Blätter für Heimatkunde 72 (1998)

Ein kaiserliches Wurst-Patent für den Grazer Friedrich Franquet aus dem Jahre 1826

Mit einer Anmerkung zur Herkunft der „Frankfurter"

Von Robert Hesse

Eine zufällig in den Grazer Kreisamtsakten gefundene Notiz über die Verleihung eines „Privilegiums auf Würste" – wie man damals die Patentierung nannte – an Friedrich Franquet, wohnhaft in Graz, Schönaugasse 31, war der Anstoß zu Nachforschungen auf einem historisch ungewöhnlichen Gebiet.[1] In A. Polsterers Nachschlagebuch über „Grätz und seine Umgebung"[2] ist dieses Privilegium kurz zitiert als: „Räucherung des Schwein- und Rindfleisches betreffend, auf 3 Jahre". Die „Jahrbücher" des k. k. polytechnischen Institutes in Wien, welchem alle in- und ausländischen Patentanmeldungen mitzuteilen waren, geben den ganzen Wortlaut des Privilegs (wohlgemerkt nicht das Herstellungsrezept!) bekannt.[3] „Friedrich Franquet, Privatmann, in der Schönau bei Grätz N. 31. Privileg auf die Verbesserung in der Räucherung des Schwein- und Rindfleisches, welche darin besteht: 1) die schweinernen Schinken durch eine besondere Beize und Räucherung viel schmackhafter, saftiger und zur Aufbewahrung geeigneter als die gewöhnlichen sind, zu bereiten; 2) Rindfleisch nach Art des Hamburger geräucherten Rindfleisches, dann Schweinefleisch nach Art des Braunschweiger Pökel- und Rauchfleisches zuzurichten; 3) mehrere Gattungen Würste auf eine hier zu Lande noch unbekannte Räucherungs- und Manipulationsart sehr schmackhaft und haltbar zu verfertigen. Auf drei Jahre, vom 28. Junius." Allein dieser Text läßt darauf schließen, daß es sich bei dem Antragsteller um einen Kenner gewisser in Deutschland praktizierter Herstellungsmethoden handelt. Wer war nun dieser vermeintliche Fachmann?

Friedrich Franquet wurde am 5. 12. 1784 in Meiningen geboren und lebte seit 1812 in Graz.[4] Er hatte aus erster Ehe mit Barbara geb. Reiß(in)[5] zwei in Graz geborene Söhne, Karl-Ludwig (1817) und Friedrich (1821). In den Matriken der für den Wohnort zuständigen Pfarre St. Anna am Münzgraben sind diese nicht zu finden, hingegen am 27. Mai 1827 die Geburt des frühgeborenen Lucianus Restitutus (!) Franquet. Der Name der Mutter ist mit Josepha geb. Hoppit angegeben, also ist die erste Frau vermutlich vor 1826 gestorben, aber in keiner Matrikel enthalten. Die beiden Söhne aus erster Ehe sind mit Reisebewilligung vom 30. Mai 1827 Zl. 1406 [6] zu ihrem kinderlosen Onkel Karl Franquet in Braunschweig übersiedelt, der dort eine Zichorienfabrik betrieb. Im Grazer Taufbuch 1827 steht als Beruf des Vaters nur: „Inhaber eines Privilegiums". Offenbar handelt es sich um das kurz zuvor erteilte Patent. Dieses scheint für Franquet ehren- und bedeutungsvoll gewesen zu sein. Zumindest vermeinte er, damit einer gesicherten Zukunft entgegenzugehen, wie es der Beruf eines „Hausbesitzers" versprach. Daß er in Graz

[1] StLA Kreisamt Graz, A. Nr. 7648-1826.
[2] Graz 1827, S. 345.
[3] Jb. d. Polytechn. Instituts, Bd. 12, 1828, S. 328, Nummer 1017, in der ÖNB, Wien.
[4] Für die Angaben zur Person und zur Familie habe ich Herrn Senatsrat Dr. Gerhard Marauschek, Leiter des Grazer Stadtarchivs, und für die Einsicht in die Kirchenmatriken Herrn Dr. Norbert Müller, Leiter des Diözesanarchivs, zu danken.
[5] Der Name der Mutter geht aus einer Mitteilung des Stadtarchivs Braunschweig hervor.
[6] Kopie des Originalschreibens aus dem StA Braunschweig.

