

Von Metzgern, Bäckern und Wirten – Handwerker im alten Engen

von Wolfgang Kramer, Engen und Konstanz

Engen, die kleine Hauptstadt der Herrschaft Hewen, hatte seit dem Mittelalter eine starke Handwerkerschaft in ihren Mauern, die nicht nur zur Versorgung der Stadt und ihrer Bürger, sondern auch für das Umland da war. Die Engener Handwerker waren vor allem in der Vorstadt und der Ledergasse anzutreffen.

Ein Grund für die zahlreichen Handwerker ist in der Anwesenheit des »Hofes« zu suchen, wenn er auch recht klein war. Die Stadtherren, seien es die Herren von Hewen, die Grafen von Lupfen, die Erbmarschälle von Pappenheim oder die Grafen und späteren Fürsten von Fürstenberg, brauchten, auch wenn sie nicht dauerhaft hier wohnten, die Handwerker, um die kleine Residenz oder ihre herrschaftlichen Amtsverwaltungen am Leben zu halten. So soll es sogar – zumindest zeitweise – Kunsthandwerker zur Ausschmückung der Amts- und Wohnräume der Herrschaft, vor allem Maler gegeben haben, wie die Kreisbeschreibung zu berichten weiß.¹ Auf der Schmitt'schen Karte von 1797 sind einige Mühlen zu sehen, die es in Engen gab.

Die Handwerker waren früher meist nur in den Städten zu finden, denn sie waren in Zünften organisiert.² Wer einer Zunft angehören wollte, der musste freien Standes sein, einen guten Leumund besitzen, von ehelicher Abkunft und durfte kein Leibeigener sein. Nach dem Sprichwort »Stadtluft macht frei« gab es in der Regel in Städten keine Leibeigenen. Engen war zwar eine Ausnahme, denn hier lassen sich im Spätmittelalter Leibeigene nachweisen, aber auch hier war nur ein Teil der Bevölkerung leibeigen.³

Ein Mitglied einer Handwerkszunft musste seine Lebensführung nach den Gebräuchen und Sitten der Zunft ausrichten, ihm konnte sein Handwerk gelegt werden. Die Zünfte regelten das Leben und die Geschäfte der Handwerker bis ins Detail. In Engen gab es im 19. Jahrhundert eine Reihe von Zünften, wie die Schneiderzunft, die Schusterzunft, die erste alliierte Zunft der Bauhandwerker, vom Maurer bis zum Zimmermann. Die sechste Zunft war die des Textilgewerbes, vom Hutmacher, Kürschner, Rotgerber, Sattler bis Zeugmacher; die siebte alliierte Zunft war die der Handwerker mit dem Feuer, somit alle Schmiede, Büchsenmacher und Wagner.

1 Der Landkreis Konstanz. Amtliche Kreisbeschreibung (KB KN), Band III, Sigmaringen 1979, S. 61. Es lassen sich dazu aber keine Quellen zuordnen.

2 Im Stadtarchiv Engen sind Zunftprotokolle erst ab 1750 vorhanden.

3 KB KN III, a. a. O. 1979, S. 60

Neben den Regelungen der Zünfte mit ihren vielen Vorschriften gab es auch städtische Vorschriften für die Handwerker. In den »Statuten« der Stadt Engen finden sich »städtische« Verordnungen darüber, wie sich die wichtigsten Handwerker zu verhalten hatten, wie sie ihr Handwerk ausüben und was sie zur Versorgung der Stadt mit ihren »Dienstleistungen« beitragen sollten. Die Sicherung der Lebensmittelversorgung lag dem Landesherrn und auch den Stadtherren auf dem Rathaus sehr am Herzen, deshalb sind die Bestimmungen für Metzger und Bäcker in den »Statuten« der Stadt recht ausführlich geregelt. Bei den »Statuten« handelt es sich um eine Art Stadtrecht, das – neben Bestimmungen zur Besetzung der städtischen Ämter, zum Erbrecht, zur Aufrechterhaltung der öffentlichen Ordnung, zum Polizeirecht und vielem anderen mehr – eben auch gewerberechtliche Bestimmungen enthält. Zu diesen zählen die Artikel über die Metzger und den Fleischverkauf sowie über die Bäcker und den Brotverkauf in Engen.

Ein Blick in die »Statuten« der Stadt Engen aus dem Jahre 1503 zeigt uns, wie stark die Stadt Engen die wichtigsten Handwerker beaufsichtigte und ihre Berufsausübung regelte. Die »Statuten« wurden 1503 von Heinrich Graf zu Lupfen, Landgraf zu Stühlingen und Herr zu Hewen, erlassen.⁴ Er berief sich ausdrücklich auf »vnnser stat alten her komen, bruch vnd gueter gewonhayten«, die als Grundlage für diese Statuten herangezogen wurden. Somit haben diese Regelungen ihren Ursprung weit vor dem Jahr 1503. Die Nennung der alten Pfund-Währung deutet auf einen zumindest spätmittelalterlichen Ursprung hin. Einige Bestimmungen können aber auch im Vorfeld der Erlassung dieser »Statuten« im Jahre 1503 aktualisiert und aufbereitet worden sein.

