Fleischschau im Kanton Schwyz um 1950 am Beispiel eines Grenzdorfes

Autor(en): **Glaus, Beat**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Marchring**

Band (Jahr): **- (2014)**

Heft 56

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1044488

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

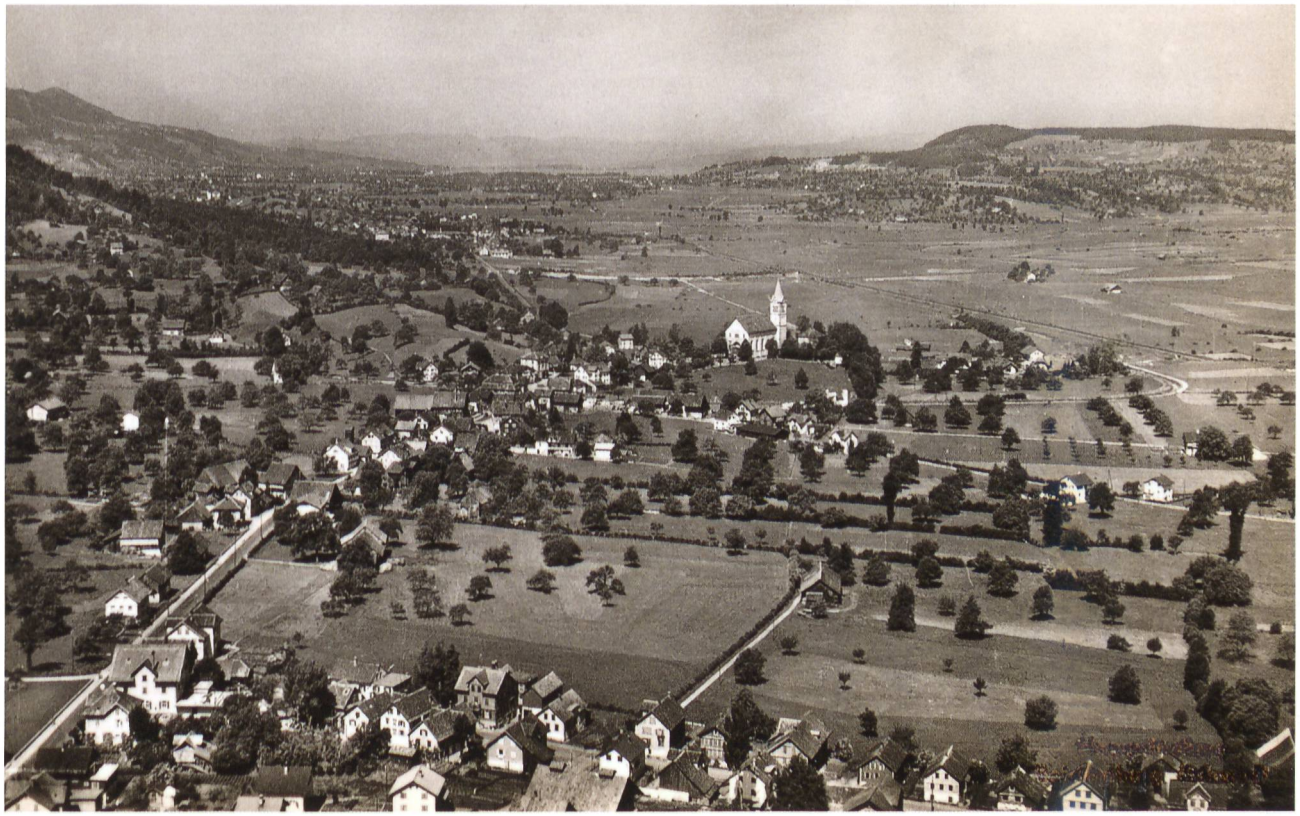
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Fleischschau im Kanton Schwyz um 1950 am Beispiel eines Grenzdorfes

Reichenburg war ein Viehzuchtdorf, wohl nicht zuletzt dank den Kistleralpen. Um 1850 wirkte Tierarzt Anton Kistler als Fleischschauer.[1] 1896 hielten die Bauern über zweieinhalbtausend Stück Klein- und Grossvieh samt Pferden. Es gab drei grössere und mehrere kleinere Metzgereien, welche Fleisch in die Kantone Glarus und Zürich verkauften. Die Kontrolle von 1898 verzeichnete 433 geschlachtete Tiere, diejenige von 1897 sogar 530 Stück. Damit übertraf das Dorf sämtliche March-Gemeinden mit Ausnahme von Lachen.[2] 1950 gab es noch



Reichenburg, vom Allmeindli zum alten Dorfkern mit Kirche, 1954. *(STASZ)*

zwei Metzgereien. Die Dorfmetzg von *Albert Kistler-Gmür* (+1968) samt angebautem Schlachthaus lag zwischen dem damaligen Bären und der Bäckerei Kistler. Das Haus wurde später ersetzt und das Geschäft verlegt, es ging in andere Hände über.[3] *Alois Mettler-Spörri* und seit 1954 *Alois Mettler-Keiser* betrieben die Äussere oder Hintere Metzgerei an der Kantonsstrasse 72, geschlachtet aber wurde bis 1964 im benachbarten Leh, dem familieneigenen Vorgängerbau.[4] Seit 1998 führt René Mettler-Mächler den Betrieb in vierter Generation. Im Allmeindli betreute die Familie Laurenz Reumer während langer Zeit einen Wurstladen. Leider fehlen Bilder aus den 1950er-Jahren weitgehend.

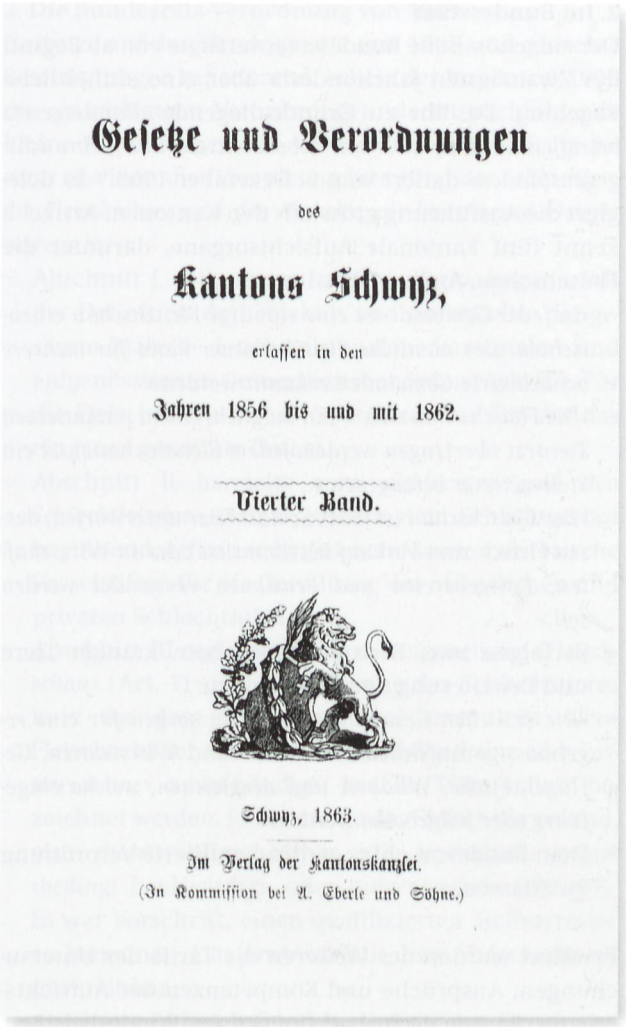
Fleischstempel-Muster. (Eidg. Gesetzessammlung 1938)

Fleischkontrolle in der Schweiz bis 1960

Die Fleischschau oder Fleischbeschau, von der ich hier kurz handle, ist in ihrer heutigen Breite ein Kind der Neuzeit. Sie dient dem *«Schutz der Konsumenten vor Gefahren durch den Fleischgenuss»*.[5] Auf dem Estrich eines altrenommierten Reichenburger Hauses kamen in einer Kiste neben anderen Dokumenten auch ein paar Fleischschau-Kontrollen aus den Jahren 1946 bis 1959 zum Vorschein.[6] Sie geben Einblick in den Kauf, Verkauf und Konsum von Fleisch- und Wurstwaren in einem Grenzdorf von rund 1300 Seelen und etwa zehn Gasthäusern, das noch stark landwirtschaftlich geprägt war, über zwei Textilfabriken verfügte und sonst Arbeit in der stärker industrialisierten Nachbarschaft suchte. Ich nehme den Fund zum Anlass, um ihn in die damalige Praxis der Materie einzubetten.

Zur Gesetzgebung

1906 veröffentlichte Robert Bühler seine Zürcher veterinärmedizinische Dissertation über *«Die Fleischschau der Schweiz, mit besonderer Berücksichtigung ihrer geschichtlichen Entwicklung»*.[7] Einleitend nennt er Haupt- und Nebenzwecke der Einrichtung: Abhaltung von Schädlichkeiten, Schutz vor kommerzieller Täuschung, medizinischer und veterinärpolizeilicher Nutzen. Seit der Antike beschränkten religiöse Speisevorschriften den Fleischgenuss und unterstützten damit dessen Hygiene, recht intensiv im Judentum und modifizierter im Islam. Wohl ähnlich alt sind Massnahmen gegen die Tierseuchen mit Grenzsperren.[8] Wichtig für eine allgemeine Einführung der obligatorischen Fleischschau war vermutlich der sechste internationale tierärztliche Kongress von 1895. Nicht zuletzt verringere die Fleischschau die den Viehbesitzern kostspielige Beschlagnahme ganzer Tiere, indem sie das früher der Vernichtung verfallen gewesene Fleisch durch besondere Zubereitung in günstigen Verkauf bringe. Durch



Gesetze und Verordnungen

des

Kantons Schwyz,

erlassen in den

Jahren 1856 bis und mit 1862.

