Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 127 (1985)

Artikel: Die geschichtliche Entwicklung der Fleischschaugesetzgebung im Kanton Luzern vor der ersten Eidg. Fleischschauverordnung im Jahr 1909

Autor: Küng, W.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-592722

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweiz. Arch. Tierheilk. *127,* 521–559, 1985

Die geschichtliche Entwicklung der Fleischschaugesetzgebung im Kanton Luzern vor der ersten Eidg. Fleischschauverordnung im Jahr 1909

von *W. Küng*[1]

Wohl noch nie hat sich in breiten Volksschichten ein derart grosses Misstrauen gegenüber unseren Nahrungsmitteln, und damit auch gegenüber Fleisch und Fleischwaren, bemerkbar gemacht wie im heutigen Zeitpunkt.

Um abzuklären, inwieweit diese Befürchtungen berechtigt oder unberechtigt sind, hat der Deutsche Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde in Bonn ein wissenschaftliches Symposium über die Sicherheit der Lebensmittel durchführen lassen. Kompetente Fachwissenschafter kamen zu einem eindeutigen Ergebnis: Die Befürchtungen sind nicht berechtigt. Das Angebot an Nahrungsmitteln war noch nie so reichhaltig und von so einwandfreier Qualität wie heute.

Die nie ganz auszuschliessenden Restrisiken in bezug auf Fremdstoffe, Krankheitserreger und deren Toxine, verblassen gegenüber der Über- und Fehlernährung breiter Bevölkerungsschichten. Die Nachweisempfindlichkeit lebensmittelanalytischer Verfahren ist in den letzten Jahrzehnten millionenfach empfindlicher und sicherer geworden. Damit können gesundheitsschädliche Risiken frühzeitig erfasst und weitgehend ausgeschaltet werden.

Im Altertum und Mittelalter war der Mensch, gleich wie andere Lebewesen, allein auf den Instinkt seiner Sinne angewiesen bei der Beurteilung über Eignung oder Nichteignung seiner Nahrungsmittel. Obwohl der Instinkt des Menschen zu dieser Zeit viel empfindsamer, zuverlässiger reagierte als heute, ist doch der Mensch sehr oft erst nach tragischen Erfahrungen zu physiologisch und biologisch gesunden Nahrungsmitteln gekommen. So sind in diesen Zeiten verhältnismässig häufig Lebensmittelvergiftungen vorgekommen, wobei das Fleisch eine wesentliche Rolle spielte.

Der Mensch hat sich stets bemüht, das nahrhafte Fleisch und dessen Produkte auf verschiedenste Weise für den Verbrauch vorzubereiten. Er hat dabei recht bald und oft sehr drastisch die schnelle Verderblichkeit des Fleisches erfahren und versuchte durch Trocknen, Salzen, Räuchern und Erhitzen die Genusstauglichkeit länger zu erhalten.

Die vornehmste Aufgabe der Fleischhygiene ist und bleibt die Verhütung von gesundheitlicher Schädigung und Übervorteilung des Konsumenten, wie auch die Verhütung des Verderbs dieses volkswirtschaftlich so wichtigen Nahrungsmittels Fleisch. Daneben darf die Bedeutung in seuchenpolizeilicher Hinsicht nicht ausser acht gelassen werden.

---

[1] Adresse: Dr. Werner Küng, Krauerstrasse 4, CH-6020 Emmenbrücke

Wenn wir uns der grossen Bedeutung der Fleischhygiene richtig bewusst werden, sind wir erstaunt, dass nicht schon viel früher einheitliche, rechtskräftige Grundlagen geschaffen wurden. Denn erst mit dem Bundesgesetz betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 8. Dezember 1905 hat der Bundesrat einheitliche Vorschriften erlassen. Die eidgenössisch organisierte Fleischschau nahm erst mit der Verordnung betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909 sowie mit der entsprechenden Instruktion für die Fleischschauer ihren Anfang. Vorher blieb alles den Stadtgemeinden und Kantonen überlassen. Es ist daher nicht verwunderlich, dass sich deren Vielfalt auch in den entsprechenden kantonalen Verordnungen und Ausführungsbestimmungen niederschlug.

Ich möchte nun etwas näher auf die Verhältnisse eingehen, wie sie in der Zeit vor der ersten Eidgenössischen Fleischschau-Verordnung in der Stadt Luzern und zum Teil auch auf der Landschaft anzutreffen waren.

Ohne in Lokalpatriotismus zu verfallen, darf gesagt sein, dass vor allem in der Stadt Luzern die Bedeutung und Wichtigkeit einer einheitlichen Ordnung schon früh erkannt wurde und die verantwortlichen Behörden sich stets der Gefahr bewusst waren, die unsachgemässe Behandlung von Fleisch bringen konnte.

Im Staatsarchiv von Luzern liegt ein auf Pergament geschriebenes Manualbüchlein, das als das erste Gesetzbuch der Republik Luzern angesehen wird. Der bekannte Stadtschreiber Renward Cysat, gestorben 1614, hat zu seiner Zeit auf der Umschlagseite die Anschrift angebracht:

«der statt Lucern vralt Recht, Satzungen vnd Harkommen, one jarzal» und gleich darunter die Anmerkung zugefügt: «Ist widerumb ernüweret 1252.» Demnach muss dieses Stadtbuch schon vor der Gründung der Eidgenossenschaft geschrieben worden sein und enthält neben vielen Satzungen und Beschlüssen auch aufschlussreiche polizeiliche Verordnungen, die im Zusammenhang mit Viehverkehr, Fleisch und Fleischverwertung sehr interessant sind.

- So durfte ein Metzger nur soviel Vieh kaufen, als er selber schlachten und verwerten konnte und war verpflichtet, strenge Aufsicht über das Fleisch walten zu lassen.
- Es war dem Metzger bei Busse verboten, anfallendes Blut auf die Strasse oder ins Freie zu schütten, auch nicht ins Wasser ausser bei den Mühlestegen (Spreuerbrücke) in die Reuss.
- Das Fleisch der geschlachteten Tiere musste in die «Schal» (Fleischhalle, Fleischbank) getragen werden, der Metzger durfte also nicht damit hausieren gehen.
- Wer Fleisch in die «Schal» trug, das nicht einwandfrei war, bezahlte eine Busse von drei Schilling; das Fleisch wurde ohne Schadenersatz konfisziert.
- Judenfleisch (das Schächten war damals noch erlaubt) durfte nur zuhinterst in der Metzg verkauft werden.
- Finniges Fleisch, so wurde das Fleisch von tuberkulösen Tieren genannt, und Fleisch von Muttersauen durfte nicht neben dem gesunden Fleisch aufgehängt, sondern musste auf der sogenannten Finnebank verkauft werden. (Ähnliche Vorschriften findet man in St. Gallen erst um 1611, in Zürich um 1770.)

- Schaf- und Ziegenköpfe mussten der Kundschaft auf Verlangen hin abgegeben werden.
- Fleisch durfte schon damals nicht unbesehen weder in die Stadt noch aus der Stadt gebracht werden.
- In der Stadt durften keine Mutterschweine gehalten werden.
- Wer verseuchtes Vieh auf die Allmend trieb, hatte eine Busse von 10 Schilling zu bezahlen.

Wohl kaum eine andere Schweizerstadt kann sich zu dieser Zeit über derartige Vorschriften im Zusammenhang mit Fleisch ausweisen.

Im Jahre 1427 hat die Metzgerschaft der Stadt Luzern mit dem Zürcher-Gewicht (das ist ein ℔ [Pfund] zu 36 Lot alten Gewichts oder zu 528.8 Gramm) auch die Zürcher Metzger-Ordnung und deren Schatzungen übernommen. Wie aber aus dem Ratsbuch IV 147 b ersichtlich wird, haben der Rat und die Hundert (der Kleine Rat zählte 36, der Grosse Rat 64 Mitglieder; beide Räte bildeten also zusammen die Hundert) diese Satzungen im Jahre 1430 wieder aufgehoben und beschlossen: «Daz man nun fürdishin alle fronfasten sol darüber sizen vnd ze rat werden, wie man dz fleisch schezzen vnd ob man dz türer oder näher geben söll vnd daz man keine Ordnung mer von des fleisches wegen von Zürich besenden sol.»

Damals waren die Metzger verpflichtet, Ochsen-, Kuh- und Kalbfleisch während des ganzen Jahres zum Verkaufe anzubieten, während Schweinefleisch nur im Winter, Schaf- und Ziegenfleisch meistens nur im Sommer erhältlich war. Die amtlichen Fleischschatzungen wurden, wie aus dem Beschluss der Räte vom Jahre 1430 hervorgeht, jeweils an Fronfasten (19. Dezember) durchgeführt, und die Metzger hatten sich während des ganzen Jahres an diese Preise zu halten (Konsumentenschutz). Einzig bei Schlachtviehmangel (Viehseuchen) wurde in der Zwischenzeit eine Erhöhung des Fleischpreises bewilligt. So wurde im Jahre 1597 behördlich gestattet, das Kalbfleisch zu 10 statt zu 8 Angster, im Jahr 1602, ebenfalls aus Mangel an prima Mastvieh, fettes Ochsenfleisch zu 15 statt 13 Angster das Pfund zu verkaufen. Wegen diesem Mangel an gutem Schlachtvieh müssen zu dieser Zeit auch minderwertige Tiere zur Schlachtung in die Stadt gebracht worden sein. Denn eine Verfügung aus dem gleichen Jahre verbietet ausdrücklich das Schlachten von alten Geissen und Böcken, sowie von unzeitigen (zu jungen oder zu mageren) Kälbern.

Im Jahre 1470 haben sich die Metzger der Stadt Luzern zum gemeinsamen und daher auch einheitlichen Betrieb ihres Handwerks zusammengeschlossen. Der gewählte Zunftmeister war nicht nur Vorsteher der Zunft, sondern hatte auch die Aufgabe, die Ausübung des Metzgereigewerbes zu überwachen und Beanstandungen der Behörde mitzuteilen.

Die ausführlichste und umfassendste *Metzger-Ordnung geht auf das Jahr 1471* zurück. Darin werden zunächst einmal die Fleischpreise festgehalten, z. B. 1 Pfund «Widrinfleisch» (Widder) oder ein Pfund «Lemberfleisch» (Schaf- oder Lammfleisch) je 7 Häller, bestes Rindfleisch 6, geringeres 3 bis 5 Häller, «Kitzisfleisch» (Fleisch von Zicklein) das Pfund 8 und ein Pfund «Stierisfleisch» (Fleisch von Zuchtstieren) 5 Häller.

Wichtig scheint mir die Bestimmung, wonach der Verkauf von «losigem und finnigem» Fleisch (Fleisch von Mutterschweinen und tuberkulösen Tieren) streng verboten war und zusammen mit anderem ungesundem Fleisch im See versenkt werden musste. Wasenmeister hat es zu dieser Zeit noch nicht gegeben.

Um den Käufer vor Täuschungen zu schützen, war es streng verboten «Unschlitt» (Eingeweidefett) von gutgemästeten Tieren auf das Fleisch von mageren zu legen und so zum Kaufe anzubieten. Ebenso mussten Netz und Nieren am Fleischkörper des angestammten Tieres bleiben.

Um allen Metzgern eine gewisse Chancengleichheit zu ermöglichen, durfte kein Metzger mehr als eine Bank und auch nicht mehr als zwei Metzger die gleiche Bank bedienen. Es durfte also ein Metzger nur einerlei Fleisch einschlachten. Hingegen war der Viehhandel weitgehend frei, so konnten mehrere Metzger gemeinsam einkaufen. Nur bei Viehmangel wird für Grossvieh eine obere Limite festgelegt, so z. B. 1484 jährlich nicht mehr als 20 Ochsen.

Seuchenpolizeilich wichtig war die Bestimmung, wonach es den Metzgern bei hoher Busse verboten war, Vieh aus verseuchten Gebieten einzukaufen.

Die *Metzger-Ordnung aus dem Jahre 1502* regelt die Nachfolge im Beruf als Metzger und verlangt ausdrücklich, dass nur Bürger, die während zwei Jahren in der Stadt das Handwerk erlernt und ausgeübt hatten, sich als Metzger betätigen durften. Wer eine Metzgbank besass und zu Ostern bediente, musste das ganze Jahr hindurch schlachten, wollte er nicht des Metzgerrechtes verlustig werden.

Nicht selten mussten sich die verantwortlichen Behörden einschalten, um eine straffere Handhabung der Metzgerordnung zu erreichen. Selbst die Anteile von bestimmtem Fleisch für die Würste wurden überprüft und entsprechende Weisungen herausgegeben. So berichtet ein Protokoll vom 20. Oktober 1561: «Ist angesechen der bratwürste halber das sy under das schwynin prätt kein rindrin prätt thuon söllen, speckwürste mögents wol machen under 3 Pfund rindfleisch sollents thuon 1 Pfund speck.»

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts bis gegen Mitte des 17. Jahrhunderts sind regelmässig neue Metzgerordnungen erschienen, vielfach in Zeitabständen von kaum 4 bis 5 Jahren. Viele der handgeschriebenen Verordnungen lassen sich nur schwer entziffern, wieder andere sind eigentliche Kunstwerke und zeugen von einem ausgesprochenen Schönheitssinn der damaligen Ratsschreiber. Als ein sehr schönes Beispiel darf die *Metzger-Ordnung vom 11. Juni 1582* angesehen werden. Sie bringt zwar inhaltlich nichts Neues. Ihre 11 Hauptbestimmungen sind sehr kunstvoll in einem Pergamentlibell aufgezeichnet, geben aber zu ausführlich und zu weitschweifig schon bekannte Bestimmungen wieder.

Um dem unkontrollierbaren Schlachten in ungeeigneten Räumen durch ungeschultes Personal Einhalt zu gebieten, wurde im Jahre 1595 den Wirten, Stubenknechten und Weinschenken das Schlachten von Kälbern verboten. Sie wurden gleichzeitig angehalten, das Fleisch von den Metzgern zu beziehen.

Offenbar im Zusammenhang mit unregelmässigem Schlachtviehangebot je nach Jahreszeiten, wurden vom Jahre 1676 an die amtlichen Fleischschatzungen auf zwei Tage ausgedehnt, nämlich an Ostern und anfangs Herbst. Die Schatzungsexperten wa-

ren verpflichtet die jeweils festgelegten Preise auf dem vorgedruckten Plakat: «Ordnung von Unsern Gnädig-Gebietenden Herrn und Oberen Schultheiss und Rath der Statt Lucern/Einer gemeinen Ehrsamen Meisterschafft der Metzgeren» einzutragen und es auf einem dazu bestimmten Anschlagbrett in der Metzgerei anzubringen. So konnte sich der Konsument an Ort und Stelle selbst über die Preise orientieren.

Auf diesen amtlichen Ordnungsplakaten waren nebst den Preisen auch wichtige Bestimmungen aufgeführt, meistens begleitet von einem Vermerk über die Höhe der Bussen, die bei Umgehung der Ordnung den Polizeibehörden zu entrichten waren.

Warum gerade im ersten Absatz die Meisterschaft und die Angestellten angehalten werden, das Schwören und ungeziemende Reden zu unterlassen, entzieht sich meiner Kenntnis.

Aus einer gleichen Ordnung aus dem Jahre 1762 geht hervor, dass «hinfüran drey Schatzungen vorgenommen werden sollen, als: auf Heil. Ostern, Heil. Jacobi (25. Juli), und im Anfang des Heil. Advents, bey welchem es immer von einer zu der anderen sein verbleiben haben solle».

In dieser Ordnung beklagen sich die Herren Obern über unzweckmässige Benutzung der Metzgereilokale. «Da der missliebige Bericht eingegangen, was gestalten einige der Unserigen aus dem Entlibuch vile Zeit in allhiesiger Metzg mit spöttchen und ärgerlichen Reden zugebracht, und Unsere Metzger in ihrer Arbeit behinderet, als ist alles Ernstens geordnet, dass fürderhin bey unausbleiblicher Straf und Ungnad der Gattung Leuth die Metzg nimmermehr betretten sollen».

Recht aufschlussreich sind in dieser Bekanntmachung die Bestimmungen über den Verkauf von Schlachtnebenprodukten, wie z. B. der Innereien, der Füsse, Köpfe und Knochen. Dazu waren zwei besondere Ordnungen notwendig.

Ordnung

Die Rindfleisch-Metzger allein betreffend

1. Wann der Ochs ausgeschunden, so sollen sie sich nit erfrechen einige Fette hervor zu schneiden bey 15. Gl. Buss.
2. Da gewahret worden, dass in der Heil. Advent-Zeit etwelche Rindfleisch-Metzger elendes Fleisch anschaffen, wird denen Herren Fleischschätzern obgelegen seyn, solches abzuschätzen, und nach beschaffenden Dingen den Frevler Unseren Gnädigen Herren anzuzeigen.
3. Solle fürohin bey 6. guten Pfund mehr nit als ein Pfund Ungends, mithin das 6 te Pfund Ungends, und also bey 12. Pfund zwey Pfund, und so fort an zugewogen werden; unter dem Ungendten aber solle allein Kopf, Leberen und Lungen verstanden werden.
4. Die Kuttlery betreffend, so solle selbige gänzlichen aus der Metzg geschaft, und 2. Pfund so hoch als eins von Ochsenfleisch verkauft, und desswegen ein ordentlicher Kuttler bestellt werden.

Ordnung

Die Kalbfleisch-Metzger allein betreffend.

