https://p.ssrq-sds-fds.ch/SSRQ-ZH-NF_I_2_1-76-1

76. Fleischverordnung der Stadt Winterthur ca. 1446 Juni 11

Regest: Nach einer Viehseuche sind zwei Monate abzuwarten, bevor man Fleisch von Tieren kaufen darf, die auf benachbarten Weiden standen. Man soll weder Vieh, das eine Hirnkrankheit hat, noch Stiere vor dem 24. August schlachten. Schlachtkälber dürfen nicht jünger als drei Wochen sein. Der Verkauf von Vieh mit gebrochenen Beinen soll nicht im Schlachthaus, sondern unter den Toren erfolgen. Mit Finnen befallenes Fleisch und Fleisch von Mutterschweinen soll man nicht auf den Metzgerbänken verkaufen. An Samstagen soll man das geschlachtete Vieh nicht weiter zerteilen als in Viertel und vor Mittag nicht verkaufen. Man soll nur taxiertes Fleisch verkaufen. Was geprüft ist, soll man verkaufen und nicht selbst einsalzen. Fleisch, das nicht verkehrsfähig ist, darf nicht verkauft werden. Man soll Fleisch nicht teurer verkaufen, als der Schätzwert besagt.

Kommentar: Im Rahmen der Marktaufsicht erliess die städtische Obrigkeit Vorschriften zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Sie definierte Qualitätsstandards, bestrafte Verstösse (SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 157) und zog verdorbene Ware aus dem Verkehr (SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 263), sie setzte Preis und Gewicht für Grundnahrungsmittel fest (für Fleisch: SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 270; für Brot: SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 259) und führte Kontrollen durch (Eid der Fleischschätzer: SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 186; Eid der Brotbeschauer: SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 185; Eid der Kornmesser: SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 191). Mastschweine und für die Zucht bestimmte Schweine (fassell schwynn) wurden vor dem Verkauf durch die süw schauwer begutachtet und insbesondere auf pfynen uff der zungen hin untersucht (Eidformel des Schweinebeschauers: STAW AA 4/3, fol. 452r; winbib Ms. Fol. 241, fol. 30v).

Die Metzger durften nur gesunde Tiere ins Schlachthaus bringen und unbeanstandetes Fleisch auf den Verkaufsständen, den sogenannten Bänken, anbieten, so dass niemand unwissentlich minderwertiges oder infektiöses Fleisch kaufte. Wurde zu Beginn des 15. Jahrhunderts noch die obre metzi und die nidre metzi voneinander unterschieden, wie aus dem Winterthurer Ämterverzeichnis des Jahres 1405 hervorgeht (STAW B 2/1, fol. 5v), wird später nur mehr ein Schlachthaus erwähnt, in welchem nach der Mittelmesse, die um 6 Uhr morgens begann, die Fleischbeschau erfolgen sollte, wie der Rat im Jahr 1480 festlegte (STAW B 2/3, S. 440). Die Metzger zahlten wie die Bäcker und Wirte für die Ausübung ihres Gewerbes einen Zins zuhanden der Stadtherrschaft oder desjenigen, dem die Einkünfte verpfändet waren (SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 4; SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 13; StAZH C I, Nr. 1967 b; STAW URK 2154).

Zum Metzgerhandwerk im Mittelalter allgemein vgl. HLS, Metzgerei; LexMA, Bd. 4, Fleisch, Fleischer, Sp. 541-544; zu den Metzgern in Winterthur vgl. Rozycki 1946, S. 37-42.

Item dehein fleischß ze koffen, da der sterbet ^a-des vehs ist^{-a}, da die weiden zů samen stoßent, da daz våch zů samen gaut, ^b die wil und der gebråst wåret und zwen manot dar nach.¹

Item si sont dehein sturm oder hirnwütig våch nit metzgen, noch dehein pfaren vor sant Bartholomei tag [24. August].

Item dehein kalb koffen noch metzgen, es sye denn dry wochen alt oder elter. Item si sont öch dehein beynnbrüchel in der metzt nit^c verkoffen denn under den toren, alz daz von alter her komen ist.

Item um^d pfinngs^e fleischs und losen, wenn si hant, daz sont ^f / [S. 24] si ußstellen ^g in den bach ^h i-und neben ^j den banck^k l-i daz verkoffen, alz daz von alter herkomen ist.

Item am samstag sont si daz fleisch nit höwen ^m-witer denn an lid^{-m} noch verkoffen vor mitem tag und dehein fleisch niemer verkoffen, es sie inen denn

20

geschåtzt. Und wazⁿ inen geschåtzt wirt, daz sont si öch verköffen, daz si es selbs nit saltzen sont.

Item waz öch inen in der schatzung° hingetan wurde, daz des markts nit wirdig ist, daz sont si öch dannenhin nieman geben ze koffen, wåder in der metzg noch daheim.

Item si sont och dehein fleisch nit türer geben, denn es inen geschetzt wirt.²

Eintrag: (Der vorige Eintrag datiert auf den 11. Juni 1446 [Samstag vor Fronleichnam].) STAW B 2a/1, Teil II, S. 23-24; Papier, 10.0 × 30.0 cm.

- ^a Korrigiert aus: ist [Hinzufügung oberhalb der Zeile:] des vehs ist.
- 10 b Streichung: und.
 - ^c Hinzufügung oberhalb der Zeile.
 - d Korrektur oberhalb der Zeile, ersetzt: von.
 - e Unsichere Lesung.
 - Streichung, unsichere Lesung: si metzgen nit uff den metzgen benken, sunnder dar nå.
- ¹⁵ Streichung, unsichere Lesung: und sol.
 - h Streichung: und.
 - i Hinzufügung oberhalb der Zeile.
 - ^j Streichung: d.
 - k Unsichere Lesung.
- 20 l Streichung: alz.

25

- ^m Hinzufügung oberhalb der Zeile.
- ⁿ Streichung: einem.
- Streichung, unsichere Lesung: et.
- Schultheiss und Rat von Winterthur trafen auch aktiv Massnahmen zur Eindämmung von Tierseuchen. So verboten sie 1482, bresthafftige roß mit dem wurm oder sunst ander mercklicher gepresten an den Brunnen zu tränken, und ordneten Stallpflicht für kranke Pferde an, von denen eine Ansteckungsgefahr ausging (STAW B 2/3, S. 494).
- ² Die Preise wurden in der Metzgerordnung festgelegt (SSRQ ZH NF I/2/1, Nr. 270).