

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:	57 (1915)
Heft:	7
Artikel:	Einfluss der Freibank auf die Fleischpreise in Basel und die Forderung nach laxerer Handhabung des Lebensmittelgesetzes
Autor:	Scholer, P.T.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-589025

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: 10.01.2026

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

dass dieselbe beim Meerschweinchen nicht nur nach intravenöser Einspritzung, sondern selbst vom Magen aus Anaphylaxie veranlasst, die bei nachträglicher Verimpfung von Milch unter die Dura Mater einen Choc auslöst.

Die Vermutung, es möchte wie bei der Frau Plazenta-eiweiss (*Thum*)*) oder Uterinmilch die Anaphylaxie resp. das Gebärfeuer veranlassen, liegt etwas ferner, als die Beschuldigung des Eutersekretes. Es darf nicht verschwiegen werden, dass die Versuche mit Milch und Plazenta bei der Kuh noch nicht zum Ziele geführt haben und die ganze Voraussetzung der experimentellen Nachprüfung entbehrt. Der anaphylaktische Choc hat indessen ein so eigenes Gepräge, und die Gebärparese stimmt mit demselben so gut überein, dass man trotz der noch bestehenden Lücken in der experimentellen Prüfung der Ansicht nicht los wird, es bestehe hier eine enge Verwandtschaft. Die meisten Kühe wären durch das Trockenstehen in den Zustand der Milchanaphylaxie versetzt, aber nur ausnahmsweise geschähe die Resorption des Eutersekretes nach der Geburt in der Menge, die einen Choc zur Folge haben muss.

Einfluss der Freibank auf die Fleischpreise in Basel und die Forderung nach laxerer Handhabung des Lebensmittelgesetzes.

Von P. Th. Scholer, Dr. med. vet., in Basel.

In dieser Zeit, die in gewissem Sinne eine Umwertung gar mancher Werte mit sich gebracht, die den kleinsten Wert zu Ehren zieht, jede Handbreite der kostbaren Erde ausnützt und dem Hunger der Menschheit dienstbar macht, wäre es ein Frevel, wenn nicht gewissenhaft nachgeprüft würde, ob irgendwo Werte brach lägen, Werte gar ohne

*) Dies. Arch. Bd. 55, S. 196.

Not vernichtet würden, die imstande wären, einen verbilligenden Einfluss auf die Lebensmittel auszuüben und so der Not vieler eine geringe Entlastung zu bringen.

Seit Monaten schon wurden in den Kreisen der Händler und Metzger der Stadt Basel Klagen laut und Vorwürfe erhoben, dass eine allzu rigorose Auslegung des Lebensmittelgesetzes mit Schuld trage an der Verteuerung der Fleischnahrung, und es wird argumentiert, dass das Fleisch, das roh auf der Freibank des Schlachthofes verkauft werde, ebensogut auf der Bank des Metzgers in den Verkehr gebracht werden könne, wodurch der Händler vor Schaden, der ihn dem Ruin nahebringe, bewahrt und in den Stand gesetzt werde, die Ware billiger abgeben zu können. Unbegreiflich und nicht zu verantworten sei es, wie in dieser „bösen Zeit“ die Beurteilung der erkrankten Schlacht-tiere in der alten Weise, ohne Rücksicht auf die gegenwärtigen Verhältnisse, geschehe.

Solche Klagen und die steten, drängenden Forderungen nach einer laxeren Handhabung der Fleischbeschau bilden wohl Ursache genug, der Frage, inwiefern die Fleischpreise durch den durch die Freibank erzeugten „Schaden“ beeinträchtigt werden, durch genaue Berechnungen auf den Grund zu gehen.

Zu diesem Zwecke soll die Höhe dieses den Händlern und indirekt dem Publikum entstandenen „Schadens“ unter Zugrundelegung der den Händlern günstigsten Verhältnisse und Annahmen berechnet und auf die Anzahl der auf den Metzgerbänken ausgewogenen Kilogramme Fleisch verteilt werden. So erhalten wir den Schaden pro Kilogramm, d. h. eine Summe um die das Kilogramm Fleisch billiger hätte sein können. Je nach der Grösse dieser Zahl wird der Freibank ein Einfluss auf Verteuerung des Fleisches zugeschrieben werden können oder nicht.

