

**Zeitschrift:** Beiträge zur Statistik der Stadt Bern  
**Herausgeber:** Statistisches Amt der Stadt Bern  
**Band:** - (1931)  
**Heft:** 15

**Artikel:** Die Fleischschau in Bern  
**Autor:** Schmid, E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-847253>

### **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:** 14.01.2026

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

## Die Fleischschau in Bern.

Der moderne Städter wird sich des hohen Wertes einer auf wissenschaftlicher Grundlage beruhenden Fleischhygiene kaum bewusst. Er nimmt es als selbstverständlich hin, dass das Fleisch, das er im Haushalte braucht oder in Gasthäusern genießt, gesundheitlich einwandfrei ist. Dafür ist ja die Fleischschau da.

Der Hauptzweck der Fleischschau ist: Abhaltung von Schädlichkeiten, die aus dem Fleischgenuss der menschlichen Gesundheit drohen. Ein wichtiger Nebenzweck liegt in dem Schutz der Konsumenten beim Einkauf vor Uebervorteilung durch falsche Deklaration. Die Fleischschau arbeitet ferner für die Viehseuchenpolizei. Bei der Bekämpfung von Infektionskrankheiten, wie Tuberkulose und Milzbrand, kann sie segensreich wirken. Auch bei Notschlachtungen, die leicht zu Fleischvergiftungen Anlass geben, leistet die Fleischschau grosse Dienste.

### Geschichtliches.

Im alten Bern ersetzten die handwerkspolizeilichen Befugnisse der Metzgerzunft und die Selbstkontrolle eine Fleischschau. Die Metzgerzunft, wie alle übrigen Handwerksgesellschaften, waren der Regierung (im alten Bern Rat genannt) unterstellt. Jede Berufsausübung wurde in der Folge behördlich durch zahlreiche Verordnungen geregelt. So findet sich für den Metzgerberuf die erste bekannte „Metzger-Ordnung“ von 13. August 1408. Interessant ist, dass dadurch die Metzger versprachen, von nun an den Fleischverkauf nach Gewicht vorzunehmen („by der wage und gewicht verkouffen“).

Die nächste bekannte Metzgerordnung stammt aus dem Jahre 1482 (Teuerungsjahr). In dieser waren Fleischschatzung und -schau genau organisiert. Zwei Meister aus dem Metzgerhandwerk und zwei Behördemitglieder hatten Schatzung und Schau vorzunehmen. Den Metzgern wurden zu diesem Zwecke vorgeschrieben, alles Fleisch zur Sommerszeit, morgens um fünf Uhr, zur Winterszeit um sechs Uhr auf der Bank und an den Nägeln hangend, bereit zu halten. Ueber die Tätigkeit der Fleischschauer und Schätzer gibt die wörtliche Wiedergabe ihres Eides Auskunft:

„Schwerend die Fleischschauer und Schetzer des Fleisches so darzu geordnet sind, der Stadt Bern Treue und Wahrheit zu leisten, ihren Nutz zu fördern und Schaden zu wenden, die Schau des Fleisches trüwlich zu bruchen und darauf täglich zu gand und das Fleisch nach angesehner Ordnung miner Herren zu schetzen;

namlichen gut Rindfleisch umb acht Heller, Ochs, und gut Kalbfleisch umb sechs Heller. Was aber desselben Fleisches nit zum besten ist, wie von altersher umb sieben und fünf Heller heyssen geben, und zudem alles trüwlich und zu Nutz eyner ganzen Gemeind handeln, und besonders was Fleisches inen fürkumpt, das nit kauffmanngut ist, das nit zu schetzen noch verkouffen zu lassen und darinn ganz niemand schonen, alle gevärd vermitteln.“

Spätere Eide enthalten nicht mehr die Höhe der Fleischpreise und statt „nit kauffmanngut“, ist von „nit wärschafft“ Fleisch die Rede (Metzgerordnungen 1543 und 1556).

