Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 29 (1887)

Heft: 4

Artikel: Die Praxis der Bundesbehörden in der Anwendung des Bundesgesetzes über polizeiliche Massregeln gegen Viehseuchen, vom 8. Februar 1872 [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-588599

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Praxis der Bundesbehörden in der Anwendung des Bundesgesetzes über polizeiliche Massregeln gegen Viehseuchen, vom 8. Februar 1872.

(Fortsetzung.)

Da der Zweck der gegenwärtigen Publikation, wie in der Einleitung auseinandergesetzt worden ist, unter anderm auch der ist, den mit der Ausführung des Gesetzes in irgend einer Weise beauftragten Beamten ein Repetitorium zu liefern, glauben wir, auch solche Verfügungen in der Arbeit reproduziren zu sollen, welche nicht von der Bundesbehörde, sondern von kantonalen oder kommunalen Behörden getroffen worden sind.

9. Fleischschau.*

Die Einwohnergemeinde Olten erliess unter dem 6. März 1880 eine Verordnung über das Schlachten und den Fleischverkauf im Gemeindebezirk und der Regierungsrath ertheilte derselben unter dem 6. gl. Monats provisorisch auf ein Jahr die Genehmigung. Gegen § 4, Ziffer 1, und § 6 dieser Verordnung rekurrirten nun auswärtige Metzger an die solothurnische Regierung, indem sie behaupteten, fragliche Bestimmungen verstossen gegen Art. 31 der Bundesverfassung und § 30 der solothurnischen Staatsverfassung. § 4, Ziffer 1, obiger Verordnung lautet: Das Fleisch von Grossvieh darf nur in Vierteln und dasjenige von Kleinvieh nur in Hälften eingeführt werden. § 6 lautet: Als Taxen von auswärts eingebrachtem Fleisch sind zu beziehen: *a)* von Grossvieh per Viertel Fr. 1. 50, *b)* von Kleinvieh per Hälfte 1 Fr.

Der Regierungsrath wies unter dem 14. Juni den Rekurs bezüglich des ersten Punktes ab, erklärte denselben dagegen hinsichtlich des zweiten Punktes als begründet, mit folgender Motivirung: § 4, Ziffer 1 ist nicht im Widerspruch mit der Bundesverfassung und der solothurnischen Staatsverfassung, denn jede Ortspolizeibehörde muss sich das Recht vorbehalten, über eingebrachtes Fleisch, auch wenn Gesundheitsscheine bei-

*) Nach einer Korrespondenz im „Bund“ vom 4. Juli 1880.

liegen sollten, sanitätspolizeiliche Kontrole führen zu können. Eine sanitätspolizeiliche Untersuchung kleiner Fleischstücke liefert nur durchaus ungenaue Resultate und es ist die Vorschrift, Fleisch nur in Vierteln und in Hälften einbringen zu dürfen, eine absolute Nothwendigkeit, um die Konsumenten vor Fleischvergiftung einigermassen zu schützen oder sicherzustellen.

Hat die Untersuchung gesundes Fleisch konstatirt, so ist damit nicht gesagt, dass die Hälften oder Viertel als solche zum Verkauf angeboten werden müssen, sondern es bleibt den Metzgern anheimgestellt, die Stücke nach Belieben zu zerschneiden und zu verkaufen. Nicht verkauftes Fleisch wird gestempelt und hat keine Kontrole mehr zu passiren.

Bezüglich des § 6: Das Reglement macht betreffs dieser Gebühren einen Unterschied zwischen den Metzgern, die im Schlachthause Olten, und denjenigen, welche auswärts schlachten und nur das Fleisch zur Untersuchung einbringen. Es müssen in dieser Beziehung sämmtliche Metzger auf die gleiche Linie gestellt, d. h. es darf für die Untersuchung von Fleisch nur eine Taxe festgestellt werden, gemäss den Bestimmungen unserer Staatsverfassung.

