nur bis zum 24. Juli 1795 Fleisch auszuschroten, dann aber aufzuhören, wenn die Tax nicht von fünf Kreuzer auf sechs Kreuzer erhöht wird, werden sie ermahnt, die Tax einzuhalten, wenn nicht, dann darf jedermann gegen Entrichtung des Fleischaufschlages und unter Aufsicht der Polizei in der Stadt Fleisch verkaufen, auch zu diesem Zwecke offene Bänke halten.³⁵

In Cilli erklärten im Jahre 1771 die Fleischhacker, „nicht mehr schla-

gen zu wollen, man möge mit ihnen anfangen, was man wolle, wenn die Fleischtax nicht erhöht werde“. Darauf erging an den Rat vom Kreisamte der Befehl, „daß bei dem Lagbacher und Kapuzinertore die Schand-säulen für die Fleischhacker in guter Höhe also gleich errichtet werden sollen“, dem der Rat auch entsprach.³⁶ Bei der Schlachtung der Rinder ergeben sich neben dem Fleische, dem Unschlitt, der Haut, noch andere zu menschlichem Genusse verwertbare Teile, die sogenannten Innereien, auch „Ingereisch“, „Paalwerk“ oder „Pailwerch“ benannt. Dazu zählte man die Fleck (Kuttel), die Füße, das „Khreb oder Khräb“ (Lunge, Leber, Milz, Bries), das Kronfleisch (Zwerchfell), Hauptschädel und Fotzmaul.³⁷ Diese Teile wurden nicht von den Fleischern, sondern von den „Pelern“, die bei der Schlachtung halfen oder dieselbe besorgten, auf eigenen Pelbänken oder Peltischen verkauft.³⁸ In Graz wurde schon 1475 ein Peler vor dem Murtore erwähnt, woselbst sich im 16. Jahrhundert zwei „Paalpenkh“ befanden. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts verschwanden die Peler, und die Fleischhacker sahen sich genötigt, diese Innereien selbst an den Mann zu bringen. Zu diesem Zwecke wurde die Zuwaage eingeführt.³⁹ Die „Schillingzuwaag“ bildeten die Füße, Wampenfleck, Hinterdarm (Mastdarm), Kasmagen (Labmagen), die Nieren,⁴⁰ dann auch das Herz und das Fotzmaul.⁴¹ Die Zuwaagemenge wurde von der Behörde genau vorgeschrieben und in jeder Fleischbank mußte das „Zuwaagnormale“ zu jedermanns Einsicht angeschlagen sein.⁴² Sie wurde oft geändert und betrug im Jahre 1574 auf ein Pfund Rindfleisch 6 Loth, 1762 auf fünf Pfund ½ Pfund.⁴³ Die Fleischer hielten sich aber oft nicht daran und ihre Kunden beklagten sich über die „übermäßige Zuwaag mit schlechten, rauhen Ochsenfüßen und anderem Ingereisch“,⁴⁴ ferner, daß sie zum Rindfleisch auch kälberne Zuwaag erhielten.⁴⁵ Weiterhin sollen die Fleischer jenen Kunden, „die ihnen Beschadessen und Trinken zutragen oder das Fleisch höher bezahlen, ohne jede Zuwaag verkaufen“.⁴⁶ Um allen diesen Um-

²⁷ Landesreg.-Archiv, Hofkammer 1759, VIII, 45, und Poppmeier, Österr. Fleischer- und Selcherzeitung 1932, Nr. 1.

²⁸ Landesreg.-Archiv, Hofkammer 1761, VIII, 32, und Poppmeier, Aus der Geschichte des steir. Fleischer-gewerbes. Österr. Fleischer- und Selcherzeitung, 2. XI. 1930.

²⁹ Barth-Barthenheim, Österr. Gewerbe- und Handelsgesetz-kunde, 4. Bd., S. 491.

³⁰ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, 2. Bd., S. 630.

³¹ Lange, Grazer „Tagespost“, 1892, Nr. 149.

³² Popelka, Geschichte der Stadt Graz, 2. Bd., S. 630.

³³ Poppmeier, Bilder aus der Geschichte des steir. Fleischer-gewerbes, in Fleischer- und Selcherzeitung 1932, N. 1.

³⁴ Landesarchiv, Sch. 67, Viehhandel, Nachtrag 3.

³⁵ Landesarchiv, Sonderarchiv Graz, Sch. 43, H. 110.

