

Vom Büdinger Metzger-Handwerk im 16. Jahrhundert

Jürgen Ackermann

Es ist sicherlich kein Zufall, daß ein im Schloßarchiv Birstein bewahrtes Konvolut von *Metzger Ordnungen* für die Stadt Büdingen aus dem 16. Jahrhundert als zeitlich älteste *Der Metzler zu Budingen Ordnung* aus dem Jahre 1525 enthält¹. Angestoßen durch die religiöse Reformation waren wie auf dem Lande unter den Bauern auch in den Städten soziale Bewegungen entstanden, durch die das Handwerk sich von der Bevormundung durch die Patrizier in den Räten der Städte und die Landesherren zu lösen, soziale und wirtschaftliche Mißstände zu beseitigen suchte. An vielen Stellen im Reich strebten die Handwerke danach, die sehr viel größere Unabhängigkeit ihrer alten Zünfte wiederzuerlangen². Ob es auch in Büdingen zu Erhebungen kam oder nur die Weitergereisten Kunde von diesen Ereignissen in die Werkstätten und Stuben der Stadt brachten und dadurch Unruhe verbreiteten, ist heute nicht zu belegen. Die Obrigkeit in Büdingen sah sich ganz offensichtlich aber veranlaßt, nach der Niederlage dieser Bestrebungen im Reich die alte Ordnung durch die Verkündung überkommener Vorschriften, sie waren zuletzt 1483 vom Rat der Stadt für das *Metzler Handwerck* erlassen worden, und zwei Jahre später mit ganz neu gefaßten Bestimmungen³ zu befestigen.

Vorgeschichte

Über die Metzger in Büdingen in den vorausgegangenen Jahrhunderten wissen wir sehr wenig. 1335 sagten bei der Auseinandersetzung zwischen Konrad von Trimberg und dem Haus Ysenburg um das Patronatsrecht der Kirche zu Büdingen 16 Zeugen vor dem Official des Propstes der Stiftskirche St. Maria zu den Greden in Mainz aus⁴, unter ihnen auch ein Johannes Carnifex aus Büdingen⁵. Es ist das die erste urkundliche Erwähnung eines Büdinger Fleischhauers. Seine Stellung war offenbar so anerkannt, daß seine Aussage vor dem Schiedsgericht einiges Gewicht besaß.

Johannes und seine Schlachterkollegen versorgten die Bewohner der Stadt mit Fleisch und Fleischprodukten. Ob auf den seit 1330 bestehenden Wochenmärkten und dem viertägigen Jahrmarkt um den Remigiustag, die auch von den Dorfbewohnern der Umgebung beschickt wurden⁶, auch Dorfmetzger ihre Stände aufbauten und damit den Stadtmetzgern Konkurrenz machten, ist anzunehmen, aber es achtete wohl die Zunft darauf, daß deren Warenangebot eingeschränkt wurde⁷.

Die Büdinger Metzger besaßen ihr gemeinschaftliches Schlachthaus am Seemenbach vor der Mühlpforte (Abb. 1), in den Ordnungen von 1528 und 1548 als *Schlaghaus* bezeichnet⁸, wo sich im Untergeschoß der Schlachtraum befand. Blut konnte direkt abfließen, Därme konnten ausgewaschen, Fleisch konnte im Wasser gekühlt werden. Peter Nieß hat den Namen „Schlaghaus“ nicht von „Schlagen mit dem Schlachtbeil“, „Schlachten“ abgeleitet (Abb. 2),

sondern mit „Schlag“ als herabsenkbarer Sperrschranke an Straßen in Verbindung gebracht und daraus abgeleitet, daß dieses Gebäude ursprünglich als „Torhaus“ diente⁹. Ob diese Deutung zutrifft, erscheint mir zweifelhaft. Fest steht, daß dieser Turmbau nachweislich seit dem frühen 16. Jahrhundert, also seiner Erbauungszeit, als Schlachthaus genutzt und danach benannt wurde.

Am Schlachthaus stellten die Metzger ihre Schirnen auf, ihre Fleischbänke¹⁰: Verkaufstisch, Hackklotz und Hakengestell zum Aufhängen der Fleischstücke und Würste in einem. Diese Stände waren nicht groß, weil sie transportabel sein mußten, wenn sie an den Markttagen aufgestellt wurden – Markt wurde in der Straße zwischen Karlsporte und Schlaghaus gehalten, später auch in der Neustadt. Erst als der Verkauf an allen Wochentagen erfolgte, wurden die Schirnen zu einer festen auf Dauer bestimmten Einrichtung. Die Nähe von Schlachthaus und Verkaufsständen bedeutete eine arbeitstechnische Erleichterung. Die Ansammlung der Schirnen auf einem Platz spiegelte einerseits den durch Beruf und Familienbindungen geprägten Gemeinschaftsgeist des Handwerks, führte natürlich aber auch zu einer ständigen Konkurrenzsituation und zu Spannungen der Meister und Meistersfrauen untereinander, welche letzteren im wesentlichen die Schirnen bedienten, während die Meister mit dem Vieheinkauf und dem Schlachten beschäftigt waren.

Daß die Metzger ihren Wachtdienst, wie von den Bürgern in dem Freibrief des Herrn Heinrich von Ysenburg aus 1353 gefordert¹¹, im Bereich des Mühltores, des Schlaghauses und der Schirnen verrichteten, ist wahrscheinlich. 1535, am Aschermittwoch, erhielten die Metzger 1 Viertel Wein von insgesamt 32 Vierteln, die den Bürgern ausgegeben wurden. 1575 zahlten 12 Metzger ihr Schirngeld von jeweils 12 Schillingen in die Stadtkasse¹². Die hohe Zahl von Betrieben dieses Handwerks, die auch in dem Zeitraum davor und danach ähnlich groß gewesen sein dürfte, ist Hinweis darauf, wieviel mehr Fleisch als heute in früherer Zeit in den Familien gegessen wurde¹³, zumal auch die Dorfmetzger dazulieferten und viele Ackerbürger in größerem oder kleinerem Ausmaß sich selbst versorgten und sich dabei der Hausmetzger bedienten.

