

71. **Ordnung der Stadt Zürich für den Fleischverkauf sowie Einsetzung von Fleischschätzern**

1500 April 2 – 4

Regest: *Bürgermeister, Kleiner und Grosser Rat der Stadt Zürich setzen Johannes Leemann, Felix Wingarter und Erhard Meier als Fleischschätzer ein. Ferner erlassen sie Bestimmungen für das Schätzen sowie den Verkauf des Fleischs von Widdern, Lämmern, Schafen, Rindern, Kühen, Kälbern, jungen Ziegen, Ziegenböcken, Schweinen sowie von Wildbret durch die Metzger auf dem städtischen Fleischmarkt (Metzg). Die Preise für die verschiedenen Fleischsorten werden jeweils für den Zeitraum vor und nach dem Bartholomäustag (24. August) festgelegt und richten sich nach der Beurteilung der Qualität durch die Fleischschätzer. Weitere Bestimmungen werden getroffen hinsichtlich Verkaufszeiten der Metzger, Feiertagsregelungen, Abwägen des Fleischs, Mitarbeit der Söhne im väterlichen Betrieb, Verkauf von Fleisch für Hochzeiten sowie nach Baden und andere Orte ausserhalb Zürichs. Die Metzger und Söhne und Knechte haben die Einhaltung dieser Ordnung durch ihren Eid zu beschwören, bei Verstössen können ein zweiwöchiges Berufsverbot sowie schärfere Strafen verhängt werden. Zusatz von späterer Hand: Zwischenzeitliche Anpassung der Preise angesichts der Teuerung.*

Kommentar: *Die Ordnung für den Fleischverkauf, auch Fleischrodel genannt, wurde alljährlich erneuert, wobei jeweils einzelne Bestimmungen hinzugefügt, gestrichen oder angepasst wurden (für die überlieferten Exemplare vgl. StAZH A 77.6 sowie StAZH B III 305). Die Stadt Winterthur übernahm eine frühere Fassung für ihre Metzger (SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 270). Mit der Erneuerung des Rodels ging jeweils gleichzeitig auch die Einsetzung der drei Fleischschätzer durch den Rat einher, wobei diese laut einem Beschluss des Jahres 1426 nicht aus den Reihen der Metzger stammen durften (Zürcher Stadtbücher, Bd. 2/2, S. 380, Nr. 205).*

Die Metzg, wo sich die Verkaufsstände (Fleischbänke) der Metzger befanden und der Verkauf ihrer Produkte stattfand, war spätestens seit 1312 in unmittelbarer Nachbarschaft zu Rathaus, Richthaus, Haus zum Schneggen sowie zur Brotlaube verortet. Der im Jahr 1420 ausgeführte Neubau blieb, mit verschiedenen baulichen Anpassungen, bis zu seinem Abbruch im Jahr 1863 bestehen. Durch eine schmale Gasse von der Metzg getrennt befand sich über der Limmat das Schlachthaus. Der Rat verpachtete die im Besitz der Stadt befindliche Metzg um einen jährlichen Zins von 100 Pfund an die Metzgerzunft und legte neben den Fleischpreisen auch die Anzahl der Verkaufsstände fest (QZZG, Bd. 1, Nr. 82). Bestanden zunächst 33 Fleischbänke, erfolgte im Jahr 1541 eine Erweiterung um fünf zusätzliche Bänke (StAZH A 77.3, Nr. 30). Im Obergeschoss der Metzg befand sich bis 1469 das Stadtgericht, ab dem späten 16. Jahrhundert tagte das Ehegericht an diesem Ort.

Für die Handwerksordnung der Metzger vgl. SSRQ ZH NF I/1/3, Nr. 3; zur teuerungsbedingten Anpassung der Fleischpreise im 16. Jahrhundert SSRQ ZH NF I/1/3, Nr. 142; allgemein zu Metzgerhandwerk und Fleischverkauf Girardet 1994; zur Geschichte des Gebäudes der Metzg vgl. KdS ZH NA I, S. 361-366.