³⁶ K. Gubo, A. d. Ratsprotokolle der Stadt Cilli, in Beiträge zur Kunde steir. Gesch.-Quellen, 28. Jg., S. 63.

³⁷ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, 2. Bd., S. 629.

³⁸ Karl Uhlirz, Gewerbe i. d. Gesch. d. Stadt Wien, Bd. II, S. 700. Die Bezeichnung „Peler“ (Grundwort pal, pel) fehlt in allen Wörterbüchern.

³⁹ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, 2. Bd., S. 629.

⁴⁰ Landesreg.-Archiv, Hofkammer, 30. VI. 1758.

⁴¹ Landesarchiv, Judenburg, F. 200, H. 229, 330 (1677 bis 1793).

⁴² Landesarchiv, Judenburg, F. 200, H. 329—330.

⁴³ Landesarchiv, Patent 25. / 10, 1762, und Popelka, Gesch. d. Stadt Graz, Bd. II, S. 629.

⁴⁴ Landesarchiv, Fürstenfeld, Sch. 161, H. 263 (1624).

⁴⁵ Landesarchiv, Oberwölz, F. 8, H. 9 (1762), und Weißkirchen, Sch. 110, H. 21.

⁴⁶ Landesarchiv, Fürstenfeld, Sch. 161, H. 263.

ständen abzuhelpen, erließen die Behörden die „Satz und Ordnung der Fleischhacker“, durch welche der Verkaufspreis, die Zuwaag, aber auch das sonstige Betragen der Fleischer den Käufern gegenüber genau geregelt wurde. Eine solche ausführliche Ordnung für das Herzogtum „Steyer“ finden wir in dem Patente Ferdinands des Zweiten vom 11. September 1624,^{47a} welche uns über die damaligen Verhältnisse im Fleischverkehr wichtige Aufschlüsse gibt.

Diese Ordnung schrieb auch vor, daß das Fleisch nicht warm, sondern ausgekühlt verkauft werde, die Fleck und andere Innereien nicht als nasser, sondern als wohlausgetrockneter und auch nicht ungewogener, sondern nach dem Gewicht verkauft werden. Sodann sollen die Fleischhacker „beim kleinen als auch beim großen Vieh die Lumpen (Nierenfett) und Griff (Hodensackfett) und das March“ in den Eisbeinen lassen. „Eisbeine“ sind ein in Österreich bisher unbekannter, wohl aber in Deutschland sehr gebräuchlicher Ausdruck für unsere „Stelzen“, bedeuten hier wohl allgemein die Röhrenknochen, in denen sich das stets sehr begehrte Knochenmark befindet.^{47b}

Im Fleischhackerhandwerk trat weiterhin das Bestreben in den Vordergrund, von auswärts kommende Handwerker ferne zu halten und dadurch einem unliebsamen Wettbewerb vorzubeugen. So wollen die Stadt- und Marktfleischhacker nicht zugeben, daß die Fleischer vom Lande, die sogenannten „Gäufleischhacker“ oder die „Gäste“, ihr Fleisch in die Städte und Märkte zum Verkauf bringen. Denselben war aber von altersher ein gewisses Recht eingeräumt. So durften in Murau nach einer Urkunde Otto v. Lichtensteins (1290)⁴⁸ fremde, auswärtige Fleischer zweimal in der Woche, Sonntag und Dienstag, Fleisch feilhaben, jedoch nur im großen, in vier Teilen, aber nicht in kleinen Stücken, und nur von Martini bis Ostern. Herzog Wilhelm erließ 1396 eine Verordnung,⁴⁹ wonach die Fleischer „ob dem Lande an den Mütlichen alß da Markttag hier (Graz) ist, her in die Stadt geföhren, treuben vnd tragen sollen vnd mügen, alß viell sy wöllen vnd sy daß denselben ganzen Tag da an dem Markt verschrotten vnd verkauffen alß vill sy mügen um denselben Preis wie die Grazer. Die Grazer

^{47a} Landesarchiv, Patentreihe, und Fürstenfeld, Sch. 161, H. 263.

^{47b} A. Webinger, Vom Eisbein zum Schlittschuh, Grazer „Tagespost“ 1936, Nr. 3, S. 18; zahlreiche Funde beweisen unwiderleglich, daß man schon in vorgeschichtlicher Zeit den Schlittschuh kannte, den man herstellte, indem man Röhrenknochen von Schafen, Rindern und Pferden spaltete, auf einer Seite glattschliff und mit Löchern zum Festbinden versah. Deshalb hat Sperber den Beweis zu führen gesucht, daß der Röhrenknochen als Eisbein bekannt ist.