Aus einem Strafregister sind uns für 1552 diese Namen erhalten: Hans Metzger, Caspar Metzler, Hans Widersumb, Fait Halbay, Johann Frickspor, Just Metzler. 1577 zahlten neun Metzger ihren Schirn-Bestand mit $\frac{1}{2}$ Gulden: Dietrich Mertz, Johann Philipp Schöffner, Michael Becker, Henrich Schöffner, Johann Henrich Ruß, Caspar Ropp, Johann Widersumb, Hans der alt Widersumb, Henrich Suner¹⁴.

Was nun die Selbständigkeit der Metzger und ihrer Organisation anbetrifft, auf welche ihre Zunft – so sie denn auch in Büdingen schon bestand – im 14. und 15. Jahrhundert so stolz gewesen war, fällt auf, daß im 16. Jahrhundert davon keine Rede mehr sein kann. Der Begriff Zunft wird in den Ordnungen gar nicht verwendet, gesprochen wird nur von dem Metzger-Handwerk¹⁵. Die Themen Berufsausbildung, Gesellen- und Meisterprüfung, sozialkaritative Aufgaben im Interesse kranker, verwitweter oder verwaister Mitglieder, Traditionen in der Berufsgemeinschaft, die oft durch Bluts- und Verwandtschaftsbande geprägt war, so bei Hochzeiten oder Beerdigungen, werden in den Ordnungen nicht erwähnt. Diese Bereiche beließ man offenbar weiter in der Zuständigkeit der in ihrer Selbständigkeit stark eingeeengten Berufsgenossenschaft. Aber das gesamte wirtschaftliche Handeln der Metzger, besonders auf den Gebieten des Einkaufs und Verkaufs, wurde durch Anordnungen regle-

mentiert, und man kontrollierte genauestens die Einhaltung der Bestimmungen. Daran waren die Stadtregierung aus Bürgermeistern, Schultheißen, dem Rat und den Gemeinern und die zwei Amtmänner aus dem niederen Adel, die für die Grafen aus den beiden Ysenburger Linien die Geschäfte führten, interessiert¹⁶. Die Metzger konnten gegen einzelne Vorschriften beim *ehrbaren Rat* nur devot bittstellig werden. Bei Verstößen oder gar Aufbegehren wurden sie mit strengen Geldstrafen belegt. Das Metzgerhandwerk war im 16. Jahrhundert also eigentlich nur Objekt der Verwaltung, seine genossenschaftliche Berufsorganisation wurde auf dem wirtschaftlichen Sektor allenfalls noch zur gewerbepolizeilichen Überwachung der eigenen Mitglieder und zur Überprüfung der von oben verordneten Regelungen herangezogen.

Die Ordnung des *Metzler Handwerks* von 1525

1525 lebten, wie zuvor erwähnt, die Bestimmungen aus dem Jahre 1483 wieder auf, wie sie der Rat der Stadt Büdingen *mit Wissen und Vergünstigung* des Grafen Ludwig II. zu Ysenburg und Büdingen festgelegt hatte. Am Ägidiustag, dem 1. September, der in der Volksmeinung als Herbstanfang und wichtiger Lostag galt, gab man sie den Metzgern bekannt.

Diese werden darin zuerst gemahnt, jederzeit *frisch Fleisch* zum Verkauf bereitzuhalten. Dabei darf sich kein Meister darauf herausreden, daß ein anderer Fleisch feil habe, vielmehr soll ein jeder von ihnen *Kaufmannsgut* anbieten oder der Rat kann ihn aus dem Handwerk ausschließen.

Ein *Joding von Rindtfleisch* (ein ganzes, halbes oder viertel Rind), das danach eventuell in Portionen geteilt und außerhalb der Kontrolle durch den Rat weiterverkauft werden konnte, dürfen die Metzger nicht abgeben. Man legt ihnen vielmehr auf, pfundweise abzuwiegen. Und hier gibt sich der Rat gern als Bewahrer des öffentlichen Interesses: Die Metzger werden aufgefordert, Kunden nicht *von eins andern Schirn oder Bank* wegzurufen, reich und arm gleich zu behandeln, wie gewünscht vom oberen oder unteren Ende abzuschneiden und Fleisch in einem Stück oder mehreren auszuhändigen (Abb. 3).

Verkauft wird nur an den Schirnen, in den Häusern der Metzger ist das nicht erlaubt. Denn wie soll dort Aufsicht stattfinden? Selbst *vinnich* – mit Finnen durchsetztes – Fleisch oder *Findt Fleisch* von kranken oder gefallen Tieren wird, wenn auch nicht an den Schirnen selbst, so doch *offenbarlich* in deren Nähe angeboten.

Damit die heimische Fleischversorgung gewährleistet bleibt, ist es verboten, *Frembden* Vieh oder Fleisch zu verkaufen. Erwähnt werden insbesondere Hammel. Alle Tiere, die ein Meister während des Winters füttert oder im Sommer kauft, muß er auch selbst schlachten und an die Bewohner der Stadt verkaufen und darf er nicht einem Büdinger Metzgerkollegen oder gar einem *Ausmann* (Auswärtigen) abgeben. Ebenso verhält es sich mit dem Fleisch von Schweinen, die er sticht.

Schließlich wird 1525 mit einer detaillierten Taxordnung den Meistern die Möglichkeit zu individueller Preisgestaltung beschnitten: Zwei Pfund Hammelfleisch kosten 7 Heller, zwei Pfund Schweine-, Farren-, Bock-, Ziegen- oder Schafffleisch 4 Heller. Etwas komplizierter sind die Preise für Rindfleisch. Vom Neujahrstag bis Fastnacht und von Ostern bis zum 25. August, dem Bartholomäustag, der dem Patron der lederverarbeitenden Berufe, auch den Metzgern, geweiht ist, kosten zwei Pfund 7 Heller, es sei denn *kostlich* Fleisch

als eines Ochsen umb 8 oder 9 Gulden, das besonders taxiert werden darf. Von Sankt Bartholomäus bis Neujahr ist Rindfleisch mit 6 Hellern, bei *kostlich Fleisch* 7 Hellern billiger.