§ 30, Ziffer 1 lautet: Nach Massgabe und in Ausführung der schweizerischen Bundesverfassung werden ausdrücklich gewährleistet: die Gleichheit vor dem Gesetze und die Abschaffung aller politischen Vorrechte.

10. Verordnung des Gemeinderathes der Stadt Bern über die Einbringung von Fleisch aus andern Gemeinden und den Fleischverkauf auf dem Markt, sowie auf Bestellung.

§ 1. Der Verkauf aller Art von Fleisch, von kleinem oder grossem Schlachtvieh, Schweinen oder Pferden ist im Gemeindebezirk Bern, ausser in den bewilligten Fleischverkaufslokalen, nur gestattet auf dem dazu angewiesenen Fleischmarkt, sowie durch Vertragen in die Häuser auf Bestellung hin — beides nach den nähern Bestimmungen dieser Verordnung.

Der Verkauf von Wildpret, Fischen, Geflügel, Konserven, Delikatessen u. dgl. kann von der Ortspolizeibehörde unter Ausübung einer von ihr anzuordnenden Ueberwachung gestattet werden.

Aller anderweitige Verkauf und namentlich das Hausiren mit Fleisch ist untersagt.

§ 2. Der Verkauf von Fleisch, sowie von aus Fleisch fabrizirter Waare, wie eingemachte Schinken, Würste u. dgl. auf dem Fleischmarkt oder auf Bestellung hin unterliegt einer jedesmaligen besondern Bewilligung.

§ 3. Nur ganz gesundes und gut erhaltenes Fleisch darf zum Verkauf zugelassen, ungesundes, verdorbenes oder krankhaftes soll beseitigt werden. Vom Auslande eingeführte Charcuteriewaaren sind besonders genau und wenn nothwendig mikroskopisch zu untersuchen.

§ 4. Zu dem Verkauf von Fleisch nach § 1 und 2 hievor ist erforderlich:

a) eine persönliche Bewilligung,

b) eine jedesmalige Verkaufsbewilligung für die zum Verkaufe gebrachte Waare.

§ 5. Zur Erlangung der persönlichen Bewilligung wird die Erfüllung der gesetzlichen Requisite zur Schlächterei und zum Fleischverkaufe im Wohnorte des Verkäufers erfordert. Der Ausweis hiefür ist durch ein beglaubigtes Zeugniss des betreffenden Gemeinderathes zu leisten.

Für Wittwen von Metzgern kann die Bewilligung zur Fortsetzung des Gewerbes ebenfalls ertheilt werden, sofern sie den Beruf durch einen gelernten Metzger ausüben lassen und im Uebrigen selbst obige Requisite erfüllen.

§ 6. Die persönlichen Bewilligungen werden für die Dauer eines Jahres und zwar jeweilen bis zum 31. Dezember ausgestellt, mit Vorbehalt einer dreimonatlichen Erneuerung. Sie sind einer alljährlichen neuen Ausfertigung unterworfen, bei welchem Anlasse die einzulegenden Zeugnisse und Ausweise für die Requisite erneuert werden sollen.

Die eingelegten Zeugnisse und Ausweise bleiben auf der Ortspolizei deponirt.

§ 7. Zur Erlangung der jedesmaligen Verkaufsbewilligung ist erforderlich: *a)* das Zeugniss des Fleischinspektors des Wohnorts des Verkäufers, für die Gesundheit und gute Qualität des Fleisches zur Zeit des Schlachtens. Dieses Zeugniss soll den Namen und Wohnort des Metzgers, sowie genaue Angabe über Qualität und Quantität des eingebrachten Fleisches enthalten.

Für aus dem Auslande eingeführte Fleischwaare sind Ursprungszeugnisse erforderlich, welche die Bescheinigung enthalten sollen, dass dieselben trichinenfrei seien. *b)* Der Kontrollschein des hiesigen Fleischinspektors für die Gesundheit und gute Qualität des Fleisches zur Zeit des zum Verkaufbringens.

