

die höchste Durchschnittsziffer aufweist, ist nach vorstehendem für die wirkliche Leistung bedeutungslos.

Soviel über meine bei der Stammanalyse gewonnenen Anschauungen.

Im zweiten Teile habe ich des öfteren an Lehrbücher angeknüpft, deren hochgeschätzte Verfasser nicht mehr unter uns weilen.

Bin ich im Irrtum, werde ich vielleicht von anderer Seite berichtigt.  
Forstmeister G.

## Die Verwertung fragwürdigen Wildbrets.

Von Bezirkstierarzt a. D. M. Reuter, Nürnberg.

(Schluß.)

### III.

Die rechtliche Beurteilung von Wildbretverwertung für den menschlichen Genuß findet ihre Grundlage in den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes. In tatsächlicher Hinsicht können aber auch die Bestimmungen des Fleischbeschaugesetzes für die Rechtslage verwertet werden. Nach dem Nahrungsmittelgesetze wird bestimmt, unter welchen Voraussetzungen die Abgabe von fragwürdigem, nicht einwandfreiem, verdorbenem (kranken) und gesundheitschädlichem Wildbret mit Strafe bedroht ist. Das Gesetz stellt in solchen Fällen das „Inverkehrbringen“ von Wildbret zum Zwecke des menschlichen Genußes unter Strafe, also ohne Rücksicht darauf, ob die Abgabe gegen Entgelt oder auf dem Wege der Schenkung erfolgt. Der Wildbretverschleiß weicht von dem der schlachtbaren Tiere ab. Nach dem Fleischbeschaugesetze hat man beim Fleischverkauf von Rindern, Schafen, Schweinen und Ziegen verschiedene Grade der Genußtauglichkeit zu unterscheiden, nämlich 1. „genußtaugliches Fleisch ohne Einschränkung“, 2. „genußtaugliches Fleisch mit Beseitigung der krankhaft veränderten Teile des Schlachtieres“, 3. „minderwertiges“ oder „erheblich im Nähr- und Genußwert herabgesetztes“, 4. „bedingt taugliches“ oder „durch besondere Verfahren genußbrauchbar gemachtes Fleisch“ und 5. „genußuntaugliches Fleisch“ für den ganzen Tierkörper. Das betreffende Fleisch erhält an bestimmten Stellen Stempelaufdrücke, die diesen Befund markieren. Nur das Fleisch geschlachteter Hunde und Pferde erhält nach dem Fleischbeschaugesetze einen bestimmten einheitlichen Stempelaufdruck, der die Tauglichkeit als solche bezeichnet. Es bestehen also bei diesen Tiergattungen in der Tauglichkeitsmarkierung keine Unterschiede. Es kommt hier nur „taugliches“ und „genußuntaugliches“ Fleisch schlechtweg in

Betracht. Auch das Wildbret würde, wenn dessen Genußtauglichkeit im Handelsverkehr durch Stempelaufdrücke markiert werden müßte, nur mit dem Einheitsstempel der Tauglichkeit als solches versehen werden können, da es öffentliche Deklarationen für den Verkauf minderwertigen Wildbrets oder Einrichtungen zur Brauchbarmachung nicht einwandfreien Wildbrets für den Genuß nicht gibt. In manchen Großstädten wird das zum öffentlichen Verkauf feilgehaltene Wildbret mit einem Stempel durch den kontrollierenden Polizeibeamten versehen. Dieser dient als Nachweis für die vorgenommene Kontrolle, also der Zulassung zum Marktverkehr, vielleicht auch als Bestätigung der bezahlten Gefälle. Somit gibt es im Handelsverkehr, insoweit dieser polizeilich beaufsichtigt wird, beim Wildbret keinerlei Unterschiede nach seiner Beschaffenheit. Allein in Wirklichkeit sind diese in gleicher Weise, wie bei den schlachtbaren Tieren auch beim Wildbret vorhanden. Es gibt von Haus aus einwandfreies, minderwertiges, wie genußuntaugliches Wild. Außerdem kommt analog der Einteilung der Fleischsorten schlachtbarer Haustiere Wildbret in Betracht, das nach Beseitigung der krankhaft veränderten Teile genußtauglich (ohne Einschränkung) ist, ferner solches, das nach entsprechender Zubereitung durch Abkochen, Köhlung oder Pökeln als genußtauglich erscheint. Letzteres wurde nach dem Fleischbeschaugesetz als bedingt tauglich erklärt.

Vom Wildbret gelten alle Teile als genußtauglich, mit Ausnahme der beim Aufbruch beseitigten. Es sind dies beim Haarwild der Magen- und Darmkanal und die Geschlechtsorgane, beim Federwild ist auch der Magen genußtauglich und von manchen sogar sehr geschätzt. Übrigens wären auch die Geschlechtsorgane genußtauglich. Mit dem Aufbruch werden alle Eingeweide außer den Nieren vom Wildkörper getrennt. Eingeweide unterliegen stets leichter der Zersetzung und Fäulnis als das Muskelfleisch. In der Regel kommen solche auch nicht, aber dann stets nur für sich allein und vom Wildkörper getrennt in den Handel, eben weil die Haltbarkeit derselben geringer ist, sofern nicht alsbald nach der Ausnahme die Kältebehandlung einsetzt.