1. Solle in der Metzg kein anderes Fleisch vom Kalb geduldet werden als gutes, auf den Nieren wohl bedecktes, und aufs wenigist 3. Wöchiges.
2. Solle fürohin bey 6. guter Pfund mehr nit als ein Pfund Ungends, mithin das 6 te Pfund Ungends, und also bey 12. Pfund zwey Pfund, und so fort an zugewogen werden. Unter dem Ungends aber nur die Knöden (Knochen) verstanden seyn sollen. Mit dem überigen aber sich wie folgt, verhalten werden. Als nemlich:

3. Die Füss sollen wohl gebutzt, und um 4. Rappen das Stuck verkauft werden.
4. Ein Kopf samt Hirn und Zungen solle ein grosser à 5. Bazen, und ein kleiner per 4. Bazen verhandelt werden.
5. Ein ganzes Grick (Lunge, Herz und Leiste) samt Milchling (Milken) solle verkauft werden, ein grosses um 5. Bazen, ein kleines um 4. Bazen. Ein Grick aber ohne Milchling solle das Pfund um 2. Schilling verkauft werden.
6. Ein grosses, fettes Nez solle à 5. Schilling, ein kleines, mageres à 3. Schilling.
7. Das Kröss (Gekröse) solle aus der Metzg geschaffet, mithin niemand schuldig seyn auch nur vor Ungends solches zu nemmen. Es solle um ein Grosses 10. um ein Kleines 8. Schilling bezahlt werden.
8. Alle Krätten (geflochtene Körbe), Melchteren (hölzerne Wasserbehälter mit spezieller Tragvorrichtung), und dergleichen was Namens es haben mag, sollen gänzlichen aberkannt seyn.

Schliesslich solle das Publicum avertirt seyn, dass wann die Meister-Metzger wider dise Ordnung hingehen thäten, oder wolten, auch die Gewicht nicht recht zukommen liessen, so sollen dise, oder jene sich also gleich bey einem oder anderen der Herren Fleischschätzeren sich anmelden, wo dann gleich auf der Stell derjenige Meister-Metzger um 2. Thaler gestraft auf den 2 ten Fehler hin gar still gestellt werden solle.

In den Jahren 1713–1715 wütete im Kanton Luzern die Lungenseuche. Neben dem Kanton Bern muss Luzern einer der ersten Kantone gewesen sein, der die Seuche durch die Keule (Abschlachten der erkrankten Tiere) recht erfolgreich bekämpft hat. Diesem Verfahren konnte aber nur dann befriedigender Erfolg beschieden sein, wenn die Tierbesitzer gleichzeitig ausreichend aufgeklärt wurden und dadurch auch gewillt waren, es mit der Anzeigepflicht ernst zu nehmen. Dies konnte nur dann erwartet werden, wenn der Kanton auch bereit war, die Tiere rechtmässig zu entschädigen, was tatsächlich für den Kanton Luzern zutraf.

Überhaupt muss es in dieser Zeit im Kanton Luzern in sanitätshygienischer Hinsicht recht gut ausgesehen haben. «Luzern gebührt das verdiente Lob, zuerst, 1713 die amtliche Fleisch- und Kadaverschau durch beschworene Beschauer eingeführt zu haben», schreibt Dr. A. Hürlimann, Tierarzt in Luino, in seinen hochinteressanten historisch-hygienischen Studien: «Geschichtliches über den Zeitabschnitt von 1635 bis 1801 über Menschen- und Tierseuchen».

Wie die Regierung weiterhin die Bauernschaft über die Einschleppungsgefahren von Seuchen orientierte, und wie sie gegen den wilden Fleischhandel, der ganz besonders in Seuchenzeiten verheerende Auswirkungen haben konnte, einschritt, kann aus den zwei folgenden Mitteilungen entnommen werden (S. 528, 529).

Am *18ten Hornung 1804* gaben Schultheiss, Kleiner und Grosser Rat für den Kanton Luzern ein «Gesetz betreffend die Organisazion des Gesundheitsraths», unterzeichnet von Amtsschultheiss Vinzenz Rüttimann und Staatsschreiber Pfyffer, heraus.

Wir Schultheiss, Kleine und Grosse Räthe des Kantons Luzern,

Da wir innigst überzeugt sind, dass die Handhabung des Sanitätswesens, einer der wichtigsten Gegenstände der Staatspolizey seye, indem die Sicherheit und der Wohlstand eines Landes nicht wohl bestehen können, wenn die Gesundheit der in demselben beysammenlebenden Menschen nicht möglichst verwahrt wird; da wir ferners überzeugt sind, dass die Nothwendigkeit dringend sey, dieses so sehr vernachlässigte Fach zu verbessern, indem es dann zuspät wäre, nach Ordnung zu schreyen, wenn durch Seuchen oder andere Unglücksfälle das Leben oder Eigenthum unsrer Mitbürger dahingeraft würde; als finden wir nöthig zu verordnen:

I
Gesundheitsrath.

Die Obsorge für die öffentliche Gesundheitspflege für Menschen, und Thiere ist einem Gesundheitsrathe übergeben, welcher durch Handhabung zweckmässiger, medizinischer Polizeyverordnungen, sowohl für die Erhaltung der allgemeinen Gesundheit wachet, als durch strenge Ausübung einer guten Medizinalordnung sorget, dass die verlorne, mittelst unterrichteter Medizinalpersonen, wieder könne erlangt werden.

II
Besetzung desselben.

Der Gesundheitsrath soll bestehen, aus:
1.) dem Kommissarius des Kleinen Raths,
2.) dem Direktor des Medizinalwesens,
3.) dem Stadtphysikus des Amts Luzern,
4.) dem Landphysikus des Amts Luzern,
5.) dem Aufseher der Medizinalkasse,
6.) dem Sekretär,
7.) dem ältesten der jeweiligen Ärzte der Stadt.

Wie aus der Einleitung zu diesem Gesetz hervorgeht («dieses so sehr vernachlässigte Fach zu verbessern»/«dass die verlorne öffentliche Gesundheitspflege, mittelst unterrichteter Medizinalpersonen, wieder möge erlangt werden»), muss es im Kanton Luzern gegen Ende des 18. Jahrhunderts mit der medizinischen Versorgung nicht zum Besten bestellt gewesen sein. Es fehlten weitgehend die gesetzlichen Grundlagen, es gab zu wenig gut ausgebildete Ärzte und Tierärzte, und in abgelegenen Regionen und Talschaften waren die Wegverhältnisse schlecht, so dass gerade die Bevölkerung dieser Regionen am meisten darunter zu leiden hatte. Vielfach gaben sich Laien als «Veh- und Lütedökter» aus, die sich mit Hausmitteln, besonders mit Kräutern und den verschiedensten Salben, den geplagten Kranken annahmen, oder als eigentliche Quacksalber oder gar als Scharlatane ihr Unwesen trieben.

Nicht umsonst wird auch im Gesetz über den Gesundheitsrat auf diese Umstände hingewiesen.

Der Sanitätsrat hatte die unmittelbare Aufsicht über alle Medizinalpersonen, damit auch über deren Pflichten, Befugnisse und Rechte.

«Damit aber die Medizinalpersonen bey ihren Rechten geschützt, und die oft durch vielen Fleiss und grosse Unkosten gebildeten Ärzte, Wundärzte, Thierärzte nicht durch gewissenslose, eigennützige Pfuscher verdrängt werden: so soll sich in Zukunft Niemand, und unter keinem Vorwande mit irgend etwas befassen, was in die Behandlung der Gebrechen der Menschen, und Thieren, oder in die Zubereitung und Austheilung der Arzneyen einschlägt, es sey denn von dem Sanitätsrathe geprüfft und begwältigt worden. Die Art des Examens, und die Taxe, die solche Neupatentirten in die Medizinalkasse zu entrichten haben, wird der Sanitätsrath bäldigst in Vorschlag bringen, und bis zur Genehmigung desselben von dem Kleinen Rathe, soll Niemand mehr, wenn er sich nicht bey der jezt existirenden Sanitätskommission zum Examen gemeldet, den Akzess zu einer Prüffung erhalten.»

Um gewissen Missbräuchen und Bevorteilungen entgegenzuwirken, wurde für Ärzte, Wundärzte, Hebammen, Apotheker und Tierärzte eine Taxordnung aufgestellt. Der Sanitätsrat hatte sich auch mit der Weiterbildung der Medizinalpersonen zu befas-

Wir Schultheiß und Rath, der Stadt Lucern.

Unser gnädig = geneigten Willen, samt allem Guten zuvor:

Ehrsamme, Ehrbare, besonders Liebe und Getreue.

Demnach Wir von Unsern lieben und getreuen zur Sanitæts-Commission verordneten Mit= Räthen mit nicht geringer Bestürtzung zu entnehmen gehabt, was massen eine derjenigen gleiche Vieh= Kranckheit, so Anno 1731. und 1732. in Unsrer Landschaft graßiert, der fliegende Krebs, oder Zungen-Presten genannt, unter dem l. v. Horn= Vieh, und Pferdten schon so weit um sich gefressen, daß selbige laut eingekommenem Bericht sich bis auf Kummiswyl, an den Kirchgang Zell anstossend, ausgebreitet haben solle, und leyder zu beförchten ist, daß auch Unsere Landschaft von solch erblicher Seuche (die Gott abwenden wolle) heimgesucht werden dörfte; haben Wir aus Lands = Vätterlicher Sorgfalt, und Wachtsamkeit für das Beste der Unsrigen angetriben dieses allschon auf Unseren Gräntzen sich anmeldendes Unheyl jedermänniglich durch gegenwärtigen Ruff kund und wissend zu machen, unumgänglich nöthig befunden, mit beygesetzter bestgemeinter, und ernstlicher Ermahnung, daß jedes l. v. Haupt= Vieh alltäglich dreymahl, als in der Fruhe, um Mittag, und Abends fleißig in Augenschein genommen, und visitiert, auch hauptsächlich bey Gelegenheit der Märckten eine besonders genaue Aufmercksamkeit, und kluge Vorsehung angewendt werden solle. Damit aber dem trohenden allgemeinen Lands = Schaden sovil möglich vorgebogen, oder im Fall des einbrechenden Uebels solchem wenigstens Innhalt gethan werden könne, wollen Wir andurch jedermänniglichen anbefohlen haben, sich nach gestaltsamme der Umständen des aus Anordnung gedachter Unserer Sanitæts-Commission gedruckten Heylungs= und Vorsehungs = Mittels wieder solch= ansteckende Seuche zu bedienen, wodurch Wir hoffen, daß Unsere Landschaft mit der Gnad Gottes diesem erblichen Gift, und darauf folgenden grossen Verlurst entrinnen werde.

Geben aus Unserm Rath den 1ten Augstmonat 1763.

Cantzley der Stadt Lucern.

Wir Schultheiß und Rath, der Stadt Lucern,

Unsern gnädig, geneigten Willen samt allen Guten zuvor.

Ehrsamme, Ehrbare, insonders Liebe und Getreue.

Nachdeme die hiesige Meister einer ehrendten Zunft zu Metzgeren Uns die schuldige Anzeige gethan, und ihre begründte Klägten vorgestellet, was gestalten viele so wohl Manns- als Weibs-Personen ab der Landschaft zu wider Unsern Verordnungen, und ihro in Gnaden ertheilten Urkunden, wie auch zum grossen Nachtheil der hiesigen Metzger-Ehehaften, Fleisch von verschiedenen Gattungen in unsere Haupt-Stadt ungescheut tragen, und verkaufen: als seynd wir andurch veranlaßet worden alles Fleisch tragen ab der Landschaft und Verkaufung desselben neuer Dingen und auf das schärpfiste zu verbiethen; die Uebertretern aber so wohl, als auch jene Personen, welche diesen zu ihrem verbottenen Fleischhandel den mindesten Unterschlauf geben, von Unser gesetzten Fleisch-Comißion ohne Gnad mit gebührender Straf und Confiscation der Waar belegt werden sollen. Wornach sich jedermäñiglich zu richten, und ihnen selbsten vor Schaden und Straf zu seyn wissen wird.

Geben aus Unserm Rath den 10ten May 1782.

sen. Er wurde daher angehalten, die notwendigen Unterlagen zu erarbeiten für die Errichtung «gemeinnütziger Lehranstalten, wie Hebammenschule, chirurgische Lehranstalt für minderunterrichtete Wundärzte und einer zweckmässigen Veterinärschule».

Die Hauptaufgabe des Sanitätsrates bestand aber darin, alle Ursachen abzuklären, die der öffentlichen Gesundheit sowohl der Menschen wie der Tiere schaden könnten.

Einige unter vielen Punkten seien hier hervorgehoben:

- «Er berathet sich über die nothwendigen und ausführbaren Maassregeln zur Entfernung der Gesundheit schädlichen Gebräuche, z. B. gegen Verunreinigung der Luft durch öffentliches Aussetzen, oder Austragen von faulen und verdorbenen Körpern, gegen den Genuss der Gesundheit schädlicher Nahrungsmittel oder Getränke.
- Der Sanitätsrath entwirft ferner die Verordnungen, um öffentliche der Gesundheit schädliche Zufälle und Unglücksfälle zu verhüten, z. B. Wahrnungen, Vorsorgen, und Hülfsmittel gegen die Wuth, und den Biss giftiger, und wütender Thiere, besonders der tollen Hunde.
- Der Sanitätsrath hat vorzüglich die Aufsicht auf alles, was die Gesundheit des Viehes betrift: er sucht zu veranstalten:
  1. dass der Landmann nach und nach durch öffentliche Bekanntmachungen eine zweckmässige diätetische Behandlung des Viehes erhalte, und untersucht daher den landwirtschaftlichen Zustand des Kantons, insofern derselbe auf die Gesundheit des Viehes Einfluss hat.
  2. dass bey ansteckenden Krankheiten sogleich die sichersten Mittel angewendet werden, derselben Ausbreitung zu hindern: durch
     a.) Polizeyvorsorgen, als Absönderung des kranken Viehes von dem gesunden, Bänne etc.,
     b.) durch Medizinalvorschriften,
     c.) durch Verordnung fleissiger Berichte der Physizi oder Absendung einiger Mitglieder an Ort und Stelle,
     d.) durch Einholung der Berichte von den Sanitätsräthen andrer Kantone, wenn sich Spuren einer Seuche in andern Kantonen zeigen sollten,
     e.) endlich durch zweckmässige Vorschläge zur Einrichtung von Gesundheitspässen.»

Um allen diesen Aufgaben gewachsen zu sein, wurde der Sanitätsrat auch zu Weiterbildung verpflichtet:

> «Es soll jährlich eine öffentliche Versammlung des Sanitätsraths und der Amtphysizi gehalten werden, wozu alle Ärzte und Wundärzte erster Klasse des Kantons sollen eingeladen werden, um theils die Fortschritte und den Nutzen dieser Anstalt bekannt zu machen, theils neue, in die Arzneywissenschaft einschlagenden Entdeckungen oder Vorschläge zur Vervollkommung dieser Ordnung in Überlegung zu ziehen.»

Am Schluss wird noch der Eid der Sanitätsräte angeführt:

> «Ich schwöre, als Mitglied des Sanitätsraths, die mir übertragenen Rechte und Pflichten streng auszuüben, über das Sanitätswesen im ganzen Kanton bestens zu wachen, dasselbe durch zweckmässige und wohlthätige Vorschläge zum allgemeinen Besten zu befördern, und alles nach Kräften abzuwenden, was der öffentlichen Gesundheit schädlich oder gefährlich seyn könnte; bey den mir übertragenen Prüfungen, gerichtlichen Visitazionen, und Untersuchungen unpartheyisch und gewissenhaft zu handeln, hiebey stäts ohne Gunst noch Ungunst, Niemand zu lieb noch zu leid, zu verfahren; alle in mein Amt einschlagenden Geschäfte, und Verrichtungen pflichtmässig zu vollbringen, und überhaupt alles zu thun, was zur Handhabung einer guten Sanitäzspolizey, und zur Bewahrung und Erhaltung der Gesundheit meiner Mitbürger beytragen kann, ohne alle Gefährde, so wahr mir Gott helfe, und die lieben Heiligen.»

Die *Metzger-Ordnung vom 23. März 1816* nimmt sehr viele neue Elemente in ihre Bestimmungen auf.

Im *I. Abschnitt* werden die bewilligten Metzgereien aufgeführt, nämlich:

a.) Die grosse Stadt-Metzg, als Ehehafte,
b.) Der Freybank bey dem ausser'n Weggisthor[2],
c.) Der Freybank im unter'n Grund oder in der St. Jakobs-Vorstadt[3],

Bis auf weitere Verfügung hin darf dann auch ferner geschlachtet werden:

a.) Auf dem alten Garnisons-Metzg-Banke,
b.) Auf der Bad-Metzg.

In diesem Abschnitt wird auch das Metzgen auf den Höfen oder Landgütern ausser der Stadt zum Eigenverbrauch von «abhängigem» Vieh gestattet. Hingegen wird das Schlachten in Wirts- und Partikularhäusern unter Strafandrohung verboten. Damit wird ein Polizeidekret betreffend die Metzger und Wirthe vom 20. Hornung (Februar) 1804 aufgehoben, das jedem Wirt gestattete, das für seine Wirtschaft nötige Fleisch selbst zu metzgen.

Im *II. Abschnitt* wird die Fleischschatzung geregelt. Die amtlichen Preisbestimmungen blieben ordentlicherweise auf Ostern, St. Jakobstag (25. Juli) und auf den ersten Adventssonntag angesetzt.

