

270. Metzgerordnung der Stadt Winterthur

ca. 1534

Regest: Fleisch muss vor dem Zerlegen begutachtet werden und darf nur zu dem taxierten Preis verkauft werden (7, 13), der Verkauf von zu Hause aus ist nicht erlaubt (19). Mit Wurmeiern befallenes Fleisch oder Fleisch von Mutterschweinen darf nicht angeboten werden (18). Es darf kein Fleisch unterschiedlicher Qualität gleichzeitig gehandelt werden (1). Ochsenfleisch von guter Qualität soll auf 10 Haller das Pfund geschätzt werden, Fleisch von Stieren auf 8 Haller und von jungen Kühen auf 7-8.5 Haller, Kalbfleisch auf 8 Haller, Fleisch von Zicklein auf 9 Haller und von kastrierten Ziegenböcken auf 7 Haller, Widderfleisch auf 9 Haller sowie Fleisch von burgundischen und schwäbischen Schafen auf 8 Haller. Bei minderer Qualität ist das Fleisch entsprechend niedriger zu taxieren (3). Wer beim Wiegen betrügt, wird mit einem Bussgeld belegt (6). Für die Verarbeitung respektive den Verkauf von Talg (2), Köpfen und Innereien gelten besondere Auflagen (4, 6, 11). Geschlachtete Kälber, Lämmer, Schafe und Ziegen sollen nach Gewicht und nur lebende Tiere nach Stückzahl verkauft werden. Das Fleisch soll frisch verkauft und nicht mehrere Tage hängen gelassen werden (5). Wenn mehrere Rinder geschlachtet werden, sollen sie nacheinander zerlegt und verkauft werden. Jeder Metzger soll seine Ware separat anbieten (8). Nur kontrolliertes, einwandfreies Schweinefleisch darf gepökelt oder als Trockenfleisch verkauft werden (9). Wurst darf nicht aus Rinderblut hergestellt werden (10). Würste sollen nach Gewicht verkauft werden. Die Metzger, die Brät haben, sollen einerseits niemandem den Verkauf von Würsten verweigern zugunsten der Wirte, die sie beliefern wollen, andererseits niemandem Pferdewurst oder Leberwurst aufdrängen (17, 20). Vertreter der Metzgerzunft sollen das Vieh vor und nach dem Schlachten begutachten und aus dem Verkehr ziehen, was sie beanstandet haben (12). Metzger, deren Söhne und Knechte müssen sich eidlich verpflichten, Verstösse den Fleischschätzern anzuzeigen. Wer angezeigt wird, darf 14 Tage lang nicht schlachten (14). Die Fleischschätzer werden von der Obrigkeit unterstützt (16). Vereinbarungen, welche die Metzger untereinander ohne obrigkeitliche Zustimmung getroffen haben oder treffen, sollen hinfällig sein (15).

Kommentar: Zu den Aufgaben des Rats gehörte neben der Sicherstellung der Lebensmittelhygiene und der Versorgung des städtischen Markts mit Grundnahrungsmitteln auch die Preisüberwachung, vgl. allgemein Isenmann 2012, S. 460-462, 467-468, 978-985. 1482 wurde in Winterthur der Preis für 1 Pfund Rindfleisch von guter Qualität auf 7 Haller und für 1 Pfund Kalbfleisch auf 5 Haller angesetzt (STAW B 2/3, S. 491). Metzger, die den von den Fleischschätzern deklarierten Preis nicht akzeptieren wollten, wurden bestraft (STAW B 2/6, S. 4; STAW B 2/6, S. 304). Auch wenn sie nicht genügend Fleisch lieferten, drohte ihnen ein Bussgeld (STAW B 2/3, S. 434, zu 1480; STAW B 2/5, S. 181, zu 1486).