Nachdem also beim Wildbretgenuß Sonderbestimmungen wie beim Verkauf geschlachteter Tiere nicht vorgesehen sind, handelt es sich hier einfach nur darum, daß das in den Verkehr gebrachte Wildbret nicht verdorben ist und keinerlei Erscheinungen aufweist, welche die Genußtauglichkeit aufheben oder dazu geeignet sind, beim Genuße die Gesundheit des Menschen zu schädigen. Diese Voraussetzungen greifen Platz nicht bloß beim wirklichen Verkauf, sondern auch beim Feilhalten, beim Anbieten zum Wildbretverkauf und selbst bei der schenkweisen Abgabe von Wild zu Genußzwecken. Anders würde es sich verhalten, wenn offensichtlich verdorbenes,

genußuntaugliches Wild, also wohl Fallwild, zur technischen Verwertung oder zur Fütterung an Hunde oder Schweine vom Jagdberechtigten abgegeben wird. Jeder Jagdbesitzer, Wildbrethändler und Wildbretabgeber muß daher beurteilen können, wann erlegtes Wild im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes verdorben und nicht genußtauglich ist. Jedoch erstreckt sich die Haftung des Wildabgebers für die Unverdorbenheit und Genußtauglichkeit des abgesetzten Wildbrets nur auf einen bestimmten Zeitraum, nämlich auf den Zeitpunkt der Übergabe des Wildbrets an den Erwerber. Die nachträgliche Verderbnis, die je nach der Behandlung des Wildes in kürzerer oder späterer Zeit eintreten kann, entbindet den Abgeber von solcher Haftung. Im Zweifelsfalle genügt der einwandfreie Nachweis, daß das später beanstandete Wild bei der Abgabe genußtauglich, also unverdorben und nicht mit einer die Genußtauglichkeit ausschließenden Krankheit behaftet gewesen ist. Ja, es könnte bei fragwürdigem Wilde, selbst wenn der Abgeber auf diese Eigenschaft hingewiesen und im Falle des Genusses die Haftung für möglicherweise eintretende Nachteile ausdrücklich abgelehnt hat, das Inverkehrbringen für den Jagdbesitzer verhängnisvoll werden. Verfasser ist in der Lage, diese Anschauung durch einen einschlägigen Rechtsfall, der denselben als Sachverständigen beschäftigt hat, zu begründen. Im Jahre 1884 sind auf einem Eisenbahntransport von Schweinfurt nach der Bahnstation Wernfeld bei Gemünden a. M. eine größere Anzahl Großrinder, die vom Schweinfurter Viehmarkt aus verfrachtet worden waren, verendet. Es war gerade ein sehr heißer, schwüler Tag, die Wagen waren behufs Frachtersparnis mit Vieh überladen und die Begleiter hatten in denselben nicht Platz genommen, auch während der Fahrt sich nicht nach den Tieren umgesehen. Infolge der vermehrten Transpiration der Tiere in den beengten Räumen und des aufgehobenen Luftzutrittes, da die Wagen nicht jaloufiert waren, sind sehr viele Tiere während der Fahrt erstickt. Die Sektion lieferte ganz das gleiche Bild, wie es jetzt bei den im Gaskampfe erlegenen Kriegern zutage tritt, nämlich Lungenödem (Lungenlähmung), Herzerweiterung mit Überfüllung von tief-schwarzem teerartigem Blut und allgemeine Blutveränderung. Die Tiere waren an Kohlen säureüberhäufung und Sauerstoffmangel im Blute, also an Erstickung zugrunde gegangen. Der Vorfall erregte durch die Berichterstattung in der Tagespresse berechtigtes Aufsehen. Die Viehhändler hatten vom Bahnärar Schadenersatz verlangt, weil nach ihrer Angabe nicht genügend jaloufierte Wagen für die Verfrachtung am Bahnhofe in Schweinfurt zur Verfügung gestanden hätten. Bei der gepflogenen Nachforschung wurde erhoben, daß von dem Fleisch der ver-

endeten Tiere auch genossen worden war. Der Wafenmeister erhielt daher einen Strafbefehl wegen Übertretung der Wafenordnung, gegen den er Einwand erhob, mit der Begründung, daß er Fleisch zum menschlichen Genuße nicht abgegeben habe, daß er zu anderen Zwecken, da es sich um keine ansteckende Erkrankung gehandelt habe, Fleisch zu veräußern berechtigt gewesen wäre und zwar auf Grund der Bestimmungen der Abdeckereordnung. In der Schöffensitzung am Amtsgerichte Gemünden trat jedoch ein in gemeindlicher Armenpflege stehender Mann in zerlumptem Anzug als Zeuge auf, der bekundete, daß er das ihm vom Wafenmeister überlassene Fleisch genossen habe, „es wäre geradezu vorzüglich gewesen und er wäre froh, wenn er alle Tage solches zu verzehren hätte“. Auf diese unter Heiterkeit der Zuhörer gemachten Angaben erwiderte der Wafenmeister, daß er dem betreffenden Zeugen, der bei der Sektion auf der Wafenstätte mit anwesend war, auf seine Bitte hin zwar die Aneignung von Fleisch gestattet habe, jedoch mit der ausdrücklichen Verwarnung, „wenn er dieses tue, so tue er es nur auf seine eigene Verantwortung, er dürfe keines abgeben“. Darauf bemerkte der Richter, indem er auf das Äußere des Zeugen hinwies, daß der Beklagte sich doch hätte sagen müssen, ein solcher Mann würde das Fleisch der verendeten Tiere nur zum Genuße für sich und zu nichts anderem, wie es auch tatsächlich der Fall war, verwenden. Diesen Einwand erkannte auch der Beklagte als zutreffend an. Infolgedessen verblieb es bei der Bestrafung, nur wurde die Strafe auf das Minimum von 1 *M* statt der ursprünglichen auf 30 *M* eventuell Haft lautenden bemessen. Dieser Fall hat sinngemäße Anwendung zu finden auf die Verwertung fragwürdigen, namentlich Fallwildes. Es ist daher unter allen Umständen das Abgeben von nicht einwandfreiem Fallwild zum Genuße für Menschen zu wider-raten.

