

# Schweizerisches Bundesblatt

mit schweizerischer Gesetzsammlung.

68. Jahrgang.

Bern, den 21. Juni 1916.

Band III.

---

*Erscheint wöchentlich. Preis 10 Franken im Jahr, 5 Franken im Halbjahr, zuzüglich „Nachnahme- und Postbestellungsgebühr“.*

*Einrückungsgebühr: 15 Rappen die Zeile oder deren Raum. — Anzeigen franko an die Buchdruckerei Stämpfli & Cie. in Bern.*

---

Zu **664**

## Bericht

des

Bundesrates an die Bundesversammlung über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren in der Schweiz im Jahre 1915 \*).

(Vom 17. Juni 1916.)

### I. Eidgenössische Massnahmen und Aufsicht.

1. Z zufolge Art. 14 der Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909 darf Fleisch von Kälbern, die nicht mindestens 14 Tage alt sind, nicht als bankwürdig bezeichnet werden. Unterm 19. Februar haben wir diese Bestimmung neuerdings ausser Kraft gesetzt und die untere Altersgrenze für Schlachtkälber allgemein auf 5 Wochen erhöht. Die Massregel war geboten zum Zwecke der Remontierung der Zucht- und Nutztviehbestände, der Steigerung der Fleischerzeugung für die Versorgung des Inlandes und der Unterstützung der inländischen Gerberei durch vergrösserte Zuführung von mittelschweren und schweren Kalbfellen für die Leder- und Schuhfabrikation.

Der im Herbst 1915 eingetretene Rückgang in der Milchproduktion hat uns alsdann im November gleichen Jahres veranlasst, die Anwendung dieses Beschlusses auf weibliche Kälber zu beschränken und Stierkälber von dessen Wirkung auszunehmen. Damit sind alle widerstrebenden Interessen nach Möglichkeit berücksichtigt worden.

---

\*) Nachtrag zum Geschäftsbericht des Bundesrates für 1915.

2. Nach Art. 19 der Instruktion für die Fleischschauer vom 29. Januar 1909 sind bei Rindern die Zunge, das Herz, die äussern und innern Kaumuskeln (letztere in Verdachtsfällen unter Anlegung ergiebiger, parallel mit dem Unterkiefer verlaufender Schnitte), sowie bei der Schlachtung zutage tretenden Fleischteile auf Finnen zu untersuchen.

In einzelnen Schlachthäusern wurde im Gegensatz zur meistverbreiteten Auffassung diese Bestimmung dahin ausgelegt, dass jedes Rind zum vornherein als finnenverdächtig betrachtet, und dass somit das Zerschneiden der Kaumuskeln zur regelmässigen Operation des Fleischschauers werden müsse.

Diese Interpretation ist nicht zutreffend. Die Bedeutung des Art. 19 ergibt sich aus seinem Zusammenhange mit den übrigen Bestimmungen des Kapitels II, Ziffer 1, der genannten Instruktion. Als allgemein verbindliche Wegleitung für die Vornahme der Fleischuntersuchung gelten vor allem die im Art. 17 umschriebenen Anordnungen; nur wo die Besichtigung oder Durchtastung zur Ermittlung von Krankheitszuständen nicht ausreichen, sind die tieferen Schichten freizulegen, und erst, wenn alsdann sich Veränderungen zeigen, die zum Verdacht auf Krankheit berechtigen, ist eine weitergehende Untersuchung und nötigenfalls das Anschneiden verdächtiger oder erkrankter Teile vorzunehmen. Aber selbst in diesem Fall hat sich der Fleischschauer noch an die Vorschrift des Art. 16, Alinea 1, zu halten, wonach die zur Untersuchung notwendigen Schnitte nicht in grösserer Anzahl oder in grösserem Umfang ausgeführt werden dürfen, als zur Erreichung des Zweckes nötig ist.

Unter diesen Voraussetzungen hat alsdann die Untersuchung nach den in den Art. 18 bis 23 angegebenen Grundsätzen zu erfolgen. Im besonderen ist also der Art. 19 dahin zu verstehen, dass ebenso wie Lymphdrüsen (Art. 18), Gelenke usw. bei Kälbern (Art. 20) nur bei Verdacht auf Erkrankung geschnitten werden dürfen, auch das Zerschneiden der Kaumuskeln bei Rindern nur dann zulässig ist, wenn die vorgängige allgemeine Untersuchung eines Tieres, und namentlich dessen Herz- oder Zwerchfellmuskulatur bestimmte Anhaltspunkte auf Finnenverdacht ergeben hat.

Wir haben am 17. November sämtliche Kantonsregierungen eingeladen, ihre Organe der Fleischschau in diesem Sinn zu instruieren. Der Entscheid hat vorläufig provisorischen Charakter; er bezweckt die Herbeiführung eines im ganzen Land einheitlichen Verfahrens, das ohne Beeinträchtigung der gesundheitspolizeilichen Anforderungen den berechtigten Interessen der Gewerbe- und Konsumentenkreise Rechnung tragen soll.

Im übrigen werden wir die Angelegenheit weiter verfolgen und dieselbe anhand der Erfahrungen anlässlich der in Aussicht genommenen Revision der Instruktion für die Fleischschauer endgültig erledigen.

3. Über die im letztjährigen Bericht erwähnten Rekurse gegen die Stadt Zürich betreffend die Gebührenordnung für die Fleischschau sind die nötigen Erhebungen durchgeführt worden. Die Angelegenheit wird auf Anfang des nächsten Jahres spruchreif sein.

## II. Kantonale Aufsicht.

### 1. Ernennung der Fleischschauer.

Die Grenzbesetzung und die damit verbundene Einberufung von Fleischschauern zum Militärdienst brachten es mit sich, dass in vielen Fällen die Stellvertreter zu amten hatten. Nennenswerte Übelstände scheinen hieraus nirgends erwachsen zu sein.

Der Kanton Bern ist in 590 Fleischschaukreise eingeteilt und verfügt über 676 Laienfleischschauer- und Stellvertreter, die im Besitze des kantonalen Fähigkeitsausweises sind; von den Tierärzten sind 68 als Fleischschauer und 49 als Stellvertreter tätig.

Die in verschiedenen Kantonen im Berichtsjahr vorgenommenen Erneuerungswahlen der Fleischschauer und ihrer Stellvertreter erfolgten fast durchwegs im Sinne der Bestätigung (Luzern, Zug, St. Gallen). Im Kanton St. Gallen werden Tierärzte, die sich für das Amt eines Fleischschauers melden, ohne Anstand bevorzugt.

### 2. Instruktion der Fleischschauer.

Instruktionskurse für angehende Fleischschauer fanden statt:

im Kanton Bern	1 Kurs in deutscher Sprache mit 20 Teilnehmern		
" "	1 " " franz.	" "	11 "
" " St. Gallen	1 "	" "	19 "
" " Waadt	1 "	" "	18 "
Zusammen	4 Kurse		mit 68 Teilnehmern

Ausserdem wurden im Schlachthaus in Basel 8 militärische Kurse für Sanitätsoffiziere und Aspiranten abgehalten.

Für das Jahr 1916 ist in verschiedenen Kantonen die Abhaltung von Instruktions- und Wiederholungskursen in Aussicht genommen.

### 3. Öffentliche Schlachthäuser und private Schlachtlöcale.

Die kantonalen Berichte sprechen sich hierüber wie folgt aus:

Zürich. Im Kanton bestehen gegenwärtig 50 öffentliche und 319 private Schlachtlöcale. In bezug auf die öffentlichen Schlachtlöcale ist zu erwähnen, dass verschiedene Gemeinden kleinere Schlachthäuser errichten, damit in diesen die Notschlachtungen und der Fleischverkauf der obligatorischen Viehversicherung vorgenommen werden können. Ein solches Vorgehen ist zu begrüßen und bietet gegenüber den Schlachtungen in den Tennen der betreffenden Viehbesitzer grosse Vorteile.