Welche nun älter sind und welche aus dem Jahr 1503 stammen, kann nicht eruiert werden. Aus Altem und Neuem wurden »diß hernach folgenden Statuten, gesetz vnnd ordnungen abgeret vnnd beschlossen«. Das Wort »abgeret« (verabredet) weist auf eine gewisse Mitsprache der Engener Untertanen oder zumindest der städtischen Repräsentanten hin.⁵ Die Engener Statuten wurden mehrfach erneuert, so 1587 und 1742, wobei die Bestimmungen für Metzger und Bäcker dabei kaum verändert wurden.⁶

Die Metzger und der Fleischverkauf

Die Bestimmungen für die Metzger nehmen in den »Statuten« einen großen Platz ein:⁷ »Item welcher oder welchy metzger von unsern Burgern In oder by wonern am Osterabent zu metzgen fur nement und vnderstand, der oder die selben sollen vnns vnsern Erben oder nachkomen auch vnsern Burgern, In vnd by wonern vnser Stat Engen Das Jar vß biß vff fasnacht mit flaisch nach noturfft versehen vnd mencklichen das gewicht gebn vnd kain ander gewäg noch gewicht bruchen, noch haben,

4 Stadtarchiv Engen Bü. 41

5 Stadtarchiv Engen Bü. 42 und 43

6 Als Basis für diesen Aufsatz dient die Fassung der Statuten von 1503.

7 Stadtarchiv Engen Bü. 41, S. 32



»Statuten vnd Ordnungen der stat Engen« von 1503, eingebunden in ein wiederverwendetes mittelalterliches Pergament (Stadtarchiv Engen)

dann das vnser geschwornen väch [Gewicht-Maß] gemacht hat vnd mit vnser Stat Zaichen bezaichnet ist.« Ein Vergehen gegen diese Artikel durch die Metzger wurde mit dem kleinen Frevel und somit mit drei Pfund Pfennig bestraft, was eine beträchtliche Strafe war.⁸

Diesem ersten Artikel zufolge sollte jeder Metzger, der am Karsamstag sein Geschäft in Engen betrieben hatte, es das ganze Jahr bis Fastnacht des nächsten Jahres tun. Das zeigt die hohe Bedeutung des Osterfestes für die Versorgung mit Fleisch nach den meist fleischlosen Wochen der Fastenzeit. Sehr wichtig war die Benutzung des richtigen Gewichtes, denn es durfte nur das in Engen übliche Gewicht beim Fleischverkauf verwendet werden. Fleisch sollte in Engen als halbes oder als ganzes Pfund verkauft werden. Natürlich durften die Metzger kein Fleisch verkaufen, bevor es nicht »geschätzt« worden war. Die sogenannte Schätzung nahmen meist zwei,

⁸ Um 1500 hatte sich schon weitgehend die Guldenwährung durchgesetzt. 1427 kostete beispielsweise ein Jauchert Acker 5 Pfund 4 Schilling Heller; nach Futterer, A.: Billafingen im Linzgau. o. O. 1935, S. 310. Ein Pfund hatte 20 Schillinge, ein Schilling hatte 12 Pfennige, 1 Pfennig hatte 2 Heller.

später sogar drei von der Stadt gewählte Fleischschätzer vor, die den Preis für das Fleisch des geschlachteten Tieres im Auftrag der Stadt festsetzten.

Die Metzger waren verpflichtet, ihr Fleisch gegen Bargeld zu verkaufen. Das Verteilen des Fleisches sollte gerecht erfolgen, niemandem durfte es versagt werden, »so wit das gelangen mag«. Fleisch mussten die Metzger am Dienstag, Donnerstag und Samstag zum Verkauf bereithalten, wenn nicht, dann wurden sie mit fünf Schilling Pfennig bestraft. Auf diese Weise sollte eine kontinuierliche Fleischversorgung in Engen gewährleistet werden.

Die Metzger durften Vieh nur zum Schlachten kaufen und nicht damit Handel treiben, außer die Stadt erlaubte es. Die Metzger waren ausdrücklich gehalten, nur gesundes Schlachtvieh zu kaufen und kein krankes. Wenn aber ein Metzger doch ein krankes Tier gekauft hatte, das »wolfessig, bainbruchig, siech oder wie das gebrethafft were«, dann durfte er es nicht schlachten. Es musste zuvor von zumindest der Hälfte der Ratsmitglieder begutachtet werden. Deren Beschluss sollte der Metzger bei seinem Eid dann auch befolgen. Diese »Lebendbeschau« des Schlachtviehs zeigt den hohen Stellenwert, der der Versorgung der Engener Einwohnerschaft mit gesundem Fleisch zugemessen wurde, wenn mindestens der halbe Stadtrat auf der Schlachtstätte erscheinen und darüber beraten musste, ob das Fleisch des kranken Tieres an die Bewohner von Engen verkauft werden konnte oder eben nicht. Dieser Passus billigt den Mitgliedern des Engener Rates, die vermutlich alle in landwirtschaftlichen Dingen bewandert waren, eine hohe veterinärpolizeiliche Kompetenz zu.