Die folgenden Paragraphen sind vom fleischhygienischen Standpunkte her so interessant und fortschrittlich, dass ich sie im ursprünglichen Wortlaut wiedergeben möchte:

- «Zur speziellen Aufsicht werden zwey *Fleischbeschauer,* die zugleich Fleischschätzer sind, bestellt, welche die Metzgen besuchen, über derselben Reinlichhaltung wachen und das Fleisch, welches nicht währschaft ist, herabschätzen, und mit dem daran gehängtem, zu jedermanns Kenntnis ausgesetztem Preise, auf dem Freybanke verkaufen lassen sollen.
- Die Fleischschätzer sind in Pflicht und Eid zu nehmen, und daher auch, laut habender oder ihnen noch zu ertheilender, schriftlicher Instrukzion, für ihre Verrichtungen verantwortlich.
  Sie besitzen die Schlüssel zu den Freybänken und zur Bad-Metzg.
- Ungesundes oder altes verdorbenes Fleisch soll von dem *Wasenmeister* zur Hand genommen werden, nachdem zuvor dem Verwaltungsrathe[4] die gebührende Anzeige davon gemacht worden ist.
- Um sich aber über den währschaften Zustand des Fleisches in eine richtige Kenntniss setzen zu können, soll kein Fleisch ausgezogen werden, sondern mit daneben liegendem Eingeweide im Schlachthause bereit hangen, bis dasselbe von den Fleischschätzern, gegen die gewöhnliche Gebühr, besichtiget und verkäuflich erfunden, erklärt worden seyn wird.
- Falls sich ein Meister über die Schätzung seines unwährschaft erfundenen Fleisches beschweren zu können glaubte, so mag er solches den Fleischschätzern mit Bescheidenheit anzeigen, welchen dann überlassen ist, dasselbe, mit Zuzug unpartheyischer Experten, nochmals zu besichtigen und darüber abzusprechen.

  Inzwischen bleibt in jedem Falle der Rekurs gegen eine solche Abschätzung an den Verwaltungsrath offen.

---

[2] Eingang Museggmauer, vom Museumplatz her, in die Weggisvorstadt, heute Hertensteinstrasse.

[3] Nahe dem Baseltor, heute Baselstrasse/Kreuzstutz.

[4] Zusammengesetzt aus Sanitätsrat und Zunftmeister der Metzger.

- In Beaufsichtigung der Metzger haben die Fleischbeschauer oder Fleischschätzer folgende Untersuchungen bey geschlachtetem Vieh anzustellen, als:
  a.) Ob sich äusserlich am Fleische Geschwüre, Bäulen, Blattern von rother, blauer oder gar schwarzer Farbe vorfinden.
  b.) Ob nicht allenfalls an der Lunge, Leber, dem Milze und ander'n Eingeweiden und Gedärmen eine widernatürliche Grösse, Farbe, Vereiterung, stinkende Knotten, Bäulen oder Blattern sichtbar seyen.
  c.) Ob der Magen und die Gedärme glänzend bläulich weiss, ohne braune und schwarze Flekken, ohne Verhärtung und Vereiterung erscheinen.
  d.) Ob das Fleisch hellroth, mit weissem Fett durchzogen, und kernhaft anzufühlen sey.
  e.) Ob das durch Übermästung erkrankte Vieh (welches in einem solchen Falle noch lebend von den verordneten Fleischschätzern besichtiget werden soll) nicht in fieberhaftem Zustande war, als es abgeschlachtet wurde, als in welchem Falle auch das Fleisch desselben nicht genossen werden darf.»

In diesem Gesetzesabschnitt ist erstmals von Fleischbeschauern die Rede. In den früheren Verordnungen waren es die Fleischschätzer, die die Fleischbeurteilung vornahmen und für Ordnung und Reinlichkeit in den Metzgereibetrieben verantwortlich waren. Die Umbenennung darf wohl als Aufwertung dieser Funktion gewertet werden.

Ebenfalls wird darin das erste Mal von einem Wasenmeister gesprochen, der für die schadlose Beseitigung von verdorbenem Fleisch zuständig wird. Während in der Stadt und in grösseren Ortschaften ein Tierarzt als Wasenmeister amtete, der die unschädliche Beseitigung der Kadaver und verseuchten Tiere zu überwachen hatte, wurde diese Funktion auf dem Lande einem Laien übertragen. Diese Laien-Wasenmeister war ursprünglich beim Volke eher verrufen als geachtet, wohl aus der berechtigten Angst heraus, sie könnten eine Krankheit oder Seuche weiterverbreiten. Selbst in der Kirche, so war es wenigstens im Amt Entlebuch, wurde dem Wasenmeister und seiner Frau ein besonderer Platz zugewiesen, nämlich das kleine Einzelstühli bei der Kirchentüre.

Die Wasenplätze, in der Zentralschweiz oft als «Kaibenschachen» bezeichnet, mussten abseits von Wohnungen und Stallungen liegen, durften sich nicht im Einzugsgebiet von Quellen und Wasserläufen befinden, um so eine gefährliche Verschmutzung des Wassers und eine Ausbreitung von Seuchen zu verhindern.

Meistens wurde dem Wasenmeister gestattet, das Tier vor dem Verscharren noch zu enthäuten. Dies war denn auch der Grund, warum die Wasenmeister auf dem Lande als «Schinder» bezeichnet wurden. Um ein nachträgliches Ausgraben durch Menschen oder Tiere zu verhindern, wurden die Kadaver mit Jauche überschüttet oder mit Chlorkalk bestreut und mussten derart vergraben werden, dass sie wenigstens mit einer 1 m hohen Erdschicht überdeckt waren. Der Eigentümer hatte für die Kosten der Beseitigung selbst aufzukommen und die Wasenmeister hatten jeweils am liebsten die Haut des betreffenden Tieres für ihre Entschädigung. Wurde ihnen diese verweigert, war es meistens um ihre Sorgfaltspflicht geschehen. Die Haut wurde unsorgfältig abgelöst, oft sogar angeschnitten, was einen wesentlichen Minderwert verursachte. Dies muss nicht selten vorgekommen sein, hatte sich doch die Regierung des öftern mit solchen Klagen zu befassen. Meistens wurde dann die ganze Streitangelegenheit mit einem ernsthaften Tadel und einer Zurechtweisung abgeschlossen.

III. Abschnitt: Schlachten und Metzgen. Niemand durfte in der Stadt metzgen ohne Erlaubnis des Verwaltungsrates. Die Bewilligung wurde nur an Metzger erteilt, die sich über die notwendige Ausbildung und befriedigende Zeugnisse ausweisen konnten. Das Schlachtvieh musste gesund und währschaft sein, Kälber hatten mindestens 14 Tage alt zu sein, während Sauglämmer und allzujunge Geissen nicht geschlachtet werden durften.

Beim Abschlachten musste immer reinlich und sauber vorgegangen werden, die Tiere waren gut zu entbluten, weder Fetthaut noch Lunge durfte aufgeblasen werden. Lunge, Leber und Kutteln mussten vor dem Verkaufe sorgfältig gereinigt werden.

«In den Schlachthäusern selbst soll die grösstmögliche Reinlichkeit herrschen, aller Abfall von geschlachtetem Vieh weggeschafft und das Schlachthaus ausgeschwemmt werden. Für diese Reinlichkeit sind die Schlächter insgesammt haft, indessen ist ihnen der Rückgriff auf die eigentlich diessfalls Fehlbaren gestattet.»

Die Einfuhr von totem Vieh in die Stadtgemeinde war unter Strafe der Konfiskation untersagt. Ebenso streng verboten blieb der Zukauf von Schlachtvieh aus verseuchten Gebieten. Selbst dem Tierschutz wurde die nötige Beachtung geschenkt:

«So wie es sich eine ehrende Meisterschaft wird angelegen seyn lassen, das Vieh mit Vorsicht und Vermeidung alles unanständigen, gefährlichen Hetzens und Lärmens in die Metzg zu führen, so wird sie auch beym Abschlachten desselben die grösste Sorgfalt beobachten, und die Metzg ordentlich und zu bestimmter Zeit säubern und aus derselben allen Abgang wegschaffen.»

Im IV. Abschnitt: Fleischverkauf, werden die Metzger zu gewissenhafter Gewichtsbestimmung angehalten und verpflichtet:

«das Publikum immer und nach Massgabe der Jahreszeit mit genugsamen und besonders gutem Rind-, Kalb- und Schaffleisch zu versehen, und überhaupt hierhin jedermann nach Bedürfnis zu bedienen».

Auch eine gewisse Trennung von reinem und unreinem Teil der Metzgerei wurde bereits angestrebt.

«Die Füsse und Kutteln bey Ochsen und Kühen, und die Füsse, das Krös und der Kopf bey Kälbern und Schafen sollen von nun an nicht mehr mit dem überigen Fleische auf den gewöhnlichen Fleischbänken, sondern auf eigenen hierfür zu bestimmenden Kuttelbänken feil gehalten, und in einem mit der Fleisch-Schatzung verhältnismässigen Preise verkauft werden.»

Die Fleischschätzer hatten nicht nur das Fleisch zu beurteilen, sondern wurden auch angehalten, auf eine hygienisch einwandfreie Betriebsführung zu achten.

«Endlich haben die Fleischschätzer über die Handhabung dieser Verordnung pünktlich zu wachen, und die Dawiderhandelnden der Polizey-Kommission zu verzeigen, damit sie von derselben zur Verantwortung gezogen, und von dem Verwaltungsrathe zur gebührenden Strafe verfällt werden können.»

Am Schluss wird noch eine besondere Ordnung für das Schweine-Metzgen angefügt. Darnach dürfen künftighin keine Schweinefleischbänke mehr im Freien geduldet werden. Es wird auch ein besonderes Lokal für den Schweinefleischverkauf bestimmt. In diesem Zusammenhang ist auch eine Vorschrift über die Gewichtsbestimmung interessant.

«Schnellwagen, so wie solche von Brettern sind des Gänzlichen für das Auswägen des Fleisches untersagt, und es soll nur auf Schüsselwagen ausgewogen werden dürfen, worauf die verordneten Fleischbeschauer ihre besondere Aufmerksamkeit zu richten haben.»

Während zu früheren Zeiten die Schweine nur im Winter zur Schlachtung kamen, durfte von nun an «von heiligen Ostern bis 30 sten Herbstmonat wenigstens ein Metzger wöchentlich einmal, Samstag Morgens bis spätestens 12 Uhr Mittags, Schweinefleisch auswägen. Vom ersten Weinmonat an bis zum letzten Dienstage in der Fasten dürfen alle Schwein-Metzger alle Dienstage und Samstage von Morgens acht Uhr, jedoch nicht über 12 Uhr Mittags, Schweinefleisch auswägen».

Diese Metzger-Ordnung muss im Verlaufe der Jahre mit nachlassender Disziplin und ohne die gewünschte Einheitlichkeit eingehalten worden sein. Denn am *1. August 1832* wurde vom Stadtrat «in Berücksichtigung der Wichtigkeit einer strengen Handhabung dieser Verordnung bezüglich auf das allgemeine Wohl und den öffentlichen Gesundheitszustand eine *«Auffrischung» der genannten Ordnung beschlossen.*

Im grossen und ganzen sind die Bestimmungen der alten Metzger-Ordnung vom Jahre 1816 beibehalten worden. Hingegen wurde eine straffere Handhabung dieser Bestimmungen verlangt.

«Die Polizei- und Baukommission sind beauftragt, die sämmtlichen Metzggebäude und Bänke zu beaugenscheinigen und für die Reinlichkeit dieser Lokale die nöthigen Anordnungen zu treffen. Die Fleischschätzer, so wie die überigen Polizeibediensteten der Stadt Luzern sind angewiesen, für die Handhabung der Verordnung zu wachen, und die Fehlbaren der Polizeikommission zur Überweisung an den betreffenden Polizeirichter zu verleiden.»

Neu ist die Bestimmung, dass «von den Fleischschätzern unwährschaft gefundenes Fleisch nicht nur auf den wahren Wert heruntergeschätzt werden muss, sondern, dass dieses Fleisch in die Schweinemetzg gebracht und einzig allda verkauft werden durfte».

Im gleichen Jahr unterbreitete der Regierungsrat und die Sanitätskommission dem Stadtrate Verbesserungsvorschläge für eine neue Metzger-Ordnung.

In diesem Schreiben werden vor allem beanstandet:

- Dass fünf Metzgen keine ideale Lösung darstellen, dass die Sache vielmöglichst concentriert werden sollte, weil nur auf diese Weise eine gute, ungetheilte Aufsicht und Verhinderung allen Unfuges ermöglicht werde.
- Der Ausdruck «abgängiges Vieh» im § 5 sei zu allgemein gehalten (Schlachtbewilligungen auf Höfen und Landgütern) und könnte Missstände schaffen, die der Wasenordnung nicht entsprechen.
- Der § 9 sei dahin abzuändern, dass als Fleischschätzer *nur gerichtliche Thierärzte*[5] angestellt werden dürfen.

---

[5] beeidigte Tierärzte

- Beschwerden eines Meisters (§ 13) gegen den Fleischschätzer betreff unwährschaft befundenes Fleisch, sollen zur Aburteilung einem Schätzer übergeben werden, der hiezu die gesetzlichen Qualitäten besitzt.
- Die Instruktionen für Fleischschätzer müssen vom Grundsatz ausgehen, dass nur gerichtliche Tierärzte Schätzer sein sollen.
- In § 14 müssen die einzelnen pathologischen Symptome wegen ihrer Unbestimmtheit und Allgemeinheit nicht erwähnt werden, dafür aber die Krankheit selbst, z. B. «beym Rindvieh der Milzbrand, die Lungenfäule, beym Schaf die Wassersucht, bey Schweinen der Aussatz etc.»
- Bei § 21 sollte die Bestimmung aufgenommen werden, «dass überhaupt keine Thiere, wenn sie nicht wenigstens drey Wochen alt sind, abgeschlachtet werden». Dieser Termin entspricht der besseren Erfahrung und ist auch deshalb der Mehrgebräuchliche.
- Im § 22 soll alles Aufblasen der Haut durch den Mund verboten werden. Da dieser Paragraph von der Beschaffenheit des Fleisches handelt, so gehört es hieher, «dass das Fleisch nicht zu lange aufbewahrt werde, so wie gegentheils, dass kein noch warmes Fleisch von soeben geschlachteten Thieren verkauft werde».
- Die im § 23 und 28 geforderte Reinlichkeit ist nie gehandhabt worden, denn z. B. «statt weggeschaft wurde gegentheils aller Unrath und Abfall sorgfältig gesammelt und aufbewahrt. Ein abscheulicher Geruch findet sich vorzüglich mit oft wochenlanger Ansammlung des Blutes».
- Eine besondere Erwähnung verdienen dann noch die Fleischbänke, die Nägel, woran das Fleisch aufgehängt wird und die Waagschalen, für deren Reinlichkeit vorzüglich gesorgt werden sollte.
- Zudem sind die Metzger zu öfterem Schlachten anzuhalten. Eine verbindliche, durchgreifende Massregel ist notwendig, «dass die Grossmetzger im Winter wöchentlich zweymal und im Sommer dreymal schlachten sollen».

Das sind einige der wichtigsten Vorschläge, die der Regierungsrat zur Verbesserung der nächsten Metzger-Ordnung anbrachte. Gegen Schluss hin wird nochmals auf die verschiedenen Unzulänglichkeiten der vielen Schlachtlokale hingewiesen. «Es wäre überhaupt zu wünschen, dass also vereinzelte Metzgen abgeschaft und in eine oder höchstens zwey Anstalten vereinigt werden könnten.»

Die wichtigsten, allgemeinen Empfehlungen möchte ich im Wortlaut wiedergeben.

«Im Allgemeinen sind wir sodann noch zu folgenden Bemerkungen, welche zu Zeit und gehörigen Ortes einzuschalten sind, veranlasst:

1. Lässt sich fragen, ob es nicht möglich wäre, die Lokale des Abschlachtens, so wie des Fleischverkaufs durchaus von einander zu trennen, jedoch so, dass fortan nur in zwey Lokalen geschlachtet und verkauft würde, und somit alle Schweinemetzgen und Freybänke wegfielen. Freybänke in der Art, wie man sich solche hier denkt und sie benutzt, sind Ausnahmen gegen die Ordnung und Schlupfwinkel für allen Unfug. Durch Trennung der Schlacht- von den Verkaufslokalen dürfte vermuthlich auch der Gegenstand über gänzliche Versetzung der Metzge am zweckmässigsten erledigt werden, so wie dann auch eine solche Trennung, wo sie nur immer möglich wäre, an den meisten grösseren Orten, eingeführt wurde.

2. Sollte die Metzg ein für sich geschlossenes Lokal seyn, und nicht ein öffentlicher Durchpass, wo die geschlachteten Thiere den Augen des Publikums blossgestellt sind.
3. Sollte für Abschaffung des Hetzens der Kälber und Schaafe gesorgt werden. Selbiges ist nicht bloss, wie der § 28 der Metzger-Ordnung sagt, unanständig und für den Vorbeigehenden gefährlich, sondern es kann dadurch auf schädliche Weise das Fleisch entartet werden.
4. Sollte nicht mehr geduldet werden, dass Kranke die Stiche oder auch die geöffneten Höhlen der geschlachteten Thiere dazu benutzen, um auf diese Weise gelähmte, steife und oft mit Ausschlägen behaftete Theile heilen zu wollen, was höchst eckelhaft und gewöhnlich auch erfolglos ist.
5. Sollte die Verordnung über das Wursten ebenfalls in die allgemeine Metzger-Ordnung aufgenommen werden. Vor allem wäre hier nöthig zu bestimmen, dass das Wursten in den Partikularhäusern durchaus untersagt werde, und nur öffentlich in dem Lokale des Abschlachtens oder des Fleischverkaufes unter genauester Aufsicht der Fleischschätzer betrieben werden dürfte».

Um den Sinn von Punkt 4 besser verstehen zu können, ist sicher eine Ergänzung angezeigt. Offenbar müssen sich gewisse Quacksalber oder die Kranken selbst mit Fett aus den Körperhöhlen der geschlachteten Tiere eingedeckt haben, um daraus ihre Heilmittel und Wundersalben herzustellen. Um nicht überheblich zu werden, müssen wir uns für kurze Zeit in jene Situation hineindenken, wie sie vor mehr als 150 Jahren geherrscht hat.

