

Der Entwurf eines Reichsgesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.

Von Professor Dr. A. Gärtner in Jena.

(Schluss aus No. 18.)

Als letzte Kategorie wird von dem Entwurf ein „minderwerthiges“ Fleisch angenommen, d. h. ein solches, welches, ohne gesundheitsschädlich zu sein, in seinem Nahrungs- und Genusswerth erheblich herabgesetzt ist. Die Betonung ist wohl auf den Genusswerth zu legen, denn der Nährwerth ist selten erheblich vermindert. Er kann das sein bei unreifen oder bei nüchternen Kälbern und vielleicht einmal bei sehr alten und zugleich sehr mageren Thieren. Aber auch bei letzteren fällt die Entscheidung aus nach dem Zwecke, der verfolgt wird. Soll Fleisch von recht alten, mageren Kühen, die ihr Leben vor dem Pflug und Ackerwagen des kleinen Bauern verbrachten und in ihren freien Stunden dazu noch Milch geben mussten, zum Braten verwendet werden, so dürfte es als minderwerthig zu betrachten sein wegen der Härte seiner Fasern, wegen des straffen, festen Bindegewebes und wegen der vielen Sehnen; wird jedoch das Fleisch von dem Bindegewebe, den Sehnen sorgfältig befreit und fein zerkhackt, so ist es zur Anfertigung von Cervelat- (Schlack-) Würsten sogar gesucht, da das Fleisch trocken und dunkel gefärbt ist und die Farbe sehr gut hält, daraus bereitete Würste also ein gutes frisches Aussehen lange bewahren. Die feine Zerstückelung erleichtert den Verdauungssäften den Angriff und, wie Ostertag ganz richtig hervorhebt, die Zumnischung von Schweinefett bei der Wurstfabrikation corrigirt den ursprünglichen Fehler der Magerkeit des verwendeten Fleisches.

Der Genusswerth des Fleisches ist vermindert, wenn das Aussehen, der Geruch, die Farbe, die Konsistenz des Fleisches gelitten hat. In den „technischen Erläuterungen“ wird die Minderwerthigkeit als „erhebliche Herabsetzung des Gebrauchswerthes“ bezeichnet, ein Ausdruck, der schon deswegen besser erscheint, weil er die Haltbarkeit des Fleisches, welche bei der „Minderwerthigkeit“ sehr in Betracht kommt, mitfasst, was bei den Ausdrücken „Ernährungs- und Genusswerth“ eigentlich nicht geschieht.

„Bedingt taugliches“ und „minderwerthiges“ Fleisch unterliegt dem Deklarationszwange und darf an Fleischer und Wirthe nur mit polizeilicher Erlaubniss abgegeben werden, ausserdem darf der Fleischhändler derartige Fleisch nur in Räumen feilhalten, in welchen taugliches Fleisch nicht feilgehalten wird. Wirthe müssen durch deutlichen Anschlag bekannt geben, dass sie derartiges Fleisch verwenden.

Durch den Deklarationszwang ist das Publikum vor Uebervorteilung geschützt. Für viele grössere Gemeinwesen ist gegenüber dem früheren Vorgehen eine Erleichterung dadurch geschaffen, dass jetzt Speisewirthe und Fleischhändler das deklarierte Fleisch weiter verkaufen können. Dieses Vorgehen ist freundlich zu begrüssen, weil dadurch für breitere Volksmassen, ein, wenn auch nicht bestes, so doch immerhin ganz brauchbares, billiges Fleisch zugänglich gemacht wird. An kleinen Orten und auf dem Lande dürfte die Art des Vertriebes bleiben, wie sie ist, nämlich dass der Besitzer das deklarierte Fleisch selbst verpfundet, soweit er nicht vorzieht, es im eigenen Haushalte oder in dem Haushalt affiliirten Menagen zu verwenden.