Die Metzger durften vom Beginn des »Brachet«, also des Monats Juni, bis zum Fest Mariae Geburt, dem 8. September, somit in der heißesten Zeit des Jahres, nur zwei Tage altes Fleisch verkaufen. Wenn es aber auch am dritten Tag noch frisch erschien (»bedunckts«), so sollten der Schultheiß und einer oder zwei aus dem Rat darüber entscheiden, ob das Fleisch noch genießbar wäre.

Die nächste Regelung zeigt, dass ausschließlich die Versorgung der Bevölkerung mit frischem, gesundem Fleisch im Vordergrund stand und nicht das freie Spiel von Angebot und Nachfrage: blieb bei einem oder mehreren Metzgern Fleisch am Dienstag oder Donnerstag übrig, dann sollten die anderen Metzger nicht schlachten oder Fleisch kaufen, bis das übrig gebliebene Fleisch verkauft worden war. Für den Samstag sollte diese Regelung nicht gelten. Fleisch durften nur die Metzger verkaufen. Auch die Wirte waren angehalten, zu den Wochen- und Jahrmärkten kein Rindfleisch »In das Huß metzgen, noch schlachen«, sondern sie sollten dieses Fleisch von den Metzgern beziehen. Fleisch von Kälbern, Schafen und Lämmern, das sogenannte »Bratis«-Fleisch,⁹ konnten die Wirte aber kaufen, wo sie wollten.

Wie wichtig es der Stadt Engen war, dass ihre Bürger gutes Fleisch auf den Tisch bekamen, beweist der Artikel, der den Metzgern verbietet, »losen Fleisch«, d. h.

9 Fischer, Herrmann: Schwäbisches Wörterbuch. Band 1. Tübingen 1904, Sp. 1360: »Bratmetzger – eine besondere Unterart bei der Metzgerzunft, was in der Reichsstadt Rottweil ehemals der »Kälbermetzger« hieß. [...] Schwein- und Brattmetzger«

Fleisch von einem Mutterschwein, zu verkaufen. Sie sollten es vorher den Kunden »ansagen«, damit sie selbst entscheiden konnten, ob sie dieses Fleisch kaufen wollten. Auch sollten sie kein von Finnen (»pfynnig«) – das sind junge Bandwürmer – befallenes Fleisch oder Schmalz feilbieten und kein befallenes Schmalz mit gutem vermischen und dann verkaufen.

Der nächste Artikel¹⁰ beschäftigt sich schließlich mit den Würsten, die auf die Engener Tische kamen. Warum hat die Stadt den Passus eingefügt, dass »fünff [Würste] ain pfund thun«? Hatten die Metzger bei der Wurstherstellung gepanscht? Denn die städtische Obrigkeit schrieb vor, dass ein Viertel davon Speck sein sollte. Auch durfte kein Wasser in die Wurstmasse gemischt werden. Das Pfund Würste durfte nicht mehr als fünf Pfennige kosten. Selbst die Menge des Fleisches, das »In das Saltz« kommen sollte, war vorgeschrieben. Der Schultheiß, der Bürgermeister »vnd dero« mussten einwilligen, wenn jemand ein Viertel eines Rindes oder mehr als 30 Pfund ins Salz legen wollte. Man wollte so wahrscheinlich einer eventuell auftretenden Knappheit an frischem Fleisch vorbeugen.

Wurde eine trächtige Kuh oder ein ebensolches Schaf oder eine Ziege geschlachtet, so sollte das aus dem Muttertier entnommene ungeborene Tier »vnverzogenlich« in den Tobel bei der Ablässe¹¹ gebracht werden. Wie wichtig diese Vorschrift war, zeigt die Strafe, die eigens genannt wurde: je drei Schilling Pfennig an den Schultheiß und an den Rat.

Wahrscheinlich genügten mit der Zeit diese die Metzger betreffenden Statuten nicht mehr. Es wurde zusätzlich noch eine »Statt Engenn Mezger Ordnung« aufgestellt: Die älteste dieser Ordnungen stammt aus dem 1602.¹² Die bisherigen Vorschriften für die Metzger in den »Statuten« wurden in die neue Ordnung aufgenommen, aber auch neue hinzugefügt. Im ersten Artikel werden die Metzger gehalten, das Pfund Fleisch von Ochsen und Stieren, die lebend für über 25 fl einkauft wurden, zu 3 x zu verkaufen. Den Verkaufspreis des Fleisches von Tieren im Wert von 5 bis 26 fl sollen die Schätzer festsetzen.

Auffällig ist der nächste Passus, der die Metzger anhält, alle Samstage »zu vorderst unser g[nädigen] Obrigkaith und demnach die Bürger, In vnd bei woner« mit Fleisch zu versorgen und »dar vor niemands nix hinauß gebenn«. Dieser seltsame Artikel könnte auf eine Fleischknappheit hinweisen, bei der ein Teil der damaligen Engener Gesellschaft zu kurz gekommen war.

