

ŠTUD. KNJIŽNICA V MARIBORU

5836

Uredba

ogledovanja mesa

po deželi.



Gradec 1909.

Tisk in zaloga „Leykam“.

5836



98176

D. 21. IV. 1932 Fr. Zacherl,

Ker so obstoječi predpisi zastran ogledovanja mesa, namreč: „ogledovanje iker“ (notranjaavstrij. gubernijalna okrožnica z dne 11. januarja 1777), „ogledovanja telet“ (gubernijalni ukaz z dne 3. februarja 1820, št. 2294) in „splošni poduk gledé ogledovanja mesa, kupčije z mesom in izsekanja (z dne 9. junija 1804, št. 7731) deloma pomankljivi, deloma pa se sploh ne vjemajo več s sedanjimi časovnimi razmerami, ter se spozna, da je neobhodno potrebno urediti ogledovanje mesa na deželi, razveljavi namestnija v ta namen poprej omenjene predpise ter izda sledeča določila:

I.

Živina in meso se mora ogledovati ne samo v mestih in trgih, ampak tudi v vseh drugih krajih kronovine, in sicer se mora ogledovanje vršiti ne le pri mesarjih, temuč tudi pri vseh drugih s pripravljanjem mesa se pečajočih obrtnikih, kot: klavcih telet, vojejinarijih, drobarjih, krčmarjih, kuharjih i. t. d.; ogledovanje se ne sme omejiti samo na govejo živino, ampak se mora raztezati tudi na vsako drugo klanje užitne, četveronožne domače živine, t. j. na tako imenovano drobno živino (teleta, ovce, koze, svinje).

V ta namen se nastavljajo posebni ogledovalci mesa, katerih število je izmeriti po obsegu njih službe, t. j. po številu mesarjev in drugih s pripravljanjem mesa se pečajočih obrtnikov; pri čemur je vendar dopuščeno, da se en ogledovalec mesa nastavi za več občin, ako se to kaže dopustljivo, ne da bi se motile njegove ogledne dolžnosti.

To mora določiti pristojna c. kr. okrajna oblast. Vsakemu ogledovalcu mesa je pridati sposobnega namestnika za slučaj, da je on zadržan.

Le taki možje se naj izvolijo kot ogledovalci mesa, kateri pri natanki pravičnosti in nepristranosti imajo tudi potrebne vednosti za to opravilo, torej posebno živinski zdravniki, konjski zdravniki ali ranocelniki in le pri pomanjkanju takih, druge za to sposobne osebe, ki znajo brati in pisati; pri tem naj se ozira na to, da isti prebivajo blizu prostorov, odkazanih njih nadzoru.

Imenovati mora ogledovalce mesa in njih namestnike občinsko predstojništvo, katero se mora o tem izkazati pri c. kr. okrajnem uradu in si priskrbeti njega odobrenje.

Po tem, ko se je potrjenje doseglo, morajo ogledovalci mesa in njih namestniki obljubiti vestno spolnovanje svojih dolžnosti pri občinskem predstojniku s podanjem roke, ter se jim mora vročiti jeden izvod tega ukaza in priloženega poduka.

V smislu § 12 zakona o živinskih kugah z dne 29. februarja 1880, drž. z. št. 35 sme se klalna živina privatno klati tudi le po izvršenem ogledu živine.

Privatno klanje za domačo porabo je torej oproščeno ogleda le glede drobnice (telet, ovac, koz in svinj).

V obrtnih klanicah mora se vendar ogled živine in mesa raztezati tudi na drobno živino. V občinskih klanicah, kakor tudi v večjih klanicah sploh mora se poveriti ogledovanje živine in mesa preizkušanim živinskim zdravnikom.

Tudi pri klanju v sili mora se ogledovanje izvršiti.

II.

Za neugodnosti pri ogledovanju živine in mesa, za trud in zgubo časa dobivajo ogledovalci primerno odškodnino.

Odškodnino naj določi občinski predstojnik po pogodbi z ogledovalci mesa: kadar pa se ne more tako pogoditi, mora c. kr. okrajni urad določiti znesek odškodnine.

To odškodnino, kakor tudi vse stroške narastle po ogledovanju mesa, mora občina plačevati, ker je to policijska naredba v korist občine in ker v smislu § 119 začasnega občinskega zakona dne 17. marca 1849 spada izvrševanje zdravniške policije v prirojeni delokrog občine.

Ogledovanje mesa spada v smislu § 24 štajerskega občinskega reda z dne 2. maja 1864 v samostalni delokrog občine.

III.

Vsako namenjeno klanje domače v § 1 označene živine se mora v pravem času naznaniti postavljenemu ogledovalcu mesa.

Po tej napovedi se poda ogledovalec mesa, ali kadar je isti zadržan njegov namestnik, na določeni kraj, ter prav in vestno preišče klavno živinče, še prejko se zakolje.

Ogled se opravlja po dnevu, in tam kjer so posebne klanice v teh, izjema je vendar dopuščena pri klanjih v sili.

V mestih in večjih trgih, kjer se večkrat obrtnisko kolje, morajo se po moči določiti, posebna mesta in ure za ogledovanje.

Ako ravno se ogledano živinče po zunanjih znamenjih kaže popolnoma zdravo, mora ogledovalec vendar vsakokrat na zakol počakati, kateri je takoj izvršiti in po razparanju živali — med tem ko se razdeva — preiskati črevesa, ker so bolezni, ki se morejo le po teh spoznati.

Le ako se ne samo pri zunanjem temuč tudi pri znotranjem ogledovanju nič sumljivega ne najde kar mora ogledovalec zaznamovati v zapisniku, kateri mora spisovati — mora se stranki takoj, v svrhu prostega ravnanja z mesom in drugimi deli živine, izročiti ogledni list in sicer brezplačno.

Za to naj ogledovalci dobivajo od občine obrazce omenjenih zapisnikov in listkov.

V vseh takih slučajih kadar se meso i. t. d. od zaklane živine sme ponujati na prodajo, ali se po obstoječih policijskih predpisih tudi iz drugih krajev na trg spravi, morajo se ogledni listi v prodajalnici, obče vidno nabiti.

Po preteku vsakega meseca morajo ogledovalci mesa ogledne zapisnike, mesarji pa ogledne liste izročiti občinskemu predstojniku, v svrho nadzorrednega opravljanja ogledovanja mesa, ki jih shranjuje v občinski pisarni.

Ako se pokažejo pri zunanjem in notranjem ogledovanju klavne živine jasna znamenja sumljive bolezni, mora ogledovalec v smislu priloženega poduka — katerega mora

vsak ogledovalec mesa popolnoma znati, ter se natanko po njem ravnati — občinskemu predstojniku takoj stvar natanko naznaniti, kateri mora potem kakor potreba nanese zabraniti ali klanje, ali prodajo in rabo mesa in dotičnih delov, ako pa najde kužne ali za povžitek nevarne bolezni, mora nemudoma o tem poročati c. kr. okrajnemu uradu; ta mora nemudoma vpeljati daljše preiskovanje po zdravstvenem za to poklicanem osobju in kar potrebno ukreniti.

Ogledovalci mesa morajo tudi večkrat, in najmanje vsakih 14 dni, pogledati nepričakovano v mesnice in prodajalnice mesarjev, trgovcev z drobno živino in enakih obrtnikov, kateri prodajajo meso in iz tega izdelane živeže, da se pri tem prepričajo ne samo glede vzdrževanja potrebne snage, ampak tudi o natančnem spolnovanju zadevnih naredeb, in kadar najdejo kaj proti predpisom, morajo ali potrebno ukreniti, ali to oblasti ovaditi. Pritožbe, ki se podajo zavoljo ogledovanja mesa, se morajo vložiti najprej pri občinskem predstojniku, kateri mora po tem na daljno preiskavo s privzetim drugim zvedencem, ki mora biti praviloma tudi živinski zdravnik konjski zdravnik ali ranocelnik na stroške pritožnika vpeljati in vsled poizvedbe določiti, ali se sme klanje izvršiti ter meso za užitek porabiti ali pa ne.

IV.

Kadar se pri obrti, katera ima pravico prodajati surovo ali na kakoršnikoli način pripravljeno ali kuhano meso, kaj proda od neogledane živine, je po § 399 splošnega kazenskega zakona z dne 27. maja 1852 kazen tega prestopka prvokrat razun zgube neogledanega mesa ali iz tega skupljenega denarja pet in dvajset do dvesto goldinarjev, pri drugem prestopku se mora kazen podvojiti, pri tretjem slučaju se mora izreči, da je prestopnik zgubil svojo obrt in da je nesposoben za obrt te vrste.

Vsi drugi prestopki predpisov zadevajoči ogledovanje živine in mesa se morajo primerno kaznovati v smislu naredbe visokih ministerstev notranjih zadev in pravosodja ter visoke najvišje policijske oblasti z dne 3. aprila 1855

(dež. vl. list oddelek I, št. 61, stran 224) s primerno globo ali zaporom. Ogledovalci mesa so torej dolžni, v vseh teh slučajih kakor hitro to zvejo, podati ovadbo okrajnemu uradu.

V.

Natančno izpolnovanje teh predpisov morajo v prvi vrsti nadzorovati občinski predstojniki in odborniki, kakor tudi občinski uslužbenci.

Občinski predstojniki morajo zapažene pomankljivosti pri ogledovanju mesa ali takoj odpraviti, ali kadar to ni v njih moči, naznaniti take prestopke pristojnemu oblastvu.

Tudi zdravstveno osebje in c. kr. orožništvo je pred vsem poklicano, paziti, da se določbe, izdane zastran ogledovanja živine in mesa, spolnujejo.

C. kr. okrožni in okrajni uradi morajo trdno na to siliti, da se nemudoma povsod vpelje ogledovanje živine in mesa, ter se morajo pri vsaki priložnosti prepričati o izpeljavi in vestnem spolnovanju teh predpisov, kadar pa zapazijo prestopke, morajo vpeljati takoj radi tega kazensko ravnanje.

Strasoldo l. r.

Poduk za ogledovalce živine in mesa.

Da morejo nastavljeni ogledovalci živine in mesa na deželi, ki niso živinski zdravniki, svojo službo vestno opravljati, se jim daje na roko ta poduk, kateri zapopada najvažnejše reči zastran oglednih predmetov, jim odkazanih po ukazu glede ogledovanja živine in mesa od 30. septembra 1858, št. 7578, namreč: preiskovanje

- I. žive, za klanje namenjene živine;
- II. notranjih delov zaklanih živalj;
- III. mesa in drugih delov klavne živine že razsekane, ali v pripravah; z ozirom na njih shrambo, snažnost, in predpisom primerno ravnanje v klalnicah, mesnicah i. t. d.

I.

Preiskovanje živine pred klanjem.

Način preiskovanja.

Isto in sploh vsako zadevno preiskovanje se mora vršiti pri zadostni svetlobi, in kolikor mogoče po dnevu; priporoča se tudi ogledovalcem, da se čuvajo poškodovanja pri večjih živalih, kakor pri govedu in svinjah.

Preiskovalni živali se je treba mirno in pazljivo bližati, gledati je pri tem na njeno stanje ali lego, kakor tudi na to, ali se kaže čvrsto in veselo, ali pa medlo in pobito, ali je tolsta, dobro rejena ali sloka.

Kadar se pride previdno blizu živali, se naj preiskuje najprej telesno površje v obče in gleda pri tem na kakovost kože in dlake, kakor tudi na stopinjo in razdelitev toplote.

Potem se preiskujejo korenike roglov (pri goveji živini), ušesa, oči, nosnice, pri goveji živini tudi gobec, lape, pri čemur je paziti na to, kakšne so čube, desna, jezik in cela slizna mrena lap glede na toploto, barvo, suhoto, otečenje i. t. d. kakor tudi na slizo ki se v lapah pokaže, ali je redka, cedljiva ali raztegljiva.

Po tem se položi dlan na spodnji del prsne strani za levim ročnim členkom in se pazi na število srčnih udarcev v minuti, kakor na njih moč in pravilnost, potem se to opravi na desni strani. Po tem se gleda na dihanje, kolikokrat se v minuti godi, ali je lahko, mirno in pravilno, ali težavno, z močnim vzdiganjem boka in s posebnim ropotom združeno, ali žival pri tem kašlja, in kakšen je kašelj.

Potem se preiskuje trebuh, ali je ne navadno napihnen ali upaden, ali živina pri zmernem tiščanju nanj bolečino kaže, ali se ogiblje.

Potem se preiskujejo spolovila, vime, kotalo in zadek, rep in končni členi nog s parklji glede na to, kakšni so.

Zdaj se naj živinče pregiblje in pri tem se pazi na njegov hod, ali je močen, ali vidno medel, ali se maja in omotava.

Ako je v obče mogoče, posebno pa, kadar se dvomi zaradi zdravja živine naj ogledovalec ne opusti, tudi s predloženo krmo in pijačo poskusiti, ali žival rada je in pije; ravno tako je tudi paziti na prežvekovanje pri goveji živini, ovcah in kozah, kot važno znamenje zdravja.

Isto tako je treba paziti na izpraznjenje scalnice in črevesa in na mleko pri molzni živini.

Znamenja zdravja v obče.

Pri goveji živini.

Ležeča ima prednje noge proti prsam, zadnje proti trebuhu potegnjene, drži glavo kviško in giblje navadno spodnjo čeljust praviloma s kratkim nastavljanjem za prežvekovanje.

Kadar se ji tuji ljudje bližajo in kadar se kliče, vstane navadno, pri čemur se najprej z zadnjimi nogami vzdigne; kadar je vstala, se stegne navadno, strese kožo in se ogleda.

Stoječa ima prednje noge ravne, zadnje v skoknem členku málo k sebi.

Ima čvrst in vesel pogled, giblje ušesa in rep.

Telo (život) je prav zraščeno, in po okoliščinah dobro rejeno (pitano).

Dlaka je gladko ležeča, in medlo svetla.

Koža je mehka, rahla, se lahko v gibe stisne in vzdigne, je čista, nima nikjer bul, oteklin ali — kadar se z dlanjo gladi — prostorov, ki bi prasketali in šumeli.

Podbradek (prsne plati) je jedrnat, celo telesno površje, kakor tudi korenike rogov in ušes so zmerno tople.

Oči so jasne, se naravno svetijo, ter so čiste, kakor tudi njih obližje.

Nosnice so snažne, znotranja koža nosa je enakomerno bledordeča, vlažna in zmerno topla.