Die Einrichtung von Freibänken, das heisst Lokalitäten, wo nicht völlig tadelloses, also das „bedingt taugliche“ und „minderwerthige“, oder, wie man früher sagte, das „nicht bankwürdige“ Fleisch unter behördlicher Aufsicht zu einem billigen Preise in kleinen Stücken verkauft wird, konnte gerade mit Rücksicht auf die ländlichen Bezirke nicht wohl angeordnet werden, sie wird jedoch in den „technischen Erläuterungen“ den Städten mit Schlachthäusern empfohlen mit dem Bemerkens: „die Freibank empfiehlt sich ganz besonders, wenn zwischen dem vollwerthigen und dem untauglichen Fleisch ein Mittelglied eingeschoben wird, wodurch ermöglicht wird, einerseits einen grossen Theil des untauglichen Fleisches unter bestimmten Bedingungen noch als Nahrungsmittel zu verwerthen, andererseits den Consumenten davor zu schützen, dass er thatsächlich minderwerthige Waare für vollwerthig bezahlt“. So richtig dieser Satz an sich ist, so zeigt er doch eine Schwäche im Entwurf oder mindestens in der Beurtheilung des Fleisches an. Es sieht so aus, als ob das Fleisch mit zweierlei Maass gemessen werden sollte, das eine Maass gilt für die Städte mit Schlachthaus und Freibank, das andere für die Orte, wo Freibänke nicht bestehen. Vorhin ist jedoch streng unterschieden zwischen „tauglich“, „untauglich“ und „bedingt tauglich“, und hier soll ein „Zwischenglied“ eingeschoben werden, wodurch „untaugliches Fleisch noch unter bestimmten Bedingungen als Nahrungsmittel verwendet werden kann und wodurch der Beschauer nicht zu der Entscheidung gedrängt werde, das Fleisch entweder ganz zu verwerfen oder es „unbedingt“ frei zu geben“. — Zwischen die beiden Gegensätze: Condemniren und Freigeben hat indessen der Entwurf das „bedingt tauglich“ bereits eingeschoben, und es ist schwer einzusehen, was an dieser Stelle der ganze Hinweis auf das Einschieben eines Zwischengliedes oder die Freigabe „unter bestimmten Bedingungen“ noch soll.

Die straffe Eintheilung in tauglich, untauglich, bedingt tauglich und minderwerthig macht sich ja ganz gut; aber sieht man über diesen hübsch ordentlich aufgebauten Bretterzaun hinüber, so herrscht hinter

demselben noch grosse Unordnung. Die Worte sind gefunden, — ob sie besser sind als die alten guten Ausdrücke „bankwürdig“ und „nicht bankwürdig“, wobei letzterer das bedingt taugliche und das in seinem Gebrauchswerth erheblich herabgesetzte Fleisch bedeutet, kann fraglich erscheinen und ist übrigens nicht von Belang, — aber die feste Einrangirung der Begriffe hinter die vier Worte steht noch aus. Da übrigens nach § 21 seitens des Bundesrathes Grundsätze erst aufgestellt werden sollen, nach denen die Schlacht- und Fleischbeschau auszuführen ist, so lassen sich die bestehenden Unklarheiten noch leicht und völlig beseitigen. Es sei jedoch dem Wunsche Ausdruck gegeben, dass zur Aufstellung der „Grundsätze“ in der praktischen Fleischbeschau erprobte Thierärzte, Autoritäten ihres Faches, in ausgiebigstem Maasse hinzugezogen werden.

Von grossem Belang sind die Bestimmungen betreffs des in das Zollinland einzuführenden Fleisches. Die Zahl der lebend eingeführten Thiere ist bei dem fast hermetischen Abschluss Deutschlands gegen das Ausland, soweit sich das übersehen lässt, nicht bedeutend; dahingegen ist die Menge des eingeführten Fleisches hoch. Nach Ausweis der Erläuterungen betrug sie im Jahre 1893 rund 166 008 Doppelcentner, 1897 479 840 und im Jahre 1898 835 963 Doppelcentner. Von letzterer Zahl entfällt rund die Hälfte auf Nordamerika, und davon wieder die Hälfte besteht in Schweinespeck. Das nächst bedeutende Importland sind die Niederlande mit 178 231 Doppelcentnern, davon fast zwei Drittel frisches Schweinefleisch und gesalzener, beziehungsweise geräucherter Schweinespeck. Als dritter Staat ist Dänemark zu nennen mit 112 264 Doppelcentnern, wovon 86 550 Doppelcentner frisches Rindfleisch darstellen. Die Summe des gesammten Fleischimportes beträgt etwa $\frac{1}{25}$ des gesammten Fleischconsums.