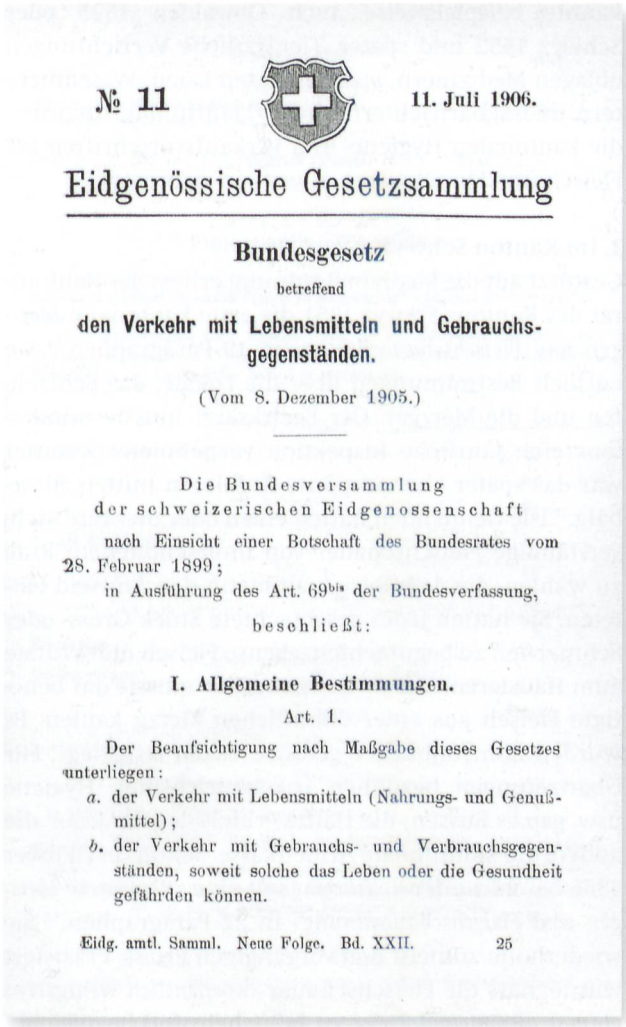
Vierter Band.

Schwyz, 1863.

Im Verlag der Kantonskanzlei.

(In Kommission bei A. Eberle und Söhne.)

Titelblatt der Schwyzer Gesetzessammlung.



№ 11 11. Juli 1906.

Eidgenössische Gesetzsammlung

Bundesgesetz

betreffend

den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

(Vom 8. Dezember 1905.)

Die Bundesversammlung
der schweizerischen Eidgenossenschaft

nach Einsicht einer Botschaft des Bundesrates vom 28. Februar 1899;

in Ausführung des Art. 69bis der Bundesverfassung,

beschließt:

I. Allgemeine Bestimmungen.

Art. 1.

Der Beaufsichtigung nach Maßgabe dieses Gesetzes unterliegen:

a. der Verkehr mit Lebensmitteln (Nahrungs- und Genußmittel);

b. der Verkehr mit Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen, soweit solche das Leben oder die Gesundheit gefährden können.

Eidg. amtl. Samml. Neue Folge. Bd. XXII. 25

Titelblatt des Bundesgesetzes 1905.

Metzgerordnungen gingen die Städte in klarer Weise voran mit öffentlichen Schlachthäusern, Fleischereien und Schaugerichten. Mangelhaftes Fleisch kam deklariert auf eine spezielle Fleischbank. Wichtige Ordnungsfunktionen übten dabei die Metzgerzünfte aus. Amtliche *«Taxation des zum Verkauf bestimmten Fleisches»*

kannte beispielsweise auch Obwalden 1525 oder Schwyz 1552 und später. Tierärztliche Verrichtungen oblagen Medizinern, spezialisierten Laien, Wasenmeistern und Scharfrichtern.[9] Im 19. Jahrhundert wurden die kantonalen Hygiene- und Verkaufsvorschriften für Fleisch und Fleischwaren allgemein rigoroser.

1. Im Kanton Schwyz

Gestützt auf die Medizinalordnung erliess der Kantonsrat des Kantons *Schwyz* 1851 die erste kantonale *«Metzger- und Fleischschauordnung»* in 19 Paragraphen.[10] Sie enthielt Bestimmungen über die Lokale, das Schlachten und die Metzger. Der Bezirksarzt musste mindestens eine jährliche Inspektion vornehmen. Gestattet war das später eher verpönte Aufblasen mittels Blasebalg.[11] Die Gemeinden hatten einen oder mehrere sachverständige Fleischschauer von unbescholtenem Rufe zu wählen, die dem Bezirksammann den Amtseid leisteten. Sie hatten jedes geschlachtete Stück Gross- oder Schmalvieh zu begutachten, ebenso Fleisch und Würste zum Hausieren. Das «Wurstgewerbe» musste das benötigte Fleisch aus einer öffentlichen Metzg kaufen. Es wurden Kontrollbücher geführt, Taxen festgelegt. Für Übertretungen bezüglich Lokaleinrichtung, Hygiene usw. gab es Bussen; die Hälfte erhielt der *«Leider»*,[12] die andere die kommunale Armenkasse. Schon im Oktober 1856 beschloss der Regierungsrat eine *«Revidierte Metzger- und Fleischschauordnung»* in 22 Paragraphen.[13] Sie wiederholte zumeist den vorgängigen Erlass. Präzisiert wurde, dass die Fleischschauer *«wöchentlich wenigstens einmal alle Metzglokale»* zu besuchen und beaufsichtigen hatten, tunlichst an den Schlachttagen. Eine Kommission des Gemeinderats musste die Fleischschauer, Metzgen und Wurstereien von Zeit zu Zeit kontrollieren. Die Taxen wurden erhöht, die Bussen teils leicht gesenkt, teils erhöht und der Anteil der Armenkasse angehoben.

2. Im Bundesstaat

Der eidgenössische Bundesstaat verfügte erst ab Beginn des Zwanzigsten Jahrhunderts über eine einheitliche Regelung. Das ihr zu Grunde liegende *«Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen»* datiert vom 8. Dezember 1905.[14] Es delegiert die Ausführung grossteils den Kantonen. Artikel 3 kennt fünf kantonale Aufsichtsorgane, darunter die Fleischschau. Artikel 7 bestimmt:

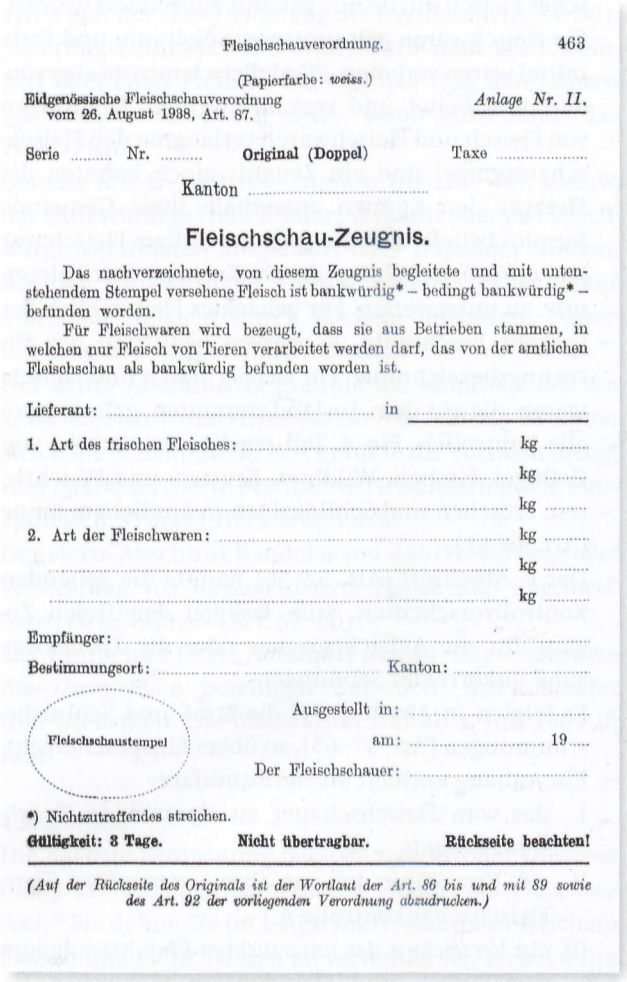
- *«In jeder Gemeinde ist eine ständige Fleischschau einzurichten. Der nämliche Fleischschauer kann für mehrere benachbarte Gemeinden ernannt werden.»*
- *«Die Fleischschau soll, wenn möglich, einem patentierten Tierarzt übertragen werden. Jedem Fleischschauer ist ein Stellvertreter beizugeben.»*
- *«Der Fleischschau ist jedes Schlachttier unterworfen, dessen Fleisch zum Verkauf bestimmt ist oder in Wirtschaften, Kostgebereien und Pensionen verwendet werden soll.»*
- Es folgen zwei Bestimmungen betr. kranker Tiere und Erweiterung der Fleischschau.
- *«Die örtlichen Gesundheitsbehörden sorgen für eine regelmässige Aufsicht über Fleisch- und Wurstwaren, Geflügel, Fische, Wildbret und dergleichen, welche eingeführt oder feilgeboten werden.»*
- Dem Bundesrat oblag es, die detaillierte Verordnung zu erlassen.

Erwähnt wurden des Weiteren die Tarife der Untersuchungen, Ansprüche und Kompetenzen der Aufsichtsorgane, kantonale Instruktionskurse, Bundesbeiträge, Räumlichkeiten, Apparate und Geräte, Einsprachen, schliesslich die Oberaufsicht des Bundes besonders an der Landesgrenze, die Einrichtung einer Fachstelle des Gesundheitsamtes sowie eingehende Strafbestimmungen.