^aFleisch rodell anno etc xv^{to}

Johanns Leman, m Felix Wingarter, Erhart Meyer sind fleisch schetzer worden.^{b c/ [S. 2]}

^d-Uff dornnstag vor sannct Bartholomens tag des obgeschribnen jars etc [20.8.1500], haben unnser herren burgermeister und rät, ouch die zweyhundert, der groß rät, der statt Zürich den metzgerrnn uff ir bitt und in ansechen diser löiffen mit der türe des vichs nächgelassen und zügegeben, das die fleischschetzer rindfleisch das best, so veisd und ein ußbund ist, umb nün pfennig schetzen

mogen, doch das sy das annder, so nit ein ußbund ist, umb viij, vij oder vj abschetzen sôllen.

Desglich das sy gût zytkügen, so noch nit kalberrt haben, die veisd und ein ußbund sind, umb viij ſ schetzen mogen, doch das sy das annder, so nit ein ußbund ist, umb vij, vj oder v abschetzen sôllen.

Ouch das sy das best wydrin fleisch, so ein ußbund ist, umb viiiij ſ schetzen mogen und das annder abschetzen, ye nâch dem und es ist.

Und das es suß umb annder fleisch bliben sol nâch inhalt des rodels.^{-d} / [S. 3]

10 Uff sambstag vor dem suntag judica anno etc xv^{to} [4.4.1500] haben unnsere herren burgermeister, rât und die zweyhundert, der grôß rât der statt Zürich, angesehen und geordnet, das fleisch zû schetzen, als hienâch geschriben stât, bis an derselben unnsere herren widerûffen.

Am ersten, das dehein metzger uff einen tag mer dann eynerlei fleischs veil haben sol, welicherley das sig, und das ouch all metzger das bi dem pfund ußwegen und nit bi dem ougenmeß verkouffen sôllen; desglich, das am sambstag und andern heiligen âbennden, so es nit gewonlich ist, am morgen zû verkouffen anvachen, howen, wâgen und verkouffen, als bald die glogg zwôlfi geschlagen hat; und das geben, wie inen das von den schâtzern je geschetzt, als hernach geschriben wirdt und wie inen die gemeinschaft vergonnen ist, dâbi 20 bleibt es die zit. Doch so sôllen die gemeinder das fleisch am nagel teilen und nit anders verkouffen und besunder sol kein metzger dem anderen keinerley vleyschs, das er nider gestochen oder dargehōwen hat, zû kouffen geben oder einem andern zûverkouffen zûlegen, sunder ein jeder, das er nydergestochen hat, selbs veil haben.

Und als ettlich metzger iren sunen, so by inen unverteilt und in ir kost sind, die zunfft ernûwert und dann die bi inen uff ir benncken metzgen und veil haben lassen, dadurch ettlich gevard unnderstannden, also das zû ziten uff einem tag von inen zweyerley fleischs samentlich dârgelait wirt, sôlichs zûverkommen ist 30 angesehen und geordnet, das hinfür keiner für sich selbs metzgen oder veil haben sol, dann der sin eigen kost und huß rōiche hat.

Item wideri fleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb viiiij ſ bis uff Bartholomey [24. August] und demnâch, was ußbundig ist, ein pfund umb viij ſ und was nit ußbundig ist, sôllen die schetzer jetz und dann abschetzen, es sige umb 35 vij, vj oder funff, je nâch dem es ist. / [S. 4]

Item was rechter suglambe und ein ußbund ist ein pfund umb viiiij ſ bis uff Bartholomei, als vorstât, und darnâch umb viij ſ. Und was nit ußbundig ist, sôllen die schetzer abschetzen umb viij, vij, vj oder je nâch dem und es ist.

Item owen und ramchen, die gut sind, ein pfund umb vj ſ bis uff Bartholomei und was aber nit ußbundig ist, sollen die schetzer gewallt haben, das zû 40

schetz^een umb v oder iiij und sy bedunckt, das es wert sige, und darnach ein pfund umb v ſ das gút ist und demnach jeglichs als die schetzer bedunckt.