Die Metzger sollten ein Vorder- und ein Hinterviertel eines Rindes gemeinsam auf der Metzgerbank aushauen. Ausführlich wird der Verkauf der Kutteln geschildert, die gesotten verkauft werden sollten, das Pfund für 2 x. Auch sollten die Lungen und was dazu gehört, dazu gewogen werden. Bei einigen Vorschriften lässt sich

10 Die Artikel in den Statuten sind nicht nummeriert.

11 Zu den beiden Flurbezeichnungen siehe Schreiber, Walter: Vom Zeugnis der Namen. In: Berner, Herbert (Hg.): Engen im Hegau. Mittelpunkt und Amtsstadt der Herrschaft Hewen. Band 1. Sigmaringen 1983, hier S. 332 und 392

12 Stadtarchiv Engen Akten Nr. 1418

vermuten, dass sich so manche Unsitte beim Fleischverkauf eingeschlichen hatte, die bei der Engener Einwohnerschaft einigen Unmut erregte. Warum waren die Metzger eigens gehalten, die Kutteln nicht aus dem Wasser direkt auf die Waage zu legen, sondern sie aus einem Korb (»Zainen«) oder einem anderen trockenen Geschirr zu nehmen? Wahrscheinlich hatten die schlitzohrigen Metzger das Wasser mit abgewogen und den Kunden berechnet.

Das Kalbfleisch spielte natürlich damals eine viel größere Rolle beim Fleischverzehr als heutzutage. Das Pfund Fleisch von guten, weißen Kälbern, das nach Gewicht und nicht stückweise verkauft werden sollte, kostete 10 Pfennig. Dunkleres Kalbfleisch mussten die Schätzer schätzen. Das »Voessen von den Kelbernn« wurde wie folgt verkauft: ein Kopf um 5 x, ein Gekröse um 1 Batzen, ein »Gliber« [?] um 6 x und ein Kalbsfuß um 2 Pfennig. Auch die Preise für Schaffsfleisch – das Pfund für 3 x und den Schaffsfuß für 1 Pfennig – waren vorgegeben.

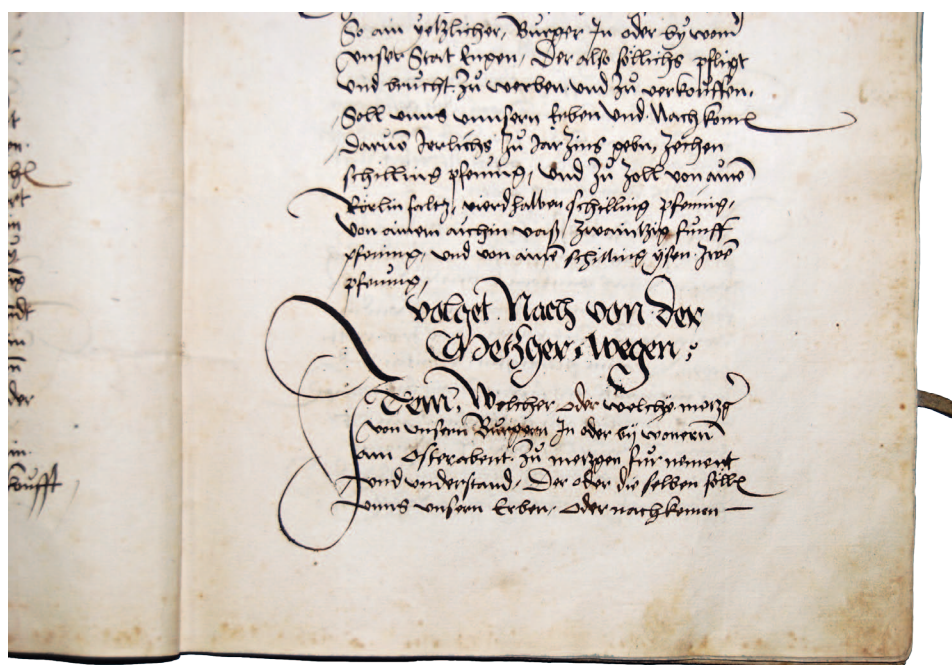
Der Fleischkauf im alten Engen hatte auch für den Käufer seine Tücken. Die Metzger sollten niemanden nötigen, dieses Voessen aus Köpfen, Gekröse und »Gliber« zu kaufen. Wenn aber ein Kunde sechs Pfund und mehr Kalbfleisch einkaufte, so war er schuldig, ein Voessen dazu zu kaufen, wobei die Preise festgelegt waren. Kalbsfüße und -köpfe durften nicht mit dem »normalen« Kalbfleisch gewogen werden. Beim Schweinefleisch und den Würsten sollten es die Metzger halten wie von alters her. Wenn sie dieses aber mit dem Speck verkauften, dann sollte es dem Schult heißen und dem Bürgermeister angezeigt und geschätzt werden.

Diese Metzgerordnungen über den Fleischverkauf wurden im 17. und 18. Jahrhundert mehrfach erneuert und überarbeitet, wobei es sich aber meist nur um kleinere Änderungen handelte. Seltsam erscheint der Passus in der Metzgerordnung von 1678: »Item die Hinterdärm, Megenn vnnd Zungen, so einer Dreyssig pfund nimpt, dem mügenn sy ain ganzenn Darm, Megenn oder Zungenn darzu geben.« Auf einen hohen Verzehr von Schaffsfleisch im alten Engen weist der Artikel hin, dass der, der drei Pfund und mehr Schaffsfleisch kauft, noch eine Lamm- oder Schaffswurst für einen Kreuzer dazu bekommt.

