



Fl

Ante

Physi

Rd

Anleitung
zur
Fleischschau.

Nach den Erfahrungen
des
Distrikts-Thierarztes
Anton Obermaier in Kaiserlautern,
für
Physiker, Polizeibeamte, Thierärzte
und
Fleischbeschauer
bearbeitet
von
Dr. C. Meuth,
Königl. Bayer. Kantonsphysicus in Zweibrücken.

C. Meuth

214

Zweibrücken, 1852.
Gedruckt bei G. Neumann



Grossh.
Universitaets-
Bibliothek
GIESSEN

* Pflug 278.



274.

W
sich
sein
habe
Nah
des
hän
hier
gele
zeibe
ner
zu w
Anw
gehör
wohl
einer
es b
händ
dieser
neten



V o r w o r t.

Wer nur irgend durch seine amtliche Stellung sich veranlaßt gefunden, der Gesundheitspolizei seine Aufmerksamkeit zuzuwenden, wird bald bemerkt haben: daß die Aufsicht auf den Verkauf der Nahrungsmittel überhaupt, insbesondere aber des Fleisches, als eins der wichtigsten derselben, häufig ganz vernachlässigt wird. Die Ursache hiervon liegt indessen nicht sowohl in einem Mangel an gesetzlichen Bestimmungen, als darin, daß die Polizeibehörden fast allgemein von der Wichtigkeit einer zweckmäßigen Beaufsichtigung des Fleischverkaufs zu wenig überzeugt, und mit der Art und Weise der Anwendung der betreffenden Verfügungen nicht gehörig vertraut sind. Es konnte dies auch nicht wohl anders seyn, da es bisher immer noch an einer zweckmäßigen Belehrung über das worauf es bei der Aufsicht auf die Schlächter und Fleischhändler eigentlich ankommt, fehlte. Die Absicht, diesem Mangel abzuhelpfen, bewog den Unterzeichneten zur Herausgabe vorliegender Schrift. Er

hofft damit um so weniger etwas Ueberflüssiges unternommen zu haben, als bis jetzt nur erst von Tschoulin in dessen „thierärztlicher Polizei“ dieser Gegenstand behandelt worden. Als die erste vollständige Zusammenstellung des Hierhergehörigen hat dieses Werk seinen anerkannten Werth, doch ergibt sich bei dessen Benützung sogleich, daß es nicht praktisch genug bearbeitet, keineswegs als eine wirkliche Anleitung zur Ausübung der Fleischschau angesehen und gebraucht werden könne. Eine solche ist daher bis jetzt noch immer ein dringendes Bedürfnis gewesen, dem durch dieses Werkchen zu entsprechen gesucht wird. Dasselbe ist sowohl für Physiker, Thierärzte und Fleischbeschauer auf dem Lande, als für Polizeibeamte, und selbst für höhere Sanitäts- und Verwaltungsbehörden bestimmt. Ersteren soll es als Lehrer und treuer Rathgeber bei der Aufsicht über den Fleischverkauf zur Seite stehen; diesen einestheils zur Erläuterung der bereits vorhandenen gesetzlichen Bestimmungen dienen, andernteils aber den Stoff zur Abfassung besserer und vollständigerer, diesen Gegenstand betreffender Verordnungen und Instruktionen darbieten. Wie Erstere dieses Werkchen zu gebrauchen haben, bedarf wohl keiner weiteren Auseinandersetzung; Letztere aber werden sich durch ein aufmerksames Studium desselben bald in den Stand gesetzt sehen: sowohl die hohe Wichtigkeit

die
ner
ein
lich
über

größ
der
best
in
zeit
der
all
gew
treff
bei
geben
von
der
schm
keit
Tsch
der
endli
in
Grun
runge
Titel
reits

dieses Zweiges der Medizinalgesetzgebung zu erkennen, als sich von der dringenden Nothwendigkeit einer baldigen Revision der desfallsigen gesetzlichen Bestimmungen und deren Anwendung zu überzeugen.

Um das Werkchen nicht über Gebühr zu vergrößern, unterließ der Herausgeber die Angabe der einschlägigen älteren und neueren, die Fleischschau betreffenden Verordnungen (wovon jene in Frank's „System der medizinischen Polizei“, diese in den verschiedenen Gesetzsammlungen der Regierungen zu finden sind), so wie er auch all das überging, was streng genommen, nicht zur gewöhnlichen Fleischschau gehört, u. z. B. in Betreff der Krankheiten des Geflügels und Wildes, bei Tschoulin sich in größter Ausführlichkeit angeben findet; endlich unterließ er die Anführung von Belegstellen, weil die rein praktische Tendenz der Schrift überhaupt keine gelehrt scheinende Ausschmückung der Art erlaubte. Aus schuldiger Dankbarkeit möge übrigens bekannt werden, daß besonders Tschoulin's obgenanntes Werk, ferner Laubender's, Beith's und Dietrich's Handbücher, und endlich die Dictate des Herrn Director Schwab in München, hier und da benützt worden. Die Grundlage des Ganzen jedoch bilden die Erfahrungen eines tüchtigen Thierarztes, des auf dem Titel genannten Herrn Obermayer, welcher bereits seit beinahe 13 Jahren in Kaiserslautern die

Fleischschau mit dem größten Eifer und der seltensten Gewissenhaftigkeit ausübt. Der Herausgeber hofft dessen, mit großer Mühe und mancherlei Unannehmlichkeiten gewonnenen Erfahrungen, Denen zu Nutz und Frommen, welchen solche noch abgehen, auf's beste benützt, keinen beachtenswerthen Punkt übergangen, vielmehr allenthalben auch dem mit dem Gegenstand gänzlich Unbekannten, einen möglichst deutlichen Unterricht über Alles was ihm zu wissen nöthig, gegeben zu haben. Möchte er damit seinen Zweck, auch von dieser Seite Etwas zum Wohle seiner Mitbürger und der Menschheit überhaupt beizutragen, einigermaßen erreichen!

Zweibrücken, im Juli 1832.

Dr. Meuth.

Von
Einl

W i

Flei

Von
§. 1.
§. 2.
§. 3.
§. 4.
§. 5.
§. 6.

Von

§. 7.
§. 8.
§. 9.
§. 10.

Von

§. 11.

Inhalt.

Vorrede.

Einleitung.

Erster Theil.

Wissenschaftliche oder thierärztliche
Fleischschau.

Erster Abschnitt.

Fleischschau bei der Schlachtung für den öffentlichen
Verkauf.

Erstes Kapitel.

Von den hierzu erforderlichen Anordnungen.		Seite.
§. 1.	Behörde, welcher die Fleischschau zukömmt	13
§. 2.	Schlachthäuser und Fleischschranen	14
§. 3.	Nutzen und Einrichtung der Schlachthäuser	14
§. 4.	Schranen	16
§. 5.	Verkaufsplatz für Fleisch von geringer Qualität	18
§. 6.	Obliegenheiten der Fleischbeschauer	19

Zweites Kapitel.

Von der Qualifizirung der Schlachtthiere und
ihres Fleisches.

§. 7.	Gattungen der Schlachtthiere und davon abhängige Güte des Fleisches	22
§. 8.	Zeichen gesunden und kranken Fleisches	27
§. 9.	Bestimmung der Qualitäten des Fleisches	27
§. 10.	Farbestimmung des Fleisches	30

Drittes Kapitel.

Von der Verkaufs- und Aufbewahrungszeit des
Fleisches, je nach seiner Haltbarkeit.

§. 11.	Verkaufszeit des Fleisches	32
--------	----------------------------	----

	Seite
§. 12. Aufbewahrungszeit des Fleisches	33
§. 13. Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Jahreszeit	33
§. 14. " " " " " " " " Bitterung	34
§. 15. " " " " " " " " dem Aufbewah- rungsort	34
§. 16. Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Art des Schlachtens	36
§. 17. Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Zeit, in- nerhalb welcher die Thiere nach ihrem Eintrieb geschlachtet werden	36
§. 18. Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Thiergattung	38

Viertes Kapitel.

Von dem durch die äußerliche Untersuchung aus-
zumittelnden Zustande der Schlachtthiere und
vom Schlachten.

§. 19. Gesundheitszeichen der Schlachtthiere	39
§. 20. Zeichen des Fettzustandes der Schlachtthiere	41
§. 21. Bezeichnen der untersuchten Schlachtthiere	43
§. 22. Bestimmung der Schlachtzeit	43
§. 23. Verfahren beim Schlachten	44
§. 24. Untersuchung des Blutes	46
§. 25. Aufbewahrung des Blutes	47
§. 26. Aufblasen der Thiere nach dem Schlachten	48

Fünftes Kapitel.

Von dem durch die innerliche Untersuchung aus-
zumittelnden Zustande der Schlachtthiere und
deren Zerlegung.

§. 27. Art und Weise des Zerlegens der geschlachteten Thiere	50
§. 28. Eröffnung der Kopfhöhle	51
§. 29. " " " Bauchhöhle	53
§. 30. " " " Brusthöhle	59

Sechstes Kapitel.

Von dem zur längeren Aufbewahrung zubereite-
ten Fleische.

§. 31. Vom eingesalznen und geräucherten Fleische	63
§. 32. Wurstbereitung im Allgemeinen	64
§. 33. Bereitung der Blutwürste	66
§. 34. " " " Leberwürste	68
§. 35. " " " Bratwürste	69
§. 36. " " " Knoblauchwürste	69

Zweiter Abschnitt.

Fleischschau bei der Schlachtung für den Privatverkauf.

Erstes Kapitel.

Von deren Nothwendigkeit und den dazu erforderlichen Anordnungen.

- §. 37. Bestimmung der hierher gehörigen Fälle im Allgemeinen 71
 §. 38. Obliegenheiten des Fleischschauers hierbei 72
 §. 39. Bestimmungen hinsichtlich der Privatleute und der Schlächter 72

Zweites Kapitel.

Von den Fehlern und Krankheiten der Schlachtthiere, bei welchen der Genuß und Privatverkauf des Fleisches bedingungsweise zu erlauben.

- §. 40. Nothwendigkeit und Zweck einer genaueren Angabe derselben 73
 §. 41. Uebersicht derselben nach den besonderen Thiergattungen 74
 §. 42. Uebersicht nach dem Alter und Größe Magerkeit der Schlachtthiere 75
 §. 43. Aeußerliche Verletzungen, Knochenbrüche, Verenkungen und Verschlucken fremder Körper bei Schlachtthieren 75
 §. 44. Blähsucht der Wiederkauer 77
 §. 45. Trächtigsyn und Mißgebären der Schlachtthiere 78
 §. 46. Bereiterung einzelner Eingeweide bei Schlachtthieren 78
 §. 47. Hautkrankheiten bei Schlachtthieren 80
 §. 48. Durchfall bei Schlachtthieren 81
 §. 49. Nichttödliche Vergiftungen bei Schlachtthieren 82
 §. 50. Käsekrankheit bei Kühen 84
 §. 51. Perlkrankheit beim Rindvieh 85
 §. 52. Knochenbrüchigkeit beim Rindvieh 89
 §. 53. Markflüssigkeit beim Rindvieh 90
 §. 54. Rücken- oder Lendenblut beim Rindvieh 91
 §. 55. Langwieriger Husten und Dampf beim Rindvieh 92

	Seite.
§. 56. Schwindel, Schlagflüsse und Fallsucht beim Rindvieh	93
§. 57. Hartnäckige Verstopfung, Harnverhaltung und Kolik beim Rindvieh	94
§. 58. Steinkrankheit beim Rindvieh	95
§. 59. Krankheiten bei Kälbern	96
§. 60. Egelkrankheit bei Schaafen	97
§. 61. Drehkrankheit bei Schaafen	98
§. 62. Ross bei Schaafen	99
§. 63. Sinnenkrankheit bei Schweinen	100

Drittes Kapitel.

Von der Genießbarkeit und Verkäuflichkeit des Fleisches von Thieren, welche ohne vorheriges Krankseyn zu Grunde gegangen.

§. 64. Hierher gehörige Fälle	102
§. 65. Zeichen, wonach das Fleisch geschlachteter von dem gefallener Thiere zu unterscheiden	104

Viertes Kapitel.

Von den Krankheiten der Thiere, bei welchen der Genuß und Verkauf des Fleisches gänzlich zu verbieten.

§. 66. Nothwendigkeit einer besondern Angabe der hierher gehörigen Fälle	107
§. 67. Uebersicht derselben, nach den besonderen Thiergattungen	108
§. 68. Bösartige Fieber bei Thieren	108
§. 69. Mitzbrand bei Thieren	113
§. 70. Ruhr bei Thieren	116
§. 71. Krebs und bösartige Geschwüre bei Thieren	117
§. 72. Wassersucht bei Thieren	118
§. 73. Gelbsucht bei Thieren	118
§. 74. Wuthkrankheit bei Thieren	119
§. 75. Tödliche Vergiftungen bei Thieren	120
§. 76. Rinderpest	121
§. 77. Lungenseuche beim Rindvieh	124
§. 78. Maul- und Klauenseuche beim Rindvieh	126
§. 79. Schaafspest	127
§. 80. Fäule der Schaafe	128
§. 81. Wurmige Lungenseuche bei Schaafen	130
§. 82. Rothlauf der Schaafe	131
§. 83. Harnruhr der Schaafe	131

Fünftes Kapitel.

Von der Schlachtung und dem Fleischverkauf
bei den Juden.

- | | | |
|---------|--|-----|
| S. 102. | Nothwendigkeit einer besondern Berücksichtigung derselben | 147 |
| S. 103. | Qualität der Schlachtthiere der Juden . . . | 148 |
| S. 104. | Fleischhauserhandel der Juden . . . | 149 |
| S. 105. | Qualität des Fleisches, welches die Juden selbst genießen . . . | 149 |
| S. 106. | Betrügereien der Juden und dagegen nöthige Aufsicht | 151 |
| S. 107. | Schlachtweise der Juden und Unreinlichkeit beim Zerlegen der Thiere. | |
-

Die
thie
vom
terst
besti
hat t
nuße
ten
ge,
spre
zum
Aufsich
Nahru
tur ge
und
und n
wichti
mentlic
die ger

Anleitung zur Fleischbeschau.

Einleitung.

Die Fleischbeschau besteht in einer auf thierärztliche Erfahrungen gegründeten, vom Staate angeordneten, genauen Untersuchung der zur menschlichen Nahrung bestimmten Thiere und deren Theile, und hat den Zweck, den Bürger vor dem Genuße käuflich ungesund oder eckelhafteu Fleisches zu bewahren, und die Sorge, daß ihm für eine, seinem Werth entsprechende Taxe, das benöthigte Fleisch zum Ankauf dargeboten werde.

Die Nothwendigkeit einer solchen polizeilichen Aufsicht auf den Verkauf eines der allgemeinsten Nahrungsmittel des Menschen, welches seiner Natur gemäß mehr als jedes andere, der Verderbniß und Verfälschung ausgesetzt ist, ist längst anerkannt und wurde schon in den frühesten Zeiten für so wichtig gehalten, daß mehrere alte Völker, namentlich die Aegypter und Israeliten dafür die genauesten Vorschriften hatten, welche sehr weis-

lich mit den religiösen Gebräuchen verbunden, als solche aufs gewissenhafteste beobachtet wurden. Als ein Denkmal der treuesten Vorsorge eines Gesetzgebers für das leibliche Wohl seines Volkes können die durch die heilige Schrift uns überlieferten mosaïschen, die Speiseordnung und den Fleischgenuß betreffende Gesetze gelten. Wenn gleich dieselben, besonders was den erlaubten oder verbotenen Genuß des Fleisches mancher Thiergattungen oder der einzelnen Theile derselben betrifft, uns jetzt als kleinlich erscheinen müssen, so läßt sich doch nicht läugnen, daß das heiße Klima Aegyptens und Palästinas, und die bei den Israeliten von jeher vorwaltende Anlage zu Säftekrankheiten, dem jüdischen Gesetzgeber aus diätetischen Gründen, das Verbot des Genusses sehr fettreicher Thiergattungen, als der Schweine, und der in niedrigen, sumpfigen Gegenden lebenden Sumpfund Wasservogel, und aasfressender Thiere welche meist ein wenig schmackhaftes und zum Genusse nicht einladendes Fleisch haben, mußte rathlich erscheinen lassen. Aehnliche Gebote in Betreff des Fleischgenusses erhielten sich unter den ersten Christen, und die Mohamedaner halten sich noch jetzt sehr streng an die ihnen von ihrem Propheten gegebenen den jüdischen ähnlichen Vorschriften. Bei den übrigen Völkern des Alterthums findet man diesen Gegenstand nicht mehr besonders beachtet, bloß die Römer hatten in

dieser
hau
betre
ten,
Zwe
erken
wurde
Vors
da vo
der
ten
tunge
der he
gemäß
von g
die in
leicht
zugef
Einf
doch
schon
auf d
sundh
»find
»Spr
»Nicht
»Bürg
»lijirt

dieser Beziehung noch einige Vorschriften, die aber hauptsächlich nur den Genuß des Ochsenfleisches betrafen. Erst der neueren Zeit war es vorbehalten, die Wichtigkeit desselben, und zwar als eines Zweiges der Medicinalgesetzgebung anzuerkennen. So wie letztere sich mehr ausbildete, wurden auch deren bringende Vorschriften und Vorschläge in Betreff des Fleischverkaufs, hier und da von den Regierungen, auf eine mehr oder minder zweckmäßige Weise, in Ausführung gebracht.

Wenn nun aber auch solche genaue Vorschriften hinsichtlich des Genusses mancher Thiergattungen, wie sie für die Bewohner obgenannter Länder heilsam seyn mochten, für uns, die wir in einem gemäßigeren Himmelsstriche wohnen, und weniger von gewissen Volkskrankheiten zu befürchten haben, die in einem heißern Klima häufiger sind, und vielleicht mit dem Genuße irgend einer Fleischgattung zugeschrieben werden könnten, — nicht mehr ohne Einschränkung anwendbar sind, so ersehen wir doch hieraus, daß auch die frühern Gesetzgeber schon die Nothwendigkeit einer genauen Aufsicht auf diesen wichtigen Zweig der öffentlichen Gesundheitspflege bei ihren Völkern einsahen, »und
 »finden, wie Franck mit Recht sagt, überall
 »Spuren einer uns beschämenden Fürsorge in
 »Rücksicht auf die gesunde Ernährung der
 »Bürger, und auch noch Vieles, was in wohl po-
 »lizirten Städten und Staaten entweder eingeführt

»ist, oder es mit Ueberlegung der Umstände zu
 »werden verdient. Früher sey das Schlachten mehr
 »die Berrichtung des einzelnen Familienvaters gewe-
 »sen, der in dem glücklichen Ueberflusse besserer Zei-
 »ten, den Segen seiner Heerden mit seinen Kin-
 »dern verzehrte, indem er sich das gesündeste sei-
 »ner Kämmer herauslaß, und alles, was er in den
 »Eingeweiden seines Schlachtviehes Widerna-
 »türlich es antraf, als unrein mit Abscheu hin-
 »wegwarf; jetzt aber, wo dasselbe in den Händen
 »von Schlächtern und Fleischhändlern sich befindet,
 »müßte eine vernünftige Polizei mit wachendem
 »Auge seine Stelle vertreten, und der niedrigen
 »Gewinnssucht Schranken setzen.« Wo also, wie
 in unsern heutigen volkreichen Städten und Dör-
 fern, der Einzelne nicht mehr der Wäch-
 ter des Schlächters seyn kann, ist eine
 strenge polizeiliche Aufsicht auf den Ver-
 kauf des Fleisches unerläßlich.

Obgleich wohl nicht geleugnet werden kann,
 daß die meisten Regierungen die Nothwendigkeit
 einer solchen Aufsicht schon früher anerkannt, und
 die Sorge dafür durch den Erlass mancherfaltiger,
 dieselben betreffender Verordnungen ausgesprochen
 haben, so lehrt doch die Erfahrung, daß die wohl-
 gemeinten Absichten derselben durchaus nicht in
 der Art verwirklicht werden, wie es die Wichtig-
 keit des Gegenstandes erheischete. Dies mag eines-
 theils in der Mangelhaftigkeit der darüber

bestehn
 and n
 Auf
 ren G
 wen
 Auff
 über
 flüssig,
 welche
 den
 ben,
 aus
 nöthig
 polizei
 rungs
 We
 feit
 wand
 »viel
 »wor
 »nur
 »Nach
 Einwu
 figen
 sches,
 Folge
 ganz u
 gewo
 sogar t

Der Umstände
 Schlachten
 Vaters ge
 lusse beserer
 mit seinen
 is gesundeste
 was er in
 hes Wider
 mit Abscheu
 in den Hän
 lern sich bef
 mit wachend
 d der niedrig
 Wo also, w
 Sitten und
 or der Wäch
 nn, ist ein
 auf den Ver
 h.
 werden kann,
 Nothwendigkeit
 anerkannt, und
 manchfaltiger,
 ausgesprochen
 daß die wohl
 aus nicht in
 die Wichtig
 ies mag eines
 t der darüber

bestehenden Verordnungen, andertheils aber und wohl hauptsächlich in der Fahrlässigkeit der Aufsichtsbehörden liegen, und letztere wieder ihren Grund darin haben, daß sie selbst von der Nothwendigkeit und Nützlichkeit einer gehörigen Aufsicht auf den Fleischverkauf nicht vollkommen überzeugt sind. Es scheint sonach nicht überflüssig, Einiges hierüber für Diejenigen zu bemerken, welche vorhandene gesetzliche Bestimmungen über den Fleischverkauf in Anwendung zu bringen haben, damit sie um so eher geneigt werden möchten, aus voller Einsicht und mit dem hiezu durchaus nöthigen Eifer, die Vorschriften der Gesundheitspolizei und die daraus hervorgegangenen Regierungsverordnungen in Ausführung zu bringen.

Wollte man in Bezug auf die Nothwendigkeit und Nützlichkeit der Fleischschau den Einwand machen, »daß seit undenklichen Zeiten wohl viele kranke Thiere von Menschen verspeißt worden seyn müßten, und doch verhältnißmäßig nur wenige Beispiele von daraus entstandenem Nachtheil bekannt geworden!«, — so ist dieser Einwurf sowohl in Betreff der Thatsache der häufigen Nichtschädlichkeit des Genusses kranken Fleisches, als auch hinsichtlich der daraus gezogenen Folgerung — der Entbehrlichkeit der Fleischschau, ganz und gar unrichtig; denn es sind der bekannt gewordenen Beispiele von nachtheiligen und sogar tödtlichen Folgen des Genusses kranken Flei-

sches gar nicht wenig *) , diese aber sicher noch
 äußerst gering im Verhältniß zu den nicht offen-
 kundig gewordenen; und dann mögen wohl gar
 viele verborgene Ursachen vieler Krankheiten in
 dem häufigen Genuße schlechten und kranken Flei-
 sches zu suchen seyn, — Ursachen, denen der Arzt
 oft erst, durch irgend einen günstigen Wink geleit-
 tet, auf die Spur kömmt, während er vorher
 lange nach anderwärtigen geforscht hat. Es kann
 aber auch nicht fehlen, daß ein so häufiges und bei
 vielen Menschen tägliches Nahrungsmittel, wenn
 es nicht die natürliche Frische und Güte besitzt,
 vielmehr alt und verdorben ist, oder gar von fran-
 ken Thieren kömmt, nicht selten die Säfte und
 Kräfte des Genießenden verändern, und in seinen
 Körper den Keim zu einer vielleicht erst später sich
 entwickelnden Krankheit legen müsse. Uebrigens
 auch angenommen, daß die Fälle von Erkranken
 nach dem Genuße des Fleisches von kranken Thie-
 ren ganz selten seyen, und in der Mehrzahl der-
 selben der menschliche Magen, wie der von aas-
 fressenden Thieren, im Stande sey, auch fran-
 kes Fleisch in einen guten Nahrungssaft zu ver-
 wandeln, so ist unter Tausend der Art, welche
 ohne übele Folgen abliefern, ein Einziger, der das
 Gegentheil lehrt, schon hinreichend, den Einzelnen,
 der ja auch gerade der Einzige unter Tausenden
 seyn könnte, als den Staat, dem die Sorge für

*) S. Tschoulin's thierärztliche Polizei, wo solche in
 Menge angeführt sind.

das Wohl aller seiner Bürger obliegt, von der Nothwendigkeit der Anwendung eines Mittels zu überzeugen, durch welches möglicherweise am besten den übeln Folgen des Genusses frankes Fleisches vorgebeugt werden kann, nämlich einer strengen und ihrem Zwecke entsprechenden Fleischbeschau.

Daß übrigens das Schlachten kranker und überhaupt fehlerhaften Thiere, deren Fleisch entweder ganz unbrauchbar, oder doch nicht von einer Dualität ist, die es für den öffentlichen Verkauf tauglich macht, so selten nicht sey, beweist die Erfahrung des Thierarztes Obermayer, welcher während einer zwölfjährigen Ausübung der Fleischbeschau, zufolge genauer Aufzeichnung und Zusammenstellung, gefunden: daß nur wenig mehr als drei Vierteltheile der Schlachtthiere ganz gut und untadelhaft, beinahe ein Vierteltheil aber theils ganz unbrauchbar, theils von sehr geringer und nicht für den öffentlichen Verkauf erforderlicher Qualität gewesen. Ein solches Resultat ergab sich bei einer strengen und gewissenhaften Aufsicht, welches aber wird wohl das Verhältniß seyn bei einer minder strengen oder ganz fehlenden? Günstiger möchte es sicher nicht ausfallen!

Bisher war beiläufig nur von der Nothwendigkeit der allgemeinen Einführung der Fleischbeschau, als einer aus gesundheitspolizeilichen Gründen hergeleiteten Pflicht der Staatsregierung die Rede; es muß jetzt aber noch ein ande-

rer Grund, von der Verpflichtung derselben herrührend, auch den ökonomischen Vortheil ihrer Bürger zu wahren, in Betracht kommen. Dieselbe darf nämlich den Fleischverkäufern nicht erlauben, ein zwar unschädliches aber der Güte nach geringes Fleisch, für den einem vorzüglichern Fleische entsprechenden Preis zu verkaufen. Die Tareregulirung der verschiedenen Fleischsorten kann aber nur dann mit Sicherheit und Genauigkeit geschehen, wenn eine auf thierärztlichen Erfahrungen beruhende Controlle der Fleischverkäufer die verkäufliche Qualität zuvor bestimmt hat *). Dies ist ein wesentlicher und auch da wo die Fleischschau bisher schon eingeführt war, noch nicht nach seiner ganzen Wichtigkeit erkannter, Vortheil derselben; denn es kann dem Käufer sicher nicht gleichgültig seyn, ob er für eine geringere Waare denselben Preis bezahlt, als für eine bessere, für welche eigentlich allein die höhere Tare festgesetzt ist.