Eine andere Frage ist die, ob auch beim Wildbretgenuß von Stücken, die krankhafte Erscheinungen nicht aufweisen, Gefahren entstehen können. Bekannt ist, daß Wildschweine häufiger mit Trichinen behaftet sind als die Hauschweine und daß im Felde und überall da, wo die Untersuchung der Schweine auf Trichinen eingeführt ist, solche auch bei den Wildschweinen Platz zu greifen hat. Bekannt ist ferner, daß bei Genuß von Schlachttieren, die bei der Beschau keinen Grund zur Beanstandung geben, in seltenen Fällen Gefahren entstehen, namentlich bei frischem, zubereiteten, rohen, wie auch sogar bei gekochtem und gebratenem Fleisch. Man spricht hier von einer Fleischvergiftung, in Wirklichkeit aber von einer „Fleischinfektion“ und bei umfangreicherer Erkrankung der Verbraucher von einer „Fleischepidemie“. Solche Fleisch-

infektionen werden fast ausschließlich nur in der wärmeren Jahreszeit, am häufigsten in Sachsen, in den thüringischen Ländern, in den Großstädten beobachtet und zwar meistens beim Genuß von Hack- und Schabefleisch, dann von Würsten. — Die Fisch- und Austernvergiftung, die Vergiftung durch Büchsen- und Konjervenfleisch gehören auch in diese Kategorie. — Man beschuldigt gewisse pathogene Bazillen, wie sie infektiösen Erkrankungen der Menschen, nicht den Schlachttieren, eigen sind, als Erreger, namentlich solche des Typhus, Paratyphus und der infektiösen Darmentzündung und nimmt an, daß das von Haus aus einwandfreie Fleisch mit solchen Erregern durch Berührung oder Befudelung von Seite des Menschen, durch den Dunstkreis kranker oder von einer infektiösen Krankheit genesener Personen, auch durch Verunreinigung des Fleisches mit Darminhalt der geschlachteten Tiere angesteckt worden ist. Das Fleisch bietet einen guten Nährboden für menschliche Krankheitserreger, die zum Teile thermostabil sind, also selbst durch hohe Hitzegrade nicht immer abgetötet werden und unter dem Einfluß warmer, schwüler Witterung in dem angesteckten Fleisch sich rasch vermehren. Ob auch beim Wildbret in gleicher Weise wie bei den geschlachteten Tieren Fleischvergiftungen vorkommen, ist noch nicht erwiesen, die fleischhygienische Literatur weist Fälle beim Wildbret nicht auf, abgesehen von Vergiftungen durch Verletzungen beim Ausnehmen und Zubereiten von Wild. Immerhin ist auch beim Wildbret mit der Möglichkeit von Fleischvergiftungen zu rechnen, da nicht anzunehmen ist, daß das Wildbret, sowie die Tiere der Freiheit überhaupt einen weniger geeigneten Nährboden für pathogene Bazillen des Menschen abgeben als die Haustiere. Dem Verfasser ist jedoch ein Fall bekannt geworden, der sehr wahrscheinlich als Fleischvergiftung des Wildes anzusehen ist. Wie demselben von Hauptlehrer Steinlein in Nürnberg mitgeteilt worden ist, war dieser seinerzeit gelegentlich einer Sommerfrische bei Ritzbüel in Tirol plötzlich unter Erscheinungen von Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Leibschmerzen, Eingenommenheit des Kopfes schwer erkrankt. Gleichzeitig waren noch andere Personen, jedoch weniger schwer erkrankt. Der herbeigerufene Arzt stellte „Fleischvergiftung“ infolge Genusses eines in der betreffenden Pension zerwirkten Rehbockes fest und ließ das noch vorhandene Wildbret sofort durch die Polizeibehörde beschlagnahmen. Es waren nämlich nur solche Personen erkrankt, die von dem Rehfleisch gegessen hatten. Das Wildbret selbst wies abnorme Erscheinungen nicht auf, hatte normalen Hautgout, war zwar längere Zeit gelagert, aber keineswegs faulig. Es blieb somit nur die Annahme einer Fleischinfektion übrig, wie sie auch bei einwandfreiem Fleisch geschlachteter Tiere beobachtet