Zur Beaufsichtigung des gesamten Marktgeschehens und der Einhaltung dieser Bestimmungen setzt der Rat 1525 zwei *Freundt oder Meister* ein, die berechtigt sind, bei Übertretung der Ordnung Geldstrafen zu verhängen, die im allgemeinen der Stadtkasse zufallen, nur dann dem Handwerk, wenn ein Metzger seine Schirn nicht bedient. Die beiden Meister kontrollieren monatlich einmal auch die Waagen und die Gewichte ihrer Berufskollegen. Die Gewichte dürfen nicht aus Blei, Zinn oder Stein gefertigt sein, sondern müssen aus dem schwer zu verändernden Kupfer oder Eisen bestehen und mit *der Stat Zeichen* geteichnet sein. Die beiden Meister überwachen darüber hinaus die Nahrungsmittelhygiene. Sie besehen alles Schlachtfleisch und erklären es zum *Kauffmansgut* oder verwerfen es als *vinnich* oder *Findtfleisch*, das außerhalb der Schirn angeboten werden muß. Sie taxieren auch das *ausgenommen kostlich* Rindfleisch.

Die Ordnung des Metzler Hantwercks von 1527

Zwei Jahre später richteten Bürgermeister und Rat der Stadt Büdingen eine *reformierte* Ordnung auf, aus der wir in Einzelheiten mehr über die Arbeitsbedingungen im Metzgerhandwerk erfahren.

In der Einleitung bringen die Verfasser zum Ausdruck, warum sie sich zu neuerlichen Schritten veranlaßt sehen: *Bey den Meystern des Metzler Hantwercks* habe man *als dieser Zeit her ... allerley Unordnung* befunden, wodurch die Stadtpolizei sowohl wie die Einwohnerschaft *Nachteyl* und *ontregliche Beschwernus* erfahren habe. (Ist hier, so könnte man fragen, auf die besondere Stimmungslage und soziale und wirtschaftliche Unzufriedenheit der Handwerkerschicht angespielt, in der die Metzger immer besonders tatkräftig hervortraten?) Auch habe in der Gemeinde *groß Mangl und Gebresten an Fleyschverkauffen* geherrscht. Um die Verhältnisse *zimlich und allen Teylen leydlicher Mas* zu gestalten, wollen die Stadtoberen, auch auf Anweisung der Grafen Johann und Anton von Ysenburg, diese in *ordenlichern Wesen* überführen. Es spricht aus ihren Worten auch die Selbstverliebtheit öffentlicher Verwaltung in staatliche Lenkung und Bevormundung, wenn sie bemerken, daß sie *aus sonderer Begierdt und Naigung* tätig werden.

Getadelt wird in besonderem Maße, daß bisher Fleisch und Vieh *todt und lebendig mit guter Zahl in frembde Gebieth und Herlichkeit* gefurt und getrieben wurde und dabei die Bewohner der Grafschaft Ysenburg Mangel leiden mußten. Dies wird den Metzgern für die Zukunft verboten. Lediglich Rinder und Kälber dürfen sie auch weiterhin beispielsweise nach Gelnhausen oder Frankfurt treiben und verkaufen, das aber nur zwischen Pfingsten und Ostern, nicht in den Wochen nach der Fastenzeit, wenn der Fleischverzehr besonders groß war. Wer gegen diese Bestimmung verstößt, muß mit der hohen Strafe von 10 Gulden rechnen.

Die Aufgaben der beiden Fleischbeschauer – der eine von ihnen wird vom Rat, der andere von der *Gemein* eingesetzt – werden genauer erläutert. *Ongeverlich* morgens um 5 Uhr sollen die Metzler mit dem Schlachten beginnen, in Anwesenheit der beiden Meister, die das ausgehauene Fleisch besehen und schätzen. Sollte an der Schirn das Fleisch ausgehen und müßte darum nach

12 Uhr erneut geschlachtet werden, dann kann auch dieses Fleisch nur nach Besichtigung freigegeben werden. Wird Fleisch verworfen, wird dieses auf einem weißen Tuch außerhalb der Schirn angeboten. Was davon unverkauft bleibt, dürfen die Schlachter nicht nach Hause bringen, sie sollen es am Abend *ins Wasser* tragen, also vernichten. Damit immer genügend Fleisch angeboten wird, sprechen die Meister sich untereinander ab, jeder wird aber mindestens drei Tage in der Woche seine Schirn öffnen.

Mit den Gewichten soll es wie in der Ordnung von 1525 gehalten werden; die Waage muß mindestens einen Spann hoch über der Fleischbank hängen. – War es bislang offenbar üblich, Kalbfleisch aufzublasen, damit es *desto verkaufflicher sey*, so wird diese Praxis nunmehr als *unerlich* bezeichnet und verboten. – Damit kein *Übertrieb* der Gemeindeweide stattfindet, dürfen die zwölf Büdinger Metzger nur noch 200 Hammel austreiben. Für jedes Stück mehr müssen 3 Taler Strafe gezahlt werden.

Gegenüber der Ordnung von 1525 wird im Jahre 1527 vor allem die Taxordnung erweitert. Es werden jetzt auch die Preise für einen Kalbskopf, ein *Kalbskros* (wohl Kalbsbries), ein *Kalbsgelung und Leber*, vier Kalbsfüße – für einen Hammelskopf, *Wanst und Gelung* – ein *Bocksgelung* – ein *gantze Steltzen eines Ochsen, eines gemeinen Rindes* – *grun Schweinefleisch, grun Speck, virn Speck* (geräuchert und gedörst) und Schweinefleisch vom *Bein, Hochruck, Bug oder Kopf* gesondert ausgewiesen und vorgeschrieben.