Wenn demnach aus dem Angegebenen sowohl der gesundheitspolizeiliche als ökonomische Vortheil einer zweckmäßigen Fleischschau hervorgeht, so ergibt sich daraus hinlänglich und auf's deutlichste, die Nothwendigkeit der Einführung derselben allent-

*) Daß diese Qualitätsbestimmung des Fleisches nicht von jedem einzelnen Käufer, dem hierzu in der Regel die nöthigen Kenntnisse fehlen, geschehen könne, ist klar, und gerade dies spricht auf's entschiedenste gegen die schon öfters vorgeschlagene Aufhebung der Fleischtaxen.

halber
stens
gespr
dig e
eracht
Euro
selten
gebene
die Fl
muage
beredy
bliebe
anwen
ser gra
Fleisch
Eigenn
juden
Di
rischer
daß i
hierzu
haben;
entwed
gan
von de
hierzu
oft nur
sicherheit
dem Ja

derselben herrlich, halben, wo sie bis jetzt noch nicht, oder wenig-
 Vortheil ihrer stens nicht in der Art bestanden, daß ihr oben aus-
 amen. Diefelbe gesprochenener zweifacher Zweck wirklich und vollstän-
 nicht erlauben dig erreicht wurde. Daß dieser Zweck aber, ohn-
 üte nach ge erachtet der in den meisten civilisirten Ländern
 r; üglicher Europas darüber bestehenden Verordnungen, äußerst
 is zu verkauf selten erreicht wird, hat außer dem bereits Ange-
 verschiedenen gebenen, noch besonders darin einen Grund, daß die
 n mit Sicher- die Fleischnahrung betreffenden gesetzlichen Bestim-
 weine auf thier- mungen, hauptsächlich nur für größere Städte
 ntrolle der berechnet, und auf die meist ganz unberücksichtigt ge-
 alität zuvor bliebenen Verhältnisse der Landbewohner gar nicht
 er und auch da anwendbar sind; woher es denn kommt, daß die-
 ngeführt war ser größere Theil der Staatsbürger, in Betreff des
 heit erkannter Fleischgenusses, fast gänzlich der Willkühr und dem
 Käufer sicher Eigennutze der Schlächter und hausirenden Fleisch-
 ringere Waare zuden preisgegeben ist.

re bessere, für Diesem Uebelstande abzuhelfen, besteht im Baye-
 re festgesetzt ist rischen Rheinkreise die lobenswerthe Einrichtung,
 ebenen sowohl daß in jeder Landgemeinde zwei Männer, welche
 mische Vortheil hierzu vereidigt sind, die Fleischbeschau zu besorgen
 vorgeht, so er haben; wenn diese aber, wie meist der Fall ist,
 if's deutlichst entweder von demihnen übertragenen Geschäfte
 derselben allem ganz und gar nichts verstehen, oder doch
 von dessen Wichtigkeit nicht so sehr überzeugt sind, als
 hierzu durchaus erforderlich ist, und endlich noch eine,
 des Fleisches nicht oft nur aus Leichtfertigkeit entspringende Gewissenlo-
 zu in der Reg sigkeit sie geneigt macht, das Beste ihrer Mitbürger
 könne, ist Kle dem Interesse der Schlächter nachzusetzen, so ist be-
 gegen die schä-
 staren.

greiflich, daß die gute Absicht der Regierung auch in dieser Hinsicht, in den wenigsten Fällen verwirklicht werden könne, wie denn dies auch erfahrungsmäßig äußerst selten, ja fast niemals auf dem Lande geschieht. Damit also die bestehenden Verordnungen wirklich und ihrem Zwecke vollkommen entsprechend in Vollzug gesetzt werden können, scheint es vor Allem nöthig, eins der Haupthindernisse, nämlich die Unkenntniß der obliegenden Verpflichtungen der mit der Fleischschau Beauftragten, und deren Unbekanntschaft mit Allem, was sich auf die Ausübung derselben bezieht, aus dem Wege zu räumen. Dies kann nur auf die Weise am sichersten geschehen, daß dem Fleischbeschauer eine umfassende, aber deutliche und leicht verständliche, durchaus auf Erfahrung gegründete Anleitung zur Ausübung seines Geschäfts in die Hände gegeben, und damit zugleich den oberen und namentlich den Polizeibehörden selbst, — von deren Einsicht in die Sache und daraus entspringendem Eifer für dieselbe, die Erreichung des Zweckes der Fleischschau fast einzig und allein abhängt, — eine Zusammenstellung alles dessen dargeboten werde, was sich aus sicherer Erfahrung als das Beachtenswertheste gezeigt hat, und worauf sie ihre speziellen und Localpolizeiverordnungen zu gründen, in Stand gesetzt würden.

In den oben berührten, von einander abwei-

henden
ner, u
nach
Anwe
Städte
rathli
diesell
auf de
Gold
piris
Hiern
Allge
piris
wesent
schen
ten m
gebil
Da di
Erfül
lung
jene
Persor
bestim
den.
Abthe
wissen
sen nö
ehrung
beschau

chenden Verhältnissen der Städte und Landbewoh-
 ner, ist die verschiedene Art und Weise begründet,
 nach welcher die Fleischschau verschiedentlich in
 Anwendung kommen muß; denn in größeren
 Städten ist es in der Regel möglich, und dann auch
 rathlich, wissenschaftlich gebildeten Thierärzten
 dieselbe zu übertragen, in kleineren Städten und
 auf dem Lande hingegen, kann sie gemeiniglich nur
 solchen anvertraut werden, welche sich blos em-
 pirisch einige Kenntniß davon erworben haben.
 Hiernach unterscheidet sich die Fleischschau im
 Allgemeinen in die wissenschaftliche und em-
 pirische. Diese Eintheilung ist übrigens nicht
 wesentlich in ihr selbst begründet, indem zu wün-
 schen und dahin zu trachten ist, daß sie allenthal-
 ben nur auf eine mehr wissenschaftliche Weise, von
 gebildeten Thierärzten ausgeübt werde.
 Da dieser Wunsch aber wohl noch lange nicht in
 Erfüllung gehen dürfte, so muß in einer Darstel-
 lung der Geschäfte eines Fleischschauers auf
 jene Verschiedenheit der Localverhältnisse und der
 Personen, welche zur Ausübung der Fleischschau
 bestimmt werden können, Rücksicht genommen wer-
 den. Diese Anleitung zerfällt demnach in eine
 Abtheilung welche Alles das enthält, was einem
 wissenschaftlich gebildeten Fleischschauer zu wis-
 sen nöthig, und in eine andere, welche die Be-
 lehrung des nichtthierärztlichen, empirischen Fleisch-
 schauers zum Zwecke hat.

Eine weitere Abtheilung der abzuhandelnden Gegenstände wird nun noch dadurch bedingt, daß zwar einerseits nur vollkommen gesundes Vieh geschlachtet und öffentlich verkauft werden soll, welcher öffentliche Verkauf den zünftigen oder patentirten Schlächtern allein zusteht, andererseits aber auch dem Privatmanne, zur Vermeidung großer Beeinträchtigung seiner Rechte in Benützung seines Eigenthums, es nicht ganz und gar verboten werden kann, ein zwar nicht vollkommen gesundes, aber doch noch ohne Nachtheil zur Verzehrung dienliches Stück Vieh abzuschlachten, und nach besonders eingeholter obrigkeitlicher Erlaubniß, das von ihm selbst nicht zu verbrauchende Fleisch privatim zu verkaufen. In ein gleiches Verhältniß tritt auch der Schlächter, wenn das von ihm zum öffentlichen Verkaufe bestimmte Fleisch, nicht die gehörige Dualität hat, und er dann von Polizeiwegen angewiesen wird, dies Fleisch nur privatim zu verkaufen. Die Fleischschau zerfällt diesemnach in die für den öffentlichen und in die für den Privatverkauf des Fleisches.

Eine besondere Berücksichtigung verdient noch die Art und Weise, wie die Juden das Schlächtergewerbe betreiben, weshalb denn auch, wie wohl auf dieselben die allgemeinen Regeln und gesetzlichen Bestimmungen in Anwendung kommen müssen, noch eigens hiervon gehandelt wird. —

Bil

Fleisch

Von

Die

schau

lich

vom

richtlich

besorgen

Fleisch

selben,

angestellt

Erster Theil.

Wissenschaftliche oder thierärztliche Fleischschau.

Erster Abschnitt.

Fleischschau bei der Schlachtung für den öffentlichen Verkauf.

Erstes Kapitel.

Von den hierzu erforderlichen Anordnungen.

§. 1.

Die wissenschaftliche oder thierärztliche Fleischschau kann nur in größeren Städten, und eigentlich nur in solchen Orten eingeführt werden, wo vom Staate angestellte Thierärzte sowohl die gerichtlich- als polizeilich-thierärztlichen Geschäfte zu besorgen haben, zu welchen letzteren denn auch die Fleischschau, als einer der wichtigsten Theile derselben, gehört. Ein solcher als Fleischbeschauer angestellter Thierarzt bildet dann, zunächst mit der

Behörde,
welcher die
Fleischschau
zukommt.

ihn nöthigenfalls in seiner amtlichen Autorität unterstützenden Polizeibehörde und mit dem Gerichtsärzte, das Aufsichtspersonal hinsichtlich der beim Schlachten und Fleischverkauf in Anwendung kommenden gesetzlichen Verfügungen.

§. 2.

Schlachthäuser und Fleischschranen.

Um mit Genauigkeit und der möglichsten Sicherheit die Schlächter und Fleischverkäufer beaufsichtigen zu können, ist es nothwendig, in nur einigermaßen volkreichen Städten, besondere Lokalitäten für das Schlachten, und andere für den Fleischverkauf, nämlich Schlachthäuser und Fleischschranen einzurichten, welche zu bestimmten Stunden von der Polizeibehörde geöffnet und geschlossen werden, und den ganzen Tag über, unter polizeilicher Aufsicht stehen müssen.

§. 3.

Nutzen und Einrichtung der Schlachthäuser

Die Errichtung von Schlachthäusern in größeren Städten bietet die wesentlichen Vortheile dar, daß hierdurch

- 1) die gesundheitsgemäße Reinlichkeit in den Straßen wenigstens von dieser Seite erzwieckt, besonders aber
- 2) die zerstreuten Heerde übler Gerüche und Ausdünstungen, als welche die gewöhnlichen Metzgerbuden bekannt sind, an einen entfernten und zur Fortschaffung der Blutreste und aller beim Schlachten sich sammelnden Unreinigkeiten geeigneteren Ort verlegt werden;

- 3) das für jeden Vorübergehenden unangenehme Schauspiel des Abschachtens von Thieren wird dadurch den Augen der Einwohner entzückt, und damit zugleich eine Ursache der in jugendlichen Gemüthern, bei dem täglichen Anblick von Mordscenen so leicht sich einschleichenden Hartherzigkeit entfernt;
- 4) endlich wird dadurch, daß die zu schlachtenden Thiere an einem Orte versammelt werden, die Untersuchung derselben sowohl im lebendigen als im toden Zustande außerordentlich erleichtert, und jedem möglichen Unterschleif von Seiten der Schlächter am Besten vorgebeugt.

Um diese Vortheile zu erreichen, muß bei Errichtung von Schlachthäusern darauf Rücksicht genommen werden, daß dieselben außerhalb der Städte, oder doch an gänzlich abgelegenen, unbewohnten, von allen Seiten dem Luftzuge zugängigen Stadttheilen, hauptsächlich aber an einem rasch fließenden Wasser, und am Ausflusse desselben aus der Stadt, erbauet werden. Ein großer Vorzug wäre noch, wenn dieselben mit laufenden Brunnen versehen werden könnten.

In diesen Schlachthäusern muß die größte Reinlichkeit herrschen, und hauptsächlich dafür gesorgt werden, daß nach jeder Schlachtung sogleich alles Blut und sonstige Unreinlichkeiten ausgewaschen werden, und in der wärmeren Jahres-

zeit stets nur in den Frühstunden zu schlachten erlaubt seyn darf.

Einen wesentlichen Nutzen gewährt außerdem noch die Verbindung von Ställen mit den Schlachthäusern, in denen alles zu schlachtende Vieh von der Zeit des Eintriebs bis zur Schlachtung aufgestellt werden muß. Einestheils wird dadurch dem Fleischbeschauer das zeitraubende Umherlaufen in den Privatställen erspart, anderntheils aber die genaue Bestimmung der Schlachtzeit für die einzelnen Stücke, nach gehörig eingehaltener Ruhezeit, allein erst möglich gemacht. In größeren Städten sind dieselben daher unerläßlich.

S. 4.

Nutzen und
Einrichtung
der Fleisch-
schrannen.

Von dem Schlachthause verschieden ist die Fleischschrane, als der Ort, wo das ausgehauene Fleisch nur allein verkauft werden soll. Durch die Errichtung solcher Schranken wird der Polizeibehörde die Beaufsichtigung des Fleischverkaufs sehr erleichtert, und das Publikum kann hier wo alles zum Verkaufe bestimmte Fleisch vor seinen Augen ausgelegt ist, am füglichsten selbst die Controlle über die Reinlichkeit der einzelnen Verkäufer und die Dualität des Fleisches ausüben. Unterschleife, bestehend in Einschwärzung auswärtig geschlachteter Thiere und ihrer Theile, so wie der Verkauf schlechten Fleisches, sind ohne Schranken, besonders in großen Städten, nicht wohl zu ver-

hüten, deren Errichtung sonach an solchen Orten
durchaus nothwendig.

Daß auch in den Schranken und in den ein-
zelnen Fleischläden, wo erstere nicht vorhanden sind,
oder seyn können, die größte Reinlichkeit herrschen
müsse, ergiebt sich aus Obigem; insbesondere aber
wäre bei der Anlage neuer darauf zu sehen, daß
dieselben nicht in engen, dumpfigen Gassen, wo
möglich gegen Norden, und hoch und lustig er-
bauet würden. Alle Geschirre, als: Wagen,
Beile und Messer, so wie Tische, Hauklö-
ze und Fleischbänke müssen von größter Rein-
lichkeit zeugen, und zum Auslegen des Fleisches
täglich frische Leinwand genommen werden. Auch
darf das Fleisch nicht außerhalb der Buden in
die Straße hängen, sondern muß im Innern der-
selben frei an Hacken befestigt werden.

Beide Localitäten, Schlachthaus und Schran-
ne, können auch miteinander verbunden seyn,
nämlich in einem Gebäude sich befinden, müssen
aber doch so von einander getrennt werden, daß
die Fleischläden durchaus in keiner unmittelbaren
Verbindung mit den Schlachtplätzen stehen, und
der Schlächter, wenn er auch zugleich den Fleisch-
verkauf besorgt, darf dieses Geschäft nur erst dann
vornehmen, wenn er sich vorher von Kopf bis
zu Fuß gereinigt hat, weil die an ihm vom Schlach-
ten klebende Unreinigkeiten und davon ausgehen-
den Gerüche, dem Käufer nur Eckel erwecken, und

von dem Ankaufe des Fleisches, welches ein unreinlicher und noch mit Blut und dgl. besudelter Schlächter ihm vorlegt, abschrecken müssen.

Ueber alles dieses muß eine besondere Schlachthaus- und Schrankenordnung das Nähere und Besondere, je nach den localen Verhältnissen, von der Polizeibehörde ausgehend, enthalten, solche dem Publkum bekannt gemacht, und im Schlachthause und an den Fleischläden mehrfach angeschlagen werden.

S. 5.

Verkaufsplatz
für Fleisch
von geringerer
Qualität.

Außer diesen Einrichtungen ist noch ein wesentliches Erforderniß, die Bestimmung eines eigenen Locals wo nur allein Fleisch von geringerer, jedoch genießbarer Qualität, verkauft werden soll, als welches von dem Fleischbeschauer das Fleisch von Thieren bezeichnet werden muß, die wegen zu geringen oder zu hohen Alters, und zu mageren Körperstandes, bei sonstiger Gesundheit, oder wegen bloß örtlicher Fehler, oder in Folge von Blähsucht und Mißgebähren und dgl. geschlachtet, kein zum öffentlichen Verkaufe dienliches Fleisch 1. und 2. Qualität liefern.

Durch die Bestimmung eines solchen besondern Verkaufsplazes für geringere Fleischsorten, wird es der Polizei nur allein möglich zu verhüten, daß nicht das geringer tarirte Fleisch dennoch mit dem höher tarirten und um den gleichen Preis

verkauft werde, und hierdurch dem Publikum zugleich eine Garantie gegen einen solchen Betrug gegeben.

Außerdem wird aber mit dieser Einrichtung noch erzwengt, daß die Schlächter sich bemühen werden, nur allein Thiere einzukaufen, deren Fleisch von guter Qualität ist, weil es sowohl ihrem Rufe als ihrembeutel großen Nachtheil bringen müßte, wenn sie öfters mit einem geringeren Fleisch an diesen besonderen Verkaufsplatz verwiesen würden.

Endlich möchte hierdurch noch den ärmeren Leuten die Gelegenheit gegeben seyn, für eine geringere Tare eine zwar geringere, doch aber vollkommen genießbare Fleischsorte zu erkaufen.

S. 6

Der Thierarzt, welchem die Fleischbeschau in einem Orte übertragen wird, ist für diese Verrichtung amtlich zu beeidigen und ihm eine besondere Instruktion zu übergeben, an deren Bestimmungen er sich streng zu halten hat. Diese Instruktion kann nur das Allgemeine über sein Verhältniß zu der Polizeibehörde, zu den Schlächtern und Fleischverkäufern, und im Besondern nur solche Vorschriften enthalten, welche sich auf das Formelle des Dienstes beziehen, alles Uebrige was auf das Technische desselben, namentlich auf die Untersuchung der Schlachtthiere, deren Qualität und auf die ihres Fleisches, ferner auf Krankheiten derselben die das Fleisch ungenießbar machen, und

Obliegenheiten der Fleischbeschauer

dergleichen sich bezieht, kann nur angedeutet werden, muß aber im Wesentlichen seiner eigenen Beurtheilung überlassen bleiben, mit dem Vorbehalte jedoch der Entscheidung einer höheren competenten Behörde, als der gerichtsärztlichen, — welcher ohnedieß die Ueberwachung dieses Zweiges der Gesundheitspolizei vom Staate übertragen ist, — wenn sich Fälle ergeben, wo eine solche Entscheidung nothwendig erachtet und nachgesucht wird.

Zu den Dienstverrichtungen des Fleischbeschauers gehören :

- 1) die Untersuchung der Schlachtthiere im lebenden Zustande, und ihres Fleisches, nachdem sie getödtet worden;
- 2) die Untersuchung und Beaufsichtigung der Schlachthäuser, Schranen, Fleischläden und der Werkzeuge der Schlächter und Fleischverkäufer.

Wie diese Untersuchungen in technischer Hinsicht vorgenommen werden sollen, ergiebt sich im Verlaufe dieser Schrift, deren ganzer Inhalt die weitere Ausführung dieses Gegenstandes ist, und als Anleitung zu den Geschäften eines Fleischbeschauers dienen soll.

In formeller Hinsicht steht dem Fleischbeschauer, kraft seiner Beeidigung, das Recht zu, gegen jeden Schlächter und Fleischverkäufer, welcher irgend einer polizeilichen Bestimmung hinsichtlich der Ausübung seines Gewerbes zuwider han-

delte, eine protocollarische Anzeige an die competente Gerichts- oder Polizeibehörde zu machen, welcher dann die Bestrafung der Zuwiderhandelnden zukömmt.

Außerdem hat der Fleischbeschauer ein genaues Tagebuch zu führen, welches in größeren Städten täglich, in kleinern aber an den gewöhnlichen Schlachttagen, der Polizeibehörde vorgelegt werden, und außs bestimmte die Zahl der geschlachteten Thiere und die Dualitäten des Fleisches, wie es sich bei den einzelnen Schlächter vorfindet, enthalten muß. Hiernach wird dann die Taxe der einzelnen Sorten regulirt, und diese dem Publikum durch öffentlichen Ausruf, oder durch den Druck, und durch Anheftung an die Fleischläden bekannt gemacht. Das Formular zu einem solchen Tagebuch ist diesem Werkchen beigefügt.

Diese eben angegebenen Amtsverrichtungen soll aber der Fleischbeschauer nicht bloß mechanisch ausüben, noch überhaupt glauben, daß es mit der bloßen Führung von Tagebüchern und zeitweiser Anfertigung eines Protocolls gethan sey; er muß vielmehr ganz von der Wichtigkeit seines Dienstes und seiner Pflichten, von deren Ausübung so häufig Gesundheit und Leben seiner Mitbürger abhängt, erfüllt seyn. Es ist auch nicht genug, daß er nur in die Fleischläden geht und nachsieht, was und wie viel der Metzger geschlachtet habe, die Gebühren für die geschlachteten Stücke einzieht,

ohne das geschlachtete Thier vorher bei Leben untersucht und sich von dessen Gesundheits- und Fettzustand überzeugt zu haben. Er muß es sich zur strengsten Pflicht machen, alle seine Obliegenheiten auf's pünktlichste zu erfüllen, sich nicht, wie nicht selten geschieht, mit Leckerbissen und fetten Braten zum Vortheil der Schlächter stimmen lassen, sondern dadurch, daß er strenge seinem Dienst lebt, das Vertrauen seiner Oberen und des Publikums zu verdienen und zu erhalten suchen, und er wird dann alle Unannehmlichkeiten, welche bei pflichtgemäßer Aufsicht auf die Schlächter, ihm wiederfahren können und werden, mit dem lohnenden Bewußtseyn eines redlichen Handelns ertragen können!

Z w e i t e s K a p i t e l .

Von der Qualificirung der Schlachtthiere
und ihres Fleisches.

§. 7.

Gattungen
der Schlacht-
thiere und
davon abhän-
gige Güte
des Fleisches.

Die insgemein zur Schlachtung kommenden
Thiergattungen sind:

- 1) Rindvieh, als: Farren, Ochsen, Stiere, Kühe
Kinder, Keiblinge, Kälber;
- 2) Schaaf, als: Hammel, Mutterschaaf, Bö-
cke, Lämmer;
- 3) Schweine, als: Eber, Föfen, Eberborgen,
Föfenborgen, Spanferkel;
- 4) Ziegen, als: Böcke, Geißen, Zickel.

Die verschiedenen Arten dieser Thiergattungen verhalten sich hinsichtlich der Güte ihres Fleisches sehr verschieden. Die Erfahrung lehrt hierüber Folgendes:

1) R i n d v i e h.

- a) Bei Farren (Zuchtthiere männlichen Geschlechts) und Klupfern (verschnittene Farren,) welche gewöhnlich erst dann zur Schlachtung kommen, wenn sie längere Zeit zum Begattungsgeschäft gebraucht worden, sind die Fleischfasern fest und hart, das dieselben verbindende Zollgewebe weniger ausdehnbar, das Fett nicht weich, das Fleisch ist daher selbst dann, wenn die Thiere auch durch eine reichliche Mastung sehr fett geworden, stets zähe, fest, selbst hart und trocken, somit schwer verdaulich, wenig nahrhaft und überhaupt von geringer Qualität.

Werden solche Thiere jedoch in einem früheren Alter, noch ehe sie zur Zucht verwendet wurden, geschlachtet, so ist deren Fleisch auch weicher, saftiger und von besserer Qualität.

- b) Das Fleisch von Stieren (männliche verschnittene Thiere vor dem Zahnwechsel) ist locker, zart, noch nicht vollkommen ausgebildet, ohne Fett, daher unschmackhaft, wenig nahrhaft, somit nur von mittlerer Qualität.

- c) Das Fleisch der Ochsen (männliche ver-
schnittene, völlig ausgewachsene Thiere) wenn
diese gehörig fett sind, ist von höchster Güte
und Vollkommenheit. Die Fleischfasern sind
derb ohne weich zu seyn, das Fett ist körnig,
von gehöriger Consistenz, gleichmäßig im Zell-
gewebe und zwischen den Fleischfasern ver-
theilt, das Fleisch daher sehr nahrhaft und
von bester Qualität.
- d) Kühe werden gewöhnlich erst in der Ab-
nahmsperiode geschlachtet, wo dann die Fleisch-
fasern schon hart und straff sind, das Fleisch
daher zähe und unschmackhaft, und nur von
geringer Qualität ist. Werden Kühe aber
im früheren Alter (zwischen 5 und 10 Jah-
ren) und bei gutem Fettzustande, geschlachtet,
so liefern sie oft noch ein besseres und schmack-
hafteres Fleisch als Ochsen in demselben Alter.
- e) Rinder (weibliche ausgewachsene Thiere)
verhalten sich hinsichtlich der Qualität ihres
Fleisches wie Stiere.
- f) Weiblinge (zwischen Stieren oder Rin-
dern und Kälbern in der Mitte stehend, in
dem Alter vom Zahnausbruche bis zu dem
des Zahnwechsels, von einigen Wochen bis
zu 2 Jahren) liefern ein Fleisch, welches we-
der Kalb- noch Rindfleisch, für jenes zu alt,
für dieses zu jung, zu derb ist, um als Kalb-
fleisch gelten, und zu weich, um als Rind-

fleisch benützt werden zu können, daher von geringer Qualität.

- g) Kälber haben ein zartes, saftiges, weniger mit Fett, als mit Gallerte versehenes Fleisch, welches zum gewöhnlichen Gebrauche als Braten ganz geeignet ist. Die beste Qualität kommt aber nur von solchen Kälbern, welche das gehörige Alter, und zwar von wenigstens 16 — 21 Tagen haben. Vor dieser Zeit ist das Fleisch zu weich, schmierig und eckelhaft.

Das sicherste Zeichen, woran zu erkennen, ob ein Kalb alt genug sey zum Schlachten, ist dieses, daß es bereits seine 8 Milchschneidezähne habe, wovon das vierte Paar eben so ausgebildet seyn muß als das erste, und daß diese Zähne mit einem festen, weißen Zahnfleisch umgeben sind. Vor dieser Zeit ist das Kalbfleisch von geringer Qualität, es muß daher das Schlachten jüngerer Kälber verboten, bei diesem Verbot aber nicht ein bestimmtes Alter, etwa von 14 Tagen, sondern allein das Vorhandenseyn der Milchschneidezähne als Regel angenommen werden.

2) S h a a f e.

Von dieser Thiergattung liefert der Hammel das beste Fleisch, nach diesem das Schaaß, wenn es in gutem Fettzustande und nicht zu alt ist.

Alte Schaaf und Böcke liefern Fleisch von nur geringer Qualität, was besonders dann der Fall ist, wenn die Zähne bereits schmal und locker sind, das früher rosenrothe Zahnfleisch weiß oder gelb zu werden anfängt.

3) S c h w e i n e.

Bei diesen wird nur allein auf den größeren oder geringeren Fettzustand Rücksicht genommen, und das eigentliche Fleisch kommt bei ihnen weniger in Betracht. Es versteht sich indessen von selbst, daß das Fleisch von älteren Thieren dieser Gattung, namentlich von Ebern und Loosen, von geringerer Qualität ist als das von jungen Mastschweinen, besonders von solchen welche Waldmast, als Eicheln- und Buchelnmast genossen haben. Bei ersterer wird das Fett und Fleisch fester, bei letzterer weicher, flüssiger, jenes ist daher das bessere.

Spanferkel werden gewöhnlich im besten Alter geschlachtet, und selten zu frühe, da mit dem längeren Säugen derselben kein Vortheil verloren geht.

Der Regel nach sollten Schweine, deren Fleisch im ungeräucherten Zustande und bei warmer Witterung sehr leicht ein übeles Ansehen bekommt, und überhaupt in der warmen Jahreszeit der Gesundheit nicht zuträglich ist, in den eigentlichen Sommermonaten gar nicht geschlachtet werden dürfen.

4) Z i e g e n

werden nur sehr selten, und dann gemeiniglich nur jung oder als Zickeln geschlachtet, deren Fleisch

dem von jungen Schaafen gleich kömmt. Aeltere Thiere dieser Gattung liefern nur ein zähes un-
schmackhaftes Fleisch von geringer Qualität.

§. 8.

Gesundes Fleisch muß beim Anfühlen und Zerstückeln eine gewisse Festigkeit und Derbheit, eine lebhaft rothe Farb zeigen, es muß mit Fett durchwachsen seyn, auf der Schnittfläche roth und weiß marmorirt aussehen, und einen eigenthümlich angenehmen Fleischgeruch haben. Das Fett muß weiß und fest seyn; doch ist auch gelbliches Fett nicht als krankhaft oder ungesund anzusehen, weil diese Farbe von dem Alter der Thiere und von dessen Futter, zum Theil auch davon abhängt, daß dasselbe schon einige Zeit der Luft ausgesetzt war.

Zeichen gesunden und schlechten Fleisches.

Schlechtes Fleisch, nämlich solches welches von zu alten, zu jungen oder kranken Thieren kömmt, oder bereits zur Fäulniß hinneigt, erscheint hart, zähe oder weich, schmierig blaß, wässerig, das Fett weich, grünlich-gelb von Farbe, und riecht unangenehm.

§. 9.

Die Qualität des Fleisches der Schlachtthiere ist verschieden, und hängt im Allgemeinen ab: 1) vom Alter der Thiere, 2) vom Gesundheitszustande und 3) vom Fettzustande derselben. Hienach lassen sich 3 Qualitäten festsetzen:

Bestimmung der Qualitäten des Fleisches.

Fleisch von I. oder bester Qualität muß

ganz untadelhaft, weder zu weich noch zu derb, gehörig von Fett durchwachsen seyn, frisch roth aussehen und einen angenehmen Fleischgeruch haben. Ein solches Fleisch liefern Thiere im mittleren Lebensalter, bei vollkommener Gesundheit und gutem Fettzustande, und zwar:

- 1) Ochsen, welche gehörig gemästet, vollkommen gesund, 5 — 8 Jahre alt, im ersten Jahre verschnitten worden sind;
- 2) Kälber, welche nicht vor dem Ausbruch der beiden letzten Paare der Milchschneidezähne, oder nicht vor Ablauf der dritten Lebenswoche geschlachtet werden, gehörig fleischig und gesund sind;
- 3) Hammel, welche in den ersten 6 Monaten verschnitten, vollkommen gesund sind, und im Alter von 2 — 4 Jahren gemästet und geschlachtet werden;
- 4) Schweine, sowohl männliche als weibliche, welche früh verschnitten worden, vollkommen fett und gesund sind.