Die Metzger von Engen waren verpflichtet, alle Jahr zweimal bei der Abhaltung des Jahrgerichts zu »loben und schweren [schwören]«, dass sie die Bestimmungen in den sie betreffenden Artikeln einhalten. Ob sich die Metzger daran gehalten haben? Auf alle Fälle wurde am 24. April 1686 eine weitere Metzgerordnung für Engen erlassen, »umb gemainer nutzes vnd mehr friedens wegen«, was Hinweise auf einige Streitigkeiten gibt.

Im Stadtarchiv fand sich zudem eine Ordnung der Engener Metzgerzunft aus dem frühen 18. Jahrhundert, die weitere Vorschriften für die Ausübung des Metzgerhandwerks enthält und die aber auch einen Einblick in das tägliche Leben eines »zünftigen« Metzgers erlaubt.¹³ In dieser Ordnung verpflichten sich die Metzger ein weiteres Mal gegenüber der fürstenbergischen Herrschaft, die Stadt und dieses Mal

13 Stadtarchiv Engen Nr. 1418. Auf der Ordnung ist von anderer Hand die Jahreszahl 1717 vermerkt, doch in der Archivalie selbst findet sich diese Jahresangabe nicht.



»Volget Nach von der Metzger wegen«: Beginn der die Engener Metzger betreffenden Bestimmungen in den »Statuten« von 1503, fol. 32r (Stadtarchiv Engen)

zusätzlich auch das »Land« jederzeit mit genügend Fleisch zu beliefern, besonders zu Kirchweih, an Jahrmärkten, Hochzeiten und »anderen Mahlzeiten«.

Im zweiten Artikel ist die Rede, dass »von dem Landt« öffentlich und heimlich Fleisch in die Stadt Engen geliefert worden sei. Auch hätten Wirte und andere, die keine gelernten Metzger wären, geschlachtet und Fleisch für Hochzeiten und andere Mahlzeiten geliefert, obwohl dies den »Statuten« der Stadt zuwider liefe. In der Zunftordnung wird nochmals, wie schon in den »Statuten« der Stadt, das alleinige Recht der Metzger beschworen, dass nur sie die Bewohner von Engen mit Fleisch versorgen dürfen, nur müssen jetzt die Metzger Mitglieder in der Metzgerzunft sein.

Natürlich finden sich in der Zunftordnung die üblichen Aufnahmekriterien für ein künftiges Zunftmitglied, wie eheliche Abkunft, das Verhalten als Handwerker in der Öffentlichkeit und viele andere Dinge. Die Metzgerzunft verpflichtete ihre Zunftgenossen, beim Fleischverkauf einen »Schurz« zu tragen, bei einem Verstoß musste eine Kanne Wein bezahlt werden. Am Rande des Artikels findet sich der Hinweis von anderer Hand, dass auch das Tabakpfeifenrauchen beim Fleischverkauf mit einer gewissen Strafe belegt werden könnte. Man achtete bei den Engener Metzgern auf die Etikette: Wenn einer bei seiner Handwerkszunft erschien und nicht »drey Knöpf- oder Haften [Haken zum Schließen von Kleidungsstücken]« geschlossen hatte, der musste eine Kanne Wein bezahlen.

Kein Metzger durfte sich in den Handel eines Zunftgenossen mit Kunden einmischen und mitbieten, bei Androhung einer Weinstrafe. Ängstlich wurde darauf gehalten, dass ja keine Konkurrenz unter den Metzgern entstand, deshalb war es verboten, sich die Kunden abzuwerben »oder [zu] sagen, nimb das Fleisch bey mir«.

Die Zunftordnung enthält auch Regelungen zur Ausbildung des Nachwuchses. Natürlich musste ein Metzger, der Meister werden wollte, sein Meisterstück abliefern. Dazu musste er vor zwei unparteiischen Meistern einen Stier »in einem Straich niederschlagen, auch in einem Stich und Schnitt, das Bluth von ihm lassen« und ein Viertel des Tieres nach Handwerksbrauch zerlegen. Falls er an der Aufgabe scheiterte, musste er einen Eimer Wein – das waren nach dem Engener Seemaß immerhin ca. 39 l – Strafe zahlen.

Anfangs der 1770er Jahre hatte sich in Engen das schon zeitweise angespannte Verhältnis zwischen den Metzgern und der Stadt noch weiter verschlechtert. Die Metzger beklagten sich beispielsweise über den zu niedrigen Kalbfleischpreis, andererseits bemängelten die Engener die Qualität des Fleisches, das hätten selbst aus Schaffhausen und Stein am Rhein herbeigerufene Metzger bestätigt.