Im Schlachthof der Stadt Zürich sind die Schlachtungen im Jahre 1915 auf 55,970 Stück gesunken, gegenüber 64,304 Stück im Vorjahre und 71,062 Stück im Jahre 1910. Der Rückgang betrifft namentlich die Kälber und Schweine, während das Grossvieh nur eine unbedeutende Abnahme zu verzeichnen hat. Diese Tatsache findet ihren Grund in einer Verminderung des Fleischkonsums infolge der Teuerung im allgemeinen und im speziellen, weil die Konsumenten dem im Preise niedrigeren Rindfleisch gegenüber dem teuren Schweine- und Kalbfleisch den Vorzug geben.

Die Arbeiten für einen Neubau des Schlachthofes in Winterthur schreiten nur langsam vorwärts, nicht zum geringen Teil infolge der gegenwärtigen Zeitlage.

In den privaten Schlachtlöcalen wird durch die zuständigen Aufsichtsorgane fortwährend auf Verbesserungen gedrungen, und fast ausnahmslos mit Erfolg.

Bern. Die Zahl der öffentlichen Schlachthäuser hat im Jahr 1915 keine Vermehrung aufzuweisen. Was die privaten Schlachtlöcale anbetrifft, so wurde für sieben neu erstellte die Bau- und Einrichtungsbewilligung nachgesucht und erteilt, teilweise aber unter verschiedenen Vorbehalten. Ein älteres Schlachtlöcal, das den jetzigen Vorschriften nicht entsprach, wurde von Amtes wegen geschlossen.

Luzern. Dieser Kanton verfügt über 4 öffentliche und 74 private Schlachtlöcale. In den letztern ist die Beseitigung der Konfiskate eine ungenügende, und es werden gegenwärtig Mittel und Wege gesucht, um diesem Übelstand zu begegnen.

Uri. Öffentliche Schlacht- und Fleischverkaufslöcale, die den Anforderungen des Gesetzes allseitig entsprechen, sind zurzeit nur in den grössern Gemeinden vorhanden. In den kleinern Ortschaften gibt es nur entweder neu erstellte oder umgebaute und mit den unentbehrlichen Einrichtungen versehene private Schlacht- und Fleischaufbewahrungslöcale. Dieselben werden anlässlich der

Eröffnung amtlich besichtigt und begutachtet; in einer Anzahl von Gemeinden sind erhebliche Verbesserungen eingetreten.

Sch w y z. Es bestehen zwei öffentliche Schlachthäuser; Neubauten von solchen sind in absehbarer Zeit nicht zu erwarten, weil die Metzger durchweg über private Schlachtlöcher verfügen, die zwar nicht überall den gesetzlichen Anforderungen genügen; namentlich die Abflussverhältnisse lassen zu wünschen übrig, weil die Wegleitung des Abwassers in fließende Gewässer oder in Kanalisationen häufig nicht ausführbar ist. In bezug auf Ordnung und Reinlichkeit ist der Zustand mit wenigen Ausnahmen ein befriedigender. Während in normalen Zeiten die Klagen über Winkelmetzgerei, namentlich aus dem äusseren Kantonsteil, sich regelmässig wiederholen, sind dieselben in diesem Jahr ganz verstummt; der Grund liegt offenbar darin, dass von den Bauern sehr wenig Vieh geschlachtet wurde.

Unterwalden ob dem Wald. Öffentliche Schlachthäuser bestehen in zwei Gemeinden; in den übrigen befinden sich Privatschlachtlöcher. Alle entsprechen den Vorschriften, sowohl mit Bezug auf Luft und Licht als auch bezüglich reichlichen Wasserzuflusses, Ordnung und Reinlichkeit. Allfällig zutage tretende Mängel werden jeweilen durch die vorgenommenen Inspektionen beseitigt.

Unterwalden nid dem Wald. Die Verhältnisse sind unverändert geblieben; die Zahl der Schlachtungen ist überall zurückgegangen, weshalb in den Lokalen keine wesentlichen Umänderungen oder Neueinrichtungen getroffen worden sind.

Glarus. In den eingegangenen Berichten wird besonders hervorgehoben, dass Ordnung und Reinlichkeit in den Schlachtlöcher nichts zu wünschen übrig lassen.

Solothurn. Die privaten Schlacht- und Fleischverkaufslokale, sowie die Geräte und Maschinen geben den mit der Aufsicht betrauten Kontrolltierärzten immer wieder Anlass zu Bemerkungen in bezug auf Einrichtung und insbesondere Reinlichkeit; mehrere Lokale sind daraufhin renoviert worden. In den ständigen besondern Freibanklokalen, die für diejenigen Gemeinden obligatorisch vorgeschrieben sind, in denen sich Berufsmetzger befinden, konnten noch nicht überall befriedigende Zustände geschaffen werden. Mancherorts werden solche Lokale nur selten benützt, weshalb verschiedene Gemeinden sich nicht entschlossen können, für dieselben grössere Aufwendungen zu machen. Die Bemühungen nach dieser Richtung werden fortgesetzt.

Basel-Stadt. Es bestehen keine private Schlachtlöale mehr; alle gewerbmässigen Schlachtungen finden für das ganze Kantonsgebiet im städtischen Schlachthof statt, dessen Platzverhältnisse mit Rücksicht auf den starken Rückgang der Schlachtungen den Anforderungen wieder genügen.

Basel-Landschaft. Das einzige öffentliche Schlachthaus in Liestal diente mehrfach auch für militärische Schlachtungen; es gibt zu keinen Bemerkungen Veranlassung. Auch die Inspektion der privaten Schlachtlöale ergab nur unwesentliche Beanstandungen; dieselben weisen einen regelmässigen, wenn auch durch die Zeitverhältnisse bedingten verminderten Betrieb auf.

Schaffhausen. In den städtischen Schlachtlöalen fanden keine baulichen Veränderungen statt; auch in den Landgemeinden begnügte man sich mit den nötigen Reparaturarbeiten. Ein Begehren um Eröffnung eines Lokals für den Verkauf von frischem Fleisch wurde abgewiesen, weil das Lokal den Anforderungen nicht entsprach.

Appenzell A.-Rh. Die Inspektionen ergaben neuerdings ein günstiges Resultat; aus einer ganzen Reihe von Gemeinden werden Verbesserungen gemeldet. Auch die Gelegenheitsmetzger müssen sich über das Vorhandensein der eigenen Schlachtlöalitäten ausweisen. An einem Orte ist es wiederholt vorgekommen, dass beim Auswerfen von Metzgereijauche noch feste Bestandteile in verwestem Zustand ins Freie gelangten und besonders durch Hunde in die Häuser geschleppt wurden. Dem Übelstand ist dadurch abgeholfen worden, dass den Metzgern eigene Behälter für die festen Abfälle zugestellt wurden, die allwöchentlich abzuliefern sind; die Ortsgesundheitskommission sorgt für das Verscharren dieser Abfälle.

Appenzell I.-Rh. Die Ordnung im öffentlichen Schlachthaus wie auch in den privaten Schlachtlöalen wird durchweg als gut bezeichnet; ein mehrfach beanstandetes Schlachtlöal ist eingegangen.

St. Gallen. Die sanitarischen Verhältnisse in den vier öffentlichen Schlachthäusern des Kantons sind befriedigend; für dasjenige der Stadt St. Gallen sind verschiedene Verbesserungen in Aussicht genommen. Die Gemeinde St. Gallen plant die Erstellung einer Kadaververwertungsanstalt; es ist beabsichtigt, derselben auch die Konfiskate der umliegenden Gemeinden zuzuführen. Die Einrichtungen in den privaten Schlachtlöalen lassen noch hin und wieder zu wünschen übrig; eine strenge Kontrolle über

die Lokalitäten der Gelegenheitsmetzger ist angeordnet worden. Die Führung einer Pferdeschlächtereier neben einer Metzgerei für Tiere andern Geschlechtes durch denselben Geschäftsinhaber wurde selbst bei Vorhandensein besonderer Räumlichkeiten untersagt.

**Aargau.** Die Reinlichkeit in verschiedenen privaten Schlachtlökalen liess zu wünschen übrig; den Weisungen zur Abhülfe der bestehenden Übelstände wurde jeweiligen sofort nachgelebt. Die Zahl der Schlachtungen ist gegenüber dem Jahr 1914 um 2765 zurückgegangen.