Als Vorlage für die Winterthurer Metzgerordnung diente eine undatierte Metzgerordnung der Stadt Zürich, die in Winterthur überliefert ist (STAW AH 98/5/2 Met) und sich ihrerseits an der älteren Zürcher Metzgerordnung von 1453 orientiert (QZZG, Bd. 1, Nr. 145). Der Randvermerk bleibt markiert in der Vorlage die Artikel, welche übernommen werden sollten. Es fällt auf, dass der Wortlaut der vorliegenden Ordnung nicht an die Verhältnisse der Stadt Winterthur angepasst wurde, in der es weder das Amt eines Bürgermeisters noch Zünfte gab. Dass die Metzgerordnung in dieser Form tatsächlich in Kraft trat, ergibt sich einerseits aus der Überlieferung der Ordnung im Satzungsbuch der Gemeinde Elgg unter den Verordnungen, die 1534 von Winterthur übermittelt worden waren (ZGA Elgg IV A 3a, fol. 103r-107v), und andererseits aus der Abschrift im Kopial- und Satzungsbuch, das Stadtschreiber Gebhard Hegner anlegte und das nur mehr in einer Abschrift des 18. Jahrhunderts überliefert ist (winbib Ms. Fol. 27, S. 527-531). Dort lautet die Überschrift: Metzgerordnung oder fleischrodol aus unser herren von Zürich gesetzter ordnung ußzogen und von beden räten allhie beschloßen worden, unsere metzger dem, wie hernach folgend, zugeläben und dem nachzekommen (winbib Ms. Fol. 27, S. 527). Der erste Hinweis darauf, dass sich Schultheiss und Rat von Winterthur mit der Zürcher Metzgerordnung befassten, findet sich in einer Säckelamtsrechnung des Jahres 1506 (STAW Se 25.48, S. 6).

Am 2. August 1591 erliessen Schultheiss und Rat von Winterthur zusammen mit den Fleischschätzern aus dem Grossen Rat eine neue, den Verhältnissen vor Ort angepasste Metzgerordnung. Ein Pfund

Rindfleisch von guter Qualität sollte demnach auf 9.5 Pfennig geschätzt werden, sogenanntes Schmalvieh (Schafe, Ziegen) maximal auf 2 Kreuzer taxiert werden, Widderfleisch auf 9 Pfennig. Kalbfleisch sollte vom 1. September bis Neujahr nicht teurer als 9 Pfennig pro Pfund verkauft werden, in der übrigen Zeit höchstens um 2 Kreuzer. Man sollte keine Tiere in Gegenden kaufen, in denen Viehseuchen
5 grassierten. Kalbfleisch, das nicht kontrolliert worden war, durfte künftig nicht mehr weitergegeben werden. Kalbsköpfe mussten separat verkauft werden, Innereien durften nach Begutachtung durch die Fleischschätzer mit dem Fleisch ausgewogen werden. Schweinefleisch ohne Speck war wie Rindfleisch zu taxieren. Die Metzger durften kein Fleisch unterschiedlicher Qualität gleichzeitig zum Verkauf anbieten und hatten darauf zu achten, dass die Waagen korrekt funktionierten. Wer diese Bestimmungen
10 nicht einhielt, wurde bestraft (STAW AH 98/5/7 Met; STAW B 2/8, S. 416-420).

[1] Item zû dem erstenn sonnd die metzger nit me dan einerly fleisch, das gesc
hetz ist, umb ein gelt uff denn banck legen, unnd wen das verkufft wirt, so mag
er den ein ander fleisch dar thun.¹

[2] Item eß sollend ouch die metzger, so er das unschlit ab den lidenn² schin
det, kein knollenn unschlit, klein noch groß, me abschniden, wie er denn zer
howt den lütenn.³

[3.1] Item von einem gûten gefûterten ochsenn, das ein uspund ist, ein pfund
umb zehen haller. Was aber nit ein uspund ist, da sôllennd die schezer gewallt
habenn abzûschezenn umb ix, viij oder wither abhin, je nach dem es ist.

[3.2] Item ungeheilot⁴ stierin fleisch, das best, ein pfund umb viij haller. Was
aber nit ein uspund ist, hannd die schetzer gewallt abzûschetzenn nach dem
unnd es ist. / [S. 2]

[3.3] Item zitkûegin fleisch, das noch nie kalbert hat unnd ein ußpund unnd
feiß ist, ein pfund umb ix haller oder viij. Was aber nit ein uspund ist, da sôl
lennd die schetzer abschetzen, je nach dem es ist.

[3.4] Item kûegin fleisch, das nit mer dann einmal oder zwey gekalbret hat,
ouch feißt und ein uspund ist, ein pfund umb vij haller. Was aber nit ein ußpund
ist, da hannd die schetzer gewallt abzûschetzen, je nach dem es ist.

[3.5] Item kalbfleisch, das ein ußpund ist, umb viij haller. Was aber nit ein
30 uspund ist, hannd die schetzer gewallt abzûschetzen umb vij oder vj, ye nach
dem es ist.

[3.6] Item gitzi fleisch, das ein ußpund ist, ein pfund umb viij haller, unnd nit
uspund ist, sôllennt die schezer abschetzen umb viij, vij oder vj, ye nach dem
es ist.

[3.7] Item heilbokis fleisch, das ein ußpund ist, ein pfund umb vij, und sôllent
35 die schetzer abschetzenn umb vj, v oder je nach dem es ist.