Völlig gerechtfertigt ist es, dass das eingehende Fleisch einer Controlle und je nach dem Befund demselben Verfahren unterworfen werden soll, wie das inländische Fleisch; doch kann die Controlle bei einem so verschiedenen Material, wie Fleischwaaren sind, selbstverständlich keine einheitliche sein, ein halbes Rind muss anders untersucht werden als eine Dose Präservenfleisch. Der Bundesrath behält sich daher in ausgiebigem Maasse vor, Specialbestimmungen zu treffen.

Vom gesundheitlichen Standpunkte lässt sich dagegen wenig einwenden. Aus den Vorschlägen klingt durch, dass eventuell beabsichtigt werden dürfte, Schlachtvieh nur in Hälften oder Vierteln mit daran sitzenden Organen zuzulassen, eventuell die Wursteinfuhr, die im letzten Jahre 43 497 Doppelcentner betragen hat, zu verbieten, dagegen bei dem sehr hohen Temperaturen ausgesetzten Büchsenfleisch nur Stichproben zu kontrolliren. Eingeführtes Schweinefleisch soll der Trichinenschau unterworfen werden. Zwar sind Trichinen in amerikanischem Schweinefleisch durchaus nicht selten, aber bis jetzt sind bis auf einen recht zweifelhaften Fall noch niemals lebende Trichinen gefunden. Verfasser hat während des letzten Semesters durch die Liebenswürdigkeit der Direktion des Vieh- und Schlachthofes in Gera acht Proben von amerikanischen trichinösen Schinken und Speckseiten erhalten und dieselben in grösseren Mengen an eine Anzahl Ratten verfüttert, ohne jeden Erfolg. Dennoch darf die Trichinenschau nicht fehlen, da jeden Augenblick auch weniger stark gepökelt Fleisch mit lebenden Trichinen eingeführt werden kann.

Der Entwurf ist ferner für Befreiung von der Controlle bei Wildpret und Federvieh, sowie bei dem mittels der Post und im kleinen Grenzverkehr eingeführten Fleische. Letzterer Punkt ist für einen nicht unbeträchtlichen Theil unserer ärmeren Grenzbevölkerung von grossem Belang. — Ob der Entwurf mit seinen gerechten, auskömmlichen und milden Anschauungen betreffs der Controlle des einzuführenden Fleisches die Zustimmung des Reichstages finden wird, lässt sich nicht voraussagen, jedenfalls dürfte von agrarischer Seite der Versuch gemacht werden, die Einführungsparagraphen des Gesetzes wesentlich zu verschärfen. Ein Erfolg nach der Richtung hin würde für die breite Masse des Volkes nicht von Nutzen sein.

Der Bundesrath behält sich ferner vor, die Stoffe und Arten der Zubereitung sowohl bei dem inländischen als dem ausländischen Fleisch zu bezeichnen, welche als gesundheitsschädlich zu betrachten, somit nicht gestattet sind. — Eine ähnliche Bestimmung enthält schon das Nahrungsmittelgesetz, ebenso ist eine gleiche Bestimmung in dem schweizerischen und französischen Gesetz über Fleischcontrolle vorhanden. Dass unsere jetzigen Methoden das Fleisch zu conserviren, nicht ideal sind, dürfte zweifellos sein; Wissenschaft und Praxis suchen daher sie zu verbessern. Selbstverständlich kommen dabei auch Stoffe zur Verwendung, die gesundheitlich nicht indifferent sind, und es ist zweifellos richtig die Begutachtung der Stoffe und der Conservierungsmethoden nicht in allen Fällen dem einzelnen Sachverständigen, beziehungsweise Richter zu überlassen, sondern dafür gewisse Normen zu geben, die jedoch bei dem Wechsel der Anschauungen und Erfahrungen nicht zu sehr festgelegt sein dürfen.