**Thurgau.** Die an einigen grössern Orten gemachten Anläufe zur Erstellung öffentlicher Schlachthäuser sind infolge der ungünstigen Zeitverhältnisse erfolglos geblieben; dieselben waren auch der Erstellung und bessern Einrichtung von Lokalen für Notschlachtungen nicht förderlich. Das Schlachthaus in Frauenfeld genügt den Bedürfnissen nicht mehr; einstweilen sind einzelne Mängel notdürftig gehoben worden; eine umfassende Abhülfe ist auf den Zeitpunkt der Wiederkehr normaler Verhältnisse in Aussicht genommen. Im ganzen Kanton wird ein weiterer Rückgang des Fleischkonsums festgestellt; dies betrifft namentlich auch den Konsum von Schweinefleisch.

**Wallis.** Angesichts der herrschenden ökonomischen Krisis konnten die Bemühungen zugunsten der Erstellung öffentlicher Schlachthäuser nicht mit dem wünschbaren Nachdruck fortgesetzt werden. Übelstände, die bei Anlass früherer Inspektionen aufgedeckt wurden, sind nunmehr durchweg beseitigt worden.

**Neuenburg.** In 35 Gemeinden dieses Kantons befinden sich öffentliche Schlachthäuser; die kantonale Behörde ist sichtlich bemüht, diese Zahl zu vermehren, indem sie von dem zutreffenden Erfahrungsgrundsatz ausgeht, dass eine vollständige und zuverlässige Fleischschau nur in öffentlichen Anlagen leicht durchzuführen ist.

#### 4. Die Tätigkeit der Fleischschauer.

Das Wirken der Fleischschauer wird neuerdings im allgemeinen günstig beurteilt, wenn auch, wie bei dieser weit verzweigten Organisation nicht anders zu erwarten ist, nach wie vor vereinzelte Fehler und Mängel zutage getreten sind. Verschiedenartige Auffassungen über die Bedeutung und den Zweck der Fleischschau, eine noch vielfach ungleiche Ausbildung und mancherorts ungenügende Entschädigung der Fleischschauer stehen einer gleichmässigen Durchführung der einschlägigen Vorschriften stets-

fort hemmend im Weg. Nach dieser Richtung hin sind noch erhebliche Verbesserungen anzustreben.

Die Fleischschau in Basel hat u. a. dem Handel mit Fleischkonserven in luftdicht verschlossenen Büchsen besondere Aufmerksamkeit geschenkt, nachdem sich herausgestellt hatte, dass seit Kriegsausbruch viele grössere und kleinere Betriebe im Inland sich in vermehrtem Mass auf die Fabrikation von Büchsenfleischkonserven verlegt haben. Zahlreiche Untersuchungen im Laboratorium von in Verkaufslokalen und Lagerhäusern erhobenen Büchsenproben haben ergeben, dass manche derartige Produkte der an sie zu stellenden Hauptanforderung absoluten Keimfreiheits nicht entsprechen. In mehreren Fällen wurde der gesamte Lagerbestand bis nach erfolgter Nachsterilisierung und Nachkontrolle mit Beschlag belegt.

### 5. Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufslokale für Fleisch und Fleischwaren, Geräte und Maschinen.

Hierüber sprechen sich die kantonalen Berichte wie folgt aus:

Zürich. Im ganzen Kanton befassten sich 628 Geschäfte mit dem Fleisch- und Fleischwarenvertrieb. Die Stadt Zürich verzeichnet eine Fleischhalle, 140 Fleisch- und Fleischwarenverkaufslokale (Metzgereien, 3 Pferdemetzgereien und 8 Kuttelverkaufsstellen). In diesen Lokalen sind in den letzten Jahren viele Verbesserungen angebracht worden. Überall entstehen Kühlanlagen mit modern ausgebauten Kühleinrichtungen, und damit wird zum Wohle der Konsumenten eine rationelle Fleischkonservierung gewährleistet.

Bern. Die amtlich angeordneten vierteljährlichen Inspektionen der Schlacht- und Fleischverkaufslokale, Salzereien, Fleischhackmaschinen, Wurstereien usw. haben auch dieses Jahr im allgemeinen ein günstiges Resultat ergeben. Die eingelaufenen Beschwerden der Fleischschauer haben Bezug auf unreinliche Metzgereibetriebe, auf defekte und unzumessige Lokalitäten, auf Benützung der Schlachtlokale als Wäschereien und als Aufbewahrungsraum für nicht zum Metzgereibetrieb gehörende Gegenstände.

Luzern. Die Lokale entsprechen bezüglich baulichen Verhältnissen und Einrichtungen, sowie hinsichtlich der Ordnung und Reinlichkeit meist allen an sie zu stellenden Anforderungen. Besonders befinden sich unter den 32 Fleischverkaufs- und 19

Fleischverarbeitungslokalen der Stadt Luzern eine grosse Anzahl eigentlicher Musterbetriebe. Dass in der Landschaft ab und zu bei den vorgenommenen Augenscheinen sich kleinere Mängel zeigen, liegt in der Natur der Sache und wird sich schwerlich ganz ausschalten lassen. Auch die Geräte und Maschinen, von denen letztere sich in grosser Zahl in Betrieb befinden, wurden meist in gutem Zustand angetroffen.

Uri. Die Schlachtungen für den eigenen Bedarf, die vornehmlich in die Herbstzeit fallen, erfolgen auch jetzt noch in den landwirtschaftlichen Betrieben häufig unter freiem Himmel oder dann in Ställen, Remisen, Waschküchen usw. Maschinelle Betriebe und Kühlapparate sind nur in 5 Ortschaften vorhanden. Die zur Verwendung gelangenden Werkzeuge und Gerätschaften entsprechen vorab bei den Metzgern den Vorschriften; bei den sogenannten Gelegenheitsmetzgern und in landwirtschaftlichen Betrieben, in den Berggemeinden und kleinen Ortschaften lassen sie bezüglich Qualität und richtiger Behandlung allerdings noch manches zu wünschen übrig. Immerhin haben auch hier die ständigen Mahnungen seitens der Aufsichtsbehörden zu einer erfreulichen Besserung der Verhältnisse geführt.

Unterwalden o. d. W. Obwohl die Einrichtungen an einzelnen Orten nicht grosse Dimensionen aufweisen, dürfen sie doch durchweg als zweckentsprechend bezeichnet werden. Vor allem ist man allerorts bestrebt, die erforderliche Ordnung und Reinlichkeit walten zu lassen. Das gleiche darf im allgemeinen bezüglich der Geräte und Maschinen festgestellt werden. Gegen einzelne Unregelmässigkeiten ist verwarnend eingeschritten worden.

Unterwalden n. d. W. Wenn auch in den Zubereitungs-, Aufbewahrungs- und Verkaufslokalitäten noch manches abänderungs- und verbesserungsbedürftig ist, so sind doch sowohl die Einrichtungen als die Geräte und Maschinen im allgemeinen befriedigend. Bei den vorherrschenden kleinen ländlichen Verhältnissen hält es oftmals schwer, sich buchstäblich an die Vorschriften zu halten.

Glarus und Zug. Ordnung und Reinlichkeit lassen nichts zu wünschen übrig.

Freiburg. Es wurden 72 Metzgereien und Wurstereien kontrolliert, von denen 9 Anlass zu Bemerkungen über den mangelhaften Zustand der Geräte und Maschinen gegeben haben.

Basel-Stadt. Die Fleischschauer haben 46 bauliche Begutachtungen von neuerstellten, umgebauten oder in neuen Besitz übergebenen Metzgereien, Fleisch- und Fleischwarenverkaufs-

lokalen und 6547 Lokal- und Marktinspektionen ausgeführt. Dabei erfolgten 307 Beanstandungen:

- 125 wegen mangelhaften baulichen Verhältnissen, ungenügenden Einrichtungen, mangelhafter Besorgung von Maschinen und Geräten und wegen Unreinlichkeit,
- 19 wegen frischem Fleisch,
- 73 wegen Fleischwaren,
- 6 wegen Fischen,
- 26 wegen Konserven und
- 58 wegen Umgehung der Fleischschau.

