Sy die Metzger sollen auch an unfrisch
orten gar khain vieh, auch khain un-
zeitigs kalb, noch annder jung un-
zeitigs vieh khauffen, oder schlachtigen.

Weiter sollen die Metzger übers
gantz jar das kütz- und lempfen fleisch
nach gsicht mügen ekhauffen, denen die
es begern, doch niemanndt darmit über-
schlagen, oder benetigen.

Und sollen j ℔ Lanndtgewicht des gueten
Rinderen, Kälberen, Casstraunen, auch
Gaiß- und Pockhfleisch durchaus geben
fl. 2 k.

Doch sollen sy sich des Khüe, Stier, Pockh,
und Gaißfleischs von Lorentj an, unzt
auf Michelj, auch alle annde zeiten
so gleichen vieh nit guet, oder zeitig ist,
auszugeben gentzlich enthalten, und
sonsten auch zu annden zeiten die fleisch-
pennckh darmit nit überhauffen, noch
die Leüt beschwären. Darauf man dann
guet acht, und aufsehen haben wirdet.

Die Milz, und das Tot fleisch, solle jnen,
den Leüten zuzuwegen gentzlich Spoten sein.

Zuesidl.

Ain gueten Kölberskopff, sambt dem
Kreß, sollen sy geben. fl. 18 k.
Ain guete Oxenzung. fl. 24 k.