Der Bundesrath soll ferner bestimmte Stoffe und Verfahren verbieten können, mittels deren es gelingt, eine minderwerthige und gesundheitsschädliche Beschaffenheit der Waare zu verdecken. An erster Stelle soll hier wohl das Färben des Fleisches getroffen werden. Das Färben von Hackfleisch mit Carmin — Fuchsin u. s. w. wird viel seltener verwendet — kommt nicht gerade oft, das von Dauer- (Cervelat)wurst aber

häufig vor. Auch aus gutem Material hergestellte rohe Fleischwürste werden in vielen Fällen auf die Dauer grau, dadurch unansehnlich, also weniger gut verkäuflich. Nun lässt sich durch Zusatz von etwa 1 Theil Carmin auf 20–30 000 Theile Fleisch das Grauwerden zwar nicht verhindern, aber verdecken, weshalb von dieser Färbung in der Wurstindustrie ausgiebiger Gebrauch gemacht wird. Da Carmin gesundheitlich ganz indifferent ist, so wäre die Färbung damit nicht so schlimm, aber 1. verhindert sie das Alter der Wurst abzuschätzen, 2. vermag sie ausser Fleisch auch andere Gewebe zu färben, sie macht also dem Consumenten eine Beurtheilung der Waare unmöglich und verdeckt Fälschungen. Daher ist in der That das Verbot der Färbung im Interesse eines realen Geschäftes und aus gesundheitlichen Rücksichten zu verlangen¹⁾. Diese rohen Dauerwürste sind nicht selten ein etwas zweifelhafter Genuss: die weniger vorsichtig zubereiteten sind vielfach gefärbt, und die nicht gefärbten enthalten vielfach grössere Mengen Rindfleisch von alten, mageren Thieren; da nun stärker tuberkulöse Thiere abmagern, so wird ihr Fleisch mit Vorliebe in die Wurst hineingehackt.

Auch um diesem vorzubeugen, ist eine strenge Controlle des Schlachtviehes und des geschlachteten Viehes, besonders in der Umgebung der grösseren Städte dringend erforderlich, und Fleisch von in erheblichem Grade tuberkulösen Thieren dürfte nur gekocht in den Verkehr kommen. Bis das geschehen ist, empfiehlt es sich, Cervelatwurst nur von Firmen zu beziehen, wo der Ruf des Geschäftes die Solidität des Betriebes verbürgt; eine andere Sicherheit giebt es wohl nicht.

Ist ein Fleisch der Schan unterworfen worden, so bekommt es einen Stempel, verschieden je nach dem Befund. Derartig bezeichnetes Fleisch darf einer zweiten Beschau, z. B. bei der Einfuhr in die Städte, nicht unterworfen werden. An sich ist das zweifellos richtig; würde zweimal revidirt, so ergäben sich doppelte Kosten, und es wäre möglich, dass dasselbe Fleisch von dem einen Beschauer so, von einem anderen anders beurtheilt würde. Indessen hat diese Bestimmung doch die bekannte Kehrseite der Medaille. Vielfach sind in den Städten Schlachthäuser unter grossen Kosten errichtet worden; dieselben müssen ihren Betrieb decken sowie das angewendete Capital angemessen verzinsen und amortisiren; das erforderliche Geld wird aus den Schlachtgebühren gewonnen. Sind dieselben auch nicht hoch und kostet dem Schlächter die zu Hause ausgeführte Schlachtung auch Geld, so kann doch vielerorts zwar nicht der in der Stadt, aber der auf den umliegenden Dörfern sein Gewerbe betreibende Schlächter, da auch für ihn die Transportkosten sich geringer gestalten, das Fleisch billiger liefern als der städtische Fleischer. Es haben daher viele Städte, um sich vor dem schlechten eingeführten Fleisch der Umgebung zu schützen und um ihre eigenen Fleischer concurrenzfähig zu halten, die Fleischeinfuhr in der Weise mit einer Steuer belegt, dass sie das eingeführte Fleisch auf dem Schlachthofe oder an dritter Stelle untersuchen lassen und dafür eine Gebühr erheben, die mindestens so hoch ist wie jene vorhin erwähnte Preisdifferenz. Diese Methode würde später nicht mehr zugänglich sein. Allerdings wird die Differenz, da die Schlächter der Dörfer in der Folge auch eine Beschauggebühr bezahlen müssen, geringer werden. Um den übrigbleibenden Preisunterschied, soweit das überhaupt erforderlich ist, verschwinden zu lassen, dürften zwei Wege gangbar sein; entweder wird durch landesgesetzliche Bestimmungen, denen das Reichsgesetz, wie aus § 23 hervorgeht, durchaus nicht im Wege stehen will, die Beschauggebühr in den Schlachthäusern billiger gehalten als auf dem Lande, oder die Städte lassen, wozu ihnen der Entwurf die Möglichkeit giebt, das Fleisch daraufhin untersuchen, ob nicht zwischen der Beschau und der Einfuhr eine Verschlechterung, ein Verderben stattgefunden habe, und erheben unter dieser Deckadresse den nothwendigen Ausgleichszoll.

