



# Das Schlachthaus

und die

# Fleischbeschau

## in Riga

in der Zeit vom 1. August 1897  
bis 30. April 1898.

---

(Separat-Abdruck aus d. „Rig. Rundschau“ № 128—131, 1898.)

---

**Riga 1898.**  
R. Hueß Buchdruckerei, Domplatz Nr. 11/13.

ESTICA

A-3093.

Дозволено цензурою. Рига, 18 Июня 1898 г.

Et.

TRD Raamatukogu

4720



Die Nothwendigkeit der Errichtung eines öffentlichen Schlachthauses ist in Riga schon früh erkannt worden. Schon 1861 lag ein vollständig ausgearbeitetes Project zur Anlage eines solchen der damaligen Stadtverwaltung vor und 1877 sogar ein zweites, beide Male aber scheiterte die Ausführung an besonderen, zum größten Theil von der Stadtverwaltung unabhängigen Gründen, so daß Riga bis in die jüngste Zeit hinein ohne ein öffentliches Schlachthaus geblieben ist. Im Anfange der 90er Jahre gerieth die Frage aber auf's Neue in Fluß und nach vielen Verhandlungen und Vorarbeiten konnte endlich 1894 mit der Ausführung eines dritten, unterdessen neu ausgearbeiteten Projects begonnen werden, die in der Mitte des vorigen Jahres 1897 so weit vorgeschritten war, daß die Anstalt am 1. August desselben Jahres eröffnet werden konnte. Am 8. August jedoch wurde das Schlachthaus sowie der Viehmarkt aus, von der Stadtverwaltung unabhängigen Gründen wiederum geschlossen und konnte danach erst am 27. September auf's Neue in Betrieb gesetzt werden, seit welcher Zeit die Anstalt dann in ununterbrochenem Betriebe gewesen ist.

Kurze Zeit nach der erneuten Eröffnung des Schlachthauses, am 1. November 1897, begann auch die Fleischschau auf dem Markte ihre Thätigkeit, die unausgesetzt bis zum 30. April fortgeführt worden ist, dem Tage, mit der die Periode in der die Zufuhr frischen Fleisches vom Lande nach Riga gestattet ist (1. September—30. April) schließt.

Ueber das Ergebnis des Betriebes beider Institutionen in dem genannten Zeitraume, 1. August resp. 1. Nov. 1897 bis zum 30. April 1898 soll nun in dem Nachstehenden berichtet, zuvor jedoch sollen noch einige Verhältnisse näher betrachtet werden, die seiner Zeit vielfach falsch aufgefaßt worden sind und selbst jetzt noch mancher irrigen Auffassung unterliegen, so namentlich die Bedeutung der veterinärärztlichen Untersuchung allen, auch des eingeführten Fleisches, der Werth dieser Untersuchung und die Kennzeichnung der vollzogenen Untersuchung durch das Stempeln des Fleisches.

Die Einrichtung der öffentlichen Schlachthäuser und der allgemeinen Fleischschau ist, wie wol allgemein bekannt, ganz vorzugsweise veranlaßt durch Gründe sanitärer Natur, einerseits, um die vielfachen sanitären Schädlichkeiten zu beseitigen, welche mit den im ganzen Stadtgebiete zerstreut liegenden Privat-schlächtereien untrennbar verbunden sind, andererseits, um die Gesundheitschädigungen, welche mit dem Genuße des Fleisches kranker Thiere vielfach verbunden sind, auszuschließen. Der erste Zweck wird durch die Anlage der öffentlichen Schlachthäuser erreicht, in denen alle an den betreffenden Orten zur Schlachtung gelangenden Thiere geschlachtet werden müssen, der zweite durch die veterinärärztliche Untersuchung, die solches Fleisch, das erfahrungsgemäß schädlich auf die Gesundheit der dasselbe genießenden Menschen wirkt, sei es, daß es von kranken Thieren stammt oder sonstige schädliche Eigenschaften besitzt, erkennen und nicht zum

Verkaufe gelangen lassen soll. Da nun manche Thierkrankheiten nur aus den Erscheinungen erkannt werden können, welche das lebende Thier darbietet, andere wiederum nur aus dem Zustande der inneren Organe, so würde der lehterwähnte Zweck am sichersten und vollkommensten erreicht werden, wenn nur solches Fleisch zum Consum zugelassen werden würde, das von Thieren kommt, die in öffentlichen Schlachthäusern mit zuverlässig gehandhabter Fleischschau geschlachtet worden sind, denn nur hier werden die Thiere auch in lebendem Zustande vor dem Schlachten untersucht, nur hier sind nach dem Schlachten alle inneren Organe der Untersuchung zugänglich. Thatsächlich ist auch in einzelnen Städten des Auslandes die Einfuhr des Fleisches geschlachteter Thiere vollständig verboten, im Allgemeinen aber hat sich eine solche Maßregel als nicht durchführbar erwiesen, da in den meisten Städten die Einfuhr frischen Fleisches einen großen Antheil an der Versorgung derselben mit diesem Nahrungsmittel hat, ein Verbot derselben daher sofort eine bedeutende Steigerung der Fleischpreise zur Folge haben würde, wie wir ja z. B. hier eine solche in jedem Jahr zur Zeit des Einfuhrverbotes vom 1. Mai bis zum 31. August eintreten sehen.

Ein solches Verbot ist aber auch im Allgemeinen nicht erforderlich, denn, wenn gleich bei dem eingeführten Fleisch die Krankheitsfälle, die nur an lebenden Thieren zu constatiren sind, nicht erkannt werden können, so betrifft das glücklicherweise nur seltene Fälle, in der weitaus größten Mehrzahl der Fälle genügt die Anwesenheit der inneren Organe, namentlich der Zungen und der Leber, deren Vorhandensein daher auch überall in den Ortsstatuten strengstens gefordert wird, um zu einem sichereren Urtheil zu gelangen, ja in nicht wenigen Fällen führt die Untersuchung des Fleisches allein schon zu vollkommen

sicheren Resultaten, wie z. B. bei der Anwesenheit der Finnen, Trichinen u. s. w.

Aus dem Vorstehenden dürfte wol genügend die große Bedeutung der veterinärärztlichen Untersuchung und der Schutz, der dem Publikum durch dieselbe geboten wird, hervorgehen; es kann denn auch nicht dringend genug vor dem Genuße ununtersuchten Fleisches gewarnt werden und das jetzt um so mehr, als unter den gegenwärtigen Verhältnissen bei einem solchen Fleische immer der schwere Verdacht vorliegt, daß dasselbe nicht zur Untersuchung gebracht worden ist, weil es von kranken Thieren stammt.