Die Metzgerordnung von 1569 enthält eine gute Umschreibung der Fleischschaupflicht:

„Die Metzger sollend kein Fleisch verhouden, wägen, noch verkouffen, es seye dann vorhin geschetzt und Jnen zu verkouffen erlout. Und hienäben den geordneten Schetzern und Schauern in Jr Schau und Schatzung nüt reden.“

Aus dem Jahre 1657 stammt die erste gedruckte Metzgerordnung. Die Kompetenzen der Schätzer und Schauer erfuhren eine Erweiterung, z. B. durften Metzger, die Fleisch höher verkauften als die Schatzung, mit 24 Stunden Gefangenschaft nebst Bezahlung des gewohnten **Guldens** bestraft werden. Die Schätzer sollen von den Bussen die Hälfte behalten und die andere der Gesellschaft zu Metzgern zukommen lassen. Bis zur Bezahlung der Busse durfte der zu Büssende sein Handwerk nicht mehr ausüben.

Änderungen der obigen Ordnung wurden im Jahre 1666 unter dem Namen „Neue Schalordnung“ und 1767 als „Ordnung für Klein-Vieh-Metzger“ eingeführt.

Im Jahre 1779 erschien die „Erneute Verordnung des Viehmetzgens und Schlachtens in den Schaalen und von Particularen (Privaten)“.

Wenn an dem geschlachteten Stück sich Zeichen einer Seuche oder böartigen Krankheit vorfinden sollten, so hatten beeidigte Sachverständige eine genaue Schau vorzunehmen und dann wurden Tier und Haut unter Anzeige an den Präsidenten des Sanitätsrates verscharrt.

Es ist im ersten Augenblick gar nicht so einfach, sich ein Bild von der volkswirtschaftlichen Bedeutung des Amtes der Fleischschauer und Schätzer von dazumal zu machen. Durch die zwei, den beiden Räten angehörigen Mitglieder war der Verkehr mit allen Behörden ein leichter. Sie legten sich schon frühzeitig einen eigenen Sekretär und Weibel bei. Der sehr schön klingende Namen für die Gesamtheit dieser öffentlichen Funktionäre lautete Fleischtaxkommission (in andern Städten auch Schaugericht bezeichnet). In Anbetracht der unzulänglichen Verkehrsmittel, der häufigen Seuchen und Kriege war die Fleisch-

taxbestimmung für alle ausserordentlich wichtig. War eine Teuerung im Anzuge, so sperrte sogar auf Antrag der Kommission die Regierung die Grenzen für jegliche Viehausfuhr.

Was die Einfuhr von Fleisch in die Stadtgemeinde im mittelalterlichen Bern anbetrifft, so wurde während dem 30jährigen Kriege den äussern Metzgern „auf genugsame attestation, dass das Fleisch gut seye“, solches in die Stadt zu bringen erlaubt. Viel später durften die Säumer (Fuhrleute aus dem Oberland) Fleisch von Kleinvieh, wie Gitzi und Kalbfleisch an Markttagen in der Ankenlaube verkaufen. Wie die Taxkommission durch Anträge an den Rat für die Fleischversorgung sorgte, erzeugte sich im Teuerungsjahr 1771. Als die Metzger nur noch einen einzigen Stier für die ganze Stadt schlachteten, beschloss der Rat, die äussern Metzger gesundes, frisches Fleisch von Grossvieh in die Stadt bringen zu lassen. Nach drei Monaten wurde diese Bewilligung wieder aufgehoben unter Vorbehalt, dass die ansässigen Metzger das Publikum mit genügend frischem Fleisch versorgen konnten. Aber schon einige Jahre später, im Jahre 1778, erhielten die äussern Metzger die „Einfuhrbewilligung“ für ein ganzes Jahr. Was war geschehen? Bei teurem Viehankauf weigerten sich die Stadtmetzger, abzuschlachten. Heute würde man dies Streik nennen! Die Bekanntmachung, dass Fleisch ohne Konfiskation und Angriffe von seiten der Stadtmetzger eingeführt werden könne, erliess der Rat durch Verkündung von den Kanzeln der Kirchen aller umliegenden Gemeinden. Während zwei Monaten im folgenden Jahre durfte der Metzger an der Glütsch (Gemeinde Amsoldingen) unter Aufsicht Rindfleisch an der Ankenwaag verkaufen; dies war wohl der Anfang des Fleischmarktes.