Fleisch von II. Qualität ist entweder zu weich oder zu derb, wenn auch gehörig fett und von sonst gesunder Beschaffenheit. Ein solches Fleisch liefern Thiere von zu geringem oder zu hohem Alter, bei sonst gutem Fettzustande und vollkommener Gesundheit, als: alle obengenannte Thiere, welche die dort angegebenen Eigenschaften nicht in gehörigem Grade besitzen, und dann aus

schließlich alle Mutterthiere und solche, welche das mittlere Alter noch nicht, oder bereits ein höheres erreicht haben, mit Ausnahme der Kälber, Spanferkel, und Zickeln, nämlich: Stiere und Rinder, Reiblinge, alte Kühe und Mutterschaafe, alte verschnittene Mutterschweine und Eber, welche aber sonst gesund und gehörig fett sind.

Fleisch von III. Qualität ist auch zu weich oder zu derb, oft schmierig und zähe, dabei noch mager, von blassem oder dunkelrothem Aussehen und nicht besonders angenehmen Geruch.

Ein solches Fleisch kömmt von Thieren, welche zu jung oder zu alt, dabei mager sind und an örtlichen oder allgemeinen Fehlern gelitten haben, die aber doch das Fleisch nicht gerade ungenießbar oder gar schädlich machen. Hierher gehören alle erstgenannten Thiere, welche sowohl hinsichtlich des Alters als des Fettzustandes und der Gesundheit sich zu sehr abweichend verhalten, wie dies namentlich der Fall ist bei alten, magern Farren, Ebern, Schaafböcken, Ziegenböcken; alten, magern Ochsen, Kühen und Mutterschweinen, überhaupt bei allen männlichen und weiblichen Zuchtthieren, welche schon in der Abnahmsperiode begriffen sind; dann bei solchen Thieren, welche das mittlere Alter noch nicht erreicht haben, so wie bei solchen, die noch zu jung sind, als: Reiblinge und ungebohrene Kälber, und endlich noch bei denen, welche an örtlichen Fehlern oder allgemeinen Krankheiten gelitten haben.

Tarbestimmung des Fleisches.

Nach den angegebenen verschiedenen Qualitäten des Fleisches wird die Tare regulirt. Obgleich solche eigentlich nur von der Polizeibehörde festgesetzt wird, so gehen doch die Grundsätze, wornach bei deren Bestimmung verfahren werden muß, zunächst aus der Fleischschaukunde hervor, und der Fleischbeschauer trägt sonach durch seine Angaben wesentlich hierzu bei.

Die Tarregulirung ist übrigens nichts weniger als eine leichte Aufgabe, soll sie anders nicht obenshin, sondern nach Recht und Billigkeit geschehen. Was dabei besonders in Betracht kömmt, ist: 1) der allgemeine Werth des Schlachtviehs; 2) der Preis des Fettes zum technischen Gebrauche als Unschlitt; 3) der Preis der Häute.

Nach diesen 3 Punkten wird der Preis des Fleisches im Allgemeinen, und namentlich der der 1. Qualität, und hiernach der der übrigen Qualitäten bestimmt. Es ist daher nöthig, jene Preise wie sie sich nach Zeit und Verhältnissen verändern, von verlässigen Leuten, und zwar den Werth der Schlachtthiere auf Märkten und von Viehhändlern, jenen des Unschlitts von Seifensiedern und den der letzteren von Gerbern, zu erkundigen. Ist man hiermit bekannt, so ergibt sich hieraus, wenn man die mittlere Schwere eines Schlachtthiers und den mittleren Werth desselben als Regel annimmt, ein mittlerer Preis des Fleisches, welchem dann nach

Orts- und Landgebrauch, noch eine bestimmte Erhöhung als Verdienst des Schlächters und Fleischverkäufers zukömmt. Als Beispiel möge dienen:

Ein Ochse, dessen Fleisch I. Qualität ist,
wiege 800 Pf. und koste 110 fl.

die Haut wiege 125 „ à 11 fr. = 22 fl. 55 fr.

das Unschlitt w. 80 „ à 10 fr. = 13 fl. 20 fr.

bleiben 595 Pf. zu 73 fl. 45 fr.

Das Pf. Fleisch kostet also den Schlächter etwa $6\frac{3}{7}$ fr., in runder Summe $6\frac{1}{2}$ fr., dazu nun für den Abgang und als Verdienst des Schlächters $1\frac{1}{2}$ — 2 fr. gerechnet, wird sich die Tare I. Qualität auf 8 — $8\frac{1}{2}$ fr. bestimmen.

Auf ähnliche Weise wird auch bei den übrigen Thiergattungen verfahren.

Am leichtesten ist die Tare da zu reguliren, wo Gewerbsfreiheit eingeführt ist, weil es hier, bei einer gemeiniglich mehr als nothwendig großen Anzahl von Schlächtern, im Interesse eines jeden Einzelnen liegt, daß die Tare nicht zu hoch, sondern so gering als möglich angesetzt werde, indem damit der Absatz im umgekehrten Verhältnisse steht, d. h. immer um so mehr abgesetzt wird, je geringer die Tare ist *).

*) Ob es übrigens im Interesse des Publikums und sonach rätlich seye, die Tare für den Fleischverkauf gänzlich aufzuheben, also den Schlächtern selbst die Preisbestimmung zu überlassen, wie dies dem Vernehmen nach ohnlängst

D r i t t e s K a p i t e l .

Von der Verkaufs- und Aufbewahrungszeit
des Fleisches, je nach seiner Haltbarkeit.

§. 11.

Verkaufszeit
des Fleisches.

Alles Fleisch welches sogleich, nachdem das
Thier von welchem es kommt geschlachtet wor-
den, ausgehauen, noch warm verkauft und ver-
braucht wird, hat ein schlechtes Aussehen, bleibt
zähe und geschmacklos, es soll daher niemals ganz
frisches Fleisch zu verkaufen erlaubt seyn. Die
Zeit innerhalb welcher nach der Schlachtung der
Verkauf zu erlauben, ist verschieden nach den Gat-
tungen des Fleisches. Nach darüber angestellten
Versuchen ist es am besten, wenn

Kindfleisch erst 18 Stund. nach der Schlachtung

Schweine- und

Hammelfleisch 12 " " " "

Kalbfleisch,

Lämmerfleisch u.

Zickelfleisch 6 " " " "

zum Verbrauche zubereitet wird, wornach die Ver-
kaufszeit zu bestimmen ist.

in Augsburg geschehen seyn soll, darüber muß die Erfah-
rung entscheiden, für diesen Fall aber besonders bemerkt
werden, daß die Aufsicht auf die Schlächter dann noch um
so strenger gehandhabt werden müßte, weil sonst wohl das
Publikum wohlfeileres, aber auch um so schlechteres Fleisch
zu essen bekommen dürfte.

§. 12.

Wie lange sich das Fleisch aufbewahren läßt, hängt im Allgemeinen von dessen Haltbarkeit, und diese zunächst ab: 1) von der Jahreszeit; 2) von der Witterung; 3) von dem Aufbewahrungsort; 4) von der Art des Schlachtens; 5) von der Zeit innerhalb welcher die Thiere nach dem Eintrieb geschlachtet werden; 6) von der Gattung des Fleisches.

Aufbewahrungszeit des Fleisches.

§. 13.

Es wird als Regel angenommen, daß alles Fleisch im Winter sich besser erhalte, als im Sommer, es ist dies aber nicht immer der Fall, weil dasselbe, wenn es gleich nach dem Schlachten da es noch nicht ausgetrocknet ist, gefriert, und bei gelinder Witterung wieder aufthauet, eben so schnell in Fäulniß übergeht als im Sommer. Thauet solches Fleisch auch nicht wieder auf, so ist gefrorenes Fleisch doch nicht mehr besonders schmackhaft, schmeckt vielmehr wie aufgewärmtes, ist widernatürlich weich und von widrigem Aussehen. Ist jedoch der Winter trocken, die Kälte nicht so heftig, daß das Fleisch in seinem Aufbewahrungsorte gefriert, so erhält es sich in dieser Jahreszeit am längsten. Nach dem Winter erhält sich das Fleisch am längsten im Frühlinge und Herbst; am wenigsten lang im Sommer.

Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Jahreszeit.

Zur Fäulniß hinneigendes Fleisch verliert an

fänglich seine schöne rothe Farbe, es wird dunkler, später aschgrau, die ganze Oberfläche feucht, näßend, schmierig; endlich schwarzblau, die sehnigen Ausbreitungen grün, gelb und violet, das Innere blaß und weich; zugleich riecht es faulig und schmeckt selbst nach dem Kochen oder Braten höchst widerlich.

§. 14.

Haltbarkeit des Fleisches je nach der Witterung.

Den größten Einfluß auf die Haltbarkeit des Fleisches hat eine feuchte Witterung, denn dabei wird es nicht allein nicht trocken, sondern zieht noch mehr Feuchtigkeit an sich, bleibt daher weich, und neigt früher als gewöhnlich zur Fäulniß. Am schnellsten tritt dies im Sommer ein, wenn bei schwüler Hitze sich Gewitter einstellen: alsdann ist das Fleisch von Thieren welche erst kurz vorher geschlachtet worden, da es daher noch nicht ausgetrocknet ist, in 48 Stunden schon weich, von bläulichem Aussehen, und in 72 Stunden faulig.

§. 15.

Haltbarkeit des Fleisches je nach dem Aufbewahrungsorte.

Nicht weniger kommt es hinsichtlich der Haltbarkeit des Fleisches auf den Aufbewahrungsort desselben an, denn in einem luftigen reinlichen, kühlen und trockenen Behälter erhält sich das Fleisch selbst im höchsten Sommer 5 — 6 Tage lang, ohne daß man die geringste Spur von Fäulniß an demselben bemerkt, woraus sich die früher angedeutete Wichtigkeit besonderer

Fleischschranken, sowie deren Lage und Einrichtung ergibt. Inſgemein werden jedoch die nöthigen Eigenſchaften der Fleiſchläden gar wenig beachtet, beſonders in kleineren Städten, Flecken und Dörfern, wo keine Schlachthäuſer und noch weniger Schranken vorhanden ſind, vielmehr jeder Schlächter ſein Fleiſch an jedwedem Orte, wo er kann und will, verkauft, und oft in ganz dunkeln und dumpfigen Winkeln, nicht ſelten auch an den ſtets mit Blut und Thierexcrementen verunreinigten Schlachtplätzen, die gleich Schindangern riechen, zum Verkaufe aufbewahrt. Hier kann das Fleiſch ſich nur kurze Zeit erhalten: ſchon nach wenigen Stunden nimmt es von den Ausdünſtungen ſeines unreinen Behälters einen übeln Geruch an, und wird eckelhaft, ſowohl nach Ausſehen als Geſchmack. Damit nun ſolchen unreinlichen Schlächtern das Fleiſch nicht ganz verderbe, wird es von denſelben gewöhnlich vor den Häuſern in der freien Straße aufgehängt, hier aber nicht ſelten von Schweinen, Gänſen und Hunden angebiſſen und beſudelt, oder durch Roth und Staub verunreinigt. Auf dieſe Uebelſtände habe daher der Fleiſchbeſchauer und die Polizeibehörde ein wachſames Auge, helfe denſelben durch ſtrenge Verbote gänzlich ab, und unterſuche bei unreinlichen Schlächtern das Fleiſch auch nach dem Schlachten noch öfters, beſonders bei feuchter Witterung und im Sommer.

§. 16.

Haltbarkeit
des Fleisches
je nach der
Art des
Schlachtens.

Was die Art des Schlachtens betrifft in Bezug auf die Haltbarkeit des Fleisches, so lehrt die Erfahrung, daß je vollständiger und je schneller das Thier ausblutet, je reinlicher beim Aushauen verfahren wird, man also nicht nöthig hat, das Fleisch vor dem Verkaufe und Verbräuche abzuwaschen und auszumäßen, desto besser sich dasselbe erhält.

§. 17.

Haltbarkeit
des Fleisches
je nach der
Zeit, inner-
halb welcher
die Thiere
nach ihrem
Eintrieb ge-
schlachtet wer-
den.

Nicht geringen Einfluß auf die Haltbarkeit des Fleisches hat auch die Zeit, innerhalb welcher die Thiere nach ihrem Eintrieb geschlachtet werden. Das Fleisch von Thieren nämlich, welche weit her getrieben worden, und durch das Treiben und in der Regel damit verbundene Hegen, sehr erhitzt ankommen und alsbald, bevor sie noch völlig ausgeruht haben, geschlachtet werden, — kocht sich nicht weich, ist zähe und geschmacklos, hat ein übles Aussehen und erhält sich nicht lange. Denn durch die mit dem Treiben verbundene Anstrengung, welche vorzüglich bei schwerem Mastvieh sehr bedeutend ist, kommt das Blut im ganzen Körper in stärkere Bewegung, das Athmen wird sehr beschleunigt, die Säfte drängen sich mehr gegen die Oberfläche des Körpers, und die früher, besonders bei bedeutenden Fettzustände schlaffen Fasern werden straff.

das Fleisch daher zäher, blutreicher und mehr zur Fäulniß geneigt.

Diesemnach darf das alsbaldige Schlachten der erst eingetriebenen, noch unausgeruhten Thiere, niemals erlaubt werden, und der Fleischbeschauer hat stets auf's genaueste zu wachen, daß die festgesetzte Zeit zum Ausruhen der Thiere eingehalten werde. Diese Zeitbestimmung hängt ab von dem Grade der Anstrengung, mit welchem die Ruhezeit in geradem Verhältniß stehen muß. Wird nämlich ein Thier weither getrieben, tobt und rast es unterwegs, ist es wegen seiner Schwere unbeholfen, sind die Wege schlecht und holperich, oder eisig und kothig, ist die Witterung warm oder schwül, so muß die Ruhezeit länger dauern, als wo von allem dem das Gegentheil statt hat. Am besten ist immer dies, daß der Fleischbeschauer bei der Besichtigung der Thiere im lebenden Zustande, genau untersuche, ob der Blutumlauf und das Athmen in Ordnung sind, das Thier mit Schweiß bedeckt oder trocken ist, ob es die Füße wechselt (was bei großer Ermüdung beständig geschieht) oder nicht. Ist ersteres der Fall, so darf das Thier vor einer zweiten Untersuchung, wobei sich Lezteres ergeben muß, nicht geschlachtet werden.

Die Ruhezeit der Schlachthiere kann nur in den Fällen abgekürzt oder ganz aufgehoben werden, wenn:

- 1) der Schlächter wegen gänzlichen Fleischmangels in Noth ist;
- 2) ein Thier unterwegs ein Bein bricht oder buglahm wird, welche Unfälle ein alsbaldiges Schlachten, noch ehe eine Entzündung am gebrochenen oder verrenkten Gliede eintritt, nöthig machen; und
- 3) bei Kälbern, welche sich wegen der Trennung von der Mutter, und in einem fremden Stalle, zu Tode blöcken würden, wollte man sie lange bis zur Schlachtung aufbehalten.

Von dem wegen solcher Unglücksfälle unterwegs geschlachteten Vieh, soll das Fleisch indessen niemals zum öffentlichen Verkaufe ausgedoten werden dürfen.

§. 18.

Haltbarkeit
des Fleisches
je nach der
Witterung.

In wiefern das Fleisch der verschiedenen Schlachtthiergattungen an und für sich mehr oder weniger haltbar ist, ergiebt sich aus den, zu diesem Endzweck angestellten Versuchen, deren Resultate Tschoulin in folgender Uebersicht aufgeführt hat:

Rind- und Schweinefleisch hält sich im Sommer 3, im Winter 6 Tage;

Hammelfleisch hält sich im Sommer 2, im Winter 3 Tage;

Kalb- und Lammfleisch hält sich im Sommer 2, im Winter 4 Tage.

Aus dem früher Angegebenen geht jedoch hervor, daß die Haltbarkeit des Fleisches, je nach der Thiergattung von der es kommt, sich nicht wohl im Allgemeinen bestimmen läßt, indem solche von mehreren besondern Umständen abhängt. Das beste Mittel daher, das Publikum vor dem Ankaufe eines nicht mehr frischen und guten Fleisches zu bewahren, bleibt sonach immer eine gewissenhaft genaue Aufsicht von Seiten des Fleischbeschauers, und die Bestimmung, daß derselbe die Schlachtthiere eben sowohl vor der Schlachtung als nach derselben auf's genaueste untersuchen, und zugleich gehalten seyn muß, fortwährende Aufsicht über das ausgehauene Fleisch zu haben, bis dasselbe verkauft ist.

Viertes Kapitel.

Von dem durch die äußerliche Untersuchung auszumittelnden Zustande der Schlachtthiere und vom Schlachten.

§. 19.

Die Zeichen, welche auf eine gute Gesundheit der Schlachtthiere schließen lassen, sind: Gesundheitszeichen der Schlachtthiere

A. Beim Rindvieh.

- 1) Die Thiere sehen munter aus, und bewegen Ohren und Schweif;
- 2) sie halten den Kopf aufrecht und haben lebhaftere Augen;
- 3) der Körper ist gut gebildet und wohlgenährt;

- 4) die Haare liegen gleichmäßig und glatt an, und die Oberfläche des Körpers ist mattglänzend (spiegelt);
 - 5) der ganze Körper ist mäßig warm;
 - 6) die Haut ist rein, liegt nicht fest auf, fühlt sich weich und locker an;
 - 7) die Thiere halten den Schweif an, wenn man versucht, ihn vom Leibe zu entfernen;
 - 8) Maul und Nase sind außen und innen gehörig warm und feucht, letztere glänzt und ist mit hellen Wassertropfen besetzt, hat keinen widernatürlichen Ausfluß und ein blaß röthliches Aussehen;
 - 9) die Zunge hängt nicht aus dem Maule, das Thier beleckt damit aber häufig die Nase;
 - 10) die Zähne stehen fest und sind gesund; nur bei Thieren, welche mit Brandweinspüllicht fett gemacht worden, erscheinen die Zähne schwarz, oder fallen schon im mittleren Alter aus;
 - 11) Das Athmen geht leicht von statten, der Athem hat keinen üblen Geruch;
 - 12) der Blutumlauf ist regelmäßig;
 - 13) die Thiere haben gute Freßlust;
 - 14) Harn und Mist gehen in gehöriger Menge und Beschaffenheit ab;
 - 15) Das Thier verhält sich im Liegen ruhig, kuet wieder, und streckt sich beim Aufstehen;
- endlich

16) zeigen sich an demselben äußerlich keine Verletzungen.

B. Bei den Schaafen.

- 1) Der Kopf wird gut gehalten;
- 2) der Gang ist regelmäßig, ohne Schwanken;
- 3) die Augenhäute sind lebhaft rosenroth;
- 4) das Zahnfleisch ist rosenroth, nicht gelblich;
- 5) die Zähne stehen fest und sind weiß;
- 6) die Wolle steht fest und ist elastisch;
- 7) die ganze Oberfläche des Körpers ist rein, ohne wollenlose, räubige Stellen, die Haut roth durchscheinend.

Außerdem gelten hier noch die unter A angeführten Gesundheitszeichen, und diese wie jene auch

C. Bei den Ziegen.

D. Bei den Schweinen.

- 1) Sie tragen den Kopf hoch und ringeln den Schweif;
- 2) Die Borsten stehen fest und bluten nicht beim Ausziehen;
- 3) die Haut ist allenthalben rein, ohne Geschwüre und Verletzungen;
- 4) Die Stimme ist nicht rauh und dumpf.

§. 20.

Gemeiniglich kann man schon durch den bloßen Anblick erkennen, ob ein Thier fett oder mager ist, um sich jedoch vollkommen von dem Fettzustande zu überzeugen, befühlt man bei allen Thieren nachbenannte Stellen, als:

Zeichen des Fettzustandes der Schlachthiere.

- 1) den äußern Rand des Sitzbeins;
- 2) die Mittellinie ihrer ganzen Länge nach, von dem Brustbein bis zur Vertiefung, welche durch die Vereinigung der inneren Sitzschenkelbein- und der Schamschenkelbein-Muskeln — die Kath — gebildet wird, bis zum Hodensack, Euter und After;
- 3) die große Wölbung der ersten falschen Rippen;
- 4) die äußeren Winkel des Darmbeins, die Hüften;
- 5) die Quergräthe der Schulterblätter, und hinter diesen die wahren Rippen;
- 6) den Widerrist und den ganzen Rücken;
- 7) den vorderen Rand und untern Winkel der Schultern, den Bug;
- 8) die Brustspitzen;
- 9) bei Ochsen den Hodensack, welcher sich nach Entfernung der Hoden durch's Verschneiden, mit Fett anfüllt;
- 10) bei Kühen den Boreuter, eine Fettschwulst die sich vor dem Milcheuter während der Mastung bildet, während der letztere kleiner wird.

Fühlen sich alle diese Stellen fleischig, fest, derb und gerundet an, läßt sich keine wässerichte und entzündete Geschwulst beim Zufühlen entdecken, so kann das Thier als in gehörigem Fett- und schlachtbaren Zustande anerkannt werden.

§. 21.

Damit von Seiten der Schlächter kein Unterschleif und keine betrügerische Verwechslung der bereits untersuchten, und zur Schlachtung für den öffentlichen Verkauf tauglich befundenen Thiere, mit andern weniger tauglichen und nicht untersuchten geschehen, der Fleischbeschauer sich demnach überzeugen könne, daß nur allein ihm vorgezeigtes Vieh geschlachtet worden, ist es nöthig, sogleich nach der Untersuchung im lebenden Zustande die Thiere zu bezeichnen. Dies geschieht am leichtesten mittelst einer nach der Schneide gebogenen Scheere, womit man an der Schweifwurzel die Haare oder Wolle in einem ganzen Bogen ausschneidet. Diese Bezeichnungweise ist schnell ausgeführt und nicht leicht nachzumachen. Bei Schweinen, denen die Borsten nach dem Abbrühen abgestreift werden, muß man sich das Geschlecht, ohngefähr Größe und allenfalls vorhandene Abzeichen, als: Risse in den Ohren, gestümpfte Schwänze und dgl. aufzeichnen.

Bezeichnen
der
untersuchten
Schlachtthier.

§. 22.

In dem 3. Kapitel, wo von der Verkaufs- und Aufbewahrungszeit des Fleisches und den Einflüssen, von welchen die größere oder geringere Haltbarkeit desselben abhängt, die Rede war, kam auch bereits die Bestimmung der Zeit innerhalb welcher die Schlachtthiere nach dem Eintrieb geschlachtet

Bestimmung
der
Schlachtzeit.

werden dürfen, zur Sprache; hier nun noch das Weitere, was Bezug hat auf die regelmäßige Dienstordnung bei der Fleischschau, hinsichtlich der Festsetzung einer eigentlichen Schlachtzeit. Damit nämlich der Fleischbeschauer im Stande sey, jedes ihm zur Schlachtung angewiesene Thier zu untersuchen, ohne seine ganze Zeit bloß mit Hin- und Herlaufen zu verlieren, und damit das Schlachten auch zu einer für dieses Geschäft und für das Fleisch selbst passenden Zeit geschehe, ist es nothwendig letztere zu bestimmen. Hierzu ist immer und besonders im Sommer, die frühe Morgenzeit am dienlichsten, indem alsdann

- 1) die Thiere stets in der Kühle geschlachtet werden und
- 2) das Fleisch noch vor eintretender Wärme abfühlen und austrocknen kann, wovon dessen Haltbarkeit so sehr abhängt.

Indessen gibt es Fälle, wo von dieser Regel abgewichen werden muß: sie sind im §. 17 angeführt worden. Das Schlachten zur Nachtzeit sollte jedoch, in der Regel, nur in den dringendsten Fällen erlaubt werden, und die Erlaubniß hierzu jedesmal bei der Polizeibehörde nachgesucht werden müssen.

§. 23.

Verfahren
beim
Schlachten.

Bei der Tödtung der Thiere ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß dieselbe sicher, schnell und so geschehe, daß das Blut aufs vollkommenste

aus dem Körper entfernt werde. Das Tödten der Schlachtthiere geschieht auf sehr verschiedene Weise. Die grausamste und martervollste ist

- 1) die des Schlagens auf den Kopf mittelst einer Keule, da solches oft mehrmals wiederholt werden muß, bis das Thier tod liegen bleibt. Dieses Verfahren ist gänzlich zu verbieten.
- 2) Das Genicken besteht darin, daß man ein doppelschneidiges, 6 Zoll langes, $\frac{3}{4}$ Zoll breites Messer dem Thiere, dessen Kopf man abwärts gebogen, mit großer Gewalt in das Genicke, zwischen das Oberhauptsbein und den ersten Wirbel, bis aufs Rückenmark einstößt, wornach dasselbe wie vom Blitze getroffen, niederstürzt.
- 3) Das Stechen wird bei großen Thieren noch nach dem Schlagen und Genicken, bei kleineren allein angewandt. Es geschieht a) durch Einstechen in den Hals und Durchschneiden der Drosseladern; b) in die Brust, und zwar in das Herz.

Ersteres (3. a.) tödtet langsamer als letzteres, (b.) ist aber diesem vorzuziehen, weil hierbei gewöhnlich Blut in die Brusthöhle ausfließt, welches dann nicht allein verloren geht, sondern auch das Fleisch beim Zerlegen besudelt, und das Waschen desselben nothwendig macht, wornach es stets ein übeles Ansehen bekommt.

Bei beiden Arten des Tödtens durchs Stechen, muß der Schlächter die Verletzung der Schlund- und Luftröhre zu vermeiden suchen, weil sonst nicht allein Blut verloren geht, sondern alles übrige auch mit dem Mageninhalt verunreinigt wird.

Von den verschiedenen Tödtungsarten verdient das Genicken, der Schnelligkeit der Tödtung und des vollkommneren Ausblutens wegen, den Vorzug.

Der Schlächter hat beim Schlachten überhaupt dafür zu sorgen, daß das Thier so vollständig als möglich ausblute. Hiervon hängt hauptsächlich mit die Haltbarkeit des Fleisches und dessen gesunde und appetitliche Beschaffenheit ab; denn da von allen thierischen Theilen das Blut am schnellsten in Fäulniß übergeht, so wird das Fleisch, in dessen Adern dergleichen noch in einiger Menge enthalten ist, besonders im Sommer sehr leicht anstößig, fängt an in Fäulniß überzugehen, und bringt dann leicht nachtheilige Wirkungen, zum wenigsten Ekel bei denen hervor die es genießen.

Eine besondere Art der Tödtung — das Schächten — kömmt am Ende dieser Schrift, bei der Schlachtweise der Juden, vor.

S. 24.

Untersuchung
des Blutes.

Das Blut hat oft bei einerlei Thiergattung ein ganz verschiedenes Aussehen, indem es bald hell- bald dunkelroth, und selbst zuweilen schwarz erscheint.

Diese Verschiedenheit der Farbe wird theils durch das Alter, theils durch die Nahrung der Thiere, und dann auch wohl durch die Beschaffenheit der Ställe begründet. Eben so verschieden verhält sich dasselbe oft hinsichtlich seiner Gerinnbarkeit: bald enthält es viel, bald sehr wenig Blutwasser und Faserstoff.

Diese Verschiedenheit in Farbe und Menge des Blutwassers im Verhältniß zum Faserstoff, hat übrigens, falls es nicht wirklich aufgelöst erscheint (was man daran erkennt, daß man eine gehörige Menge in einem besonderen Gefäß aufhängt und einige Zeit ungerührt stehen läßt, wornach sich das aufgelöste Blut dünnflüssig und ungeronnen zeigt) und das Thier sonst gesund ist, keinen nachtheiligen Einfluß auf die Gesundheit derer, die es frisch und in gehöriger Zubereitung genießen.

§. 25.