Nos je vlažen gladek in hladen, in živina ga večkrat liže. Gobec je zaprt, jezik ne moli (ne visi) ven: znotranja koža lap, zobna desna i. t. d. je bledo-rdeča, čista, s tanko slizo pokrita in zmerno topla.

Jezik je zgoraj robav, sive barve, vlažen in nikjer obložen z bulami, oteklinami i. t. d.

Srčni udarec se le na levi strani slabo čuti je enakomeren in po 50 krat v eni minuti.

Dihanje se opravlja mirno z lahkim gibanjem prsnih in trebušnih bokov brez hropota, in po 12- do 14 krat v eni minuti. Izdihani zrak je zmerno topel in brez posebnega duha. Trebuh ni niti preveč napihnjen, niti vpaden, in pri zmernem vtisku nanj ne kaže živina niti nemira niti bolečine.

Na vimenu, spolovilih, zadnici se ne kažejo oteklina, izrastki ali uljesa niti bolehnih iztoki krvi, gnoja i. t. d.

Rep se močno ustavlja, kadar se proč vleče; kakor se tudi živinče sploh močno in čvrste preglblje.

Konci udov so le zmerno topli, in parklji nimajo niti na svoji kroni niti v razpoki mokrotnih ali gnojnih mest.

Želja do jedi in pijače, kakor tudi prežvekovanje je primerno, izpraznjeno blato je kasasto in brez zopernega duha; scalnica je žolta in čista in izpraznenje obeh se godi brez truda ali kazanja bolečine.

Mleko pri dojni (molzni) živini ima svojo naravno barvo in okus.

Pri ovcah, kozah in svinjah.

V obče se najdejo tudi pri teh živalih poprej omenjena znamenja; ogledovalec ima pri tem le na posebnosti pri živinski vrsti paziti.

Tako je pri ovcah volna po vsakem plemenu več ali manj gosta, vendar se ne najdejo nikjer lise in se tudi ne da lahko izpuliti.

Srčni udarci se ne čutijo samo na levi strani, kjer se močneje čutijo, ampak tudi na desni in se godijo po 60—70 krat v minuti.

Dihanje se tudi večkrat opravlja, po 20 krat v tistem času.

Svinja je posebno živahna, kadar se zgrabi, vrišči glasno, da vse prešine in se močno brani. Ščetine so na hrbtu po koncu postavljene na drugem truplu pa ležijo, se trdno držijo in ne krvavijo, kadar se iz dirajo.

Različnost oblike izpraznjenega blata je že tako znana.

II.

Preiskovanje notranjih delov zaklane živine.

Način preiskovanja.

Ker se praviloma kolje na določeni tako rekoč rokodelski način, se ima ogledovalec mesa ravnati pri tem preiskovanju po postopu klanja — tako zvanem mesar-

jenju — da ne zadosti samo svoji dolžnosti, ampak tudi, da bi ne povzročil tožb mesarjev, da jih moti ter jim čas krati.

Torej se imajo po razparanju klavne živine njena čreva po redu, kakor se ven jemljejo, preiskovati, vendar ne sme ogledovalec nobena nepregledana pustiti, ter mora pri tem popolnoma pazljiv biti, ker se ravno na njih nahajajo najočitnejša znamenja najvažnejših bolezni.

Znamenja zdravega stana.

Pri vseh zdravih živalih teče kri zelo močno, ko se zabodejo, iz odvodnice temnordeča, iz privodnice pa svetlordeča, je primerno tekoča in se peni, ako se v posodo lovi; vseda se v kratkem — ako se vedno ne meša — ter postane trda gruda, na kateri se le malo krvne vode loči.

Koža se lahko odira, se lahko napenja, je mehka in raztegljiva, na svoji znotranji strani belkasta, in se kaže le malo krvnih znamenj, ki so še le s tem nastala, da so se pri odiranju kože male odvodnice raztrgale.

Pod kožo se kaže nad mesom in med njim viseča satasta tkanina, bela, ne napeta in z jedrnato mastjo prevlečena.

Meso je živordeče — pa se malo potemni v zraku — in se čuti trdnojedrnatost pri dotiku.

Grlo in jabolko sta notraj bledordeča in vlažna.

Možgani so beli, z rdečkastosivimi progami prevlečeni in precej jedrnati.

Sapnik je zunaj belkast, znotraj bolj bledordečkast, ter ima v sebi le malo redke slize. Pljuča so rožnatordeča, gladka, svetla in gobasta čutiti; kadar se prerežejo, se pokaže le malo peneče krvi.

Prsna žleza — ki se le pri mladi živini nahaja — je belordečkasta, jedrnata, čvrsta; pri odrašenih živini je na njenem mestu jedrnata mast.

Srčni mehur je belkast, zunaj malo z mastjo obraščen, znotraj gladek, svetel in ima le zelo malo čiste vode v sebi.

Srce je po grbah obloženo z mastjo, čuti se jedrnato, zunaj živordeče, znotraj bolj blede, in ali brez vse krvi ali pa ima le malo otrpnjene krvi.

Velike krvne žile so gladke, belkaste in brez krvi. Preponka, katera loči prsa od trebušne votline, je na sredi nitkasta, belkasta, bliščeča, v obsežju pa rdeča kakor meso in gladka. Prsna mrena (notranja prsna koža) je blede, vlažna, bliščeča in gladka.

Mreža je belkastorumenkasta in več ali manj z mastjo obraščena.

Čreva so le malo otečena, zunaj belkasta, vlažna in bliščeča znotraj imajo le navaden črevni zapopadek, t. j. od žolča, zavžite klaje (krme) i. t. d. pobarvan; če se odstrižejo z nožem so tudi znotraj belkasta.

S privodnicami prevlečena mrežica je brekasta in več ali manj z mastjo obležena.

Želodec — pri prežvekovalcih sirišče ali siriščnik — je zunaj bled, mokroten in bliščeč, se čuti mehek, ima navadno v sebi kislodišečo kašo od krme in klaje, in ko se ta odstrani, se pokaže znotranja grbasta koža bledo-rdeča in s slizo prevlečena.

Razveznik — bukve ali listni želodec — je okroglast, vedno poln, pa le zmerno trd, zunaj belkast bliščeč, kadar se prereže, se pokažejo temnozeleno lege krme ali klaje med njegovimi listki vtisnjene; listki so sivi in z malimi, bradavičastimi izrastki gosto obloženi.

Kapica — mrežni želodec ali bučelna kapica — je mehka, zunaj belkasta, znotraj napolnjena z neko klajo, ki se povečem še more spoznati, in ko se ta odvzame, se pokažejo rumenkastosive mreži podobne celice.

Bleki — lamp, vamp — so zmerno napeti, mehki, belkasti, gladki in polni krme, ki še se more spoznati; znotranja koža je siva in z mnogimi razno dolgimi čepi in bradavičicami obložena. (Ti trije poslednje popisani želodci se ne nahajajo pri svinji.)

Jétra so temnordeča, rjava, gladka in bliščeča, čutijo se jedrnata, ter imajo v sebi le malo temne krvi.

Žolčni mehur (žolčna mošnja) je le zmerno velik in poln tekočega, rjavozelenega žolča.

Slezena ali vranica je zunaj svinčeno siva, gladka in precej jedrnata; znotraj temnorjava, ter ima vsebi le malo temne krvi.

Potrebušna slinavica je bledorjava in zrnata.

Potrebušnica (znotranja potrebušna koža) je taka, kakor prsna mrena.

Ledvice se temnorjavordeče, gladke, svetle, jedrnate in obraščene z belkasto zrnato mastjo.

Scalni mehur je belkast, gladek in navadno napolnjen z nekoliko rumenkasto čisto scalnico.

Maternica (plodnica pri ženski živini) kakor nje jajčjeki so od zunaj belkasti in svetli, znotraj je maternica bledordečkasta in obložena z redko slizo.

Vime je znotraj bledorumenkasto, precej jedrnato, pa vendar nikjer obloženo s trdimi bunkami.

Mošnja moške živine je primerno velika, gladka in znotraj pri bikih in kozlih rumenkasta, pri svinjah bolj rjavkasta.

Vsaka znatna razlika od goraj popisanih znamenj zdravega stanja kakor pri živi živali, tako tudi na njenih črevah se ima sploh smatrati kot znamenje bolezni; na kolikor pa je ista posebno važna, se bode pokazalo v naslednjem zaznamku najvažnejših boleznij, ki se morejo pripetiti pri klavni živini.

A.

Bolezni klavne živine, pri katerih je povžitek mesa i. t. d. ali sploh nedopusten ali le pogojno dopusten, in pri katerih prikazanju je ogledovalec mesa strogo zavezan, to nemudoma oblasti naznaniti.

Take so:

1. Steklina.
2. Zavdaje.
3. Vranični prisad.
4. Bolezen na gobcu in parkljih.
5. Pljučna kuga.
6. Driska (griža).
7. Koze.
8. Goveja kuga.

1. Steklina se nahaja pri klavni živini le kadar jo je ugriznila ali na enak način ranila že stekla žival — posebno psi — ona se more že po nekoliko dneh pokazati, pa tudi še le po več tednih, in se po vrsti živine kaže tako-le:

Žival je zelo nemirna, besna, plašljiva, ali zelo zdivjana, neče ničesar jesti, žeje pa ne zgubi, ki je pogostoma povečšana (navadno pa stekle živali le težko ali tudi celo nič tekočega požirati ne morejo.)

Prežvekovanje neha; v začetku je zapečeno, pozneje pa ima drisko.

Navadno se kaže razdražena pojatnost, se poja ali goni, navadno se peni in slini iz gobca; tudi se zadnji del trese in ohromi.

Od časa do časa nastopi silno divjanje, pri tem so oči rdeče (goreče), pogled je divji, strmi, zijavi; glas izpremenjen — goveda skoro vedno mukajo, svinje krulijo ali hripavo vriskajo — živali udarjajo z nogami ob tla, hočejo se odtrgati in bijejo divje okoli sebe, tudi na tla padajo in se valjajo. Ovce in koze nenavadno skačejo, škripljejo z zobmi; svinje letajo divje okoli, razrivajo steljo, jemljejo cele kepe od te v gobec in se zarijajo, ali pa napadejo vse, tudi ljudi, in hočejo ugrizniti.

Pri takih napadih se posebno zelo penijo in slinijo; tudi dihanje je čudno hitro. Po napadu so živali medle, slabe, se zelo tresejo in poginejo v 8. dnevih.

V takih primerih se mora opustiti znotranje preiskovanje. Tudi se celo nič od stekle živali ne sme porabiti.

Druge potrebne naredbe bode oblastvo zaukazalo.

2. Zavdaje se morejo zgoditi po marsikaterih strupenih rečeh; po mišnici in fošforu (pri svinjah) se naj večkrat pripetijo in so najvažnejše.

Tako zavdane živali kažejo velik nemir, bolečine. ščipanje ali koliko, močno žejo, napet trebuh, so zapečene ali pa driskajo, pri čemur je blato večjidel s krvjo zmešano; svinje navadno tudi zelo davi (na bljuvanje sili) in bljuvajo, tudi jih trga krč, se tresejo i. t. d.

V želodcu se nahajajo zelo rdeča mesta, krvavenja, večkrat tudi prisadni prostori, ravno tako tudi v črevesu.

Nekaterokrat še se najdejo razločljivi ostanki strupa v želodcu — posebno od mišnice — kot mala, bela ali rumeno(žolto)svetla zrnica, katera dišijo kot česenj, kadar se na žrvjavo potrosijo.

V takih primerih se mora želodec in črevo z vsem, kar je notri, tako dolgo shraniti, dokler ga ne preiščejo zvedenci, katere je odločilo oblastvo, kateri morajo potem razsoditi, ali se meso sme zavžiti in kar je dalje potrebnega vpeljati.

3. Vranični prisad — kužni čerm — legar, (močuh), se more prikazati pri vsakeri vrsti klavne živine (največkrat po letu).

Razun tiste vrste, pri kateri se živinčeta po kratkem strmenju in tresenju i. t. d. zvrnejo in hitro poginejo, še se ta prikaže v sledečih podobah.

a) Vraničnoprisadna mrzlica, močuh. Od te napadeno živinče je medlo, klaverno, glupo, obeša glavo in ušesa; ali pa je razdražljivo, nemirno, divje, udarja z nogami ob tla, zbija proti svojemu trebuhu, škriplje večkrat z zobmi in trepeče.

Telesna toplota je večjidel zelo velika in se hitro izpreminja — leteča vročina — ušesa in konci nog so navadno mrzli, oči so strme, oporne; belina v očeh je večjidel rumenkasta in prevlečena od zelo rdečih žil. Znotranja koža (slizna mrena) nosa in gobca je vroča, rumenkastordeča, ali tudi obložena s temnimi pikami. Govejski gobec je topel, suh, razpokan. Srčni vdarci so zelo hitri, se lahko občutijo in celo trkajo. Dihanje je hitro, kratko, boječe in sopeče. Živina večjidel ne je, ne pije in nič ne prežvekuje. Blata pride le malo, katero je črnkasto, trdo, s krvjo zmešano, ali pa je driska z redkim, smrdečim, krvavim blatom.

b) Prisadni pereč ogenj, leteči prisad, črmasti šen se nahaja večjidel pri svinjah, včasih tudi pri ovcah.

Svinje se pri tem v nasteljo zarijejo, vedno ležijo, nečejo vstati, jih davi, na bljuvanje sili ali tudi včasih bljuvajo. Na znotranji strani stegnov, na trebuhu — celo tudi na prsah in na vratu (šinjaku) — se pokažejo rdeče pike ali lise, ki hitro večje postanejo, in včasih temnejšo, višnjavo ali tudi črnkasto barvo dobivajo, pri tem so živali včasih na zadnjem delu hrome (drvene). Ovce iz početka okorno hodijo in švedrajo, pozneje se pokaže na znotranji strani stegnov temnordeča ali modra otekline, ki se kot testo občuti ali šumi, ki se tudi čez trebuh in še dalje razširi, ter je topla in boleča, ali že hladna in neobčutljiva.

- c) **Praseči prisad.** Na raznih delih trupla, večjidel na hrbtu, trebuhu in prsah se najdejo male otekline, katere praskečejo ali šumijo, kadar se potegne z roko prek njih.
- d) **Bulna mrzlica,** črmaste bule, navadno se na proti tlam visečih telesnih delih, kot na predprsjih, na plečah, spodnjimi deli prs, trebuha, na nogah pokažejo razno velike otekline, bule, ki navadno hitro večje postanejo, in so ali vroče in boleče, ali hladne, neobčutljive, testate, ali tudi rahle, se večkrat prederejo, ter imajo vsebi raztegljivo, klejasto ali gnojnično tekočino. Pri ovcah se nahajajo večjidel na glavi. Pri svinjah najprej na vratu ali blizu ušes; v takih oteklinah so ščetine v šopke našopirjene, so svetlejše, okorne trdo, in živali kažejo veliko bolečino, kadar se skubijo.