Um billiges Fleisch für die Armen usw. zu haben, musste das gewöhnlich um einen Kreuzer abgeschätzte Fleisch durch einen Metzger im Schlachthaus ausgewogen werden. Damit das Publikum mit genügend Fleisch von Kleinvieh („klein Fleisch“) zu billigerem Preis bedient werden konnte, ordnete die Regierung auf Vorschlag der Fleischtaxkommission extra einen Meister in das Schlachthaus ab zur Annahme von Kleinvieh, das in den Schiffen gestochen worden war, wie auch anderer auf der Reise verunglückten Haustiere. Diese Institution stellt die damalige Auffassung des heutigen Begriffes Freibank dar. Was heute der freie Handel und die Schlachtviehversorgung zu erreichen bestrebt sind, wurde ehemals durch die Initiative der Fleischtaxkommission zustande gebracht: eine geregelte Fleischversorgung. Dass sich die Fleischpreise unter den obwaltenden Umständen innert geringen Schwankungen auf fast gleicher Höhe behalten liessen, war einer peinlichen Preiskontrolle und schärfster Bussen bei Preisüberschreitungen zuzuschreiben. Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die damalige Fleischschau in Bern wie anderswo der gegenwärtigen

Ordnung an volkswirtschaftlicher Bedeutung weit überlegen war. Dafür ist die heutige Fleischschau dank den Fortschritten der Wissenschaft, in hygienischer und technischer Hinsicht besser.

Nach den politischen Umwälzungen gab die Regierung im Jahre 1811 eine neue allgemeine Verordnung über den Fleischverkauf heraus. Das Schlachten und der Verkauf von Fleisch wurde unter polizeilicher Aufsicht des Einwohnergemeinderates am 13. Februar 1847 freigegeben.

Die kantonale Vollziehungs-Verordnung über das Schlachten von Vieh und über den Fleischverkauf vom 1. April 1847 bestimmte, dass in denjenigen Gemeinden, in welchen sich patentierte Tierärzte befinden, diese vorzugsweise als Inspektoren zu wählen seien.

Am 17. Mai 1847 erliess der Einwohnergemeinderat von Bern das Reglement für Privatschlächter und den Privatfleischverkauf. Es wurden für die Stadtgemeinde Bern zwei Fleischinspektoren (es waren Tierärzte) bestellt.

Alle Anmeldungen zu Schlächtereien und Fleischverkauf sollen schriftlich auf dem Bureau der Einwohnerpolizei erfolgen. Mit den Anmeldungen wurden Ausweise über Erlernung des Berufes und Vorhandenseins eines den Vorschriften entsprechenden Lokals verlangt. Die Lokalbegutachtung besorgte der Fleischschauer und die Polizeikommission entschied über die Annahme oder Nichtannahme des Lokals. Es durfte ordentlicherweise nur in den öffentlichen Schlachthäusern geschlachtet werden. Zu diesem Zwecke wurde den neuen Schlächtern Platz in der „neuen Schaal“ (an der Schütte) angewiesen.

Die Verordnung für die Fleischeinbringung in die Gemeinde Bern und den Fleischverkauf auf den Wochenmärkten vom 21. Februar 1848, gestattete den Fleischverkauf auf Bestellung hin und den Marktverkauf nach Abgabe von beglaubigten Ausweisen über gesetzliche Einrichtung am Wohnorte des Einführenden. Jedesmal musste ein Zeugnis über Gesundheit und gute Qualität des eingebrachten Fleisches vorliegen.

Der Fleischmarkt entwickelte sich bald stark, weil keine Einfuhrgebühren erhoben wurden. Diese vermehrte Einfuhr verlangte aus sanitärischen Interessen eine bessere Kontrolle. Dieselbe wurde geschaffen durch die im Jahre 1863 erlassene Vorschrift, nach der eine Stunde vor Marktbeginn das Fleisch auf Gesundheit und Identität untersucht werden musste.

Alles Fleisch, das nicht zur Kontrolle gebracht oder an einem unerlaubten Ort verkauft wurde, musste zugunsten der Armen beschlagnahmt werden, sofern es sich noch als geniessbar erwies, andernfalls erfolgte Beseitigung.

Der durch diese Verordnung geschaffene Zustand blieb im grossen und ganzen bis heute erhalten.