[3.8] Item ungeheilot^a böcky fleisch hannd die schetzer ouch gewalt zûschet
zenn wie diß verganngen jars.

[3.9] Item widrin fleisch, das ein ußpund ist und gûte landt/ [S. 3]/schafft, ein
40 pfund umb ix haller. Unnd was nit ein ußpund ist, hand die schetzer gewallt
abzûschetzen umb viij, vij oder ye nach dem es ist.

[3.10] Item die Burgundischen unnd Schwåbischen schaff ein fûrpundt umb viij haller. Was aber nit ußpund ist, sôllent die schezer abschetzenn umb vij, vj oder nach dem es ist.

[4] Item die metzger sollenn ouch den nieren unnd feißde von widerinem fleisch nit also schniden unnd abhowenn, sunder sollen sy vor der schatzung die nieren uffhencken unnd die beschniden, wie sy die belybenn lassenn wôllen, unnd die daruff schetzen lassenn, unnd nach der schatzung gar nützit mer darvon schniden. Deßglich sôllenn sy niemand zûmûten oder nôten, das man spiß ouch müesse nâmen.

[5] Ouch sollennd die metzger das kalbfleisch, deßglichen widerins, lemerins unnd gizis, das gestochen wirdt oder gemezget werdenn soll, nit samenthafft unnder der hut, sonnder by der gwicht verkûffenn, wie inenn das je geschetzt wirdt, unnd das darumb niemand zuversagen. Ob aber jemandts ein kalb, lam, gitzi oder deßglich lâbendig gan Badenn zûverschencken oder lâbendig zûbehaltenn ald an ein hochzit kûffenn wôllte, das mogennd die mezger woll also einem zûkûffen gebenn. Deßglich mag ouch ein meister dem andern lebendige kelber unnd annders zûkûffen gebenn, doch das dann derselb, so das kûfft, solichs / [S. 4] mezgen unnd by dem pfund verkouffen sôlle. Doch was hie gestochenn unnd gemezget wirt, sôllen sy by dem pfund verkouffen, alls obstat. Sy sôllenn ouch nit stechen oder uffhencken, dann das sy angendts unnd an verzug darleggenn unnd verkûffen wôllenn, unnd nit solichs zwenn oder dry tag hangen lassenn unnd niemandts zûmûten, im utzit daruff zûgebenn. Unnd ob ir einicher darwider thâte, der sol zû büß vervallen sin ein pfund und v ß. Unnd soll ouch ir jecklicher den anndrenn darumb leidenn by dem eyd. Unnd wollicher ouch den fleisch schetzern umb wolichs geleidot wirt oder si vernamend das sunst, von dem selben sôllen sy sollich büß inzûchen lassenn bym eyd.

[6] Item die metzger sôllenn das hoptfleisch, die kröß unnd die griel⁵ besonner unnd an das fleisch verkûffen und nit, so man von inen kûffenn wôlle, das sy dan einem zûmûtenn, ein hopt, ein kroß oder griel darzû zenemmen. Sy sôllenn ouch dem, so das fleisch koufft, das wegenn unnd biderbenlütenn volle gwicht gebenn, unnd das, so einer koufft, unnd nit die bein in der wag liggenn lassenn, die eim anndren ouch zûwegenn. Unnd was die wag git, sol einer bezallenn. Unnd ob jemand mit der gewicht argwenig funden wirt, alls ouch unnser herrenn daruff acht haben wôllen, der sol zû büß vervallenn sin ein pfund v ß. Si sôllen ouch nieman versagen, wer des begert, halbe pfund fleisch zegeben, wolicherly fleischs joch das ist, und darinn nützit zewort habenn. / [S. 5]

[7] Item sy sôllenn ouch kein fliesch [!] an den winden noch anndern endenn spaltenn unnd howenn, e das es vonn den schetzern geschetzt. Und wie ein jecklichs geschetzt wirt, also sôllenn sy das gebenn unnd nit thûrer verkouffen. Doch ist den metzgern hierinn gegonnen unnd erloupt wordenn, ob jeman

an ein hochzit, in den herpst oder gen Baden ald an ander end fleisch noturfftig, e das es geschetzt were, das sy den lüten das geben mögen. Doch mit dem unterscheid, wie das fleisch oder der glychenn, so jemandts gebenn, darnach geschetzt wirdt, sovil^b sollenn sy darumb von denen, so sy das haben gebenn, ouch nâmen und nit mer. Als dann so fleisch gebrastenn will unnd die mezger noch schinden, sollich fleisch sôllen sy gebenn, wie inen deßglichen vor geschetzt ist unnd nit anders.