eine Fleischerei betrieben hätte, ist nicht in Erfahrung zu bringen, vielmehr entsteht der Verdacht, daß der Anstoß zur Anmeldung des Patents vom Bruder Karl aus Braunschweig gekommen ist. Vielleicht wollte dieser ihm nach der familiären Veränderung zu einer neuen Existenz verhelfen? Das zitierte Privileg ist allerdings am 21. 2. 1829 durch Veröffentlichung im steiermärkischen „Amtsblatt zur Grätzer Zeitung" auf Grund eines Erlasses der k.k. Hofkammer vom 24. 12. 1828 „wegen unterlassener Ausübung desselben und Nichtberichtigung der Taxen" gelöscht worden. In der Erläuterung dieses Erlasses wird ausdrücklich betont, daß „nach den Bestimmungen des § 23 des Patentgesetzes vom 8. Dez. 1820 nunmehr die beliebige Benützung dieser früher privilegierten Verbesserungen und Erfindungen allgemein freigegeben wird".

Franquet, dessen Privileg am 28. Juni 1826 in sachlicher und werbewirksamer Weise verkündet worden ist, war offensichtlich nicht fähig, dieses kommerziell umzusetzen, weil ihm das Fachwissen und die Geschäftspraxis fehlte. Nur so ist die „Löschung wegen Nichtausübung" verständlich. Auch im „Grazer Intelligenzblatt", der Inseratenbeilage der Grazer Zeitung, wo andere Patente wiederholt beworben wurden, findet sich keine das Privileg betreffende Einschaltung von Franquet. Er scheint den Weg vieler Erfinder gegangen zu sein, die trotz guter Idee den wirtschaftlichen Erfolg anderen überlassen haben. Daran wird er selbst nicht ganz unschuldig gewesen sein, denn er ist in mehreren Berufen nachzuweisen. Zunächst bei der Patentanmeldung als „Privatmann", hat er sich in einem Inserat vom 9. 8. 1831 als Hersteller von Semmelbrösel und Lebensmittelhändler in einem Geschäft im Hause Hauptplatz 3 deklariert, das er „Zur schönen Köchin" nannte.[7] In einem weiteren Inserat vom Ende Oktober 1831 bietet er auch Essiggurken und verschiedene Käsesorten an. Unabhängig davon wird im gleichen Geschäft auch der Verkauf von Schuhpasta angekündigt. Der Geschäftsgang scheint nicht ganz nach Wunsch verlaufen zu sein. Denn am 3. 1. 1832 bietet er sich in einem Inserat als Verkäufer größerer Posten „verschiedenartiger Victualien, Obst, etc." an und ersucht um die portofreie Einsendung von Mustern und Preislisten, eine in dieser Branche eher unübliche Methode der Geschäftsanbahnung.[8] Das war sein vorläufig letztes Inserat. Vermutlich konnte er mit dem bisherigen Erlös nicht einmal die Lokalmiete bezahlen. Denn am 1. 9. 1832 und sechsmal hintereinander – also mit größerem finanziellen Aufwand – hat die Besitzerin des Weiß'schen Hauses die zentral gelegenen und deshalb nicht billigen Geschäftsräume zum Verkauf angeboten.[9] Es scheint Franquet nicht nur an Betriebskapital und Erfahrung im Umgang mit Geschäftspartnern gemangelt zu haben, sondern, wie beim Wurst-Patent, auch an der zu jener Zeit bereits in diesen Sparten nötigen Konzession. Im Jahre 1845 wird er in einem Schreiben aus Braunschweig „Wasserbauinspizient" genannt, ohne daß dieser Titel oder die damit verbundene Funktion erklärt wird.[10] 1850 ist Franquet nach Auskunft des Grazer Stadtarchivs in der Gemeindematrikel im Viertel Graben, Haus Nr. 1367, mit seiner am 11. 3. 1794 geborenen Frau Josefine als „Rentner" eingetragen. Die zwei in Graz beheimateten Söhne aus zweiter Ehe, der genannte Lucian, Kellner, geb. 1827, und

[7] Intelligenzblatt zur Grätzer Zeitung 9. 8. 1831.
[8] Ebd., 3. 1. 1832.
[9] Ebd., 1. 9. 1832.
[10] Diese Benennung erfolgt in einem ausführlichen Schreiben des StA Braunschweig vom 9. 11. 1994 und könnte im Zusammenhang mit der Murregulierung nach dem großen Hochwasser von 1827 stehen.