Die Metzgerordnungen von 1528 – 1564

Auf die Ordnung von 1527 hatten sämtliche Büdinger Metzger einen Eid ablegen müssen, es wurde ihnen allerdings versprochen, sie könne immer dann, wenn das Vieh im Einkauf billiger oder teurer werde, korrigiert werden. Davon machte das Handwerk schon im folgenden Jahr Gebrauch. Sie beklagten sich darüber, daß ihnen etliche Artikel *hochbeschwerlich* seien und erreichten deren Revision.

Es wird ihnen jetzt erlaubt, außerhalb des Ysenburgischen Rindvieh und Schweine einzukaufen und diese dort zu verkaufen und auch Fleisch *auf eine Kerbweyhe oder anderswo hin* zu führen, wenn an einem Freitag ein *Beseher* im Schlaghaus feststellt, daß man das Fleisch *entraten konnt*. Auch wird die ungewöhnlich hohe Strafe für Viehverkauf aus der Ysenburger Grafschaft von 10 auf 6 Gulden reduziert.

1533 wurde der Viehverkauf in andere Herrschaften noch stärker erleichtert. An jedem Freitag sollen die Metzger das von ihnen eingekaufte Vieh *uf den gemeinen Pletzen bey der Kirchen feyl halten*, solange die Fahne des freien Marktes ausgesteckt ist, das ist im Sommer bis 7 und im Winter bis 8 Uhr morgens. Alle Tiere, die sie bis dahin nicht verkaufen, dürfen sie aus der Grafschaft wegtreiben und an anderen Orten anbieten.

1536 erkannte der Rat an, daß infolge der Verteuerung beim Viehkauf die alten Verkaufspreise nicht mehr zu halten waren. Zwei Pfund *gemein Rintfleisch* sollen jetzt das ganze Jahr über 7 Heller, zwei Pfund *gemest und gut Ochsenfleisch* 10 Heller kosten. Der Preis von zwei Pfund Hammelfleisch wird von 7 auf 8 Heller, der für Fleisch von Schweinen, Farren, Böcken, Ziegen und Schafen von 4 auf 6 Heller heraufgesetzt.

Es war inzwischen offenbar eingerissen, daß die Schlachter für die Abgabe von *Ingeraff* (Innereien) einen Pfennig verlangten. Verkäufer und Käufer müs-

sen, wenn sie dieser Praxis überführt werden, einen Gulden Strafe zahlen. Untersagt wird den Metzgern auch, gegen heimliche Bestellung Fleisch zu liefern oder Fleisch am Fenster ihrer Wohnungen auszustellen. Vor allem mahnt man sie aber, von bösen Scheltworten abzustehen, die sie *mutwilliger Weis* an den Schirnen über den Käufern ausgießen. (Sie beschwerten sich bei ihren Kunden wohl lauthals über die Ungerechtigkeit des Rates, der ungeachtet ihrer wachsenden Gestehungskosten ihnen niedrige Taxpreise vorschrieb.) Stellen sie ihr *Schimpfieren* nicht ein, werden die *Mannspersonen* mit dem *Turm*, *Weibspersonen* mit der *Bettenkammer* bestraft. (Gemeint sind der Turm hinter dem Bollwerk und die Gefängniszelle neben dem Obertor, das Betzenloch.) In einem Punkt erfolgte Erleichterung: Jeder Metzger darf jetzt 40 Hämmel bei der Stadt weiden lassen, allerdings mit der Auflage, diese dann auch der Büdinger Bevölkerung zu verkaufen.

1541 beschwerten sich die Metzger in einer Eingabe darüber, daß die Fleischpreise nicht mehr die Gestehungskosten deckten. Insbesondere Rinder, Kälber und Schweine seien im Preis so gestiegen, daß sie praktisch zuzahlten. Die Fleischpreise wurden angehoben: das *gemein Rintfleisch* zu zwei Pfund statt bisher 7 auf 8 Heller, gute Stücke Schweinefleisch zu zwei Pfund statt bisher 8 auf 10 Heller. Hinzu kam noch ein sonderbares Zugeständnis. An den Schlachttagen hatten die Metzger Ziegen- und Schafffleisch unter das Hammelfleisch gemischt und als solches verkauft. Das soll ihnen *ufs Lantvolk* erlaubt, aber gegenüber den Bürgern der Stadt verboten sein.

Der Preisauftrieb beim Vieheinkauf setzte sich fort. 1546 wurden darum zwei Pfund Kalbfleisch für 8 nicht mehr für 6 Heller verkauft. Zwei Jahre später verweigerten die Metzger sogar den Eid auf die bestehende Ordnung, um einen Preisaufschlag zu erlangen. Die Stadtregierung reagierte schroff. Wer sich nicht bis zum folgenden Montag eines besseren besann, der wurde für ein Jahr aus dem Handwerk ausgeschlossen, verlor sein Weiderecht und durfte innerhalb der Grafschaft kein Vieh mehr kaufen. Die Metzger mußten nachgeben, erschienen in der Schreiberei der gräflichen Amtleute und legten dort im Beisein auch der Bürgermeister ihren Eid ab. Doch auch die Stadtoberen zeigten Einsehen. Auf die bewegten Klagen *in Ansehung der teuren Leuften disser Zeit* durften hinfort zwei Pfund Hammelfleisch zu 9 Heller, zwei Pfund Schafffleisch zu 7 Heller und Innereien zu 1 Pfennig verkauft werden.

Im Jahre 1553 hob man den Preis für zwei Pfund Hammelfleisch auf 10 Heller, den von Farren-, Bock- und Ziegenfleisch auf 7 Heller an. Und drei Jahre später, 1556, erhielten die Metzger für jeweils zwei Pfund gutes Ochsenfleisch 12 Heller, für gutes *Kuefleisch* 8 Heller und für Bock- und Ziegenfleisch 8 Heller.