Ueberdies beim Verkauf auf Bestellung hin: *c)* die Bestellungsbescheinigung mit Angabe des bestellten Fleischquantums für jedes einzelne Mal oder auf bestimmte Tage und auf eine bestimmte Dauer.

§ 8. Von der Anmeldung zur jedesmaligen Verkaufsbewilligung und der damit verbundenen Untersuchung kann vom Stadtpolizei-Inspektor jeweilen auf bestimmte Zeit, gleichlaufend mit der persönlichen Einbringungsbewilligung, für Lieferung von Fleisch auf Bestellung aus einer Nachbargemeinde in Häuser des Stadtbezirkes ausserhalb der Stadt, wenn der Transport nach der Stadt ins Untersuchungslokal zu umständlich wäre, und kein Missbrauch zu erwarten ist, eine Ausnahme gemacht und eine Ausnahmsbewilligung ertheilt werden.

§ 9. Die Verkaufsbewilligungen, bezw. die Kontrollscheine der Fleischinspektoren sind für den Verkauf auf Bestellung bei jeder Einbringung, für den Marktverkauf an jedem Markttage zu erheben und den Polizei-Organen auf Verlangen vorzuweisen.

§ 10. Ordentlicherweise darf Fleisch zum Verkaufe auf dem Markt nur am Markttage, auf Bestellung hin nur am Tage, auf welchen die Bestellung lautet, aber mit Ausschluss

des Sonntags, alles jeweilen nur in den Morgenstunden und zwar:

vom 1. April bis und mit 30. September zwischen 5 und 9 Uhr. vom 1. Oktober bis und mit 31. März zwischen 6 und 10 Uhr eingebracht und vertragen werden. Geschieht es vor dieser Zeit, so wird es angesehen als zur Nachtzeit geschehen. (Siehe §§ 19 und 20 der Vollziehungsverordnung vom 1. April 1847.)

Wer sich genöthigt glaubt, ausnahmsweise vor oder nach der festgesetzten Zeit Fleisch einzubringen, bedarf hiezu unter Anbringung der Gründe besonderer Erlaubniss des Polizeiinspektors.

§ 11. Der Transport des Fleisches soll bei grösserem und schwererem Schlachtvieh, wie Ochsen, Kühe, Rindern, nicht in kleinern Stücken als in Vierteln, dasjenige von kleinern leichten Schlachtstücken (Schmalvieh) wie von Kälbern, Schafen, Ziegen, nicht in kleinern Stücken als in Hälften zerlegt, geschehen und also zur Inspektion in hiesige Gemeinde gelangen. Erst nach gemachter Inspektion und wenn die Qualität gut befunden und die vorgeschriebenen Ausweise geleistet sind, dürfen die Stücke zerlegt, abgewogen und verkauft werden. Bei Verkauf auf Bestellung hin ist dieser Bestimmung ebenfalls nachzukommen. Ist aber die Bestellung nicht gross genug, um solche Stücke, Viertel oder Hälften auszumachen, so ist nach Massgabe der Bestellung von obiger Vorschrift entsprechend Umgang zu nehmen.

Einzig das Schweinefleisch darf nach alter Uebung in kleinern Stücken und verwurstet eingebracht werden. Dafür unterliegt es um so genauerer Untersuchung (siehe Artikel 16 hienach) in Bezug auf die Qualität.

§ 12. Die Verpackung und der Transport, sowie die Behandlung des Fleisches überhaupt, soll mit der grössten Reinlichkeit geschehen. Namentlich sollen die Kisten oder sonstigen Behälter, worin solches transportirt wird, beschaffen sein, wie folgt:

a) hinreichend geräumig, damit das Fleisch nicht durch gewaltsames Hineindrängen und Zusammenpressen, sowie durch dichtes Aufeinanderschichten seine schöne und frische Beschaffenheit verliere;

b) inwendig mit heller Oelfarbe, welche keine schädlichen Metalle enthält, dauerhaft angestrichen und mit Luftlöchern versehen sein;

c) stetsfort, sowohl auswendig als ganz besonders inwendig, reingehalten und also nach jedesmaligem Gebrauche sorgfältig gereinigt werden.

