

### 3. *Ordnung der Stadt Zürich für die Metzger* *ca. 1455*

**Regest:** *Bürgermeister und Rat der Stadt Zürich haben aus dem Kleinen Rat alt Bürgermeister Rudolf von Cham, Johannes Keller und Heinrich Effinger abgeordnet, um mit Vertretern der Metzger eine Handwerksordnung zu vereinbaren, damit die Fleischversorgung der Stadtgemeinde gewährleistet ist und alle Metzger ihr Auskommen haben. Die Ordnung regelt den Fleischverkauf für alle Wochentage von Montag bis Samstag, Verstösse gegen diese Bestimmungen sollen mit einer Busse von 1 Pfund und 5 Schilling an den Rat und die Zunft bestraft werden (1). Weiter dürfen sich die Metzger bei einer Busse von 6 Pfennig gegenseitig keine Kunden von ihren Verkaufsständen durch Rufen abwerben, Zuwiderhandelnde müssen angezeigt werden. Die Busse ist an die Zunft zu entrichten (2). Die Metzger dürfen ihre Ware nur von ihrem Verkaufsstand (Fleischbank) aus zum Kauf anbieten (3). Es werden zwei Männer, einer des Kleinen Rats und ein Vertreter der Metzger, dazu verordnet, die Menge des angebotenen Fleisches zu kontrollieren, damit kein Mangel entsteht (4). Die vorliegende Ordnung wird durch die drei Verordneten vor Bürgermeister und Rat gebracht, welche diese überprüfen und gegebenenfalls ändern oder annullieren können (5).*

**Kommentar:** *Die vorliegende Ordnung lässt sich aufgrund der Bezeichnung von Rudolf von Cham als alt Bürgermeister annäherungsweise datieren, da dieser im Baptistalrat des Jahres 1453 das Amt von Johannes Keller erstmals übernahm (HLS, Cham, Rudolf von). Folglich ist die Metzgerordnung frühestens im darauffolgenden Jahr entstanden, sicherlich jedoch vor dem Ausscheiden von Johannes Keller aus dem Kleinen Rat im Jahr 1460.*

*Seit dem Beginn des 15. Jahrhunderts setzte der Rat eine enge Kontrolle der gewerblichen Tätigkeit der Metzger durch, was sich nicht zuletzt an der Existenz einer Reihe ausführlicher Ordnungen aus diesem Zeitraum ablesen lässt. Dazu gehören namentlich die Ordnung für die Fleischwaage des Jahres 1412 sowie die Handwerksordnungen der Jahre 1418, 1423 und 1431 (Zürcher Stadtbücher, Bd. 2/1, S. 10, Nr. 14; QZZG, Bd. 1, Nr. 75; Zürcher Stadtbücher, Bd. 2/1, S. 173-175, Nr. 204; StAZH C I, Nr. 563; Teiledition: QZZG, Bd. 1, Nr. 119/VI). Zentrale Dokumente für die Versorgungspolitik der Stadt Zürich stellen zudem die jährlich erneuerten Ordnungen für den Fleischverkauf dar (SSRQ ZH NF I/1/3, Nr. 71).*

*Zum Metzgerhandwerk im spätmittelalterlichen Zürich vgl. Girardet 1994.*

Nach dem und unser herren burgermeister und rät von irem rät Rudolfen von Chäm, alt burgermeister, Johannsen Keller und Heinrichen Effinger irs rät darzû geben habend, die metzger zû hõrren und von wegen zû reden, das die armen in ir zunfft by den richen und die richen by den armen beliben möchtind, ouch ir gantze gemeind mit güttem fleisch versorget wurdint, also sind die metzger<sup>a</sup>, so von ir zunfft darzu geordnet sind, für die dry komen, die selben dry mit inen und sy mit den dryen von wegen gerett und disen nachgeschribnen weg fürgenommen, der sy bedücht einer gantzen gemeind füglich und eben zu sinde und das die metzger, die richen und die armen, beliben möchtind, und ist dis der weg.

[1.1] Des ersten, das alle metzger gütz, redlichs fleisch allerley, nach diser ordnung sag, veil habind und das jeklicher zweyerley fleischs und nit mer veil haben söllent, als das von minen herren angesehen ist, und kitzis fleisch nit für einerley fleisches gehalten werde, als das in dem fleisch schetz rodel<sup>1</sup> ouch gelüttert ist.