3. Die Bundesrats-Verordnung von 1909

Gestützt auf das Bundesgesetz von 1905 und einzelne Bestimmungen repetierend, erliess der Bundesrat 1909 die einschlägigen Verordnungen, deren nachfolgende kleine Ergänzungen ich vernachlässigen darf. Im Januar erschien die *«Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren»*.[15]

- Abschnitt I, *«Allgemeine Bestimmungen»*, begann mit der Definition des Objektes und unterstellte die gesamte Materie den kommunalen, kantonalen und eidgenössischen Gesundheitsbehörden (Art. 1f.). Für die Fleischschau (Art. 3–5) stützten sie sich auf das eingangs genannte Gesetz.
- Abschnitt II handelte vom *«Schlachten und den Schlachtlokalen»* (Art. 6–10). Mit dem Schächtverbot beginnend, erliess er hygienische sowie sanitarische Vorschriften für die Gestaltung der öffentlichen und privaten Schlachtlokale.
- Abschnitt III reglementierte die eigentliche *«Fleischschau»* (Art. 11–19). Besichtigung des Schlachttieres kurz vor dem Schlachten war erwünscht. Dem Fleischschauer mussten *«Gesundheitsscheine oder Passierscheine»* ausgehändigt, kranke Tiere näher bezeichnet werden. Er beurteilte das Fleisch als gesund, also *«bankwürdig»*, essbar mit Vorbehalt, somit *«bedingt bankwürdig»*, oder *«ungeniessbar»* (Art. 14). Es war Vorschrift, einen qualifizierten Stellvertreter zu benennen. Das Amt war mit dem Abdeckerberuf unvereinbar.
- Abschnitt IV beschrieb den *«Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren»*, zuerst im Allgemeinen (Teil 1, Art. 20–24). Verkauf von Kanton zu Kanton durfte nicht gehindert werden, dagegen waren Hausieren sowie Verkehr mit Hunde- und Katzenfleisch verboten. Der 2. und 3. Teil betrafen den *«Verkehr mit schaupflichtigem Fleisch»* und *«schaupflichtigen Fleischwaren»* des Viehs (Art. 25–34 bzw. 35–47). Es wurden die Ansprüche an Räumlichkeiten und Geräte beschrieben und für den Umgang grösste Reinlichkeit verlangt. Fri-



Fleischschauverordnung. 463

(Papierfarbe: *weiss.*)

Eidgenössische Fleischschauverordnung vom 26. August 1938, Art. 87. *Anlage Nr. II.*

Serie ..... Nr. ..... **Original (Doppel)** Taxe .....

Kanton .....

Fleischschau-Zeugnis.

Das nachverzeichnete, von diesem Zeugnis begleitete und mit untenstehendem Stempel versehene Fleisch ist bankwürdig* – bedingt bankwürdig* – befunden worden.

Für Fleischwaren wird bezeugt, dass sie aus Betrieben stammen, in welchen nur Fleisch von Tieren verarbeitet werden darf, das von der amtlichen Fleischschau als bankwürdig befunden worden ist.

Lieferant: ..... in .....

1. Art des frischen Fleisches: ..... kg .....
..... kg .....
..... kg .....

2. Art der Fleischwaren: ..... kg .....
..... kg .....
..... kg .....

Empfänger: .....

Bestimmungsort: ..... Kanton: .....

Fleischschaustempel

Ausgestellt in: .....

am: ..... 19 ....

Der Fleischschauer: .....

*) Nichtzutreffendes streichen.

Gültigkeit: 3 Tage. **Nicht übertragbar.** **Rückseite beachten!**

(Auf der Rückseite des Originals ist der Wortlaut der Art. 86 bis und mit 89 sowie des Art. 92 der vorliegenden Verordnung abzudrucken.)

Musterzeugnis der Eidg. Gesetzessammlung 1909.

sches Fleisch durfte nur gekühlt konserviert werden, für Fleischwaren galt grösserer Spielraum und Farbmittel waren verboten. Pferdefleisch musste abgesondert verarbeitet und verkauft werden. Sendungen von Fleisch und Fleischwaren verlangten den Fleischschaustempel und ein Zeugnis, doch konnten die Metzger den Kunden ausserhalb ihrer Gemeinde formlos beliefern. Bedingt bankwürdiges Fleisch war einer Vorbehandlung durch Kochen, Sterilisieren usw. zu unterwerfen. Für gehacktes Fleisch blieb der Verkehr beschränkt. Konserven bedurften der Ursprungsbezeichnung. Für Gefrierfleisch und Fleischwaren, die aus dem Ausland stammten, galten spezielle Kontrollen. Ein 4. Teil regelte den Verkehr von Geflügel, Fischen, Wildbret, Krusten- und Weichtieren, Fröschen und Schildkröten in ähnlichem Sinne (Art. 48–51).

- Der V. Abschnitt (Art. 52–56) nannte die geltenden Kontrollvorschriften, zum Beispiel den freien Zugang für die Aufsichtsorgane oder die Zurückweisung unkorrekter Sendungen.
- Es folgten in Abschnitt VI die Straf- und Schlussbestimmungen (Art. 57–65), so übers Einspracherecht.
- Ein Anhang enthielt Musterformulare:
  I. das vom Fleischschauer zu signierende *Fleischschau-Zeugnis,*
  II. ein *Verzeichnis* der von ihm *untersuchten Tiere,* Fleischschaukontrolle A,
  III. ein *Verzeichnis der untersuchten Einfuhrsendungen* von Fleisch und Fleischwaren viehischen Ursprungs, Fleischschaukontrolle B,
  IV. ein *Verzeichnis* des eingeführten Fleisches anderen Ursprungs, *Geflügel, Fische* usw., Fleischschaukontrolle C,
  V. eine *Übersicht* der von der Fleischschau ausgeführten Untersuchungen.

4. Eidgenössische Normen für die Fleischbeschau

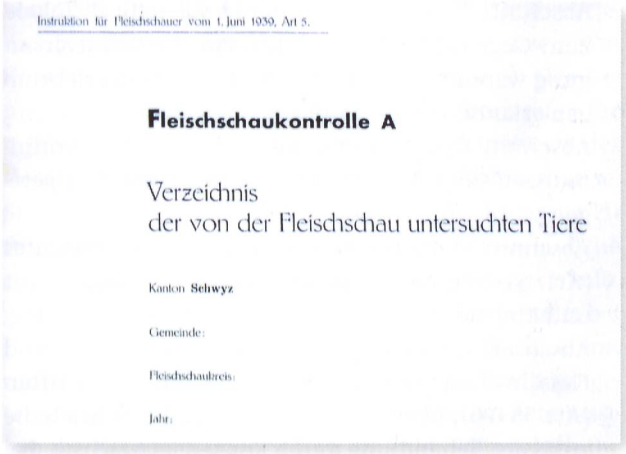
4.1. Verordnung

Ebenfalls 1909 erschien eine *«Verordnung über die Anforderungen an die Fleischschauer»*.[16] Diese mussten Schweizerbürger und entweder tierärztlich diplomiert sein oder ein entsprechendes Fähigkeitszeugnis besitzen. Wer gewerblich sich mit Vieh und Fleisch abgab, blieb ausgeschlossen. Das genannte Fähigkeitszeugnis war mittels kantonaler Instruktionen in Fleischschauerkursen und einer Prüfung zu erlangen. Die Tierärzte der Bezirke und Schlachthäuser oder veterinärmedizinische Fakultäten erteilten es. Dabei wurden eingehende Kenntnisse verlangt, so der einschlägigen Vorschriften, der lebenden und geschlachteten Tiere, ihres Organismus, ihrer Krankheiten und deren Erregern, dazu korrekte Berichterstattung. Der Transport musste Tierquälerei vermeiden, die Schlachtung nach vorgeschriebener Betäubung vor sich gehen, die Metzgerei- und Verkaufsräumlichkeiten der Norm entsprechen. Kurse dienten der Repetition und Auffrischung, Wiederholungskurse auch der Aufsicht.

4.2. Instruktion

Anschliessend detaillierte die *«Instruktion für die Fleischschauer»* in 62 Artikeln die Verordnung.[17] Beispielsweise präzisierte Abschnitt I, Artikel 1, *«Allgemeine Bestimmungen»*, die dort genannten Aufgaben. Die untersuchten Tiere und die inspizierten Einfuhrsendungen waren samt Befunden in den genannten Kontrollbüchern einzutragen (Art. 2). Zum Jahresschluss waren die Bücher oberbehördlich zu visieren (Art. 4).

Der zweite Abschnitt regelte die eigentliche Fleischschau in vier Kapiteln (Art. 6–44). Teil 1, *«die Untersuchung der Schlachttiere»* (Art. 6–27), begann mit der Prüfung der Gesundheits- oder Passierscheine. Die


Instruktion für Fleischschauer vom 1. Juni 1939, Art 5.

Fleischschaukontrolle A

Verzeichnis
der von der Fleischschau untersuchten Tiere

Kanton **Schwyz**

Gemeinde:

Fleischschaukreis:

Jahr:

Vordruckheft gemäss Instruktion 1939, Format ca. A3 quer. *(ab Original, Foto: Carl Deuber)*

geschlachteten Tiere waren *«in zwei Hälften»* samt zugehörigen Eingeweiden vorzuweisen. Zwölf Vorschriften regelten *«die Untersuchung der einzelnen Teile»*, von Blut, Kopf, Lunge, Herz, anderen Innereien bis zum Euter und dem Muskelfleisch samt Geweben, Knochen, Brust und Bauchfell. Spezielle Anforderungen galten möglichen Defiziten der verschiedenen Tierarten. Notschlachtungen verlangten besondere Aufmerksamkeit. Es folgte mit Teil 2 die *«Beurteilung des Fleisches»* (Art. 28–33) nach den genannten drei Kategorien, von bankwürdig bis ungeniessbar. In die erste Kategorie fielen auch Tiere mit gewissen Organkrankheiten, mit vereinzelten Finnen, leichte Fälle von Maul- und Klauenseuche oder Tuberkulose, natürlich nach Entfernung der Schädigungen. Bedingt bankwürdig war Fleisch von bestimmten verunglückten und leicht kranken Tieren oder solches von nicht optimaler Beschaffenheit. Zahlreiche Eigenschaften machten ein Tier beziehungsweise dessen veränderte Fleischteile ungeniessbar.

Teil 3 galt der *«Kennzeichnung des Fleisches»* (Art 34–36). Sie erfolgte mittels eines ovalen Farb- oder Brandstempels oder einer Plombe. Der Stempel trug den Namen der Fleischschau-Stelle sowie, wenn zutreffend, das Wort *«Pferd»*.