In 1563 brachten die Metzger die Ordnung für ihre Berufskollegen aus Winddecken mit und legten diese dem Rat als Nachweis vor, wie andernorts auf die Marktentwicklung reagiert wurde. Wie denn immer wieder zu beobachten ist, daß zwischen den Städten ein Erfahrungsaustausch über die Preisgestaltung gepflegt wurde. Für zwei Pfund sehr gutes Ochsenfleisch zahlte man dort 14 Heller, für *stark Ochsen- und gut Rindfleisch* 12 und *ziemlich Fleisch* 10 Heller¹⁷. Anders als heute schätzte man das fette Fleisch als besonders hochwertig: *sehr gut* bedeutete gemästet und *ziemlich* meinte mager.

Ein Jahr später supplizierten sie erneut, als sie nach altem Brauch am Karfreitag aufs Rathaus bestellt wurden, um anzuzeigen, daß sie ihre Schirn weiter



Metzger in Büdingen

Abb. 1 o.: Das Mühltor mit Schlaghaus
(vgl. S. 223)

Abb. 2 M.: „Der Metzger“, Holzschnitt aus dem „Ständebuch“ von Jost Amman, 1568

Abb. 3 r.: Meistersfrau und Kundin an der Fleischbank, Holzschnitt von Elias Porze-lius (1662–1722) aus dem 1689 in Nürnberg gedruckten Werk „Curioser Spiegel“



Die Fleisch-kaußende Kdchin. Eb soll ein gutes Fleisch heimtragen/ Mein Frau sen! über mich mögt klagen. Drum Meßgerer wagt unwer weiset/ Und mir das Best uns Geld mittheilet/ So werd ich dann bald wieder kommen. Dab! thrs gehört und wolt vernemen?	Die Fleisch-wägende Meßgerin. A! Kdchin! es soll gleich geschehen/ Euch auf das Best zu versehen. Das mirbste Fleisch soll Euer seyn; Ich leg es in die Waag hinein; So viel Pfund sinds. Eur Frau wird sagen: Du hast mir guts Fleisch heimgetragen.
--	---

aufrechterhalten wollten: Vieh, das vorher 4 Gulden gekostet habe, koste jetzt 6 oder 7 Gulden. Vor Jahren habe man zwei oder drei Kälber oder Hammel für einen Gulden kaufen können, jetzt bekomme man nur ein Stück dafür. Händler aus Franken, Gelnhausen, Hanau und Frankfurt trieben die Preise hoch, indem sie den Bauern mehr zahlten. In diesem Jahr seien allein 30 Kälber nach Franken verkauft worden. Sie erbäten eine Preisanhebung, sonst sei es ihnen *nit möglich die Schirn vermög der Ordnung anzunemen noch zu halten*. Sie unterschrieben als *arme und gehorsame Underthanen*.

Auf Anweisung der Amtmänner tagte der Rat samt Bürgermeister, Schultheißen und den Gemeinern und legte eine ganz neue Taxordnung vor, die am Rathaus ausgehängt und in ihren wichtigsten Punkten auf den Holzschildern an den Schirnen angeschrieben wurde. Hatte die Aufstellung von 1525 ganze 8 Preispositionen enthalten, so waren es jetzt, rund 40 Jahre später, 41 – ein Zeichen dafür, wie sehr die Reglementierungssucht zunahm, aber auch dafür wie der Rat darauf achten mußte, daß die Metzger nicht untaxierte Teile vom Schlachtvieh zur Umgehung der Taxordnung nutzten. Lediglich Wurst durften sie *unter der Handt* verkaufen.

Zwei Pfund *gut gemest Ochsenfleisch* kostete wie in Windecken 14 Heller, zwei Pfund *ghut gemest Kuefleisch* aber nur 10 und *ziemlich Kuefleisch* 8 Heller. Zwei Pfund Schweinefleisch kletterten auf 14, Kalbfleisch auf 9 Heller, Hammelfleisch blieb bei 10 Hellern. Die Fleischbeschauer werden streng gemahnt: *Gantz magere und nit gangheile* Kühe sollen zerhauen und ins Wasser geworfen, die mit solcher Ware angetroffenen Metzger bestraft werden. Kälber jünger als drei Wochen dürfen nicht angeboten werden. *Undüchttige und unzeitlige Kelber* landen im Seemenbach.

Erstmals wurden auch Bestimmungen über den Verkauf von Unschlitt aufgenommen, Rindertalg besonders aus Nierenfett, mit dem man Lampen speiste. Neben Bienenwachs zu diesem Zweck ein sehr begehrtes Produkt. Ein Pfund kostete einen Batzen, ein Zentner 7 Gulden 1 Torneß. Unschlitt durfte grundsätzlich nicht aus der Grafschaft ausgeführt werden.

Schwierige Fleischversorgung – Gründe und Folgen

Die Probleme mehrten sich in den folgenden Jahren. In einer undatierten Bittschrift an die Grafen Reinhard und Heinrich zu Ysenburg stellen die Metzger fest, daß es immer schwerer werde, an Vieh zu kommen. Es sei oft mager. Brächten sie aber gutes Vieh, werde es immer wieder nicht nach Wert geschätzt oder gar verworfen. Jetzt solle jeder der zwölf Metzger 4 Gulden Strafe zahlen, weil sie nicht täglich die Schirn belieferten. Die Grafen könnten aber doch an ihren Wochenzetteln für den eigenen Haushalt ablesen, welcher Mangel an Vieh herrsche. Sie schlagen vor, daß ein oder zwei Ratsmitglieder mit aufs Land gehen, um sich einen eigenen Eindruck zu verschaffen – eine zeitübliche Praxis, als Beauftragte der Städte mit den Viehhändlern z. B. bis nach Ungarn oder Polen reisten und sich vor Ort über die Einkaufspreise und die Transport- und Zollkosten unterwegs informierten.