Daraus resultierten 234 mündliche und 60 schriftliche Verwarnungen, ferner 13 Verzeigungen.

Basel-Landschaft. Alle Lokale wurden durchweg in Ordnung und in sauberem Zustande befunden; desgleichen Geräte und Maschinen, mit einigen wenigen Ausnahmen. In jedem, auch dem kleinsten Betrieb, sind wenigstens Eisschränke zur Aufbewahrung von Fleisch und Fleischwaren anzutreffen. In einem Fall wurde wegen Nichtbefolgung der amtlichen Warnungen die Fortsetzung des Metzgereibetriebes untersagt.

Appenzell A.-Rh. In mehreren Fällen werden erhebliche bauliche Veränderungen und zweckmässige Neuerungen in den Metzgereilokalen, sowie Erstellung von Eiskellern und Kühlanlagen gemeldet.

Appenzell I.-Rh. Die Kontrolle gab zu wenig Verwarnungen Anlass; die Maschinen namentlich sind durchwegs in sehr gutem Zustand, dagegen musste namentlich auf bessere Instandhaltung der Geräte, hauptsächlich der Messer, hingewirkt werden; auch der Neuverzinnung dürfte mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden und die Verwendung von Makulatur als Einwickelpapier sollte allmählich ganz verschwinden.

St. Gallen. Sowohl seitens des kantonalen Lebensmittelinspektors, als auch der Gesundheitskommission und der Fleischschauer mussten häufige Beanstandungen wegen ungenügender Reinhaltung der Lokalitäten, der Maschinen und Geräte und damit neben vielen Verwarnungen auch einige Verzeigungen erfolgen.

Thurgau. Andauernd wird für die Verbesserung der Lokale viel getan, namentlich für bessere Ausstattung der Verkaufslokale und für die Erstellung von Kühlanlagen. Die Qualität der feilgebotenen Ware und die Reinlichkeit in den Lokalen und der Geräte entspricht zwar nicht immer dem äussern Aussehen der Lokalitäten; doch scheint es im allgemeinen auch hinsicht-

lich der Reinhaltung nicht übel bestellt zu sein. 4 Lokale sind als unreinlich beanstandet worden, in 3 Fällen wurden die Geräte als unrein und in 6 Fällen als nicht mehr brauchbar erklärt.

Waadt. In diesem Kanton haben die Inspektionen keinen Anlass zu Aussetzungen gegeben.

Wallis verzeichnet zwei Klagen über mangelhafte Verkaufslokale; die Besitzer wurden bestraft und zur Hebung der Übelstände veranlasst.

Neuenburg. Die zahlreich vorgenommenen Inspektionen haben überall befriedigende Resultate ergeben. In Chaux-de-Fonds allein wurden 1307 Kontrollbesuche gemacht, ohne dass daraus eine einzige Beschwerde abzuleiten gewesen wäre. Ende 1915 bestanden in dieser Ortschaft 30 Metzgereien, 4 Comestiblesmagazine und 143 Spezereihandlungen, welche berechtigt waren, frisches Fleisch oder Fleischwaren zu verkaufen.

Genf. Es wurden 174 Eingaben betreffend die Neuöffnung, Übernahme oder Umwandlung von Lokalen geprüft, die für den Verkauf von Fleisch und Fleischwaren dienen sollten. In 54 Fällen entsprachen diese Lokale den Vorschriften, in 51 Fällen wurden solche diesen Vorschriften angepasst und 69 Gesuche mussten wegen ungenügender Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften abgewiesen werden.

## **6. Bei der Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren bis jetzt gemachte Beobachtungen und Erfahrungen; Oberexperten und Bestrafungen.**

Die Ausfertigung und Verwendung der Begleitscheine und Zeugnisse für Fleisch- und Fleischwarensendungen lässt noch immer vielerorts zu wünschen übrig; mit Verwarnungen, Bestrafungen und Bussen sucht man allseits in diesem Gebiet Ordnung zu schaffen. Einzelne kantonale Berichte enthalten hierüber und über die verwandten Gebiete der Vollziehung interessante Aufschlüsse und mehrfache Anregungen, die der nähern Prüfung wert sind.

Zürich z. B. postuliert die gänzliche Abschaffung der Fleischschauzeugnisse für bankwürdiges Fleisch und allgemeine Verwendung der Begleitscheine auch bei andern als den hierfür vorgesehenen Transportarten. Im Kanton Luzern sind die Fleischschauzeugnisse fast vollständig durch die Begleitscheine verdrängt worden; dadurch wurde aber gleichzeitig das eingeführte

Fleisch vielfach der Nachkontrolle und der Prüfung auf Stempelung entzogen. Die örtlichen Verhältnisse im Kanton Uri liessen es als notwendig erscheinen, beschränkte Bewilligungen zum Hausierhandel (Art. 23, Alinea 2, der Verordnung) zu erteilen. Die damit gemachten Erfahrungen sind nicht ungünstig, weil die Hausierer die aufgestellten Vorschriften beobachten und sich der amtlichen Kontrolle stets willig unterziehen. Der Bericht betont ausdrücklich, dass überhaupt die eidgenössischen Vorschriften sich bei der Bevölkerung des Kantons immer mehr einleben, was um so mehr Genugtuung bereite, als die Verordnung gegenüber der ehemals im Kanton Uri üblichen ausgedehnten Freiheit in Handel und Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren manche unbequeme und einschneidende Beschränkung enthalte. Im Kanton Unterwalden ob dem Wald hat das Institut der Fleischschaukontrolle sich ebenfalls ziemlich eingelebt und zweifelsohne verschiedene Übelstände, die sich früher geltend gemacht haben, gehoben. Das in die Gemeinden des Kantons Zug eingeführte Fleisch wird nicht von allen Metzgern zur Kontrolle vorgewiesen, was zu verschiedenen Anständen Anlass gegeben hat. Von Landwirten werden im Winter oft freiwillige Schlachtungen vorgenommen, und das Fleisch wird alsdann in den betreffenden Gehöften verkauft, ohne dass hierfür zweckentsprechende Lokalitäten vorhanden sind. Die Metzger protestieren gegen dieses Verfahren. Verschiedene Fleischschauer beklagen sich sodann darüber, dass das bedingt bankwürdige Fleisch oft zu teuer verkauft werde, ohne dass ihnen Mittel zur Verfügung stehen, um gegen diese Unzulässigkeit einschreiten zu können. Die Stadt Freiburg hat im Jahr 1915 die Einfuhrgebühren für eingebrachtes Fleisch und Fleischwaren aufgehoben und damit gleichzeitig auch auf die Abgabe der Zeugnisse und Begleitscheine verzichtet. Die Gemeinde wurde durch die kantonale Oberbehörde, gestützt auf die eidgenössischen Vorschriften, verhalten, trotz dem Gebührennachlass die eingehenden Sendungen kontrollieren zu lassen, die Abgabe der Begleitpapiere zu verlangen und dadurch dem Fleischinspektor die Führung der vorgeschriebenen Kontrolle (B) zu ermöglichen. Im Kanton Basel-Stadt musste wiederholt die Beobachtung gemacht werden, dass es viele Händler beim Transport von Fleisch und Fleischwaren an der nötigen Reinlichkeit fehlen lassen; Sendungen, in bedrucktes Zeitungspapier eingewickelt oder in Jutesäcke verpackt, unrein gehaltene Transportkörbe, Fleischwagen und Blachen mussten öfters beanstandet werden. In zwei Fällen, wo sich Basler Metzger geradezu unverantwortliche Unreinlichkeit beim Fleischtransport zuschulden