wird. Selbstredend konnte dem Abgeber des Wildbrets kein Verschulden zur Last gelegt werden, da das Rehfleisch weder Erscheinungen einer Krankheit noch einer sonstigen Verderbnis gezeigt hatte. Übrigens kann Wildbret bisweilen krankhafte Veränderungen besitzen, ohne daß von solchen der Wildbretverschleißer eine Ahnung hat. So kaufte seinerzeit die Köchin des Verfassers in der städtischen Markthalle von Nürnberg eine „feiste“ Wildtaube und war auch in Hinsicht auf den verhältnismäßig billigen Preis über den günstigen Kauf in der Kriegszeit sehr erfreut. Nach dem Abrupfen zeigte das Wildbret eine üble Beschaffenheit, näßte und war mit einer schmierigen Flüssigkeit durchsetzt. Längs des Rückens bis gegen die Brust war das Muskelfleisch Sarkomatös (infolge einer krebsartigen Fleischgeschwulst) entartet. Die Verkäuferin stattete den Kaufpreis auf Beschwerde hin wieder zurück, da sie sich von der Genußuntauglichkeit überzeugt hatte, sie bemerkte, daß auch der überwachende Beamte in der Markthalle die Taube nicht beanstandet hatte. Ferner kommt es häufig vor, daß in den Wildbrethallen bei genauerer Untersuchung (durch Anschneiden) krankhaft veränderte Teile bei dem feilgehaltenen Wilde vorgefunden und von der Polizei beschlagnahmt werden. So wurden in den Berliner Markthallen schon häufig Wildschweinköpfe wegen lokaler Tuberkulose konfisziert, weil beim Einschnneiden die Lymphdrüsen des Kopfes, namentlich die Zungen- und Kehlkopfdrüsen tuberkulisiert waren. Die Beseitigung des ganzen Kopfes und nicht bloß der veränderten Lymphdrüsen gründet sich auf die Bestimmungen zum Fleischbeschaugesetz. Nach demselben gilt ein Organ oder ein Körperabschnitt als tuberkulös, wenn nur die zugehörige Lymphdrüse, wie z. B. jene der Zunge, Leber, Niere, Milz, dann die Gefäßdrüsen oder auch bestimmte Muskeldrüsen tuberkulös verändert sind. In solchen Fällen muß stets auch das betreffende Organ, selbst wenn es nach dem äußeren Anschein vollkommen gesund ist, vom menschlichen Genuß ausgeschlossen werden. Bei Tuberkulose von Fleischlymphdrüsen gilt stets das ganze Fleischviertel oder das Wurzelgebiet des Bereiches von Lymphgefäßen und krankhaft veränderter Lymphdrüse als genußuntauglich, ein Beweis, daß die einschlägigen Bestimmungen des Fleischbeschaugesetzes auch auf die hygienische Beurteilung des Wildbrets Anwendung zu finden haben.

Wenn es auch keine Fleischschau beim Wildbret, ebenso wenig wie beim Hausgeflügel, bei den Kaninchen, Fischen und Krustentieren gibt, so findet doch eine Überwachung des Feilhaltens und Verkaufs, eine Marktkontrolle für diese Tiere statt. Und diese kann in gleicher Weise nur nach Maßgabe der Fleischhygiene, wie solche im Fleischbeschaugesetz ihre Grundlage hat, gehandhabt werden. Das Fleischbeschaugesetz bietet somit

für jeden Jagdbesitzer und Wildbretverschleißer die beste Anleitung dafür, wie fragwürdiges Wildbret im Zweifelsfalle für den Genuß zu beurteilen und ob ein Verkauf desselben ratsam ist oder nicht.

## IV.

Beim Wildbret handelt es sich nicht um bestimmte Arten der Genußtauglichkeit, wie beim Fleische von Rindern, Schafen, Schweinen und Ziegen. Es genügt die Tatsache, daß Wildbret zum Genuße überhaupt tauglich ist, auch das Fleisch der geschlachteten Pferde und Hunde wird von diesem Gesichtspunkte aus beurteilt, bei denen es ebenjowenig, wie beim Wildbret minderwertiges, bedingt taugliches Fleisch gibt, sofern das Pferde- und Hundefleisch durch die Beschau zum Genuße für Menschen zugelassen worden ist. Der Verkäufer hat dann für die Beschaffenheit des Fleisches keine weitere Verantwortlichkeit, selbstredend aber nur dann, sofern dasselbe in seinem Besitze nach der Tauglichkeitserklärung nicht anderweitig verdorben worden ist. Immerhin kann aber bei fragwürdigem Wildbret nach dessen Beschaffenheit, ohne daß solches genußuntauglich ist, der Verkauf bedenklich und selbst schwer strafbar erscheinen. Nach dem Nahrungsmittelgesetz hat man verdorbenes — in seinem Nähr- und Genußwert gegenüber normalem herabgesetztes — Wildbret und solches, das durch seinen Genuß die menschliche Gesundheit zu schädigen geeignet ist, also gesundheitsschädliches Wildbret zu unterscheiden. Die Gesundheitsschädlichkeit ist nicht davon abhängig, daß durch den Wildbretgenuß tatsächliche Schädigungen an der Gesundheit bei dem Verbraucher eingetreten sind, es genügt der Nachweis, daß der Genuß geeignet war, solche Schädigungen hervorzurufen und das Wildbret derartige Eigenschaften und Beschaffenheit besessen hat, die eine Schädigung beim Genuße hervorrufen konnten. Weder das Nahrungsmittelgesetz, noch das Fleischbeschaugesetz bestimmen, was man unter „verdorbenem“ Fleisch bezw. Wildbret zu verstehen hat. Die Gesundheitsschädlichkeit des ganzen Tierkörpers oder einzelner Teile desselben wird bei den schlachtbaren Tieren nach den §§ 33—36 der Ausführ.-Best. A zum Fleischbeschaugesetz beurteilt. Diese hätten auch sinngemäße Anwendung auf das Wildbret zu finden. Nach diesen darf auch Fleisch zum Genuße zugelassen werden, das im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes als „verdorben“ anzusehen wäre, weil es von kranken Tieren stammt und Erscheinungen zeigt, die auf eine Gesundheitsschädigung durch den Genuß schließen lassen. Allein in dieser Hinsicht treffen die Bestimmungen die nötigen Vorkehrungsmaßregeln, um trotz der Verdorbenheit und der vom normalen Zustande des Fleisches abweichenden Beschaffenheit