1571 wurden zwei Pfund Rindfleisch und zwei Pfund Kalbfleisch auf 10 Heller angehoben. Es war den Büdinger Metzgern jetzt sogar verboten, in den ysenburgischen Territorien Vieh zu kaufen. Ausländische Händler, *als Niderlander und andere*, zahlten besser, ihnen konnte man darüber hinaus Wege- und Zollgeld abfordern. Auch im benachbarten Landgräflich-Hessischen war

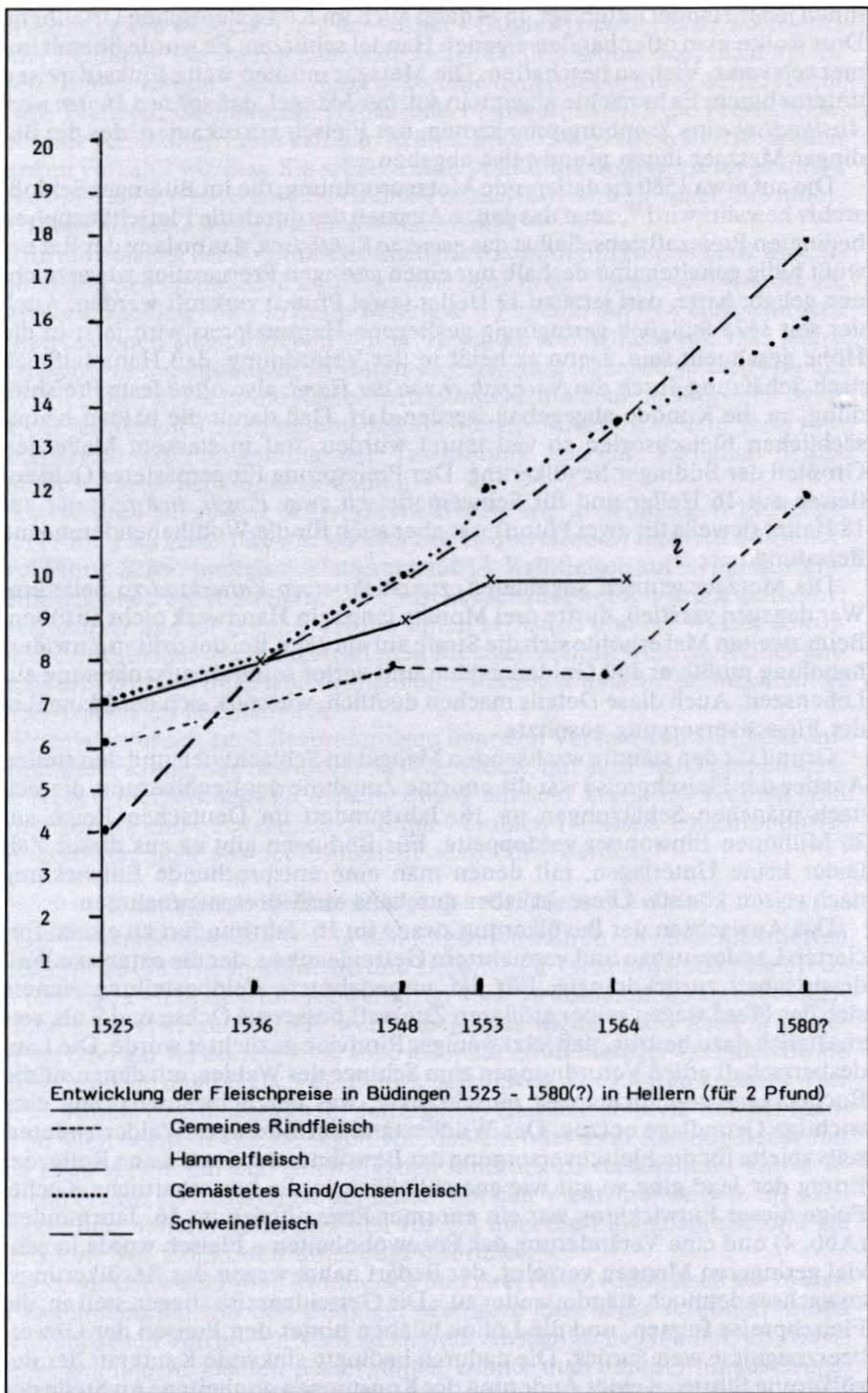
ihnen jeder Handel untersagt, 1574 dann auch im Königsteinschen Ortenberg. Dort wollte man offenbar den eigenen Handel schützen. Es wurde überall immer schwerer, Vieh zu beschaffen. Die Metzger mußten weite Einkaufsreisen unternehmen. Es herrschte allgemein solcher Mangel, daß *uff zwey Meilen wegs Ausländische* ins Ysenburgische kamen, um Fleisch einzukaufen, das die Büdinger Metzger ihnen pfundweise abgaben.

Die auf etwa 1580 zu datierende Metzgerordnung, die im Büdinger Schloßarchiv bewahrt wird¹⁸, zeigt das ganze Ausmaß des durch die Fleischknappheit bedingten Preisauftriebs. Selbst das *gemeine Kuhfleisch*, das bislang der Rat bewußt billig gehalten und deshalb nur einen geringen Preisanstieg zu verzeichnen gehabt hatte, darf jetzt zu 12 Heller (zwei Pfund) verkauft werden. Auch der seit 1525 lediglich geringfügig gestiegene Hammelpreis wird jetzt in die Höhe geschnellt sein. Denn es heißt in der Verordnung, daß Hammelfleisch nach Schätzung durch die *Nachrichter von der Hand*, also ohne feste Preisbindung, an die Kunden abgegeben werden darf. Daß damit die beiden hauptsächlichsten Fleischsorten so viel teurer wurden, traf in starkem Maße den Großteil der Büdinger Bevölkerung. Der Preissprung für gemästetes Ochsenfleisch auf 16 Heller und für Schweinefleisch *zwey Finger dick feist* gar auf 18 Heller (jeweils für zwei Pfund) war aber auch für die Wohlhabenderen eine Belastung.