Und mit sunderheit sôllen die metzger das owen und ramchen vleisch besunder und nit unnder dem widerin vleisch, das fur den ußbund geschetzt ist, noch uff einen tag veil haben, damit mengklich wüsse, was er kouffe und nit eins unnder das annder gemischt werde.^f

Item rindfleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb viiiij ſ oder zwey pfund umb xvij ſ, was aber nit ußbündig ist, dâ sollen die schetzer das abschetzen umb^g vij, vj, v oder iiij, je nach dem und es ist.

Item rindfleisch, so kûrtzlich geheilet ist, das best zwey pfund umb xj ſ und darnach jeglichs als es wert ist.

Item ungeheilet stierin fleisch, das best ein pfund umb v ſ und sôllen die schetzer das abschetzen, je nâch dem und es ist. / [S. 5]

Item zittkûgy fleisch, das noch nit kalbart hât,^h und ein ußbund ist, ein pfund umb viij ſ oder ij pfund umb xvⁱ ſ. Was aber nit ußbündig ist, das sôllen die schetzer abschetzen umb^j vij, vj^j, v oder iiij, je als es ist.

Item kûgy fleisch, das nit mer denn zwey oder drû mäl kalbart hat und ein ußbund ist, ein pfund umb vj ſ oder zwey pfund umb xj ſ und was nit ußbündig ist, sôllen die schetzer abschetzen umb v oder iiij, je nach dem und es ist.

Item kalbfleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb vij ſ oder zwey pfund umb xij ſ, als dann die schetzer bedunckt und dârnach jeglichs als es wert ist und von den schetzern geschetzt wirdt. Und sôllen die griel hinfur sundrig verkoufft und bi der gewicht hingeben werden und namlich ein pfund allweg in der bestimmung und umb den pfennig als das kalb, davon es kommen, geschetzt ist und nit tûrer noch anders dann bi der gewicht, sy môgent aber das pfund wol nâcher geben^k.

Item gitzin fleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb viiiij ſ und was nit ußbündig ist, sôllen die schetzer abschetzen umb viij, vij oder vj, je nâch dem und es ist. Und sôllen die hôptli und grieli nit dârtzû wâgen, dann die sunders verkouffen und geben ein hôptli nit dûrer dann umb viij ſ und ein griely nit dûrer dann umb x ſ.

Item heilbockis vleisch, das ein ußbund ist,^l zwey pfund umb xj ſ und sôllen die schetzer das annder abschetzen umb v oder vier, je nâch dem und es ist.

Ungeheilet bôckisfleisch ein pfund umb iiij ſ. / [S. 6]

Ouch so sôllen die metzger das kalbfleisch, desglich wideris, lâmmers und gitzis, das gestochen wirt oder gemetzget werden sol, nitt sammenthafft unnder der hut, sunder by der gewicht verkouffen, wie inen je geschetzt wirt, und das darumb nieman versagen. Ob aber jemans ein kalb, lamb, gitzi oder deßglich lebendig gen Baden zûverschencken oder lebenndig zûbehallten kouffen welte, das môgen die metzger einem wol also zû kouffen geben, doch was hie gestochen und gemetzget wirt, sôllen sy bi dem pfund verkouffen, als obstât. Sy sôl-

len ouch nichts stechen noch uffhenncken, dann das sy angennds und  n ver-
z g darleggen und verkouffen wellen und nit s lichs zwen oder dry tag hanngen
lassen. ^m-Und bsonders so sol ⁿ och kein metzger kein kalb, weder tods noch
5 lebendigs, anderst dann bi der gwicht, wie dz je gesch tzt wirt, verkofen und
niemans z  m ten im  tz daruff zegeben. ^{o-m}

Item bergis schwinisfleisch ein pfund umb viij  . Und was die swartten h t,
ein pfund umb viij  .