[8.1] Item wôlicher mezger mer dann ein rind uffhenckt, wie im die geschezt werdenn, also soll er eins nach dem andren darhoben. Unnd wollichs er allso dargehowt, dasselb sol er ouch gantz verkuffen unnd darvor der anderen keins spalten noch darhoben und eins keins wags under das ander mischen noch verkuffen.

[8.2] Wo ouch zwenn metzer [!] miteinander uffhencken und das beid verkouffenn wôlenn, das die beid das ouch sonderlich verkuffen unnd kein annder fleisch darunder zûverkouffen vermischen und das ouch vorhin an dem nagel teillenn sôllen, alls vorstat.

[9.1] Es sol ouch niemand kein gesaltzes noch tigus⁶ schwinis / [S. 6] fleisch nit verkouffenn, dan das zû der zit, das getôdt ward, schön unnd gût gewessenn ist und der, so das verkoufft, solichs wol wisse. Darzû sôllenn die, so vonn den metzgern darzû geordnet werdenn, sollich fleisch ouch besehenn, e es zerschnitten werd, das es kouffmans gût unnd nit pfynnig syg.

[9.2] Es soll ouch kein metzger in der mezg kein gesaltzenn fleisch, rinderis noch kûegis, noch kein annder fleisch nit verkouffen.

[10] Die mezger sôllen ouch furbaßhin kein wurst von rindrinenn noch kûeginen blût machen.

[11.1] Sy sôllenn ouch kein leberen, weder spissen noch sunst, verkouffen, si sye dan voran durch die meister, von den mezgern darzû geordnet, beschowt unnd für gerecht und gût gebenn, darzû kein annder netz zû spissen nâmen, damit sy die laberen bewinden, dann widrine netz, und das ouch dieselbenn netz frisch, nit das sy uber drytag da gelegenn oder gehangot syenn.

[11.2] Item den metzgern ist uff ir bit nachgelassen, das sy die lâberen bewinden mögen mitt kalbrin oder widrin nezen, doch sôllenn die meister, so vonn den mezgern darzû geordnet sind, die netz ouch beschowen. Unnd woliche netz von inen nit für gût und gerecht gegeben werdenn, mit den selben sollend sy ouch die lâbren [nit]^c bewindenn. / [S. 7]

[12] Item die mezger sôllenn ouch von ir zunfft erberlüt darzû gebenn unnd verordnen, die das vich, so in die mezg getribenn wirt, das argwenig ist, lebenndig unnd tod ordennlich und wol besichtigenn. Unnd was des merckis [!] nit wirdig ist, es sye labendig oder tod, dasselb by iren eydenn heissen hin thûn und besorgen, das es in unnser stat unnd in unsern gerichtten noch gebietenn niemand zû kouffen geben werde.⁷

[13] Unnd alls den metzgern nachgelassen ist, das sy nach der b[e]^dtglogenn niderstechen unnd uffhencken mogen, sollenn sy doch das nit abschnidenn, spaltenn noch verkuffen, es sy dan vor besehen, das es des merckis [!] wirdig syg, unnd von den schetzern geschetzt wordenn.

[14.1] Item die mezger, ire sün unnd ire knächt, so dan zů banck stannd, sōl- 5
lennd gelert eid zů got unnd den helgen schweren, wollicher, es syenn meister
oder knecht, der vorgeschribnen stucken dheins uberseche unnd nit hielte^e, die
den fleisch schetzern darumb zeleidenn. Unnd wollicher also geleidot wirt, das
der by sinem eyd vierzehen tag, die nechsten, ungemezgot blibenn unnd gar nüt- 10
zit durch sich selbs, sine diennst noch niemand anndrenn mezgen sol. Ob aber
einer fleisch thürer gebe, dann es im geschetzt wære, oder annder mercklich
schulden unnd geverd brüchte, so behaltenn unnser heren inen vor, die selben
hōcher zůstraffen, je nach gelegenheit der sach. / [S. 8]

[14.2] Wollicher meister ^f-in dem^f jar einen nüwen knächt dingt, derselb 15
knächt sol nützet ublich metzgen, ee er sollichen eyd vor den fleischschetzern
ouch schwere.

[15] Unnd ob die metzger unnder inen dhein benn, uffsetz oder ordnung ge-
macht haten, die sōllenn hin, tod unnd ab sin unnd sy die nit habenn. Unnd
ouch furbaßhin dhein ben, uffsetz oder ordnung machenn, in dheinen wag, an 20
eins burgermeisters unnd rats wüssenn unnd erlaubenn,⁸ by den eyden, so sy
unnsern heren gethan hand. Unnd sollichem allem wōllenn min herren nachgan
unnd sol diß also bestann, so lanng das minen heren gevellig unnd ebenn ist.