Um nun aber das untersuchte und für gut befundene Fleisch dem Käufer auch sogleich zweifellos als solches kenntlich zu machen, muß dasselbe mit Kennzeichen versehen sein, die leicht wahrnehmbar und deutlich sind, sowie ihrerseits das Fleisch nicht schädlich beeinflussen. Gleichzeitig müssen diese Kennzeichen aber auch noch weitere Bedingungen erfüllen, da sie nicht nur dem Käufer, sondern ebenso auch den Verkäufer schützen sollen, der nach dem Ortsstatute nur untersuchtes Fleisch feilbieten darf und daher beim Nachweise von ununtersuchtem Fleische in seinem Laden straffällig sein würde. Um nun auch diesen Schutz zu gewähren, müssen die Kennzeichen unverlöschlich und in genügender Anzahl angelegt sein, damit sie sich nicht abwischen und beim Verkaufe einzelner Stücke die nachbleibenden Theile des Thieres immer noch die charakteristischen Kennzeichen aufweisen. Endlich muß die Kennzeichnung aber auch möglichst wenig Zeit in Anspruch nehmen, damit selbst bei massenhafter Zufuhr, wie sie z. B. h'ier im Winter häufig vorkommt (im December vorigen Jahres sind z. B. an einem Tage an Schweinen allein über 2000 Stück frisch angeführt worden) die Verkäufer rasch abge-



fertigt werden können und nicht stundenlang warten müssen, bis ihre Waare freigegeben wird und zum Verkaufe gelangen kann. Welchen Zeitaufwand aber diese Kennzeichnung erfordert, um die Bedingung der genügenden Zahl zu erfüllen, läßt sich daraus ersehen, daß bei einem Stück Großvieh mindestens 28, bei einem großen Schweine 15, bei einem mittelgroßen 11, bei einem kleinen 7, bei Schafen 6, bei Kälbern und Lämmern je 4 solcher Kennzeichen angebracht werden müssen, während nur bei Spanferkeln und Zickeln, die stets im Ganzen verkauft werden, ein Merkmal genügt.

Von den zu einer solchen Kennzeichnung empfohlenen Methoden :

1) Dem Ausschlagen eines Stückes Fleisch von bestimmter Größe und Form.

2) Dem Plombiren mit Bleiplomben und

3) Dem Stempeln mittelst Stempel von bestimmter Form und Größe und mit bestimmten Farben haben sich die beiden ersten nicht als zweckmäßig erwiesen und zwar das Ausschlagen eines Stückes Fleisch nicht, weil dadurch kein sofort wahrnehmbares, deutliches Kennzeichen erlangt wird, weil die Methode durch das beständig erforderliche Reinigen der Zange sehr zeitraubend ist und bei hart gefrorenem Fleisch überhaupt nicht ausgeübt werden kann und endlich weil die ausgeschlagen Lächer beim Trockenwerden des Fleisches ihre Form und Größe verändern; das Plombiren mit Bleiplomben nicht, weil dasselbe gleichfalls einen großen Zeitaufwand erfordert, namentlich aber, weil das Blei in Berührung mit dem Fleischsaft resp. der Salzlake gesundheitsgefährliche Verbindungen eingehen und diese dem Fleische mittheilen kann.

Beide Methoden sind denn jetzt auch fast überall verlassen und es wird fast ausschließlich nur noch das Stempeln angewendet, das die oben erwähnten Bedingungen in der möglichst vollkommensten Weise erfüllt. Diese Methode ist denn auch für die hiesigen Einrichtungen gewählt worden, jedoch haben das Schlachthaus und die Fleischbeschau verschiedene Stempel und verschiedene Stempelfarben erhalten, um sogleich unterscheiden zu können, ob das Fleisch von einem im Schlachthause geschlachteten oder von einem geschlachtet eingeführten Thiere stammt; in dem ersteren Falle ist das Fleisch mit größeren ovalen Stempeln von ca. 3 Zoll Breite und der Inschrift: „Рижск. городск. бойня. Осмотрѣно“ (Rigasches städt. Schlachthaus. Untersucht.) in violetter Farbe, in dem letzteren mit kleineren runden Stempeln von ca. 2 Zoll Durchmesser und der Inschrift: „Придвинскій рынокъ. Осмотрѣно“ (Düna-Markt. Untersucht.) in rother Farbe versehen.

Als Farbstoffe für die Stempel werden hier, wie fast überall im In- und Auslande (Petersburg, Moskau, Reval; Berlin, Frankfurt a. M., Leipzig 2c. 2c.) sogen. Anilinfarben (Methylviolett und Fuchsin) benutzt, die am besten der schwer zu erfüllenden Bedingung, unter allen Umständen, auch dem Salzen und Räuchern gegenüber, unverlöschlich zu sein, entsprechen. Da diese Farben jedoch noch in dem Rufe stehen, giftig zu sein, wenn gleich zur Herstellung derselben jetzt vielfach Methoden benutzt werden, bei denen eine Verwendung giftiger Stoffe ganz ausgeschlossen ist, so werden die Farben von einer der renommirtesten Fabriken dieser Art Deutschlands unter der Garantie der Giftfreiheit bezogen, dennoch hier von einem hiesigen anerkannten Chemiker nochmals untersucht und erst, wenn sich hierbei ihre voll-



ständige Giftfreiheit ergeben hat, zum Gebrauche zugelassen, womit wol jede nur irgend wünschenswerthe Garantie für die Unschädlichkeit der hier verwendeten Farbstoffe geboten ist. Bei Versuchen mit verschiedenen anderen Farben hat sich bis jetzt noch keine finden lassen, welche auch einem längeren Liegen in Salzlake widerstanden hätte und doch muß das unbedingt gefordert werden, da sonst schwere Conflicte entstehen würden, indem wirklich untersuchtes und gestempeltcs Fleisch, das bei längerem Liegen in Salzlake seinen Stempel verloren hat, bei einer Revision nur als ungestempeltcs angesehen werden könnte und den unschuldigen Besitzer straffällig machen würde.

Wenden wir uns hiernach den Betriebsergebnissen des Schlachthauses und der Fleischbeschau zu, so lassen sich dieselben leicht aus den nachstehenden Tabellen I a bis d und II a b. erkennen, von denen die Tabellen I a. b. mehr der Vollständigkeit halber aufgenommen sind, da bei einer Vergleichung resp. Combination der Ergebnisse in den beiden Institutionen nur die verwandt werden können, welche sich auf die gleichen Zeiträume (1. November bis 30. April) beziehen.