Zum Auffangen und Aufbewahren des Blutes bedient man sich besonderer Gefäße, welche theils aus Erde, theils aus Eisen, verzinnem Blech, Messing und Kupfer, oder auch aus Holz bestehen. Dieselben werden bei unreinlichen Schlächtern das ganze Jahr hindurch oft nur durch das Be lecken der Hunde gereinigt, und nicht selten klebt auch fingerdick getrocknetes Blut daran. Bei Solchen, welche nicht täglich schlachten, wird in

Aufbewahrung des Blutes.

jenen Gefäßen das Blut oft 4 — 5 Tage lang bis zum Verbrauche aufbewahrt, oder auch dasselbe von mehreren Schlachttagen und von verschiedenen Thiergattungen gesammelt, und dann in größerer Menge auf einmal zu Würsten und dergleichen verarbeitet.

Eine solche der Gesundheit nachtheilige Unreinlichkeit hat der Fleischbeschauer ganz besonders zu beachten, und darauf zu sehen, daß namentlich zur Aufbewahrung von Blut, nur allein ganz reine irdene oder hölzerne, niemals aber dem Roste und Grünspan unterworfenene metallene Gefäße gebraucht werden. Im Winter, bei trockener Witterung, kann Blut 1 höchstens 2 Tage lang aufbewahrt werden, im Sommer hält sich dasselbe gar nicht, es wird bald schwarzgrün und wässerig, die Fasern des verrührten Blutkuchens schwimmen in Stücken in demselben, auf dem Boden des Gefäßes setzt sich eine theerartige, schmierige Masse an, und der Geruch wird aashaft, weshalb als Regel gilt, das Blut alsbald nach der Schlachtung zu verbrauchen.

S. 26.

Aufblasen der Thiere nach dem Schlachten.

Die Schlächter haben den Gebrauch, die Haut aller geschlachteten Thiere, der Schweine ausgenommen, vor der Zerlegung, gewöhnlich mittelst eines Blasebalgs, oft bis zum Zerspringen aufzublasen. Dieses Manöver hat keinen andern Zweck

als den, dem Fleische, besonders von magern Thieren, ein trügerisches Ansehen von Fettigkeit und Lockerheit zu geben, die es an sich nicht besitzt. Durch die unter die Haut geblasene Luft wird nämlich das Zellgewebe unter dieser und zwischen den Fleischfasern ausgedehnt, und es sieht dann das Fleisch schön weiß und so aus als wäre es fett, während dieses angeblasene Fett doch eigentlich nur aus Luft besteht, welche beim Kochen entweicht, worauf das Fleisch zusammenfällt und einschrumpft. Uebrigens erleichtert dieses Aufblasen auch noch das Abziehen der Häute. Dann bedienen sich die Schlächter noch zuweilen des Aufblasens bei lebenden Thieren, um diesen ein fetteres Aussehen zu geben, namentlich blasen sie bei Ochsen, Kälbern und Schaafen den Hodensack auf, womit sie wohl sich selbst nicht, aber das Publikum und den Fleischbeschauer zu täuschen bezwecken. Es geschieht letzteres gewöhnlich mittelst des bloßen Mundes oder einer metallenen Röhre.

Beide Arten des Aufblasens sind gänzlich zu verbieten, indem das Publikum damit einestheils betrogen wird, anderntheils dieser Gebrauch, besonders das Aufblasen mit bloßem Munde, gar eckelhaft ist und selbst schädlich werden kann, wenn der Schlächter mit einer ansteckenden Krankheit behaftet ist.

Fünftes Kapitel.

Von dem durch die innerliche Untersuchung auszumittelnden Zustande der Schlachthiere und deren Zerlegung.

§. 27.

Art und Weise des Zerlegens der geschlachteten Thiere.

Das Deffnen der Thiere und Herausnehmen der Eingeweide geschieht von den Schlächtern nicht nach den Regeln der Zergliederungskunst, folglich kann auch die Untersuchung der einzelnen Theile nicht nach jenen Regeln vorgenommen werden. Die Art der Ausführung dieses Geschäfts muß der Gewohnheit der Schlächter und dem Ortsgebrauche überlassen bleiben, indem jeder einzelne sich auf seine Weise eingeübt hat, und darnach auch am schnellsten zu Ende kommt.

Das handwerksgemäße Verfahren der Schlächter beim Eröffnen der Thiere soll in den folgenden §§. beschrieben werden, damit der unerfahrene Fleischbeschauer dasselbe kennen lerne, indem bei völliger Nichtkenntniß desselben, einem solchen Fleischbeschauer von den Schlächtern gar leicht innere Fehler verdeckt, und verdorbene und krankhafte Eingeweide aus den Augen geschafft werden können, ohne daß er das Geringste davon inne wird.

Im Allgemeinen ist von dem Fleischbeschauer darauf zu sehen: ob kein Eingeweide entzündet, verhärtet, verwachsen, vereitert sey oder auf

sonst eine Weise von dem gesundheitsgemäßen Zustande abweiche.

Worauf derselbe bei den einzelnen Theilen zu achten habe, wird bei der besonderen Angabe der Zerlegung derselben im Einzelnen angegeben werden.

S. 28.

Bei dem großen Schlachtvieh wird stets mit der Eröffnung des Kopfes der Anfang gemacht, und zwar auf folgende Weise: die Haut mit dem Hautmuskel wird bis gegen die Hörner gelöst und zurückgeschlagen, dann der ganze Kopf mittelst einer Art zwischen dem Oberhauptsbain und dem ersten Halswirbel getrennt, hierauf das ganze Oberhauptsbain mit demselben Werkzeug auf eine ziemlich rohe Weise losgehauen, so daß gewöhnlich noch ein Theil der Gesichtsknochen mitgenommen wird, und das Gehirn öfters ganz zerlegt aus seiner Höhle hervordringt. In diesem Zustande läßt sich solches alsdann nur unvollständig untersuchen; wo es daher darauf ankommt sich eine genauere Kenntniß davon zu verschaffen, hat der Fleischbeschauer anzuordnen, daß die Eröffnung der Kopfhöhle auf eine minder gewaltsame Weise, allenfalls mittelst einer Säge geschehe.

Eröffnung
der
Kopfhöhle.

Die Schlächter lassen sich indessen in der Regel nur schwer von ihrer gewohnten Weise abbringen.

Ist die Kopfhöhle geöffnet, so werden Schlund

und Luftröhre ihre ganzen Länge nach, so weit der Arm des Schlächters reicht, losgetrennt, damit sie mit den Mägen zusammenhängend herausgenommen werden können.

Ist der Schlund vor der Herausnahme der Mägen nicht vollständig gelöst und unterbunden, so zerreißt er leicht, und es fließt der Mageninhalt in die Brust- oder Bauchhöhle.

Die Lostrennung der Luftröhre bezweckt die leichtere Herausnahme der Lungen, es wird damit aber öfters noch die betrügerische Absicht verbunden, das Vorhandenseyn von sogenannten Perlen, welche in der Brusthöhle befindlich, und nicht selten nur an dem Rippenfall der vordern Brustwand sitzen, und dann bloß aus einigen Knoten und Eiterfäcken bestehen, in aller Eile loszureißen, und dem Fleischbeschauer unvermerkt aus den Augen zu schaffen. Ist solches geschehen, so erkennt man es an Rissen im Brustfell, der Fleischbeschauer hat dann guten Grund Verdacht zu hegen, und ist genöthigt und verpflichtet, alle Theile auf's genaueste wegen jener Krankheitsprodukte zu untersuchen. Er hat daher bei der Eröffnung der Schlachtthiere stets Alles scharf im Auge zu behalten, weil er sonst gewiß nicht selten von betrügerischen und schlauen Schlächtern hintergangen wird, und sich sowohl in den Augen dieser selbst, als in denen des Publikums und seiner Vorgesetzten schadet, wenn einmal ein solcher Betrug, der in seinem

Bei seyn verübt wurde, bekannt wird. Besonders auch für die gerichtliche Veterinärkunde ist es von großer Wichtigkeit, daß der Fleischbeschauer geübt sey in schneller Erkenntniß krankhafter Veränderungen, und im Auffinden derselben bei'm Eröffnen der Thiere.

§. 29.

Die Eröffnung der Bauchhöhle geschieht bei dem größeren Schlachtvieh theils auf der Erde, theils im Hängen mittelst einer sogenannten Schlachtwinde. Zuerst wird die Haut vom Ende des Brustbeins bis zum Schambein, in der Mittellinie durchschnitten, dann bei männlichen Thieren der Hodensack, bei weiblichen das Euter in gleiche Theile getrennt; hierauf werden die Schambeinschenkelmuskeln — der Schluß — von ihrem sehnigten Theil bis zur Schambeinfuge sehr künstlich getrennt, so zwar, daß nicht selten die sehnige Ausbreitung dieser Muskeln frei daliegt, und man nicht eine Fleischfaser von den Muskeln zu sehen bekommt. Diese künstliche Trennung der Schambeinschenkelmuskeln hat im Allgemeinen den Zweck, dem Fleische, so lange es unzerlegt in sogenannten Vierteln ist, ein besseres Aussehen zu erhalten, und es im Sommer vor den Schmeißfliegen zu verwahren. Bei den Schweinen hat es indessen den besondern Zweck, das Vorhandenseyn von Finnen zu verbergen, welche, wenn sie nicht in großer Menge vorhanden sind, meist nur an einzelnen Theilen,

Eröffnung der
Bauchhöhle.

und dann gerade hier vorkommen. Gelingt nun dem Schlächter diese Trennung vollkommen, und sind sonst keine Finnen mehr zu finden, so ist der Fleischbeschauer überlistet, und er heißt dann ein Schwein gar leicht gut, dessen Schinken so voller Finnen sind, daß man sie kaum benutzen kann.

Nach völliger Eröffnung der Bauchhöhle ist zu untersuchen:

1) Das Netz. An demselben findet man öfters, besonders beim Rindvieh, faserähnliche Verlängerungen, auch manchmal das Fett warzenartig gebildet, beides vorzüglich bei Thieren, welche mit Malztrebern und Brandweinspülung gemästet wurden. Sind Perlen in großer Menge vorhanden, sowohl in der Brust- als Bauchhöhle, oder nur im Hinterleib allein, so findet man solche nicht selten auch am Netz. Wer dieselben indessen nicht genau kennt, kann leicht obige Verlängerungen und warzenartige Bildungen mit ihnen verwechseln. Die wirklichen Perlen hängen zwar öfter auch an Stielen, welche jenen Verlängerungen ähnlich, aber ohne Knoten am Ende sind; auch haben die Perlen immer eine gelblich-braune Farbe, und erscheinen beim Durchschneiden körnig, während jene Verlängerungen im Netz die Farbe, und im Innern auch das Aussehen des Fettes haben.

Bei den Schaafen finden sich nicht selten Blasen von der Größe einer Welschnuß bis zu der eines Eies, welche mit einer hellen Flüssigkeit angefüllt sind; auch öfters Wasser frei in der Bauchhöhle enthalten, was beweist, daß die Thiere früher gutes, später aber schlechtes Futter erhalten haben, und daher im Abnehmen begriffen waren.

Bei Kälbern und Schweinen trifft man diese Veränderungen auch öfters an, und bei Letzteren nicht selten Blasenwürmer.

- 2) Die Mägen. Auf deren Oberfläche, besonders bei'm Rindvieh, zeigen sich öfters Perlen, vorzüglich am Wanst. Dann erscheint die Haube zuweilen mit dem Zwergfell verwachsen, eine gewöhnliche Folge von aus derleiben hervorgebrungenen fremden Körpern, als Nägeln, Nadeln und dergleichen, welche die Thiere beim Fressen verschluckt hatten, und welche beim Durchdringen dieser Theile gemeiniglich Entzündungen, Vereiterungen und Verwachsungen veranlassen. Auch findet man den Wanst zuweilen mit der Bauchhaut in der sogenannten Hungergrube verwachsen, als Folge des Stechens der Thiere bei der Blähsucht, wodurch häufig nicht allein derlei Verwachsungen, sondern selbst bedeutende Vereiterungen sich bilden, und

bei der Eröffnung große Eitersäcke und Ablagerungen einer röthlichen Sulze vorfinden lassen. Außer diesen Zerstörungen erscheinen auch häufig, veranlaßt durch jenes unsinnige und unnöthige Verfahren, *) bei der Bläh-

*) Unnöthig nennt der Herausgeber die Operation des Stechens bei der Blähsucht, wenn auch mittelst eines guten Trocars, weil wir schon längst ein sicheres Mittel gegen diese Krankheit, wenn sie, wie gewöhnlich, in Folge von grünem unvergohrenem Futter entstanden ist, und zwar in dem Kalk haben, dessen vortreffliche Wirkung in solchen Fällen sein Vater als Dekonom, seit mehr denn 25 Jahren, sowohl an eigenem als an dem Vieh anderer Leute, denen er das Mittel angerathen, hundertfach erprobt und zuerst in dem Kaiserlauterer Anzeiger, wiederholt aber im Wochenblatt des landwirthschaftlichen Vereins in Bayern, Jahrgang 1819 bekannt gemacht hat. Obgleich Herr Director Schwab in München dieses Mittel auch mit anderen in seinem Schriftchen über die Blähsucht, München 1823, angeführt hat, so scheint dasselbe doch weder von Thierärzten bis jetzt gehörig gewürdigt, noch von Landwirthen überhaupt nur gekannt zu seyn; der Herausgeber ergreift daher diese Gelegenheit den Kalk als das wohlfeilste und sicherste Mittel gegen die benannte Krankheit aufs dringendste zu empfehlen, und gibt nachfolgend kurz die Art der Anwendung an. Man nimmt wohl durchgeglühten Kalkstein frisch aus dem Ofen, verklopft solchen so schnell als möglich in kleine, etwa nußgroße Stückchen, füllt sie in eine kleine, nicht zu enghalsige Bouteille, verschließt solche luftdicht mit einem Korkstopfen, verbindet sie noch überdieß mit angefeuchteter Schweinsblase, und bewahrt so das Mittel zum Gebrauche auf. Hierzu nimmt man für ein ausgewachsenes Stück einer

Gmüthgalt, 1/2 Unze auf 20 Pfund, die auf
 - jellene die Augend, so daß man auf ein Pfund
 " Spirit. ammoniac. gleichviel. auf 10 Pfund
 " Trochiscus, 1/2 Unze, als ein chronisches
 " ...

sucht des Rindviehs, die benachbarten Eingeweide, als die Milz und Leber krankhaft verändert, diese mit dem Zwergfell, letzteres mit dem Rippenfell, und selbst zuweilen ein Theil der Lungen mit diesem verwachsen.

Am Labmagen kommen äußerst selten krankhafte Veränderungen vor.

Der Blättermagen enthält oft zum Zerreiben trockenes Futter, und dieß wahrscheinlich dann, wenn die Thiere während des Beitriebs kein Wasser erhalten haben und bald geschlachtet wurden.

- 3) Die Gedärme erscheinen fast niemals krankhaft verändert, falls die Thiere sonst gesund sind; nur bei Schweinen findet man öfters bald den Zwölffingerdarm, bald den Blinddarm, in Folge des Verschneidens der weiblichen Thiere, in der linken Seite verwachsen.
- 4) Das Gekröß ist gewöhnlich gesund, ausgenommen bei Schweinen finden sich zuweilen verhärtete Drüsen an denselben, welche

Ruß groß, für junge Thiere etwas weniger, löst es in 1 Schoppen oder $\frac{1}{2}$ bayer. Maas lauem Wasser durch Umschütteln schnell auf, und schüttelt diese Kalkauflösung dem aufgeblähten Thier so schnell als möglich ein. Neuester selten hat man nöthig, diese Gabe zu wiederholen, denn schon nach wenigen Minuten fällt der Leib zusammen, und das Thier ist gerettet — ohne Operation.

von Unerfahrenen für Finnen gehalten werden.

- 5) Die Urinblase findet man fast immer in naturgemäßem Zustande.
- 6) Bei'm Tragsack hat der Fleischbeschauer genau darauf zu achten, ob solcher trüchtig sey, denn in diesem Falle suchen die Schlächter denselben äusserst schnell und listig zu entfernen; der erfahrene Fleischbeschauer erkennt aber schon aus dem äußeren Aussehen, und namentlich aus den deutlich hervorspringenden Blutgefäßen an demselben, ob er angefüllt ist oder nicht. Die Eierstöcke findet man bei Kühen und Schweinen oft verhärtet, die Bläschen mit Wasser angefüllt.
- 7) Die Milz zeigt sich gewöhnlich gesund, nur zuweilen bei'm Rindvieh mit Perlen besetzt, manchmal zwar von abweichender Form, dabei aber von guter Beschaffenheit.
- 8) Die Leber ist derjenige Theil, welcher bei Thieren am häufigsten krankhaft verändert erscheint, so daß bei alten Ochsen und Kühen unter 100 Stücken kaum 10 sind, welche eine ganz gesunde Leber haben. Gewöhnlich ist dieselbe mißfarbig, verhärtet, knotig, steinig, sandig, geschwürig, mit Egeln besetzt.

Bei Schweinen findet man sie oft wie gekocht, mürbe und blaß, nicht selten Blasen in derselben, mit röthlicher Flüssigkeit.

Bei Schaafen ist sie oft widernatürlich gelb und dabei sehr weich, wahrscheinlich in Folge langen Durstleidens und Hezens bei'm Beitrieb.

Die Gallenblase ist bald kleiner, bald größer als im gesunden Zustande; die Galle bald dunkler, bald heller von Farbe, in derselben oft ein sandiger, dem Eisenroste ähnlicher Satz.

9) Die Nieren sind gewöhnlich gesund.

10) Die Bauchspeicheldrüse zeigt sich bisweilen verhärtet.

S. 30.

Die Brusthöhle wird in der Mitte des Brustbeins vom schaufelförmigen Knorpel bis ^{Eröffnung der} Brusthöhle. zum Halse geöffnet, und zwar zuerst durch einen Einschnitt in die Haut bis auf jenen Knochen, wobei besonders bei Schweinen, um allenfalls sich vorfindende Finnen zu verbergen, die Schlächter die Brustbeinvorderarm- und Brustbeinarmbeinmuskeln sehr vorsichtig in ihrer Vereingung auf dem Brustbeine trennen, was der Fleischbeschauer zu beachten hat. Hierauf wird das Brustbein mittelst einer Knochensäge oder eines Beils gespalten, und somit die Brusthöhle selbst geöffnet, dann das Zwergfell auf beiden Seiten in seinem sehnigen Theil durchschnitten, und nun die große Pulsader im Rücken (Aorta), mit den

Lungen und dem Herz in Verbindung, herausgenommen.

Von Fehlern an den einzelnen Theilen in der Brusthöhle sind zu beachten: das Zwergfell ist öfters nach oben mit den Lungen und dem Herzbeutel, nach unten mit der Leber verwachsen. An beiden Flächen, sowie an der Oberfläche des Herzbeutels und der Lungen finden sich bei'm Rindvieh die Perlen, bei den Schweinen die Finnen.

Außer Verwachsungen der Lungen mit dem Rippenfell, Zwergfell und untereinander, zeigen sich nicht selten, besonders bei'm Rindvieh, Verhärtungen, Knoten und Eitersäcke an denselben, welche zuweilen ein Drittheil oder die Hälfte der Lungen einnehmen, so daß es schwer begreiflich ist, wie solche Thiere sich im lebenden Zustande noch munter und frisch darstellen, und bei solchen Zerstörungen selbst noch fett werden konnten.

Die Verwachsungen sowohl der Lungen als der Leber mit dem Zwergfell und Brustfell sind verschiedenartig: oft finden sich diese Theile ganz fest und dicht mit den angränzenden vereinigt, oft nur mittelst langer röthlicher, fleischfaserähnlicher Fäden, welche nicht selten sehr roth und wie blutig aussehen, während die dichten Verwachsungen ein weißliches Aussehen haben. Solche faserartige Verwachsungen können leicht für anderweitige krankhafte Produkte angesehen werden, und müssen daher dem Fleischbeschauer bekannt seyn.

Bei Kälbern bemerkt man selten Veränderungen an den Lungen, doch kommen Verwachsungen vor.

Bei Schaafen finden sich in nassen Jahren die Lungen oft auffallend zerstört, dieselben sind dann fleischigt, voller Eitersäcke und Geschwüre.

Am Herzen und Herzbeutel kommen beim Rindvieh oftmals Perlen, bei Schweinen Finnen, sonst aber selten Veränderungen vor.

Am Brustfelle kommen öfters, sowohl an der inneren als an der äußeren Fläche, verschiedenartige Produkte vor, an ersterer besonders rothe, häutige Verlängerungen von verschiedener Länge, welche wie mit Blut gefüllt aussehen, aber nur selten eine wässerige Flüssigkeit enthalten. Bei vollkommener Mästung sind dieselben mit Fett angefüllt, und hängen in Gestalt von halbrunden Lappen, in der Dicke von einigen Fleischfasern bis zu der eines Daumens, und in der Länge von $\frac{1}{4}$ — 1 Zoll und mehr, von den Rippen in die Brusthöhle hinein, in ähnlicher Art wie solche auch am Gefröße, und überhaupt an der innern Fläche des Bauchfells sich darstellen. Viele halten diese Astenprodukte für Anfänge der Perlen, was sie aber nicht sind, da man bei einer genauern Untersuchung deutlich ihre stufenweise Ausbildung verfolgen kann, und zwar von rothen Punkten zu rothen, fleischfasernähnlichen Fäden, von diesen zu breiteren Strängen, welche fett und sackig, zu-

jetzt blasig, und indem sie größer werden, allmählig sich mit Fett anfüllen. Sie kommen indessen oft gleichzeitig mit den Perlen vor, diese sind aber als Folge einer entarteten, jene Produkte hingegen als die einer nur vermehrten Bildungsthätigkeit, wie sie sich im ganzen Körper bei bedeutendem Fettzustande erkennen läßt, anzusehen.

Die Unterscheidung beider Zustände ist für den Fleischbeschauer sowohl in polizeilicher als in gerichtlicher Hinsicht wichtig. Eben so sind auch die in den Lungen nicht selten stellenweise vorfindlichen Knötchen, welche theils verhärtet, theils mit Eiter gefüllt erscheinen, und traubenartig zusammengewachsen, durch den Brustfellüberzug durchscheiden, von den Perlen zu unterscheiden, welche auf dem Brustfell sitzen, jedoch so innig mit demselben verwachsen sind, daß sie ohne Zerreißen desselben nicht entfernt werden können, wodurch, falls nämlich bei einem geschlachteten und bereits geöffneten Thiere solche Zerreißen vorkommen, dem Fleischbeschauer ein Wink gegeben ist, genauer an den übrigen Theilen nach vorhandenen Perlen zu forschen. Wie sich die Perlen an dem Bauchfelle und an den übrigen Theilen darstellen, wird bei der Darstellung der Perlenkrankheit (S. 51) weiter auseinandergesetzt werden.

S e c h s t e s K a p i t e l .

Von dem zur längeren Aufbewahrung zubereiteten Fleische.

§. 31.

Es geschieht nicht selten, daß Schlächter Fleisch, welches sich zur Fäulniß neigt oder schon wirklich faulig ist, entweder in Folge feuchten und warmen Wetters, oder wegen verzögerten Verkaufs, und selbst auch Fleisch von kranken Thieren, dessen öffentlicher Verkauf als vollkommen gutes Fleisch, nicht erlaubt wurde, einsalzen und räuchern, was indessen vorzugsweise nur mit Schweinefleisch geschieht. Solches Fleisch hat im Innern nicht die schönrothe Farbe, wie im ganz guten Zustande eingesalzenes und geräuchertes, sondern es sieht gelblich oder selbst blaugrün aus, wenn es vor dem Einsalzen bereits faulig war; und auch sein Geschmack ist von dem eines gesunden Fleisches verschieden und oft äußerst unangenehm.

Der Fleischbeschauer hat auch auf derlei Betrügereien sein Augenmerk zu richten; indessen ist es immer sehr schwer, sowohl solche zu entdecken als sie zu verhüten. Am zweckmäßigsten möchte es immer seyn, das Einsalzen und Räuchern von Schweinefleisch nur für eine bestimmte Zeit, und namentlich nur für die Wintermonate zu erlauben. Dann wäre von Zeit zu Zeit eine Untersuchung der Vorräthe von geräuchertem Fleische

Vom eingesalzenen und geräucherten Fleisch.

bei den Schlächtern vorzunehmen, und wenn sich darunter welches von schlechter Qualität vorfände, dasselbe nicht allein zu confisciren, sondern auch den Eigenthümer zu bestrafen, und zwar verhältnißmäßig um so strenger zu bestrafen, als hier Betrügereien schwerer zu entdecken sind, als beim Verkaufe von frischem Fleische.

In größeren Städten, wo Unterschleife dieser Art noch leichter geschehen können, wird deren Verhütung nur dadurch einigermaßen möglich seyn, daß bloß einzelnen Schlächtern oder Fleischverkäufern erlaubt würde, Fleisch einzusalzen zu räuchern, und also zubereitet zu verkaufen, indem eine geringere Zahl leichter zu controlliren ist, als eine größere, besonders wenn mit zubereitetem auch frisches Fleisch von einem und demselben Schlächter verkauft wird.

S. 32.

Wurstberei-
tung im
Allgemeinen.

Wenn man erfahren hat, wie selten bei der Wurstbereitung die gehörige Reinlichkeit beobachtet wird, vielmehr häufig gerade das Gegentheil; und wie hierbei die größte Gewissenlosigkeit von Seiten betrügerischer Schlächter, sowohl in Benützung halbfaulen Blutes, übriggebliebenen, anstößigen Fleisches und so mancher eckelhaften und unpassenden Theile der Schlachtthiere, als in der ganzen Verfahrungsweise statt findet, so thut es dringend Noth, angehenden Fleische

beschauer und die Polizeibehörden hierauf aufmerksam zu machen, damit endlich einmal solchem Unwesen gesteuert, und die auch von dieser Seite bedrohte Gesundheit der Staatsbürger geschützt werde.

Man könnte freilich hier einwenden: „daß bei dem so allgemeinen Genusse von Würsten doch so selten Krankheiten vorkämen, als deren Ursache der Genuß von schlecht bereiteten Würsten anzuklagen wäre, und es sonach damit nicht so genau genommen zu werden brauche!“ Dieser Einwurf beruht aber auf unzulänglichen Gründen, denn

1) sind in der neuern Zeit, namentlich in Würtemberg, nicht selten selbst tödliche Krankheiten in Folge des Genusses von Würsten, besonders von Blutwürsten beobachtet worden;

2) schützt zwar die Beimischung von Gewürzen und Salz, sowohl die aus halbsaulem Fleisch und Blute bereiteten Würste einigermaßen vor baldiger Verderbniß, als auch die Verdauungsorgane und den ganzen Körper des Genießenden vor übler Einwirkung; wenn aber die ganze Bereitungsart unzweckmäßig, die Beimischung von Gewürzen und Salz nicht in hinlänglicher Menge, die allensfallige Räucherung unvollständig, und die Aufbewahrung auf ungeeignete Weise geschieht, so bleiben die übeln Folgen, wie sie neuerlich beobachtet worden, oder doch der Eckel vor solch schlechtem Ge-

mengsel nicht aus. Beides ist sonach wohl zu beherzigen.

Was die Haltbarkeit der Würste betrifft, so lehrt die Erfahrung, daß dieselben im Sommer nur 24 Stunden, im Winter 4 — 6 Tage längstens frisch bleiben, und daher innerhalb dieser Zeit verkauft werden müssen.

Verdorbene Würste erscheinen im Innern weicher, blässer und schmierig, riechen im Anfange sauer, dann faulig und zuletzt aashaft. Auch äußerlich werden sie dann schmierig. Sie verderben um so eher je dicker sie sind.

Geräucherte Würste zu verkaufen, sollte den Schlächtern gar nicht erlaubt seyn, weil man bei diesen niemals wissen kann, wie alt sie bereits sind.

Ueberhaupt wäre es zweckmäßig, wenn an solchen Orten wo eigene Schranken bestehen, die Wurstbereitung nur in diesen geschehen dürfte, wo die Aufsicht leichter ist, und die aus dem nahen Beisammenseyn der Schlächter sich entwickelnde Eifersucht, ein wünschenswerthes Streben nach Reinlichkeit und hiervon abhängigen Ruf, erzeugen und unterhalten würde.

§. 33.

Bereitung
der
Blutwürste.