Das medizinische Fachpersonal, Ärzte, Tierärzte, Chirurgen, Apotheker, Hebammen, Bader oder Scherer, mussten unter sehr bescheidenen Voraussetzungen einen Weg zum Erfolg suchen. Sie hatten noch keine Antibiotika, keine Chemotherapeutika zur Verfügung, und die Desinfektionsmöglichkeiten waren noch sehr bescheiden. Es ist daher auch nicht verwunderlich, wenn sich Ärzte dem kranken Vieh annahmen und umgekehrt die Tierärzte im Notfall Menschen behandelten. So weiss man, um ein Beispiel zu erwähnen, dass der «Vich-Arzt» Niklaus Bluom von Reiden im Jahr 1760 an die Regierung das Gesuch stellte, auch Menschen zu verarzten. Dass dabei auch «Ross-Arzteien» für den Menschen zu stark sein konnten, hat Herr Schauber von Knutwil erfahren, der seine eigene Frau mit «pulverisierten Spanischen Muggen» zu Tode behandelt hat.

Tierische Produkte spielten bei den verschiedensten Behandlungsmethoden eine bedeutende Rolle. So wurde Hundefett gegen Lungenleiden und sogar gegen Tuberkulose, sowohl bei Mensch wie Tier, angewandt. Fett von Murmeltieren galt als das beste Mittel gegen Gicht und Rheuma. Überhaupt, tierische Fette, erwärmt und tüchtig eingerieben und anschliessend mit warmem Kuhmist abgedeckt, müssen für die verschiedensten Leiden sehr beliebt gewesen sein. Schaudern erregen muss aber heute die Tatsache, dass im 17. und anfangs 18. Jahrhunderts Scharfrichter die Erlaubnis besassen, von den Hingerichteten «Schmaltz aus dem ruggen, aber nit weiters undt dis er aber gheimbt, auszuschneiden». Solches Fett wurde dann ebenfalls zu Heilzwecken verwendet, und es wurde ihm eine ganz besondere Heilkraft zugesprochen.

Beim Lesen solcher Begebenheiten wird uns die unwahrscheinliche Entwicklung in den letzten hundert Jahren auf dem Gebiete der Human- wie Veterinärmedizin in selten eindrucksvoller Weise bewusst.

Um die vom Regierungsrat angeführten Mängel zu beheben und um den neuen Erfordernissen entscheidend Rechnung zu tragen, befasste sich der Stadtrat damals

ernsthaft mit dem Bau einer neuen Fleisch- und Schlachthalle. Im Stadtarchiv befindet sich ein Kostenvoranschlag vom 10. September 1837 für ein Projekt zur Fortsetzung der Quai-Anlage bei der Jesuitenkirche und zur Erbauung einer neuen Metzgereianlage. Darnach beliefen sich die Kosten für Quai-Anlage, für den Ankauf des Bodens von ca. 1 Juchart (35 bis 36 Aaren) und für sämtliche Bebauungsarbeiten einschliesslich 10/ 100 für Unvorhergesehenes und Vergessenes auf die stolze Summe von 136 766.96 Franken.

Am *10. August 1836* erliess die Regierung eine *Metzger-Ordnung* für den ganzen Kanton. Es ist naheliegend, dass die Ordnung der Stadtmetzger nicht einfach auf das Land übertragen werden konnte. Die örtlichen Verhältnisse waren zu verschieden. Es muss dabei mitberücksichtigt werden, dass der Fleischkonsum auf dem Lande bis weit in das 19. Jahrhundert hinein sehr bescheiden war. Nur gut situierte Bauern konnten sich sonntags Fleisch leisten. Dies mag heute unglaubwürdig erscheinen, gehört doch das Fleisch zu jedem Menüplan. Die einfachen Leute hatten sich vorwiegend mit Milch, vielfach noch entrahmt, Milchprodukten und «Erdäpfeln dreymal verschieden gekocht» zu ernähren.

Grundsätzlich hat auch auf dem Land das Schlachten von Tieren aller Art und der Verkauf des Fleisches nur in ordentlichen, eigens dazu eingerichteten Lokalen zu erfolgen. Grössere Gemeinden wurden daher angehalten, öffentliche Schlachthäuser zu erstellen und die Metzgerschaft zu einer bescheidenen Entschädigung heranzuziehen.

Die Gutsbesitzer durften Vieh, das mindestens während 6 Wochen in ihrem Besitz war und zugleich an ihrem Futter gehalten wurde, auf dem Hofe schlachten lassen, dies aber nur unter polizeilicher Aufsicht. Das Fleisch durfte anschliessend sowohl auf dem Betrieb wie auch in einer öffentlichen Metzgerei verkauft werden. Auch den Gastwirten war gestattet, zur Deckung ihres Fleischbedarfs angekauftes Vieh, unter Beobachtung der polizeilichen Vorschriften, auf dem eigenen Betrieb zu schlachten oder schlachten zu lassen, sofern sich keine öffentliche Metzgerei im Dorf befand.

Sowohl an die Schlachtlokale, «hinlänglich geräumig, heiter, kühl, dem Luftzug ausgesetzt und der Sonne abgewendet und mit dem nöthigen Wasser in der Nähe versehen» wie auch an die Verarbeitungsräume (Wursterei) wurden recht hohe Anforderungen gestellt. Über die Metzgereibetriebe hatte der Gemeinderat die Aufsichtspflicht und musste jeweils dem Amtsstatthalter, der die Oberaufsicht ausübte, eine schriftliche Anzeige erstatten. Zudem wurde der Gemeinderat verpflichtet, einen oder zwei Fleischschauer auf die Dauer von zwei Jahren zu wählen, in der Regel gerichtliche Tierärzte oder, wenn kein Tierarzt im Umkreis einer Stunde vorhanden war, eine andere, möglichst sachverständige Persönlichkeit. Die gewählten Fleischschauer hatten über ihre Tätigkeit ein genaues Tagebuch zu führen.

Nach jeder Schlachtung, wo immer sie durchgeführt wurde, musste das Fleisch mit sämtlichen Organen dem Fleischschauer vorgewiesen werden.

Bei Notschlachtungen oder bei Seuchenverdacht musste immer ein gerichtlicher Tierarzt zur Fleischschau zugezogen werden. Nicht einwandfreies Fleisch konnte bedingt bankwürdig beurteilt werden, durfte als solches aber nie auf der üblichen Fleischbank ausgewogen, sondern musste, wenn nicht für Privatverbrauch bestimmt, auf einer

besonderen Fleischbank zu stark reduzierten Preisen und mit einem Hinweis auf die Verwendungsart verkauft werden.

Die Fleischschatzungen werden von nun an gänzlich aufgehoben. Dafür wurde der Metzger verpflichtet, bei jeder Fleischbank die Gattung und den Preis des Fleisches auf einer Tafel deutlich und klar kenntlich zu machen. Die Fleischwaagen mussten jährlich nach der Vorschrift der Fekerordnung (Verordnung für Eichmeister) mindestens einmal geprüft werden. Das Hetzen der Schlachttiere wurde strikte verboten. Erhitzte, stark ermüdete Tiere durften erst nach dreistündiger Ruhe geschlachtet werden. Für Schmalvieh, besonders für Kälber, wurde ein Mindestalter von 14 Tagen festgelegt. Das Hausieren mit Fleisch blieb streng untersagt, hingegen durfte Fleisch auf Bestellung hin der Kundschaft zugestellt werden.

Eine gewisse Grosszügigkeit wurde für die Schweineschlachtungen an den Tag gelegt. So durften Schweine auch ausserhalb der ordentlichen Schlachtlokale geschlachtet und das Fleisch an Ort und Stelle verkauft werden.

Recht strenge Strafen mussten jene Metzger gewärtigen, die sich weder um die Vorschriften kümmerten noch ihren Verpflichtungen genügend Nachachtung verschaffen wollten. Die Schlachtbewilligung wurde ihnen einfach entzogen, und sie konnten das Metzgereigewerbe nicht vor Ablauf von zwei Jahren wieder aufnehmen.

Nicht überall liessen sich die neuen Bestimmungen reibungslos durchsetzen. So war es auch mit der Einführung der obligatorischen Fleischschau. Die Gemeinden wurden wohl angehalten, die Fleischschau einem patentierten Tierarzt wegen seinen besseren fachlichen Voraussetzungen anzuvertrauen. Dies liess sich nicht ohne Schwierigkeiten an allen Orten verwirklichen. Einen besonders hartnäckigen Widerstand leisteten z. B. die Schüpfheimer im Amt Entlebuch. Der dort ansässige Tierarzt Wyder wurde bei der Wahl als Fleischschauer einfach übergangen, und die beiden bisherigen Laien, Ortsbürger, wieder im Amt bestätigt.

Tierarzt Wyder reichte am 28. Februar 1839 bei der zuständigen Justiz- und Polizeikommission Klage ein. Am 13. März erhielt der Amtsrat die Mitteilung, dass der patentierte Tierarzt als Fleischschauer gewählt werden müsse, auch wenn er gleichzeitig Wasenmeister sei. Die Polizeikommission gab dem Amtsrat die Weisung, die Wahl der zwei Laien nicht zu genehmigen. Jedoch die Gemeindeväter weigerten sich, Wyder zum Fleischschauer zu ernennen. Diesen negativen Entscheid des Gemeinderates von Schüpfheim meldete Amtsratspräsident Renggli wieder nach Luzern. Am 7. Juni 1839 schrieb der Justiz- und Polizeirat von Luzern dem Amtsrat zurück, dass auf die Weigerung des Gemeinderates keine Rücksicht genommen werden könne. Wenn auch Herr Wyder gelegentlich beruflich ortsabwesend wäre, sei das kein Grund für eine Ablehnung.

Doch die Ratsherren von Schüpfheim liessen sich nicht einschüchtern. Es geschah weiterhin nichts. Wyder wandte sich erneut an den Polizeirat, der es dann am 12. Juli 1840 mit einem faulen Kompromiss versuchte: Herr Wyder sei als Fleischschauer zu wählen, dazu ein zweiter Mann als Stellvertreter mit der ausdrücklichen Bestimmung,

dass es jedermann freigestellt sei, den Fleischschauer zuzuziehen, der ihm beliebe. Aber auch auf diesen Rat reagierte der Gemeinderat nicht, er blieb weiterhin hart und unnachgiebig.

Am 11. Oktober wurde der Regierungsrat um einen Entscheid ersucht. Wer glaubte, die ganze Zwängerei sei nun damit abgeschlossen, sah sich getäuscht. Obwohl die Mehrheit des Kleinen Rates grundsätzlich der Meinung war, es sollte der Tierarzt gewählt werden, stellte sich der Kleine Rat auf den Standpunkt, der Gemeinderat sei nach Gesetz für die Wahl zuständig, und der habe eben anders entschieden. Die beiden Laien blieben gewählt. Tierarzt Wyder verliess daraufhin die Gemeinde Schüpfheim.

Aber auch dem Nachfolger, Tierarzt Heinrich Scherer, erging es nicht viel besser. Er wurde am 16. November 1840 nur als zweiter Fleischschauer gewählt. Eine Beschwerde Scherers wurde von der Luzerner-Regierung abgewiesen.

Ganz ähnlich erging es auch Tierazt Hübscher in Sursee. Selbst ein Rekurs an den Bundesrat nützte ihm nichts. Die Beschwerde wurde mit der Begründung abgelehnt, Hübscher sei nicht in der Gemeinde wohnhaft, somit bestehe für den Gemeinderat keine Verpflichtung, ihn als Fleischschauer zu wählen.

Aus diesen Begebenheiten könnte man verschiedene Schlüsse ableiten. Wenn auch eine gewisse «Vetterliwirtschaft» nicht immer ausgeschlossen werden kann, scheint mir doch ein anderer Aspekt wirklichkeitsnaher zu sein. Bis gegen die Mitte des 19. Jahrhunderts waren in verschiedensten Gebieten keine Tierärzte ansässig. Fast in jeder Gemeinde war ein Physikus tätig, der es durch Geschick und viel Erfahrung zu einem recht ansehnlichen Wissen und Können in der Tierarznei gebracht hatte. Diese Physizi waren vom Volk als «Vehdökter» und vielfach auch als «Lütedökter» geschätzt und geachtet. Sie hatten kein Geld zum Studium ausgegeben und arbeiteten oft für ein Trinkgeld. «Bist e Bur, so chostets ne Franke, bist es Burli, so machts 80 Rappe, bist ne Hanger, so gisch mer nume 6 Batze», und guter Rat auf dem Kirchplatz kostet überhaupt nichts. Die «g'studierten» Tierärzte hatten hingegen Geld und Zeit für ihre Ausbildung investiert und waren daher auf ein anständiges Honorar angewiesen. Ganz ähnlich verhielt es sich auch bei der Fleischschau. Eine Anerkennung liess sich nicht mit Gewalt erzwingen. Zuerst musste das notwendige Vertrauen durch entprechende Leistung erbracht werden.

Nach dem Inkrafttreten der kantonalen Metzger-Ordnung wurde dann auch wieder die städtische Ordnung geändert: *Revidierte Metzger-Ordnung vom 16. Januar 1837.*

Ich werde nur die wichtigsten Neuerungen aufzeigen und alles, was sinngemäss in der kantonalen Ordnung festgehalten ist, übergehen.

Zur Schlachtung und für den Fleischverkauf zugelassen blieben:

a) Die grosse Stadtmetzg,
b) Die Freibank im Untergrund,
c) Die Freibank im äussern Weggisthor,
d) Die sogenannte Badmetzg.

In diesen vier bezeichneten Lokalen konnten alle Arten von grossem und kleinem Vieh geschlachtet werden, unter der Bedingung, dass auf einer Bank gleichzeitig nur einerlei Fleisch ausgewogen wurde.

Folgende Paragraphen sind neu oder doch wesentlich abgeändert worden:

- «Es ist jeder Metzgermeister oder Knecht gehalten, welcher etwas Unsauberes oder Verdächtiges an einem zu schlachtenden Tier entdecken sollte, hievon unverzüglich dem Fleischschauer zur allfällig fernern Verfügung Kenntnis zu geben.
- Unwährschaft erfundene Waare soll sogleich aus dem Metzglokale entfernt und, je nach Umständen, entweder auf der eigens hiefür bezeichneten Bank verwogen oder nach Anleitung der Wasenordnung weggeschafft werden.
- Der Stadtrath wird für Aufrichtung einer solchen Bank an geeigneter Stelle Bedacht nehmen, so wie einen eigenen Metzger hiefür bezeichnen.
- In allen Metzglokalen selbst soll die grösste Reinlichkeit herrschen, die Schlachthäuser und die Fleischbänke, so wie die Geräthschaften als da sind: Wagen, Beile, Haumesser usw. sollen stets säuberlich gehalten und nach stattgehabtem Gebrauch jeweilen gehörig gereinigt werden.
- Alles Aufbewahren von Dünger, Gedärme und Mägen von geschlachteten Thieren in den Metzglokalen selbst, ist verboten und es sind diese Gegenstände sogleich zu entfernen.
- Beim Auswägen, Verkaufen und Vertragen des Fleisches, in so weit Letzteres gestattet ist, sollen die Betreffenden nicht mit den beim Abschlachten getragenen, sondern stets mit ganz reinlichen Kleidern angethan seyn.
- Zur nähern Beaufsichtigung über Ausübung des Metzgergewerbes so wie zur Handhabung diesfallsiger hoheitlicher und ortspolizeilicher Vorschriften wird der Stadtrath jeweilen auf zwei Jahre zwei gerichtliche Thierärzte als Fleischschauer bezeichnen.»

Ein vollständig neuer Abschnitt wird der Wurstfabrikation gewidmet.

«Wer sich mit der Fabrikation von Würsten und anderen dahin einschlagenden Gegenständen zu befassen gedenkt, hat jeweilen hiefür eine besondere Bewilligung beim Stadtrathe nachzusuchen. Der Stadtrath wird, nachdem sich der Betreffende über den Bezug des Fleisches genügend ausgewiesen haben wird, das Lokal, in welchem das Gewerbe getrieben werden soll, durch seine Polizeikommission besichtigen und die vorhandenen Geräthschaften untersuchen lassen».

Am Schlusse werden «die beeidigten Fleischschauer und übrigen Polizeibediensteten nochmals angewiesen, auf pünktliche Vollziehung dieses Reglements zu achten und die Fehlbaren unnachsichtlich der betreffenden Behörde zu verleiden».

Am *3. Christmonat 1844* verabschiedete der Grosse Rat ein sehr umfangreiches *Gesetz über die Gesundheitspolizei,* das am 2. Brachmonat (Juni) 1845 in Kraft gesetzt wurde. Dieses Gesetz umfasst nicht weniger als 209 Paragraphen und ist in IX verschiedene Abschnitte aufgeteilt. Ich werde nur kurz jene Abschnitte erwähnen, die irgendwie etwas mit Fleisch oder Fleischverarbeitung zu tun haben.

Der *I. Abschnitt* betrifft die «Wirksamkeit der Gesundheitspolizeibehörden und Beamteten». Folgende Gremien werden darin erfasst: das Sanitätskollegium, die Sanitätskommission, die Prüfungskommission (Experten für die Prüfungen von Ärzten, Wundärzten, Hebärzten, Tierärzten, Apothekern und Hebammen), sowie die Amtsärzte und Amtstierärzte.

Der *II. Abschnitt* bezieht sich auf die ärztlichen Personen, auf deren Rechte und Pflichten.