Gefahren durch den Genuß fern zu halten. Entweder erhält der Käufer durch den Stempelaufdruck von der Minderwertigkeit, bedingten Tauglichkeit des Fleisches Kenntnis oder die krankhaften Veränderungen am Fleisch waren derart unerheblich, daß sie leicht vor dem Verkaufe beseitigt werden konnten. Einwandfrei tauglich oder im Sinne des Handelsverkehrs bankwürdiges Fleisch bzw. Wildbret ist solches, das in allen seinen Teilen absolut gesund ist, also keinerlei krankhafte Veränderungen aufweist. Auf gleicher Stufe mit solchem steht jenes Fleisch, das nach Entfernung der krankhaft veränderten Teile, namentlich der Eingeweide als vollwertig genießbar erklärt werden darf. Der § 35 der Ausführ.-Best. A zum Fleischbeschaugesetz bezeichnet als solche Krankheitszustände, die auch beim Wilde vorkommen können und die Genußtauglichkeit des Fleisches nicht einschränken, unter anderem tierische Schmarozker in den Eingeweiden, wie Leberegel, Bandwürmer, Finnen, Hülentwürmer, Gehirnblasenwürmer, Rundwürmer, niedere pflanzliche Schmarozker, wie Niescherische Schläuche, Strahlenpilze, Traubenzpilze, Geschwülste, wenn dieselben örtlich begrenzt sind, auch lokale Tuberkulose, Starrkrampf, Entzündungskrankheiten, abgekapselte Eiter- oder Saucheherde, wenn Anzeichen von Blutvergiftung nicht vorhanden sind, Nesselfieber, Rotlauf und Schweinepocken bei Wildschweinen, Mißbildungen, Schwund von Organen oder einzelnen Muskeln, blutige oder wässrige Durchtränkung, Ralf oder Farbstoffablagerung (Schwarz-, Braun- und Gelbfärbung in einzelnen Organen und Körperteilen), oberflächliche Fäulnis und Schimmelbildung, Verunreinigung des Fleisches mit Eiter, Sauche und Entzündungsprodukten, Vorhandensein von Magen- und Darminhalt in den Lungen oder im Blute, Veränderung des Fleisches durch Luft- bzw. Gasansammlung, sowie sonstige Verschmutzung des Fleisches. Alle diese Zustände schließen ebensowenig wie bei den Schlachttieren auch beim Wildbret die Genußtauglichkeit nicht aus, solches Wildbret gilt daher noch nicht als verdorben, es müssen aber die krankhaft veränderten Teile vor dem Verschleiß beseitigt werden.

Anderes verhält es sich bei dem bedingt tauglichen Fleisch der Schlachttiere. Dieses ist von Haus aus verdorben; es stammt von Tieren, die mit hochgradiger Tuberkulose oder Schweinepocken und Schweinepest, ferner mit gesundheitschädlichen d. h. auf den Menschen übertragbaren Finnen oder Trichinen befallen sind. Solches als verdorben anzusehende Fleisch wird bedingt tauglich, d. h. zum Genuß brauchbar, wenn es vor dem Verschleiß unter polizeilicher Aufsicht einer derartigen Behandlung unterzogen worden ist, daß es durch diese seine gesundheitschädlichen Eigenschaften beraubt wird. Als Methoden zur Brauchbar-