Gestattet ist, Fleisch in reinem, jedesmal frisch gewaschenem Leinenzeug zu verpacken.

§ 13. Zugewicht (sog. Ungänz) wie Kopf, Gehirn, Lungen-Herz, Leber, Nieren u. dgl. soll nicht mit dem eigentlichen Fleische zusammen, sondern abgesondert und reinlich verpackt werden.

§ 14. Die Vornahme der Untersuchung durch die hiesigen Fleischinspektoren zur Ertheilung der Zeugnisse über Gesundheit und gute Qualität des Fleisches (siehe § 7 *b*) geschieht für das zu Markte gebrachte Fleisch auf dem Marktplatze selbst in den Ständen der Verkäufer vor Beginn des Marktes (siehe § 21) durch Umgang der Inspektoren von Stand zu Stand.

Das andere, auf Bestellung eingebrachte Fleisch, sowohl das zum eigenen Gebrauch als das zum Wiederverkauf durch hiesige Metzger und Wirthe bestimmte, ist zu Vornahme der Untersuchung vor der Ablieferung an die Besteller in ein von der Ortspolizei zu verzeigendes Lokal zu bringen. Hier findet zu der vorgeschriebenen Zeit die Inspektion statt und einzig in diesem Lokale darf Fleisch abgelegt werden. Verliert dasselbe in Folge Zeitablaufs seine gute und gesunde Beschaffenheit, so ist es dem Verkaufe zu entziehen und von Polizei wegen zu beseitigen. Andere Ablagen sind streng untersagt.

§ 15. Bei Beurtheilung des gesunden oder fehlerhaften oder krankhaften Zustandes des Fleisches halten sich die Fleischinspektoren an die Bestimmungen der Instruktion für die Fleischinspektoren des Kantons Bern vom 2. April 1847, beobachten genau die Vorschriften aller einschlagenden Verordnungen und überzeugen sich auch, ob jederzeit Qualität und Quantität des eingebrachten Fleisches mit dem Besichtigungszeugnisse des Fleischinspektors des Wohnortes des betreffenden Verkäufers übereinstimmen.

(Fortsetzung folgt.)

Literarische Rundschau.

Massot: Exstirpation des Kropfes bei zwei Pferden. (Journal de médecine vétérinaire (Lyon), octobre 1886.)

M. exstirpirte bei zwei Pferden die Kröpfe mit bestem Erfolge. Das erste Pferd hatte einen seit zwei Jahren datirenden Doppelkropf von der Grösse einer Spielkugel. Es athmete höchst mühsam und pfeifend und war so viel als arbeitsunfähig. M., dem der Eigenthümer unbeschränktes Handeln zugestanden, entschloss sich zur Exstirpation der hochgradig hypertrophirten Schilddrüsen. Er machte zuerst auf einer Seite in ziemlicher Entfernung von der Jugularrinne einen Einschnitt, führte sodann den Zeigefinger um die hypertrophirte Drüse herum und schälte hierauf diese, sowie auch den Isthmus derselben los. M. nahm nun die einigermassen frei gewordene Drüse zwischen Daumen und Zeigefinger, drehte dieselbe mehrere Male herum, um so die Blutzirkulation zu unterbrechen; applizirte hierauf eine starke Ligatur an der Basis des gedrehten Stranges, schloss sodann den Einschnitt zu Dreivierteln mittelst einer Naht und schnitt hierauf die Drüse weg. Mit der gegenseitigen Drüse wurde auf dieselbe Weise verfahren. Die Folgen dieser Operation waren nach Massot relativ sehr einfache. Es stellte sich für