Bis in die 1870er Jahre hinein wurden in Bern die Schweine in den engen Höfen der Schweinemetzger geschlachtet. Im Jahre 1875/76 wurde dann an der Engehalde ein Schweineschlachthof erstellt. Inskünftig durfte das gewerbsmässige Schlachten von Schweinen nur noch in diesem Schlachthof erfolgen.

In einer zweiten Etappe wurden am gleichen Orte Hallen für die Schlachtungen der übrigen Schlachttiere gebaut (Eröffnung 2. Januar 1882). Infolgedessen wurde das Schlachthaus an der Schütte geschlossen, sowie die Schaal in der Neubrücke. In dem Schlachthause an der Metzgergasse durften Metzger in der „alten Schaal“ unentgeltlich, ohne Schlachtgebühren, schlachten, was aber zu Klagen führte. Durch richterlichen Entscheid wurden den betreffenden Metzgern die gleichen Gebühren auferlegt.

Die Polizeiverordnung über das Schlachten von Gross- und Kleinvieh im Gemeindebezirk Bern, vom 13. Dezember 1878 hatte zum ersten Male die Vorschrift, dass das bis zur Untersuchung nicht aus der Halle zu entfernende Fleisch auch abgestempelt sein musste. Bedingt bankwürdiges Fleisch musste auf der Freibank zu dem vom Fleischinspektor zu bestimmenden Preis verkauft werden. War es aber ungeniessbar, so hatte der Verwalter dasselbe dem Wasenmeister zur Beseitigung zu übergeben.

Die Stelle eines tierärztlichen Verwalters der Schlachthanstalten an der Engehalde wurde 1899 geschaffen, unter gleichzeitiger Anstellung eines dritten und vierten Schauers. Einer dieser Tierärzte war mit der Leitung des Schlachthauses an der Metzgergasse betraut. Mit dem zunehmenden Fleischkonsum in der Stadtgemeinde und der Vermehrung der Metzgereigeschäfte war die Anstellung eines weiteren Fleischschauers nicht mehr zu umgehen. Anlässlich der Eröffnung der Fleischschaukontrollstation endlich erfuhr die Zahl der Kontrollbeamten nochmals eine Vermehrung, was zugleich die Besorgung der Fleischschau auch in den Schlachtlokalen der ehemaligen Gemeinde Bümpliz bis zur vollständigen Eingemeindung ermöglichte.

Obschon die teilweise Verlegung der Schlachthanstalten aus der eigentlichen Stadt hinaus ein Fortschritt darstellte, litt die ganze Anlage derselben unter chronischem Platzmangel und weiteren Uebelständen. Dies alles führte dazu, dass der Bau eines neuen Schlachthofes im Wyler beschlossen wurde. Am 4. Mai 1914 konnte er eröffnet und die übrigen Schlachthanlagen geschlossen werden.

### **Die heutige Organisation und Tätigkeit.**

Die heutige Organisation der Fleischschau findet ihre gesetzliche Verankerung in der Gemeinde-Ordnung für die Stadt Bern vom Jahre 1920, wo der Schlachthof unter den von der Gemeinde übernommenen Betrieben und Aufgaben für das Volkswohl aufgeführt ist. Nach den

Ausführungsbestimmungen zu der genannten Gemeindeordnung bildet der Schlachthof die 6. Abteilung der städtischen Polizeidirektion. Die Geschäfte dieser Abteilung betreffen:

1. Die Leitung, Verwaltung und Betrieb des Schlachthofes,
2. die Fleischschau,
3. die Aufsicht über sämtliche Lokale, seien es nun Fleischverarbeitungs- oder Verkaufslokale,
4. die Leitung und den Betrieb der Kadaververwertungsanlage.

Der Chef dieser Abteilung ist ein Tierarzt mit dem Titel Schlachthofverwalter. Ihm sind das nötige Personal und die vier Stadttierärzte unterstellt. Zwei dieser Tierärzte machen während der Arbeitszeit im Schlachthofe die Untersuchungen für die Fleischschau, die übrigen zwei Tierärzte besorgen abwechselnd den ambulanten Dienst bei Not- und Hausschlachtungen, Geflügel-, Fisch- und Fleischmarkt, Lokalinspektionen usw. und den stationären Dienst auf der Fleischschaukontrollstation.