Gemäss Teil 4, *«Weiteres Vorgehen»* (Art. 37–44), konnte das bankwürdige Fleisch sofort verkauft oder zu Fleischwaren verarbeitet, ausgeführt oder versendet werden. Bedingt bankwürdiges Fleisch musste vorher unter amtlicher Aufsicht durch Kochen, Einsalzen, Dauerkühlung usw. vorbehandelt werden.

Der dritte Abschnitt bestimmte die *«Kontrolle des Verkehrs mit Fleisch und Fleischwaren»* (Art. 45–56). Er unterstrich die Schaupflicht, beschränkte die Vorratshaltung und charakterisierte bestimmte Fleischsorten wie Muskelfleisch, Würste, Hackfleisch usw.

Der vierte Abschnitt handelte von der *«Verwertung oder Vernichtung von ungeniessbarem Fleisch und ungeniessbaren Fleischwaren»* (Art. 57–60).

Der fünfte und letzte Abschnitt (Art 61–62) verordnete die *Desinfektion* beteiligter Personen, ihrer Kleider und Utensilien. Die Instruktion trat ab 1. Juli 1909 in Kraft.

4.3. Einfuhr

Die nächste Verordnung befasste sich mit der *«Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren»*.[18] Sie definierte im I. Abschnitt, was unter frischem Fleisch und Fleischwaren zu verstehen sei, verbot dann den Import von Pferde-, Hunde- und Katzenfleisch und umriss die Befugnisse der Grenztierärzte. Abschnitt II befasste sich mit Fleisch und Fleischwaren von Rindern, Schafen, Ziegen und Schweinen. Das frische Fleisch musste mit einem Gesundheitszeugnis versehen sein, das vom tierärztlichen Fleischschauer des Ursprungslandes stammte und vom Grenztierarzt visiert wurde. Dieser füllte die Passierscheine für die Weiterleitung

aus. Gefrierfleisch bedurfte einer Spezialerlaubnis. Tadellose Fleischwaren konnten gesalzen, geräuchert und konserviert eingeführt werden. Das Muster eines Passierscheines lag bei.

5. Kantonaler Vollzug

Schwyz erliess im Mai 1910 seine *«Kantonale Vollziehungsverordnung zur bundesrätlichen Verordnung über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren»* von 1909f.[19] Es handelte im wesentlichen nur von den *Begleitscheinformularen,* die bei der Kantonskanzlei erhältlich waren. 1922 reglementierte der Kanton die Befugnisse des *Kantonstierarztes.*[20] 1928 erschien die *«Kantonale Vollziehungsverordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen».*[21] In den Paragraphen 29–37 repetierte sie die einschlägigen Bestimmungen über Schlachtlokale, Fleischverkaufs- und Wurstereilokale. 1929 wurde der kantonale *«Tarif für die Fleischschauer»* veröffentlicht. Diese bezogen von den Metzgereien bei Kleinvieh 20 bzw. 60 Rp., bei Grossvieh Fr. 1.20, an Hausschlachtungen Fr. 1 bzw. 2, für Zicklein nur 30 Rp., dazu eine Entschädigung von 20 Rp pro km. Für die Untersuchung der Importwaren und Fleischschauzeugnisse erhielten sie je 30 Rp.

6. Bundesrätliche Verordnung 1938

Die *«Eidgenössische Fleischschauverordnung»* vom August 1938 vereinigte bisherige Vorschriften in einem einzigen Erlass von 114 Artikeln.[22] Er wurde für die Dauer des Krieges beträchtlich modifiziert. Neben dem Hauptinhalt beschränke ich mich auf ein paar Ergänzungen.

- Abschnitt A eröffnete wie üblich den Erlass mit Allgemeinen Bestimmungen (Art. 1–30). Die Kantone hatten eigene Vorschriften zu erlassen und die Beamten zusammen mit den Gemeinden zu entschädigen (Art. 14–25).
- Abschnitt B hatte Schlachten und Schlachtlokale zum Gegenstand (Art. 31–42). Für die Selbstversorgung waren nun auch geeignete private Einrichtungen erlaubt.
- Abschnitt C wiederholte kurz (Art. 43–50) Bestimmungen über die Fleischschau von 1909. Neu geregelt wurde in
- Abschnitt D die Feststellung des Schlachtgewichtes (Art. 51–57): bei Grossvieh ohne Kopf, Füsse, Haut und Eingeweide, ähnlich bei Schweinen.
- Abschnitt E handelte vom Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren. Der Teil I, Allgemeine Vorschriften (Art 58–70), betonte die Hygiene und beschrieb die zulässige Behandlung durch Konservierung usw., bei Verpackung und Transport. Er verbot das Hausieren und beschränkte den Verkauf von Hunde- und Katzenfleisch. Teil II (Art 71–85) charakterisierte die Räume zur Lagerung, Verarbeitung, Herstellung und zum Verkauf. Der Absatz im Freien war verboten, ausser im Handverkauf zum sofortigen Verzehr. Lebensmittelgeschäfte durften Konserven feil bieten, und im Gastgewerbe galten gelockerte Weisungen. Teil III (Art. 86–101) betraf den Handel mit bankwürdigem und bedingt bankwürdigem Fleisch sowie solchen aus Notschlachtungen. Ein IV. Teil (Art. 102–106) war Kaninchen, Geflügel, Wildbret, Fischen, Fröschen, Schildkröten, Krusten- und Weichtieren gewidmet. Zuletzt kam die Behandlung von beanstandetem Fleisch und beanstandeten Fleischwaren zur Sprache (Art. 107–110).
- Abschnitt F enthielt die Straf-, Schluss- und Übergangsregeln (Art. 111–114).

7. Entsprechende Schwyzer Weisung

Bezeichnenderweise erst nach dem Zweiten Weltkrieg erliess der Schwyzer Regierungsrat seine *«Vollziehungsverordnung zur eidgenössischen Fleischschauverordnung»*

von 1938, in zehn Abschnitten.[22a] Dem Polizeidepartement unterstanden die drei Aufsichtsinstanzen von Kantons-, Bezirkstierarzt und Fleischschauer. Der Gemeinderat wählte letztere und ihre Stellvertreter für 4 Jahre. Der Kanton entschädigte die Teilnehmer der tierärztlichen Instruktions- und Wiederholungskurse. Stellvertreter hatten 14 Tage lang als Fleischschauer zu fungieren. Das Polizeidepartement genehmigte neue oder umgebaute Schlacht-, Lager- und Verkaufslokale, gestützt auf fachliche Gutachten. Nahm der Tierarzt bei Pferden oder erkrankten Tieren die Fleischschau vor, musste sein Befund im örtlichen Kontrollbuch eingetragen werden. Formulare für Fleischschau-Zeugnisse gab die Kantonskanzlei zu 15 Rp. inkl. Stempelgebühr ab, ebenso die Fleischbegleitscheine der Fleischschauer zu 20 Rp. Jeder Metzger hatte sämtliche Schlachtungen auf einem amtlichen Gratisformular einzutragen und diese monatlich dem Kantonstierarzt einzusenden.

Ursprüngliche Reichenburger Metzgerei Mettler im Leh, rechts mit Schlachthaus und Laden. Metzgerei und Laden um 1920 ersetzt durch Neubau Kantonsstrasse 72, Schlachthaus bis 1964 im Gebrauch.

(Foto René Mettler-Mächler)

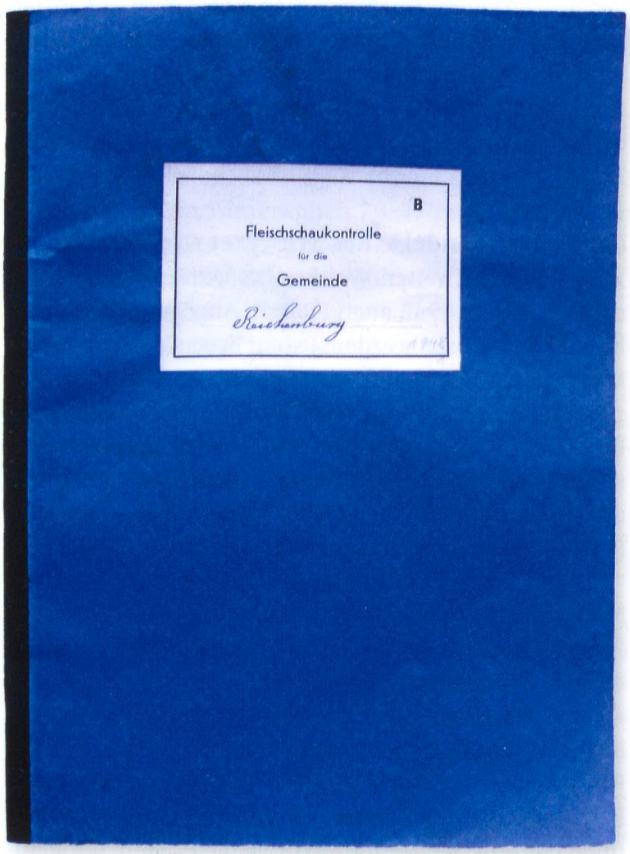
Wurden Fleisch und Fleischwaren auswärts verkauft, unterlag dies einer jährlichen Bewilligung mit der Fleischkarte à Fr. 10, desgleichen die Belieferung von Gasthöfen, Restaurationen, Kostgebereien, Pensionen, Erziehungs-, Verpflegungs-, Straf- und ähnlichen Anstalten. Die Inhaber wurden im Amtsblatt veröffentlicht. Die Kantonskanzlei überwies am Jahresende den Erlös aus Begleitscheinen dem Finanzdepartement, ein Viertel davon ging an die Fleischschauer. Der *«Gebührentarif für Fleischschauer»* reichte von 40 oder 50 Rp. für Untersuchung und Wägen von Kleinvieh, Einfuhren bis 50 kg, Zeugnisse, Wegkilometer, bis zu 6 Fr. für Sektionen von privat notgeschlachtetem Grossvieh. Der Bundesrat genehmigte die Verordnung am 2. November 1946.