Ta vrsta je pod imenom bele ščetinje, ščetna gnjiloba, glavna prisadna bula znana.

- e) **Jezični prisad,** jezični rak, kužne koze, pri svinjah jezični mehurji. V gobcu, posebno na jeziku in požiravniku se pokažejo koze velike kakor grah do oreha, ki postanejo iz prva belkaste, potem rjave ali črne, se razpočijo in iz katerih se cedi rjavkasta, gnojnična, tekočina, katera razje njo obdajajoče dele, tako da nastanejo globoki, prisadu podobni tvori, poleg tega je jezik in okolica tvora otečena.

f) Hudobna davica (kuščar), goltni prisada, se nahaja pri svinjah šestokrat ob enem s prisadnim perečim ognjem, ali pa tudi sam za se.

Pri tem je dihanje silno težavno, sopeče, žvižga-joče; živali krulijo celo hripavo, ne morejo požirati, se davijo in raztegujejo večkrat; rilec je vroč in suh; ustna slizna mrena je zelo rdeča, celo rjavkasta; jezik otečen.

Spredaj na vratu (šinjaku) se pokaže navadno oteklina, kakor je že popisana bila pri bulni mrzlici.

g) Krv v hrbtu, v ledovju, se nahaja bolj pogosto pri goveji živini, redkeje pri ovcah.

S početka je živina na hrbtu, posebno na ledovju in križu, zelo občutljiva, tako da se že zelo vpogne, kadar se le malo pritisne; po gostem jo blato močno pod znamenji bolečin sili, pri čemur se le malo trdega črnkastega blata, za to pa črna, vlečljiva krv izprazni.

Zadnica in danki sta ven stisnjeni, napeti, temno-rdeči, celo črnkasti in topli.

Pri vseh poprej popisanih vrstah vraničnega prisada se nahajajo tudi več ali manj omenjena znamenja vraničnoprisadne mrzlice.

Ako se pokažejo pri klavni živini jasno znamenja jedne omenjenih vrst vraničnega prisada, se ta ne sme zaklati; ako pa se je (pri klanju v sili) to že zgodilo, ali v dvomljivih primerih, se sme žival še le razparati in od znotraj preiskovati, ko je že mrzla postala.

Pri znotranjem preiskovanju so najvažnejša znamenja vraničnega prisada sledeča:

Kri je zelo temna, črnkasta, žlezasta, se ali celo ne vsede, in je videti kot kolomaz, ali pa se zelo malo vsede, je kot mehka gruda, na kateri se kaže le malo rumenkaste (žoltkaste) vode.

Kadar se koža odira, se pokažejo na raznih mestih temne proge izstopivše krvi; večkrat tudi rumenkaste, žolčaste ali mastne gmote. Take gmote, ki so včasih tudi s krvjo prevlečene, se nahajajo navadno v prsni, okoli

ledvic, na mrežici, ki je večjidel tudi več ali manj obložena z velikimi bati (otečenimi žlezami).

Slezena je skoraj vselej znatno večja, mehka, gobasta, z bulami ali mehurji obložena, in znotraj od neke črne, žilavotekoče reči prenapolnjena.

Tudi druga črevesa so več ali manj prenapolnjena take krvi in so temnejša videti.

Meso je znatno temneje, rjavordeče, nekaterokrat kot kuhano videti, in na nekaterih mestih se v njem nahaja izstopivša kri.

Od vraničnoprисadne živali se celo nič ne sme porabiti, ker je zelo nevarno in nalezljivo za ljudi in živali, temuč vsi deli in odpadki take živali se morajo zelo skrbno odstraniti in pokončati.

4. Bolezen na gobcu in parkljih se nahaja pri vsaki klavni živini, največkrat pa pri goveji, ter se lahko spozna po sledečih znamenjih:

Živali se najprej nekaj slinijo; v gobcu — večkrat tudi okoli njega — se nahaja srab v podobi mehurjev velikih kot grah ali lešniki, ki se kmalu razpočijo, imajo vodeno tekočino v sebi in zapustijo rdečo pego. Večjidel se pokažejo tudi belkasta ali rumenkasta vuljesa na takih mestih; živali imajo veliko žejo, pa navadno nič ne jejo. Ako je srab tudi na koncih nog, so ti vroči ter se nahajajo med parklji, na členkih, na kroni, ravno taki mehurji ali tvorji. Pri tem živali švedraje ali vedno ležijo in nečejo vstati.

Meso (tudi mleko) takih živalij je zdravju škodljivo, torej se ne sme klanje o bolezni (ki 8 do 14 dni trpi) dopustiti.

5. Pljučna kuga (pljučna gniloba) se le nahaja pri goveji živini, ter se prikaže na živem živinčetu z več ali manj znatno prsno bolečino, torej živinče težavno diha, večkrat kašlja i. t. d. Najgotovejša znamenja se nahajajo pri znotranjem preiskovanju. V prsah se nahaja večkrat precej dosti tekočine.

Pljuča so ali deloma ali celo trda precej večja, težja, se v vodi pogreznejo, se ne dajo napihniti, pri razrezanju ne praskečejo ter so posebno marmorirane videti na razrezih od rdečih, rjavkastih in temnih peg, po katerih se vlečejo bele in rumenkaste proge razne debelosti.

Pri manjši stopnji bolezni, kadar se le malo popisanih prememb kaže in če je še živina životna, se more meso (ki je sicer manj dobro) brez nevarnosti za človeško zdravje za užitek porabiti. Pri visoki stopnji bolewni, kadar tako meso ne more za užitek več sposobno biti, bode za to poklicano zdravstveno osobje naročilo, česar je treba.

6. Griža ali driska, ki se nahaja pri vseh klavnih živalih, kaže sledeča bistvena znamenja.

Živali imajo veliko žejo, pa malo jejo, so žalostne, medle, nemirne, grbačijo hrbet; trebuh je nekaj napihnjjen, in boli pri vtisku. Blato odhaja po gostem pri velikem silenju in bolečinah (driskanje), je grde barve, vroče, redkotekoče, smrdljivo, in večjidel s krvjo, gnoju podobnimi kepicami i. t. d. zmešano; danka in zadnica je izgnana močno rdeča in zelo občutljiva.

Pri notranji preiskavi se najdejo dalje v črevesu močne rdečice, posebno v debelem črevesu, v katerem se nahaja kakor v danki smrdljiva, krvava tekočina zmešana z odpahnjenimi deli slizne mreine in blata.

Koža črevesa je temna ali modro-rdeča, se vidi gnojna in celo prhka.

Meso takih obolelih živalij je za človeško zdravje sumljivo, torej bodo za to poklicani zdravstveni uradniki odločevali ali se pri manjših stopnjah more njega vžitek pod pogoji dopustiti.

7. Koze se nahajajo večjidel pri ovcah, le redkoma pri drugi klavni živini, ter se v začetku lahko spoznajo na rdečih pegah, podobnih bolhinemu piku, v katerih sredini se kmalu tudi male bunčice poznajo, iz katerih se pozneje napravijo prave koze.

Te pege se kažejo izprva večjidel okoli očij, na gobcu in na notranji strani stegnov i. t. d.

Pri tem so živali medle, ne jejo, imajo veliko žejo, hitreje dihajo ter srce močnejše trka.

Od živalij, na kozah bolanih, se ne sme nič porabiti.

Oblastvo bode naročilo da se uničijo in kar je dalje potrebno.

8. Goveja kuga, katera more pri nas le po nalezbi od tuje živine, od nje odpadkov i. t. d. nastati, kaže kot najposebnejša znamenja na živem živinčetu sledeča: otožnost, nekterokrat tudi razdraženost — da neče jesti, neha prežvekovati, malo žeje, večkrat z glavo maja, z zobmi škriplje, se trese, od časa do časa po malem kašlja, in je (od začetka) zapečena. Pogostem ji solze tečejo iz oces, katerih kотиči so obložene z debelo slizo in s krastami. Znotranja koža nosa je zelo rdeča, ter iz njega kakor tudi iz gobca teče vlečljiva sliza kot niti.

Sedaj nastopi navadno tudi driskanje, pri čemur je redko smrdljivo blato podobno onemu pri griži popisanemu.

Kadar se najde ta silno nevarna bolezen goveje živine, morajo oblastva kar hitro svojo delavnost začeti, pri čemur se bode razun tega daljša (notranja) preiskava po zdravstvenih za to poklicanih uradnikih vsled razpisa visokega ministerstva notranjih zadev z dne 15. februarja 1854, štev. 2872/217, namestn. štev. 1829/1854 opravljala in kar je potrebno naročilo.

Sedaj po zakonu z dne 29. februarja 1880, drž. zak. štev. 37.

B.

Bolezni klavne živine, pri katerih se meso ne sme po odločeni ceni izsekati in prodajati, pri nižji ceni in pri lastni porabi pa se vendar pod pogoji dopuščati more, kar ima po tem poduku pred vsem razsoditi ogledovalec mesa.

Te so:

1. Francozi (pojatnica), se nahaja večjidel pri kravah srednje starosti (ona ni nič podobna človeški bolezni, ki se z onim imenom zaznamuje). Na živih živalih se kaže prsna bolezen, pri kateri se krave od časa do časa pojajo.

Pri notranji preiskavi se najdejo na znotrajnji prsni koži (prsni mreni), na pljučah, srčnem mehurju, nekterokrat tudi na potrebušnici, saku, mrežici i. t. d. izrastki, ki so ali plani, debeli kot hrbet noža in gobavi, tudi kažejo saku podobne zavite, zaraščene cote kot drevesne veje, ali stojijo kakor bule velike kot proso, grah, celo orehi, deloma posamezno raztresene, deloma nakopičene grozdju podobne; njih barva je različna, siva, belorumenkasta, rdečkasta i. t. d.; one so ali mehke gobaste ali trde kot slanina. Pri višji stopnji bolezni se najde tudi voda v prsah, trebuhu, červivi mehurji, sprevržena pljuča, jetra i. t. d.; potem so živali tudi zelo sloke, njih meso je blede, vedlo vodeno ter ni za človeški užitek; pri manjših stopnjah, kadar so še živali životne, je njih meso še sveže in jedernato videti, pa se vendar dopušča.

Noben bolni del ali bolna drob klavne živine sploh ne sme za užitek priti, temuč se mora vsakokrat pod nadzorom ogledovalca mesa uničiti.

2. Omotica, sušica pljučna jetika, metlaji v pljučah; prva znamenja so slokost in pri poslednji še težavno dihanje in večkratni kašelj.

Pri znotranji preiskavi se najdejo različne bolehnosti, kot: gnojenje pljuč, jeter, želodca (nekterokrat so se igle ali šivanka i. t. d. v želodec, črevesa celo v srce zapičile), otečenje mrežičnih žlez, črvi i. t. d.

Pri bolezni: metlaji v pljučah se nahaja v panogah sapnika mnogo mnogo malih, belih nitkastih črvov.

3. Kostolomnica, zmeščanje kosti, rakova kuga mozgov tok, se lahko pozna na tem, da so kosti posebno krhke (ki se lahko sterejo ter se celo, z nožem prerezati morejo), ter da je mozeg redkotekoč, umazan.

Pri teletih in jagnjetih so večjidel sklepi otečeni, debeli, in udi prikrivljeni.

4. Poščivanje se naznanja s tem, da pogostem in dosti nesmrđljive, vodene scalnice odteka, da je živina zelo žejna, medla in sloka. Pri notranjem ogledovanju se najdejo ledvice ali zelo velike in mehke, ali skrčene, sečni mehur je večjidel debel.

5. Metljaji na jetrih, bledost, gnjiloba, vodenica, se nahajajo kot sorodne bolezni večjidel pri ovcah. Naj posebnejša znamenja so medlost, žeja, suha volna, ki se lahko izpuli, zelo bleda ali tudi rumenkasta barva kože, notranja koža nosa in gobca je bleda; okoli očes in na vratu se kažejo vodenične zatekline (golše), dihanje je naglo in slokost pride.

Pri klanju takih živali se kaže kri vselej redko tekoča, vodena, meso je znatno bolj blede, mehko in brez vse masti: v prsah, srčnem mehurju in trebuhu se nahaja voda; črevesa so bolj blede in brez krvi.

Jetra so navadno večja in rumena kot vosek ali ilovica, kadar se prerežejo, se nahajajo v žolčevodu pijavicam podobni črvi; žolčni mehur je večji in prepoln vodenega svetlorumenega ali zelenkastega žolča; mrežične žleze so otečene.

6. Omotica se nahaja pri ovcah in pri govedih, se naznanja z medlostjo omotico in razdraženostjo; navadno obesi živina glavo, jo večkrat trese. je omamljena, se vrti, dokler se ne zgrudi, dobi trganje i. t. d.

V možganih so črvni mehurji veliki kot konopno seme do oreha.

Taki možgani se ne smejo dati psom jesti, ker nastanejo iz teh črvnih mehurjev pri psih trakulje katerih odhajajoči člani na dalje napravljajo omotno bolezen.

7. Keršelji ali srbečica pri ovcah, redkeje se pri kozah nahaja, se naznanja s tem, da so živali posebno strašljive, zraven gledajo noro strmo, obešajo ušesa, so medle, hodijo okorno, se obotavljajo s hitrimi, kratkimi in cepetajočimi stopnjami, se vedno hočejo z zadnico čohati in jo z zobmi glodati, nečejo jesti in postanejo sloke; iz lap in nosa teče grdo barvana, zelenkasta, smrdljiva sliza poslednjič se pokaže hromota zadnjih delov, škripanje z zobmi in trganje.

Kri je redkeja, bledeja; meso bolj blede in velo, na črevah se večjidel ne pokaže nikaka izprememba.

8. Ovčji smrkelj in nahod. Pri ovčjem smrklju se kaže raztegljiv rumenkast ali grdo barvan in smrdeči iztok iz nosa, kateri zadela in zamaši odprtije, in tako težavno, sopeče dihanje napravi, zraven je tudi pogosti rahel kašelj z izmetanjem (hraklji) združen; iz očes teče zamazana mokrota in lape so obložene z vlečljivo grdo slizo zraven pa je živinče vpadeno in sloko. Pri nahodu svinj se pokaže otečenje in zrahljanje nosne slizne mreže in dalje tudi napetje nosnih kosti, po čemur postane rivec debel in otečen, ter nastane težavno dihanje (sopenje); tudi živali težko jejo in postanejo sloke.