kommen liessen, kam es zu gerichtlichen Verzeigungen. Wegen Versendens von Fleisch- und Fleischwaren ohne Fleischschauzeugnis oder Begleitschein erfolgten gegen hundert Beanstandungen. Die fehlenden Begleitpapiere wurden jeweils durch die Fleischschau, unter Verwarnung, von den Versendern nachverlangt. Umgehung der Fleischschau (Nachkontrolle) am Bestimmungsort ist immer noch ein häufiges Vorkommnis; nur durch intensive Ladenkontrolle und anhand der von den Bahnverwaltungen erhältlichen täglichen Einfuhrverzeichnisse lasse sich diesem Übelstand mit der Zeit abhelfen. Des fernern wurde konstatiert, dass diejenigen Händler, welche die Fleischschau wiederholt umgangen haben, ihre Sendungen mit Vorliebe durch die Post beziehen, weil die Fleischschaubehörde in diesen Fällen von der Ankunft der Sendungen nicht benachrichtigt werden kann. Die Fleischschauer des Kantons Basel-Landschaft heben besonders die gute Qualität der inländischen Schlachtware hervor. Die Klagen über Nichtablieferung der Begleitscheine für eingeführte Waren dauerten auch in diesem Jahre noch an, haben sich indessen gegenüber früher doch vermindert. Im Kanton Appenzell A.-Rh. musste in vereinzelt Fällen das Delikt des Mehlzusatzes in Würsten neuerdings bestätigt werden, eine Tatsache, „die nicht verwundern dürfe, weil ein Grossteil der Konsumenten einen bescheidenen Mehlzusatz noch immer gerne sehe“. Trotzdem sind die Kontrollorgane bestrebt, auch in dieser Richtung den Vorschriften Nachachtung zu verschaffen. Die von einigen Gemeinden durchgeführte Veröffentlichung der Untersuchungsergebnisse, unter namentlicher Angabe der Fehlbaren, erweist sich immer mehr als vorzügliches Mittel zur Ahnhilfe und in manchen Fällen wirksamer als ganz erhebliche Geldbussen. Appenzell I.-Rh. hat die Frage des Hausierhandels geordnet; St. Gallen meldet neuerdings Unregelmässigkeiten hinsichtlich der Behandlung des bedingt bankwürdigen Fleisches; noch immer wird solches häufig der Kontrolle entzogen. Verschiedenen Geschäftsinhabern gegenüber wurde die fernere Abgabe von Begleitscheinheften verweigert. Die landwirtschaftltreibenden Kreise des Kantons Aargau sind mit der in Art. 24 der Instruktion für die Fleischschauer gegebenen Definition der Notschlachtung nicht einverstanden. Die Viehbesitzer behaupten, sie seien auch dann zu einer Notschlachtung gezwungen, wenn ihnen die Metzger und Händler, wie das nachgewiesenermassen geschehen sei, allzu niedrige Angebote machen. Erhebungen, die seitens der kantonalen Behörde gemacht wurden, haben die Tatsache ergeben, dass in vielen Fällen der Besitzer bei der selbst vorgenommenen

Schlachtung weit mehr löste, als das Metzgerangebot betrug, und zwar trotzdem das Kilogramm Fleisch weit unter dem laufenden Preis verkauft wurde. Die Metzgerschaft hingegen beruft sich auf den erwähnten Art. 24 und betrachtet die Schlachtung nicht erkrankter Tiere (Schweine ausgenommen) durch deren Besitzer als gewerbsmässiges Schlachten; dies sei eine strafbare Handlung, wenn die staatlichen Organe das Schlachtlokal nicht genehmigt haben. Die kantonale Behörde ruft einer genauen Umschreibung der Begriffe „Notschlachtung“ und „gewerbsmässiges Schlachten“. Im Kanton Thurgau sollen die Art. 30 und 44 der Verordnung und die hinsichtlich ihrer Handhabung von den Bundesinstanzen getroffenen Entscheidungen der Umgehung des Hausierverbotes Tür und Tor geöffnet haben. Die Fleischschauer und die Gesundheitskommissionen entschlagen sich vielerorts der ihnen lästigen Kontrolle der eingeführten Ware. Auch die missbräuchliche Verwendung der Begleitscheine und der zugehörigen Talons wiederholt sich immer wieder. Im fernern wird darüber geklagt, dass die Viehinspektoren, kantonale wie ausserkantonale, sich nicht daran gewöhnen, das Geschlecht der Kälber einzutragen, und dass dadurch die Vollziehung der Bundesratsbeschlüsse betreffend das Schlachtalter der Kälber erschwert werde.

Wir werden uns angelegen sein lassen, alle hier zutage getretenen Erscheinungen aufmerksam zu verfolgen und zu gelegener Zeit die verschiedenen Beobachtungen und Anregungen näher zu prüfen.

Die Vieh-, Fleisch- und Fleischwareneinfuhr aus dem Ausland, die Schlachtungen im Inland und damit im allgemeinen der Fleischkonsum haben neuerdings eine erhebliche Abnahme erfahren. So sind die Schlachtungen von ausländischen Stieren gegenüber dem Jahr 1914 von 84 auf 2, Ochsen von 22,279 auf 2236, Kälbern von 17,879 auf 13,416, Schafen von 64,794 auf 506 und Pferden von 1778 auf 82 Stück zurückgegangen. Eine Ausnahme machen auch dieses Jahr einzig die Schlachtungen von ausländischen Schweinen, die von 23,998 auf 24,553 gestiegen sind.

Laut der schweizerischen Handelsstatistik betrug der Überschuss der Einfuhr über die Ausfuhr von ausländischem schaupflichtigem Fleisch und aus solchem hergestellten Fleischwaren im Jahre 1915 bloss 1,085,800 kg gegen 7,980,800 kg im Jahr 1914 und 15,859,100 kg im vorangehenden Jahr.

Das Fleisch inländischer Herkunft macht 95,99 % des Gesamtverbrauches aus gegenüber 85,41 % im Jahr 1914.

Offenbar mit Rücksicht auf die Schwierigkeiten des Schiffstransportes, die Höhe der überseeischen Fleischpreise und den verminderten inländischen Fleischkonsum ist die Einfuhr von Gefrierfleisch vollständig unterblieben.

Der nach den Angaben der Fleischschaustatistik und der schweizerischen Handelsstatistik berechnete jährliche Verbrauch von fleischschaupflichtigem Fleisch auf den Kopf der Bevölkerung ist von 38,875 kg auf 34,779 kg und damit um 5,907 kg unter das Mittel der letzten fünf Jahre zurückgegangen. Die Gründe hierfür sind zu offensichtlich, als dass sie einer besondern Beleuchtung bedürfen.

Oberexpertisen wurden in sechs Fällen anbegehrt; alle fielen im Sinne der Bestätigung der erstinstanzlichen Urteile aus. Grobe Pflichtvernachlässigung von Fleischschauern und entsprechende Ahndung wird in fünf Fällen gemeldet. Wegen mangelhafter Ausfertigung von Fleischschauzeugnissen und Begleitscheinen melden die kantonalen Berichte gegen 150 Verwarnungen und Bestrafungen; Übertretungen von Gesetz und Verordnung sind nach den uns vorliegenden Angaben in 283 Fällen mit Geldbussen von Fr. 3 bis Fr. 500 bestraft worden. Gefängnisstrafe wurde in 8 Fällen verhängt.

Über die durch die Fleischschauer kontrollierten Schlachtungen, die Beurteilung des Fleisches, das Vorkommen der Tuberkulose bei den Schlachttieren, die Einfuhr von Schlachttieren und Fleisch, den Fleischverbrauch und die Fleischbeschaffung geben die nachstehenden Tabellen Aufschluss. Die Schlachtungen für die Truppen sind nach den Angaben des schweizerischen Armeekriegskommissariates in den Tabellen II, V und VI ebenfalls berücksichtigt worden.

Genehmigen Sie die Versicherung unserer vollkommenen Hochachtung.

Bern, den 17. Juni 1916.

