

# Amts- und Anzeigeblatt

für den

## Bezirk des Amtsgerichts Eibenstock und dessen Umgebung.

Abonnement  
viertelj. 1 M. 20 Pf. (incl.  
2 illustr. Beilagen) in der  
Expedition, bei unsren Bo-  
ten, sowie bei allen Reichs-  
Postanstalten.

Erscheint  
wöchentlich drei Mal und  
zwar Dienstag, Donner-  
tag und Sonnabend. In-  
sertionspreis: die kleine  
Zeile 10 Pf.

Berantwortlicher Redakteur, Drucker und Verleger: E. Hannebohn in Eibenstock.

44. Jahrgang.

Nr. 26.

Dienstag, den 2. März

1893.

### Regulativ

über die obligatorische Fleischbeschau.

#### I. Begriffliche und örtliche Ausdehnung der Fleischbeschau.

§ 1.

In der Stadt Eibenstock wird vom 1. März 1897 ab die obligatorische Fleischbeschau, das ist die sachverständige Untersuchung der Eingeweide und des Fleisches von geschlachteten Thieren, sowie die sachverständige Besichtigung von lebenden Thieren vor dem Schlachten eingeführt und die Ausführung der Fleischbeschau dem vom Stadtrath anzustellenden approbierten Thierarzte übertragen, welcher dem Stadtrathe zu Eibenstock für die Beobachtung der folgenden Bestimmungen nach Maßgabe seiner Instruction verantwortlich ist.

#### II. Anmeldepflicht, Nothschlachtung, Hausschlachtung.

§ 2.

Alles Schlachtvieh, als: Rinder, Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Hunde, muss vor und nach dem Schlachten untersucht werden. Die Schlachtung ist deshalb dem städtischen Thierarzte, sofern sie in der Stadt Eibenstock erfolgt, mindestens 6 Stunden, sofern sie auswärts erfolgen soll, mindestens 12 Stunden vorher anzugeben und darf bei der in § 25 angeordneten Strafe seinesfalls vor der Untersuchung vollzogen werden. Beringlücktes oder sonst der sofortigen Tötung unterworfenes, sowie durch Blitzschlag oder andernweite Unglücksfälle verendetes Vieh darf zwar sofort ausgeweidet werden, die weitere Ausschlachtung und Zersetzung desselben darf aber nur in Gegenwart des städtischen Thierarztes vorgenommen werden. Im Uebrigen gelten die Bestimmungen des § 11 Absatz 3 des vorliegenden Regulativs.

In Fällen, wo durch Verzug der Ausschlachtung Minderwertigkeit des Fleisches zu befürchten steht, gelten die Bestimmungen über Nothschlachtung, sowie die Vorschriften des § 11 Absatz 2 und 3.

Nothschlachtungen sind soweit als möglich, mindestens jedoch 6 Stunden innerhalb des Stadtbezirks Eibenstock, außerhalb desselben aber mindestens 12 Stunden nach erfolgter Schlachtung dem städtischen Thierarzte anzugeben.

Hausschlachtungen von Schweinen, Kälbern und Ziegen zur ausschließlichen Verwendung des Fleisches in der eigenen Wirtschaft sind außerhalb des Stadtbezirks Eibenstock von dem Schauzwang befreit.

#### III. Die Einführung von Fleisch (§ 3 bis § 16.)

§ 3.

Derselben Untersuchung unterliegt alles von auswärts in den Stadtbezirk Eibenstock eingeführte Fleisch von Kindern, Kälbern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden und Hunden, welches hier verkauft werden soll.

Als zum Verkauf bestimmt gilt alles eingeführte Fleisch, welches hier feilgeboten oder unter irgend welcher Form eine gewerbsmäßige Verwendung zu Nahrungs Zwecken finden soll, zu welch letzterer namentlich auch die Zubereitung für den Genuss in Gast- und Schankwirtschaften zu rechnen ist.

§ 4.

Alles in den Stadtbezirk Eibenstock eingeführte Fleisch muss wenigstens die Größe eines Viertels beim Großvieh, eines halben Thieres, vom Kopfe nach dem Hintertheile zu getheilt, bei Schweinen haben, während Fleisch von Schafen, Ziegen und Kälbern nur in ganzen Thieren zur Einführung gelangen darf.