Nach dem Jahresberichte der Schlachthofdirektion beträgt das Gewicht des im Jahre 1914 in Basel geschlachteten und verwerteten Rindfleisches (inklusive Freibankfleisch, exklusive eingeführtes Rindfleisch) 6,087,422 kg
Auf der Freibank gelangten zum Verkauf. 106,130 ,,
Auf den Bänken der Metzger also 5,981,292 kg

Das Nettogewicht des hier geschlachteten und verwerteten Fleisches betrug :

	bei Ochsen:	bei Kühen:
	3,591,179 kg	2,177,002 kg
des Freibankfleisches . . .	<u>6,411 ,,</u>	<u>98,878 ,,</u>
des Bankfleisches	3,584,768 kg	2,078,124 kg

Nehmen wir nun an, das bedingt bankwürdige Ochsen- und Kuhfleisch wäre als vollwertiges, bankwürdiges Fleisch verkauft worden, das erstere zu Fr. 1. 90 das kg, das letztere zu Fr. 1. 80 (ganz abgesehen von der inferioren Qualität der Wurstkühe, die fast ausschliesslich das bedingt bankwürdige Kuhfleisch liefern), so finden wir folgende Summen :

für Ochsenfleisch:	für Kuhfleisch:
13,990. 17 Fr.	177,980. 40 Fr.

der Erlös auf der Frei-

bank ergab 7,363. 25 , und 93,369. 50 ,

Es ergibt sich also ein

Schaden von 6,626. 92 Fr. und 84,610. 90 Fr.
für das auf der Freibank verkaufte Ochsen- und Kuhfleisch.

Verteilt man diesen „Schaden“ auf die Kilogramme des auf den Fleischbänken der Metzger verkauften Fleisches, so ergeben sich 0,184 Cts. auf das kg Ochsen- und 4,07 Cts. auf das kg Kuhfleisch.

Ziehen wir die geringen Posten von Rind- und Stierenfleisch noch in Betracht, so ergibt sich für das Gesamtindfleisch folgende Rechnung :

Gewicht des verwerteten Fleisches	6,087,422 kg
„ „ „ Freibankfleisches	<u>106,130 „</u>

Auf den Fleischbänken verkauft 5,981,292 kg

Der totale „Schaden“ beläuft sich auf . . Fr. 91,957.02.

Diese Summe verteilt auf 1 kg des auf den Fleischbänken verkauften Fleisches gibt als Resultat 1,551 Cts. oder verteilt auf Bankfleisch plus Freibankfleisch zu Bankpreisen (d. h., wenn sämtliches Freibankfleisch als bankwürdig verkauft worden wäre) 1,515 Cts. Mit andern Worten, wenn das bedingt bankwürdige Fleisch alles roh zu Fr. 1.80 bis 1.90 pro kg verkauft worden wäre, so hätte der Konsument das Fleisch im Jahre 1914 um 1,515 Cts. das kg oder das Pfund um 0,757 Cts. billiger einkaufen können, d. h. um einen so unbedeutenden Betrag, der nie und nimmer imstande gewesen wäre, auf die Verkaufspreise in verbilligendem Sinne nur im geringsten einzuwirken.

Nun ist aber nicht ausser acht zu lassen, dass dieser Betrag ein maximaler ist, da er unter Zugrundelegung der günstigsten Bedingungen berechnet wurde, und er muss sich bei Berücksichtigung der wirklichen Verhältnisse noch um ein Bedeutendes reduzieren.

Es kann vielleicht eingewendet werden, dass die 4,07 Cts., die bei der Berechnung des Kuhfleisches pro kg abfallen, doch einen relativ erheblichen Betrag bedeuten. Dazu ist zu sagen, dass dieser durch die überaus niedrige Ziffer beim Ochsenfleisch und die noch geringere beim Rind- und Stierenfleisch eben ausgeglichen wird. Es entspricht nicht den Tatsachen, eine getrennte Berechnung für die Fleischsorten aufzustellen, da ja — wie es sich im „Fleischkrieg“ des vergangenen Herbstes gezeigt hat — kein Unterschied in der Qualität ge-

macht und Kuhfleisch fast ausschliesslich als Ochsen- oder Rindfleisch deklariert und verkauft wurde.

Ferner sind in unserer Berechnung des bedingt bankwürdigen Fleisches die Tiere, die gekocht wurden, auch als vollwertig angenommen worden, obschon sie zum Rohverkauf in keiner Weise in Betracht kämen. Es sind dies Schlachttiere, die zum weitaus grössten Teil als ungeniessbar hätten erklärt werden müssen, wenn nicht die Möglichkeit der Sterilisation gegeben wäre. Es wurden insgesamt 20,989 kg Kuhfleisch sterilisiert, deren Wert von den oben berechneten 98,000 kg noch in Abzug gebracht werden müsste; d. h. das Resultat von 0,75 Cts. pro Pfund Fleisch würde sich noch um ca. ein Fünftel günstiger stellen.

Auch wurden in der Berechnung die Quantitäten des eingeführten „Rindfleisches“ (ca. 800,000 kg) nicht in Betracht gezogen, was wiederum das Resultat von 1,515 Cts. pro kg. erheblich günstig beeinflussen müsste.

Dass der „Schaden“ überdies zum grossen Teil noch durch Privatversicherungen gedeckt war, wollen wir gar nicht berücksichtigen.