Die alte Metzg von Engen

Der Fleischverkauf ging im alten Engen anders vonstatten als heutzutage. Damals hatten die Metzger kein Ladengeschäft, wo jeder für sich separat sein Fleisch verkaufte, sondern sie erledigten den Fleischverkauf zusammen unter einem Dach in der Metzg.¹⁴ Die alte Engener Metzg stand in der Hauptstraße anstelle des jetzigen Gebäudes Nr. 31. Sie war im Erdgeschoss ein offener, mit Säulen versehener Bau,¹⁵ in der sich die Fleischbänke der Metzger befanden, wo jeder sein Fleisch aushaute und es zusammen mit den eher seltener produzierten Würsten an die Kunden verkaufte. Schon im Jahre 1400 sollen acht Fleischbänke in Engen vorhanden gewesen sein.¹⁶

Hinter der Metzg stand in der jetzigen Spendgasse das Schlachthaus an der Stadtmauer. Der Weg von der Metzg zum Rathaus war kurz, und das war gut so, denn, wie wir gesehen haben, musste doch häufig der Schultheiß oder der Bürgermeister gerufen werden, um bei einer Streitigkeit um Preis, Qualität oder Quantum zu entscheiden.

Die Metzg bestand aus zwei Abteilungen, der Brat- oder auch Kleine Metzg und der Rindermetzg, die beide jedes Jahr an die hiesigen Metzger verliehen wurden, was nicht immer ohne Streit abging. Beide Abteilungen hatten mehrere Fleischbänke, auf denen die Metzger ihr Fleisch verkauften. Während die Rindermetzg an meist einen oder später auch zwei Metzger ging, teilten sich die »vielen« anderen Engener Metzger die Bratmetzg. In der Rindermetzg wurde Rindfleisch verkauft, die Metzger

14 Die Bezeichnung wechselt von Metzg zu Metzgi etc.

15 Nach den Forschungen von Alfred Gschlecht zur Hausgeschichte

16 KB KN III, a. a. O. 1979, S. 61

der Bratmetzger verkauften Schweine-, Kalb-, Schafs- und Ziegenfleisch.¹⁷ Kein Bratmetzger durfte Rindfleisch und kein Rindermetzger durfte Bratenfleisch auswiegen und verkaufen, bei Strafe von einem halben Eimer Wein, so hieß es in der Zunftordnung der Metzger.¹⁸

Trotz dieses geregelten Verfahrens war man in Engen wegen des Fleischverkaufs häufig uneins: die Bürger mit den Metzgern wegen der Qualität des Fleisches, die Metzger mit der Stadt wegen des zu niedrigen Fleischpreises, der von den Fleischschätzern der Stadt festgesetzt wurde, und die Metzger untereinander, weil man trotz einer zünftigen Friedenspflicht Konkurrent auf einem winzigen Markt war. Denn das Kardinalproblem bei den Engener Metzgern war ihre große Zahl. Es gab in den 1770er Jahren in dem kleinen Städtchen mit seinen knapp 1000 Seelen in Engen selbst und zusätzlich knapp 200 Seelen in der selbstständigen Gemeinde Altdorf sage und schreibe sieben Metzger,¹⁹ die trotzdem existieren konnten. Sicherlich hatte jeder der Metzger noch eine Landwirtschaft und mancher, wie der Löwenwirt, auch ein Wirtshaus als ökonomische Grundlage. 1772 gab es in Engen folgende Metzger: Hans Michael Rotackher, Joseph Distel, Jacob Berger, Johannes Espenmüller, Frantz Joseph Schehrer, Frantz Rotackher jung und Frantz Joseph Rotackher.

Jahrelang wurden wegen der Verleihung der Metzg Streitigkeiten zwischen der Stadt und den Metzgern sowie unter den Metzgern untereinander ausgefochten, so dass sogar einmal erwogen wurde, die Metzger »in die Fremde« ausschreiben zu lassen. Die Akten mit den Sitzungsprotokollen über die Metzger-Verleihungen sind dick. Dass diese Streitigkeiten ausdauernd, hart und verbal entgleisend geführt wurden, kann man sich denken. Doch die Engener Metzger mussten sich auch gegen die »auswärtige« Konkurrenz wehren. So kam zu den vielen Engener Metzgern noch ein zu-



Engen, Hauptstraße 31. Hier stand die alte Engener Metzger. (Foto: Verfasser)

17 Vgl. Fischer, a. a. O. 1904, Sp. 1360. Es erscheinen die Bezeichnungen Brat-, Bratis- und Braten-Metzger.

18 Art. 23 der Zunftordnung

19 Einwohnerzahlen gibt es für Engen in diesem Zeitraum nur für 1809: Engen: 992, Altdorf: 197; nach KB KN III, a. a. O. 1979, S. 60

sätzlicher Konkurrent in der Gemeinde Altdorf hinzu, wo Joachim Baur wöchentlich schlachtete und dadurch Kunden abgeworben hatte.

Wegen des Überbesatzes waren die Engener Metzger sehr darauf erpicht, dass ja kein anderer Einwohner von Engen in der Stadt schlachtete. Erst 1780 hatte ihnen die fürstenbergische Kanzlei zu Engen noch einmal auf ihre Bitten hin bestätigt, dass sie allein für die Fleischversorgung von Engen zuständig waren. Ein weiteres großes Problem beim Fleischverkauf in Engen war neben dem Überbesatz die mangelnde Autorität der städtischen Schätzer, d.h. dass sich die Metzger nicht an die Schätzungen der Fleischschätzer hielten und das Fleisch nach ihrem Gusto und vor allem zu ihrem Preis an die Engener verkauften.