Man darf wohl annehmen, dass, wenn der Entwurf im wesentlichen in seiner jetzigen Form zum Gesetz wird, er in gesundheitlicher und veterinärpolizeilicher Richtung einen erheblichen Fortschritt bedeutet. Es ist indessen wahrscheinlich, dass im Reichstag, wo leider oft weniger das allgemeine Interesse als das kleinliche Sonderinteresse des jeweiligen eigenen Geldbeutels bestimmend zu sein scheint, der Versuch gemacht wird, das im ganzen hygienische Gesetz zu einem agrarpolitischen umzumodeln, wie es z. B. beim Margarinegesetz geschehen ist. Vor allem darf weder die Controlle des aus dem Auslande kommenden Fleisches so verschärft werden, dass der Import wesentlich eingeschränkt wird, noch darf die Beschau auf dem Lande zu einer leeren Form heruntergedrückt werden. An diesen Stellen liegt der Schwerpunkt des Gesetzes. Die Städte sind eigentlich weniger betheilig, die schützen sich in ihrer Mehrzahl jetzt schon, wenn auch nicht völlig, so doch zum guten Theil, gegen die Einfuhr minderwerthigen Fleisches durch eine strenge Controlle.

Nach einer Richtung hin wird das Gesetz wahrscheinlich zunächst nicht günstig wirken, nämlich betreffs der Errichtung von Schlachthäusern. Sollte bislang ein Schlachthaus eingerichtet werden, so war

in den Begründungen stets gesagt, dass nur so eine ordentliche Controlle möglich sei und dass auch alles eingeführte Fleisch dort untersucht werden solle. Diese Gründe fallen jetzt zum Theil fort. Zweifellos wird die Controlle in einem Schlachthaus eine viel bessere und schärfere sein als in den Privatschlächtereien; zweifellos sind die in der Stadt zerstreuten Einzelschlächtereien gesundheitlich nicht belanglos, aber direkte Schäden lassen sich nach beiden Richtungen hin schwer nachweisen.

Ein Schlachthaus erhält sich nicht nur selbst, sondern verzinst sich auch ganz gut; ferner vertheuert es, richtig angelegt und eingerichtet und gut verwaltet, das Fleisch nicht und es bietet den Schlächtern manche Annehmlichkeiten, die sie in ihren Privatschlächtereien entbehren; aber alles dieses zusammengenommen mit der wesentlich leichteren und besseren Controlle und der Entfernung der Privatschlächtereien aus der Stadt dürfte nicht immer genügen, um die im allgemeinen schwer beweglichen Stadtväter und die jeder Nenerung abholden Fleischer zu veranlassen, einige hunderttausend Mark für die Einrichtung eines öffentlichen Schlachthauses zu bewilligen. Dem Verfasser ist von mehreren Städten bekannt, dass die Schlachthausfrage, welche vor Bekanntgabe des Gesetzentwurfes in lebhaftem Fluss war, nach Bekanntgabe desselben stagnirt. Die schädigende Wirkung wird allerdings keine dauernde sein, sie ist zweifellos nur temporär, denn allmählich wird doch die Ansicht wieder zum Durchbruch kommen, dass Städte ordentliche öffentliche Schlachthäuser haben müssen und dass Fleischereien keine Betriebe sind, die in irgend einem dunklen Winkel ausgeübt werden dürfen.

¹⁾ Näheres darüber in der schönen Arbeit von Kokenuck und Sendtner, Ueber das Färben und die Zusammensetzung der Rohwurstwaren des Handels mit Berücksichtigung der Färbung des Hackfleisches. Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1899, 2. Heft.