Item heilgaltzis ein pfund umb viij  .

Es sol ouch kein metzger weder l sis noch vinnis fleisch veil haben noch
10 verkouffen in unnser statt noch in unnsern gerichtten und gebieten.

Item ein pfund swinniner wursten umb x   und sol man in das gebr t nichts
t n, dann das d rin gehört. Si s llen ouch die wurst bi dem pfund niemmans
versagen, welicher der begert und an sy ervordert, diewil sy das gebr t uff den
benncken vor inen habent und nit die wirt ald jemant anndern, das sy inen das
15 vor z kouffent geben zewort habint.

Item die metzger s llent das h ptfleisch, die kr   und die griel besonders
und  n das fleisch verkouffen und nit, so man von inen kouffen welle, das sy
dann einem z  m tten, ein hopt, ein kr   oder ein griel dartz  zenemmen. Si
s llen ouch dem, so das fleisch koufft, das w gen ^p und was die w g git, sol
20 er bezalen. Und ^q-ob jeman mit der gwicht argwenig funden wirt, als och min
herren daruff acht haben wellen, der sol z  b s verfallen sin j   und v  ^q. ^r /
[S. 7]

Item si s llen ouch kein vleisch an den winden noch an anddern ennden
spallten noch h wen, ee das es von den schetzern geschetzt und wie ein jegc-
25 lichs geschetzt wirdt, also s llen si das geben und nit d rer verkouffen. Doch
ist den metzgern hierinn gonnen und erl pt worden, ob jeman an ein hocht-
zit in den herbst oder gon Baden ald an anndre ennd vfleisch [!] notturfftig, ee
das geschetzt were, das sy den l ten das geben m gen, doch mit dem unn-
derscheid, wie das fleisch oder derglichen, so sy jemannds gebent, darn ch
30 geschetzt wirdt, so vil s llen si darumb von denen si das geben haben, ouch
nemen und nit mer. Als dann, so fleisch gebresten wil und die metzger noch
schnidennt, solich vleisch s llen si geben, wie inen vor de glichen geschetzt
ist und nit anders.

Item welicher metzger me dann ein rind uffhennckt, wie imm die geschetzt
35 werdent, also sol er eins n ch dem anddern darhoben. Und welches er also
darhowt, dasselb sol er ouch ganntz verkouffen und davor der andern keins
spallten nach darhoben und eins unnder das annder keins wegs [m]^sischen
noch verkouffen.

Wo ouch zwen metzger mit einanndern uffhennkent und das beid verkouf-
40 fen w llennt, das die beid das ouch sunderlich verkouffen und kein annder

fleisch darunnder zůverkouffen vermischen und ouch das vorhin an dem nagel teilen sōllen, als obstāt.

Es sol ouch niemman dehein gesaltzes und tiges schwinisfleisch nit verkouffen, dann das zů der zit, da es getōdt ward, schön und gůt gewesen ist, und der, so das verkoufft, sōlichs wol wüsse. Dartzů sōllen die, so von den metzgern dartzů geordnet werdennt, sōlich fleisch ouch besechen, ee es zerschnitten werde, das es kofmanns gůt und nit vinnig sye.

Es sol ouch kein metzger in der Metzg dhein gesaltzen rindfleisch, kāgin noch kein annder fleisch nit verkouffenn. / [S. 8]

Es sōllen ouch die metzger noch annderlūt fůrer dehein tachsen, hasen noch annder wildbret uff den pfrāgen nit kouffen in unnser statt noch in unnsern gerichtē und^t gepieten, aber ußwenndig unnser gerichtē und gepieten mōgen sy wol wildprāt, das frisch und gůt ist, kouffen und sol an dem Vischmerckt und nit in der Metzg verkoufft werden, dā es ouch von altem har verkoufft ist.

Die metzger sōllent ouch fůrbaßhin kein wurst von rinderinem noch kůginem blūt machen.