Die Bäcker und der Brotverkauf

Doch kommen wir zum Brot. Es gab zu den Bäckern und zum Brotverkauf viel weniger Vorschriften als zu den Metzgern und dem Fleischverkauf. Lief der Brotverkauf reibungsloser ab? Waren die Engener Bäcker nicht so streitsüchtig wie die Metzger? Die »Pfister« (von lat. *pistor* = Müller und Bäcker) und ihre Pflichten werden in den »Statuten« von 1503 erwähnt, doch fand sich keine Bäckerordnung für die Stadt Engen. Der Standort der in der Kreisbeschreibung für das Jahr 1400 genannten Brotbänke lässt sich in der Stadt nicht mehr festmachen.²⁰

Die Engener Bäcker mussten die Stadt und die Märkte jederzeit mit Weiß- und Hausbrot beliefern und »kain zeit on brot Lassen«. Nur von der abendlichen Betzeit bis morgens zur Zeit des feierlichen Amtes, das am Vormittag um 8 bzw. 9 Uhr je nach Jahreszeit in der Pfarrkirche gefeiert wurde, mussten sie kein Brot zum Kauf bereit halten. Sie mussten das Brot an jeden Kaufwilligen gegen Geld oder auch, wenn jemand kein Geld hatte, gegen ein Pfand, das im Wert aber um ein Drittel über dem Barpreis lag, verkaufen. Das Pfand war innerhalb acht Tagen einzulösen, danach konnte der Bäcker es verwenden oder auch versteigern.

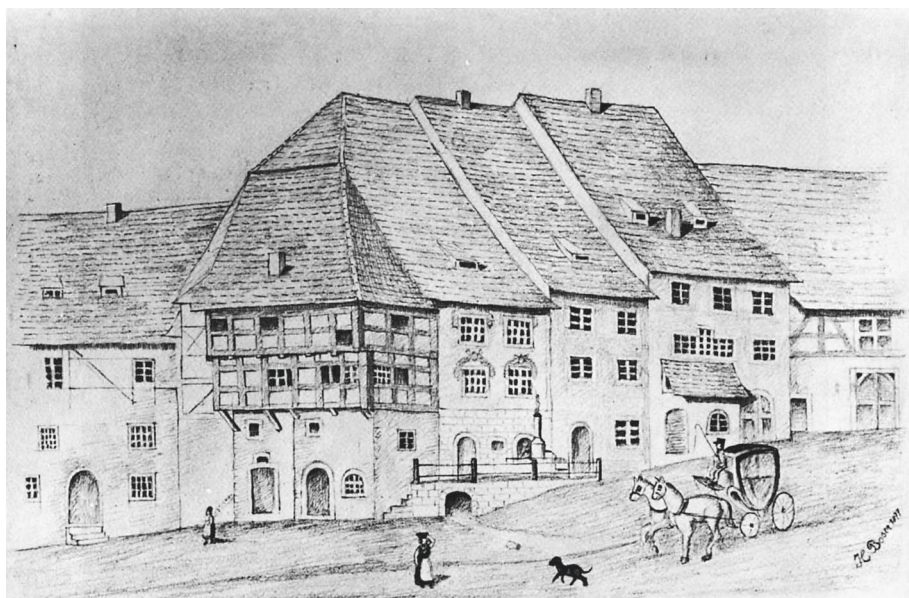
Das Weißbrot durfte nicht teurer sein als ein Pfennig, doch wenn es »an die hebe oder an die meräty« [zwei Arten von Sauerteig] gebacken wurde, durfte es auch zwei Pfennig kosten. Natürlich mussten die städtischen Brotschätzer über Qualität und Gewicht des Brotes wachen und das Brot wöchentlich schätzen, dass das Brot »gemeine vnd gleiche pfennig wert« gebacken wurde. Als Buße für Übertretungen von Vorschriften durch die Bäcker waren fünf Schilling Heller vorgesehen und somit viel weniger als für die Metzger. Welcher Bäcker sich um diese Buße nicht scherte, der wurde mit dem kleinen Frevel und mit drei Pfund Pfennig bestraft.

Die Weinschenken

Zu Fleisch und Brot gehört(e) immer der Wein, dessen Verkauf die Engener »Statuten« ausführlich unter der Überschrift »Von der Wirt oder Weinschencken wegen« behandeln.²¹ Die Wirte wurden im ersten Artikel aufgefordert, es gerecht zugehen zu

20 KB KN III, a. a. O. 1979, S. 61

21 Bl. 28 R



Hauptstraße und Marktplatz von Engen um 1839, Bleistiftzeichnung von H. Boser, 1877, nach älterer Vorlage. Die dargestellten Häuser wurden beim Stadtbrand von 1911 zerstört. (Stadtarchiv Engen)

lassen. Ein Wirt sollte nur den Preis verlangen, den er auch ausgerufen (»rueffen«) hatte. Er durfte nicht Wein anpreisen, dass er aus einem vollen Fass sei, wenn schon acht Maß daraus entnommen worden waren.²² Wenn ein Wirt einen Wein ausgerufen hatte, dann sollte er ihn nicht wegsperren, sondern ausschenken. Dass gleich zwei Artikel die Wirte ermahnen, nur den Wein auszuschenken, den sie auch ausgerufen haben, kann darauf hindeuten, dass hier ein dringender Bedarf bestand, die Wirte zu einem ehrlichen Ausschenken zu mahnen.