Der Fleischhandel eines Schwyzer Grenzdorfes

Während des Zweiten Weltkrieges waren Lebensmittel rationiert,[23] ab 1942 auch Fleisch. An zwei Tagen sollte fleischlos gegessen werden, jedem Erwachsenen war im Monat 850 g einzukaufendes Fleisch zugeteilt. Dem entsprechend hatte die Agrarwirtschaft Vorrang, bei vielen Militärdiensttagen der abwesenden Männer. Zwischen 1945 und 1948 wurde die Rationierung gestaffelt aufgehoben. Seither wird sich die Viehzucht auch in Reichenburg erneuert haben.

Nachfolgend analysiere ich ein paar Reichenburger Fleischschau-Kontrollen aus den Jahren 1945 bis 1959, die mir beiläufig zugänglich waren. Sie widerspiegeln die Geschäfte der zwei Dorfmetzger, der Familie Kistler[24] und von Alois Mettler, des Wurstladens der Familie Reumer und zuletzt eines Waren-Girogeschäfts. Drei Reichenburger *Fleischschaukontrollen A*, also Verzeichnisse der von der Fleischschau untersuchten Schlachttiere, lagen mir vor. Die Erste datiert vom 4. November 1945 bis 29. Mai 1951, die Zweite schliesst an und endet

mit August 1955, die Letzte im September 1959. Sie bezeichnen zwar jedes einzelne geschlachtete Tier, leider ohne Gewichtsangabe, die für die statistische Auswertung wichtig wäre. Es folgen vier Hefte *Fleischkontrollen B*, die Verzeichnisse der *«Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-Schweine- und Pferdegattung»*. Sie verbuchen nach Gewicht und umfassen die Spanne Januar bis Juli 1948,



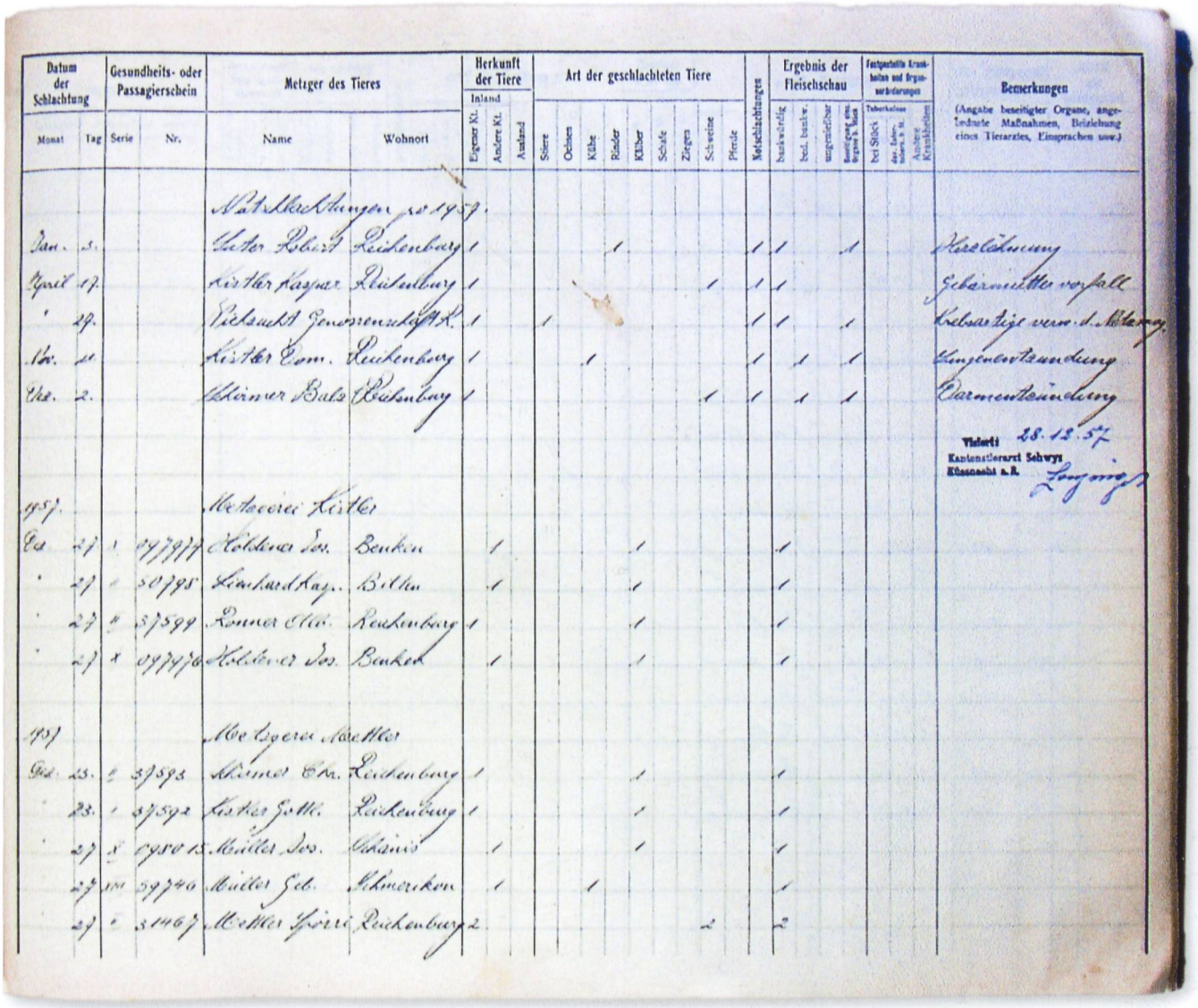
Fleischschaukontrolle B, Einfuhr
(ab Original, Foto: Carl Deuber)

die Nächste bis April 1949, dann von Mai 1949 bis Juni 1950[25] und schliesslich von Januar 1951 bis Juli 1952. So decken sich die beiden Verzeichnistypen zeitlich nicht. Ich bereite zuerst gemäss Kontrolle A die Daten der Schlachtungen von Dezember 1948 bis 1951 sowie 1958 statistisch auf, sodann die Einfuhrsendungen nach Kontrolle B. Zuletzt kombiniere ich die kommensurablen Angaben der aussagekräftigen Jahre, insbesondere von 1948 und 1951. Deren Auswertung gibt Einblick ins Reichenburger Fleischgewerbe und, wenn auch mit einigen Unsicherheiten[26] behaftet, den von ihm bezogenen Fleischkonsum. Nebenbei wird übrigens der schweizerische Fleischverbrauch gestreift.

1. Die Reichenburger Schlachtungen

Um die Resultate der Schlachtungen mit denjenigen der Einfuhren kombinieren zu können, mussten die Gewichte der getöteten Tiere berechnet werden. Mit ihrem Lebendgewicht kamen sie zur Schlachtbank, als erstes Produkt der Metzgerei ergab sich das Schlachtgewicht.[27] Für uns relevant aber ist die nächste Stufe, das *«Fleisch netto»*, das heisst das zum Verzehr angebotene *Verkaufsgewicht*, welches rund sieben Zehntel des Verkaufsgewichts ausmacht. Es zu ermitteln gelang mir leider nur näherungsweise und *auf Umwegen* über die Fleischbilanzen der *neueren* Schweizer Statistiken. Sie enthalten die Anzahl der Schlachtungen der einzelnen Tierarten, deren Schlachtgewichte sowie das für jede daraus gewonnene *Fleisch netto*. Dividiert man diese Grösse durch die Anzahl geschlachteter Tiere, so ergibt sich das jeweilen in Verkauf gelangende durchschnittliche Gewicht jeder Tiersorte, wie Tabelle 1 zeigt.[28] Die Schlussrubrik gibt den jährlichen Verbrauch pro Person an Schweine-, Grossvieh-, Kalbs-, Schaf- und Ziegenfleisch an.[29]

Diese Daten scheinen mir allerdings für die Reichenburger Verhältnisse der 1950er-Jahre nur beschränkt



Datum der Schlachtung		Gesundheits- oder Passagierschein		Metzger des Tieres		Herkunft der Tiere			Art der geschlachteten Tiere								Notschlachtungen	Ergebnis der Fleischschau				Festgestellte Krankheiten und Organveränderungen			Bemerkungen
						Inland																Tuberkulose			(Angabe beseitigter Organe, angeordnete Maßnahmen, Beiziehung eines Tierarztes, Einsprachen usw.)
Monat	Tag	Serie	Nr.	Name	Wohnort	Eigener Kt.	Andere Kt.	Ausland	Stiere	Ochsen	Kühe	Rinder	Kälber	Schafe	Ziegen	Schweine	Pferde		beschwerlich	bed. beschw.	ungenießbar	Beurteilung ausstehend	bei Stück	der Fahrbank u. s. w.	Andere Krankheiten	
				Notschlachtungen pro 1957																					
Jan.	5.			Lichter Robert	Reichenburg	1						1						1	1		1				Herzlähmung
April	17.			Lichter Kaspar	Reichenburg	1										1		1	1						Geburtsmittelvorfall
"	29.			Viehseuchen Genossenschaft K.		1			1									1	1		1				Krebsartige verw. d. Milzes
Nov.	11			Lichter Tom.	Reichenburg	1					1							1		1	1				Lungenentzündung
Dez.	2.			Wiener Balz	Reichenburg	1										1		1		1	1				Darmentzündung
																									Visiert: 28.12.57 Kantonstierarzt Schwyz Küssnacht a. R. Lorenzetti
1957				Metzgerei Kistler																					
Feb.	27	1	37977	Holdener Jos.	Benken		1						1						1						
"	27	1	30795	Lienhard Kaj.	Bilten		1						1						1						
"	27	1	37599	Bonner Alois	Reichenburg	1							1						1						
"	27	1	37476	Holdener Jos.	Benken		1						1						1						
1957				Metzgerei Mettler																					
Feb.	23.	1	37593	Wiener Fr.	Reichenburg	1							1						1						
"	23.	1	37592	Lichter Gott.	Reichenburg	1							1						1						
"	27	1	09801	Müller Jos.	Schänis		1						1						1						
	27	1M	39740	Müller Geb.	Schmerikon		1				1								1						
	27	1	31467	Mettler Fiorin	Reichenburg	2										2			2						

Schlachtkontrolle 1957, Ausschnitt mit Not- und anderen Schlachtungen. *(ab Original, Foto Carl Deuber)*

zuzutreffen. Die hier geschlachteten Schweine dürften damals um Einiges schwerer gewesen sein als die später vorwiegenden Mastschweine,[30] ebenso die Schafe. Beim Grossvieh überwogen die Kühe, bei geringerem Rinderanteil. So werde ich, mit allem Vorbehalt, folgende Verkaufsanteile pro Tier verwenden, die mir plausibel erscheinen:

- bei den Schweinen 80 kg
- beim Grossvieh 220 kg
- bei Kälbern rund 70 kg
- bei Schafen 30 kg
- bei Ziegen 10 kg

Die vorhandenen *Fleischkontrollen A* erstrecken sich von Ende 1945 bis Herbst 1959. Alle Hefte vermerken in neun Rubriken für jedes geschlachtete Tier

1. das Schlachtdatum
2. die Nummern der Gesundheits- und Passierscheine
3. die Metzger
4. die Herkunft der Tiere, kantonal, ausserkantonal, ausländisch
5. die Tierart
6. Notschlachtung
7. das Urteil der Fleischschau (bankwürdig, bedingt; ungeniessbar, Einzelorgane)
8. Krankheiten (Tuberkulose u.a.), Organveränderungen
9. Bemerkungen, oft mit Visum des Kantonstierarztes Leuzinger.