[16] Unnser herren wollenn ouch die fleischschezer by diser ordnung handt-
habenn unnd schirmen.

[17] Sy sōllenn ouch die wurst by dem pfund verkouffen und die niemand 25
versagenn, wer das an sy ervordrot, und niemand zů mütenn, das er roßwurst
oder leberwurst ouch nemen soll. Unnd innsonders nit zů fürwort habenn, die-
wil das brät vor inen stat, das sy das den wirtenn alld anndren zekouffen geben
ald verheissen habennd.

[18] Es sol ouch kein mezger weder lösigis noch finnis fleisch feilhabenn noch 30
verkouffen in unnser stat noch in unnser gerichtten unnd gebietenn. / [S. 9]

[19] Sy sollenn ouch in irenn husern nützit verkouffen, besonder das tragen
in die mezg, unnd dennocht das in der mezg ouch nit verkouffenn, es sye dan
voran durch die meister, so von den metzgern darzů geordnet sind, beschowt 35
unnd fur gerecht und gůt geben und erkennt.

[20.1] Die mezger sollend ouch nieman noten, leber wurst oder roßwurst zů
schwininem fleisch oder zů bratwürsten zenâmen.

[20.2] Die mezger sollennd armlüt, die nit mer dan ein pfund bratwurst kouf-
fennnd oder zůbezalen habent, nit nōten, leber- oder roßwurst zů schwininem
fleisch oder bratwürsten zenâmen. Ob aber die wirt oder anderlüt zwey, dry 40

oder mer pfund bratwürsten kouffen, mit den selben mag man nach gstat der sach handlenn.

[Vermerk auf dem Umschlag von Hand des 17. Jh.?:] Metzger-Ordnung, gar alt.

Aufzeichnung: (Die undatierte Metzgerordnung wurde 1534 der Gemeinde Elgg übermittelt, eine Abschrift ist in ihrem Satzungsbuch überliefert, vgl. ZGA Elgg IV A 3a, fol. 119r.) STAW AH 98/5/1 Met; Heft (5 Blätter); Gebhard Hegner; Papier, 22.0 × 33.0 cm.

Teilabschrift: ZGA Elgg IV A 3a, fol. 103r-107v; Papier, 22.0 × 29.0 cm.

Teilabschrift: (Mitte 18. Jh.) winbib Ms. Fol. 27, S. 527-531; Papier, 24.0 × 35.5 cm.

- a Korrigiert aus: ungeheheilot.
b Korrigiert aus: sovis.
c Auslassung, ergänzt nach ZGA Elgg IV A 3a, fol. 106r.
d Auslassung, sinngemäss ergänzt.
e Korrigiert aus: hietlte.
f Korrigiert aus: in dem in dem.
- 1 Dieser Artikel wurde in den Fassungen der Metzgerordnung im Elgger Satzungsbuch und im Winterthurer Kopial- und Satzungsbuch ausgelassen (ZGA Elgg IV A 3a, fol. 103r; winbib Ms. Fol. 27, S. 527).
2 Ein Stück oder Viertel eines geschlachteten Tieres, Idiotikon, Bd. 3, Sp. 1087.
3 Dieser Artikel wurde in den Fassungen der Metzgerordnung im Elgger Satzungsbuch und im Winterthurer Kopial- und Satzungsbuch ausgelassen (ZGA Elgg IV A 3a, fol. 103r; winbib Ms. Fol. 27, S. 527).
4 Unkastriert, vgl. heilen, Idiotikon, Bd. 2, Sp. 1145-1146.
5 Kopf, Därme und Innereien, vgl. Idiotikon, Bd. 1, Sp. 1222; Idiotikon, Bd. 2, Sp. 747-748; Idiotikon, Bd. 3, Sp. 859.
6 Gedörnt oder geräuchert, vgl. Idiotikon, Bd. 12, Sp. 1125.
7 In Zürich begutachteten neben den vom Rat bestellten Fleischschätzern die Zunftmeister und Zwölfer der Metzgerzunft Schlachttiere und Fleisch (QZZG, Bd. 1, Nr. 575a). In Winterthur gibt es sonst keine Hinweise darauf, dass die Metzger an der Qualitätskontrolle beteiligt waren.
8 Hier wurde der Text der Zürcher Metzgerordnung übernommen, ohne ihn an die Winterthurer Verhältnisse anzupassen.