Pri vseh teh boleznih je od njih stopnje in od prememb, katere kaže drob (črevesa) in meso, odvisno, ali je za užitek ali ne, in pri tem je treba na to gledati, kar je bilo zastran tega pri prvi bolezni povedano.

9. Ikre se nahajajo pri svinjah, in večjidel pri takih, katere pridejo do stranišč ter jejo človeške odpadke.

Ta bolezen se na živi svinji ne pozna — toraj je v nekaterih krajih obstoječe ogledovanje iker celo zastoj in se za torej nima več opravljati. — Le pri skrbnem znotranjem preiskovanju se morejo določno spoznati. Dostikrat se jih velika množina najde, so pa tudi posamne raztresene; navadno so v stanični tkanini, na notranji plani pleč, na pregibu, v mesu med rebri, pod notranjo prsno kožo, na spodnjem delu jezika, celo v srcu v jetrah, slezeni i. t. d. naseljene, ter se lahko spoznajo kot okrogle bulice (mehurčki) velike kot konopno seme ali grah, belkaste, višnjeve ali rumenkaste barve. Tam kjer v mesu sedijo, je ono okoli iker temneje, celo modro-rdeče; ta temnejša barva ostane celo, ko se je meso skuhalo, pri čemur se razširi ikerni mehur in trd postane: takšno meso praskeče, kadar se prereže.

Ker ikra ni nič drugega kot razvojna stopnja trakulje in ako v živem stanu v človeka pride, trakulja postane, je meso ikernatih svinj za človeško življenje nevarno, toraj je njega prodajanje prepovedano; le mast (slanina) se sme porabiti, ako se je pri veliki žareči vročini raztopila.

Sicer je še veliko boleznij — razun že omenjenih — ki se pri klavni živini nahajajo, pri čemur ne bode težko zaszoditi po navodbi tega poduka, ali je meso za užitek. Ogledovalec mesa mora vendar vselej na to gledati, da je v smislu dotične naredbe le meso zdravih živalij in dobre kakovosti za prodajo po ustanovljeni ceni prikladno.

Posebno pazljivost pa tirjajo tako imenovana

klanja v sili.

Ta se morejo zavoljo raznih vzrokov storiti.

Izsekanje in užitek mesa je sicer nepogojno dopuščen, ako je to le dobro:

1. Pri kostolomih in drugem ranenju živalij, kadar je še sveže.

2. Pri nevarnosti zadušenja, kadar kaj v grlu obtiči.

3. Kadar se prejejo, ter jih napenja.

4. Kadar maternica izstopi ali se previha in pri krvnem ulivu po porodu.

V vseh drugih primerih se mora ogledovalec mesa po navodilu tega poduka ravnati.

III.

Preiskava mesa in drugih živalskih delov v izsekanem stanu, v pripravah i. t. d. glede na njega hranenje.

Ker je večkrat težko presojevati t. reči, mora ogledovalec mesa kolikor je le mogoče, previden in skrben biti, da resničen izvid podati more, v posebno dvomljivih primerih pa bode razsodbo za to poklicanemu zvedencu prepustiti moral.

Sledeča znamenja mu naj bodo pri tem vodilo.

Meso zdravih živali in dobre kakovosti je sveže temno-rdeče barve, kadar se ga dotakneš in ga razrežeš,

je precej jedernato; prerašeno je z belo ali bledo-rumenkasto jedernato mastjo ter posebno prijetno po mesu diši; na površju, zraku izpostavljenem, je suho; kite so bele — in ako je že dalje na zraku bilo, rumenkasto-svetle.

Meso stare, sloke, ali po težkem delu (pri uprežni živini) shujšane živine je žilavo, debelo-nitkasto, bolj suho, temnejše, brez masti, ima manj redilne moči v sebi, je toraj manj dobro. Ravno tako je z mesom premlade živine, katero je bledo, mehko, in katerega se tudi dosti ljudem gnjusi, torej take živali (drobna živina) niso pred 3. tednom svojega življenja godne za klanje in njih meso ni za prodajo.

Meso živalij, ki so se hitro gonile, naganjale i. t. d. so razdražene in v potenju zaklane bile, je temnejše, se ne more tako dolgo hraniti, kot drugo in ostane kuhano še žilavo; take živali se toraj naj zakoljejo, ko so se popolnoma počile. Tudi meso ravno zaklane živine se ne skuha dobro in ostane žilavo; toraj se, ako je le mogoče, od goveje živine ne prodaja pred 20 urami od drobne živine pa ne pred 10 urami.

Meso bolnih živalij kaže po načinu in trajanju bolezni različne izpremembe; navadno je bolj bledo (brez krvi), mehko, vodeno, brez masti, brez tistega posebnega prijetnega mesenega duha; večjidel je po kuhanju neslanega — celo zopernega okusa. Pri vraničnemu prisadu podobnih boleznih je temnejše, s črnkasto, debelo-tekočo krvjo obtečeno, ali tudi z rumenkastimi, zoličastimi s krvjo zmešanimi rečmi prevlečeno, mehko, na nekaterih, mestih tudi celo prhko.

Po predolgem hranenju pokvarjeno meso je grde rjavo-rdeče barve, z višnjevimi ali zelenkastim leskom, njegovo površje je vlažno (mokrotno) celo umazano, nitke so temno-žolte, višnjeve, zelenkaste; je mehko, se lahko raztrga in zoperno diši. Tako meso ni več za užitek.

Gnilo meso je na površju sivo kot pepel, celo mehko, mokro, umazano in smrdi kot mrcina; je zdravju škodljivo ter se mora pokončati.

Od raznih okoliščin odvisi čas, v katerem se sveže meso dobro ohraniti da; pri soparni vročini in mokrotnem

(vlažnem) vremenu o poletju se pokvari večjidel že po 48 do 60 urah. Hitreje se pokazi, kadar se je napihalo, — ta gnusljiva navada meso napihavati se torej mesarjem ne sme dopuščati. Na led položeno se dalje ohrani, zgubi pa dobroto, ako se niso suhe čiste rute podložile, kar se torej storiti mora.

Po zimi se ne sme meso zmrzlici izpostaviti, preden se je dobro posušilo, ker sicer precej dobrote zgubi, se po odtopljenju grdo vidi, in nima dobrega okusa.

Snajžnost, katera je pri izsekanju in na shraniščih, zraven primernege prezračenja, ima velik upliv na dobroto in trpežnost mesa.

V obče se pusti sveža govedina in svinjsko meso po letu 3, po zimi 6 dni dobro ohraniti. Od druge drobne živali: po letu 2, po zimi 4 dni.

Črevesa (drob) in posebno kri se pokazi, pa veliko poprej, in poslednja ni po letu po 12, po zimi po 24 urah več za užitek sposobna.

Da se meso dalje ohrani, se navadno osoli, posuši ali okadi. S tem ravnanjem se sicer meso, kakoršno je ravno, dalje časa ohrani; s tem pa se ne popravi, ako je morebiti slabo.

Pri takem mesu je torej treba na vse gledati, kar je v obče rečeno bilo zastran tega, ali je za užitek.

Ogledovalca mesa tudi ne sme morebiti navzoča rdeča barva takega mesa na krivo pot zapeljati, katera je navadno samo na površju (od zgoraj), ter se s solitarjem napravlja.

Posebna pazljivost je potrebna pri klobasah. Te se smejo pripravljati le iz popolnoma užitljivih, svežih ali dobro ohranjenih delov.

Predolgo se ne smejo hraniti, ker se poprej skazijo kot navadno meso, posebno se to prigodi pri krvavih klobasah. Za njih pripravljanje se sme samo zdrava; sveža kri jemati: strupene postanejo lažje in poprej (tako imenovani klobasni strup), ako se jim pridene mleko, žemlje, skisani kruh i. t. d.

Pridjana začimba (dišave) ne ohrani klobas dalje tudi jim ne popravi nikakšne slabe kakovosti.

Sveže klobase se po letu redko čez 24 ur dobre ohranijo; po zimi komaj čez 5 dni; okajene so vsikdar nevaren živež.

Pokažene klobase so znotraj mehkeje, imajo zamazano, bolj bledo rumenkasto ali zelenkasti podobno barvo, so umazane ali tudi na nekaterih mestih žolčaste, dišijo kislo ali gnilo ter imajo tudi kuhane žarek, ogaven ali zopern okus.

Take klobase so zdravju, in celo življenju nevarne ter se morajo uničiti.

O nadzorovanju klalnic mesnih prodajalnic i. t. d.

Ako je le kolikor mogoče, se ima po letu ranega jutra klati.

Pri tem mora biti snaga kolikor je le mogoče; toraj se mora krv, drugi odpadki in nesnaga po vsakem klanju precej odstraniti in vse onesnaženo oprati.

Ravno tako mora v prodajalnicah in hraniščih mesa največa snaga biti in je skrbeti za primerno prevetrenje. Vse pri tem rabljene priprave, posode orodja i. t. d. morajo zmeraj snažna biti, da se ne odstrani samo gnusljivost nesnažnega ravnanja, temveč da se s tem tudi meso dobro in dalje ohrani.

V Gradcu, dne 30. septembra 1858.

ŠTUD. KNJIŽNICA V MARIBORU

5836

Die

Regulierung der Fleischbeschau

auf dem Lande.



Graz 1909.

Druck und Verlag „Kerham“.

5836



9718
L 8176

Da die in bezug auf die Fleischbeschau bestehenden Vorschriften, nämlich die „Zinnenbeschau“ (Inneröstr. Gubernial-Zirkular ddo. 11. Jänner 1777), die „Kälberbeschau“ (Gubernial-Berordnung vom 3. Februar 1820, Z. 2294) und die „allgemeine Instruktion in bezug auf Fleischbeschau, Fleischhandel und Ausschrotung“ (ddo. 9. Juni 1804, Z. 7731) theils mangelhaft, theils überhaupt für die gegenwärtigen Zeitverhältnisse nicht mehr passend erscheinen und die Regulierung der Fleischbeschau auf dem Lande als ein dringendes Bedürfnis anerkannt wird, so findet die Statthalterei zu diesem Behufe unter Aufhebung der obigen Vorschriften nachstehende Bestimmungen zu erlassen:

I.

Die Vieh- und Fleischbeschau hat sowohl in den Städten und Märkten, als auch in allen übrigen Ortschaften des Kronlandes zu geschehen, und zwar ist sie nicht nur bei Fleischhauern, sondern auch bei allen übrigen mit Zubereitung von Fleisch sich befassenden Gewerbsleuten, als: Kälberstechern, Selchern, Flecksiedern, Wirten, Garföchen u. dgl. vorzunehmen; sie ist nicht bloß auf das Hornvieh zu beschränken, sondern hat sich auch auf alle anderen vorzunehmenden Schlachtungen genießbarer, vierfüßiger Haustiere, d. i. des sogenannten Stechviehes (Kälber, Schafe, Ziegen, Schweine), auszudehnen.

Zu diesem Behufe sind eigene Fleischbeschauer aufzustellen, deren Anzahl nach dem Umfange ihres Dienstes, d. i. nach der Zahl der Fleischhauer und der übrigen mit Zubereitung des Fleisches sich beschäftigenden Gewerbsleute zu bemessen ist, wobei es jedoch gestattet wird, daß ein Fleischbeschauer für mehrere Gemeinden bestellt werden könne, wenn dies ohne Beeinträchtigung seiner Beschauptpflichten zulässig erscheint.

Die Bestimmung hierüber steht dem betreffenden k. k. Bezirksamte zu. Jedem Fleischbeschauer ist für den Fall einer Verhinderung noch ein geeigneter Stellvertreter beizugeben.

Es sind nur solche Männer zu Fleischbeschauern zu wählen, die bei strenger Rechtlichkeit und Unbefangenheit auch die nötigen Kenntnisse für dieses Geschäft besitzen, daher vorzugsweise Tierärzte, Rurschmiede oder Wundärzte, und nur in Ermanglung dieser, andere, des Lesens und Schreibens kundige, sich hierzu eignende Individuen; dabei wird auch Rücksicht zu nehmen sein, daß selbe ihren Wohnort in der Nähe der ihrer Beaufsichtigung zugewiesenen Lokalitäten haben.

Die Ernennung der Fleischbeschauer und ihrer Stellvertreter steht der Gemeindevorsteherung zu, welche sich hierüber bei dem k. k. Bezirksamte auszuweisen und deren Bestätigung einzuholen hat.

Nach erlangter Bestätigung haben die Fleischbeschauer und ihre Stellvertreter die gewissenhafte Erfüllung ihrer Pflichten bei dem Gemeindevorsteher mittelst Handschlages anzugeloben und sind mit einem Exemplare dieser Verordnung und der beigefügten Belehrung zu betheiligen.

Nach § 12 des Tierseuchengesetzes vom 29. Februar 1880, R.-G.-Bl. Nr. 35, dürfen auch Privatschlachtungen von Großvieh erst nach vorgenommener Viehbeschau vorgenommen werden.

Es sind daher Privatschlachtungen, zum eigenen Hausbedarf, nur bezüglich des Stechviehes (Kälber, Schafe, Ziegen, Schweine) von der Beschaupflicht befreit.

In gewerblichen Schlachtlokalitäten ist dagegen die Vieh- und Fleischbeschau auch auf das Stechvieh auszudehnen. In Gemeinde-Schlachthäusern sowie in größeren Schlachthäusern überhaupt muß die Vieh- und Fleischbeschau approbierten Tierärzten übertragen werden.

Auch bei Nottschlachtungen hat die Beschau stattzufinden.

II.

Für die mit der Vieh- und Fleischbeschau verbundenen Unannehmlichkeiten, Mühen und Zeitverluste haben die Beschauer eine angemessene Entschädigung zu erhalten.

Die Entschädigung ist von den Gemeindevorstehern durch Übereinkommen mit dem Fleischbeschauer auszumitteln; wenn jedoch ein solches Übereinkommen nicht zustande kommt, so hat das k. k. Bezirksamt den Entschädigungsbetrag festzusetzen.

Diese Entschädigung sowie alle durch die Fleischschau erwachsenden Kosten sind aus Gemeindemitteln zu bestreiten, da dieselbe eine im Interesse der Gemeinde wirkende Polizeimaßregel ist und nach § 119 des prov. Gemeindegesetzes vom 17. März 1849 die Handhabung der Gesundheitspolizei in den natürlichen Wirkungskreis der Gemeinde gehört.