[1.2] Item das einer an dem mentag schinden mag iiij klein hōptly, welicherley er wil. Und schindet er mer darüber, das mag er tūn, doch also wenn man zū Sant Petter unsern herren in der fromeß gehebt, hatt er dann mer geschunden dann die obgenanten iiij hōptly, so sol er das fleisch, so er danocht hāt, alles in  
5 henken und das den tag nicht mer veil haben, wol des nechsten margtes darnach, ob es danocht frisch ist und das die meister bedunkt, mag er dz veil haben und die wile er des alten fleisches veil hāt, sol er nicht mer darzū schinden und welicher das übersi<sup>b</sup>chet, das der j lib vß minen herren und der zunfft ouch so vil vervallen sig. Schindet er aber nit mer dann iiij hōptly, so mag er das fleisch  
10 den tag allen veil haben.

[1.3] Item uff den zinstag ein oxen oder ein rind und ij kleini hōptly darzū und ʌn ein rind vj kleine hōptly. Und ob er mer schindet, als er tun mag, so sol er das alles, ob er es nit uff das obgenant zitte hette verkoufft, in henken und damit tūn, wie vor stāt, und nicht anders, by der obgenanten bűß.

15 [1.4] Item uff die mittwuchen einer iij kleine hōptly in obgeschribner masse.

[1.5] Item uff den donrstag zu schinden als uff dem zinstag. / [S. 2]

[1.6] Item uff den samstag einer ein oxen oder ein rind und iiij kleine hōptly darzū und welicher nit ein rind hette, xij kleine hōptly. Die selben summ mag er den samstag allen veil haben. Ob er aber darzū mer schunde, als er tūn mag,  
20 und das zu abend, so die glogg vj schlāt, nitt verkofft hāt, wie vil er denacht uff die sechse fleisch unverkoufft hāt, das sol er alles in henken und nicht mer verkoffen. Schindet er aber nicht mere dann die obgenannte summe, so mag er das den samstag alle veil haben. Und wirt im des útzit über, das sol er dannenthin ouch nit mer veil haben, ales by der obgenāmpften bűß.

25 [2] Item die metzger sűllend ouch jederman lassen gān ungerűfft und ungeschrűwen: «Kum hie her». Es stande dann einer vor eines bank und frage inn, was fleisches er hab und des gelichen, das er von im kouffen well, so mag derselb wol mit im reden, was oder welicherley er well, und welicher darüber rűffet, der sol vj ʒ ze bűß gebe ir zunfft, als dick er das tūt, und jeklicher den andern  
30 umb das vorgeschriben und dis leiden by sinem eide den zweyen, so von einem rāt darzū geben werdent, die grossen busse und die vj ʒ iren meistern.

[3] Item das jeklicher sin fleisch uff sinem bank und niendert anderswa veil habe.

35 [4] Item min herren haben zwen darzū geben, einen von dem rātte und einen von den metzgern, die daruff lűgen sollend, ob uff deheinen tage fleisches gebresten wolte, das sy dann heissind fleisch dar legen, dz nűtz gebreste.

[5] Und die obgeschribnen ordnung habend die dry an min herrn burgermeister und rāt gebracht, die die versuchen wellent untz zū sant Frenen tag [1. September], doch also das die selben min herren vor sant Frenen tag oder  
40 darnach solichs mōgend endern, mindern oder meren, ald dz gentzlich abtūn, wie es inen gevellig ist, und sy das nűtze und gūt bedunkt sin.

*[Vermerk auf der Rückseite von Hand des 18. Jh.:] Ordnung<sup>c</sup>, wie mann das fleisch auß-  
theilen und verkauffen solle*

*[Vermerk auf der Rückseite von Hand des 18. Jh.:] 14 seculum*

**Aufzeichnung:** *(Datierung aufgrund des Inhalts) StAZH A 77.3, Nr. 4; Doppelblatt; Papier, 21.5 × 31.0 cm.*

5

**Edition:** QZWG, Bd. 1, Nr. 1111.

<sup>a</sup> *Korrigiert aus: metzer.*

<sup>b</sup> *Korrektur überschrieben, ersetzt: ie.*

<sup>c</sup> *Korrektur oberhalb der Zeile, ersetzt: Erkenntnuß.*

<sup>1</sup> *Der Fleischrodel wurde alljährlich erneuert (vgl. die Ordnung der Stadt Zürich für den Fleischverkauf des Jahres 1500, SSRQ ZH NF I/1/3, Nr. 71).*

10