



Nro. 30.

Der Fleischer. (Metzger.)

Das Geschäft dieses Handwerkers, der an einigen Orten Fleischer, und an andern Schlächter oder Metzger, an noch andern Fleisch- und Knochenhauer heisst, besteht vornehmlich im vortheilhaften Einkaufe des grössern zahmen und gemästeten Viehes, im Schlachten, Aushausen und Verkaufen desselben in der Fleischbant. Denn es muß besondere Vergünstigung von der Obrigkeit einer Stadt gesucht werden, wenn ein Metzger in seinem Hause schlachten und das Fleisch verkaufen will. In grossen Städten ist entweder ein allgemeines Schlachthaus für die ganze Metzgerzunft, oder mehrere dergleichen

den eingerichtet, die gemeinlich an einem Flusse oder nahe an einem fließenden Wasser erbauet und mit den nöthigen Anstalten zum Schlachten versehen sind.

Eine gute Pollicen sorgt auch dafür, daß jedes Stück geschlachtetes Vieh von den vereideten Fleischbeschauern besichtigt werde, um den Verkauf des gefallenen und unreinen Viehes zu verhüten. Die Juden sind, wie bekannt, hierinnen weit vorsichtiger, als die Christen.

Der Metzger kauft das Mastvieh entweder von Viehhändlern, oder theils selbst, theils durch seine Knechte auf dem platten Lande von Bauern, die sich durch das Mästen des größern zahmen Viehes Vortheil zu schaffen wissen. Der Metzger oder sein Knecht beurtheilt das Vieh nach dem Gesicht und Griff, und muß durch vielfältige Uebung sich eine Fertigkeit erwerben, ein Stück Vieh so genau, als möglich zu schätzen, d. i., sowohl durch das Ansehen, als durch das Befühlen zu beurtheilen, ob es fett und fleischigt, und wie schwer es ist.

Die Schwere des kleinern Viehes untersucht der Fleischer durch das Aufheben.

Das Schlachten des Viehes ist unterschiedlich. Das große Rindvieh, als Ochsen, Kühe, Stiere, werden mit einem Beile vor die Stirne geschlagen oder ins Genick gestochen, und dann abgestochen: der jüdische Schlächter hingegen bindet dergleichen Vieh an den vier Füßen, wirft es zu Boden und schneidet ihm, ohne es vorher mit einem Beile zu schlagen, die Kehle mit drei Zügen ab.

Das kleinere Vieh wird bloß gestochen. Der Fleischer legt nämlich ein Kalb, Schaf, Schaf oder Lamm auf eine Bank oder Schragen, und sticht es auf das Genick. hernach erst schneidet er ihm mit dem Schlachtmesser die Herzadern am Halse ab. Das Schwein wird zu Boden geworfen, und dann abgestochen. Einige schlagen es vorher vor den Kopf, oder halten ihm brennenden Schwefel vor den Rüssel, daß es betäubt werde und nicht so arg schreye.

Das große Rindvieh wird, nachdem es getödtet ist, auf einen großen Schragen gelegt und ihm die Haut oder das Leder, so weit es seyn kann, abgeschlachtet. Alsdann wird es vermittelst des Sägestocks, der durch die Sessen (Schenkel) der Hinterbeine gesteckt ist, in die Höhe gewunden und das Leder völlig abgenommen.

Dann nimmt der Metzger das Rindvieh aus; erstlich den Wanst oder die großen Gedärme, hierauf den Mielker oder die kleinen fetten Gedärme, ferner das Geschlinge oder Leber, Lunge und Herz, und endlich die Talquieren, worinnen die Fleischnieren stecken. Endlich wird das ausgenommene Rindvieh innen ausgewaschen, die Gedärme aber werden sorgfältig gereinigt. Den Wanst brühet man mit heißem Wasser aus, und macht aus den Gedärmen die sogenannten Kaldaunen, oder Sälzen zum Verkaufe. Den Talg oder das Ausschlit trocknet der Fleischer unzerstückt, und verkauft ihn gemeinlich unausgebraten an die Seifensieder und Lichterzieher nach einer gewissen Taxe oder an den Meistbietenden. Viele Metzger ziehen aber auch selbst Lichter. Hat ein Metzger eine große Kundschaft, so zerhackt er den geschlachteten Ochsen und verkauft ihn auf