Sy sollen ouch kein leberrn weder spissen noch sunst verkouffen, sy sye dann voran durch die meister von den metzgern dartzů verordnet geschōwet und fůr gerecht und gůt geben.

Item die metzger sōllen ouch die schluchbraten ān schlegel machen und die geben eins pfennigs tůrer dann das fleisch geschetz ist, davon si kommen, und nit hōcher, ouch die also bi dem pfund ußwāgen und niemmanns darumb versagen.

Item die metzger sōllen ouch von ir zunfft erber lūt dartzů geben und ordnen, die das vich, so inn die Metzg getriben wirt, das argwenig ist, lebendig und todt, ordenlich und wol besechnit und was des mercks nit wirdig ist, es sige lebendig oder tod, dasselb bi iren eiden heissen hintůn und besorgen, das es in unnser statt noch in unnsern gerichtē noch gebieten niemmanns zůkouffen geben werde.

Und als den metzgern nachgelassen ist, das sy nāch der bettgloggen¹ nider stechen und uff henncken mōgen, sōllen si doch das nit absniden, spalten noch verkouffen, es sye dann vor besechen, das es des merckts wirdig sye und von den schetzerrn geschetzt worden. / [S. 9]

Item die metzger, ir sun und knecht, so dann zů bannck stānd, sōllent gēlert eid sweren zů got und den heiligen, welicher, es sigen meister oder knecht^u, der vorgeschribnen stůcken deheins ũberseche und nit hielte, die den fleischschetzern darumb zeleyden und welicher also geleidet wirt, das der bi sinem eyd viertzechen tag die nechsten ungemetzget bliben und gar nichts durch sich selbs, sine dienst noch nieman annders metzgen sol. Ob aber einer vleisch durer gebe, denn es imm geschātzt were oder annder mercklich schulden, schedlich

gevêrd bruchte, so behallden mine herren inen vor, dieselben hôcher zûstraffen, je nach gelegenheit der sach.

Welicher meister in dem jar ein nûwen knecht dinget, derselb knecht sol nûtzit ublich metzgen, ee das er sôlichen eid vor den fleisch schetzer ouch swere.

Und ob die metzger unnder inen dehein benn, uffsâtz oder ordnung gemacht hetten, die sollen hin, tod und ab sin und sy die nit haben und ouch fûrbaßhin dehein bânn, uffsâtz oder ordnung machen, in keinen weg, ân eins burgermeisters und rats wûssen, willen und erlôben bi den eiden, so sy unnsern herren^v getân hannd und sollichem allem wellen min herren nâch gân und sol dis also bestân, so lanng minen herren das gefellig und âben ist.

Wir haben ouch den metzgeren dismals nachgelassen, das si nit gezwungen sôllen werden am osterâbennt und die vierzechen tag darnâch rindfleisch oder wideri fleisch zû metzgen, die so es nit gehalten môgen. Welche aber das haben, die sôllen es die zit als zû annderer ouch haben und metzgen und besunder das die, so es der zit zû metzgen haben oder metzgen wellen, durch kein b^wânn, ordnung oder ansechen der metzger noch sust niemanns daran geirrt oder verhindert werden sôllen, damit die statt mit gûtem^x vleysch verseechen werden môge.

Unnsere herren wellen ouch die fleischschetzer by diser ordnung handthaben und schirmmen. / [S. 10]