Die Schlachtstatistik der *Tabelle 2* vernachlässigt die stets vorhandenen Tagesdaten, Gesundheits- und Passierschein-Nummern und stützt sich auf die Rubriken 3 bis 9. Ich werte einige interessante Jahre aus, die Daten von 1948 und 1951 dienen, wie erwähnt, nicht zuletzt zum Vergleich mit der nachfolgenden Einfuhrstatistik. Die Metzgereien kauften vorwiegend Kühe und Kälber, gelegentlich Schweine, seltener Rinder, einen Stier oder Ochsen, Ziegen oder Schafe. Pferde wurden kaum gemetzget, in den genannten Jahren jedenfalls keine. Seit 1948 schwang Metzger Mettler gegenüber Kistler deutlich obenaus. Der Anfall pflegte monatlich zu variieren, gehäufter erschien er im Frühsommer sowie ab Herbst bis Winter. Die auswärts erworbenen Tiere stammten vorwiegend aus March, Gaster, Bilten, aber auch Herkünfte wie Trachslau, Hombrechtikon, Küsnacht, Lengnau und sogar das Welschland kamen vor. Sie machten 1946 knapp einen Viertel, 1951 und 1958 rund einen Siebentel des Schlachtviehs aus. Das Fleisch war fast ausnahmslos bankwürdig. 1947 fanden mehrere Notschlachtungen statt, 1950 zahlreiche Hausmetzgeten von Schweinen. Die Jahre 1947, 1949 und 1950 wertete ich als wenig aussagekräftige nicht weiter aus. Um das *Verkaufsgewicht* zu ermitteln, benütze ich die oben genannten mutmasslichen Ansätze: bei Grossvieh durchschnittlich 220 kg, Schweinen 80 kg, Kälbern 70 kg, Schafen 30 kg, dazu bei Ziegen 10 kg.

2. Einfuhr von Würsten und Fleisch

Die *Fleischschaukontrollen B* verzeichneten die *Einfuhrsendungen* des frischen Fleisches von Grossvieh, Kälbern, Schafen, Ziegen, Schweinen, Pferden sowie von

Tabelle 1: 1986 verkaufbares Bankfleisch gemäss Schweizer Statistik

von Grossvieh je	*vom Schwein je*	*vom Kalb je*	*beim Schaf je*	*jährlicher Fleichschverzehr pro Person*
196 kg	59 kg	69 kg	15 kg	50.6 kg

Tabelle 2, Reichenburger Schlachtstatistik

Zeit	*Kistler*	*Mettler*	*Anderes*	*Total Verkaufsgewicht*
1945 Dez.	*10 Tiere:* 2 Kühe, 6 Kälber, 1 Ziege, 1 Schwein – davon 5 aus der Umgebung	*8 Tiere:* 2 Kühe, 4 Kälber, 1 Ziege, 1 Schwein – je 1 aus Galgenen und Schübelbach	*22 Tiere* privat alles Schweine	*40 Tiere* Verkaufsgewicht ca. 3'520 kg in 1 Monat
1946	*100 Tiere:* vorwiegend Kühe, Kälber, einige Schweine, selten Rind, Ochs usw. Rund 40 Tiere meist aus der Umgebung, einzelne ausserhalb	*109 Tiere* dito Rund 20 auswärtige Tiere	*47 Tiere* privat alles Schweine, meist zwischen November und März	*256 Tiere* Durchschnitt 21 1/3 monatlich ca. 40'000 kg geschätzt
1947	*93 Tiere*	*107 Tiere*	*28 Tiere* privat davon 6 Tiere notgeschlachtet, tierärztl. Aufsicht	*228 Tiere*
1948	*79 Tiere,* ohne Juni 20 Stück Grossvieh, meist Kühe, 32 Kälber, 2 Schafe, 25 Schweine	*120 Tiere* 21 Stück Grossvieh, meist Kühe, 51 Kälber, 48 Schweine		*199 Tiere* Verkaufsgewicht ca. 20'730 kg
1951	*132 Tiere:* 27 Kühe, 1 Stier, 11 Rinder, 53 Kälber, 2 Schafe, 38 Schweine Etwa 1/5 aus der Nachbarschaft	*194 Tiere:* 43 Kühe, 2 Stiere, 9 Rinder, 54 Kälber, 3 Schafe, 83 Schweine Rund 1/10 aus der Umgebung	*6 Tiere* notgeschlachtet 3 Kühe, 1 Rind, 2 Schweine bedingt bankwürdig	*332 Tiere* Verkaufsgewicht ca. 38'820 kg
1958	*130 Tiere:* 28 Stück Grossvieh, 47 Schweine, 44 Kälber, 11 Schafe 1/10 aus der Nachbarschaft	*347 Tiere,* 1 bis 3 täglich 52 Stück Grossvieh, 117 Kälber, 5 Schafe, 173 Schweine Etwa 1/7 aus der Umgebung	*7 Tiere* privat 1 Schwein. Notgeschlachtet 5 Stück Grossvieh und 1 Kalb, nur bedingt bankwürdig	*484 Tiere* Verkaufsgewicht ca. 48'200 kg

Fleischwaren. Die mir vorliegenden vier Hefte erfassten wie gesagt die Spanne Januar 1948 bis Juli 1952. Des Vergleichs mit der Schlachtstatistik halber beschränke ich mich bei der Analyse auf die Jahre 1948 und 1951. Ich begnüge mich mit je fünf Monatsproben, von denen ich aufs Jahr extrapoliere.[31] Sieben Rubriken halten fest

1. das Untersuchungsdatum
2. die Lieferanten
3 Empfänger
4. die Fleischsorten
5. die Art der Wurstwaren
6. das Ergebnis: x kg gut befunden bzw. beanstandet
7. Bemerkungen, Tierarzt-Visum.

2.1. Einfuhr von Wurst- gleich «Fleischwaren» 1948 und 1951

1948: Die Lieferanten dieser Fleischwaren stammten meistens aus der Umgebung. Fast durchwegs hatte jede Handlung die ihrigen. Keine der Sendungen gab zu Beanstandungen Anlass.

Der Wurstladen der *Familie Reumer* bezog alle ihre Waren bei H. Ammann in Glarus.

Vom 3. bis 31. Januar 1948 erhielt sie 239 kg, darunter 35 kg Blut- und Leberwürste und 3 kg Aufschnitt. Vom 7. bis 29. Februar allerdings nur 152 kg, im Mai auch 19 kg Schweinefleisch. Die Lieferungen trafen entweder täglich oder alle paar Tage bei ihr ein. Vom 1. bis 31. Juli 1948 kaufte Frau Reumer bei Ammann 320 kg, vom 3. bis 29. November 314 kg, und im Dezember 184 kg. Ich nehme als Monatsdurchschnitt 250 kg und komme so auf die eventuell etwas zu hohe Menge von rund 3'000 kg eingekaufter *Wurstwaren.*

Die Familie *Kistler* bezog 1948 nur *12 kg* Wurstwaren, davon 6 kg Salami.

Mettler erhielt im Januar 1948 606 kg Wurstwaren in 34 Lieferungen, im Februar und März 449 kg beziehungsweise 567 kg zu je 30 Sendungen. Im Juni kamen 523 kg, im August 513 kg und im November 555 kg zu ihm. Bei einem monatlichen Durchschnitt von über 500 kg ergibt dies mutmasslich zirka rund *6'000 kg* im Jahr. Alois Mettler bezog seine Fleischwaren hauptsächlich bei E. Kügeli in Mollis und E. Mächler in Lachen, daneben von einzelnen anderen. Salami erhielt er von Cattaneo aus Zürich.

1951: Wie schon für 1948 begnüge ich mich mit 5 Monatsproben. *Frau Reumers* Lieferant war nun Reutemann aus Glarus. Er stellte ihr im Januar in 10 Malen 75 kg Wurstwaren zu, im März in 13 Sendungen 175 kg, im August 72 kg bei 5 Lieferungen, im November 143 kg in 12 Lieferungen und im Dezember mit 13 Sendungen 211 kg; total also in diesen 5 Monaten 676 kg oder durchschnittlich 135 kg. Davon ausgehend schätze ich das Jahrestotal auf etwa 1'600 kg (darunter waren allerdings im Juli 24 kg Kalbfleisch).

Die *Metzgerei Kistler* bezog lediglich im August 14 kg Wurstwaren von Kügeli (Mollis).

Mettler kaufte in 12 Monaten 960 kg Wurstwaren ein,[32] so im Januar 124 kg, im Februar und März je etwa 13 kg, im April 111 kg. Spitzenmonate waren der Juli mit 183 kg und August mit 201 kg, Lieferant meist Kügeli aus Mollis. Salami bezog er wie üblich von Cattaneo aus Zürich.

Im April 1951 eröffnete Gottlieb Kistler einen *Giro-Laden.* Er bezog seine Wurst- und geräucherten Fleischwaren von F. Meinen aus Bern. Beispielsweise führte er im April 90 kg ein, im August 28 kg, im November 33 kg und im Dezember 55 kg, zusammen 206 kg. Auf die ge-

samten 9 Monate extrapoliert ergibt dies für 1951 ein Quantum von rund 450 kg.

