

## 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 Fleisches 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 Fleisches, 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 Metzger, 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 Metzger getrennt befand sich über der Limmat das Schlachthaus. Der Rat verpachtete die im Besitz der Stadt befindliche Metzger 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 Metzger 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 Metzger vgl. KdS ZH NA I, S. 361-366.

<sup>a</sup>Fleisch rodell anno etc xv<sup>to</sup>

Johanns Leman, m Felix Wingarter, Erhart Meyer sind fleisch schetzer worden.<sup>b c</sup> / [S. 2]

<sup>d</sup>-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 tûre des vichs nächgelassen und zûgegeben, das die fleischschetzer rindfleisch das best, so veisd und ein ußbund ist, umb nûn 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 ŷ schetzen mogen, doch das sy das annder, so nit ein  
5 ußbund ist, umb vij, vj oder v abschetzen sôllen.

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

Und das es suß umb annder fleisch bliiben sol nâch innhalt des rodels.<sup>-d/</sup>  
[S. 3]

10 Uff sambstag vor dem suntag judica anno etc xv<sup>to</sup> [4.4.1500] haben unnser 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 unnser herren widerûffen.

Am ersten, das dehein metzger uff einen tag mer dann eynerlei fleischs veil  
15 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 anndern 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  
20 hernach geschriben wirdt und wie inen die gemeinschaftt vergonnen ist, dâbi blibt es die zit. Doch so sôllen die gemeinder das fleisch am nagel teilen und nit annders verkouffen und besunder sol kein metzger dem anderen keinerley vleyschs, das er nider gestochen oder dargehöwen hat, zû kouffen geben oder einem anndern zûverkouffen zûleggen, sunder ein jeder, das er nydergestochen  
25 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 rôiche hat.

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

Item was rechter suglamber und ein ußbund ist ein pfund umb viiiij ŷ bis uff Bartholomei, als vorstât, und dârnâch umb viij ŷ. 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 ŷ bis uff Bartholomei und was aber nit ußbundig ist, sollen die schetzer gewallt haben, das zû  
40

schetz<sup>e</sup>en umb v oder iiij und sy bedunckt, das es wert sige, und darnach ein pfund umb v ſ das g<sup>u</sup>t ist und demnach jeglichs als die schetzer bedunckt.

Und mit sunderheit s<sup>o</sup>llen 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 w<sup>u</sup>sse, was er kouffe und nit eins unnder das annder gemischt werde.<sup>f</sup> 5

Item rindfleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb viiiij ſ oder zwey pfund umb xvij ſ, was aber nit ußbundig ist, d<sup>a</sup> sollen die schetzer das abschetzen umb<sup>g</sup> vij, vj, v oder iiij, je nach dem und es ist.

Item rindfleisch, so k<sup>u</sup>rtzlich geheilet ist, das best zwey pfund umb xj ſ und darnach jeglichs als es wert ist. 10

Item ungeheilet stierin fleisch, das best ein pfund umb v ſ und s<sup>o</sup>llen die schetzer das abschetzen, je n<sup>a</sup>ch dem und es ist. / [S. 5]

Item zittk<sup>u</sup>gy fleisch, das noch nit kalbart h<sup>a</sup>t, und ein ußbund ist, ein pfund umb viij ſ oder ij pfund umb xvi ſ. Was aber nit ußbundig ist, das s<sup>o</sup>llen die schetzer abschetzen umb<sup>j</sup> vij, vj<sup>j</sup>, v oder iiij, je als es ist. 15

Item k<sup>u</sup>gy fleisch, das nit mer denn zwey oder dr<sup>u</sup> m<sup>a</sup>l kalbart hat und ein ußbund ist, ein pfund umb vj ſ oder zwey pfund umb xj ſ und was nit ußbundig ist, s<sup>o</sup>llen 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 d<sup>a</sup>rnach jeglichs als es wert ist und von den schetzern geschetzt wirdt. Und s<sup>o</sup>llen 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 t<sup>u</sup>rer noch annders dann bi der gewicht, sy m<sup>o</sup>gent aber das pfund wol n<sup>a</sup>cher geben<sup>k</sup>. 20 25