Gewöhnlich werden von den Schlächtern Blutwürste, so wie alle Sorten von Würsten das ganze Jahr hindurch bereitet, was bei ersteren

am allerwenigsten in der warmen Jahreszeit sollte geschehen dürfen. Dieselben sind dabei so profirtlich, daß sie das Blut, wie angegeben, häufig von mehreren Schlachttagen und Thiergattungen sammeln, um es auf einmal zu Würsten zu verarbeiten, wo es dann nicht gar selten geschieht, daß bereits halbfaules mit frischem Blut vermischt, dazu benützt wird. Wie es sich hinsichtlich der dabei nöthigen Geräthschaften in der Regel verhält, ist bereits im §. 25 angegeben worden.

Die Polizeibehörde sollte demnach die Bereitung der Würste überhaupt, besonders aber der Blutwürste in der warmen Jahreszeit gänzlich verbieten, und den Verkauf aller Arten auf eine bestimmte Zeitfrist, allensals auf höchstens 3 Tage von deren Bereitung an, beschränken, auch endlich, damit kein Unterschleif mit geräucherten Würsten geschehen könne, den Schlächtern den Verkauf von solchen gar nicht erlauben. Ueberdies sollte der Fleischbeschauer die strengste Aufsicht auf die Bereitungsweise, insbesondere der Blutwürste halten, und genau darauf sehen, daß außer gutem frischem Blute, frischem, kleingeschnittenem Speck, und einer hinlänglichen Menge von gutem Gewürz und Salz, keine andere Dinge, z. B. kleingeschnittenes Brod oder Semmel beige mischt würden, da derlei Zusätze hauptsächlich Gelegenheit zur schnell eintretenden saueren Gährung, und zur Bildung einer äußerst giftigen Säure

der sogen. Fettsäure geben, welche von Chemikern als die nächste Ursache der schon so häufig vorgekommenen Wurstvergiftung angesehen wird.

Aus dem eben Angegebenen geht demnach hervor, daß als ein Haupttheil der Pflichten eines Fleischbeschauers die Aufsicht auf die Wurstbereitung gelten, und er gewissenhaft dazu beitragen muß, den arglosen Bürger auch von dieser Seite vor Beschädigung seiner Gesundheit schützen zu helfen.

S. 34.

Bereitung
der
Leberwürste.

Was von dem Zusammensparen des Blutes zu Blutwürsten eben gesagt worden, gilt auch in Betreff der zu Leberwürsten verwendet werdenden Eingeweide, als: der Leber, Lunge und des Darmfetts, welche die Schlächter gar häufig, selbst auch wenn sie mit Egel- und Blasenwürmern, Verhärtungen und Eiterknoten besetzt, oder sonst krankhaft verändert sind, zu Würsten zerhacken. Kaum daß gewissenhaftere darunter, die an diesen Eingeweiden vorhandenen krankhaften Entartungen wegschneiden, und nur das Uebrigbleibende verbrauchen. Daß diesem höchst eckelhaften und der Gesundheit der Genießenden, schon des Eckels wegen, nachtheilig werdenden Gebrauche Einhalt gethan werden müsse, versteht sich ohne weiters, und hier kann ein thätiger und gewissenhafter Fleischbeschauer gar Manches der Art verhüten, wenn er das bei beim Eröffnen der Thiere sich als

krankhaft Darstellende, sogleich in seiner Gegenwart auf eine Weise entfernen läßt, daß es zu keinerlei Gebrauche mehr dienen kann.

Daß solche gewissenlose Unreinlichkeit der Schlächter in polizeilicher Hinsicht stark verpönt werden müsse, erscheint als nicht weniger unerläßlich.

S. 35.

Die Bratwürste werden gemeiniglich nur aus Schweinefleisch und Schweinefett bereitet und es ist daher darauf zu sehen, daß nur allein frisches Fleisch dazu verbraucht, und die nöthige Reinlichkeit dabei beobachtet werde.

Bereitung
der
Bratwürste.

Zu billigen ist aber nicht die Beimischung von Wein, welcher gar bald sauer wird. Solches geschieht aber in der Regel nur bei deren Bereitung für Privatleute, selten oder niemals bei den für den öffentlichen Verkauf bestimmten Bratwürsten. Uebrigens hält sich diese Art von Würsten im Sommer noch weniger lang als Blut und Leberwürste, weshalb deren Verkauf nur auf die ersten 24 Stunden nach ihrer Fabrikation erlaubt seyn sollte.

S. 36.

Mit den Knoblauchwürsten wird von den Schlächtern das faulige Fleisch eigentlich am leichtesten fortgebracht; denn hierzu können alle Fleisch- und Fettabfälle benützt werden, da der starke Zusatz von Salz, Pfeffer, besonders aber

Bereitung
der
Knoblauch-
würste.

von Knoblauch, jeden von fauligem Fleische herrührenden Geschmack einhüllt, und nur den Geschmack und Geruch der Ingredienzien vorstehen läßt.

Da sie nicht für den Feinschmecker taugen, so wird damit besonders die ärmere Klasse betrogen, von dieser aber auch bei einer thätigeren Lebensweise und kräftigerer Verdauung, verbunden mit Kartoffeln und Brandwein, dieselben noch am häufigsten ohne allen Nachtheil genossen. Demohingehachtet muß die unredliche Bereitungsweise aus fauligen Fleischresten gesetzlich verboten, und von dem Fleischbeschauer gegen die Zuwiederhandelnden rücksichtslos protocollirt werden. Von diesen Würsten werden das ganze Jahr hindurch fabrizirt und im Sommer noch mehr als im Winter, was wohl zu erlauben ist, indem sie, wie nicht weniger die Cervelatwürste und Schwarzmägen oder Preßköpfe, sich recht gut halten, wenn sie von frischem und gesundem Fleische und hinlänglich vielem Gewürz und Salz bereitet, und alsbald gehörig geräuchert werden.

Zweiter Abschnitt.

Fleischschau bei der Schlachtung für den Privatverkauf.

Erstes Capitel.

Von deren Nothwendigkeit und den dazu erforderlichen Anordnungen.

§. 37.

Für den Privatverkauf und Verbrauch kann auch das Schlachten von solchen Thieren erlaubt werden, welche nicht vollkommen gesund sind, deren Fleisch aber noch ohne Nachtheil genießbar wenn gleich nicht von solcher Qualität ist, daß es als ganz gutes, untadelhaftes, zum öffentlichen Verkaufe ausgedoten werden dürfte. Nicht selten nämlich führen Knochenbrüche, überhaupt äußerliche Beschädigungen der Thiere und Mißgebühren, so wie schnell verlaufende Krankheiten, deren Behandlung bei der Ungewißheit eines glücklichen Ausgangs nicht zu wagen ist, wenn dieselben erst entstanden und nicht mit Veränderung und Verderbniß der Säftemasse verbunden sind, und endlich die Auf- findung krankhafter Veränderungen einzelner Theile in den geschlachteten Thieren, bei sonst gesunder Beschaffenheit und gutem Fettzustande derselben, —

Bestimmung
der hierher
gehörigen
Fälle im
Allgemeinen.

die Nothwendigkeit herbei, den Eigenthümern oder Schlächtern die Erlaubniß zu ertheilen, das Fleisch solcher Thiere zu eigenem Gebrauche benützen oder privatim verkaufen zu dürfen.

§. 38.

Obliegenheiten des Fleischbeschauers hierbei.

In diesen Fällen hat der Fleischbeschauer darüber protokolarische Anzeige zu machen, die Art der Krankheit der Thiere anzugeben, die Genießbarkeit oder auch Ungenießbarkeit des Fleisches, und im ersteren Falle die Qualität desselben zu bestimmen, damit hiernach der Preis festgesetzt werde, unter welchem solches privatim verkauft werden darf.

§. 39.

Bestimmungen hinsichtlich der Privateigenthümer und der Schlächter.

Privateigenthümern ist der Verkauf in ihrer Wohnung zu erlauben, und selbst zu gebieten; Schlächter aber dürfen Fleisch dieser Art, um allem Unterschleif wegen Vermischung mit anderem, zum öffentlichen Verkaufe bestimmten Fleisch zuvorzukommen, nur an besonderen, hierzu im voraus oder für den einzelnen Fall bestimmten Orten, für den festgesetzten Preis verkaufen. Dieser Preis wäre als besondere Taxe an dem Fleischladen von Polizei wegen anzuschreiben und zugleich beizusetzen: warum dieses Fleisch nur allein privatim verkauft werden dürfe, d. h. an welchen Gebrechen das Thier, von welchem es

kommt, gelitten habe. Auf diese Weise steht es dann Jedem frei, sich ein minder gutes und weniger appetitliches, aber gerade nicht ungesundes Fleisch, um einen geringeren Preis zu kaufen oder nicht. Tritt außerdem der Fall ein, daß wegen ganz geringer Qualität des Fleisches von Thieren, welche zu alt oder zu mager, dem Schlächter dessen öffentlicher Verkauf nicht erlaubt werden kann, so ist er gleichfalls auf den Privatverkauf an dem besonderen Verkaufsort zu beschränken.

Z w e i t e s K a p i t e l .

Von den Fehlern und Krankheiten der Schlachthiere, bei welchen der Genuß und Privatverkauf des Fleisches *bedingungsweise* zu erlauben.

In Besondern.

§. 40.

Da es viele Fehler und Krankheiten der Thiere gibt, welche den ganzen Körper derselben und namentlich die Theile, welche gewöhnlich zum Genuße der Menschen dienen, nicht so sehr verändern, daß ihr Fleisch ungenießbar oder gar schädlich wird, so ist es nothwendig, um dieselben kennen zu lernen, und besonders auch solche Fleischbeschauer, welche nicht Thierärzte sind, und die Fleischschau in kleineren Städten und Landgemeinden zu besorgen haben, damit so weit

Nothwendigkeit und Zweck einer genauen Angabe derselben.

es thunlich, bekannt zu machen — daß dieselben einzeln aufgezählt, so deutlich als unser Zweck es erlaubt und fordert, beschrieben, und stets darauf aufmerksam gemacht werde: in wie fern und unter welchen Umständen der Genuß des Fleisches solcher fehlerhaften oder kranken Thiere, noch erlaubt werden darf oder nicht.

Uebersicht
derselben nach
den beson-
deren Thier-
gattungen.

§. 41.

A. Fast allen Thiergattungen kommen zu:

1) Allzuhohes Alter und große Magerkeit; 2) äußere Verletzungen, Verschlucken fremder Körper, Knochenbrüche und Verenkungen; 3) Blähsucht (bei Wiederkäuern); 4) Trächtigsfeyn und Mißgebühren; 5) Vereiterungen einzelner Eingeweide; 6) Hautkrankheiten; 7) Durchbruch; 8) nichttödlige Vergiftungen.

B. Dem Rindvieh kommen besonders zu:

1) Kälberkrankheit; 2) Perlenkrankheit; 3) Markflüssigkeit; 4) Knochenbrüchigkeit; 5) Dampf und langwieriger Husten; 6) Rücken- oder Lendenblut; 7) Schwindel, Schlagfluß und Fallsucht; 8) hartnäckige Verstopfung, Kolik; 9) Steinkrankheit und Harnverhaltung; 10) Kälbern sind eigen: Gelbsucht, Hautausschläge, Nabelgeschwülste und Leigmanl.

C. Den Schaafen kommen zu:

1) Egelkrankheit; 2) Drehkrankheit; 3) Rog.

D. Den Schweinen kommt allein als hierhergehörig zu: die Finnenkrankheit.

§. 42.

Hohes Alter und große Magerkeit der Schlachtthiere sind leicht zu erkennen. Da das Fleisch von solchen Thieren entweder zäh und kraftlos oder schlaff und wässerig, daher von ganz geringer Qualität ist, so taugt es nicht zum öffentlichen Verkauf, es ist daher niedriger zu taxiren und dem Privatverkauf anheim zu geben.

Altzuhoheres Alter und große Magerkeit der Schlachtthiere.

§. 43.

Außerliche Verletzungen kommen am häufigsten vor, in Folge von Bauchstichen wegen Blähsucht, von Hundebissen und sonstigen Mißhandlungen während des Beitriebs; Knochenbrüche und Verenkungen, besonders bei schwerem Vieh, durch Niederstürzen auf schlechten und eisigen Wegen, und auf andere Weise. Diese Beschädigungen sind schon äußerlich erkennbar; innerlich erscheinen solche Stellen oft in großem Umfange mit Blut unterlaufen, entzündet, die benachbarten Fleischlagen mißfarbig und angeschwollen. Auch tritt nicht gar selten der Fall ein, daß die Schlächter genöthigt sind, solche verunglückte und auch ganz widerspenstige Thiere, welche nicht fortzubringen sind oder öfter ausreißen, unter wegs schon zu schlachten und auf Wagen einzubringen.

Außerliche Verletzungen, Knochenbrüche, Verenkungen und Verschlucken fremder Körper bei Schlachtthieren.

Bei solchen Thieren, welche vorher abgehegt und mißhandelt worden, ist nun das Fleisch, wenn auch gerade nicht ungesund, doch nichts weni-

ger als appetitlich, noch von der Art, daß Jedermann ohne Eckel davon essen könnte. In allen diesen Fällen kommt es daher der Polizeibehörde zu, den öffentlichen Verkauf zu verbieten, und die Benützung dieser Thiere nur allein für den Privatverkauf zu erlauben, und der Fleischbeschauer hat insbesondere darauf zu sehen, daß alles Berlehte rein ausgeschnitten und entfernt werde.

Wenn diese Maßregel streng ausgeführt wird, so wird sie, außer dem Vortheil für das Publikum, daß es nur gutes und mit Appetit genießbares Fleisch, und der Aermere weniger schönes, doch aber ganz brauchbares Fleisch um einen geringeren Preis erhält, — noch den Nutzen bringen: daß die Schlächter während des Beitriebs auf eine schonendere und menschlichere Weise mit ihrem Vieh umgehen als bisher, und daß sie sich beeifern, nur allein zum öffentlichen Verkaufe brauchbare Thiere einzukaufen, indem sie sonst durch eigene Schuld häufig zu großen Verlust erleiden würden.

In den Fällen, wo Thiere wegen drohender Erstickungsgefahr beim Verschlucken fremder Körper geschlachtet werden, gilt ebenfalls die Regel, daß das Fleisch nur privatim verkauft werden darf, und der Fleischbeschauer hat insbesondere darauf zu halten, daß solche Thiere so viel als möglich ausbluten, weil sonst das Fleisch, wegen der mit den Erstickungszufällen verbundenen Blutanhäufungen in den inneren und äußeren

Theilen ein schlechtes Aussehen bekommt und oft ganz unbrauchbar ist.

§. 44.

Die Blähsucht, welche in einer Auftreibung des sogenannten Pansern mit Luft besteht, die sich aus unvergohrenen, grünen, saftigen Futterkräutern, namentlich aus rothem oder deutschem Klee entwickelt, kommt im Frühling und Sommer beim Rindvieh und bei Schaafen äußerst häufig vor, und ist jedem Viehbesitzer nur zu bekannt. Da in manchen Fällen der Art die nöthige Hülfe gleich im Anfange versäumt wird, oder der Eigenthümer die bisher übliche ungewisse Behandlung *) nicht wagen will, so werden solche Thiere in der Regel geschlachtet.

Blähsucht der
Wiederkäuer.

Der Genuß des Fleisches solcher Thiere ist nicht schädlich, und nur in den Fällen weniger appetitlich, wenn die Krankheit den höchsten Grad erreicht hat, wobei der Blutumlauf außerordentlich gestört ist, die Blutgefäße daher sehr mit dunkelfarbigem Blute überfüllt sind, und das Fleisch ein dunkelrothes Aussehen hat. Es wird solches bei sonstigem gutem Körper- und Fettzustande der Thiere auch nur als Fleisch III. Qualität privatim zu verkaufen erlaubt werden können.

*) S. die Anmerkung zu §. 29.

§. 45.

Trächtigs
eyn und Mißge-
bären der
Schlacht-
thiere.

Das Trächtigs-eyn in den ersten Monaten wird häufig erst beim Schlachten entdeckt, und da das Fleisch solcher Thiere nicht von ganz guter Qualität ist, sondern weniger derb, die Fleischfasern blaß und schlaff, das Zellgewebe und Fett mehr wässerig aussehen, so darf es nur zum Privatverkauf benutzt und für einen geringeren Preis abgegeben werden.

Wenn Fehlgeburten, beträchtliche Scheidenvorfälle und Tragsackumstülpungen es nothwendig machen, zur Verhütung größeren Schadens, das Thier zu schlachten, so darf das Fleisch hiervon, als von ähnlicher, jedoch noch geringerer Qualität wie das von trächtigen Thieren, auch nicht öffentlich, sondern nur privatim nach einer geringeren Tare zu verkaufen, erlaubt werden.

Der Genuß und Verkauf des Fleisches der ausgeschnittenen Jungen ist, als höchst eckelhaft, gänzlich zu verbieten, und zur Verhütung von Mißbrauch, der Tragsack mit seinem ganzen Inhalt, in Gegenwart des Fleischbeschauers, auf eine Weise zu beseitigen, daß ein fernere Benützung nicht mehr möglich ist.

§. 46.

Bereite-
run-
gen einzelner
Eingeweide
der Schlacht-
thiere.

Nicht selten kommen die Fälle vor, daß Thiere, welche an Bereiterungen der Lungen, Nieren, Milz, Leber, des Tragsacks, der Mä-

gen und Gedärme leiden, bei welchen die Herstellung in der Regel ungewiß, oder ganz unmöglich, oder sehr kostspielig seyn würde, von den Eigenthümern geschlachtet werden. Der Genuß und Verkauf des Fleisches von solchen Thieren kann nur dann erlaubt werden, wenn die Krankheit noch nicht lange gedauert hat, noch kein merkliches Zehrfieber und keine wassersüchtige Anschwellungen vorhanden sind; wenn die mit jenen Uebeln stets in mehr oder minderem Grade verbundene Abmagerung noch nicht so bedeutend ist, daß sie beim ersten Anblick in die Augen fällt; ferner bei der Eröffnung der Thiere in den kranken Theilen noch keine bedeutende Zerstörungen gefunden werden, der in ihnen enthaltene Eiter noch geruchlos, das Fleisch überhaupt noch gehörig derb und von gesundem Aussehen ist, weder schlaff und wässerig, noch blaß oder gar gelblichweiß erscheint. Hierbei ist jedoch noch zu bemerken: daß jedenfalls die krankhaften Theile sämtlich und gänzlich nach der Schlachtung entfernt, und selbst nicht einmal anderen Thieren, z. B. den Hunden, vorgeworfen werden sollen. Das Fleisch von solchen Thieren ist nur III. Qualität, darf als solches nur privatim zu einem niederen Preise und mit dem Aushängeschild „Fleisch von Lungen-, Leber-, Milzkranken Thieren u. s. w.“ verkauft werden. Hat indessen die Abzehrung einen bedeutenden Grad erreicht, ist schon starkes Zehrfieber vorhanden, sind wassersüch-

tige Anschwellungen zu bemerken, die franken Theile schon sehr zerstört, ist der in ihnen enthaltene Eiter von übelm Geruch, stinkend und jauchig, ist das Fleisch überhaupt von schlechter Beschaffenheit, so darf solches weder verkauft noch genossen werden, und ist nur als Nahrungsmittel für Thiere zu benützen.

S. 47.

Hautkrankheiten der Schlachthiere.

Obgleich die Fälle, wo Thiere wegen Hautkrankheiten, und namentlich wegen Pockenkrankheit, wegen Räude oder Krätze, Flechten und wegen der Läuse such, geschlachtet werden, äußerst selten seyn dürften, indem diese Uebel in der Regel durch die Kunst oder Natur geheilt werden und ohne Gefahr vorübergehen, so ist es doch nöthig, auch für den entgegengesetzten Fall, in Bezug auf die Genießbarkeit des Fleisches solcher Thiere Einiges zu bemerken. Es gilt hier im Allgemeinen: daß, so lange solche Krankheiten bloß äußerliche, also noch nicht mit innerer Verderbniß der festen und flüssigen Theile verbunden sind, das Fleisch noch nicht schlaff und wässrig, das Blut nicht besonders dünnflüssig und ungewöhnlich dunkelfarbig, der Körper noch nicht abgemagert, noch kein Zehrfieber vorhanden ist, und überhaupt noch kein bedeutender Fehler irgend eines besonderen Eingeweides im Körper bei der Schlachtung gefunden wird, — der Genuß des Fleisches

von derlei Thiere nicht wohl verboten, wenn gleich nur dessen Privatverkauf erlaubt werden könne.

Findet aber von dem Angegebenen das Gegentheil Statt, sind mit jenen Krankheiten Zehrfieber, Abmagerung, bedeutende innere Fehler, oder selbst Faul- und Nervenfieber verbunden, so ist der Fleischverkauf und Genuß gänzlich zu verbieten, und für die Hinwegschaffung der unzerlegten Thiere von Polizei wegen Sorge zu tragen.

§. 48.

Sehr häufig kommt bei jungen Thieren, nicht selten auch bei älteren, der Durchfall vor. Wenn derselbe erst entstanden ist, und bloß von ungünstiger Witterung, Verfütterung und von dem Genuße vielen grünen Futters herrührt, so wird es selten geschehen, daß deshalb ein Thier geschlachtet wird; wenn aber die Krankheit schon lange dauert, die Thiere anfangen abzumagern, oder junge Thiere, als: Kälber und Lämmer, gar nicht zunehmen, sondern immer elender werden, so werden sie von den Eigenthümern, je eher je lieber, an Schlächter verkauft, oder von ihnen selbst geschlachtet. Liegen bloß die angegebenen Ursachen zum Grunde, hat das Uebel noch nicht lange gedauert, sind die Thiere noch nicht sehr abgemagert, finden sich bei der Eröffnung keine besondere oder bedeutende innere Zerstörungen vor, ist das Fleisch nicht eckelhaft, weich und wässerig, vielmehr noch

Durchfall bei
Schlach-
thieren.

einigermassen herb und von gesunder Farbe, so ist der Genuß und Privatverkauf noch zu erlauben. Solches Fleisch ist aber nur III. Qualität.

S. 49.

Nichttödliche
Vergiftungen
bei Schlacht-
thieren.

Wiewohl bei Thieren nur äußerst selten Vergiftungen, und dann entweder durch den Genuß giftiger Pflanzen, oder durch zufällige, zuweilen wohl auch absichtliche Beibringung von mineralischen Pflanzen- selten oder niemals aber von thierischen Giften, vorkommen, so scheint es der Vollständigkeit wegen doch nöthig, hierüber das Wissenswerthe zu bemerken.

Als Regel muß angenommen werden: daß vergiftete Thiere nur dann geschlachtet, das Fleisch privatim verkauft und genossen werden darf, wenn

- 1) die Art des Giftes noch vor oder nach der Schlachtung sicher entdeckt worden,
- 2) das entdeckte Gift eins der weniger heftigen, nicht schon in geringer Menge tödlichen ist,
- 3) das zu schlachtende oder geschlachtete Thier dasselbe nicht in großer Menge genossen, und
- 4) solches noch keine bedeutende Zufälle und Veränderungen im Körper desselben hervor gebracht hat.

Treffen diese vier Bedingungen nicht alle zusammen, so darf das Fleisch solcher Thiere nicht genossen, noch weniger verkauft, sondern es

muß unter Aufsicht der Polizeibehörde verscharrt werden.

Es würde zu weit führen, wollte man hier alle einzelnen Stoffe, welche als Gifte für eine oder die andere Thiergattung anzusehen sind, und insbesondere alle diejenigen Zufälle aufzählen, welche solche hervorbringen, weil damit doch schwerlich der zu beabsichtigende Zweck — aus diesen Zufällen die Art des genossenen Giftes noch vor der Schlachtung zu erkennen — erreicht werden würde, indem die Zufälle von oft ganz verschiedenen Stoffen einander ähnlich sind, und daher meist nur aus den, im Futter oder erst im Magen vorgefundenen Ueberresten, mit mehr oder weniger Bestimmtheit auf die Natur des Giftes geschlossen werden kann.

Solche Fälle müssen stets der Beurtheilung und Begutachtung der staatsärztlichen Behörde übergeben werden. Damit indessen damit ganz Unbekannte, die Stoffe wenigstens dem Namen nach kennen lernen, welche leichtere und nicht tödliche Vergiftungen hervorbringen können, so sollen nachstehend alle diejenigen genannt werden, welche gewöhnlich und am häufigsten schädliche oder giftartige, in der Regel aber nicht tödliche Wirkungen verursachen, und den Genuß des Fleisches daran erkrankter Thiere nicht absolut schädlich machen.

Von den übrigen und gefährlichen Giften wird im S. 75 die Rede seyn.

Hierher gehören:

A. von schädlichen Pflanzen:

- 1) der Seidelbust — 2) die Wolfsmilch —
- 3) der Sumpfhahnenfuß — 4) das Käusekraut. —
- 5) die Waldrebe — 6) die Butterblume — 7) die Herbstzeitlose.

B. Von schädlichen mineralischen Stoffen:

- 1) Schwefelsäure und schwefelsaure Dämpfe;
- 2) Salzsäure und salzsaure Dämpfe; —
- 3) Chlorgas; — 4) Mehrere Salze, als: kohlenf. Kali; — kohlenf. Natron; salzf. Baryt; salzf. Kalk, sowie die reinen Kalken, besonders der Kalk, wenn er frisch gebrannt ist;
- 5) Phosphor in geringer Menge, in welcher aber auch heftigere Gifte oft keine tödlichen Wirkungen haben.

§. 50.

Kälberkrankheit bei Kühen.

Wegen der sogenannten Kälberkrankheit, — dem Kalb- oder Milchfieber — werden Kühe häufig geschlachtet. Sie ist gewöhnlich Folge von hartem Kalben und zu nahrhafter Fütterung nach demselben, verbunden mit Erkältung u. s. w. Das Uebel besteht in einer Entzündung des Tragsacks und Bauchfells und verläuft sehr schnell. Der Ausgang ist oft bei der besten Behandlung ungewiß, die Gefahr groß und der Eigen-

thümer daher in der Regel geneigt, das Thier nicht dem Wagniß einer ungewissen Cur Preis zu geben.

Wenn solche Thiere frühzeitig genug geschlachtet werden, bevor noch die Entzündung den höchsten Grad erreicht hat, oder in Brand übergegangen, ist der Genuß des Fleisches nicht schädlich, und dessen Privatverkauf als Fleisch III. Qualität zu erlauben.

Ist das Thier schon dem Tode nahe, wenn es geschlachtet wird, hat die Krankheit einen bösarigen Charakter, ist das damit verbundene Fieber fauliger oder nervöser Art, findet man bei der Eröffnung die genannten Eingeweide der Bauchhöhle im höchsten Grade entzündet oder gar brandig, so darf das Fleisch nicht mehr als unschädlich angesehen und daher nicht verkauft, sondern muß unter polizeilicher Aufsicht verscharrt werden.

§. 51.

Diese Krankheit, welche gewöhnlich auch Stierfucht, Franzosenkrankheit, Hirsesucht, Lu st feuche genannt wird, ist ein langwieriges Uebel des Rindviehs mit einer krankhaft ausgearteten Bildungsthätigkeit der sogenannten serösen Häute, wobei an denselben manchfaltige Auswüchse hervorsproßen. Sie werden immer erst beim Schlachten der Thiere gefunden und erscheinen als blasenartige, gelbbraunliche Knötchen von der

Perlkrantheit
beim
Rindvieh.

Größe eines Hirsekorns bis zu der einer Erbse, welche einzeln oder zu mehreren, ohne oder mit stielähnlichen Verlängerungen am Brustfell, wo es die Lungen und das Zwergfell überzieht, an den Luftröhrenverästelungen, am Bauchfellüberzug der Leber, Nieren, am Netz und Gefröße fest sitzen, und beim Durchschneiden körnig erscheinen. In der Bauchhöhle zeigen sie sich oft als Wasserblasen, welche eine klare oder gallertartige Flüssigkeit, oder eine breiigte Masse, so wie zuweilen auch Blasenwürmer enthalten.