### I. Schlachthaus.

I a. Im Schlachthause sind geschlachtet:

Im Monat	Groß- vieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zidcl.
August 1897 1.—8.....	822	244	2,305	556	2
September 27.—30 ...	270	21	125	0	0
October .....	3,969	341	1,983	221	2
Summa...	5,061	606	4,413	777	4

I b. Durchschnittlich an jedem Schlachttag im Schlachthause geschlachtet :

Im Monat	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel	Ziegen und Zidel.
August 1897 an 5 Schlachttagen . . . . .	164,4	48,8	461	111,2	0,4
September an 3 Schlachttagen . . . . .	90,0	7,0	43,6	0	0
October an 27 Schlachttagen . . . . .	147	12,6	73,4	8,1	0,07
Durchschnittlich an jedem Schlachttag.	144,6	17,3	126,08	22,2	0,11

I c Im Schlachthause sind geschlachtet :

Im Monat	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zidel.
November . . .	3,324	394	1,063	202	5
December . . .	2,822	453	252	259	11
Januar 1898 .	2,631	425	110	237	6
Februar . . . .	2,127	647	101	120	6
März . . . . .	2,372	824	163	255	7
April . . . . .	2,925	1,019	90	293	30
Summa . . .	16,201	3,762	1,779	1,366	65

I d. Durchschnittlich an jedem Schlachttag im Schlachthause geschlachtet :

Im Monat	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zideln.
November an 25 Schlachttagen . . . .	132,96	15,76	42,52	8,00	0,2
December an 25 Schlachttagen . . . .	112,88	18,12	10,08	10,36	0,44
Januar 1898 an 25 Schlachttagen . . . .	105,24	17,00	4,4	9,48	0,24
Februar an 23 Schlachttag.	92,47	28,01	4,39	5,21	0,26
März an 26 Schlachttag.	91,23	31,69	6,26	9,80	0,26
April an 24 Schlachttag.	121,87	42,45	3,75	12,20	1,25
Durchschnittlich an jedem Schlachttag.	109,46	25,41	12,02	9,22	0,43

II. F l e i s c h b e s t a n d.

II a Eingeführt sind :

Im Monat	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zideln.	Gänzen
November 1897 . . .	2,420 <sup>3/4</sup>	3,849	8,719	17,153	0	11
December	2,796 <sup>1/2</sup>	7,293	2,313 <sup>1/4</sup>	18,036	0	31
Januar 1898 . . .	2,725 <sup>1/2</sup>	12,118	862 <sup>1/2</sup>	14,430	71	11
Februar . .	2,151 <sup>3/4</sup>	17,843	811	10,699	81	5
März . . . .	2,260 <sup>1/2</sup>	19,407	880	12,091 <sup>1/2</sup>	508	7
April . . . .	1,351 <sup>1/2</sup>	11,026	604	9,483	690	5
Summa . .	13,706 <sup>1/2</sup>	71,536	14,189 <sup>3/4</sup>	81,892 <sup>1/2</sup>	1,350	70

II b. Durchschnittlich an jedem Markttage eingeführt:

Im Monat	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zickel.	Schinken.
November an 25 Markttag.	96,88	153,96	348,76	686,12	0	—
December an 25 Markttag.	111,86	291,72	92,54	721,44	0	—
Januar an 25 Markttag	109,02	484,72	34,5	577,2	2,84	—
Februar an 23 Markttag.	93,55	775,78	35,26	465,17	3,52	—
März an 26 Markttag.	86,94	746,42	33,84	465,05	19,53	—
April an 24 Markttag.	56,31	459,41	25,16	395,12	28,75	—
Durchschn an jedem Markttag.	92,61	483,35	95,20	553,32	9,12	0,47

Vergleicht man die Tabellen Icd und IIab mit einander, so fällt sofort die eigenthümliche Thatsache auf, daß die Stadt in der Zeit vom 1. November bis zum 30. April zum größeren Theil durch die Einfuhr vom Lande mit frischem Fleische versorgt worden ist, denn wiewgleich die Schlachtungen an Großvieh etwas mehr als die Hälfte, 54,17 % der Gesamtsumme der in dieser Zeit zum Consum gelangten Rinder betragen haben, so sind dagegen die Schlachtungen an Kleinvieh und Schweinen der Einfuhr dieser Thier-

gattungen gegenüber verschwindend klein gewesen, erstere stellen nur 6,04 resp. 1,64 %, letztere dagegen 93,95 resp. 98,35 % der Gesamtsumme von den betreffenden Thiergattungen dar.

Diese höchst eigenthümliche Erscheinung läßt eine zweifache Erklärung zu, einerseits die, daß in der That die hiesigen Fleischermeister in Bezug auf die Versorgung der Stadt mit dem Nahrungsmittel Fleisch eine untergeordnete Rolle spielen, der Hauptantheil daran der Einfuhr vom Lande zufällt, andererseits aber die, daß in dem verfloffenen Winter abnorme Verhältnisse geherrscht haben, indem die hiesigen Fleischermeister selbst sehr wesentlich an der Einfuhr des Fleisches betheilt gewesen sind. Da nun gar kein Grund zu der Annahme vorliegt, daß sich die Verhältnisse der früheren Jahre wesentlich zu Ungunsten der hiesigen Fleischermeister verschoben haben, die Erfahrungen der früheren Jahre aber alle lehren, daß die Stadt in erster Linie von den hiesigen Fleischermeistern mit Fleisch aller Thiergattungen, mit Ausnahme der Schweine, versorgt worden ist, so muß die letzterwähnte Erklärung nothwendig als die richtige angesehen werden. In diesem Falle muß aber weiter gefolgert werden, daß die hiesigen Fleischermeister einen nicht unerheblichen Theil ihres Großviehs, sowie die weitaus größte Masse ihres Kleinviehes und ihrer Schweine anstatt im städtischen Schlachthause, außerhalb des Stadtgebietes geschlachtet und die Thiere in diesem Zustande zur Stadt gebracht haben. Hiermit dürfte es denn wol auch im Zusammenhange stehen, daß, wie allgemein bekannt geworden ist, im Laufe dieses Winters an den Grenzen des Stadtgebietes eine ganze Reihe von Privatschlachthäusern errichtet worden sind, in denen sehr stark geschlachtet worden sein soll.

In Deutschland hat man fast überall bei der Eröffnung neuer Schlachthäuser die gleichen Erfahrungen gemacht und sie dort darauf zurückgeführt, daß, wie stets bei neuen Einrichtungen, die davon Betroffenen zunächst die neue Ordnung der Dinge, und die mannigfachen damit verbundenen Unbequemlichkeiten drückend empfanden und sich denselben zu entziehen suchten. Es ist ja gewiß auch nicht zu leugnen, daß der Transport der Schlachthiere zu den doch meist in größerer Entfernung angelegten Schlachthäusern, sowie der Rücktransport des Fleisches vieles Unbequeme hat und Zeitverluste mit sich bringt, daß es den Leuten der Fleischer sehr schwer sein mag, sich in die strenge Ordnung der Schlachthäuser zu fügen, daß durch die Confiscation kranker Thiere auch directe pecuniäre Verluste entstehen u. s. w., aber Schlachthäuser und Fleischbeschau werden ja doch nur im Interesse des Gemeinwohles angelegt und dem Interesse der Gesamtheit muß sich nun einmal das Interesse des Einzelnen unterordnen. Ueberall hat man aber allmählich auch die großen Vorzüge der öffentlichen Schlachthäuser eingesehen, die durch die Verbindung des Viehmarktes mit dem Schlachthofe, durch die maschinellen Anlagen mannigfacher Art, durch die helle Beleuchtung, die Ordnung, die Sauberkeit u. s. w. gebotenen Vortheile und Bequemlichkeiten schätzen gelernt, man hat verstanden die drohenden Verluste durch die Einrichtung von Versicherungscassen abzuwenden und dergleichen mehr und damit sind dann allmählich überall auch wieder normale Verhältnisse eingetreten.

