



Budapestre vonatkozó ujságcikkek

Szerző: Székely, Desider

Cím: Ofen im Mittelalter

Forrás: Neues Pester Journal

Osztályozás

Tárgy

9.439

Hely

Idő

"14/15"

Személy

Helyszám

Ofen im Mittelalter ^{25. 2. 1.} (Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Die Verwaltung der Stadt Ofen im 14. und 15. Jahrhundert*)

Von Dr. Desider Székely

Die Approvisionierung der städtischen Bewohner bewegte sich auch damals um die Versorgung der Bevölkerung mit Brot, Fleisch und landwirtschaftlichen Produkten. Die Versorgung mit Mehl, Brot, Fleisch, Grünzeug und Obst regelte die Ofener Verwaltung mit großer Sorgfalt und Aufsicht und es wurde nicht nur dafür Sorge getragen, daß die Approvisionierung billig sei, sondern es wurde auch darauf geachtet, daß die Lebensmittel den Anforderungen der öffentlichen Gesundheit entsprechen. Laut Ofner Stadtrecht hat der Stadtmagistrat im Jahre 1453 die Ausmahlung des Getreides, sowie das Gewicht des Brotes und der Semmeln pünktlich festgestellt. Die Grundlage der Berechnung bildete ein Gerlatt (?) 10,95 Meterzentner Getreide. Aus 1 Gerlatt Getreide, dessen Preis 6 Gulden damaligen Geldes (72 Goldkronen) betrug, durften 4 Wecht (Scheffel?) Semmelmehl und 3 Wecht Brotmehl ausgemahlen werden, 3 Wecht durften als Kleie und Gries verbleiben, die den Nutzen bildeten. Zu bemerken ist, daß ein Wecht ungefähr 80,16 Kilogramm entspricht, so daß aus einem Gerlatt, d. h. aus 11 Metze Getreide 321,264 Kilogramm Semmelmehl und 240,948 Kilogramm Brotmehl ausgemahlen werden konnten, während 537,79 Kilogramm Kleie und Gries den Bäckern als Nutzen verblieben. Feineres als Semmelmehl wurde nicht gemahlen. Den Preis der Kleie und des Grieses setzte der Stadtmagistrat mit 360 Denar (14 Kronen, 40 Sellaer Friedensster) fest. Außerdem war den Bäckern gestattet, daß sie das Semmelmehl im Detail zum dreifachen Preise des Engrospreises verkaufen durften. Die Mühlen erhielten als Mahlgebühr ein zwölftel Teil des zum Mahlen übergebenen Getreides und trotzdem bei der damaligen primitiven Mühleinrichtung die Verstaubung weit größer war als jetzt, arbeiteten die Ofener Bäcker mit einem anständigen bürgerlichen Nutzen, weil aus den aus 1 Gerlatt gemommenen Mehl 1500 Stück Semmeln im Einzelgewicht von 20 Lot (2137 Grammm), für einen Denar

oder 4 Friedenshellern und 660 Stück 40 Lot (nahezu 1, Kilogramm) schweres Brot per Stück für 1 Denar verkauft werden durften, so daß sie nach einem

*) Siehe die in den Nummern vom 6. und vom 18. Januar erschienenen Artikel.

für 72 Kronen gekauften Gerlatt Getreide an Semmeln und Brot 86 Kronen 40 Sellaer einnahmen und ihnen demnach 14 Kronen 40 Sellaer Bruttomilzen verblieb, der sich noch durch die ihnen verbliebene Kleie und den Gries vermehrte.

Das amtlich festgestellte Gewicht des Brotes stand unter behördlicher Kontrolle und Bäcker, die Brot in mindermem Gewicht und schlechter Qualität in den Verkehr brachten, wurden bestraft. „Wirt der prot pegt erfunden mit unrechten und ungedachtem prot, so sol man yn schupfen, als der stadrecht ist; über das sol er kain pues leiden.“ Jener Brotbäcker, der ertappt wurde, daß er ordnungswidriges oder unaußgebackenes Brot verkaufte, wurde mit der Strafe des Inschwerttauchens belegt. Ueberdies aber soll er nicht bestraft werden, sagt das Ofner Rechtsstatut. Diese Strafe bestand darin, daß der Missetäter in einen an einer schwengelbrunnartigen Vorrichtung herabhängenden Korb gesetzt und ins Wasser getaucht wurde. Diese Prozedur wurde in größter Öffentlichkeit und wahrscheinlich am Donauufer vollzogen. Diese Strafe war für den Verurteilten überaus beschämend und deshalb durften sich die Ofener Bäcker gehütet haben, Brot in geringerem als dem vorgeschriebenen Gewicht oder schlecht ausgebacken zu verkaufen. Daß aber die Bäcker Mißbräuche getrieben haben, erhellt aus dieser Strafbestimmung und auch daraus, daß das Mahlverhältnis festgestellt wurde.

Die Bäcker mußten indessen nicht nur gutes, sondern Brot auch in genügenden Mengen haben, damit an den Feiertagen und Sonntagen, da viel Volk in die

Stadt strömte, kein Brotmangel eintrete. Versäumten sie dies, konnte sie der Magistrat nach eigenem Ermessen bestrafen.