Die Fleischschau gehört nach § 24 der steiermärkischen Gemeinde-Ordnung vom 2. Mai 1864 zum selbstständigen Wirkungskreise der Gemeinde.

III.

Jede vorzunehmende Schlachtung von im § 1 bezeichneten Haustieren ist dem aufgestellten Fleischbeschauer rechtzeitig bekannt zu geben.

Auf diese Anmeldung hat der Fleischbeschauer, oder in dessen Verhinderung sein Stellvertreter, sich an den angezeigten Ort zu begeben und das zu schlachtende Vieh noch vor der Tötung einer ordentlichen und gewissenhaften Untersuchung zu unterziehen.

Die Beschau ist bei Tage, und dort, wo eigene Schlachtlöcher bestehen, in diesen vorzunehmen; eine Ausnahme hievon ist jedoch bei Not schlachtungen gestattet.

In Städten und größeren Märkten, wo mehrere gewerbsmäßige Schlachtungen vorkommen, sind nach Tunlichkeit eigene Orte und Stunden zur Vornahme der Beschau zu bestimmen.

Wenn auch das beschaute Vieh alle äußeren Merkmale einer vollkommenen Gesundheit zeigt, so hat der Beschauer doch jedesmal die sogleich vorzunehmende Schlachtung abzuwarten und nach Eröffnung des Thieres — während dem Aufarbeiten — die Untersuchung der Eingeweide vorzunehmen, da es Krankheitszustände gibt, die nur erst an diesen erkannt werden können.

Nur wenn sich sowohl bei der äußeren wie inneren Beschau nichts Verdächtiges vorgefunden — was der Beschauer in dem zu führenden Protokolle einzutragen hat — ist der Partei sogleich zur freien Verfügung mit dem Fleische und übrigen Bestandteilen des Schlachttieres der Beschauzettel, und zwar unentgeltlich zu verabsolgen.

Hierzu haben die Beschauer die Formularien der bezeichneten Protokolle und Zettel von der Gemeinde zu erhalten.

In allen jenen Fällen, wo das Fleisch u. dgl. von geschlachteten Tieren zum Verkaufe ausgebaut, oder nach den

bestehenden polizeilichen Vorschriften auch aus anderen Orten auf den Markt gebracht werden darf, sind die Beschauzettel im Verkaufsorte dem Publikum sichtbar anzuhängen.

Nach Verlauf eines jeden Monats haben die Fleischbeschauer die Beschauprotokolle, die Schlächter aber die Beschauzettel dem Gemeindevorsteher zum Behufe der Kontrollirung der ordentlichen Vornahme der Fleischschau zu übergeben, welcher dieselben in der Gemeindefanzlei aufzubewahren hat.

Zeigen sich bei der äußern oder innern Beschau eines Schlachtieres deutliche Kennzeichen einer bedenklichen Krankheit, so hat der Beschauer nach Maßgabe der angeschlossenen Belehrung — welche sich jeder Fleischbeschauer vollständig eigen zu machen und zur genauen Richtschnur zu nehmen hat — dem Gemeindevorstand sogleich den genauen Sachverhalt anzuzeigen, welcher dann nach Umständen entweder die Schlachtung oder den Verkauf und Verbrauch des Fleisches und der bezüglichen Bestandteile zu verhindern, bei Entdeckung seuchenartiger oder den Genuß gefährlich machender Krankheiten, ohne Verzug an das k. k. Bezirksamt hierüber zu berichten hat; dieses wird ungefümt die weitere Untersuchung durch das hierzu berufene Sanitätspersonale einzuleiten und das Geeignete zu verfügen haben.

Die Fleischbeschauer haben auch öfters, und zum mindesten alle 14 Tage, unvermutet in den Schlacht- und Verkaufsorten der Fleischhauer, Stechviehhändler und dergleichen Gewerbetreibenden, welche Fleisch und daraus bereitete Genußmittel verkaufen, Nachsicht zu pflegen, um sich hierbei sowohl über die Handhabung der nötigen Reinlichkeit, als auch der genauen Befolgung der betreffenden Anordnungen zu überzeugen, und wenn sie etwas Vorschriftswidriges finden, entweder die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, nötigen Falles aber die Anzeige hiervon an die Behörde zu erstatten. Beschwerden, welche sich aus Anlaß der Fleischschau ergeben, sind zunächst bei dem Gemeindevorsteher anzubringen, welcher dann die fernere Untersuchung mit Beiziehung eines anderen Sachverständigen, welcher in der Regel ebenfalls ein Tierarzt, Rurschmied oder Wundarzt sein muß, auf Kosten des Beschwerdeführers einzuleiten und nach Maßgabe des Befundes zu bestimmen hat, ob die Schlachtung vorgenommen und das Fleisch zum Genuß verwendet werden dürfe oder nicht.

IV.

Wenn bei einem Gewerbe, welches zum Verkaufe von rohem oder auf irgendeine Art zubereitetem oder verkochtem Fleische berechtigt ist, etwas von einem nichtbeschauten Vieh verkauft wird, so ist nach § 399 des allgemeinen Strafgesetzes vom 27. Mai 1852 die Strafe dieser Übertretung das erstemal nebst dem Verluste des nicht beschauten Fleisches oder des daraus gelösten Geldes fünf und zwanzig bis zweihundert Gulden, bei der zweiten Übertretung ist die Strafe zu verdoppeln, bei einem dritten Falle soll der Übertreter seines Gewerbes verlustig und zu einem Gewerbe dieser Art für unfähig erklärt werden.

Alle sonstigen Übertretungen der Vorschriften über die Vieh- und Fleischschau sind nach der Verordnung der hohen Ministerien des Innern und der Justiz und der hohen obersten Polizeibehörde vom 3. April 1855 (L.-R.-Bl. I. Abt., Nr. 61, S. 224) mit einer angemessenen Geld- oder Arreststrafe zu belegen. Die Fleischschauer werden daher verpflichtet, in allen diesen Fällen, sobald sie Kenntniss davon erlangen, die Anzeige an das Bezirksamt zu erstatten.

V.

Die genaue Befolgung dieser Vorschriften haben zunächst die Gemeindevorsteher und Ausschüsse sowie auch die Gemeindevdiener zu überwachen.

Die Gemeindevorsteher haben wahrgenommene Gebrechen bei der Fleischschau entweder sogleich abzustellen, oder wenn dies nicht in ihrer Macht liegt, derlei Übertretungen der kompetenten Behörde anzuzeigen.

Auch sind das Sanitätspersonale und die k. k. Gendarmerie vorzugsweise berufen, die Beobachtung der über die Vieh- und Fleischschau erlassenen Bestimmungen zu beaufsichtigen.

Die k. k. Kreis- und Bezirksämter, haben nachdrücklichst darauf zu dringen, daß die Vieh- und Fleischschau ungesäumt an allen Orten eingeführt wird und bei jeder Gelegenheit sich über den Vollzug und die gewissenhafte Handhabung dieser Vorschriften zu überzeugen, bei wahrgenommenen Übertretungen aber sogleich das gesetzliche Verfahren hierüber einzuleiten.

Strasoldo m. p.

Belehrung für Vieh- und Fleischbeschauer.

Damit die aufgestellten Vieh- und Fleischbeschauer auf dem Lande, welche nicht Tierärzte sind, ihr Amt gewissenhaft zu erfüllen vermögen, wird ihnen diese Belehrung an die Hand gegeben, welche das Wichtigste über die nach der Verordnung über Vieh- und Fleischschau vom 30. September 1858, Z. 7578, ihnen zugewiesenen Beschauegegenstände enthält, nämlich: die Untersuchung

I. des zur Schlachtung bestimmten Viehes im lebenden Zustande;

II. der inneren Teile der geschlachteten Tiere;

III. des Fleisches oder anderer Bestandteile von Schlacht-
tieren in bereits ausgeschrotetem Zustande, oder in Zubereitungen;
mit Rücksicht auf deren Aufbewahrung, der Reinlichkeit und dem
vorschriftsmäßigen Gebaren in den Schlachthäusern, Fleisch-
läden u. dgl.

I.

Untersuchung des Viehes vor der Schlachtung.

Art der Untersuchung.

Diese sowie überhaupt jede bezügliche Untersuchung muß bei hinreichendem Lichte und möglichst beim Tage geschehen; auch wird der Beschauer gut tun, bei größeren Tieren, wie Rinder und Schweinen, sich vor Beschädigungen in acht zu nehmen.

Man naht sich dem zu untersuchenden Tiere mit Ruhe und Aufmerksamkeit, sieht dabei auf die Stellung oder Lage desselben, sowie ob es sich frisch und munter, oder matt und abgeschlagen zeigt, ob es fettleibig oder abgemagert ist.

Hat man sich mit Vorsicht dem Tiere genähert, so untersucht man zuerst die Oberfläche des Körpers im allgemeinen und beachtet dabei die Beschaffenheit der Haut und des Haares sowie den Grad und die Verteilung der Wärme.

Dann untersucht man die Wurzeln der Hörner (beim Rindvieh), die Ohren, die Augen die Nasenöffnungen, beim

Kindvieh auch das Flohmal, das Maul, wobei man die Beschaffenheit der Lippen, des Zahnfleisches, der Zunge und der ganzen Schleimhaut des Mauls in Hinsicht auf Wärme, Färbung, Trockenheit, geschwürigen Zustand o. dgl. sowie auf den vorhandenen Maulschleim, ob er dünn, zähe oder fadenziehend ist, acht hat.

Nun legt man die flache Hand an den unteren Teil der Brustwand hinter dem linken Armgelenk und beobachtet die Anzahl der Herzschläge in einer Minute sowie ihre Stärke und Regelmäßigkeit, dann geschieht dies auf der rechten Seite. Hierauf sieht man auf das Atmen, wie oft es in einer Minute geschieht, ob es leicht, ruhig und regelmäßig oder mit Anstrengung, starkem Flankenheben und besonderem Geräusch verbunden ist, ob das Tier dabei hustet und wie der Husten beschaffen ist.

Dann untersucht man den Hinterleib (Bauch), ob er ungewöhnlich aufgetrieben oder eingezogen ist, ob das Tier bei einem mäßigen Drucke auf denselben Schmerz äußert, ausweicht.

Dann sind die Geschlechtsteile, das Euter, der Wurf und After, der Schweif und die Endglieder der Füße mit den Klauen auf ihr Beschaffenheit zu untersuchen.

Nun läßt man das Tier sich bewegen und beachtet dabei dessen Gang, ob er kräftig oder auffallend matt, schwankend, taumelnd ist.

Wenn es überhaupt möglich ist, besonders aber, wenn Zweifel über die Gesundheit eines Tieres vorkommen, unterlasse der Beschauer nicht, auch die Freß- und Sauglust des Schlachttieres durch Vorgeben von Futter und Getränke zu prüfen, sowie beim Kindvieh, Schafen und Ziegen auf das Wiederkäuen (Eindrucken) als ein wichtiges Merkmal für die Gesundheit zu achten ist.

Ebenso sind die Harn- und Darmentleerungen und die Milch beim Melkvieh zu beachten.

Kennzeichen der Gesundheit im allgemeinen.

Beim Kindvieh.

Beim Liegen hat es die vorderen Füße gegen die Brust, die hinteren gegen den Bauch eingezogen, hält den Kopf auf-

recht und bewegt meist den Hintertiefer regelmäßig mit kurzem Aussetzen zum Wiederkäuen (Eindrücken).

Beim Annähern fremder Personen und beim Anrufen steht es gewöhnlich auf, wobei es sich zuerst mit den Hinterfüßen erhebt; ist es aufgestanden, so streckt es sich meist, schüttelt die Haut und schaut sich um.

Im Stehen hat es die Vorderfüße gerade, die hinteren im Sprunggelenke etwas genähert.

Es sieht frisch und munter aus, bewegt die Ohren und den Schweif.

Der Körper ist gehörig gewachsen und den Umständen nach genährt (leibig).

Die Haare sind glatt anliegend und matt glänzend.

Die Haut ist weich, locker, leicht in Falten zu drücken und zu heben, rein, hat nirgends Beulen, Geschwülste oder — beim Darüberstreichen mit der flachen Hand — knisternde und rauschende Stellen.

Der Trill (Goddor oder Brustlappen) ist körnig, die ganze Körperoberfläche sowie die Wurzeln der Hörner und die Ohren sind mäßig warm.

Die Augen sind frisch, haben einen natürlichen Glanz und sind, wie auch ihre Umgegend, rein.

Die Nasenöffnungen sind rein, die innere Haut der Nase ist gleichmäßig blaßrot, feucht und mäßig warm.

Das Fohzmaul (Nasenspiegel) ist feucht, glatt und kühl und wird vom Tiere öfters beleckt. Das Maul ist geschlossen, die Zunge nicht herausragend; die innere Haut des Mauls, Zahnfleisch u. s. w. sind blaßrot, rein, mit dünnem Schleim bedeckt und mäßig warm.

Die Zunge ist oben rauh, von grauer Farbe, feucht und nirgends mit Beulen, Geschwüren oder dergleichen besetzt.

Der Herzschlag ist nur links schwach zu fühlen, gleichmäßig und bei 50mal in einer Minute.

Das Atmen geschieht ruhig mit leichter Bewegung der Brust- und Bauchwandung, ohne Geräusch und bei 12- bis 14mal in der Minute. Die ausgeatmete Luft ist mäßig warm und ohne besonderen Geruch. Der Bauch ist weder auffallend

aufgetrieben noch eingezogen und bei mäßigem Drücken auf selbem äußert das Tier weder Unruhe noch Schmerz.

Am Euter, den Geschlechtsteilen, dem After zeigen sich keine Geschwülste, Auswüchse oder Geschwüre, noch krankte Ausflüsse von Blut, Eiter u. dgl.

Der Schweif leistet beim Wegziehen einen kräftigen Widerstand sowie überhaupt alle Bewegungen des Thieres kräftig und munter sind.

Die Enden der Gliedmaßen sind nur mäßig warm und die Klauen haben weder an ihrer Krone noch in der Spalte nässende oder geschwürige Stellen.

Die Freß- und Sauglust sowie das Wiederkauen (Eindrücken) sind gehörig, der entleerte Mist breiig und ohne üblen Geruch, der Harn gelb und klar und die Entleerung geschieht bei beidem ohne Anstrengung oder Schmerzäußerung.

Die Milch (beim Melkvieh) hat ihre natürliche Farbe und Geschmack.

Bei Schafen, Ziegen und Schweinen.