Ich *rekapituliere* in Tabelle 3 die für die Schluss-Statistik gewonnenen Jahreszahlen der 1948 und 1951 eingeführten Wurstwaren. 1951 sanken diese gegenüber 1948 um zwei Drittel. Möglicherweise drängte eine leichte wirtschaftliche Erholung den billigeren Wurstkonsum zugunsten von mehr Fleisch zurück. Umgekehrt mögen Reichenburgs Metzger dank zunehmender Schlachtung auch selber mehr gewurstet haben.

2.2. Die Fleischeinfuhren 1948 und 1951

In Tabelle 4 zeige ich, wie viel Fleisch beide Metzger anno *1948* auswärts bezogen haben, meist Rindfleisch, das ich deshalb nicht eigens bezeichne. Die *Familie Kist-*

Tabelle 3, Geschätzte Wurstwaren-Einfuhren

	Familie Reumer	*Familie Kistler*	*Alois Mettler*	*Giro*	*Total*
1948	3'000 kg	12 kg	6'000 kg		9'012 kg
1951	1'600 kg	14 kg	960 kg	450 kg	3'024 kg

Tabelle 4, Fleischeinfuhr 1948

Zeit	*Familie Kistler*		*A. Mettler*	
Januar	*81 kg*		*214 kg*	dies in 5 Sendungen
Februar	*221 kg*	158 kg Gefrierfleisch, Kühlhaus LU	*217 kg*	dito
März	*148 kg*	129 kg Gefrierfleisch	*88 kg*	3 kg Euter, Total 3 Lieferungen
April	*158 kg*	dito mit 9 kg Filet von O. Ruf Zürich	*218 kg*	Kuh-, Gefrierfleisch, 34 kg geräucht
Mai	*83 kg*	Gefrierfleisch	*145 kg*	Gefrierfleisch, 15 kg Kalb, 5 kg geräucht
Juni			*199 kg*	Gefrierfleisch
Juli			*159 kg*	u.a. 7 kg Schaf, 10 kg Darm
August	*45 kg*		*251 kg*	mit 91 kg Schaf, 16 kg Schwein
September			*93 kg*	25 kg Rauchfleisch, 20 kg Darm
Oktober	*113 kg*	39 kg Gefrierfleisch	*135 kg*	54 kg Gefrierfleisch, 50 kg Ochs
November			*106 kg*	71 kg Ochs, 25 kg Darm
Dezember			*112 kg*	
Total	*849 kg*	auswärtiges Fleisch	*1'937 kg*	auswärtiges Fleisch

ler importierte in diesem Jahr fast nur Fleisch, in rund 15 Lieferungen, vornehmlich von Gattiker aus Richterswil, gelegentlich von Rigassi in Stäfa und Otto Horber, Zürich.

Die Metzgerei Kistler kurz vor dem Abbruch.
(Bild: Frau Ida Kistler-Gmür)

Mettlers Fleischeinfuhren übertrafen 1948 Kistlers ums Doppelte, er wurde monatlich zwei- bis höchstens sechsmal bedient. Wie die Würste kaufte er auch das Fleisch hauptsächlich von E. Kügeli in Mollis und E. Mächler, Lachen.

1951 sank die Fleischeinfuhr drastisch, entsprechend der Schlachtzunahme, weshalb ich mich mit einer kurzen Aufzählung begnüge. Kistlers erwarben nur im Mai *82 kg* Fleisch, nämlich bei Gattiker, Bäch. Mettler bezog in 4 Monaten *290 kg* vorwiegend von Kügeli, nämlich im Januar, Februar und Juli zusammen 138 kg, im August aber 152 kg, davon 19 kg *«Lempen»*. Zweimal bediente ihn die Zürcher Fleischhandels AG.

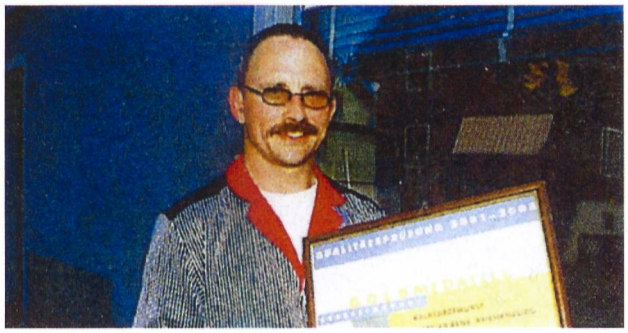
In Tabelle 5 wiederhole ich die Jahreszahlen des 1948 und 1951 eingeführten Fleisches:

Tabelle 5, Fleischeinfuhr 1948 und 1951

	Familie Kistler	*Alois Mettler*	*Total*
1948	849 kg	1'937 kg	2'786 kg
1951	82 kg	290 kg	372 kg

Tabelle 6, Fleischverkauf in Reichenburgs Metzgereien und Fleischläden

Herkunft	*1948*	*1951*	*1958*
Schlachtungen	199 Tiere = 20'730 kg	332 Tiere = 38'820 kg	484 Tiere = 48'200 kg
Fleischwaren-Einfuhr	9'012 kg	3'024 kg	
Fleischeinfuhr	2'786 kg	372 kg	
Gesamtverkauf	32'528 kg	42'216 kg	



Mettlers Metzgerladen heute, geführt von René Mettler-Mächler
(Foto nach seinem Prospekt zum 80-Jahr-Jubiläum)

3. Der Reichenburger Fleisch- und Wurstverkauf nach dem 2. Weltkrieg

Tabelle 6 fasst die in Reichenburgs Metzgereien und Fleischläden verkauften Produkte der Jahre 1948, 1951 und 1958 zusammen, letzteres Jahr weist sogar ohne Einfuhren einen höheren Wert auf. Der Fleisch- und Wurstabsatz ist *nicht identisch* mit dem damals in Reichenburg gesamthaft verzehrten Fleisch, fehlen doch die in den meisten Haushaltungen vertretenen *Hühner und Kaninchen*, ebenso das Wild, die möglicherweise in den Dorfläden gekauften Fleischkonserven oder auswärts getätigter Einkauf, beispielsweise von der Pferdemetzgerei in Siebnen.

Etwas anschaulicher wird dieses Konsumangebot, wenn wir es auf Woche und Tag umrechnen. 1950 zählte Reichenburg samt Kindern 1'318 Einwohner.[33] Der Einfachheit halber nehme ich sie für rund 1'000 *«Konsumeinheiten»*.[34] Den mutmasslichen Jahresabsatz der Reichenburger Fleischverkäufer dividiert durch diese angenommene Einheit betrug ihr Fleischangebot pro Einwohner jährlich,

- *1948*: 32.5 kg, wöchentlich etwa 625 g
- *1951*: 42,2 kg, in der Woche fast 820 g
- *1958* sogar ohne Einfuhr:
  48.2 kg, wöchentlich knapp 930 g.

Die offizielle *Schweizer Statistik*[35] belegt den *«durchschnittlichen Fleischverbrauch pro Kopf der Bevölkerung seit 1935»* in von mir ausgewählten Jahren wie folgt:

Tabelle 7, Schweizerischer Fleischkonsum pro Kopf und Jahr

	Fleisch von Schwein, Grossvieh, Kalb, Schaf, Ziege allein	*do., plus Pferd, Wild, Geflügel, Kaninchen*	*do., plus Fische, Schaltiere, Konserven, Ausländisches*
1940	46.1 kg	49.3 kg	51.6 kg
1944	28.3 kg	29.9 kg	31.7 kg
1948	29.6 kg	31.7 kg	39.8 kg
1951	36.9 kg	39.5 kg	44.1 kg
1958	41.9 kg	46.4 kg	52.2 kg

Gemäss dieser Gegenüberstellung lag in Reichenburg das kommerzielle Angebot an einheimischem *Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegenfleisch* sowie an *Wurstwaren* pro Jahr und Kopf über dem schweizerischen Konsumdurchschnitt dieser Fleischarten, 1951 und 1958 sogar um 5 bis 6 kg. Ob dies auch auf den Fleischverzehr des Dorfes zutrifft, muss ich offen lassen, dies nicht nur der Kaninchen und Hühner wegen. Ungewiss ist ebenfalls, wie viel Reichenburger Fleisch samt Fleischwaren in die Nachbarschaft und an auswärtige Viehlieferanten abging. Alle Sorten Fleisch inbegriffen übertraf der Schweizer Verbrauch jedenfalls das in Reichenburg von der Fleischschau geprüfte Angebot.

4. Schlussbemerkungen

Seit alters weiss man, dass beim Fleischverzehr hygienische Regeln galten.