machung bedingt tauglichen Fleisches kommen in Betracht: Ausschmelzen des Fettes, Kochen und Dämpfen, ferner Pökeln (Beize) und 21tägige Durchkühlung des Fleisches zum Zwecke der Abtötung der Rinderfinne in Kühl- oder Gefrierräumen. Das Verfahren kann also ein physikalisches (thermisches) und ein chemisches sein. Durch dasselbe sollen die dem Fleische anhaftenden Schädlichkeiten, bestehend in Parasiten, wie Finnen, Trichinen oder pathogenen Bazillen, namentlich Tuberkelbazillen, abgetötet werden. Dabei bleibt das Fleisch, was es ist; es wird nur der gewissermaßen als Fremdkörper in ihm wohnenden Schädlinge beraubt. Anders wäre die Sache bei dem von Haus aus schon verdorbenem Fleische selbst, wie von fauligem, vergiftetem. Auf die gleiche Weise könnte auch analoges Wildbret genußtauglich gemacht werden. Überdies werden solche Krankheitszustände beim Wilde kaum je oder doch nur ganz ausnahmsweise angetroffen, auch würde die gesundheitschädliche Eigenschaft durch die Zubereitung des Wildes ohnehin in jedem Falle beseitigt werden. Gesundheitschädliche Finnen sind beim Wilde nicht bekannt. Finnige Hasen sind für den Menschen nicht gesundheitschädlich im Gegensatz zur Finne des Kindes und Schweines, die beim Genuß rohen Fleisches den Bandwurm auf den Menschen übertragen können. Die Hasenfinne schließt im Menschen die Weiterentwicklung zu einem Bandwurme aus. Auch die an der Leber infolge der Schmarotzer verursachten Abweichungen machen das Organ nicht gesundheitschädlich, wohl aber können sie die Genußtauglichkeit beeinträchtigen, wenn eine Masseninvasion zu erheblichen, nicht entfernbaren Veränderungen geführt hat. Die auf der Oberfläche einer sonst gesunden Hasenleber sitzenden Finnen können meist so abgelesen werden, daß das Organ genußtauglich ist. Gleiches gilt für das übrige Wildbret, sofern bei solchem Finnen, als Jugendzustand eines künftigen Bandwurmes angetroffen werden, nachdem die Finnen aus der Bauchhöhle entfernt sind, was mit der Herausnahme des Geheides in der Hauptsache erreicht wird.

Gesundheitschädliche Finnen und Parasiten überhaupt, die durch ein Verfahren, wie es bei den Schlachttieren vorgehen ist, abgetötet werden können und trotz ihrer Anwesenheit dann das Fleisch genußtauglich erscheinen lassen, kommen beim Wildbret kaum in Frage abgesehen von den Trichinen des Schwarzwildes, allein diese sind mit bloßem Auge nicht zu erkennen und daher für den Abgeber von Wild ohne Belang. Gegen die Trichinose hat sich der Erwerber von Wildbret selbst zu schützen.

Dagegen kommt es nicht selten vor, daß Wildbretverkäufer verdorbenes, in Fäulnis übergehendes Wild durch ein chemisches Verfahren genußtauglich zu machen suchen. Es ist unmöglich, verdorbenes Fleisch

jeder Art wieder in seine normale Beschaffenheit zurückzuführen. Es kann nur gelingen auf dem Wege der Beize oder durch andere chemische Behandlung, niedergradige Fäulnis und Verderbnis zu mildern, eine fortschreitende aufzuhalten; allein dadurch wird das Wildbret niemals mehr vollwertig. Die Verderbnis haftet ihm stets an und ist daher der Verschleiß solchen Wildbrets als marktgängige Ware nach dem Nahrungsmittelgesetz mit Strafe bedroht. Die Brauchbarmachung genußuntauglichen Fleisches zu genußtauglichem im Sinne des Fleischbeschaugesetzes ist von einer solchen betrügerischen Maßnahme natürlich vollkommen verschieden. Bei dieser bleibt das Fleisch, was es ist, es ist als solches unverdorben. Durch die Brauchbarmachung auf thermischem oder chemischem Wege, sowie mittels Durchföhlung sollen lediglich die demselben möglicherweise anhaftenden Infektionskeime von Tuberkulose, Schweinerotlauf, Schweinepocken und Schweinepest, sowie die gesundheitschädlichen Finnen abgetötet werden. Der Käufer erhält auch von dieser Maßnahme Kenntnis.

Alles Wildbret, das bei seiner Abgabe an einen Dritten Zeichen der Verderbnis nach Aussehen und Geruch erkennen läßt, ist fragwürdiges und dessen Verschleiß mit Strafe bedroht, sofern der Abgeber nicht ausdrücklich von der Verdorbenheit dem Erwerber Mitteilung gemacht hat.

Im Sinne des Fleischbeschaugesetzes kommt somit bedingt taugliches Wildbret für seine Verwertung nicht in Betracht. Man hat im Handelsverkehr sowie in fleischhygienischer Hinsicht nur genußtaugliches, auch solches, bei dem krankhaft veränderte Teile, Eingeweide, Muskelstücke, namentlich Drüsen entfernt sind und genußuntaugliches Wildbret zu unterscheiden. Dabei ist allerdings im Marktverkehr je nach der Beschaffenheit des Wildes auch unter den genußtauglichen Wildbretsorten ein Unterschied. So gibt es fettes, mageres Wildbret (Kümmerer), auch das Alter, das Klimakterium oder die Brunst, das Beschlagensein, das Geschlecht, die Älter, Hosen und Fagen des Wildes, die Art der Erlegung und Ausweidung kann von Einfluß auf die Güte des Wildbrets sein. Allein in fleischhygienischer Hinsicht sind diese Einwirkungen ohne Belang.