Im allgemeinen sind auch bei diesen Thieren die vorbeschriebenen Merkmale vorhanden; es hat der Beschauer hiebei nur die Besonderheiten nach der Tiergattung zu berücksichtigen.

So ist bei Schafen die Wolle je nach der Rasse mehr oder weniger dicht, doch sind nirgends kahle Stellen und sie läßt sich nicht leicht ausreißen.

Der Herzschlag ist nicht nur links, wo er stärker wahrnehmbar ist, sondern auch rechts fühlbar und findet 60- bis 70mal in der Minute statt.

Das Atmen geschieht gleichfalls öfter, bei 20mal in derselben Zeit.

Das Schwein ist besonders lebhaft, beim Ergreifen schreit es mit heller durchdringender Stimme und leistet einen kräftigen Widerstand. Die Borsten sind am Rücken aufgerichtet, am übrigen Körper anliegend, sie haften fest und bluten nicht, wenn man sie ausreißt.

Die Verschiedenheit der Form des entleerten Mistes ist ohnehin bekannt.

II.

Untersuchung der inneren Theile der geschlachteten Tiere.

Art der Untersuchung.

Da die Schlachtungen in der Regel auf bestimmte handwerksmäßige Art vorgenommen werden, so hat sich der Fleischbeschauer bei dieser Untersuchung nach dem Gange der Schlachtung — dem sogenannten Aufarbeiten — zu richten, um sowohl seiner Pflicht zu genügen, als auch um keine Veranlassung zu Klagen wegen Behinderung und Zeitverlust von seiten der Schlächter zu geben.

Es sind daher nach Eröffnung des Schlachtthieres dessen Eingeweide in der Reihenfolge, wie sie herausgenommen werden, zu untersuchen; doch darf der Beschauer keines unbeachtet lassen und hat dabei seine volle Aufmerksamkeit zu verwenden, da gerade meist an ihnen die auffallendsten Merkmale der wichtigsten Krankheiten vorkommen.

Kennzeichen des gesunden Zustandes.

Bei allen gesunden Tieren strömt das Blut nach dem Stiche kräftig hervor, aus der Blutader dunkelrot, aus der Pulsader hellrot; es ist gehörig flüssig und schäumt, wenn es in einem Gefäße aufgefangen wird; es gerinnt (stockt) in kurzer Zeit — wenn man es nicht beständig umrührt — und wird zu einem festen Kuchen, auf welchem sich nur wenig Blutwasser ausscheidet.

Das Lostrennen der Haut geht leicht vonstatten, sie läßt sich leicht spannen, ist weich und dehnbar, an ihrer inneren Fläche weißlich und es zeigen sich nur wenig Blutspuren, welche erst durch das Zerreißen kleiner Blutadern beim Lostrennen der Haut entstanden sind.

Unter der Haut zeigt sich das über und zwischen dem Fleische haftende Zellgewebe weiß, nicht aufgedunsen und mit förmigem Fett durchzogen.

Das Fleisch ist hochrot — wird aber an der Luft etwas dunkler — und fühlt sich derbförnig an.

Der Schlund und der Kehlkopf sind innen blaßrot und feucht.

Das Hirn ist weiß, mit rötlichgrauen Streifen durchzogen und ziemlich derb.

Die Lufttröhre ist außen weißlich, innen mehr blaßrötlich und enthält nur wenig dünnen Schleim. Die Zungen sind rosenrot, glatt, glänzend und schwammig anzufühlen; werden sie aufgeschnitten, so zeigt sich nur wenig schaumiges Blut.

Die Brustdrüse (Brustbries) — welche nur bei jungen Tieren vorhanden — ist weißrötlich, körnig, derb; bei erwachsenen Tieren ist an ihrer Stelle körniges Fett vorhanden.

Der Herzbeutel (Herzblätter) ist weißlich, außen mit etwas Fett bewachsen, innen glatt, glänzend und enthält nur sehr wenig klares Wasser.

Das Herz ist an den Furchen mit Fett besetzt, derb anzufühlen, außen hochrot, innen etwas blässer und entweder blutleer oder nur wenig gestocktes Blut enthaltend.

Die großen Blutgefäße (Lichtl) sind glatt, weißlich und blutleer. Das die Brust von der Bauchhöhle scheidende Zwerchfell (Kronfleisch) ist in der Mitte sehnig, weißlich, glänzend, im Umfange aber fleischig rot und glatt. Das Brustfell (innere Brusthaut) ist blaß, feucht, glänzend und glatt.

Das Netz ist weißgelblich und mehr oder weniger mit Fett bewachsen.

Die Därme sind nur wenig aufgetrieben, außen weißlich, feucht und glänzend; innen nur von gewöhnlichem Darminhalt, d. i. von Galle, dem genossenen Futter u. dgl. gefärbt; nach dem Abstreifen mit dem Messer zeigen sie sich auch innen weißlich.

Das von Blutadern durchzogene Gefröse ist weißlich und mehr oder weniger mit Fett besetzt.

Der Magen — bei Wiederkäuern Lab oder Labmagen — ist außen blaß, feucht und glänzend, weich anzufühlen, meist enthält er einen säuerlich riechenden Futterbrei, nach dessen Entfernung die innere faltige Haut sich blaßrötlich und mit Schleim überzogen zeigt.

Der Löser — das Buch oder der Blättermagen — ist rundlich, immer gefüllt, aber nur mäßig fest, außen ist er weißlich, glänzend, aufgeschnitten zeigen sich die dunkelgrünen

Futterschichten zwischen seinen Blättern eingedrückt; die Blätter sind grau und mit kleinen, warzigen Hervorragungen dicht besetzt.

Die Haube — Nezmagen oder Bienenkappe — ist weich, außen weißlich, innen mit wenig, meist noch erkenntlichem Futter gefüllt, nach dessen Wegnahme sich die gelblichgrauen netzartigen Zellen zeigen.

Der Panzen — Wanst, Wampe — ist mäßig ausgedehnt, weich, weißlich, glatt und mit noch erkennbarem Futter gefüllt; die innere Haut ist grau und mit vielen verschiedenen langen Zäpfchen und Wärzchen besetzt. (Diese drei letztbeschriebenen Mägen kommen beim Schweine nicht vor.)

Die Leber ist dunkelrot, braun, glatt und glänzend, derb anzufühlen und enthält nur wenig dunkles Blut.

Die Gallenblase (Gallenbeutel) ist nur mäßig groß und mit einer flüssigen, bräunlichgrünen Galle gefüllt.

Die Milz ist außen bleigrau, glatt und ziemlich derb, innen dunkelbraun und nur wenig dunkles Blut enthaltend.

Die Bauchspeicheldrüse (Bauchbries) ist blaßbräunlich und körnig.

Das Bauchfell (innere Bauchhaut) ist wie das Brustfell beschaffen.

Die Nieren sind dunkel braunrot, glatt, glänzend, derb und von einem weißlichen körnigen Fett umwachsen.

Die Harnblase (Blatter) ist weißlich, glatt und gewöhnlich mit etwas gelblichem klarem Harn gefüllt.

Die Gebärmutter (Mutter oder Tragsack der weiblichen Tiere) sowie deren Eierstöcke sind außen weißlich und glänzend, innen ist erstere blaßrötlich und mit dünnem Schleim bedeckt.

Das Euter ist innen blaßgelblich, ziemlich derb, doch nirgends mit harten Knoten besetzt.

Die Hoden (Geilen) der männlichen Tiere haben eine entsprechende Größe, sind glatt und in ihrem Innern bei Stieren und Böcken gelblich, bei Schweinen mehr bräunlich.

Jede beträchtliche Abweichung von den vorbeschriebenen Merkmalen des gesunden Zustandes sowohl beim lebenden Tiere als an dessen Eingeweiden ist im allgemeinen als Krank=

heitszeichen zu berücksichtigen; inwieferne solche aber von besonderer Bedeutung ist, wird in der folgenden Darstellung der wichtigsten Krankheiten, welche bei Schlachtthieren vorkommen können, ersichtlich gemacht werden.

A.

Krankheiten der Schlachtthiere, welche den Genuß des Fleisches u. s. w. theils gar nicht, theils nur bedingungsweise zulassen und bei deren Vorkommen der Fleischbeschauer streng verpflichtet ist, der Behörde sogleich die Anzeige davon zu machen.

Diese sind:

1. Die Wut.
2. Vergiftungen.
3. Der Milzbrand.
4. Die Maul- und Klauenseuche.
5. Lungenseuche.
6. Die Ruhr (Darmruhr).
7. Die Pocken (Blattern).
8. Die Rinderpest.

1. Die Wut kommt bei Schlachtthieren nur nach einem Bisse oder derartigen Verletzung von einem schon wutkranken Tiere — vorzüglich Hunden — vor; sie kann schon nach einigen Tagen, aber auch erst nach vielen Wochen ausbrechen und zeigt sich je nach der Tiergattung in folgender Weise:

Das Tier äußert große Unruhe, ist scheu, schreckhaft oder sehr aufgeregter (wild), verliert die Freßlust, aber nicht den Durst, welcher oft vermehrt ist (meist können aber wutkranke Tiere nur schwer, oft auch gar nichts Flüssiges hinabschlucken).

Das Wiederkäuen unterbleibt; anfangs ist Verstopfung, später aber Lagieren vorhanden.

Gewöhnlich zeigt sich aufgeregter Geschlechtstrieb — stierig oder brünstig werden — meist zeigt sich ein Schäumen oder Geifern aus dem Maule; auch stellen sich Zuckungen und Lähmungen des Hinterteiles ein.

Von Zeit zu Zeit treten heftige Wutanfälle (Toben) auf, dabei sind die Augen geröthet (feurig), der Blick ist wild, stier, glühend; die Stimme verändert — Rindvieh brüllt fast immer, Schweine grunzen oder schreien heiser — die Tiere stampfen mit den Füßen, suchen sich loszureißen und stoßen wütig herum, stürzen wohl auch nieder und wälzen sich. Schafe und Ziegen machen ungewöhnliche Sprünge, knirschen mit den Zähnen; Schweine fahren wild herum, wühlen die Streu auf, nehmen Büschel davon ins Maul und verkriechen sich oder sie fahren auf alles, auch auf Menschen los und suchen zu beißen.

Bei solchen Anfällen ist das Geifern und Schäumen besonders stark; auch das Atmen ist auffallend beschleunigt. Nach dem Anfälle sind die Tiere matt, hinfällig, bekommen starke Zuckungen und verenden so innerhalb acht Tagen.

In solchen Fällen hat eine innere Untersuchung zu unterbleiben. Auch darf durchaus nichts von einem wutkranken Tiere benützt werden.

Die übrigen nötigen Maßregeln wird die Behörde anordnen.

2. Vergiftungen können durch mancherlei giftige Substanzen geschehen; die zumeist vorkommenden und wichtigsten sind die durch Arsenik (Kütrach) und durch Phosphor (meist bei Schweinen).

Derart vergiftete Tiere zeigen große Unruhe, Schmerz, Kolik, starken Durst, Auftreibung des Bauches, Verstopfung oder Durchfall (Laxieren), wobei der Mist meist mit Blut gemengt ist; bei Schweinen ist gewöhnlich auch starkes Würgen (Recken) und Erbrechen vorhanden, auch stellen sich Krämpfe, Zuckungen u. dgl. ein.

Im Magen befinden sich starke Rötungen, Blutungen, oft auch brandige Stellen, ebenso auch im Darm.

Manchmal finden sich noch erkennbare Reste des Giftes im Magen — besonders vom Arsenik — als kleine weiße oder gelbe glänzende Körnchen, die, auf glühende Kohlen gestreut, wie Knoblauch (Knofel) riechen.

In solchen Fällen ist der Magen und Darm mit allem, was darinnen ist, solange aufzubewahren, bis er von den von der Behörde bestimmten Sachverständigen untersucht wurde; welche dann über die Genießbarkeit des Fleisches zu entscheiden und das weitere einzuleiten haben.

3. Der Milzbrand — Anthrax — Typhus, kann bei jeder Gattung von Schlachtthieren vorkommen (am öftesten im Sommer).

Außer der Art, wobei die Tiere nach kurzem Dahinstarren, Bittern u. dgl. zusammenstürzen und schnell verenden, kommt er noch in folgenden Formen vor:

- a) Milzbrandfieber, Faulfieber. Das davon befallene Tier ist matt, hinfällig, stumpf, läßt Kopf und Ohren hängen oder ist aufgereggt, unruhig, wild, stampft mit den Füßen oder schlägt gegen seinen Bauch, knirscht öfters mit den Zähnen, zittert.

Die Körperwärme ist meist stark erhöht und wechselt schnell — fliegende Hitze — die Ohren und Fußenden sind gewöhnlich kalt; die Augen glözend, stier; das Weiße des Auges meist gelblich und von stark roten Adern durchzogen. Die innere Haut (Schleimhaut) der Nase und des Maules ist heiß, gelblichrot oder auch mit dunklen Tupfen besetzt. Das Floßmaul beim Rindvieh ist warm, trocken, rissig. Der Herzschlag ist sehr schnell, deutlich wahrnehmbar, selbst pochend. Das Atmen ist beschleunigt, kurz, ängstlich, schnaufend. Das Fressen, Saufen und Wiederkäuen unterbleibt gewöhnlich ganz. Es geht nur wenig Mist ab, welcher schwärzlich, fest, mit Blut gemengt ist, oder es ist Laxieren von dünnem, stinkendem, blutigem Mist vorhanden.

- b) Brandiger Rotlauf, fliegender Brand, h. Antoniusfeuer; kommt meist bei Schweinen vor, manchmal auch bei Schafen.

Schweine vergraben sich dabei in die Stren, liegen immer, wollen nicht aufstehen, würgen, recken (zeigen Brechreiz) oder erbrechen auch manchmal. An der inneren Seite der Schenkel am Bauch — selbst auch an der Brust und dem Hals — zeigen sich rote Flecken, die schnell größer werden und bald eine dunklere, blaurote oder auch schwärzliche Farbe bekommen; dabei sind die Tiere manchmal im Hinterteil gelähmt. Schafe gehen anfangs steif, hinken, später zeigt sich an der inneren Fläche der Schenkel eine dunkelrote oder bläuliche, teigig anzufühlende oder knisternde

Anschwellung, welche sich wohl auch über den Bauch und weiter ausbreitet und warm und schmerzhaft oder schon kühl und unempfindlich ist.

e) **Rausch**, rauschender Brand. Es finden sich an verschiedenen Stellen des Körpers, meist am Rücken, dem Bauch und der Brust, geringe Anschwellungen, welche, wenn man mit der Hand darüber streift, knistern oder rauschen.

d) **Beulenfieber**, Milzbrandkarbunkel; gewöhnlich an den abhängenden Körperstellen, als am Triel, den Schultern, den unteren Theilen der Brust, des Bauches, an den Füßen zeigen sich verschieden große Geschwülste, Beulen, welche meist schnell größer werden und entweder heiß und schmerzhaft oder kühl, unempfindlich, teigig, wohl auch schwappend sind, manchmal aufbrechen und eine zähe, klebrige oder jauchige Flüssigkeit enthalten. Bei Schafen kommen sie meist am Kopfe vor, bei Schweinen vorne am Hals oder in der Nähe der Ohren; auf solchen Geschwülsten sind die Borsten in Büscheln aufgesträubt, sind lichter, spröde, hart und die Tiere äußern großen Schmerz, wenn man sie auszieht.