Im Namen des schweiz. Bundesrates,

Der Bundespräsident:

**Decoppet.**

Der Kanzler der Eidgenossenschaft:

**Schatzmann.**

---

## I. Übersicht der von der Fleischschau A. Geschlachtete

Tiergattungen	Zahl der Schlachttiere			Davon waren	
	aus dem Inland	aus dem Ausland	Zusammen	ordnungs- gemäss ge- schlachtet	not- geschlachtet
	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
Stiere . . . . .	22,635	2	22,637	22,126	511
Ochsen . . . . .	16,251	2,636	18,887	18,374	513
Kühe . . . . .	138,751	57	138,808	123,288	15,520
Rinder . . . . .	54,374	24	54,398	50,681	3,717
Kälber . . . . .	305,387	13,416	318,803	314,700	4,103
Schafe . . . . .	42,306	506	42,812	42,609	203
Ziegen . . . . .	49,932	349	50,281	48,938	1,343
Schweine . . . . .	323,750	24,553	348,303	345,656	2,647
Pferde . . . . .	7,233	82	7,315	5,463	1,852
Zusammen	960,619	41,625	1,002,244	971,835	30,409

<sup>1)</sup> In dieser Tabelle sind die unter militärischer Fleischschau aus-

<sup>2)</sup> Einzelne Berichte enthalten die Anzahl der Tiere mit ungeniess-

<sup>3)</sup> Die mit Eutertuberkulose behafteten Tiere sind auch schon in einer enthalten.

## B. Einfuhrsendungen von fleischschaupflichtigem Fleisch

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
1. Frisches Fleisch.	kg	kg	kg
Stierfleisch . . . . .	234,818	234,014	804
Ochsenfleisch . . . . .	2,089,919	2,086,307	3,612
Kuhfleisch . . . . .	2,344,455	2,314,518	29,937
Rindfleisch . . . . .	1,881,233	1,877,570	3,663
Kalbfleisch . . . . .	1,691,273	1,688,888	2,385
Schaffleisch . . . . .	276,725	276,421	304
Ziegenfleisch . . . . .	176,757	176,262	495
Schweinefleisch . . . . .	2,995,783	2,991,960	3,823
Pferdefleisch . . . . .	321,416	313,404	8,012
Zusammen	12,012,379	11,959,344	53,035

Tabelle I A.

ausgeführten Untersuchungen.  
Tiere <sup>1)</sup>.

Ergebnisse der Fleischschau.						
Tierkörper beurteilt als			Einzelne Organe mussten beseitigt werden	Von den geschlachteten Tieren zeigten Erscheinungen der Tuberkulose		
bankwürdig	bedingt bankwürdig	ungeniessbar		örtliche	Euter <sup>2)</sup>	ausgebreitete
Stück	Stück	Stück	<sup>2)</sup>	Stück	Stück	Stück
22,267	312	58	2,844	1,932	—	83
18,557	267	63	2,692	1,238	—	47
123,579	13,253	1,976	39,333	23,712	1,297	4,310
52,034	1,950	414	5,112	2,530	9	264
314,331	3,625	847	7,596	1,346	1	101
42,701	91	20	9,510	92	2	3
48,956	894	431	1,127	150	17	54
345,283	2,550	470	27,400	5,012	3	629
6,340	584	391	1,424	34	—	5
974,048	23,526	4,670	97,038	36,046	1,329	5,496

geführten Schlachtungen (siehe Tabelle II, Seite 294/295) nicht inbegriffen. baren Organen, andere die Anzahl der beseitigten Organe. der beiden andern Rubriken (ausgebreitete oder örtliche Tuberkulose)

Tabelle I B.

und aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
77,228	77,224	4	312,046	311,238	808
149,766	149,684	82	2,239,685	2,235,991	3,694
105,828	105,570	258	2,450,283	2,420,088	30,195
39,449	39,449	—	1,920,682	1,917,019	3,663
241,260	241,067	193	1,932,533	1,929,955	2,578
80,627	80,489	138	357,352	356,910	442
25,292	25,276	16	202,049	201,538	511
21,882	21,832	50	3,017,665	3,013,792	3,873
—	—	—	321,416	313,404	8,012
741,332	740,591	741	12,753,711	12,699,935	53,776

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
2. Fleischwaren.	kg	kg	kg
Konserven in Büchsen und anderen Gefässen	2,176,382	2,175,115	1,267
Andere Fleischwaren . .	1,457,417	1,455,448	1,969
Zusammen	3,633,799	3,630,563	3,236
Zusammenzug.			
1. Frisches Fleisch . . . .	12,012,379	11,959,344	53,035
2. Fleischwaren . . . . .	3,633,799	3,630,563	3,236
Zusammen	15,646,178	15,589,907	56,271

### C. Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel.

Fleischgattungen	Aus dem Inland		
	Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
		gesund	beanstandet
1. Frisches Fleisch.	kg	kg	kg
Geflügel . . . . .	112,430	112,385	45
Fische . . . . .	311,099	310,609	490
Wildbret . . . . .	47,902	47,686	216
Andere Tiere oder Tier- körper . . . . .	5,387	5,367	20
Zusammen	476,818	476,047	771
2. Fleischwaren.			
Konserven in Büchsen und anderen Gefässen	59,216	58,830	386
Andere Fleischwaren . .	9,937	9,937	—
Zusammen	69,153	68,767	386
Zusammenzug.			
1. Frisches Fleisch . . . .	476,818	476,047	771
2. Fleischwaren . . . . .	69,153	68,767	386
Zusammen	545,971	544,814	1,157

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
370,196	368,645	1,551	2,546,578	2,543,760	2,818
393,849	393,365	484	1,851,266	1,848,813	2,453
764,045	762,010	2,035	4,397,844	4,392,573	5,271
741,332	740,591	741	12,753,711	12,699,935	53,776
764,045	762,010	2,035	4,397,844	4,392,573	5,271
1,505,377	1,502,601	2,776	17,151,555	17,092,508	59,047

Tabelle I C.

## Fischen, Wildbret, Krusten- u. Weichtieren, Fröschen u. Schildkröten.

Aus dem Ausland			Zusammen		
Zusammen	Ergebnis der Untersuchung		Zusammen	Ergebnis der Untersuchung	
	gesund	beanstandet		gesund	beanstandet
kg	kg	kg	kg	kg	kg
838,133	837,152	981	950,563	949,537	1,026
421,892	418,378	3,514	732,991	728,987	4,004
56,340	56,167	173	104,242	103,853	389
16,694	16,675	19	22,081	22,042	39
1,333,059	1,328,372	4,687	1,809,877	1,804,419	5,458
401,032	400,907	125	460,248	459,737	511
7,708	7,708	—	17,645	17,645	—
408,740	408,615	125	477,893	477,382	511
1,333,059	1,328,372	4,687	1,809,877	1,804,419	5,458
408,740	408,615	125	477,893	477,382	511
1,741,799	1,736,987	4,812	2,287,770	2,281,801	5,969

## Schlachtungen in

Kantone	Geschlachtete			
	Stiere	Ochsen	Kühe	Rinder
	Stück	Stück	Stück	Stück
Zürich . . . . .	6,881	5,365	14,209	11,220
Bern . . . . .	1,788	808	23,508	5,917
Luzern . . . . .	726	149	9,064	2,054
Uri . . . . .	137	235	1,124	190
Schwyz . . . . .	349	81	2,506	1,019
Obwalden . . . . .	22	4	685	91
Nidwalden . . . . .	37	7	771	105
Glarus . . . . .	171	296	1,258	966
Zug . . . . .	156	50	2,851	522
Freiburg . . . . .	224	202	4,078	805
Solothurn . . . . .	787	142	4,218	2,762
Baselstadt . . . . .	521	1,915	11,015	1,095
Baselland . . . . .	434	360	4,133	1,630
Schaffhausen . . . . .	569	640	1,577	1,286
Appenzell A.-Rh. . . . .	688	199	4,329	738
Appenzell I.-Rh. . . . .	35	14	685	138
St. Gallen . . . . .	3,996	1,528	12,768	4,726
Graubünden . . . . .	470	921	3,240	1,078
Aargau . . . . .	947	1,286	7,744	5,560
Thurgau . . . . .	1,763	609	5,049	4,355
Tessin . . . . .	428	1,132	4,465	1,365
Waadt . . . . .	665	1,489	8,008	2,405
Wallis . . . . .	80	100	2,491	692
Neuenburg . . . . .	392	690	3,315	2,294
Genf . . . . .	371	665	5,717	1,385
Unter militärischer Fleischschau geschlachtet <sup>1)</sup>	2,595	568	19,408	1,806
Zusammen	25,232	19,455	158,216	56,204

<sup>1)</sup> Laut Mitteilung des Armeekriegskommissariates.