Dieselben Momente werden wol auch hier der geringen Inanspruchnahme des Schlachthauses durch die hiesigen Fleischermeister zu Grunde gelegen haben, man kann dann aber wol auch hoffen, daß der weitere Verlauf der Angelegenheit gleichfalls ein ähnlicher sein wird, daß auch hier die Vorzüge des Schlachthauses



allmählich immer größere Anerkennung finden werden, womit dann die Privatschlächtereien an den Grenzen des Stadtgebietes wieder veröden dürfen. Vorläufig aber bilden dieselben noch eine große Gefahr für die Stadt, da sich bei denselben große Abfallmassen ansammeln, deren regelrechte Entfernung wol sehr zweifelhaft ist und da dort ohne jede Controle große Massen von Thieren geschlachtet werden, unter denen sich zweifellos viele Kranke befinden, deren Fleisch zur Stadt gebracht werden und zum Verkauf gelangen kann. Ein solcher Zustand der Dinge muß aber als ein schlimmerer und gefährlicherer angesehen werden, als der frühere, bei dem die städtischen Privatschlächtereien doch immer einer, wenn auch beschränkten Contro'le unterlagen und zu bestimmten Einrichtungen und Vorsichtsmaßregeln gezwungen waren.

Ganz andere Verhältnisse lernt man aus einer Verbindung der Tabellen I c. d und II a. b. kennen, die zunächst den Gesamtverbrauch der Stadt an frischem Fleisch in den einzelnen Monaten und den durchschnittlichen Tagesverbrauch ergeben, wie sie in den nachfolgenden Tabellen III a. und b. zur Darstellung gebracht sind.

Hiernach sind in Riga consumirt worden:

III a. Monatlich.

In den Monaten	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zidtel.
November 1897	5,744 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	4,243	9,782	17,355	5
December . . . . .	5,618 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	7,746	2,565 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>	18,295	11
Januar 1898..	5,356 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12,543	972 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	14,667	77
Februar . . . . .	4,278 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	18,490	912	10,819	87
März . . . . .	4,632 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	20,231	1,043	12,346 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	515
April . . . . .	4,276 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	12,045	694	9,776	720
In Summa ..	29,907 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	75,298	15,968 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>	83,258 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	1,415

III b. Durchschnittlich täglich.

An den Monaten	Großvieh.	Kälber.	Schafe und Lämmer.	Schweine und Ferkel.	Ziegen und Zickel.
November.....	191,49	141,36	326,06	578 5	0,16
December.....	181,24	249,87	82,75	590,16	0,35
Januar.....	172,79	404,61	31,37	473,12	2,48
Februar.....	152,81	660,35	32,57	386,39	3,10
März.....	149,43	652,61	33,64	398 27	16,61
April.....	142,55	401, 5	23,13	325,86	24,0
Durchschnittlich Tagesconsum .	165,23	416,01	88,22	459,99	7,81

Leider ist es bisher nicht möglich gewesen, Wägungen an den im Schlachthause geschlachteten Thieren und an dem zum Markte gebrachten frischen Fleische anzustellen, so daß denn auch keine genauen, sondern nur annähernde Daten über den Verbrauch an frischem Fleische pro Kopf und Tag berechnet werden können. Ohne große Fehler befürchten zu müssen, kann man aber annehmen, daß durchschnittlich ein Stück Großvieh 8 Pud, ein Stück Kleinvieh 1 Pud und ein Schwein 3 Pud an Fleischgewicht gehabt hat, wonach sich ergibt, daß in Riga in der Zeit vom 1. November 1897 bis zum 30. April 1898 täglich verbraucht worden sind:

an frischem Rindfleisch . . .	52,875	Pfd.
„ „ Fleisch von Kleinvieh	20,482	„
„ „ Schweinefleisch . .	55,199	„

somit in Summa . 128,556 Pfd.

frisches Fleisch täglich oder bei einer Bevölkerung von ca. 256,000 Menschen 0,502 Pfd. pro Kopf und

Tag, ein Quantum, das nicht gering erscheint, wenn man bedenkt, daß Rinder unter einem Jahre und Schwerkranke fast gar kein Fleisch genießen und daß ein großer Theil der ärmeren Bevölkerung keineswegs täglich Fleisch auf seinem Tische hat. Für Reval ist nach dem Jahresbericht des Schlachthauses pro 1897 ein gleicher Verbrauch, ca.  $\frac{1}{2}$  Pfd. pro Kopf und Tag berechnet worden.

Die Tabellen sub III. zeigen ferner, wie wechselnd sich der Verbrauch an Fleisch der verschiedenen Thiergattungen gestaltet hat; der Verbrauch an Rindfleisch ist beständig vom Monat zu Monat gesunken, der an Kalbfleisch umgekehrt beständig bis zum April gestiegen, im April wiederum gesunken, der an Schweinefleisch endlich in dem Monate November und December am stärksten gewesen, danach aber beständig gesunken, wenngleich immer ein hoher geblieben, wogegen der Verbrauch an Schaf- und Lammfleisch, abgesehen vom November, stets ein geringer gewesen ist. Alle anderen Fleischgattungen überwogen hat aber während der ganzen Zeit das Schweinefleisch, auf das 42,93 % des gesammten Consums an frischem Fleisch entfallen, während auf das Rindfleisch nur 41,13 % und auf das Fleisch vom Kleinvieh sogar nur 15,93 % des Gesamtconsums kommen. Besonders auffallend ist aber die Erscheinung, daß im April alle Thiergattungen bedeutend abgenommen haben, so daß also der Consum an Fleisch in diesem Monate ein erheblich geringerer gewesen sein muß. Setzt man, um diese Frage näher zu prüfen, die Zahl der Thiere in ihr annäherndes Fleischgewicht um, bei welcher Berechnung die früher erwähnten Annahmen über das Fleischgewicht der einzelnen Thiergattungen beibehalten sind, so erhält man folgende Tabellen über den Fleischverbrauch in Pfunden.