Diese krankhaften Produkte können, wie bereits in den §§. 29 und 30 bemerkt worden, nicht ohne Zerreißung der Häute an denen sie sitzen, losgetrennt werden, was, wenn es geschehen ist, leicht in die Augen fällt, und auch noch daran zu erkennen ist, daß an den losgeschälten Stellen sich eine wäßrige Flüssigkeit in Tropfen zeigt, und das Fleisch darunter besonders weich erscheint. Auffallend ist diese Erscheinung, wenn die Perlen nur auf einer Seite in der Brust- oder Bauchhöhle, am Zwergfell u. s. w. vorkommen, was sehr oft der Fall ist, wo dann jene Wassertropfen deutlich bloß an dieser Seite herablaufen, während die andere, nicht perlige trocken ist. Die Perlkrankheit kommt sowohl bei ganz mageren, als bei fetten Thieren vor: bei ersteren ist sie gewöhnlich mit krankhaften Veränderungen in der Leber und in den Lungen, als: knotigen Verhärtungen und

Eisensäcken verbunden, wodurch die Ernährung leidet, und daher auch bei der besten Mastung kein Fettansatz zu bewirken ist.

Wenn die Krankheit bei fettem Vieh vorkommt, so beweist dies eben, daß dieselbe weiter keinen Einfluß auf die Ernährung des Körpers haben könne, das Magerseyn der Thiere also nicht von ihr, sondern von anderen krankhaften Zuständen abhängen müsse. Daher ist auch die Eintheilung in fette und magere Stiersucht ganz unrichtig. Ob dieses Uebel mehr bei männlichen als weiblichen Thieren, mehr bei Sprungstieren als bei Ochsen vorkomme, ist noch ungewiß, daß dasselbe aber bei Thieren von mittlerem Alter häufiger als in der Jugend sich vorfindet, ist unbezweifelt. Ob die Krankheit sich durch den Zeugungsakt fortpflanze, ist noch nicht völlig erwiesen. *)

Die Perlsucht wird in mehrere Grade eingetheilt, und diese Eintheilung ist in polizeilicher Hinsicht wichtig.

Bei'm 1. Grade sind nur sehr wenige Perlen vorhanden, die Thiere sonst noch gesund und fett, das Fleisch derselben weder weich noch wässrig, noch überhaupt von ganz gesundem abweichend.

Bei'm 2. Grad erscheinen sie schon in großer

*) Unter 7283 Kälbern, welche während 6 Jahren in Kaiserlautern geschlachtet wurden, war nur ein einziges mit diesem Uebel behaftet, bei dessen später geschlachteten Mutter sich dasselbe gleichfalls vorgefunden.

Menge, jedoch der Körper der damit behafteten Thiere nicht krank, noch das Fleisch von krankhafter Beschaffenheit.

Bei'm 3. Grade findet man außer einer großen Anzahl von Perlen, noch krankhafte Störungen in den Lungen oder in der Leber, als: Knoten und Vereiterungen. Dabei sind die Thiere allgemein krank, ihr Körper mager, die Säfte aufgelöst, das Fleisch weich und wäßrig.

Hiernach muß bestimmt werden, in wie fern der Verkauf und Genuß des Fleisches perlkranker Thiere zu erlauben oder zu verbieten ist. Bei'm 1. Grade wäre sonach ohne Bedenken, nach Entfernung der in geringer Anzahl vorhandenen Perlen, das Fleisch auch noch zum öffentlichen Verkaufe zu benützen; bei'm 2. Grade schon nur zum Privatverkaufe mit geringerem Preise und dem Aushängeschild „Fleisch III. Qualität von einem perlkranken Thiere.“ Bei'm Vorhandenseyn des 3. Grades aber ist die Benützung des Fleisches sowohl zum öffentlichen als zum Privatverkaufe gänzlich zu verbieten, und das ganze Thier unter polizeilicher Aufsicht zu verscharren. *)

*) In Bezug auf die allenfallsige Bedingung zur Entstehung und Ausbildung der Perlkrankheit und ein hieraus sich ergebendes Mittel zu deren Verhütung, erlaubt sich der Herausgeber die Bemerkung: daß sowohl die Per-

§. 52.

Die Knochenbrüchigkeit kommt mehrens- Knochenbrü-
chigkeit bei'm
Rindvieh.
theils nur bei jüngerem Rindvieh vor, und be-
steht in einer besondern Sprödigkeit und Leicht-

ten als die Finnen bei Schweinen vielleicht hauptsächlich einer zwecklosen Mastung dieser Thiere ihr Entstehen verdanken. Man findet nämlich, daß perl- und finnenranke Thiere am häufigsten in solchen Ställen vorkommen, wo das Fettermachen zu künstlich und schnell, wahrhaft übereilt, und mit sehr nahrhaftem Futter, als: Erbsen- und Wickenmehl, besonders aber mit Brandweinspülig, geschieht, und die Thiere ohne alle Bewegung noch an dumpfigen dunkeln Orten in großer Anzahl beisammen stehen. Bei dieser Mästungsweise werden dieselben sehr bald fett, und da es mit einem gewöhnlichen Fettzustande dem Eigenthümer noch nicht genug ist, jene noch immer fortgesetzt. Dies hat nun die Folge, daß die auf's Höchste gesteigerte Bildungsthätigkeit endlich in üppige Wucherung, und Erzeugung jener besonderen Auswüchse und blasigen und körnigen Körperchen ausartet. Die bei'm 3. Grad dieses Uebels aber vorkommenden Lungen- und Leberverknötungen und Vereiterungen hängen wahrscheinlich nicht mit der Perlkrankheit wesentlich zusammen, vielmehr können beide von einander unabhängig bestehen. Zur Verhütung des häufigen Vorkommens dieses Uebels wäre demnach das beste Mittel: die Mästung in anderer als der gebräuchlichen Weise zu betreiben, nämlich die Thiere nur allmählig an das nahrhafte Mastfutter zu gewöhnen, ihnen solches daher anfangs nur in geringer und erst später in größerer Menge, niemals aber im Uebermaß zu geben. Dann sollte auch das Mästen nur bis zu einem gewissen Grade gesteigert, nicht übertrieben werden, weil in diesem Falle in der Regel eher ein Rückgang als ein Zunehmen des Fettes, vielmehr eine Ausartung desselben erfolgt.

brüchigkeit der Knochen, in Folge von schlechtem Futter, und einer dadurch bedingten Ausartung und Umänderung des Säfte und der ganzen körperlichen Ernährung. Die Thiere magern im Verlaufe der Krankheit sehr ab, sehen struppig und unrein aus, haben einen wackeligen Gang, liegen meist und bekommen davon leicht Brandstellen an den Hüften. Dabei sind die Augen matt und glanzlos, Maul und Nase blaß und unrein, der Speichel zähe. Kühe geben keine Milch mehr. Die Verdauung ist schlecht.

Bei der Eröffnung findet man große Abmagerung, brandige Stellen, die Knochen spröde, fleckig, das Mark dünnflüssig, von grauer oder oder schmutzig gelber Farbe. Das Fleisch ist schlaff und wässrig, das Fett sulzig, aufgelöst. Thiere welche an dieser Krankheit leiden, können nur im Anfange derselben zum Privatverkauf benützt werden, wenn sie noch gut bei Fleisch sind. Dessen Genuß ist dann nicht schädlich, aber nur III. Qualität. Hat die Krankheit schon weitere Fortschritte gemacht, findet man bei der Eröffnung die angegebenen Abweichungen, so ist der Feischverkauf und Genuß gänzlich zu verbieten und das Thier zu verscharren.

§. 53.

Markflüssigkeit beim Rindvieh.

Die sogenannte Markflüssigkeit erscheint beim Rindvieh gewöhnlich in Folge schlechter Pflege

und Futtermangels, während anhaltend feuchtwarmer, schwüler Witterung, verbunden mit übermäßiger Anstrengung bei der Feldarbeit oder bei forcirten Märschen ganzer Heerden, die zum Verkauf aus weiter Ferne begetrieben werden. Sie ist als der Anfang eines in diesen Thieren sich entwickelnden fauligen Zustandes anzusehen, und geht häufig in wirkliches Faulfieber über. Man findet bei solchen Thieren im Leben im Allgemeinen ähnliche Erscheinungen wie bei der Knochenbrüchigkeit, nur entwickeln sich dieselben schneller. Beim Schlachten erscheint das Knochenmark ganz besonders flüßig und aufgelöst.

In Betreff der Genießbarkeit und Verkäuflichkeit des Fleisches gilt dasselbe, was im §. 52 angegeben worden.

§. 54.

Diese Krankheit besteht in Austreibung des Mastdarms als Folge einer Ansammlung von theerartig geronnenem Blute in demselben, und hat ihrem Wesen nach Aehnlichkeit mit dem Milzbrande, besonders wenn sie feuchtenartig herrscht. Sie ist mit Fieber verbunden, verläuft schnell und es entsteht dabei entweder Brand des Mastdarms oder ein allgemeiner fauliger Zustand wie beim Milzbrand. Die Krankheit entsteht gern im Frühjahr bei großer Dürre und in Folge des Genusses von Sumpfsgräsern und sumpfigem Wasser,

Rücken- oder
Lentenblut
beim
Rindvieh.

und häufiger bei gut genährten, kräftigen, seltener bei mageren Thieren, daher denn auch die Eigenthümer solcher Thiere dieselben gern sogleich schlachten, indem der Verlust dann nicht sehr groß ist.

Der Verkauf und Genuß des Fleisches kann nur dann erlaubt werden, wenn die Krankheit, einzeln (sporadisch), nicht aber wenn sie seuchenartig vorkömmt, und im ersten Falle auch nur, wenn dieselbe erst angefangen hat, und noch kein Brand des Mastdarms, und kein allgemein fauliger Zustand eingetreten ist. Wo Letzteres statt findet, muß das Thier verscharrt, und die Haut mit aller Vorsicht bei dem Gerber sogleich mit Kalt behandelt werden, damit durch dieselbe keine Gelegenheit zur Weiterverbreitung der Krankheit gegeben werde.

Das Fleisch ist nur III. Qualität und muß als solches, und damit zugleich die Krankheit der Thiere an dem zum Privatverkauf bestimmten Orte angeschrieben werden.

§. 55.

Langwieriger Husten und Dampf kommen beim Rindvieh einzeln und zusammen vor, und sind gewöhnlich Folge von vorhergegangenen Lungenentzündungen, und hierauf oder auch für sich entstandenen Knoten, Verwachsungen und selbst Vereiterungen der Lungen. Den Dampf insbes

Langwieriger
Husten und
Dampf beim
Rindvieh.

sonders schreibt man schlechten, feuchten Ställen, schlechtem, blähendem, dumpfigem Futter und dem Mangel an gehöriger Bewegung zu.

Beide Uebel werden meist erst dann berücksichtigt, wenn sie schon einen ziemlich hohen Grad erreicht haben, und die Thiere hierauf der Schlachtbank überliefert.

Das Fleisch solcher Thiere kann wohl im Allgemeinen nicht als ungenießbar oder schädlich anerkannt werden, ist aber doch immer von schlechter Beschaffenheit, wenn dieselben nicht vorher noch einigermaßen gemästet worden. Dies ist jedoch in der Regel der Fall, indem hierdurch das Gewicht und damit der Werth der Thiere erhöht wird. Dadurch kann das Fleisch bisweilen dem der II. Qualität ähnlich werden, besonders wenn die Thiere noch jung sind und nicht an bedeutenden Lungenstörungen leiden. In der Regel kann es aber nur als Fleisch III. Qualität privatim zu verkaufen, erlaubt werden, und wird dann noch als solches, wenn es gehörig fett ist, hinlänglichen Absatz finden.

§. 56.

Schwindel, Schlagflüsse und Fallsucht beim Rindvieh entspringen gemeiniglich aus gleicher Ursache, äußern sich im Allgemeinen fast auf gleiche Weise, und werden hervorgebracht durch starken Andrang des Blutes nach dem Kopfe, theils in Folge eines schnellen Uebergangs von

Schwindel,
Schlagflüsse
und Fallsucht
beim
Rindvieh.

karger, magerer Fütterung zu sehr einer reichlichen, als durch sehr schwere Arbeit bei großer Hitze und eng anliegendem Geschirr, und andere ähnlich wirkende Ursachen, wie sie namentlich bei Zugochsen vorkommen. Die Thiere fallen dabei oft plötzlich um, und leiden hintennach an theilweiser Hirn-, Lungen- und Gliederlähmung, weshalb natürlich solche Thiere zum Dienste nicht mehr brauchbar sind, und von den Eigenthümern bald geschlachtet werden.

Da dieses Uebel meist sehr blutreiche, gut genährte Ochsen oder Zugtiere trifft, so ist deren Fleisch gewöhnlich von guter, selbst noch II. Qualität, und da dessen Genuß nicht schädlich ist, so ist der Privatverkauf ohne Anstand zu erlauben.

Dasselbe gilt namentlich auch für die Fallsucht der Geißen, bei welchen Thieren diese Krankheit noch am häufigsten vorkommt.

§. 57.

Hartnäckige
Verstopfung,
Harnverhal-
tung und Ko-
lik beim
Rindvieh.

Hartnäckige Verstopfung, Harnverhaltung und Kolik kommen beim Rindvieh sowohl einzeln, als miteinander verbunden vor, und sind häufig die Ursache, daß sonst gesunde Thiere, welche in Folge von Erkältung, ungeeigneter Nahrung und Verfütterung an einem dieser Uebel oder an allen zugleich leiden, geschlachtet werden. Dies geschieht in der Regel gleich Anfangs, sobald die Anwendung der gewöhnlichen Hausmittel nicht

sogleich einen günstigen Erfolg hat. Die Thiere sind daher stets in Fleisch und Säften nicht verändert, und zum Genusse ganz brauchbar. Solches Fleisch sollte zwar, den früher festgestellten Grundsätzen gemäß, eigentlich nur III. Qualität seyn, kann aber doch, falls das frühzeitig geschlachtete Thier sonst ganz gesund, in mittlerem Alter und dabei im gehörigen Fettzustande sich befindet, als Fleisch II. zweiter Qualität angesehen, wenn gleich nicht öffentlich als solches verkauft werden.

S. 58.

Die Steinkrankheit kommt am häufigsten bei männlichen Thieren vor, und kann hier Ursache zum Abschachten werden. Dies wird freilich selten im Anfange der Fall seyn, weil dann gewöhnlich die Krankheit nicht erkannt wird, sondern die damit verbundenen krankhaften Erscheinungen nur für Harnbeschwerden angesehen werden.

Steinkrankheit beim Rindvieh.

Ist das Uebel weiter vorgeschritten, so findet man bei der Eröffnung gemeiniglich schon Vereiterungen und Steine in der Blase.

Hier kann das Fleisch nur dann als nicht genießbar und verkäuflich angesehen werden, wenn die Thiere zu sehr abgemagert sind und längere Zeit an Zehrfieber gelitten haben. Ist dies nicht der Fall, so ist der Genuß und Privatverkauf desselben als Fleisch III. Qualität zu erlauben.

Krankheiten
bei
Kälbern.

Kälber leiden nun noch insbesondere an:

- 1) Gelbsucht, welche gewöhnlich in den ersten Tagen nach ihrer Geburt entsteht und oft mehrere Wochen dauert. Solche Kälber liefern kein gutes und appetitliches Fleisch, und dürfen daher nicht zum Genuß geschlachtet werden.
- 2) Hautausschläge, welche, wenn sie erst und zwar durch Ansteckung entstanden, gewöhnlich nicht mit inneren Veränderungen verbunden sind, das Schlachten und den Privatverkauf solcher Thiere erlauben, falls nur dieselben in einem Alter sind, daß sie geschlachtet werden können.
- 3) Nabelgeschwülste, welche meist von Zerrungen dieser Theile bald nach der Geburt, oder von Nabelbrüchen herrühren, und das Fleisch so wenig verändern, daß selbst der öffentliche Verkauf desselben erlaubt werden kann.
- 4) Leigmaul (nicht mit Leigmahl oder Leigmehl, welches flechtenartige Ausschläge sind, die nur bei größerem Rindvieh vorkommen, zu verwechseln) bestehend in kleinen, später eiternden, um sich fressenden Bläschen im Maule, kann, wenn die Krankheit schon weit gediehen, das ganze Maul geschwürig geworden ist, noch kaum die Erlaubniß des

Privatverkaufs solchen Fleisches rathlich machen. Jedenfalls ist dasselbe nur III. Qual.

S. 60.

Die Egelkrankheit kommt am häufigsten bei Schaafen, jedoch auch beim Rindvieh vor; bei erstern besonders in nassen Jahren, wenn dieselben in regnerischen Nachsommern und im Herbst auf sumpfigen Wiesen weiden. Da diese Krankheit nicht schnell verläuft, so ist sie in der Regel, besonders beim Entstehen, im lebenden Zustande nicht leicht zu erkennen.

Egelkrankheit
bei Schaafen.

Bei der Eröffnung der Thiere findet man bedeutende Zerstörungen in der Leber, diese sehr mürbe, aufgetrieben, vergrößert, an der Oberfläche uneben oder knotig, oft mit Wasserblasen besetzt, von veränderter fahler, bläulicher oder schwärzlicher Farbe, die Gallenblase vergrößert und mit Galle überfüllt. In der Leber und Gallenblase erblickt man beim Einschneiden eine große Menge von sogenannten Egel-schnecken, von der Größe einer Linie bis zu der eines Solles, und von grünlicher oder bräunlicher Farbe. Diese Thiere kriechen bei frisch geschlachtetem Vieh nach dem Einschneiden der Leber, aus ihren Hohlgängen hervor, sterben aber an der Luft sehr bald. Dabei findet man nicht selten auch die Lungen krankhaft verändert, besonders mit Knoten und Eitergeschwüren versehen. Außer diesen Veränderungen in Leber und

Lungen findet man gemeiniglich die Thiere mager, das Fleisch schlaff und wädrig. — Diesemnach ist der Fleischgenuß und Verkauf nur dann zu erlauben, wenn die Zerstörungen im Körper noch nicht zu weit um sich gegriffen haben, das Thier noch nicht abgemagert, das Fleisch nicht weich und wädrig ist, jedenfalls aber nur der Privatverkauf als III. Qualität, mit dem Anschläge: „Fleisch von egelkranken Thieren,“ wobei noch darauf zu sehen, daß alle krankhaften Theile, besonders die Leber und Lungen, gänzlich entfernt und vernichtet werden.

S. 61.

Drehkrank-
heit der
Schaafe.

Die sogenannte Drehkrankheit befällt sehr häufig Lämmer vom 3. — 20. Monate, zuweilen aber auch 2 — 3jährige Schaafe. Sie schreitet langsam vor, und besteht in der allmählichen Ausbildung einer mit lebenden Würmen besetzten Blase im Gehirn. Meist werden die dem Anscheine nach besten und gesündesten Lämmer, und solche, die sich am schnellsten entwickeln und zunehmen, dabei aber doch schlaff und matt sind, von diesem Uebel befallen. Selten wird diese Krankheit gleich im Anfange erkannt, sondern erst dann, wenn bereits die Wurmbilase in ihrer Ausbildung und das Thier demzufolge im Abnehmen begriffen ist. Werden solche Thiere jetzt geschlachtet, so findet man außer jener Hirnblase keine auffallende

Veränderungen im Körper; das Fleisch ist noch genießbar und als III. Qualität zum Privatverkaufe dienlich.

Hat sich indessen die Krankheit vollständig ausgebildet, ist die Abmagerung bedeutend, und findet man bei der Eröffnung, außer vielen Egelwürmern, die Leber von jauchigtem Eiter durchfressen, und andere Blasenwürmer am Bauchfell, so ist das Fleisch eine eckelhafte Speiße, und darf daher weder verkauft noch genossen werden.

§. 62.

Der Rog der Schaafe besteht in einem nicht selten mit Fieberhitze verbundenen schleimigten, oder oder wenn er bössartig ist, jauchigten und übelriechenden Ausflusse aus der Nase, bei gleichzeitig mehr oder weniger bedeutender Abmagerung des Körpers.

Rog der Schaafe.

Findet man bei der Eröffnung die Nasen- und Stirnhöhle, sowie auch die Luftröhre bloß mit gutartigem, klarem, nicht übelriechendem Schleim angefüllt, und diese Theile nur erst mehr oder weniger entzündet, so kann das Fleisch noch genossen und privatim als III. Qualität verkauft werden. Zeigt sich aber an den benannten Theilen ein übelriechender Eiter oder gar Jauche, sind die Schleimhäute entartet und geschwürig, und findet man zugleich noch andere Entartungen im Körper, so

ist das Fleisch ungenießbar und dessen Verkauf gänzlich zu verbieten.

§. 63.

Finnenkrank-
heit der
Schweine.

Die Finnenkrankheit der Schweine wird mit Bestimmtheit erst bei der Eröffnung der Thiere erkannt, aber von unerfahrenen Fleischbeschauern am leichtesten übersehen; dieselben haben daher ganz besonders die Stellen im Auge zu behalten, an denen die Finnen in der Regel vorkommen. Sie erscheinen als kleine, rundliche oder linsenförmige, hirsekorngroße bis erbsengroße Knötchen und Bläschen im Zellgewebe der Fleischfasern, an den häutigen Scheiden der Muskeln, seltener im Fette, und zwar am häufigsten in der Rückengegend, an den Schultern, in der Weichen- und Schaamgegend, in den Fleischfasern des Herzens, zwischen den Hirnlappen; dann am Zwergfell, in den Zwischenrippenmuskeln, Psoasmuskeln; ferner in der Leber, unterhalb der Zunge, im Rachen, Kehlkopf und am Schluß.

Diese Finnen bestehen einzeln aus kleinen Würmchen, deren Körper sich in ein Bläschen endigt. Bei frisch geschlachteten noch warmen Thieren leben sie noch einige Zeit lang und bewegen sich. Beim Kochen quellen die Bläschen auf, und das damit wie durchsäete Fleisch knirscht beim Einschneiden.

Diese Finnen kommen sowohl bei männlichen

als bei weiblichen Thieren und bei jungen wie bei alten, auch so außerordentlich häufig vor, daß Herr Obermayer unter 3128 Schweinen 63 Stück mit diesem Uebel behaftet gefunden, was das ohngefähre Verhältniß von 1 : 45⁴⁸ ergibt. Eben dieses häufigen Vorkommens wegen, suchen die Schlächter deren Vorhandenseyn listig zu verbergen, was den Fleischbeschauer zu verdoppelter Aufmerksamkeit auffordern muß. Da es aber demselben an solchen Orten, wo keine besondern Schlachthäuser sind, nicht möglich seyn dürfte, bei der Eröffnung eines jeden Schweins gegenwärtig zu seyn, so muß ihm das Recht zustehen, von dem Schlächter alle die Stellen durch Einschnitte bloßlegen zu lassen, an denen sich gewöhnlich die Finnen befinden, und vorzugsweise die Schluß-, Brust- und Halsmuskeln, das Herz, die Lungen und Leber. Zeigen sich an diesen Stellen keine Finnen, kommen aber doch hier und da einige vor, die sich erst beim Aushauen des Fleisches zeigen, als: in den Lendenmuskeln, am Rücken u. s. w., so ist das Uebel jedenfalls nicht von Bedeutung, und das Fleisch daher nicht von geringer Qualität.

Sind also die Finnen in geringer Menge vorhanden, und das Fleisch sonst von guter Qualität, so kann dessen Genuß und Verkauf erlaubt werden; letzteres aber nicht öffentlich, sondern an dem besondern Verkaufsort, um einen

geringeren Preis, mit dem Anschlag: „Fleisch von finnigen Schweinen.“

Ist das Uebel im ganzen Körper verbreitet, sind Finnen in Menge vorhanden, so ist das Fleisch gewöhnlich wäßrig, wie aufgelöst, daher eckelhaft und selbst ungesund, dessen Verkauf und Genuß daher ganz zu verbieten, und auch das Fett nur als Wagenschmier zu benützen.

D r i t t e s C a p i t e l .

Von der Genießbarkeit und Verkäuflichkeit des Fleisches von Thieren, welche ohne vorheriges Krankseyn plötzlich zu Grunde gegangen.

S. 64.

Angabe der
hierhergehörigen
Fälle.

Nicht selten geschieht es, daß Schlachtthiere theils beim Transport, theils sonst plötzlich zu Grunde gehen, und dies entweder durch Erdröpfung, wenn kleinere Thiere, als Kälber und Schaafe, von rohen, ungeduldigen und trägen Metzgerknechten an Stricken geschleift, und von schlecht abgerichteten Hunden an der Kehle gepackt werden; oder durch Schlagflüsse bei fetten Thieren, welche längere Zeit im Stalle gehalten, und bei großer Hitze oder Kälte ausgetrieben oder weithin transportirt wurden; dann durch anderweitige mechanische Verletzungen, als durch Treten ins Kreuz, in die Milz- und Nierengegend; und endlich in

Folge von Blähsucht und Erstickung beim Steckenbleiben von unzertheilten Kartoffeln und dergleichen im Halse, wenn Thiere gierig fressen.

Damit nun solche beim Transport verunglückte Thiere den Schlächtern nicht ganz zu Verlust gehen, werden sie von denselben, wenn es nur einigermaßen thunlich, gewöhnlich in der Nacht eingebracht, alsbald ausgehauen und das Fleisch mit dem von lebend geschlachteten Thieren verkauft. Obgleich solcherlei Fleisch wohl nicht als schädlich angesehen werden kann, so ist doch dessen Verkauf als gute Waare durchaus nicht zu gestatten. Nach vorgängiger Deklaration von Seiten des Eigenthümers könnte indessen die Erlaubniß zum Privatverkaufe, jedoch nur mit dem öffentlichen Anschlage, daß es von einem „vorher gesunden aber plötzlich gefallenen Thier komme, und als Fleisch III. Qualität taxirt sey“, ertheilt werden.

Damit übrigens Unterschleife nach oben angegebener Weise, welche am leichtesten da statt finden können, wo keine Schlachthäuser vorhanden sind, entdeckt oder vielmehr unmöglich gemacht werden, muß der Fleischbeschauer im Dienste auch hierauf sein besonderes Augenmerk richten, daher nicht bloß zur bestimmten Stunde und bei der gewöhnlichen Schlachtzeit, sondern zu jeder andern, besonders auch zur Nachtzeit öfters nachsehen, und außerdem genau mit den Zeichen bekannt seyn, wodurch man Fleisch gefallener Thiere von dem Fleische wirk-

lich lebend geschlachteter unterscheidet, dieselben sollen daher im folgenden S. klar und deutlich angegeben werden.

S. 65.

Zeichen, wor-
nach das
Fleisch ge-
schlachteter von
dem gefallener
Thiere zu
unterscheiden.

Findet man bei Schlächtern ein Thier unzerlegt vor, bei welchem der Körper übermäßig aufgetrieben ist, aus dessen Maul und Nase blutiger Schleim fließt, die Augen vor den Kopf getrieben sind, das Weisse in denselben und die Nasenhaut blutroth aussehen, die Füße steif ausgestreckt und der After stark hervorgedrängt erscheinen, so kann man hieraus schon mit ziemlicher Zuversicht schließen, daß dasselbe an der Blähsucht oder auch an Erstickung gefallen sey. In jenem Falle findet man dann bei der Eröffnung der Bauchhöhle den Wanst entweder geplatzt oder doch ungeheuer ausgedehnt. Beim Einschneiden desselben fährt stinkende Luft mit großem Geräusch heraus, und das darin enthaltene Futter ist in starker Gährung begriffen. Bei erstickten Thieren zeigt sich Letzteres nicht, dagegen im Schlunde öfters noch der fremde Körper, welcher durch seinen Umfang die Luftröhre zusammengedrückt oder den Anfang derselben verstopft hatte. Außerdem findet man besonders bei an Blähsucht gefallenem Thieren, die Milz ausgedehnt und mit schwarzem Blute überfüllt, die übrigen Hinterleibseingeweide aber fast blutleer und blaß. In der Brusthöhle sind die

Lungen stellenweise mit dunkelrothem Blute überfüllt, sonst aber schlaff, die Luftgefäße enthalten blutigen Schleim; das Herz ist ausgedehnt, schlaff, beide Höhlen mit geronnenem Blute angefüllt. In der Kopfhöhle zeigen sich die Blutgefäße strotzend von Blut.

Bei der Abnahme der Haut (was beim Rindvieh und bei Kälber erst nachdem sie ausgenommen worden statt hat) findet man alle Gefäße am Kopfe, Halse und über den ganzen Körper bis zu den Gliedmaßen, gleichfalls strotzend von Blut. Haben solche Thiere einige Zeit vor dem Ausnehmen auf einer Seite gelegen, so erscheinen nach oben hin die Eingeweide mehr oder weniger blaß, nach unten aber stellenweise Blutunterlaufungen.