Für die gegenwärtige Fleischschau unserer Stadt kommen als unzweifelhaft wichtigste Ereignisse in Betracht: das Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelgesetzes mit Ausführungsbestimmungen betreffend das Schlachten usw. und die Eröffnung des neuen Schlachthofes im Wyler.

Am 10. Juni 1906 wurde das eidgenössische Lebensmittelgesetz in der Volksabstimmung angenommen. Von einer speziellen Fachkommission wurden drei Verordnungen für die Fleischschau ausgearbeitet, welche heute das ABC jedes Fleischschaufachmannes sind.

Prof. Zschokke schreibt unter dem Titel „Das eidgenössische Lebensmittelgesetz“ folgendes:

„Was die Fleischschau im besondern betrifft, so unterliegt zunächst das eingeführte Fleisch einer strengern Kontrolle an der Grenze, woselbst die Grenztierärzte alle Sendungen bis ins Einzelne auf Beschaffenheit, Konservierung und Verpackungsart zu untersuchen haben. Die Fleischschau in der Schweiz erstreckt sich auf alle Tiere, deren Fleisch zum Verkaufe bestimmt ist. Doch können Kantone sie auch ausdehnen über Tiere, die privat und zum eigenen Gebrauche geschlachtet werden.“

Das bankwürdige Fleisch wird in der ganzen Schweiz mit einem ovalen, das bedingt bankwürdige mit einem dreieckigen Stempel bezeichnet. Die im Gesetz in Art. 36—53 vorgesehenen Strafbestimmungen wegen Vergehen gegen die Fleischschau sind sehr strenge gehalten. Es ist verboten, bedingt bankwürdiges und Gefrierfleisch zu Wurstwaren zu verarbeiten.

In dem Kontrollbuche für Schlachtvieh existiert auch eine Tuberkulosestatistik. Die kantonale Vollziehungsverordnung (vom 20. Juli 1909) zu dem eidgenössischen Lebensmittelgesetz übertrug die Aufsicht über die Fleischschau in den Gemeinden den Kreistierärzten, Regierungstatthaltern und dem Kantonstierarzt. Sie verlangte, dass in öffentlichen Schlachthäusern die Fleischschau durch Tierärzte zu geschehen hat.

Es darf gesagt werden, dass in Bern die genannten Verordnungen den letzten Impuls zur Erstellung des neuen Schlachthofes und zur Eröffnung der Kontrollstation gaben.

Die Fleischeinfuhr wird heute geregelt durch die Verordnung über das Einbringen von Fleisch und Fleischwaren aus andern Gemeinden und über den Fleischverkauf auf dem Fleischmarkt vom 1. April 1914. Die Nachkontrolle auf dem Fleischmarkt beginnt zur Sommerszeit um 6, zur Winterzeit um 7 Uhr morgens. Sowohl Fleisch wie die zugehörigen Organe müssen peinlich untersucht werden. Mit der Eröffnung der Fleischschaukontrollstation wurde die Verordnung in Einklang gebracht und durch Einsetzung von Gebühren für die Comestibleswaren ergänzt. Die heute geltende Verordnung über den Schlachthof und das Schlachten im Gemeindebezirk Bern vom 18. März 1914 erweitert die schon früher erlassenen Vorschriften zur Grundlage der Benützung der vielen Neueinrichtungen (Kühlhausbetrieb etc.) im neuen Schlachthof.

Das eidgenössische Tierseuchengesetz vom 13. Juni 1917, sowie die kantonale Vollziehungsverordnung dazu erklären alle Fleischschauer als anzeigepflichtig in Sachen Tierseuchen.