IV a. Gesamtverbrauch in Pfd. an:

In den Monaten	Rindfleisch. Pfd.	Fleisch von Kleinvieh. Pfd.	Schweinefleisch. Pfd.	Summa. Pfd.
November 1897.	1,838,320	561,200	2,082,600	4,482,120
December .....	1,797,920	412,890	2,195,400	4,406,210
Januar 1898...	1,714,080	543,700	1,760,040	4,017,820
Februar .....	1,369,200	779,560	1,298,280	3,447,040
März .....	1,482,400	871,560	1,481,580	3,835,540
April .....	1,368,480	538,360	1,173,120	3,079,960
Summa...	9,570,400	3,707,270	9,991,020	23,268,690

IV b. Durchschnittlicher Tagesverbrauch in Pfd. an:

In den Monaten	Rindfleisch. Pfd.	Fleisch von Kleinvieh. Pfd.	Schweinefleisch. Pfd.	Summa. Pfd.
November.....	61,277	18,706	69,420	149,404
December.....	57,997	13,319	70,819	142,135
Januar.....	55,292	17,538	56,775	129,607
Februar.....	48,900	27,841	46,367	123,105
März.....	47,819	28,114	47,792	123,727
April.....	45,616	17,945	39,104	102,665
Durchschnittlich täglich .....	52,816	20,577	55,046	128,440

Aus dieser Tabelle ergibt sich nun, daß der Fleischverbrauch vom November an, abgesehen vom März, der wieder eine geringe Steigerung aufweist, von Monat zu Monat abgenommen hat, bis er endlich im April nur noch 68,71 % des November-Verbrauches beträgt.

Berücksichtigt man nun aber, daß die im November und December eingeführten Schweine nicht alle auch in diesen Monaten zum Consum gelangen, sondern, dem hiesigen Gebrauche nach, ein recht erheblicher

Theil derselben eingesalzen und geräuchert wird und denn allmählich erst in den folgenden Wintermonaten genossen wird, so wäre es wol möglich, daß der Verbrauch an Fleisch in den Monaten November bis März ziemlich auf der gleichen Höhe gestanden hat, im März dagegen, namentlich aber im April ist er sicher ein erheblich geringerer gewesen. Ob wir es hierbei nun mit einer außergewöhnlichen oder mit einer regelmäßig wiederkehrenden Erscheinung zu thun haben, sowie welche Ursachen derselben zu Grunde liegen, kann erst die Folgezeit lehren, zunächst muß es genügen, die Thatsache zu constatiren.

Von besonderem Interesse sind nun aber die Resultate der Fleischschau im Schlachthause und auf dem Markte, die in den nachfolgenden Tabellen V a. b. c. zusammengestellt sind.

Es sind krank befunden und ganz oder theilweise beschlagnahmt worden:

V a. Im Schlachthause vom 1.—8. August, 27. bis 30. September, 1.—31. October 1897.

U n :	Großvieh.	Kälber.	Schafe u. Lämmer.	Schweine.	Ziegen.
Tuberculose .....	81	1	4	—	—
Leberegeln (Distomum).....	3988	—	1542	—	1
Lungenwürmern (Strongylus).....	—	—	244	140	—
Finnen .....	—	—	—	4	—
Blasenwürmern (Echinococcen).....	73	—	178	116	—
Actinomycoese .....	29	—	—	—	—
Div. Lungenerkrankungen.....	21	—	4	25	—
Div. Entzündungen .....	1	—	9	1	—
Gelbsucht .....	—	—	9	—	—
Geschwülsten .....	1	—	—	—	—
Mesenterialempysem .....	—	—	—	2	—
Gravidität .....	1175	—	—	—	—

Vom 1. November 1897 bis 30. April 1898.

A n :	b. Im Schlachthause:				
	Winder.	Kälber.	Schafe u. Lämmer.	Schweine u. Ferkel.	Riegen u. Büffel.
Tuberculose .....	753	—	1	11	1
Leberegeln, Distomum- Arten .....	14,630	1	790	5	2
Lungen- (Strongylus. würmern (Pseudalius.	5	—	115	305	—
Trichinen .....	—	—	—	14	—
Finnen .....	—	—	—	14	—
Blasenwürmern (Echi- nococcen).....	344	2	110	12	—
Strahlenpilzkrankheit (Actinomyose)....	2458	—	—	391	—
Div. Lungenkrankheiten	139	7	27	—	—
Entzündungen versch. Organe.....	4	1	—	245	—
Gelbsucht .....	—	—	—	1	—
Blutergüssen.....	121	—	1	3	—
Aspiration von Nah- rungsmitteln u. Blut	617	—	1	—	—
Steinkrankheit .....	1	—	—	1	—
Knochenbrüchen .....	—	—	—	—	—
Geschwülsten .....	6	1	—	—	—
Abscessen.....	—	—	—	1	—
Blutgefäßerkrankungen	8	—	—	—	—
Starker Abmagerung .	1	—	—	—	—
Unreife .....	—	—	—	—	—
Fäulniß des Fleisches	—	—	—	—	—
Starker Verschmutzung	—	—	—	—	—
Aufblasen der Thiere.	—	—	—	—	—
Gravidität .....	1651	—	54	—	—



Vom 1. November 1897 bis 30. April 1898.

An:	c. Auf dem Markte:				
	Rinder.	Kälber.	Schafe u. Lämmer.	Schweine u. Ferkel.	Pferde u. Misset.
Tuberculose .....	67	—	2	—	—
Leberegeln, Distomum- Arten .....	59	1	1503	—	—
Lungen- (Strongylus. würmern (Pseudalius .	—	—	342	202	—
Trichinen .....	—	—	—	5	—
Finnen .....	—	—	—	123	—
Blasenwürmern, Echi- nococcen .....	19	5	63	73	—
Strahlenpilzkrankheit, Actynomyose.....	25	—	—	—	—
Die Lungenkrankheiten Entzündungen versch. Organe.....	4	9	46	47	2
Gelbsucht .....	17	7	—	2	—
Blutergüssen.....	2	1	3	1	—
Aspiration von Nah- rungsmitteln u. Blut	15	—	—	5	—
Steinrankheit .....	—	—	—	—	—
Steinrankheit .....	4	—	—	—	—
Knochenbrüchen .....	—	—	—	7	—
Geschwülsten .....	—	—	—	—	—
Abcesse .....	3	1	4	—	—
Blutgefäßerkrankungen	—	—	—	—	—
Starker Abmagerung .	28	—	2	1	—
Unreife .....	—	388	—	—	2
Fäulniß des Fleisches	33	34	1	27	1
Starker Verschmutzung	—	2	—	—	—
Aufblasen der Thiere.	—	9	—	—	—
Gravidität .....	—	—	—	—	—