Item gitzin fleisch, das ein ußbund ist, ein pfund umb viiiij ſ und was nit ußbundig ist, s<sup>o</sup>llen die schetzer abschetzen umb viij, vij oder vj, je n<sup>a</sup>ch dem und es ist. Und s<sup>o</sup>llen die h<sup>o</sup>ptli und grieli nit d<sup>a</sup>rtz<sup>u</sup> w<sup>a</sup>gen, dann die sunders verkouffen und geben ein h<sup>o</sup>ptli nit d<sup>u</sup>rer dann umb viij ſ und ein griely nit d<sup>u</sup>rer dann umb x ſ. 30

Item heilbockis vleisch, das ein ußbund ist, <sup>l</sup> zwey pfund umb xj ſ und s<sup>o</sup>llen die schetzer das annder abschetzen umb v oder vier, je n<sup>a</sup>ch dem und es ist.

Ungeheilet b<sup>o</sup>ckisfleisch ein pfund umb iiij ſ. / [S. 6]

Ouch so s<sup>o</sup>llen die metzger das kalbfleisch, desglich wideris, l<sup>a</sup>mm<sup>e</sup>ris 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 deßgich lebendig gen Baden z<sup>u</sup>verschencken oder lebenndig z<sup>u</sup>behallten kouffen welte, das m<sup>o</sup>gen die metzger einem wol also z<sup>u</sup> kouffen geben, doch was hie 35 40 gestochen und gemetzget wirt, s<sup>o</sup>llen sy bi dem pfund verkouffen, als obstat.

Sy sôllen ouch nichts stechen noch uffhenncken, dann das sy angennds und  
ân verzûg darleggen und verkouffen wellen und nit sôlichs zwen oder dry tag  
hanngen lassen. <sup>m-</sup>Und bsonders so sol <sup>n</sup> och kein metzger kein kalb, weder  
tods noch lebendigs, anderst dann bi der gwicht, wie dz je geschätzt wirt, ver-  
5 kofen und niemans zû müten im út daruff zegeben. <sup>o-m</sup>

Item bergis schwinisfleisch ein pfund umb viij ſ. Und was die swartten hât,  
ein pfund umb viij ſ.

Item heilgaltzis ein pfund umb viij ſ.

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

Item ein pfund swinniner wursten umb x ſ und sol man in das gebrât nichts  
tûn, dann das dârin gehôrt. Si sôllen ouch die wurst bi dem pfund niemmans  
versagen, welicher der begert und an sy ervordert, diewil sy das gebrât uff den  
benncken vor inen habent und nit die wirt ald jemant anndern, das sy inen das  
15 vor zûkouffent geben zewort habint.

Item die metzger sôllent das hoptfleisch, die krôß und die griel besonders  
und ân das fleisch verkouffen und nit, so man von inen kouffen welle, das sy  
dann einem zû müten, ein hopt, ein krôß oder ein griel dartzû zenemmen. Si  
sôllen ouch dem, so das fleisch koufft, das wâgen <sup>p</sup> und was die wâg git, sol  
20 er bezalen. Und <sup>q-</sup>ob jeman mit der gwicht argwenig funden wirt, als och min  
herren daruff acht haben wellen, der sol zû bûs verfallen sin j ʒ und v ʒ<sup>-q</sup>. <sup>r</sup> /  
[S. 7]

Item si sôllen ouch kein vleisch an den winden noch an anndern ennden  
spallten noch hōwen, ee das es von den schetzern geschetzt und wie ein jegc-  
25 lichs geschetzt wirdt, also sôllen si das geben und nit dūrer verkouffen. Doch  
ist den metzgern hierinn gonnen und erlōpt 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 lūten das geben mōgen, doch mit dem unn-  
derscheid, wie das fleisch oder derglichen, so sy jemannds gebent, darnāch  
30 geschetzt wirdt, so vil sôllen 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 sôllen si geben, wie inen vor deßglichen geschetzt  
ist und nit anders.

Item welicher metzger me dann ein rind uffhennckt, wie imm die geschetzt  
35 werdent, also sol er eins nāch dem anndern darhōwen. Und weliches er also  
darhōwt, dasselb sol er ouch ganntz verkouffen und davor der andern keins  
spallten nach darhōwen und eins unnder das annder keins wegs [m]<sup>s</sup>ischen  
noch verkouffen.