⁴⁸ Muchar, Geschichte Steiermarks, Bd. VII, S. 69.

⁴⁹ Privilegien der Hauptstadt Graz, von Joh. Wartinger (1836), S. 22.

Fleischhacker mügen an diesem Tage in ihren Penkhen oder neben den Landfleischhackern ausschrotten“. In Judenburg (1420) durfte „jedermann auf dem Lande von s. Mertenstag unz auf Vasnacht all Phincstag in der wochen Fleisch auf den Kauf führen“. ⁵⁰ In Radkersburg war dies am Montag erlaubt. ⁵¹ Kainbach bei Graz verbietet aber 1692 „allen Untertanen ernstlich, Kälber und Rindfleisch in die Stadt zu führen, zu tragen oder einzusetzen“. ⁵² Auch in Hartberg war das Einbringen des Fleisches von Seite der Bauern verboten und die Fleischer durften solches Fleisch wegnehmen und in das Spital bringen. ⁵³ Auch das Hausieren mit Fleisch war verboten. ⁵⁴ Die Fleischhacker beschwerten sich auch darüber, daß die Bürger Fleisch in die Stadt bringen, auch Vieh heimlich schlachten und das Fleisch verkaufen. Nach dem Ratsprotokolle der Stadt Voitsberg vom 5. April 1664 ⁵⁵ hat das gesamte Handwerk der Fleischhacker das Verlangen gestellt, daß der Bürgerschaft der Fleischverkauf eingestellt werden soll. „Was etwa einer auf seine Notdurft schlagen wolle, soll ihm erlaubt sein; aber ihrer zwei sollen nit befugt sein, ein Rind oder Kalb miteinander zu kaufen und zu teilen, sondern der kein ganzes Tier kaufen und selbst verbrauchen kann, der soll verpflichtet sein, es von den Fleischhackern zu nehmen.“ Der Rat beschloß, daß man der Bürgerschaft zwar nicht verwehren kann, selbst zu kaufen und zu schlagen; wenn aber ein Pfund davon verkauft wird, soll dies bestraft werden. Auch sei es nicht erlaubt, daß zwei miteinander was kaufen.

Einen schweren Kampf mußten die Fleischerzünfte auch gegen die „Stümper“, „Fretter“ oder „Störer“ führen, die Vieh heimlich schlachteten und dann verkauften. In zahlreichen Eingaben an die Behörde baten die Fleischhacker um die Abstellung dieses Schwarzschlachtens, „welcher Vorgang nicht nur ihr Gewerbe, sondern wegen nicht Bezahlung des Fleischkreuzeraufschlages auch die Regierung schwer schädige“. ⁵⁶ Obwohl die Behörden dagegen strenge Weisungen erteilten, blieb der erhoffte Erfolg aus, die Schwarzschlachtungen wurden weiterhin durchgeführt, und so finden wir auch in den Jahren 1745, 1746, 1747 usw. immer wieder Beschwerden der Fleischer gegen dieses Übel. Damals war die wirtschaftliche Lage des Fleischergewerbes eine äußerst un-

⁵⁰ Zahn, Material zur Geschichte der Zünfte, in Steir. Gesch.-Quellen, Bd. IV, S. 95.

⁵¹ Zahn, l. c., Bd. IV, S. 95.

⁵² Steirisch-Kärntnerische Taidinge (Nachträge v. Mell u. Müller), S. 207.

⁵³ Landesarchiv, Diplomreihe 286 und 256, 1720.

⁵⁴ Landesarchiv, Voitsberg, Ratsprotokoll, Sch. 76, H. 168, 1663.

⁵⁵ Landesarchiv, Voitsberg, Ratsprotokoll, Sch. 76, H. 168.