Karl, Maler, geb. 1837, hielten sich zu dieser Zeit in Wien auf. Das Haus befindet sich in der heutigen Wartingergasse, Conscr. Nr. 27. Laut Volkszählung des Jahres 1857 war Franquet Witwer mit der Berufsangabe „Wichsmacher" (Lederglanzpaste). Der Rest der Familie muß Graz zwischen 1857 und 1866 verlassen haben, weil anläßlich der Volkszählung 1866 (in den Indices für Einheimische und Fremde) kein Franquet mehr vorkommt. Allerdings wäre der Vater damals bereits 82 Jahre alt gewesen. Auch in den Sterbematriken von Graz kommt der Name Franquet nicht mehr vor (Vormerkungen über Ein- und Auswanderungen gibt es erst seit den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts). Es ist naheliegend anzunehmen, daß - falls der Vater noch lebte – er zu den Söhnen nach Wien gezogen ist. Da diese aber in den Archiven nach Auskunft des dortigen Magistrats nicht zu finden sind, haben sie sich vermutlich nicht in der Stadt, sondern in der Umgebung von Wien niedergelassen, wo sie in irgendeiner Form an der Nutzung der väterlichen Erfindung beteiligt gewesen sein könnten.

Über die Herkunft Franquets war nur wenig in Erfahrung zu bringen. Seine beiden Söhne aus erster Ehe sind 1827 nach Braunschweig übersiedelt, wo ein Onkel die Zichorien-Fabrik (Ersatzkaffee, ein durch die Kontinentalsperre Napoleons bewirktes Patent) von seinem kinderlosen Stiefvater Ludwig Otto Bleibtreu übernommen hat, die sie schließlich erbten. Als der Grazer Franquet 1851 anläßlich der dortigen Konzessionserteilung um die formelle Auswanderungsbewilligung, also um die Entlassung seiner Söhne aus dem österreichischen Staatsverband, ansuchte, kam zutage, daß beide hier zum Militärdienst hätten eingezogen werden müssen. Schließlich aber wurde die Bewilligung wegen Überschreitung des stellungspflichtigen Alters erteilt, so daß sie als erwünschte Mitglieder in den herzoglich Braunschweig-Lüneburgischen Untertanenverband aufgenommen werden konnten.[11]

Die „Braunschweigische Landeszeitung" vom 29. April 1934 enthält anläßlich der Publikation einer „Fabriks- und Familienchronik Bleibtreu-Franquet" einige Angaben über die Herkunft der Familie Franquet: Im Jahre 1786 habe der vormalige Sachsen-Meiningische Stallmeister B. Franquet in Braunschweig eine Reitschule eröffnet. Zu seinen Schülern gehörte auch der stadtbekannte Begründer der Zichorienfabrik Ludwig Otto Bleibtreu, woraus sich eine Freundschaft entwickelte. Als besagter B. Franquet 1787 als Universitätsstallmeister nach Helmstedt berufen wurde, nahm Bleibtreu dessen Sohn Karl, der damals vier Jahre alt war, an Kindes statt an.

Zurück zum Wurstpatent: Es ist wichtig, darauf hinzuweisen, daß es in den Jahrbüchern des k.k. polytechnischen Institutes vor dem Jahre 1826 kein anderes Privileg über geräucherte Wurstwaren gibt als das besagte vom 28. Juni 1826, zumal – wie zitiert – das Jahr 1820 als Beginn des Patentgesetzes anzunehmen ist. Erst im Anschluß an den Löschungsbescheid ist die bisher vom Erfinder geheimgehaltene Rezeptur mit allen Zubereitungsvorschriften veröffentlicht worden.[12] Breiten Raum nimmt darin die Art und Weise des Einbeizens des Geselchten ein, mit abwechselndem Lufttrocknen und Räuchern im kalten Rauch. Rindfleisch und Zungen werden nur in heißes Wasser getaucht und anstatt einer Beize mit einem Gemenge von 4 Teilen Kochsalz, 1 Tl. Salpeter und 1/2 Tl. Zucker vorbehandelt, bevor sie mit Kleie berieben für 6 Wochen in die Selchkammer kommen. Das Pökelfleisch wird auch mit dem genannten Salz-Zucker-Gemisch behandelt und in mehreren

[11] Kopie des Entlassungsschreibens, Magistrat Graz v. 29. 11. 1851, StA Braunschweig.
[12] Band 14, 1829, S. 227-281.

