



„Vom müßiggang, sauffen und straffen“ – Instruktionen für Herrschaftsbeamte

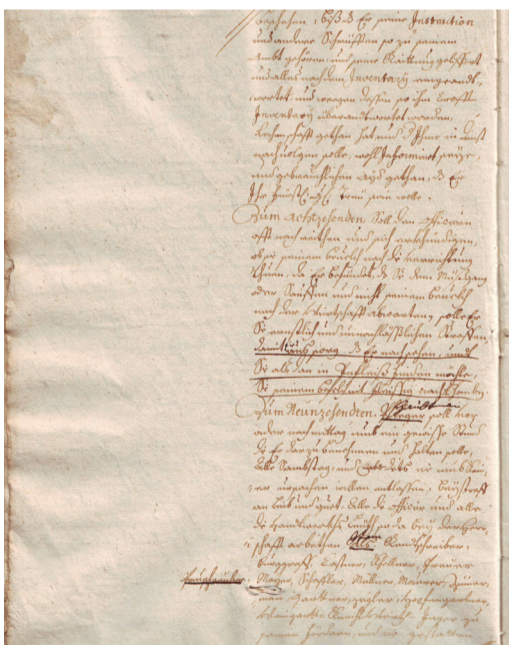


Herrschaftsbeamte der Herrschaft Manětín in Böhmen beim Einnehmen und Verzeichnen von Geld- und Getreideabgaben der Untertanen (?); Ölgemälde von Václav Dvořák, 220 x 197 cm. Muzeum severního Plzeňska, Kralovice, Inv.-Nr. OMG 2364.

Instruktionen für Herrschaftsbeamte sind frühneuzeitliche normative Quellen, welche die Pflichten der Herrschaftsbeamten (vgl. Organigramm) beinhalten und bei Amtsantritt übergeben wurden. Sie sind das Ergebnis einer zunehmenden Verschriftlichung und ermöglichten eine effiziente Verwaltung der Grundherrschaften, wie am Beispiel der liechtensteinischen Herrschaft Wilfersdorf im niederösterreichischen Weinviertel und des Augustiner-Chorherrenstifts Klosterneuburg dargestellt wird.



Ansicht der Herrschaftskanzlei bzw. der Kanzlei des stiftlichen Hofrichters (?), Öl auf Leinwand, 79 x 95,5 cm, 1676. Stift Braunau/Broumov, Muzeum Broumovska, CZ-550 01 Broumov, Inv.-Nr. 118



Halbbrüchiges Konzept einer Instruktion, undatiert (um 1700), Sammlung Liechtenstein, Hausarchiv, H 111

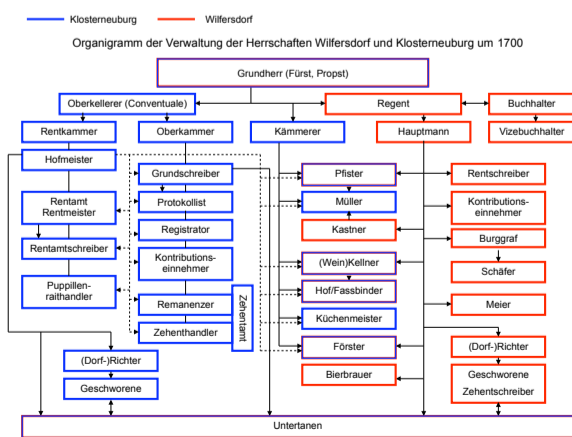
Die zentrale Figur jeder Herrschaft war seit dem 16. Jahrhundert der Hauptmann, der in Wilfersdorf auf eine über 100 Punkte umfassende Instruktion vereidigt wurde. Er verfügte, wenngleich er nicht an der Spitze der Befehlshierarchie stand, über die umfassendsten Pflichten innerhalb des Verwaltungsapparates. Dazu gehörten:

- Administration der hohen und niederen Gerichtsbarkeit
- wöchentliche Abhaltung von Verhörtagen und Amtsstunden
- wöchentliche Berichte über die verrichteten Arbeiten aller Beamten an den Grundherrn
- jährliche Verlesung der Policeyordnung, einer Ordnung des Gemeinwesens, für die Untertanen
- Kontrolle und Bestrafung der Beamten bei Alkoholkonsum oder Müßiggang.

Neben der grundherrschaftlichen Verwaltung war eine Reihe von Amtsträgern in der herrschaftsinternen Verwaltung tätig. In den größeren Grundherrschaften waren zumindest die Ämter eines Küchenmeisters, Pfisters (Bäcker), Weinkellners und Försters die Regel. Häufig gab es noch eine Reihe weiterer Bediensteter, wie Gärtner oder Verwalter von Stadthäusern sowie eine größere Anzahl von Gehilfen und Knechten.

Exemplarisch seien hier die Aufgaben des Küchenmeisters von Klosterneuburg vorgestellt:

- Bereitstellung und Produktion von Lebensmitteln
- Führung eines Registers über den Lebensmittelverbrauch
- Aufsicht über das Fischereiwesen und den Verkauf von Fischen, Fellen und Fetten
- Dienstaufsicht sowie Kontrolle des Lebenswandels der Köche und des Küchengesindes
- Aufsicht über die richtige Zubereitung und Ausgabe der Speisen sowie die Tischordnung.



Organigramm der Verwaltung der Herrschaften Wilfersdorf und Klosterneuburg um 1700

Abseits dieser weltlichen Regulierungsmaßnahmen hatte sich der Hauptmann auch um das Seelenheil der Beamten und Untertanen zu kümmern, indem er beispielsweise die Einhaltung der Osterbeichte und -kommunion überprüfte. Ebenso entging der Klerus nicht den wachsamen Augen des Hauptmanns, der die Pfarrer dahingehend kontrollierte, ob sie ein vorbildliches Leben führten.

Mag. Anita Hipfinger | email: anita.hipfinger@univie.ac.at |
Mag. Josef Löffler | email: josef.loeffler@univie.ac.at | Institut für Geschichte