⁵⁶ Poppmeier, Bilder a. d. Geschichte d. steir. Fleischer- u. Selchergewerbes, in Österr. Fleischer- und Selcherzeitung, 1931, Nr. 59.

günstige. Viehseuchen und Futternot verringerten die Viehbestände, erhöhten die Viehpreise bei geringerer Qualität, während die Fleischpreise gleich niedrig bleiben mußten. Daher kam es, daß die Fleischer zur Selbsthilfe griffen, wie 1769 in Cilli. Durch eigens an den Toren aufgestellte Aufseher ließen sie zwei Bürgern die Kälber, die sie vom Lande in die Stadt bringen wollten, in Beschlag nehmen und behielten sie. Vom Rate zur Rechtfertigung aufgefordert, erklärten sie, daß sie als Afterpächter des Fleischaufschlages zu Recht gehandelt haben. Der Rat nahm diese Erklärung an und trug ihnen nur auf, die Bürgerschaft mit Kalbfleisch soviel als möglich zu versehen.⁵⁷

Über den Einkauf des Viehes durch die Fleischhacker werde ich später in einem eigenen Aufsatz über die Schlachtviehmärkte einmal berichten. Während an der Preisbestimmung für das Rindfleisch stets festgehalten wurde, trat im Laufe der Zeit beim Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch eine Lockerung ein. Es wurde durch eine Kurrende des k. k. Guberniums Graz, 18. August 1787⁵⁸ „alle Satzung auf kälbernes, lämmernes, und schweinerne aufgehoben und demselben der freie Verkauf ganz gelassen“. Aber schon im Jahre 1789⁵⁹ wurde wieder verlangt, daß die Fleischhacker einen freiwilligen, aber bestimmten Satz für die erwähnten Fleischgattungen aufstellen sollen. Der Satz wurde durch eine Kreisamtsverordnung mit fünf Kreuzer festgesetzt, auch wurde angeordnet, falls der hiesige Fleischhacker sich weigere, das Rindfleisch um diesen Preis auszuschroten, „sogleich mit der offziösen Schlachtung auf Kosten des Fleischers vorzugehen und sich das hiezu nötige Einkaufsgeld von der Bürgerschaft vorschießen zu lassen“. Die Bürgerschaft weigerte sich aber, letzteres zu tun, und wollte lieber die Preiserhöhung des Fleisches gelten lassen.⁶⁰ Im Jahre 1790 wurde für das Kalbfleisch die Tax wieder eingeführt, und zwar „sollte selbe nach Maßgabe der Lokalumstände für jeden Ort, ohne den Landwirt oder das Publikum zu kränken, oder die Fleischhacker nicht wieder in Gärung zu bringen und mit Rücksichtnahme auf das Rindfleisch sein“.⁶¹

Mit Kurrende des k. k. Guberniums Graz vom 8. August 1795⁶² wurde für Vordernberg angeordnet, daß vom 1. November 1796 alle Zuwaage beim Fleische aufhören solle und zu deren Verkauf eigene Flecksieder angeschafft werden sollen. Damit aber die Stadtfleischhacker „bei dieser

⁵⁷ K. Gubo, Aus dem Ratsprotokolle der Stadt Cilli, Beiträge zur Kunde steir. Gesch.-Quellen, 28. Jg., S. 60.

⁵⁸ Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136—137.

⁵⁹ Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136—137.

⁶⁰ Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136—137b.

⁶¹ Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136—137b.

⁶² Landesarchiv, Vordernberg, Sch. 136—137b.

Anordnung wohl bestehen können, so wird 1. der freie Fleischverkauf vom Tage der Kundmachung dieser Kurrende wieder aufgehoben, auch keine neue Fleischhacker-Gerechtsame mehr bewilligt. 2. Wird den hiesigen Stadtfleischhackern bewilligt, die Ausschrotung zu sechs Kreuzern ohne alle Zuwaage, welche sie an die Flecksieder zu geben haben. Sollten sie dennoch etwas zuwägen, so werden sie für jedes Lot um 12 Reichsthaler bestraft werden“.

Für Graz werden Flecksieder erstmals im Jahre 1774 eingeführt; 1785 kamen die ersten Selcher aus Württemberg und Hessen, später aus der Oberpfalz. Ein Kuttelwascher erscheint zu Beginn des 18. Jahrhunderts.⁶³

Durch Gubernialverordnung vom 3. Feber 1820⁶⁴ „wird die Auflasung der Kalbfleischsatzung und die gänzliche Freilassung des Aushauens der Kälber im ganzen Gubernialgebiete unter bestimmten Bedingungen angeordnet. So mußte der Verkäufer von Kalbfleisch seinen Platz oder das Gewölbe dem Magistrate, am Lande der Bezirks-Obrigkeit anzeigen, um die Lokalität vorläufig untersuchen und deren Zulässigkeit nach Polizeirücksichten beurteilen zu können, ob es gesund, frisch und zur Nahrung geeignet sei. Kein ungesundes, verdorbenes oder sonst der Gesundheit schädliches Fleisch darf verkauft werden. Die gegen diese Vorschrift handelnden und schuldig befundenen Personen werden nebst der Confiskation des Kalbes oder Fleisches auch noch nach den diesfalls bestehenden Strafgesetzen unnachsichtlich behandelt werden“.