Die Behauptungen, dass durch die genaue Ausführung des Lebensmittelgesetzes und deren Auswirkung durch die Freibank dem Konsumenten das Fleisch verteuert werde, fällt also schon bei dieser für den Händler günstigsten Berechnungsart in ein Nichts zusammen. Auch wenn dieses Resultat (1,515 Cts. pro kg) wirklich Geltung besäße, würde durch die Ausmerzung des „Schadens“, der durch die Freibank dem Konsumenten zugefügt werden soll, auch nicht die geringste Verbilligung des Fleisches erreicht werden.

Rechnen wir nun mit der brutalen Wirklichkeit, so wird der „Schaden“ erst recht illusorisch.

Man fordert eine laxere Handhabung der Fleischschau. Gut; aber so lange wir noch unser Lebensmittelgesetz zu befolgen haben, bleiben die Begriffe ungeniessbar und bedingt bankwürdig bestehen.

Bei einer laxern, d. h. nachlässigeren und unverantwortlichen Fleischschau könnten wohl im günstigsten Falle 10% der bedingt bankwürdigen Kühe noch als bankwürdig erklärt werden. Die ungeniessbaren wären eben auf gleiche Weise ungeniessbar, und die mit schwerer Tuberkulose behafteten und anderswie erkrankten Tiere wären weiterhin unter Deklaration ihres Beanstandungsgrundes an den Käufliebhaber abzugeben.

Nehmen wir sogar an, es könnten durch die von den Händlern gewünschte Fleischschau 20% der ehemals als bedingt bankwürdig erklärt Schlachttiere auf die Bank des Metzgers „hinübergerettet“ werden, so ergäbe sich unter Zugrundelegung des maximalen Schadens von 1,515 Cts. pro kg und unter Berücksichtigung „wirklicher“ Verhältnisse im günstigsten Falle 0,303 Cts. „Schaden“ pro kg „Rindfleisch“ oder bei deklariertem Verkauf 0,81 Cts. pro kg „Kuhfleisch“ und 0,037 Cts. pro kg „Ochsenfleisch“.

Der Basler Konsument hätte also im Jahre 1914 bei einer „laxeren“ Beurteilungsweise durch die Fleischschau, d. h. wenn 20% der bedingt bankwürdigen Tiere als bankwürdig erklärt worden wären, das kg „Rindfleisch“ um 0,303 Cts. billiger beziehen können.

Es liegt also — ganz abgesehen vom Standpunkte der Volksgesundheit und von der Unmoralität, im Werte erheblich verringertes Fleisch dem Konsumenten als vollwertig zu verkaufen — volkswirtschaftlich betrachtet nicht der kleinste Grund vor, das Lebensmittelgesetz in bezug auf die Fleischschau nur um ein Jota laxer zu handhaben und zu „interpretieren“.

Die Vorteile einer laxern Fleischschau sind in bezug auf Verbilligung der Lebensmittel vollkommen illusorisch, die Nachteile rücksichtlich unserer Volksgesundheit aber gravierende!

Und über allem steht — wie es uns gerade diese schwere Zeit mit aller Deutlichkeit vor Augen führt — denn doch die Gesundheit des Volkes.

Die ungeheure, erstaunliche Kraft, die das deutsche Volk in diesem gewaltigsten aller Kriege entfaltet, und die der ganzen Welt Bewunderung und Staunen abringt, hat ihre starke Wurzel denn doch zum grössten Teil in einer weisen, gründlichen, auf wissenschaftlicher Forschung fußenden sozialen und hygienischen Gesetzgebung, wobei die Lebensmittelgesetze von elementarer Bedeutung sind.

Wir haben uns durch viele Arbeit und nicht ohne Kämpfe ein Lebensmittelgesetz geschaffen, auf das wir stolz sein dürfen, und das eines Kulturvolkes würdig ist, und unser Stolz darf nie zugeben, dass um eines so geringen Vorteils willen zum Schaden der Volksgesundheit nur um eines Fingers Breite von den gesetzlichen Bestimmungen abgewichen würde, und dass wir den Leuten Gehör leihen, die da leichthin das Fleisch allgemein tuberkulös erkrankter Tiere ohne Deklaration und ohne Instruktion zu gründlichem Kochen auf der Bank des Metzgers in Verkehr bringen wollen.

Wir würden ja dabei unter den Stand der für ihre Zeit und deren wissenschaftliche Erkenntnis klassischen Gesundheits- und Fleischgesetze der alten Juden sinken.

Literarische Rundschau.

Anton Krupski. Über die Wirkung von Giftkombinationen auf Bakterien. Inaug. Diss. Zürich 1915. Separatabdruck aus der Zeitschrift für physikal.-chemisch. Biologie 2. S. 118—196. 1915.

Bei der gleichzeitigen Einwirkung von zwei oder mehreren Giftsubstanzen auf eine lebende Zelle ist der Effekt sehr häufig