Mit dem Fleische müssen auch die dazu gehörigen Eingeweide mit Ausnahme von den Magen der Wiederkäuer eingeführt werden.

Außer den in Absatz 1 genannten ist die Einführung folgender bevorzugter Thierstücke gestattet:

##### A. von Kindern:

1. sogenannte englische Braten — Schoß mit Lende — (Rücken mit den 3 letzten Rippen bis zur Schwanzwurzel),
2. Zungen.

##### B. von Kälbern:

3. Kalbsleuken von mindestens 4 kg Gewicht,
4. Kalbsstücke und zwar:
  - a) lange (vom Halse bis zur Keule) von mindestens 10 kg Gewicht, und
  - b) kurze — Kiere und Kotletts — vom hinteren Schulterrande bis zur Keule von mindestens 6 kg Gewicht,
5. sogenannte Kalbsgeschlinge im Zusammenhang befindlich.

##### C. von Schafen:

6. Schäpskeulen,
7. Schäpsstücke.

##### D. von Schweinen:

8. Schweinsleuken — Vorder- oder Hinterschinken,
9. Schweinsgeschlinge (Leber, Nieren, Lungen, Herz), im Zusammenhang befindlich.

§ 5.

Bei der Einführung von Fleisch in den Stadtbezirk Eibenstock muss durch eine von der Ortspolizeibehörde unter Beibruck des Dienststiegels beglaubigte Bescheinigung eines approbierten Thierarztes oder durch den auf dem Fleische befindlichen Stempel eines öffentlichen, unter thierärztlicher Kontrolle stehenden Schlachthofes nachgewiesen werden, dass das Thier, von welchem das eingeführte Fleisch herstammt, nach den Grundsätzen der Fleischbeschau als gesund und bankwürdig zu betrachten gewesen ist. Jene Bescheinigung muss außerdem eine Beschreibung des betreffenden Viehstücks, die Angaben über die Zeit der Schlachtung derselben und den Namen desjenigen, für dessen Rechnung die Schlachtung erfolgt ist, enthalten.

In Ausnahmefällen kann nach Ermeessen des städtischen Thierarztes zugelassen werden, dass die Bescheinigung des Gemeindevorstands über die Gesundheit des Thieres zur Zeit der Schlachtung genügt. Mit dem Fleisch ist, außer der erwähnten Bescheinigung der vorschriftsmäßige Fleischtransportschein dem städtischen Thierarzte, welcher diese Schriftstücke in Verwahrung behält, zu übergeben.

§ 6.  
Fleisch, für welches der Nachweis, dass das Thier, von welchem es stammt, nach den Grundsätzen der Fleischbeschau gesund gewesen und sein Fleisch als bankwürdig zu bezeichnen ist, nicht erbracht werden kann, wird von der Untersuchung durch den städtischen Thierarzt zurückgewiesen und erhält einen Stempel überhaupt nicht.

Das letztere ist auch der Fall bei demjenigen eingeführten Fleische, welches zwar für genießbar, aber für minderwertig (nicht bankwürdig) befunden wird.

Von der Verwertung und Verwendung zum menschlichen Genusse im Stadtbezirk Eibenstock bleibt das von auswärts eingeführte von der Untersuchung zurückgewiesene oder minderwertige Fleisch unter allen Umständen ausgeschlossen.

Dasselbe wird in seinem Falle der Freibank überwiesen.

§ 7.

Ist das in den Stadtbezirk eingeführte Fleisch von dem städtischen Thierarzte nach der Untersuchung für gesundheitsschädlich oder ekelregend erklärt worden, so wird mit demselben wie in § 19 dieses Regulativs bestimmt ist verfahren. Im Uebrigen gelten hierbei die Bestimmungen der Verordnung vom 17. Dezember 1892, betreffend den Verlauf von Fleisch und Fett frischer Thiere.

§ 8.

Das vollwertige befundene Fleisch wird mit dem in § 14 dieses Regulativs näher bezeichneten Stempel versehen.

Fleisch, welches einen Stempel der Fleischbeschau Eibenstock nicht trägt, darf unter allen Umständen nicht im Stadtbezirk Eibenstock zum Verkaufe gebracht werden.

§ 9.