Tabelle II.

den Kantonen.

Tiere					
Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
37,327	2,838	1,263	50,971	996	131,070
39,451	8,869	3,396	81,698	1,843	167,278
19,958	1,130	245	10,797	427	44,550
2,183	780	1,564	845	16	7,074
7,122	1,094	1,230	4,437	67	17,905
1,238	102	272	916	80	3,410
1,831	75	33	764	9	3,632
5,801	880	1,118	3,309	23	13,722
5,810	272	27	3,084	47	12,819
4,888	1,772	1,465	7,834	131	21,399
7,991	381	670	12,394	187	29,532
24,602	495	234	31,582	157	71,616
7,203	231	330	4,422	244	18,987
4,078	227	225	9,366	75	18,043
4,447	423	413	5,848	61	17,146
743	91	1,313	956	4	3,979
30,288	2,589	1,435	27,525	571	85,426
6,022	5,186	7,292	6,220	82	30,511
12,294	320	1,543	16,815	303	46,812
11,346	165	150	10,675	421	34,533
12,904	2,642	19,566	8,222	191	50,915
27,936	6,207	309	26,502	674	74,195
6,591	2,374	5,614	1,677	78	19,697
15,015	1,123	143	11,702	229	34,903
21,734	2,546	431	9,842	399	43,090
1,103	393	—	1,191	—	27,064
319,906	43,205	50,281	349,494	7,315	1,029,308

### III. Zusammenstellung der Fleisch-

#### A. Einfuhr von fleischschaupflichtigem Fleisch

Kantone	Frisches					
	Stierfleisch	Ochsenfleisch	Kuhfleisch	Rindfleisch	Kalbfleisch	Schafffleisch
	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Zürich . . . .	26,907	70,961	10,312	19,626	79,458	20,617
Bern . . . .	—	65	140	—	5,955	13,397
Luzern . . . .	—	—	—	—	—	—
Uri . . . .	—	—	—	—	—	—
Schwyz . . . .	—	—	—	—	—	—
Obwalden . . . .	—	—	—	—	—	—
Nidwalden . . . .	—	—	—	—	—	—
Glarus . . . .	—	—	—	—	—	—
Zug . . . .	—	—	—	—	—	—
Freiburg . . . .	—	—	—	—	—	—
Solothurn . . . .	—	—	—	—	—	—
Baselstadt . . . .	—	5,033	313	2,897	68,989	10,866
Baselland . . . .	—	—	—	—	—	—
Schaffhausen . . . .	—	988	—	—	—	21,875
Appenzell A.-Rh. . . .	—	—	—	—	—	—
Appenzell I.-Rh. . . .	—	—	—	—	—	—
St. Gallen . . . .	—	26,468	—	—	4,492	1,692
Graubünden . . . .	175	49	—	—	—	2,809
Aargau . . . .	—	10,906	2,022	2,020	—	—
Thurgau . . . .	—	—	—	—	—	—
Tessin . . . .	—	200	—	—	—	—
Waadt . . . .	—	33,510	2,152	377	14,731	1,588
Wallis . . . .	—	447	400	—	—	—
Neuenburg . . . .	—	459	—	—	300	—
Genf . . . .	50,146	680	90,489	14,529	67,335	7,783
Zusammen	77,228	149,766	105,828	39,449	241,260	80,627

Laut der „schweizerischen Handelsstatistik“ betrug die Einfuhr von frischem  
Die Ausfuhr betrug . . . . .

Überschuss der Einfuhr über die Ausfuhr . . . . .

Tabelle III A.

einfuhr der Kantone aus dem Ausland.  
und aus solchem hergestellten Fleischwaren.

Fleisch			Fleischwaren			Zusammen
Ziegenfleisch	Schweinefleisch	Zusammen	Wurstwaren	Andere Fleischwaren	Zusammen	
kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
161	—	228,042	81,738	17,755	99,493	327,535
—	4,755	24,312	14,107	6,267	20,374	44,686
—	—	—	4,130	146	4,276	4,276
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	132	80	212	212
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	470	50	520	520
—	—	—	—	8	8	8
—	—	—	1,892	849	2,741	2,741
—	—	88,098	85,002	218,643	303,645	391,743
—	—	—	40	43,445	43,485	43,485
—	13,112	35,975	998	348	1,346	37,321
—	—	—	485	11	496	496
—	—	—	—	—	—	—
160	—	32,812	3,187	1,853	5,030	37,842
91	—	3,124	3,683	1,586	5,269	8,393
—	44	14,992	5,004	303	5,307	20,299
—	—	—	1,382	1,134	2,516	2,516
—	—	200	35,546	16,978	52,524	52,724
—	263	52,621	50,757	5,741	56,498	109,119
—	253	1,100	3,063	25,283	28,346	29,446
—	511	1,270	7,121	6,339	13,460	14,730
24,880	2,944	258,786	71,459	47,040	118,499	377,285
25,292	21,882	741,332	370,186	393,859	764,045	1,505,377
Fleisch und Fleischwaren der obgenannten Art . . . . .						1,629,100
. . . . .						543,300
. . . . .						1,085,800

### III. Zusammenstellung der Fleisch-

#### B. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren von Geflügel, Fischen,

Kantone	Frisches			
	Geflügel	Fische	Wildbret	Andere Tiere oder Tierkörper
	kg	kg	kg	kg
Zürich . . . . .	131,271	109,718	3,154	2,725
Bern . . . . .	9,845	12,834	—	—
Luzern . . . . .	53,565	25,597	—	—
Uri . . . . .	—	—	—	—
Schwyz . . . . .	—	—	—	—
Obwalden . . . . .	—	—	—	—
Nidwalden . . . . .	—	—	—	—
Glarus . . . . .	—	—	—	—
Zug . . . . .	—	—	—	—
Freiburg . . . . .	—	—	—	—
Solothurn . . . . .	370	1,380	—	—
Baselstadt . . . . .	—	596	142	—
Baselland . . . . .	—	—	—	—
Schaffhausen . . . . .	126	8,413	15	—
Appenzell A.-Rh. . . . .	—	120	—	—
Appenzell I.-Rh. . . . .	—	—	—	—
St. Gallen . . . . .	11,327	5,674	—	—
Graubünden . . . . .	4,693	5,601	—	—
Aargau . . . . .	—	445	—	—
Thurgau . . . . .	—	75	—	—
Tessin . . . . .	—	—	—	—
Waadt . . . . .	319,935	114,682	11,035	2,634
Wallis . . . . .	450	380	—	—
Neuenburg . . . . .	15,355	10,082	325	30
Genf . . . . .	291,196	126,295	41,669	11,305
Zusammen	838,133	421,892	56,340	16,694

Laut der „schweizerischen Handelsstatistik“ betrug die Einfuhr von  
Die Ausfuhr betrug . . . . .

Überschuss der Einfuhr über die Ausfuhr . . . . .

Tabelle III B.

einuhr der Kantone aus dem Ausland.

Wildbret, Krusten- und Weichtieren, Fröschen und Schildkröten.

Fleisch		Fleischwaren			Zusammen
Zusammen	Konserven in Büchsen und andern Gefässen	Andere Fleischwaren	Zusammen	Zusammen	
kg	kg	kg	kg	kg	
246,868	8,222	—	8,222	255,090	
22,679	8,544	—	8,544	31,223	
79,162	—	—	—	79,162	
—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	
1,750	110	60	170	1,920	
738	—	—	—	738	
—	9,425	—	9,425	9,425	
8,554	—	168	168	8,722	
120	—	—	—	120	
—	—	—	—	—	
17,001	—	—	—	17,001	
10,294	1,015	—	1,015	11,309	
445	4,500	—	4,500	4,945	
75	—	10	10	85	
—	479	—	479	479	
448,286	115,742	150	115,892	564,178	
830	1,310	—	1,310	2,140	
25,792	28,650	2,220	30,870	56,662	
470,465	227,535	600	228,135	698,600	
1,333,059	405,532	3,208	408,740	1,741,799	
frischem Fleisch und Fleischwaren der obgenannten Art				4,374,600	
.....				381,900	
.....				3,992,700	
.....					