ne eigene Rechnung; oft aber, besonders in kleinen Städten und auf dem Lande, stehen mehrere zusammen, und theilen ihn nach genommener Uebere. Die Rindszungen müssen an einigen Orten von der Metzgerzunft an die herrschaftliche Hofhaltung entweder unentgeltlich oder gegen einen gewissen geringen Preis abgeliefert werden. Das Rindfleisch wird theils grün, d. i., frisch verspeiset, oder geräuchert; alsdann erhält man das beliebte Pöckelfleisch, worunter das Samburger in Teutschland das berühmteste ist. Zur Versorgung der Mannschaft auf einer Flotte wird das Rindfleisch in grosser Menge eingefalzen. Die Rindshäute verkauft der Metzger entweder frisch oder getrocknet an Rothgerber und Juden. Das Rindsblut wird von sehr armen Leuten gebacken oder gebraten, und sodann gegessen; sonst aber von Maurern zum Anstreichen, ingleichen zur Verfertigung des berühmten Berlinerblau gebraucht; Betrügerische Schweinemetzger mischen auch wohl Rindsblut unter das Schweineblut, um desto mehr Blutwürste machen und gewinnen zu können.

Das Kalb wird nach dem Schlachten gleichfalls mittelst eines gemachten Einschnittes in die Haut ausgestossen oder abgezogen; es geschieht dieses mit geballter Faust, wann es bei 24 Stunden gestochen und also ausgeföhlet ist.

Der Hammel und das Lamm aber wird, sobald es gestochen ist, warm abgezogen, doch bleibt das Fell noch an Schwanz und Kopf daran hängen, bis es ausgeföhlet ist. Wenn es der Metzger durch Hülse des Hängestocks aufgehängt hat; so wird es ausgenommen und sauber ausgewaschen. Das Gekröse verkauft der Fleischer besonders; und das Geschlänge bleibt des guten Ansehens wegen nebst den Nieren in dem Kalbe hängen, bis sich Käufer dazu finden, worauf es in Viertel gehauen wird. Auf gleiche Weise verfährt der Metzger mit dem Schöps oder Sammel. Das Kalbsfell wird meistens an die Rothgerber; die Schöpfselle aber werden an die Weißgerber, niemals frisch dem Psunde nach, sondern alle abgedorret und dem Gesichte nach verkauft.

Das Lamm wird, wie der Hammel, geschlachtet; Das erste Lammsfleisch aber wird vom Palmsonntag an, wo man die ersten Lämmer zu flehen anfängt, und nach dem Gesichte verkauft, zu Johannis aber wird es in Reichsstädten auf einen gewissen Satz, dem Psunde nach verkauft, und ausgewogen.

Das Schwein wird gestochen, und darauf mit heissem Wasser gebrühet, um die Borsten von der Haut wegzuschaffen: Zu mehrerer Bequemlichkeit bedient sich der Fleischer hiebei der Scharren oder Schabeisen. Die Rückendorsten sammelt er besonders, und verkauft sie an Borstenbinder, oder Maurer zc. weil theils Bürsten, theils grobe Pinsel daraus gemacht werden. Um nun auch die Grundhaare wegzubringen, muß das Schwein nachgehaaret werden, d. i. der Metzger schabt die feinen Haare der Haut mit einem scharfen Messer weg, damit es ganz glatt werde.

Alsdann wird das Schwein aufgehängt und ausgenommen; das Schmeer oder Fett wird in der Haushaltung ausgebraten und statt der Butter verbraucht: man benützt auch den Abgang davon, oder die Kriesen, zu allerhand Backwerk.

Ist das Schwein fininig; so wird das Fleisch beim Verkaufe wohlfeiler gegeben; denn viele Leute eckeln sich für die Finnen, welche eine Art von Springwürmern nach der Beobachtung des Hrn. Pastor Göze zu Quedlinburg, so groß wie Hirsenkörner, übrigens aber unschädlich sind. Sihen diese Finnen weit oben am Schlunge, so kann man sie bei lebendigen Schweinen, die geworfen und besichtigt werden, erkennen: Diese Entdeckung macht den Kauf rückgängig, oder der Käufer zahlt ungleich weniger.

Die Theile des Schweins, woraus Blut, Leber, Hirn, Zwiebelwürste u. s. w. gemacht werden, siedet man, ehe sie zerschnitten oder gehackt und in die sauber gewaschenen Därmer gefüllet werden; welches das sogenannte Kretelfleisch gibt. Die Würste werden auf mancherlei Art zubereitet und theils frisch, theils geräuchert gegessen: Jedes Land hat hierinnen seine besondere Sitte. Die Augsburgische und Nürnbergerwürste; ingleichen die Göttinger Meeswürste sind in ganz Deutschland bekannt.