Lagen unter Zugabe von Lorbeerblättern, Rosmarin und Wacholderbeeren in ein Faß gepreßt, dessen Deckel zugeschlagen wird. Durch mehrmaliges Umkehren des Fasses verteilt sich die Beize, so daß das Pökelfleisch nach vier Wochen gebrauchsfertig ist und auch geselcht werden kann. Die verschiedenen Arten von Fleischwürsten werden gewürzt und unterschiedlich lang gekocht, mehrmals in kaltes Wasser getaucht und zum Trocknen auf Stroh gelegt. Ähnlich geht man bei den Leberwürsten vor. Zum Schluß sagt Franquet, daß man aus dem fein gehackten „Mettgut" mit Schinken, etwas Salz, wenig Pfeffer und anderen Gewürzen unter Verwendung von Rinderdärmen auch kleinere Brat- und Räucherwürste machen kann, die ebenso an der Luft und acht Tage in der kalten Räucherkammer aufgehängt, langsam gekocht und in kaltem Wasser abgekühlt werden. Auf die Frage, ob die Rezepte den heutigen Herstellungsvorschriften entsprechen, kann hier nicht eingegangen werden. Man gewinnt jedoch den Eindruck, daß bewährte Methoden und Zubereitungen in gemeinverständlicher Form vermittelt worden sind. Das macht den Wert und die Bedeutung des Franquet'schen Patents aus, unabhängig davon, ob der Grazer, sein Bruder aus Braunschweig oder ein von diesem Beauftragter die Schrift verfaßt hat. Die Zubereitungsanleitung vom Jahre 1826 weist große Ähnlichkeit mit auch heute noch praktizierten Methoden auf.[13]

Schon seit mehr als 150 Jahren verzehrt man die Wiener „Frankfurter Würstel", aber beschrieben hat sie zum ersten Mal im Jahre 1930 der Wiener Fleischermeister Leopold Lahner aus Anlaß der – wie er meinte – vor 125 Jahren im Jahre 1805 erfundenen Wiener Spezialität.[14] Sein aus Oberfranken zugewanderter Urgroßvater Johann Georg Lahner habe in diesem Jahre seinen Betrieb in Wien aufgenommen und den Würsteln in Erinnerung an die in Frankfurt verbrachte Lehrzeit den Namen „Frankfurter" gegeben. Es darf angenommen werden, daß Johann Georg Lahner – er starb im Jahre 1845 – die Franquet'schen Rezepte kennengelernt hat, aber wohl erst nach ihrer Freigabe 1828. Im Jahre 1955 verfaßte die Wiener Fleischerinnung zum 150-Jahr-Jubiläum eine Festschrift, in der alles Wissenswerte über die „heißen" Jausenwürstel enthalten ist. Überprüfbare Nachweise über ihre „Erfindung" fehlen meines Wissens, und auch dieser Beitrag vermag keine deutlichen Argumente gegen diese geläufige Herkunft und Namengebung der „Frankfurter" zu bringen. Sie werden sich, dessen ungeachtet, auch in Zukunft als Wiener Spezialität überregionaler Beliebtheit erfreuen.

Nach dem Zeitalter Napoleons erholte sich die Wirtschaft allmählich, es folgte auch in Österreich ein Zeitalter des Unternehmertums und der Erfindungen. Man denke an die Schwerindustrie, an Dampfmaschine und Eisenbahn. Die Anmeldungen und Erteilungen von „Privilegien" gingen innerhalb weniger Jahre in die Hunderte. Nur wenige davon sind heute noch in Gebrauch, wie zum Beispiel die Schiffsschraube von Josef Ressel aus Triest oder das Patent auf ein unaufsperrbares Schloß des Johann Bapt. Tosi, beide aus dem Jahre 1828. Die meisten nicht-industriellen Patente erstreckten sich auf Haushalt, Textilien und chemische Produkte. Deshalb fällt jenes aus dem Gebiet der Lebensmittelherstellung des Friedrich Franquet als einziges derartiges Privileg völlig aus dem Rahmen. Es scheint, 172 Jahre nach seiner Erteilung, dieser Erinnerung wert zu sein.

---

[13] Dem Geschäftsführer der Wiener Fleischerinnung Dr. Georg Bernert danke ich herzlich für wertvolle fachliche Informationen.

[14] Vgl. Histor. Lexikon Wien 2 (1993). Hrsg. v. F. Czeike, S. 357, und Österr. Biographisches Lexikon, Bd. 4 (1996), S. 404 (Lahner).