Beispielsweise kannten die Innerschweizer Viehzuchtgebiete schon im 16. Jahrhundert amtliche Vorschriften für den Fleischverkauf. Tierärzte, Wasenmeister, heilkundige Laien besassen einschlägiges Fachwissen. Schwyz gab sich 1851 die erste kantonale *«Metzger- und Fleischschauordnung»*, auf Bundesebene wurde die Materie zu Beginn des 20. Jahrhunderts vereinheitlicht, der kommunale Fleischschauer also obligatorisch. Wie die Praxis verlief, zeige ich anhand einiger Reichenburger

Tabelle 8, Reichenburger Hauptergebnisse des Fleischverkaufs

Jahr	*Schlachtungen*	*Fleischeinfuhr*	*Wursteinfuhr*	*Verkaufsgewicht*
1945 Dezember	*40 Tiere = 3'520 kg* Kistler 10, Mettler 8, Private 22			*3'520 kg* im Dezember
1946	*256 Tiere:* Kistler 100, Mettler 109, Private 47			*40'000 kg ca.*
1947	*228 Tiere:* Kistler 93, Mettler 107, Private 28			
1948	*199 Tiere = 20'730 kg* Kistler 79, Mettler 120	*2'786 kg:* Kistler 849, Mettler 1'937	*9'012 kg:* Reumer 3'000, Kistler 12, Mettler 6'000	*32'528 kg ca.*
1951	*332 Tiere = 38'820 kg* Kistler 132, Mettler 194, notgeschlachtet 6	*372 kg:* Kistler 82, Mettler 280	*3024 kg:* Reumer 1'600, Kistler 14, Mettler 960, Giro 450	*42'216 kg ca.*
1958	*484 Tiere = 48'200 kg* Kistler 130, Mettler 347, notgeschlachtet 7			*48'200 kg ca.*

Archivalien der letzten Jahrhundertmitte. Das Hauptergebnis resümiere ich in Tabelle 8, welche das gesamte Fleischgewerbe des Dorfes veranschaulicht. Die zwei Dorfmetzgereien schlachteten vorwiegend Reichenburger Kühe, Kälber und Schweine. Immerhin stammten 1951 und 1958 über 10 % aus der Nachbarschaft, 1946 waren es noch mehr gewesen. Eingeführt wurden gemäss der vorliegenden Fleischkontrollen B hauptsächlich Wurstwaren, nach Weltkriegsende auch ein paar Tonnen Rind- und anderes Fleisch. Später mögen sich die Einfuhren erheblich verringert haben, wenn das Jahr 1951 diesbezüglich symptomatisch blieb. Mettlers aus Zürich bezogener Salami stammte wohl aus Italien. Die gewonnenen Angaben ermöglichten ferner, den mutmasslichen Verkauf der Metzgereien und Fleischläden des Dorfes pro Kopf und Jahr zu ermitteln. Er stieg von gut 32 kg anno 1948 auf rund 42 kg anno 1951 und im Jahr 1958 gar ohne Einfuhr auf 48 kg. Die Werte sind allerdings nicht kurzerhand identisch mit dem dörflichen Fleischkonsum. Hühner und Kaninchen, die in den meisten Reichenburger Haushalten gezogen wurden, kamen unzweifelhaft mit auf den Tisch, gelegentlich auch Fische. Umgekehrt deckt sich der im Dorf getätigte Fleischkauf nicht mit den Durchschnittswerten des schweizerischen Fleischkonsums. Liegen diese doch beim Metzgerfleisch unter, insgesamt aber über den Reichenburger Werten.

Anmerkungen

1. Gemeindeprotokoll für Reichenburg 1847–1856, Gemeindearchiv Reichenburg Nr. 211, S. 70r. (6.VII.1851).
2. Zehnder, S. 60f. Nachfolgende Angaben wie auch die Fotografien verdanke ich Karl Deuber und seinen Gewährsleuten Frau Ida Kistler-Gmür und René Mettler-Mächler.
3. Ein Neubau entstand, die Dorfmetzg Kälin wird im Nachbarhaus geführt.
4. Im Leh hatte Alois Mettler-Burlet bis 1926 gemetzget.
5. Schweizer Lexikon 1992.
6. Ich verdanke dies der Vermittlung von Marie-Louise Kistler und Carl Deuber, Reichenburg.
7. Bühler.
8. Aus der Neuzeit für den Kanton Linth (1798–1803) vgl. Glaus 2005, S. 141, 133f.
9. Cf. Alois Dettling über Wasenmeister, in: Die Scharfrichter des Kantons Schwyz, Mitteilungen des Historischen Vereins des Kantons Schwyz, Heft 20 (1909), S. 1–204.
10. Amtliche Sammlung der Gesetze und Verordnungen des Kantons Schwyz, Bd. II/III (1850–1855), S. 98–104, Schwyz 1871. Ebd. S. 216–218, Taxänderungen.
11. Vgl. dazu Internet. Z.B. H. S. Gelbarts Handbuch für praktische Schlächter (1889) erwähnt begründetes Herkommen, so zwecks besserem Abhäuten; re vera aber, um den Scheinwert des Fleisches zu erhöhen. Ein Metzger, den meine Kollegin Ruth Jörg dankenswerterweise darüber befragt hat, meinte, man habe Tieren Luft unter die Haut geblasen, um sie besser häuten zu können (zum Beispiel bei Kalbsköpfen durch die Nasenlöcher).
12. Leider: der oder die Verzeigenden.
13. Gesetze und Verordnungen des Kantons Schwyz, IV. Bd. (1856–1862), S. 35–40, Schwyz 1863.
14. Amtliche Sammlung der Bundesgesetze und Verordnungen der Schweiz. Eidgenossenschaft, Bd. 22 (1906), S. 337f.
15. Ebd., Bd. 25 (1909), S. 203–222, mit Formularmustern im Anhang.
16. Ebd., S. 223–226.
17. Ebd., S. 227–256.
18. Ebd., S. 265–276.
19. Reichlin, Nr. 226.
20. Reichlin, Nr. 191, vgl. Nr. 190.
21. Reichlin, Nr. 224; ebd. Nr. 227 Tarif.
22. Eidg. Gesetzessammlung, Bd. 54 (1938), S. 433–465.

22a. Gesetzessammlung SZ, Bd. 12 (1937–1947), S. 546–552.

23. Historisches Lexikon der Schweiz; Rationierung.
24. Diese besass eine Fleischablage in Schübelbach: Amtsbl. SZ, 1948, S. 404f.; 1951, S. 662.
25. Visum des Kantonstierarztes: 11.I.1951; zwischen Juli und Dezember 1950 fungierte anscheinend ein Stellvertreter mit eigenem Heft.
26. So betr. der angenommenen Fleischverkaufs-Gewichte; siehe das Anschliessende.
27. Gemäss Internet: «Schlachtgewicht, I.m.a Agrolexikon», war dies «das Warmgewicht des geschlachteten und ausgeweideten Tieres». Vgl. Syst. Rechtssammlung CH, Rubrik 817.190.4 (3.III.1995/2011): Rinder ohne Kopf, Füsse, Haut, Innereien, Rückenmark usw.
28. Stat. Jb. CH 1989, S. 152, «Fleischbilanz 1986», es war die älteste mir zugängliche. Ebd., Rechenbeispiel: Inlandproduktion, Anzahl geschlachteter Kälber 34'5143, daraus gewonnenes Fleisch 23'740 t, ergibt je Kalb 69 kg.
29. Stat. Jb. CH 1989, S. 152: «Der Fleischverbrauch pro Person wird berechnet, indem man die Fleischmenge teilt durch die durchschnittliche Wohnbevölkerung einschliesslich der Hotelübernachtungen von ausländischen Gästen (1986 = 6'653'000 Personen).» Dies ergibt bei einem Verbrauch von jährlich 432'820 t «Total Fleisch netto» durchschnittlich 65.1 kg (aufgerundet) bzw., ohne Geflügel usw., aber mit «Organteilen» 54.0 kg, ohne Geflügel usw. wie auch ohne Organteile, aber die in der Schlussrubrik angegebenen 50.6 kg jährlich.
30. Lebendgewichte beispielsweise: Internet: «ARGE Fleischrinder – Original Braunvieh»: um 550 kg, bei Bullen bis 850 kg. «Schwein i.m.a. Agrilexikon»: Das Mast-Endgewicht des «früheren Landschweins» belief sich auf «150 kg und mehr» ...
31. Zur möglichen Fehlerquote vgl. die nachfolgenden Zahlen Mettlers für 1951.
32. Die genauen Zahlen lauten: Januar 1951 124 kg, Februar 10 kg, März 17 kg, April 111 kg, Mai 56 kg, Juni 11 kg, Juli 183 kg, August 201 kg, September 30 kg, Oktober 8 kg, November 133 kg, Dezember 76 kg. Extrapolierte ich die sechs im Text genannten Zahlen, ergäbe dies allerdings einen zu hohen Wert.
33. Internet: «Reichenburg Einwohner».
34. Stat. Jahrbuch CH 1961, S. 361f., veranschlagt die rund vierköpfige Familie auf etwa 2½ Konsumeinheiten (Durchschnitt der Jahre 1920 bis 1959).
35. Stat. Jahrbuch CH 1961, S. 119. Anno 1948 inklusive Verbrauch von Fleischvorräten; ohne solche betrug die Jahresquote 37.7 kg.

Bibliographie

Gemeinde Reichenburg: Fleischschaukontrolle der untersuchten Tiere (A), Fleischschaukontrolle der Einfuhrsendungen (B). 7 handschriftlich geführte Hefte vom XI. 1945 bis IX. 1959.

Amtliche Sammlung der Bundesgesetze und Verordnungen der Schweiz. Eidgenossenschaft, Bd. 22 (1906), Bd. 25 (1909).

Amtliche Sammlung der Gesetze und Verordnungen des Kantons Schwyz, Bd. II/III (1850–1855), Schwyz 1871.

Amtsblatt des Kantons Schwyz, 1848f.

Bühler Robert, Die Fleischschau der Schweiz mit besonderer Berücksichtigung ihrer geschichtlichen Entwicklung, Diss. med.-vet. Universität Zürich 1906.

Dettling Alois, Die Scharfrichter des Kantons Schwyz, in: Mitteilungen des Historischen Vereins des Kantons Schwyz, 20 (1909), S. 1–204.

Eidgenössische Gesetzessammlung, Amtl. Sammlung der Bundesgesetze und Verordnungen, Neue Folge, Bd. 54 (1938).

Gesetze und Verordnungen des Kantons Schwyz, IV. Bd. (1856–1862), Schwyz 1863.

Gesetzessammlung des Kantons Schwyz, 12. Bd. (1937–1947), Schwyz 1948.

Glaus Beat, Der Kanton Linth der Helvetik, Schwyz 2005.

Historisches Lexikon der Schweiz.

Internet: Fleisch aufblasen, Lebendgewicht, Schlachtgewicht, Reichenburg.

Kothing Martin, Die Rechtsquellen des Kantons Schwyz, Basel 1853.

Reichlin Paul, Schwyzer Rechtsbuch. Die Gesetzgebung des Kantons Schwyz. Einsiedeln 1937.

Statistisches Jahrbuch der Schweiz, 1861, 1989f.

Systematische Sammlung des Bundesrechts, Schweiz. Eidgenossenschaft.

Dank

Für die Veröffentlichung im Marchring schulde ich dessen Vorstand, insbesondere Herrn Präsident Dr. med. Jürg Wyrsch, grossen Dank, ebenso dem Team der Gutenberg Druck AG für die umfangreiche gute Arbeit. B. Glaus