Wurstwaren und gehacktes Fleisch dürfen in den Stadtbezirk Eibenstock nur eingeführt werden, wenn durch das Zeugnis einer Ortsbehörde des deutschen Reiches nachgewiesen wird, dass die Hersteller nur solches Fleisch dazu verwenden, welches von einem approbierten Thierarzte untersucht und für gesund erklärt worden ist.

In solchen Fällen ist von besonderen Zeugnissen für die einzelnen Lieferungen abzusehen.

Der nach den Vorschriften dieses Paragraphen erforderliche Nachweis ist dem städtischen Thierarzte vorzulegen.

§ 10.

Wer Fleisch zum Zwecke des Verkaufs oder Feilbietens oder der Verwertung in Schank- und Speisewirtschaften von auswärts in den Stadtbezirk Eibenstock einführt, hat nicht nur der Vorschrift in § 3 und 5 zu genügen, sondern auch ein mit seinem Namen bezeichnetes Fleischbuch zu führen, in welchem unter fortlaufenden Nummern

- a) jedes Stück mit Gewichtsangabe,
- b) die Bezugsquelle,
- c) das Datum der hiesigen oder auswärtigen Untersuchung,
- d) der Name des hiesigen oder auswärtigen Thierarztes,
- e) das Ergebnis der hiesigen oder auswärtigen Untersuchung anzugeben sind.

Die nach § 3 beizubringenden Bescheinigungen sind mindestens 6 Monate aufzubewahren und ebenso, wie das Fleischbuch den von dem Stadtrathe mit ihrer Prüfung beauftragten Beamten vorzulegen.

#### IV. Vorbereitung zur Fleischbeschau.

§ 11.

Die zu untersuchenden Thiere bez. die zur gehörigen Untersuchung erforderlichen Theile eines Schlachthieres sind dem Thierarzte an der Schlachttäste so, dass eine genaue Besichtigung erfolgen kann, vorzuzeigen; und zwar für die Monate Mai bis September während der Zeit von Morgens 6 bis Abends 8 Uhr und für die Monate Oktober bis April von Morgens 8 bis Abends 6 Uhr. Jedoch hat der Schlachttende keinen Anspruch auf Einhaltung der von ihm gewünschten Untersuchungszeit, sofern der Thierarzt nicht etwa später angemeldete Schlachtungen ohne triftigen Grund zuvor berücksichtigt. In solchem Falle ist die Beschwerde an seine Anstellungsbehörde zulässig.

Die Fleischbeschau nach der Schlachtung darf nicht unnötig verzögert werden, sondern hat möglichst unmittelbar nach der Schlachtung zu erfolgen.

Zu diesem Zweck müssen die Eingeweide beim Ausschlachten — soweit ausführbar — im Zusammenhang gelassen und so aufbewahrt werden, daß eine Verwechslung derselben ausgeschlossen ist.

#### V. Die Trichinenbeschau.

Die hierauf bezüglichen Bestimmungen sind seinerzeit schon veröffentlicht worden.

#### VI. Verfahren auf Grund der Fleischbeschauergebnisse (§ 13 bis § 21.)

§ 13.

Nach Ausführung der Fleischbeschau hat der städtische Thierarzt das untersuchte Fleisch je nach dem Ergebnisse der Untersuchung für

- a) vollwertig oder
- b) minderwertig (nicht bankwürdig) oder
- c) gesundheitsschädlich

zu erklären.

§ 14.

Vollwertiges Fleisch unterliegt hinsichtlich des Verkaufs keinerlei Beschränkungen. Es wird vom städtischen Thierarzte mittelst eines von diesem zu führenden Stempels mit dem Vermerk: „Untersucht! Fleischbeschau Eibenstock“ versehen.

§ 15 A.

Für „gesundheitsschädlich“ ist Fleisch zu erklären, dessen Neuhenes Esel erregt oder dessen sonstige Beschaffenheit geeignet ist, im Hause des Genusses der menschlichen Gesundheit zu schaden. Es gelten hierbei die Bestimmungen der Verordnung vom 17. Dezember 1892, betreffend den Verlauf von Fleisch und Fett frischer Thiere.

§ 15 B.

„Minderwertig“, d. h. als zum menschlichen Genusse zwar geeignet aber für nicht bankwürdig zu erklären ist