Im *V. Abschnitt* werden Vorschriften über das Metzgen und die Fleischschau aufgestellt, auf die ich hier nicht näher eingehen möchte; denn im § 146 wird der Regierungsrat verpflichtet, auf Vorschlag des Sanitätskollegiums besondere Vorschriften für

die Fleischschauer herauszugeben und nach § 149 wird der gleiche Rat ermächtigt «auf das Gutachten der Gemeindebehörde für die Stadt Luzern, in Anbetracht der besondern örtlichen Verhältnisse derselben, eine besondere Metzgerordnung zu erlassen». In diesen beiden Erlassen werden dann alle im Gesundheitsgesetz aufgeführten neuen Aspekte miteinbezogen, so dass bei deren Besprechung näher darauf eingegangen werden kann.

Im *VII. Abschnitt* wird die Wasenordnung festgelegt. Für jedes Amt des Kantons wird ein Wasenmeister bestimmt. Zu diesem Amt sind neu *nur patentierte Tierärzte* wählbar, und zwar für die Dauer von 4 Jahren. In 18 Paragraphen wird die ganze Problematik der Wegschaffung umgestandener oder an einer ansteckenden Seuche erkrankter Tiere auf die damals bestmögliche Art geregelt.

Bereits am *17. Juni 1846* wurde die im § 146 des Gesetzes über die Gesundheitspolizei geforderte *Verordnung über die Fleischschauer* in Kraft gesetzt. Sie gilt als die *erste Fleischschau-Verordnung im Kanton Luzern.*

Die Fleischschauer werden darin ermächtigt, über die Zulassung von Fleisch zum öffentlichen und privaten Verkauf zu entscheiden. Der Fleischverkauf und Fleischgenuss von Tieren, die sich durch äusseren (Lebendviehbeschau) und inneren Untersuch (Fleischschau) vollkommen gesund erwiesen haben, wird unbeschränkt gestattet. Das gleiche gilt auch für Fleisch, das aus anderen Kantonen eingeführt und von Gesundheitsscheinen begleitet wird.

Es wird deutlich darauf hingewiesen, dass für den Fleischverkauf kein Hindernis besteht, wenn auch einzelne krankhafte Körperteile oder Organe durch den Fleischschauer konfisziert werden mussten, wenn dabei der ganze Körper des Tieres nicht in Mitleidenschaft gezogen wurde.

Hingegen darf Fleisch nur privaterweise verkauft werden von Tieren, die wegen einer Krankheit geschlachtet wurden, aber noch keine Sepsiserscheinungen zeigten, «keinen höhern Grad eines fäulichen Charakters angenommen, keine Auflösung oder sonstige Entmischung der Blutmassen eingetreten ist» und die Tiere vollständig entblutet werden konnten. In solchen «Fällen darf nach sorgfältiger Entfernung der krankhaft ergriffenen Theile das übrige Fleisch zur Verwendung im eigenen Haushalt oder zum Privatverkauf verwertet werden, nicht aber zum Verkauf auf öffentlichen Bänken und nicht nach der gewöhnlichen Fleischtaxe.»

Unter diese Beurteilung fallen z. B.:

- «Thiere, welche an der gutartigen Maul- und Klauenseuche, an der Räude und wurmichten Lungenseuche (bei Schafen), an den Finnen (bei den Schweinen) gelitten haben.
- Thiere, die an irgend einer Form des örtlich herrschenden Milzbrandes krank waren, wenn solche zeitig getödtet, die Ablederung und Körperöffnung (Enthäutung und Ausschlachtung) sogleich stattgefunden hat, und überdiess noch keine ausgedehnte brandige Zerstörung oder sulzige Ergiessung eingetreten ist.
- Thiere, die allfällig noch lebenswarm todtgefunden wurden und bei denen eine gänzliche Entleerung des Blutes möglich war, insofern die Todesursache eine mechanische, z. B. Schlag, Stoss, Erwürgung, Erstickung im Feuer ist usw.».

Wenn wir bedenken, wie gefährlich der Milzbrand auch für den Menschen sein kann, kommt der heutige Tierarzt wohl kaum um ein gewisses Schaudern herum, auch

wenn im folgenden Paragraph für Milzbrandfleisch eine zusätzliche Vorbehandlung verlangt wird, nämlich, das Fleisch wiederholt in frisches Wasser zu tauchen, anschliessend während 12 Stunden in starkes Salzwasser zu legen und nach Umständen hinlänglich zu räuchern.

«Gänzlich verboten ist der Verkauf und Genuss des Fleisches von Thieren, die in Folge langandauernder Krankheiten und daheriger Auflösung und Entmischung der Säfte geschlachtet wurden, und deswegen ein verdorbenes, gehaltloses Fleisch liefern; von Thieren, die an der Lungenseuche, an Tollwuth und Löserdürre (Verstopfung des Manig-Falt oder Blättermagens) usw. gelitten oder dieser Krankheit verdächtig sind; ebenso in allen Fällen, wo das Fleisch bereits stinkend geworden und in Fäulniss übergegangen ist».

In solchen Fällen hat der Fleischschauer dafür besorgt zu sein, dass das Fleisch sofort durch den zuständigen Wasenmeister nach den Vorschriften der Wasenordnung weggeschafft und unschädlich beseitigt und vernichtet wird.

In dieser neuen Verordnung werden die Fleischschauer weiterhin verpflichtet, ein genaues Tagebuch über die vorgenommene Fleischschau zu führen, unter Namensangabe des Eigentümers, des Metzgers, der Gattung, Farbe und Alter des Tieres und eventuell beseitigter Organe oder anderer Massnahmen. Dieses Tagebuch muss der Sanitätskommission, den Amtsärzten und Amtstierärzten jederzeit zur Einsicht offenstehen.

Wie auch aus § 149 des Gesetzes über die Gesundheitspolizei hervorgeht, musste der Regierungsrat auch eine neue Metzger-Ordnung für die Stadt erlassen. Obwohl sich der Regierungsrat selbst mehrmals für eine Reduzierung der Schlachtlokale eingesetzt hatte und schon in der Einleitung der Ordnung vom 16. Januar 1837 den Wunsch angemeldet hat, «ein vereinigtes Metzglokal für die hiesige Stadt» zu schaffen, liess sich eine solche Ideallösung auch in der *Metzger-Ordnung der Stadt Luzern vom 5. März 1847* noch nicht verwirklichen. Denn die vier damals angeführten Schlachtlokale wurden wieder in die neue Ordnung aufgenommen, es durften auch weiterhin in diesen Lokalen alle Arten von grossem und kleinem Schlachtvieh geschlachtet werden mit Ausnahme der sogenannten «Wucherstiere» (alte Zuchtstiere). Diese durften nämlich nicht in die Stadt geführt werden und mussten daher entweder auf der Freibank im äusseren Weggis oder im unteren Grund geschlachtet werden.

Das Schlachten in Wirts- und Partikularhäusern bleibt weiterhin unter Strafe verboten. Die Gutsbesitzer behalten ihre bisherigen Rechte, selbstverständlich unter Beobachtung der gesetzlichen Vorschriften.

Die Metzgereilokale müssen neu mit Steinplatten belegt sein, sonst sind die Anforderungen gleich geblieben: «hinlänglich geräumig, heiter, kühl, dem Luftzuge ausgesetzt, der Sonne abgewendet und mit dem nöthigen Wasser in der Nähe versehen».

Auch die Vorschriften über das Abschlachten bringen wenig Neues. Eine sinnvolle Verschärfung ist in der Bestimmung enthalten, wonach «Dünger, Gedärme und Mägen von abgeschlachteten Thieren sogleich aus dem Lokal entfernt» werden müssen.

«Das Einblasen von Luft zwischen Haut und Fleisch darf nur mittels eines Blasbalges mit einer eisernen, gut verzinnten Röhre geschehen.»

Der Fleischverkauf findet ebenfalls in diesen vier Lokalen statt. Einzig Schweinefleisch darf nur in dem Verkaufslokal unter dem sogenannten finsteren Bogen ausgewogen werden. Im gleichen Lokal befindet sich immer noch die Finnenbank, auf der ja bekanntlich nur bedingt bankwürdiges Fleisch zum Verkauf angeboten werden darf.

Im § 13 wird den Metzgern gestattet, besondere Lokale zum Fleischverkauf einzurichten. Diese müssen den Anforderungen entsprechen und unterstehen der Bewilligungspflicht des Stadtrates.

Zum Fleischverkauf:

«Alles Haussiren mit Fleisch ist verboten. Jedoch kann ein Metzger, der zur Ausübung seines Gewerbes berechtigt ist, Fleisch von dem in seiner Metzg geschlachteten Vieh seinen Kunden in der Stadt bringen oder durch förmlich in seinem Dienste stehende Leute dahin bringen lassen.
Ein solcher Metzger ist aber gehalten, diese Kunden der Stadtpolizeikommission schriftlich einzugeben und diesfalls Ausweis zu leisten, wogegen ihm sodann die Polizeikommission einen Akt zur Hand stellen wird, in welchem die Kunden namentlich angegeben sind.
Der Metzger oder dessen Dienstbote hat diesen Akt beim Eintritt in die Stadt dem betreffenden Planton (Aufseher, Aufpasser) vorzuweisen. Das auf solche Weise anhergebrachte Fleisch muss aber mit einer von dem Fleischschauer des Orts, wo das Vieh abgeschlachtet worden, ausgestellten Bescheinigung versehen sein. Dieser Schein soll enthalten:
a. Namen und Geschlecht des Metzgers,
b. dass das Fleisch in einer ordentlichen Metzg abgeschlachtet worden,
c. dass dasselbe währschaft und gesund sei.»

Auch folgende Paragraphen möchte ich wortgetreu wiedergeben, z.T. wegen der Formulierung, z.T. aber wegen Ausdrücken und Machenschaften, die uns heute nicht mehr so geläufig sind:

«Kein Stück grosses oder kleines Schlachtvieh darf ausgewogen oder verkauft werden, wenn solches vorher nicht von den Fleischschauern untersucht und währschaft befunden worden. Daher darf auch das Herz, die Lunge, die Leber und das übrige Eingeweide der geschlachteten Thiere nicht ausgetragen oder verkauft, oder auf andere Weise bei Seite geschafft werden, bevor der Fleischschauer solches untersucht hat. Dieser Untersuch hat jedoch ungesäumt vor sich zu gehen.
Ebenso ist verboten, das Fleisch gleich nach dem Schlachten, wenn es noch warm ist, zu verkaufen, sondern es soll erst, wenn es erkaltet ist oder gestanden sein wird, geschehen.
Die Taxation des Fleisches bleibt aufgehoben, jedoch soll das sogenannte Ungends, von dem übrigen Fleische getrennt verkauft werden.
Als Ungends werden bezeichnet: sämtliche Eingeweide der Bauch-, Brust- und Kopfhöhle, alle Theile des Kopfes mit Ausnahme der Zunge, die Füsse und Beine bis zum ersten Gelenk, die Nieren und das Euter der Kühe.
Die Metzger sind verpflichtet, denjenigen, welche Fleisch bei ihnen kaufen, das gehörige Gewicht gewissenhaft verabfolgen zu lassen. Zu dem Ende dürfen sie weder Beine, noch andern Abgang in der Waag belassen, noch das Fleisch in dieselbe hineinwerfen, sondern es ist dasselbe ordentlich in die Schaale zu legen.»

Im Kapitel: Fleischschauer, deren Pflichten und Verrichtungen, werden weitgehend die Bestimmungen aus der Verordnung über die Fleischschauer vom 17. Juni 1846 übernommen, die bereits besprochen wurden. Neu hingegen ist die Bestimmung, dass

die Fleischschauer vom Stadtrat für die Dauer von zwei Jahren gewählt werden, und dass sie ausschliesslich gerichtliche, d.h. beeidete Tierärzte sein müssen.

«Dieselben haben sich täglich zu verschiedenen Stunden in die früher benannten Abschlachtungs- und Verkaufslokale zu verfügen, und allda nachzuschauen, ob den Bestimmungen der gegenwärtigen Metzgerordnung genau nachgelebt werde.
Sie werden sich zur Zeit des Abschlachtens im Schlachthause einfinden, und das zu schlachtende oder geschlachtete Stück Vieh sammt den Eingeweiden untersuchen und ausmitteln, ob das Fleisch desselben verkauft, oder aber der Verkauf und Genuss desselben gänzlich verboten werden soll.
Den Fleischschauern liegt gleichzeitig die Aufsicht über die Wurstfabrikation ob. Sie haben zu dem Ende fleissig nachzusehen, ob das zum Wursten bestimmte Fleisch oder die bereits vorhandenen Würste beim Genuss der Gesundheit nicht nachtheilig seien, und ob in den Wurstlokalen die gehörige Reinlichkeit herrsche.
Vorhandenes Fleisch oder Würste, welche beim Genusse der Gesundheit nachtheilig sind, sind sogleich wegzuschaffen.
Die Fleischschauer beziehen die im allgemeinen Sportelntarif für ihre Bemühungen ausgesetzten Sporteln (Beamteneinkommen), als:

für ein Stück Grossvieh	3 Batzen
für ein Stück Schmalvieh	1 Batzen
für jede Stunde Entfernung von ihrem Wohnort	3 Batzen.»

Bei der Bearbeitung dieser neuen Metzger-Ordnung der Stadt Luzern müssen sich die beiden gerichtlichen Tierärzte J.B. *Fuchs* und Johann *Reber* ganz besonders eingesetzt haben.

Von J.B. *Fuchs* befinden sich mehrere Seiten umfassende Schreiben im Staatsarchiv, Dokumente, die sich ganz besonders auszeichnen durch klare Erfassung der Tatbestände, durch peinlich genaue Beschreibung der jeweiligen Situation. Er scheute sich auch nicht, gegen fehlbare Metzger vorzugehen, sie zu tadeln und bei groben Vergehen oder bei krasser Umgehung der geltenden Vorschriften, sie beim Stadtrate zu verzeigen.

So berichtet *Fuchs* mehrmals von einem Metzger A.F.*, der sich auf Wurstfabrikation spezialisiert hatte, sich aber weder um Ordnung und Reinlichkeit im Betrieb noch um die geltenden gesetzlichen Bestimmungen kümmerte. Stellvertretend für die verschiedensten Vergehen in der damaligen Zeit möchte ich folgende Begebenheit erwähnen:

Im Juli 1846 versuchte der Wurstmeister A.F. zwei tote Schweine in stockfinsterer Nacht aus Rothenburg, auf einem mit einer Kuh bespannten Karren, in die Stadt einzuschmuggeln und deren Fleisch für seine Würste zu verarbeiten. Glücklicherweise kamen diesem Vorhaben die tierärztlichen Kontrollorgane zuvor. In einem Bericht an den Stadtrat wird eindrücklich auf die Gefahr solchen Handelns hingewiesen.

«Unsere Pflicht erfordert es, Sie Geehrte Herren, auf die üblen Folgen der Vernachlässigung aller Ordnung und Reinlichkeit im Metzger- und Wurstergewerbe aufmerksam zu machen. Kein anderes Nahrungsmittel unterliegt so schnell wie das Fleisch der Verderbnis und bedarf so viel Vorsorge zu seiner Verarbeitung und Aufbewahrung. Im guten Zustand ist es die gesundeste und nahrhafteste Speise, im verwahrlosten und kranken Zustande aber auch das schädlichste, ein wahres Gift.

---

* A.F.: Abraham *Friedrich*

Welche Gefahr für die Gesundheit der Menschen, aber insbesondere der Gebrauch von aus ungesundem und verwahrlostem Fleisch fabrizierten Würste, die oft noch Wochen lang auf den Käufer warten, entstehen muss, wird Ihnen von selbst einleuchten. Es lehrt es auch die Erfahrung. Wir brauchen hiebei nur das für die Gesundheit gefährliche, *leider nur zu bekannte «Wurstgift»* (eine Krankheit der Würste) als Beispiel anzuführen.
Wir stellen es daher Ihnen, Geehrte Herren, anheim, hierin Abhilfe zu schaffen, nachdem wir Sie auf diesen Übelstand aufmerksam zu machen uns verpflichtet gefühlt haben. Eine Verwahrlosung und Ausserachtsetzung wie im vorliegenden Fall, ist in Metzgerei- und Wursterbetrieben unseres Wissens noch nie vorgekommen.
Wir enthalten uns in dem vorliegenden Untersuchungs-Fall gegen die Betreffenden einzuleitende Massnahmen vorzuschlagen als nicht in unser Bereich gehörig, eine Art exemplarische Ahnung dürfte nöthig erscheinen und vielleicht allein für die Zukunft wirksamen Erfolg versprechen. Ein Gesetz oder eine Verordnung ist für alle gleich zwingend, es soll daher für alle in gleichem Verhältnis gehandhabt werden, um nicht ungerecht zu sein.»
In einem anderen Brief wird eine noch deutlichere Sprache gesprochen. «Wir können hiebei nur unsere Verwunderung nicht unterdrücken, dass man noch nicht allen Ernstes und mit der gesetzlichen Strenge gegen den Inculpanten (Angeschuldigten) in die Schranken zu treten für gut gefunden hat. Wir möchten daher an den löbl. Stadtrat das Ansuchen stellen, es möchte einmal ein wirksamer, Erfolg versprechender Entscheid gegen den, wie es scheint, unverbesserlich fehlbaren und sich über alle gesetzliche Ordnung wegsetzenden A.F. gefasst werden.»

Als Schlachthoftierarzt blieb Fuchs stets mit der Praxis verbunden. Er benutzte die Gelegenheit, an den geschlachteten Tieren die Ursachen der Unfruchtbarkeit aufzusuchen und auszuwerten. Dabei ist ihm bestimmt seine ausgezeichnete Beobachtungsgabe behilflich gewesen. In einer beachtenswerten wissenschaftlichen Arbeit über «Ursachen der Unfruchtbarkeit bei Kühen und ihre Behandlung, namentlich auch in Bezug auf den Zustand der Geschlechtstätigkeit selbst» holte er sich mit einem Preisschreiben im Jahre 1855 den Hauptpreis der Schweizer-Tierärzte.