Zu den Bratwürsten kommen gewisse Theile des Schweines, die man aber nicht vorher kocht, sondern bloß fein zerhackt und sodann in die dünnsen Därmer vermittelst eines Trichters füllt. Der Sausack oder Magenwurst und Schwartenmagen findet ebenfalls seine Liebhaber.

Beide müssen gepreßt und, wenn sie sich auf längere Zeit gut erhalten sollen, geräuchert werden.

Was nun von dem Schweine übrig bleibt, wird zerhackt und etliche Wochen eingefalzen, alsdann in den Schlot gehängt und zum ferneren Gebrauche in der Hauswirthschaft aufbewahrt. Dieß gilt von dem Specke, den Riemen, Zungen, Bugen, und Schinken; denn die Ohrbacken und Knochen, d. i. bei uns in Franken, der Rüssel, die Ohren, die Füße, der Rückgrad, der Schwanz, werden meistens, wenn sie nur im Salzwasser gelegen sind, verspeiset.

Die Westphälische Schinken sind die berühmtesten und schmackhaftesten in Deutschland. Alles, was der Fleischer schlachtet, hat er in der Fleischbank, oder, bei besonderer Vergünstigung, im Hause feil: durch lange Übung lernt er, so viel abhauen, als der Käufer begehrt. Hackt er zu viel ab, so ist es sein eigener Schade; hauet er aber zu wenig ab, so verdirbt er sich auch den Handel, indem eigensinnige Käufer oder Köche alsdann weiter gehen, und sich bei einem andern Metzger ein schickliches Stück Fleisch ansuchen.

Die Fleischer haben unter sich ihre eigene Handwerksordnung; daher gibt es Rindmetzger und Schweinemetzger. Erstere dürfen keine Schweine auf ihre Rechnung zum Verkaufe schlachten; letztere aber auch kein Rindvieh. An manchen Orten wechselt es unter ihnen mit dem Schlachten der Hammel, Schafe und Kälber ab.

Weil die Fleischer oft vergeblich nach gemästetem Viehe aufs Land gehen; so ist daher das Sprüchwort entstanden: Einen Metzgerogang, das ist, vergebliche Arbeit, thun.

Mit dem Metzeln des Viehes geben sich viele Leute an manchen Orten ab, die keine

gelernte Fleischer sind: denn fast jeder Bauer hat so viel Geschicklichkeit, ein Schwein, Kalb, Rind u. s. w. zu schlachten. In Nürnberg sind Schweinstecker verordnet, welche den Bürgern die Schweine stechen, auf dem Lande aber verrichten es allzeit die Landmeister von den Metzgern, niemals aber mehlet ein Bauer ohne einen Metzger dabei zu haben. Das Handwerk der Fleischer aber ist ein, an den meisten Orten in Deutschland, zünftiges, jedoch ungeschenktes Handwerk.

Es wird in drei oder vier Jahren erlernt, je nach dem ein Lehrgeld gegeben wird, oder nicht. Die Gesellen der Fleischer heißen Knechte, und machen Staat mit ihrer Tasche oder Gehänge. Sie wandern drei Jahre, und müssen beim Meisterwerden einen Dachsen, Kalb oder Hammel, und ein Schwein schälen und schlachten.

Der Handwerksvortheile, deren sich die Fleischer bedienen, sind gar viele, besonders in Rücksicht auf Waage und Gewicht; und keine Polizei ist im Stande, sie gänzlich bei Seite zu schaffen, ihr größter Gewinn besteht im Einkaufen.

Wenn ein Fleischer zu leichtes Gewicht ins Haus liefert, so muß er es sich gefallen lassen, wenn es ihm mit Schimpf zurück gegeben wird.

In Kriegszeiten werden Feldmetzger angenommen, die das für ein Kriegsheer nöthige Vieh herbeischaffen und schlachten.

Es gibt auch an manchen Orten Freimetzger, welche die Erlaubniß haben, gleich den zünftigen Metzgern, zu schlachten und feil zu haben; aber keine Lehrlinge annehmen und noch viel weniger selbst Meister werden können.

In großen Städten kostet eine Fleischbankgerechtigkeit sehr viel; sie verzinsset sich aber auch reichlich: Wiewohl heutiges Tages die Mode ziemlich abkommt, daß Vornehme Beamte oder Adelige sich ihre Gattinnen aus der Fleischbank holen.

Metzgerbursche sind herzhaft, und bei Freicorps im Kriege blutdürstig und grausam.

Der bekannte Obriste und Partheigänger von Menzel war der Sohn eines Fleischers aus Leipzig; nahm aber, seiner Unbesonnenheit wegen, am Rhein ein schlechtes Ende.