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

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

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. 5

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

Es sōllen ouch die metzger noch annderlūt fůrer dehein tachsen, hasen noch annder wildbret uff den pfrâgen nit kouffen in unnser statt noch in unnsern gericht<sup>t</sup> und gepieten, aber ußwenndig unnser gericht<sup>t</sup> und gepieten mōgen sy wol wildprât, das frisch und gůt ist, kouffen und sol an dem Vischmerckt und nit in der Metzg verkoufft werden, dâ es ouch von alltem har verkoufft ist. 10

Die metzger sōllent ouch fůrbaßhin kein wurst von rinderinem noch kûginem blūt machen. 15

Sy sollen ouch kein lebern 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 ân 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 ußwâgen und niemmanns darumb versagen. 20

Item die metzger sōllen ouch von ir zunfft erber lūt dartzů geben und ordnen, die das vich, so inn die Metzg getriben wirt, das argwennig 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 gericht<sup>t</sup> noch gebieten niemmanns zůkouffen geben werde. 25

Und als den metzgern nachgelassen ist, das sy nâch der bettgloggen<sup>1</sup> nider stechen und uff henngken mōgen, sōllen si doch das nit absniden, spallten noch verkouffen, es sye dann vor besechen, das es des merckts wirdig sye und von den schetzerrnn geschetzt worden. / [S. 9] 30

Item die metzger, ir sun und knecht, so dann zů bannck stând, sōllent gert eid sweren zů got und den heiligen, welicher, es sigen meister oder knecht<sup>u</sup>, 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 geschâtzt were oder annder mercklich schulden, schedlich 35 40

gevērd bruchte, so behallten mine herren inen vor, dieselben hōcher zūstraffen, je nach gelegenheit der sach.

Welicher meister in dem jar ein nūwen knecht dinget, derselb knecht sol nützit ublical metzgen, ee das er sōlichen eid vor den fleisch schetzern ouch swere.

Und ob die metzger unnder inen dehein benn, uffsätz oder ordnung gemacht hetten, die sollen hin, tod und ab sin und sy die nit haben und ouch fūrbaßhin dehein bānn, uffsätz oder ordnung machen, in keinen weg, ān eins burgermeisters und rats wüssen, willen und erlöben bi den eiden, so sy unnsern herren<sup>v</sup> getān hannd und solichem allem wellen min herren nāch gān und sol dis also bestān, so lanng minen herren das gefellig und āben ist.

Wir haben ouch den metzgern dismals nachgelassen, das si nit gezwungen sōllen werden am osterābennt und die vierzechen tag darnāch rindfleisch oder wideri fleisch zū metzgen, die so es nit gehalten mōgen. Welche aber das haben, die sōllen es die zit als zū anndrer ouch haben und metzgen und besunder das die, so es der zit zū metzgen haben oder metzgen wellen, durch kein b<sup>w</sup>ānn, ordnung oder ansechen der metzger noch sust niemanns daran geirrt oder verhindert werden sōllen, damit die statt mit gūtem<sup>x</sup> vleysch versechen werden mōge.

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

Unnser herren burgermeister und rāt der statt Zürich haben dem allmechtigen got zū lob und gemeiner statt zū eren angesechen und geordnet, das hinfür uff die vier hochzittlichen vēst, namlich wienechten [25. Dezember], osterenn, pfingsten und aller heiligen tag [1. November], ouch uff die vier hochzit unnser 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 zwölffbottentag [15. Juli], all gemeinlich und sunderlich, dartzū uff annder gebannen virtag, die sigylen haben und<sup>y</sup> deren ābent by in bann gebotten werden zūvasten, die metzger nit stechen, niderslachen oder metzgen, sunder das am ābent thūn und veil haben, wie dann das am sambstag gepflegen wirt, es were dann, das solicher firtag einer uff den sambstag viele, so mōgent si nit desterinder nach mittemtag metzgen wie suß. Und welicher dāwider tātē oder deren keins überseche, der sol, so oft es beschicht, ein halb march silber ān gnad gemeiner statt zū buß verfallen sin. Doch spiß, wurst und desglichen mōgen si veil haben und verkouffen, wie bishar geprucht ist.

Actum dorrnnstag vor dem suntag judica anno domini xv<sup>to</sup> [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 sölle 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 bûs verfallen sin.
- l *Hinzufügung oberhalb der Zeile von späterer Hand:* ein pfund umb vj ʒ 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 bûs verfallen sin j ʒ v ʒ. 20
- p *Hinzufügung am linken Rand von späterer Hand mit Einfügungszeichen:* und biderben lûten felle gwich 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.
- 1 *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