Am *18. März 1868* löste eine *neue Metzger-Ordnung* die alte Stadtordnung vom 5. März 1847 wieder ab. Endlich konnten die Freibank beim äussern Weggistor und die Badmetzg aufgehoben werden. Dafür erstaunt umsomehr, dass nebst der grossen Stadtmetzg und dem Zentralschlachthaus bei der Kaserne völlig neu eine Metzg im Rothüsli erwähnt wird. Freilich wird die Benutzung der Rothüsli-Metzg von der Regierung nur auf Zusehen hin gestattet. Diese Metzg muss sich dort, wo heute das Hotel Drei Könige steht, befunden haben. Offenbar muss dem Besitzer, der Wirt und Metzger war, um die Mitte des 19. Jahrhunderts das privilegierte Recht eingeräumt worden sein, dort Schlachtungen auszuführen und im vorderen Teil des Gebäudes auch noch das Fleisch zu verkaufen, obwohl auch in der neuen Ordnung das Abschlachten in Wirts- und Partikularhäusern verboten blieb.

In der neuen Ordnung werden zusätzliche Anforderungen an die Verkaufslokale gestellt. Sie müssen nicht nur hell, geräumig, dem Luftzuge ausgesetzt sein, sondern zur Einhaltung bestmöglicher Reinlichkeit auch zweckmässig.

«Zu diesem Zwecke sollen sie folgendermassen beschaffen sein:
a. eine Höhe von wenigstens 9 Fuss* und einen Flächeninhalt von wenigstens 160 Quadratfuss,
b. der Sonne nicht ausgesetzt,

* in der Schweiz 1 Fuss = 30 cm

c. von den Wohnungen wohl abgeschlossen und nicht nur gegen die Strasse, sondern auch hinten direkt an einen freien Raum stossend, so dass ein beständiger Luftzug stattfinden kann,
d. gegen den öffentlichen Durchpass mit Fenstern versehen, welche im obern Teil geöffnet und durch Drahtgeflecht ersetzt werden können,
e. der Boden mit Asphalt oder mit Steinplatten besetzt und mit einem Ablauf in öffentliche Abzugsgräben zum Abschwenken eingerichtet,
f. die Wände entweder aus geglättetem Gyps oder mit Ölfarbe bemalt, alles von heller Farbe so hergestellt, dass sie jederzeit ohne Schwierigkeiten abgewaschen werden können,
g. die Decke mit Gyps bekleidet und die nöthigen Fleischunterlagen von Marmor erstellt.

Mit Rücksicht auf bereits bestehende Verkaufslokale kann der Stadtrath angemessene Modifikationen eintreten lassen. Dagegen sollen bei baulichen Veränderungen und Reparaturen, sowie bei allfälligem Wechsel eines Inhabers obige Bestimmungen zur Anwendung kommen.

Bei Errichtung eines solchen Lokals ist für den daherigen Augenschein und die Konzession eine Gebühr von 5 Fr. zu entrichten.»

§ 11.

«In sämmtlichen (öffentlichen und privaten) Verkaufslokalen müssen die nötigen Fleischstöcke und Bänke aufgestellt und auf einer bei jeder Fleischbank hängenden Tafel die Gattung und der Preis des Fleisches, welches der Metzger auswiegt, deutlich und klar angeschrieben sein.

§ 12.

Bei jeder Fleischbank soll eine von dem Amtseichmeister richtig befundene Waage, deren Schalen flach und auf der Seite, wo das Fleisch aufgelegt wird, verzinnt sein sollen, mit dem nöthigen geeichten Gewicht aufgestellt sein. Waage und Gewicht sollen alle Jahre wenigstens einmal amtlich geprüft werden. Der Amtseichmeister darf Schalen, welche nicht flach sind, nicht eichen.»

Metzger, die ausserhalb der Stadt ihre Metzgerei führen, können weiterhin Fleisch ihrer Kundschaft in die Stadt liefern oder dort in einem vorschriftsgemäss eingerichteten Lokal verkaufen lassen. Das Fleisch muss aber von einer vom zuständigen Fleischschauer ausgestellten Bescheinigung begleitet sein.

«Der Metzger hat diesen Schein mit dem Fleisch dem Aufseher im Zentralschlachthause vorzuweisen. Findet derselbe Fleisch und Schein in Ordnung, so versieht er beide mit dem Timbre, setzt er dagegen irgend einen Zweifel in die Qualität des Fleisches oder die Aechtheit des Scheines, so ordnet er einen nochmaligen Untersuch durch die gesetzlichen Fleischschauer an.»

Wer Fleisch unter Umgehung dieser Vorschriften in die Stadt einführte, wurde bestraft oder dem Strafrichter überwiesen, das Fleisch wurde kurzweg konfisziert. Im Wiederholungsfalle bekam der betreffende Metzger ein vollständiges Einfuhrverbot.

Strenger wurden auch die Anforderungen an die Räumlichkeiten für Wurstereibetriebe. So besagen die Paragraphen 29 und 32:

«Die Lokale, in denen der Wurstergewerb betrieben werden will, müssen gleich den Fleischverkaufslokalen eingerichtet und mit dem nöthigen Wasser versehen sein. Der Stadtrat wird, wenn ein solches Lokal errichtet worden, dasselbe durch sein Polizeiamt untersuchen lassen und auf den Bericht des Letztern sodann entscheiden, ob dasselbe die vorgeschriebenen Eigenschaften besitze. Für den daherigen Augenschein und die Bewilligung ist ebenfalls eine Gebühr von 5 Fr. zu entrichten.

Die Lokalitäten zur Ausübung des Wurstgewerbes sollen stets rein gehalten und dürfen zu keinem anderen Zwecke benutzt werden. Abfälle aller Art, Blut, Gedärme, Eingeweide, Häute, Horn, Knochen, verdorbenes Fleisch, kurz alle übeln Geruch verbreitenden Gegenstände sollen nie in den Verkaufslokalen oder den Aufbewahrungsorten des Fleisches, noch in deren Nähe, in den Hofräumen oder sonst wo im Hause aufbewahrt oder aufgehängt werden. Ebenso hat das sogenannte Schleimen der Gedärme im Schlachthause zu geschehen.»

Gegen diese Metzger-Ordnung müssen von Seiten der Metzger mehrere Beschwerden eingereicht worden sein. Mit Recht hat sich ein gewisses Unbehagen bemerkbar gemacht gegenüber dem Verkauf von minderwertigem, von kranken Tieren stammendem Fleisch, das aber von der Fleischschau bedingt zum Genusse freigegeben wurde. Solches Fleisch wurde immer noch im Lokal unter dem finsteren Bogen auf der sogenannten Finnebank neben dem gesunden und bankwürdigen Schweinefleisch verkauft. Die Regierung sah wohl die Schwierigkeiten und Unzulänglichkeit ein, hatte zwar zur gegebenen Zeit keine andere, befriedigende Lösung in Aussicht, zeigte sich aber bereit, hierfür ein anderes, passendes Lokal zu suchen.

Offenbar gingen den Metzgern auch die Bestimmungen des § 11 zu weit. Dieser Paragraph wurde nachträglich in einem *Beschluss betreffend Abänderung einiger Paragraphen der genannten Metzger-Ordnung vom 13. August 1868* vollständig fallen gelassen.

Auch die Verordnung betreff Fleischwaagen mit flachen, an der oberen Seite verzinnten Schalen, liess sich nicht ohne Einschränkung einführen. Auf alle Fälle wurden auch weiterhin andere Waagen, die geeicht und richtig befunden wurden, toleriert.

Es dürfte sicher auch interessieren, zu welchen Bedingungen damals gearbeitet wurde. Hier der Tarif zur Metzger-Ordnung vom 17. April 1868:

A. Zu Handen der Polizeikasse sind zu bezahlen:	
1. Für das Schlachten einzelner Stücke Vieh im Zentralschlachthause von Denjenigen, welche keine Winde gemiethet haben:	
a. für ein Stück Grossvieh	Fr. 1.—
b. für ein Stück Schmalvieh	Fr. –.50
2. Für Benutzung des Lokals zum Brühen der Schweine von jedem Metzger, per Stück	Fr. –.50
Diese Gebühren werden vom Aufseher bezogen	
3. Für die Benutzung der sogen. Finnenbank, jedes Mal	Fr. 2.—
Diese Gebühr ist dem jeweilen mit der Aufsicht speziell betrauten Polizeibediensteten zu entrichten.	
B. Den Aufsehern zu eigenen Handen:	
1. Demjenigen im Schlachthaus der Einwohnergemeinde:	
Für die Besichtigung und Timbrirung des von auswärts kommenden Fleisches, nach § 17 der Metzger-Ordnung	Fr. –.15
Muss die Besichtigung durch die Fleischschauer vorgenommen werden, so bezieht jeder derselben weitere	Fr. –.20
2. Jedem der beiden Aufseher in den Schlachthäusern:	
nach § 10 des Reglements über die Aufsicht in den Metzgen, wenn die Metzg zu aussergewöhnlicher Zeit geöffnet werden muss, für jede Stunde Versäumniss insofern nicht durch den Polizeikommissär unentgeltliche Benutzung der Metzg gestattet wird.	Fr. 1.—

Die *kantonale Verordnung über die Fleischschau vom 18. April 1873* bringt, gestützt auf das Gesetz über die Gesundheitspolizei, eine zeitgemässe Abänderung der beste-

henden Verordnung über die Fleischschauer vom 17. Juni 1846. Sie will vor allem Vorsorge treffen, «dass nicht für Leben und Gesundheit der Menschen schädliches Fleisch genossen und dadurch ansteckende Krankheiten verbreitet werden».

Die Fleischschauer werden angehalten, die Vorschriften des Gesundheitspolizeigesetzes über das Metzgen und die Fleischschau strenger zu befolgen. Sie werden erneut verpflichtet, alle ihre Verrichtungen gesetzesgemäss in das Tagebuch (von der Sanitätskommission zugestellte Formulare) einzutragen und auf Verlangen der Sanitätskommission, dem Amtsarzt und Amtstierarzt vorzuweisen. Zudem muss der Sanitätskommission jeweils im Monat Februar ein Bericht über alle Verrichtungen des abgelaufenen Jahres zugestellt werden. Zur Weiterbildung der Fleischschauer, die noch nicht patentierte Tierärzte sind, werden von den Amtstierärzten nach Anordnung der Sanitätskommission Unterrichtskurse durchgeführt.

Neu wird vor allem die Lebendviehbeschau gefordert.

«Das Schlachtvieh soll durch den Fleischschauer besichtigt und untersucht werden:
1. Im lebenden Zustande.
Die Schlachtung ist nur dann gestattet, wenn die Thiere gesund oder annähernd gesund sich erweisen und weder erhitzt noch allzusehr ermüdet sind. In eigentlichen Nothfällen darf diese erste Besichtigung unterlassen werden, z. B. bei Knochenbruch, schweren Geburten, Blähungen, Erstickungs- und Verwundungsfällen u. dgl.
Zeichen der Gesundheit bei lebenden Thieren sind: Lebhafte Bewegung, helle, nicht geröthete Augen, glatte Haare, ruhiges Athmen, mittlere Körperwärme, Abwesenheit von Hautkrankheiten, von Drüsenschwellungen, von äussern Geschwülsten überhaupt und von übelriechenden Ausflüssen.
2. Bei oder doch jedenfalls nach der Abschlachtung.
Das Blut muss bei der Schlachtung hellroth sein, in starken Strömen fliessen, Gegenstände stark röthen, beim Stehen gerinnen und den ihm eigenthümlichen Geruch besitzen. Alle zum Genuss bestimmten Theile müssen untersucht werden, also Blut, Eingeweide und Fleisch. Die Eingeweide namentlich sollen die natürliche Farbe, Grösse, Festigkeit und Geruch haben und es soll daran weder Geschwulst noch Eiterung sich vorfinden. Wegschaffung der Eingeweide vor der Besichtigung des abgeschlachteten Thieres ist verboten und es haben die Fleischschauer vorkommendenfalls darüber bei der Sanitätskommission Anzeige zu machen.»

Endlich wird auch der Genuss von Fleisch von an Milzbrand und an Tollwut erkrankten Tieren gänzlich verboten. Das ungeniessbare Fleisch muss unter der Aufsicht des Fleischschauers vernichtet werden.

Hingegen kann die Sanitätskommission, gestützt auf einen amtstierärztlichen Befund, Fleisch von Tieren bedingt zum Genusse freigeben, die an einer ansteckenden Krankheit gelitten hatten, namentlich bei Rinderpest, Lungenseuche, Maul- und Klauenseuche, Schafpocken und bösartigem Rotlauf der Schweine. Die Bedingungen der Verwendungsart müssen von Fall zu Fall festgelegt werden und sind vom Fleischschauer zu überwachen.

Neue Regelungen werden auch für die Fleisch-Ein- und Ausfuhr aufgestellt. Das Fleisch ist mit einem amtlichen Stempel zu versehen, die Sendungen müssen von einem Zeugnis des Fleischschauers begleitet sein.

Die Fleischschau bei Pferden ist immer von einem Tierarzt vorzunehmen.

Gegen diese Fleischschauverordnung wurde von Seiten der Tierärzte stark opponiert. Denn am 14. August 1873 lud der Verein Luzerner Tierärzte seine Mitglieder zu einer eingehenden Besprechung dieser Verordnung nach Willisau ein. An dieser Versammlung wurde folgender Beschluss einstimmig gefasst:

«Der Verein der Luzerner Tierärzte findet, die Fleischschauverordnung vom 18. April 1873 sei, so wie verlangt, unausführbar, den Verhältnissen nicht angemessen, entspreche nicht genügend den notwendigen Anforderungen, gefährde leicht unnötigerweise die finanziellen Interessen des Tierbesitzers und stehe mit den Sporteln (Gebühren) für die Fleischschauer durchaus in keinem Einklang. Der Verein mache es sich zur Aufgabe dafür zu sorgen, dass diese Verordnung verbessert und abgeändert werde.»

Die gut besuchte Versammlung bestimmte sogleich eine Kommission von drei Mitgliedern*, welche einen Gegenvorschlag auszuarbeiten hatte. Diese ganze Angelegenheit wurde auch mit den Tierärzten der Zentralschweiz besprochen. Diese waren der Ansicht, «es sei inopportun, eine im gleichen Jahr erlassene Verordnung abzuändern, die Exekutivorgane mögen vielmehr die bestehenden Fehler und Mängel der Verordnung nach dem Entwurf repariert vollziehen».

Am 27. Dezember 1873 wurde dann der Gegenvorschlag der Kommission den Tierärzten an einer Versammlung in Sursee vorgestellt und besprochen. Die Kommission wurde um zwei weitere Mitglieder** verstärkt und bekam den Auftrag, den Entwurf motiviert dem hohen Regierungsrat zuzustellen mit dem Gesuch, diesen einer eingehenden Prüfung und Vergleichung zu unterziehen und die Verordnung entsprechend abzuändern.

Das von dieser Kommission eingereichte Schreiben richtete sich vor allem gegen die Lebendviehbeschau und die schlechte Entschädigung für die ganze Fleischschau. Die Tierärzte machten darin geltend, dass auf dem Lande die Viehbesitzer oder Metzger nicht in der Nähe des Tierarztes wohnen, sondern oft eine Stunde oder noch mehr entfernt sind. Nach der neuen Verordnung müsse der Fleischschauer das Schlachttier im lebenden Zustand besichtigen, habe dann abzuwarten, bis das Tier geschlachtet sei, um anschliessend die eigentliche Fleischschau vornehmen zu können. Dies allein erfordere einen Zeitaufwand von mindestens 3 bis 4 Stunden.

Wie aus dem gleichen Schreiben hervorgeht, muss damals auf dem Lande das Schlachten auf den Bauernhöfen sehr häufig vorgekommen sein. Wurde dann das Fleisch am folgenden Tag, nachdem es abgestanden war, ausgewogen und zum Versand bereit gemacht, hatte sich der Fleischschauer wieder an Ort und Stelle zu begeben, um das Fleisch zu stempeln. Denn i. d. R., so wird geschrieben, wird das Fleisch, welches auf dem Gehöft verkauft wird, nach allen Gegenden in den verschiedensten Gewichtsquanten auf Bestellung hin versandt. Da jeder Posten gestempelt werden musste, hatte der Fleischschauer solange auf dem Gehöft auszuharren, bis das Tier vollständig zerlegt war. Das konnte sich gut über einen halben Tag erstrecken.

---

* Thierärzte Felder in Schötz, Al. Kreyenbühl, Pfaffnau, J. Schärly, Willisau
** Thierärzte J.L. Marfurth, Dagmersellen, X. Schnieper, Emmen

Die Kommission macht zudem geltend, die neue Fleischschauverordnung sei derjenigen von Basel und Zürich nachgebildet worden, was tatsächlich auch weitgehend zutrifft, gibt aber zu bedenken, dass dort ganz andere Verhältnisse vorlägen. Beide Kantone hätten grosse Städte, «wo die Metzgereien im grossen Masse betrieben und von eigenen Fleischschauinspektoren mit fixem Gehalte überwacht werden». Im Agrarkanton Luzern seien die Verhältnisse völlig anders gelagert. Ausser in der Stadt Luzern, wo die Fleischschauer ebenfalls fest besoldet werden, seien nur kleine Dorf- oder Privatmetzgereien anzutreffen, «wo so eine komplizierte und mit solchem Zeitaufwand verbundene Verordnung durchaus nicht mit unseren Verhältnissen in Einklang steht».