## IV. Verhältnis-

Auf je 100 geschlachtete

Tiergattungen	Herkunft		Schlachtung	
	inlän- dische	aus- ländische	ordnungs- gemäße Schlachtung	Not- schlach- tung
	Stück	Stück	Stück	Stück
Stiere . . . . .	100	—	97,74	2,26
Ochsen . . . . .	86,04	13,96	97,38	2,72
Kühe . . . . .	99,96	0,04	88,74	11,26
Rinder . . . . .	99,96	0,04	93,17	6,83
Kälber . . . . .	95,79	4,21	98,71	1,29
Schafe . . . . .	98,82	1,18	99,53	0,47
Ziegen . . . . .	99,31	0,69	97,33	2,67
Schweine . . . . .	92,95	7,05	99,24	0,76
Pferde . . . . .	98,88	1,12	74,68	25,32
Zusammen	95,84	4,16	96,96	3,04

<sup>1)</sup> In dieser Tabelle sind die unter militärischer Fleischschau

<sup>2)</sup> Die mit Eutertuberkulose behafteten Tiere sind auch schon in  
kulose) enthalten.

Tabelle IV.Berechnungen <sup>1)</sup>.

fleischaufpflichtige Tiere kommen :

Tierkörper beurteilt als			Tiere mit Erscheinungen der Tuberkulose			
bankwürdig	bedingt bankwürdig	un- geniessbar	örtliche	Euter <sup>2)</sup>	ausgebreitete	Zusammen
Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück	Stück
98,37	1,38	0,25	8,53	—	0,37	8,90
98,25	1,42	0,33	6,55	—	0,25	6,80
88,95	9,62	1,43	17,21	0,94	3,13	21,28
95,66	3,58	0,76	4,65	—	0,49	5,14
98,60	1,14	0,26	0,42	—	0,03	0,45
99,74	0,21	0,05	0,21	—	—	0,21
97,36	1,78	0,36	0,30	0,03	0,11	0,44
99,13	0,73	0,14	1,44	—	0,18	1,62
86,67	7,98	5,35	0,46	—	0,07	0,53
97,18	2,35	0,47	3,60	0,13	0,55	4,28

erfolgten Schlachtungen (siehe Tabelle II, Seite 294/295) nicht inbegriffen.  
einer der beiden anderen Rubriken (ausgebreitete oder örtliche Tuber-

V. Verbrauch von fleischschaupflichtigem Fleisch und aus solchem hergestellten Fleischwaren in der Schweiz im Jahr 1915.

1. Fleisch von im Inland ausgeführten Schlachtungen.

Tiergattungen	Geniessbare Tierkörper <sup>1)</sup>	Durchschnittsgewicht <sup>2)</sup>	Gewonnenes Fleisch
	Stück	kg	kg
Stiere . . . . .	25,174	380	9,566,120
Ochsen . . . . .	19,392	360	6,981,120
Kühe . . . . .	156,240	280	43,747,200
Rinder . . . . .	55,790	250	13,947,500
Kälber . . . . .	319,059	65	20,738,835
Schafe . . . . .	43,185	26	1,122,810
Ziegen . . . . .	49,850	15	747,750
Schweine . . . . .	349,024	100	34,902,400
Pferde . . . . .	6,924	300	2,077,200
Zusammen	1,024,638		133,830,935
Davon nachträglich beanstandet (Tab. IB)			56,271
Es gelangte zum Verbrauch . . . . .			133,774,664

2. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren obiger Art.

Überschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der „schweiz. Handelsstatistik“ (Tab. III A)	kg	1,085,800
Davon nachträglich beanstandet (Tab. IB)		2,776
Es gelangte zum Verbrauch		1,083,024
Zusammenzug.		kg
Verbrauchtes Fleisch inländischer Schlachtung		133,774,664
Verbrauchtes Einfuhrfleisch		1,083,024
Gesamtverbrauch		134,857,688
Verbrauch auf den Kopf der Bevölkerung <sup>3)</sup>		34,779

<sup>1)</sup> Hier sind auch die unter militärischer Fleischschau erfolgten Feldschlachtungen inbegriffen.

<sup>2)</sup> Nach den Angaben der Schlachthofverwaltung in Bern.

<sup>3)</sup> Nach den Angaben des eidg. statistischen Bureaus betrug die mutmassliche Bevölkerungszahl der Schweiz auf Mitte 1915 3,877,500.

Tabelle VI.

## VI. Übersicht über die Fleischbeschaffung im Jahr 1915.

(Fleisch und Fleischwaren von Tieren des Rindvieh-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegeschlechtes.)

### 1. Fleisch inländischer Herkunft.

(Schlachtungen von inländischem Vieh.)

Tiergattungen	Zusammen Schlacht- tiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
	Stück <sup>1)</sup>	Stück	Stück <sup>1)</sup>	kg	kg
Stiere . . .	25,230	58	25,172	380	9,565,360
Ochsen . . .	16,819	53	16,766	360	6,035,760
Kühe . . .	158,159	1,969	156,190	280	43,733,200
Rinder . . .	56,180	413	55,767	250	13,941,750
Kälber . . .	306,490	811	305,679	65	19,869,135
Schafe . . .	42,699	18	42,681	26	1,109,706
Ziegen . . .	49,932	428	49,504	15	742,560
Schweine . .	324,941	437	324,504	100	32,450,400
Pferde . . .	7,233	387	6,846	300	2,053,800
Zusammen	987,683	4,574	983,109		129,501,671
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B)					56,271
Es gelangte zum Verbrauch					129,445,400

<sup>1)</sup> Hierin sind auch die unter militärischer Fleischschau erfolgten Feldschlachtungen inbegriffen.

## 2. Fleisch ausländischer Herkunft.

*a. Im Inland ausgeführte Schlachtungen von ausländischem Vieh.*

Tiergattungen	Zusammen Schlacht- tiere	Unge- niessbare Tier- körper	Geniessbare Tierkörper	Durch- schnitts- gewicht	Gewonnenes Fleisch
	Stück	Stück	Stück	kg	kg
Stiere . . .	2	0	2	380	760
Ochsen . . .	2,636	10	2,626	360	945,360
Kühe . . .	57	7	50	280	14,000
Rinder . . .	24	1	23	250	5,750
Kälber . . .	13,416	36	13,380	65	869,700
Schafe . . .	506	2	504	26	13,104
Ziegen . . .	349	3	346	15	5,190
Schweine . .	24,553	33	24,520	100	2,452,000
Pferde . . .	82	4	78	300	23,400
Zusammen	41,625	96	41,529		4,329,264
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B) . . .					741
Es gelangte zum Verbrauch . . . . .					4,328,523
<i>b. Einfuhr von Fleisch und Fleischwaren.</i>					
Überschuss der Einfuhr über die Ausfuhr laut der schweizerischen Handelsstatistik (Tab. III A)					1,085,800
Davon nachträglich beanstandet (Tab. I B) . . .					2,035
Es gelangte zum Verbrauch . . . . .					1,083,765
Dazu das von den Schlachtungen herrührende Fleisch ausländischer Herkunft . . . . .					4,328,523
<i>Gesamtverbrauch an ausländischem Fleisch</i>					5,412,288

### Zusammenzug.

Fleisch inländischer Herkunft . . .	129,445,400 kg	= 95,99 %
Fleisch ausländischer Herkunft . . .	5,412,288 „	= 4,01 %
<i>Gesamtverbrauch</i>	134,857,688 kg	= 100 %



**Bericht des Bundesrates an die Bundesversammlung über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren in der Schweiz im Jahre 1915 \*). (Vom 17. Juni 1916.)**

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1916
Année	
Anno	
Band	3
Volume	
Volume	
Heft	25
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	664
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	21.06.1916
Date	
Data	
Seite	275-304
Page	
Pagina	
Ref. No	10 026 084

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.