Diese Art ist unter dem Namen weiße Borste, Borstenfäule, Kopfbrandbeule bekannt.

e) **Zungenbrand**, Zungenkrebs, Pestblattern, bei Schweinen Rankkorn. Im Maule, besonders an der Zunge oder dem Gaumen, zeigen sich Blattern von der Größe einer Erbse bis zu einer Nuß, die zuerst weißlich, bald aber bräunlich oder schwarz werden, aufbrechen und eine bräunliche, jauchige Flüssigkeit entleeren, welche die umgebenden Teile zerstört, so daß tiefe, brandig aussehende Geschwüre entstehen, dabei ist die Zunge und die Umgebung der Geschwüre geschwollen.

f) **Bösartige Bräune**, Kehlbrand, kommt bei Schweinen oft mit dem brandigen Rotlauf verbunden, aber auch für sich allein vor.

Hiebei ist das Atmen äußerst beschwerlich, keuchend, pfeifend; die Tiere grunzen ganz heiser, können nichts verschlucken, würgen und recken öfter; der Rüssel ist heiß

und trocken; die Maulschleimhaut stark rot, selbst bräunlich; die Zunge angeschwollen.

Vorn am Halse zeigt sich gewöhnlich eine Geschwulst, wie sie beim Beulensieber bereits beschrieben wurde.

g) Rückenblut Leidenblut kommt öfter beim Rindvieh, seltener bei Schafen vor.

Anfangs sind die Tiere am Rücken, besonders an den Lenden und dem Kreuze sehr empfindlich, so daß sie schon bei einem geringen Drucke sich stark einbiegen; sie drängen häufig und stark unter Schmerzäußerung zum Misten, wobei nur wenig harter schwärzlicher Mist, dafür aber schwarzes zähes Blut entleert wird.

Der After und Mastdarm ist herausgedrängt, wulstig, dunkelrot, selbst schwärzlich und heiß.

Bei allen vorbeschriebenen Milzbrandformen sind mehr oder weniger auch die angeführten Kennzeichen des Milzbrandfiebers vorhanden.

Zeigen sich bei einem Schlachtthiere deutlich die Zeichen von irgendeiner der angeführten Milzbrandformen, so darf die Schlachtung nicht vorgenommen werden; wäre sie aber (bei Notschlachtungen) schon geschehen, oder in zweifelhaften Fällen, dann ist die Eröffnung dieses Tieres und die innere Untersuchung erst nach dem Erkalten desselben vorzunehmen.

Bei der inneren Untersuchung sind die wichtigsten Kennzeichen des Milzbrandes folgende:

Das Blut ist sehr dunkel, schwärzlich, zähe, stockt entweder gar nicht und sieht dann wie Wagenschmiere aus, oder es stockt nur sehr wenig, bildet einen weichen Kuchen, auf dem sich nur etwas gelbliches Wasser zeigt.

Beim Abziehen der Haut zeigen sich an verschiedenen Stellen dunkle Flecken von ausgetretenem Blute; oft auch gelbliche, sulzige oder speckige Massen. Solche Massen, welche auch manchmal mit Blut durchzogen sind, finden sich gewöhnlich in der Brust, um die Nieren herum, am Gefröse, welches meist auch mit mehr oder weniger großen Knoten (geschwollene Drüsen) besetzt ist.

Die Milz ist fast immer auffallend größer, weich, schwammig, mit Beulen oder Blasen besetzt und im Innern von einer schwarzen, zähflüssigen Masse überfüllt.

Auch die übrigen Eingeweide sind mehr oder weniger von solchem Blute überfüllt und sehen dunkler aus.

Das Fleisch ist merklich dunkler, braunrot, manchmal wie gekocht aussehend, und es findet sich an manchen Stellen ausgetretenes Blut in selbem.

Von einem milzbrandkranken Tiere darf wegen der großen Gefährlichkeit und Ansteckungsfähigkeit für Menschen und Tiere, durchaus nichts verwendet werden, sondern es müssen alle Bestandteile und Abfälle desselben auf das sorgfältigste beseitigt und vertilgt werden.

4. Die Maul- und Klauenseuche kommt bei allen Schlachtthieren, am öftesten aber beim Rindvieh vor, und ist an folgenden Merkmalen nicht schwer zu erkennen:

Die Tiere geifern zuerst meist etwas; im Maul — manchmal auch um selbes herum — findet sich ein Ausschlag in Form von erbsen- bis haselnußgroßen Blasen, welche bald bersten (ausspringen), eine wässerige Flüssigkeit enthalten und einen roten Fleck hinterlassen. Meist zeigen sich auch weißliche oder gelbliche Geschwüre an solchen Stellen; die Tiere haben viel Durst, fressen aber gewöhnlich gar nicht. Ist der Ausschlag auch an den Füßenden vorhanden, so sind dieselben heiß und es finden sich in der Klauenspalte, den Ballen, an der Krone, ebensolche Blattern oder Geschwüre. Dabei hinken die Tiere oder liegen beständig und wollen nicht aufstehen.

Das Fleisch (auch die Milch) von solchen Tieren ist gesundheitschädlich, daher die Schlachtung während der Krankheit (welche in 8 bis 14 Tagen vorübergeht) nicht zulässig.

5. Die Lungenseuche (Lungenfäule) kommt nur beim Rindvieh vor und äußert sich am lebenden Tiere durch ein mehr oder minder auffallendes Brustleiden, daher beschwerliches Atmen öfteres Husten u. dgl. Die sichersten Kennzeichen finden sich bei der inneren Untersuchung. In der Brust ist oft eine beträchtliche Menge Flüssigkeit enthalten.

Die Lunge ist entweder teilweise oder ganz fest, bedeutend vergrößert, schwerer, sinkt im Wasser unter, läßt sich nicht aufblasen, knistert nicht beim Zerschneiden und zeigt auf den Schnittflächen ein eigenes marmorirtes Aussehen von roten, bräunlichen und dunklen Flecken, durch welche weiße und gelbliche Streifen von verschiedener Dicke durchziehen.

Bei geringem Grade der Krankheit, wo sich nur wenig von den beschriebenen Veränderungen zeigt und die Tiere noch leibig sind, kann das Fleisch (welches zwar minderer Qualität ist) ohne Gefahr für die menschliche Gesundheit zum Genuße verwendet werden. Bei hohem Grade der Krankheit, wo solches Fleisch für den Genuß nicht mehr geeignet sein kann, wird das dazu berufene Sanitätspersonale das Entsprechende veranlassen.

6. Die Ruhr, welche bei allen Schlachttieren vorkommen kann, zeigt folgende wesentliche Merkmale:

Die Tiere haben starken Durst, aber keine Freßlust, sind traurig, matt, unruhig, krümmen den Rücken auf; der Bauch ist etwas aufgebläht und beim Drucke schmerzhaft. Der Mist geht sehr häufig unter starkem Drängen und Schmerzäußerung ab (larieren), ist mißfärbig, heiß, dünnflüssig, stinkend und meist mit Blut, materieähnlichen Klümpchen u. dgl. vermischt; der Mastdarm und After ist herausgetrieben, stark gerötet und sehr empfindlich.

Bei der inneren Untersuchung finden sich im Verlaufe des Darmes starke Rötungen, besonders im dicken Darne, welcher so wie der Mastdarm, eine stinkende, blutige, mit abgestoßenen Schleimhautstücken und Mist gemischte Flüssigkeit enthält.

Die Haut des Darmes ist dunkel- oder blaurot, geschwürig aussehend, ganz mürbe.

Das Fleisch von solchen erkrankten Tieren ist für die menschliche Gesundheit bedenklich, es werden daher hiezu berufene Sanitätsbeamte zu entscheiden haben, ob in leichteren Graden der Genuß desselben bedingungsweise zugestanden werden könne.

7. Die Blattern kommen meistens bei Schafen, nur selten bei anderen Schlachttieren vor und sind bei ihrem Beginne an den Flohstich ähnlichen roten Flecken, in deren Mitte sich bald auch kleine Knötchen zeigen, welche sich dann zu eigentlichen Blattern entwickeln, leicht zu erkennen.

Diese Flecken zeigen sich zuerst um die Augen, am Maule, an der inneren Fläche der Schenkel u. s. w.

Dabei sind die Tiere matt, fressen nicht, haben starken Durst, schnelleres Atmen und stärkeren Herzschlag.

Von blatterkranken Tieren darf nichts verwendet werden.

Die Behörde wird deren Vertilgung und das weitere veranlassen.

8. Die Kinderpest, welche bei uns nur mittelst Ansteckung durch fremdes Vieh, deren Abfällen u. dgl. entstehen kann, zeigt als auffallendste Kennzeichen am lebenden Tiere folgende: Traurigkeit — manchmal auch Aufgeregtheit — Mangel an Fresslust, Aufhören des Wiederkäuens, wenig Durst, öfteres Schütteln mit dem Kopfe, Knirschen mit den Zähnen, Bittern, von Zeit zu Zeit eintretendes schwaches Husten und (anfangs) Verstopfung. Häufiges Tränen aus den Augen, deren Winkel mit dickem Schleim und Krusten belegt sind. Die innere Haut der Nase ist stark gerötet und es fließt aus selber wie auch aus dem Maule ein zäher fadenziehender Schleim.

Nun tritt gewöhnlich auch Variolen ein, wobei der dünne, stinkende Mist dem bei der Ruhr beschriebenen ähnlich ist.

Das Vorkommen dieser äußerst gefährlichen Krankheit des Kindviehes erfordert das schnellste Einschreiten der Behörden, wobei ohnehin die weitere (innere) Untersuchung durch die dazu berufenen Sanitätsbeamten nach Maßgabe des Erlasses des hohen Ministeriums des Innern vom 15. Februar 1854, Z. 2872/217, Statthalt.=Zahl 1829/1854, stattfinden und das Geeignete verfügt werden wird.

Gegenwärtig nach dem Gesetze vom 29. Februar 1880, R.-G.=Bl. Nr. 37.

B.

Krankheiten der Schlachttiere, bei welchen die Ausschrotung und der Verkauf des Fleisches nach dem Satzungspreise nicht zulässig ist, zu minderen Preisen und für den eigenen Verbrauch jedoch bedingungsweise zugestanden werden kann, worüber die Entscheidung nach Maßgabe dieser Belehrung zunächst dem Fleischbeschauer zukommt.

Diese sind:

1. Franzosenkrankheit (Perlsucht, Meerlinsigkeit, Stiersucht), kommt meistens bei Rühen in mittlerem Alter vor (sie hat mit der Krankheit bei Menschen, die man mit ersterem

Namen zu bezeichnen pflegt, nichts gemein). Am lebenden Tiere zeigt sich ein Brustleiden, wobei Rüche von Zeit zu Zeit stierig werden.

Bei der inneren Untersuchung finden sich an der inneren Brusthaut (Brustfell), den Lungen, Herzbeutel, manchmal auch am Bauchfell, dem Netz, Gefröse u. s. w. Auswüchse, welche entweder flach, messerrückendick und schwammig sind, wohl auch netzartig verschlungene, baumzweigähnlich verästelte Zotten darstellen oder als hirse-, erbsen-, selbst nußgroße Knoten, theils einzeln zerstreut, theils zusammengehäuft traubenartig stehen; ihre Farbe ist verschieden, grau, weißgelblich, rötlich u. dgl.; sie sind entweder weich, schwammig oder speckig hart. Bei höheren Graden der Krankheit findet man auch Wasser in der Brust, im Bauch, Wurmblasen, Entartungen der Lunge, der Leber u. dgl.; dann sind die Tiere auch sehr abgemagert, ihr Fleisch ist blaß, welk, wässerig und zum Genuße für Menschen nicht geeignet; bei geringen Graden, wo die Tiere noch leibig sind, ihr Fleisch noch frisch und kernig aussieht, jedoch zulässig.

Es darf aber kein kranker Teil oder krankes Eingeweide eines Schlachttieres überhaupt zum Genuße kommen, sondern muß jedesmal unter Aufsicht des Fleischbeschauers vertilgt werden.

2. Schwindsucht, Abzehrung, Lungen sucht, Lungenwürmer; die nächsten Kennzeichen sind Abmagerung und bei letzterer noch beschwerliches Atmen und öfteres Husten.

Bei der inneren Untersuchung finden sich mancherlei krankhafte Zustände, als: Verschwärungen der Lunge, der Leber, des Magens (manchmal sind Nadeln u. dgl. im Magen, in den Därmen, selbst in das Herz eingedrungen), Anschwellungen der Gefrösdrüsen, Würmer u. dgl.

Bei der Lungenwürmerkrankheit sind in den Verzweigungen der Lufttröhre eine große Menge kleiner, weißer, fadenförmiger Würmer vorhanden.

3. Gliedersucht, Beinweiche, Rackseuche, Markflüssigkeit ist leicht an der auffälligen Mürbheit der Knochen (welche leicht brechen und sich selbst mit dem Messer zerschneiden lassen) und an dem dünnflüssigen, schmutzigen Mark zu erkennen.

Bei Kälbern und Lämmern sind meist die Gelenke aufgetrieben, verdickt und die Glieder gekrümmt.

4. Harnfluß, Harnruhr, Lauterstall zeigt sich durch häufiges und reichliches Abgehen eines geruchlosen, wasserhellen Harns, starken Durst, Mattigkeit und Abmagerung. Bei der inneren Beschauung finden sich die Nieren entweder sehr groß und weich oder zusammengeschrumpft, die Harnblase meist dick.

5. Egelkrankheit, Bleichsucht, Fäule, Wassersucht kommen als verwandte Krankheiten meist bei Schafen vor. Die auffallendsten Merkmale sind Mattigkeit, Durst, trockene und leicht ausgehende Wolle, sehr blasse oder auch gelbliche Hautfarbe, die innere Haut der Nase, des Mauls ist blaß; um die Augen und am Halse zeigen sich wasserfüchtige Anschwellungen (Kropf), das Atmen ist beschleunigt und Abmagerung vorhanden.