Die Genußuntauglichkeit fragwürdigen Wildbrets, wie sie nach den Grundsätzen der Fleischhygiene festzustellen ist, gipfelt in einem Befund, der demjenigen entspricht, welcher nach § 33 der Best. A 3 Fleischbeschaugesetz die Genußuntauglichkeit des ganzen Tierkörpers, also nicht bloß der krankhaft veränderten Wildbretteile, zur Folge hat. In dieser Hinsicht müssen beim Wilde ganz bestimmte Krankheitszustände vorliegen und zwar sowohl seuchenhafte, wie Milzbrand, Wildpocken, Tollwut, böseartige Maul- und Klauenseuche, die indes beim Wilde kaum vorkommen

und nach entsprechender Zubereitung (durch hohe Hitzegrade) den Wildbretgenuß sogar unbedenklich erscheinen lassen würden, als auch vereinzelt auftretende. Unter den letzteren spielen eine Rolle eitrige und jauchige Blutvergiftung, hochgradige Gelbsucht, wenn sämtliche Körperteile des Wildes auch nach Ablauf von 24 Stunden noch stark gelb oder gelbgrün gefärbt sind oder wenn das Wild infolge von Gelbsucht stark abgemagert ist,

hochgradige allgemeine Wassersucht,

Geschwülste, wenn solche an zahlreichen Stellen des Muskelfleisches, der Knochen oder Fleischlymphdrüsen vorhanden sind,

hochgradiger Harn- oder Geschlechtsgeruch, widerlicher Geruch oder Geschmack des Fleisches nach Chemikalien, Desinfektionsmitteln usw. und zwar auch dann, wenn dieser üble Geruch nach der Kochprobe und dem Erkalten bestehen bleibt,

vollständige Abmagerung des Tieres infolge einer Krankheit,

vorgeschrittene (allgemeine) Fäulnis- und ähnliche Zeretzungs Vorgänge. Beim Wilde würde somit oberflächliche oder nur teilweise Fäulnis, die man in der Jagdsprache auch als hochgradigen Hautgout bezeichnet, vom hygienischen Standpunkte aus die Genußfähigkeit des Fleisches noch rechtfertigen. Dagegen kann bei starker Verhitzung, un zweckmäßiger Lagerung und Aufbewahrung auch einwandfreies Wildbret, namentlich bei heißer, schwüler Witterung nach kurzer Zeit schon genußuntauglich werden.

Nach dem Fleischbeschaugesetz ist nur das zum Verkauf bestimmte Fleisch der gesetzlichen Beschau und zwar im lebenden Zustande (Schlachtviehbeschau) und im geschlachteten (Fleischbeschau) unterstellt. Das im eigenen Haushalt des Tierbesizers zur Verwendung bestimmte Fleisch unterliegt einer Beschau nicht. Eine Ausnahme von dieser Vergünstigung macht aber das unbedingt genußuntaugliche Fleisch. Der § 2 Abs. 2 Fleischbeschaugesetz bestimmt, daß auch das Fleisch des eigenen Haushaltes eines Besitzers der Lebend- oder Schlachtviehbeschau unterliegt, wenn das Schlachttier Merkmale einer die Genußtauglichkeit des Fleisches ausschließenden Erkrankung zeigt und ebenso der Fleischbeschau, wenn die Untersuchung solche Merkmale nach der Schlachtung ergeben hat. Damit soll Gefahren durch den Fleischgenuß auch bei Hauschlachtungen vorgebeugt werden. Nachdem es beim Wilde eine Fleisch- bzw. Wildbretbeschau nicht geben kann und solche nur im natürlichen Zusammenhange der Eingeweide mit dem Wildkörper durchführbar wäre, ist es dem Jagdbesitzer nach dem freien Selbstbestimmungsrecht nicht unbenommen, genußuntaugliches Wildbret in seinem Haushalt zu verwerten. Allein er würde sich eines Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig machen,

wenn er, trotzdem er von der Genußuntauglichkeit des Wildbrets Kenntnis hat, solches unter Verschweigen dieses Umstandes in den Verkehr bringt.

Die strafrechtliche Seite der Wildbretverwertung hat stets ihre Grundlage im Nahrungsmittelgesetz. Dieses Gesetz unterscheidet zwischen fahrlässigem, wissentlichen oder vorsätzlichem Inverkehrbringen verdorbenen und gesundheitschädlichen Wildbrets d. h. solchen, das geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Die tatsächliche oder hygienische Beurteilung des Wildbrets in bezug auf den Genuß fragwürdigen Wildbrets kann in gleicher Weise, wie für alle übrigen Fleischsorten, nach Maßgabe des Fleischbeschaugesetzes und seiner Ausführungsbestimmungen erfolgen. Diese Materialien geben im Zweifels- und Streitfalle die Anleitung, wie fragwürdiges Wildbret für den Genuß zu beurteilen, unter welchen Umständen (Brauchbarmachung nach Abkochen, Pökeln, Beizen, Eiskühlen) krankhaft verändertes Wildbret genußtauglich und wann dasselbe ganz oder teilweise (nach Entfernung der krankhaft veränderten Teile) vom menschlichen Genuß auszuschließen ist oder ohne Nachteil genossen werden darf.