Im Jahre 1802⁶⁵ wurde festgelegt, was die Flecksieder von den geschlachteten Ochsen abzunehmen und was sie hiefür zu bezahlen haben; den Fleischern aber wurde aufgetragen, nicht mehr an Pailwerk abzugeben, als was vorgeschrieben ist. Dagegen führten die Fleischer wieder Beschwerde, weil sie den Flecksiedern nicht das ganze Pailwerk liefern wollten.⁶⁶ 1804 wurde den Schweinefleisch-, Speck- und Schmalzhändlern erlaubt, für die arme Bevölkerung auch an Sonn- und Feiertagen bis zur gesetzlichen Stunde frei zu verkaufen.⁶⁷ 1809 wurde die Rindfleisch-, Kalbfleisch-, Unschlitt- und Pailwerk-Tax neuerlich geregelt. Da für das Schweinefleisch keine Tax bestand, haben die Schweinefleisch-, Speck- und Fettwarenhändler im Jahre 1806 an das Gubernium das Ansuchen gestellt, für ihre Waren eine Tax festzusetzen. Dem Ansuchen wurde stattgegeben, der freie Verkauf aufgehoben und der Verkauf nur den Fleischern, Selchern und Fettwarenhändlern gestattet. Die Tax betrug

⁶³ Popelka, Geschichte der Stadt Graz, 2. Bd., S. 632.

⁶⁴ Landesreg.-Archiv, Gubernialverordnung, Z. 229.

⁶⁵ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. „Fleischer“, 1802.

⁶⁶ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. 26—3378, 1806.

⁶⁷ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. 26, 2552, 1804.

1806 für frisches Fleisch 14 bis 16 Kreuzer, für Geräuchertes 26, für frischen Speck 30, für luftgeselchten Speck 34, für geräucherten Speck 36, für Schmalz 38 Kreuzer.⁶⁸

Nach der Hofverordnung vom 30. August 1803 mußten die Fleischhacker noch durch zwei Monate nach Aufkündigung des bestimmten Satzes das Publikum weiter bedienen.⁶⁹ Mit Hofdekret vom 2. Juni 1825 wurde den Wirten die Ausschrotung von Hornvieh für eigene Zwecke bewilligt. Dagegen nahmen die Fleischerinnungen Stellung.⁷⁰ Die Fleischer bitten weiterhin um Aufhebung der zwangsweisen Abgabe des Pailwerkes an die Flecksieder.⁷¹

Nach dem Erlasse der Steirischen Statthalterei vom 29. September 1850 hatte nach Auflassung der Kreisämter die Berechnung und Bestimmung des monatlichen Rindfleischatztes für den Umkreis ihres Bezirkes bei den Bezirkshauptmannschaften zu geschehen. Das Gewicht und die Preise der Schlachtochsen sind durch die Gemeinden zu erheben, das Gewicht der Häute von den Lederern, des Unschlittes von den Seifensiedern. Jede Bezirkshauptmannschaft hat den Rindfleischatz ihres Bezirkes den Bezirkshauptmannschaften aller anderen Bezirke rechtzeitig mitzuteilen, um sie im Falle einer beachtlichen Differenz in die Lage zu setzen, die entsprechende Berichtigung oder Ausgleichung zu veranlassen. Für die Berechnung werden eigene Tabellen ausgefolgt.⁷²

⁶⁸ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. 26—3870, 1806.

⁶⁹ Landesreg.-Archiv, Fasz. 15—20, 1810.

⁷⁰ Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. „Fleischer“, 1841.

⁷¹ Landesreg.-Archiv, 1847/48.

⁷² Landesreg.-Archiv, Gubernial-Rep. „Fleischer“, 1850.

Faded, illegible text, likely bleed-through or ghosting from the reverse side of the page.

Faded, illegible text, likely bleed-through or ghosting from the reverse side of the page.

Faded, illegible text, likely bleed-through or ghosting from the reverse side of the page.

Faded, illegible text, likely bleed-through or ghosting from the reverse side of the page.