Auch der nächste Artikel geht in diese Richtung. Ein Wirt sollte nicht zweierlei Weine miteinander ausschenken, außer einen Rot- und einen Weißwein. Doch konnte der Wirt dem Gast den Wein geben, den dieser begehrte, also auch gemischten, doch »vnerbrochen das Umgelt«, also nicht zum Schaden des Umgelts, der indirekten Steuer auf alkoholische Getränke. Jähriger Wein durfte nicht als neuer Wein verkauft werden.

Jeder »gast gebent Wiert« der Stadt Engen sollte zu aller Zeit schuldig sein, ehrbare Personen gegen Bargeld zu beherbergen und zu verköstigen. Ein Wirt konnte einem Gast die Beherbergung im Haus und für seine Tiere im Stall ablehnen, doch musste er das »mit Zimlicher verkundigung Der vrsach« tun. Weil zu den Jahrmärkten immer viele Fremde in die Stadt kamen, konnten auch andere Engener diesen Gästen Herberge und Verpflegung gewähren. Kein Wirt oder Weinschenk war gehal-

22 KB KN, Band I, Sigmaringen 1968, S. 395, nach Engener Seemaß (1812) 1 Maß = 1,21 l

ten, einem Gast nach der neunten Stunde noch Wein auszuschenken, doch er konnte es tun, wenn er es wollte.

Jeder Weinschenk hatte auch polizeiliche Aufsichtspflichten. So sollte er alle Frevel, alles (verbotene) Schwören und »ander Unzuchten« vor oder nach der neunten Stunde, des Tags oder in der Nacht, die in seinem Haus geschehen, bei seinem Eid gerichtlich anzeigen (»ruegen«). Wenn ein Wirt gegen diese Artikel verstieß, wurde er mit drei Pfund Pfennig bestraft.

Ein eigenes umfangreiches Kapitel in den »Statuten« von 1503 widmete sich dem Umgelt, dieser wichtigen Steuer auf die alkoholischen Getränke. Jeder Wirt oder Weinschenk, der Wein aus einem Fass ausschenkte, musste den geschworenen und gesetzten Eichmeister (»sunner«) innerhalb von acht Tagen rufen, so dass es geeicht werden konnte. Dann hatten die Wirte den Steuereinziehern des Umgelts (»Umgeltern«) das »band gelt« zu bezahlen (»verumbgelten«) oder ein Pfand dafür zu geben. Geschah das nicht, wurde der Wirt mit dem kleinen Frevel in Höhe von drei Pfund Heller bestraft. Welcher Wirt Wein ausschenkte, ohne das Umgelt zu bezahlen, der musste von jedem Fass, das er ausschenkte, eine Buße in Höhe von drei Pfund Pfennig bezahlen, was eine enorm hohe Strafandrohung darstellte.

Der Ziegler

Neben diesen Vorschriften für den Lebensmittelbereich gibt es in den »Statuten« von 1503 auch solche für einen Handwerker aus der Non-Food-Abteilung. Der Ziegler²³ hatte eine wichtige Aufgabe für das Bauwesen der Stadt, lieferte er doch das Baumaterial zum Bau der Häuser der Bürger und auch für die Stadtbefestigung. Er sollte eine »Gelte«, einen Kübel, als Maß haben, die drei Viertel²⁴ »Sprüver« (Spreu) beinhaltete und »nit minder«. Damit musste der Ziegler den Kalk messen. Auf ein Fuder sollten 12 »Gelten« gehen. Das Fuder Kalk durfte höchstens vier Schilling Pfennig kosten.

Der Ziegler war angewiesen, den alten in Engen gebräuchlichen Ziegelmodel zu verwenden. Die Preise für seine Produkte gaben die »Statuten« vor: 1000 Unterdachziegel sollten 18 Schilling Pfennig, 1000 Oberdachziegel 16 Schilling Pfennig, 100 Mauersteine 3 Schilling Pfennig und 100 »Besetzt stain« 5 Schilling Heller kosten.

Anhand des Beispiels von Engen kann aufgezeigt werden, wie eng verwoben das Handwerk mit der Stadt und der Ortsherrschaft war. Die Aufsicht der Stadt ging über steuerliche Angelegenheiten weit hinaus. In Engen war gerade das Metzgerhandwerk, vermutlich auch wegen dessen Überbesatz, stark reglementiert. Wenn sich Vertreter der Wirtschaft heutzutage über zu viele staatliche Reglementierungen beschweren, sollten sie sich mal in die Lage der armen Metzger von Engen versetzen ...

23 Bl. 40 R

24 KB KN I, a. a. O. 1968, S. 395, nach Engener Seemaß (1812) 1 Viertel = 17,66 l