Der Schlachthof Wyler stellt an der Eisenbahn gelegen, einen grossen dezentralisierten Gebäudekomplex dar, der den grössten Anforderungen für lange Zeit entsprechen wird. Die nach dem deutschen Hallensystem angelegten Schlachträume (für die verschiedenen Tiere getrennt) sind sehr hell und mit den modernsten Einrichtungen versehen. Es besteht zwischen der Seuchenschlachthalle, sowie der Seuchensstallung und den übrigen eine genaue Trennung. Ebenfalls getrennt vom Hauptkomplex befinden sich Pferdeschlachthaus, Kadaverwertungsanstalt, ferner Kuttlerei und Fettschmelze. Was an gedeckten Hallen, Verbindungsgängen, Fleischabgabehallen, Kühlhallen existiert, überall kann das Fleisch auf dem Luftwege an Hochtransportgeleisen weiter befördert werden. Der grossartigste Fortschritt im Vergleich zu den Einrichtungen im Schlachthause an der Engehalde stellt die von leistungsfähiger Genferfabrik erstellte Kühlmaschinen-Anlage dar. Dieselbe bedient nicht nur Aufstapelungs-, Vorkühl-, Kühl- und Gefrierräume, sondern noch eine Eisfabrik. Im Verwaltungsgebäude befinden sich noch Laboratorium und Hörsaal, letzterer wird in der Hauptsache von der tierärztlichen Fakultät benützt. Unser gegenwärtiger Schlachthof darf als Musteranlage bezeichnet werden.



Eine Anlage für sich ist die städtische Kadaververwertungsanstalt. Wegen Unrentabilität legte man die 1908 im Thormannmätteli erstellte Vernichtungsanlage still. Dafür wurde 1919 eine neuerstellte kleine Anlage dem Betrieb übergeben. Diese erwies sich als zu klein und seit dem Januar 1929 steht nun eine gut doppelt so leistungsfähige Escher-Wyss-Anlage an gleicher Stelle hinter dem neuen Schlachthofe im Wyler. Die Oberaufsicht führen der Kreistierarzt und der Kantons-tierarzt.

Die Tätigkeit der Fleischschauer in Bern zerfällt in:

1. Ueberwachung der gesetzlichen Vorschriften und Anzeigepflicht in Fällen von Gesetzesübertretungen.
2. Fleischpreiserhebungen in städtischen Metzgereien und auf dem Fleischmarkt.
3. Begutachtungen von Verkaufslokalen.
4. Lokalinspektionen bei sämtlichen Wiederverkäufern von Fleisch und Fleischwaren.
5. Nachkontrolle auf dem Fleischmarkt.
6. Nachkontrolle auf der städtischen Fleischschaukontrollstation für Fleisch und Fleischwaren von auswärts.
7. Fleischschau bei Haus- und Notschlachtungen im ganzen Gemeindebezirk Bern (inklusive frühere Gemeinde Bümpliz).
8. Fleischschau beim Schlachtvieh und eingeführtem Fleisch im Schlachthofe.

Ueber Nachkontrolle und Beanstandungen von eingeführtem Fleisch und Fleischwaren geben die nachfolgenden Zahlen Aufschluss:

| Jahr | Fleisch<br>kg | davon bean-<br>standet | Fleischwaren | davon<br>beanstandet |
|------|---------------|------------------------|--------------|----------------------|
| 1921 | 1 714 867     | 5 314                  | 430 376      | 4466                 |
| 1922 | 1 199 351     | 2 369                  | 395 277      | —                    |
| 1923 | 1 242 165     | 4 000                  | 378 646      | 14                   |
| 1924 | 1 222 623     | 2 675                  | 616 485      | 372                  |
| 1925 | 1 218 804     | 3 825                  | 404 323      | 67                   |
| 1926 | 1 229 306     | 5 814                  | 394 895      | 49                   |
| 1927 | 1 254 927     | 2 836                  | 393 158      | —                    |
| 1928 | 1 248 826     | 3 196                  | 431 610      | 21                   |
| 1929 | 1 194 699     | 11 256                 | 444 262      | 2458                 |

Es ist nicht mehr wie früher im alten Bern, wo noch die Festsetzung und Beobachtung der Fleischpreise die Hauptarbeit der damaligen Fleischschauer war. Als einziger Rest dieser ganzen Machtfülle bleibt noch das Festsetzen eines Preises für auf der Freibank verkauftes Fleisch. Was die Lokalbegutachtung betrifft, so sind sowohl die eidgenössischen wie kantonalen Verordnungen massgebend. Schlachtlokale

können von Privaten in Bern nicht mehr gebaut werden. Bei Handänderungen und Neubauten von Metzgereien wird jedesmal vom Fleischschauer ein Bericht an die städtische Schlachthofverwaltung abgegeben, ob Aenderungen und Verbesserungen verlangt werden müssen, oder ob in bezug auf Hygiene dem Gesetz Genüge geleistet ist. Die Lokalinspektionen stellen ein äusserst wirksames Ueberwachungsmittel, sowohl für die Reinlichkeit wie den vorschriftsgemässen Fleischverkehr, dar.