Bei der Tötung solcher Tiere zeigt sich das Blut immer dünnflüssig, wässerig, das Fleisch ist merklich blässer, weich, kein Fett vorhanden; in der Brust, im Herzbeutel, im Bauch findet man Wasser; die Eingeweide sind blässer und blutleer.

Die Leber ist meist größer und wachs- oder lehmgelb, beim Durchschneiden finden sich in den Gallengängen egelförmige Würmer; die Gallenblase ist vergrößert und mit wässriger, lichtgelber oder grünlicher Galle überfüllt; die Gekrösdrüsen angeschwollen.

6. Die Drehkrankheit kommt bei Schafen und Rindvieh vor, äußert sich durch Mattigkeit, Betäubung oder auch Aufgeregtheit; gewöhnlich senken die Tiere den Kopf, schütteln ihn öfters, sind schwindlich, drehen sich herum, bis sie niederstürzen, bekommen Zuckungen u. dgl.

Im Gehirn finden sich Wurmblasen von der Größe eines Hanfkorns bis zu einer Nuß.

Ein solches Gehirn darf nicht Hunden zum Fressen gegeben werden, da sich aus diesen Wurmblasen bei Hunden Bandwürmer entwickeln, deren abgehende Glieder weitere Veranlassung zur Drehkrankheit werden.

7. Die Gumbber-, Trabber- oder Weßkrankheit (Schrudigsein), bei Schafen, seltener bei Ziegen vorkommend, äußert sich durch besondere Schreckhaftigkeit der Tiere, dabei zeigen sie einen dummen, stieren Blick, lassen die Ohren hängen, sind matt, gehen steif, schwankend mit schnellen, kurzen, trippelnden Schritten; suchen sich immer am Hinterteil zu reiben

(weken) und selben mit den Zähnen zu benagen (gumbbern), verlieren die Freßlust, magern ab; aus Maul und Nase fließt ein mißfärbiger, grünlicher, übelriechender Schleim, zuletzt stellt sich Lähmung des Hinterteiles, Zähneknirschen und Zuckungen ein.

Das Blut ist dünner, blässer, das Fleisch bleicher und welk, an den Eingeweiden zeigt sich meist keine Veränderung.

8. Schafroß und Schnuffelkrankheit. Beim Schafroß zeigt sich ein zäher, gelblicher oder mißfärbiger und stinkender Ausfluß aus der Nase, welcher die Öffnungen verklebt und verstopft und so ein beschwerliches, schnaufendes Atmen veranlaßt, dabei ist auch ein häufiger, lockerer, mit Auswurf verbundener Husten vorhanden; aus den Augen fließt eine schmierige Feuchtigkeit und das Maul ist mit zähem, schmierigem Schleim belegt, nebstbei findet sich Hinfälligkeit und Abmagerung. Bei der Schnuffelkrankheit der Schweine zeigt sich Anschwellung und Auflockerung der Nasenschleimhaut und weiter auch Auftreibung der Nasenknochen, wodurch der Rüssel dick und wulstig wird und beschwerliches Atmen (schnuffeln) entsteht; auch fressen die Tiere schwer und magern ab.

Bei allen diesen Krankheiten hängt es von dem Grade derselben und den Veränderungen, welche die Eingeweide und das Fleisch zeigen, ab, ob es genießbar ist oder nicht, und ist hiebei das bereits bei der ersten Krankheit hierüber Gesagte zu berücksichtigen.

9. Finnen bei Schweinen und zumeist bei solchen vorkommend, welche zu Aborten gelangen und von menschlichen Abfällen fressen.

Kennzeichen derselben am lebenden Schweine gibt es nicht — daher die an manchen Orten bestehende sogenannte Finnenbeischau ganz nutzlos und deshalb nicht mehr vorzunehmen ist. Nur bei sorgfältiger innerer Untersuchung sind sie mit Bestimmtheit zu erkennen. Sie kommen oft in großer Menge, aber auch nur einzeln zerstreut vor; gewöhnlich sind sie im zelligen Gewebe, an der inneren Fläche der Schultern, am Bug, im Fleische zwischen den Rippen, unter der inneren Brusthaut, an dem unteren Teile der Zunge, selbst im Herzen, in der Leber, der Milz u. s. w. eingelagert und als hanfkorn-

bis erbsengroße rundliche Knötchen (Blasen) von weißlicher, bläulicher oder gelblicher Farbe leicht zu erkennen. Dort, wo sie im Fleische sitzen, ist dasselbe um die Finnen herum dunkler, selbst blaurot; diese dunklere Farbe bleibt selbst nach dem Kochen des Fleisches, wobei die Finnenblase aufquillt und fest wird; solches Fleisch knirscht beim Durchschneiden.

Da die Finne nichts anderes als eine Entwicklungsstufe des Bandwurmes, ist und wenn sie im lebensfähigen Zustande in den Menschen gelangt, Bandwurm wird, so ist das Fleisch von sinnigen Schweinen für die menschliche Gesundheit gefährlich, daher der Verkauf desselben verboten; nur das Fett (Speck), wenn es bei starker Gluthitze ausgeschmolzen wurde, kann zur Benützung kommen.

Es gibt zwar — außer den bereits dargestellten — noch manche frante Zustände, die bei Schlachtthieren vorkommen können, wobei die Entscheidung über die Genießbarkeit des Fleisches nach Maßgabe dieser Belehrung keine Schwierigkeiten haben wird. Doch hat der Fleischbeschauer stets zu berücksichtigen, daß nach dem Sinne der bezüglichen Verordnung nur Fleisch von gesunden Tieren und von guter Beschaffenheit zum Verkaufe nach dem Satzungspreise geeignet ist.

Eine besondere Aufmerksamkeit erfordern die sogenannten

Nottschlachtungen.

Sie können durch mancherlei Veranlassungen statthaben.

Die Ausschrotung und der Genuß des Fleisches ist bei übrigens guter Beschaffenheit desselben unbedingt zulässig:

1. Bei Knochenbrüchen und anderen Verletzungen der Tiere, im noch frischen Zustande.
2. Bei Erstickungsgefahr durch im Schlunde stecken gebliebene Gegenstände.
3. Beim Überfressen und Aufblähen.
4. Bei Vorfalle oder Umstülpung der Gebärmutter und Blutsturz nach Geburten.

In allen übrigen Fällen hat sich der Fleischbeschauer nach Anleitung dieser Belehrung zu richten.

III.

Untersuchung von Fleisch und anderer Tierbestandteile im ausgeschroteten Zustande, in Zubereitungen u. dgl. mit Bezug auf die Aufbewahrung derselben.

Bei der Schwierigkeit, welche sich oft für die Beurteilung dieser Gegenstände ergibt, wird der Fleischbeschauer die möglichste Umsicht und Aufmerksamkeit anzuwenden haben, um einen richtigen Befund abgeben zu können, in besonders zweifelhaften Fällen aber die Entscheidung einem hiezu berufenen Sachverständigen überlassen müssen.

Folgende Kennzeichen werden ihm hiebei zur Richtschnur dienen:

Fleisch von gesunden Tieren und von guter Qualität hat eine frische dunkelrote Farbe, beim Angreifen und Zerschneiden zeigt es eine gewisse Verbrheit; es ist von weißem oder blaßgelblichem körnigem Fett durchwachsen und von angenehmem eigentümlichen Fleischgeruch; an seiner der Luft ausgesetzten Oberfläche trocken; die Sehnen (Flachsen) sind weiß — und wenn es schon länger der Luft ausgesetzt war, gelblich glänzend.

• Fleisch von alten, abgemagerten oder durch schwere Arbeit (bei Zugvieh) herabgekommenen Tieren ist zähe, grobfaserig, mehr trocken, dunkler, ohne Fett, es hat weniger Nahrungsgelhalt, ist daher von minderer Qualität. Ebenso verhält es sich beim Fleisch zu junger Tiere, welches blaß, weich (lätschig) ist und wovor auch vielen Menschen ekelt, daher solche Tiere (Stechvieh) nicht vor der dritten Lebenswoche zur Schlachtung und Verkauf ihres Fleisches geeignet sind.

Fleisch von Tieren, welche nach starkem Treiben, Hegen u. dgl. in Aufregung und Erhitzung geschlachtet wurden, ist dunkler, läßt sich nicht so lange wie anderes aufbewahren und bleibt nach dem Kochen zähe; solche Tiere sollen daher erst nachdem sie vollkommen ausgeruht haben, zur Schlachtung kommen. Auch von frischgeschlachteten Tieren kocht sich das Fleisch nicht gut und bleibt zähe; es sollte daher, wenn es anders tunlichst ist: vom Rindvieh nicht vor 20 Stunden, vom Stechvieh nicht vor 10 Stunden zum Verkaufe kommen.

Fleisch kranker Tiere zeigt je nach der Art und Dauer der Krankheit verschiedene Veränderungen; gewöhnlich ist es blässer (blutleer), weich, wässerig, fettlos, ohne jenem eigentümlichen angenehmen Fleischgeruch; meist hat es nach dem Kochen einen faden, selbst widerlichen Geschmack. Bei milzbrandartigen Krankheiten ist es dunkler, mit schwärzlichem, dickflüssigem Blute unterlaufen oder auch mit gelblichen, fulzigen, blutgemengten Massen durchzogen, weich, an manchen Stellen selbst ganz matsch.

Durch zulange Aufbewahrung verdorbenes Fleisch zeigt eine schmutzig braunrote Farbe mit einem bläulichen oder grünlichen Schimmer (Stich), seine Oberfläche ist feucht (nässend), selbst schmierig, die Flecken dunkelgelb, violett, grünlich; es ist weich, leicht zerreißbar und hat einen widerlichen Geruch. Solches Fleisch ist nicht mehr zum Genuße geeignet.

Fauls Fleisch ist an der Oberfläche aschgrau, ganz weich, naß, schmierig und stinkt aashaft; es ist gesundheitschädlich und muß vertilgt werden.

Die Zeitlänge, innerhalb welcher sich frisches Fleisch gut erhalten läßt, ist von mancherlei Umständen abhängig; bei schwüler Hitze und feuchter Witterung im Sommer verdirbt es meist schon nach 48 bis 60 Stunden. Es verdirbt schneller, wenn es aufgeblasen wurde; diese ekelhafte Gepflogenheit, das Fleisch aufzublasen, ist daher den Fleischern nicht zu gestatten. Auf Eis gelegt, hält es länger, verliert aber an Güte, wenn nicht trockene reine Tücher untergelegt wurden, was daher zu geschehen hat.

Im Winter darf das Fleisch nicht vor seiner gehörigen Austrocknung dem Gefrieren ausgesetzt werden, weil es sonst beträchtlich an Güte verliert, nach dem Auftauen ein übles Aussehen bekommt und unschmackhaft wird.

Die Reinlichkeit, welche beim Ausschroten und in den Aufbewahrungsorten herrscht, nebst der gehörigen Lüftung, übt einen großen Einfluß auf die Güte und Haltbarkeit des Fleisches aus.

Im allgemeinen läßt sich frisches Rind- und Schweinefleisch im Sommer 3, im Winter 6 Tage gut erhalten. Vom übrigen Stechvieh: im Sommer 2, im Winter bis 4 Tage.

Die Eingeweide und besonders das Blut verderben jedoch weit früher und letzteres ist im Sommer nach 12, im Winter nach 24 Stunden nicht mehr zum Genusse geeignet.

Um das Fleisch längere Zeit aufzubewahren, wird es gewöhnlich eingesalzen, gepökelt oder geräuchert. Durch diese Verfahrensarten wird das Fleisch, wie es eben ist, wohl länger erhalten, keineswegs aber eine etwa schlechte Beschaffenheit desselben verbessert.

Es ist daher auch bei solchem Fleische alles das zu berücksichtigen, was bereits über die Genießbarkeit im allgemeinen gesagt wurde.

Der Fleischbeschauer darf sich auch nicht etwa von der vorhandenen roten Farbe eines solchen Fleisches irreführen lassen, welche gewöhnlich nur an der Oberfläche besteht und durch Salpeter (Salniter) erzeugt wird.

Eine besondere Aufmerksamkeit erfordern auch die Würste. Zu ihrer Bereitung dürfen nur vollkommen genießbare, frische oder gut erhaltene Bestandteile verwendet werden.

Sie dürfen nicht zu lange aufbewahrt bleiben, da sie früher als gewöhnliches Fleisch dem Verderben unterliegen; vorzüglich ist dies bei den Blutwürsten der Fall. Zur Bereitung derselben darf nur gesundes, frisches Blut genommen werden; sie bekommen leichter und früher eine giftige Beschaffenheit (sogenanntes Wurstgift), wenn ihnen Milch, Semmeln, faures Brot u. dgl. zugesetzt wurde.

Der Zusatz von Gewürzen erhält die Würste weder länger, noch verbessert er irgendeine schlechte Beschaffenheit derselben.

Frische Würste halten sich im Sommer selten über 24 Stunden gut, im Winter kaum über 5 Tage; geräuchert sind sie immer ein bedenkliches Nahrungsmittel.

Verdorbene Würste sind im Innern weicher, haben eine schmutzige, blässere, gelbliche oder ins Grünliche spielende Farbe, sind schmierig oder auch an manchen Stellen fulzig, riechen fauer oder faul und haben auch nach dem Kochen einen ranzigen (schafen), widerlichen Geschmack.

Solche Würste sind gesundheits-, ja selbst lebensgefährlich und müssen vertilgt werden.

Über Beaufsichtigung der Schlachthäuser, Fleischläden u. dgl.

Wenn es anders tunlich ist, sollen im Sommer die Schlachtungen in den Frühstunden vorgenommen werden.

Es soll dabei die möglichste Reinlichkeit walten; daher müssen das Blut, sonstige Abfälle und Unreinigkeiten nach jeder Schlachtung sogleich beseitigt und alles Besudelte abgewaschen werden.

Ebenso muß in den Verkaufs- und Aufbewahrungsorten des Fleisches die größte Reinlichkeit herrschen und für gehörige Lüftung gesorgt werden. Alle hiebei gebrauchten Gerätschaften, Geschirre, Werkzeuge u. dgl. müssen stets rein gehalten sein, um nicht nur das Gelbste einer unreinen Gebahrung zu beseitigen, sondern auch die Güte und Haltbarkeit des Fleisches dadurch zu erzielen.

Graz, den 30. September 1858.