Es ist bereits früher darauf hingewiesen worden, daß die einzelnen Krankheitsarten und der Grad der Entwicklung derselben das Fleisch der Thiere in sehr verschiedener Weise beeinflussen; einzelne, namentlich die große Zahl der Organ- und localen Erkrankungen sind zunächst für das Fleisch im Allgemeinen ganz ohne Bedeutung, nur die davon betroffenen Organe oder Fleischtheile sind vom Genuße auszuschließen, später aber, bei weiterer Entwicklung der Krankheit kann der ganze Organismus in Mitleidenschaft gezogen werden, die Thiere wagem dann meist stark ab, das Fleisch verändert seine Farbe, wird wässerig, sulzig u. s. w. und ist dann nicht mehr genießbar; andere Krankheiten machen das Fleisch zwar nicht ungenießbar, aber doch minderwerthig oder nur unter gewissen Vorichtsmaßregeln, wie gehöriges Durchkochen, Pökeln u. dgl. m. genießbar, noch andere endlich machen es sogleich in hohem Grade gesundheits-schädlich, wie z. B. die auf den Menschen übertragbaren Infectionskrankheiten (Milzbrand, Rinderpest, hochgradige Tuberculose) und verschiedene andere. Ebenso ist für den Menschen aber auch gefährlich faul gewordenes oder sonst verdorbenes Fleisch, das Fleisch gefallener Thiere u. s. w., das daher ebenso dem Genuße entzogen werden muß.

Alle die ganzen Thiere nun, sowie die Fleischtheile und Organe, die sich bei der Untersuchung als zum Genuße nicht zulässig erweisen, werden der Sanitätsanstalt des Schlachthauses überwiesen und in dieser, in einem besonderen, dem sog. Hartmann'schen Apparate 7—8 Stunden hindurch einer Temperatur von ca. 150° C. ausgesetzt. Bei einer solchen Temperatur werden alle Krankheitskeime vernichtet, die Weichtheile ganz mürbe und die Knochen ganz zerreiblich, das Fett dagegen wird verflüssigt und sammelt

sich in dem unteren Theile des Apparates an, aus dem es dann später abgelassen und gesondert gewonnen wird. In dieser Weise vollständig unschädlich gemacht, werden die festen Massen in einen Trockenapparat gebracht und dann endlich, nachdem sie in demselben ganz trocken geworden, in einem Mahlopparat zu einem Fleischmehl zermahlen, das einen hohen Nährwerth besitzt und daher ein vortreffliches Futtermittel für fleischfressende Thiere abgiebt.

Diejenigen Thiere oder Fleischtheile dagegen, welche durch ein gehöriges Kochen unschädlich und genießbar gemacht werden können, werden in einem besonderen Sterilisationsapparate durchgekocht und danach den Eigenthümern zurückgegeben.

Selbst ein oberflächlicher Blick auf die sub Va. b. c. angeführten Tabellen zeigt, daß die Zahl der krank besundenen und theils ganz, theils theilweise beschlagnahmten Thiere eine außerordentlich große gewesen ist, zugleich aber auch, daß die Consecrationen im Schlachthause sehr bedeutend zahlreicher gewesen sind als auf dem Marke, welch' letztere Erscheinung ganz wesentlich darauf beruht, daß die zum Marke gebrachten Thiere meist, dem Ortsstatute zuwider, ohne die geforderten inneren Organe (Zungen und Leber) eingeführt worden sind.

Von den in den Tabellen angeführten Krankheitsformen bietet die Tuberculose das größte Interesse, die bei den im Schlachthause geschlachteten Rindern 753 Mal, somit bei 4,6%, bei den geschlachteten eingeführten Rindern 67 Mal, somit bei 0,4% aller Rinder constatirt worden ist. Sieht man zunächst von dem Befunde auf dem Marke ab, dessen etwa 10

Mal geringere Ziffer wol fast ausschließlich auf das Fehlen der hauptsächlich kranken Organe, der Lungen, zurückzuführen ist, so erscheint aber auch der Befund im Schlachthause als ein sehr geringer, da die Berichte der ausländischen Schlachthäuser sehr bedeutend höhere Ziffern, 10–30%, angeben und auch von guten Kennern unserer landwirthschaftlichen Verhältnisse stets behauptet wird, daß die Tuberculose bei dem hiesigen Rindvieh eine sehr verbreitete Krankheit sei und zwar bei den importirten Racen und den aus der Kreuzung dieser mit einheimischen hervorgegangenen Thieren in höherem, bei den einheimischen Racen in geringerem Grade vorkomme. Hiermit stimmt auch die Mittheilung des Herrn Landrath M. v. Sivers-Römershof (vergl. „Rig. Rundschau“ 1897 Nr. 118) vollkommen überein. Im Auslande hat man nun vielfach ganz ähnliche Erfahrungen gemacht, zunächst nach der Eröffnung neuer öffentlicher Schlachthäuser ist die Zahl der tuberculosekranken Thiere eine recht geringe gewesen, sogleich aber bedeutend gestiegen, nachdem durch die Begründung von Versicherungskassen die Befürchtung vor dem Verluste durch Confiscation der kranken Thiere geschwunden war. Ob hier ähnliche Verhältnisse vorhanden gewesen sind, ob damit vielleicht auch die große Zahl der auswärtigen Schlachtungen an Großvieh und der so geringe Tuberculose-Befund auf dem Marke zusammenhängen, kann erst die Zukunft lehren.

Ganz besonders groß hat sich die Zahl der parasitären Erkrankungen erwiesen, unter denen wiederum die Erkrankung an *Debergele*n (*Distomum*-Arten) alle anderen weit überragt; sie ist im Schlachthause beim Großvieh in 14,630 Fällen, d. h. bei 90,3%, bei Schafen in 790 Fällen, d. h. bei 44,4% aller Thiere der betreffenden Gattungen angetroffen worden. Auf

dem Marke sind dagegen Leberegel beim Großvieh nur 59, bei Schafen 1503 Fälle, d. h. bei 0,43 resp.  $10^{1/2}\%$  der betreffenden Thiere gefunden worden, ein Ergebnis, das wiederum nur dem Fehlen der betreffenden Organe zugeschrieben werden kann. Diese colossale Verbreitung der Leberegel weist aber deutlich darauf hin, daß ein sehr großer Theil der Weideplätze schlecht ist und gemieden werden müßte, denn die Leberegelbrut kommt vorzugsweise auf nassen Wiesen und in den daselbst befindlichen Wasseransammlungen vor und wird dort von den Thieren mit der Nahrung und dem Wasser aufgenommen.

Auch recht häufig, wenngleich bedeutend geringer ist das Vorkommen der *Lungenwürmer* (*Strongylus*- und *Pseudalius*-Arten) gewesen, welche im Schlachthause bei Schafen in 6,4%, bei Schweinen in 23 3%, auf dem Marke bei Schafen in 2,4%, bei Schweinen in 0,24% aller betreffenden Thiere angetroffen worden sind.