Weniger hohe Zahlen ergeben sich für Geflügel, Fisch, Wildbret, Fleischkonserven etc.:

| Jahr | Frisches Fleisch der Comestiblesbranche | davon beanstandet | Fleischwaren der Comestiblesbranche | davon beanstandet |
|------|---|-------------------|-------------------------------------|-------------------|
| 1922 | 254 573                                 | 297               | 19 796                              | 153               |
| 1927 | 292 243                                 | 123               | 41 560                              | —                 |
| 1928 | 334 160                                 | 73                | 30 610                              | —                 |

Es seien hier einige Zahlen der abgeschlachteten Tiere angeführt:

| Jahr | Total  | Ochsen u. Stiere | Kühe | Rinder | Kälber | Schafe u. Ziegen | Schweine | Pferde | Wohnbevölker. |
|------|--------|------------------|------|--------|--------|------------------|----------|--------|---------------|
| 1910 | 38 989 | 2050             | 1627 | 387    | 8 118  | 2021             | 24 097   | 689    | 85 651        |
| 1920 | 24 114 | 1232             | 1748 | 587    | 8 797  | 2011             | 8 898    | 841    | 104 590       |
| 1930 | 41 062 | 2647             | 2025 | 815    | 10 258 | 3157             | 21 487   | 673    | 111 070       |

Im Jahre 1920 zeigten von den geschlachteten Tieren Erscheinungen von Tuberkulose = 1544 Stück = 6,4 %

Im Jahre 1928 zeigten von den geschlachteten Tieren Erscheinungen von Tuberkulose = 2096 Stück = 4,68 %.

Im Jahre 1929 zeigten von den geschlachteten Tieren Erscheinungen von Tuberkulose = 2288 Stück = 5,36 %.

Das Ansteigen der Prozentzahl von Tuberkulose um 0,68 % im Jahre 1929 gegenüber dem Vorjahre sieht zahlenmässig dem Laien unbedeutend aus, aber nationalökonomisch steht in bezug auf Volks- und Tiergesundheit dabei viel auf dem Spiel. Auf jeden Fall zeigt das häufige Vorkommen der Tuberkulose bei Schlachttieren auch in Bern, welche grosse Arbeit in der Bekämpfung dieser verheerenden Krankheit noch zu leisten übrig bleibt!

Finnen bei den Wiederkäuern kommen nur vereinzelt vor (Maximum 1924: 40 Fälle). Immer aber heisst es auf der Hut sein beim Fremdvieh, denn z. B. der Zahl 40 liegt eine vermehrte Schlachtvieheinfuhr zugrunde. Die Unschädlichmachung dieser Bandwurmbrot konnte im neuen Schlachthofe durch dreiwöchentliche Dauerkühlung unter amtlicher Aufsicht geschehen. Es darf dies als ein Erfolg der Wissenschaft zugunsten der Volkswirtschaft gebucht werden.

An Maul- und Klauenseuche erkrankte Tiere wurden abgeschlachtet:

|      |     |       |
|------|-----|-------|
| 1921 | 386 | Stück |
| 1923 | 5   | „     |
| 1924 | 441 | „     |
| 1927 | 61  | „     |
| 1928 | 278 | „     |
| 1929 | 75  | „     |

Der Bau des Schlachthofes als Seuchenschlachthof ermöglicht die rasche und ungefährliche Verwertung der an Maul- und Klauenseuche erkrankten Tiere, was vom veterinär-polizeilichen und volkswirtschaftlichen Standpunkte aus zu begrüßen ist.

Die vorstehenden Ausführungen dürften gezeigt haben, dass die Fleischschau in Bern mit ihren technischen und modernen Einrichtungen mit der Entwicklung der Zeit Schritt haltend, ein wichtiges Glied, sowohl der Veterinärhygiene wie der Volksgesundheit und Volkswirtschaft, darstellt.

---



Der Schlachthof