Unnsere herren burgermeister und rât der statt Zûrich haben dem allmechtigen got zû lob und gemeiner statt zû eren angesechen und geordnet, das hinfûr uff die vier hochzittlichen vêst, namlich wienechten [25. Dezember], osterrn, pfingsten und aller heiligen tag [1. November], ouch uff die vier hochzit unnsere lieben frowen, namlich die lietmiß imm hornung [2. Februar], der verkundung imm mertzen [25. März], der himelfart im ougsten [15. August] und der gepurt im ersten herpst manot [8. September], desglich uff die zwôlffbottentag [15. Juli], all gemeinlich und sunderlich, dartzû uff annder gebannen virtag, die sigylen haben und^y deren âbent by in bann gebotten werden zûvasten, die metzger nit stechen, niderslachen oder metzgen, sunder das am âbent thûn und veil haben, wie dann das am sambstag gepflegen wirt, es were dann, das solicher firtag einer uff den sambstag viele, so môgent si nit desterinder nach mittemtag metzgen wie suß. Und welicher dâwider tâte oder deren keins ûberseeche, der sol, so offft es beschicht, ein halb march silber ân gnad gemeiner statt zû bûß verfallen sin. Doch spiß, wûrst und desglichen môgen si veil haben und verkouffen, wie bishar geprucht ist.

Actum dorrnstag vor dem suntag judica anno domini xv^{to} [2.4.1500].

Aufzeichnung: StAZH A 77.6, Nr. 23; 3 Doppelblätter; Papier, 22.0 × 30.0 cm.

Nachweis: QZZG, Bd. 1, Nr. 145.

- a *Hinzufügung oberhalb der Zeile von späterer Hand:* 1500.
- b *Hinzufügung unterhalb der Zeile von späterer Hand:* M Werder, m Rüdolf Binder, m Tünger sind fleischschätzer anno etc ij.
- c *Hinzufügung unterhalb der Zeile von späterer Hand:* Suntgöwmari Suntgöw.
- d *Streichung von späterer Hand.* 5
- e *Korrektur überschrieben, ersetzt Streichung mit Textverlust.*
- f *Hinzufügung unterhalb der Zeile von späterer Hand:* Es sölln ouch die metzger den meren und feisde vom widerinen fleisch nit also schniden, als bisher gebrucht ist, sunder dz am fleisch verkoffen.
- g *Hinzufügung am linken Rand von späterer Hand:* viij. 10
- h *Hinzufügung oberhalb der Zeile von späterer Hand:* och feisd.
- i *Korrektur oberhalb der Zeile, ersetzt:* xij.
- j *Hinzufügung oberhalb der Zeile.*
- k *Streichung:* underlon och sölliche andere kofften, der sol zû büs verfallen sin.
- l *Hinzufügung oberhalb der Zeile von späterer Hand:* ein pfund umb vj ŷ oder. 15
- m *Hinzufügung unterhalb der Zeile von späterer Hand.*
- n *Streichung:* unser herren.
- o *Hinzufügung am unteren Rand von späterer Hand mit Einfügungszeichen:* Und wer och ein metzger zû mütteti, dz er im uf dz fleisch oder griel mer geltz geben welt ald im geben, [*Hinzufügung oberhalb der Zeile:* dann die schatzung ist,] darumb dz er im dest e ald besser fleisch gebe, der selb sol och, er sig wer er well, zû büs verfallen sin j Ɔ v ß. 20
- p *Hinzufügung am linken Rand von späterer Hand mit Einfügungszeichen:* und biderben lüten felle gwicht und dz gen, so einer kofft.
- q *Korrektur von späterer Hand unterhalb der Zeile, ersetzt:* was in der küttel Metzg bißhar veil gehept ist, das sol man aber darinn veil haben und nit inn der grossen Metzg. 25
- r *Hinzufügung unterhalb der Zeile von späterer Hand:* Was och bishar in der kuttelmetzg feil gehept ist, dz sol man aber darin feil haben und nit in der grosen Metzg.
- s *Beschädigung durch Tintenklecks, sinngemäss ergänzt.*
- t *Korrektur oberhalb der Zeile, ersetzt:* noch.
- u *Korrigiert aus:* kneckt. 30
- v *Streichung:* darumb.
- w *Korrigiert aus:* k.
- x *Streichung:* vly.
- y *Streichung:* dem.
- l *Der erwähnte Glockenschlag ertönte um neun Uhr abends, vgl. StAZHA 81.1, Nr. 6 sowie Casanova 2007, S. 185 und Sutter 2001, S. 181.* 35