Bei beiden Arten von Parasiten, den Leberegeln und den Lungenwürmern leidet das Fleisch der von ihnen befallenen Thiere erst, wenn die Parasiten in größeren Massen vorkommen und bereits stärkere Veränderungen in den lebenswichtigen Organen, Leber und Lungen eingetreten sind, die Thiere mageren dann ab, das Fleisch wird wässrig und ist dann vom Genusse gleichfalls auszuschließen, sonst genügt die Vernichtung der befallenen Organe.

Alle die bisher erwähnten Krankheiten lassen aber erkennen, wie nothwendig es ist, daß bei den geschlachtet eingeführten Thieren die Lungen und Lebern mitgebracht werden, wie das Ortsstatut es auch fordert;



das so überaus häufige Fehlen derselben läßt befürchten, daß zahlreiche kranke Organe auf Umwegen doch in den Handel gebracht und von Unkundigen gekauft und verarbeitet (Würste) werden. Natürlich wird das Mitbringen der genannten Organe nur dann durchgesetzt werden können, wenn die dagegen handelnden Verkäufer zur Verantwortung gezogen und mit strenger Strafe belegt werden.

Bei einer anderen Gruppe von Parasiten genügt schon die Anwesenheit einiger weniger derselben, um das Fleisch der von ihnen bewohnten Thiere für den Menschen gesundheitschädlich zu machen. Zu diesen gehören namentlich die Trichinen, die im Schlachthause 14 Mal, auf dem Marke 5 Mal (darunter 2 Mal in Schinken) gefunden worden sind, sehr bedeutende Mengen, wenn man bedenkt, daß durch ein einziges Thier die Erkrankung einer großen Menge von Menschen veranlaßt werden kann; es sei hierbei nur auf den bekannten Haberslebener Fall hingewiesen, bei dem 337 Personen erkrankt und 101 gestorben sind, sowie auf einen vor wenigen Tagen gemeldeten Fall aus Plawitz bei Zwickau, bei dem ca. 50 Personen erkrankt sind, von denen eine bereits gestorben ist. — Bei uns hat man sich bisher immer in dem guten Glauben befunden, daß das Vorkommen von Trichinen zu den größten Seltenheiten gehöre, weil so selten Erkrankungsfälle bekannt geworden sind. Die Befunde der Untersuchungen im Schlachthause und auf dem Marke beweisen nun aber das Gegentheil, die Trichinengefahr ist bei uns eine recht große und wenn so wenig Erkrankungsfälle bekannt geworden sind, so beruht das auf anderen Ursachen. Einerseits gelangen nämlich nicht wenig Fälle, wenn sie nicht sehr intensive Erscheinungen hervorrufen, gar nicht zur ärztlichen Behandlung oder aber sie werden verkannt,



andererseits gelangen meist nur solche Fälle zu allgemeinerer Kenntnis, welche Massenerkrankungen betreffen, einzelne Fälle werden in der Regel nicht allgemeiner bekannt; wie viel Personen z. B. haben davon gehört, daß in diesem Winter auf einem Gute in der nächsten Nähe Rigas eine ganze Familie an Trichinen erkrankt gewesen ist, wol sicher sehr wenige! Da die Trichinen nun aber bereits bei einer Temperatur von 57 Grad C. = ca. 45,5 Grad R. absterben, so sind nur diejenigen Personen gefährdet, welche Schweinefleisch in rohem Zustande (roher geräucherter Schinken) oder nicht völlig durchgekocht und durchgebraten (wie das bei größeren Stücken sehr häufig der Fall ist) genießen, eine Sitte, die hier recht verbreitet ist. Es muß daher immer wieder vor dem Genuße rohen oder nicht genügend durchgekochten oder durchgebratenen resp. nicht untersuchten Schweinefleisches gewarnt werden, eine Warnung, die zur Zeit ganz besonders am Platze ist, als eine, Anfangs Mai veranstaltete Revision einer Reihe von Fleischniederlagen ergeben hat, daß in denselben ca. 25,000 Pud frischen, beosalzenen Schweinefleisches lagerten, die zum größten Theile nicht untersucht waren.

In dieselbe Kategorie der für den Menschen gefährlichen Parasiten gehören die Finnen (Cysticercus-Arten) und die Blasenwürmer (Echinococcen). Die Finnen kommen vorzugsweise beim Schwein, jedoch auch, wenngleich viel seltener, beim Rinde vor; bei letzteren sind sie in dieser Berichtsperiode gar nicht gefunden worden, bei ersteren dagegen im Schlachthause 12, auf dem Marke 123 Mal, d. h. bei 0,87 resp. 0,15 % aller untersuchten Thiere, speciell erstere eine sehr hohe Ziffer, da im Auslande ihre Verbreitung nur mit 0,3 % angegeben wird. Aus den Finnen entwickeln sich im Darne des Menschen die

bekannten Bandwürmer, jedoch sind auch diesen Parasiten gegenüber nur diejenigen Menschen gefährdet, welche rohes oder nicht genügend durchgelochtes oder durchgebratenes Fleisch genießen, da auch die Finnen, ebenso wie die Trichinen der Einwirkung höherer Temperaturen nicht widerstehen.

Die Blasenwürmer (Echinococcen) kommen bei allen Thiergattungen vor und sind bei Rindern im Schlachthaus in 2,1 %, auf dem Marke in 0,13 %, bei Schafen im Schlachthaus in 6,1 %, auf dem Marke in 0,44 %, bei Schweinen endlich im Schlachthaus in 28,6 % auf dem Marke in 0,08 % gefunden worden. Aus ihnen entwickelt sich zwar nur beim Hunde eine bestimmte Art von Bandwurm, jedoch können die Eier dieser unter besonderen Umständen auch in den Menschen hineingelangen, namentlich bei Kindern, die viel mit Hunden spielen und dann zu einer besonderen, sehr gefährlichen Erkrankung Veranlassung geben.

Endlich sei auch noch des Strahlenpilzes (Actinomyces) Erwähnung gethan, der im Schlachthaus bei 15,1, % auf dem Marke bei 0,18 % der untersuchten Rinder, jedoch ausschließlich nur in den Anfangsstadien an der Zunge gefunden worden ist. Diese Krankheitsform gehört im Auslande zu den seltenen, das häufige Vorkommen hier fordert daher wol zu Forschungen über die Ursachen dessen auf.