Auch die Fleischversorgung kontrollierte der Ofner Magistrat. Mit dem Fleischverkauf befaßten sich die Fleischhauer (Fleischhagler), mit Selchfleischverkauf (Pächler) und mit Wildfleischverkauf (Wiltpreier). Aufgabe des Innungsmeisters der Fleischhauer war es, die Fleischbänke täglich zu kontrollieren, ob genügend Fleisch zur Verfügung stehe, damit die armen Leute wegen des Fleisches keine Sorgen haben sollen. „Das dy armen wenig nit kummer muos leiden von fleisch wegen.“ (Ofner Stadtrecht 100.) Das Fleisch gehörte demnach zum Tagesbedarf der armen Leute. Der Innungsmeister war ferner verpflichtet, das Fleisch zu

prüfen, ob es nicht verdorben ist und ob es keine Finnen (Whinnod) enthält. Verdorbenes Fleisch wurde konfisziert und jener Fleischhauer, der dreimal rückfällig wurde, mußte soviel Strafe bezahlen, als der Anschaffungspreis des konfiszierten Fleisches ausmachte und überdies wurde ihm der Fleischverkauf auf vier Wochen verboten. Die Fleischhauer durften ihr Vieh nur im Gemeindefleischhaus und am Tage schlachten. Außer Fleisch durften die Fleischhauer auch zerstückelte Fische (Schrott fisch, drummel) verkaufen. Unter zerstückeltem Fisch ist wahrscheinlich Scheiden und Stöhr zu verstehen, weil es sich nicht gelohnt hätte, kleinere Fische, die ohnehin billig waren, in zerstückeltem Zustande zu verkaufen.

Selchfleischhändler durften ihre Ware nur anlässlich der Wochenmärkte verkaufen, weil sonst ihre Waren konfisziert und sie wegen Ordnungsstörung mit einer Mark Geldstrafe belegt wurden.

Die Wildfleischhändler verkauften Girsche, Rehe, Wildschweine, Hasen, Fasanen, Auerhähne, Wildenten, Rebhühner, Brammetsvögel u. c. Hätten sie anderes als Wildfleisch verkauft, wäre die verbotene Ware konfisziert und sie mit einer Mark Geldstrafe belegt worden.

Nachdem unter den Verkehrsverhältnissen im Mittelalter die Zufuhr von Wildfleisch aus entfernten Ge-

genden unmöglich war, ist es zweifellos, daß das angeführte Wild, dessen das Osner Rechtsbuch erwähnt, in den Ofen umgebenden Bergen reichlich vorhanden war.

Interessant sind die auf den Fischverkauf bezug habenden Statuten. Wie erwähnt, wurde zersüßelster Fisch von den Fleischhauern verkauft, dagegen durften die Fischer ganze und selbstgefangene Fische nach dem Markt bringen und verkaufen. Der Vorschrift gemäß mußten die lebenden Fische von den toten getrennt gehalten werden. Wer verdorbene Fische oder mit den lebenden auch tote Fische verkaufte, dessen Ware wurde konfisziert und der Verkäufer bestraft. Die verdorbenen Fische wurden in den Stadtgraben geworfen. Der Fischer war verpflichtet, die nach dem Markt übrig gebliebenen Fische am Schweif zu verstümmeln und nur so durfte er sie wieder nach dem Markt bringen, vorausgesetzt, daß sie nicht verdorben waren. Auf dem Osner Markt wurden auch Salzische verkauft, insbesondere des Herings geschieht Erwähnung. Diese zu verkaufen aber hatten nur die Delhändler ein Recht.

Den Verkauf von Grünzeug, Obst, Milch und Milchprodukten besorgten die Markthöherinnen (Fragnerinnen). Diese durften jedoch nur mit behördlicher Erlaubnis Handel treiben, weil festgesetzt war, wie viel ungarische und wie viel deutsche Höherinnen gewisse Arten von landwirtschaftlichen Produkten verkaufen durften. So konnten mit Grünzeug nur sechs Höherinnen handeln, und zwar vier deutsche und zwei ungarische. Das Uebergewicht des deutschen Elementes war auch auf diesem Gebiete sichergestellt. Die Grünzeughöherinnen hatten nächst den Fleischhauern ihre Stände und verkauften rohes Sauerkraut (Pottingkraut), Petersilie, Rüben, Rettige, Kürbis, Spinat, grüne Zwiebel, Porré etc.).

Hülsefrüchte wurden von sechs deutschen und drei ungarischen Höherinnen verkauft, die ihre Stände in der Nähe der Apotheke hatten. Desgleichen verkauften sechs deutsche und drei ungarische Höherinnen in der Nähe der Bäckerstuben Milch und Milchprodukte, und zwar Milch, Rahm, Käse, Butter, Töpfen (turold), Schlagobers (tjemeten), Buttermilch (tjiger) und Eier. Geflügel verkauften gleichfalls sechs deutsche und sechs ungarische Höherinnen und eben sovielen besaßen sich mit dem Salzverkauf. Obst verkauften zwei deutsche und zwei ungarische Höherinnen. Trauben und Pflaumen durften die Obstverkäuferinnen nur mit separater Erlaubnis des Magistrats in den Handel bringen. Außerdem war es zwei bis drei Höherinnen gestattet, Wildfleisch zu verkaufen.

Es gab demnach auf den Osner Märkten 48—50 Höherinnen; und nachdem dort Fische, Schwarz- und Weißbrot, Heu und Hafer verkauft wurden, mochte der Osner Wochenmarkt ziemlich bevölkert und das Angebot demgemäß infolge der genügenden Anzahl von Verkäuferinnen gesichert gewesen sein.

Ueber die Ordnung auf dem Markte wachte ein städtisches Organ, der Markttrichter (margtrichter, reißer). Und nachdem auch die Rechtsprechung über Marktange-