Da das Fleisch gesunder, lebendig geschlachteter Thiere sein gewöhnliches blaßrothes Aussehen nur bei vollständigem Ausbluten erhält, bei gefalenen Thieren solches aber nicht statt finden kann, daher alle Blutgefäße mit Blut angefüllt bleiben, so hat das Fleisch letzterer immer eine mehr dunkel- oder hochrothe Farbe, dessen Fasern sind schlaff und weich, es trocknet nicht leicht aus, und geht deßhalb leicht in Fäulniß über.

Findet man dasselbe abweichende Verhalten hinsichtlich der Blutüberfüllung des Kopfes und der übrigen Höhlen des Körpers, mit der gleichen Beschaffenheit des Fleisches, ohne obige Austreibung

des Leibes und Wanstes, und ohne Ueberfüllung mit gährendem Futter, bei der Abwesenheit eines halb verschluckten fremden Körpers, so kann man daraus schließen, daß solche Thiere am sogenannten Kopf- und Herzblute — Hirn- und Lungenschlagflüssen — gefallen sind. Finden sich, ohne die Zeichen der Blähsucht, äußere Verletzungen am Kreuz, in der Gegend der Nieren und Milz, im Innern diese selbst geborsten, am Halse bedeutende Wunden und Quetschungen, und hat das Fleisch gleichfalls die angegebene Beschaffenheit, so läßt sich als gewiß annehmen, daß das Thier in Folge von roher Mißhandlung, und zunächst durch Erstickung zu Grunde gegangen sey.

In dem Falle, daß ohne vorhergegangene Anzeige solche Theile oder gar deren Fleisch bereits ausgehauen, bei einem Schlächter entdeckt würde, sollte derselbe mit der Wegnahme und Confiscirung desselben zugleich mit dem bei ihm vorhandenen gefunden, in Wiederholungsfalle aber noch anderweitig streng bestraft werden.

Viertes Kapitel.

Von den Krankheiten der Thiere, bei welchen
der Genuß und Verkauf des Fleisches
gänzlich zu verbieten.

§. 66.

Obgleich es unnöthig und überflüssig scheinen möchte, die hierhergehörigen Krankheiten, wie im Vorhergehenden, wieder sämmtlich einzeln, mit ihren besonderen Kennzeichen und den im Tode sich darbietenden krankhaften Veränderungen aufzuführen, indem man bei allen derselben nach der Eröffnung immer solche Abweichungen vom gesundheitsgemäßen Zustande findet, die nach den früher gegebenen allgemeinen Regeln als solche sich erweisen, welche den Genuß des Fleisches unter allen Umständen müssen verbieten lassen; außerdem auch das Vorhandenseyn dieser gemeiniglich seuchenartigen Krankheiten, bei einer geordneten Gesundheitspolizei stets einer ärztlichen und thierärztlichen Untersuchung unterliegt, wonach dann sowohl allgemeine polizeiliche Verfügungen gegen deren Weiterverbreitung, als auch besondere den Fleischgenuß betreffende Vorschriften erlassen werden, — so fordert doch der Zweck unserer Schrift, welche als vollständige Anleitung zur Fleischbeschau, auch für die gesundheitspolizeiliche Aufsichtsbehörde dienen soll, die nähere und ausführliche Darstellung aller der Krankheiten, bei denen der

Notwendigkeit einer besonderen Angabe der hierher gehörigen Krankheiten.

Genuß des Fleisches damit behafteter Thiere verboten werden muß.

§. 67.

Uebersicht
derselben nach
den besonde-
ren Thier-
gattungen.

A. Bei allen Schlachtgattungen können vorkommen:

1) Böartige Fieber; 2) Milzbrand; 3) Ruhr;
4) Krebs und alle böartige Geschwüre; 5) Waf-
fersucht; 6) Gelbsucht; 7) Wuthkrankheit; 8) Löd-
liche Vergiftungen.

B. Bei'm Rindvieh kommen insbesondere vor:

1) Rinderpest; 2) Lungenseuche; 3) Maul- und
Klauenseuche.

C. Bei den Schaafen:

1) Schaafpest; 2) Fäule; 3) Wurmigte Lun-
genseuche; 4) Rothlauf; 5) Harnruhr; 6) Darr-
sucht; 7) Gaubberkrankheit.

D. Bei den Schweinen:

1) Bräune; 2) Rothlauf; 3) Rankorn; 4)
Vorstenfäule; 5) Ruß. —

§. 68.

Böartige
Fieber der
Thiere.

Zu den böartigen Fiebern zählt man
das Nerven-, Maul- und Gallenfieber,
so wie das Schleim- und Wurmfieber in manchen
Fällen.

1) Nerven- und Faulfieber kommen häufig
zusammen, und in der Art bei Thieren vor,
daß letzteres sich aus jenem entwickelt, und

überhaupt nicht selten am Ende anderer böser artiger Krankheiten sich einstellt. Gewöhnlich herrschen beide feuchenartig. Das Nervenfieber stellt sich unter folgenden Erscheinungen dar: die Thiere sind entweder unbändig und widerspenstig oder leiden an großer Stumpfheit und Schwäche. Der Pulsschlag ist schwach und ungleich. Zuerst tritt Frost, dann Hitze ein; die Haut ist bald trocken, bald heiß, bald kalt, schlaff oder krampfhaft, die Haare daher glatt oder gesträubt. Die Freßlust nimmt mehr und mehr ab und hört endlich ganz auf. Es ist Verstopfung oder Durchfall vorhanden. Die Thiere sind entweder schläfrig, die Sinne wie betäubt und abgestumpft, oder sie befinden sich in einem Zustande von lebhafter Aufregung und Spannung. Zuletzt aber stellen sich Schlassucht und übermäßige Ausleerungen ein. Treten Veränderungen in den Säften hinzu, so erscheint ein fauliger Zustand. Hierbei sind die Maul-, Nasen- und Rachenhöhle entfärbt, und es fließt aus denselben ein bräunlicher, schaumiger und übelriechender Schleim. Der Mist ist weich, mit vielem selbst blutigem Schleim vermischt und äußerst übelriechend. Der Urin erscheint trüb, bläulich und geht selten und in geringer Menge ab. Im höchsten Grade der Krank-

heit nimmt die Säfteverderbniß immer mehr zu, es stellen sich Zuckungen, Auftreibung, Wassergeschwülste und Luftgeschwülste und endlich der Tod ein.

Das eigentliche Nervenfieber läßt selten ganz deutliche Veränderungen im Körper der Thiere zurück, nur das Gehirn und die Nerven scheinen röther, fester oder auch weicher als gewöhnlich zu seyn, und das Fleisch ist zuweilen blaß, schlaff, so wie welk und mürbe. War dieses Fieber aber mit Faulfieber verbunden, so findet man bei Thieren, welche gleich im Anfange der Krankheit getödtet wurden, das Blut immer dunkel und dünnflüssig, nicht gerinnbar. Das Fleisch hat ein dunkles Aussehen, ist schlaff, weich und selbst breiigt. Hatte die Krankheit einen höhern Grad erreicht, so findet man alle Eingeweide in der Brust- und Bauchhöhle mürbe, aufgelockert, breiweich, oft mit blauröthen wie brandig aussehenden Flecken besetzt, oder wie mit schwärzlichem Blute unterlaufen, und im Fette und zwischen den Fleischfasern röthliches Wasser und salzige Flüssigkeiten ergossen. Das Blut ist ganz dünnflüssig und schwärzlich. Die todten Thiere riechen bald aashaft, und gehen überhaupt gern in Fäulniß über.

Das Fleisch von Thieren, welche an

dieser Krankheit leidend, gleich anfangs geschlachtet werden, taugt nicht zur menschlichen Nahrung, nur andern Thieren kann es noch gegeben, und die Haut benützt werden. Hatte die Krankheit aber den höchsten Grad erreicht, so muß das Thier mit Haut und Haaren verscharrt werden.

- 3) Das Gallenfieber gibt sich im Allgemeinen durch große brennende Hitze der Thiere, verbunden mit gelblichem Aussehen der Maul-, Nasen- und Rachenhöhle und der Augen, so wie durch gelbliche Färbung des Urins und Mistes zu erkennen. Nicht selten ist dasselbe mit einem Nerven- oder Faulfieber verbunden, und dann kommen die Erscheinungen von diesen noch hinzu.

Bei der Eröffnung geschlachteter oder gefallener Thiere findet man besonders die Leber verändert: vergrößert, schwarzgelb von Farbe; die Gallenblase ausgedehnt mit Galle überfüllt, alle benachbarten Theilen, so wie alles Fett, alle Häute und Flechsen gelblich gefärbt, das Fleisch ist dunkel von Farbe und soll bitter schmecken.

War das Gallenfieber mit Faulfieber verbunden, so findet man noch außerdem diejenigen Veränderungen, welche diese Krankheit im Körper zurückläßt.

Das Fleisch von Thieren, welche wäh-

rend eines, wenn auch anscheinend gutartigen Gallenfiebers geschlachtet worden, kann nicht wohl als genießbar angesehen, es muß daher damit wie mit dem von nervenfieber- oder faulfieberkranken Thieren verfahren werden.

3) Das Schleim- und Wurmfieber haben beide ihren Grund in einer übermäßigen Verschleimung der Eingeweide, besonders der Bauchhöhle, zu welcher sich bei letzterem noch die Erzeugung vieler Würmer von mancherlei Art gesellt. Beide Fieberarten geben sich im Allgemeinen kund, durch einige, gewöhnlich nicht sehr bedeutende Fieberhitze, durch Schleim-Ausflüsse aus Maul und Nase, so wie durch schleimigten Husten und Schleimabgang mit Urin und Mist; ferner durch verminderte Freßlust und schlechte Verdauung, wobei die Thiere träg und selbst stumpf und gefühllos sind, ohne alle Kraft bei Bewegungen, und der ganze Körper wie aufgedunsen ist. Bei vorhandenen Würmern treten noch mancherlei Krampfszufälle hinzu, nämlich öfteres Herzklopfen, Bauchschmerzen, zuweilen Harnstrenge und Harnverhaltung und Zähneknirschen; der Augenstern ist dabei gewöhnlich erweitert, der Speichel läuft häufig aus dem Maule, und die Thiere haben bald verstärkte bald gar keine Freßlust. Mit diesen

Uebeln verbindet sich öfters ein nervöser oder fauliger Zustand, und dann treten noch Zufälle ein, welche dem Faul- und Nervenfieber zukommen.

Bei der Eröffnung der auch frühzeitig geschlachteten Thiere findet man die Eingeweide blaß und verschleimt, die Drüsen etwas vergrößert; bei einem höheren Grade der Krankheit noch außerdem Wasserergießungen und sulzige Flüssigkeiten, allgemeine Abmagerung, daher kein Fett.

Das Fleisch ist blaß, schleimig und eckelhaft weich, oder selbst breiigt. Bei gleichzeitigem Nervenfieber oder Faulfieber finden sich auch noch die diesen Krankheiten eigenthümlichen Veränderungen.

Fleisch von solchen Thieren, wenn sie auch im Anfange der Krankheit geschlachtet worden, ist seines eckelhaften Aussehens und seiner geringen Nahrhaftigkeit wegen, nicht wohl genießbar, am allerwenigsten aber dann, wenn die Thiere erst in einem späteren Zeitraum und bei höherem Grade der Krankheit getödtet worden. Hinsichtlich der Benützung desselben gilt das eben Angeführte.

§. 69.

Der Milzbrand gehört zu den bösesten Seuchenkrankheiten, erscheint aber unter so verschiedenen Formen, daß es selbst nach Weith's

Milzbrand
der Thiere.

Geständniß, schwer hält, ein alle diese Abweichungen umfassendes Bild davon zu geben. Da diese Krankheit ohnedies zur genauem Kenntniß derselben, eines besondern Studiums aller einzelnen Erscheinungen und Abänderungen, je nach den Thiergattungen welche davon befallen werden, bedarf, eine ausführliche Darstellung derselben aber hier zu weit führen, und doch dem Nichtthierarzte nicht ganz verständlich seyn dürfte, so soll davon nur das Allgemeine, dann aber das weitläufiger angegeben werden, was man bei der Eröffnung solcher Thiere findet.

Diese Krankheit ist eine fieberhafte und dies Fieber ein Gemisch von den Erscheinungen beim Nerven-, Faul-, Gallen- und Schleimfieber, aber gleich anfangs mit einer Stärke und Heftigkeit auftretend, daß daraus alsbald die große Gefährlichkeit des Uebels hervorleuchtet. Doch hat dasselbe zuweilen auch einen langsamen, mehr schleichen Verlauf, besonders beim Hornvieh und bei Pferden. Am schnellsten tödlich ist der Milzbrand bei Schaafen und Schweinen, so daß das offenbare Erkranken und der Tod oft in weniger als einer halben Stunde auf einander folgen. Am charakteristischsten bei dieser Krankheit ist jedoch das Erscheinen der sogenannten Beulen oder Carunkeln, welche, obgleich in manchen Fällen mehr verborgen, in anderen durch ihr Hervortreten im Zellgewebe der Haut, als das auffallendste

Zeichen erscheinen. Diese Carbunkeln oder Anthraxbeulen kommen an vielen Gegenden des Körpers hervor, am gewöhnlichsten aber finden sie sich an der vordern Bauchgegend und an den Seitentheilen des Halses, sind oft ganz klein, gewöhnlich von der Größe eines Hühnerereys bis zu der eines Menschenkopfs und darüber, und sitzen einzeln oder zu zwei, drei und mehreren beisammen. Sie sind selbst anfänglich weder heiß noch schmerzhaft, werden aber noch um so kühler und schmerzloser, je mehr sie an Umfang zunehmen, so daß sie sich oft ganz kalt anfühlen, und sind bald hart und genau begränzt, bald weich und im Umfange verfließend.

Bei der Eröffnung der Thiere findet man die Milz weich, locker, meist sehr vergrößert, mit dickem schwarzem Blute angefüllt; ebenso gewöhnlich die Leber; die in der Gallenblase enthaltene Galle schwarzbraun und dünnflüssig. Zwischen Haut und Fleisch zeigen sich hellere oder dunklere Flecken, Erguß von Blut und sülziger Flüssigkeit. Die oft an vielen Stellen vorkommenden Beulen enthalten eine speckartige Masse oder sülzige mit blutigem Wasser vermischte Flüssigkeit. Die Magenhäute sind schwarz, wie verbrannt, und bleiben oft an dem trockenen, brandschwarzen Futter hängen. Auch die Gedärme sehen stellenweis wie brandig aus, und zuweilen ist Blut in dieselben ergossen. Die Drüsen sind häufig vergrößert und mit einer sülzigen Masse

umgeben. Das Zwergfell erscheint oft entzündet und fleckig. Die Lungen findet man weiß oder von Blut aufgetrieben, zuweilen brandig. Das Herz ist weich und gelb, blutleer oder mit aufgelöstem, schwarzem Blute angefüllt. Das Fleisch hat eine dunkle Farbe, ist weich und aufgelöst. Der Genuß desselben ist aufs strengste zu verbieten, und selbst bei der Eröffnung der Thiere muß die größte Vorsicht gebraucht werden, daß nicht die damit Beschäftigten, durch Verunreinigung der entblößten Hautstellen, von einer der bösar- tigsten und häufig tödlichen Krankheit — der sogenannten Brandblatter befallen werden. Es ist daher von Polizei wegen anzuordnen, daß alle an Milzbrand gefallenen Thiere, wenn einmal die Krank- heit durch die äußerlichen Kennzeichen und durch einige Leichenöffnungen erkannt worden, alsbald mit Haut und Haaren tief vergraben werden müssen.

S. 70.

Ruhr
bei Thieren.

Die Ruhr der Thiere besteht in einem mit Fie- berhize und heftigen Bauchschmerzen verbundenen häufigen, schleimigen oder blutigen Durchfalle, zu welchem sich nicht selten ein Nerven- oder Faul- fieber gesellt. Die Krankheit herrscht gewöhnlich feuchenartig im Frühling und Herbst, entweder als Folge von Erkältung bei rauher, nasskalter Wit- terung, oder bei schnellem Uebergange von trocke-

nem zu grünem Futter auf sumpfigen, nassen Wiesen u. dgl. Gewöhnlich werden mehr junge Thiere davon befallen, zuweilen aber auch alte und erwachsene. Bei gleich anfangs geschlachteten Thieren findet man die Gedärme leicht entzündet und mit vielem Schleim angefüllt. Bei höherem Grade der Krankheit zeigt sich die innere Darmhaut erschlafft, aufgelöst, theilweise wie angefressen und verzehrt, eiternd und geschwürig, oft verdickt und selbst brandig. Bei hinzugekommenem Nerven- oder Faulfieber zeigen sich auch noch die diesen Krankheiten eigenthümlichen Erscheinungen.

Das Fleisch solcher, wenn auch gleich anfänglich geschlachteter Thiere ist immer verdächtig, daher dessen Genuß gänzlich zu verbieten. Hat die Krankheit den höchsten Grad erreicht, und ist sie mit Faul- und Nervenfieber verbunden, so kann das Fleisch auch nicht mehr für Thiere benützt, sondern muß verscharrt werden.

§. 71.

Wenn bei Thieren krebfige oder überhaupt böse artige Geschwüre, die gemeiniglich aus inneren Ursachen, besonders aus allgemeiner Säfterverderbniß sich entwickeln, vorkommen, so dürfen dieselben weder im Anfange noch bei höherem Grade der Krankheit, zur Schlachtung, das Fleisch aber niemals zum Genuße benützt werden. Die einzelnen Theile derselben, als das Fett und selbst die

Krebs- und böse artige Geschwüre bei Thieren.

Häute sollten außerdem, einer möglichen Ansteckung anderer Thiere wegen, nicht einmal zum technischen Gebrauche, noch das Fleisch als Thierfutter verwendet, sondern die Thiere ganz und gar vergraben werden.

S. 72.

Wassersucht
bei Thieren.

Bei der Wassersucht findet man mehr oder weniger bedeutende Ansammlungen von wässeriger Flüssigkeit in verschiedenen Theilen des Körpers, und zwar im Kopfe, in der Brust- und Bauchhöhle, und damit verbunden oder allein, in der Haut des ganzen Körpers. Außer diesen Wasseransammlungen findet man bei der Eröffnung solcher Thiere alles Fleisch blaß und wässerig, das Blut dünnflüssig, das Fett an Menge gering, weich, das Zellgewebe mit Wasser angefüllt. Das Fleisch dieser Thiere ist äußerst eckelhaft, ganz ohne Nahrungstoff, daher dessen Verkauf und Genuß gänzlich zu untersagen.

S. 73.

Gelbsucht bei
Thieren.

Bei der Gelbsucht, welche in Folge von Leberentzündungen und Verhärtungen, von Gallensteinen u. s. w. entsteht, und oft mit Wassersucht verbunden ist, findet man in geschlachteten oder gefallenen Thieren jene krankhaften Veränderungen in der Leber, und gewöhnlich noch Wasser in einzelnen Höhlen oder unter der Haut. Das Fleisch ist

durchaus röthlich gelb und weicher als gewöhnlich, das Fett citrongelb, die wässerigen Ansammlungen gleichfalls gelblich gefärbt.

Der Genuß des Fleisches ist durchaus zu verbieten.

S. 74.

Die Wuth oder Wasserscheu wird gemeinlich durch den Biß wüthender Hunde dem Rindvieh, den Schaafen und Schweinen mitgetheilt. Vor dem Ausbruche der Krankheit sind die Thiere traurig und träg in allen Bewegungen, werden darauf schüchtern und zuletzt böshaft, stößig und bißig. Die Augen sind dabei angeschwollen, trüb und triefend, der Blick ist scheu. Aus dem Maul fließt eine Menge schaumigen Schleims; sie brüllen und schreien öfters, aber mit ganz veränderter, mehr rauher, klangloser Stimme. Die Freßlust ist ganz verschwunden. Zuweilen scheuen sie das Wasser, öfters auch nicht; hält man ihnen dergleichen vor, so fahren sie mit Hast darnach als ob sie sausen wollten, sobald sie es jedoch mit dem Maul berühren, fahren sie erschrocken zurück, toben und brüllen, suchen sich loszureißen wenn sie angebunden sind, bohren mit dem Kopfe gegen die Wand, und beißen wüthend nach allem was man ihnen vorhält. Solche Wuthanfälle treten öfters ein, bis sich endlich das Thier erschöpft hat und todt niederstürzt.

Die Veränderungen, welche man bei der Größ-

Wuth-
krankheit bei
Thieren.

schilddrüse
wundt
wundt

Ansteckung
technischen
futter ver-
gar vergra-

mehr oder
n wäpiger
es Körpers,
und Bauch-
lein, in der
esen Wasser-
öffnung sel-
ig, das Blut
ering, weich,
Das Fleisch
; ohne Nah-
Genuß ganz-

olge von Le-
von Gallen-
Wassersucht
hteten oder
derungen in
er in einzeln
as Fleisch

nung solcher Thiere im Innern findet, sind meist nicht so bedeutend, oder wenigstens nicht von der Art, daß man daraus auf die vorhergegangene Krankheit schließen könnte; um daher hierüber Gewißheit zu haben, muß das Thier im Leben beobachtet worden seyn.

Der Genuß des Fleisches von wuthkranken Thieren muß nicht allein für Menschen und Thiere streng verboten, sondern auch von Polizei wegen gesorgt werden, daß dieselben so schnell als möglich mit Haut und Haaren tief verscharrt, und ihre Stallung mit Fress- und Sauggeräthe durchaus auf's sorgfältigste gereinigt, am besten aber letztere verbrannt werden.

§. 75.

Tödtliche
Vergiftungen
bei Thieren.

Hier gilt alles das was bereits früher im §. 49, wo von den Stoffen die Rede war welche nur vorübergehende und leichtere Vergiftungszufälle hervorbringen, gesagt worden, und wird daher ausdrücklich darauf verwiesen. Wir haben daher jetzt nur noch diejenigen Stoffe aufzuführen, welche heftigere Gifte sind, und oft schon in einer nicht großen Menge tödtliche Folgen haben. Diese sind:

A. Aus dem Pflanzenreiche:

1) Alpenrose (rostfarbige); 2) Bleiwurz; 3) Bitterfuß; 4) Eisenhut; 5) Erdscheibe; 6) Eselsgurke; 7) Fingerhut; 8) Gummigutt; 9) Hundss-

petersilie; 10) Krähenaugen; 11) Koffelkörner; 12) Lattich (wilder); 13) Küchenschelle; 14) Mutterkorn; 15) Nießwurz; 16) Opium; 17) Ruhrkraut; 18) Sevenbaum; 19) Stechapfel; 20) Sumpfnabelkraut; 21) Sumach; 22) Schierling; 23) Schwämme (mehrere Arten); 24) Tarus; 25) Laumellolch; 26) Tabak; 27) Licunna; und 28) Upasgift; 29) Wasserschierling; 30) Wassereppich; 31) Wunderbaum; 32) Waldanemone; 33) Zaunrübe und einige Andere.

B. Aus dem Mineralreiche:

1) Arsenik und dessen Bereitungen; 2) Bleibereitungen; 3) Kupferbereitungen; 4) Schwefelwasserstoffgas; 5) Spießglanzbereitungen; 6) Quecksilberbereitungen; 7) Wismuthbereitungen; 8) Zinnbereitungen.

C. Aus dem Thierreiche:

1) Spanische Fliegen; 2) alle Schlangengifte; 3) die Stiche der Scorpionen, Holzwespen, Bienen und Bremsfliegen.

S. 76.

Die Rinderpest oder Löferdürre ist eine Rinderpest. feuchenartige Krankheit und befällt allein Rindvieh, und zwar ohne Unterschied des Alters und Fetzustandes. Die hauptsächlichsten Erscheinungen bei derselben sind: ungewöhnliche Traurigkeit oder

Munterkeit, überhaupt ein abweichendes Benehmen der Thiere. Die Augen sind glänzend und etwas geröthet, der Blick stier. Zuweilen stellt sich einiger Husten ein, die Haare sträuben sich auf dem Rücken und an den Lenden, und diese Theile sind besonders empfindlich. Hierauf tritt Frost und Zittern des Körpers ein, dann Hitze und Unruhe, verbunden mit Schütteln und Ueberwerfen des Kopfes. Die Augen thränen jetzt. Maul und Nase sind Anfangs heiß, bald aber fließt aus denselben ein zäher, geiferartiger Schleim, es entstehen Bläschen im Maul, und mit ihrem Aufplatzen rothe blutende Stellen. Der Athem ist nun beschleunigt, mit Flankenschlagen verbunden, der Husten kommt öfters, ist tief und hohltönend. Die Freßlust hört jetzt ganz auf, ebenso das Wiederkauen, dagegen ist der Durst stark. Die Milch bei Kühen versiegt. Es geht nur wenig trockener, wie verbrannter Mist mit Schmerzen ab, der Harnabgang ist gering. Wenn diese letztern Erscheinungen einmal eingetreten sind, so nimmt die Krankheit immer zu; die Thiere werden immer empfindlicher in der Lendengegend, unter der Haut stellen sich Windgeschwülste ein. Jetzt tritt noch ein nervöses, am Ende ein fauligtes Fieber und damit Vermehrung und fauligte Beschaffenheit der Ausflüsse aus Maul, Nase und Augen, so wie ein heftiger stinkender Durchfall ein. Die Thiere werden immer matter, liegen stets, sind aber unruhig, es tritt ein krampfhaftes

Seitwärtsziehen des Halses, und endlich der Tod ein.

Bei der Eröffnung der im Verlaufe der Krankheit getödteten Thiere findet man, wenn dieselbe noch im Beginnen war, das Fleisch und Blut noch von frischer, hellrother Farbe, auch noch Fett vorhanden, und dieses nicht besonders verändert. Die Mägen, besonders den dritte Magen — Lösser — findet man dann aber schon aufgetrieben und das in ihm enthaltene Futter ganz ausgetrocknet, der vierte Magen und der Umfang der Gedärme sind entzündet, und mit braunrothen Flecken besetzt. Die Leber ist blaß und mürbe; die Milz klein und welk; die Gallenblase ausgedehnt, und mit einer dünnflüssigen, röthlich-grünen Galle angefüllt. In der Brusthöhle findet man keine besondern Abweichungen.

Hatte die Krankheit schon Fortschritte gemacht, bevor das Thier getödtet wurde, so sind die Veränderungen im Körper desselben schon bedeutender. Das Fleisch hat alsdann schon ein mißfarbiges Aussehen, es ist weich und breiigt, das in geringer Menge vorhandene Fett schmierig und von gelblicher Farbe; das Blut aufgelöst, dünnflüssig, an manchen Stellen, besonders in der Lendengegend, öfters ausgetreten, zuweilen auch sulzige Ergießungen vorhanden. Der Mageneingang zeigt sich nicht allein entzündet, sondern ist schon mürbe und zerreißbar. In den Mägen findet sich alles

Futter vertrocknet, die innerste Haut mit blasfrothen Flecken besetzt, der Lösser ist kugelförmig aufgetrieben, mit Brandflecken versehen, das darin enthaltene Futter ganz vertrocknet, von schwarzgrüner Farbe, und zwischen den Blättern dieses Magens kuchenartig zusammengepreßt. Die innere Haut desselben hat ein aschgraues Aussehen, und reißt beim Herausnehmen jener Futterkuchen mit derselben los. Der vierte Magen enthält kein Futter, dagegen eine jauchige, röthlich oder grün aussehende, stinkende Flüssigkeit. Dessen Häute sind röthlich, entzündet oder schon brandig; ferner bemerkt man Brandstellen an den Gedärmen. Leber und Milz sind bedeutend verändert: aufgelockert, mürbe, mißfarbig. Auch die Lungen findet man bisweilen entzündet, verhärtet, und so fast alle übrigen Eingeweide der Bauch- und Brusthöhle.

Das Fleisch von Thieren, welche an der Lösserdürre, wenn auch nur in einem geringeren Grade gelitten, ist als schädlich niemals zum Genuße zu erlauben; auch soll dasselbe nicht einmal mit anderen Thieren verfüttert, vielmehr muß das Thier zur Verhütung weiterer Ansteckung, mit Haut und Haaren tief genug an einem abgelegenen Orte vergraben werden.

Lungenseuche
beim
Rindvieh.