Die Metzger wurden angehalten, zuerst *ihr eigen Vatterland* zu beliefern. Wer dagegen verstieß, durfte drei Monate lang sein Handwerk nicht ausüben. Beim zweiten Mal erhöhte sich die Strafe auf ein Jahr. Bei der dritten Zuwiderhandlung mußte er 100 Gulden zahlen und verlor seine Berufszulassung auf Lebenszeit. Auch diese Details machen deutlich, wie stark sich der Mangel in der Fleischversorgung zuspitzte.

Grund für den ständig wachsenden Mangel an Schlachtvieh und den steilen Anstieg der Fleischpreise war die enorme Zunahme der Bevölkerung, die sich nach manchen Schätzungen im 16. Jahrhundert im Deutschen Reich auf 20 Millionen Einwohner verdoppelte. Für Büdingen gibt es aus dieser Zeit leider keine Unterlagen, mit denen man eine entsprechende Entwicklung nachweisen könnte. Diese ist aber durchaus auch dort anzunehmen.

Das Anwachsen der Bevölkerung zwang im 16. Jahrhundert zu einem forcierten Landesausbau und vermehrtem Getreideanbau, der die extensive Weidewirtschaft zurückdrängte. Für die ausgedehntere Feldbestellung eignete sich das Pferd wegen seiner größeren Zugkraft besser als Ochse und Kuh, was zusätzlich dazu beitrug, daß jetzt weniger Rindvieh gezüchtet wurde. Die Landesherrschaft erließ Verordnungen zum Schutze des Waldes, mit denen sie die Bucheckern- und Eichelmast einschränkte, was der Schweinehaltung eine wichtige Grundlage entzog. Der Wildbestand der Büdinger Wälder andererseits spielte für die Fleischversorgung der Bewohner der Stadt keine Rolle, der Ertrag der Jagd ging so gut wie ausschließlich in die herrschaftliche Küche. Folge dieser Entwicklung war ein enormer Preisauftrieb im 16. Jahrhundert (Abb. 4) und eine Veränderung der Eßgewohnheiten – Fleisch wurde in sehr viel geringeren Mengen verzehrt, der Bedarf nahm wegen des Bevölkerungszuwachses dennoch ständig weiter zu. „Die Getreidepreise stiegen steil an, die Fleischpreise folgten, und die Löhne blieben hinter den Preisen der Gewerbezeugnisse weit zurück. Die dadurch bedingte sinkende Kaufkraft der Bevölkerung führte zu einer Änderung der Konsumgewohnheiten: An Stelle des



Fleisches trat als Substitutionsgut das Brot, das zwar absolut gesehen erheblich teurer war als Fleisch, jedoch einen höheren Kaloriengehalt besitzt und demzufolge als Nährwerteinheit gemessen an Fleisch billiger war”¹⁹.

Es ist erstaunlich, daß die Bevölkerung in einer solchen Situation ihrer Unzufriedenheit nicht Luft schaffte, wie sie es 1525 in einzelnen Teilen des Reiches getan hatte. Aber in einer Phase der Restauration kommt derartiges nicht auf. Im folgenden Jahrhundert hatten die Menschen über Jahrzehnte noch weit elementarere Sorgen. Und erst in der Zeit des Wiederaufbaus nach dem langen Kriege machten auch die Büdinger Metzger wieder von sich reden, was sich in der Erhaltung ihrer Zunftordnungen von 1681 und 1721 niedergeschlagen hat²⁰. Aber das ist ein anderes Kapitel.

Anmerkungen:

- 1 Fürst von Isenburgisches Archiv Birstein (BirA), 3786, *Der Metzler zu Budingen Ordnung*.
- 2 Lerner, Franz: Geschichte des Frankfurter Metzger-Handwerks, Frankfurt 1959, S. 127 ff.
- 3 BirA 3786, *Ordnung und Reformation des Metzler Hantwercks von Burgermeystern und Rath Budingen im Jar 1527 aufgericht*.
- 4 Simon, Gustav: Geschichte des reichsständischen Hauses Ysenburg und Büdingen, Frankfurt 1865, Bd. III, Nr. 120. Siehe auch: Decker, Klaus Peter: Zum Kirchenwesen zwischen Mittelalter und Reformation. – In: Festschrift 500 Jahre Marienkirche Büdingen, Büdingen 1991, S. 18 f.
- 5 Battenberg, Friedrich (Bearb.): Isenburger Urkunden, Darmstadt/Marburg 1976, Bd. I, Regest Nr. 427 bezeichnet Johannes auf S. 957 erstaunlicherweise als „Henker (*carnifex*) Konrad aus Büdingen (1335)“. Abgesehen von dem falschen Namen und der falschen Übersetzung der Profession, es galt im Mittelalter der Henker neben Angehörigen einiger anderer Berufe als unehrenhaft. Darum hätte seine Aussage in einem Rechtsstreit keinerlei Beweiskraft besessen.
- 6 Heusohn, Karl: Geschichte von Büdingen. – In: Heusohn, Karl, und Nieß, Peter: Büdingen, seine Geschichte und Denkmäler, Büdingen 1927, S. 28.
- 7 Eine Zusammenstellung der Literatur zum Büdinger Zunftwesen, insbesondere die Aufsätze von Karl Heusohn, Alfred Höck und Peter Nieß, bei Benad, Matthias: Toleranz und Ökonomie. Das Patent des Grafen Ernst Casimir von 1712 und die Gründung der Büdinger Vorstadt. – In: Büdinger Geschbl. Bd. XI, 1983.
- 8 BirA 3786. 1528: *Item soll kein Metzler nichts es sey wasserley vihe in sein Haus abthun sonder ins schlaghaus treyben*. 1548: *Und ist inen daneben bevohlen nachmals des Metzelns in den Häusern abzustehen, sondern das solches under dem Schlaghus jederzeit geschehe*.
- 9 Nieß, Peter: Das alte Schlachthaus in Büdingen. – In: Zschr. Bauamt und Gemeindebau, Zentralblatt der deutschen Stadt-, Kreis- und Landämter, November 1926. Ders.: Die Kunstdenkmäler der Stadt. – In: Heusohn, Karl, und Nieß, Peter: Büdingen, seine Geschichte und Denkmäler, Büdingen 1927, S. 104 f. und 113 ff. Siehe auch: Heusohn, Karl: Die Büdinger Befestigungswerke. – In: Heimatbl. für den Kreis Büdingen, 1937, Nr. 3 und 4. Peter Nieß führt weiter aus: Erst später, 1494, wie ein bei der Seemenbrücke eingemauerter Stein beweiße, habe man die äußere Mühlenpforte an die heutige Brücke verlegt, die so entstandene Zickzacklinie zwischen den beiden Pforten habe die Verteidigungsposition verbessert. Heinrich Wagner (in: Kunstdenkmäler im Großherzogtum Hessen, Provinz Oberhessen, Kreis Büdingen, Darmstadt 1890, S. 85) ordnet dies Gebäude anders ein: Das „alte Schlachthaus der Stadt außerhalb der Mühlpforte, jenseits des Stadtgrabens am Seemenbach gelegen“ sei als Teil der äußeren Stadtbefestigung gleichzeitig mit dieser oder kurz vor 1500 entstanden. Er erwähnt den Eintrag in der ältesten erhaltenen Bürgermeisterrechnung von 1535, in der die Dacherhaltung vom *Schlaghausz* verrechnet und auch der Lohn der von der Stadt angenommenen *fleyschbeseher* gebucht wird.
- 10 Nieß, Peter: Die Büdinger Bäcker und Metzger im 16., 17. und 18. Jahrhundert. – In: Heimatbl. für den Kreis Büdingen 1928, Nr. 5, S. 21–23, zitiert aus Büdinger Bürgermeisterrechnungen: z. B. 1548 *fleyschbenkh under das Schlaghaus*.
- 11 Simon, Gustav, wie Anm. 4, S. 151.
- 12 Heusohn, Karl, wie Anm. 6, S. 29 f.
- 13 Lenz, Rudolf: Fleischverbrauch, Fleischversorgung und Fleischpreise vom späten Mittelalter bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. – In: Lebendiges Fleischerhandwerk, Frankfurt am Main 1975, S. 73 ff.