Die Tierärzte schlugen anschliessend folgende Lösung vor:

«Da nun einmal die Verordnung erlassen ist, so bleibt dem Fleischschauer nichts anderes übrig, als dieselbe soviel möglich zu befolgen. Allein, es ist begreiflich, dass diese unverhältnissmässig zeitraubende Mühewalt nicht mehr nach dem alten Sporteltarif ausgeführt werden kann, denn nach demselben darf der Fleischschauer beziehen:

1. für den Untersuch eines Stückes Grossvieh	50 Cent.
2. für den Untersuch eines Stückes Schmalvieh	20 Cent.
3. für den Gesundheits- oder Erlaubnisschein	50 Cent.
4. für eine Stunde Weges	50 Cent.

Selbst für die alte Verordnung waren die Ansätze zu gering, allein der Fleischschauer konnte sich damit behelfen, dass er für die Marschtaxe etwas mehr ansetzte, ohne dass dagegen reklamirt wurde. Hingegen lässt sich bei der neuen Verordnung solches durchaus nicht mehr vollführen, weil der Zuschlag, wenn man die Zeitversäumniss nur ganz bescheiden sich bezahlen lassen wollte, gegenüber dem alten Tarif zu hoch zu stehen käme, so dass man sofort Reklamationen oder Rekurse zu gewärtigen hätte.

Auf diese Gründe gestützt erlauben wir uns das Gesuch zu stellen, der Hohe Regierungsrath möchte dem Hohen Grossen Rathe eine Vorlage über einen neuen Sporteltarif unterbreiten, wonach der Fleischschauer für seine durch die neue Fleischschauverordnung ausserordentlich erwachsene Mühewalt angemessen entschädigt würde. Wir erlauben uns des fernern, ohne Ihnen jedoch vorgreifen zu wollen, nachstehenden Tarif vorzuschlagen:

A. Für Grossvieh:		
I. Tag:	1. für den Untersuch des Thieres im lebenden und geschlachteten Zustande	1 Fr.
	2. für per Stunde Versäumniss	1 Fr.
	3. für Ausstellung des Zeugnisses	50 Cent.
II. Tag:	für per Stunde Versäumniss	1 Fr.
	(Gang hin und zurück, Timberirung des Fleisches beim Auswägen etc.)	
B. Für Schmalvieh:		
I. Tag:	1. für Untersuch beim Leben nebst Untersuch im geschlachteten Zustande	70 Cent.
	2. für per ¼ Std. Versäumniss	25 Cent.
	3. für Ausstellung des Zeugnisses	50 Cent.
II. Tag:	für per ¼ Stunde Versäumniss	25 Cent.
	(Gang, hin und her, Timberirung des Fleisches beim Auswägen etc.»)	

In der Absicht, das Schlachten und den Fleischverkauf einer strengeren und einheitlicheren Oberaufsicht zu unterstellen, und den inzwischen geänderten Gesetzen und Verordnungen anzupassen, hat der Stadtrat eine neue *Verordnung über das Schlachten und den Fleischverkauf in der Gemeinde Luzern* erarbeitet. Sie wurde am *9. März 1874* in Kraft gesetzt.

Danach dürfen die Schlachttiere nur noch in den dazu bestimmten Räumen des städtischen Zentralschlachthauses bei der Kaserne geschlachtet werden.

Ein grosses und altes Anliegen der verantwortlichen Behörden konnte damit endlich durchgesetzt werden. Die grosse Stadtmetzg und die Rothhüslimetzg wurden endgültig aufgehoben.

Die Aufsicht über das Schlachthaus wird einem Verwalter übertragen, der patentierter Tierarzt sein muss und zugleich auch als erster Fleischschauer zu amten hat. Er ist unmittelbar der städtischen Polizeidirektion unterstellt. Die Stellvertretung übernimmt der zweite Fleischschauer, der ebenfalls patentierter Tierarzt sein muss. Beide Tierärzte werden vom Stadtrate auf die Dauer von vier Jahren gewählt und «auf treue Erfüllung der ihnen obliegenden Verrichtungen durch den Stadtrat beeidigt».

Die Stadt übernimmt den Unterhalt der Gebäude, Stallungen, Wege und Brunnen, sorgt für einwandfreies Funktionieren der Aufzüge für das Gross- und Kleinvieh.

Vom Stadtrat wird ebenfalls ein Metzgwart auf unbestimmte Zeit auf Wohlverhalten hin gewählt und beeidigt. Er ist zugleich Kuttelmeister und hat die Unteraufsicht über den ganzen Schlachthof. Ihm wird eine freie Wohnung im Schlachthausgebäude zur Verfügung gestellt. Er bewahrt die Schlüssel zu sämtlichen Eingängen der Schlachthausanlage, hat diese im Sommer um 3 Uhr, im Winter um 4 Uhr morgens zu öffnen und im Sommer um 9 Uhr, im Winter um 8 Uhr abends wieder zu schliessen.

«Die Metzger haben jede Abtheilung der Schlachthausanlage ausschliesslich zu dem Gebrauch zu benutzen, zu welchem sie bestimmt ist, und sämmtliche Räume untadelhaft sauber zu halten. Abfälle dürfen weder in die öffentlichen Gewässer noch in die Abzugskanäle geworfen werden. Letztere sind überhaupt stets rein zu halten und es sind behufs leichtem Abfluss die Gitter von allen Abfällen frei zu halten.

Das aufgefasste Blut ist alle 24 Stunden in gut schliessenden Fässern abzuführen. Dünger, Knochen, Gedärme und Mägen von geschlachteten Thieren sind sogleich aus den Schlachtlokalen zu entfernen. Der Dünger ist im Sommer täglich und im Winter mindestens alle zwei Tage aus der Düngergrube durch die städtische Polizeifuhre auf den städtischen Düngerplatz zu führen.»

Recht überrascht müssen wir sicher sein von der Bestimmung, wonach die Hunde in Zukunft nicht mehr in den Schlachträumen geduldet werden. Offenbar war es bis anhin üblich, dass sich die Hunde in den Schlachtlokalen aufhalten durften. Gegen dieses Verbot haben die Metzger einen Rekurs eingereicht, der dann vom Stadtrat abgewiesen wurde mit der Begründung, «dass diese Vorschrift an sich gerechtfertigt und auch in den Reglementen anderer gutgeordneter Schlachthäuser aufgenommen sei».

Alles Fleisch, das in die Stadt eingeführt wird, muss gestempelt und von dem vorgeschriebenen Zeugnis begleitet sein und ist vom Lieferanten zuerst dem Verwalter des Zentralschlachthauses vorzuweisen.

«Ferner ist den Güterbesitzern ausser dem Stadtbaubezirk gestattet, das Fleisch des ihnen vom Fleischschauer zum Abschlachten bewilligten Viehes entweder bei ihrem Hause oder in einem öffentlichen Verkaufslokale zu veräussern. Jeder dieser Güterbesitzer ist berechtigt, unter Beobachtung der gesetzlichen Vorschriften auf Bestellung hin Schweinefleisch timberirt und mit gehörigem Fleischschauzeugniss versehen in die Stadt zu liefern.»

Am *1. Mai 1876 trat ein neues Gesetz über das Gesundheitswesen* in Kraft. Zwei Punkte sind für die Fleischschau von Bedeutung: Nach § 8 erlässt der Regierungsrat nach vernommenem Vorschlag des Sanitätsrates verschiedene Verordnungen, darunter auch eine Verordnung über das Metzgen, die Fleischschau und die Wasenordnung.

Im § 20 werden die Pflichten des Fleischschauers kurz umrissen:

«Der Fleischschauer kontrolliert unmittelbar das Abschlachten von Vieh, den Fleischverkauf und die Metzglokalitäten. Er steht unter dem Befehl des Amtstierarztes und vollzieht in allem, soviel an ihm liegt, die bestehende Fleischschau-Verordnung.»

Die seinerzeitige Einsprache der Luzerner-Tierärzte zur kantonalen Fleischschauverordnung vom 18. April 1873 muss bei den Behörden auf ein gewisses Verständnis gestossen sein. Denn schon nach fünf Jahren, am *1. April 1878,* wurde eine *neue kantonale Fleischschauverordnung* herausgegeben, nach der die Lebendviehbeschau nicht mehr derart kategorisch gefordert wird.

- Fleisch, das von anderen Kantonen eingeführt wird, gleichgültig in welcher Form, muss weiterhin einer strengen Kontrolle unterzogen werden, «wenn möglich und nöthig mikroskopisch».
- Der Fleischschauer hat «nach jeder Fleischschau für den Verkauf nach Anleitung und amtlichem Formular einen mit dem Stempel versehenen Schein auszustellen».
- Neu sind auch die Weisungen im Zusammenhang mit Fleisch von tuberkulösen Tieren. Solches Fleisch darf zum Genusse verwendet werden, jedoch nicht in öffentlichen Metzg-Banken und nicht zum vollen Preis, «wenn beim Thier nicht gänzliche Abmagerung oder Blutzersetzung eingetreten, wobei die kranken Theile gründlich entfernt und für Mensch und Thier unschädlich gemacht» worden sind.
- Gänzlich verboten wird der Verkauf und Genuss von Fleisch «von Schweinen mit Finnen oder Trichinen und bösartigem Rotlauf».
- «Alle Verfügungen der Fleischschauer, welche zum Nachteil eines Thierbesitzers erlassen werden, sind Letzterem sofort schriftlich zuzustellen, und es kann dieser dagegen an den Amtsthierarzt oder an den Sanitätsrath rekurriren.»
- «Die Kontrollen der Fleischschauer sind alljährlich bei Anlass der zur Sommerszeit wiederkehrenden Visitationen der Metzg- und Verkaufslokale durch die Amtsthierärzte zu untersuchen, worüber gleichzeitig an den Sanitätsrath Bericht zu machen ist. Der summarische Rapport ist allemal bis Mitte Hornung an den Sanitätsrath einzuschicken. Der Rapport soll timbrirt sein.»

Die Kompetenzen der Amtstierärzte wurden durch die neue Verordnung wesentlich erweitert. Die Amtstierärzte müssen auch ihren Pflichten gewissenhaft nachgekommen sein, wie verschiedene, sehr schön abgefasste Berichte an den Sanitäts- und Stadtrat im Staatsarchiv heute noch bezeugen.

Um aufzuzeigen, mit welchen Problemen sich die Herren Amtstierärzte damals zu befassen hatten, seien einige Beispiele angeführt. So schreibt u. a. Herr Johann Renggli, Amtstierarzt Luzern, am 13. August 1888 an den Stadtrat von Luzern nach der Inspektion der öffentlichen Schlacht- und Metzgereilokale:

«*Centralschlachthaus*

Bei den grossen Metzglokalen ist ein besserer Verputz der Sockeln und Anstrich derselben mit rother Cementfarbe, bei der Kuttlerei und Schweinemetzg ein neuer Verputz der Wände und Decken

nöthig. Einige neue Brunnentröge aus Stein oder Cement sind herzustellen. Der in der Grossmetzg vorhandene Haustock soll nur beim Abschlagen der Klauen benutzt werden. Das Spalten der Köpfe ist auf reinlichen Haustöcken vorzunehmen. Die Schweinemetzg ist viel zu klein für einen so grossen Betrieb, eine Vergrösserung derselben durch nebenstehendes Gebäude (Spritzhaus) soll auf künftiges Frühjahr vorgenommen werden.

Fleischverkaufslokal bei der Werchlaube in der inneren Weggisgasse

Eine bessere Ventilation ist diesem sonst schönen Lokale zu geben durch Zugöffnungen auf der Westseite des Lokals.

Verkaufslokal unter der Egg

Dieses Lokal entspricht, wie früher schon rapportiert, in gegenwärtigem Zustande nicht der Metzgverordnung, dasselbe ist sobald wie möglich in gehörigen Zustand zu bringen.

Wenn die tit. Behörde die angeführten, nöthigen Bauveränderungen und Reparaturen bei benannten Lokalen vornehmen lässt, so ist zu erwarten, dass die Eigenthümer und Inhaber von Privatlokalen sich eher dazu verstehen lassen, solchen Anforderungen nachzukommen.»

Schlachthofverwalter Dr. P. Knüsel beanstandet folgende Mängel:

«Im Laufe des letzten Sommers wurden vom titl. Stadtrathe verschiedene bauliche Reparaturen in den Wurstereilokalen des Herrn J. Blum am Barfüsserplatz und R. Hug an der Pfistergasse (Hauseigenthümmer Herr Apotheker Sidler) angeordnet.

Herr Blum ist den getroffenen Anordnungen allseitig nachgekommen. Im Wurstereilokale des Herrn Hug aber fehlt zur Stunde noch der Anstrich von Wänden und Decken und es wäre nun wohl an der Zeit, dass den Anordnungen nachgelebt würde.

Im Verkaufslokal von Frau Meyer-Rey an der innern Weggisgasse sollte zur Ermöglichung einer besseren Ventilation ein Fenster auf der Westseite, gegen das Werchlauben-Gässchen, angebracht werden.

Das Metzgereilokal des Herrn Metzger S. Egli, im Hause von Herrn J. Meyer an der Furrengasse, ist noch im gleichen Zustande, wie anlässlich meines früheren Rapportes. Soll dasselbe nur irgendwie den Vorschriften der Verordnung entsprechen, so ist dafür zu sorgen:

a. dass der Wand- und Deckenverputz erneuert,
b. dass der Tannenboden durch einen Cementboden ersetzt und
c. dass bessere Ventilationsvorrichtungen angebracht werden.

Kann die sub. lit. c gestellte Bedingung nicht erfüllt werden, so ist Herrn Egli das Rauchen im Wurstereilokal zu untersagen.

Das Wurstereilokal von Herrn C. Schmid im Ochsen ist zu klein und nicht gut ventilirbar. Da die nöthigen Umbauten in diesem Lokale bereits durch den Amtsthierarzt angeordnet worden sind, so kann vorläufig von weiteren Schritten Umgang genommen werden.»

Gleichzeitig mit der kantonalen Verordnung über Fleischschau wurde am *1. April 1878 eine neue Metzgverordnung für den Kanton* herausgegeben.

Darnach soll das «Metzgen von Vieh aller Art, der Verkauf des Fleisches, sowie die Wursterei in der Regel nur in ordentlichen, dazu eingerichteten Lokalen geschehen».

Die Baupläne für solche Einrichtungen, ob privat oder öffentlich, müssen der Ortsgesundheitskommission unterbreitet werden. Diese wird verpflichtet, zusammen mit dem Amtstierarzt ein Gutachten auszuarbeiten zuhanden des Gemeinderates. Dieser hat dann die Bewilligung zu erteilen oder, wenn die Anforderungen nicht oder nur ungenügend erfüllt sind, den Bau einer solchen Einrichtung zu verhindern.

Die Anforderungen an die Verkaufslokale und Wurstereien entsprechen weitgehend denjenigen der Stadt.

Die neu zu errichtenden Fleischverkaufslokale müssen:

1. wenigstens eine Höhe von 270 C.M. und einen Flächeninhalt von 16 m² enthalten,
2. der Sonnenhitze nicht ausgesetzt,

3. von den Wohnungen wohl abgeschlossen sein und nicht nur gegen die Strasse, sondern auch hinten direkt an einen freien, luftigen Raum stossen, so dass ein beständiger Luftzug stattfinden kann;
4. gegen den öffentlichen Durchpass mit Fenstern versehen sein, welche im obern Theile geöffnet und durch Drahtgeflecht ersetzt werden können;
5. die Wände entweder ausgeglättet von Gyps oder mit Ölfarbe bemalt sein. Alles von heller Farbe so hergestellt, dass sie jederzeit ohne Schwierigkeit abgewaschen werden können. Der Boden darf ausnahmsweise mit Hartholzriemen belegt werden;
6. die Decke mit Gyps bekleidet und die Nägel zum Aufhängen des Fleisches von Eisen erstellt werden.

   Kleinere Metzglokale müssen wenigstens eine Höhe von circa 4 Meter und einen Flächeninhalt von ca. 22 m^2 enthalten.

Mit Hinsicht auf die Vollziehungsverordnung zu den Bundesgesetzen über polizeiliche Massregeln gegen Viehseuchen vom 14. Oktober 1887 und auf das Gesetz über das Gesundheitswesen des Kantons Luzern vom 29. Februar 1876 beschliesst der Regierungsrat am *1. Juni 1889 eine neue Verordnung über die Fleischschau.*

Neben der Verhinderung von gesundheitlichen Schäden wird der Entdeckung von ansteckenden Krankheiten beim Schlachtvieh grosse Bedeutung beigemessen. Die Gemeinden werden verpflichtet, für die Dauer der vierjährigen Verwaltungsperiode einen Fleischschauer zu wählen. «Vakante Fleischschauerstellen sind in allen Fällen in der Gemeinde wohnenden diplomierten Thierärzten zu übertragen, sofern sich solche hiefür anmelden.»

Neu wurde auch die Bestimmung in die Obliegenheiten des Fleischschauers aufgenommen, wonach er verpflichtet wird, jede Fleischschau gemäss Instruktion sofort in die Kontrolle einzutragen, den das Schlachtvieh begleitenden Gesundheitsschein zu visieren und dem Viehinspektor innert 48 Stunden zu übergeben und auf Verlangen über den Befund ein Zeugnis (Fleischschauschein) auszustellen.