Die übrigen in den Tabellen aufgeführten Krankheitsformen: Entzündungen, Abscesse, Geschwülste n. s. w. sind in verhältnißmäßig geringer Zahl vorgekommen und von keiner wesentlichen Bedeutung für das Fleisch der von ihnen betroffenen Thiere gewesen, sodaß von einem weiteren Eingehen auf dieselben abgesehen werden kann; be-

merkwürdig ist es aber, wie häufig doch der Versuch gemacht ist, unreife Kälber, ganz abgemagerte Thiere und verdorbenes Fleisch aller Thiergattungen zum Verkauf zu bringen, ebenso auch, wie überaus häufig trächtige Kühe zum Schlachten gelangt sind. Leider sind erst vom 1. Januar ab getrennte Aufzeichnungen über die Zahl der Ochsen und Kühe gemacht worden, so daß sich also auch erst von diesem Zeitpunkte ab sichere Daten über die Trächtigkeit geben lassen. Denselben zu Folge sind vom 1. Januar bis 1. Mai 3885 Kühe geschlachtet worden und von diesen 777, somit genau 20% trächtig gewesen. Ein weit höheres Verhältniß müssen aber die letzten Monate des vorigen Jahres geboten haben, denn nimmt man für den October an, daß von den im Schlachthause geschlachteten 3969 Stück Rindvieh  $\frac{2}{3}$ , somit 2646 Stück Kühe gewesen sind (eine jedoch sicher zu hoch gegriffene Zahl), so sind von diesen 1080, d. h. 40,8% trächtig gewesen und darunter sogar eine Reihe, die ganz kurze Zeit vor dem Kalben standen.

Eine Ergänzung zu den Tabellen V a. b. c. über die Zahl der bei der Fleischschau im Schlachthause und auf dem Markte krank befundenen Thiere liefern die Angaben über die Gewichtsmengen der als ungenießbar beschlagnahmten und demnach vernichteten Fleischmengen und Organe, sowie die aus diesen Massen durch die bereits früher erwähnten Apparate in der Sanitätsanstalt gewonnenen Producte, welche nachstehend zusammengestellt sind. Für die Zeit vom 1. August bis 31. December 1897 kann hierbei jedoch nur die Gesamtsumme der confiscirten Massen angegeben werden, da erst vom 1. Januar 1898 ab die vom Schlachthause und vom Markte stammenden Confiscate getrennt gehalten worden sind. Es sind aber

	beschlagnahmte Organe und Fleisch			und daraus gewonnen		
	im Schlachthause. Pfd.	auf dem Markt. Pfd.	in Summa Pfd.	Fleischmehl. Pfd.	Fett. Pfd.	Knochenmehl. Pfd.
1. Aug. bis 31. Dec. 1897.	—	—	136,789	18,800	4000	—
Jan. 1898	35,780,5	7,678	43,458,5	6,912,5	1411	66
Februar	28,154	4,677	32,831	5,155	1560	499
März	19,332	5,776,5	25,108,5	4,360	819	233
April	36,885	2,720	39,605	5,846	1343,5	245,5
Summa	120,151,5	20,851,5	277,792	41,073,5	9133,5	1043,5

Aus der gesammten Masse der zur Vernichtung gelangten Organe und Fleischtheile sind somit 18,77 pCt. an diversen Producten gewonnen und wieder nutzbar gemacht worden. Werden nur die Monate Januar bis April 1898 berücksichtigt, so stellt sich das Verhältniß noch etwas günstiger, es sind dann 20,17 pCt. der Gesamtmenge an nutzbaren Producten erhalten worden.

Außerdem ist aber auch noch eine größere Quantität solchen Fleisches, das durch gehöriges Durchlöcheren ungefährlich und demnach wieder genießbar gemacht werden kann, in dem bereits früher erwähnten Sterilisationsapparat gekocht und danach den Besitzern zurückgegeben worden. In Betreff dieser Massen ist für das Jahr 1897 nur die Menge des aus denselben erhaltenen Fettes, die 1440 Pfund betragen hat, gegeben, erst vom 1. Januar ab sind genaue Daten auch für die Quantitäten des zur Abkochung gelangten Fleisches notirt. Danach sind

	in den Apparat gebracht			und erhalten	
	vom Schlachthause. Pfd.	vom Markt. Pfd.	in Summa Pfd.	Schmalz Pfd.	Fett. Pfd.
Januar 1898	2,189,5	10,066	12,255,5	880	103
Februar	2,887,5	3,619,5	6,507	374	227
März	985	2,235	3,220	361	—
April	2,681	3,377	6,058	331	129
Summa	8,743	19,297,5	28,040,5	1,946	459

Alle diese Ziffern bedürfen keines weiteren Commentars, sie zeigen deutlich genug, welch' große Quantitäten kranker Fleischmengen und Organe dem Consume entzogen worden sind und wie sehr dadurch die Qualität des zum Genuße zugelassenen Fleisches in sanitärer Beziehung gebessert worden sein muß, welche Zahl von Krankheitsfällen dadurch wol auch verhütet worden ist.

Dr. med. C. v. Hochmann.

Jun i 1898.

In der Folge werden die Betriebsergebnisse aus dem Schlachthause und vom Viehmarkte monatlich zur Veröffentlichung gelangen. Der erste dieser Berichte pro Mai 1898 folgt nachstehend und er ist dadurch von besonderem Interesse, daß er bereits in sehr prägnanter Weise den großen Einfluß des Verbotes der Einfuhr frischen Fleisches (1. Mai bis 31. August) auf die Zahl der Schlachtungen im Schlachthause erkennen läßt.

Im Mai 1898 sind im Schlachthause geschlachtet worden:

Kinder.	Kälber.	Schafe.	Schweine.	Ferkel.	Ziegen.	Büffel.
4317	4550	919	3374	216	14	19

**Von diesen Thieren erwiesen sich als krank:**

N n :	Künder.	Kälber.	Schafe.	Schweine.	Biegen.	
Tuberculose.....	277	2	1	9	—	
Leberegeln(D stomach).....	3979	—	426	4	6	
Lungenwürmern { Strongylus.....	9	—	41	1184	—	
{ Pseudalius.....	—	—	82	—	—	
Trichinen.....	—	—	—	1	—	
Finnen.....	1	—	—	30	—	
Blasenwürmern(Echinococcen)...	68	3	111	2074	4	
Strahlenpilzen (Actinomyces)....	722	—	—	—	—	
Septicaemie.....	3	—	—	—	—	
Pyämie.....	1	—	—	—	—	
Lungen- erkrankungen {	Hyperaemie.....	13	6	5	277	—
	Emphysem.....	37	—	—	—	—
	Entzündung.....	3	1	3	9	—
	Oedem.....	—	1	—	1073	—
Erstickung.....	1	—	—	1	—	
Blutergüssen.....	30	—	1	12	—	
Aspiration von { Nahrungsmitteln	1009	—	—	13	—	
	158	—	—	3	—	
Steinrantheit.....	1	—	—	—	—	
Geschwülsten {	Fibrom.....	1	—	—	—	—
	Cysten.....	—	1	—	3	—
Blutgefäßerkrankung.....	9	—	—	—	—	
Pigmentbildung.....	—	1	—	—	—	
Starker Abmagerung.....	3	—	—	—	—	
Unreife.....	—	5	—	—	—	
Mesenterialempysem.....	—	—	—	10	—	
Gravidität.....	81	—	—	—	—	