- 14 Fürstliches Archiv Büdingen (BüdA), Stadt und Land 204, 26 und 202, 26. Im letzteren Faszikel werden die Büdinger Metzger aus 1681 verzeichnet, welche die Zunftartikel auslösten, die man nach dem Muster derjenigen von Frankenthal gestaltet hatte. Einzelne Namen kehren wieder: Dietrich Mertz und Heinrich Schöffner sind Zunftmeister, Heinrich Mertz ist nicht auf Wanderschaft gewesen, Johann Philipp Schöffner war $\frac{3}{4}$ Jahr in Hanau, Johann Wiedersumb ist nicht gewandert, Bernhard Schöffner war viele Jahre auf Wanderschaft, Heinrich Suner drei Jahre in Hanau, Johann Henrich Ruß $3\frac{1}{2}$ Jahre in Hanau. Vier andere Metzger sind noch nicht zur Zunft berufen: Bast Ropp (keine Meistergebühr bezahlt), Hans Otto Wiedersumb (Ehebruch), Caspar Ropp (Ehebruch) und Michel Becker.
- 15 Nieß, Peter: Zünftiges Handwerk. – In: Heimatbl. für den Kreis Büdingen, 7. Jg., Nr. 2–5 (1934), spricht von der Entstehung der Zünfte in den deutschen Städten des hohen und späten Mittelalters aus der kirchlichen Vereinigung der Bruderschaften und aus wirtschaftlichen Motiven, kann für Büdingen aber auch keine erhaltenen Dokumente aus dieser Zeit vorweisen. Erst nach 1500 lassen sich einzelne Hinweise für Büdingen finden. Die Ordnungen aus dieser Zeit aber als Zunftordnungen zu bezeichnen ist nicht zulässig, es handelt sich vielmehr um Anordnungen des Stadtrechts für die einzelnen Handwerke.
- 16 In den Metzgerordnungen von 1533 und 1536 werden die beiden Räte Wolf von Wolfskehl und Johann von Lauter erwähnt, in der von 1541 die *Amptleut und Bevelhaber* der Grafen Reinhard und Anton von Ysenburg Johann von Lauter und Chuns Schwindt und Engelbert, 1546 und 1548 Johann von Lauter und Walter von Praunheim. Zu Wolf von Wolfskehl siehe Spuck, Gisela, in: Büdinger Geschichtsbl. Bd. XIV, 1991/92, S. 465 ff. Walter Nieß plant eine Veröffentlichung zu dem Geschlecht derer von Lauter in: Geschbl. für Stadt und Altkreis Gelnhausen 1992/94.
- 17 In Windecken wurden die Fleischbänke unterm Rathaus aufgestellt. Dafür zahlte jeder Metzger jährlich am Ostermittwoch dem Grafen in Hanau 12 Pfund Unschlitt. Sie durften ausländisch gekauftes Vieh (ohne Begrenzung der Zahl) auf der Gemeindeweide weiden lassen.
- 18 BüdA, Stadt und Land, 204, 26. Diese Ordnung liegt dort als Abschrift vor, ist undatiert, stammt aber aus der Zeit, als die Grafen Philipp II. und Heinrich gemeinsam Büdingen regierten.
- 19 Lenz, Rudolf, : s. Anm. 13, S. 75.
- 20 BüdA, Stadt und Land, 204, 24. 1681 Zunftordnung nach dem Muster von Frankenthal, 1721 *Alte Metzger Zunft Artikel verliehen durch Graf Ernst Casimir*, 1751 *Metzger Zunft Articul* und 1764 *Metzger Ordnung*.