S. 77.

Die sogenannte Lungenseuche oder Lungen-

fäule herrscht gewöhnlich seuchenartig unter dem Rindvieh, und besteht in einem entzündungsartigen Zustande der Lungen, wobei dieselben sich häufig leberartig verändern. Die hauptsächlichsten Kennzeichen derselben sind: mühsames Athemholen mit Flankenschlagen, und Schmerzäußerungen beim Befühlen der Brust. Dabei ist die Stimme dumpf, hohl und schwach, und ein trockener, anstrengender Husten vorhanden. Die Thiere fressen anfangs noch und kauen wieder, aber schwach. Die Oberfläche des Körpers ist heiß, die Haut trocken, die Haare gestäubt, der Puls schwach und klein. Nimmt die Krankheit zu, so wird der Athem immer beschwerlicher, das Flankenschlagen heftiger, der Husten stärker aber feuchter. Zuweilen fühlt man ein deutliches Klopfen auf der rechten oder linken Seite der Brust. Die Fresslust hört endlich ganz auf, und die Fieberhize vermehrt sich. Im höchsten Grade der Krankheit nehmen alle diese Erscheinungen immer mehr zu, es treten stinkende Ausflüsse aus Maul und Nase, so wie Trommel- und Wassersucht, und starke Durchfälle, und mit endlicher Lähmung der Glieder, der Tod ein.

Bei Eröffnung der an dieser Seuche leidenden Thiere zeigen sich hauptsächlich die Lungen verändert: im Anfange der Krankheit mit stockendem Blute überfüllt, oder selbst schon schwer und von marmorartigem Aussehen; beim höchsten Grade des Uebels aber hart, vergrößert und sehr schwer,

so daß sie oft 8 — 10mal mehr wiegen als gesunde Lungen. Im Innern sind sie fleischartig, öfters knorpelig, und roth oder gelb und braun marmorirt. Außerdem findet man noch Wasserergießungen und Versulzungen. Die in den übrigen Eingeweiden vorfindlichen Veränderungen sind verschieden, aber nicht von der Art, daß diese Krankheit aus denselben allein erkannt werden könnte.

Von im Anfange der Krankheit geschlachteten Thieren soll das Fleisch noch ohne Nachtheil genossen werden können, doch ist dieß nicht rätlich, indem die Krankheit mit Erscheinungen verbunden ist, welche auf eine schon vor derselben vorhandene allgemein üble Körperbeschaffenheit schließen lassen; es wäre daher der Genuß des Fleisches von solchen Thieren nicht allein dann, wenn dieselbe schon den höchsten Grad der Krankheit erreicht, sondern auch im Anfange derselben, durch aus zu verbieten. Selbst die Benützung der Haut sollte nur mit Vorsicht und nur bei einem nicht sehr bössartigen Charakter der Seuche erlaubt werden.

S. 78.

Maul- und
Klauenseuche
beim
Rindvieh.

Die Maul- und Klauenseuche kommen zusammen oder auch einzeln beim Rindvieh, zuweilen auch bei den Schaafen, als Seuchen vor. Sie bestehen, erstere in einem blasigen Ausschlage im Maul, Rachen und auf der Zunge, letztere in

ein
an
ein
sin
La
we
br
un
der
sich
jed
fall
gro
ein
Se
der
unt
in
mer
ode
Fle
gän

gen
gro
daß
lieg

einer schmerzhaften Geschwulst und Geschwüren an den Klauen, bei den Kühen oft verbunden mit einem Ausschlage an dem Euter. Beide Uebel sind mit Fieber verbunden, und dauern 14 — 21 Tage. Sie sind für sich allein nicht gefährlich, werden es aber leicht, wenn sie mit dem Milzbrande oder der Rinderpest gleichzeitig vorkommen und sich damit verbinden. Im erstern Falle werden selten die Eigenthümer daran leidender Thiere sich bewogen finden dieselben zu schlachten, sollte jedoch dieses Mittel ergriffen werden, um allenfalls der Verbreitung der Seuche unter einem großen Viehstande vorzubeugen, so könnte nach einer vorhergegangenen genauen Untersuchung von Seiten eines Thierarztes und der Sanitätsbehörde, der Genuß solchen Fleisches als nicht schädlich, und dessen Privatverkauf als Fleisch III. Qualität, in besondern Fällen noch erlaubt werden. Kommen diese Krankheiten aber mit der Rinderpest oder dem Milzbrand verbunden vor, so ist das Fleisch verdächtig, und dessen Genuß und Verkauf gänzlich zu verbieten.

S. 79.

Die Schaafsepest gehört unter die seuchartigen Krankheiten, und gibt sich zu erkennen: durch große Mattigkeit der davon befallenen Thiere, so daß sie nicht stehen noch gehen können, daher immer liegen, nicht mehr fressen noch wiederkauen. Da-

Schaafsepest.

bei haben sie starke Hitze, die Augen sind trüb, aufgelaufen und mit Schleim verklebt; die Zunge ist trocken, braun, selbst schwarz. Bald zeigen sich röthliche Flecken oder Streifen an den zarteren Hautstellen und zuweilen am ganzen Körper. Dazu gesellt sich gewöhnlich ein stinkender Durchfall.

Bei der Eröffnung findet man das Blut dünn und missfarbig, die Lungen schwarz, das Fleisch weich, mürbe; Blutflecken auch im Innern.

Das Fleisch von Thieren, welche an dieser Krankheit gelitten haben, darf niemals, auch wenn sie im Anfange derselben geschlachtet werden, von Menschen genossen werden, und selbst als Nahrung für Thiere ist es nicht mehr dienlich, wenn die Krankheit bereits einen hohen Grad erreicht hatte.

§. 80.

Fäule der
Schaafe.

Die Fäule der Schaafe, auch Faulsucht, Wassersucht und Bleichsucht genannt, herrscht meist feuchenartig allgemein oder nur in einzelnen Gegenden. Diese Krankheit besteht in einem Verderbniß der festen und flüssigen Theile, welche sich vorzüglich an einer Veränderung ihrer natürlichen Farbe erkennen läßt. Der ganze Körper ist nämlich blaßgelb, schlaff und aufgedunsen, das Blut wird wässerig, und es treten Ergießungen von wässeriger Feuchtigkeit in die verschiedenen Höhlen des Körpers ein. Der Körper der Thiere fühlt sich fast kalt an. Die Augenlieder sind aufgedun-

sen, blaßröthlich, das Weiße in den Augen bläulichweiß. Die Lippen und der Gaumen sind blaß, das Zahnfleisch angeschwollen. Die Thiere sind dabei traurig, sehr matt und magern ab; die Haut ist daher schlaff und blaß, die Wolle trocken, leicht ausgehend. Der Appetit ist noch ziemlich, das Wiederkauen aber geht langsam von statten, dabei leiden die Thiere an Verstopfung oder Durchfall. Außerdem zeigt sich eine Geschwulst zwischen der Unterkinnlade, welche weich, kalt, schmerzlos, am Morgen kleiner, am Abende aber gewöhnlich größer ist, und sich endlich über's ganze Gesicht verbreitet. Jetzt tritt großer, unlöschlicher Durst ein, die Thiere saufen daher äußerst häufig, lassen aber doch nur wenig Urin; es stellt sich Husten ein, aus der Nase fließt Schleim, die Augen triefen, die Durchfälle werden bedeutender, die Geschwulst verschwindet zuletzt, und dann tritt der Tod ein.

Bei der Eröffnung findet man das Zellgewebe zwischen Haut und Fleisch voller Wasser, das Fleisch schlaff, blaß und wässerig, das Fett aufgelöst, wie Gallerte aussehend, die Maul- und Rachenhöhle voller Schleim; die Leber knotig, öfters zerstört und voller Würmer; die Gallenblase verschrumpft, wenig schwarze Galle enthaltend; die Nieren schlaff, blaß und aufgedunsen; Magen und Darmkanal weißlicht, feucht und wie gewässert, das Gekröse fettlos, die Drüsen verändert; alle Höhlen sind voller Wasser; die Lungen schlaff

und mit Auswüchsen besetzt, der Herzbeutel gleichfalls voller Wasser, das Herz schlaff; alles Blut in den Adern wässrig und aufgelöst; der ganze Körper übelriechend.

Das Fleisch von solchen Thieren muß, seiner geringen Nahrhaftigkeit und Unappetitlichkeit wegen, wenn die Krankheit auch erst im Entstehen war, wenigstens als ungenießbar, bei hohem Grade derselben aber als schädlich angesehen, und darf daher weder zum Verkaufe noch zum Genuße erlaubt werden.!

§. 81.

Wurmige
Lungenfeuche
der Schaaf.

Die sogenannte wurmige Lungenfeuche befällt sowohl junge als alte Schaaf, welche dabei an großer Schwäche, schlechter Verdauung und Ernährung leiden, einen trägen Gang haben, engbrüstig sind, häufig dumpf und trocken oder in Schleim gehüllte Würmer aus husten. Die Thiere sind dabei traurig, die Wolle geht an einzelnen Stellen aus und verwirrt sich. Im Innern findet man die Lungen blaß, welk und aufgedunsen, knotig, in der Luftröhre einen zähen, schaumigen Schleim mit Ballen von Würmern. Das Blut ist dünn, wässrig, das Fleisch blaß und welk, das Fett verzehrt. In der Leber findet man auch bisweilen Egelwürmer.

Das Fleisch solcher Thiere ist nicht genießbar, dessen Verkauf daher zu verbieten.

S. 82.

Der Rothlauf der Schaafe hat einige Aehnlichkeit mit dem Milzbrand, und ist eben so gefährlich. Die davon befallenen Thiere sind anfangs traurig, haben Frost und Hitze und starkes Fieber; sie fressen wenig oder nichts, widerkauen nicht, und der Mist ist sehr trocken. Am Kopf, Hals und Rücken erscheint ein rother, zuweilen blasiger Ausschlag. Ist die Krankheit bösdartig, so entfärbt sich der Ausschlag und es treten Zuckungen ein.

Rothlauf der Schaafe.

Bei der Eröffnung findet man die Haut an den Stellen, wo der Ausschlag sich befand, well; die Leber brandig, die Milz mürbe, die Augenhäute geschwürig, die Lungen entzündet, mit Brandflecken besetzt, die Hirnaden strotzend von Blut.

Das Fleisch von solchen Thieren darf weder von Menschen noch von Thieren genossen, sondern dieselben müssen alsbald unter polizeilicher Aufsicht verscharrt werden.

S. 83.

Die Harnruhr der Schaafe besteht in einer krankhaften Absonderung des Urins, theils seiner Menge, theils seiner Beschaffenheit nach, wobei die Thiere einen kaum zu löschenden Durst haben, das Maul und die Haut beständig trocken, und die Nierengegend gegen Druck empfindlich ist. Im Verhältniß zum Getränk wird zu viel, oft eine

Harnruhr der Schaafe.

ungeheure Menge von Urin ausgeleert. Der Körper magert daher bald sehr ab, und es stellt sich Zehrfieber ein.

Bei der Eröffnung findet man die Nieren mürbe und bläulich, das Nierenfett gänzlich verzehrt, die Blase verdickt, verkleinert oder vergrößert. Bei hohem Grade der Krankheit zeigen sich noch dieselben Veränderungen wie bei der Fäule.

Das Fleisch ist nicht wohl genießbar, daher dessen Verkauf nicht zu erlauben.

S. 84.

Darrsucht
der Schaafe.

Die Darrsucht der Schaafe besteht in einer allgemeinen Abnahme des Körpers, verbunden mit schleichendem Fieber. Die Kennzeichen derselben sind: große Mattigkeit der Thiere, häufige Durchfälle, aufgetriebener Hinterleib, bald geringe Freßlust, bald Gefräßigkeit. Die Haut sieht gelb aus, alles Fett ist verschwunden, die Muskeln sind verschrumpft, und außerdem noch alle diejenigen Erscheinungen vorhanden, welche bei Abzehrungen vorkommen.

Die Eröffnung zeigt die Drüsen verhärtet und vergrößert, Leber, Milz und Nieren verändert, das Fleisch fast verschwunden.

Solche Thiere sind nicht zur Schlachtung geeignet, der Verkauf ihrer Theile daher nicht zu erlauben.

§. 85.

Die Gaubberkrankheit der Schaaf hat Aehnlichkeit mit der Darrsucht, und besteht in einer allmähligen Abzehrung der Thiere, wobei sie große Mattigkeit und Schreckhaftigkeit zeigen.

Gaubber-
krankheit der
Schaaf.

Man findet bei der Eröffnung im Innern nichts Auffallendes, nur eine große Magerkeit und Fettlosigkeit.

Das Fleisch ist nicht zur menschlichen Nahrung geeignet, daher dessen Verkauf zu untersagen.

§. 86.

Die Bräune der Schweine hat ihren Sitz im Schlundkopf und Rachen dieser Thiere und kommt häufig mit dem Milzbrand verbunden, und als feuchenartige Krankheit vor, die Zunge ist dabei dunkelroth, angeschwollen und heiß, das Schlingen sehr beschwerlich, verschluckte Flüssigkeiten kommen wieder durch die Rüsselöffnung heraus. Am Halse, längs der Luftröhre, dem Schlund, und zwischen der hintern Kinnlade entsteht eine heiße, harte und gespannte Geschwulst von dunkelrother oder bläulicher Farbe. Der Athem ist gleichfalls erschwert, keuchend, die Thiere sperren dabei das Maul auf und recken die Zungen heraus. Diese Krankheit verläuft eben so schnell, als der Milzbrand und ist eben so gefährlich.

Bräune
der Schweine.

Bei der Eröffnung findet man das Fleisch und Blut dunkelroth, die Geschwulst im Halse bef-

gleichen und häufig brandig. Außerdem noch die Veränderungen im Körper wie beim Milzbrand. — Das Fleisch ist als ungenießbar und schädlich anzusehen und die Thiere ganz und gar alsbald nach dem Tode unter polizeilicher Aufsicht zu vergraben.

§. 87.

Rohtlauf
der Schweine.

Der Rohtlauf der Schweine ist eine schnellverlaufende Krankheit und gibt sich zu erkennen: durch Mattigkeit und Traurigkeit der Thiere bei geringer oder ganz fehlender Fresslust, heftigem Fieber und beschleunigtem Athmen, entzündeten Augen, trockenem Rüssel und aufgesträubten Borsten. Die Thiere werden dann bald unruhig, gehen von einer Stelle zur andern, liegen niemals lange. Bald gesellt sich ein rohtlaufartiger (Scharlach-) Ausschlag hinzu, der an der Brust und am Bauche am stärksten und frühesten zum Vorschein kommt, und endlich den ganzen Körper überzieht.

Der Genuß des Fleisches solcher Thiere muß als nachtheilig angesehen, und dessen Verkauf darf daher nicht erlaubt werden.

§. 88.

Zungenblatter
der Schweine.

Die giftige Zungenblatter oder Rangkorn der Schweine besteht in einer weißen, gerstenkorn- oder erbsengroßen Geschwulst am Gaumen, an der Zunge oder sonst im Maule, welche

bald mißfarbig, bräunlich oder schwärzlich wird, wobei die Thiere heftiges Fieber haben, sehr matt sind, nicht mehr fressen, mit den Zähnen knirschen und bald crepiren.

Beim Eröffnen findet man außer der Blatter im Maul, alle benachbarten Theile brandig, den Rachen, Schlund, Magen und Gedärme theils entzündet theils brandig; die Lungen und das Blut schwarz, das Fleisch dunkelroth.

Da diese Krankheit bössartig ist, so muß der Fleischgenuß für Menschen und Thiere als nachtheilig erachtet, das Thier daher unter polizeilicher Aufsicht verscharrt werden.

S. 89.

Bei der Borstenfäule der Schweine stehen die Borsten an den Seiten des Halses büschelweise auseinander, und diese sind steifer, härter und von matterer Farbe als die Borsten am übrigen Körper. Beim Berühren und Zupfen empfinden die Thiere Schmerz. Die Stelle wo solche Borsten stehen, ist eingesunken, und die Hautfarbe bei schwarzborstigen weiß, bei weißborstigen schwarz. Die Thiere sind dabei niedergeschlagen, knirschen mit den Zähnen, haben keine Freßlust, aber großen Durst. Bei höherem Grade der Krankheit werden sie ganz stumpf und gefühllos, bleiben immer liegen, können nicht mehr stehen, und es tritt ein heftiges Fieber hinzu; die Flanken bewe-

Borstenfäule
der Schweine.

gen sich dann stark, das Maul ist heiß, es fließt viel Schleim aus demselben, der Athem ist heiß und zuletzt stinkend. Endlich tritt Durchfall ein, der Bauch erscheint gespannt, es kommen Beängstigungen und das Thier stirbt gleichsam an Erstickung.

Bei der Eröffnung findet man das Fleisch und die Drüsen am Halse, so wie die Luftröhre, den Schlund und die Kehle krebsartig entartet, das Gehirn und dessen Häute von schwarzem, dickem Blute unterlaufen, auch die Eingeweide der Bauchhöhle zuweilen voller Geschwüre.

Das Fleisch dieser Thiere ist weder für Menschen noch für Thiere genießbar, vielmehr schädlich, und dieselben müssen unter polizeilicher Aufsicht vergraben werden.

§. 90.

Ruß der
Schweine.

Der sogenannte Ruß der Schweine besteht in einem Hautauschlage, wobei sich schwarze Schuppen am Halse, Brust und Bauche, nicht selten auch am ganzen Körper bilden. Die Borsten sind struppig und verwirrt. Die Thiere haben dabei gewöhnlich noch gute Freßlust, magern aber ab, und bekommen zuletzt Durchfälle nebst Afterschwanz und Vorfall.

Das Fleisch solcher Thiere darf weder genossen noch verkauft werden. —

Zweiter Theil.

Empirische Fleischschau.

Erstes Kapitel.

Von dem Zweck und der Nothwendigkeit der Einführung derselben in kleinen Orten und Landgemeinden.

§. 91.

Die empirische Fleischschau unterscheidet sich von der wissenschaftlichen nur in Hinsicht der, den besondern Ortsverhältnissen angemessenen Art der Ausführung, indem sie in kleinern Städten, Flecken und Dörfern, wo keine Thierärzte sind, nur solchen Personen übertragen werden kann, welche die, zur Aufsicht auf das Schlachten und den Fleischverkauf nöthigen Kenntnisse, sich mehr erfahrungsmäßig (empirisch) und durch bloße Routine erworben haben. Im Uebrigen hat sie den gleichen Zweck mit der wissenschaftlichen Fleischschau, nämlich den: die Bürger von dem Genuße käuflich ungesund

Begriff und Zweck der empirischen Fleischschau

oder edelhaften Fleisches zu bewahren, und Sorge zu tragen, daß ganz gutes nur für einen seinem Werthe entsprechenden Preis, geringeres aber für eine geringere Taxe, zum Verkaufe ausgesetzt werde.

§. 92.

Nothwendigkeit derselben auf dem Lande.

Daß eine polizeiliche Aufsicht auf den Fleischverkauf in kleinen Orten und in jedem Dorfe, wo nur irgend ein Schlächter oder Fleischverkäufer sich aufhält, eben so nothwendig sey, als in größeren Städten, geht schon im Allgemeinen aus der uneingeschränkten Pflicht des Staates hervor, für den Städter sowohl als für den Landmann die gleiche gesundheitspolizeiliche Sorgfalt zu hegen, und ohne Bevorrechtung des einen oder andern, den Vortheil Beider im Auge zu behalten. Es scheint jedoch die Fleischschau in kleineren Städten und Dörfern selbst noch nothwendiger zu seyn, als in größeren Städten, da in jenen sowohl wegen des geringeren Absatzes, als auch wegen der minderen Vermöglichkeit der Schlächter und der damit gewöhnlich im umgekehrten Verhältnisse stehenden Gewinnsucht derselben, die Versuchung zu gelegentlichem Betrüge näher liegt und auch meist leichter ausgeführt wird; wie denn auch die Erfahrung lehrt, daß gerade in kleineren Orten und auf dem Lande das meiste fehlerhafte

Vieh geschlachtet, das Fleisch ungewöhnlich lang, oft bis zur bereits anfangenden Fäulniß aufbehalten, und dann doch noch zum gewöhnlichen Preise verkauft wird.

§. 93.

In der Regel wird außerdem noch den Schlächtern und besonders den Fleischausirern und Fleischjuden der Betrug gar sehr durch eine weniger strenge, meistens läßige, oft ganz fehlende Polizeiaufsicht von Seiten der Vorstände in Landgemeinden, erleichtert, und es wäre daher in dieser Hinsicht höchst nothwendig, daß dieselben mehr als gewöhnlich von ihren Pflichten durchdrungen wären, und die obern Verwaltungsbehörden gerade auf dem Lande, die einschlägigen Verordnungen aufs strengste in Ausführung zu bringen, sich angelegen seyn ließen.

Fahrlässigkeit der Ortsvorstände hinsichtlich der Fleischbeschau.

Z w e i t e s K a p i t e l.

Von der Wahl der Personen, welchen die Fleischbeschau auf dem Lande zu übertragen.

§. 94.

Diese Wahl ist sehr wichtig, und sollte stets nur von den betreffenden Gemeinderäthen in Vereine mit dem Vorstande, nicht aber von diesem allein ausgehen. Schlächter dürften jedoch dabei keine Stimme haben, noch weniger selbst als

Wichtigkeit dieser Wahl.

Fleischbeschauer gewählt werden, da es nicht in der menschlichen Natur liegt, daß jemand sein eigener Aufseher oder auch nur der seiner Gewerbsgenossen seyn kann; besonders wenn sich die Gelegenheit zur pflichtgemäßen Hintansetzung eigenen Vortheils so oft darbietet als hier.

§. 95.

Eigenschaften
des zu
Wählenden.

Der Fleischbeschauer sey ein anerkannt rechtlicher, zufolge seiner Vermögensverhältnisse unabhängiger Mann aus der Gemeinde, der zugleich selbst einigen Viehstand und im Allgemeinen schon so viele Kenntnisse von dem Gegenstand besitzt, daß er zu beurtheilen vermöge, ob ein Thier krank oder gesund, ob es zu alt oder zu jung, fett oder mager sey, Kenntnisse, die jedem Viehhaltenden Landmanne nicht leicht fehlen.

D r i t t e s K a p i t e l.

Von der Art und Weise, wie empirische Fleischbeschauer zu unterrichten.

§. 96.

Nöthiger
Unterricht
der Fleisch-
beschauer.

Damit der Fleischbeschauer auf dem Lande im Stande sey, das ihm übertragene Amt mit Sachkenntniß zu verwalten, ist es nothwendig, daß derselbe mit seinen allgemeinen Obliegenheiten bekannt gemacht, dann aber noch besonders in den zur Ausübung der Fleischschau nöthigen Kenntniß

sen unterrichtet werde. Beides kann wohl durch eine für dieselben zu entwerfende genaue Instruction bezweckt, dieser Zweck aber sicher und vollständig nur dadurch erreicht werden, daß diese Instruction oder Anweisung, praktisch erläutert und eingeprägt werde.

§. 97.

Nach dem eben Angegebenen wäre es nicht allein zweckmäßig, sondern nothwendig, jedwede zum epirischen Fleischbeschauer bestimmte Person von einem wissenschaftlichen oder thierärztlichen Fleischbeschauer in Unterricht nehmen, nach dessen Beendigung von dem betreffenden Gerichtsarzte im Beiseyn der einschlägigen Polizei oder Verwaltungsbehörde prüfen, und erst nach erkannter vollkommener Befähigung zu seinem Dienste, beeidigen zu lassen.

Art des Unterrichts.

Ein solcher praktischer Unterricht könnte in größeren Städten, wo Thierärzte als Fleischbeschauer angestellt und die Schlachtung und der Fleischverkauf bedeutend sind, in ganz kurzer Zeit und mit nur geringen Kosten ertheilt werden, würde aber einen mit letzteren nicht im Verhältniß stehenden großen Nutzen bringen.

§. 98.

Auf diese Weise unterrichteten und geprüften Umfang der Fleischbeschauern, sind nun in ihren respectiven Gemeinden alle diejenigen Geschäfte zu übertragen, ^{Dienstes-}obliegenheiten

welche den wissenschaftlichen Fleischbeschauern in Städten zustehen, und in den vorangehenden §§. vorgetragen worden, nur mit dem Vorbehalte: daß in schwierigen und daher zweifelhaften Fällen, wo ihre empirische Kenntniß nicht ausreicht, dieselben die Entscheidung einem thierärztlichen Fleischbeschauer anheim zu stellen, und daher die Herbeirufung eines solchen, durch Vermittlung der von dem Falle in Kenntniß gesetzten Polizeibehörde, zu veranlassen, gehalten seyn müssen.

V i e r t e s K a p i t e l .

. Von den besondern Vorschriften für empirische Fleischbeschauer.

§. 99.

Zusammenstellung des Wichtigsten bei der empirischen Fleischschau.

Alles was im Vorhergehenden als erfahrungsgemäße Anleitung für thierärztliche Fleischbeschauer angegeben worden, ist auch für empirische gültig, es müßte daher, wollte man für diese eine besondere Anweisung geben, alles früher Gesagte wiederholt werden; sonach wird hierauf ausdrücklich verwiesen, und solches dem Gedächtniß einzuprägen empfohlen. Damit indessen demselben die Uebersicht aller Hauptpunkte, worauf zu achten ist, erleichtert werde, sollen letztere nachstehend nochmals kurz aufgezählt werden.

§. 100.

- 1) Der Fleischbeschauer hat sein Amt mit Treue und Gewissenhaftigkeit, soweit seine Kenntnisse reichen, auszuüben. Vorschriften in Betreff der Dienstordnung.
- 2) Er hat in Gemeinschaft mit der Polizeibehörde das Fleisch nach seinem wahren Werthe zu taxiren.
- 2) In Fällen, wo seine eigene Erfahrung nicht ausreicht, und die Entscheidung, ob z. B. das Fleisch von kranken Thieren noch für den Privatverkauf benützt werden dürfe, oder nicht, wichtig ist, hat er darüber der Polizeibehörde Anzeige zu machen, und diese hierauf einen wissenschaftlichen Fleischbeschauer herbeirufen zu lassen.
- 4) In allen Fällen, wo die Schlächter den bestehenden Vorschriften und seinen eigenen vorschriftsmäßigen Anordnungen nicht Folge leisten, hat er darüber gleichfalls der Polizeibehörde protocollarische Anzeige zu machen.

§. 101.

- 5) Jedes Stück Vieh muß vor und nach der Schlachtung untersucht werden. In Betreff der Ausübung.
- 6) Bei den Untersuchungen ist darauf zu sehen, ob das Thier für den öffentlichen Verkauf geeignet, d. h. ob dasselbe vollkommen gesund sey. Dies erkennt man daran, daß

es leicht athmet, ordentlich frißt, säuft und widerkäut, der Mist gehörig abgeht, und die Haare glatt und glänzend auf der Haut liegen, das Thier überhaupt lebhaft und munter aussieht, und keinen unnatürlichen Ausfluß aus Maul und Nase hat.

7) Das Fleisch eines Thiers ist nicht zum öffentlichen Verkaufe geeignet, wenn es krank ist. Dies erkennt man daran, daß dasselbe nicht munter und lebhaft aussieht, nicht gehörig frißt und säuft, nicht widerkäut, der Mistabgang fehlt, oder trocken und wäßrig ist, die Haare nicht glatt anliegen und glänzen, sondern struppig sind, die Haut trocken und zu fest anliegend oder ganz schlaff ist, Kopf und Ohren abhängen, die Augen trüb, Maul und Nase trocken und heiß oder voller Schleim sind, die Zunge schmierig und unrein, der Athem beschwerlich und mit Husten verbunden ist, das Thier mit großer Beschwerlichkeit geht, und hauptsächlich, wenn man Ausschläge oder Geschwülste im Maul, auf der Haut, am Euter oder an den Füßen so wie auch beträchtliche äußere Verletzungen, als: Wunden und Knochenbrüche gewahr wird.

8) Sind einige von diesen Krankheitszeichen zusammen vorhanden, so ist das Thier von dem Fleischbeschauer für krank zu hal-



sänft un
geht, un
der Haut
bhast un
natürlicher

nicht zun
nn es frant
daß dasselbe
st, nicht ge
erkant, der
und wäfrig
en und glän
Haut trocken
schlaff ist.
Augen trüb
oder volle
rig und un
nd mit Hu
mit großer
sächlich, wenn
ste im Maul
an den Füße
re Verlesun
genbrüche ge

ankheitszeiche
st das L
rank zu ha



U
21