#### **Schlußwort.**

Für alle Fälle bleibt es eine gefährliche Sache, bei fragwürdigem Wildbret, Fallwild oder sonst infolge äußerer Einwirkung verdorbenem, wenn auch ursprünglich einwandfreiem Wildbret mit der menschlichen Gesundheit zu spielen. Selbst das scheinungsweise Abgeben fragwürdigen Wildes kann verhängnisvolle Folgen zeitigen. Die Verantwortung, die man auf sich nimmt, steht in keinem Verhältnis zu dem immer nur vereinzelten und geringfügigen Nutzen, der allenfalls gestiftet werden kann. Außerdem kann fragwürdiges Wild jederzeit zu technischen oder Fütterungszwecken an Hunde, Schweine u. dgl. Verwendung finden. Ganz besonders kann aber ein Einblick in die Strafbestimmung des Nahrungsmittelgesetzes zu einer ernsthaften Mahnung in bezug auf sorglose Verwertung fragwürdigen Wildes werden; denn diese sind ungleich strenger und weitgehender als jene des Fleischbeschaugesetzes, wie sie beim Verschleiß des Fleisches von schlachtbaren Tieren zur Anwendung kommen. (Vgl. die §§ 9—13 erwähnten Gesetzes, die beim Verschleiß fragwürdigen Wildbrets je nach Lage des Falles in Betracht kommen müssen.)

#### **Literatur.**

- Döbel, Neueröffnete Jägerpraktika. Wien 1746.  
 Schmidt-Mühlheim, Handbuch der Fleischkunde. Leipzig.  
 Ostertag, Handbuch der Fleischschau. Berlin.  
 Ostertag, Leitfaden für Fleischbeschauer. Berlin.  
 Reuter, Katechismus der Schlachtvieh- und Fleischschau. Ansbach 1904.

- Lebbin, Nahrungsmittelgesetz. Berlin 1900.  
 Lebbin u. Baum, Deutsches Nahrungsmittelrecht. Berlin 1907.  
 Baraniski, Anleitung zur Vieh- und Fleischbeschau. Wien u. Leipzig 1897.  
 Stenglein, Strafrechtliche Nebengesetze. Berlin 1903.  
 Beythien-Hartwig-Klimmer, Nahrungsmitteluntersuchung 1914—1918. Leipzig, Verlag von Christ. Herm. Taubnitz.  
 Postolka u. Messner, Leitfaden für die Organe der Lebensmittelpolizei. Wien 1911. Codex alimentarius austriacus.  
 Messner, Taschenbuch für die Lebensmittelkontrollorgane der Gemeinden. Wien 1905.  
 Meyer u. Finkelnburg, Das Nahrungsmittelgesetz. Berlin 1894.  
 Schulz u. Frh. v. Scherr-Ehos, Die Jagd. Berlin 1904.  
 Reuter, Tierseuchen und sporadische Tierkrankheiten im Krieg. Berlin 1917.  
 Pollwein, Kommentar zum bayer. Jagdgesetz. München.  
 Wirsching, Das Jagdrecht des Königreichs Bayern. München 1902.  
 Rechtsprechung des deutschen Reichsgerichts in Strafsachen.  
 Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes.  
 Deutsche Juristenzeitung, Juristische Wochenschrift.  
 Bärchner, Sammlung von obersterichterlichen Entscheidungen in bezug auf Veterinärwesen und Landwirtschaft. Hannover 1909.  
 Schneidemühl, Die animalischen Nahrungsmittel. Berlin u. Wien 1903.  
 Zeitschrift für Fleischbeschau und Milchhygiene. Berlin.  
 Zeitschrift „Kälteindustrie“, Hamburg.  
 Zeitschrift für Infektionskrankheiten, Parasiten und Hygiene der Haustiere. Berlin.  
 Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel. Berlin.  
 Brettreich-Volz, Gesetz betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. München.  
 Schröter, Kommentar zum Gesetz über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau.  
 Sigl, Gesammelte Vorträge über Fleischbeschau. München 1912.  
 Ferner die einschlägige kasuistische Literatur aus den jagdlichen und tierärztlichen Zeitschriften und zwar aus:  
 Bayer. Forst- und Jagdzeitung,  
 Deutsche Forst- und Jagdzeitung,  
 Deutsche Jägerzeitung,  
 Deutscher Jäger,  
 Forstwirtschaftliches Zentralblatt,  
 Zeitschrift St. Hubertus,  
 Österr. Forst- und Jagdzeitung,  
 Österr. Zeitschrift „Weidmannsheil“,  
 Zeitschrift für Forst- und Jagdwesen,  
 Zeitschrift „Wild und Hund“,  
 Archiv für wissenschaftliche und praktische Tierheilkunde,  
 Berliner tierärztliche Wochenschrift,  
 Deutsche tierärztliche Wochenschrift,  
 Monatshefte für praktische Tierheilkunde,  
 Münchener tierärztliche Wochenschrift,  
 Österreichisches tierärztliches Zentralblatt,  
 Tierärztliche Rundschau,  
 Zeitschrift für gerichtliche Medizin und öffentliches Sanitätswesen,  
 Zeitschrift für Veterinärkunde.