Wesentlich differenzierter gehalten sind die Bestimmungen im Zusammenhang mit Fleisch von tuberkulösen Tieren. Denn solches Fleisch darf bedingt zum Genusse frei gegeben werden, «wenn das Leiden noch nicht verschiedene Organe und die dazu gehörigen Lymphdrüsen ergriffen hat; den Verkäufern sowie den Konsumenten ist das Abkochen solchen Fleisches zu empfehlen. Wenn das tuberkulöse Thier diese Ausbreitung der Krankheit, aber noch keine allgemeine Abmagerung zeigt, so darf das Fleisch nur im gekochten Zustande verkauft werden». Zeigt nun aber das Tier «das Bild allgemeiner Ausbreitung und Abmagerung», ist das Fleisch als ungeniessbar zu beurteilen. Als bedingt darf Fleisch von «rothlaufkranken Schweinen verwertet werden, sofern dasselbe noch keine Zersetzungserscheinungen zeigt und nach Entfernung der Knochen, in Stücken von 1–1½ kg entweder gut durchgesotten oder je nach der Jahreszeit während zwei bis vier Wochen nach einer vom Sanitätsrathe zu erlassenden Vorschrift eingepökkelt worden war».

Ganz verboten wird auch der Verkauf von Fleisch,

«wenn das Fett schmierig, grünlich oder sonst missfarbig ist. Der Fleischschauer ist befugt, einzelne Theile zu landwirtschaftlichen oder technischen Zwecken unter genauer Vorschrift verwenden zu lassen. Trichinenkranke Schweine dürfen genügend verkleinert zur Gewinnung von Fett unter Aufsicht des Fleischschauers oder von Polizeiorganen ausgesotten werden.

In allen diesen Fällen soll ein diplomirter Thierarzt die geschlachteten oder gefallenen Thiere untersuchen; findet er das Fleisch als Nahrungsmittel untauglich, so ist es im Beisein des Fleischschauers oder des Wasenmeisters ungeniessbar zu machen und zu vergraben.»

Die kantonale *Metzgverordnung vom 17. August 1889* gleicht sich weitgehend der kantonalen Fleischschauverordnung vom 1. April 1878 an. So sind die Mindestanforderungen an die Schlachtlokale gleich geblieben, was die Mindesthöhe und den Flächeninhalt betrifft. Hingegen sind «die Wände auf mindestens 2 m Höhe mit einem Sockel aus Stein, Cement oder Wasserkalk zu versehen. Der Boden ist mit Steinplatten auf Cementunterlage zu belegen oder aus Cement zu erstellen. Ausserdem ist für gehörigen Abfluss der flüssigen Abfälle durch eine Rinne mit Gitter in einen gut cementierten geschlossenen Behälter oder in fliessendes Wasser zu sorgen. Die Abflussröhren sollen, sofern dieselben in einen geschlossenen Behälter führen, so konstruirt sein, dass ein Rücktritt der Luft aus der Grube in das Metzglokal unmöglich ist».

In Bezug auf den Fleischverkauf bleibt nicht nur das Hausieren verboten, sondern auch das Feilhalten von Fleisch, Speck und Würsten an den Märkten.

In der *Metzgverordnung vom 20. April 1894* wird für die Schlachtlokale eine genügende Wasserversorgung (Lauf- oder Ziehbrunnen) verlangt. In Paragraph 10 wurde neu auch eine Bestimmung aufgenommen über das Betäuben: «Sämtliche Tiere sind vor dem Blutentzug durch Keulenschlag auf die Schädeldecke oder mittelst geeigneten Apparaten (Stift, Schlacht- oder Schussmaske) zu betäuben bzw. zu töten.»

Denn im Jahre 1892 hatten die Tierschutzvereine ein Volksbegehren eingereicht, das die Aufnahme eines neuen Artikels 25bis in die Bundesverfassung mit folgendem Wortlaut vorschlug:

«Das Schlachten der Tiere ohne vorherige Betäubung vor dem Blutentzug ist bei jeder Schlachtart und Viehgattung ausnahmslos untersagt.»

Diese Initiative wurde am 20. August 1893 von Volk und Ständen angenommen. Damit wurde der erste Tierschutzartikel in der Bundesverfassung verankert.

Das Jahr 1899 brachte für die Stadt Luzern eine erfreuliche, positive Wende. In einer heftigen Debatte wurde vom Grossen Stadtrat der Bau einer neuen, zeitgemässen Schlachtanlage an der Militärstrasse im Quartier Untergrund beschlossen. Das Schlachthaus konnte bereits im Herbst 1901 in Betrieb genommen werden und galt während Jahren als das modernste seiner Art.

Über die Nachfleischschau um die Jahrhundertwende gibt uns ein Schreiben von Schlachthofverwalter Dr. Peter Knüsel vom 27. Januar 1901 interessante Auskünfte. Etwas gekürzt gebe ich den Text des Schreibens wieder, das als Antwort auf eine Einsprache des Metzgermeister-Vereins an die Polizeidirektion gerichtet war, betreffend das Feilbieten von Gitzi und den Verkauf von Fleisch und Wurstwaren in Lebensmittelgeschäften.

Dr. Knüsel bezieht sich auf die einschlägigen Paragraphen der Metzger-Ordnung und der Fleischschau-Verordnung und fährt dann fort:

«In der Praxis ist die Sache bis dahin so gehalten worden, dass Gitzi und Spannferkel die Fleischschau nicht zu passieren hatten. Auch werden die strengen Vorschriften der Verordnung bezüglich des Fleischverkaufes nicht auf Gitzi und Spannferkel ausge-

dehnt. Gitzi werden während den Frühjahrsmonaten auf dem Lande, namentlich im Entlebuch vielfach geschlachtet in die Stadt gebracht und verhausiert und jeweilen Dienstags und Samstags auf den Ständen unter der Egg zum Verkaufe ausgelegt. Mitunter sind es deren kaum ein halbes Dutzend, wenns hoch geht 40–50 und sogar darüber. Der Fleischschauer wird bei der Abschlachtung der Gitzi nicht berufen. Eine regelmässige Controle der unter der Egg aufgelegten Gitzi findet nicht statt. Die Qualität derselben ist nicht durchweg eine gute. Die etwa vorgenommenen Controluntersuchungen haben schon mitunter zur Confiskation einzelner, besonders «jugendlichen Cadaver» geführt. In einzelnen Spezerei- und Delikatessen-Handlungen werden sodann vielfach Fleischwaren zum Verkaufe aufgelegt. Es sind namentlich Schinken, Rippli, Speckseiten, Trockenfleisch, mitunter auch frische Würste und zwar St. Galler, Winterthurer, Bernerwürste etc. und von hiesigen Metzgern gelieferte Cervelat und Bratwürste, die man hier findet. Zeugnisse werden für diese in den Spezerei-Handlungen aufgelegten Fleisch und Wurstwaren nur in den seltensten Fällen abgegeben, obwohl dieselben durch die Verordnung vorgeschrieben sind.

Bezüglich der «Gitzi» sollte verlangt und durch Publikation bekannt gemacht werden

a. dass dieselben der ordentlichen Fleischschau zu unterwerfen seien,
b. dass geschlachtete Gitzi und auch Spannferkel, welche zum Verkauf in die Stadt gebracht werden, von Fleischschau Zeugnissen begleitet dem städtischen Fleischschauer zur Controle vorgewiesen werden müssen.

Wenn strenge nach Vorschrift der Verordnung verfahren werden will, ist ferner vorzuschreiben

c. dass Gitzifleisch nur in conzessionierten Lokalen verkauft werden dürfe – das Auflegen auf dem Markt verboten sei.

Bezüglich der Zweckmässigkeit der letzten Vorschrift kann man verschiedener Ansicht sein.

Der Verkauf der Gitzi unter der Egg kann polizeilich leicht unterdrückt werden. Eine derartige Massnahme aber wird dem uncontrolierbaren Hausierhandel entschieden Vorschub leisten und dieses ist weit schlimmer als der Verkauf unter der Egg.

Faktisch hat das Auflegen der Gitzi auf dem Markte keinerlei Nachteile im Gefolge. Hauptsache ist, dass schlechte Waare fern gehalten und vom Consum ausgeschlossen wird; hiefür genügen die sub lit. a und b aufgeführten Vorschriften.

Was die in Spezerei und Delikatessenhandlungen zum Verkaufe aufgelegten Fleischwaren betrifft, wird unterschieden werden müssen zwischen frischen der Verderbniss ausgesetzten Fleischwaaren und sog. Fleischconserven.

Die Vorschriften der Metzg-Verordnung finden offenbar nur Anwendung, wenn es sich um den Verkauf von frischen Fleisch- und Wurstwaaren, nicht aber, wenn es sich um den Verkauf von Fleischconserven handelt. Zu letzteren gehören

Gedörrter Speck, gesalzener Speck, gedörrtes und geräuchertes Fleisch (Schinken, Rippli, Zungen ect.) Dauerwürste, Büchsen-Conserven ect.

Der Verkauf dieser Artikel wird den Spezereihandlungen und Spezial-Geschäften hier so wenig wie anderwärts entzogen werden können. Wer dagegen frisches Fleisch verkaufen will, muss sich unter allen Umständen über den Besitz eines conzessionierten

Lokales ausweisen. Streng genommen sollte auch der Verkauf frischer Würste in die eigentlichen Fleischverkaufslokale verwiesen werden. Im Interesse der Consumenten aber liegt dieses keineswegs. Durch eine derartige Verfügung würde den hiesigen Wurstern ein Stück Conkurrenz aus dem Wege geräumt, dem Consumenten aber, der eine Qualitätswaare verlangt, wäre damit nicht gedient.

Zu verlangen ist, dass sämmtliche Fleisch und Wurstwaaren, welche zum Zwecke des Verkaufes oder zur Verwertung in Wirtschaften eingeführt werden mit Ursprungszeugnissen versehen und dass dieselben dem Fleischschauer zur Controle vorgewiesen werden müssen. Im übrigen wird es ziemlich schwer halten für den Import und Verkauf von Fleisch und Wurstwaaren allseitig passende Vorschriften aufzustellen.

Wenn der Import richtig controliert werden soll, muss nicht nur ein passendes Lokal für ankommende Fleischsendungen bereit gestellt werden, es wird dann *ein* Fleischschauer auch nicht mehr genügen.

Möchte Ihnen empfehlen in dieser Sache vorläufig nicht zu verfügen. Mit der Eröffnung des neuen Schlachthauses wird sich noch manches ändern. Die Fleischschau wird vielleicht anders organisiert werden und in der neu zu erlassenden Verordnung werden auch Vorschriften über den Fleischhandel Platz finden.»

Aber auch mit der Eröffnung der neuen Schlachthausanlage liess sich diesbezüglich keine befriedigende Lösung verwirklichen. Erst nachstehende Verfügung des Stadtrates vom 19. Januar 1911 brachte, wenigstens vorübergehend, Ordnung in die ganze Angelegenheit mit der Fleischeinfuhr.

BEKANNTMACHUNG
betreffend
EINFUHR VON FLEISCH
in die
STADTGEMEINDE LUZERN

Der Stadtrat von Luzern in Hinsicht auf Art. 54 der eidg. Verordnung über das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909 verfügt:

1. Es darf nur bankwürdiges Fleisch in die Gemeinde Luzern eingeführt werden. Die Einfuhr des Fleisches hat in grossen nicht ausgebeinten Stücken zu geschehen, von denen jedes mit dem Fleischschaustempel des Ursprungsortes bezeichnet sein muss. Jeder Sendung muss ein Fleischschauzeugnis oder ein Begleitschein beiliegen.
2. Fleisch- und Wurstwaren, welche zum Zwecke des Wiederverkaufes oder zur Verwendung in Gasthöfen, Restaurants, Kostgebereien, Pensionen oder öffentlichen Anstalten eingeführt werden, haben die Kontrolle der städtischen Fleischschau zu passieren. Vorweispflichtig ist der Lieferant, wenn er oder sein Beauftragter das Fleisch persönlich dem Abnehmer überbringt, der Empfänger, wenn er das Fleisch abholt. Zeugnisse und Begleitscheine sind dem Fleischschauer sofort abzugeben.
3. Die Vorweisung des eingeführten Fleisches zur Kontrolle kann erfolgen:
   a) direkt am Bahnhof jeweilen vormittags zwischen ½11–½12 Uhr, nachmittags zwischen ½4–½5 Uhr.
   b) im Schlachthaus in der Zeit von 8–12 Uhr vormittags und 2–5 Uhr nachmittags.
4. Für das eingeführte Fleisch werden nebst den Fleischschaugebühren zu Handen der Polizeikasse folgende Kontrollgebühren erhoben:

Grossvieh	per Stück	Fr. 4.—
	per Viertel	Fr. 1.—
Schweine	per Stück	Fr. 1.50
	per Hälfte	80 Cts.
Kälber	per Stück	Fr. 2.—
	per Hälfte	Fr. 1.—

Schafe und Ziegen per Stück 50 Cts.
Unvollständige Hälften und Viertel sind als ganze zu berechnen.
Für Nierstücke, Zungen, Milken, Kalbsstotzen, Kalbs-Schweinecarrés und frische Schinken, welche für sich allein zur Einfuhr gelangen, wird keine Kontrollgebühr bezogen.
Das Inkasso der Gebühren wird von der Schlachthausverwaltung besorgt.
Die Gebühren sind von demjenigen zu entrichten, welcher das Fleisch einführt, bezw. zur Kontrolle vorweist.
Für Bahn- und Schiffsendungen fällt die Gebühr zu Lasten des im Begleitschein vorgemerkten Empfängers.

5. Zuwiderhandlungen gegen diese Vorschriften fallen unter die Strafbestimmungen des Gesetzes betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen.

Trotz dieser sehr gut organisierten Nachfleischschau muss sich mit der Zeit wieder ein ungeordneter Fleischhandel Richtung Stadt eingeschlichen haben. Denn auf dringliches Verlangen der Metzgerschaft verfügte der Stadtrat 1917 die Errichtung der ständigen Fleischeinfuhrkontrolle am Bahnhof und wählte zu deren Führung einen dritten Tierarzt. Somit war die Stadt Luzern die erste Schweizerstadt mit einer derartigen Einrichtung.

Mit der Verordnung des Bundesrates betreffend das Schlachten, die Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren vom 29. Januar 1909 wurden die ersten rechtskräftigen Grundlagen auf eidgenössischer Ebene geschaffen. Eine wünschenswerte Einheitlichkeit machte sich in der ganzen Schweiz bemerkbar und löste die nicht immer problemlose Vielfältigkeit in der Gesetzgebung der einzelnen Kantone ab, zum Vorteil einer wissenschaftlich fundierten Fleischhygiene.

Nur so lässt sich die erfreuliche Entwicklung auf dem Gebiete der Fleischhygiene in den letzten Jahrzehnten erklären. Möge uns in Zukunft, auch trotz des harten, gewinnmindernden Preiswettbewerbes, eine fortschrittlich-wissenschaftliche Forschung den besten Weg aufzeigen für eine optimale Qualitätssicherung für Fleisch und Fleischwaren zum Schutze der Konsumenten und im Dienste unserer Volkswirtschaft.

Zusammenfassung

Die ersten Vorschriften über das Metzgergewerbe in der Stadt Luzern wurden schon vor der Gründung der schweizerischen Eidgenossenschaft im 13. Jahrhundert erlassen und in der Folge stets wieder erneuert und den Verhältnissen der Zeit angepasst. Diese Arbeit gibt einen Überblick über die Entwicklung der Metzgerordnungen und die Kontrolle des Fleisches in Stadt und Kanton Luzern bis zum Jahre 1909, in dem die eidgenössischen Vorschriften in Kraft traten.

Résumé

Les premières régulations officielles concernant le métier des bouchers dans la ville de Lucerne datent du temps avant la fondation de la Confédération helvétique, c. à. d. du 13ème siècle. Par la suite, elles ont régulièrement été renouvelées et adaptées aux besoins actuels. Le présent travail donne une

vue d'ensemble du développement des règlements de boucherie et du contrôle des viandes dans la ville et le canton de Lucerne jusqu'à l'an 1909, date d'entrée en vigueur des régulations fédérales.

Riassunto

Il primo regolamento ufficiale concernente la professione di macellaio nella città di Lucerna risale a prima della fondazione della Confederazione elvetica, vale a dire prima del tredicesimo secolo. In seguito, essi sono stati regolarmente rinnovati ed adattati ai bisogni attuali. Il presente studio dà una vista globale dello sviluppo dei regolamenti concernenti la macelleria ed il controllo delle carni nella città e cantone di Lucerna fino all'anno 1909, data in cui entrarono in vigore le disposizioni federali.

Summary

The first regulations concerning the trade of the butchers in the town of Lucerne were already introduced before the Swiss Confederacy was founded in the 13th century; thereafter they were constantly being subjected to renewal and adaptation according to the needs of the time. This paper gives a survey of the development of the regulations for butchers and of meat control in both the town and the canton of Lucerne up to the year 1909, in which the federal regulations came into force.

Literatur beim Verfasser

Nachtrag

In einer Verordnung, das «polizeylich-gerichtliche Fach der Thierarzeney» betreffend vom 1. August 1821 hat das «Sanitätskollegium der Stadt und Republick Luzern» den Tätigkeitsbereich der gerichtlichen Tierärzte näher umschrieben.

Darnach hatten sich die patentierten Tierärzte einer besonderen Prüfung über «polizeylich-gerichtliche Thierarzneykunde» zu unterziehen. Bei bestandener Prüfung wurde ein entsprechender Vermerk im tierärztlichen Patent eingetragen und die Namen der Tierärzte im Wochenblatt des Kantons veröffentlicht.

Folgende Funktionen durften nur von gerichtlichen Tierärzten übernommen werden:
- Behandlung der kranken Haustiere in der «Gewähr und Rückfallszeit» (Währschaftszeit für Vieh)
- gerichtliche Gutachten und Befundscheine ausstellen.
- als «obrigkeitliche Beschaumänner» in Währschaftsstreitigkeiten zu walten.
- Oberaufsicht bei Tierseuchen oder bei Seuchenverdacht.
- als «gesetzliche Beschaumänner» der öffentlichen Schlachthäuser.
- Fleischbeurteilung bei notgeschlachteten Tieren.

Manuskripteingang: 25. April 1985